

## ADOBO

### INGREDIENTES:

Para 6 personas

1 kg de pintarroja, cazón o raya

3 o 4 dientes de ajo

cucharadita de pimentón dulce

1 hoja de laurel

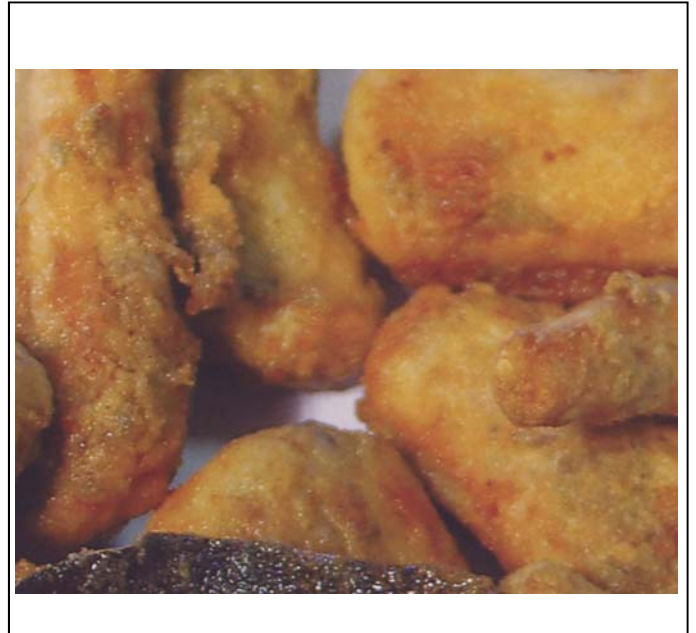
1 cucharadita de orégano

Vinagre al gusto

Harina

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto



1. Un poco de sabor.

Se lava, se trocea y se sala pescado. En un cuenco se echan ajos majados con sal para que no salte, el pimentón, un chorreón generoso de vinagre, el orégano, la hoja de laurel y un poco de agua; se mueve, se introduce el pescado, se tapa y se mete en la nevera, dándole un par de vueltas de vez en cuando para que se empaque bien. Al día siguiente se deja escurrir lo mejor posible (incluso se seca), se enharina y se fríe en abundante aceite muy caliente.

Se puede sacar y colocar sobre papel absorbente para quitarle el aceite sobrante.

2. Adobillo. Si el adobo se emplea para los restos del pescado frito (boquerones o sardinas) se le llama adobillo. Se hace la misma salsa y se vierte en una cazuela donde ya se ha colocado el pescado sobrante y un buen chorreón del aceite de haberlos frito —previamente colado o dejado que se decante— con un poco de agua, se le da un hervor y se salpimenta.

La harina que lleva el pescado se suelta y espesa la salsa. Se prueba de sal y vinagre y se deja para el día siguiente, tomándose indistintamente frío o caliente.

Tener presente que debe quedar una salsa, no caldo.

---