



*Cocina Popular del Valle del Huecha
(Recetario Tradicional)*

María Pilar Garde Murillo

Centro de Estudios Borjanos
Institución «Fernando el Católico»

La cocina popular del Valle del Huecha

(Recetario tradicional)

La cocina popular del Valle del Huecha

(Recetario tradicional)

María Pilar Garde Murillo

Centro de Estudios Borjanos
Institución «Fernando el Católico»

Publicación nº 191 del Centro de Estudios Borjanos
y nº 2.697 de la Institución «Fernando el Católico»

Colección «Temas Populares» n.º 18

Portada: José Luis Garde Murillo
Fotografías: Elena Cantera Garde
Dibujos: Enrique Rubio Ibáñez

Edita: Centro de Estudios Borjanos
Institución «Fernando el Católico»
Casa de Aguilar - 50540 BORJA (Zaragoza)

Depósito Legal: Z-1699-07

ISBN: 978-84-7820-897-5

Imprime: COMETA S.A.
Ctra. Castellón, km. 3,400
50013 ZARAGOZA

A mi familia

INTRODUCCIÓN

No quiero extenderme demasiado en la introducción a este nuevo libro, que como el anterior, ha sido editado por el "Centro de Estudios Borjanos", dentro de su colección "Temas Populares" y de la mano de Manuel Gracia Rivas.

Después de veinte años y de muchas peticiones, porque el libro "Recetas tradicionales del Valle de Huecha" hace varios años que se agotó, me decidí a poner las recetas de aquel librito al día, añadir aclaraciones (no olvidemos que estamos en una zona con palabras muy nuestras) y agregar algunas otras recetas más modernas pero que se han ido introduciendo con fuerza y que no dudo que dentro de algunos años se habrán convertido en tradicionales.

Las recetas del libro tienen los ingredientes pero, en general, no las cantidades de cada uno. El motivo es que la recopilación fue hecha casi toda de viva voz y entre personas acostumbradas a guisar: con mucha práctica en las elaboraciones pero con poca en medir y pesar.

Como nota curiosa quiero poner las cantidades por persona que a modo de orientación, aconsejaba la abuela Flora (una excelente cocinera borjana):

- Un kilo de arroz para doce.
- Entremeses, lo que se quiera.
- Merluza, un kilo para ocho personas. De gallina o conejo, lo mismo.
- Ternasco asado, medio Kilo por persona.
- Si se da pollo, cuarto de pollo por persona.
- Después se sirve ensalada alemana (ensalada de frutas)

En el capítulo de repostería, en cambio, sí se mide y se pesa.

La mayoría de las recetas tienen separados los ingredientes del modo de hacerlo. Otras son tan elementales que no hay separación entre ellos.

No quiero extenderme en el capítulo de agradecimientos porque ya los expresé en el primer libro.

Quiero destacar la inestimable ayuda que he tenido con mis hijos, Elena y Javier, porque me han ayudado a grabar en soporte informático la nueva edición, y a mi marido por su colaboración en la corrección del libro.

Mi hermano José Luis ha sido el autor de la portada. Gracias también. Las fotos, unas son de mi colección particular y otras han sido realizadas por mi hija Elena y mi sobrino Juan Carlos.

Quiero dedicar un recuerdo especial a mi compañero y amigo Enrique Rico, autor de los dibujos que encabezan los distintos apartados y que ya no está entre nosotros.

Muchas gracias a todos los que, de una u otra forma, me han animado a hacer realidad este proyecto.

María Pilar Garde Murillo

(Maleján, otoño de 2006)

A MODO DE PRESENTACIÓN

Muchas cosas han cambiado en los últimos veinte años: han aparecido y desaparecido países que han dejado inservibles nuestros antiguos mapas, han cambiado gobiernos, pontificados, etc. Pero algo ha permanecido igual: el empeño y la ilusión de M^a. Pilar Garde por poner al alcance de los lectores esa maravilla que es la Cocina Tradicional del Valle del Huecha.

El mismo espíritu, la misma dedicación que en aquel ya lejano 1986 llevó a una animosa Profesora de Física y Química del I.E.S. "Juan de Lanuza" de Borja a recoger esa colección de recetas, lo ha puesto en juego ahora para presentar esta nueva obra.

No deja de resultar curioso que sea en la cocina donde pervive el extraño maridaje entre tradición e innovación y no deja de ser gratificante que nos encontremos una lista de platos tradicionales, fáciles y amenos, frente a tanta técnica vanguardista que ha hecho de las cocinas verdaderos laboratorios.

Las costumbres actuales han hecho de la cocina doméstica una celebración. En ningún otro momento de la historia ha habido tanto culto a la gastronomía. Siempre hemos sido amigos de celebrar todo en torno a una mesa bien surtida, pero, nunca como hoy, hemos hecho de la cocina una fiesta. En medio de tanta cocina de autor, no tengo nada contra ellos, y de la industria de la alimentación y de la restauración, qué lejos aquellas viejas casas de comida, es de agradecer la aparición de un librito que ponga en valor lo elemental auténtico. La cocina anónima de nuestros pueblos, los platos elaborados con productos de la tierra y transmitidos de generación en generación. En algunos casos se tratará de un testimonio casi imposible de llevar a la práctica, por exigencias de la modernidad que ha arrumbado con muchas de las propuestas. Atrás queda la matanza del cerdo y la elaboración del mondongo, pero siempre se podrá ir a la tienda y comprar los ingredientes para su elaboración tradicional casera. Lo mismo sirve para determinados asados, la desaparición de los hornos de pan de cocer es suplida por la tecnología que ha introducido en nuestras cocinas hornos potentes y programables tanto en temperatura como en tiempo.

Conocer y valorar la alimentación de nuestras tierras es una manera de acercarnos al conocimiento del patrimonio cultural de un territorio. Eso venía a afirmar la condesa de Pardo Bazán cuando escribía "cada pueblo come según su carácter y su alma antes, tal vez que su estómago" y llegó a decir que hay platos de nuestra cocina "que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arnia o un sepulcro" y así lo ha entendido el Centro de Estudios Borjanos de la Institución Fernando el Católico de el Diputación Provincial de Zaragoza al incluirlo entonces y hoy en su lista de publicaciones.

Un libro más que sumar a la relación iniciada por Ruperto de Nola, allá por el siglo XV con El llibre de coch. Pero un libro diferente. Un libro ensayado por el cariño y maestría de la recopiladora, conocedora como nadie de los secretos coquinaros del somontano del Moncayo.

Simeón Martín Rubio

Primeros Platos



RECETA N° 1

PATATAS A LO MIGA O PANETE

Ingredientes:

Patatas, cebolla, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuecen las patatas enteras, con la piel. Se pelan y se aplastan con el tenedor. En una sartén se pone aceite y cebolla abundante finamente picada y se pone a fuego lento para que se haga sin que se dore. Cuando está hecha, se le añade la patata y se va trabajando con una rasera hasta que se consigue la forma de una tortilla, pero sin huevo. Se le da la vuelta para que se haga bien por los dos lados.

RECETA N° 2

PATATAS Y CEBOLLAS ASADAS

Ingredientes:

Patata, cebolla, aceite, vinagre y sal.

Modo de hacerlo:

Aprovechando la brasa abundante que queda en las hogueras (por ejemplo, en las matanzas), se entierran patatas y cebollas. Se tienen, si son medianas, entre hora y hora y cuarto. Se sacan, se pelan, se trocean juntas y se les añade sal, aceite y vinagre. También se pueden asar en el horno o microondas.

RECETA N° 3

PATATAS GUIADAS CON ACEITE DE ADOBO (Talamantes)

Ingredientes:

Patatas, sal, ajos y aceite de adobo del cerdo.

Modo de hacerlo:

Son unas patatas cocidas con sal, a las que se les ha añadido unos ajos fritos en aceite del que se pone para cubrir los adobos del cerdo.

RECETA N° 4

PATATAS HUECAS

Ingredientes:

Medio kilo de patatas peladas, sal, medio vaso pequeño de leche, huevo, una nuez de manteca o mantequilla, aceite y harina.

Modo de hacerlo:

Hacer un puré de patata. Se echa la manteca y la leche; se forman albóndigas con esta pasta y se rebozan con harina y huevo, friéndolas con el aceite bien caliente.

RECETA N° 5

PATATAS RELLENAS

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Patatas, queso rallado, pan rallado, pimienta, harina, huevo batido y aceite.

Modo de hacerlo:

Cocidas las patatas, se pelan, se les corta un poco la coronilla, ahuecándolas con el mango de una cuchara. Rellenarlas con queso rallado mezclado con una tercera parte de pan rallado, también un poco de pimienta. Cubrirlas con la coronilla que se les quitó, espolvoreándolas con harina, bañándolas en huevo batido y freírlas.

RECETA N° 6

ROLLO DE PATATA

Ingredientes:

1 kilo de patatas, 1 huevo, 1 tazón de aceite, zumo de un limón, 1/2 kilo de tomate maduro, 1 cebolla mediana, 1 lata pequeña de pimiento rojo, 150 gramos de atún en aceite, lechuga, olivas, pepinillo, sal y mayonesa.

Modo de hacerlo:

Se cuecen las patatas y se pasan por el pasapurés, sobre un paño limpio. Se aplastan bien y se forma con ellas un rectángulo de medio dedo de grosor. Con anterioridad se hace una salsa espesa de tomate y cebolla y se le añade atún en aceite y pimiento rojo a tiras. Se escurre bien y se coloca en el centro de la patata, rollándola en forma de brazo

de gitano, ayudándose del paño sobre el que se ha formado el rectángulo. Se pone en el centro de una fuente, se le cubre con salsa mayonesa y se le rodea de lechuga muy menuda, aliñada con sal, aceite y vinagre. La parte superior del rollo se puede adornar con tiras de pimiento rojo, pepinillo, huevo duro, zanahoria, etc. Está mejor después de unas horas, incluso se puede dejar de un día para otro.

RECETA Nº 7

FARINETAS

Ingredientes:

Harina de maíz, sal, agua, pan duro y aceite.

Modo de hacerlo:

Se pone agua a calentar, con sal y, aparte, se disuelve la harina de maíz en agua fría; cuando hierve el agua se añade la harina disuelta y se deja cocer un buen rato a fuego lento. Se apaña con «curruscos» de pan frito en aceite.

La proporción de agua y harina de maíz depende de la consistencia que quiera darse a las farinetas.

Curruscos: Trozos de pan, mejor duro, cortado a dados.

RECETA Nº 8

PENCAS CON SALSA DE TOMATE

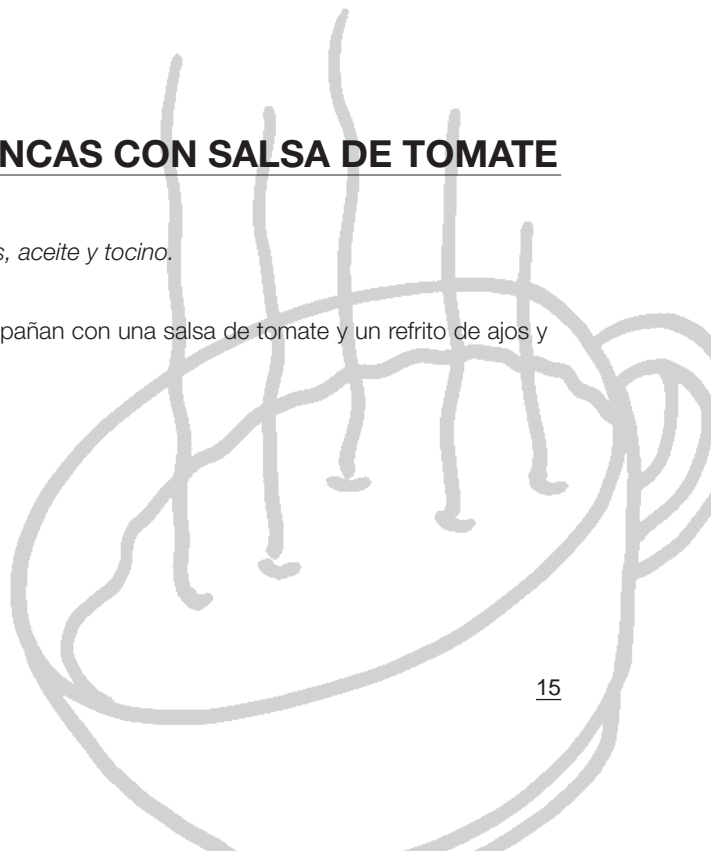
Ingredientes:

Pencas, sal, salsa de tomate, ajos, aceite y tocino.

Modo de hacerlo:

Las pencas una vez cocidas se apañan con una salsa de tomate y un refrito de ajos y tocino.

Pencas: Tallos de cardo verde.



RECETA Nº 9

ESPINACAS REFRITAS

Ingredientes:

Espinacas naturales o congeladas, sal, aceite y ajos.

Modo de hacerlo:

Las espinacas, cocidas y bien escurridas, se les refrié con aceite y ajos.

RECETA Nº 10

MENESTRA

Ingredientes:

Un kilo de alcachofas naturales, un cuarto de kilo de guisantes congelados, una lata mediana de espárragos o medio kilo de espárragos naturales cocidos, un cuarto de kilo de judías verdes, un cuarto de kilo de champiñón natural, dos huevos duros, cien gramos de jamón serrano cortado a tacos, medio kilo de cordero (se puede utilizar el cuello cuya carne resulta muy sabrosa) cortado a trozos pequeños, sal, aceite, media cebolla pequeña y ajos.

Modo de hacerlo:

En una cacerola amplia se cubre el fondo de aceite y se sofríe la carne troceada, añadiendo la cebolla picada y ajos a gusto, dejando que se cueza un cuarto de hora, añadiendo un poco de agua. A continuación se echa el jamón y las verduras limpias y troceadas en el siguiente orden: judías verdes, alcachofas partidas por la mitad, guisantes y champiñón dejando que se rehoguen lentamente. Cuando están hechas las verduras se añaden los espárragos con parte de su caldo dando unos golpes a la cazuela para que los espárragos se introduzcan en la menestra sin deshacerse. Se ponen los huevos duros cortados como adorno y se sirve.

Es importante que las verduras se rehoguen en su propio jugo sin añadir agua, pues así no queda caldosa y está mucho más sabrosa.

Antiguamente se cocían las verduras por separado, pero la forma descrita es más rápida.

RECETA Nº 11

CALABAZA REBOZADA

Ingredientes:

Calabaza verde tierna, sal, harina, huevo y aceite.

Modo de hacerlo:

Se corta la calabaza a rodajas muy finas y se pasa por harina y huevo batido, fríendola a continuación en aceite bien caliente. Se deja escurrir para que suelte el aceite.

RECETA N° 12

PISTO

Ingredientes para 4 personas:

Dos patatas medianas, una cebolla, una calabaza pequeña, sal y aceite.

Modo de hacerlo:

Se corta como para tortilla: patata, calabaza y cebolla y se fríe muy despacio todo junto, con sal. Se suele servir como plato único acompañado de huevos fritos. También se puede añadir una salsa de tomate y pimiento verde.

RECETA N° 13

ACELGAS CON PATATAS FRITAS

Ingredientes:

Medio kilo de acelgas, una patata mediana, sal, aceite y ajos.

Modo de hacerlo:

Se cuecen las acelgas, se escurren y se les añaden patatas fritas a cuadritos, rehogándolo todo junto con unos ajos fritos.

RECETA N° 14

CARDO

Ingredientes:

Cardo blanco, ajos, sal, aceite, tocino de jamón y harina.

Modo de hacerlo:

El cardo se suele cambiar de agua una vez que ha dado el primer hervor para que no amargue. Una vez cocido y escurrido, se le apaña con una salsa hecha con ajos refritos en aceite con unos trocitos de tocino de jamón y algo de harina para que espese.

RECETA N° 15

COL CON AJOS Y PAN FRITO

Ingredientes:

Col, sal, ajos, aceite y pan.

Modo de hacerlo:

Se cuece la col, se escurre, y se le apaña con aceite frito con ajos y trozos de pan frito.

RECETA N° 16

COL CON SEBO DE CORDERO

Chichorros

Ingredientes:

Col, aceite, sal y sebo de cordero.

Modo de hacerlo:

Una vez cocida y escurrecida la col, se refría en una sartén sebo de cordero cortado a trocitos y se junta todo.

Sebo de cordero:

El sebo es la grasa sólida y dura que rodea alguna parte de los animales herbívoros, en este caso el cordero. Se puede quitar y guardar para hacer este plato, pues se conserva muy bien en la nevera.

RECETA N° 17

«FENOJO» COCIDO CON PATATA

Ingredientes:

Hinojo, sal, patata y aceite.

Modo de hacerlo:

El hinojo es una planta silvestre muy aromática y comestible. Se cuece con patata como cualquier verdura y se apaña con aceite crudo. El «fenojo» se tiene que echar en el agua hirviendo por tandas, no todo a la vez.

Fenojo: Es la palabra que en esta zona designa al hinojo. Hay que conocerla bien y procurar cogerla en zonas lejos de tierras cultivadas que puedan tener herbicidas o algún otro tipo de productos químicos.



Cardo en salsa.

RECETA N° 18

ACHICORIA SILVESTRE

Ingredientes:

Achicoria, sal, patatas y aceite.

Modo de hacerlo:

Lo mismo que el anterior, existe una planta silvestre muy parecida a la achicoria cultivada, que se cuece también.

RECETA N° 19

BERROS COCIDOS CON ACEITE Y VINAGRE

Ingredientes:

Berros, sal, aceite y vinagre.

Modo de hacerlo:

Los berros cogidos en los ríos y orillas húmedas son muy sabrosos cuando están tiernos. Muchas personas lo toman como ensalada y otras los cuecen y los apañan con aceite y vinagre.

Hoy en día sólo se pueden coger en aguas que se sepa con certeza que no están contaminadas.

RECETA N° 20

CARDO REBOZADO

Ingredientes:

Cardo, harina, huevos, sal y aceite.

Modo de hacerlo:

Se parte el cardo a trozos. Se pone en remojo en agua con sal durante una o dos horas. Se cuecen los trozos de cardo no demasiado. Una vez cocidos, se escurren y se rebozan con harina y huevo, friéndolos en aceite bien caliente. Se utilizan como acompañamiento de platos.

Ingredientes:

Borraja, sal y aceite.

Es una verdura típica de Aragón y hay algunas regiones en las que prácticamente no la conocen. También se cultiva en Navarra y La Rioja entre otras.

Modo de hacerlo:

Después de bien limpia, se cuece y se apaña con aceite crudo y a veces unas gotas de vinagre. Así es como se toma la borraja en esta zona desde siempre, muchas veces acompañada de abundante patata cocida a la vez y aplastadas juntas. En los últimos años la borraja, que se ha extendido por muchas regiones, se ha introducido en la nueva cocina y hay muchos platos que la tienen como base, añadiéndole una vez cocida y escurrida, almejas a la marinera, gambas al ajillo o cualquier otra mezcla de marisco. Siguiendo con la tradición de nuestra zona, la borraja cocida era acompañamiento de judías pochas, judías secas o garbanzos, aportando a las legumbres la suavidad que caracteriza a esta verdura.

Ingredientes:

Habas, sal, aceite, ajos, cebolla y jamón.

Modo de hacerlo:

Se cortan a trozos pequeños, procurando que sean tiernas. Se van echando a puñados en agua hirviendo poco a poco. Cuando están cocidas se apañan con aceite y ajo crudo, o también con un refrito de cebolla, ajo y jamón. El calzón es la cáscara de las habas.

Ingredientes:

Habas, sal, ajo, cebolla, jamón, perejil y aceite.

Modo de hacerlo:

Se desgranar las habas y se pone todo en crudo con ajo, cebolla, jamón, perejil, agua y aceite. Deben quedar cubiertas y se guisará a fuego lento.

RECETA Nº 24

COLIFLOR GUISADA

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Col, aceite, caldo de carne, pimienta, clavo, cebolla, perejil y sal.

Modo de hacerlo:

Córtese la col en cuatro pedazos y lávese, hiérvase un cuarto de hora en agua; después se sacan los cuartos y se vuelven a lavar y a escurrir; se vuelven a poner en una cazuela a cocer con aceite a fuego lento, añadiendo un poco de agua si es para viernes, o caldo si es para día de carnes. Se condimenta con sal, pimienta, un clavo, cebolla y perejil cortado, hasta que esté bien cocido y sazonado.

Día de carnes:

Los días que no eran de Cuaresma y por lo tanto, como no había obligación de abstinencia, se podían comer carnes y sus caldos.

RECETA Nº 25

ESCAROLAS GUISADAS

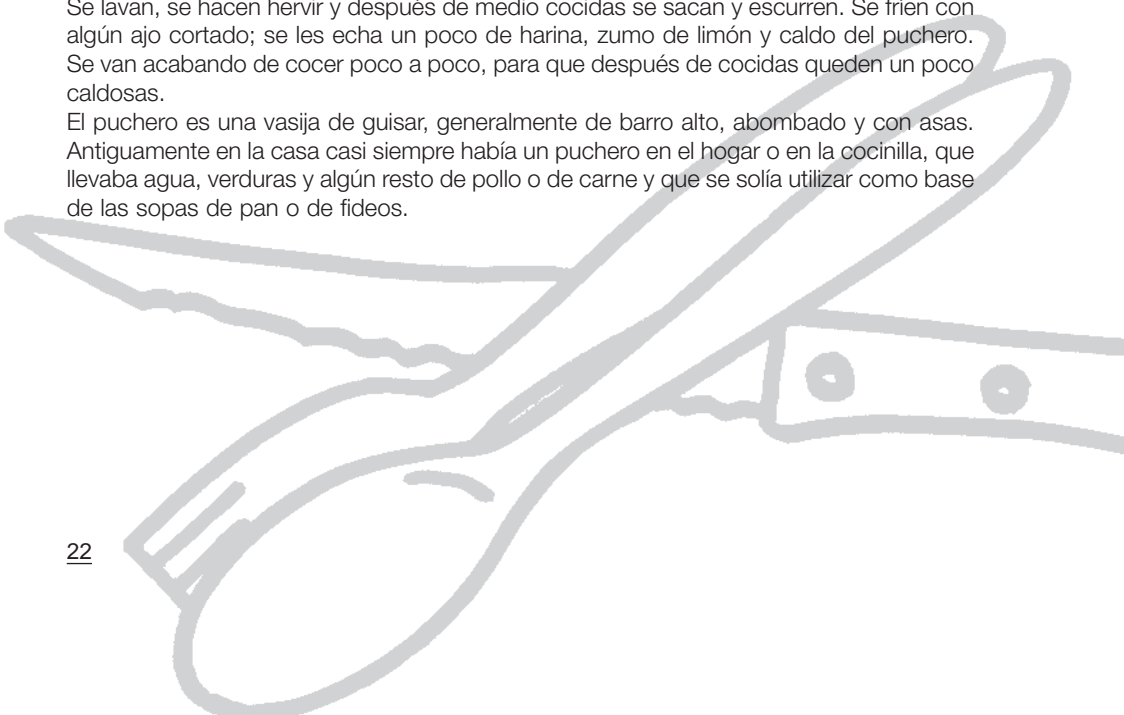
Ingredientes:

Escarola, sal, ajo, harina, limón y caldo del puchero.

Modo de hacerlo:

Se lavan, se hacen hervir y después de medio cocidas se sacan y escurren. Se fríen con algún ajo cortado; se les echa un poco de harina, zumo de limón y caldo del puchero. Se van acabando de cocer poco a poco, para que después de cocidas queden un poco caldosas.

El puchero es una vasija de guisar, generalmente de barro alto, abombado y con asas. Antiguamente en la casa casi siempre había un puchero en el hogar o en la cocinilla, que llevaba agua, verduras y algún resto de pollo o de carne y que se solía utilizar como base de las sopas de pan o de fideos.





Borraja con patatas.

RECETA Nº 26

JUDIAS CON OREJA, PATA Y CHORIZO

Ingredientes:

Judías secas, sal, tocino, chorizo, ajos, aceite, oreja y pata de cerdo.

Modo de hacerlo:

Se ponen las judías a remojo después de bien lavadas, desde la noche anterior y con un poco de sal. Al ir a cocinarlas es mejor ponerlas con la misma agua del remojo. Se pueden poner en la olla Express, con agua fría y se va añadiendo oreja y pata de cerdo, algo de tocino y chorizo. Cuando empieza a hervir, se añade un poco de agua fría para romper el hervor. Así se cuecen mejor. Le va muy bien la cebolla o puerros, y abundantes ajos. Se echa una chorradita de aceite crudo y también se le puede añadir un poco de pimentón o laurel. Se cierra la olla y se las tiene a fuego lento una hora.

Con medio kilo de judías secas y los ingredientes correspondientes, pueden salir seis raciones. Se suele acompañar de guindillas.

RECETA Nº 27

GARBANZOS DE AYUNO

Ingredientes:

Garbanzos, sal, huevo, perejil y ajos.

Modo de hacerlo:

Se llamaban así porque se solían tomar para la Cuaresma los días en que no se podía comer carne. Se cuecen sólo con la sal y luego, una vez cocidos, se les echa un picado de huevo duro, perejil y ajos, dejando que hierva unos minutos todo junto. Previamente los garbanzos se habían puesto a remojo el día anterior. La proporción es la misma que para las judías: medio kilo para seis personas.

RECETA Nº 28

GARBANZOS CON BACALAO

Ingredientes:

Garbanzos, bacalao y aceite.

Modo de hacerlo:

Se ponen los garbanzos sin sal con el bacalao, a trozos o desmigado, pero habiéndolo desalado algo antes y se añade aceite crudo. Previamente los garbanzos se habían puesto a remojo el día anterior.

RECETA Nº 29

TOSTADAS CON AJO Y ACEITE

Ingredientes:

Pan de hogaza, ajo, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Más que como primer plato se suele tomar como aperitivo, mientras se espera la comida. Se tuesta al fuego el pan (mejor de hogaza) y se frota con ajo crudo, poniéndole por encima sal y aceite. Esto se solía comer mucho en las comidas de los labradores cuando habían hecho una hoguera para calentarse.

RECETA Nº 30

AJOARRIERO

(Maleján, Receta muy antigua)

Ingredientes:

Bacalao desalado, aceite, caracoles, arroz, pimiento rojo cristalino seco.

Modo de hacerlo:

Se pone aceite a calentar y se rehoga en él el bacalao desalado, añadiendo los caracoles cocidos a parte y las tiras de pimiento rojo seco. A continuación se añade el arroz, se sofríe también y por último se añade el agua. La cantidad de agua depende de cómo queramos el arroz: seco o caldoso.

RECETA Nº 31

SETAS DE CHOPO, MIMBRERA, CARDO, PINO.

Ingredientes:

Setas, sal, aceite, ajos y jamón.

Modo de hacerlo:

Si las setas tiene una edad, hay que ponerlas primero a fuego lento, solas, para que saquen el agua que se tirará. Luego se les añade un refrito de ajos y jamón, haciéndolas a fuego muy lento para que queden en su jugo.

Estas setas son las mas conocidas por la zona.

RECETA Nº 32

MIGAS

Las migas como los ranchos se hacen de muy diversas formas. A continuación va una como muestra.

Ingredientes:

Pan remojado en agua, sal, aceite, ajos y pimienta verde.

Modo de hacerlo:

El secreto de las migas está en cortarlas muy finas y en el remojo. El pan, si es de barra, debe de ser de tres días. Si se van a hacer para comer, se deben poner a remojo la noche anterior. Se dejan en un barreño tapado con un paño. Por la mañana se les da una vuelta. Se pone en una sartén aceite y cuando está caliente se le pone muchos ajos y pimienta verde. Se le va dando vueltas, picándolas con una rasera, hasta que están doradas y sueltas, que no queden aceitosas. Se espolvorean de sal a mitad de hacer.

A las migas, como al arroz se les puede añadir de todo, cebolla, chorizo, tocino, jamón, longaniza...Las clásicas sólo llevan como acompañamiento ajos y pimienta verde y algunas veces algo de tomate.

RECETA Nº 33

ENSALADILLA RUSA

Ingredientes:

Patata, cebolla, huevo duro, pimienta rojo, aceitunas, bonito en aceite, lechuga y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece la patata a cuadros y cuando esta fría se corta lechuga muy menuda, cebolla y huevo duro. Se echa aceite y vinagre y se añade: guisantes, pimienta encarnado de lata, aceitunas y se cubre con mayonesa. Encima se echa escabeche o salmón.

RECETA N° 34

TOMATES RELLENOS

Ingredientes:

Tomates, huevo duro, lechuga, aceite, vinagre, olivas negras y verdes, anchoas, bonito en escabeche y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece un huevo y se pica con lechuga y cebolla, se arregla con aceite, vinagre y sal. Limpio el tomate se rellena con esta pasta y se adorna con olivas negras y verdes. Encima se pone anchoa o escabeche. Si se quiere se puede añadir al relleno mayonesa. Deben estar en la nevera unas horas pues sobre todo en verano son mejor frescos.

RECETA N° 35

PATATA COCIDA EN ENSALADA

Ingredientes:

Patatas, mahonesa, pimienta rojo asado, guisantes, aceitunas y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece la patata entera con sal, y fría se corta a ruedas. Colocada en la fuente, se cubre de mahonesa, poniendo alrededor pimienta a tiras, guisantes y aceitunas.

RECETA N° 36

PATATA COCIDA

(Otra manera)

Ingredientes:

Patata, cebolla, huevo duro, sal, aceite y vinagre.

Modo de hacerlo:

Se cuece entera con sal, y fría se corta menuda con cebolla y huevo duro, arreglando todo con aceite, vinagre y sal.

RECETA N° 37

ENSALADILLA RUSA (Otra manera)

Ingredientes:

Patatas, huevos, pimientos rojos, olivas verdes, mayonesa, guisantes, judías verdes cocidas, pepinillos, atún en aceite, zanahoria cocida, espárragos de lata, etc.

Modo de hacerlo:

Se cuecen las patatas y dos o tres huevos. Cuando están frías se pican a trocitos pequeños, lo mismo que los huevos, pimiento rojo, olivas verdes, pepinillos y atún en aceite. Se mezcla con la mayonesa y se puede añadir guisantes, zanahoria, judías verdes, espárragos, etc., todo previamente cocido.

Está mejor preparada con unas horas de anticipación.

RECETA N.º 38

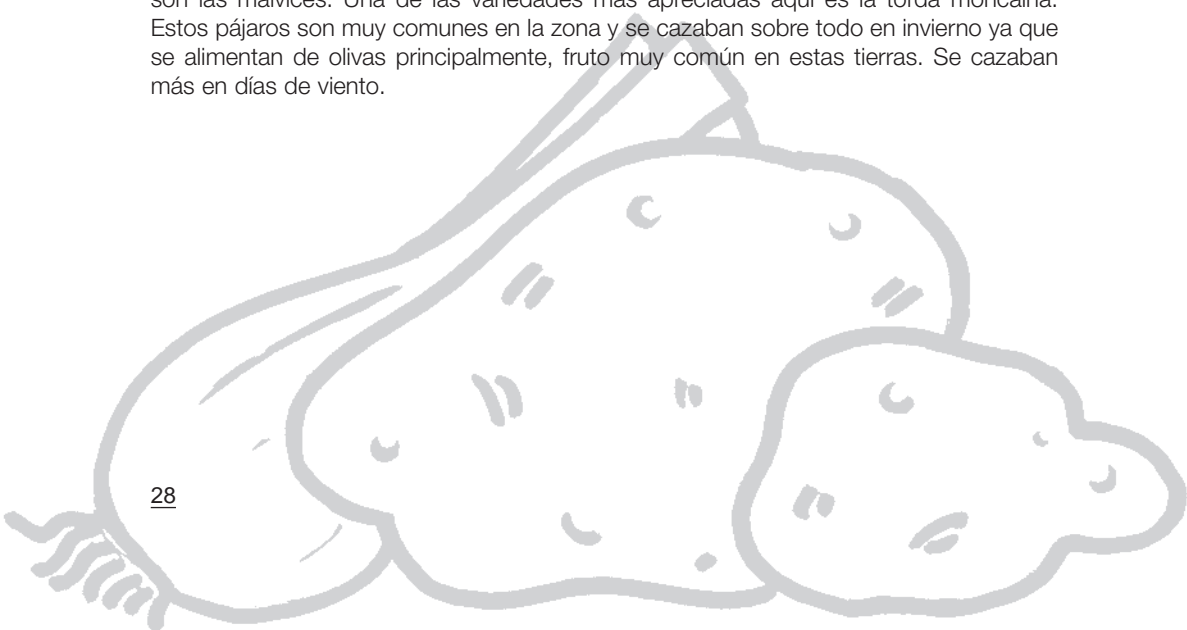
ARROZ CON TORDAS (Receta muy antigua)

Ingredientes:

Tordas, ajo, perejil, arroz y sal.

Modo de hacerlo:

Las tordas se ponen a cocer con agua, ajo y perejil durante dos horas aproximadamente. Entonces se añade arroz y se continúa la cocción hasta que está hecho. Las tordas son las malvices. Una de las variedades más apreciadas aquí es la torda moncaína. Estos pájaros son muy comunes en la zona y se cazaban sobre todo en invierno ya que se alimentan de olivas principalmente, fruto muy común en estas tierras. Se cazaban más en días de viento.



RECETA N.º 39

ARROZ CON POLLO

Ingredientes:

Pollo, jamón, arroz, tomate, perejil, clavo, pimienta, pimentón y sal.

