

## Castela - A Mancha



Tempo



55'

Racións



2

Alérxenos



Cereais  
con glute

Alternativas



Sen glute

# Allo muleiro

*O allo muleiro vén sendo a versión vegana da clásica tortilla española, así como un modo aproveitar o pan reseso*

## Ingredientes

- 200 g de pataca
- 1 dente de allo morado
- 1 tomate en rama grande tipo pera
- 180 g de pan reseso
- Aceite de oliva virxe extra
- Sal
- 10 febras de azafrán (aproximadamente)
- Pemento afumado en po
- 280 ml de auga (aproximadamente)

## Elaboración

1. Lavamos, estonamos e cortamos en láminas finas a pataca. Reservámola.
2. Pelamos e picamos o allo. Reservámolo.
3. Lavamos, pelamos, retirámoslle a semente e picamos o tomate. Reservámolo.
4. Partimos en anacos pequenos o pan. Reservámolo.
5. Quentamos un par de culleradas do aceite nunha tixola de tamaño medio, pomos nela a pataca a dourarse, xunto cun chisco de sal, e, cando vexamos que empeza a coller a cor, agregámoslle o allo. Cociñámolo durante un par de minutos.
6. Engadimos o tomate, remexemos ben e agardamos a que se empece a desfacer.
7. Entrementres, machucamos o azafrán nun morteiro, facémolo po, para engadilo despois xunto co pemento afumado.
8. Feito iso, remexemos de novo, vertemos metade da auga e continuamos a cociñar, lentamente, ata que a pataca quede moi tenra.
9. Incorporamos o pan, mesturamos a conciencia (que se integre ben no conxunto) e vertemos máis auga a medida que se vaia precisando, que esta se vaia absorbendo (o cal será rápido). Mantemos a cocción con pouco lume e compactamos a mestura para conformar unha tortilla.
10. Unha vez se evaporara o líquido e se vexa que callou e que se dourou por debaixo a masa, dámoslle a volta coa axuda dun prato, onde a deixamos un momento para lle botar máis aceite á tixola. Logo, dourámola nel pola outra cara de modo que quede co punto de cociñado desexado. Se rompeu ao volteala, vólvese compactar mentres se cociña.
11. Servímolo, como entrante.

## Alternativas

Para la versión sin gluten se puede utilizar un pan duro sin gluten.