Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Ensalada malagueña

4 raciones · 372 kcal

Ingredientes

- Patatas
- Naranjas
- Bacalao desalado
- 1/2 cebolla morada
- Huevos cocidos
- Aceitunas negras
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida
- AOVE Koroneiki de Vianóleo

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	16 g
Hidratos	41 g
Fibra	6,6 g

Elaboración

1. Cocer las patatas hasta que estén tiernas, dejarlas enfriar y cortarlas en rodajas.
2. Colocarlas como base en una fuente y añadir la naranja troceada, la cebolla morada, el huevo cocido y las aceitunas negras.
3. Repartir el bacalao por encima.
4. Aliñar con sal, pimienta recién molida y un buen chorrito de AOVE Koroneiki de Vianóleo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya