



**RECETAS
DE COCINA
TÍPICAS**

***DE
CALLOSA DE SEGURA***

***ASOCIACIÓN DE AMAS DE CASA Y
CONSUMIDORES DE CALLOSA DE SEGURA***

PRESENTACIÓN

Presentamos un libro sencillo, cómodo y muy peculiar. El recetario de nuestros platos más tradicionales, (arroz con costra, cocido con pelotas, almojábanas, cucurriones, artaballacos, sémola, etc.), recoge los guisos, arroces y repostería de nuestra ciudad, huerta y alrededores.

Las personas que han colaborado, la mayoría integrantes de esta asociación, han explicado a su manera, paso a paso y sobretodo con mucha ilusión como se preparan.

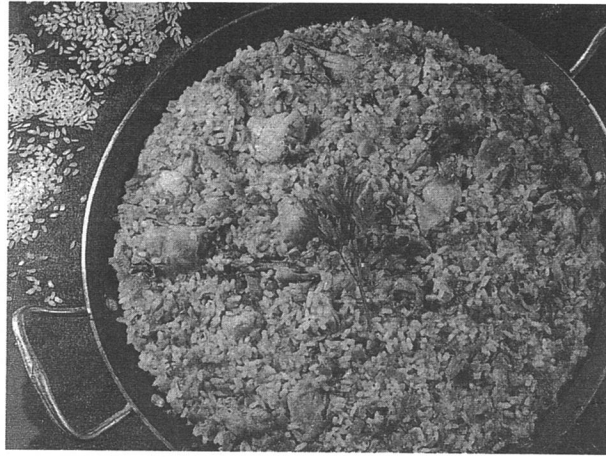
Incluye recetas olvidadas en el tiempo y que hemos recuperado para que no terminen en la papelera.

Su formato manejable, servirá para todos los que se inicien en el arte culinario, ayudará a las personas que residen en nuestra ciudad y que por motivos de trabajo tengan que cocinar.

Y como no, al recuperar estas recetas y recopilarlas en este libro, contamos con un recetario propio que promocionará la gastronomía callosina.

LA JUNTA DIRECTIVA

ARROCES



ARROZ CON COSTRA

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Arroz
- de 8 a 12 Huevos
- Carne de Conejo, Pavo y Pollo Campero
- Un Blanco
- 4 longanizas pequeñas (2 blancas y 2 rojas)
- Tomate para requemear o tomate frito
- Aceite

Receta de:

M.^a Dolores Vera Gómez

La carne se sofríe y se hierva aproximadamente una hora.

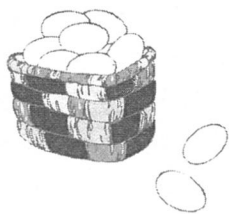
Se prepara el sofrito y se mezcla con el arroz, dándole unas vueltas para que lo tome bien, junto con las longanizas troceadas y un poco doradas, el blanco cortado pero sin dorar.

Se mide el arroz y se le agrega el caldo de la carne, 1 vaso de caldo por 1/2 de arroz por ración, un poco de sal y condimento.

Como este arroz va al horno se le suprime 1 vaso ó 1/2 de caldo, dependiendo de la clase de arroz, pues unos consumen mas que otros.

Cuando le falta poco se le ponen los huevos poco batidos por encima, y se mete al horno que se tendrá caliente con anticipación.

Alrededor de 1/2 hora o algo menos.



ARROZ CON CONEJO

INGREDIENTES:

- Un Conejo
- 750 gr. de Arroz
- 1 Tomate
- 1 Pimiento Rojo o Ñoras
- 2 medidas de Aceite
- Azafrán
- Perejil
- Sal

Se pone al fuego una paellera con el aceite se sofríe el pimiento o las ñoras y se reservan. A continuación se echa el conejo previamente troceado y se sofríe, se le agrega el tomate sofríendolo junto con el conejo una vez frito, se le añade el agua y el perejil, hirviéndolo unos minutos, se prueba de sal y se echa el arroz hasta su cocción 20 minutos aproximadamente. A esta receta se le pueden agregar serranas o caracoles y entonces se hace el arroz con conejo y serranas.

ARROZ Y VERDURAS

INGREDIENTES:

- Arroz
- Coliflor
- Ajos tiernos
- Alcachofas
- Habas
- Judías
- Setas
- Bacalao asado
- Boquerones
- Tomate frito
- Colorante

Se trocean toda clase de verduras cuanto más mejor, (que no falten ajos tiernos, ni alcachofas) y se sofríen. Les pongo un poco de agua y que hiervan unos 20 minutos.

Se prepara el requemo, y se le da unas vueltas al arroz y al bacalao, para que tome el aceite con el tomate, y se echa el agua (1 vaso de agua, por 1/2 de arroz por persona). Un poco de sal y colorante.

Se cuece como los otros arroces y cuando está terminado se ponen los boquerones fritos por encima.

Receta de: M.^a Dolores Vera Gómez

ARROZ EMPEDRAO

INGREDIENTES:

- Vaso y medio de Arroz
- 1/4 de alubias (habich.)
- 1 Nabo
- 1 Tomate maduro
- Pimentón
- Aceite para un requemo

Se hierven las habichuelas con el nabo.

Se hace un sofrito con el tomate y el pimentón, agregándose a las habichuelas, y cuando ya están cocidas se pasan a una paellera, y se le echa el arroz, azafrán y sal.

Receta de: M.^a Dolores Vera Gómez

ARROZ AL HORNO

INGREDIENTES:

- 3 cuartas de arroz
- 1/4 de garbanzos
- 1 Cabeza de Ajos
- Correas de Cerdo
- 1 Tomate
- Pimiento
- Pimentón
- Aceite y Sal

Se hierven las correas, los garbanzos y la cabeza de ajos, cuando esté hervido se aparta. En una sartén, se pone el aceite, se frie el pimiento y se saca. Se frie un tomate, y se echa un poquito de pimiento molido y se echa al perol. Se aboca al perol todo lo hervido, garbanzos y carne, y cuando esté hervido, se echa el arroz, con unos trocitos de longaniza, y bien duro se mete al horno hasta que se haga.

Receta de:

Josefina Berná Esteve

ARROZ CON TERNERA AL HORNO

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Ternera melosa, las costillejas quedan muy bien
- 1/2 Kg. de garbanzos cocidos
- 3 vasos de agua
- 3 vasos de arroz
- 2 cabezas de ajos, sin pelar
- 2 cuchar. de tomate frito ó un tomate mediano
- colorante o azafrán
- Aceite y Sal

Receta de:
M.^a Dolores Vera Gómez

Se sofríe la ternera en trozos pequeños, y se cuece mejor en olla exprés para que resulte más blanda, y se le quitan los huesos.

Se sofríen los ajos sin pelar, el tomate, y el perejil, se le agrega el arroz, se le dan unas vueltas para que tome el requemo y se agrega los garbanzos y el agua (1 vaso por medio de arroz por persona), siempre dependiendo de la clase de arroz que se utilice, al arroz al horno hay que quitarle 1/2 vaso de agua. Sal y condimento.

Se empieza a hervir con fuego vivo, y se enciende el horno. Cuando le queda poca agua se mete al horno a que termine de hacerse, una 1/2 hora a fuego intermedio.

ARROZ AL HORNO CON CABEZA DE CERDO

Se prepara igual que el de ternera sólo que cambiándole la carne por cabeza de cerdo (oreja, morro, pata y magra) esta se sofríe antes de hervir. Estos arroces tienen más grasa en las carnes por lo tanto sólo necesitan el aceite justo para el requemo del arroz.

Receta de: M.^a Dolores Vera Gómez
enseñada por su madre política Remedios Gómez Guillén

ARROZ DE VIGILILA o de los TRES PUÑAOS

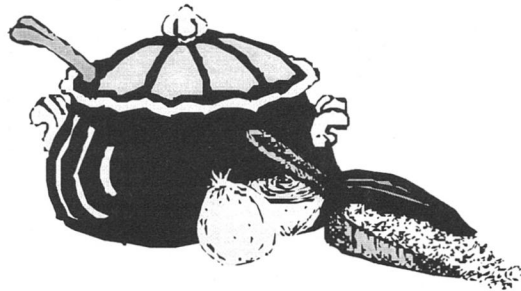
INGREDIENTES:

- un puñado de Arroz
- un puñado de Lentejas
- un puñado de habichuelas o frisuelos
- Acelgas
- 1 Nabo
- 1 Patata
- Alcachofas
- Ñora seca o pimentón molido
- Tomate
- Cebolla
- 1 Cucharada de Harina
- Aceite y Sal

En una olla se hierven las lentejas, habichuelas y las verduras, aparte se sofríe la cebolla y el tomate a los que se añadirán la harina, la ñora o el pimentón. Este sofrito se vierte sobre la olla, dando unos hervores para que se mezcle bien, cuando esto esté en su punto se le agrega el arroz, hasta su cocción.

