



ENSALADA MURCIANA

Ingredientes

500 gr. de tomates de pera en conserva
1 Cebolla grande
100 gr. de bacalao o de atún en conserva
Aceitunas de Cieza partidas, o negras
Un huevo cocido (duro)
Aceite de oliva, vinagre de módena y sal

Preparación

1: Cortar los ingredientes

Se cortan los tomates en pequeños trozos. Se corta la cebolla a tiras y se mezcla todo bien. Se desmigaja el pescado, ya sea bacalao o atún.

2: Mezclar los ingredientes y añadir aceite de oliva y el vinagre si se quiere.

Se mezcla todo en una gran fuente y se adereza con un chorrito de aceite de oliva.

3: Adornar el plato

Finalmente se adorna el plato con el huevo cocido (duro) partido a rodajas y las aceitunas partidas de Cieza.