



GUISOS, VIANDAS y OTRAS PÓCIMAS

j. Noticias, s.l.

La cocina fue el cuarto de estar de los cazadores neolíticos y más tarde el de los griegos, que eran unas madres. La cocina fue cosa de hombres. Es verdad que la mujer fue recluida en el fogón hasta que el sufragismo entró en el fregadero. Pero el hombre siempre ha sido un poco mandilón, un poco cocinilla y le ha gustado guisar más que guardar la casa o hilar. Hubo grandes cocineros; uno de ellos es y será, Joaquín Racionero que no hubiera llegado a nada si no hubiera tenido a su lado, a Teresa, una mujer de las del Quijote; entre los dos han montado la academia de la buena mesa en el Mesón "El Tormo" donde no deja entrar al que no le gusta: mira como el tornero al que llama a la puerta, aunque sea ministro. Es que Joaquín fue fraile antes que cocinero; los monjes le hacían barrer, descalzo, las escaleras al revés de abajo a arriba. Un día se enfadó, colgó el sayal pardo y fue a buscarse la vida. Se hizo mesonero en Madrid a donde se trajo los platos de la Mesta y da a los posmodernos morteruelo en la Vistillas. Los romanos vinieron con el ajo, los moros con el azafrán, Cristóbal Colón con la patata, el pimiento y el tomate, las liebres se cazan a lazo, los cerdos en la matazón, y con todos los ingredientes, Racionero, natural del Campichuelo, organiza una sinfonía de sabores y colores, un banquete digno de los que los monjes le

GUISOS, VIANDAS Y OTRAS POCIMAS

GUISOS, VIANDAS Y OTRAS PÓCIMAS

Con amor

GUISOS, VIANDAS
Y OTRAS POCIMAS

GUISOS, VIANDAS
Y OTRAS POCIMAS

Con amor a los mayores

Joaquín Rarín

EDICIÓN DE 1984
REVISIÓN DE 1984
DISEÑO DE 1984
CORRECCIÓN DE 1984
IMPRESIÓN DE 1984
DISTRIBUCIÓN DE 1984

GUISOS, VIANDAS Y OTRAS PÓCIMAS

Joaquín Racionero

© Joaquín Racionero Page
© Dibujo portada: Pedro Mercedes
© j. Noticias, s.l. de esta edición
Apdo. de correos 37
05600 Barco de Ávila
Ávila - España
I.S.B.N.: 84-87428-33-9
Dep. Legal: AV-313-2000
Imprime: MIJÁN, Ind. Gráficas Abulenses. Ávila.
Hecho en España.

j. Noticias, s.l.
Los Mazalinos 2000

GUISOS, VIANDAS Y OTRAS POCIMAS

Joaquín Racionero

Joaquín Racionero, maestro alquimista de la cocina manchega.

*Te bendecirán conmigo,
los sembradores de trigo,
los que viven de coger
la aceituna,
los que esperan la fortuna,
de comer.*

Antonio Machado

Me recordaba recientemente mi buen amigo el humanista Fernández-Caveda que la expansión de la gran cocina se la debemos a la Revolución Francesa, que no sólo liberó a Francia del yugo de la monarquía absoluta, sino que la enseñó a comer. Tras la desaparición de la familia real y su corte, los grandes cocineros que servían a la nobleza, se tuvieron que establecer por su cuenta en pequeñas casas de comida, verdadero origen de los más celebrados restaurantes que existen hoy en día en todo el mundo.

Joaquín ha seguido un camino paralelo en el arte de la cocina, aprendido en viejos legajos y junto a escogidos representantes de la Iglesia, quienes a falta de poder degustar los más ricos placeres



divinos, han refinado el gusto culinario hasta convertirlo en el más placentero de los humanos.

Más que de una segunda edición, se trata de un nuevo libro. Ha añadido a los guisos y viandas, otras pócimas según su propia expresión e incorpora a la primera edición no sólo nuevos platos, sino sobre todo, postres y una guía de elaboración de los más sonoros aguardientes, licores y vinagres, para poderlos preparar con la sabiduría popular castellana que ha conseguido hacer más digestiva la imaginativa comida de la tierra. Hacen realidad la máxima del humorista americano Mark Twain, que aseguraba que "comer es humano, digerir divino".

