



BACALAO – KLIPFISK

INGREDIENSER: Klipfisk, hvidløg, oliven olie, paprika, brødsiver.

FORBEDERELSE:

Vi kommer i vandet et saltet og tørret klipfisk stykke.(ca.16 timer). Vi plukker klipfisken i små stykker, og kommer dem på en skål. Man tilføjer også hvidløg i skiver, og vi dækker det hele med oliven olie, og vi kommer også lidt paprika. Man venter nogle timer (min.5) og vi smører det på en brødskive.

QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE TOMATE – GEDEOST MED TOMAT SYLTETØJ

INGREDIENSER: Gedeost, brød, tomat syltetøj.

FORBEDERELSE:

På en brødskive lægger vi et stykke gedeost. Vi kommer brødet med osten i ovnen og tænder den (180° C). Når osten er lidt brun, tager vi tingene fra ovnen og vi kommer lidt tomat syltetøj på.

PAN CON TOMATE – BRØD MED TOMAT

INGREDIENSER: brød (franskbrød, ciabatta eller lignende), serrano skinke, frisk tomat, olivenolie, hvidløg, salt.

FORBEDERELSE:

Brødet i skiver ristes. Hvidløget smøres på brødet, derefter tomaten, olivenolien og saltet. Man lægger de smurte skiver på en tallerken, og man kommer serrano skinken på. Det er ikke nødvendigt at bruge serrano skinke. Andet pålæg kan også bruges, for det vigtigste er brødet med hvidløg, tomat, salt og olivenolie.

HÍGADO CON PICAETA – LEVER MED PERSILLE OG HVIDLØG SAUCE

INGREDIENSER: Lever, oliven olie, hvidløg, persille, salt.

FORBEDERELSE:

Vi steger nogle stykker lever (kalve eller svine) på panden med meget lidt oliven olie. Når de er gennem stegte, tager vi dem ud på en tallerken, hvor vi tilføjer saucen på leveren.

Saucen: I en morter knuser vi hvidløg, frisk persille og salt, og til sidst tilføjer vi oliven olie, indtil vi får den ønskede konsistens.