Pericana

Rendimiento: 2 raciones

Ingredientes

Aliño

Pimientos rojos secos — 4 ud

Bacalao — 100 g

Ajos — 2 dientes

Pimentón — 1 cdta

Aceite de oliva — al gusto

Sal — al gusto

Agua muy caliente (opcional) — al gusto

Pasos

1. Asa los 4 ud sobre brasas o fríelos un momento en al gusto muy caliente, hasta que se hinchen.
2. Asa el 100 g en una plancha o directamente al fuego, hasta que sude.
3. Tuesta los 2 dientes en la plancha o sobre las brasas hasta que doren.
4. Deja templar los pimientos, quítales las semillas y córtalos a mano en trozos medianos.
5. Desmiga el bacalao con los dedos y retira las espinas.
6. Pela los ajos tostados y lamínalos finos.
7. Junta en un cuenco los pimientos, el bacalao y los ajos. Aliña con aceite y 1 cdta, rectifica de al gusto y mezcla bien.
8. Si quieres una textura más blanda, riega con un chorrito de al gusto.

Fuentes

La receta alicantina que gusta como clásico de Navidad (El Español): https://www.elespanol.com/alacant/viure/20251127/receta-alicantina-gusta-clasico-navidad-lista-minutos-solo-ingredientes-trt/1003744030893_30.html

Pericana al estilo de Bocairent (Turisme Dival): https://turisme.dival.es/pericana-al-estilo-de-bocairent/

Pericana (Turisme Dival, Sierra de Mariola): https://turisme.dival.es/receta/pericana/