Blat picat (olleta de blat)

Rendiment: 8 racions

Ingredients

Blat i llegums

Blat picat — 500 g

Fesols blancs i pintos — 500 g

Carn i embotit

Costella de porc — 250 g

Cansalada — 250 g

Blanquets — 2 u.

Botifarres de ceba — 2 u.

Verdures

Creïlles — 3 u.

Bledes — al gust

Naps xicotets — 2 u.

Xirivies — 2 u.

Carabassa — al gust

Cards — 2 u.

Sofregit i espècies

Ceba — 1 u.

Tomaques — 2 u.

Nyores — 2 u.

Brins de safrà — 12 u.

Comí — al gust

Bastonets de fonoll — 3 u.

Oli d'oliva — al gust

Sal — al gust

Passos

1. Dotze hores abans, posa en remull junts el 500 g i els 500 g.
2. A primera hora del matí, cou-los a foc lent, sense afegir-hi res, durant 2 hores. Tira eixa aigua i cobrix-los amb aigua freda.
3. Sofregix les 2 u. sense cua ni pepites i retira-les. Passa-les pel morter amb al gust.
4. Sofregix la 1 u. fins que quede transparent. Afig la 250 g i la 250 g, després el 2 u. i, finalment, els 2 u. i les 2 u..
5. Passa-ho tot al perol, amb el blat i els fesols. Incorpora les verdures ben netes (al gust, 2 u., 2 u., al gust i 2 u.), la nyora picada, el al gust, el 12 u., el 3 u., un rajolí d'al gust i sal.
6. Continua coent a foc lent fins que el guisat estiga fet; la recepta no cronometra este tram, així que tasta el blat.
7. Vint minuts abans d'acabar, afig les 3 u..
8. Corregix de sal i servix.

Fonts

Olleta de Blat (Ajuntament de Benimantell; idèntica a la publicada per l'Ajuntament 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 (Ajuntament de Tollos; la mateixa recepta que la de Benimantell): https://tollos.es/en/olleta-de-blat/

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

Blat picat, una olleta valenciana del interior (Valencia Bonita, febrer 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, receptari d'olles i potatges): http://www.comarcarural.com/valencia/recetario/ollas/blatpicat.htm