

Receta de Ensaladilla Malagueña

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que resulta muy apropiada para esta estación veraniega, podéis aprovechar si tenéis alguna naranja que se os haya quedado un poco pasada en el frigo, espero que os guste esta ensaladilla malagueña.

Ingredientes

- Patatas grandes (tres)
- Bacalao salado (sobre 300grs)
- Cebolletas (una)
- Naranjas (tres)
- Aceite de oliva
- Vinagre (un chorrito)
- Aceitunas negras
- Sal
- Huevos cocidos (tres)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao sobre 24 horas antes, cambiando el agua dos o tres veces
2. En una cacerola con agua y sal poner las patatas con piel, cuando estén cocidas apartarlas y dejar que se enfríen, pelarlas y hacerlas trocitos a vuestro gusto
3. Ponerlas en una fuente y añadirles el bacalao desmigado, la cebolleta cortada en juliana, las naranjas peladas y troceadas y las aceitunas
4. Regar todo con un buen chorro de aceite de oliva, un poquito de vinagre y sal si lo consideráis necesario
5. Colocar por encima los huevos troceados y ya la tenéis preparada para servir
6. Si os gusta fresquita, podéis ponerla un rato en el frigorífico y....buen provecho!!!