1. **Ensalada de bacalao con naranja.**

**Ingredientes**:

* Escarola/ rúcula (1/2 bolsa de cada)
* Bacalao ahumado (unidad)
* Naranja (2)
* Ralladura de una naranja
* Cebolla tierna (1)
* Huevo cocido (optativo) 1 10 minutos de cocción.
* Miel (la base de alineo) 50g.
* Soja (chorrito) 25 g.
* Aceite de oliva (chorrito) 25g.
* Sésamo tostado (1 cucharitas de café) y piñones algo tostados (optativo).
* **Elaboración**: Escarola, bacalao, cebolla, el huevo cocido en trozos, y gajos de naranja sin la piel por encima n plato. Rallar una naranja.
* Alineo: miel, soja, (sin sal por la soja), aceite de oliva, sésamo, y resto del jugo de la naranja y con varilla batir y echar por encima de la escarola en el momento de servir (más fresca).