

Tarta borracha de los Padres Mínimos de Vera



Ingredientes (para 4 personas)

750gr. de flor de harina de maíz
3 pimientos tiernos
2 tomates maduros
1 cebolla grande
4 dientes de ajo
½ kg. de boquerón pequeño
1dl. de aceite de oliva
Pimienta negra
Orégano
Cominos
Perejil
Azafrán
Sal al gusto

Elaboración:

Amasar la harina de maíz con agua templada y una pizca de sal y hacer una base como la de la pizza pero con bordillos.

Preparar en un recipiente aparte una mezcla con tomate, cebolla, pimiento, ajo y perejil (todo cortado en trocitos pequeños).

Añadir los boquerones, las especias, el aceite de oliva, unas hebritas de azafrán picadas y sal, y ya tienen el "avío".

Mezclar bien y cubrir con el "avío" las torticas hasta el borde.

Meter en el horno a 150º durante 35 minutos aproximadamente hasta que estén dorados por encima, procurando que se queden jugosas.

También pueden utilizar un boquerón mediano, pero ya deben quitarle la cabeza, la espina y hacer dos filetes.