Servir de inmediato.

Receta de: Carmen Estañ Gómez



ARROZ DE VERANO

INGREDIENTES:

- 2 vasos grandes de arroz
- 50 grs. de judías verdes
- 1 pimiento rojo
- media berenjena
- 2 tomates maduros
- 1 patata mediana
- 8 trozos de bacalao sin remojar
- 3 medidas de aceite de oliva
- 1 cucharadita pequeña de sal
- Azafrán

Receta de:

Rosarito García García

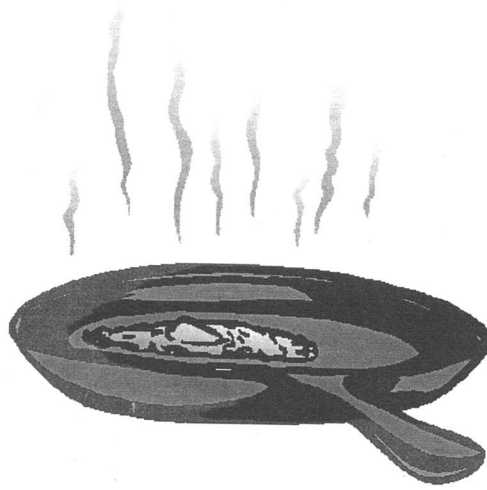
Pelamos la berenjena, la cortamos a trocitos, la ponemos en agua con sal y reservamos.

En el fuego del butano socarramos el bacalao con la ayuda de las tenazas de cocina, lo ponemos con un poco de agua en un plato.

Pelamos el resto de verduras y las troceamos. Calentamos en una sartén el aceite y vamos friendo y apartando la verdura ya lavada y cortada en este orden: pimiento, berenjena, judías, patatas y finalmente el tomate, cuando le demos unas vueltas agregamos todas las verduras que tenemos ya fritas, damos una vuelta y echamos el arroz mezclándolo todo con la raserá.

Agregamos el agua y colocamos los trozos de bacalao por encima y un poco de azafrán. Dejamos cocer 20 minutos aproximadamente desde que el agua empieza a hervir.

GUISOS



COCIDO DE PAVO CON PELOTAS

INGREDIENTES:

- Pavo
- Garbanzos remojados
- Patatas
- Ternera
- Tocino
- Apio
- Morcillas de Cebolla
- Sal

Para las PELOTAS

- Miga de pan
- Magro de cerdo
- Ternera
- Hígado de Ave
- Longaniza - Blanco
- Sangre
- Huevo
- Perejil
- Piñones
- Ajo y Sal

Receta de:
Carmen Estañ Samper

En una olla se pone a cocer los garbanzos, la carne y el apio. En un recipiente se coloca la miga del pan con un pellizco de sal, se le añade la sangre y se mezcla todo bien. A continuación se le agregan los demás ingredientes y se amasa todo bien. Se va cogiendo porciones de esta masa y se le va dando forma de «pelotas».

Agregar en la olla que hemos puesto a hervir la carne y los garbanzos, los demás ingredientes y las pelotas, dejándolas cocer hasta que todo esté en su punto.

Este plato es típico en Navidad. La costumbre hace años era matar el pavo y la sangre se reservaba para hacer las albóndigas. En la cena de nochebuena se asaba pavo y bacalao meneao. El día de Navidad se hacía el cocido y se servía así:

Primer plato, con parte del caldo se hacía una «sopa cubierta».

Segundo plato, las pelotas con un poco de caldo.

Tercer plato, La carne, los garbanzos y las patatas.

SOPA CUBIERTA

INGREDIENTES:

- Caldo de Cocido
- Menudillos
- Longaniza Roja
- Huevo duro
- Perejil
- Ajos
- Pan del día anterior

En una cazuela u olla se echa caldo del cocido, y se le incorpora todos los ingredientes a trocitos, una vez en su punto y un poco antes de servirla se echa el pan cortado a láminas muy finas y el huevo duro a trocitos.

Se sirve caliente.

Receta de: Carmen Estañ Samper

CALLOS o MONDONGO

INGREDIENTES:

- 1 kg. de pezuña de Ternera
- 1/2 kg. de Callos
- 1/4 garbanzos remojados
- Patatas
- Chorizo, tocino
- Aceite
- Tomate
- Pimentón
- Azafrán
- Sal

La pezuña y los callos bien limpios, se colocan en una olla para espumarlos, una vez hecho esto se agregan los garbanzos y se dejan hervir. Mientras tanto en una sartén con el aceite se sofríe el tomate, fuera del fuego se le agrega el pimentón (1 cucharadita) y se echa en la olla donde están los callos, añadiendo el resto de los ingredientes, hervir a fuego lento hasta que todo esté blando.

CARACOLES CON CALDO

INGREDIENTES:

- Caracoles
- Patatas
- Cebolla
- Chorizo
- Ñoras tiernas
- Tomate entero
- Harina
- Pimiento molido
- Cominos y Sal

Receta de:
Carmen Gómez Pertusa

El día anterior, se lavan muy bien los caracoles con agua y sal, y se echan en una cazuela. Luego se unta con sal el borde de la cazuela y se les cubre de agua. Esto se hace para que no se escapen.

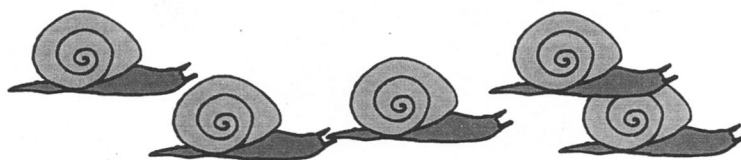
Una vez ahogados, se echan a otra cazuela cubriéndolos de agua. Los ponemos a calentar para espumarlos, y una vez espumados se cuele el caldo y se reservan los caracoles.

Por otra parte, sofreímos una cebolla y añadimos una cucharada de harina. Cuando el sofrito esté hecho, se le agrega una cucharada de pimiento molido.

En una olla ponemos los caracoles, las patatas, el chorizo, la ñora, el tomate entero y el sofrito de la cebolla. Le echamos el caldo de hervir los caracoles y un poco de agua si hace falta.

En un mortero ponemos los cominos y sacamos el chorizo, el tomate, y la ñora de la olla para picarlos.

Este picado se echa al caldo.



CUCURRONES

INGREDIENTES:

- Tomate (1)
- Hinojo tierno en rama
- 1/4 de Bajocas (judías verdes)
- 3 medidas de aceite oliva
- 1/4 alcachofas
- 1 hoja de cardo
- 2 hojas de Acelgas
- 4 Patatas medianas
- Garbanzos en remojo (un puñado)
- Hierbabuena
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán
- Harina y sal

LA VISPERA: Hacemos una masa con harina, agua y un poco de sal. Hacemos los cucurrones y los dejamos en harina. Cuando estén todos hechos los pasamos por un colador para eliminar la harina que no se haya pegado. Los guardamos. Ponemos los garbanzos en remojo.

AL DIA SIGUIENTE: Calentamos en la olla un poco de aceite y freímos el tomate bien rallado, apartamos la olla y echamos el pimentón, lo movemos bien y añadimos el agua, cuando hierva echamos las verduras previamente lavadas y troceadas, las dejamos hervir una hora aprox. y ponemos la sal, azafrán y hierbabuena y añadimos los cucurrones, dejándolos cocer de 12 a 15 minutos.

Receta de:

Rosarito García García

CUCURRONES: coger un pellizco de masa e ir haciendo bolitas del tamaño de un grano de arroz doble



HABICHUELAS EN SALSA

INGREDIENTES:

- Habichuelas
- Patatas medianas
- Acelgas
- Tomates
- 3 ó 4 dientes de ajo
- Pimentón molido (1 cuch.)
- Aceite y Sal

Receta de:

Dolores Belda Pina

Se ponen en una cazuela a cocer las habichuelas, (habiéndolas puesto en remojo la noche anterior) y todos los demás ingredientes, o bien se puede freír el tomate y los ajos, esto se deja a gusto del paladar de cada familia. Cuando esté todo guisado, se prepara una salsa con unas almendras, perejil y un par de dientes de ajo (picados en el mortero). También y a quien le guste un huevo duro en cada plato y unas gotitas de vinagre.

