

Ajo Mataero

Ajo Mataero, plato típico manchego más en concreto de la provincia de Albacete, es un plato de invierno que se hacía en las casas cuando había matanza.

También se le llama **ajopringue**, el **morteruelo** son variantes de esta preparación, pero eso ya es otra receta.

ingredientes

- 1 Kg de Hígado de Cerdo
- 150 gr de Tocino Ibérico
- 250 de Panceta Ibérica
- 1 Bolla Grande de Pan
- 1 Cucharada de Pimentón Dulce
- 5 dientes de Ajo
- 1/2 Cucharada de Pimienta Negra
- 1/2 Cucharada de Canela
- Especias (Comino, Clavo, Nuez Moscada...)
- 1/2 lt de Agua
- Agua
- Sal

elaboración Ajo Mataero

En una cazuela de barro pondremos el tocino ibérico cortado en trozos, nosotros no vamos a usar aceite utilizaremos la grasa que suelta el tocino para hacer esta receta.

Cuando ya haya soltado la grasa retiraremos los trozos de tocino y los desechamos, ponemos ahora la panceta también cortada en trozos para que se fría en esa grasa, la tendremos hasta que este crujiente y la sacaremos y la reservaremos.

Es hora de meter los dientes de ajo que previamente habremos pelado y machacado en el mortero.

Ahora ponemos el hígado cortado también en trozos, no debemos dejar que se pase mucho, retiramos unos trozos enteros que reservaremos y el resto con los ajos lo trituraremos, ahora se puede hacer con un robot de cocina pero si quieres seguir como se hacía antiguamente pásalo por el mortero.

Cuando este lo devolvemos a la cazuela y ponemos el pimentón, la pimienta y la canela, habréis visto que pongo en los ingredientes especias, esto es que dependiendo de quien te de la receta puede llevar o no alguno de estos ingredientes, yo le pongo comino, pero ya os digo que cada uno ponga lo que más le guste o ninguno.

Dejar que se sofría un poco todo el conjunto y añadir agua, dejar que hierva e ir añadiendo la miga de la bolla en trozos, el conjunto debe quedar como un puré espeso, sabremos que está cuando veamos por la parte superior aparecer la grasa.

Entonces ponemos sobre esto la panceta y los trozos de hígado que habíamos reservado.

Hay quien le pone piñones, para decorar, ya tendremos nuestro ajo mataero.

Antiguamente se comía con los costrones de la bolla de pan, porque solo hemos utilizado la miga.

Hay un a variante que es poner harina o pan rallado que es lo que llaman **Gachas de Mataero**.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.