Como la cocina es un asunto tan complejo y tan cargado de emociones a menudo aquellos que tratan de comprenderla, explicarla y darla un sentido se ven desafiados por su falta de credenciales. Si un periodista escribe de la cocina puede ser acusado de falta de conocimiento real de lo que habla. Si es un cocinero, se le puede achacar su falta de capacidad de expresión por limitación de su lenguaje o de su vocabulario. Así cuando alguien intenta escribir de cocina, o se le acusa de falta de conocimientos o capacidades, lo que convierten en sospechosas sus opiniones.

Sin embargo, de vez en cuando surge un Joaquín Racionero, un Brillant-Savarin de la cocina manchega. Alguien cuyo conocimiento y experiencia traspasan la frontera de lo cotidiano y al que no se le pueden achacar ni falta de conocimientos teóricos, ni de experiencia en el arte de los fogones, a los que ha dedicado tanto de su vida. Lleva todo el tiempo siendo una voz autorizada en temas culinarios. Le conocí hace ya muchos años. Por eso sé que en el libro que el lector tiene entre sus manos va a encontrar mucho más que un libro de cocina. En Joaquín se hace verdad el aforismo de gastrónomo francés Savarin quien aseguraba "dime como comes y te diré quien eres" que años después Blas de Otero cambiaría por el más ambicioso de "dime lo que un pueblo come y te diré el papel que desempeña en la historia".

En definitiva, Joaquín es alguien en quien puede confiarse respecto de sus conocimientos y sus habilidades, aunque, con toda seguridad, no sería lo que es si no hubiera tenido a su lado a

Teresa. Ya decía el poeta irlandés, George Bernard Shaw, quien curiosamente era vegetariano, que no había amor más sincero que el amor por la comida.

*Junto al agua está un pintor,
 regente de esta hermosura*

Jorge Guillén

José Hervás

Introducción

Hoy quiero penetrar en tu alacena por el "argollón" del corazón, con ese olor al tocón humeante, con la sana nostalgia de largas "trasnochás" alrededor de las faldas de la mesa camilla, mientras acicalamos los tizones con las tenazas sobre los morillos, cuando tozas y piñas desprenden el rosáceo color de lo afiligranado de su llama.

Como si de poner la trébede para el caldero del amor se tratase, "te pediré perdón" por ese descalabro, y más por mi osadía, que conocimiento: quiero pasar un ratejo contigo en la intimidad de los muchos recuerdos que podemos compartir con gusto.

Entre legajos casi perdidos, recuerdos transmitidos oralmente y amor a lo nuestro, quiero poner en tus manos estos pequeños retazos de la esencia misma de nuestras tradiciones.

Si conseguir pudiera que te interesarán y valieran para lo cotidiano serían, al mismo tiempo, testimonio de nuestro pasado y legado para lo venidero. Así, con esta honra a nuestra raíz, guardaremos el credo de nuestros mayores, el legado máspreciado de lo que mejor supieron y pudieron hacer.

Desde esta besana de la vida, espero que estas recetas sean un constante regalo, para deleite y capricho de nuestros estómagos y el de cuantos puedan disfrutar de nuestros alboroques. De este modo, asidos a la esteba del arado del día a día, tal vez nos dejen sembrado un germinar pleno en lo más profundo de nuestras vidas.

Con este sentir, quiero ser tu compañero y amigo, entre los etéreos tizones

antiguos sabores, que deseo te sean de saludable provecho.

De nuevo estoy penetrando en los basares y repisas de vuestras alacenas, en esta segunda etapa, entre las pócimas y olores de vinagres y alquitaras y, por supuesto, al encuentro de los amigos de siempre y de los nuevos, que estoy seguro me concederéis el perdón por mis limitaciones y olvidos. Por omisión voluntaria en unas ocasiones, y en otras, por esos momentos donde la memoria no responde.

En estos nuevos recodos de los tiempos y costumbres, que recorreremos juntos por las entrañas de este segundo recetario, espero que los golpes de alquimia y amor nos puedan proporcionar un interesante caminar por los elixires de los aguardientes, pócimas y dulces recopilados con todo el amor que posible me ha sido.

