

# Ensalada de Bacalao Ahumado y Naranja con Caviar Ecológico Clásico.



«Ensalada de Bacalao Ahumado y Naranja con Caviar Ecológico Clásico».

Ingredientes ( para 8 vasitos):

- 80 gr. de Bacalao Ahumado.
- 2 Naranjas Pequeñas.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 5 Tomatitos Secos.
- 50 Gr. de brotes tiernos (Canónigos, Espinacas...).
- Alma de Caviar de Riofrío.
- Caviar Ecológico Clásico Riofrío.



Cortamos los tomates secos en trocitos y los ponemos en el vaso de la batidora con el aceite y tres giros de molinillo de Alma de caviar; reservamos. Troceamos los brotes tiernos y reservamos también. Pelamos la naranja quitándole toda la parte blanca y sacamos los gajos eliminando cualquier resto de membrana.

Reservamos 8 gajos enteros y el resto los cortamos en trocitos pequeños. Cortamos en trocitos pequeños también el bacalao, salamos los brotes tiernos cortados y reservados con el alma de caviar ( como si de sal se tratase) y pasamos a emplatar.

En vasitos pequeños, colocamos un poco de naranja troceada en el fondo, sobre ella un puñadito de los brotes tiernos, una cucharada del bacalao y regamos con una cucharada del aceite de tomate seco. Cubrimos con un gajo de naranja, espolvoreamos con una pizca de alma de caviar y rematamos con unas perlas de caviar ecológico. Podemos decorar con unos germinados de alfalfa.









ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y NARANJA  
**Con Caviar Ecológico Clásico**