Titaina

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Guisat

Ventresca de tonyina (tonyina de sorra) — 300 g

Pinyons — 40 g

All — 2 dents

Pimentons verds italians — 2 u.

Pimentó roig morró — 1 u.

Tomaca — 1 kg

Oli d'oliva verge extra — al gust

Sal — al gust

Passos

1. Si la 300 g és de salaó, remulla-la com a mínim 8 hores. Si és fresca, neteja-la i talla-la a trossets.
2. Pica fi l'2 dents. Pela els pimentons si vols (amb un pelador va bé), lleva'ls les llavors i talla'ls a daus xicotets. Si uses 1 kg sencera, fes-li una creu a la base, escalda-la, pela-la i reserva.
3. Escalfa una miqueta d'al gust en una olla i sofregix l'all amb els 40 g a foc suau, fins que a penes prenguen color.
4. Afig la ventresca i puja el foc fins que es daure. Lleva-la i reserva-la.
5. Posa més oli en la mateixa olla, tira els 2 u. i el 1 u. amb una miqueta de al gust (sense sal si la tonyina és de salaó) i cou-los a poc a poc fins que estiguen blans.
6. Ratlla o trosseja la tomaca, afig-la i remena. Cou a foc suau uns 30 minuts, fins que s'evapore quasi tot el líquid.
7. Torna la ventresca a l'olla i cou com a mínim 10 minuts més, o fins a 30 a foc suau si la vols més cremosa i saborosa.
8. Tasta i rectifica de sal i d'acidesa, i ajusta la textura. Per a farcir pastissets, reduïx-la més fins que quede espessa.

Fonts

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