Es un pequeño recuerdo, en especial al Tío Florencio y su trasiego del maná de su pueblo, La Frontera, pueblo que también siento mío, supongo que por su raíz de frontera entre reinos.

Espero seáis indulgentes conmigo, os participo un abrazo junto al calor de nuestras chimeneas, escarchas y raíces de largas "trasnochás".

Feliz alborear hacia el próximo milenio.

ENTRANTE

En esas tardes enlutadas, que surgen entre los zagales jugando al escondite, entre los atrojés y los haces de encañadura de las largas pajas del centeno desgranado, que están preparados para servir de vencejos y que luego unirán los haces de las mieses. En esas tardes que huelen a paja y sarmientos, en éstas, precisamente en éstas, surgen los escarceos y acaloros de las inexpertas y calenturientas manos de los guachos, cuando se acercan a las muchachas como chivitos alocados al olor de las cascarrías de su revoltosa primala. Juegos ciegos, ritos ancestrales, vida. Como esa escarcha, que blanquea la madrugada como si del alma salvaje y pura del hombre primitivo se tratara, y que turba aún a cada ser humano, y acaso permanece en los recónditos sueños del alma rural. Cual animal salvaje que canta, junto al viejo roble del alto de "La Muela", haciendo suyo el majano.

Quién no recuerda la gatera que sirvió de escondite para el "moquero" de la muchacha, que besó sin tener siquiera conciencia de la acción prohibida. El olor a paja y estiércol de la corraliza de la tía Petra, donde los zagales, escondidos, tiemblan por temor a ser descubiertos cada vez que alguno de los labradores toca la llave de madera de la sencilla cerraja. Maldición y vigilancia a los secretos escarceos, que en realidad no pasan desapercibidos para nadie.

A pesar del disimulo, los jadeos, junto al brocal de la vieja tenaja del oloroso vinagre, hacen saltar al gato pardo desde su quietud hasta un ratón imaginario. Están nerviosos, como hojas de sauce, los aprendices de adultos en sus primeros escarceos. Toda una aventura en estos primeros días invernales caminar hacia los ritos del solsticio, que habrá de comenzar con las esperadas matazones, que nos acercarán a las sempiternas Pascuas de la blanca Navidad.

Hoy, nuestro primer rito habrá de ser la saca del aguardiente, por supuesto en La Frontera, cuna señora del ardiente líquido; Sancta Santorum del agua de vida de nuestro mayores; y nadie mejor para legarnos su amor y sapiencia que el Tío Florencio, junto a su inseparable Alberto, el tendero. Juntos, por andurriales de viejos callejones, seremos partícipes de sus andanzas y secretos hasta obtener ese maná, en forma de agua de vida, cuya fórmula nos ha llegado transmitida de generación en generación.

Tarde fría con el cielo empañado, con una puesta de sol entre ocres y rojos, púrpuras y destellos anaranjados intensos, camino de una gélida noche propicia para templar los alambiques, esos que nos deleitarán con el virtuoso elixir. Aguardiente de orujo destilado, cual agua cristalina, que sólo el Tío Florencio sabrá valorar a través del rosario de gargantillas que forma en el vaso, y al que sólo él sabrá



dar el adecuado punto, como activo anticongelante, para las venideras escarchas invernales.

Ya pasadas la fiestas de San Andrés, el Tío Florencio está pendiente de las aliagas que el Tío Alberto lleva cortando desde hace cuatro semanas en La Cepilla, por la Mojonera; otras en La Muela y, el resto, en Cabeza Gorda. Sin embargo dice que, las de tocón más gordo, son las de junto a los Cuatro Postes...

— ¡Pero chorra, pa eso tienes que echar bota y merienda!

— Bueno, al tajo —dice el Tío Florencio—.

— ¿Cuántas tenemos?

— Pues unas diez cargas, a buen ojo, más o menos.

— ¿Tú crees que tenemos pa toas las alambicas?

