

Ajo Colorao del Levante Almeriense



Ingredientes (para 4 personas)

1kg. de patatas
3 pimientos rojos secos
2 tomates maduros
½ kg. de raya
6 dientes de ajo
2 cucharadas de pimentón dulce
3-4 hebras de azafrán
1dl. de aceite de oliva
½ cucharadita de cominos
Sal

Elaboración:

En una cazuela poner a cocer las patatas con los pimientos secos y los tomates.

Cuando estén a media cocción las patatas, añadir los trozos de raya y, dejar que hierva todo unos 15 minutos más.

En un mortero majar los cominos con el azafrán, los ajos, los pimientos rojos cocidos y los tomates.

En otro recipiente machacar las patatas e incorporar el preparado anterior.

Agregar el aceite, el pimentón, un poco de su caldo si lo precisa y la carne del pescado desmenuzada.

Mezclar todo con una cuchara de madera.

Servir acompañado de bollos de harina de maíz fritos y unas tiras de pimientos asados.