

## *Plato Alpujarreño*



### **Ingredientes ( para 4 personas ):**

- 1 kg de patatas
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 4 chorizos
- 4 morcillas
- 8 lonchas de jamón serrano
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

### **Elaboración:**

Pelar las patatas y cortarlas, en rodajas, junto con las cebollas y los pimientos.

Freír todo en abundante aceite de oliva para preparar las patatas, llamadas “a lo pobre”.

En una sartén aparte, freír por separado el chorizo, la morcilla y el huevo.

Para el emplatado, poner en la base del plato las patatas a lo pobre, y encima, dos lonchas de jamón un chorizo, una morcilla y el huevo y.... listo para comer!!

## *Sobrehúsa de espinacas*



### **Ingredientes (para 4 personas):**

- 600 gr de espinacas
- 100 gr de cebolla
- 4 chorizos
- 4 dientes de ajo
- 12 almendras
- 1 pimiento choricero
- 4 rebanadas de pan
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

### **Elaboración:**

Se cuecen las espinacas, en agua hirviendo durante quince minutos, aproximadamente.

Una vez cocidas, las escurrimos y reservamos.

Ponemos el aceite de oliva en una sartén y freímos los ajos, almendras, pimiento choricero y las rebanadas de pan.

Se vierte todo en el vaso de la batidora con un poco de agua, se bate y reservamos.

Sofreímos la cebolla, cortada muy fina junto con el chorizo, unos minutos, añadimos las espinacas y salteamos.

Después de saltear todo lo anterior, se le añade la salsa y dejamos que hierva, a fuego suave durante unos minutos, probamos de sal y... lista para comer!!!

## *Pestiños de azúcar*



### **Ingredientes:**

- 250 ml de aceite de oliva
- 250 de vino blanco
- 1 rama de canela
- 1 pizca de sal
- 1 cáscara de limón
- 750 gr de harina
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar

### **Elaboración:**

Ponemos os 250 gr de aceite de oliva en una sartén y calentamos a fuego, no muy fuerte, junto con la canela y la cáscara de limón.

Retiramos la canela y la cáscara de limón y, cuando se enfríe, le añadimos el vino blanco y la pizca de sal.

A continuación, vamos incorporando la harina hasta obtener una masa suave.

Preparamos bolitas con la masa y extendemos finamente con un rodillo.

Con las bolitas extendidas, unimos dos de los laterales y freímos en aceite de oliva

Una vez fritos, colocamos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y, por último, se pasan por azúcar.