Titaina

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Guiso

Ventresca de atún (tonyina de sorra) — 300 g

Piñones — 40 g

Ajo — 2 dientes

Pimientos verdes italianos — 2 ud

Pimiento rojo morrón — 1 ud

Tomate — 1 kg

Aceite de oliva virgen extra — al gusto

Sal — al gusto

Pasos

1. Si la 300 g es de salazón, remójala como mínimo 8 horas. Si es fresca, límpiala y córtala en trozos pequeños.
2. Pica fino el 2 dientes. Pela los pimientos si quieres (con un pelador va bien), quita las semillas y córtalos en dados pequeños. Si usas 1 kg entero, haz una cruz en la base, escáldalo, pélalo y reserva.
3. Calienta un poco de al gusto en una olla y rehoga el ajo con los 40 g a fuego suave, hasta que apenas cojan color.
4. Añade la ventresca y sube el fuego hasta que se dore. Sácala y resérvala.
5. Pon más aceite en la misma olla, echa los 2 ud y el 1 ud con una pizca de al gusto (sin sal si el atún es de salazón) y cuécelos despacio hasta que estén blandos.
6. Ralla o trocea el tomate, añádelo y remueve. Cuece a fuego suave unos 30 minutos, hasta que se evapore casi todo el líquido.
7. Devuelve la ventresca a la olla y cuece como mínimo 10 minutos más, o hasta 30 a fuego suave si la quieres más cremosa y sabrosa.
8. Prueba y rectifica de sal y de acidez, y ajusta la textura. Para rellenar empanadillas, redúcela más hasta que quede espesa.

Fuentes

Titaina valenciana del Cabanyal (Directo al Paladar):
https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-pescados-y-mariscos/titaina-valenciana-cabanyal-receta-tradicional-para-mojar-pan-no-parar