Porra Antequerana con Ventresca

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Pan de pueblo: 60 Gramos
Pimiento verde: 1/2 unidad
Sal: c/n
Tomates maduros: 200 Gramos
Vinagre de jerez: 1 Cucharada
Huevo: 1 unidad
Perejil fresco: c/n
Pimiento rojo asado: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Ventresca de bonito en aceite: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer la ventresca con *ajo* y *perejil* a la *plancha*.
- Poner a cocer un *huevo*.
- Triturar los pimientos con los tomates y el *ajo* en el vaso americano, añadir el pan y el *vinagre*, un poquito de agua, sal y añadir el aceite poco a poco para que ligue bien.
- Colocar en el fondo de un plato sopero la porra y encima la ventresca.
- Picar por encima también el *huevo* y servir con un poquito de *pimiento* y *tomate* picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porra-antequerana-con-ventresca