Modo de hacerlo:

Se sofríe el pollo y las magras y se sacan; se sofríe a continuación tomate y perejil y enseguida se vuelve a poner el pollo y las magras. Se le da una vuelta para que tome el gusto del tomate, y se pone el agua necesaria dejándolo cocer. Si el pollo se pone demasiado tierno se saca hasta que el arroz esté a medio cocer y luego se pone encima con dos clavillos, dos granos de pimienta y pimentón. En esta zona se llaman magras a los filetes de jamón serrano.

RECETA N.º 40

ARROZ CON LIEBRE

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Liebre, aceite, ajo, perejil, tomate, pimentón, arroz y sal.

Modo de hacerlo:

Se sofríe la liebre hasta estar dorada con el aceite necesario en la sartén; este aceite se pone en la cazuela y se fríe tomate, perejil, dos o tres ajos y un poco de pimiento molido. Se añade la liebre y se revuelve. En dicha cazuela se pone agua y se deja cocer y en el momento que está la liebre cocida, se separa, se pone el arroz y cuando éste empieza a hervir se pone la liebre y cuando esté a medio cocer el arroz, se deslíe la sangre con un poco de agua del mismo arroz, y a fuego lento se va cociendo para que no se pegue. Al añadir la sangre, el caldo que ya estaba oscuro con la liebre, se oscurece aún más y queda más sabroso.

RECETA N.º 41

PIMIENTOS RELLENOS

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Pimientos rojos, tomate, huevos, cebolla, harina, manteca de cerdo, perejil, ajo y sal.

Modo de hacerlo:

Se asan los pimientos quitando después la simiente y la piel; se hace un revuelto de huevos con tomate añadiendo un poco de cebolla picada y se fríe todo junto; de esta pasta se rellenan los pimientos. Se empapan luego en harina y después en huevo batido, se fríen en manteca de cerdo y se van colocando en una cacerola. Se tiene frita una poca de cebolla, perejil y un poco de ajo y media cucharada de harina. Cuando tome color se echa caldo de verduras, se pasa por el pasador y a continuación se echa sobre los pimientos rellenos; se les da un hervor, meneando la cazuela para que no se peguen.

LAS SIETE SOPAS QUE VIENEN A CONTINUACIÓN ESTÁN SACADAS DE RECETARIOS DE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX.**RECETA N.º 42****SOPA DE BUÑUELO**

Ingredientes:

Huesos de ternera, un trozo de gallina, clara de huevo, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se hace el caldo de carne y con un poco de caldo frío se hace una maseta con harina y batiendo una clara de huevo se une a la maseta, mezclándola bien y friéndola a la medida de una cuchara en aceite muy caliente. Estos buñuelos se añaden al caldo cuando se haya de servir.

RECETA N.º 43**SOPA CLARA**

Ingredientes:

Caldo de carne y tres huevos.

Modo de hacerlo:

Según la cantidad de caldo, se baten tres yemas de huevo; éstas hay que cuajarlas con el caldo hirviendo, teniendo preparadas las tres claras a punto de nieve. Cuando el caldo haya parado de hervir se añaden las claras, poniendo esto al horno hasta que estén doradas las claras, con un poco de sal encima.

RECETA N.º 44

SOPA DE FLAN

Ingredientes:

Caldo de carne, cuatro huevos y manteca.

Modo de hacerlo:

Para seis tazas de caldo, cuatro yemas y una clara; se unta la flanera con un poco de manteca de cerdo y se pone al baño María con las yemas batidas junto con la clara dentro de la flanera. Cuando el flan está cuajado se deja enfriar y se parte en trocitos pequeños, echándolos al caldo.

RECETA N.º 45

SOPA BUENA

Ingredientes:

Caldo de carne, tomate, manteca, jamón, pan y sal.

Modo de hacerlo:

Se fríe tomate con manteca y cuando está frito se pasa por el tamiz. Se fríe un poco de jamón y se mezcla con el tomate, se echan las sopas de pan y se revuelve todo; se les añade el caldo y que hierva buen rato. Se llaman sopas al pan duro cortado en láminas pequeñas y finas.

RECETA N.º 46

SOPA DORADA

Ingredientes:

Caldo de cocido, limón y pan, huevos.

Modo de hacerlo:

Se cortan las sopas, se tuestan en la sartén y se les echa caldo del cocido. Se tapa y cuando haya embebido el caldo, se baten tres yemas, se les echa un poquito de caldo y zumo de limón y se añade sobre la sopa, poniendo fuego encima hasta que se cuaje.

RECETA N.º 47

SOPA DE LA REINA

Ingredientes:

Gallina, jamón, perejil, canela, pimienta, dos o tres huevos, cuatro yemas y sal.

Modo de hacerlo:

Se pone a cocer una gallina y un pedazo de jamón con hueso. Después de que esté cocido se separa la carne y se pica todo junto, poniendo un poquito de perejil, canela, pimienta, dos o tres huevos batidos según la cantidad de picadillo. Se trabaja todo bien. Se pone el caldo colado a cocer en una cacerola y en él se coloca el picadillo en forma de albóndigas del tamaño de avellanas o poco más. Cuando estén cocidas se sacan y colocan en la sopera, se cuele el caldo separado en otra cazuela y se echan en él cuatro yemas batidas. Se traba bien y se echa bien caliente en la sopera con las albóndigas y luego se sirve.

RECETA N.º 48

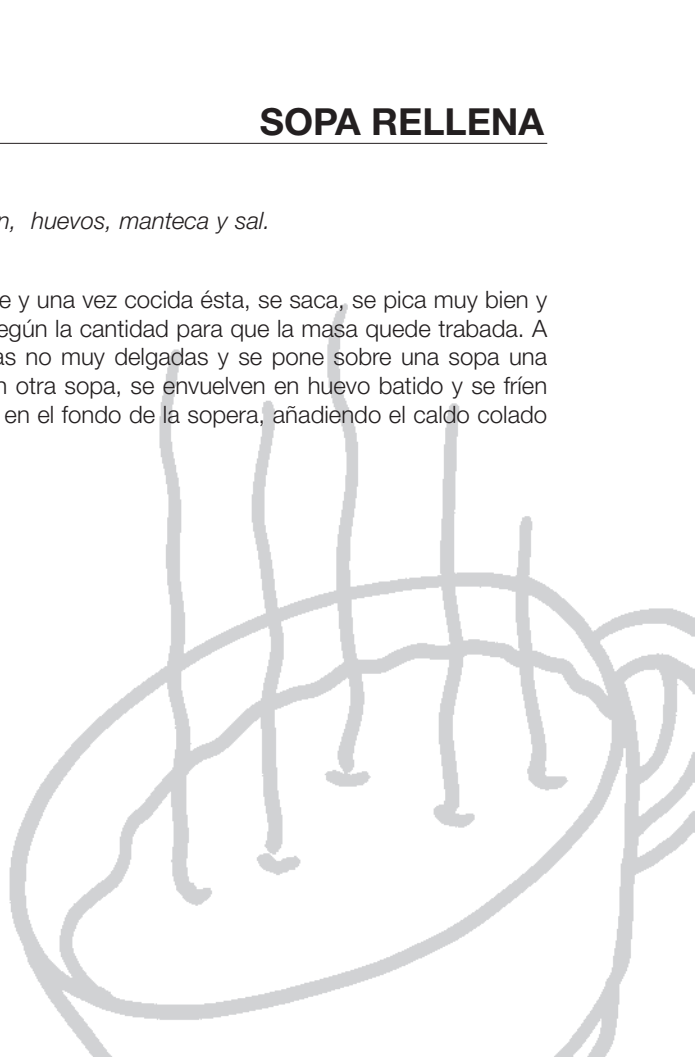
SOPA RELLENA

Ingredientes:

Jamón, ternera, gallina, yemas, pan, huevos, manteca y sal.

Modo de hacerlo:

Se hace un caldo con toda la carne y una vez cocida ésta, se saca, se pica muy bien y se añaden las yemas necesarias según la cantidad para que la masa quede trabada. A parte se tiene cortadas unas sopas no muy delgadas y se pone sobre una sopa una cucharilla del picadillo, se tapa con otra sopa, se envuelven en huevo batido y se fríen en manteca. Se sacan y se ponen en el fondo de la sopera, añadiendo el caldo colado y dando un hervor.



RECETA N.º 49

BUDIN DE COL (Receta centenaria)

Ingredientes:

Col, patata, aceite, ajos, manteca, tomate y sal.

Modo de hacerlo:

Cocida la col con bastante patata, después de bien escurrida, se añade un refrito de ajos y aceite y se pica bien. Se pone muy prieta en un molde untado de manteca para darle forma y sacado del molde se sirve con una fritada de tomate por encima. Vemos que en estas recetas se usa mucho la manteca, cosa lógica porque están sacadas de recetas que tienen más de cien años. En esa época en casi todas las casa se mataban uno o varios cerdos al año por lo que había manteca en abundancia. Como el aceite era más caro, se utilizaba la manteca porque se tenía en casa. Hoy en día la podemos sustituir por margarina o mantequilla.

RECETA N.º 50

BUDIN DE JUDÍAS VERDES

Ingredientes:

Judías verdes, jamón, manteca y sal.

Modo de hacerlo:

Después de cocidas se escurren bien. Frías se cortan muy menudas. Se añade un poco de jamón y manteca, se batan tres huevos y se pone todo en un molde a baño María hasta que estén cuajados. Se sirve con mayonesa.

RECETA N.º 51

BUDIN DE GARBANZOS

Ingredientes:

Restos de cocido, manteca, huevos, tomate y pimiento verde.

Modo de hacerlo:

Se hace cocido, se pican los garbanzos y se echa un poco de manteca dando una vuelta al fuego. Se añade un huevo batido, se ponen bien prietos los garbanzos fritos en un molde untado con manteca, se mete al horno y cuando esté cuajado se saca, se desmolda y se sirve con fritada de tomate y pimiento, poniendo alrededor la carne, tocino y chorizo.

RECETA N.º 52

BUDIN DE ALCACHOFA

Ingredientes:

Alcachofas, carne de cerdo, jamón, manteca, huevos y sal.

Modo de hacerlo:

Después de cocidas las alcachofas se capolan, se pica carne con jamón, se unta una sopera con manteca, se echa primero un manto de huevo, otro de alcachofa, otro de huevo, otro de carne, otro de huevo, otro de alcachofa con un poco de manteca encima, y lo último capa de huevo batido, poniéndolo al horno hasta que una todo.

Capolar: Pasar por la máquina picadora (capoladora en Aragón) los distintos alimentos para trocearlos finos.

RECETA N.º 53

BUDIN DE BERZA

Ingredientes:

Berza (col de hoja), sal, carne variada picada, cebolla, perejil, tres o cuatro huevos, manteca, pimienta, zanahorias, jamón y harina.

Modo de hacerlo:

Se cuece la berza con sal y después de bien cocida se escurre. Con la carne picada, la cebolla y el perejil se hacen un refrito en aceite que se añade a la berza escurrecida. Se ponen tres o cuatro huevos batidos según se necesiten y un vaso pequeño de leche. Por otra parte tendremos un molde untado con manteca y que habremos forrado con la zanahoria cortada a rodajas muy finas entremezcladas con las tiras de pimiento asado. Se añade la mezcla que teníamos preparada y se pone el molde a baño María hasta que cuaje. A parte se hace un refrito con jamón, un poco de harina para que espese y algo del caldo de col. Se desmolda el budín y se echa por encima el refrito sirviéndolo a continuación.

RECETA N.º 54

SALSA DE ACEDERAS

Ingredientes:

Acederas, aceite, ajo, perejil, sal y pimiento rojo asado.

Modo de hacerlo:

Se limpian bien las acederas y se les da un hervor y luego se mezclan con ajo, perejil y el pimiento rehogado todo en aceite. Se pasa y se sirve como salsa de acompañamiento en algunos platos. La acedera es una planta herbácea de sabor ligeramente ácido y que antiguamente era bastante abundante por esta zona.

RECETA N.º 55

BACHOCAS CON CALABAZA

Ingredientes:

1 kilo de bachocas, ajo, tomate, aceite, sal y calabaza.

Modo de hacerlo:

Se ponen a cocer las bachocas con agua fría. Cuando comienzan a hervir, se fríe tomate y se añade a las judías; seguidamente se agregan seis dientes de ajo y la sal. Se dejan hervir por espacio de media hora. Después se añade la calabaza para que vaya cociendo en las bachocas. Las bachocas son judías de cualquier variedad que se recolectan tiernas, se desgranar y son de una suavidad inigualable. Se utilizan mucho en Navarra y Aragón. En Navarra se les llama pochas. La mejor época para tomarlas es Septiembre y Octubre.

RECETA N.º 56

MIGAS

«Tío Pepe»

Ingredientes:

1 kilo de migas de pan, 1/2 kilo de tomate frito, 125 gramos de cebolla frita, 6 dientes de ajo, 1/4 litro de aceite, 1/4 kilo de riñones de cordero y sal a gusto del cocinero.

Modo de hacerlo:

Se pone al fuego la sartén con el aceite y cuando está caliente se echan los ajos chafados; cuando están tostados, casi negros, se sacan y se echan los riñones muy troceados. Una vez que están hechos se añade el tomate y la cebolla que estarán fritos con anterioridad.

Se tiene todo junto friendo unos diez minutos y al final se añaden las migas removiéndolas hasta que se hagan.

RECETA N.º 57

JUDÍAS BACHOCAS

(Alberite)

Ingredientes:

Bachocas, jamón, ajo, pimiento verde, tomate y un poco de harina.

Modo de hacerlo:

Se ponen a cocer las judías y cuando les falta un poco para estar cocidas, se fríe el jamón, el pimiento y tomate, añadiéndole, cuando está frito todo, un poco de harina. Todo, junto al ajo picado en crudo y la sal, se echa a las judías y se dejan hasta que se terminen de hacer.

RANCHOS

El rancho es una de las comidas más típicas de esta zona y cada pueblo tiene su forma peculiar de hacerlo y dentro de cada pueblo no todas las personas lo hacen de la misma manera. Es una comida ideal para un día de campo, pues todo el mundo participa en su preparación, y con un buen plato, o dos o tres, según el apetito de los comensales, se queda estupendamente. También se hacen concursos en la mayor parte de las fiestas de la zona. Hasta hace poco se hacía siempre con fuego de cepas, pero ahora las ruedas de butano han sustituido a las hogueras, por los incendios que puedan originar y por comodidad.

RECETA N.º 58

RANCHO (Maleján)

Ingredientes:

Conejo, punta de costilla de cerdo, ajos, cebolla, pimiento verde, caracoles, cangrejos, aceite, sal, patatas. Se puede añadir también calabaza, acelga, judías verdes, vino viejo, jamón.

Modo de hacerlo:

En el aceite, cuando está bien caliente, se rehoga el conejo hasta que esté bien dorado. Después se añade la punta de costilla y el tocino de jamón, dorándolo también. Se añade entonces un buen chorro de vino viejo o coñac, ya que de esta forma coge mejor su sabor. A continuación se va añadiendo ajos, cebolla y pimiento verde. Cuando están sofritos, se le agregan las verduras picadas y al cabo de unos 10 minutos se añade caldo hasta cubrir la carne y que cueza un rato para que no esté dura. Al final se agregan las patatas cortadas no muy gordas. Esta es una de las muchas maneras de hacerlo, ya que hay quien añade chorizo y longaniza y no pone verduras, o a veces se sustituyen las puntas de costilla de cerdo por puntas de costilla de cordero. Si se añaden caracoles, se les hierve aparte. Lo de los cangrejos es pura añoranza de estos exquisitos animales que había en La Huecha hasta hace unos treinta años.

RECETA N.º 59

RANCHO (Ainzón)

Ingredientes:

1 kilo y medio de patata, 1 conejo, 4 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 tomate, 100 gramos de champiñón, 2 docenas de caracoles, 1/4 kilo de alcachofas, chorizo, acelga, sal y un cuarto de litro escaso de aceite.

Modo de hacerlo:

Se fríe el conejo; en el mismo aceite se echa el sofrito de cebolla, tomate, champiñón, pimienta y chorizo. Una vez hecho el sofrito se echa a la sartén la patata, se añade agua hasta cubrirlo y cuando empieza a hervir se echa la acelga y alcachofa y se deja así durante 20 minutos. Los caracoles se cuecen aparte 15 minutos y se añaden.

RECETA N.º 60

RANCHO (Bisimbre)

Ingredientes para 6 personas:

1/4 litro de aceite escaso, medio conejo, chorizo, jamón, 3 dientes de ajos, unos trozos de carne (en esta zona cuando no se especifica nada más, se refiere a carne de cordero que es la más utilizada por aquí), un tomate pequeño, un pimienta verde, una taza de arroz, patatas y sal.

Modo de hacerlo:

Se refrié todo con cuidado para que no se queme. Se añade la patata cortada. Se vuelve a refreír y se pone bastante agua (que quede claro). Se añade: cebolla, perejil y una o dos hojas de laurel, un vaso de vino blanco y si no lo hay, media copa de coñac y la sal. Cuando la patata ya va a empezar a estar blanda se añade una taza pequeña de arroz, procurando que el caldo no quede espeso.

RECETA N.º 61

RANCHO (Tabuena)

Ingredientes para 6 personas:

Patata, aceite, sal, conejo o carne de cordero, congrio, acelga, cebolla, pimienta verde, ajo, caracoles, arroz.

Modo de hacerlo:

Se hace a fuego de leña. Se cuecen los caracoles un cuarto de hora o diez minutos. Se coloca la sartén y se echa un poco menos de cuarto de aceite. Cuando está caliente el aceite se echa el conejo y la carne y se fríen un poco. Después se echa la patata y se fríe otro poco (dos o tres vueltas), se echa sal y el agua hasta cubrir la sartén. A continuación se añade el ajo (los dientes chafados) y pimienta partido en tiras y unos trozos

de acelga, caracoles, cebolla y congrio. Un poco antes de estar la patata cocida se echa el arroz, se deja que hierva unos 10 minutos y se saca. El tiempo de cocción del arroz depende de la variedad.

RECETA N.º 62

RANCHO (Magallón)

Ingredientes:

Aceite, cebolla, ajo, acelga, conejo, sal, agua, tocino, pimienta colorado (pimiento rojo), chorizo, caracoles y patatas.

Modo de hacerlo:

Se echa el aceite en una sartén y se pone al fuego. Cuando esté caliente se añade la cebolla, el ajo, el pimiento, el chorizo, el tocino y el conejo, refiriéndolo todo bien. Después se le añade las patatas peladas y cortadas y se refrién. Una vez todo bien refrito se le añaden los caracoles que habrán sido engañados previamente, se le echa el agua y cuando empieza a hervir se le agrega la sal y la acelga que habrá sido cortada anteriormente a trozos. Cuando la acelga y la patata estén cocidas se saca del fuego y se deja enfriar un poco.

Engañar a los caracoles significa que hay que ponerlos en agua fría y a fuego lento para que se pueda luego sacar mejor la carne de la concha.

RECETA N.º 63

RANCHO (Mallén)

Ingredientes:

Conejo, cebolla, pimienta, caracoles, patatas, arroz, tomate, acelga, ajo, perejil, agua, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se pone el aceite en el caldero a freír. Cuando está caliente se echa la carne y se fríe, luego se añade la cebolla, el ajo y el perejil muy picado junto con el tomate. Los ingredientes hasta ahora echados se van refiriendo sin parar de darle vueltas con la cuchara para que no se pegue. Luego se incorpora un vaso de agua para que la carne cueza. Cuando esta agua casi se ha consumido, se agrega la patata, cortada en trozos. Pasado un rato se añade la acelga y la sal. Se echa el arroz y dos o tres jarras de agua, dejando que se cueza, dándole vueltas con la cuchara de vez en cuando.

RECETA N.º 64

RANCHO DE LIEBRE

Se hace en época de caza y es un rancho que como única carne tiene la de la liebre. Debe de hervir la liebre, cubierta de caldo, por lo menos 1 hora.

RECETA N.º 65

RANCHO DE TORDAS

(Borja)

Ingredientes para tres personas:

Media docena de tordas limpias, dos cebollas, 1/2 hoja de laurel, tres granos de pimienta negra, una taza de arroz por torda, aceite, sal, 1/2 cucharada de orégano, dos patatas (si se desea), cuatro dientes de ajo, una copa pequeña de coñac.

Modo de hacerlo:

En una sopera cortar la cebolla (menuda), poner encima las tordas, la hoja de laurel, la pimienta, aceite, sal y el orégano. Una vez dorado todo, poner la copa de coñac y dos cazos de agua; se deja que se vayan haciendo hasta que estén tiernas, pero no del todo. A continuación se añaden las patatas troceadas a cuadros, se les da unas vueltas y se añade el arroz y el agua que admita. En Borja, en algunos ranchos se echa fenojo. Le da un sabor característico que a unos encanta y a otros desagrada.

RECETA N.º 66

ENSALADA DE ARROZ

Ingredientes:

Arroz, huevo duro, lechuga, tomate, pepino, olivas verdes, pepinillos, zanahoria, pimiento verde, atún en aceite, vinagre, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece "al dente" el arroz que se desee, se pasa por agua fría y se escurre. Se añaden todos los demás ingredientes muy picados, se aliña con aceite, vinagre y sal en el momento de servir. Es mejor meterla en la nevera para que la ensalada esté fresca.

RECETA N.º 67

BERENJENAS RELLENAS

Ingredientes:

Una berenjena por persona, cebolla, harina, leche, pimienta blanca, salsa de tomate, queso rallado, aceite, sal y como relleno , a gusto, gambas, salmón ahumado, jamón serrano, carne picada...

Modo de hacerlo:

Se parten las berenjenas a lo largo por la mitad, se marca con el cuchillo alrededor la parte que se va a quitar y se meten al horno una media hora. Cuando se sacan, se vacían las berenjenas y se trocea muy menuda la carne de la berenjena asada. En una sartén se hace un sofrito con la cebolla, la salsa de tomate (no mucha), pimienta blanca, harina y leche, añadiendo al final el relleno y la berenjena asada que tenemos preparada. Con esta pasta se vuelven a rellenar y se ponen en una bandeja con el queso rallado por encima gratinándolas al horno.

RECETA N.º 68

PATATAS A LA IMPORTANCIA

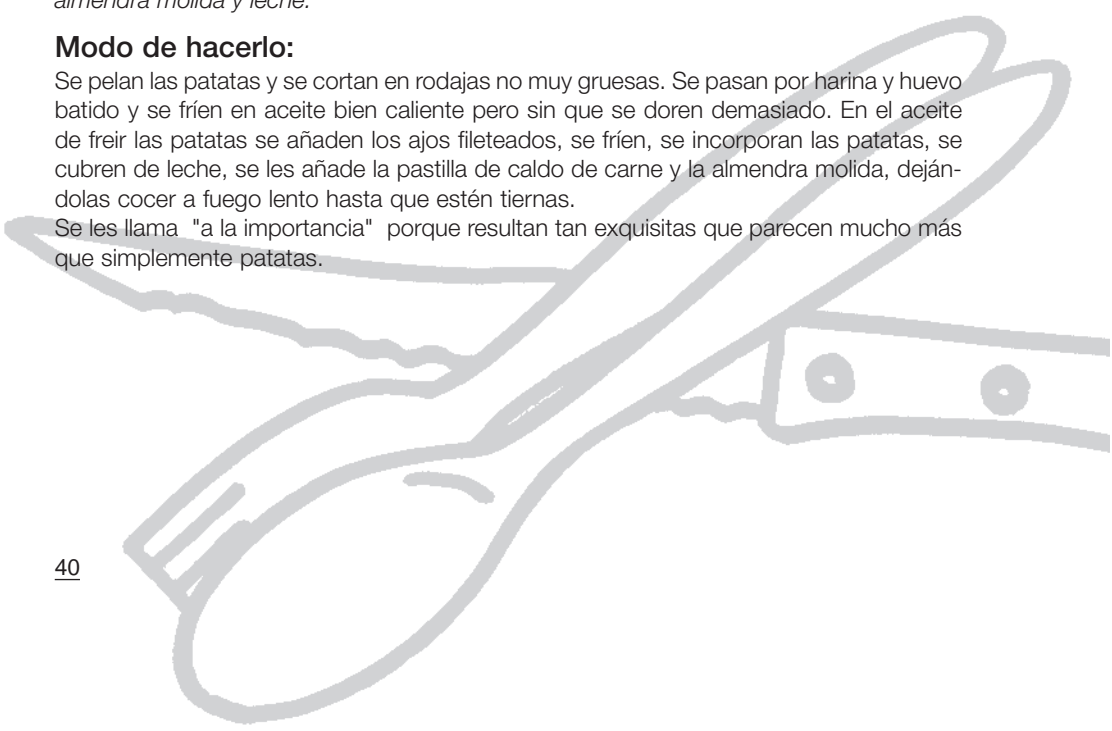
Ingredientes:

Patatas, harina, huevo, ajos, aceite, una pastilla de caldo de carne, almendra molida y leche.

Modo de hacerlo:

Se pelan las patatas y se cortan en rodajas no muy gruesas. Se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente pero sin que se doren demasiado. En el aceite de freír las patatas se añaden los ajos fileteados, se fríen, se incorporan las patatas, se cubren de leche, se les añade la pastilla de caldo de carne y la almendra molida, dejándolas cocer a fuego lento hasta que estén tiernas.

Se les llama "a la importancia" porque resultan tan exquisitas que parecen mucho más que simplemente patatas.



RECETA N.º 69

CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes para seis personas:

3/4 kilo de champiñones, media cebolla mediana, 50 gramos de margarina, un chorro de aceite, un litro de caldo de pollo, una cucharada de harina, pimienta blanca y un vaso pequeño de nata líquida.

Modo de hacerlo:

Se limpian y lavan los champiñones, se secan y se filetean. En una cazuela se pone la margarina y el aceite, añadiéndose los champiñones y la media cebolla cortada fina. Se espolvorea con pimienta blanca y cuando están bien rehogados se añade la cucharada de harina, rehogándola y añadiendo el caldo de pollo. Se deja cocer un cuarto de hora, se pasa por la batidora y al servirla se añade la nata líquida.

RECETA N.º 70

CREMA DE CALABAZA

Ingredientes:

Calabaza o calabacín, cebolla, patata, queso en porciones, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se trocea la calabaza, la cebolla y la patata en la proporción que se desee. Se rehoga en aceite, se sala y se cubre de agua añadiéndole algunas porciones de queso según el gusto. Se cuece media hora y se pasa por la batidora antes de servir.

RECETA N.º 71

EMPANADA

Ingredientes:

Un vaso de agua lleno de cerveza, el mismo vaso menos un dedo de aceite de oliva, una cucharilla de sal, harina la que admita, hasta que la masa no se pegue en las manos (unos seiscientos gramos aproximadamente), salsa de tomate y cebolla abundante, pimiento rojo, 200 gr. de bonito en aceite, un huevo.

Modo de hacerlo:

Se pone en un recipiente amplio el aceite y la cerveza, añadiendo la sal. Se va echando la harina dando vueltas con una cuchara de madera hasta que la masa se desprenda de las paredes del recipiente.

En una sartén se fríe una cebolla grande cortada a láminas finas, añadiendo después la salsa de tomate de forma que la mezcla quede espesa. Se incorpora el pimiento rojo asado cortado a tiras y el bonito desmenuzado. Con ayuda de un rodillo de madera enharinado o una botella se estira la mitad de la masa en forma de rectángulo, colocándola sobre la bandeja del horno a la que habremos puesto un poco de aceite para que no se pegue. Con ayuda de una espumadera cubriremos la pasta con el relleno que tenemos preparado. Acabaremos tapándolo todo con la otra mitad de la masa estirada, cerrando los extremos con un reborde que haremos con los dedos. Si sobra masa podemos hacer algún adorno. Al final batiremos el huevo y lo extenderemos con un pincel sobre la empanada para darle brillo. Pondremos el horno a 200° durante tres cuartos de hora. Si vemos que se dora mucho, la cubriremos con papel de aluminio. Se saca de la bandeja para que se enfríe. Con estas cantidades salen veinte raciones.



Huevos



RECETA N.º 72

HUEVOS AL NIDO

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Sal, patata, huevos, jamón en picatostes y agua.

Modo de hacerlo:

Se hace un puré de patata que se coloca sobre una fuente y se forma un hueco por cada huevo, previamente escalfados a parte; se fríen unos trozos de jamón. Para hacer los huevos escalfados, se pone agua y un poco de sal y se abren allí los huevos como si fuesen fritos, y cuando esta la clara bien cuajada, se sacan y se colocan sobre el nido de puré. Se adorna con los picatostes de jamón. Los picatostes son trocitos pequeños de jamón serrano frito en aceite y bien tostado.

RECETA N.º 73

HUEVOS RELLENOS

(Receta muy antigua)

Ingredientes:

Huevos, jamón, cebolla, leche, laurel, harina y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuecen los huevos y se parten a lo largo. Se quita la yema y con ésta, jamón y cebolla, hacemos un picadillo, teniendo a parte preparada leche cocida con un poco de laurel. Se hace con esto y harina una pasta como para croquetas y se rellenan los huevos. Con caldo de cocido o agua se hace una salsa que se le pone por encima, dejándolos hervir un rato sin moverlos y se sirven.

RECETA N.º 74

HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:

Huevos, jamón, setas, perejil, miga de pan, leche, sal, pimienta, manteca y salsa besamel.

Modo de hacerlo:

Se ponen los huevos a cocer hasta que estén duros y se ponen en agua a enfriar. Se mondan y parten por el medio a lo largo. Se saca con cuidado la yema, se deshace bien

y se agrega un picadillo muy fino de jamón, setas, un poco de perejil y un poco de miga de pan mojada en leche, sal, pimienta, y si hiciera falta se ablanda con una yema de huevo crudo; cuando está hecha la masa se rellenan las claras. Se echa en una tartera una cucharada grande de manteca. Se derrite y en ella se ponen los medios huevos ya rellenos. Se tiene preparada una besamel, la cual se vierte sobre los huevos y cuando empieza a hervir se mete al horno para gratinarlos.

RECETA N.º 75 HUEVOS RELLENOS CON TOMATE

(Bureta)

Ingredientes:

Huevos, jamón picado, tomate y besamel.

Modo de hacerlo:

Se cuecen los huevos necesarios hasta que se ponen duros. Se parten por la mitad. Se saca la yema y se rellena el hueco que queda con jamón picado, mezclado con salsa de tomate. En una fuente se extiende un poco de tomate y encima se pone una capa de salsa besamel, no muy espesa. Se colocan los huevos con el relleno hacia arriba, y sobre ellos se pone otra capa de tomate y otra de besamel. Diez minutos antes de servirlo se mete en el horno y al sacarlo a la mesa se pasan las yemas encima de la fuente por un colador de agujeros grandes para que formen hilos rizados.

En Bureta, el día de Jueves Santo, es típico reunirse los amigos a cenar huevos rellenos, de ésta o de otra manera.

RECETA N.º 76 HUEVOS EN SALSA DE LECHE

Ingredientes:

Huevos, manteca de cerdo, leche, sal y pimienta blanca.

Modo de hacerlo:

Se ponen a cocer los huevos que se quieran en agua hirviendo durante ocho minutos. Mientras, se hace salsa blanca con un poco de manteca de cerdo derretida en una cacerola, donde se mezcla una cucharada de harina; cuando está fría se añade leche caliente, sal y pimienta. Se descascaran los huevos. Se cortan por mitad, se colocan en una fuente y se echa la salsa por encima y se sirven así.

RECETA N.º 77

HUEVOS AL PLATO

Ingredientes:

Huevos, manteca, chorizo o jamón y sal.

Modo de hacerlo:

Se deben hacer en cazuelitas o moldes individuales. Se unta el molde con manteca, se abre el huevo encima, sin poner nada de aceite. Se pone a los lados un poco de chorizo o jamón y se ponen encima de la chapa de la cocina hasta que cuaje la clara. También se pueden meter al horno, pero vigilando para que la clara se cuaje pero la yema no se quede dura, pues entonces el plato pierde toda la gracia. Cuando habla de "chapa de la cocina" se refiere a las llamadas cocinas económicas, que utilizaban la leña como combustible y que antiguamente era con lo que se guisaba en todas las casas. Además proporcionaban calor y agua caliente, pues tenían incorporado un depósito para agua.

RECETA N.º 78

HUEVOS CON PUNTA DE COSTILLA, LONGANIZA Y MORCILLA

Ingredientes:

Puntas de costilla de cerdo, morcilla, longaniza, aceite, tomate, huevos y sal.

Modo de hacerlo:

En aceite, se refrién bien puntas de costilla de cerdo y se retiran, haciendo lo mismo con los trozos de longaniza y las tajadas de morcilla. En el mismo aceite se hace una salsa de tomate a la que se añade todo lo anterior, teniéndolo a fuego lento hirviendo como un cuarto de hora. Al final, se escalfan encima los huevos, retirándolos del fuego cuando se cuaja la clara.



RECETA N.º 79

HUEVOS TONTOS

Ingredientes:

Pan, ajo, perejil, huevos, almendras y sal.

Modo de hacerlo:

Se baten unos huevos, se agrega ajo, perejil y se les echa pan para que se remoje. Se escacha todo con tenedor hasta que tenga consistencia espesa. Se fríen en abundante aceite a bolas. Se les hace una salsa con un poco de aceite de freír, almendras molidas y ajo, en la que hervirán por espacio de cinco o diez minutos.

RECETA N.º 80

HUEVOS CON ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

Aceite, cebolla, espárragos frescos cocidos o de lata, sal y huevos.

Modo de hacerlo:

Se hace un sofrito de cebolla muy menuda y cuando está hecha se añade parte del caldo de los espárragos y los espárragos, dándole a todo un hervor. A continuación, se añaden los huevos y se escalfan.

RECETA N.º 81

HUEVOS CON TOMATE

Ingredientes:

Cebolla, tomate, ajo, perejil, pimienta roja, huevos y sal.

