Borreta alcoyana

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Guiso

Migas de bacalao — 300 g
Espinacas frescas — 300 g
Patatas — 4 ud
Ñoras — 2 ud
Cebolla — 1 ud
Ajo — 3 dientes
Tomate concentrado — 1 cda
Agua — 1,5 ~ l
Huevos (opcional) — 4 ud
Aceite de oliva virgen extra — al gusto
Sal — al gusto
Pimienta negra — al gusto

Pasos

1. Desala el 300 g en agua fría, con dos o tres cambios de agua, durante unas 24 horas.
2. En una olla con al gusto, dora el bacalao con suavidad y resérvalo.
3. En la misma olla, fríe el 3 dientes en láminas finas hasta que esté hecho.
4. Añade el 1 cda y remueve un momento.
5. Echa el 1,5 l, la 1 ud entera y las 2 ud sin semillas y partidas por la mitad. Cuece a fuego suave 10 minutos.
6. Sazona con poca al gusto y algo de al gusto: el bacalao todavía lleva sal y se rectifica al final.
7. Añade las 4 ud peladas y chascadas con el cuchillo para que suelten el almidón y espesen el caldo. Cuece a fuego suave unos 20 minutos, hasta que estén tiernas.
8. Si quieres, saca una ñora y májala en el mortero para devolverla a la olla. Echa las 300 g y, cuando se ablanden, el bacalao reservado: 1 minuto y prueba de sal.
9. Casca los 4 ud sobre el guiso y déjalos 2 o 3 minutos sin remover, hasta que las claras cuajen. Sirve enseguida, para que la yema quede líquida.

Fuentes

Borreta alcoyana, receta de potaje de patatas, bacalao y espinacas (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-pescados-y-mariscos/borreta-alcoyana-receta-potaje-patatas-bacalao-espinacas-tradicional-alicante

Borreta alicantina (Comunitat Valenciana, Mediterrani en acció): https://www.comunitatvalenciana.com/va/mediterrani-en-accio/borreta-alicantina