

## Remojón Granadino

### Ingredientes:



- 4 naranjas
- 400 gr. migas de bacalao desalado
- Aceitunas negras sin hueso
- Aceite de oliva virgen extra

### Elaboración:

1. Ponemos a desalar 2 días antes el bacalao en agua fría, cambiando el agua 4 veces. Cortar el bacalao en trozos pequeños, para que sean un bocado justo.
2. Pelar las naranjas procurando que no quede parte blanca, hacer rodajas gordas y cortar en cuatro partes cada una de ellas.
3. Echar las naranjas con el jugo que hayan soltado en una fuente o ensaladera. Añadir el bacalao troceado y las aceitunas, terminamos con un buen chorro de aceite de oliva de primera calidad. Remover y dejar enfriar en la nevera, servir y disfrutar.

**Nota:** Esta ensalada de origen mozárabe es muy popular en Granada, pero también en Málaga y Almería. Tiene muchas variedades, ya que en cada casa y provincia se añaden o quitan elementos. Pero los básicos y que no pueden faltar son los 4 que aquí os pongo y que es como a mí me la enseñaron. Podemos encontrar esta ensalada con cebolleta, incluso con huevo duro,

aunque os garantizo que así es realmente refrescante y deliciosa. Ni qué decir tiene que este plato tan rico en vitamina C es estupendo para combatir resfriados, ya que se puede tomar durante todo el año.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)