



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 30 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 200 gramos de bacalao seco.
- 1 ñora.
- Cominos.
- Pimentón dulce.
- 1 cebolla.
- 1/2 patata.
- 3 hojas de laurel.
- 6 cucharadas soperas de aceite.
- 3 vasos de agua.
- 3/4 kg de harina.

ELABORACIÓN:

Desmenuzar el bacalao. En una sartén echamos aceite y cuando esté bien caliente añadimos la ñora, los cominos, la cebolla, el laurel y la patata a trozos pequeños y a medio sofreir agregamos el pimentón dulce. Remover todo, añadimos el agua y dejamos que hierva. Apartamos todo y dejamos enfriar 15 minutos. Una vez frío, añadimos la harina y removemos. Tiene que hervir sin dejar de dar vueltas durante 20 minutos hasta que se quede blandico para comer y ya está listo para servir.

DIFICULTAD: BAJA

(Anécdota)

Al comer Jarullo se está tres días guapo/a. Se solía hacer cuando llovía.

SUGERENCIAS:

Mucha mañica y amor.