Modo de hacerlo:

Se hace un sofrito de cebolla, se añade salsa de tomate y a continuación un majado de ajo y perejil, desleído en un poco de agua. Se deja que dé todo un hervor y se escalfan allí los huevos. A este plato le va muy bien también unas tiras de pimienta roja en conserva.



Huevos tontos.

RECETA N.º 82

HUEVOS FRITOS CON TORREZNOS

Ingredientes:

Huevos, tocino o papada de cerdo, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se fríen en aceite trozos de tocino o mejor de la papada del cerdo y en ese aceite se fríen a continuación los huevos. "Torresnos" es la forma que como, por aquí, se llama a los torreznos. Los trozos de tocino o de papada se cortan alargados y de un dedo de grosor. Se fríen hasta que estén crujientes.

RECETA N.º 83

HUEVOS ESTILO SALMORREJO

Ingredientes:

Huevos, aceite, tomate, jamón, chorizo, longaniza, guisantes, pimiento rojo, espárragos y sal.

Modo de hacerlo:

De este plato existen muchas variantes. A continuación se explica una de ellas. En aceite se van friendo por tandas, jamón con bastante tocino, no a tacos, sino en lonchas finas. Se les da una vuelta para que no se tuesten. Se retira esto y se fríen (muy poco también) en el mismo aceite, trozos de chorizo y longaniza. En una fuente amplia de horno (según los comensales) se pone abundante salsa de tomate que se ha hecho con el aceite de freír todo lo anterior y se añaden el jamón y los trozos de chorizo y longaniza, así como una lata pequeña de guisantes y unas tiras de pimiento rojo. Si se quiere adornar más el plato también se le puede añadir espárragos con parte del caldo (no demasiado). Sobre todo esto se abren dos huevos por persona y se mete al horno, procurando que la yema quede blanda. Este es un estupendo plato y muy completo, con lo que casi sirve como plato único, o como mucho, debe de ir precedido de una ensalada o una sopa.



RECETA N.º 84 HUEVOS CON PAN, CHAMPIÑÓN Y FOIE-GRAS

Ingredientes para 4 personas:

8 rebanadas de pan, 1 lata pequeña de foie-gras, 3 cucharadas de margarina o mantequilla, 3/4 litro de leche, 1/4 kilo de champiñón, 2 cucharadas de harina, 8 huevos, limón, sal, aceite, pimienta y nuez moscada (si gusta).

Modo de hacerlo:

Se fríen en aceite unas rebanadas de pan y se reservan, dejándolas sobre papel secante para que no se queden aceitosas.

Se hace aparte una besamel clara (por ejemplo, dos cucharadas de margarina, en la que se doran dos cucharadas no muy llenas de harina y se añade tres cuartos de leche y si se quiere media pastilla de caldo de carne, en vez de sal y un poco de nuez moscada o pimienta molida). Una vez hecha la besamel, se pone en el fondo de una fuente de horno, metiendo en ella las tostadas, untadas por la parte de arriba de foie-gras. Sobre cada tostada se abre un huevo, y se espolvorea por la fuente un picado muy fino de champiñón, que previamente se habrá guisado aparte a fuego lento con una cucharada de margarina y unas gotas de zumo de limón para que quede blanco. También le va muy bien añadir trocitos pequeños de jamón. Se mete al horno y se saca cuando las yemas están cuajadas. Servir enseguida.

RECETA N.º 85 HUEVOS RELLENOS REBOZADOS

Modo de hacerlo:

Es una modalidad de los huevos rellenos. Una vez que están hechos, se pasan por harina y huevo y se fríen. Se sirven muy calientes, acompañados de salsa de tomate, besamel, patatas fritas, etc.

RECETA N.º 86 HUEVOS CON BESAMEL Y GAMBAS

Ingredientes:

Huevos, gambas, 1/4 litro de caldo, harina, aceite o margarina, pan rallado y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuecen los huevos y se cortan en rodajas anchas, despreciando los extremos. Se pelan las gambas (cuantas más mejor) y se dan una vuelta por la sartén, troceadas. Aparte se cuecen las cabezas y las peladuras de las gambas con poca agua, haciendo

con este caldo, después de colarlo, una besamel muy espesa (por ejemplo, para 1/4 de litro de este caldo, una cucharada colmada de harina). La besamel se hace sólo con margarina o aceite, la harina y el caldo de las gambas. Cuando está caliente la besamel, se le añaden las gambas refritas y antes de que se enfríe del todo se pasan por la besamel las rodajas de huevo, envolviéndolas bien. Cuando están frías y todo ha hecho un bloque se pasan por pan rallado y huevo y tenemos que freírlas en aceite bien caliente. Se sirve caliente y acompañadas de alguna salsa o patatas, fritas o en puré.

RECETA N.º 87

TORTILLAS RELLENAS

Ingredientes:

Huevos, leche, harina, aceite, tomate, gambas, champiñón y sal.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos, se añade una taza de leche por cada tres huevos y un poco de harina, de forma que quede una pasta blanda. En una sartén mediana con unas gotas de aceite bien caliente se añade una cucharada de esta pasta y se forma una tortilla delgada, redonda. Se van reservando y aparte se hace un relleno de salsa de tomate y gambas o besamel, gambas y champiñones, etc. Se rellenan, se rollan, se rebozan en harina y huevo y se fríen. Se sirven calientes, en una fuente, rodeadas de lechuga.

RECETA N.º 88

TORTILLA DE ESPINACAS

Ingredientes:

Espinacas, ajos, aceite, huevos y sal.

Modo de hacerlo:

Después de cocidas y escurridas muy bien las espinacas, se les rehoga en la sartén con unos ajos. Se baten los huevos, se revuelven bien con las espinacas, en una fuente, y se echan a la sartén hasta que esté formada la tortilla.

RECETA N.º 89

TORTILLA CON CALABAZA, PATATA Y CEBOLLA

Ingredientes:

Una calabaza tierna, una cebolla, dos patatas medianas, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se pican los ingredientes juntos. En abundante aceite se fríen todos juntos a fuego lento, para que no se tuesten, añadiéndole la sal. Cuando está hecho, se escurre muy bien el aceite, se batan los huevos, se mezcla todo bien, y se hace la tortilla.

RECETA N.º 90 **TORTILLA DE PATATA CON AJO**

Ingredientes:

huevos, aceite, sal, patatas, ajos y perejil.

Modo de hacerlo:

Es una tortilla de patata normal, a la que se añade al echar la patata al principio, un picado muy fino de ajo. Algunos le añaden también perejil.

RECETA N.º 91 **TORTILLA DE PIMIENTO ROJO Y ESCABECHE**

Ingredientes:

huevos, aceite, sal, pimiento rojo asado o de botes, bonito en aceite o en escabeche.

Modo de hacerlo:

Se refríe en aceite, pimiento rojo en conserva, cortado a tiras. Se añade atún en aceite o en escabeche, según gusto de cada persona, se mezcla bien y se añaden los huevos batidos, haciendo la tortilla a continuación.

RECETA N.º 92 **TORTILLA DE CALABAZA**

Ingredientes:

Calabazas tiernas, huevos, aceite.

Modo de hacerlo:

Las calabazas se pican, se fríen despacio en abundante aceite, se escurren y se añaden los huevos batidos.

RECETA N.º 93

TORTILLA DE ALPETRIQUES

Los alpetriques son unas plantas, especie de enredaderas, que están en las orillas de acequias y sitios húmedos. Terminan en unas puntas verdes parecidas al espárrago y éstas son las que se cortan.

Modo de hacerlo:

Se cuecen, poniéndolas en veces en agua hirviendo y luego se procede como las espinacas. A veces, en lugar de cocerse, se refrién.

RECETA N.º 94

TORTILLA DE COLLEJAS

Las collejas son unas hierbas pequeñas que se encuentran sobre todo en los ribazos de las viñas. Se emplean de la misma forma que los alpetriques.

RECETA N.º 95

FRITADA

La fritada es un plato muy típico de esta zona, comiéndose sobre todo en el verano, cuando el tomate y el pimiento verde son abundantes.

Ingredientes:

Tomate, pimiento verde, aceite, huevos y sal.

Modo de hacerlo:

En aceite se fríe abundante pimiento verde, bien picado. Se fríe despacio y cuando está hecho se añade tomate bien maduro y troceado, hasta que se haga. A veces se saca el pimiento cuando está hecho, para evitar que se dore demasiado, y en ese aceite se fríe el tomate. Cuando está hecho, se añaden unos huevos y se revuelven bien hasta que se cuajen. Es un plato que requiere poca sal porque si no resulta fuerte. Esta es la fritada sencilla.

RECETA N.º 96

FRITADA CON CARACOLES

La base es igual que la anterior, lo que ocurre es que se le añaden unos caracoles cocidos. Estos se refrién con el pimiento, antes de añadir el tomate. Así sacan mejor el sabor.



Fritada con jamón.

RECETA N.º 97

FRITADA CON JAMÓN

Es un plato muy agradable y fácil de hacer, por lo que se hace mucho en meriendas del verano en la bodega. Se suele hacer en una ranchera o sartén grande.

Ingredientes:

Aceite, jamón con tocino, tomate, huevos, pimienta verde y poca sal.

Modo de hacerlo:

Se pone aceite y en él se le da una vuelta a lonchas de jamón que tengan bastante tocino. Se sacan y en el mismo aceite se añade abundante pimienta verde picado, procediendo como anteriormente. Cuando está frito, se hace el tomate y se añade el jamón y los huevos. Insisto en que el pimienta debe ser abundante, porque en esta zona la base de la fritada es el pimienta verde, no el tomate.

RECETA N.º 98

HUEVOS ASADOS

Se aprovecha la brasa que queda en las hogueras y se envuelven los huevos enteros crudos con la brasa. Se retiran cuando la yema está aún sin cuajar. Esto suele durar un cuarto de hora. Se coje el huevo, se hace un agujero pequeño en la cáscara y se bebe por ahí.

RECETA N.º 99

REVUELTO DE AJOS TIERNOS

Ingredientes:

Ajos tiernos, huevos, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se limpian los ajos y se cortan en dos a lo largo. Se pone aceite en una sartén y se van haciendo poco a poco hasta que se doren, pero sin quemarse. Se añaden los huevos batidos y se les da vueltas hasta que se cuajen.



Huevos escalfados con longaniza y espárragos.

RECETA N.º 100 **REVUELTO DE HUEVOS Y SETAS**

Ingredientes:

setas, aceite, sal, ajo, jamón y huevos.

Modo de hacerlo:

Las setas, después de limpias, se cortan muy finas y se rehogan bien en la sartén. Se les puede añadir ajo y jamón. Cuando las setas están hechas, se añaden los huevos batidos.

RECETA N.º 101 **HUEVOS TRES VECES HECHOS**

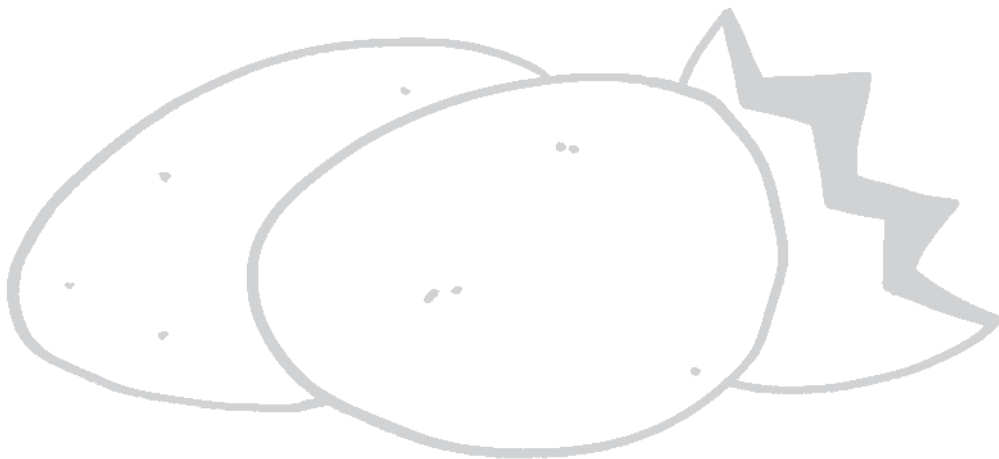
Ingredientes:

6 huevos, 35 g. de harina, 80 g. de aceite. Para el relleno, 150 g. de jamón serrano, 300 g. de leche para la besamel y un huevo para rebozar.

Modo de hacerlo:

Se cuecen los huevos, se parten por la mitad, a lo largo, y se sacan las yemas. Con cuatro yemas y el jamón partido a trozos se hace la besamel (los trozos de jamón se parten muy pequeños): Se pone el aceite en la sartén, se fríe un poco el jamón y se retira; se echa la harina en el aceite, se da unas vueltas y se añade la leche; se trabaja un poco y seguidamente se añaden las yemas y el jamón, se sigue trabajando hasta que esté espesa, poniendo sal a gusto. Se dejan enfriar y se rellenan los huevos. Se rebozan con harina y huevo y se fríen con bastante aceite; se ponen en una sopera anchos para que no se peguen unos con otros. Con el aceite que queda de freírlos se echa en la sartén 1/2 cucharada de harina, se da unas vueltas y se echa a la sopera.

Con las dos yemas que quedan se pican en el mortero, se echa leche para desleirlas y esto se añade sobre los huevos, procurando que la salsa no quede muy espesa. Se deja hervir todo junto unos minutos.



Es un plato que se hace mucho en la temporada en la que hay espárragos frescos. Se suelen coger los menudos y algo verdes, pues son mas gustosos.

Ingredientes:

Huevos, espárragos frescos, longaniza, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Después de limpios y bien lavados, se ponen en una sartén los espárragos tapados, a fuego lento, con algo de aceite, para que se hagan en su propio jugo.

Se añade entonces unas lonchas de longaniza, y cuando está frita, se escalfan los huevos. Si queda poco jugoso, se puede añadir un poco de agua antes de poner los huevos, pues la gracia del plato es que quede caldoso. También se puede hacer con espárragos cocidos normalmente y entonces se fríe en la sartén los trozos de longaniza, añadiéndole los espárragos cocidos con parte de su caldo y por fin escalfando los huevos.

En definitiva, los espárragos se pueden freír o cocer. Queda más gustoso el plato con los espárragos fritos, aunque hay que partirlos a lo largo si son un poco gordos para que se fríen mejor.

Carnes



RECETA N.º 103

PAVO CON CASTAÑAS

Ingredientes:

Pavo, sal, aceite, pimienta, vino blanco, castañas.

Modo de hacerlo:

Se toman del pavo las partes más melosas. Sazonarlo con sal y freírlo; seguidamente, se espolvorea con pimienta y se pone a guisar con algo de aceite de freír, vino blanco seco y un poco de agua.

Las castañas, una vez cocidas y peladas, las añadimos al pavo guisado.

RECETA N.º 104

COCIDO

Ingredientes:

Garbanzos, carne de cordero, morcilla, chorizo, tocino fresco, un poco de gallina, fideos, sal, un poco de cebolla y tomate fresco.

Modo de hacerlo:

Se ponen los garbanzos a remojo durante toda la noche anterior. Todos los ingredientes antes citados se ponen dentro de la olla Exprés y se dejan cocer durante 1 hora y 1/4. Si la olla es ultra rápida, media hora. Pasado este tiempo, se pasa el caldo a una soper a la que se le añade fideo fino; finalmente se deja hervir por espacio de 1/4 de hora. Los garbanzos se pueden comer calientes junto con la morcilla, chorizo, tocino fresco y acompañados de borraja o col, apañados con aceite crudo.

Apañados: Aliñados.

RECETA N.º 105

PALMO

Ingredientes:

Un palmo de chorizo, un palmo de longaniza y una tortilla de dos huevos.

Modo de hacerlo:

Se fríe el chorizo y la longaniza. Una vez hecha la tortilla de dos huevos en una sartén ancha, se rellena con el chorizo y la longaniza. Todo esto se coloca dentro de un panecillo. El palmo es la merienda típica del jueves pensando que en algunos días de la cuaresma no se puede comer carne.

Palmo: Es una medida, en este plato. Consiste en cortar trozos de chorizo y longaniza del tamaño de un palmo.

El palmo lo hacen, también, en el horno, con un pan sobado con aceite. En el interior ponen un palmo de longaniza o de chorizo y lo meten a cocer.

RECETA N.º 106

ROLLO DE CARNE

Ingredientes:

huevos, pimiento encarnado, sal, jamón, harina, vino blanco, almendra tostada, aceite y espalda de cordero.

Modo de hacerlo:

Se quita el hueso del brazuelo entero, se hace una tortilla, se corta a tiras, poniendo tira de tortilla y tira de pimiento encarnado, se pone sal, se cose a lo largo. Se pincha y se pone un poco de jamón, se reboza en harina y se dora en la sartén muy despacio. En un poco de la grasa que saca, se fríe un poco de harina, se echa un poco de vino blanco, se hace muy despacio en una sopera y va saliendo jugo, y en la salsa que queda se añade un poco de almendra tostada, se deja enfriar para cortarlo bien a ruedas, y para servirlo se añade la salsa bien caliente.

RECETA N.º 107

PASTEL DE HIGADO DE CERDO

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Hígado crudo, huevos, miga, vino blanco, nuez moscada rallada, aceitunas, pimiento encarnado.

Modo de hacerlo:

Se capola el hígado crudo, se añade huevo batido, miga de pan, vino blanco y nuez moscada, se enrolla en tela de cerdo, se pone al horno hasta que se dora y se sirve caliente. Se puede poner en partes pequeñas, como pastelillos y también en flanera a baño María, como fiambre, en ese caso después de sacarlo al baño María se pone peso encima y se corta a rodajas.

Capolar: Picar la carne con una máquina manual (capoladora) que hay en casi todas las casas de la zona.

Tela de cerdo: Es la telilla de manteca que rodea algunas partes del interior del cerdo. Con ella se da la forma al relleno y se envuelve.

RECETA N.º 108

PICHONES EN ESCABECHE

Ingredientes:

Para cada pichón se ponen dos dientes de ajo, cuatro granos de pimienta, una hoja pequeña de laurel. Se cubren los pichones en esta proporción: un vaso de de aceite,



Palmo de chorizo.



un vaso de vinagre de vino, dos vasos de agua. Se puede sustituir 1 vaso de agua por uno de vino blanco.

Modo de hacerlo:

Se salan los pichones y se pone todo en crudo en una cazuela y se tiene a fuego lento hasta que se hacen. Como escabeche que es, se puede mantener tiempo fuera de la nevera. De hecho era una de las formas de conservar los alimentos antiguamente.

RECETA N.º 109 ESPALDA O TERNERA RELLENA

Ingredientes:

Ternera, huevo duro, perejil, ajo, pimienta en polvo, pepinillos, sal, harina.

Modo de hacerlo:

Se pone un buen trozo de ternera limpia y bien ancha en una mesa; se pica huevo duro, perejil y ajo y un poco de pimienta, pepinillos y sal y se rellena la ternera, que después se ata redonda, de modo que parezca un salchichón. Se pasa por harina y se da una vuelta en aceite con ajo, perejil y se le echa caldo del cocido. Se deja que se ase bien y frío se corta a rodajas.

RECETA N.º 110

ESCABECHE DE PAVO

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Pavo, laurel, una botella de vino blanco, una botella de aceite y otra de vinagre, un cuarterón de alcaparras, tres pimientos de los que se conservan en vinagre quitándoles las pepitas, sal.

Modo de hacerlo:

Téngase el pavo muerto tres días. Después se corta en cuatro trozos, se pone en crudo en una cazuela de barro con tres hojas de laurel, el vino y el vinagre. Todo esto se pone a fuego lento y se cuece hasta que se conoce que está tierno. Se le pone también un cuarterón de alcaparras, los pimientos y se come al día siguiente, teniendo cuidado al servirlo de revolver mucho la salsa para que se incorpore bien el aceite con la parte de gelatina. Se conserva varios días y puede servirse en ensalada con mayonesa.

Cuarterón: Cuarta parte de una libra. La libra es una unidad de medida que varía según las provincias españolas. En Zaragoza la libra equivalía a 350 grs. Luego un cuarterón

serían 90 grs. Aproximadamente. No es de extrañar esta cantidad de alcaparras porque los pavos que se criaban en los corrales en aquellos tiempos podían llegar a pesar 12 kilos una vez limpios.

RECETA N.º 111

PAVO CON NABOS

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Pavo, manteca de cerdo, clavillos, pimienta negra, cebolla, harina, jamón o tocino blanco, nabos y sal.

Modo de hacerlo:

Se toma el pavo muy limpio y se le meten las alas y las patas hacia dentro, que quede muy derecho. Se pone en una cazuela con agua a cocer, cuando ya ha dejado la poca grasa que tiene se rocía bien con manteca de cerdo y cuando está a medio cocer se le pone un poco de clavillo, pimienta, cebolla menuda, y si el caldo se quiere espeso se pone algo de harina y unos pedacitos de jamón o tocino blanco, y cuando está cocido se menea bien y se pone en una olla aparte. Se pone en la cazuela donde se coció un poco de agua y con ella se saca el pringue, y se pone en la olla, y entonces se le va poniendo los nabos, que deben estar prevenidos con los hervores y sacado el tufo de ellos. Se meten a pedacitos en la olla, se dan unas cuantas vueltas y se deja en un rescoldo flojo, cociendo, tapando la olla con papel de estraza y una cazuelita encima para que se recabe poco a poco.

Pringue: Grasa

Rescoldo: Restos de fuego que quedaban en los hogares (chimeneas) donde se guisaba.

RECETA N.º 112

COSTILLAS CON TOMATE

Ingredientes:

Costillas de cerdo, harina, tomate, perejil, tocino, ajo, dos clavillos, especias y sal.

Modo de hacerlo:

Se pone el necesario aceite. Se sofríen las costillas, rebozadas de harina. Cuando están doraditas se sacan y se sofríe tomate, perejil, tocino, ajo, las especias correspondientes, dos clavillos, el agua necesaria y se deja cocer.

RECETA N.º 113

CODORNICES

Ingredientes:

Codornices, ajo, jamón, agua, especias, almendras, sal.

Modo de hacerlo:

Se ponen a freír con ajo unos pedacitos de jamón gordo en aceite. Se echan las codornices y se marean un poco. Se añade agua y se deja cocer bastante; a mitad de cocción se moja una poca especia de todo y unas almendras. Que todo quede en una salsa espesa.

Marear: Dar vueltas para que se doren bien.

RECETA N.º 114

PIES EN GUISADO

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Pies de cerdo, cebolla, aceite, harina, pimienta, zumo de limón, sal.

Modo de hacerlo:

Después de bien limpios, pasados por agua clara y se ponen a hervir en una olla; cuando están bien cocidos se sacan y se les quitan los huesos. En una cazuela se pone aceite y se echa a freír cebolla y cuando esta bien frita se le pone un poco de pimienta y harina, un poco de caldo de zumo de limón y los pies para que tomen el gusto de la salsa y cuezan un poco.

RECETA N.º 115

PERDICES ESCABECHADAS

(Receta muy antigua)

Ingredientes:

Para cada perdiz un pimiento verde grande, una cabeza de ajo, una jícara de vinagre, dos granos de pimienta, laurel (media hoja), una cáscara de naranja (para seis perdices), aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Todos los ingredientes se ponen en aceite, el que se necesita para cubrirlos, y después de haber cocido todo lo necesario si se ha mermado el aceite se cubre otra vez con aceite crudo y se conserva mucho tiempo.

Jícara: Vasija pequeña de porcelana o barro que servía para tomar chocolate.

RECETA N.º 116 CROQUETAS DE SESOS DE CORDERO

Ingredientes:

Sesos de cordero, harina, canela, pan rallado, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

Se ponen a hervir los sesos con sal media hora y después se les quita el agua. Puestos en un plato a secar, un rato después se pican en el almirez con la harina, y puestos en un plato se pone un poco de canela picada y se revuelven con una cuchara hasta que se mezclan. Después se tiene un poco de pan rallado en un plato grande y cogiendo una cucharada de dicha masa se pone lo mismo de pan rallado y con la mano se pasan. Se fríen con mucho cuidado, no poniendo más que cuatro cada vez si la sartén es pequeña.

RECETA N.º 117

FLAN DE JAMÓN

Ingredientes:

Para cuatro huevos un vaso de leche, sal, jamón, yema de huevo duro, queso rallado.

Modo de hacerlo:

Los cuatro huevos y un vaso de leche se baten muy bien; se les echa un poco de sal y unos trocitos de jamón. Se colocan en flaneritas y se ponen al baño María hasta que están a punto de flan. Se adornan con salsa besamel por encima, una yema de huevo duro pasada por pasapurés y un poco de queso rallado.

RECETA N.º 118

PASTELILLOS DE CARNE

(Receta centenaria)

Ingredientes:

2/3 litros de caldo del cocido y 1/3 litro de manteca derretida o aceite, harina, carne del cocido o ternera o lomo o gallina, cordero o la carne que se quiera, jamón, piñones, aceitunas, huevo duro o yema de huevo batido, sal.

Modo de hacerlo:

Se pone a hervir el caldo de cocido y la manteca. Fuera del fuego vamos echando la harina hasta que está la masa en disposición de amasarla. Se saca a una tabla y se amasa hasta que está dura y se estira poniéndola o frotándola con manteca hasta tres veces separadamente. Con esto se hace la masa de los pastelillos que una vez estirada con el rodillo de madera se cortará en círculos presionando con el borde del vaso. El picadillo se hace con la carne capolada una vez cocida y se puede echar jamón crudo, piñones, aceitunas, huevo duro o yema de huevo batido. Se mezcla todo bien y se rellena. Se les pone sal a todos los ingredientes. Se fríen a continuación en aceite y se dejan escurrir sobre papel de estraza para que pierdan el aceite sobrante.

RECETA N.º 119

CAPÓN TRUFADO

(Receta centenaria)

Ingredientes:

Capón, sal, nuez moscada, vino blanco, jamón, lomo y tocino saladillo, pan rallado, huevo, media cebolla, dos ajos, laurel.

Modo de hacerlo:

Se deshuesa y capola toda la carne del capón reservando la piel del capón y después se pone sal, nuez moscada y vino blanco. Se parten tiras de jamón, lomo y tocino. De los desperdicios se hace un picadillo al que se le pone nuez moscada, sal, vino blanco, huevos y pan rallado. Después de preparada la piel se le pone una capa de picadillo, otra de jamón y saladillo a tiras; cuando ya está relleno se cose después, se deja en un paño, teniendo cuidado de que la costura venga a parar a la orilla del paño, se pone en un caldero que estará ya preparado con agua (la suficiente para que lo cubra) y todas las cáscaras de los huevos utilizados, media cebolla, un poco de vino blanco, dos ajos, laurel, y todo esto ha de cocer tres horas. Luego se le pone una prensa y si no la hubiera se le pone el tajador. Se corta cuando está frío.

Capón: Pollo que se castra de pequeño y se ceba

RECETA N.º 120

LENGUA ESTOFADA

Ingredientes:

Lengua de ternera, dos o tres cebollas, una taza de aceite, otra de vino blanco, una rama de perejil, un diente de ajo, un poco de manteca, un poco de pimentón y sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece la lengua después de bien lavada y se pela y después se escurre y se pone en una cacerola con dos o tres cebollas cortadas a rodajas, el aceite, el vino, el ajo, el perejil, la manteca y el pimentón. Hágasele hervir con fuego lento una media hora y después pásese la salsa por un cazo y se sirve cortada a rodajas.

RECETA N.º 121

ROLLOS CON TELA DE CERDO

Ingredientes:

Pata de cerdo y lomo, jamón, un poco de vino dulce.

Modo de hacerlo:

Se pone a cocer pata de cerdo y lomo, después se pican estas dos cosas con jamón y un poco de vino. La tela de cerdo se corta a tiritas enrollándolas al picadillo y se ponen a asar en el horno hasta que estén hechos pero jugosos.

RECETA N.º 122

LIEBRE GUISADA

Ingredientes:

Liebre, cebolla, una cabeza de ajo, perejil, medio vaso de vino, agua y sal.

Modo de hacerlo:

Se hacen pedacitos en crudo y se ponen en una cacerola, echando la cebolla, los ajos, el perejil, el vino y el agua. Se deja hervir hasta que esté cocida.

RECETA N.º 123

BUDIN DE COCIDO

Ingredientes:

Carne de cocido con tocino, jamón, garbanzos, pan rallado, leche, dos huevos, manteca, chorizo, pimiento encarnado, tomate y sal.

Modo de hacerlo:

Se pica la carne del cocido con tocino, jamón y algunos garbanzos, dos huevos batidos y después se mezcla un poco de pan rallado y manteca en la budinera. Se cuece el picadillo al baño María o se pone al horno, después se escudilla y se adorna con rodajitas de chorizo, tiritas de pimiento y puede rociarse de tomate.

Escudillar: Volcar sobre una fuente.

RECETA N.º 124

LOMO CON LECHE

Ingredientes:

Lomo, aceite, leche, media docena de granos de pimienta y sal.

Modo de hacerlo:

Se ata y se le da una vuelta en la sartén con aceite bien caliente. Después se pone en una cazuela con leche que la cubra, sal y la pimienta. Se deja cocer lentamente hasta que la leche casi se consuma.

RECETA N.º 125

TERNERA EN FIAMBRE

Ingredientes:

Ternera (1/2 kilo), 1/4 kilo de jamón y otro de tocino de pernil, nuez moscada, una copita de vino y un huevo batido, manteca y sal.

Modo de hacerlo:

La ternera se pica mucho. Se le agrega el jamón y el tocino cortado a cuadritos, el clavo y el vino con el huevo batido. Todo muy mezclado se pone en una budinera untada con manteca al baño María, con peso encima y cuando sale la aguja limpia se saca y se deja enfriar.

"Salir la aguja limpia" En los alimentos asados al horno, se utiliza una aguja de hacer punto para ver si el asado estaba ya hecho. Cuando sale la aguja seca, significa que el asado está en su punto.

RECETA N.º 126

TERNERA RELLENA

Ingredientes:

Ternera, jamón, tocino, perejil, harina, vino, huevo duro, aceitunas y sal.

Modo de hacerlo:

Se aplastan bien los filetes de ternera y se rellenan con jamón, tocino, perejil. Se atan y se fríen rebozados con harina y huevo. Se sirven con patatas fritas o salsa de tomate.

RECETA N.º 127

EMBUTIDO DE LOMO

Ingredientes:

1/4 kilo de lomo, la mitad de tocino, sal, pimienta molida, nuez moscada, pimentón.

Modo de hacerlo:

Se pica el lomo y el tocino y se sazona con sal y pimienta y un poco de nuez moscada. Con esto se rellena un ancho o cular de cerdo, poniendo de vez en cuando unos trocitos de jamón. Se pincha para que salga el aire y se pone a cocer con agua, sal y unos granitos de pimienta, hirviendo hasta que al pinchar salga el líquido blanco, después se pone a enfriar con peso encima y se come como fiambre.

RECETA N.º 128

CROQUETAS DE CARNE

Ingredientes:

Para un jarrete de cordero cocido y un poco de jamón se pone a derretir una cucharada de manteca, dos cucharadas de harina, una taza de leche, cebolla, laurel, perejil, huevo, pan rallado.

Modo de hacerlo:

La leche se cocerá con el laurel, un trozo de cebolla y perejil, con lo que se hará una natilla, y en ella se echará la pasta que hemos hecho con los ingredientes antes mencionados; Una vez frita la pasta, se forman las croquetas y se pasan por pan rallado y huevo batido fríendose a continuación.

Jarrete: Parte final de la pierna de cordero. Tiene la carne muy melosa y en Aragón se utiliza mucho para guisar diferentes platos.

RECETA N.º 129

PASTELES DE CARNE

Ingredientes:

Carne de ternera o cordero, ajo, perejil, canela, jamón, avellanas picadas, sal y harina.

Para hacer la masa se echa para dos pocillos de leche, dos de manteca o aceite, y un poco de caldo de cocido si lo hay.

Modo de hacerlo:

Primeramente se fríe la carne y se pone a cocer con un poco de caldo, un ajo, perejil y canela. En cuanto se haya embebido el caldo se capola con jamón y se echan avellanas. Después, para hacer la masa, se echa para dos pocillos de leche dos de manteca y el caldo. Con la leche y la manteca y harina se hace una masa dura. Después se adelgaza y se pone dentro el relleno y se frien con abundante aceite. Generalmente, para una libra de carne, dos pocillos de leche y dos de manteca.

RECETA N.º 130

PERDIZ ESTOFADA

Ingredientes:

Perdices, tocino, cebollas, perejil, laurel, sal, pimienta y vino.

Modo de hacerlo:

Se limpian las perdices. Ponerlas así en una cacerola con lonchas de tocino, debajo y encima de ellas unas cebollas, perejil, laurel, sal y pimienta, un vaso de vino y un cacillo de caldo. Hacerlas cocer y cuando estén tiernas, colar y desgrasar la salsa.

RECETA N.º 131

GALLINA EMPANADA

Ingredientes:

Gallina, manteca, cebolla picada, sal, perejil, harina, agua, huevos, pan rallado.

Modo de hacerlo:

Se parte en pedazos pequeños y se pone a rehogar en una cazuela con manteca y un poco de cebolla, sal, perejil. A medio rehogar y antes de que se dore la gallina se echa



Jarretes de cordero.

una cucharada de harina, aclarándola con agua, y con esta salsa hasta que este cocida la gallina. Se baten tres yemas y se echan, con cuidado de que quede una salsa espesa y la precisa. Hay que retirarla del fuego antes de echar las yemas, pues de lo contrario se cortarían. Se deja enfriar y se tendrá preparado pan rallado; se toma un trozo de gallina y un poco de salsa y se echa en el pan como para hacer una croqueta, se moja en huevo batido y se fríe con manteca o aceite.

