



Fritaila de la abuela

Salvadora Compán

INGREDIENTES

- 2 kg “largos” de tomates maduros
- 1 kg de pimientos verdes
- 1 kg de carne de cerdo (cabeza de lomo, mejor)
- Aceite de oliva
- Pizquita de sal
- Una cucharadita de azúcar (solo si el tomate es ácido)
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- 2 puños de almendras peladas y fritas
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 2 hojas de pasta brick
- Azúcar glasé
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN

Poner a freír los pimientos en el aceite hasta que estén hechicos (si son de carne gorda se pueden asar en lugar de freír). Retirar y reservar.

En el mismo aceite poner la carne en trozos grandes y freír ligeramente con una pizca de sal (sin que se tueste). Sobre la carne echar el tomate pelado y troceado, pero sin escurrir ni quitar las pepitas; dejar freír el tomate con la carne a fuego lento hasta que pierda el agua y quede el tomate hecho y dulce (se puede añadir un poco de azúcar si está ácido); no menos de dos horas o dos y media.

Añadir de nuevo los pimientos a la carne con tomate y darle una vueltecica para que coja el gustillo del pimiento, pero no más de quince minutos. Y ya está, a comer con patatas fritas o a lo pobre y con un buen huevo frito.