



<https://www.mepillasquisando.com>



## REMOJÓN GRANADINO CON AÑADIDOS



### INGREDIENTES:

1 Kg. de Naranjas.  
350 gr. Bacalao asado.  
2 Cebolletas.  
2 Huevos duros.  
1 Puñado de Aceitunas negras.  
½ Kg. de Patatas.  
2 Zanahorias.  
Aceite de oliva virgen.  
Vinagre de vino blanco.  
Sal.

### ELABORACIÓN:

Ponemos los huevos, las patatas y las zanahorias a cocer y una vez cocidos y enfriados, los cortamos en trozos. Asamos el bacalao y una vez frio lo desmigamos. Pelamos y cortamos las naranjas en cuadraditos. Picamos la cebolleta. Si disponemos de aceitunas negras tipo "los Jaimez" o también llamadas "aceitunas pasas" las escaldamos en agua caliente. En un bol o similar, incorporamos todos los ingredientes y los aliñamos, probamos de sal y guardamos en el frigorífico. Emplatamos y servimos fría.

<https://www.mepillasquisando.com>