Blat picat (olleta de blat)

Rendimiento: 8 raciones

Ingredientes

Trigo y legumbres

Blat picat (trigo picado) — 500 g

Alubias blancas y pintas — 500 g

Carne y embutido

Costilla de cerdo — 250 g

Panceta — 250 g

Blanquets — 2 ud

Morcillas de cebolla — 2 ud

Verduras

Patatas — 3 ud

Acelgas — al gusto

Nabos pequeños — 2 ud

Chirivías — 2 ud

Calabaza — al gusto

Cardos — 2 ud

Sofrito y especias

Cebolla — 1 ud

Tomates — 2 ud

Ñoras — 2 ud

Hebras de azafrán — 12 ud

Comino — al gusto

Palitos de hinojo — 3 ud

Aceite de oliva — al gusto

Sal — al gusto

Pasos

1. Doce horas antes, pon en remojo juntos el 500 g y las 500 g.
2. A primera hora de la mañana, cuécelos a fuego lento, sin añadir nada, durante 2 horas. Tira esa agua y cúbrelos con agua fría.
3. Sofríe las 2 ud sin rabo ni pepitas y retíralas. Pásalas por el mortero con al gusto.
4. Sofríe la 1 ud hasta que quede transparente. Añade la 250 g y la 250 g, luego el 2 ud y, por último, los 2 ud y las 2 ud.
5. Pasa todo al perol, con el trigo y las alubias. Incorpora las verduras bien limpias (al gusto, 2 ud, 2 ud, al gusto y 2 ud), la ñora machacada, el al gusto, el 12 ud, el 3 ud, un chorro de al gusto y sal.
6. Sigue cociendo a fuego lento hasta que el guiso esté hecho; la receta no cronometra este tramo, así que prueba el trigo.
7. Veinte minutos antes de terminar, añade las 3 ud.
8. Corrige de sal y sirve.

Fuentes

Olleta de Blat (Ajuntament de Benimantell; idéntica a la publicada por el Ayuntamiento de Tollos): https://www.benimantell.es/olleta-de-blat/

Semana Gastronómica de la «Olleta de Blat» (Ajuntament de Benimantell): https://www.benimantell.es/es/semana-gastronomica-de-la-olleta-de-blat

Olleta de blat (Ayuntamiento de Tollos; misma receta que la de Benimantell): https://tollos.es/en/olleta-de-blat/

Blat picat (Ayuntamiento de la Vall d'Alcalà, 2017): https://www.lavalldalcala.es/blat-picat/

Blat picat, una olleta valenciana del interior (Valencia Bonita, febrero de 2025): https://www.valenciabonita.es/2025/02/21/blat-picat/

Gastronomía de Villena (Turismo de Villena): https://turismovillena.com/portfolio/gastronomy/?lang=en

Blat picat (Comarcarural, recetario de ollas, pucheros y potajes): http://www.comarcarural.com/valencia/recetario/ollas/blatpicat.htm