

sabor miramar

Con las manos en la masa Ajocolorao



Por **Antonio Pedraza**



De la mano de Antonio Pedraza, jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena, descubrimos esa parte de la cocina tradicional malagueña que se sigue elaborando en nuestras familias, en nuestros pueblos, en nuestros restaurantes. Rescatamos así el sabor de una cocina ligada a nuestra cultura, a nuestras costumbres, a nuestras fiestas, a nuestro clima. Desarrollamos la receta paso a paso para que se pueda elaborar en casa. ¡Que la disfruten!

Ajocolorao

Esta sopa es de la cocina tradicional de la Axarquía.

Se la conoce por Ajocolorao, Ajobacalao o Ajoporro. Una sopa espesa y densa, de color y consistencia parecida a la porra, pero con la ausencia del tomate.

Una receta usufructo exclusivo del pueblo llano axárquico que, en platos como éste, no olvida su pasado morisco que evoca aires de morería.

En Vélez-Málaga el Ajocolorao es típico de la Semana Santa; aquí, las cofradías mantienen la tradición de invitar a los horquilleros (hombres de trono) a tomar Ajocolorao y vino del terreno.

Elaboración

En una cacerola se hierva el bacalao, se saca y se reserva el agua.

El siguiente paso es triturar todos los ingredientes con la termomix, agregándole el agua de hervir el bacalao.

El resultado final es que quede una pasta uniforme, espesa y sin grumos

Ingredientes (4 personas)

½ kg. de bacalao desalado
¼ kg. de pan (cateto)
Ajo (al gusto)
El zumo de ½ limón
1 cucharadita de pimentón dulce
1 huevo duro
Aceitunas aliñadas
Aceite de oliva virgen extra (variedad Hojiblanca)

PRESENTACIÓN

En un plato hondo o cazuela de barro acompañado de unas migajas de bacalao, aceitunas aliñadas, trocitos de huevo duro y un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra.

