

VARIOS

BACALAO MENEAO

INGREDIENTES:

- 1/ 2 kg. de Bacalao
- 1 kg. de Patatas
- Aceite de Oliva
(el que admita)
- 1 Huevo
- Ajo y Limón

Hervir juntos las patatas y el bacalao cortados a trozos. Una vez cocidos se ponen en un perol de barro, las patatas y el bacalao limpio de piel y espinas. Con la ayuda de una cuchara de madera se van chafando los ingredientes, a los que se les irá echando el aceite y limón (zumo) sin parar de chafar. Agregar el huevo y seguir añadiendo aceite sin dejar de remover hasta que doble su volumen. Por último se le incorpora el ajo picado (a gusto del paladar).

Receta de: Antonio Martínez Marco

AJO MENEAO

INGREDIENTES:

- Patata Hervida
- Aceite y Ajo
- Una yema de Huevo
- Limón
- Un poco de Sal

Se chafa una patata caliente-hervida, se pica en un mortero un diente de ajo con un poco de sal, se le agrega la patata chafada se mueve con la mano del mortero, se le agrega la yema y se vuelve a mover, y se le va agregando un poco de aceite y un poco de limón, hasta que aumente de volumen.

Receta de:
Carmen Gómez Pertusa