

# thermomix

## Ensalada de Bacalao y Naranja



### **INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

- 400 g de patata
- 2 huevos
- 1000 g agua para el vapor
- 100 g de bacalao desalado
- 2 naranjas
- 50 g de zumo de naranja
- 2 cebolletas
- 40 g de azúcar
- Sal, pimienta
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 30 g de vinagre de Jerez
- Aceitunas verdes “partias”

### **PREPARACION:**

- Ponemos el agua en el vaso, introducimos el cestillo con los huevos, colocamos el recipiente Varoma en su posición con las patatas cortadas en rodajas panadera, programamos 30 min Varoma Vel 2.

- Colocamos las patatas en una bandeja, rociamos con aceite y salpimentamos. Reservamos junto los huevos.
- En el vaso limpio introducimos el zumo de naranja, el aceite y el azúcar, programamos 5 min 100º vel 1.
- Añadimos las naranjas peladas y en rodajas y las cebolletas en trozos, calentamos todo junto 2 min 100º Giro a la izquierda vel cuchara. Añadimos el vinagre. Separamos las cebolletas y naranjas de la vinagreta. Reservamos y enfriamos.
- Montamos la ensalada, encima de las patatas que teníamos reservadas, añadimos las cebolletas y naranjas y adornamos con el bacalao a tiras, el huevo duro a rodajas y las aceitunas.
- Regamos con la vinagreta reservada y servimos al momento.