— Pijo, pues si nos falta, tenemos los sarmientos de Ribagorda, y si no, los tocones de la viña de Albalate, aunque como ha llovió tanto, está tó embarrauzo y el mulo no quíe ni meter los cascós.

— ¡Siempre te digo lo mismo, pa qué perder el tiempo!

El Tío Florencio, tan bonachón, nunca se enfada, se cala la boina y da la orden:

— ¡Venga, hombre, coloca las trébedes y esas piedras, chorra!

— ¡Ya están colocás, pijo, o es que me caí de un guindo —dice el Tío Alberto resoplando un poco—.

— Bueno, pues a cenar prontico y a casa, no os quedéis de ronda, que cuanto antes nos despertemos, mejor.

— Supongo que el casco, o sea el hollejo, estará un poco remojao, pues la semana pasada, cuando me fui a llevar las últimas garrafas para Tendilla y Sacedón, te dije que estaba casi encendido, y sabes que luego el aguardiente toma sabor a sucio y el gusto es malo.

— No me amueles, pijo, que no, que es que lo tomas a uno por tonto, y me pones hasta el rabo de la gorra, y sabes que la llevo capá... bueno, bueno, pa casa, que hoy tenemos jerigota, que la está haciendo la Julia para cenar, y los muchachos esperan y no quiero que se avinagre ¡Hala, hasta mañana!

— ¡Con Dios! que yo tengo un pescuñejo de pan y unas magras y un traguejo vino, un tomatejo con sal y Santas Pascuas. ¡Ea, con Dios!

Cae la noche y no queda un alma por la calle, sólo un gato pardo y traspellao, que se acurruca en un hueco del viejo olmo, frente al bar de Ramón, a la espera del olor de alguna raspa de sardina o de bacalao. El frío relente que acecha desde la laguna nos trae el olor de los cañizos mezclado con hedores de pocilga. Una luz tenue, cuasi enfermiza, se asoma al pórtico de la iglesia y proyecta la sombra prolongada de la cruz, cuya silueta se pierde confundiendo con el dosel de la casa del cura. Todo está como a la espera de que el olor de la leña, prendida bajo la chimenea de la vieja casa, ascienda en círculos concéntricos, como si de espirituales mensajes se tratara. Por fin se alzan Las Cabrillas luminosas de la galaxia, transponiendo por el Cerro del Cristo, camino de la amplia Alcarria, pasando los montes hacia Albalate, como adelantadas mensajeras de un hechizo. Es momento de que los gallos abaniquen con sus primeros aleteos, barruntando los rayos del lucero, que ahora despierta desde los profundos silencios del Hosquillo.



Pero nuestro hombre, que ha de seguir marcándonos el "tajo", ya está presto con las albarcas bajo el valeo de duro esparto, y los gruesos peales de lana calzados hasta la mitad de la pantorrilla. Sale a la calle y ¡pásmate! que los cantos o guijarros están clavados al suelo, como amor de doncella, ¡la helada es de órdago!

Con los bostezos propios de las seis de la mañana y pertrechado para la faena, emprende el completo rosario que habrá de desgranarnos misterio a misterio. El farol de cuatro caras, con la torcía nueva, bien lleno de aceite, habrá de ser nuestra luz y vigía por la escarcha. Cuando llega, ya está el Tío Alberto y los guachos. Para éstos es un día de alboroque. El más perezoso ha sido Angelito, el jodío protesta y dice que su hermano está en la cama igual que un cesto, pero el Tío Florencio todo lo disculpa: —tu hermano es pequeño, déjalo que nos traiga a media mañana el vino con el almuerzo—. Pese a todo es igual, no llega a enfadarse más que un momento. ¡Qué buenos tipos son el Tío Florencio y el Tío Alberto!

Las trébedes bien amarradas, los pedruscos sujetos y, tomando ya las formas, las primeras aliagas. Como todo está en penumbra, cada uno a su tajo. Yo, el que esto cuenta, desde fuera estoy atento a casi todo. El Tío Florencio parece remolón, anda por el atroje y, al cabo de un rato, baja despacio, su aspecto es muy macilento, camina con un puñao de cañas y de pronto desaparece, da dos vueltas y da la orden de llenar el "arte", es decir, el alambique.

