

Castella La Manxa

Temps




55'

Racions



2

Al·lèrgens

 Cereals
amb gluten

Alternatives

 Sense gluten

Ajo mulero

Ingredients

200 g patata

1 gra d'all morat

1 tomàquet de branca o del tipus pera gran

10 brins de safrà (aproximadament)

Pebre vermell fumat al gust

280 ml aigua (aproximadament)

180 g pa dur

Oli d'oliva verge extra

Sal

El "ajo mulero" és una versió vegana de la clàssica truita espangola que s'elabora amb ou i patates, però també és una forma d'aprofitament del pa dur

Elaboració

1. Rentar, pelar i tallar, a làmines fines, la patata (o patates). Piqueu l'all pelat.
2. Renteu i peleu el tomàquet, piqueu i traieu les llavors. Trossegeu en peces petites el pa. Reservar-ho tot per separat.
3. Escalfar un parell de cullerades d'oli en una paella de mida mitjana i sofregir les patates amb un pessic de sal, deixant que comencin a daurar-se sense torrar-se. Afegiu-hi l'all i cuineu-ho un parell de minuts, després afegiu-hi el tomàquet picat.
4. Remenar bé i deixar que el tomàquet comenci a desfer-se. Picar el safrà en un morter fins a tornar-se pols, afegir-ho amb el pebre vermell i remenar-ho. Abocar-hi la meitat de l'aigua (140 ml) i deixar que el conjunt es cuini lentament fins que la patata estigui molt tendra.
5. Afegir el pa, remenar bé i abocar-hi més aigua segons es vagi necessitant. El pa aviat absorbirà el líquid, integrar-ho al conjunt. Mantenir la cocció a foc suau, compactant la barreja per formar una truita.
6. Un cop s'hagi evaporat el líquid i la truita es vegi "quallada" i daurada per baix, donar la volta amb un plat, afegir més oli a la paella i daurar per l'altra cara, tornant a compactar la barreja si s'ha trencat amb el voltejat. Cuinar fins a deixar-la al punt desitjat. Servir com a entrant.

Alternatives

Per a la versió sense gluten es pot fer servir un pa dur sense gluten.

Tot i que se sol servir com a entrant, és un plat contundent i s'acompanya bé d'amanides, brous o d'un gaspatxo sense pa.