

AJO MULERO Receta cortesía de Quique Cerro. Delegado de Euro-Toques Albacete

Ingredientes (2-4 comensales)

350 g de patatas
25 hebras de **Azafrán de La Mancha**
3 dientes de ajo morado
50 mL de aceite de oliva virgen extra
2 tomates
300 g de pan
500 mL de agua
2 g de sal

Elaboración

Corta las patatas en láminas finas como si fueses a hacer tortilla de patatas. Una vez rehogadas a fuego medio, añade los ajos muy picados. Espera a que se dore todo y después incorpora el tomate, también picado.

Cuando el sofrito esté listo, agrega el **Azafrán de La Mancha** finamente triturado¹. Dale una vuelta a todo con una cuchara para mezclar bien, y en seguida echa el agua.

Deja que cueza, y en el momento en que las patatas estén blandas, añade el pan.

Cuando el agua se evapore y todo coja consistencia, aplástalo ligeramente para formar una tortilla procurando que se tueste por las dos caras.

Si ves que falta aceite, échaselo por los bordes de la sartén, poco a poco y en hilos finitos.

¹ Si lo deseas, le puedes añadir un poco de pimentón de La Vera al mismo tiempo que el Azafrán de La Mancha.

