

COMIENZA EL SOLSTICIO DE INVIERNO CON UNA RECETA DE CUCHARA DE LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

Elaboración:

Se fríen los cuadraditos de pan y se reservan. Se hace lo mismo con el ajo y las almendras, que se sacan y se majan en el mortero hasta que quede una pasta fina. Se deja en la sartén el aceite justo y se ponen el tomate y la cebolla muy picados. Cuando está el sofrito hecho, se añade el jamón picado y se la da una vuelta. Todo esto se vuelca en una olla con el agua y se deja hervir hasta que están los ingredientes bien integrados. Se prueba de sal y se sirve con el pan frito y con el huevo cocido o frito con la yema dura, en cualquier caso bien picado.

Receta de la provincia de Almería

Colaborador de la BGA: Antonio Zapata



Ingredientes:

1 y 1/2 l de agua	11 cebolla
2 rebanadas de pan cortadas en cuadraditos	50 g de jamón alpujarreño
3 o 4 dientes de ajo	1 huevo
75 g de almendra	c.s. de sal
1 tomate	c.s. de aceite de oliva virgen extra para freír