

AJO PESCADOR Receta cortesía de Adolfo Muñoz. Restaurante Adolfo. Toledo

Ingredientes (6 comensales)

1 anguila de río de 1 ½ kg
1 kg de patatas
25 hebras de **Azafrán de La Mancha**
4 tomates maduros
3 pimientos rojos asados
3 g de sal
3 L de agua
Aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo negro

Elaboración

Limpia y lava la anguila. Guarda cabeza y las espinas. Trocea la carne en porciones de unos 25 gramos.

Cuece las espinas y la cabeza de la anguila en agua con sal durante veinte minutos. Cuela el caldo y resérvalo en un cazo.

Lava las patatas a conciencia y pélasas. Cuece esas pieles en agua con sal durante cinco minutos. Apártalas del caldo y reserva.

Quita el pedúnculo de los tomates y los pimientos y ásalos en el horno durante treinta minutos a 220°C.

Cuando se enfríen, tritúralos con las semillas de manera no muy fina para que haya tropezones y reserva.

Tritura finamente las hebras de azafrán y échalas al caldo de pescado obtenido antes. Añade también el agua de haber cocido las pieles de las patatas y, si hiciera falta, completa con agua.

Corta las patatas en cachuelos tamaño bocado y déjalas cocer en el caldo con **Azafrán de La Mancha**.

Dos minutos antes de terminar la cocción, incorpora los tomates, los pimientos y el pescado.

Retiramos el cazo del fuego y sacamos las patatas que colocaremos en el fondo de una fuente, encima la anguila, sal y un buen hilo de aceite de oliva virgen extra.

¹Adolfo Muñoz sugiere decorar con láminas de ajo negro de Las Pedroñeras que, además, aportarán un toque dulce al plato.

²Otra recomendación de Adolfo Muñoz es que se haga una infusión concentrada de la que usaremos la cantidad necesaria y el resto, la reservaremos en el frigorífico para otras elaboraciones.