Cortar las yemas: Ocurre cuando hierven. Entonces se separan de la salsa quedando como a hilos, sin formar cuerpo con ella.

RECETA N.º 132

CONEJO GUISADO

Ingredientes:

Un conejo de dos kilos de peso (en vivo), un poco de harina, ajos, perejil, aceite, vino blanco seco, almendras tostadas y sal.

Modo de hacerlo:

Se parte el conejo a trozos. Se sazona con sal y se pasa por harina (sólo una parte del trozo). Se fríe y se coloca en tortera de barro. Se pican los ajos y las almendras en el mortero junto con el laurel, se añade vino blanco y aceite de freír, se cuece todo un poco más de 1/2 hora.

RECETA N.º 133

CONEJO CON ARROZ

Ingredientes:

Conejo, arroz, ajos, tomate, cebolla, perejil, aceite, sal.

Modo de hacerlo:

Se toma la parte delantera de un conejo junto con los hígados. Partirlo en trozos y después de sazonado se fríe. Freír un poco de tomate y cebolla. Agregarle el perejil y los ajos. Dejarlo cocer 1/4 de hora. Se añade la cantidad de arroz que se quiera. Este un plato muy típico de Maleján y con el que se solía obsequiar a los huéspedes inesperados ya que consistía en bajar al corral y matar a un conejo.



Conejo con almendras.

RECETA N.º 134

CULEROS

Ingredientes:

Culeros, sal, ajos, perejil y aceite.

Modo de hacerlo:

Se limpian en seco y se les da la vuelta. Se sazonan y asan en la parrilla a la brasa. Se acompañan con ajo y perejil.

Culeros: Intestino de los corderos. Hay que limpiarlos y lavarlos muy bien dándoles la vuelta.

RECETA N.º 135

PICHONES GUISADOS

Ingredientes:

Una cebolla pequeña por pichón, tres o cuatro dientes de ajo por pichón, unos granos de pimienta, una hoja de laurel, aceite, un chorro de vinagre y sal.

Modo de hacerlo:

Se pone todo en crudo, los pichones cortados a trozos (por ejemplo a cuartos). La cebolla cortada menuda, los ajos troceados. Cuando están a mitad de guisar, se añade el vinagre, a gusto, y si hiciese falta un poco de agua. El secreto del guiso es hacerlo a fuego muy lento.

RECETA N.º 136

MADEJAS

(Gordillas)

Ingredientes:

Los intestinos se preparan en madejas, después de bien limpios, procurando que queden algo flojas; agua, sal, una pastilla de caldo de carne, aceite, ajo, perejil.

Modo de hacerlo:

Se ponen a hervir en la olla Express con muy poca agua, o nada si se llena la olla de madejas, y se añade sal y la pastilla de caldo de carne. Se tiene cocinando aproximadamente media hora. Se escurren y se fríen en abundante aceite bien caliente, hasta que

estén bien doradas. Se sirven apañadas con ajo y perejil picado y aceite crudo. Hay que tener mucho cuidado al freirlas porque salpican mucho. Es mejor hacerlo en freidora. Tapa muy típica en los bares de la zona. También se sirven con salsa de tomate cortadas en rodajas.

RECETA N.º 137

PATAS

Ingredientes:

Patas de cordero, estómago, intestino gordo, aceite, cebolla, pimiento verde, tomate, sal.

Modo de hacerlo:

Se pone en agua fría las patas, el estómago y el intestino. Con el intestino delgado se hacen las madejas, que se echan cuando lleve algo de tiempo hirviendo las patas y el estómago, ya que las gordillas son mas tiernas y necesitan menos cocción. Se cuecen en un recipiente con abundante agua, para evitar que tengan gusto luego. Cuando se pincha con el tenedor y esta todo tierno se escurre. Aparte se hace una salsa con abundante aceite, cebolla finamente picada para que después casi no se note y bastante pimiento verde. Cuando está hecho esto, se añade tomate abundante y la sal. Cuando el tomate está a medio hacer, se incorpora toda la salsa sobre la cazuela donde están las patas, gordillas y la tripa que se ha cortado a trozos pequeños. Se acaba de hacer a fuego lento, añadiendo una o dos guindillas, según gustos y cantidades.

RECETA N.º 138

MENUDENCIAS

Ingredientes:

Menudencias, aceite, pimiento verde, cebolla, tomate, ajo, perejil, vinagre y sal.

Modo de hacerlo:

Las mejores son las de ternasco por ser las más tiernas. Se cortan a trozos pequeños y se refieren bien en aceite. Se añade pimiento verde picado fino y cebolla y cuando esté casi hecho, se añade salsa de tomate, ajo y perejil machacado y un pequeño chorro de vinagre. Se acaba de hacer a fuego lento.

Menudecias: Despojos que quedan de los animales: hígado, corazón...

RECETA N.º 139

MAGRAS CON TOMATE

Ingredientes:

Filetes de jamón serrano, aceite y tomate.

Modo de hacerlo:

Si el jamón está un poco salado, se pone una hora antes en leche. De esta forma pierde parte de la sal. Se pasa muy poco por aceite caliente y se añade en la misma sartén salsa de tomate que no esté muy espesa. Se les tiene hirviendo juntos unos diez minutos. Como los jamones se salaban en casa, alguno estaba un poco salado a veces y este plato servía para aprovecharlo.

RECETA N.º 140

ALBÓNDIGAS

Ingredientes:

Carne picada, tocino de jamón, ajo picado, perejil, miga de pan mojada en leche, dos huevos por cada medio kilo de carne, harina, aceite, tomate, cebolla, leche y sal.

Modo de hacerlo:

Se prepara, mejor de víspera, la carne picada, a la que se le puede añadir algo de tocino de jamón, también capolado, que la pone muy jugosa. Se sala, se le añade un poco de ajo picado, perejil, y si se quiere una miga de pan mojada en leche, se baten dos huevos por cada medio kilo de carne y se deja en maceración hasta el día siguiente. Antes de freírlas, se hacen bolas ayudándose de un pocillo con harina. Se fríen en abundante aceite sin que se doren demasiado. Se suelen poner en una salsa de tomate, de tomate y cebolla, en fritada o en salsa de leche.

RECETA N.º 141

CROQUETAS CON CARNE DE COCIDO

Ingredientes:

Carne de sobra del cocido, aceite, ajos, cebolla, harina, pan rallado, huevo, sal.

Modo de hacerlo:

La carne que sobra del cocido se trocea con la tijera en trozos pequeños y se rehoga en la sartén con aceite o con ajos y aceite. Se añade cebolla finamente picada y cuando



Patas de cordero.

esta hecha se ponen dos cucharadas de harina, se les da vuelta hasta que se doren y se añade la leche, dándole vueltas hasta que la pasta esté en su punto. Se deja enfriar, se forman las croquetas con harina y se rebozan con pan rallado y huevo, fríendolas en abundante aceite.

RECETA N.º 142 **LOMO CON ESPÁRRAGOS**

Ingredientes:

Espárragos, aceite, harina, lomo de cerdo y sal.

Modo de hacerlo:

Se fríen un poco los trozos de lomo de cerdo y se añaden espárragos con parte del caldo. Se les añade un poco de harina para que espese la salsa y se tiene todo junto hirviendo hasta que el lomo esté tierno.

RECETA N.º 143 **CORDERO ASADO CON PATATAS**

Ingredientes:

Cordero, patatas, sal, ajo, perejil, aceite, agua.

Modo de hacerlo:

En un asador de horno se pone un fondo de patatas cortadas a lonchas finas, con la sal correspondiente. Encima se coloca el cordero que se va a asar y se rocía todo con un picado de ajo, perejil y aceite. Suele ponerse también agua, para que no se seque. Algunos tienen el cordero metido a remojo en agua desde el día anterior. Se suele poner 250 grs. ó 300 grs. de cordero por persona. Las patatas se colocan sobre el fondo del asador en abundancia porque las primeras se suelen pegar y no se aprovechan. De esta forma podremos servir una buena ración de patatas, que para algunos, está mejor que la carne.

RECETA N.º 144 **COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA**

Ingredientes:

Costillas y pierna de cordero, sal.

Modo de hacerlo:

Es una merienda tradicional en las bodegas de esta zona, así como en las comidas de campo. Las costillas se colocan en la parrilla. Cuando están por un lado, se les da la vuelta hasta que están hechas. Parece ser que es mejor poner la sal cuando están asadas por un lado, pues así quedan más jugosas.

RECETA N.º 145**TORDAS CON CALDO**

Ingredientes:

Tordas, agua, perejil, ajo, aceite, arroz y sal.

Modo de hacerlo:

Las tordas se ponen a fuego lento, cubiertas de agua y con perejil picado y una cabeza de ajos entera por cada torda. Tienen que hervir mucho pues suelen ser duras. Se les puede añadir al principio unas gotas de aceite crudo. Al final, tienen que quedar caldosas. En ese caldo, hay personas que echan arroz, quedando así un estupendo plato único.

RECETA N.º 146**TORDAS GUIADAS**

Ingredientes:

Tordas, cebolla, aceite, ajo, sal y pimienta verde.

Modo de hacerlo:

Se pone todo en crudo, cebolla, ajo, sal, algo de pimienta verde y las tordas troceadas. Se les estofa a fuego lento.

RECETA N.º 147**CONEJO A LA BRASA CON AJOLIO**

Ingredientes:

Conejo, sal, aceite, ajo y perejil.

Modo de hacerlo:

Se asa el conejo en una parrilla, rociándolo de vez en cuando con aceite. Se prepara con ajo finamente machacado en el mortero y aceite (alguno le añade también perejil) el alioli. Se come untándolo con esto.

RECETA N.º 148

CONEJO CON FRITADA

Ingredientes:

Conejo, harina, aceite, pimiento verde, cebolla, tomate, ajo, perejil, un vaso pequeño de un vino viejo y sal.

Modo de hacerlo:

El conejo, troceado, se pasa un poco por harina, se fríe y se reserva. En ese aceite se fríe pimiento verde y cebolla, a fuego lento y cuando están casi hechos se añade el tomate maduro troceado, así como un machado hecho en el mortero con ajo, perejil y un vaso de vino. Se añade la salsa al conejo y se le tiene unos tres cuartos de hora guiándose a fuego lento.

RECETA N.º 149 CARNE DE CORDERO ESTOFADA

(Bisimbre)

Ingredientes:

1 kilo de carne, 1 taza de aceite, 1 cucharada sopera de vinagre, 2 cebollas, 2 hojas de laurel y sal.

Modo de hacerlo:

Se trocea la carne y se pone en una tartera de barro. Se pica la cebolla y se añade junto con el aceite, vinagre, laurel y sal. Se pone a fuego lento y despacio hasta que esté bien hecha.

RECETA N.º 150

PEPITORIA DE CORDERO

(Bisimbre)

Ingredientes:

Sangre de cordero, 4 cebollas, 1/4 litro de aceite, sal.

Modo de hacerlo:

Se pone el aceite en una sartén. Cuando está templado se pone la sangre, que previamente se habrá partido y cocido en cuadros pequeños, se rehoga un poco y se añade la cebolla picada y la sal. Se fríe a fuego lento, hasta que está hecha.

RECETA N.º 151

POLLO A LA CERVEZA

(Mallén)

Ingredientes:

Pollo, aceite, sal, cerveza.

Modo de hacerlo:

Después de cortado el pollo, se sazona y se fríe. El aceite de freír el pollo se pone en una cazuela, se añade el pollo y una botella de cerveza y se le tiene cociendo hasta que está hecho.

RECETA N.º 152

CARACOLES PICANTES

(Mallén)

Ingredientes:

Caracoles, tomate, jamón, chorizo, algo de picante.

Modo de hacerlo:

Después de limpiarlos se cuecen por espacio de 1/4 de hora. Seguidamente de esto se fríen. Se les añade el tomate, jamón, chorizo y algo de picante (todo frito). Se cocina todo junto con un poco de agua.

RECETA N.º 153

CARACOLES CON CONEJO

(Tabuena)

Ingredientes:

Para cinco personas se necesita un conejo tierno, caracoles según los gustos, un par de docenas por persona, dos o tres pimientos verdes, tres tomates y sal.

Modo de hacerlo:

Se ponen los caracoles en agua tibia, hasta que salen de la concha, y seguidamente se ponen a cocer a fuego lento hasta que el caracol muere; se lavan bien lavados. El conejo se parte en trozos pequeños y se fríe; aparte el pimiento y cuando está a medio freír se echa el tomate, bastante, ya que en esto consistirá el unto o salsa, también se les

añade una pizca de guindilla. A este sofrito se le suman los caracoles y se le da una vuelta a todo. Cuando ya se ha revuelto todo se le echa el conejo y se deja refreír a fuego lento. También se puede añadir unas patatas cortadas a cuadros y cocidas y se refreí todo.

RECETA N.º 154

PASTEL DE LOS SANTOS

(Tabuena)

Ingredientes:

Un litro de aceite, dos litros de agua, un poco de vino blanco, huevos duros, chorizo, longaniza, lomo y costilla de cerdo, huevos batidos, sal.

Modo de hacerlo:

Con estos ingredientes se hace una masa y se escalda, añadiendo un poco de azúcar y se echa la harina suficiente para trabajar la masa. Una vez preparada, se hace una torta ancha en la mesa, y se ponen en la torta un huevo duro, un trozo de chorizo, otro de longaniza, una rodaja de lomo y una costilla de cerdo (estos dos últimos se fríen antes de meterlos). Se tiene preparada otra torta como la que hemos hecho anteriormente y se coloca encima de todos los ingredientes, una vez cubiertos pues, se hace un rollo alrededor de la torta.

Se lleva al horno (al horno del pueblo ya que es una masa muy fuerte) y se unta el pastel con huevo batido antes de meterlo. Cuando está cocido se saca y está listo para comer; se come frío y se llama así porque se sube a una ermita lejos del pueblo a comerlo, la "Ermita de los Santos".

Hay que tener en cuenta que con un litro de aceite salen pasteles para toda la familia; es costumbre poner en la parte superior del pastel la inicial del nombre para el que va a ser.

Escaldar: Poner el aceite y el agua juntos a hervir, añadiendo entonces la harina y dando vueltas rápidamente para que no se hagan grumos.

RECETA N.º 155

CARACOLES

(Maleján)

Ingredientes:

Caracoles, tomate, ajo, perejil, chorizo, longaniza, aceite, guindillas, sal.

Modo de hacerlo:

Se limpian y lavan, se hierven por espacio de 1/4 de hora. Se escurren y se ponen a freír. Mientras, se fríe tomate, ajo, perejil, chorizo, longaniza, todo se mezcla con los caracoles hasta que se haga; se puede echar guindillas o picantes a gusto.



Caracoles.

RECETA N.0 156

CABRITO A LA PASTORA

Ingredientes:

Cabrito, sal, aceite, patatas.

Modo de hacerlo:

El cabrito, troceado a trozos pequeños, se fríe bien dorado en abundante aceite. Cuando está hecho se saca y allí mismo se añaden patatas a cuadros, que se fríen. Una vez fritas, se quita algo de aceite si sobra, se añade el cabrito, y se da unas vueltas para que se mezcle todo bien.

RECETA N.º 157 CARNE DE CORDERO O DE CERDO ADOBADOS

Ingredientes:

Filetes de lomo de cerdo o chuletas de cordero, aceite, zumo de limón, ajo, perejil, pan rallado, huevos, sal.

Modo de hacerlo:

Se ponen las costillas, chuletas o filetes en adobo desde la víspera con una mezcla hecha con aceite crudo, zumo de limón, ajo y perejil machacado. Por ejemplo, se machaca el ajo y perejil en el mortero, se le pone medio de aceite y se le añade el zumo de limón. Una vez salada la carne, se le va untando del adobo y se deja en un recipiente en la parte baja de la nevera. Al día siguiente, sin quitarle el adobo, se pasa por pan rallado y huevo batido y se fríe. Es un plato ideal para llevar de excursión o al campo, porque aunque esté fría la carne el adobo la hace muy jugosa.

RECETA N.º 158

AJOARRIERO

(Bureta)

Ingredientes:

Puntas de costilla de cerdo, calabaza y tomate seco. Sal, ajos, aceite y agua.

Modo de hacerlo:

En verano se ponen a secar calabazas y tomates. Los tomates se parten por la mitad, se escurren y se ponen sobre un cañizo, dándoles la vuelta cuando están secos por un lado. Algunos se estropean y esos se tiran.

La calabaza se parte a tiras finas, cogiendo la piel y algo de la parte blanca, poniéndolas también a secar. Cuando se van a utilizar se les da un hervor en agua y se lavan a

continuación. Para hacer el ajoarriero se ponen en una cazuela: aceite, dientes de ajo pelados, la calabaza y el tomate cortados a trozos, la punta de costilla, sal y agua, todo en crudo. Se cuece a fuego lento hasta que esté hecho.

Cañizo: Tejido de cañas formando un rectángulo que se emplea para secar frutos y otros usos.

RECETA N.º 159

MENUDILLOS DE CORDERO

Ingredientes:

Un menudo de cordero, aceite, ajos, perejil, chorizo, jamón, la cabeza del cordero partida por la mitad, el liviano cortado a trozos, una chorrada de coñac.

Modo de hacerlo:

El menudo se trocea como para callos y se hierva 10 minutos. En una tartera en crudo se ponen los ajos, el perejil, chorizo y jamón, la cabeza del cordero y el liviano, con el coñac y el menudo. Se cuece con agua todo a fuego lento; una vez hecho se deshuesa la cabeza y se sirve todo junto.

Liviano: Asadura de las reses.

RECETA N.º 160

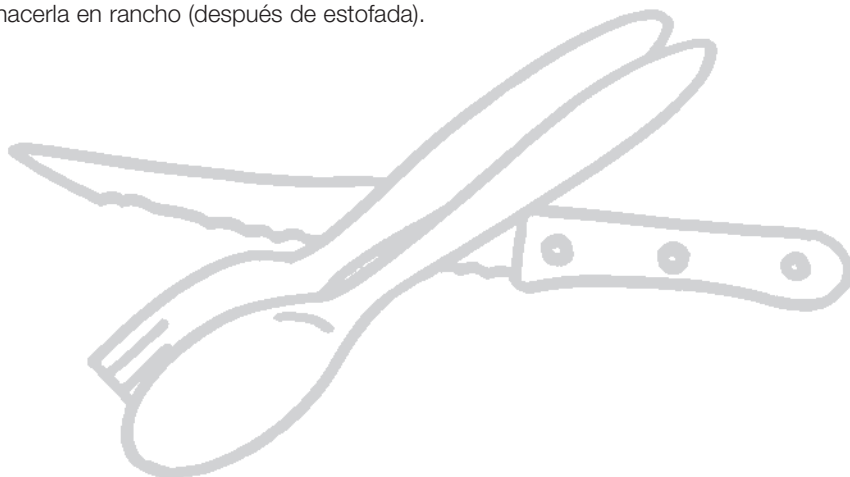
LIEBRE ESTOFADA

Ingredientes:

Liebre, vino tinto, cebolla, sal, aceite.

Modo de hacerlo:

Se pone todo en crudo en una cazuela de barro y a fuego lento; la liebre troceada con un vaso de vino tinto, otro de agua, una cebolla y otro de aceite. Se puede comer así o hacerla en rancho (después de estofada).



RECETA N.º 161

MACHORRA A LA PASTORA

La machorra es una oveja estéril.

Ingredientes para 4 personas:

Un kilo de carne de oveja estéril, cuatro dientes de ajo, un ramito de perejil, unos granitos de pimienta, aceite, un chorro de agua y sal.

Modo de hacerlo:

Se pone la carne troceada y salada, los dientes de ajo pelados, el perejil y la pimienta, todo en crudo, se le echa el agua y se deja cocer hasta que solo queda un poco de salsa.

RECETA N.º 162

CONEJO A LA CHILINDRÓN

Ingredientes:

1 kilo de conejo, 1/4 kilo de pimienta verde, 300 gr. de tomate natural, aceite, sal, un poco de agua.

Modo de hacerlo:

Se parte al conejo a trozos pequeños, se fríe con poco aceite, cuando ya esté frito se echa el pimienta verde cortado en pequeños trozos. En el momento en que el pimienta esté un poco frito se echa el tomate, y después el agua y se deja tranquilamente en la sartén a fuego lento, aproximadamente durante 20 minutos. También se puede añadir jamón serrano a dados.

RECETA N.º 163

PATO EN GUISADO

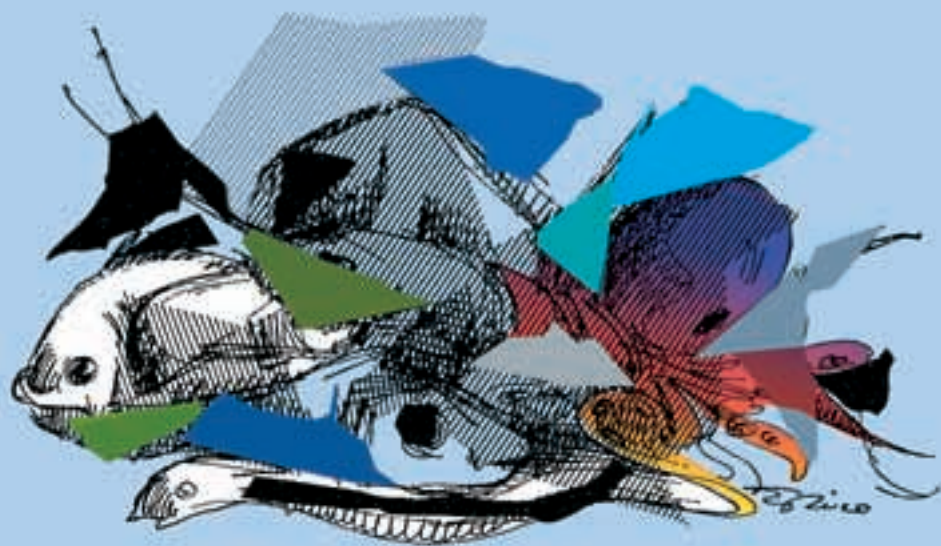
Ingredientes:

Aceite, pato picado en pedazos, cebolla, ajos, tomate.

Modo de hacerlo:

Se ponen en una sartén todos los ingredientes; cuando esté rehogado se pone a cocer en una perola con un poco de agua. De la misma forma se hace el pato con arroz, que al ponerlo a cocer se le echa más agua y un poco antes de retirarlo del fuego se le echan unos puñados de arroz. El guiso debe quedar caldoso.

Pescados



Ingredientes para 6 personas:

1/2 kilo de merluza congelada o fresca, 1/2 litro de leche, 1/2 cebolla pequeña, 2 cucharadas de margarina, sal, aceite, pan rallado, 4 huevos, 2 cucharadas de harina.

Modo de hacerlo:

Se ponen las dos cucharadas de margarina en una sartén, se dora en ellas la cebolla finamente picada. Si no es suficiente se añade aceite. A continuación se añade el pescado crudo, desmenuzado y sin piel ni espinas. Se dan unas vueltas y a continuación se añaden las dos cucharadas de harina, y cuando ha tornado algo de color, el medio litro de leche; se sala. Cuando la besamel está hecha, se retira y se añaden tres huevos duros bien picados. Si gusta, también se puede añadir pimienta roja a trocitos. La besamel tiene que quedar fina y no muy espesa para que las croquetas queden jugosas. Cuando la besamel está fría se forman las croquetas, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en abundante aceite bien caliente. Como todos los fritos, deben de ponerse sobre papel secante para quitarles el aceite.

Ingredientes:

Bacalao seco, harina, aceite, huevo batido.

Modo de hacerlo:

El bacalao, cortado a trozos no muy grandes, se pone a remojo con 36 horas de tiempo, cambiando tres o cuatro veces el agua. Se sacan, se escurren y se secan con un paño. Se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente.

Ingredientes:

Bacalao a trozos, aceite de oliva, ajos, agua, caracoles, huevos, piña, colorante.

Modo de hacerlo:

Previamente poner el bacalao tres o cuatro días en remojo (una sopera con agua y un currusco de pan), cambiándole el agua todos los días. Se cuecen los caracoles sobre 20 ó 25 minutos y se escurren, lo mismo se hace con la pina (coliflor).

Una vez hecho ésto, se pone en una sopera sobre un litro de agua, aceite de oliva (según gustos), unos cuantos ajos, colorante y el bacalao (remojado). Todo esto se pone a hervir. Cuando comienza a estar cocido el bacalao, se añaden los caracoles, la piña, cocida previamente, y unos cuantos huevos. Tras tener esto hervido unos cuantos minutos, se retira y se sirve.

RECETA N.º 167

ABADEJO DULCE (Mallén)

Ingredientes:

Bacalao, harina, huevos, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se pone el bacalao en remojo como hemos dicho anteriormente. Después se rebozan las piezas de bacalao con harina y huevo y se fríen. Al servir las se espolvorea un poco de azúcar por encima.

RECETA N.º 168

BACALAO ENCEBOLLADO

Ingredientes:

Bacalao seco, cebolla, aceite.

Modo de hacerlo:

Se pone el bacalao a trozos a remojo, con 36 horas de tiempo y cambiando tres o cuatro veces el agua. Se saca, se escurre, se seca. Se pasa por harina y se le da una vuelta en el aceite. Se saca y en ese mismo aceite se fríe muy despacio abundante cebolla (por ejemplo, para un kilo de bacalao, un kilo de cebolla). Cuando está hecha, se le añade el bacalao y se le da unas vueltas. A este plato le va también muy bien unos caracoles cocidos, que se añadirán a la cebolla a la vez que el bacalao.

RECETA N.º 169

ANGUILA PESCADORA

Modo de hacerlo:

Se pone entera y sin terminar de cortar las rodajas. Se pone aceite crudo en una sopera, la anguila, ajo y perejil picado y la sal que se necesite y se tiene a fuego lento hasta que se guise.

RECETA N.º 170 **ANGUILA CON SALSA DE TOMATE**

Modo de hacerlo:

Se corta la anguila a trozos grandes, se pasa por harina y sal y se fríe en abundante aceite. Se añade tomate y un poco de cebolla y se deja hasta que esté hecha.

RECETA N.º 171 **ANGUILA CON SALSA DE YEMA**

Modo de hacerlo:

Se fríe a trozos, se pica ajo, perejil y una yema de huevo cocida añadiendo el picadillo a la anguila hasta que esté hecha.

RECETA N.º 172 **CROQUETAS DE BACALAO**

Ingredientes:

Bacalao, harina, cebolla, sal, leche, aceite, pan rallado, huevos.

Modo de hacerlo:

Se desala el bacalao por espacio de 36 horas, cambiando el agua 2 ó 3 veces. Capolarlo o desmigarlo después de quitarle espinas y pieles. Freír cebolla, rehogar el bacalao en la cebolla. Añadir la harina y por último la leche. Se deja cocer. Se sabrá cuando está en su punto cuando al darle la vuelta con la cuchara haga como una bola. Esto se vierte sobre una fuente llana. Una vez enfriada la pasta se les dará la forma. Se pasan por huevo y una mezcla de pan rallado y harina (dos cucharadas de pan rallado por una de harina). Se fríen con aceite muy caliente y abundante.

RECETA N.º 173 **PASTEL DE SARDINA** (Tabuensa)

Ingredientes:

2 kilos de masa de pan, manteca, aceite, cebolla, tomate, pimiento rojo y sardinas rancias.

Modo de hacerlo:

Se cogen 2 kilos de masa del pan y en una mesa se la mezcla con manteca de cerdo o aceite hasta que la masa quede jugosa. Dentro de la masa se mete una sardina rancia, limpia ya, y un poco de cebolla, tomate y pimiento, se cubre con otra torta y se hace un rollo. Se añaden unas gotas de aceite dentro para que esté mas jugoso.

Masa de pan: Es muy corriente en las panaderías de los pueblos ir por masa de pan antes de que la metan al horno. Con ella se hacen tortas de sartén y todo tipo de pasteles salados como el de sardinas.

RECETA N.º 174

MERLUZA ASALMONADA

(Receta muy antigua)

Ingredientes:

Merluza, cebolla, leche, harina, manteca, tomate, tres huevos, mayonesa, lechuga, espárragos, sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece la merluza con una cebolla, se le quita la espina y se desmenuza bien. Aparte se hace una salsa con un vaso de leche, una cuchara de harina dorada en un poco de manteca a la que se añade tomate frito en salsa hasta que la besamel toma un bonito color rosado. Se batien bien tres huevos y se mezclan con la merluza y la besamel. Se vierte todo en un molde untado de manteca y se mete en el horno hasta que esté cocido. Se sirve frío, adornado con mayonesa por encima. Se puede poner en una fuente redonda bordeada de lechuga, espárragos, huevos duros, tomate a rodajas, etc.

RECETA N.º175

BONITO EN ADOBO

Ingredientes:

Bonito, vinagre, sal, ajos, orégano, pimentón.

Modo de hacerlo:

Se pone el bonito cortado a rodajas en una vasija, cubierto con el adobo que consiste en lo siguiente: agua y vinagre, mitad de cada cosa, una o dos cabezas de ajos según la cantidad, majados con sal, un poco de orégano y pimentón. Hecho este caldo a gusto del paladar de cada uno se empapa en el pescado y después de tenerlo en adobo uno o dos días se escurre y se fríe.

Ingredientes:

Pescado, vinagre, aceite, pan, limón, laurel, ajos, pimienta negra, sal.

Modo de hacerlo:

Primeramente se lava bien el pescado que se quiera escabechar (el más apropiado es el bonito) y se seca con un paño limpio para que no le quede nada de humedad. Se fríe cortado a lonchas y se deja enfriar. Entonces se pone en una vasija de barro o de cristal, a capas, añadiendo una cuarta parte de vinagre, una cuarta parte de aceite nuevo, frito con un par de tostadas de pan para que pierda el gusto, y dos cuartas partes de agua. A este caldo se le añadirá laurel, limón cortado a rodajas, dos cabezas de ajos peladas, clavillos enteros y pimienta negra en grano a gusto.

Ingredientes:

Masa para empanadillas, aceite, cebolla, tomate, atún en aceite, dos huevos duros.

Modo de hacerlo:

Se compra masa para empanadillas ya preparada, o se hace una masa de hojaldre y se recorta en redondeles. Se pone aceite en una sartén y se fríe a fuego lento una cebolla mediana cortada muy fina. A continuación se le añade salsa de tomate bien espesa, atún en aceite (para seis personas unos 200 gramos) y dos huevos duros picados finos. Se tiene a fuego lento hasta que quede poco caldo. Se deja enfriar y se va poniendo un montoncito en el centro de la masa. Se dobla por la mitad, se pasa un tenedor por los bordes para cerrar la masa y se fríen en aceite bien caliente hasta que se doren.



RECETA N.º 178

ANCHOAS EN VINAGRE

Ingredientes:

Anchoas, sal, vinagre, ajo, aceite, perejil.

Modo de hacerlo:

Se les quita la espina a las anchoas, se lavan, se escurren y se ponen a capas en un recipiente de cristal. Se les espolvorea con muy poca sal y se les cubre con un buen vinagre. Se les deja así un día o día y medio; entonces se escurre el vinagre y se les pone extendidas sobre una fuente, añadiendo por encima un picado de ajo, perejil y un chorro de aceite crudo.

RECETA N.º 179

BESUGO NEGRO CON SALSA VERDE

Ingredientes:

Besugo negro, harina, aceite, ajo, perejil, sal.

Modo de hacerlo:

El besugo negro, cortado a rodajas, se pasa por harina y se fríe sólo un poco por los dos lados, procurando que quede jugoso. El aceite de freírlo, se cuele y se añade un poco de harina y un majado de ajo y perejil. Se mete al besugo en esta salsa y se le tiene a fuego lento por espacio de un cuarto de hora. Si se quiere también se le puede añadir a la salsa un poco de leche.

RECETA N.º 180

CHICHARRO ASADO

Ingredientes:

Chicharros, limón, patatas, aceite, ajo, perejil, vino blanco, limón y sal.

Modo de hacerlo:

Se pide en la pescadería que pelen los chicharros. Se les pone en el lomo unos cortes y se meten medias rodajas de limón. Se pone en una fuente de horno un fondo de patatas cortadas a lonchas finas, espolvoreadas de sal y con un chorro de aceite. Se colocan encima los chicharros y se meten al horno. Al cabo de 20 minutos, se añade un majado de ajo, perejil, una chorrada de vino blanco, zumo de limón y algo de agua (por ejemplo, hasta que el mortero se llene). Se termina de asar procurando que no quede seco. Si hace falta se puede añadir algo de agua y zumo de limón.

RECETA N.º 181

SARDINAS REBOZADAS

Ingredientes:

Sardinas, sal, harina, huevo, aceite.

Modo de hacerlo:

Se les quita la espina, se pasan por harina y huevo y se fríen.

RECETA N.º 182 SARDINAS DE PICO CON SALSA DE TOMATE

Ingredientes:

Sardinas de pico, harina, sal, aceite, tomate...

Modo de hacerlo:

Se pasan las sardinas por harina. Se fríen y se les añade una salsa de tomate, dando un hervor todo junto. Otras veces se pone el tomate frito, sin mezclar, al lado de las sardinas.

RECETA N.º 183

BACALAO A LA BORJANA

Hay recetas que de tanto oír las nombrar estás deseando conocerlas. Esto es lo que me ha pasado a mí con el Bacalao a la Borjana. Antonio Bolea fue muy amable de su parte al cederla para que se publicase en mi libro. Me contaba la anécdota de que este plato lo hacía su tío D. Pepe Romanos Collados, que fue el dueño durante muchos años del Restaurante "Bar Volante", de Borja. Entonces la gente venía desde muy lejos para comer allí, pues era un excelente cocinero. Su bacalao tenía mucha fama pero no tenía nombre. Y un día Pepe Romanos lo bautizo como "Bacalao a la Borjana".

