

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se cuecen los huevos y se parten en 4 trozos, las naranjas en laminas y se pone el bacalao en el centro, se hace un machado de ajo y perejil, se echa en el aceite y las hojas de menta

Ingredientes para 2 personas :

- 300gr bacalo desalado
- 2 naranjas,
- 2 o 3 huevos duros
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- Hojas de Menta
- 1 machado de ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con limones en lugar de naranjas