Se pueden preparar con habichuelas de bote y esta misma receta se puede hacer con garbanzos.

ESTOFADO DE TERNERA

INGREDIENTES:

- Ternera (carrillera)
- Patatas
- Cebolla
- Ajos
- Laurel
- Vino Blanco o Tinto
- Azafrán
- Clavos y Sal
- Aceite

Receta de: Carmen Estañ Gómez

En una sartén o en la olla en que se vaya a guisar, echar aceite y rehogar la cebolla a trocitos, los ajos, el laurel y los clavos, a media cocción, agregar la carne cortada a tacos, y acabar de rehogar.

Añadir el vino y el agua y poner a hervir hasta que la carne esté tierna. A continuación agregar las patatas y rectificar de sal. Seguir cocinando hasta que las patatas estén en su punto.

GUISADO DE ALCACHOFAS CON ALBÓNDIGAS DE BACALAO

INGREDIENTES:

- Alcachofas
- Tomate
- 2 hojas de Laurel
- Patatas
- Aceite y Sal

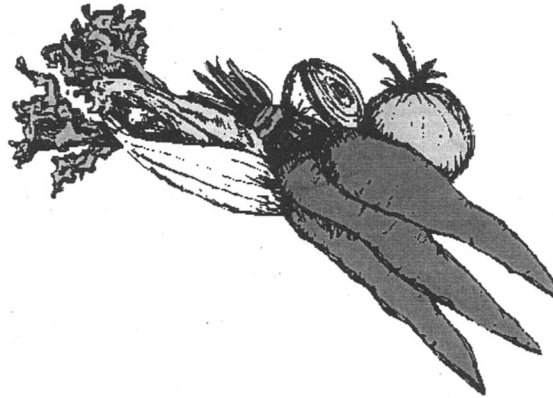
ALBÓNDIGAS

- Bacalao (desalado)
- Pan
- 1 ó 2 Huevos
- Ajo
- Perejil
- Piñones

Se sofríen las alcachofas en trozos con el tomate y las hojas de laurel, se le añade las patatas y las albóndigas y se pone todo a hervir a fuego lento.

También se puede cocinar todo en crudo, sin freir los ingredientes, para que resulte menos perjudicial para la salud.

Receta de: Dolores Belda Pina



GUISADO DE ARTABALLACOS

INGREDIENTES:

- 1/4 de Habas tiernas
- 2 ó 3 Alcachofas
- Un tomate
- 2 Ajos
- Perejil y Sal
- 7 u 8 Almendras
- Patatas

TORTILLA

- 4 Huevos
- La miga de una rebanada de un pan redondo
- Un chorrito, de leche
- Hierbabuena (un poco)

Receta de:

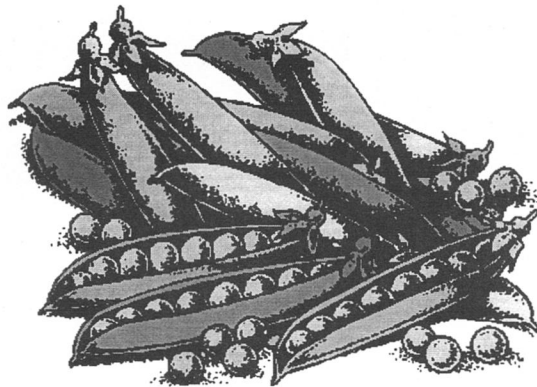
Inmaculada Ribera Salinas

Esta comida se suele hacer más en Invierno o los Viernes de Cuaresma.

Se hace primero la tortilla. Se baten los huevos con la miga de pan el chorrito de leche y la hierbabuena. En una sartén se pone un poco de aceite y se cuaja la tortilla. Se reserva.

Se pone de nuevo aceite en la cazuela y se fríen primero las almendras y luego, las alcachofas troceadas se reservan las habas y el tomate todo junto. Se le agrega agua y se deja cocer un rato. Se le pone azafrán y un poco de sal. Se le echan las patatas en trozos. Cuando están cocidas se pica la salsa con las almendras, los dos dientes de ajo y perejil, y se le añade al guisado.

La tortilla se parte en cuadraditos y se le pone por encima dejándola hervir 5 minutos para que quede esponjosa.



LENTEJAS

INGREDIENTES:

- Lentejas
- Acelgas
- Tomate
- Cebolla
- Chorizo
- Tacos de Jamón Serrano
- Huevo Duro
- Laurel
- Harina
- Pimiento molido
- Aceite y Sal

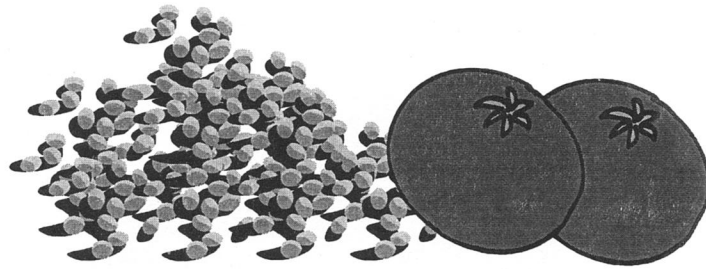
En una olla con agua, se ponen a hervir las lentejas, las acelgas, el chorizo, los tacos de jamón y el laurel. En una sartén se echa aceite y se hace un sofrito con la cebolla y el tomate, al que se le agrega una cucharada de harina y una vez hecho se saca la sartén del fuego y se añade la cucharada de pimiento molido.

Este sofrito se echa en la olla de las lentejas que tiene que seguir hirviendo hasta que los ingredientes estén en su punto.

Por último se le añade el huevo duro a trocitos.

Receta de:

Carmen Estañ Gómez



OLLA VIUDA

INGREDIENTES:

- Tomate
- Aceite
- Cardo
- Chirivía
- Alcachofas
- Garbanzos
- Patatas
- Morcilla de cebolla
- Harina (1 cucharada)
- Pimiento molido (1 cuch.)
- Panceta
- Agua

Se frie el tomate, cuando esté frito se frie la harina, se quita del fuego y se agrega pimiento molido. A este frito se le añade agua, se pone a hervir y cuando esté hirviendo se le va echando poco a poco el resto de los ingredientes dejándolos cocer, hasta que estén en su punto.

Receta de: Carmen Estañ Gómez



HABICHUELAS o GARBANZOS EN SALSA

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de Alubias o Garbanzos
- 2 Patatas medianas
- 2 Hojas de Acelgas
- Una penca de Cardo

SOFRITO

- Harina (1 cucharada)
- Pimentón dulce (1 cuch.)
- Algo de Aceite

MORTERO

- unos pocos cominos
- diente de ajo
- 7 u 8 almendras

En una cazuela se ponen a cocer las alubias (habichuelas), a los 10 minutos de hervir, se les cambia el agua y al poco de estar cociéndose, se le agrega la verdura troceada y el sofrito, cuidando que no se pase la harina que estropearía el guiso. Y las patatas a trozos pequeños.

Cuando falta poco se le agrega bien picado lo del mortero, y se hierve un poco más

Receta de: M.^a Dolores Vera Gómez

TRIGO PICAQ

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Trigo
- Judías Verdes
- Alcachofas
- Cardo
- 1 Nabo
- 1 ó 2 Peras
- 1 Cebolla
- 2 Tomates
- 2 Patatas
- Pimiento Molido
- Aceite y Sal

En una olla poner a hervir el trigo, las judías verdes, alcachofas, cardo, nabo y peras. En una sartén sofreír la cebolla y los tomates, agregar el pimentón y echarlo a la olla, a continuación las patatas troceadas y seguir hirviendo hasta que los ingredientes estén en su punto.

Receta de: M.^a Dolores Tomás Marcos

SALSA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

- 1/4 Kg. de Garbanzos Remojados.
- 1 Cebolla
- 1 Tomate
- Ajo
- Perejil y Sal
- Chorizo
- Bacon
- 1 Patata

Receta de:

Josefina Berná Esteve

Se frien con un poco de aceite, la cebolla, el ajo, el perejil, el bacon y el chorizo. Se echa agua, y cuando está a punto de hervir, se echan los garbanzos y se sigue hirviendo. Cuando está casi hervido, se echa un poco de ajo picado y perejil con una patata hecha trocitos.

