

Número de inventario: G-1

Denominación: Ajo mortero

Otras denominaciones:

Nivel de protección: -

Ingredientes y elaboración:

- Huevos
- Patatas
- Bacalao seco
- Ajo
- Aceite de oliva
- Pan redondo hecho 2 o 3 días antes

En primer lugar, se desala el bacalao durante 24 horas. Posteriormente se cuece junto a las patatas, también se cuecen los huevos por separado. Mientras, se desmiga la molla del pan, frotándola entre las manos, y el bacalao.

En un mortero, se echa un diente de ajo y se machaca con la maza.

La patata se pone en el mortero y se le da con la maza hasta que esté completamente deshecha. A continuación, se pone la maza en el centro de la mezcla y se añade la miga del pan y el caldo de la cocción de la patata y el bacalao y se tapa con un paño, de forma que la miga del pan se empape con el caldo, cuando esto ocurre se vuelve a mezclar con la maza. Se va añadiendo aceite de oliva hasta que quede cremoso y homogéneo. Este proceso puede durar varias horas.

Se mezcla el bacalao desmigado con los huevos cortados en trozos muy pequeños y se añade una parte al mortero. La otra parte se reserva para adornar, junto el aceite, o para aquellos comensales que quieran añadir más a su plato.

Se suele acompañar con la corteza tostada del pan que se ha utilizado.

Patrimonio relacionado:

Se elabora tradicionalmente en Semana Santa.

Documentación gráfica:



(1) Elaboración de Ajo Mortero. Año 1984-1985



(2) Elaboración de Ajo Mortero. Año 2015



(3) Plato de Ajo Mortero. Año 2015

Observaciones:

“- ¿Comerás del ajo? – Según caiga” – Dicho popular

Informante / fuentes:

- Informante: M^a Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografías: M^a Ángeles Saiz Escudero (1) e imágenes propias (2 y 3).