



- 1 taza de aceite
- Pimienta
- Sal
- Perejil picado

**Elaboración:**

- Pelar las patatas y cortar a dados pequeños.
- Pelar la cebolla y picarla fina.
- Pelar los tomates, quitarles las pepitas y cortar a dados
- En una olla ponemos a calen-

tar el aceite y echamos las patatas y cebolla para que vayan rehogando.

- Cuando las patatas empiecen a estar doradas, añadir el tomate y seguir rehogando.

- Añadir los pedazos de bacalao, un vaso de agua y el perejil. Rectificar de sal y pimienta, tapar la olla y dejar cocer el conjunto hasta que el bacalao quede en su punto.



**Pestiños**

**Ingredientes:**

- 250 mililitros de vino fino.
- 125 mililitros de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cáscara de naranja.
- 50 gramos de ajonjolí tostado.
- 3 clavos.
- 1 cucharada de canela molida
- 1/2 kilo de harina de fuerza
- 1/2 cucharadita de sal
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar para rebozar
- Canela para rebozar

**Elaboración:**

-Templar el aceite de freír y rehogarlo con la cáscara de naranja para que coja sabor. Retirar la naranja y dejarlo enfriar.

- En un mortero machacar el ajonjolí con el clavo hasta quedar una masa fina. Mezclar uniformemente con la harina y la sal.

- Se hace un volcán con la mayor parte de harina y en el centro se ponen el aceite y el vino, y se amasa bien, añadiendo el resto de la harina hasta conseguir una masa suelta y que se trabaja bien.

- Dar forma a los pestiños. Hacer una pequeña bolita con la masa, extenderla sobre el mármol con un rodillo de pastelería, se le hacen dos rajitas y doblar en forma de lacito

- Calentar el aceite previamente aromatizado y freír en él los pestiños. Pasarlos a papel absorbente para quitarles el exceso de aceite y, aún templados, pasarlos por una mezcla de azúcar y canela.



**Bacalao a La Baturrica**

**Ingredientes:**

- 600 gramos de bacalao grueso.
- 4 dientes de ajo.
- 400 gramos de patatas.
- 6 huevos duros.
- 1 huevo.
- Aceite.
- Sal.

**Elaboración:**

- Remojar el bacalao durante 24 horas en agua fría, cambiándola varias veces.

- En un cazo cocer las patatas enteras y con piel durante unos 25 minutos.

-En otro cazo con agua fría poner a hervir los huevos. Una vez rompan a hervir, mantenerlos 9 minutos al fuego y después retirarlos y enfriarlos.

- Con los ajos, el otro huevo y aceite elaborar una mayonesa de ajo.

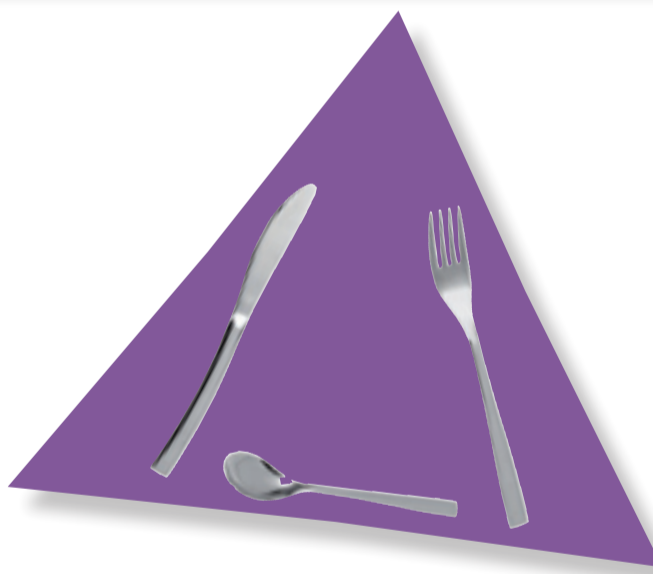
- Escaldar el bacalao en agua hirviendo y posteriormente desmenuzarlo.

- Pelar las patatas y los huevos duros y cortar en rodajas.

- En una fuente honda para servir, colocar una capa de patatas, espolvorear con un poco de sal. Encima, disponer otra capa de huevos duros, y sobre esta otra de bacalao. Repetir la operación hasta usar todos los ingredientes.

- Recubrir con la mayonesa de ajo.

- Servir el plato un poco tibio.



**alosa**

**avanza**  
GRUPO

**Donde tú nos digas, te llevamos**