En el frito se echa un poco de pimiento molido, así como en el picado media yema de huevo con el ajo y perejil.

Finalmente se echa azafrán y sal al gusto.

PUCHE DE HARINA DE GIGAS

INGREDIENTES:

- 2 manojos de Ajos Tiernos
- 100 gr. de mollas de bacalao (salado)
- 2 cucharadas por ración de harina de gigas
- un poco de Aceite

Receta de:

M.^a Dolores Vera Gómez, enseñadas por M.^a Teresa Sánchez Pamies

En una cazuela se sofrien los ajos y el bacalao, y después se le va añadiendo la harina y agua sin dejar de mover, hasta que quede una pasta espesa al gusto.

SÉMOLA CON GARBANZOS

INGREDIENTES:

- 1/4 Kg. de Garbanzos Remojados.
- 4 trozos de Bacalao
- 1 Tomate maduro
- Harina la que admita
- Aceite
- Pimentón
- Azafrán

Receta de:

Carmen Juan Illán

Típica de la Huerta de Callosa de Segura

Cocer los garbanzos y reservarlos. El bacalao se asa y se limpia de piel y espinas y se desmenuza.

Se pone en el fuego una sartén grande o perola, se echa el aceite, y se sofríe el tomate, se le agregan los garbanzos escurridos, el bacalao y el pimentón una vez todo bien rehogado, se añade el caldo de cocer los garbanzos y si faltara caldo se le agrega agua caliente, echar el azafrán y la harina poco a poco sin dejar de remover para que no se hagan grumos y cocer durante 20 min.

Debe quedar una crema espesa.

SÉMOLA CON VERDURAS

INGREDIENTES:

- 1 Tomate maduro
- 1 Cebolla
- 2 Cucharones colmados de Harina
- 1/4 Kg. Habas tiernas peladas
- 4 Alcachofas cortadas a trocitos.
- 100 gr. de Bacalo sin espinas y desmenuzado

Receta de:

M.^a Dolores Vera Gómez, de Tere Ballesta Sánchez

En un tazón se disuelve la harina con un poco de agua.

Todo lo demás se sofríe y se pone a hervir con un poco de agua, cuando está la verdura cocida, se le añade la gacheta preparada anteriormente, removiendo con el cucharón hasta darle el punto de espesor deseado.

POTAJE

INGREDIENTES:

- Garbanzos
- Habichuelas
- Acelgas
- Chirivía (1)
- Calabaza
- Judías Verdes
- Cebolla (1)
- Tomate
- Aceite y Sal
- Harina
- Pimentón dulce

En una olla se echan los garbanzos, las habichuelas, las acelgas, las judías, las calabaza y la chirivía y se ponen con agua a hervir.

En una sartén con el aceite se hace un sofrito con la cebolla y el tomate, una vez frito se le agrega una cucharada de harina y fuera ya del fuego una cucharadita de pimiento molido.

Este preparado se vierte sobre la olla y se sigue hirviendo todo junto aproximadamente una hora

Receta de:

Conchita Baeza Ramón



TRIGO PICA0

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Garbanzos
- 1/4 kg. de Trigo
- 125 gr . Judías Verdes
- Una penca de Cardo
- 2 hojas de Acelgas
- 3 Patatas
- 1 Nabo
- 1 Tomate
- Azafrán
- Pimentón
- 3 medidas de Aceite de Oliva
- 4 hojas de Hierbabuena
- Sal

Los garbanzos los ponemos en remojo la víspera.

Ponemos en una olla agua con los garbanzos, hervimos hasta que estén blandos. En una sartén calentamos el aceite y freimos el tomate, apagamos el fuego y echamos el pimentón.

En la olla donde hemos hervido los garbanzos añadimos las verduras peladas, lavadas y troceadas, y el sofrito, dejamos que hierva todo un poco y echamos el trigo hasta que esté cocido.

Receta de:

Rosarito García García



TRIGO PICA0

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Garbanzos
- 1/2 kg. de Trigo picado
- 1/4 kg. Judías Verdes
- Una penca de Cardo
- 4 hojas de Acelgas
- 2 Patatas medianas
- 2 Boniatos grandes

SOFRITO

- 1 Tomate
- 2 dientes de Ajo
- Pimentón
- Sal y Aceite

En una olla se hace el requemo, y se le añaden las verduras y los garbanzos.

Cuando todo está hervido, se le echa el trigo y se tiene por lo menos (hora y media) más, hirviendo sin dejar de remover la olla.

Receta de: M.^a Dolores Vera Gómez



GUISADO DE CONEJO HUERTANO CON ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES:

- 1 Conejo
- 1/2 Kg. de Patatas
- 100 cl. de Aceite

ALBONDIGAS:

- 150 gr. de Pan duro
- Menudillos y algún trozo del conejo
- Sangre de conejo
- 1 huevo
- Piñones y Sal.

MORTERO:

- 3 dientes de Ajo
- 5 almendras
- Perejil

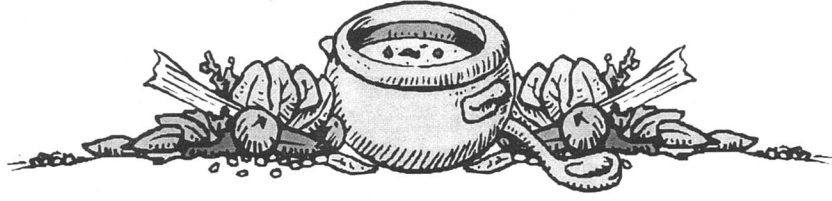
Receta de:

M.^a del Pilar García García

En un cuenco se mezcla la miga de pan con un poco de sal y la sangre del conejo, a continuación se le agregan los menudillos y carne bien picados, el huevo, piñones y se amasa todo muy bien para formar unas bolitas pequeñas (albóndigas).

En una sartén se sofríe el conejo troceado y las albóndigas. Mientras tanto se coloca en una cazuela las patatas troceadas de forma irregular, con 1/2 litro de agua, a la que se le añadirá el conejo y albóndigas una vez fritos. Se dejan cocer a fuego lento 30 minutos aprox. Finalmente se pican los ingredientes del mortero con un pelín de sal y se vierte la picada en la cazuela junto a un puñado de piñones. Y se sirve.

Si se dispone de un conejo vivo, al matarlo la sangre sirve para hacer las albóndigas. Así es como lo hacía mi abuela en la huerta.



VARIOS



BACALAO MENEAO

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de Bacalao
- 1 kg. de Patatas
- Aceite de Oliva
(el que admita)
- 1 Huevo
- Ajo y Limón

Receta de:

Antonio Martínez Marco

Hervir juntos las patatas y el bacalao cortados a trozos.

Una vez cocidos se ponen en un perol de barro, las patatas y el bacalao limpio de piel y espinas.

Con la ayuda de una cuchara de madera se van chafando los ingredientes, a los que se les irá echando el aceite y limón (zumo) sin parar de chafar. Agregar el huevo y seguir añadiendo aceite sin dejar de remover hasta que doble su volumen.

Por último se le incorpora el ajo picado (a gusto del paladar).

AJO MENEAO

INGREDIENTES:

- Patata Hervida
- Aceite
- Ajo
- Una yema de Huevo
- Limón
- Un poco de Sal

Receta de: Carmen Gómez Pertusa

Se chafa una patata caliente-hervida, se pica en un mortero un diente de ajo con un poco de sal, se le agrega la patata chafada se mueve con la mano del mortero, se le agrega la yema y se vuelve a mover, y se le va agregando un poco de aceite y un poco de limón, hasta que aumente de volumen.

BELITRERAS

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Belitreras
- 1 kg. de Tomates
- 1/4 kg. de ñoras tiernas
- Aceite
- Sal

En una sartén se echa el aceite y se sofríen las belitreras, se reservan. A continuación sofreiremos las ñoras previamente lavadas y partidas por la mitad o a trozos, y se reservan.

En el aceite restante se echan los tomates rallados y se frien.

Un poco antes de finalizar el frito, se agregan las belitreras y las ñoras, dándoles unas vueltas para que tomen el sabor del tomate.

