

# Ancas de Rana a la Bañezana

## INGREDIENTES:

Ancas de rana, aceite de oliva, cebolla, tomate, pimentón, ajo, perejil, guindilla y sal.

## PREPARACIÓN:

En cazuela de barro se echa un poco de aceite y se incorpora la cebolla, rehogar y añadir el tomate.

Preparar en un mortero un machacado de ajo, perejil, guindilla y sal. Añadir un poco de pimentón y rehogar con cuidado de que no se queme el pimentón. Echar agua e incorporar a la tartera de barro.

Introducir las ancas y un poco de pimiento verde en trozos. Dejar cocer unos minutos y añadir un poco de harina, dejar unos minutos más al fuego para que se ligue la salsa y todos los ingredientes. Adornar con unos pimientos rojos y servir.

