

FANDANGO

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- Tomate seco (1 y medio)
- 2 ñoras
- 2 cebollas gordas
- 1 pimiento rojo grande
- 1 vaso de aceite pequeño
- 1 kg de patatas
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- Huevos para el alioli
- sal
- 200 gr de bacalao desalado

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes a hervir en una olla a fuego lento, más o menos dos horas.

Añadir las patatas una hora antes de terminar, rectificar de sal y poner al final de la cocción un huevo crudo por persona.

Se acompaña con ajo- aceite

Es una receta típica de invierno.