EMPANADAS

INGREDIENTES:

para la MASA

- 1/2 Kg. de Harina
- 1 vaso de aceite (menos un dedo)
- 1 vaso de vino blanco
- Pimiento molido y Sal

RELLENO

- Atún en aceite
- Tomate frito
- Huevo duro
- 1 huevo para pintarlas

Colocar en un cuenco la harina con la sal y el pimiento molido, mezclar. A continuación echar el aceite y amasar luego el vino y seguir amasando hasta que la masa esté bien ligada.

Coger porciones de esta masa y estirarlas con el rodillo, se rellenan y se doblan y se les da forma de media luna.

Se colocan en la llanda del horno y se pintan con huevo batido y se pinchan con un tenedor.

Cocer en el horno hasta que estén doradas.

Receta de:

Carmen Estañ Gómez

CAMARROJAS FRITAS

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. de Acelgas
- 1/2 Kg. de Camarrojás
(achicoria)
- 1/2 Kg. de Tomate
- Ajos duros o tiernos
- Aceite
- Sal

Lavar bien las verduras y hervirlas. Una vez hervidas se escurren muy bien con un colador y se pican.

En una sartén se echa aceite y se pone a calentar, se sofríen los ajos a trocitos y una vez dorados se apartan. En ese aceite se sofríe el tomate y cuando esté hecho se le agregan las verduras y los ajos, se les da unas cuantas vueltas para que se mezclen bien con el tomate, y ya están listas para servir.

Se pueden acompañar con unas sardinas saladas fritas.

MIGAS

INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. pan de un par de días
- Habas tiernas
- Ajos tiernos
- Una Patata
- Un vaso de aceite de oliva (de los de agua)
- Sal

Receta de:

Josefina Serrano Estañ

En un cuenco se pone el pan troceado como para tortilla y se rocía con agua, se tapa con un plato y se deja reposar un par de horas.

En una sartén o perola, se pone el aceite y se sofríen la patata (cortada como para tortilla) a media cocción se le agregan las habas y luego los ajos tiernos. Una vez fritos los ingredientes se reservan y en el aceite restante se frie el pan, sin dejar de remover para que no se pegue, hecho esto se le añaden las verduras y se les da unas vueltas para mezclarlo todo bien.

GACHAMIGAS

INGREDIENTES:

- Magra de Cerdo
- Panceta
- Longaniza
- Harina (3 cucharadas soperas colmadas por plato)
- Aceite
- Sal

Receta de:

Inmaculada Samper López

La carne y la longaniza se cortan a cuadraditos y se sofríen, se reservan. En el aceite restante se sofríe la harina y cuando ésta haya absorbido el aceite se le agrega agua y se va removiendo con la rasera dándole vueltas sobre la misma masa hasta que se forma una bola y con unos golpecitos suaves se van haciendo cuadraditos, una vez conseguido se le agrega el sofrito de carne que teníamos en reserva.

NIÑOS ENVUELTOS

INGREDIENTES:

- 8 filetes de ternera tiernos cortados muy finos
- 8 lonchas de Jamón Serrano
- Aceite de Oliva
- Harina
- Canela en Rama

Sobre cada filete se coloca una loncha de jamón serrano, se enrolla y se unen los extremos con un palillo, se rebozan de harina y se doran en el aceite puesto a calentar en una sartén. Una vez dorados se colocan en una cazuela y se les cubre con agua, vertiendo sobre ellos el aceite de haberlos sofrito, y la rama de canela. Se tienen cocinando a fuego lento hasta que estén tiernos.

Receta de:

Encarnita Rives Gilabert



TORTAS DE SAL

INGREDIENTES:

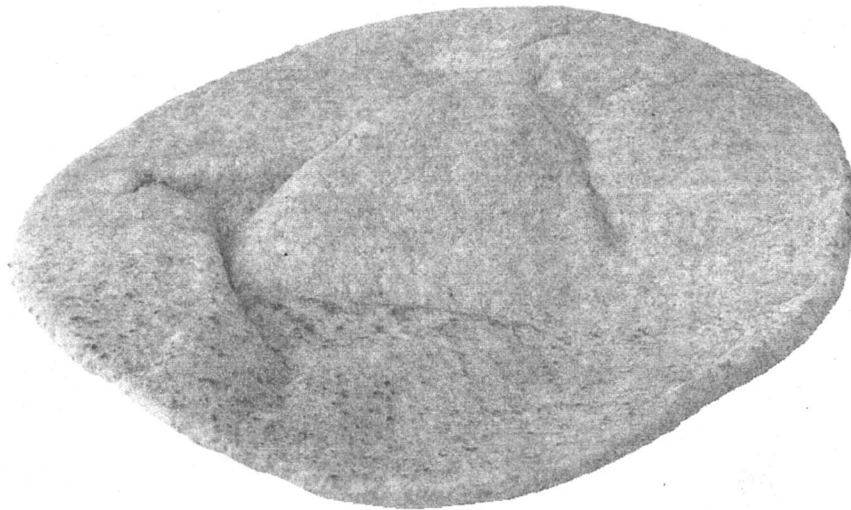
- 1/2 kg. de Harina
- 1 vaso de agua
- Un poco de levadura de pan
- Aceite y Sal

Se mezcla la levadura y la sal con el agua templada y se echa sobre la harina, se amasa muy bien y se deja reposar 20 minutos.

Una vez reposada se van cortando trozos y con ayuda de un rodillo se extienden muy bien y se les pone aceite y un espolvoreado de harina se les dobla las puntas hacia adentro y se repite esta operación 3 veces más. Una vez hecho esto se dejan reposar de 7 a 8 minutos y ya se pueden extender según el grosor y el tamaño que uno desee.

Receta de:
Carmen Estañ Gómez

Se rocían de aceite y un poco de sal.



REPOSTERÍA



ALMENDRADOS

INGREDIENTES:

- 1 Kg. Almendra molida
- 1/2 Kg. Azúcar
- 7 yemas
- 2 Huevos enteros
- canela
- Ralladura de Limón
- Obleas
- Cabello de Angel (para el relleno)

Receta de:
Carmen Serrano Estañ

En un recipiente se colocan todos los ingredientes y se amasa bien.

Se hacen bolitas, y con los dedos iremos ahuecándolas para rellenarlas con el cabello de ángel. Una vez rellenas colocar un poco de masa para cerrarlas.

Se rebozan con azúcar y canela movida. Sobre la llanda del horno colocaremos las obleas y encima pondremos los almendrados.

Se cuecen a horno moderado. Hay que tener un cacharro con agua para introducir los dedos y remojarlos porque es una masa que se pega.

También se rellenan con yema o dulce de boniato.

ALMOJÁBANAS

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de harina
- 1/2 litro de aceite
- 1'5 litros de agua
- Miel
- Azúcar
- 24 Huevos

Receta de:

Carmen Estañ Samper

En una sartén de bordes altos, se pone el agua y el aceite, cuando comience a hervir se le agrega la harina, se remueve sin parar hasta conseguir que se haga una masa (como la gachamiga).

Se deja enfriar y se le agregan los huevos amasando muy bien hasta conseguir una pasta homogénea. Haremos montoncitos que iremos colocando en la llanda de horno y mojándonos los dedos con agua para evitar que se nos pegue la masa, le haremos un círculo en el centro. Una vez cocidas en el horno las dejaremos enfriar, para bañarlas con miel y espolvorear con azúcar.

BIZCOCHO PARA BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES:

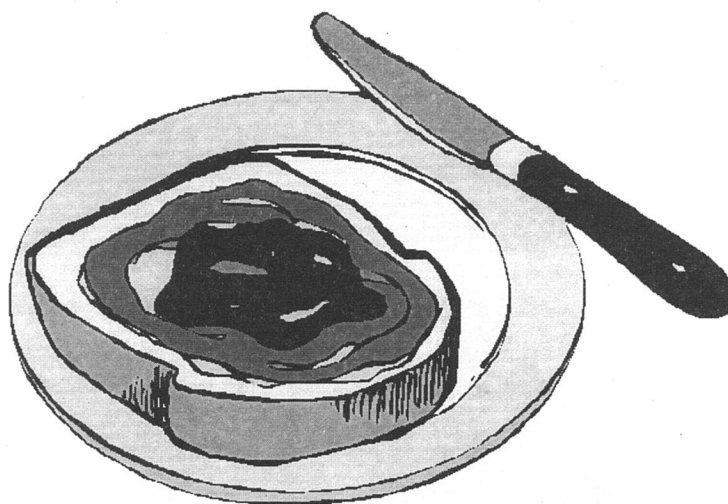
- 3 Huevos
- 100 gr. de Azúcar
- 100 gr. de Harina

Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar, las yemas y la harina.

