

REMOJÓN GRANADINO

Hay variantes de esta receta como pueden ser:

✚ El de la zona de **Huescar**:

Ingredientes:

- Patatas cocidas o asadas y desmenuzadas,
- Pimiento de cornicabra asado y roto en trozos,
- Huevos duros,
- Aceitunas negras saladas y secas
- Cebolla picada.
- Bacalao asado, despinado y deshebrado.
- Aceite de oliva virgen.

✚ El de naranjas del **Valle de Lecrín**;

Ingredientes:

- Naranjas peladas cortadas en gajos,
- Tomate de pera pelado y cortado del mismo tamaño,
- Cebolla cortada a juliana,
- Aceitunas negras del terreno,
- Bacalao desalado en hebras,
- Orejones de tomate, remojados y sofritos con unos ajos en rodajas en el mismo aceite de oliva que nos sirve para aliñar la ensalada.

✚ El **de granadas**:

- Se hace en el tiempo y lugares donde esta fruta abunda y puede ser cualquiera de los otros, a los que se le añade una buena cantidad de granos de granada, la cual aporta un realce especial de sabor y presentación a la ensalada.

