



## Remojón de San Antón (El Maño 2 de Huéscar)

### Receta para 2-4 personas

#### Ingredientes

4 Patatas Medianas/Grandes

2 huevos

½ taza de aceitunas negras o aceitunas verdes sin hueso

500gr de Bacalao desalado

1 cebolla morada

2 pimientos choriceros

Aceite de Oliva Virgen extra al gusto

Sal al gusto

En primer lugar asamos las patatas hasta que estén tiernas. En nuestro caso para hacer la elaboración más tradicional las pusimos al fuego de leña de olivo durante una hora y media. Sin embargo, también podemos ponerlas al horno durante 45-50 minutos a 200 grados. Una vez cocidas, dejamos enfriar, pelamos y reservamos.

Después, ponemos agua a hervir y cocemos los huevos a fuego medio durante 11 minutos, pelamos y reservamos.

El bacalao podemos comprarlo fresco o salado y realizar en este último el proceso de desalado colocándolo en un recipiente con agua fría con la piel hacia arriba. Nosotros lo ponemos en un colador dentro de la cacerola para que no toque el fondo y evitar así que se rompa. Como este tipo de producto tiende a fermentar, habrá que colocarlo en la nevera durante 24-48 horas dependiendo del grosor.

Si el bacalao es fresco tenemos que hornearlo durante 12-15 minutos a 200 grados. Si es miga, podemos ponerla en la sartén un par de minutos sin añadir aceite.

Luego, ponemos los pimientos en una sartén cuidando que no se quemem. Este proceso tarda alrededor de 1-2 minutos.

A continuación cortamos en trozos pequeños las patatas, el huevo, los pimientos, la cebolla y desmenuzamos el bacalao. Nosotros preferimos trozos de bacalao que no sean muy pequeños para que el comensal lo note en cada bocado.

Añadimos todos los ingredientes en un recipiente grande para poder mezclar y lo hacemos despacio y cuidando que no se rompa la patata. Normalmente añadimos entre 2 y 3 cucharadas de aceite, pero lo hemos dejado, al igual que la sal, al gusto del cocinero.

Para la presentación, en nuestro restaurante colocamos un aro de 8cm en el centro del plato y servimos la ensalada con cuidado de no manchar el resto de la superficie. Luego colocamos unos cuantos trozos de aceitunas negras en la parte superior y ya tenemos el remojón de San Antón listo para disfrutar.