

Amanida de bacallà i taronja

Múrcia (Cartagena)

Anna Maria Viñallonga i Tito

Ingredients

Bacallà esqueixat i dessalat
Taronges
Cebes tendres
Olives negres
Oli d'oliva verge

Preparació

En una safata, feu un llit de rodelles de taronja. Feu-hi pisos amb el bacallà i la ceba tendra tallada fina. Poseu les olives a sobre de tot. Amaniu-ho amb oli.



La fotografia "Three slices of fresh yellow juicy lemons" està extreta de freefoodphotos.com amb llicència de Creative Commons.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>