

## Morue a la tranca



### Provincia

---

Zamora

### Ingrédients

---

- 800 g de filets de morue.
- 5 gousses d'ail.
- Cuillère à café de paprika doux.
- 70 ml d'huile d'olive.
- 6 oeufs cuits durs.
- 4 poivrons.

### Préparation

---

Coupez la morue et dessalez pendant 48 heures, changeant l'eau au moins quatre fois. Pelez les ails et coupez-les en fines tranches. Enlevez les peaux et graines des poivrons.

Coupez en tranches et mettez de côté.

Couvrez la morue avec eau froide et mettez-la au feu pour la pocher. Lorsqu'il commence à avoir une forme de mousse dans l'eau, retirez et égouttez sur un linge.

Faites frire la moitié des ails dans l'huile, ajoutez les poivrons et le paprika, broyez et passez à travers le tamis. Mettez les morceaux de morue dans une terrine et ajoutez la sauce. Mettez au four environ 8-10minutes. Enlevez et liez la sauce à l'aide de mouvements circulaires.

Ajoutez l'œuf cuit et le reste d'ail en tranches.