

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.