

# REMOJÓN GRANADINO

Hay variantes de esta receta como pueden ser:

## El de la zona de Huescar:

### Ingredientes

- 1 kg patatas cocidas desmenuzadas,
- 3 unidades pimiento de cornicabra asado y roto en trozos,
- 4 unidades huevos duros,
- 150 gr aceitunas negras saladas y secas
- 150 gr cebolla picada.
- 200 gr bacalao asado, despinado y deshebrado.
- aceite de oliva virgen.

## El de naranjas del Valle de Lecrín:

### Ingredientes

- 500 gr naranjas peladas cortadas en gajos,
- 1 kg tomate de pera pelado y cortado del mismo tamaño,
- 200 gr cebolla cortada a juliana,
- 150 gr aceitunas negras del terreno,
- 300 gr bacalao desalado en hebras,
- 150 gr 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 granada:

- 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.