

Receta de Remojón Andaluz

16 Jul 2015



Buenos días a tod@s, hoy de nuevo tenemos la receta de una de nuestras lectoras, damos las gracias a **Merche Romero** que nos deja esta rica receta de Remojón Andaluz, dice que es de origen árabe y se prepara mayormente en Granada, Córdoba, Málaga y Jaén, seguro que nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Naranjas de zumo (dos o tres)
- Sal
- Bacalao desalado (unos 200grs)
- Azúcar (una cucharadita)
- Aceite de oliva virgen

Modo de Preparación

1. Pelar las naranjas y quitarles la mayor parte de lo blanco, hacerlas rodajas un poco gruesas y colocarlas en un plato o fuente
2. Hacer trocitos el bacalao y pasarlos por la sartén con un pelín de aceite y sal
3. Poner los trocitos de bacalao encima de la naranja y rociar con un buen chorro de aceite de oliva virgen (cuanto mejor sea el aceite, mejor estará el plato)
4. Por último, rociar con una cucharada de azúcar
5. Es una mezcla de sabores que parece extraña pero resulta exquisita y seguro que tod@s repetiréis
6. Tomar fresquito o templado, como mejor os guste y....buen provecho!!!