

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>