

ENSALADA DE BACALAO Y NARANJA

INGREDIENTES:

500 grs. lomo de bacalao
2 naranjas
1 cebolla morada
1 huevo

Vinagreta:

100 grs. aceite de oliva arbequina
50 grs. vinagre de Jerez
1 diente de ajo
Sal

MODO DE HACERLO:

Desalar el bacalao poniéndolo durante 48 horas a remojo en agua fría, cambiando 3 veces el agua.

Escaldar el bacalao en agua hirviendo con un chorrito de leche, durante unos minutos. Escurrir y enfriar a temperatura ambiente. Separar en lascas.

Cortar las naranjas a lo "vivo", es decir dejando los gajos sin membrana.

Pelar la cebolla morada y cortar en juliana muy fina.

Cocer el huevo durante 10 min en agua hirviendo. Pelar y picar

Vinagreta: Majar el ajo con una pizca de sal, mezclar con el vinagre y montar la vinagreta con el aceite.

Disponer en la fuente de presentación los gajos de naranja, la cebolleta y encima el bacalao. Regar todo con la vinagreta y decorar con el huevo duro picado.

VARIANTES:

El bacalao se puede sustituir por láminas de bacalao, salmón o arenque ahumados. En lugar de un pescado se puede utilizar una carne de sabor fuerte: jamón ibérico, jamón de pato, foie...

La naranja se puede sustituir por gajos de pomelo, láminas de mango, manzana, pera, melocotón en almíbar...

CONSERVACIÓN:

Una vez montada y aliñada la ensalada es de consumo inmediato.