



Pipirrana masuli

Araceli Zamora

INGREDIENTES

- 2 pimientos de asar verdes de Almería
- 1 patata mediana nueva de Jauro
- 1 lomo de bacalao
- 1 pellizco de sal marina de Cabo de Gata
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 tomate maduro ("mucho miel" de Almería)
- 1 cebolla seca pequeña o
- 2 cebolletas frescas si es verano
- 16 aceitunas negras chapadas de Albox o verdes rellenas sevillana
- Un buen puñado de amigos y mucho cariño

PREPARACIÓN

Se prepara el día antes de la excursión, con la radio puesta y una copita de vino tinto bueno o una cerveza fresquita: se asan a fuego lento en casa, en parrilla u horno, los dos pimientos y el tomate; cuando la piel está negra se dejan enfriar; se pelan (es más fácil si se humedecen) y se trocean pequeños.

Se cuece el bacalao unos 10 minutos, se deja enfriar y se desmiga.

Se cuece la patata unos 15 minutos, se deja enfriar y se trocea en dados pequeños.

Se pica la cebolla en trocitos pequeños.

Se mezclan todos los ingredientes en una fuente y se decoran con un resto de bacalao y de aceitunas por encima, y se aliña con sal y aceite. Se enfriará desde la noche antes en el "frigo", en fiambarrera de cristal dispuesta para llevar. Se lleva al campo en la nevera portátil.