# Ensalada de Bacalao y Naranja



## Ingredientes

**Aceitunas Kalamata**: 1 Puñado
**Bacalao en lomos**: 300 Gramos
**Dientes de ajo**: 2 Unidades
**Sal**: c/n
**Tomates enteros**: 1 Lata
**Vinagre de jerez**: c/n
**Aceite de oliva virgen extra**: c/n
**Cebolla**: 1 unidad
**Naranja**: 1 unidad
**Sal en escamas**: c/n
**Tomate raff**: 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Confitar el bacalao en aceite a baja temperatura con dos ajos.
- Retirar y desmenuzar.
- Dejar enfriar.
- Picar con el cuchillo los tomates de lata y escurrir.
- Mezclar con la *cebolla* en *brunoise* y *condimentar*.
- En un plato hondo poner un aro y hacer una base de *tomate* y *cebolla*.
- Por encima poner la **naranja** en gajos, pelada y sin semillas, el *tomate* raff en gajos, las aceitunas y el bacalao.
- Terminar con aceite de oliva extra y sal en escamas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-bacalao-y-naranja**