

TALARINES

(Receta para 4 personas)

Ingredientes

Para las tortas

Harina

Sal

Agua

Para el caldo

1 Conejo o Perdiz

1 Cebolla

2 Berenjenas

2 Pimientos Verdes crudos

3 Pimientos Verdes asados

4 Tomates pelados

4 Dientes de Ajo

3 Ñoras

1 Cucharadita de cominos

Medio vaso de Aceite

Sal

Hierbabuena

Elaboración

Con la harina, el agua y la sal, hacer una masa como la del pan. También se puede ir a la panadería y comprar masa normal de pan. Con esa masa se van haciendo tortas del tamaño de un plato lo más finas posible.

En una sartén se pone el aceite y se fríen la ñoras y los ajos, apartándolos una vez fritos. En ese aceite se sofríe el conejo o perdiz troceados; se añade la cebolla picada, las berenjenas en trozos, los pimientos verdes crudos muy picados y después el tomate pelado en trozos.

En un mortero se ponen las ñoras y los ajos ya fritos, y los cominos (opcional algo de picante); una vez bien machacados se añade agua al mortero y se vierte todo en la sartén, dejando cocer hasta que la carne esté tierna.

Cuando la carne ya está tierna, se ponen en la sartén las “tortas”, los pimientos asados y la hierbabuena, dejando cocer y moviendo todo hasta que la masa de las tortas esté bien cocida.