

Estornino en Escabeche

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora y 10 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg. de estornino
- 1 cabeza de ajos secos
- 1/4 de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 1/2 cucharada de pimienta molida
- 3 hojas de laurel
- 1/2 vasito de vino
- 1/2 vasito de vinagre
- 1/4 de agua
- 1 cucharadita de harina.

ELABORACIÓN:

Frito: Una vez limpio el estornino se parte en rodajas de 2 cm aproximadamente de grosor,. Se pone a calentar el aceite y mientras se rebozan las rodajas en la harina y a continuación se frien. Una vez fritas se apartan y se colocan en una cazuela de barro. Después se pelan los ajos, y se parten la mitad en rodajas y la otra mitad se dejan enteros, se frien y se apartan en la cazuela de barro . A continuación se aparta del fuego la sartén y se le pone el pimentón y el laurel y se vierte todo sobre el estornino, agregamos la sal, la pimienta molida, la pimienta en grano y el agua y se pone la cazuela a fuego lento durante 1/2 hora y por último agregamos el vinagre. El agua debe quedar casi consumida. Se deja reposar. Esta mejor frio. **Crudo:** En la cazuela se calienta el aceite, se sofrien los ajos, el laurel y el pimentón se le añade el agua y el resto de ingredientes, debe de hervir durante 1/4 de hora aproximadamente. Se le pone el estornino poco a poco sin que deje de hervir y por último el vinagre y la cucharadita de harina. Se deja a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente. Debe quedar casi en el aceite. De esta forma esta más suave y mejor.

DIFICULTAD: **MEDIA**
SUGERENCIAS

Se puede hacer frito o en crudo