Pericana

Rendiment: 2 racions

Ingredients

Amaniment

Pimentons roigs secs — 4 u.

Bacallà — 100 g

Alls — 2 dents

Pebre roig — 1 culleradeta

Oli d'oliva — al gust

Sal — al gust

Aigua ben calenta (opcional) — al gust

Passos

1. Rostix els 4 u. sobre brases o fregix-los un moment en al gust ben calent, fins que s'inflen.
2. Rostix el 100 g en una planxa o directament al foc, fins que sue.
3. Torra els 2 dents en la planxa o sobre les brases fins que es dauren.
4. Deixa atemperar els pimentons, lleva'ls les llavors i talla'ls amb la mà en trossos mitjans.
5. Esmicola el bacallà amb els dits i lleva'n les espines.
6. Pela els alls torrats i talla'ls a làmines fines.
7. Junta en un bol els pimentons, el bacallà i els alls. Amanix amb oli i 1 culleradeta, rectifica de al gust i barreja bé.
8. Si vols una textura més blana, rega amb un rajolinet d'al gust.

Fonts

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/