

Receta de Ensalada de Naranja con Bacalao al Pimentón

18 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta **Ensalada de Naranja con Bacalao al Pimentón**, os diré que resulta un plato muy rico y con un sabor exquisito para tod@s los amantes del bacalao, nosotros tuvimos el gusto de probarlo en un pueblo del valle del Jerte y por supuesto el pimentón no podía ser de otro sitio que de la Vera, seguro que os gustará esta rica receta.

Ingredientes

- Naranjas (tres o cuatro)
- Bacalao bien desalado (sobre 100grs)
- Cebolleta (una opcional)
- Ajos (dos dientes)
- Pimentón de la vera (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre
- Aceitunas negras (opcional)

Modo de Preparación

1. Pelar las naranjas quitando la cáscara y la piel fina que cubre los gajos
2. Trocearlas y poner en una fuente
3. Trocear el bacalao ya bien desalado y escurrido y añadirlo a las naranjas
4. Picar la cebolleta muy finita y añadirla a la fuente y mezclar bien todo
5. Espolvorear con el pimentón y dejar reposando
6. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír los ajos picaditos y cuando estén doraditos, retirar del fuego y volcar sobre la ensalada y así el aceite caliente tostará un poco el pimentón
7. Rociar con un chorrito de vinagre y ajustar la sal si fuera necesario
8. Mezclar todo, servir y....buen provecho!!!