



”AJO CARRETERO” de Sagra

Recette de Campo de Criptana

Ingrédients

- Morue
- Quelques pommes de terre
- Quelques tomates
- Laurier sauce,
- Du poivron mariné au vinaigre (à acheter préparé en conserve)
- Paprika
- Huile d’olive
- De l’eau

Préparation

- Faire cuire à l’huile d’olive les pommes de terre préalablement coupées en longs morceaux,
- Ajouter le paprika et les feuilles de laurier,
- Ajouter de l’eau, la morue, et les tomates, et faire bouillir, cuisson à feu doux,
- Quand la préparation s’épaissit et se réduit, présenter dans un plat,
- Ajouter en décoration les poivrons coupés en longues lamelles,
- Ce plat se déguste avec du pain de campagne, et un verre de vin de la Mancha.

