



ENSALADA DE BACALAO, NARANJA Y CEBOLLETA



Tempo preparación: 30 minutos

Para 4 personas:

1 cebolleta fresca tierna, cortada en tiras muy finas

100ml. aceite de oliva (2 cucharadas)

200gr. bacalao desalao

4 naranjas peladas sin piel blanca, cortada a gajos finos

Sal al gusto

Preparación

1. Previamente desalar el bacalao dejándolo en agua fría durante al menos 24 horas, cambiando el agua tres veces. Secarlo y desmigarlo.
2. Picar la cebolleta, mezclarla con las migas de bacalao, y aliñarlo todo con el aceite de oliva.
3. Pelar y cortar en rodajas las naranjas, distribuirlas en una fuente y repartir por encima las migas de bacalao. Adornar con albahaca