

FRITO MALLORQUÍN



Preparación

Cortar las patatas en bastón, los ajos enteros con un corte, la guindilla y freír en abundante aceite caliente en temperatura media, queremos que se nos cuezan pero que no se tuesten. Retirar y escurrir bien de aceite. Freír en el mismo aceite el pimiento rojo cortado al mismo tamaño que las patatas, una hoja de laurel, la cebolleta y los guisantes. Una vez está todo bien sofrito y escurrido se ponen todos los ingredientes en una cazuela, mejor si es de barro y se van mezclando. Si preparamos el frito mallorquín tradicional añadimos a la sartén con un poco de aceite la asadura e hígado de cerdo y cordero y cocinamos hasta que esté a nuestro gusto. En mi caso me gusta que esté muy cocinado, una vez listo lo ponemos en la cazuela, mezclamos, probamos de sal y añadimos unas ramitas de hinojo que le dará un sabor delicioso. Calentamos todos los ingredientes juntos y ya lo podemos servir. En el caso del frito mallorquín con bistec de ternera (por falta de ingredientes originales) calentamos el resto de ingredientes en la cazuela probando de sal y añadiendo ramitas de hinojo. En otra sartén añadimos el bistec vuelta y vuelta para que quede bien tierno y troceamos en brunoise, añadimos a nuestro frito mallorquín ya listo removemos y servimos.

INGREDIENTES

Bistec de ternera
o asadura e hígado
patatas
guindilla
2 ajos
laurel
pimiento rojo
guisantes
cebolleta
hinojo