

Tayín



El **tayín** (en árabe, **طجين** frecuentemente transcrito **tajin** o **tajine**, siguiendo la fonética del francés) es un plato habitual de la cocina magrebí que toma su nombre del recipiente de barro en el que se prepara.

Este recipiente es un plato de gran diámetro y, generalmente, de poco fondo, hecho de barro cocido, barnizado y dotado de una característica tapa cónica. Esta tapa normalmente se usa durante el proceso de cocción y después, para mantener el calor de los alimentos.

Todas las recetas preparadas en este recipiente se denominan *Tayín*, existen muchas variedades de las cuales podemos degustar una muestra es nuestro restaurante:

* **TAYÍN DE CORDERO**, combina sabiamente lo salado de la carne y lo dulce de las ciruelas pasas y almendras acompañado de una base de cebolla rehogada lentamente sobre aceite de oliva virgen extra.

* **TAYÍN DE POLLO DULCE**, para paladares con gustos menos intensos esta es una variante del tayín de cordero elaborado con los mismos ingredientes pero con la suavidad de la carne de pollo.

* **TAYÍN DE POLLO CON VERDURAS**: una mezcla de pollo con cebolla, calabacín, zanahorias, aceitunas y especias que rememoran nuestro pasado árabe.

En general los tayines se guisan a fuego lento, con aceite de oliva, abundante cebolla y una variada cantidad de especias. Esto hace que la materia prima vaya soltando su propio jugo a la par que el tayín va manteniendo las propiedades nutritivas del alimento.

Es una maravilla como acumulador de calor, ya que el barro hace función de termo, distribuyendo el calor de manera equilibrada haciendo que los alimentos se cocinen por igual.

