

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Rosa Murcia Navarro

A J I P Á N

La gastronomía local genera hermanos y primos hermanos de diferentes platos. Si en un "Lebrillo" anterior ya se dio la receta del "atascaburras", hermano del "ajo arriero", en este caso se ofrece la receta de un primo hermano local del "atasca", aunque más desconocido, el "ajipán". La receta nos ha sido transmitida por la septuagenaria Carmen López Murcia, originaria de la orilla albaceteña del Cabriel. Se trata de un plato de invierno de cierta contundencia que utiliza el pescado por excelencia del interior castellano: el bacalao.

Ingredientes para cuatro personas:

- 1 diente de ajo.
- 4 patatas medianas.
- Un poco de pan rallado.
- 2 huevos.
- Bacalao.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Se pica el diente de ajo. Se cuecen juntos las patatas, el bacalao y los dos huevos. De esta forma, la patata tomará el sabor del bacalao. Una vez cocido, las patatas, el bacalao, el pan rallado y el ajo picado se depositan en un mortero donde se procede a machacar todos los ingredientes. Una parte del bacalao cocido se reservará para su añadido final con el plato ya elaborado. A la vez que se machaca la patata, el bacalao, el pan rallado y el ajo, se va ligando la masa con aceite de oliva. El producto final es una masa compacta aderezada con pizcas de bacalao en su parte externa y también de los huevos desmenuzados que habíamos cocido. Se sirve frío y es plato que puede ser acompañado por cualquier caldo del terreno: un macabeo, un rosado o tinto de bobal o inclusive un cencibel o tempranillo.

CONGELADOS
SOLIMAR

Especialidad en
 Congelados, pescados y verduras

Magdalena Betancor



Teléf. 96 218 51 67
VENTA DEL MORO



Clemente
Pianos