

Morue à l'ajoarriero



Provincia

León

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 8 morceaux de morue.
- Paprika.
- 5 gousses d'ail.
- Huile d'olive.
- Eau.
- Sel.

Préparation

Mettez la morue à dessaler en eau 48 heures avant sa préparation. Changez l'eau toutes les 24 heures et dessalez dans le réfrigérateur.

Cette recette a beaucoup de variantes. Dans certains restaurants de Valderas, on chauffe l'eau dans une casserole et lorsqu'il commence à bouillir, on met la morue la laissant dans l'eau tandis qu'il recommence à bouillir. En même temps, mettez à chauffer une terrine avec un demi-centimètre d'huile d'olive.

Les morceaux de morue égouttés et séchés avec un chiffon, sont mis d'abord avec la peau vers le haut, et puis vers le bas dans la terrine avec l'huile. Avec une cuillère à dessert, saupoudrez un peu de paprika sur chaque tranche de morue.

Dans une poêle séparée, faites frire dans l'huile d'olive l'ail, coupé en tranches. Lorsqu'ils soient bruns, ajoutez une demi-cuillère de paprika et versez immédiatement sur la morue dans la terrine. Laissez le plat quelques minutes au feu et sera prêt à servir. Dans certaines de ces recettes il est habituel décorer le plat avec des œufs durs.