

# 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>