



Naranjas en Aceite

Ingrediente

4 o 5 naranjas

Aceite de oliva virgen extra

50 gr. de bacalao

Sal

2 dientes de ajo

Preparación

Cortar la naranja eliminando toda la cáscara, incluida la parte blanca.

Una vez peladas, cortarlas en gajos encima del plato en el que vamos a servir la ensalada para que se quede el jugo abajo.

Agregar el bacalao diseminado y disponer los granos de granada (opcional).

Regar el plato con un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional, donde previamente hemos frito los ajos para que se quede su sabor.

Y sin más, está listo para servir.

