

que satisface nuestro apetito, influido quizá por la compañía o el lugar.

Pues bien, existe un librito muy difundido por RTVE a finales de los sesenta y correspondiente a una popular colección; su autor es don Luis A. de Vega, gourmet y ex director de las Escuelas árabes, condiciones ambas que se ven patentes a lo largo de todo el librito y que «picotea» con pico de siete leguas sobre la cocina hispana y su geografía. En dicho libro se dedica un capítulo que cubre casi la mitad de su andadura manchega (la otra mitad va dedicada a Madrid con el título de «Madrid también es Mancha»), a Almagro centrando su visita en unas Jornadas Literarias.

Dice el autor: «El plato único inventado por las almagrañas es el **Tojunto**», y nos da la **receta**.

Un decilitro de aceite crudo, un kilo de carne de ternera de pecho o espalda (el mismo peso si se trata de cordero, conejo, pollo o perdiz), una cebolla grande en trozos, dos dientes de ajo, unos granos de pimienta, un clavo, una hoja de laurel, unos hilos de azafrán, dos pimientos picados, un kilo de patatas en trozos, medio vaso de vino blanco y una cucharada de sal. Todo mezclado en frío, en una olla de barro y cubierto de agua, se tapa y se pone al fuego dejando que hierva lentamente hasta que la carne esté tierna

Desconozco la paternidad nuestra de este plato tan difundido en la Mancha, pero lo que me cuesta creer es que la ternera sea ingrediente principal en nuestra cocina antigua, no sólo por el precio, sino por la escasez de este producto en las mesas de nuestros antiguos mercados

Pasa después a describir el Pipirrana, mas no la receta clásica que por razones obvias debiera figurar, sino la que vamos a describir, y que nos dice que cree que la hacen por Tomelloso y le llaman **Pipirrana ilustrado**:

Los ingredientes son alcachofas, espárragos, tacos de jamón, tomates, huevos duros, atún en escabeche, aceitunas, alcaparras y lechuga. Lo que resta es trocear los ingredientes y añadir una salsa vinagreta. Como veis presenta notorias diferencias con la que todos conocemos, ahí queda a su juicio

Del **Pisto** indica que hay mil maneras de hacerlo y nos da esta receta bajo el título de **Auténtico pisto manchego**:

En la sartén se echa un vasito de aceite y una cebolla picada dejando que se ablande, pero sin que se dore. Agregue un calabacín y cuatro pimientos picados, quinientos gramos de tomate hecho y cincuenta gramos de jamón troceado, sazonando con sal y una pizca de azúcar. Luego añade cuatro huevos batidos dando vueltas hasta que se cuaje el huevo

Sobre la auténtica sobran los huevos, el jamón e incluso el calabacín y la cebolla. Y a usted, ¿qué le parece?

Le sigue la tortilla, pero antes la «empanada» mental del autor, pues nos asegura que comió la tortilla en el jardín de los frailes Benedictinos, «encantadores frailes con los que pasé muy buenos ratos conversando de esto, lo otro y de lo de más allá». Yo diría mejor del más allá y en lugar de encantadores de «encantados» frailes. La abundante ingestión de comida y bebidas debieron jugar a nuestro invitado una mala pasada o fue la magia de nuestra ciudad, pues en los años sesenta sólo había en Almagro Dominicos, de los que ya nos habla al principio del capítulo. Como despedida va la receta de la **Tortilla almagraña**:

Se pone una bola de mantequilla en la sartén y tres cucha-