

Remojón andaluz



Nombre de la receta

Remojón andaluz

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo
 Pescado

Descripción

Picadillo de naranja y bacalao con huevo duro y aceitunas negras.

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 2 naranjas grandes
- 2 huevos duros pequeños
- 75 gramos de migas de bacalao salado

- 1/2 cebolleta
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Esta receta de origen mozárabe es típica en toda Andalucía aunque en el Valle de los Pedroches, sólo lleva naranja, bacalao y huevo duro. Con las aceitunas negras y la cebolleta es típica sobre todo en Granada y Jaén. Una combinación riquísima de todas maneras. Para realizar nuestra sencilla receta, pelaremos en primer lugar nuestra naranja quitándole todo lo posible la piel blanca de la cáscara. Mientras ponemos a cocer 2 huevos duros.



2 A continuación partimos la naranja en trozos colocándola sobre la fuente donde la vayamos a servir.



3 Posteriormente lavamos las migas de bacalao (sin piel ni espinas) para quitarles el exceso de sal y las partimos en tiritas que colocamos sobre la naranja.



4 Ahora partimos en juliana la cebolleta y cuando tengamos los huevos duros los cortamos en cuartos y añadimos igualmente las aceitunas negras. Aliñamos al gusto de aceite de oliva y si nos parece unas gotas de vinagre suave y una pizca de azúcar de forma opcional. Ya tenemos nuestro rico picadillo con ingredientes propios de la estación.



Observaciones o consejos

Tanto las aceitunas como el huevo y la cebolleta se pueden poner más picaditos. Eso al gusto del consumidor. Ahora las naranjas están tan dulces que no necesitan la pizca de azúcar. El bacalao hay quien lo echa desalado del día anterior, en este caso se aumenta la cantidad de bacalao. A mi personalmente me gusta de al manera tradicional, menos bacalao pero sin desalar.

Autor

Matilde Linares

