

Extremadura

Tiempo



20 min

Raciones



1

Alérgenos

 Huevo



Moje de naranja

Ingredientes

2 naranjas

Aceitunas negras deshuesadas en rodajas.

2 huevos cocidos.

(Pan), opcional.

Lascas de cebolla.

(Piñones y pipas de calabaza), opcionales.

Aceite de oliva virgen extra.

Sal fina.

Mezcla de pimentón dulce y picante, de la Vera.

Perejil fresco recién picado.

El Moje de naranja suele servirse como entrante o como postre, ya que se suele dejar macerar.

El Moje de naranja es una receta típica de la zona de Sierra de Gata.

Elaboración

1. Poner a cocer los huevos 12-15 minutos. Una vez fríos los huevos, proceder a pelar los huevos.
2. Pelar las naranjas, laminar las aceitunas negras, cortar las lascas de cebolla y por último picar el perejil fresco.
3. Para montar el plato, ponemos la naranja en la parte inferior del plato. Posteriormente se añaden los demás ingredientes, se puede añadir un toque de pimentón picante, pero con cuidado. Por último, le ponemos el aceite de oliva.