

RECETA DE AJOS Y GIRABOIX-PRIMERA VARIACIÓN (ladespensadealicante.com)

Los ingredientes de esta receta, varían dependiendo del cocinero y la zona geográfica donde se prepare. Se usan diferentes tipos de carne e incluso bacalao. Por eso la hemos denominado como primera variación. Más adelante publicaremos otras variaciones distintas.

Ingredientes para la receta de ajos y giraboix-Primera variación

- 400 gr. de garbanzos (Poner en remojo la noche anterior)
- 5 huevos (4 para cocer y uno para el alioli)
- 400 gr. de cardos frescos o congelados
- 3 patatas medianas
- Medio conejo trasero en tres trozos más el hígado
- 150 gr. de costillar
- 150 gr. de falda de cordero
- 1 blanco
- 1 Morcilla de carne
- Sal
- 1 litro y medio de agua
- 2 ajos medianos
- 2 ñoras secas
- 3 tomates secos
- 1 vaso y medio normal de aceite de girasol
- Unas rebanadas de pan para tostar (puede ser del día anterior).

Tiempo de elaboración: 2 horas y media aprox.

Comensales: 5-6 personas

Comenzamos con la preparación de la receta de ajos y giraboix-Primera variación

1.- El primer lugar limpiamos y enjuagamos las ñoras secas, ponemos la olla al fuego con el agua y añadimos los siguientes ingredientes: el conejo y el hígado, el costillar, la falda de cordero, el blanco, la morcilla de carne, las ñoras, los tomates, los garbanzos, los cardos (si son naturales) y esperamos a que hierva.

2.- Al mismo tiempo cocemos cuatro huevos, los queremos duros. Una vez cocidos los reservamos.

3.- Cuando la carne comience a hervir, espumamos si fuera necesario, añadimos los cardos (si son congelados), removemos un poco, tapamos la olla, bajamos el fuego y la dejamos hervir lentamente, como 1 hora.

4.- A continuación preparamos el alioli, una parte nos servirá para comer con pan y otra para hacer la salsa que acompaña a los platos.

En un vaso de batidora ponemos los dos ajos pelados y troceados, un huevo, sal y aceite. Introducimos la batidora y batimos. Vamos añadiendo más aceite poco a poco hasta obtener la cantidad de alioli deseada. Cuando lo veamos con consistencia estará listo.

5.- Volvemos a la olla y tras una hora hirviendo a fuego lento, retiramos las ñoras, los tomates, el blanco, la morcilla de carne, un trozo de conejo, el hígado, añadimos las patatas previamente

troceadas, removemos un poco y rectificamos de sal. Dejamos hervir 30 minutos para que se cuezan las patatas.

6.- Ahora vamos a desmenuzar en trozos pequeños todo lo que hemos sacado de la olla, es decir, las ñoras y los tomates (retiramos la piel), el blanco, la morcilla de carne, un trozo de conejo y el hígado. También troceamos los huevos duros.

Todo ello, junto con el pan tostado y la salsa de alioli formarán el primer plato, denominado giraboix.

7.- Volvemos a la olla, tras dos horas y media aproximadamente, apagamos el fuego y en una bandeja vamos colocando la carne, las patatas, los cardos y los garbanzos.

8.- Preparamos la salsa. Separamos en un cuenco el alioli que queramos comer en frío (mojando con pan), aproximadamente la mitad del que hemos preparado. Al resto y en el vaso de la batidora le añadimos caldo del guiso y batimos (con cuidado para que no se derrame) hasta que se unifique. Ya tenemos la salsa que acompañará a los platos.

9.- Procedemos a emplatar.

Emplatamos la **receta de ajos y giraboix-Primera variación**

Primer plato

En un plato hondo desmenuzamos bien unos trozos de pan tostado, añadimos unos trocitos de cada ingrediente desmenuzado anteriormente (ñora, tomate, blanco, morcilla de carne, conejo, hígado y huevo) y regamos por encima al gusto con la salsa preparada de alioli.

Segundo plato

En un plato hondo, ponemos la cantidad deseada de la bandeja que teníamos apartada, patatas, garbanzos, cardos, carne y regamos también con la salsa de alioli.

Y finalmente a comer ¡ Qué aproveche!