|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alumno/a** | **Maika Heredia Fernández** | **Fecha: 29 / 10 /2017** |
| **Nombre del plato y del autor** | **Ajo Colorado** |
| **Catalogado en** |  | **Nº de PAX: 4 – 6**  |
| **INGREDIENTES** | **PESO NETO** | **UNIDAD** | **PRECIO UD** | **EUROS** |
| **Patatas** | **1** | Kg | 1.10 | 1.10 |
| **Bacalao o Raya** | **500** | G | 7.95 | 3.97 |
| **Pimientos choriceros** | **2** | Und |  |  |
| **Tomates** | **2** | Und | 0.95 | 0.30 |
| **Cebolla** | **1** | Und | 0.42 | 0.20 |
| **Dientes de ajo** | **4-6** | Und | 1.25 | 0.30 |
| **Pimentón** | **2** | Cucharadas | 0.90 | 0.01 |
| **Comino** | **2** | Cucharadas | 0.63 | 0.01 |
| **Azafrán** | **c/s** |  | 1.65 | 0.01 |
| **Aceite de Oliva** | **c/s** |  | 4 | 0.01 |
| **Sal** | **c/s** |  |  | 0.01 |
| **Pimiento asado** | **c/s** |  | 1.98 | 0.50 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | TOTAL |  |
|  |  |  | COSTE/PAX |  |
| **ELABORACIÓN**1. Pelar las patatas, lavar y partir en 2 o 3 trozos.
2. Cocer junto con los pimientos secos, el tomate, la cebolla y un poco de sal hasta que la patata esté tierna.
3. Incorporar el bacalao (o la raya) 10 minutos antes del tiempo total de cocción (aproximadamente transcurridos 30 minutos).
4. Sacar el pescado y reservar.
5. Separar los pimientos choriceros cocidos, escurrir y extraer la carne. Reservar
6. Pelar los ajos y junto con un poco de sal, la pulpa de los pimientos y el comino, majar en un mortero.
7. Machacar la patata, el tomate y la cebolla con un poco de caldo de cocción.
8. Incorporar el majao, el pimentón, el azafrán y un poco de aceite. Mezclar y volver a triturar hasta conseguir un puré fino (os recomiendo usar un pasa puré).
9. Añadir poco a poco un hilo de aceite y ligar con el puré. Probar y rectificar de sal.
10. Dejar templar y enfriar en la nevera mínimo un par de horas.
11. Limpiar al pescado las raspas y desmenuzar.
12. Servir acompañado de unas tiras de pimientos asados y bacalao desmenuzado.
 |
| **MATERIALES Y RECURSOS.**Batería de cocina: fogonesUtensilios y herramientas: pelador, cuchillo, rondón, cuchara grande, escurridor, mortero,Zonas de trabajo: cocina |
| **OBSERVACIONES.** Agregar un poco de caldo (si fuese necesario) hasta obtener una textura fina y espesa.Este plato puede comerse frío o caliente (según gusto).<http://migasygachas.blogspot.com.es/2013/05/ajo-colorao.html?m=1>receta típica del levante almeriense, el Ajo colorao con raya, un plato sencillo, refrescante y delicioso al que yo le tenía muchas ganas, así que tomé nota, busqué unos cuantos voluntarios que hiciesen las veces de cobayas y comencé el desafío.En esta ocasión en lugar de raya lo he cocinado con bacalao aprovechando que tenía unos magníficos lomos frescos. |