



## *"AJO PRINGUE" de Sagra*

*Recette de CAMPO DE CRIPTANA*

### *Ingrédients pour 6 personnes*

- 500g de pain
- 300g de lard
- 300g de foie de porc
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère de poivre noir
- Quelques clous de girofle
- 50g de pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel
- De l'eau

### *Préparation*

- Émietter le pain, en ne conservant que la mie, puis la déposer dans un plat à four, la croûte est réservée pour le repas,
- Ajouter les épices (cannelle, paprika, poivre, clous de girofle) et mélanger,
- Couper le lard en lamelle d'environ 1 cm de large,
- Couper le foie,
- Couper l'ail en petits morceaux,
- Faire chauffer une casserole d'eau, pour une prochaine étape,
- Faire cuire le lard, à la poêle avec un filet d'huile d'olive, puis le réserver dans une assiette, en le retirant l'égoutter,
- Dans la même poêle, faire cuire 3 à 4 minutes le foie, y ajouter l'ail,
- Retirer le foie et l'ail et les passer au mortier pour le réduire en purée,
- Dans la même poêle faire cuire la mie de pain en y ajoutant l'eau chaude de la casserole, ajouter de l'eau par étape, pour obtenir une purée, remuer sans arrêter,
- Ajouter le foie et l'ail, les pignons de pin, le lard, le sel, bien remuer, et faire cuire 20 minutes. Le plat est prêt lorsque l'huile et les pignons remontent à la surface.
- A déguster en y trempant la croûte de pain.

