



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…El resultado mas o menos el mismo…

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 puñito;ado de sal para restregar la cebolla.

Modo de hacerla:

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

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

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>

Rin-Ran
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvc28zu>