

medides= per 1/2 de arròs cru, 7 ous.

Ingredients per fer la cassola de pataca amb suc:

1 quilo de pataques, 1 pebrera, 1 ceba, 2 all, 2 tomata de penjar o de conserva, 1 fulla de llorer, safrà, oli, sal, aigua, i la tortilla d'arròs.

Innovacions opcionals que em fet a este plat al llarg del temps: 1-afegir la panxeta seca que em comentat, 2- afegir una picada valenciana d'all i julivert tot picat en el morter i emulsionat am un poquet d'oli cru d'oliva, esta picada l'an yadiem a la pataca a meitat cocció, 3-posteriorment anyadirem a la picada un nou ingredient: l'atmella torrada, 4- ficar damunt de la tortilla, quan vas a menjar-te-la, una culleradeta d'allio-li.

-Una altra recepta, te el seu origen en Vistabella del Maestrat, a principis del segle XX, ens la conta Rosario Herrera, que li va ser transmesa pels seus sogres Eugènia Belles i el seu marit Pere Prades, que vivien en Vistabella, és una recepta molt mes austera que l'anterior:

-Ingredients per fer la tortilla de Vistabella: arròs sec i cru, ous, oli, i fer una tortilla grosa, i molt ben cuita perquè no se desfaija al bullir.

Ingredients per fer el caldo: aigua bullint, sal,

oli, i tres alls.

Ficar una poca aigua a bullir amb sal, i sofre-gir tres alls pelats sencers en oli d'oliva, i abo-car-ho a l'aigua bullint, despres ficar la tortilla dins d'este brou que ha de cobrir la tortilla però sense massa aigua, la justa, fins que el arròs esta cuit , al menjar-se es consumia també el brou, i la tortilla se solia menjar molt sovint amb allio-li.

- De Vilanova faré menció de la tortilla d'arròs que feia Teresa Barreda Celades fa mes de cinquanta anys, la seua filla "Vicentica" Albert Barreda continua la tradició familiar.

Ingredients per fer la tortilla de Vilanova: arròs sec sofregit a l'oli, uns alls, batim els ous i fem la tortilla ben cuita, se ficava aigua al foc a bullir, en arrancar el bull, se ficava la tortilla a coure, amb el brou resultant de la cocció es feien sopes de pa escaldaes, que era el primer plat, i de segon la tortilla d'arròs .

EN AGRAÏMENT A LA MEUA MARE ANGELES BEL, I A TOTES LES MARES QUE SÓN LES GRANS PORTADORES I TRASMISSORES DE LA NOSTRA CULTURA DOMÈSTICA.

**SUPERMERCAT
FERRANDO**

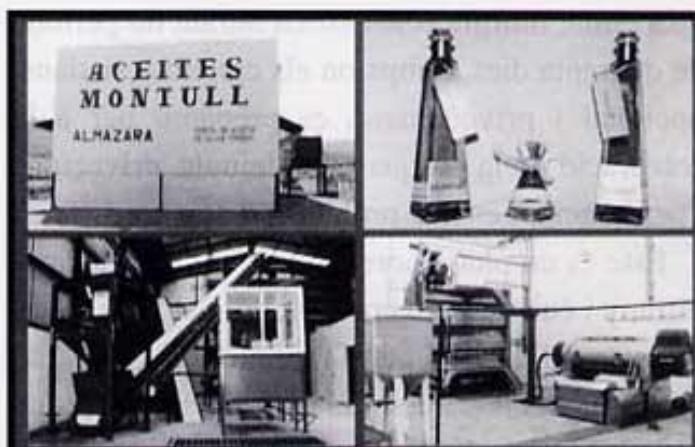
Unico

**GRUPO
IFA**

*Al seu servei
en preus i qualitat*

C/ Castelló, 25

LES COVES DE VINROMÀ



**Aceites Montull
ALMAZARA**

Avda. Daniel Montull, s/n - 12186 SALSADELLA
Tel. Almazara 964 76 11 74
Tel. Restaurante 964 41 90 58 - Mòvil 609 37 07 27