

## Raya al pimentón



### Ingredientes:

- Raya - 1 kilo
- Ajo - 5 dientes
- Pimentón dulce - 1 cucharada
- Pan del día anterior - 2 rebanadas
- Cebolla - 1 pieza

### Preparación

Nuestro primer paso va a consistir en hervir la raya a trozos. Mientras, pelamos y picamos los ajos (sólo 4 dientes). A continuación, los vamos a pasar por el mortero y los vamos a majar, para después añadir el comino y la sal y continuar majando. Por otro lado, freímos el pan (sólo la miga) en una sartén con aceite. Cuando hayamos completado este paso, añadimos la miga de pan al mortero y seguimos majando.

A continuación, freímos en aceite de oliva la cebolla y un diente de ajo. Cuando esté listo, añadimos la mezcla que hemos preparado con el majado, el pimentón, sal y agua. Cuando esté hirviendo, metemos la raya ya hervida, unos 15 minutos y servimos.