

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](#)