



Bueno por fin, nuestro seguidor de la web ruralmur, Antonio Moreno Saorín, a tenido tiempo para elaborar este maravilloso manjar.. "RIN-RAN" así es como se llamaba de toda la vida lo que ahora se denomina "PICTO" en otros pueblos tiene diferentes nombres. En Cieza Pipirrana&hellip;El resultado mas o menos el mismo&hellip;

Ingredientes:

1 kg. de cebollas secas

5 pimientos secos

1/2; corneta picante

1/2; bacalá; pequeñita

2 limones

1/4; de olivas manzanilla

1/4; de aceite de oliva

Un puñadito de sal para restregar la cebolla.

Modo de hacerla:

Se parte la cebolla bien pequeña. Cuando esté partida se le pone un puñadito de sal

y se restriega bien con las manos, a continuación se pone debajo del grifo del agua

fria (tiene que ser fría porque si no se pone la cebolla blanda) y se enjuaga bien.

Cuando esté bien enjuagada se pone en un lebrillo. En una asadora en el fuego se asan los pimientos (con cuidado que no se quemen pues si no amargan), la corneta

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Rin-Ran

[Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
https://tinyurl.com/yxvc28zu](mailto:ruralmur@regmurcia.com)