Gazpacho de Mariola: el plato más autóctono (Gastronomía)

04, mayo

Esta variedad de **gazpacho de Mariola** es muy semejante al gazpacho manchego del que se habla en El Quijote de Cervantes con el nombre de “galianos” y en la Finca San Agustín lo cocinamos para todos aquellos que lo deseen.

El origen de este plato es curioso y se remonta a los pastores que cuidaban sus rebaños en los contornos. Como pasaban el día fuera de casa trabajando en el monte, utilizaban los alimentos que obtenían de la tierra para la elaboración de esta comida, que les servía para resguardarse del frío invierno. El plato es especialmente conocido por la singularidad de la torta sobre la que se sirve el gazpacho.

Recibe el nombre de **“Mariola”** porque se utiliza la **“pebrella”** en su elaboración: una hierba aromática y suculenta especie autóctona de la Sierra de Mariola –declarada Parque Natural en 2002–, que se encuentra en la comarca de la Vall d´Albaida. En otros lugares utilizan romero, tomillo o pimienta negra, ya sea entera o molida.

En Finca San Agustín podrás degustar este plato tradicional elaborado con productos de la zona: tanto la carne, como las hortalizas y por supuesto la pebrella que, en su justa medida, da un toque inconfundible y característico a esta comida.

Además de Ontinyent, otros municipios como Villena, Ibi y Alcoy, tienen como plato “estrella” esta variedad de gazpacho.

Ingredientes para **cuatro** personas:

1/2 kg de liebre o conejo

1/2 kg de perdices o pollo

1/4 de setas

1/4 de caracoles

1 cabeza de ajos

2 tomates maduros rallados

50 gr de almendras fritas

Pimienta y sal (al gusto)

1/4 de litro de aceite de oliva

Y para la **torta** del gazpacho:

1 kg de harina de trigo

1/2 litro de agua

20 gr de sal

zumo de limón (para la pasta del gazpacho)

Elaboración del gazpacho

Se separa el hígado del resto de la carne, cortando ésta en trozos medianos y friéndola con los ajos. Se añade el tomate para sofreírlo. Seguidamente se pone el agua para deja hervir todo durante una hora a fuego lento. Cuando ha transcurrido el tiempo, se ponen los caracoles engañados, las setas, la pebrella y la sal (al gusto). Entretando se realiza un picadillo con el hígado que anteriormente se ha separado (frito) con los ajos y las almendras, y finalmente se vierte toda la mezcla cuando la carne esté cocida.

Para la preparación de la **torta** que acompaña al gazpacho, se deben realizar los siguientes pasos: mezclar la harina con el agua y la sal sobre una superficie fría, dejándola reposar durante una hora. Se hacen unas tortas muy finas y se pinchan con un tenedor, además de cocerse sobre una plancha que no esté demasiado caliente. Se aparta una torta por persona y se pone encima el relleno. Las tortas sobrantes se trocean y se agregan a la cazuela del gazpacho durante diez minutos y… ¡listo para comer!.