



<https://www.mepillasquisando.com>



AJO PRINGUE



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES:

- 500 gr. de Bacalao.
- 1 kg. De Patatas.
- 3 Huevos.
- 2 Cucharadas de aceite.
- 100 gr. de Almendras.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Rama de Tomillo.
- Sal, Pimienta y Perejil
- Aceite para freír las Almendras.

ELABORACIÓN:

El día anterior ponemos en remojo el bacalao cortado en trozos y en el frigorífico, le vamos cambiando el agua varias veces para que se desale. Para preparar el guiso cortamos las patatas en trozos, y pasamos a una cazuela honda junto con el bacalao recién lavado y exprimido ligeramente, el laurel, el tomillo y un poco de pimienta. Cubrimos con agua y ponemos la cazuela tapada al fuego. Mientras se fríen las almendras peladas con aceite hasta que queden doradas. Se echan en el mortero y se machacan junto con el perejil picado. Cuando todo quede reducido a una pasta, se disuelve en un poco del aceite de haber frito las almendras y otro poco de caldo de cocción del bacalao. Se vierte la mezcla en la cazuela, continuando la cocción. Cuando esté todo hecho, se echan en la cazuela, todavía al fuego, las cucharadas de aceite y, unos segundos antes de servir el guiso, se le mezclan los huevos bien batidos, dándole a la cazuela un movimiento de vaivén, para no deshacer el guiso. Rectificamos de sal si fuese necesario, ya que el bacalao de por sí la tiene. Se sirve recién hecho.

<https://www.mepillasquisando.com>