Ensalada de lechuga de campo con bacalao y naranja

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal en escamas: A gusto
Bacalao ahumado: 100 g
Lechuga de campo: 150 grs.
Naranja: 1 Unidad
Queso Fresco: 80 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar gajos de **naranja** y reservar en un bol.
- Picar la *cebolla* y la mezclar con la **lechuga** de campo en un bol.
- Cortar el bacalao y colocarle unas gotas de *jugo* de *naranja* y pimienta
- Trocear el queso fresco en cuñas y añadirlo junto con el bacalao al bol de la *lechuga*
- Salpimentar.
- Incorporar la *naranja* y *condimentar* con un buen chorro de aceite de oliva virgen.
- Remover y servir.

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