

Pericana seca de Alcoy (Comarca Alcoià-Comtat)

Escrito por Paloma -

Viernes, diciembre 28, 2012

La **Pericana** es un **plato típico** del interior de **Alicante**, un plato de las **montañas** donde el **olivo** ha sido siempre sin duda uno de los cultivos mayoritarios y donde el pescado antiguamente llegaba **conservado en sal** o **secado al sol**... y al ser tan sencilla su preparación, era común su consumo entre los pastores y cazadores.

Se utiliza mucho el **bacalao**, pero la manera tradicional de hacerlo, al menos en mi familia, que es de **Alcoy**, es con **capellanes**, que son **bacaladillas** secas (también denominadas "*Lirios*").

Hay que decir que *capellà* en valenciano significa "sacerdote" y quizá el nombre venga dado por la semejanza entre la tradicional sotana del cura con la imagen que adquieren las bacaladillas cuando están colgadas en **proceso de secado**... al abrirlos, parecen haberles "vestido" con una de esas indumentarias.

Este pescado en **salazón**, junto con el pulpo seco, es habitual en el **litoral valenciano**. Se prepara entero, eviscerado, sin descabezar... y lavado con sal, se deja **secar al sol**.

Hay varias maneras de preparar una **Pericana**, las más comunes son la **Pericana seca** y la **Pericana húmeda** (*o escaldada*)... todo depende del gusto de cada uno, aunque también influye la época del año en que la hagamos, ya que la húmeda requiere meterle un hervor. La **Pericana húmeda** la publicaré más adelante, para que tengáis más opciones donde elegir.

En cualquiera de sus formas es parte de nuestra **dieta mediterránea**: **aceite de oliva** crudo virgen, **bacaladilla seca** y **ajo**. Os invito a probarlo. Tiene un **sabor** característico realmente **delicioso**. De momento, aquí tenéis la **Pericana seca**. No os dejéis el **pan**!!

Receta de Pericana seca de Alcoy (Comarca Alcoià-Comtat)

Según la forma tradicional

Ingredientes

3 pimientos choriceros secos de ristra

2 capellàns (si no se dispone de capellàns, se puede sustituir por migas de bacalao sin desalar)

1 cabeza de ajos secos

Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Pasamos todos los ingredientes, uno por uno, por la llama de fuego. Si hay posibilidad de leña, sobre las brasas. Si solamente disponemos de una cocina de gas, tostamos los ingredientes sobre la llama viva,

hasta que estén hechos, pero sin quemarlos. Hay que tener en cuenta que los pimientos secos tienen muy poca carne y que además se queman con muchísima facilidad. Por tanto, hay que pasarlos bastante rápido por la llama, a fin de que se tuesten sin carbonizarse. Deben quedar negritos por la parte de la piel pero rojos por dentro.

Una vez tostados todos los ingredientes a brasa o llama, esperamos que se enfríen. Pelamos entonces los ajos y los picamos. Abrimos los pimientos y quitamos pezón y pepitas. Troceamos de manera que quede un tamaño muy menudo. Por último desmigamos el *capellà*, desechando las espinas y la cabeza (hacedlo muy pequeñito y si son migas de bacalao, igual).

Mezclamos todo en un bol y cubrimos con un buen aceite de oliva crudo.

Serviremos acompañado de pan.

Receta de Pericana seca de Alcoy (Comarca Alcoià-Comtat)

Adaptación a Thermomix

30 min

Ingredientes

3 pimientos choriceros secos de ristra

2 capelláns (si no se dispone de capellans, se puede sustituir por migas de bacalao sin desalar)

1 cabeza de ajos secos

Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1.- Pasamos todos los ingredientes, uno por uno, por la llama de fuego. Si hay posibilidad de leña, sobre las brasas. Si solamente disponemos de una cocina de gas, tostamos los ingredientes sobre la llama viva, hasta que estén, sin quemarlos. Hay que tener en cuenta que los pimientos secos tienen muy poca carne y que además se queman con muchísima facilidad. Por tanto, hay que pasarlos bastante rápido por la llama, a fin de que se tuesten sin carbonizarse. Deben quedar negritos por la parte de la piel pero rojos por dentro.

Una vez tostados todos los ingredientes a brasa o llama, esperamos a que se enfríen.

2.- Pelamos entonces los ajos. Introducimos en el vaso los dientes de ajo pelados.

3.- Abrimos los pimientos y quitamos el pezón y las pepitas. Introducimos en el vaso junto a los ajos. Picamos todo junto programando **5 seg/vel 6**.

4.- Por último desmigamos el *capellà*, desechando las espinas y la cabeza.

5.- Mezclamos todo en un bol y cubrimos con un buen aceite de oliva crudo.

Serviremos acompañado de pan.