Se prepara la llanda del horno con un papel de base engrasado. Se cuece en el horno a fuego moderado.

Receta de:

M.^a Pilar García García



BUÑUELOS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 500 gr. de Calabaza (pelada y limpia)
- 500 gr. de Harina
- 1 trozo de levadura de pan (como un huevo)
- Aceite de Girasol
- Azúcar

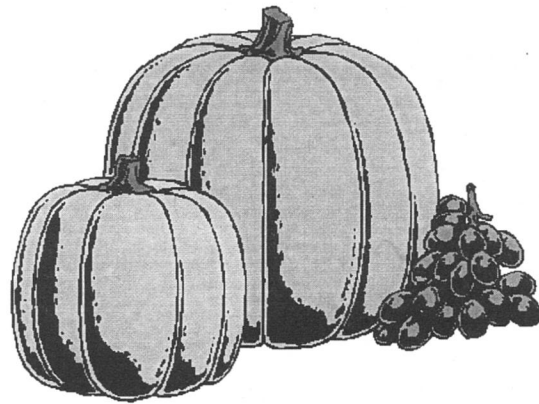
Receta de:

Rosarito García García

Lavamos la calabaza, la cortamos y la ponemos a hervir, cuando esté blanda la sacamos del agua, la ponemos en un plato y la chafamos bien con un tenedor, la echamos en un recipiente grande y le añadimos la harina que pasaremos por el colador y la levadura disuelta en un poco de agua, mezclamos bien y dejamos reposar hasta que fermente y doble el volumen.

En una sartén ponemos el aceite y cuando esté caliente vamos cogiendo trocitos de masa con las manos (que iremos mojándonos en un cacharro de agua para que no se nos peguen) y echándolos a la sartén le damos la forma.

Se sirven en una fuente y al lado un plato con azúcar para ir rebozándolos antes de comerlos.



GACHAS CON ARROPE

INGREDIENTES:

- 1, 5 litros de Agua
- 1/4 Kg. de Harina
- Matalauva
- Arrope para bañarlas
- Sal

Receta de:

Conchita Ramón Manresa

Del agua, separar en un cacharro 1/4 de litro para disolver la harina, colándola después para evitar la formación de grumos. Poner el agua a hervir junto con la matalauva y un pellizco de sal. Cuando rompa a hervir, verter la harina disuelta y remover sin parar hasta que espese. Se reparte en platos y cuando se van a servir, se le forma con un cuchillo cuadritos para que el arrope se introduzca.

Se utiliza una cuchara de madera para remover.

GACHAS CANAS

INGREDIENTES:

- 1 litro de Leche
- 3/4 lt. de Agua
- 1/4 kg. de Harina
- Canela
- Corteza de Limón
- Bizcocho

Receta de:

Josefina López Ruiz

Hervir la leche con la canela y el limón. Dejar que se enfríe. Agregar a la leche 1/4 de litro del agua y con el 1/2 litro restante se disuelve la harina colándola para evitar grumos. Poner a calentar de nuevo la leche con el agua y cuando rompa a hervir, verter la harina disuelta y sin parar de remover con una cuchara de madera, hasta que la crema espese. Colocar en platos rebanadas de bizcocho y sobre ellos ir echando la crema. Espolvorear con canela molida, al gusto.

LECHE ASADA

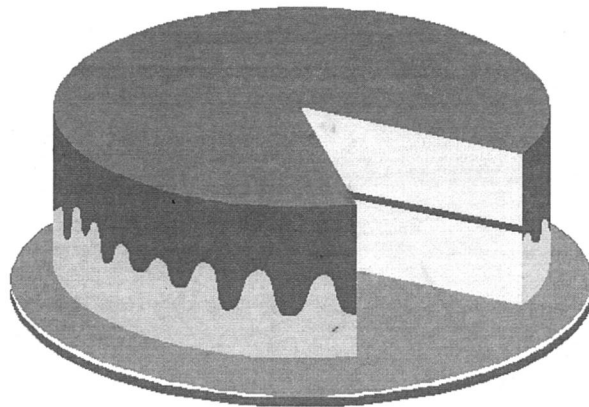
INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 8 huevos
- 250 gr. de Azúcar
- Bizcocho o Mona
- Canela molida

Receta de:

Carmen Serrano Estañ

Caramelizar un molde de unos 25 cm. de ancho con bordes altos, o cazuela. En un recipiente aparte batir los huevos, añadir el azúcar, la leche y mezclarlo todo bien. Verter sobre el molde caramelizado y ponerle encima rebanadas de bizcocho o mona, espolvorear con la canela. Cocer al baño María en el horno a temperatura moderada de 45 a 50 minutos. Para que no forme corteza hay que tapar el molde con un papel o tapadera, para saber si está cocido pinchar con una aguja y si sale limpia ya está en su punto.



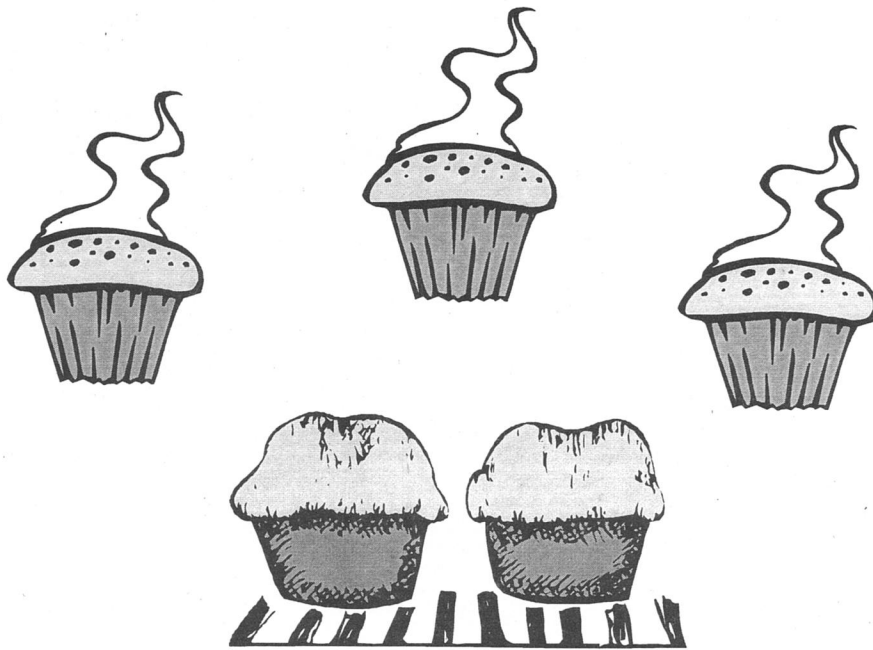
MAGDALENAS

INGREDIENTES:

- 12 Huevos
- 1 Kg. Harina
- 1 Kg. Azúcar
- 1 Vaso Aceite de Oliva
- 2 Vasos de Leche
- 6 Gaseosas
- Ralladura de Limón
- Canela

Se separan las claras de las yemas y se baten a punto de nieve incorporándoles el azúcar, se agregan las llemas, el aceite, la leche, la harina, la ralladura de limón, la canela y las gaseosas. A continuación se vierte la masa con ayuda de una cuchara en moldes de papel rizado, echándoles por encima un poco de azúcar. Se cuecen en el horno a temperatura moderada.

Receta de: M.^a José López López



MONAS

INGREDIENTES:

- 1,5 Kg. de Harina
- 6 Huevos
- 500 gr. de Azúcar
- 1/2 Lt. de Leche
- 2 tacitas de Aceite
- 1/2 pastilla de levadura de panadero
- Ralladura de Limón

Receta de:

Carmen Estañ Samper

En un recipiente se pone 1/2 kg. de Harina y 2 huevos. Se le añade la levadura disuelta con leche tibia y se amasa bien, dejándola reposar hasta que doble su volumen.

A continuación se le agrega el resto de los ingredientes y se amasa bien. Se vuelve a dejar en reposo hasta que vuelva a doblar su volumen. Una vez conseguido esto, se van haciendo bolas, se forman los bollos redondos o alargados según se quiera, y se colocan en llandas de horno. Se vuelven a dejar reposar para que vuelvan a fermentar otra vez, y una vez realizada la fermentación se les da brillo con huevo batido ayudadas de una brocha.

