Ensalada de Canónigos con Bacalao y Naranja

Ingredientes

Bacalao: 100 grs
Cebolla Morada: 1 Unidad
Queso Fresco: 80 grs
Sal en escamas: c/n
Canónigo o berro: 150 grs
Pimienta: c/n
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortamos gajos de **naranja** al vivo y reservamos.
- Picamos la *cebolla* y mezclamos con los canónigos (berros) en un bol.
- Añadimos también el bacalao ahumado en lascas y el queso fresco troceado.
- Incorporamos pimienta negra recién molida y sal en escamas.
- Regamos con un buen aceite de oliva virgen.

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