



<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>