

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:11  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/andrajos-de-ja%c3%a9n.html>

---

## Andrajos de Jaén

### INGREDIENTES

200 gr. de harina  
100 gr. de bacalao  
2 dientes de ajo  
Pimentón dulce  
Perejil  
1/2 Kg. de patatas  
250 gr. de tomates  
2 papeletas de azafrán  
Pimienta  
Aceite y Sal  
Caldo de pescado

### PREPARACIÓN

Echar en una cazuela con aceite las patatas peladas y partidas finas, como para una tortilla española, añadiéndoles el bacalao desalado, limpio y partido; rehogar todo bien, agregándole una cucharadita de pimentón y cubrir con agua hirviendo dejándolo cocer.

Majar los ajos en el mortero con la pimienta, un poco de perejil y el azafrán, desleír con un poco de caldo y añadir las patatas, poniéndoles a la vez la sal necesaria.

Preparar con la harina y el agua una pasta, extender en una capa fina e ir cortando de ella, con un vaso, unas tortitas que se añadirán a las patatas. Dejar cocer de nuevo todo hasta que esté en su punto.