Se les pone azúcar por encima y se cuecen a horno moderado.

NIÑOS ENVUELTOS

INGREDIENTES:**MASA:**

- 1/2 kg. de manteca
- 1/2 kg. de azúcar
- 1 vaso pequeño de vino Jerez
- 4 yemas y una clara de huevo
- 1 ¹/₄ kg. de Harina
- Ralladura de Limón

RELLENO

- Dulce de yema
- Cabello de Angel.
- Dulce de Boniato, a gusto

Mezclar la manteca con el vino, a continuación agregar el azúcar, los huevos y por último la harina con la ralladura de limón.

Para hacer los niños envueltos, hay que cortar la masa en forma de triángulo, y una vez rellenos del dulce que nos guste, enrollar por la parte más ancha del triángulo y acabar por el pico.

Colocar en llanda de horno y cocer.

Receta de: Manuela Ramón García

PASTA FLORA

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de manteca
- 1/4 litro de aceite quemado frío
- 3 Huevos
- 1/2 kg. de Azúcar
- 1'5 kg. de Harina
- 1 vaso de vino de Jerez
- 1 cucharada de bicarbonato
- Ralladura de Limón

Mezclar la manteca con el vino y el aceite trabajándola muy bien. A continuación agregar el azúcar, los huevos, y por último la harina con el bicarbonato y la ralladura de limón. Hay que amasarla muy bien hasta que la masa esté bien ligada.

Con moldes hacemos las tortas y se pueden rellenar con cabello de ángel.

Receta de:

Manolita Baeza Ramón

PASTELILLOS VOLADORES

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Carne de Ave
- 3 Huevos duros
- 3 cucharadas de manteca blanca
- Harina
- Aceite para freir

Receta de:

Inmaculada Ribera Salinas

Se cuece la carne. Del caldo de cocerla se hecha un vasito a un recipiente con dos cucharadas de manteca y harina la que admita, y se hace una masa.

Luego, se extiende la masa con el rodillo encima de un mármol. Se sigue trabajándola y se le va incorporando poco a poco el resto de la manteca, hasta que quede una masa fina.

Se extiende con el rodillo, se rellena con el huevo duro y la carne en trocitos pequeños. Se hacen como las empanadas pero pequeñas.

Se frien en aceite muy caliente. Cuando se sacan se rebozan en azúcar y canela.

Nota: estos pastelillos se comen calientes pero también están muy buenos fríos



PLATO LIGERO

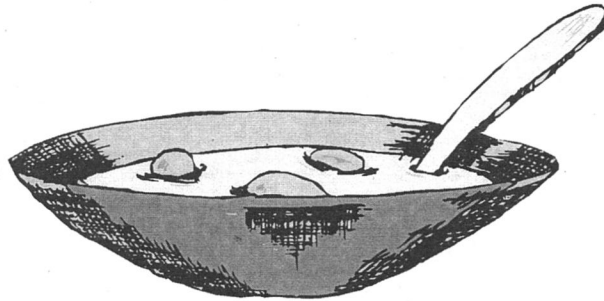
INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- Azúcar
- Bizcocho o Lenguetas
- Vino de Jerez dulce

Receta de:
Antonia Illán Navarro

Separar las claras de las yemas. Con las claras y 2 cucharadas de azúcar por cada una, hacer un merengue y reservar. En otro recipiente que pueda ir al fuego (y que no sea de aluminio) poner las yemas y 1 cucharada sopera colmada de azúcar por cada una y 2 de agua, hacer el dulce de yema.

El bizcocho o lengüetas, se coloca sobre un plato grande o fuente, previamente se remoja en el vino de Jerez. Sobre ellos se verterá el dulce de yema y encima el merengue. Se introduce en el horno unos minutos para dorarlo. Se puede servir frío o templado a gusto, y también agregar a la yema almendra molida.



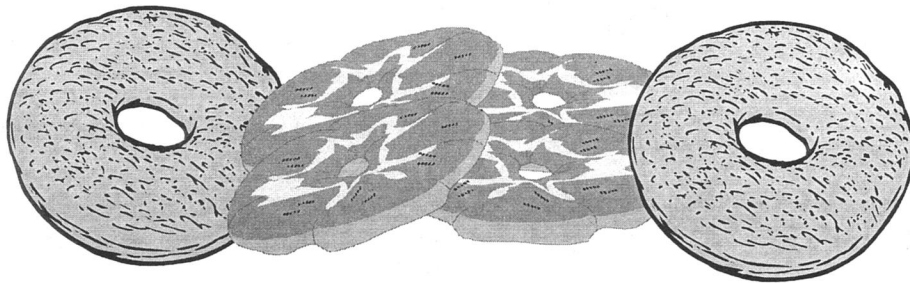
ROLLOS DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- 1 Kg. Harina
- 1/2 Kg. Azúcar
- 1 Vaso Aceite de Oliva
- 4 Gaseosas ó Bicarbonato
- Ralladura de Limón
- Canela

Se colocan en un recipiente todos los ingredientes amasándolos bien, una vez conseguido se van tomando porciones de la masa y se van haciendo tiras y enrollándolas formando círculos, colocar en llandas para cocer en el horno. Se espolvorean con azúcar.

Receta de: M.^a José López López



ROLLOS DE YEMA

INGREDIENTES:

- 1 Kg. Harina
- 1/2 Kg. Azúcar
- 1/4 Lit. Aceite de Oliva
- 5 Gaseosas
- 9 Yemas
- 3 Huevos enteros

Se ponen todos los ingredientes en un recipiente, se amasa muy bien. Hacer tiras de la masa y formar círculos, colocar en la llanda y hornear.

Receta de: Manolita Baeza Ramón

PAPARAJOTES

INGREDIENTES:

- Hojas de Limonero
- 1 Vaso de Leche
- 2 Huevos
- Harina (la que admita)
- 1 Papeleta de gaseosa azul y blanca...

Se baten los huevos con la leche y se añade poco a poco la harina con la gaseosa, hasta que quede homogénea.

Luego se rebozan las hojas en la masa y se frien en aceite bien caliente. Una vez fritos se pasan por azúcar y canela al gusto.

Receta de: M.^a Pilar García García

TORTAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 3 Tazones de calabaza hervida
- 1 tazón de aceite de oliva
- 1/4 kg. de Azúcar
- Harina la que admita
- Un trozo de levadura de panadero
- Piñones y granos de anís
- Miel

CRECIENTE: Un tazón de calabaza y la mitad de la levadura y harina; amasar hasta formar una bola y dejarla reposar, tiene que doblar su volumen. A continuación a esta creciente se le agregan el resto de calabaza, azúcar y levadura, piñones y anís y se amasa, se deja otra vez en reposo y una vez fermentada la masa, se van cogiendo porciones y se les da forma, se colocan en llanda de horno y se dejan reposar hasta que casi doblen su volumen. Con una tijera se le hacen unos piquitos y se cuecen en el horno a temperatura media.

Una vez frías se bañan con miel y se espolvorean con azúcar.

Receta de:

M.^a Pilar Baeza Ramón

TORTAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 2 Tazones de calabaza
- 1 tazón de aceite
- 1/4 kg. de Azúcar
- Harina la que admita
- Un trozo de levadura de panadero
- Piñones, matalauva
- Miel (para bañarlas)

Se hierve la calabaza hasta que esté blanda. Se cuela y el caldo se reserva. Con 2 tazones de este caldo, la levadura y harina se hace la creciente dejándola reposar hasta que doble su volumen.

A continuación se le agregan la calabaza chafada, el aceite, el azúcar, la matalauva, los piñones y la harina amasándolo todo muy bien, volverla a dejar en reposo.

Una vez fermentada la masa se trabaja de la misma forma que en la receta anterior.

Receta de:

M.^a Pilar García García

TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 Bote de piña en Almíbar
- Azúcar para caramelizar un molde

MASA

- 100 gr. de Harina
- 100 gr. de Mantequilla
- 100 gr. de Azúcar
- 2 Huevos
- medio sobre de levadura royal

Caramelizar un molde de tarta con azúcar tostada, y colocar a continuación en este molde la piña.

Amasar los ingredientes para hacer la pasta de la tarta y verter en el molde que hemos preparado con el azúcar tostada y la piña.