—Bueno, Pepe, muchacho, qué haces parao, ya puedes echar el casco*

Y Pepe, Aciselo y Julio, que llegó de Madrid, Angelito y Albertillo, se disponen a llenar el bombo del alambique. El fuego está en manos del Tío Alberto y ya está prendido. El Tío Florencio coge la cabeza del arte y se asegura de que ajuste bien sobre el bombo, y lo sella poco a poco, con una argamasa que mezcla agua, greda y ceniza. A continuación llena la cabeza con agua fría hasta tapar la bola o bóveda del alambique, que es donde a través de un serpentín pasa el vapor que, al enfriarse, destilará el aguardiente en forma de un alegre y ligero chorrillo con apariencia de agua clara. Ya está esperándolo el Tío Florencio, atento, con su pequeña copilla, para observar la

* Hollejo u orujo descobao de la uva después de haber fermentado

coloración que desprenda al ser lanzado al fuego. Porque él sabe y nos lo hace saber a los demás, que esto es como una culebra, ojo a la cabeza, o sea, a lo primero, porque saldrá una corona de color sucio, que es lo mismo que sucederá cuando la carga del alambique agote su buena calidad, y entonces será como la cola y aparecerá otra vez el color feo, con un aura entre pardo y rojo que, sin duda, nos apercibe de que es la cola y por tanto desechable.

En un recipiente apropiado bien sujeto entre paja, ponen la cántara vidriada, de estrecha boca, protegida por la canasta que ampara el líquido que arroja la cúpula interior, que dentro de poco será maná celestial. Todo bien tapado con una gruesa estameña con apariencia de sagrados corporales.

Ya deslumbran los primeros rayos del sol por los chopos de la sima. Intentan seguir camino del cielo desde lo más profundo de su vientre, y estrellándose en los brazos del Cristo vigía del Campichuelo observan el vaivén de los primeros pastores y las primeras ascuas, que servirán en su retizá para las primeras cenizas, que luego valdrán de manta caliente para las patatas que aguardan para ser envueltas en la caricia de su calor, y que a su vez son esperadas, con



un poquito de sal gorda, por sus cantarines estómagos... y por los nuestros...

El Tío Alberto sigue añadiendo leña sin parar. Venancio tiene la sal y los canteros de pan. Al bueno de Acisclo le tocó subir a por el vino.

— ¡Ángel, muchacho, estás esta mañana un poco tontaina, no ves que se te queman las patatas, sácalas, ahí tienes las tenazas!

— Bueno, bueno, no es pa tanto... (Las saca y se parten) Oye, qué tienes que gritar, mira que esponjaícas están.

Ponen unos gruesos papeles de estraza sobre el poyo, como mantel, mientras dice Albertillo:

— ¿Dónde pongo esto, pijo?

— ¿Hoy estás tonturrio, o es que te estás haciendo un poco señorítingo, chorra? ¡Qué fino!

Esa es la retahíla que le sermonea su padre, pero con cara dulce, pues al muchacho lo tiene en un colegio de los caros, en Madrid, de esos en los que hay extranjeros y todo. Claro, que el muchacho es listote y ya es casi ingeniero.

Empezamos a comer las patatas asás acompañadas con alguna raspa de bacalao seco. Aparece Julio con unos trozos de salón seco, así que el almuerzo se pone bueno, porque además Acisclo se trajo en el morral unas sardinas de las de rueda ¡y bien hermosas que son! no hay más que sacarles las tripas y ponerlas sobre las ascuas, pero con cuidado de que no se asen mucho porque se ponen salaúzas.

— ¡Bueno, dale al porrón, que se te pega a la mano, que pareces el dueño!— le dice Pepe a su hermano.

Estos chorrillos de vino son como ríos de placer en esta fría mañana. De pronto, algo se escucha al otro lado del arreñal, y es que llegan con los cubos llenos de agua fría para sustituir la caliente de la cúpula del alambique. Nos cuentan que ronda por el lugar "la pareja", en clara referencia a los "civiles", que así se les llama por estos pueblos.

— ¡No pasa ná, nos pondrán la multaja y que sea lo que Dios quiera. — dice el Tío Florencio. