



C/ Vega, 5  
29631 Arroyo de la Miel  
951 29 55 32  
639 11 02 47

<https://www.facebook.com/graneriaelcorralon/?ref=hl>

[www.graneriaelcorralon.es](http://www.graneriaelcorralon.es)

## *Dipeo de Casarabonela*

Plato tradicional de este pueblo, con sus distintas versiones como casas y cocineras hay en el pueblo.

Os dejo un versión que os puede servir con cantidades para poder hacerlas en casa para una familia de unos 6-7 comensales.

### **Ingredientes**

- Una lechuga malagueña o oreja de burro, bien limpia y muy picadita
- Un cuarto kilo de guisantes pelados
- Un cuarto kilo de pipas de habas frescas peladas
- Una cebolla o un manojito cebolletas picaditas
- Una patata pelada y picada en cascós pequeños
- Un par de alcachofas, sus corazones limpios
- Para el majaillo: un puñadito de almendras crudas, una rebanada de pan duro, un par de dientes de ajos pelados, una cucharadita de cominos molido o recién machacado, un cucharada generosa de pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra, un chorreón para hacer el majaillo y más cantidad en una sartén par freir las bolas
- Sal y agua
- Para las bolas fritas: realizar una masa con un huevo batido, un ajo picadito, una ramita de perejil picadita, sal y pan rallado suficiente cantidad para conseguir una masa parecida a las albóndigas

# Preparación

Procedemos primero con las bolas fritas, para ello cogemos cucharitas de masa de tamaño de una albóndiga pequeña y vamos friéndolas en una sartén con el aceite caliente, las apartamos y escurrimos en papel.

A continuación ponemos al fuego la cacerola o cazuela con el chorreón de aceite y vamos echando las almendras y los ajos del majaillo sin quemarlos, continuamos con el pan y una vez todo frito añadimos el comino, pizca de sal y el pimentón (este último también se puede calentar en el aceite con mucho cuidado de no quemarlo pues amargaría) lo trituramos pasamos por el almirez hasta conseguir un pasta que reservamos.

Siguiente paso en la misma cacerola y en el mismo aceite ya caliente esparcimos la cebolleta y la patata picada para sofreírlas solo lo justo, añadimos un litro de agua aproximadamente y de inmediato en este orden: las habas, las alcachofas y los guisantes. Dejamos cocer hasta que las habas estén tiernas, entonces añadimos la lechuga y el majaillo, removemos y corregimos de sal. Dejamos hervir unos diez minutos más y comprobamos si necesita más agua.

Para finalizar incluimos en el guiso las pelotas fritas y apartamos.

Listo para comer!