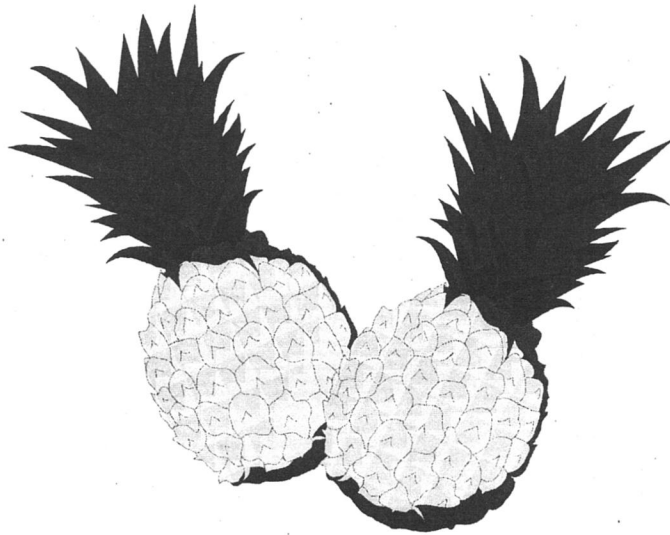
Hornear hasta que esté cocida.

Una vez fría, se desmolda en una fuente y se le da la vuelta quedando la piña por encima con el azúcar caramelizado.

Bañar con el almíbar de la piña.

Receta de:

M.^a Pilar Baeza Ramón



SOPA DE OBISPO

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 4 Huevos
- 1/4 kg. de Azúcar
- 4 cucharadas rasas de Maizena
- 1 corteza de limón
- 1 ramita de canela
- 3 papeles de lengüeta

*Receta de:
Inmaculada Ribera Salinas*

En una cazuela se echa la leche, la corteza de limón y la canela, se pone a fuego lento.

Entre tanto, se separan las claras de las yemas y las montaremos a punto de nieve, agregándoles 2 cucharadas de azúcar, según batiendo hasta que esté bien duras.

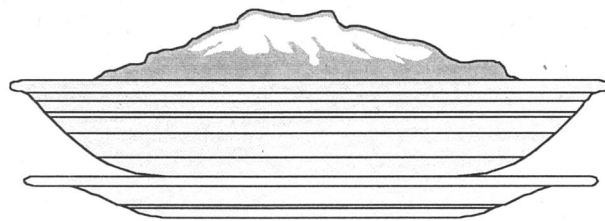
De este merengue se va tomando cucharadas y se echan en la leche, dándoles la vuelta para que cuezan por los dos lados.

Se sacan con la espumadera y se ponen en una fuente con las lengüetas.

En un poco de leche se deshacen las yemas con la maizena. Se añade el azúcar (sin parar de remover) a la leche con la maizena y las yemas.

Cuando esté espesa se sirve en la fuente donde están las claras.

Se puede cubrir con canela molida o con azúcar tostada.



TORTADA

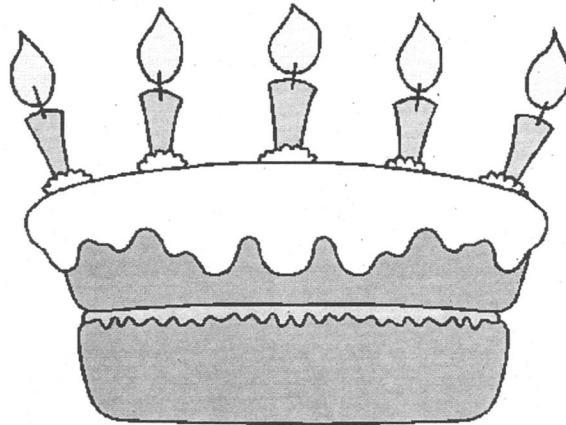
INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- 190 gr. de Azúcar
- 200 gr. de Almendra molida
- 125 gr. de harina y flor de Almidón

Se prepara igual que el bizcocho, separando las claras de las yemas y batiéndolas a punto de nieve con el azúcar, luego incorporar las yemas, almendra y la harina mezclada con la flor de almidón. Verter sobre un molde redondo y cocer en el horno a fuego lento (160°).

Una vez fría, se parte por la mitad y se rellena con dulce de yema. A continuación se baña con un almíbar al que se le incorpora una copita de licor (Brandy, Licor 43, Vino de Jerez, al gusto).

Por último se cubre con un merengue (claras de huevo montadas a punto de nieve fuerte) y se adorna.



TORTA BOBA

INGREDIENTES:

- 3 Huevos
- 2 vasos de Harina
- 1 vaso de Azúcar
- 1/2 vaso de Leche
- 1/2 vaso Aceite Oliva
- 3 sobres de Gaseosa blanca y 3 de azul
- Ralladura de Limón
- Canela

Receta de:

Manolita Baeza Ramón

Se baten los huevos y se añade el azúcar sin dejar de batir, a continuación la leche y el aceite, la ralladura de limón y canela, se remueve y se le incorpora la harina poco a poco. Una vez todo bien mezclado se echan las gaseosas y se remueven. Se vuelca la masa sobre un molde y se espolvorea con azúcar y se introduce en el horno.

Esta receta se puede hacer con almendra en ese caso sería 1 vaso de harina y 1 de almendra

BIZCOCHO

INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- 190 gr. de Azúcar
- 190 gr. de Harina y flor de Almidón (mitad de cada)

Receta de:

Natalia Serrano Estañ

Se separan las claras de las yemas. Se baten las claras a punto de nieve incorporándoles el azúcar, agregar las yemas y a continuación la harina y la flor de almidón. Se vierte sobre la bizcochera y se mete al horno a 160 ° durante 40 minutos. La flor de almidón se puede sustituir por Maizena

TORTAS DE CHICHARRONES

INGREDIENTES:

- 3/4 kg. de Harina
- 1/2 vaso de azúcar
- 2 vasos de agua
- 1 trozo de levadura de panadero
- 1/4 kg. de Chicharrones
- Aceite

Receta de:

Remedios Álvarez Pérez

Mezclar la harina con el azúcar, con el agua templada se disuelve la levadura y se echa sobre la harina y el azúcar.

Se amasa muy bien y se deja reposar unos 20 minutos aproximadamente.

Una vez reposada, se extiende la masa con el rodillo y se rocía con aceite. Se doblan las puntas hacia adentro y se repite esta operación un par de veces.

Se prepara una llanda de horno espolvoreada con harina y se coloca sobre ella la masa extendida.

Los chicharrones se rebozan con azúcar.

Por último repartir por encima de la torta los chicharrones y espolvorear con azúcar.

TORTAS DE MANTECA

INGREDIENTES:

- 1 kg. de Harina
- 1 kg. de Azúcar
- 1/2 Kg. de Manteca Blanca
- 4 yemas
- 2 huevos enteros
- Canela molida

Trabajamos bien la manteca, le agregamos el azúcar y seguimos trabajando, añadimos los huevos y por último la harina poco a poco sin dejar de amasar.

Con moldes haremos las tortas y las pondremos en la llanda del horno.

Una vez cocidas, le pondremos azúcar y canela.

TORTAS DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Harina
- 1/4 kg. de Azúcar
- 6 Huevos

Se separan las claras de las yemas y se baten a punto de nieve incorporándoles el azúcar, a continuación las yemas y luego la harina.

Se colocan en aros de papel, y se introducen en el horno a temperatura media.

Receta de:

Carmen Estañ Gómez

TORTAS ESCALDAS

INGREDIENTES:

- 3 kg. de Harina
- 3/4 kg. de Azúcar
- 1 litro menos tres dedos de Anís
- 1 litr. Aceite Oliva
- Alegría (Ajonjolí)
- 1 Corteza de Limón
- Miel para bañarlas

Receta de:

Manuela Ramón García

La harina se pone en un recipiente que no sea de plástico, para que no se deforme al echar el aceite caliente junto con el azúcar el ajonjolí y el anís, se mezclan. En una sartén poner al fuego el aceite con un trozo de corteza de limón y cuando esté dorada es el momento de verter el aceite sobre la harina. Removerla con cuchara de madera hasta que se mezcle bien y seguir amasando hasta que la masa esté bien unida.

Hacer las tortas con un molde y colocarlas sobre las llanda del horno y hacerles con el dedo unos hoyitos sin llegar a romperlas. Cocerlas en el horno. Se bañan en miel antes de servir las.