

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 6 lonchas de Bacalao ahumado
- 4 Naranjas
- 1 Cebolleta
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

**Preparación:** Poner en un colador la cebolleta en tiras finas y pasarla por agua, para evitar que quede muy fuerte. Pelar las naranjas y separar los gajos de la piel. Colocarlas en un plato formando un círculo, alternándolas con cebolla. En el centro de la flor, poner el bacalao. Aliñar con el aceite de oliva virgen y la sal.