Fandango eldense

23/02/2018



Hoy os propongo una de las recetas más tradicionales de nuestra ciudad, el fandango eldense. Esta comida es muy típica elaborarla durante el invierno, ya que es un plato muy reconfortante. Es un guiso que consta de patatas, bacalao y ñoras. Se suele acompañar con alioli y en ocasiones se le puede añadir un huevo escalfado.

Ingredientes (para cinco personas):

- 1 kg. de patatas
- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajos
- 3 ñoras
- 2 hojas de laurel
- 1 tomate grande
- 1 lomo de bacalao por comensal
- Unas hebras de azafrán
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de sal
- Agua

- Alioli

Elaboración:

Comienza desalando los lomos de bacalao. Ponlos en un recipiente con agua en el frigorífico durante un par de días, cambiándole el agua al menos tres veces. Otra opción sería comprarlo ya desalado.

Pon una olla al fuego con agua. Cuando comience a calentarse, incorpora la cebolla pelada y partida en cuatro trozos, la cabeza de ajos pelada y con un ligero corte alrededor, el tomate partido en dos mitades, las ñoras (previamente las he partido y he retirado las semillas que contienen en el interior), las hojas de laurel y el aceite.

Deja que hierva a fuego medio durante 30 minutos.

A continuación, añade las patatas y las hebras de azafrán, deja que cueza a fuego suave durante 15 minutos.

Incorpora los lomos de bacalao y cocínalos durante 15 o 20 minutos aproximadamente. A mitad de cocción prueba de sal y rectifica si fuera necesario.

Sírvelo caliente. Con una cucharilla "raspa" la carne de la ñora y repártelaen el caldo.

Acompaña este plato con alioli sobre las patatas y el caldo, así es como lo comemos en casa.

Otra forma de tomarlo también es añadiendo un huevo escalfado (por comensal) en los últimos minutos.



Puedes ver esta receta con el paso a paso en fotografías aquí.

¡Buen provecho!
Enlace: Alioli