Ingredientes:

1 kilo de bacalao, 1/4 kilo de tomate, 1/4 kilo de cebolla, 1/4 litro de aceite y dos dientes de ajo con dos ramitas de perejil picado en el mortero y harina.

Modo de hacerlo:

Se deshace el bacalao en migajas quitándole las espinas y la piel; se pone a remojo cambiando el agua hasta que esté totalmente desalado. Se saca, se escurre bien y se seca con un paño. Se pone la sartén con el aceite, el bacalao se espolvorea ligeramente con harina y se fríe sin parar de darle vueltas para que no se agarre. Una vez dorado se añade el tomate y la cebolla que estarán fritos antes.

En otra sartén se dora una cuchara de harina con un poco de aceite y se añade el agua que tenemos en el mortero con ajo y perejil, colándola antes. Se revuelve, se añade al bacalao y se tiene quince minutos hirviendo, dándole vueltas para que no se agarre.

RECETA N.º 184

MERLUZA CON BESAMEL

(Receta muy antigua)

Ingredientes:

Merluza, manteca, sal, salsa besamel.

Modo de hacerlo:

La merluza, cerrada, se unta de manteca y se pone en el horno. Cuando está a mitad de asar, se cubre de besamel clara, se pone en el horno hasta que está hecha y se sirve así.

RECETA N.º 185

BESUGO AL HORNO

Ingredientes:

Besugo entero, tomate a ruedas, cebolla, vinagre, agua, sal.

Modo de hacerlo:

Se pone en el asador un manto de tomate a ruedas, encima un poco de cebolla, ahora el besugo, otro manto de tomate y un poco de cebolla, aceite, un poco de vinagre y agua. Habiendo puesto a todo sal, se mete al horno y se sirve el besugo entero con la salsa, pasada antes ésta por la batidora o por el chino.





Bacalao a la Borjana.

Ingredientes:

Merluza, tres huevos, un vaso de leche, manteca, mahonesa, salsa de tomate o besamel.

Modo de hacerlo:

La merluza cocida o frita se capola, se baten tres huevos con un vaso de leche, se une a la merluza. Se untan las flaneras con manteca, se llenan de pasta, se ponen a baño María hasta que cuajan. Lo mismo se hace de besugo, de bacalao y de carne, picando ésta con jamón. Esto se sirve con mayonesa, salsa de tomate o besamel.

Ingredientes:

Merluza, jamón, huevo duro, manteca, tomate, mayonesa.

Modo de hacerlo:

Se quita la espina y se rellena con un poco de jamón y huevo duro, todo picado, se baña de manteca, untando antes el asador y se pone al horno. Cuando está hecha se le pone salsa de tomate o mayonesa.

Ingredientes:

Merluza abierta, pimiento de lata, huevo duro, lechuga, un poco de cebolla, vinagre, aceite, sal, mayonesa.

Modo de hacerlo:

Se cuece merluza abierta. Después de cocida se quita la espina y la piel, se coloca a filetes en la fuente, se pica un poco de pimiento de lata echando unas gotas del caldo del pimiento por encima, pasadas por un colador. Se hace salsa verde picando huevo duro, lechuga, un poco de cebolla. A esto se le echa un poco de vinagre, aceite y sal, poniendo esta salsa verde alrededor de la merluza y alrededor de esto mayonesa.



Merluza Rellena.

Ingredientes:

Sardinias, tomate, ajos, perejil, aceite, especias de todas un poco, sal.

Modo de hacerlo:

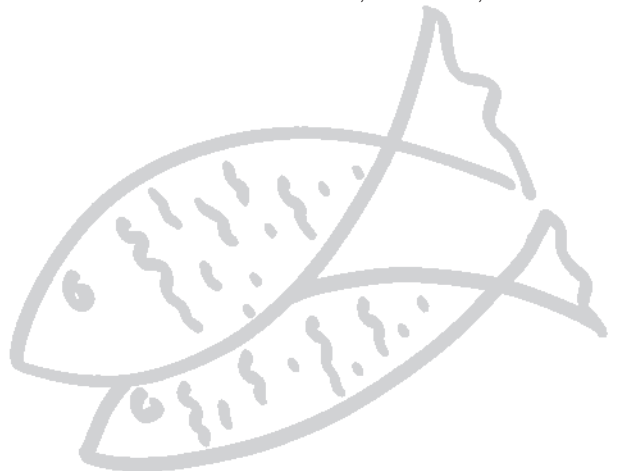
Se pica mucho tomate menudito, ajos partidos a ruedas, perejil, y todo esto mezclado se tiene separado en un plato. Se pone en una cazuela aceite sin tenerlo en la lumbre y se echan en ella una capa de pescado y otra de condimento preparado, alternando entre ellos. Después se moja una poca especia de todo, se deslíe con muy poca agua y se le echa encima. Todo se pone a fuego lento. Sabe mejor colocando la lumbre sobre tapadera de hierro encima de la cazuela.

Ingredientes:

Calamares, perejil, cebolla, harina, sal.

Modo de hacerlo:

Después de bien limpios se capolan las puntas con un poco de perejil y cebolla. Se fríen, poniéndoles un poco de harina (una cucharada para dos docenas si son pequeños) y se espolvorean con un poco de sal, se revuelven hasta que tomen color. Con esta pasta se rellenan los cuerpos de los calamares. Para hacer la salsa se pone un poco de aceite, con cebolla bien picadita y una media cucharada de harina con dos cazos de agua o caldo, cuando está a medio hacer se echan los calamares y la tinta que antes se ha deshecho en la boca de un puchero con un poco de caldo, se le pone un ramito de perejil que se quita al servirlos. También se hacen cortándolos todos a trozos, sin relleno, con la misma salsa.



RECETA N.º 191

BUDIN DE BACALAO

Ingredientes:

Bacalao, cebolla, leche, dos huevos, pan rallado, aceite, tomate, mayonesa.

Modo de hacerlo:

Después de bien desalado se capola hasta que quede muy fino. Se fríe cebolla y se le da unas vueltas al bacalao con la cebolla en la sartén y se agrega leche, huevos y un poco de pan rallado. Todo se mezcla bien y poniendo aceite en el molde para que no se pegue se hierve al baño María. Esto mismo se hace con la merluza. También se puede poner tomate y servirlo con mayonesa.

RECETA N.º 192

BESUGO CON CEBOLLA

(Receta muy antigua)

Ingredientes:

Besugo, cebolla picada, pan, pimienta, sal.

Modo de hacerlo:

Después de limpio se pone partido en lonchas a freír en una cazuela con cebolla picada. Cuando está frita se tuesta un poco de pan y se machaca con un grano de pimienta. Se deslíe con caldo de puchero y se echa por encima del besugo, dejándolo hervir un rato.

RECETA N.º 193

TRUCHAS EN ESCABECHE

Ingredientes:

Truchas, ajo, laurel, tomillo, orégano, pimienta en grano, vinagre, sal.

Modo de hacerlo:

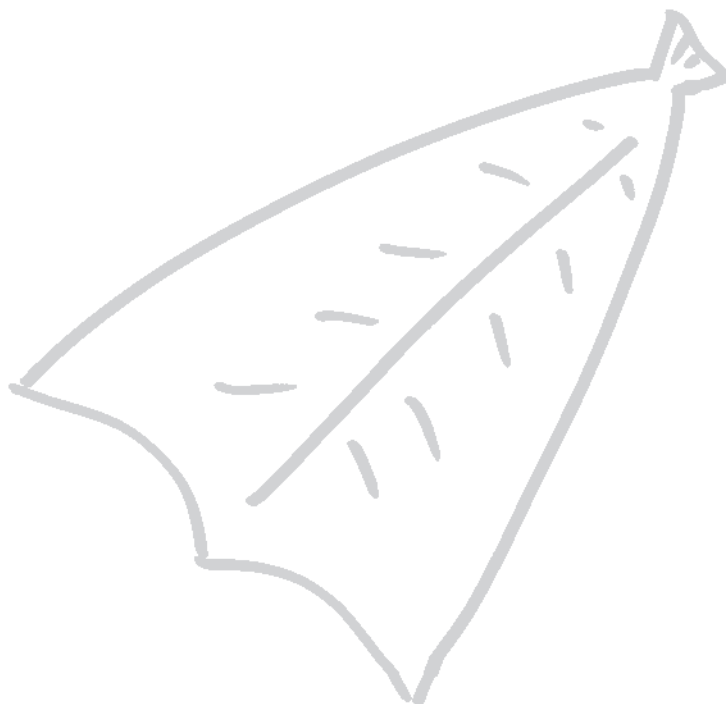
Después de limpias se fríen bien y en ese aceite se fríen los ajos, laurel, tomillo, orégano, pimienta en grano, vinagre y un poco de agua. Se ponen ahí las truchas todo en frío y se conservan muy bien.

Ingredientes:

Abadejo, azúcar, canela, aceite, masa de pastelillos.

Modo de hacerlo:

Del lomo del abadejo se toma la porción que parezca. Se la desala bien, se deshace y se capola poniéndolo en una tortera con azúcar y canela, que esté bien dulce; se revuelve bien y se deja bien prieto por un rato para que penetre bien el azúcar y la canela en la pasta. Se hace la masa como la de los pastelillos y se rellenan con esta pasta y se fríen en aceite.



La Matanza



He querido poner, como ejemplo, la matanza de tres pueblos diferentes: Tabuensa, Maleján y Vera y he mantenido las recetas tal como me las dieron para que se vean las diferencias entre las distintas zonas.

TABUENCA

RECETA N.º 195

GUARREÑA O GUARRETA

Ingredientes:

Tripas del tocino (choc, estómago, corazón, riñones), carne de magro o de oveja, acortadizos o delgadillos, magro, y cada dos partes de carne una de tocino, sal, vino seco, ajo, pimentón.

Modo de hacerlo:

Se cuecen las tripas del tocino hasta que se les va la sangre o se ponen duras («atie-sar»). Cuando se sacan, se lavan bien lavadas y una vez que se enfrían se capolan (Cuando se ponen a cocer se parten en trozos más o menos para que quepan en la máquina de capolar). A esto se echa carne de magro u oveja en proporción a lo que tienes; se suele echar los acortadizos o delgadillos y algo de magro, y luego cada dos partes de carne una de tocino. Se capola todo junto y a la pasta se le echa sal, un mortero de vino seco y ajo picado, también pimentón. Luego se embuten.

Choc: Asadura de cerdo.

Delgadillos: Parte delgada del cerdo que aparece al abrir el animal en canal.

RECETA N.º 196

CHORIZO

Ingredientes:

Magro de cerdo o carne mayor, dos partes de carne y una de tocino.

Modo de hacerlo:

El procedimiento es igual que el de la guarreña. La carne empleada es mejor.

Ingredientes:

Magro de cerdo, algo de tocino (para 14 o 15 kilos de carne 2 ó 3 kilos de tocino blanco), vino seco, ajos picados y una caja de polvos especial para ello. Esta se echa para 8 kilos.

Modo de hacerlo:

Se capola todo junto, se tiene 1 ó 2 días macerando, y se embute en los intestinos, pinchándolos después de atarlos, para que salga el aire y no se estropeen.

Ingredientes:

4 kilos de arroz, 4 kilos de manteca, 4 panes de kilo, sangre de cerdo y de oveja, pimienta, canela, sal, avellanas.

Modo de hacerlo:

Se cuece el arroz. Para 4 kilos de arroz 7 litros de agua. El pan se corta a migas y se moja un día antes de hacerlas. En un barreño para amasar se echan las migas (mojadas también por la noche), el arroz ya cocido y la manteca cortada a trozos, se va amasando y se echa pimienta, canela, sal, avellanas o almendras picadas y se va echando sangre hasta que quede una masa suave. Se embuten en los anchos y se atan con un hilo en cada punta, se dejan flojas. Se cuecen en una caldera, primero 3/4 de hora y luego se vuelven de lado y se cuecen otros 3/4 de hora.

Anchos: Se refiere al intestino grueso del cerdo, previamente limpio o comprado en tiendas especializadas, ya salados. Entonces hay que lavarlos para quitarles la sal que los ha conservado.

Ingredientes:

1 pan de kilo, manteca (a gusto), y el resto igual que las morcillas, excepto que no hay arroz.

Modo de hacerlo:

Se amasan igual que las morcillas pero la masa debe de quedar más dura (no se echa arroz), se van haciendo bolas y se cuecen hasta que al abrir una por la mitad esté cocida.

RECETA N.º 200

LOMOS Y COSTILLAS

Ingredientes:

Lomo y costillas de cerdo, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

El lomo de cinta se parte a lonchas y se le echa sal una noche antes. Al día siguiente se fríe y se mete en una cazuela en adobo (con el aceite de freír que lo cubra). Las costillas igualmente en otra cazuela.

RECETA N.º 201

ESQUINAZO

Modo de hacerlo:

Se parte a trozos y lo guardamos en el congelador y se come o frito con tomate o cocido con patatas. Hay también quien lo hace en adobo (igual que los otros).

Esquinazo Es la columna vertebral del cerdo.

RECETA N.º 202

CALLOS

Modo de hacerlo:

Los pies, orejas y en algunos casos las tripas del tocino (si no se echa a la guarreña) se cuecen y después se arreglan a gusto. Otras veces la oreja se aprovecha para hacer judías blancas, a las que también se les añade algún trozo de esquinazo y morcilla.

RECETA N.º 203

MANTECA DE CERDO

Si sobra manteca se pone a derretir, se cuela y se mete caliente en botes, para utilizarla a lo largo del año.

RECETA N.º 204 **PAPADAS, PERNILES Y ESPALDADORES**

Se dejan boca abajo un par de días después de la matanza para que se escurra la sangre. Se les restrega por el lado de la corteza con sal y por la carne se les cubre con sal. Se les coloca encima de una tabla envueltos en una sábana blanca y muy limpia, se les pone mucho peso (sobre 200 kilos). A los 15 días se les da una vuelta, la papada se saca, se lava y lista para comer y los espaldadores y pernils se les vuelve a salar igual que antes y se les cambia de posición (la primera vez que se les mete, la corteza está para abajo, la segunda vez para arriba). Se les vuelve a poner el peso, se espera otros 15 días, se les echan unas especias que venden especiales para los jamones y se cuelgan para que se oreen. (A veces se quitan los huesos de los pernils.)

Espaldadores: Paletillas de cerdo.

RECETA N.º 205

FARDELES

Ingredientes:

El hígado del cerdo (o de la vaca), lomo, almendras o avellanas picadas, ajos picados, pimienta, canela, sal.

Modo de hacerlo:

El hígado se cuece hasta que va volviendo el color y se capola. Se amasan todos los ingredientes y queda una masa ni dura ni blanda. Se pone a hervir agua en una sopera y se mete la tela del tocino, pero que no se regale (se retira la sopera del fuego). Se van partiendo como cuadros de tela pequeños y se pone una cucharada de masa y se pliegan como un pañuelo. Quedan redondos. Se comen fritos o asados. Aquí matamos un tocino y una o dos ovejas, pero otras veces se matan cabras u otro tocino para suplir la carne que hace falta.

MALEJÁN

RECETA N.º 206

CHORIZOS

Ingredientes:

9 kilos de magro capolado gordo, 3 kilos de tocino, 20 gramos de sal por kilo de carne, 30 gramos de pimentón mezclado por kilo de carne, 1 ó 2 cabezas de ajos asadas, un puñado de orégano, 1/4 litro de vino viejo o coñac.

Modo de hacerlo:

Se mezcla bien el magro con el tocino, se añade la sal y después el pimentón desleído en el vino viejo (se le puede añadir un poco de agua), con las cabezas de ajo machacadas con el orégano, pasando todo por la batidora. Se deja todo en maceración al menos dos días antes de embutirlo. Si se tiene separado el pimentón dulce del picante, la proporción suele ser de 25 gramos de dulce y 5 gramos de picante. Estas cantidades son aproximadas, ya que a algunas personas les gusta más sabroso, y entonces se puede aumentar la sal hasta 25 gramos por kilo y poner algo más de pimentón picante. Cuando la pasta está ya metida en las tripas y atada, se pinchan por varios sitios para que salga el aire. Lo mismo que la guarreña y la longaniza.

RECETA N.º 207

«GUARREÑA»

Ingredientes:

Los mismos que para el chorizo, pero se sustituye el magro por la asadura del cerdo, previamente escaldada y pasada por la capoladora.

Modo de hacerlo:

Del mismo modo que se hace el chorizo. A la "guarreña" se le suele llamar "chorizo pobre".

RECETA N.º 208

LONGANIZA

Ingredientes:

Las proporciones de carne y tocino son las mismas que las del chorizo, lo mismo que la sal; se pone también el vino viejo, los ajos y el orégano, batido con las especias.

Una cantidad aproximada sería: 3 gramos de pimienta blanca molida por kilo de carne y una pizca de canela y nuez moscada. Estas especias sustituyen a los sobres que venden ya preparados en las tiendas.

RECETA N.º 209

CALLOS

Ingredientes:

Patas, orejas, algo de cabeza, si se quiere el estómago del cerdo, cebolla, tomate, ajos, pimienta negra en grano, laurel, chorizo, jamón, sal.

Modo de hacerlo:

Se pone a cocer en la olla Exprés las patas, orejas, algo de la cabeza y el estómago del cerdo. Se puede añadir al agua de cocción, cebolla, tomate, ajos, la pimienta y algo de laurel. Se tiene hirviendo una hora o algo menos. Cuando está frío se deshuesa y ya está preparado para aderezarlo con salsa de tomate, chorizo y jamón, teniendo que estar hirviendo en esta salsa algunos minutos.

RECETA N.º 210

TRIPAS DE CERDO FRITAS CON AJO

Modo de hacerlo:

Una vez bien limpias las tripas se cortan a trozos pequeños y se refieren en la sartén con abundantes ajos.

RECETA N.º 211

CURACIÓN DE LOS JAMONES

Modo de hacerlo:

Se salan los jamones por la parte de la piel, se les echa sal por la parte carnosa. Se ponen sobre unas tablas en las que se ha puesto una tela limpia. Allí se colocan los jamones, se tapan con la tela y se les pone encima 100-150 kilos de peso. A los 10 días se repite la operación y se vuelven a salar. A los siguientes 10 días volvemos a hacerlo de nuevo. Una vez pasados los 20 días, se lavan y se untan por la parte de carne con



Embutiendo los chorizos.

"contrasaltón" (se dejan 4 ó 5 días) y se hace una mezcla de pimentón, aceite y vinagre. Una vez aplicada la última mezcla ya se pueden colgar en un lugar donde haya corriente de aire frío.

Contrasaltón: Polvos preparados que se compran y que evitan que ataque al jamón la...

RECETA N.º 212

MORCILLA

Ingredientes:

4 kilos de arroz, 2 kilos de pan, 1/4 kilo de avellanas, 50 gramos de canela, 50 gramos de clavillo, 1 kilo de manteca, la sangre del cerdo, 50 gramos de anises, sal.

Modo de hacerlo:

Se cuece el arroz con los anises y un poco de sal. Seguidamente se pone sobre una artesa. La manteca se fríe. Se rehogan las migas en esta manteca derretida previamente (con una noche de antelación las habremos remojado). Se les agregan todas las especias y se embuten en las tripas y atan. Se cuecen en agua hirviendo 1/4 de hora. No hay que llenarlas mucho las tripas porque al cocer aumenta de volumen la pasta y se reventarían.

El caldo de cocer las morcillas, antiguamente se repartía entre la familia y amigos, y se añadían a cocer más rebanadas fritas de pan, sirviendo como sopa.

RECETA N.º 213

CABEZA ASADA DE CERDO

Modo de hacerlo:

Se sazona con sal, ajo y perejil. Se cortan patatas y se ponen en un asador o tortero; se les agrega ajo, perejil, sal, pimienta (a gusto), aceite y agua. La cabeza se pone sobre las patatas y se asa en el horno del pan.



Preparando los jamones...

RECETA N.º 214

TORTAS DE CHICHARRONES

Ingredientes:

2 kilos de masa de pan, 1 kilo de chicharrones, algo de harina, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se meten los chicharrones en la masa y se hacen las tortas estirando la masa. Se espolvorean con azúcar y se meten al horno. También se puede añadir algo de manteca para hacerlas más jugosas.

Chicharrones: Son los restos sólidos que quedan al derretir la manteca.

RECETA N.º 215

BUTIFARRA

Ingredientes:

Cabeza de cerdo, sal, pimienta a gusto.

Modo de hacerlo:

Se cuece la cabeza del cerdo. Se deshuesa y se capola, con capoladora de rallo menudo. Se pone sal y pimienta a gusto. Se embute y ata. Se escaldan en agua hirviendo. Hay que esperar a que se enfríe el agua para sacarlas, si no, se rompen.

RECETA N.º 216

CULARES

La pasta que se utiliza es la misma que la del chorizo, pero a la hora de embutir se meten en el "ancho cular". Son los que más tardan en secarse, por lo que se comen los últimos.



Embutiendo las morcillas.

VERA DE MONCAYO

RECETA N.º 217

MORCILLAS

Ingredientes:

5 kilos de arroz, 200 gramos de canela, 50 gramos de pimienta, 25 gramos de clavillo, una cucharada de sal por kilo de arroz, una barra de pan (3 kilos por cada 5 kilos de arroz), manteca cuanta mas mejor. Las migas se revuelven con la manteca.

RECETA N.º 218

CHORIZO

Ingredientes:

Para cada kilo de chorizo se necesitan: 20 gramos de sal y 23 gramos de pimentón. 5 kilos de magro por 1 kilo de gordo, 2 ajos machacados con un poco de sal y una chorrada de vino viejo; se deja cuatro o cinco días en adobo.

Modo de hacerlo:

Dando una vuelta cada día, echando un poco de vino si está seco, se embuten y se cuelgan y con leña de carrasca se hace humo tres días consecutivos y se ahuman. Para conservar, en aceite crudo poniendo bien prietas las rastras y cubriéndolas. O en papel de estraza envuelto, metidos en una caja de cartón. Se hacen atados los chorizos a trozos pequeños para que no haya que cortarlos al meterlos en aceite.

RECETA N.º 219

LONGANIZA

Ingredientes:

Por cada seis kilos, una caja de preparado, y por cada cinco kilos de longaniza una copa de anís dulce y un chorro de vino viejo.

Modo de hacerlo:

Caja de preparado: Se compra en la tienda y ya lleva la sal, las especias y un conservante.



Capolando la guarreña.

RECETA N.º 220

GUARREÑA

Ingredientes:

Asadura, riñones, tripa cocida.

Modo de hacerlo:

El mismo aliño que para el chorizo.

RECETA N.º 221

CABEZA ASADA

Ingredientes:

Un poco de nuez moscada y un poco de coñac y sal, con lo que se aliña la cabeza antes de meterla al horno.

RECETA N.º 222

JAMONES

Modo de hacerlo:

Pisarlos y salarlos, ocho días y se sacan, se vuelven a salar, poniéndolos del otro lado otros ocho días. A los quince días se les pone el peso encima. Lo mejor, arena en sacos, porque se reparte bien el peso.

RECETA N.º 223

"FOIE-GRASS"

Ingredientes:

1/2 kilo de hígado de cerdo, 1/2 kilo de magro, algo de nuez moscada, seis huevos, pimienta y sal a gusto, una copa de coñac. Con esto se hace una pasta que se mete en botes de cristal.

Modo de hacerlo:

Se cuecen dos horas y si son pequeños 1/2 hora en la olla Express. Se unta por el borde superior con manteca para que se conserven mejor.

Nota aclaratoria referente a las morcillas

Para tres kilos de arroz se necesitan una docena de anchos si son grandes. Si son estrechos necesitaremos una docena y media.

Los nuevos tiempos traen nuevas innovaciones en la matanza. A continuación pongo algunas, aunque la sobrasada y el jamón dulce están sacadas de recetarios más que centenarios.

RECETA N.º 224

«PATÉS»

Ingredientes:

Por cada kilo de hígado de cerdo un kilo de magro de cerdo y un kilo de papada. Si se quiere que quede más fuerte, con más gusto a hígado, se pone 1 kilo de hígado, 1/2 kilo de magro y 1/2 kilo de papada, sal, 1 copa de coñac, 2 huevos batidos, especias a gusto.

Modo de hacerlo:

Estos tres ingredientes deben de pasarse varias veces por la capoladora para que quede muy triturado. A continuación se sala la masa, a gusto, y se añade una copita de coñac y un par de huevos bien batidos. Esta es la base del paté. Sobre ella se pueden añadir especias a gusto, pero las más adecuadas son: pimienta negra molida, pimienta blanca, nuez moscada, clavo, hierbas aromáticas como albahaca, hierbabuena, hinojo..., etcétera. Si se quiere más sofisticado se puede añadir nata líquida (para la cantidad anterior, unos 200 cc.), trufas cortadas muy finas, anchoas, muy picadas, alcaparras, etc. Una cosa u otra, no todas juntas. Cuando la pasta está a punto se la deja en maceración 24 horas. Después se procede a rellenar con ella los botes (mejor pequeños) y se ponen a baño María durante cuatro horas. Así se pueden conservar largo tiempo.

RECETA N.º 225

SOBRASADA

Ingredientes:

Carne de magro de cerdo bien capolada, pimiento rojo molido (pimentón), algo de clavo y de pimienta negra.

Modo de hacerlo:

Se pasa varias veces por la capoladora para que quede muy triturado, y se embute en tripas bien lisas del cerdo. Se ponen entre dos tablas con peso encima, y al cabo de unos días se sacan y se dejan secar.

RECETA N.º 226

JAMÓN EN DULCE

Ingredientes:

Jamón fresco, azúcar, limón, vino blanco, canela en rama.

Modo de hacerlo:

Se coge un trozo de jamón o uno entero y se pone dos días en agua, cambiándola dos o tres veces al día. Después se saca y se pone a cocer en vino blanco, con azúcar, corteza de limón y canela en rama, a gusto, por espacio de dos horas, hasta que la corteza del jamón se desprenda con facilidad tirando de ella. Una vez quitada la corteza, se echa un poco de azúcar por los dos lados y se plancha. Hecho esto, se envuelve en un paño blanco y se pone peso encima durante varios días para que se preñe.

RECETA N.º 227

SALCHICHAS

Modo de hacerlo:

Con carne de ternera u oveja y tocino, ajo picado, sal, canela, aguardiente y agua para que suelte un poco la pasta.

RECETA N.º 228

SALCHICHÓN

Ingredientes:

carne de cerdo, tocino, pimienta.

Modo de hacerlo:

Un poco de pimienta molida, un poco en grano. Se embute muy prieto y se pone en un paño envuelto con algo de sal 24 horas y se cuelga.

RECETA N.º 229

LOMO EMBUCHADO

Modo de hacerlo:

Se corta el lomo en una tira, se envuelve en sal, pimienta y pimentón y se tiene 24 horas. Se mete en la tripa, procurando que quede bien prieto.

Nota: Para 1 kilo de embutido se necesitan 2 metros de estrecho aproximadamente. En algunas de las recetas se nombra la batidora y la olla Express. Son las actualizaciones del mortero y del baño María tradicionales.

Conservas y Licores



Algunas conservas han sido muy tradicionales en la zona, como por ejemplo la conserva de tomate o las confituras. Recordemos aquella conserva de tomate que se hacía echando unos polvos ya preparados y que se guardaba en botellas, a las que se les había echado un poco de aceite crudo en la parte superior y que se tapaban con papeletas de papel.

Cuando aparecieron los botes de cristal con tapas herméticas se revolucionaron las técnicas y hoy en día todas las conservas se hacen en estos botes hervidos a baño María.

Hay que tener en cuenta una serie de precauciones a tomar para evitar posibles problemas que en algunos casos pueden ser fatales.

Una de las normas a tener en cuenta es la limpieza extremada que tiene que haber en los botes que se vayan a utilizar, así como cambiar las tapas cada año, ya que es fundamental para la conservación de los alimentos que los botes estén cerrados herméticamente.

También es fundamental echar limón en todas las frutas y verduras, sobre todo en los espárragos. El ácido cítrico del limón evita posteriores problemas.

Otra importante precaución es que el agua cubra perfectamente a todos los botes y que la cocción sea fuerte para que llegue hasta el último rincón.

A continuación damos algunas conservas tradicionales y otras más modernas, pero que se han extendido prácticamente por todos los pueblos.

CONSERVAS

RECETA N.º 230

TOMATE

Modo de hacerlo:

El tomate se escalda y cuando está frío se pela y se escurre. Se trocea y se pone en una cazuela con bastante aceite en el fondo. Se tiene a fuego lento hirviendo unos veinte minutos, añadiendo la sal correspondiente. Cuando la salsa está hecha, se pasa por el prensa puré o se mete la batidora en el mismo recipiente, triturándolo. Se llenan los botes, se cierran herméticamente, se ponen en un recipiente cubiertos con agua fría y se hierven durante 20 minutos. Hay que esperar a sacarlos cuando el agua se enfríe. Si no, la diferencia de temperaturas puede explotar los botes.

Modo de hacerlo:

Se corta el pimiento a trocitos pequeños, se fríe despacio en aceite. Se saca y en el mismo aceite se hace el tomate como en el caso anterior. Se mezclan las dos cosas y se procede como se ha dicho antes.

La forma de proceder es la misma en los tres casos.

Modo de hacerlo:

Se escaldan las verduras y se meten en agua fría para que no queden blandas. Se llenan los botes y se rellenan con agua de sal. Los ponemos a hervir aproximadamente una hora los botes de un kilo.

Esta receta es muy antigua, de principios del siglo XIX.

Modo de hacerlo:

Se toman los pimientos sanos. Se asan como usualmente, ya sea al horno o en las ascuas. Se pela la piel exterior y se abren, quitándoles toda la simiente y todas las venas, pues de lo contrario fermentaban. En este estado se dejan sobre un paño limpio dos o tres horas. Pasado este tiempo se introducen en las botellas en las que se pondrá la correspondiente sal como para comerlos y aceite crudo lo mismo que cuando se saca para las mesas. Bien encorchadas las botellas y atadas de manera que el corcho no se pueda escapar, se introducen en una caldera cubriéndolas con agua fría. Para que no se quiebren con el movimiento del hervor, se introduce entre ellas un poco de paja para que las botellas queden sin movimiento; se dará fuego y estará hirviendo el agua al menos tres horas.

Para colocar el corcho se cuecen con agua hasta que se ponen blandos. Entonces es la ocasión de colocarlos en las botellas por la facilidad con que se prestan.

Modo de hacerlo:

Se trocean, después de limpias, y se ponen en una sartén sin agua, tapada y a fuego lento, para que suelten el agua. Se pueden embotar con esta misma agua y sal, o guisarlas con jamón y ajos y meterlas en los botes después. Se tiene cociendo a baño María una hora aproximadamente. Es una conserva que fácilmente se estropea. Hay que tener mucho cuidado con ella y desde luego tirar todo bote sospechoso. Es importante añadir al bote zumo de limón, pues las deja más blancas y evita peligros.

Modo de hacerlo:

Se pelan las peras y se cortan a trozos grandes, quitando la parte central. Se ponen en agua con abundante zumo de limón y a continuación se llenan los botes, rellenándolos con esta agua y una cucharada de azúcar por cada bote grande, así como algo de canela en rama. Se tiene a baño María media hora.

Modo de hacerlo:

Para el melocotón se sigue el mismo procedimiento que para las peras.

Esta zona en los años ochenta se convirtió en una zona esparraguera, con lo que se ha introducido más ampliamente esta conserva. Actualmente casi han desaparecido los espárragos y por lo tanto la conserva.

Modo de hacerlo:

El secreto de que los espárragos salgan tiernos es pelarlos muy bien. Una vez pelados se ponen en abundante agua fría con dos cucharadas de zumo de limón por litro de agua o dos gramos de ácido cítrico. A continuación se pone agua con la misma proporción de zumo de limón al fuego y allí se meten los espárragos atados en fajos y con la punta hacia arriba. Se pone el agua de forma que cubra primero la mitad del tallo y que dé un hervor, añadiendo agua poco a poco. De esta forma se consigue que la parte del tallo que es más dura esté más rato cocinando. Se tendrá hirviendo un cuarto de hora. De ahí se sacan a agua fría, en la que también se ha echado las dos cucharadas de limón por litro. Se tiene preparada otra agua también con el correspondiente zumo de limón y con ella se rellenan los botes en los que previamente hemos colocado los espárragos con la punta hacia arriba. Se tienen a baño María dos horas.

RECETA N.º 238

ATÚN EN ESCABECHE

Modo de hacerlo:

Las rodajas de atún se salan abundantemente y se dejan así durante tres horas. A continuación se les quitan con un paño la sal sobrante. Se pasan por la sartén de forma que se doren un poco por las dos partes. Se sacan y se van colocando en una cacerola. A continuación, se cuele el aceite de freírlas y se añade vinagre y agua a gusto hasta cubrir las. Si el vinagre es de vino se puede poner el agua y el vinagre en partes iguales. Se pone también en este caldo ajos enteros pelados, bolas de pimienta negra, y si gusta, laurel. Se pone todo a hervir a fuego lento y se tiene veinte minutos. Se deja en maceración en la misma olla hasta el día siguiente. Entonces se sacan las rodajas y se quita la piel y las espinas, cortando el atún a tacos medianos. Se van metiendo en los botes, se rellena con el caldo de cocción y se tienen a baño María dos horas. Una variante de esta receta es poner el atún en crudo en vez de frito.

