

## Pericana húmeda (Comarca Alcoià-Comtat)

Escrito por Paloma -  
sábado, agosto 25, 2018



Hoy he de dar las gracias a *Christophe*, lector de este blog, que me envió hace un par de días un correo privado pidiéndome la receta de la pericana húmeda, ya que hace nada menos que 5 años publiqué la [receta de la pericana seca](#), prometiendo subir “más adelante” esta otra opción... Y aún no lo había hecho... Y lo prometido, es deuda. ¡Dios mío! ¡Cómo pasa el tiempo!

Afortunadamente, tenía las fotos archivadas, así que esto me ha facilitado terriblemente el trabajo. Estas fotos las realicé durante la visita a los campos propiedad de *Rafael* y *César Vilaplana*, cuando hicimos de “reporteros” para el artículo sobre [Fruta de la Sarga](#). En él, ya comenté que César tiene un don especial para hacer esta *picaeta* tan típica de la zona... y doy fe de ello, ya que con su gran hospitalidad nos invitaron a su casa y pudimos probarla en su mesa.

Este plato me trae también un recuerdo vivo de mi ex-compañero de trabajo **Alex** (*Alejandro Sivestre*), que desafortunada e inesperadamente falleció el año pasado. Él trabajaba y vivía en Valencia, pero era oriundo de [Muro de Alcoi](#). Él me decía (y en algún comentario de este blog quedará grabado para siempre) que los de Alcoy éramos unos egocéntricos, porque todo nos lo atribuíamos, cuando estas recetas pertenecen a la comarca entera, que engloba muchos más pueblos... y que había que ser legal y

decirlo como era. ¡Y tenía razón! Desde entonces así lo hago. Era una persona entrañable, sincera, auténtica, vivaz, alegre. Creo que jamás le olvidaré.

En cualquier caso, como otras veces ya he comentado, cada uno en su casa tiene su particular forma de adaptar las recetas. Cada uno pone y quita, reinventa, reinterpreta y disfruta a su manera... y espero que así se pueda seguir haciendo, porque la cocina es una forma de expresión, de creatividad, de vida... y de eso es de lo que se trata al fin y al cabo: de vivir y compartir.

## **Receta Pericana húmeda (Comarca Alcoià-Comtat)**

Según la forma tradicional

### Ingredientes

3 ó 4 pimientos choriceros secos de ristra

Mollitas de bacalao o *capellans* (al gusto)

2 ó 3 dientes de [ajos](#) secos pelados

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

1 puntita de pimentón rojo dulce ahumado o choricero (opcional)

1 rebanada de pan (opcional)



### Preparación

Desalamos unas mollitas de bacalao dejándolas a remojo con un poco de agua durante un rato largo. Una vez hecho, escurrimos el bacalao y lo secamos bien con papel de cocina. Reservamos.

Freímos los pimientos secos rápidamente en una sartén al fuego con aceite de oliva muy caliente (deben hincharse solamente y no quemarse). Sacamos, escurrimos el aceite sobre un papel de cocina y dejamos enfriar.



Después los desmenuzamos con las manos a trocitos pequeños y los ponemos en un plato.



Freímos las mollitas de bacalao reservadas, las desmigamos en trozos muy pequeñitos. Por otro lado, los dientes de ajo pelados debemos convertirlos en finas láminas con la ayuda de un buen cuchillo afilado. En una sartén con aceite de oliva que esté a temperatura ambiente, introducimos dicho ajo laminado. Ponemos la sartén a fuego lento y esperamos a que las láminas crudas de ajo adquieran un ligero color dorado, a medida que se va calentando el aceite, resultando finalmente en unas “láminas crujientes y doraditas de ajo”.

O bien podemos freír los ajos enteros con su piel en aceite y una vez escurridos, pelarlos y laminarlos. Opcionalmente, se puede freír una rebanada de pan en el mismo aceite donde se fríen los pimientos. Después se desmiga juntándolo con todo lo demás.



Por fin, mezclaremos los ingredientes: pimientos, mollas de bacalao y ajo.



Cubrimos todo con un AOVE afrutado y -opcionalmente- añadimos una pizca de pimentón rojo dulce ahumado o “choricero”.

Servimos y disfrutamos acompañando con -como diría mi padre- “un bon trosset de pa” (*un buen trocito de pan*).

**Nota:** En otras zonas de la provincia de Alicante hidratan el pimiento seco remojándolo en agua durante varias horas y después los secan con un paño de cocina, para sofreírlos enseguida en aceite de oliva bien caliente.

**Nota:** También hay otra forma de hacer la pericana húmeda: al igual que la seca, asar los pimientos, luego añadir bacalao o capellán desmigado sin desalar y ¡ATENCIÓN! **ajos tiernos** (no secos) previamente **fritos**, añadir 2 dedos de agua y hervir un poco (escaldar).

**Consulta el artículo de “Nutrición y salud”:** [Dieta mediterránea](#)

**También te puede interesar:**

Fruta: sana opción pero con moderación