

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>