

# COCINA UN PRODUCTO MARINERO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

## Elaboración:

Hacemos la masa de los andrajos o jarapos, mezclando en un bol la harina con la sal y añadiendo poco a poco el agua mientras se va mezclando. Cuando la masa se pueda trabajar, la volcamos en la mesa y seguimos amasando hasta que no se nos pegue en las manos.

Hacemos una bola y dejamos reposar una media hora tapada con un paño. Dividimos la bola en dos o tres partes y la vamos estirando lo más fina posible, casi transparente. Dejamos secar sobre un paño limpio. Yo la cuelgo sobre unas brochetas o palillos colocados entre dos sillas, Preparamos un caldo de pescado o aprovechamos las cabezas de las gambas, que sofreiremos, flambearemos con brandy y cubrimos con agua, dejando hervir unos 3 minutos.

Para hacer el sofrito, echamos en la sartén, aceite de oliva virgen extra (que cubra el fondo) y los pimientos y la cebolla picados, con un poco de sal para que se suden. Añade el resto de verduras de temporada, el ajo picadito y un poco de pimienta.

Incorporamos el pimentón dulce y si nos gusta, una puntita de pimentón picante para que le dé más alegría al plato. Le damos unas vueltas, y antes de que se queme, añade el tomate rallado al sofrito, junto con el laurel y el tomillo.

Cuando el tomate esté casi hecho, vertemos a el vino blanco y dejamos que reduzca. Ahora, añadimos el caldo de las gambas o de pescado y cuando hierva, echamos el bacalao sin piel y en trocitos pequeños, junto con las almejas. Pica el ramillete de hierbabuena y lo incorporamos al guiso.

Como la masa ya estará bien oreada, es decir, casi seca, la vamos rompiendo en trocitos irregulares (de ahí el nombre de andrajos, jarapos, guiñapos...) y la echas en el guiso. Finalmente, cuando la masa está hecha, incorporamos las colas de las gambas ya peladas, que se cocerán en un minuto, y servimos.

Para hacerlos con conejo o liebre, el procedimiento es el mismo, echando la carne al principio, con el sofrito, y cambiando el caldo de pescado por caldo de carne.

**Receta de la provincia de Jaén**

**Colaboradora de la BGA: Carmen Martínez Ortiz**



## Andrajos con Bacalao

### **Para la masa:**

150 g de harina

1/2 cucharadita de sal

Agua, en la cantidad que vaya pidiendo la masa

### **Para el guiso:**

50 ml. de aceite de oliva virgen extra, de variedad picual o cornicabra

100 gr de gambas

100 gr de bacalao

100 gr de almejas (opcional)

1 pimiento verde

1/2 pimiento rojo

2 dientes de ajo

verduras de temporada: alcachofas, habas, habicholillas, espárragos...

1 tomate rallado

1/2 cucharadita de pimentón dulce

1 puntita de pimentón picante (opcional)

50 ml de vino blanco

Caldo de pescado (se puede hacer un fondo con las cabezas de las gambas)

Un manojo de hierbabuena fresca