

# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

## AJO

Rosa Murcia Navarro



*Plato típico de la cocina comarcal, la sencillez de su mismo nombre ya nos indica la austeridad de los ingredientes a emplear (ajos, patatas, huevos, aceite y sal), típicos de la economía de autosubsistencia. Se diferencia de su hermano el "atascaburras" (explicado en el número 5 de "El Lebrillo Cultural") y de su primo hermano, el "ajo arriero", por la ausencia del bacalao (uno de los pocos productos del mar que tradicionalmente se consumían en nuestra tierra).*

Ingredientes para 4 personas:

- 1 diente o 2 de ajo.
- 3 o 4 patatas medianas.
- Aceite virgen de oliva.
- 1 huevo.
- Sal.

Primeramente pelamos las patatas y las ponemos a cocer. Mientras cocemos las patatas y también el huevo, se va picando el diente o dientes de ajo en un mortero y paulatinamente añadiendo aceite de oliva sin dejar de picar. El huevo una vez duro se corta en pequeños trozos. Finalmente, todos los ingredientes se irán amasando en el mortero, mientras poco a poco se va ligando con aceite y sazonando con sal al gusto. Cuanto más aceite añadamos, más se agranda la masa o pasta. Ya en su punto, se dispone todo en un plato al que se le da el toque final de poner un poco de aceite de oliva por encima. El plato puede ser servido bien frío o caliente, pero necesariamente hay que digerirlo con un vino comarcal. Salud.



*Carnicería Milagros García Esteban*

*Especialidad en embutidos caseros*

*C/ Las Peñas. Telf. 96-2185346*

*Casas de Pradas*