

# AJO PRINGUE



## Ingredientes:

- Hígado
- Asadura
- Tajadas de tocino
- Migas de pan de pueblo
- Pimentón
- Dientes de ajo
- Pimienta
- Clavo
- Canela molida
- Matalahúva
- Azafrán en hebra
- Orégano
- Piñones
- Laurel
- Sal
- Aceite de oliva

## Elaboración:

1. Freímos el hígado unos 5 minutos con aceite de oliva en la sartén y apartamos.
2. En la misma sartén se fríen las tajadas de tocino y la asadura y apartamos.
3. En el mismo aceite se echa la miga de pan desmenuzada a mano, el pimentón colorado y las hojas de laurel, se empieza a freír todo junto hasta que el pan este un poco dorado.
4. Le añadimos agua caliente, la asadura y el hígado previamente triturados, cuando empiece la cocción añadimos las especias, pimienta, clavo, canela molida, matalahúva, azafrán en hebra y orégano. No dejar de mover para que no se pegue hasta que el aceite comience a subir.
5. Probar y echar sal al gusto, cuando tenga la consistencia de un paté ligero añadir el ajo picado, se quita la grasa sobrante, se aparta y se sirve en un cuenco acompañado con las tajadas de tocino y los piñones.