

“

”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo



Describe tu receta paso a paso:



Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra



PIMIENTOS

Capsicum annum L., C. baccatum L. (Solanaceae)



Conoce más en:

Pimientos

Pocas plantas comestibles hay en el mundo cuya ingesta pueda proporcionar tanto dolor como placer—y, de todas ellas, las más populares probablemente sean los pimientos.

Los pimientos pertenecen a la familia de las solanáceas, igual que el tomate, la berenjena o la patata. Si nos ceñimos a lo que nos indica su género botánico, los pimientos son cajitas (*Capsicum*, del latín *capsa*) llenas de sorpresas más o menos picantes.

En la Alpujarra se cultivan pimientos pertenecientes a dos especies distintas de *Capsicum*: el mesoamericano *C. annuum* (que abarca a la mayoría de pimientos) y *C. baccatum* (aíces, ratones). Entre las diferentes variedades tradicionales podemos distinguir, según el uso principal que se les dé, pimientos de colorar o colgar, y pimientos de asar. Los primeros se utilizan preferentemente secos, como es el caso del 'Cornicabro' o 'Corneto'; a pesar de que estos también pueden freírse cuando son pequeños y aún tienen piel fina, se prefiere el pimiento 'Señorita'. Los pimientos de asar, en cambio, tienen las paredes más gruesas, con más carne: precisamente aquello que los hace idóneos para preparar y consumir asados.

En cuanto a los pimientos picantes, los más importantes son las bolillas, de las que existen varios tipos con diversas formas y colores; y los aíces y/o ratones, que se encurten en vinagre, se fríen o se usan secos, y cuya morfología recuerda a este roedor.

TEMPORADA

Se trata de cultivos cosechados en verano; así, a partir de septiembre podemos empezar a ver las típicas ristras de pimientos para secar (principalmente de variedades de colgar como el cornicabro), y se continúan recogiendo hasta bien entrado el otoño.

¿SABÍAS QUE...?

La capsicina no es soluble en agua; ello significa que, si le hincas el diente a un manjar excesivamente picante para tus papilas gustativas, beber agua no te servirá de mucho para eliminar la capsicina de tu boca. Para lograrlo, es mejor beber un líquido como la leche, cuyo contenido graso sí es capaz de secuestrar la capsicina y arrastrarla al interior de tu tubo digestivo, donde ya no pica más.



Alijimoje

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

2 barras de pan
4 huevos duros
4 dientes de ajo
Cominos al gusto
Pimentón al gusto
Picante al gusto
Aceite de oliva

*Las variedades de pimiento 'de colgar' o 'de colorar' son las idóneas para esta receta; son aquellos pimientos que, colgados en ristra (ensartados con un hilo grueso), decoran las casas alpujarreñas al acabar el verano.

¿Cómo se hace?

Remojamos el pan y los pimientos; una vez lo hayamos escurrido bien, añadimos los condimentos y trituramos en el mortero. Lo servimos con el huevo duro picado por encima, como en el salmorejo.

Fritailla

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

1 kg de carne (choto o cerdo) /
bacalao en tacos
1/2 kg de pimientos verdes*
2 kg de pimientos asados*
1 berenjena
1 cebolla
3 kg de tomate natural triturado*
1/2 vaso de vino blanco (para el choto)
1/2 vaso de aceite, sal
*Se recomienda la variedad 'Señorita' o 'Cornicabra' en verde, mientras que los pimientos de asar son idóneos para añadir al final y darle color y sabor. Para el tomate natural, conviene escoger variedades carnosas y fáciles de pelar, como el 'Gordo', el 'Rosado' o el 'Huevo de toro'.

¿Cómo se hace?

Freímos la carne con un poco de sal (si es choto la hervimos con el vino) o el bacalao y reservamos; en la misma sartén sofreímos los pimientos verdes, la berenjena y la cebolla. Una vez medio hecho, añadimos el tomate natural y la carne o el bacalao. Cuando el tomate está frito, añadimos los pimientos asados y mezclamos muy bien.