



Las recetas

Ensalada de naranja y bacalao con aromas de azahar y granada

Este preparado, aunque no figura en ningún recetario anterior al siglo xvii, es de clara inspiración árabe. Sigue elaborándose en los países mediterráneos y posee todos los ingredientes utilizados en la época. Se citan frecuentemente las ensaladas de frutas y pescados secos aderezadas con aceitunas.

Ingredientes:

Dos lomos de un buen bacalao.
Dos naranjas.
Una granada.
Aceitunas negras.
Una cebolla dulce.
100 cc de zumo de naranja.
100 cc de un buen aceite de oliva.
Agua de azahar (puede reemplazarse por una infusión de hojas y cortezas de naranja).
Un huevo cocido.

Elaboración:

Desalamos el bacalao entre 24 y 48 horas antes de empezar a prepararlo, dependiendo del grosor.

Desgranamos la granada y la reservamos.

Ponemos un cazo con agua a hervir. Cuando hierva, bajamos el fuego y sumergimos el bacalao un par de minutos. Lo sacamos con una espumadera y lo depositamos en un plato con papel absorbente debajo. Lo dejamos enfriar.

Ponemos en el vaso de la batidora el aceite, el zumo de naranja y la mitad de los granos de la granada. Lo batimos hasta conseguir una emulsión homogénea y amable. La colamos y reservamos.

Pelamos las naranjas y las cortamos en rodajas.

Cortamos unas rodajas finísimas de cebolla.

Ponemos en el plato una base de crema de naranja, las rodajas de naranja, las láminas de bacalao, las aceitunas negras y las rodajas de cebolla. Lo espolvoreamos con la yema del huevo rallada y unos granos de granada, y lo aliñamos con unos hilos de aceite de oliva virgen. Una vez emplatado, le damos un toque de agua de azahar con un pulverizador.