RECETA N.º 239

OLIVAS VERDES

Ingredientes:

20 gramos de sosa por un litro de agua, olivas verdes.

Modo de hacerlo:

Se llena la vasija de olivas. Se cambia el agua durante nueve días diariamente. Se pone bastante sal. Se añade hinojo, limón, orégano.

Modo de hacerlo:

Se ponen las olivas en una vasija y se pone el agua que quepa con sal. Se sacan para comer pasado medio año. También a veces se dejan al raso durante varios días, para que se arruguen y se adelante el proceso. Luego también se ponen en agua con sal. Para saber la cantidad de sal, se echa en la garrafa un huevo y cuando éste emerge, hay suficiente sal.

RECETA N.º 241 **GUINDILLAS, TOMATES Y PIMIENTOS EN VINAGRE****Modo de hacerlo:**

Los tomates hay que cogerlos verdes. Se aprovechan los que quedan al final de la cosecha sin madurar. Se ponen en una orza o garrafa, y para los tomates se pone el agua y el vinagre en partes iguales. Por ejemplo, en una garrafa de boca ancha llena de tomates se echa tres litros y medio de agua, tres litros y medio de vinagre de vino y 100 gramos de sal. Están al cabo de mes y medio.

Para los pimientos y guindillas hay que echar bastante más vinagre, por ejemplo tres partes de vinagre y una de agua.

Modo de hacerlo:

Se quitan las tripas sin lavar; se cortan en dos y se salan. Se dejan por espacio de veinte minutos. Se limpian con un paño. Se fríen. Se ponen en una sopera a hervir con medio litro de vinagre y litro y medio de agua, con cebolla, ajos y laurel si se quiere. Se deja hervir veinte minutos. Se cuela el caldo. Se rellenan los botes con las sardinas y se cubren con el caldo. Se ponen al baño María una hora y media, para después dejarlas enfriar.

Modo de hacerlo:

La forma de hacerlo es similar a la de cualquier fruta. La fruta troceada se pone en un recipiente (mejor de aluminio o acero para que no se pegue), mezclándola con el azúcar. La proporción va un poco en si gusta más o menos azucarada, pero la más usual es por cada kilo de fruta medio de azúcar. Se va haciendo a fuego lento, dándole vueltas de vez en cuando. Sale mejor si en lugar de hacer la cocción toda de una vez, se hace en tres días consecutivos, por ejemplo un cuarto de hora cada día. Se llenan los botes y se tienen a baño María media hora. Se pueden añadir trozos de limón. Les da muy buen sabor.

Modo de hacerlo:

Los higos suelen cogerlos duros y se tienen unas doce horas en agua de sal. Se sacan, se lavan y se dejan escurrir. Se hace un almíbar con 400 gramos de azúcar y una taza y media de agua. Cuando está a punto de hebra (esto significa que al subirlo hacia arriba con una cuchara de madera se forme un hilo) se añaden al almíbar 500 gramos de higos y se les tiene hirviendo juntos media hora a fuego lento. Se ponen en los botes y se cubren con una arandela de papel de barba mojado de anís. Se cuecen a baño María media hora.

Modo de hacerlo: Escójanse guindas grandes de la mejor calidad; Luego se pesan para poner kilo y medio de azúcar por kilo de fruta, se las despoja de tallos y huesos, teniéndolas unas cuantas horas en agua fría y se las pasa luego a otra agua hirviendo para darles unos hervores, a fin de ponerlas tiernas; conseguido esto y con ayuda de una espu-

madera se pasan rápidamente de nuevo a otra agua fría, dejándolas en ella unas cuantas horas, renovándola varias veces. Se hace un almíbar a buen punto, dejándolo enfriar para unirlo a la fruta, que de antemano estará escurrida, pues hay que procurar que contenga la menor cantidad de agua, y se hace hervir suavemente hasta que esté en su punto.

LICORES

RECETA N.º 246

VINO DE NUECES

Ingredientes:

Cuatro litros de vino tinto, un litro de anís dulce, un kilo de azúcar, ocho nueces verdes machacadas.

Modo de hacerlo:

Se cogen las nueces verdes el día de San Juan, se ponen en un paño limpio y se machacan. Una vez hecho esto, se ponen en una garrafa junto con todos los ingredientes. Al cabo de un mes, se cuela y se embotella, estando listo para beber; aunque entonces parece que sabe un poco verde el vino, conforme pasa el tiempo sabe mejor.

RECETA N.º 247

VINO DE NUECES

(otra receta)

Ingredientes:

Diez litros de vino tinto, 42 nueces verdes, unos granos de café, azúcar, 2 litros de anís.

Modo de hacerlo:

Se dejan un mes reposar, se cuela y se echa 2 kilos de azúcar y 2 litros de anís.

RECETA N.º 248

«CHAPURREAO»

Modo de hacerlo:

Se necesita mitad de anís dulce, mitad de mosto. A veces se tomaba con nieve en Navidad.

Modo de hacerlo:

Se cubren las zarzamoras con alcohol de vino y conforme se va evaporando hay que "renchir". Cuando el alcohol toma el color del fruto, se aprietan las moras para que suelten el alcohol. Después se hace en otro recipiente la mezcla de un litro de agua y un kilo de azúcar y cuando está disuelto se cogen ambos líquidos y se filtran conjuntamente con papel de "filtro de jarabe".

Renchir: Rellenar

Modo de hacerlo:

Con anís semidulce de buena calidad se ponen en una garrafa los arañones en la proporción de un tazón de arañones y anís, hasta completar un litro. Se dejan en maceración al menos un año para que estén en su punto, y se filtra de la garrafa a la botella conforme se va gastando. También se puede poner un anís seco y añadirle azúcar. No recomendaría, sin embargo, un anís dulce, pues sale empalagoso.

Arañones: Es el nombre que se da a las endrinas.



Pastas y postres



EQUIVALENCIAS DE MEDIDAS ANTIGUAS QUE APARECEN EN ALGUNAS RECETAS DEL LIBRO:

CÁSCARA: Lo que cabe en 1/2 cáscara de 1 huevo.

CUARTERÓN: Cuarta parte de una libra: 115 gramos. (Depende de las provincias)

CUARTILLO: 1/2 litro.

JÍCARA: Lo que cabe en esta vasija pequeña, de loza y con asa, que se usaba para tomar chocolate.

LIBRA: 460 gramos.

ONZA: En Aragón, la doceava parte de una libra, es decir, aproxi madamente 38 gramos.

Hablando de azúcar, a veces sale esponjados = azucarillos.

AZÚCAR PILÓN: Tipo de azúcar sin melaza. Se puede sustituir por azúcar normal.

RECETA N.º 251

GALLETAS FRITAS

Las galletas María de buena calidad se van cubriendo de mermelada o una natilla muy espesa y se juntan por parejas.

Se pasan por leche y después por huevo batido, friéndolas en aceite bien caliente. Se escurren bien y se pasan por azúcar.

El relleno puede hacerse también con un chocolate espeso al que se le ha añadido coco rallado.

RECETA N.º 252

MOSTILLO BLANDO

A partir del mosto de uva, que puede conseguirse en las bodegas en la época de la vendimia, se hace este dulce tan tradicional como antiguo. El mosto debe ponerse a cocer hasta conseguir que se reduzca a la mitad del volumen inicial. Una vez conseguido esto, se separa parte para que se enfríe y en ella se disuelven seis o siete cucharadas de harina por litro, según el espesor deseado; mientras tanto, en el resto del mosto, que está hirviendo, se añadirán trocitos muy pequeños de ralladura de limón, corteza de naranja, higos frescos, manzana y nueces. Al cabo de media hora se añade la harina disuelta en el mosto frío y se le sigue dando vueltas hasta que espese. Se puede conservar durante mucho tiempo, como la mermelada, pero no hay que hervirlo.

Ingredientes:

1 litro de agua, 1 litro de aceite de oliva, 1 kilo de harina, 1/4 kilo de azúcar, 25 huevos.

Modo de hacerlo:

Se pone a hervir el agua junto con el aceite. Se deja hervir 1 minuto. Se le añade el kilo de harina y se mueve la masa a fuego lento. Se echa a un terrizo de barro. Cuando esté algo fría la masa se le van incorporando los huevos. Los primeros se pueden echar batidos, mientras que los 10 últimos se incorporan de uno en uno. La masa se pone a cucharadas sobre la bandeja del horno, bastante separadas, porque aumentan de tamaño al cocer.

Cocer a fuego fuerte en el horno. Una vez cocidas, frías, se mojan en agua de anís y se espolvorean con azúcar.

Terrizo: Barreño. Es mejor que sea de barro porque hay que batir con mucha fuerza y así al ser de barro, el barreño no se mueve y es más comodo.

Para realizarlas se hace con la misma masa de las rosquillas huecas.

Teniendo en cuenta que admiten 30 huevos. Para formar la rosquilla se utilizará la medida de una cuchara. Esta se echará sobre la lata. Después, introduciendo el dedo en harina, se le hará el orificio. Cocer a horno moderado.

Baño para las rosquillas**Ingredientes:**

1/2 kilo de azúcar, 1 cucharada de agua, 6 claras de huevo.

Modo de hacerlo:

Las claras, el agua y el azúcar se echan en una sopera nueva de porcelana. Se le da vueltas hasta que se regala, a fuego muy lento. Una vez regalado, con un batidor de muelle, se trabaja hasta que quede duro el baño.

Con un pincel se le da el baño a las rosquillas Se deja secar durante 12 horas.

Regalar: Disolver.



Galletas fritas.

RECETA N.º 255

MAGDALENAS DE LECHE

Ingredientes:

15 huevos, 1 kilo de azúcar, 3/4 de litro de leche, 1 litro de aceite, 1 kilo y medio de harina, 1 paquete de gaseosas de papel.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos con el azúcar. Se añade la leche y la harina. El aceite se va incorporando poco a poco. Por último las gaseosas. Cocer a horno fuerte.

Gaseosa de papel: Se venden en las tiendas de comestibles, al lado de las levaduras o los refrescos, porque por esta zona se utilizan aún como bebida refrescante ya que es efervescente en agua. Por eso también hace subir a la masa.

RECETA N.º 256

MANTECADOS

Ingredientes:

1/2 litro de aceite, 1/2 kilo de manteca de cerdo, 1 kilo de azúcar, 1/4 kilo de avellana o almendra, 2 kilos de harina.

Modo de hacerlo:

Se mezcla el aceite y la manteca con el azúcar y las almendras molidas. Se añade la harina y se amasa todo. Se pone la masa sobre una mesa para formarlos aplanándola. Luego se corta con moldes metálicos de diversas formas: Cuadrado, rombos, corazón.... Con huevo batido y un pincel se pintan y se echa un polvo de azúcar. Cocer a horno moderado.

RECETA N.º 257

MANTECADAS

Ingredientes:

1 kilo y medio de masa de pan, 1.200 gramos de manteca, 1/2 kilo de harina, 1/2 kilo de azúcar.

Modo de hacerlo:

La masa se estira con un rodillo y se le va agregando la manteca, ayudándose con un poco de harina. Se deja cuando no se pegue y se deja reposar 2 horas. Se vuelve a extender de unos 2 cm. de grosor y se cortan redondeles. Se pone a horno fuerte y cuando salen, en caliente, se rebozan en azúcar.



Rosquillas de Maleján.

El baile del roscón de Santa Bárbara es una de las tradiciones más interesantes y antiguas de esta zona. Para las fiestas en honor de Santa Bárbara se designan por sorteo a dos familias del pueblo para ser los mayordomos. Una de sus misiones es hacer los roscones que adornarán la peana de la Santa durante la procesión del domingo y que posteriormente se bailarán por todo el pueblo, pasando de mano en mano y acompañados por la música durante varias horas. En cada descanso, los mayordomos ofrecen en sus casas pastas y vino a todo el mundo. El día que se amasan los roscones es todo un acontecimiento: el primer mayordomo lo amasa el lunes por la noche y lo cuece en el horno del pueblo la mañana del martes, y el segundo mayordomo lo hace al día siguiente. Se cuece en un molde especial, antiquísimo y muy grande, pues cada roscón lleva cinco kilos de masa.

Cuando sale ya cocido, las campanas de la iglesia anuncian a todo el pueblo que el roscón está ya a punto. Luego queda el proceso del baño, salpicándolo de anises de colores.

El sacerdote bendice los roscones antes de sacarlos en la procesión. Estos salen en la peana adornados con una corona de flores multicolores. La "masada" del roscón es también otra tradición muy digna de tener en cuenta, pues generalmente se pierde la noche velando la masa para que no se le pase el punto. Hay que ponerla normalmente en un cestón, envuelta en una manta y al calor de la cocina, hasta que "viene". Cuando la masa "ha venido", se lleva al horno y empieza la confección del roscón propiamente dicho.

Esta misma tradición de la venida de la masa, se hace en todos los pueblos con la masa de las culecas.

Cestón: Recipiente de mimbre grande y alto, de gran cabida, ya que al subir la masa aumenta mucho su volumen.

Ingredientes:

1 kilo 100 gramos de azúcar, 1 docena de huevos, 1/2 litro de leche, 1/2 litro de agua cocida con anises, 1/4 litro de aceite, raspadura de limón (2 limones), 1 kilo de levadura, un poco de viena.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos. Se añade la leche y el agua de anises caliente. El aceite ponerlo a freír con un poco de pan. Incorporarlo a la masa sin pan frito. Echar el azúcar y la raspadura de limón. Echar la levadura y la viena. Se hace todo con la mano. Se agrega harina hasta que quede una masa que no se pegue a las manos. La colocación de la masa es también una obra de artesanía porque hay que buscar piedras se ajusten bien en el centro del molde y así se consigue que la masa no se mueva.

Viena: Se vende en los hornos y es una levadura fresca.



Roscones de Maleján.

RECETA N.º 259

ESPAÑOLETAS

Ingredientes:

1 docena de huevos, 1 kilo de azúcar, 1 litro de leche, 1 litro de aceite, 2 kilos de harina y 10 papeles de gaseosa.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos con el azúcar. Se añade la leche y la harina. El aceite se va incorporando poco a poco. Por último la gaseosa. Cocer a horno fuerte.

RECETA N.º 260

ESPAÑOLETAS BATIDAS

Ingredientes:

14 huevos, 3/4 de kilo de azúcar, 1 kilo de harina, 3 papeles de gaseosa.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos enteros con el azúcar, hasta que quede una masa muy hueca. Se añade la harina y la gaseosa (primero esto último). Cocer a horno moderado y antes de que se enfríen hay que moverlas de la lata con una espátula, porque si no, se quedan pegadas.

RECETA N.º 261

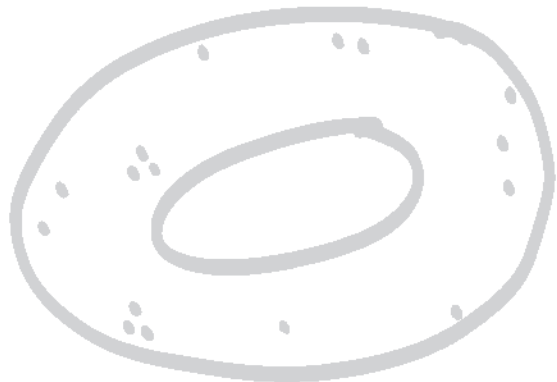
COCOS

Ingredientes:

1 docena de huevos, 800 gramos de azúcar, 1 kilo de coco.

Modo de hacerlo:

Se amasan los ingredientes anteriores y con la mano se le va dando forma. Cocer a horno moderado.



Ingredientes:

4 huevos, 125 gramos de azúcar, 125 gramos de harina, 2 gaseosas de papel.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos enteros con el azúcar, mucho. Se incorpora la gaseosa y por último la harina. Se tiene preparado un molde de papel, a poder ser de estraza. Se cuece a fuego fuerte. Una vez cocido se quita el papel y se coloca sobre un paño de cocina. Se le da la forma en caliente. Se rellena a gusto personal, con una natilla espesa, con una crema hecha con mantequilla o margarina, yemas, azúcar y Nescafé, con chocolate espeso, nata montada, etc. Normalmente se sirve espolvoreado con azúcar por encima.

(Agón)

Ingredientes:

12 huevos, 1 kilo de azúcar, 1 caja de gaseosas de papel, 1/2 litro de aceite y la harina que admitan.

Modo de hacerlo:

Se mezcla todo y se va agregando la harina hasta que forman una masa compacta. Se forman las rosquillas y se pincelan con huevo batido, y a continuación y sobre ellas se espolvorea el azúcar. Se cuecen en horno de leña de 20 a 30 minutos.

Ingredientes:

Leche condensada.

Modo de hacerlo:

Es algo muy sencillo y que se puede tomar tanto como postre como para meriendas y desayunos untado en pan. Se pone un bote de leche condensada, sin abrir, a baño María, con agua que le cubra durante dos horas. En olla Exprés media hora. La leche

después de este tiempo coge más consistencia y un bonito color dorado. Si es para postre, se desmolda y queda en forma de flan. Para meriendas, se deja en el bote y se va tomando poco a poco. Es muy semejante al dulce de leche de los argentinos. Como es muy dulce hay que tomarlo en pequeña cantidad, ya que si no empalaga.

RECETA N.º 265

FLAN DE ARROZ

(Agón)

Ingredientes:

Arroz (una taza por cada dos de leche), leche, azúcar a gusto, canela en rama y canela en polvo.

Modo de hacerlo:

Se cuece el arroz en la leche, con azúcar y una ramita de canela. Luego se coloca en una tortera de barro y se cubre primero de azúcar y luego de canela en polvo. Se mete al horno fuerte hasta que se dore.

RECETA N.º 266

MAGDALENAS

Ingredientes:

1 kilo de huevos (se pesan sin las cáscaras), 1 kilo de azúcar, 1 kilo de aceite (también se pesa), 4 gaseosas, 1 kilo de harina.

Modo de hacerlo:

Se baten bien los huevos con el kilo de azúcar. Se le añade el aceite y se vuelve a batir. Se va añadiendo la harina y las gaseosas, batiendo y dando vueltas hasta que la masa esté en su punto. Se van llenando los moldes con una cuchara, no demasiado, para que no se salgan, y se meten al horno.



Mantecados, cocos, bizcochos de Borja, galletas de nata y saboyanas.

RECETA N.º 267 **MAGDALENAS DE LECHE CONDENSADA**

Ingredientes:

Con los mismos que los anteriores, añadiendo un bote grande de leche condensada.

Modo de hacerlo:

Se añade la leche condensada después de los huevos y el azúcar, batiéndolo bien a continuación. Por lo demás se hace exactamente igual que en las anteriores. Hay que tener cuidado de que se enfríen bien después de sacarlas del horno y antes de guardarlas, pues si no se pegan unas con otras.

RECETA N.º 268

ROSCÓN DE CLARAS

(Agón)

Ingredientes:

6 huevos, 12 cucharadas de azúcar.

Modo de hacerlo:

Se batan las claras a punto de nieve. Cuando están bien batidas se añaden 6 cucharadas de azúcar. En una sopera se ponen a caramelizar otras 6 cucharadas de azúcar. Este caramelo se añade gota a gota a las claras batidas, batiendo a la vez. Se unta un molde de roscón con mantequilla, se añade la pasta anterior y se pone a horno medio 5 minutos. Se desmolda y en el centro se puede añadir flan o natillas hechas con las yemas.

RECETA N.º 269

TORTA DE NAVIDAD

(Ainzón)

Ingredientes:

1 litro de leche, 4 docenas de huevos, kilo y medio de azúcar, 1 litro de aceite, 1 vaso grande de anís, 1 paquete de viena, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se batan bien los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté esponjosa. Se añade el aceite, la leche, el anís y la viena, con la harina. Se hace un molde con papel de estraza y se mete a horno fuerte hasta que suba y esté cocida.

RECETA N.º 270

BRAZO DE GITANO RELLENO

Ingredientes:

6 huevos, 6 cucharadas de azúcar, 6 de harina, cucharilla y media de Royal, mantequilla para untar el molde. Para la crema: 1 flanín, 1/4 litro de leche, azúcar a gusto.

Modo de hacerlo:

Se separan las yemas de las claras de los huevos y se baten las claras a punto de nieve. Después se va mezclando cucharada de cada cosa junto con una de harina y una de azúcar. Se añade el Royal y se mete al horno en un molde untado con mantequilla. Cuando está cocido y frío se parte por la mitad y se rellena con la crema hecha de flanín, leche y azúcar (bastante espesa).

RECETA N.º 271

RÁPIDO (Ainzón)

Ingredientes:

3 huevos, 3 tazas de leche no muy llenas, 3 tazas de azúcar, 1 y 1/2 tazas de aceite, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos con el azúcar y se añade todo lo demás. Se vierte en un molde, que previamente se ha cubierto con papel de estraza, se espolvorea con azúcar y se cuece a fuego fuerte.

RECETA N.º 272

MONTE NEVADO (El Buste)

Ingredientes:

Por cada huevo, una cucharada de azúcar y cuatro o cinco galletas.

Modo de hacerlo:

Se baten las yemas con parte del azúcar y se ponen en el fondo de un recipiente, poniendo sobre ellas las galletas, formando una especie de tarta. Se baten las claras a punto de nieve con el resto del azúcar y se derrama sobre las galletas. Todas estas recetas que tienen yemas crudas NO son aconsejables en verano y siempre se han tenido que limpiar muy bien los huevos.

RECETA N.º 273

POSTRE DE NARANJA (El Buste)

Ingredientes:

3 naranjas, 1/2 litro de leche, 3 huevos, 6 cucharadas de azúcar.

Modo de hacerlo:

Cortar las naranjas por la mitad y se les vacía el caldo, guardándolo. Se hace aparte una natilla con las yemas, tres cucharadas de azúcar y la leche. Se le añade parte del zumo de naranja, procurando que no se corte. Con esta crema, que debe quedar más bien espesa, se rellenan las naranjas y se adorna con las claras a punto de nieve, con azúcar y algo de ralladura de naranja.

RECETA N.º 274

ROSQUILLAS DE SARTÉN

Ingredientes:

1 huevo, 1 taza de aceite, 2 de leche, 2 de azúcar, 1 gaseosa, ralladura de limón y harina hasta que la masa no se pegue a las manos.

Modo de hacerlo:

Se van mezclando todos los ingredientes, se deja reposar media hora y se forman las rosquillas. Se fríen en aceite abundante y caliente hasta que se doren. Una vez que escurren el aceite se rebozan en azúcar molido.

RECETA N.º 275

PAN CON VINO Y AZÚCAR

Ingredientes:

Pan, vino, azúcar.

Modo de hacerlo:

En una rebanada de pan se echa vino hasta empaparla y se espolvorea con abundante azúcar. Es una merienda tradicional, que les encantaba a los niños y a los no tan niños.

RECETA N.º 276

PAN CON ACEITE Y AZUCAR

Es una variante de la anterior. Esta zona ha sido siempre oliverera, por lo que era también muy usual rociar la rebanada de pan con la aceitera y espolvorearla con azúcar.

RECETA N.º 277

ROSQUILLAS DE NATA

Ingredientes:

Para un tazón de nata de la leche que se ha ido guardando en el congelador, se echa otro de azúcar, el zumo de un limón, dos huevos sin batir, un poco de bicarbonato y harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se hace una masa con los ingredientes anteriores. Dejando la masa como para pan, se adelgaza, se corta con un molde redondo y se fríe o también se cuece en el horno como los mantecados.

RECETA N.º 278

TARTA

Ingredientes:

1 huevo, 1 taza de leche, 1 taza de aceite, 1 gaseosa, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se unta el molde con manteca o aceite y se cuece al horno la mezcla anterior. De esta manera sale el bizcocho que será la base de la tarta. Luego se parte por la mitad, se empapa con leche y unas gotas de moscatel, se le ponen la nata, mermelada, natillas, etc. y se adorna por encima.



RECETA N.º 279

BOLLOS DE VIENA

Ingredientes:

Un litro de leche, un paquete de viena, cuarto de kilo de azúcar, taza y media de aceite y la harina que admita y algo de anís.

Modo de hacerlo:

Se deja reposar la masa hasta que ha subido, se forman los bollos, se les hace un corte a lo largo y se meten al horno.

RECETA N.º 280

SEQUILLOS

Ingredientes:

1/2 docena de claras de huevo, 1 kilo de azúcar y 1/2 kilo de avellanas.

Modo de hacerlo:

Se trabaja la clara y el azúcar, todo a la derecha, y últimamente se echan las avellanas. Se meten en moldes de papel al horno hasta que se doren.

RECETA N.º 281

ROSQUILLAS (Tabuensa)

Ingredientes:

1 docena de huevos, 1 libra de aceite, harina, azúcar.

Modo de hacerlo:

Por cada docena de huevos se separan 4 claras para hacer últimamente el baño, con 1/4 de azúcar. Se baten los huevos y se echa el aceite; se bate todo y se echa la harina (hasta que la mano se quede limpia cuando la bates).

Se llevan al horno y se ponen en papel de "estruza". Con una cucharilla se coge la cantidad para cada rosquilla y con el dedo untado de aceite se abre un agujero en la rosquilla, se ponen en el papel, a cierta distancia unas de otras. Seguidamente se meten al horno. Cuando salen, una vez en casa, se trabajan las claras y el azúcar hasta que está a punto de hebra. Se bañan las rosquillas y en cuanto estén secas, a comer.

Ingredientes:

1 docena de huevos, 1 kilo de azúcar, 1 litro de aceite, 1 litro de leche, 1 gaseosa de papel por cada 4 huevos, 1.200 gramos de harina.

Modo de hacerlo:

Se separan las claras de los huevos y se echan cada uno en dos recipientes aparte. Las claras se batan a punto de nieve. En el recipiente de las yemas se remueven y se va echando el aceite, después el azúcar, la leche y la harina. Le damos vueltas hasta que se mezcla todo y añadimos la clara batida.

Se llevan al horno y cuando se van a echar en las cajetas se incorporan las gaseosas. Después se colocan en las latas y se meten al horno. Antes de meterlas al horno se pueden espolvorear con azúcar.

Cajetas: Antes se hacían los moldes a mano. Ahora hay unos estupendos que se compran en las papelerías o supermercados.

Ingredientes:

2 kilos de masa del pan, manteca de cerdo o aceite, chocolate en polvo, azúcar y manzana.

Modo de hacerlo:

Se mezclan los ingredientes anteriores hasta que formen una masa esponjosa.

Para hacer el de chocolate:

Se forma la torta con la masa cruda y se pone chocolate en polvo, 3 cucharillas de azúcar, se la cubre con otra torta, formando un rollo, se le espolvorea con azúcar por encima. Ya está listo para llevar al horno. Se toma frío.

Para hacer el de manzana:

Se hace la torta y se pone por encima rodajas de manzana, pelada y fina. Se espolvorea con 2 ó 3 cucharillas de azúcar. Se la cubre con otra torta igual pero en forma de pañuelo. Se espolvorea por encima con un poco de aceite.

A los dos pasteles se les añaden unas gotas de aceite por dentro, en el relleno, para que queden mas esponjosos.

RECETA N.º 284

PASTELES DE CANELA (Tabuénca)

Ingredientes:

1 litro de aceite, 2 litros de agua, un poco de vino blanco, azúcar, harina (la que admita), canela.

Modo de hacerlo:

Con el aceite, el agua y el vino blanco se hace una masa y se escalfa, añadiendo un poco de azúcar y se echa la harina. Se hacen tortas, pero muy pequeñas, más o menos como las empanadillas, y se les rellena con una cucharilla de canela en cada pastelillo. Se le hace un rollo y se frien en la sartén; una vez fritos y estando aun calientes, nada más sacarlos de la sartén, se les cubre totalmente con azúcar. Generalmente suelen rellenarse la mitad con canela y otros con chocolate.

RECETA N.º 285

ROSQUILLAS (Magallón)

Ingredientes:

1/4 litro de agua, 1/8 litro de aceite, una pizca de sal, 200 gramos de harina, 4 huevos.

Modo de hacerlo:

Se pone a cocer el agua, el aceite y la sal. Cuando empiece a hervir se le añade la harina y se remueve muy deprisa, hasta que quede una masa bastante espesa; se deja enfriar encima de una mesa de mármol, la masa extendida. Una vez fría se echa de nuevo al cazo, incorporándose los 4 huevos uno a uno, de forma que se mezcle bien. La masa queda un poco más blanda. Con una manga pastelera se hacen las rosquillas sobre unas latas limpias y aceitadas. Se cuecen a horno moderado procurando que salgan secas pero no quemadas. Luego se dejan enfriar y se bañan en almíbar a punto de hebra y se rebozan en azúcar en grano. Finalmente, se dejan secar durante 3 ó 4 horas.



RECETA N.º 286

ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

Por cada 1/4 litro de leche, 2 cucharadas soperas de arroz, 2 de azúcar, cáscara de limón y canela en polvo.

Modo de hacerlo:

Se pone en un cazo agua a hervir y se añade el arroz, dejándolo cocer unos diez minutos. En otro recipiente se pone la leche con la cáscara de limón. Una vez escurrido el arroz, se añade en la leche y se tiene otros 10 minutos. Cuando se saca del fuego se añade el azúcar, revolviéndolo bien para que se disuelva. Se espolvorea con canela en polvo y se deja enfriar. Al hacerlo, queda mas espeso.

RECETA N.º 287

FLAN DE HUEVO

Ingredientes para 6 personas:

4 huevos, 4 tazas de leche, 6 cucharadas de azúcar.

Modo de hacerlo:

Se ponen dos cucharadas de azúcar en una cacerola, que quepa dentro de la olla Express, y aparte se baten con la batidora los cuatro huevos con la leche y el azúcar. Se cuele y se echa sobre el caramelo. Se pone un dedo de agua en la olla, se mete la cacerola tapada, se cierra, y cuando empieza a salir el vapor, se tiene a fuego lento diez minutos.

RECETA N.º 288

PASTAS BLANCAS

(Ambel)

Ingredientes:

3 docenas de huevos, 1 kilo de azúcar, 2 libras de aceite, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se mezclan las dos libras de aceite con los huevos, (apartando 14 claras para el baño), y con la harina. Todo bien mezclado tiene que darnos una pasta muy bien unida sin grumos y no muy dura, más o menos como la pasta de las españoletas. Una vez lista la pasta se limpia la lata donde se van a meter al horno con un paño untado en aceite para que no se peguen. Se reparte la pasta y con el dedo untado en un poco de aceite se hace un hoyo dentro de la rosquilla.

Después se meten al horno hasta que están hechas. Cuando se enfrían se untan con el baño por la parte de arriba y se dejan secar.

Preparación del baño: Se baten las 14 claras a punto de nieve y se le añade el azúcar hasta que está en su punto.

RECETA N.º 289

CULECA

(Maleján)

Ingredientes:

Los mismos que para hacer el roscón de Santa Bárbara.

Modo de hacerlo:

Tiene forma de mujer, bien marcada la cintura, con los brazos en jarras y como ovarios dos huevos duros que se meten dentro de la masa. Cuando está cocida se baña con el baño de las rosquillas blancas y se espolvorea con anises de colores.

Tradicionalmente se come el día de San Jorge, o al domingo siguiente, según los sitios..

La tarea de hacer la culeca comienza sobre las cinco de la mañana. Con los ingredientes correspondientes se hace la masa y se deja reposar cerca del fuego, cubierta con una manta, hasta que está en condiciones de amasarla. Entonces se dice que la masa "ha venido". Suelen pasar unas tres horas. Entonces se empiezan a preparar las cantidades para cada parte del cuerpo. Por ejemplo, para una culeca mediana podría ser: 375 gramos de masa para el tronco, 150 gramos para la cabeza y 200 gramos para los brazos. El proceso de la formación del cuerpo es importante y el orden de colocación rigurosamente respetado. Una forma fácil de hacerla sería pesar 750 gramos de masa, formar un círculo plano con ella y partirlo en cuatro cuadrantes. Esto nos proporcionará las partes para formar los troncos de dos culecas. Se estira uno de los cuadrantes, se le da forma y se pone sobre la mesa espolvoreada de harina. Se coge una caña delgada, se parte el tamaño adecuado y en ella se mete la masa de la cabeza, formando una especie de huevo. A cada lado de la caña, en la parte baja, se colocan los dos huevos duros sin pelar untados de aceite. A continuación, con el otro cuadrante estirado, se tapa, formando la parte superior del tronco. Llega ahora el momento de colocar los brazos. Con la masa correspondiente, se estira, formando un tubo alargado y pasándolos por debajo de la caña a la altura de la cabeza, se colocan delante, cruzados a la altura de la cintura y sujetos con un trozo pequeño de caña. Se hace ahora un cordón alargado de masa y con él se bordean los huevos y todo alrededor de la falda, dándoles unos cortes como adorno en la falda. Queda el broche final: la corbata. Con un cordoncillo más fino que el anterior, se hace un atado alrededor del cuello, colgando hacia adelante en unas cuantas vueltas. Una vez formadas, hay que llevarlas al horno y esperar a que la masa "venga" por segunda vez. Cuando la masa está en su punto, o bien se mete directamente al horno si se va a bañar, o bien se unta con huevo batido y se le añaden por todo el cuerpo pequeños montoncitos de azúcar.

RECETA N.º 290

MANZANAS ASADAS

Ingredientes:

Manzanas, azúcar, mantequilla, gotitas de licor.

Modo de hacerlo:

Se toman las manzanas que se deseen y una vez bien limpias se les vacía el corazón, por la parte que corresponde al mango. El orificio que anteriormente ocupaba el corazón se rellena de azúcar y se meten al horno hasta que estén bien doradas. También se les puede añadir un trocito de mantequilla y rociarlas con unas gotas de cualquier licor.

