
Ajo arriero

Publicado por EL CALATRAVEÑO - 18-09-2007 19:54:52

Ingredientes:

1/2 kg. de bacalao, 1/2 kg. de patatas, pan cortado en hogazas pequeñas, 2 huevos cocidos, perejil, una yema de huevo, 4 dientes de ajo, 3/4 de aceite de oliva.

Preparación:

El día anterior poner el bacalao a desalar cambiando el agua dos veces. Cocer el bacalao, las patatas y el huevo. Con la patata cocida y con el caldo de la cocción se hace un puré claro. Se limpia el bacalao y se corta menudito, al igual que los huevos duros y el perejil. En un mortero machacaremos los 4 dientes de ajo y los pondremos en un recipiente de barro con la yema de huevo batiéndolo con una espátula de madera, agregando después el pan rallado y el puré de patatas. Se dejará reposar durante diez minutos y a continuación se echa el aceite poco a poco batiéndolo, agregando después el bacalao y los huevos cocidos picados, quedando dispuesto para servir.

=====

Re: Ajo arriero

Publicado por Afilao - 18-09-2007 20:21:40

Veis, esto tiene mejor pinta!!! :P

=====

Re: Ajo arriero

Publicado por Arriero - 18-09-2007 20:38:55

Vale delicaio. Supongo que también se le podrá aliñar con una sesera verdad Calatraveño???? :laugh: :laugh: :laugh: :laugh:

=====