

**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.