RECETA N.º 291

BIZCOCHO DULCE

Ingredientes:

Una docena de huevos, 330 gramos de azúcar, 330 gramos de harina.

Modo de hacerlo:

Separar las yemas de las claras para batirlas aparte. Se baten mucho las yemas y también las claras a punto de nieve con el azúcar. Se mezcla. Se echa la harina, se le da vueltas ligeramente y se escudilla. Se necesitan nueve pliegos de papel.

Escudillar: Echar sobre el molde.

RECETA N.º 292

BIZCOCHOS DE BORJA

(Borja) Otra receta

Ingredientes:

15 huevos, 1/4 kilo de azúcar, tres puñados de harina.

Modo de hacerlo:

15 huevos. Se quitan 3 claras. Se baten las claras a punto de nieve (las 12) y las yemas (las 15) aparte hasta que se pongan duras, añadiendo tres puñados de harina, y se mezcla todo. Se escudillan en los papeles de estraza, a cucharadas.

Baño: Las tres claras, 1/4 de azúcar. Se echan sin batir en el azúcar, poniéndola a fuego flojo hasta que se hace el baño. Se bañan y se dejan secar en el alcabor.

Alcabor: Hueco de la campana del horno o de la chimenea.

RECETA N.º 293

CHURROS

Ingredientes:

Un tazón de agua, un tazón de harina, una pizca de sal.

Modo de hacerlo:

Poner el agua con la sal, cuando está hirviendo escaldar la harina, y con aceite muy caliente se fríen. Previamente se habrá puesto la masa en una churrera, para que salgan con la forma.

RECETA N.º 294

ROSQUILLAS DE NUEVE

(Vera de Moncayo)

Ingredientes:

9 huevos, una libra de aceite, una de azúcar, una de harina.

Modo de hacerlo:

Se mezcla todo y al tiempo de meterlas al horno le añadimos dos papeletas de gaseosa.

RECETA N.º 295

ROSQUILLAS DE SETAS

Ingredientes:

Una docena de huevos, una libra de aceite, una libra de azúcar, harina, anís en grano.

Modo de hacerlo:

Se añade harina hasta que quede la masa bien dura. Se echa anís en grano. Si están bien cocidas se tienen que abrir por arriba.

RECETA N.º 296

ROSQUILLAS DOBLES

(Vera de Moncayo)

Ingredientes:

Una docena de huevos, 2 libras de aceite, 2 libras de azúcar, 2 libras de harina, 2 papeles de gaseosa.

Modo de hacerlo:

Se baten bien con la masa, se forman rosquillas y se meten al horno. Tienen la ventaja de que no se quedan duras.

RECETA N.º 297**EMBORRACHADOS**

(Fuendejalón)

Ingredientes:

Un litro de anís seco, un kilo de azúcar, un litro de leche, 1/2 litro de aceite, 1/2 kilo de manteca, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se mezcla todo, se le da a la masa forma de lazo, trenza, etcétera. Se unta con huevo y azúcar y se mete al horno.

RECETA N.º 298**MANTECADOS**

(Vera de Moncayo)

Ingredientes:

1 litro de aceite, 1/2 kilo de manteca de cerdo, 1 kilo de azúcar, 1 kilo de almendras, 3 huevos, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se amasan todos los ingredientes, teniendo en cuenta que es una pasta que no queda unida; también algo de anís en rama. Al salir del horno, estando calientes, se pasan por azúcar y harina mezclados.

RECETA N.º 299**PAN DULCE DE YEMAS****Ingredientes:**

Una docena de huevos, un kilo de azúcar, otro de levadura, 1/2 litro de leche, 1/2 libra de aceite, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se forma la masa, se deja reposar, se forman los panes y se cuecen al horno.

Ingredientes:

Se pone la misma cantidad de todos los ingredientes de la receta anterior, con sólo dos huevos por kilo de harina, agregando litro de agua o leche en lugar de medio.

Ingredientes:

Un vaso de aceite, un vaso de moscatel, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se mezcla todo bien para que quede compacto. Luego se preparan tiras de masa en una mesa, se estiran hasta que quede fina, luego se enrollan en trozos de caña, se fríen en aceite muy caliente, se espolvorean con azúcar. Es importante que para sacar la masa frita de la caña, hay que hacerlo ayudados de un trapo, dando un giro ligero para que no se rompa la caña.

Ingredientes:

Cuatro huevos, una taza de leche, una taza de anís, una taza de aceite, una taza de azúcar y media más, cuatro gaseosas.

Modo de hacerlo:

Se baten las claras a punto de nieve y las yemas, una vez batidas, se agregan a éstas, echando luego la taza de leche y el azúcar, un poco de harina para que el huevo no se corte, luego el anís y por último el aceite. La harina poco a poco hasta que se puedan hacer bolitas; las gaseosas se echan cuando la masa está un poco dura. Las bolitas se unen de dos en dos, se ensanchan haciendo un agujero en el medio, se fríen a fuego lento y despacio en abundante aceite. Se espolvorean con azúcar.



Papeletas y cañas con sus moldes.

Ingredientes:

Masa de pan, aceite, harina, azúcar.

Modo de hacerlo:

Masa de pan. En casa se le da aceite con un poco de harina para que el aceite se meta bien. Después se le deja reposar no menos de una hora y si es más mejor. Luego se les da forma alargada, se echa por encima aceite, luego el azúcar y se mete a cocer al horno.

Ingredientes:

Huevo, aceite, leche, azúcar, anís, levadura Royal.

Modo de hacerlo:

En un recipiente se bate un huevo y se le añade 4 cucharadas de aceite, 4 cucharadas de leche fría, 6 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de anís y 1 sobrecito de Royal. Se mezcla todo bien y se le va añadiendo harina, hasta que quede la masa que no se pegue. Se extiende la masa, se cortan tiritas que luego se redondean, se forma la rosquilla y se fríen en aceite bien caliente; se escurren en un papel y se espolvorean con azúcar.

Ingredientes:

Huevo, azúcar, harina, gaseosa de papel, mermelada, vino clarete y 2 limones.

Modo de hacerlo:

Se bate un huevo y se le añaden dos cucharadas de azúcar y un vasito de vino clarete seco, medio de aceite y la ralladura de dos limones, se trabaja mucho y se le va echando harina, poco a poco, hasta que quede una masa como para pan; se deja reposar una hora. Luego se extiende con un rodillo, se corta a tiras, luego a cuadros y se juntan por dos puntas, se fríen y se espolvorean de azúcar y canela. También se les pueden poner dentro mermelada.

RECETA N. ° 306

PASTELES DE OREJA

Ingredientes:

Huevo, azúcar, harina, gaseosa de papel, mermelada.

Modo de hacerlo:

Se baten ocho huevos con un cuarto de azúcar, se trabaja muchísimo, hasta que quede muy cremosa, se le pone cuatro gaseosas de papel y por último un cuarto de harina. Se tendrá preparada una caja de papel y se echa muy poca masa para que queden unos bizcochos muy finos, que se cocerán al horno poco cocidos. Se quita el papel con ayuda de un poco de agua. Se cortan cuadros de pastel y se forman unos pasteles orejeros, se envuelven en papel, se tienen así 24 horas. Después se desdoblán con mucho cuidado y se pone crema pastelera o mermelada; se envuelven de azúcar.

RECETA N. ° 307

POLVORONES

Ingredientes:

Harina, almendra, azúcar, manteca, canela.

Modo de hacerlo:

Se tuesta al horno medio kilo de harina (no demasiado), se pone en un recipiente y se le añade 1 tazón de almendra tostada y molida, 4 cucharadas de azúcar molida, 1 tazón de manteca de cerdo derretida, 1 huevo batido y 1 cucharada de canela en polvo. Se amasa todo muy bien y luego se extiende en un mármol, del grosor de 1 cm., se corta con molde y se mete al horno, como media hora. Se dejan enfriar y luego se pasan por azúcar molida, se envuelven en papel blanco fino con un flequito.

RECETA N. ° 308

CAÑAS

(Fuendejalón)

Ingredientes:

Para cuarto de litro de vino blanco, mitad de cuarto de azúcar y mitad de cuarto de aceite. Se mezclan las tres cosas y se añade la harina necesaria hasta que la masa no se pegue a las manos.

Modo de hacerlo:

Se cogen cañas del campo y se cortan a trozos pequeños, enrollando la masa a ellas; previamente la habremos estirado y cortado a tiras. Se fríen en aceite bien caliente y cuando están doradas se sacan. Cuando se han enfriado un poco, se empuja a la caña para que salga, quedando un hermoso tirabuzón de pasta dorada, que se pasa por azúcar bien molido.

RECETA N.º 309**BUÑUELOS DE VIENTO****Ingredientes:**

Aceite, harina, agua, huevos, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se pone en el fuego un vaso de agua y un litro de aceite y cuando está hirviendo se echan dos vasos de harina, se escalda bien dos minutos, sin quitarla del fuego se dan unas vueltas y se deja enfriar; luego se baten dos huevos, se añaden a la masa, trabajándolo bien, luego otros dos huevos, se hace lo mismo, y por último otros dos; una vez estén ya los seis huevos (que sean gordos) se tendrá preparada una sartén con bastante aceite y se van echando porciones pequeñas con una cucharilla; se dan vueltas ellos solos y aumentan mucho, se sacan con la rasera a una escurridera y se pasan por azúcar. Se hacen siempre para San José.

RECETA N.º 310**ROSETAS DE SARTÉN****Ingredientes:**

huevos, leche, harina.

Modo de hacerlo:

Se bate un huevo en un tazón, bien batido, y se le añade leche como un vaso, luego harina hasta que quede espesito. Venden unos roseteros de hierro que se meten en el aceite rusiente para que se templen, se secan un poco y se meten en el tazón (que no llegue la masa hasta arriba, porque si no, no puede saltar), se mete en el aceite rusiente, se ayuda con el tenedor a saltar y se le da vuelta, se sacan y se espolvorean de azúcar.

Rusiente: Hirviendo.

RECETA N.º 311

CABELLO DE ÁNGEL

Ingredientes:

Calabazas, azúcar, agua.

Modo de hacerlo:

Hay calabazas grandes para esta confitura. Se parten a trozos y se cuecen; se deja enfriar y se sacan todas las hebras, quitando las pepitas negras; se dejan escurrir 24 horas, luego se hace un almíbar con 3/4 de azúcar con un vasito de agua; cuando está doradito se le añaden las hebras de calabaza y tiene que hervir cerca de una hora; luego se llenan unos botes de conserva y se cuecen al baño María media hora.

Sacar hebras significa peinar las calabazas, una vez cocidas, con un tenedor. Al hacerlo, van saliendo las hebras de la calabaza.

RECETA N.º 312

LECHE FRITA

Ingredientes para seis personas:

3/4 de litro de leche, aceite, 1 cáscara de limón, 5 cucharadas de azúcar, 5 cucharadas llenas de maicena, azúcar y canela para envolver. Pan rallado y huevo para rebozar.

Modo de hacerlo:

Se pone casi toda la leche a cocer con la cáscara de limón y las cinco cucharadas de azúcar, y cuando ha hervido unos cinco o diez minutos a fuego lento, se le añade el resto de la leche en la que se ha disuelto toda la harina. Cuando espesa, se retira del fuego y se le deja enfriar al menos una hora sobre una fuente honda. Después se corta sobre la fuente a cuadros y se saca ayudándose de una paleta para que no se deshaga. Se pasa por pan rallado y huevo batido y se fríe en aceite bien caliente, por los dos lados. Se deja escurrir el aceite y se reboza con azúcar y canela. Si se quiere se puede también ponerla sobre la fuente y en el momento de serviría flamearla con anís semidulce o cualquier otro licor. También ron.

RECETA N.º 313

TORRIJAS

Ingredientes:

pan, leche, azúcar, aceite.

Modo de hacerlo:

Se parten rebanadas de pan retrasado, de uno o dos días, y se remojan en leche, no demasiado para que no se rompan al freirlas. Se dejan escurrir. A continuación se pasan

por huevo batido y se fríen en aceite bien caliente hasta que se doren por los lados. Se les saca del aceite y se les pone a escurrir sobre papel de estraza para que pierdan el aceite. Se les pasa por último por azúcar y canela, o también se les puede cubrir con una capa fina de miel y nueces. Una variante de esta receta consiste en remojarlas en vez de en leche, en vino tinto o clarete, previamente rebajado con agua para que no resulten tan envinadas.

RECETA N.º 314

TURRÓN DE GUIRLACHE

Ingredientes:

Por cada tazón de almendra un tazón de azúcar.

Modo de hacerlo:

Una vez partida la almendra, se escalda metiéndola en agua hirviendo, pelándola después y secándola muy bien, pues es lo fundamental para que salga bien la receta. Se puede secar al aire o metiéndola un poco al horno. Se pone en un cazo al fuego el azúcar y se hace un caramelo, añadiéndole unas gotas de agua. Entonces, cuando el caramelo está bien líquido, se incorporan las almendras que las habremos partido en dos, a lo largo, dando vueltas con una cuchara de madera hasta que esté bien unido. Se echa entonces sobre mármol o sobre las baldosas mojadas con un poco de aceite para que luego suelte bien, y se parte en barritas antes de que se enfríe del todo.

RECETA N.º 315

REJILLAS

Ingredientes:

1 kilo de masa de pan, 1 kilo de almíbar a punto de hebra.

Modo de hacerlo:

Para cada kilo de masa de pan un kilo de almíbar. Se le da a la masa un poco de agua, se van friendo las tortas y cuando se sacan de la sartén, se pasan por el almíbar.

Modo de hacer un almíbar

Ingredientes:

1 kilo de azúcar, 2 litros de agua, 1 corteza de limón.

Modo de hacerlo:

Se pone el azúcar y el agua al fuego y se deja hervir 6 minutos. Cuando se ha reducido a 1 litro y 3/4 ya está a punto para hacer frutas en almíbar. Si se sigue cociendo, se llega a que cogiendo un poco con las yemas de los dedos se forma como un hilito. Así se llama a punto de hebra floja. Para hacer caramelo, se sigue cociendo y cuando al poner una gota de almíbar en la uña del dedo pulgar y meterla en agua fría se hace una bolita, ya está en su punto.

RECETA N.º 316 TORTAS DE MASA A LA SARTÉN

Ingredientes:

Masa de pan, aceite, azúcar o miel.

Modo de hacerlo:

Con masa de pan se hacen unas tortas planas. Se fríen en aceite y cuando se sacan, se pasan por el azúcar o se vierte encima miel.

RECETA N.º 317 ROSQUILLAS DE YEMA

Ingredientes:

12 yemas, 4 onzas de azúcar, 4 de aceite, raspadura de limón, harina.

Modo de hacerlo:

Se mezclan todos los ingredientes antes mencionados; la harina se añadirá poco a poco hasta que no se pegue la masa. Se forman rosquillas y se fríen.

RECETA N.º 318 PAPELETAS

Ingredientes:

1 vaso o una parte igual de cada una de estas cosas: aceite, jerez, agua, harina; nata o crema para el relleno.

Modo de hacerlo:

Una parte de aceite, una de jerez y otra de agua. Se prepara la harina en montón con hoyo en el centro, donde se echa la mezcla anterior algo caliente pero sin que hierva. La harina es la necesaria para que la masa sea la apropiada. Se amasa y adelgaza y se cortan a tiras que se enrollan sobre la papeleta de metal y se echan a la sartén. A mitad de freír se sacan del molde con un tenedor dentro de la sartén, acabándose de freír. Después se rellenan con nata, crema, etc.

También se pueden rellenar con atún y huevo duro, bechamel y gambas, picadillo de carne, etc. Quedan muy bonitas en una fuente sobre un fondo de lechuga.

RECETA N.º 319

TORTAS BOBAS

Ingredientes:

2 tazas de leche, 1 de azúcar, 1 de aceite, 3 yemas, un poco de levadura (el tamaño de un huevo).

Modo de hacerlo:

Se bate bien todo con la harina y se trabaja hasta que no queden pegadas a la mano. Se hacen y se ponen al sol hasta que estén buenas. Esto significa que la masa ha subido, cosa que veremos por el aumento de volumen de las tortas. Entonces se mojan por encima con agua, se les pone el azúcar y se llevan al horno.

RECETA N.º 320

TORTAS FINAS

Ingredientes:

Para cada taza de aguardiente dos de aceite bien quemado y una de azúcar y la harina necesaria.

Modo de hacerlo:

El aceite se pone bien caliente y con todos los ingredientes se hace la masa de las tortas y sobre papel untado en aceite se forman las tortas y se meten al horno (que no esté muy fuerte). Cuando se sacan se cubren con algo de azúcar.

RECETA N.º 321

LECHE HELADA

Ingredientes:

Leche, yemas, azúcar.

Modo de hacerlo:

Para cada vaso de leche se echa una yema y azúcar a gusto, que deben batirse juntas en un cazo. Se añade a la leche haciendo las natillas. Se sacan cuando están hechas, se dejan enfriar y se meten en el congelador hasta que se hielan.

RECETA N.º 322

CARNE DE MEMBRILLO

Ingredientes:

Membrillo, azúcar y agua.

Modo de hacerlo:

Después de mondarlo y quitarle el corazón, se parte a cuartos, y cocido se pasa por el rallo. El almíbar se hace aparte hasta que tiene el punto de espejuelo, lo que se conseguirá sacando la perola del fuego y dejándola enfriar un poco. Mezclando todo, se vuelve al fuego y se revuelve sin parar para que no se socarre. Para conocer si tiene punto suficiente se pone un poco en un papel y no pasando la humedad al otro lado se puede quitar del fuego. Para cada diez libras de esta fruta se mezclan con catorce de almíbar.

RECETA N.º 323

PASTEL DE REYES

Ingredientes:

Para doce personas se necesitan 4 onzas de manteca de vaca fresca sin sal, 1/2 libra de azúcar molido y refinado e igual cantidad de harina, raspadura de limón (como dos cucharadas de café), 4 huevos.

Modo de hacerlo:

Para doce personas se pone a derretir 4 onzas de manteca de vaca fresca sin sal; con manteca derretida se engrasa el molde y se deja enfriar. En una cacerola se echa 1/2 libra de azúcar molido y refinado e igual cantidad de harina con raspadura de limón, como dos cucharillas de café. Se mezcla todo con la manteca hasta formar una especie de harina suelta y entonces se añaden 4 huevos y se revuelven y baten bien para ligar la masa, convirtiéndola en una papilla espesa bien trabada. Con esto se llena el molde y se mete al horno fuerte durante 1/4 de hora aproximadamente.

RECETA N.º 324

YEMAS DOBLADAS

Ingredientes:

Vaso y medio de agua, medio kilo de azúcar pilón y 12 yemas.

Modo de hacerlo:

Se bate bien el azúcar con el agua y cuando está el almíbar que ha hervido un poco, se van haciendo las yemas en el almíbar, mientras va hirviendo un poco. Después se forman bolitas, se les pone azúcar molido y se meten en moldes pequeños para que se sequen.

RECETA N.º 325

OREJAS DE BURRO

Ingredientes:

1 huevo, 1 cucharada de azúcar, raspadura de limón, harina, azúcar para espolvorear.

Modo de hacerlo:

Para cada huevo se pone una cucharada de azúcar; se bate bien y se le pone un poco de raspadura de limón y se va echando harina hasta que está en disposición de adelgarse la masa; entonces se hacen unos trozos largos muy finos; se fríen bien.

RECETA N.º 326

PERICONES

(Borja)

Ingredientes:

12 yemas, 1/2 libra de aceite, harina, azúcar (1/2 libra).

Modo de hacerlo:

Se trabajan las yemas y el azúcar hasta que hacen cordón y entonces se mezcla el aceite poco a poco y se le pone una taza de harina y se llevan al horno y se mete uno de muestra, y si estuvieran bajos se les pone un poco más de harina. Cuando se sacan, se pasan por almíbar y se cubren de azúcar.

RECETA N.º 327

LÁGRIMAS DEL SULTÁN

Ingredientes:

1/2 libra de leche, 2 1/2 onzas de harina, 1 onza de mantequilla, 2 esponjados, 2 claras de huevo, azúcar, canela.

Modo de hacerlo:

Cuando está cocida la leche se le añade la harina (la leche debe de estar fría al añadirle la harina) y se le va dando vueltas hasta que coge consistencia. Entonces se saca y se le añade una onza de mantequilla, dos esponjados, dos claras de huevo batidas a punto de nieve y se van echando a la sartén; cuando estén fritas se les espolvorea con azúcar y canela.

RECETA N.º 328

BUDIN SENCILLO

Ingredientes:

4 huevos, 4 onzas de azúcar, 4 de mantequilla, 4 de harina, pasas y ron superior.

Modo de hacerlo:

Se baten bien los huevos, la mantequilla, el azúcar y la harina. Se añaden pasas y una cucharada de ron superior. Cuando está bien trabajada se pone en un molde untado con manteca y se cuece a horno flojo hasta que este bien cocido.

RECETA N.º 329

LECHE MERENGADA

Ingredientes:

Leche, azúcar, claras de huevo, canela en rama, limón.

Modo de hacerlo:

Se cuece la leche con cáscara de limón y canela y se pone azúcar a gusto. Se mete en la nevera y cuando está a medio helar se ponen unas claras batidas a punto de nieve y azúcar y se revuelve bien.

La variante actual de esta receta sería añadir nata líquida batida. Poniendo un litro y cuarto de leche se tiene hirviendo con la canela en rama y el limón hasta que se reduzca a 1 litro. Cuando esté fría se le añaden 300 c.c. de nata montada y se pasa por la batidora varias veces. El azúcar, a gusto.

RECETA N.º 330

TORTILLAS DE AZÚCAR

Modo de hacerlo:

Después de haber hecho la tortilla con el azúcar, en vez de sal, se echa azúcar por los dos lados y se planchan sobre una plancha rusiente.

RECETA N.º 331

GELATINA DE NARANJA

Ingredientes:

1 vaso de agua, el zumo de dos naranjas, dos colas de pescado, azúcar a gusto.

Modo de hacerlo:

Todos los ingredientes antes mencionados se ponen a hervir hasta que espesen y se ponen a enfriar en una fuente húmeda. Cuando está frío se corta a tiritas o como se desee.

RECETA N.º 332

TARTA DE CAFÉ

Ingredientes:

1/4 kilo de manteca de vaca, 1/4 kilo de azúcar, 2 yemas de huevo, 1 taza de café, bizcochos, almendras tostadas.

Modo de hacerlo:

Se pone en una soperita la manteca y el azúcar. Se pone al fuego y cuando empieza a derretirse se retira y se le agrega (después de bien batidos) dos yemas de huevo y una taza de café. En un molde se ponen bizcochos alrededor y en el fondo una capa de la crema hecha anteriormente, otra capa de bizcochos y así sucesivamente hasta que se llene el molde. Se desmolda cuando está frío y se sirve pulverizado de azúcar y unos trocitos de almendras tostadas.

RECETA N.º 333

HUEVOS A LA NIEVE

Ingredientes:

Claras de huevo, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se baten las claras de huevo a punto de nieve y se mezclan con el azúcar, sin que estén demasiado dulces. Antes de servirlo se mete al horno hasta que se tueste la superficie. Se sirve en el mismo recipiente.

RECETA N.º 334**MERENGUES****Ingredientes:**

6 claras de huevo, 1/2 libra de azúcar, raspaduras de limón.

Modo de hacerlo:

Se baten las claras de huevo fresco y se van echando poco a poco en el azúcar clarificado algo templado, con unas raspaduras de limón. Se mezclan y se mueven sin cesar hasta que estén en su punto. Luego se pone sobre papel con la cuchara y echando azúcar por encima se ponen en el horno y después se juntan cada dos.

RECETA N.º 335**DULCE DE CHORDÓN****Ingredientes:**

1 kilo de azúcar, 1 kilo de chordón.

Modo de hacerlo:

Se hace un almíbar con agua y el azúcar y cuando el almíbar está espeso, se echa el chordón y cuando empieza a hervir se retira. Se repite la misma operación durante varios días.

Chordón: Es la frambuesa silvestre que se da mucho por la sierra del Moncayo.

RECETA N.º 336**DULCE DE MELÓN****Ingredientes:**

Melón, agua, sal, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se prepara el melón quitando la cáscara y también parte de la carne superior, de manera que quede un poco de blanco y un poco de carne. Se pone el melón a remojo con agua y sal y después se cuece también con sal, hasta que esté un poco blando, pero no del todo cocido. Se hace el almíbar con el azúcar y el agua y cuando esté bastante espeso se echa el melón hasta que termine de cocerse. El almíbar tiene que estar un poco claro, porque después se espesa mucho cuando se echa el melón porque tiene que estar cociendo un buen rato. Se confita sólo la parte de la carne pegada a la cáscara.

RECETA N.º 337**CREMA DE CAFÉ****Ingredientes:**

1/4 litro de leche, 8 yemas, 6 onzas de azúcar, 1/2 cucharada de harina, 1 cuarterón de café.

Modo de hacerlo:

Se pone la leche a hervir menos una poca, en la que se deslíen las yemas, la harina y el azúcar; se añade el resto de la leche y se da vueltas hasta que espese. Entonces se le añade un cuarterón de café tostado en grano y un poco más de harina (según el espesor deseado) y se cuele antes de servir.

RECETA N.º 338**CONFITADO DE SANDÍA****Ingredientes:**

Sandía, azúcar, agua.

Modo de hacerlo:

Se pesa la sandía tomando una cantidad igual de azúcar; se sumerge la fruta en agua fría durante una hora y se vuelve a poner la fruta en agua fría durante 24 horas, renovándola durante varias veces. Pasado este tiempo se retira y se pone la sandía en agua hirviendo, dejándola hasta que se pinche bien con el tenedor. Luego se hace un jarabe con azúcar pesado y dos vasos de agua por kilo de azúcar. Se pone la sandía en este jarabe cortada a trozos muy finos y se deja cocer hasta que estén transparentes y el almíbar tenga consistencia (la deseada).

RECETA N.º 339

JALEA DE GROSELLA

Ingredientes:

Zumo de grosella, azúcar, clara de huevo.

Modo de hacerlo:

Para cada libra de zumo de grosella, dos libras del mejor azúcar, que se clarifica con media taza de agua por libra y clara de huevo en proporción (a esto se le llama azúcar clarificado). Cuando el almíbar se pone en punto de caramelo se le mezcla con el zumo en caliente, se le deja hervir un poco y se espuma muy bien; en el momento en que se ha espumado se le saca del fuego para que quede buen color y cuando se enfría un poco se echa en los tarros.

RECETA N.º 340

BUDIN DE MANZANA

Ingredientes:

Manzana, azúcar, bizcocho, 2 huevos.

Modo de hacerlo:

Se cuece la manzana con azúcar, haciendo una especie de mermelada que quede con poco almíbar. Se cogen bizcochos y se deshace todo muy bien. Se le añaden dos yemas y una clara batidas y se pone en un molde untado con mantequilla al horno. También puede hacerse de pera.

RECETA N.º 341

PASTELILLOS DE ALMENDRA

Ingredientes:

Para hacer la masa se necesitan 3 jícara de aceite, 2 de agua y un poco de sal; también es necesaria harina.

Modo de hacerlo:

Se pone a hervir el aceite, el agua y un poco de sal. Antes de que hierva se le echa la harina y se amasa (se echa la harina poco a poco). Con esta masa se hacen los pastelillos y se rellenan con una crema que está hecha con dos huevos bien batidos, media libra de azúcar y media de almendra picada.

Otra crema para rellenar los pastelillos es la siguiente: Para una libra de almendra, ocho yemas; Después de bien picadas las almendras, se cuecen los ocho huevos hasta que estén bien duros; Se sacan las ocho yemas y se vuelven a picar con las almendras, revolviéndolo todo bien, echándole también azúcar y canela a gusto.

RECETA N.º 342

BIZCOCHADA

Ingredientes:

Un huevo, media onza de azúcar, media de almidón (en esta proporción).

Modo de hacerlo:

Se baten mucho los huevos, se les añade el azúcar y el almidón. Se hace un molde con papel de estraza y se lleva al horno. Cuando va a tomar color, se tapa con unos papeles para que no se hinche.

RECETA N.º 343

SORBETE DE MANTECADO

Ingredientes:

1 libra de leche, 6 yemas, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se pone al fuego y se tiene hasta que no salga el sabor a las yemas. Se añade también un poco de canela en rama y algo de ralladura de limón. Se cuela todo y se deja enfriar. Después de esto se hiela.

RECETA N.º 344

PONCHE CALIENTE

Ingredientes:

4 huevos, 4 cucharadas de azúcar, 1 copa de ron, 2 cuartillos de leche.

Modo de hacerlo:

Se baten cuatro yemas con una copa de ron. Se mezclan con dos cuartillos de leche (un cuartillo es aproximadamente medio litro) y cuatro claras a punto de nieve, con cuatro cucharadas de azúcar. Se sirve muy caliente en tazones.

RECETA N.º 345

BESO DE CARDENAL

(Receta centenaria)

Ingredientes:

4 onzas de azúcar, 4 huevos, 1 vaso de agua, bizcochos o magdalenas, vino dulce.

Modo de hacerlo:

Se hace el almíbar con el azúcar y el agua, y se separa en dos partes iguales. Con una se baten las claras y se cuecen revolviendo siempre al mismo lado, hasta que salga humo, y con la otra parte se hace la misma operación con las yemas. Se tiene preparada una fuente con bizcochos o magdalenas empapadas en vino dulce (no mucho), y se echa primero por encima las claras y después las yemas. Este postre esta mejor preparado con unas horas de anticipación.

RECETA N.º 346

SOPAS DE LECHE

Ingredientes:

Sopas (del mejor pan posible), leche, azúcar, 3 yemas.

Modo de hacerlo:

Se cortan las sopas muy finas y del mejor pan posible. Se tuestan. Se pone a cocer la leche y cuando se empieza a cocer se azucara, echando en la leche el pan tostado y dejando cocer dos minutos, pasados éstos se ligan con tres yemas de huevo. Las yemas de leche normales tenían sólo el pan, la leche y el azúcar y el secreto era tenerlas bastante tiempo cociendo a fuego lento.

RECETA N.º 347

COMPOTA DE NARANJA

Ingredientes:

Naranjas, agua, azúcar.

Modo de hacerlo:

Se mondan las naranjas picándolas por varios sitios. Se echan en agua fresca y al poco rato en una cazuela que tenga agua caliente y se pone al fuego; a los diez minutos de hervir se cambia de agua por otra que ha de estar caliente también. Se hierve otros diez

minutos y se echan en agua fría. Se ponen a escurrir y después se meten en un almíbar que esté a 20° C. Se bañan en él las naranjas y se sigue calentando muy despacio hasta que esté el almíbar a 30° C. Se sacan, se cortan en cuatro pedazos y se les echa el almíbar por encima.

RECETA N.º 348

PALOMITAS DE MAÍZ

Ingredientes:

Granos de maíz, sal, azúcar, aceite.

Modo de hacerlo:

Se echan en la sartén las palomitas (una taza] y se cubren con aceite, se espolvorean con sal. Cuando empiecen a saltar se tapan y se les mueve en la sartén, así hasta que se hagan.

Para hacer las palomitas con azúcar se mezcla en la sartén:

Una taza de agua, una taza de aceite, una taza de azúcar y una taza de palomitas de maíz.

Se sigue el mismo procedimiento que en las palomitas con sal.

RECETA N.º 349

FLAN DE COCO

Ingredientes:

8 huevos, 1 lata grande de leche condensada, la misma lata de leche normal y 150 gramos de coco.

Modo de hacerlo:

Se batan los huevos con la leche condensada, se añade la leche normal y el coco. Se prepara un molde con azúcar quemado. Se cuece al "baño María" durante una hora y media.

RECETA N.º 350

GALLETAS DE NATA

Ingredientes:

1 tazón de nata, 2 tazones de azúcar, 3 huevos, vainilla, 50 gramos de mantequilla, harina.

Modo de hacerlo:

Todos los ingredientes se amasan juntos. La harina se mezcla poco a poco hasta que quede una masa blanda. Se hacen en una maquina de capolar en la que se coloca un molde. También se puede estirar la masa con un rodillo y cortarla con un vaso.

RECETA N.º 351**BOLAS DE COCO**

Ingredientes:

1/4 kilo de coco, 1/4 kilo de azúcar, 2 ó 3 claras de huevo.

Modo de hacerlo:

Se mezcla todo, se hacen bolas y se untan con azúcar. Se comen crudas, después de dejarlas secar de un día para otro al menos.

RECETA N.º 352**TORTAS DE MANTECA**

Ingredientes:

Huevos, manteca, masa, harina, azúcar, nueces.

Modo de hacerlo:

Se baten 8 huevos, se mezclan con un poco de harina, con 2 kilos de masa y 1 kilo y 1/4 de manteca. Se forman las tortas sobre una superficie plana. Se espolvorea la torta con azúcar y encima se pueden colocar nueces.

RECETA N.º 353**NATILLAS CON FRUTAS**

Ingredientes:

Para 5 personas: 1/2 litro de leche, azúcar a gusto, canela, 1 huevo y frutas en almíbar.

Modo de hacerlo:

Se hace una natilla con medio litro de leche y un trozo de canela en rama. Una vez que hierva la leche se retira la canela. Se le añade una yema, mezclada con una cucharada de harina y dos de azúcar.

En un recipiente se mezclan las natillas y las frutas en almibar (al gusto de cada uno). Se bate una clara a punto de nieve y se adorna con caramelo.
A veces, en vez de frutas, se ponen magdalenas empapadas en las natillas y se adornan por encima con la clara a punto de nieve.

RECETA N.º 354

BIZCOCHOS DE ESPUMA

Ingredientes:

1 docena de huevos, 1 libra de azúcar, 1 libra de harina.

