

# Remojón Andaluz

Remojón Andaluz, es típico de la zona de Granada y se piensa que sus orígenes están en la época de la ocupación árabe, como casi todas las recetas antiguas existen cientos de variantes.

## ingredientes

- 250 gr de Migas de Bacalao salado
- 4 Naranjas pequeñas
- 1 Cebolleta
- 2 Huevos Duros
- Aceitunas Negras
- Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Azúcar (opcional)

## elaboración Remojón Andaluz

Comenzaremos con el bacalao yo he comprado migas pero lo podríamos hacer con cualquier parte de este pescado.

Lo que haremos será meterlo en agua para desalarlo pero poco, es el bacalao el que nos va a aportar el toque salado, con tenerlo una hora en remojo cambiando 2 veces el agua será suficiente.

Tener en cuenta que las migas son muy finas, si optáis por lomos habrá que tenerlo mas tiempo, mínimo 3 horas.

Una vez que pase el tiempo de desalado, lo escurrimos bien y en una sartén con una gotas aceite de oliva virgen extra, lo salteamos ligeramente y lo reservamos.

Vamos a ir montando el plato, primera capa será de rodajas de naranja, cortadas en trozos y sin restos de la parte blanca, ni de piel, yo aquí le puse un poco de azúcar a la naranja porque eran de esta zona y las mías son un poco acidas, si son

de la zona de levante no sería necesario por que son más dulce.

Sobre la naranja colocamos la cebolleta cortada en gajos finitos y las aceitunas en rodajas, repartidas por toda la fuente.

Ahora ponemos el bacalao desmigado y por los laterales unos trozos de huevo duro.

Para rematar y como no podría ser de otra forma un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.

Hay versiones de esta receta que añaden vinagre pero para mi gusto oculta el sabor de alguno de los ingredientes, con la acidez de la naranja es suficiente.

Ya tendremos el remojón andaluz listo para comer.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.