

Receta de Zalamandroña Granadina

24 Feb 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de Granada, se trata de una **Ensalada Zalamandroña**, es uno de los platos más representativos de su gastronomía, se puede preparar en cualquier época del año, pero como lleva bacalao, he pensado que os gustará para las próximas fiestas de **Semana Santa**.

Ingredientes

- Bacalao (una pieza mediana)
- Cebollas (sobre un Kilo)
- Tomates secos (8/10 piezas)
- Pimientos secos rojos (6/8 piezas)
- Pimientos asados secos (5/7 piezas)
- Calabaza seca (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal
- Aceitunas negras partidas (al gusto)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao o comprarlo al punto de sal
2. Limpiar el bacalao de espinas y desmenuzarlo
3. Poner al fuego en una cacerola con agua y cuando hierva un poco, retirarlo y ponerlo a escurrir que quede bien seco
4. Poner en una cacerola a cocer mucha cebolla, tomates secos, pimientos asados secos, pimientos rojos secos y la calabaza seca, todo bien picadito en trozos pequeños
5. Cuando esté todo cocido, escurrirlo bien y mezclar con el bacalao escurrido y las aceitunas troceadas
6. Aderezar con aceite de oliva crudo y un poco de sal si fuera necesario
7. Otra opción es sofreír todo una vez condimentado
8. Servir según vuestro gusto y....buen provecho!!!