Modo de hacerlo:

Se baten las yemas con el azúcar y las claras a punto de nieve. Cuando esté todo batido se mezcla y se añade la harina. Se colocan sobre el papel de estraza. En éste se habrán formado unos pliegues y entre ellos se pondrá la masa.

RECETA N.º 355

ADORMIDAS

(Pozuelo de Aragón)

Ingredientes:

Un tazón de aceite, un litro de leche, medio paquete de viena, 14 huevos, un kilo de azúcar, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se amasan y se dejan hasta que suban más del doble, que es toda la noche bien tapadas. Después de formar los bollos con la masa se cuecen en el horno.

RECETA N.º 356

SABOYANAS DE POZUELO

(Pozuelo de Aragón)

Ingredientes:

9 claras de huevo, 1 kilo de azúcar, 3/4 kilo. de almendra.

Modo de hacerlo:

Las claras a punto de nieve consistente, las almendras escaldadas y puestas a secar una vez peladas. El horno debe estar casi frío. Se mezclan las almendras con las claras y el azúcar una vez hecho.

RECETA N.º 357

MAGDALENAS

(Bureta)

Ingredientes:

1 docena de huevos, 1/2 litro de leche, 1 1/4 kilo de harina, 1 kilo de azúcar un poco escaso, 1 litro de aceite, 1 paquete de gaseosas.

Modo de hacerlo:

Se trabajan bien todos los ingredientes con la harina, menos el aceite y las gaseosas que se añaden al final, después de la harina. Al final, se echan las gaseosas, trabajando bien la masa.

RECETA N.º 358

QUIMBOS

(Borja)

El origen de esta receta es americano, pero hay varias familias en Borja que los hacen. La explicación es la siguiente: D. Rufino Rivas era un médico aragonés que se fue a vivir a Uruguay, a Montevideo concretamente, y se casó con una joven de allí, muy adinerada. Todos los años venían a pasar a Borja seis meses, con sus criados y cocineras. De esta manera se introdujo aquí la receta.

Ingredientes:

6 yemas de huevo y una clara, azúcar y agua para el almíbar.

Modo de hacerlo:

Se batan juntas las yemas y la clara hasta que hagan cordón. Se pone esto en moldes especiales, algo más anchos y bajos que las flaneras, untados con mantequilla a baño María. Cuando están cuajados se sacan. Aparte se hace un almíbar ligero con el azúcar y el agua. Cuando está hecho se meten los quimbos en él para que se empapen. Debe de quedar caldoso y se sirven en frío, con el almíbar.

Reciben este nombre porque la persona que más fama tenía de hacer los mejores pasteles de almendra era doña María Rivas, cuyo cumpleaños era el día de la Inmaculada. Doña María tenía la costumbre de obsequiar a sus amistades, monjas de clausura, etc., con estos pasteles en ese día.

Ingredientes:

La misma cantidad de leche que de manteca o un poco menos de manteca. Esto es para hacer la pasta. Por ejemplo, para una taza de manteca, una taza de leche y dos cucharadas más. Harina la que admita.

Modo de hacerlo:

La víspera se pone la manteca con la leche que dé un hervor. Luego, templada la mezcla, se añade la harina y se dejan reposar en sitio fresco hasta el día siguiente, que se adelgaza la masa y se cortan redondeles, en donde se pondrá el relleno hecho con: almendra algo tostada molida, azúcar y yemas, de forma que la pasta esté dura. Se cierra la masa en medias lunas y se fríen en aceite bien caliente.

Ingredientes:

1 litro de aceite, 1/2 kilo de azúcar, 300 gramos de almendras molidas, 1 chorrada de anís, 2 ó 3 huevos, harina la que admita.

Modo de hacerlo:

Se mezcla el aceite y azúcar, añadiendo las almendras, los huevos y el anís, y se va incorporando poco a poco la harina que admita. Una vez hecha la masa se extiende y se va cortando con los moldes. Antes de meterlos al horno se untan con huevo y se pone un poco de azúcar en el centro.

RECETA N.º 361

TURRÓN DE YEMAS

Ingredientes:

1/4 de kilo de almendra molida, 1/4 de kilo de azúcar y 3 yemas.

Modo de hacerlo:

Se mezcla bien la almendra con el azúcar, se añaden las yemas y se hace una pasta. Todo bien mezclado se le da forma de barra, se espolvorea de azúcar y se le pone unas gotas de coñac. Se mete al horno hasta que se dore.

RECETA N.º 362

TARTA DE MANZANA

Ingredientes:

Manzana, bizcochos, mantequilla, nata y coñac.

Modo de hacerlo:

Se cuece la manzana con poco agua. Se le añade un poco de coñac y si se desea azúcar. Una vez cocida se deja que se enfríe bien. Se unta un molde con mantequilla y se cubre con bizcocho mojado en coñac o almíbar. Una vez preparado este molde se echa la manzana fría y se mete al frigorífico. Para el desmoldado se pone en agua caliente o se pasa un paño caliente por el molde para que despegue bien. Una vez en la bandeja se adorna con nata y melocotón.

RECETA N.º 363

TURRÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

200 grs. de chocolate, 2 cucharadas de miel, 100 grs. de almendras tostadas y papel de aluminio.

Modo de hacerlo:

Se parte el chocolate, se pone al baño de María y una vez fundido se le añaden las dos cucharadas de miel, se mezcla para que se junte todo. Cuando se hace la pasta se echan las almendras enteras, se quita del fuego y se echa al papel de aluminio, caliente, con el cuchillo se le da la forma.

Ingredientes:

1 Kg. de azúcar, 1 Kg. de almendras molidas, 400 grs. de patata cocida, 2 limones y obleas.

Modo de hacerlo:

Se parten las almendras y se escaldan dejándolas secar al aire hasta que estén bien secas. Una vez así, se muelen. Las patatas se cuecen con la piel y después de peladas se pasan por el prensa-purés. En un recipiente, se mezcla la almendra, el azúcar y la patata cocida formando una pasta a la que se le agrega el zumo de los dos limones. Se hacen las bolas y se ponen en las obleas. Después se meten al horno hasta que se doren. Se prepara un almíbar con 4 cucharadas de azúcar y 2 de agua, dando vueltas hasta que tome punto de hebra. Sacadas las bolas del horno, se untan con el almíbar ayudándonos con un pincel. Una vez secas se envuelven en papel especial de bolas.

Ingredientes:

1 vaso de zumo de naranja, 200 grs. de azúcar, 1/2 vaso de agua fría, 7 yemas de huevo, 1 huevo entero.

Modo de hacerlo:

Se mezcla el zumo de naranja con el azúcar y se acerca al fuego. Cuando empieza a hervir, añadir el medio vaso de agua fría. Se deja cocer lentamente diez minutos. Se mezcla el almíbar a los huevos ligeramente batidos. Se cuele y se pone en la flanera. Se cuece al baño de María procurando que el agua no hierva fuerte. Se termina la cocción en el horno. Se deja enfriar dentro del agua del baño y se desmolda.

Ingredientes:

550 grs. de almendras, 300 grs. de miel, 200 grs. de azúcar, 4 claras.

Modo de hacerlo:

1°. -Se mordan las almendras y se meten en el horno dejándolas hasta que estén casi tostadas.

2°. -La miel se cuece hasta que haya perdido una buena parte de la humedad que tiene.

3°. -Se añade el azúcar y cuando se ha disuelto, se deja enfriar un poquito y se añaden las claras batidas a punto de nieve.

4°. -Cuando haya hervido unos minutos, se añade la almendra. Debe cocer hasta que adquiera un punto de bola fuerte.

5°. -Se pondrá en un molde forrado con oblea y se deja enfriar.

RECETA N.º 367

TURRÓN DE MAZAPÁN

Ingredientes:

1/2 kilo de almendra molido, 400 grs. 1/2 de azúcar glass; tres claras de huevo.

Modo de hacerlo:

Se bate las claras a punto de nieve y se va añadiendo el azúcar poco a poco. Se incorpora un poco de canela en polvo. Se añade la almendra y se trabaja bien la almendra, dando la forma deseada y metiendo al horno hasta que se doren.

RECETA N° 368

FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

Un litro de nata líquida, un sobre de flanin de ocho personas, cuatro tazas de café de cafetera.

Modo de hacerlo:

Se separa un vaso de nata líquida y se disuelve en el sobre de flanin. En una cazuela se pone el resto de la nata a calentar con el café. Cuando está la mezcla a punto de hervir, se añade el contenido del vaso removiendo hasta que espese. Se vierte el contenido en un molde y cuando está frío, se mete a la nevera hasta que se cuaje. Se desmolda en el momento de servir y se puede adornar con nata montada.

RECETA N°369 CRÊPES CON ZUMO DE NARANJA

Ingredientes:

150 gr. de harina, 40 gr. de mantequilla, 3 huevos, medio vaso pequeño de leche, un pellizco de sal, un chorro de cerveza, 3 cucharadas soperas de aceite, zumo de naranja, nata montada y azúcar a gusto.

Mode de hacerlo:

Se pone a derretir la mantequilla, después se añade la sal, los 3 huevos y se bate bien. Se le añade la leche y la harina poco a poco y al final el chorro de cerveza. Se deja reposar la masa una hora y en una sartén pequeña sin aceite se echa una cucharada de la masa extendiéndola en una capa fina y dándole la vuelta con ayuda de los dedos. Se doblan en cuatro partes y se colocan en una fuente, sirviéndolos inmediatamente, una vez que las hayamos rociado con una crema que se hecho poniendo mantequilla en una sartén y añadiendo cuatro cucharadas soperas de licor de naranja u otro licor cualquiera y un vaso de zumo de naranja. Se puede adornar con nata batida.

Estas crêpes se pueden rellenar también con mermelada y servir las sin la salsa. Otra variedad sería poner un relleno salado, por ejemplo: champiñón con gambas y bechamel, atún con mayonesa etc. La forma más sencillas es comerlas espolvoreadas con azúcar y canela.

RECETA N° 370

TARTA AL WHISKY

Ingredientes:

4 huevos, 200 gr. de bizcocho de soletilla, 300 gr. de nata montada, 1 copa de whisky y 10 cucharadas de azúcar

Modo de hacerlo:

Se separan las claras de las yemas y se montan las claras a punto de nieve, añadiéndoles cuatro cucharadas de azúcar. Aparte, se mezclan las yemas batidas con otras cuatro cucharadas de azúcar y la copa de whisky. Se mezclan muy bien en un recipiente grande añadiendo la nata montada suavemente.

En una cacerola, se derriten las otras dos cucharadas de azúcar haciendo caramelo, y cuando está extendido, y se pone encima formando un dibujo con los bizcochos remojados con whisky rebajado con agua. Se añade encima la pasta ya preparada y se mete en el congelador de un día para otro. Se desmolda y se sirve fría adornada con nata batida.

Esta receta tiene el inconveniente de que los huevos están crudos, luego hay que poner todos los medios para que no suponga un problema para la salud.



Flan de café.

RECETA N.º 371

ENSALADA ALEMANA

(receta muy antigua)

Modo de hacerlo:

Naranja a rodajas, ciruelas peladas y sin hueso, cada una partida en cuatro trozos, alguna guinda o cereza espolvoreando todo con azúcar, manto de plátano a rodajas, melocotón a trozos y alguna fresa, azúcar. Manto de naranja, pera y manzana, azúcar. Manto de plátano, uva blanca y albaricoques. Se cubre de vino de Jerez o moscatel y una hora antes de comerlo, se pone en hielo. Después de este postre, se sirve tarta.

RECETA N.º 372

TARTA DE GALLETAS

Ingredientes:

Galletas María de buena calidad, leche, azúcar, algo de licor, margarina, nescafé en polvo, crema pastelera, nata, guindas confitadas.

Modo de hacerlo:

Se remojan muy poco las galletas en una mezcla de leche, azúcar y un chorrito de algún licor. Se colocan formando un rectángulo sobre una bandeja en una primera capa. Aparte se bate la margarina con el Nescafé y el azúcar hasta conseguir una crema fina. Esta crema se coloca cubriendo las galletas remojadas. Se van alternando las capas de galleta y crema hasta la altura que se desee, acabando con una capa de crema. Se puede presentar así o adornarla con nata batida y guindas. También se puede sustituir el relleno de Nescafé por crema pastelera. Hay que dejarle reposar unas horas antes de comerla.

RECETA N.º 373

HUEVOS FRITOS DULCES

Modo de hacerlo:

Consiste en colocar medio melocotón en almíbar en el centro de un plato, rodearlo de nata batida y espolvorear con un poco de canela.

Esta receta me trae recuerdos de mi infancia y creo que, también, a muchas de las personas que la lean. Estoy hablando de hace casi cincuenta años, cuando pasábamos a Borja las tardes de los domingos, y el mayor aliciente era comprarnos, para merendar, una sultana en la pastelería del Sr. Martínez. Tenían una cremosidad y un gusto especial, por lo que han quedado grabadas en mis recuerdos infantiles.

Ingredientes:

1/4 litro de claras de huevo, 600 gramos de azúcar, 1 taza de agua, unas gotas de limón, 300 gramos de azúcar glass, 300 gramos de coco.

Modo de hacerlo:

En una cazuela de acero inoxidable de, aproximadamente, 3 litros, se pone el cuarto de litro de claras perfectamente limpias. Esto significa que no pueden tener ni una pizca de yema, ya que si la tuviera no saldría bien la merengada. La cazuela, así como los demás utensilios a emplear, también deben estar en perfecto estado de limpieza. Se añade a las claras 100 gramos de azúcar y se baten con la batidora eléctrica hasta que estén bien subidas y duras. Aparte, se colocan 500 gramos de azúcar con una taza de agua y unas gotas de limón. Se colocan al fuego hasta que se consiga un almíbar a punto de hebra o de bola. Esto ocurre cuando, con la punta de un cuchillo, se coge una pequeña cantidad de almíbar y, puesta en agua y ayudados por los dedos pulgar e índice, se consiga formar una bola blanda. Entonces, se va añadiendo, poco a poco, sobre la merengada, batiendo con la batidora. A parte, se mezclan 300 gramos de azúcar glass (se puede moler en el molinillo de café) con 300 gramos de coco y se añaden a la merengada, dándole vueltas con una espátula de madera. A continuación, se llena una manga pastelera, con boquilla rizada, con la mezcla y se van formando las sultanas sobre la bandeja de horno, previamente untada con unas gotas de aceite. Se introduce en el horno a 120° hasta que las sultanas tomen un ligero color dorado (unos 20 minutos aproximadamente). Se sacan, se dejan enfriar sobre la bandeja y se retiran.

Ingredientes:

3 huevos gordos o 4 pequeños; 3 tazas, de las de café, de azúcar (el tamaño de la taza no debe ser grande); 3 tazas de leche; 1 taza de aceite de oliva; 3 gaseosas de papel; 1 cucharadita de Royal; 1 taza escasa de anís dulce (se echa o no, según los gustos); 1 kilo de harina, aproximadamente; 1 litro de aceite de girasol; azúcar para rebozarlas.

Modo de hacerlo:

Se puede preparar la masa mezclando todos los ingredientes y dejar reposar en la nevera, de un día para otro, tapando el recipiente con un paño. También se puede preparar la masa en el momento de freírlas. Se pone en una sartén 1 litro de aceite de girasol, a calentar, y cuando el aceite esté no muy caliente (éste es el secreto), se hace una bolita de masa y se fríe, para ver si sube bien. A continuación, se forma un churro, como de un dedo de grosor, ayudándose de un poco de harina, y se cierra formando la rosquilla, procurando que el agujero del centro no sea pequeño. Así se evita que se cierre la rosquilla al crecer la masa. Se sacan cuando estén fritas, se escurren en papel y, aún caliente, se pasan por azúcar. Esto último también es a gusto de cada uno.

FRUTAS TÍPICAS DE LA COMARCA

Para terminar con el capítulo de postres, haré una mención especial a las frutas más características de esta zona. Todos, de pequeños, hemos ido alguna vez a "echar la traca", es decir, a comer los primeros frutos en el huerto que los tuviese.

Peras de Magallón

Son de pequeño tamaño y rojas cuando están maduras. Muy agradables y sabrosas. Maduran a finales de junio.

Celemeñas

Son del tamaño de la cereza, amarillas cuando están maduras.

Manzana Sanjuanera

Son las primeras que vienen, pues maduran para San Juan (de ahí su nombre).

Pomas

Son el fruto de unos árboles corpulentos llamados pomos, que tienen la hoja estrecha. El fruto es negro, en forma de bola, con piel áspera, mucho hueso y sabor dulce. Maduran en octubre. Los huesos los emplean los muchachos para hacer guerras lanzándolos con canutos.

Índice

● Primeros platos	193
● Huevos	197
● Carnes	199
● Pescados	203
● La Matanza	205
● Conservas y Licores	207
● Pastas y Postres	209



Primeros Platos

ACELGAS CON PATATAS FRITAS	17
ACHICORIA SILVESTRE	20
AJOARRIERO	25
ARROZ CON LIEBRE	29
ARROZ CON POLLO	29
ARROZ CON TORDAS	28
BACHOCAS CON CALABAZA	35
BERENJENAS RELLENAS	40
BERROS COCIDOS CON ACEITE Y VINAGRE	20
BORRAJA	21
BUDIN DE ALCACHOFA	34
BUDIN DE BERZA	34
BUDIN DE COL	33
BUDIN DE GARBANZOS	33
BUDIN DE JUDÍAS VERDES	33
CALABAZA REBOZADA	16
CARDO	17
CARDO REBOZADO	20
COL CON AJOS Y PAN FRITO	18
COL CON SEBO DE CORDERO	18
COLIFLOR GUISADA	22

CREMA DE CALABAZA	41
CREMA DE CHAMPIÑONES	41
EMPANADA	41
ENSALADA DE ARROZ	39
ENSALADILLA RUSA	26
ENSALADILLA RUSA	28
ESCAROLAS GUIADAS	22
ESPINACAS REFRITAS	16
FARINETAS	15
«FENOJO» COCIDO CON PATATA	18
GARBANZOS DE AYUNO	24
GARBANZOS CON BACALAO	24
HABAS CON CALZÓN	21
HABAS DESGRANADAS	21
JUDIAS BACHOCAS (Alberite de San Juan)	35
JUDIAS CON OREJA, PATA Y CHORIZO	24
MENESTRA	16
MIGAS	26
MIGAS «TÍO PEPE»	35
PATATA COCIDA	27
PATATA COCIDA EN ENSALADA	27
PATATAS A LA IMPORTANCIA	40
PATATAS A LO MIGA O PANETE	13
PATATAS GUIADAS CON ACEITE DE ADOBO (Talamantes)	13
PATATAS HUECAS	14
PATATAS RELLENAS	14
PATATAS Y CEBOLLAS ASADAS	13
PENCAS CON SALSA DE TOMATE	15
PIMIENTOS RELLENOS	29
PISTO	17
RANCHO (Ainzón)	36
RANCHO (Bisimbre)	37
RANCHO (Magallón)	38

RANCHO (Maleján)	36
RANCHO (Mallén)	38
RANCHO (Tabuena)	37
RANCHO DE LIEBRE	39
RANCHO DE TORDAS (Borja)	39
ROLLO DE PATATA	14
SALSA DE ACEDERAS	34
SETAS DE CHOPO, MIMBRERA, CARDU, PINO.	25
SOPA BUENA	31
SOPA DE BUÑUELO	30
SOPA CLARA	30
SOPA DORADA	31
SOPA DE FLAN	31
SOPA DE LA REINA	32
SOPA RELLENA	32
TOMATES RELLENOS	27
TOSTADAS CON AJO Y ACEITE	25



Huevos

FRITADA	54
FRITADA CON CARACOLES	54
FRITADA CON JAMÓN	56
HUEVOS AL NIDO	45
HUEVOS AL PLATO	47
HUEVOS ASADOS	56
HUEVOS CON BESAMEL Y GAMBAS	51
HUEVOS CON ESPÁRRAGOS	48
HUEVOS CON PAN, CHAMPIÑÓN Y FOIE-GRAS	51
HUEVOS CON PUNTA DE COSTILLA, LONGANIZA Y MORCILLA	47
HUEVOS CON TOMATE	48
HUEVOS EN SALSA DE LECHE	46
HUEVOS ESCALFADOS CON LONGANIZA Y ESPÁRRAGOS	59
HUEVOS ESTILO SALMORREJO	50
HUEVOS FRITOS CON TORREZNOS («TORRESNOS»)	50
HUEVOS RELLENOS	45
HUEVOS RELLENOS (Receta muy antigua)	45
HUEVOS RELLENOS CON TOMATE (Bureta)	46
HUEVOS RELLENOS REBOZADOS	51
HUEVOS TONTOS	48
HUEVOS TRES VECES HECHOS	58

REVUELTO DE AJOS TIERNOS	56
REVUELTO DE HUEVOS Y SETAS	58
TORTILLA CON CALABAZA, PATATA y CEBOLLA	52
TORTILLA DE ALPETRIQUES	54
TORTILLA DE CALABAZA	53
TORTILLA DE COLLEJAS	54
TORTILLA DE ESPINACAS	52
TORTILLA DE PATATA CON AJO	53
TORTILLA DE PIMIENTO ROJO Y ESCABECHE	53
TORTILLAS RELLENAS	52

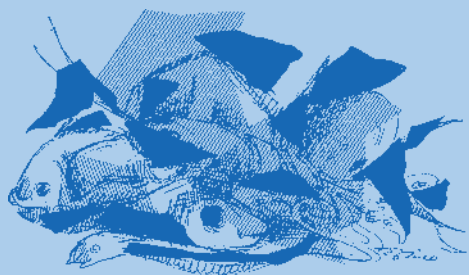


Carnes

AJOARRIERO (Bureta)	88
ALBÓNDIGAS	80
BUDIN DE COCIDO	72
CABRITO A LA PASTORA	88
CAPÓN TRUFADO (Receta centenaria)	70
CARACOLES (Maleján)	86
CARACOLES CON CONEJO (Tabuensa)	85
CARACOLES PICANTES (Mallén)	85
CARNE DE CORDERO ESTOFADA (Bisimbre)	84
CARNE DE CORDERO O DE CERDO ADOBADOS	88
COCIDO	63
CODORNICES	68
CONEJO A LA BRASA CON AJOLIO	83
CONEJO A LA CHILINDRÓN	90
CONEJO CON ARROZ	76
CONEJO CON FRITADA	84
CONEJO GUISADO	76
CORDERO ASADO CON PATATAS	82
COSTILLAS CON TOMATE	67
COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA	82
CROQUETAS CON CARNE DE COCIDO	80

CROQUETAS DE CARNE	73
CROQUETAS DE SESOS DE CORDERO.....	69
CULEROS	78
EMBUTIDO DE LOMO.....	73
ESCABECHE DE PAVO (Receta centenaria).....	66
ESPALDA O TERNERA RELLENA	66
FLAN DE JAMÓN	69
GALLINA EMPANADA	74
LENGUA ESTOFADA.....	71
LIEBRE ESTOFADA	89
LIEBRE GUISADA	71
LOMO CON ESPÁRRAGOS	82
LOMO CON LECHE.....	72
MACHORRA A LA PASTORA	90
MADEJAS (Gordillas)	78
MAGRAS CON TOMATE	80
MENUDENCIAS.....	79
MENUDILLOS DE CORDERO	89
PALMO	63
PASTEL DE HIGADO DE CERDO (Receta centenaria)	64
PASTEL DE LOS SANTOS (Tabuena).....	86
PASTELES DE CARNE.....	74
PASTELILLOS DE CARNE (Receta centenaria)	70
PATAS	79
PATO EN GUISADO.....	90
PAVO CON CASTAÑAS.....	63
PAVO CON NABOS (Receta centenaria)	67
PEPITORIA DE CORDERO (Bisimbre)	84
PERDICES ESCABECHADAS (Receta muy antigua)	68
PERDIZ ESTOFADA.....	74
PICHONES EN ESCABECHE.....	64
PICHONES GUISADOS	78
PIES EN GUISADO (Receta centenaria).....	68

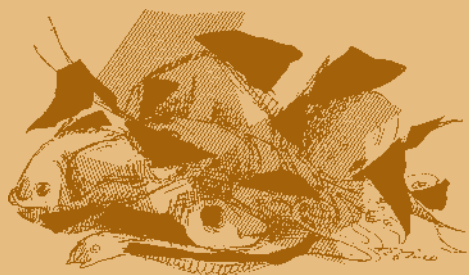
POLLO A LA CERVEZA (Mallén)	85
ROLLO DE CARNE	64
ROLLOS CON TELA DE CERDO	71
TERNERA EN FIAMBRE	72
TERNERA RELLENA	73
TORDAS CON CALDO	83
TORDAS GUIADAS	83



Pescados

ABADEJO DULCE (Mallén)	94
AJOARRIERO (Mallén)	93
ANCHOAS EN VINAGRE	98
ANGUILA CON SALSA DE YEMA	95
ANGUILA CON SALSA DE TOMATE	95
ANGUILA PESCADORA	94
BACALAO A LA BORJANA	99
BACALAO ENCEBOLLADO	94
BACALAO REBOZADO	93
BESUGO AL HORNO	100
BESUGO CON CEBOLLA (Receta muy antigua)	105
BESUGO NEGRO CON SALSA VERDE	98
BONITO EN ADOBO	96
BUDIN DE BACALAO	105
CALAMARES EN SU TINTA	104
CROQUETAS DE BACALAO	95
CROQUETAS DE PESCADO	93
CHICHARRO ASADO	98
ESCABECHE DE PESCADO (Receta centenaria)	97
FLAN DE MERLUZA	102
MERLUZA	102

MERLUZA ASALMONADA (Receta muy antigua)	96
MERLUZA CON BESAMEL (Receta muy antigua]	100
MERLUZA RELLENA.	102
PASTEL DE SARDINA (Tabuena).....	95
PASTELILLOS DE ABADEJO	106
PASTELILLOS DE ATÚN	97
SARDINAS DE PICO CON SALSA DE TOMATE	99
SARDINAS EN GUISO DE GREGORIA	104
SARDINAS REBOZADAS	99
TRUCHAS EN ESCABECHE.....	105



La Matanza

TABUENCA

BOLOS	110
CALLOS	111
CHORIZO	109
«ESQUINAZO»	111
FARDELES	112
GUARREÑA O GUARRETA	109
LOMOS Y COSTILLAS	111
LONGANIZA	110
MANTECA DE CERDO	111
MORCILLA	110
PAPADAS, PERNILES Y ESPALDADORES	112

MALEJÁN

BUTIFARRA	118
CABEZA ASADA DE CERDO	116
CALLOS	114
CULARES	118
CURACIÓN DE LOS JAMONES	114
CHORIZOS	113
GUARREÑA	113

LONGANIZA	113
MORCILLA	116
TORTAS DE CHICHARRONES	118
TRIPAS DE CERDO FRITAS CON AJO	114

VERA DE MONCAYO

CABEZA ASADA	122
CHORIZO	120
"FOIE-GRASS"	122
GUARREÑA	122
JAMÓN EN DULCE	124
JAMONES	122
LOMO EMBUCHADO	124
LONGANIZA	120
MORCILLAS	120
«PATÉS»	123
SALCHICHAS	124
SALCHICHÓN	124
SOBRASADA	123



Conservas y Licores

CONSERVAS

ATÚN EN ESCABECHE	130
ESPARRAGOS	129
FRITADA	128
GUINDAS EN CONFITURA (Receta centenaria)	132
GUINDILLAS, TOMATES Y PIMIENTOS EN VINAGRE	131
GUISANTES, JUDÍAS VERDES Y ALCACHOFAS	128
HIGOS ENTEROS EN CONFITURA	132
MELOCOTÓN	129
MERMELADAS DE CIRUELA, ALBARICOQUE, MELOCOTÓN, CEREZA Y TOMATE	132
OLIVAS NEGRAS	131
OLIVAS VERDES	130
PERAS	129
PIMIENTO ROJO	128
SARDINAS EN ESCABECHE	131
SETAS	129
TOMATE	127

LICORES

«CHAPURREAO»	133
LICOR DE MORAS ("Ratacía", Ambel)	134
PACHARÁN	134
VINO DE NUECES	133
VINO DE NUECES (otra receta)	133



Pastas y Postres

ADORMIDAS (Pozuelo de Aragón)	180
ARROZ CON LECHE	155
BAÑO PARA LAS ROSQUILLAS	138
BESO DE CARDENAL (Receta centenaria)	177
BIZCOCHADA	176
BIZCOCHO DULCE	157
BIZCOCHOS (Otra receta, Borja)	157
BIZCOCHOS DE ESPUMA	180
BOLAS DE COCO	179
BOLAS DE SOTO	184
BOLLOS DE VIENA	152
BRAZO DE GITANO	145
BRAZO DE GITANO RELLENO	149
BUDIN DE MANZANA	175
BUDIN SENCILLO	171
BUÑUELOS DE VIENTO	164
CABELLO DE ÁNGEL	165
CAÑADA (Ambel)	162
CAÑAS (Bisimbre)	160
CAÑAS (Fuendejalón)	163
CARNE DE MEMBRILLO	169

COCOS	144
COMPOTA DE NARANJA	177
CONFITADO DE SANDÍA	174
CREMA DE CAFÉ	174
CRÊPES CON ZUMO DE NARANJA	186
CULECA (Maleján)	156
CHURROS	158
DULCE DE CHORDÓN	173
DULCE DE MELÓN	173
EMBORRACHADOS (Fuendejalón)	159
ENSALADA ALEMANA (receta muy antigua)	188
ESPAÑOLETAS	144
ESPAÑOLETAS BATIDAS	144
FLAN DE ARROZ (Agón)	146
FLAN DE CAFÉ	185
FLAN DE COCO	178
FLAN DE HUEVO	155
FLAN DE NARANJA	184
GALLETAS DE NATA	178
GALLETAS FRITAS	137
GELATINA DE NARANJA	172
HUEVOS A LA NIEVE	172
HUEVOS FRITOS DULCES	188
JALEA DE GROSELLA	175
LAGRIMAS DEL SULTÁN	171
LECHE CONDENSADA AL BAÑO MARÍA	145
LECHE FRITA	165
LECHE HELADA	169
LECHE MERENGADA	171
MAGDALENAS	146
MAGDALENAS (Bureta)	181
MAGDALENAS DE LECHE	140
MAGDALENAS DE LECHE CONDENSADA	148

MAGDALENAS (Tabuenna)	153
MANTECADAS	140
MANTECADOS	140
MANTECADOS (Magallón)	182
MANTECADOS (Vera de Moncayo)	159
MANZANAS ASADAS	157
MERENGUES	173
MONTE NEVADO (El Buste)	149
MOSTILLO BLANDO	137
NATILLAS CON FRUTAS	179
OREJAS DE BURRO	170
PALOMITAS DE MAÍZ	178
PAN CON ACEITE Y AZÚCAR	151
PAN CON VINO Y AZÚCAR	150
PAN DE HUEVOS	160
PAN DULCE DE YEMAS	159
PAPELETAS	167
PASTAS BLANCAS (Ambel)	155
PASTEL DE REYES	169
PASTELES DE CANELA (Tabuenna)	154
PASTELES DE CHOCOLATE Y MANZANA (Tabuenna)	153
PASTELES DE OREJA	163
PASTELILLOS DE ALMENDRA	175
PASTELILLOS DE LA INMACULADA (Borja)	182
PERICONES (Borja)	170
PESTIÑOS	162
POLVORONES	163
PONCHE CALIENTE	176
POSTRE DE NARANJA (El Buste)	150
QUIMBOS (Borja)	181
RÁPIDO (Ainzón)	149
REJILLAS	166
ROLLOS (Bisimbre)	160

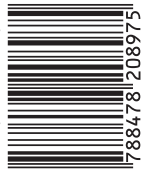
ROSCÓN DE CLARAS (Agón)	148
ROSCÓN DE SANTA BÁRBARA (Maleján)	142
ROSETAS DE SARTÉN	164
ROSQUILLAS BAÑADAS (Maleján)	138
ROSQUILLAS DE ANÍS	162
ROSQUILLAS DE BLANCA ZARO	189
ROSQUILLAS (Magallón)	154
ROSQUILLAS DE NATA	151
ROSQUILLAS DE NUEVE (Vera del Moncayo)	158
ROSQUILLAS DE SARTÉN	150
ROSQUILLAS DE SETAS	158
ROSQUILLAS (Tabuena)	152
ROSQUILLAS DE YEMA	167
ROSQUILLAS DOBLES (Vera de Moncayo)	158
ROSQUILLAS DURAS (Agón)	145
ROSQUILLAS HUECAS (Maleján)	138
SABOYANAS (Pozuelo de Aragón)	180
SEQUILLOS	152
SOPAS DE LECHE	177
SORBETE DE MANTECADO	176
SULTANAS DE COCO	189
TARTA	151
TARTA DE CAFÉ	172
TARTA DE GALLETAS	188
TARTA DE MANZANA	183
TARTA AL WHISKY	186
TORRIJAS	165
TORTA DE NAVIDAD (Ainzón)	148
TORTAS BOBAS	168
TORTAS DE MANTECA	179
TORTAS DE MASA A LA SARTÉN	167
TORTAS FINAS	168
TORTILLAS DE AZÚCAR	172

Colección TEMAS POPULARES N.º 18



CENTRO DE
ESTUDIOS
BORJANOS

ISBN: 978-84-7820-897-5



9 788478 208975

TURRÓN DE ALICANTE	184
TURRÓN DE CHOCOLATE	183
TURRÓN DE GUIRLACHE	166
TURRÓN DE MAZAPÁN	185
TURRÓN DE YEMAS	183
YEMAS DOBLADAS	170