**ENSALADA DE NARANJAS**

**Dificultad:** baja

**Ingredientes para 6 personas:**

1 Kg de naranjas (de Palma del Río o similar)

200 gr. de bacalao desalado o ahumado

Nueces troceadas, pasas y piñones al gusto

Aceite de oliva

Perejil troceado

**Preparación:**

Pelamos las naranjas, las cortamos a rodajas y las extendemos en una ensaladera plana. Desmenuzamos el bacalao y lo ponemos encima de la naranja.

 Incorporamos las nueces troceadas, las pasas y los piñones.

 Regamos con un buen aceite de oliva, espolvorear con perejil y dejar reposar aprox. 1 hora antes de servir.



 ORANGE SALAD

ORANGE SALAD

Very easy to prepare

Ingredients:

1. 1 Kilo Oranges (from Palma del Rio or similar)
2. 25ogr smoked codfish or medium-salty codfish
3. Nuts, pine nuts and dried grapes according to individual taste.
4. Olive oil
5. Parsley in little pieces.

PREPARATION

1. We peel the oranges, slice them and spread them on a flat salad plate.
2. Flake the codfish and spread it on to the orange slices.
3. Add the nuts and grapes
4. Add a good drop of olive oil, the parsley and let it settle for one hour before serving.