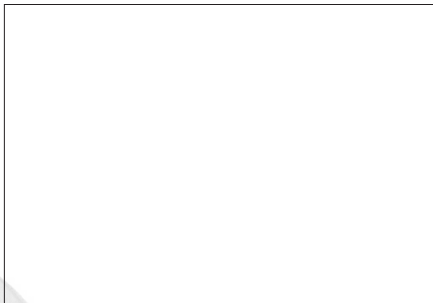


“ ”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo



Describe tu receta paso a paso:



Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra



TOMATE

Solanum lycopersicum L.
(=*Lycopersicon esculentum* Mill.)
(*Solanaceae*)



Conoce más en:

Tomate

Difícil imaginarlo, pero lo cierto es que, hasta hace relativamente pocos siglos, los tomates no formaban parte de la cocina europea: nada de salsas, pistos o tostaditas con tomate. La hortaliza cuyo cultivo hoy se cuenta entre los más importantes del mundo era, hasta 1492, un vegetal que solo crecía en suelo americano, y cuyos restos más antiguos están datados hacia el 2500 ac (hallados en Texas, cerca de la frontera con México).

Pese a que su nombre común deriva del vocablo *tomatl* (en lengua náhuatl), los parientes silvestres del tomate viven en los Andes, en Perú y Ecuador. Desde allá viajaron hacia Mesoamérica, donde parecen haber surgido las tomateras plenamente domesticadas que solemos cultivar hoy.

La primera receta impresa que se conoce donde aparece el tomate está fechada a finales del s. XVII: se trata de una salsa de tomate *alla Spagnola* incluida en un recetario napolitano, que ya propone como ingredientes dos tomates, un trozo de cebolla, pimienta, sal y ajo. Desde entonces, ya no hay gastronomía mediterránea que no lo haya acogido con los brazos abiertos.

Como no podía ser de otro modo, se trata de una especie muy cultivada en La Alpujarra, tanto para autoconsumo como para su venta. En el primer caso es donde se encuentra una mayor diversidad de variedades locales, que pueden clasificarse en dos grandes grupos: tomates de gran tamaño, y tomates de colgar, de menor tamaño. Entre los primeros se encuentran los llamados 'Gordo', 'Huevo de toro', 'del terreno' y 'Antiguo'; no resisten mucho tiempo en fresco sin echarse a perder. Los segundos, en cambio, pueden ser conservados durante mucho más tiempo; ¡no en balde existe una variedad llamada 'de to' el año! Se conoce también una variedad de tamaño intermedio y formas redondeadas, llamado 'caqui' por sus parecidos con este fruto.

TEMPORADA

Almáciga en febrero o marzo, trasplante en primavera, recolección desde julio hasta octubre o noviembre, según las condiciones climáticas y la variedad considerada.

¿SABÍAS QUE...?

Es posible realizar injertos de tomatera en una patatera —ambos pertenecen al mismo género botánico, *Solanum*— y obtener plantas (conocidas en inglés como pomato) que proporcionan tanto frutos como tubérculos comestibles.



Atascaburras

¿Qué necesitas?

Bacalao desmigado
Cebolla o cebolleta
Aceitunas

MAJADA
Tomates secos
Almendras tostadas
Ajo
Albahaca fresca
Semillas de hinojo
Aceite de oliva y sal

¿Cómo se hace?

Para la majada, ponemos en remojo los tomates secos durante 2 horas como mínimo. Los trituramos con la batidora, añadimos un diente de ajo, aceite, albahaca, las almendras tostadas, la sal y especias. Asamos ligeramente el bacalao salado a la lumbre para darle un poco de sabor ahumado. Picamos la cebolla, mezclamos todos los ingredientes en una ensaladera y servimos.

Tortilla de orejones

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

100 g de tomates secos*
5 huevos
1 cebolla grande
1 ajo
1 cucharada de aceite de oliva
Sal

*Son preferibles los 'caqui' o los 'de colgar' para secar, por su bajo contenido en agua.

¿Cómo se hace?

Ponemos en remojo los tomates secos y los cortamos a trocitos. Rehogamos en el aceite la cebolla picada y agregamos los trozos de tomate. Batimos los huevos con el ajo picado, la sal y mezclamos con la cebolla y los tomates. Dejamos cuajar como cualquier tortilla.