

# Ensalada de bacalao y naranja

---

**Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Porciones:** para 4 personas

## Ingredientes:

- 8 hojas de lechuga
- 2 o 3 tomates
- 80 gr de bacalao ahumado (20 gr por persona)
- 1 naranja
- 12 aceitunas negras (3 por persona)
- Aceite de oliva
- Vinagre de módena
- Semillas de sésamo

## Preparación:

1. Lavar bien las hojas de lechuga y los tomates.
2. Picar la lechuga y los tomates en los platos en los que lo vayamos a servir.
3. Pelar y cortar la naranja. Cada gajo se puede separar en 3 o 4 partes, para que sea más agradable a la hora de comerlo.
4. Cortar las aceitunas en rodajas.
5. Separar las lonchas de bacalao ahumado en partes pequeñas.
6. Echar, en los platos de lechuga y tomate, unos trozos de naranja, unos trozos de bacalao y unas rodajas de aceitunas negras.
7. Aliñar al gusto y decorar con unas semillas de sésamo (estas semillas le dan un toque crujiente muy agradable).



# Ensalada de bacalao y naranja

---

## Notas adicionales:

- Servir frío.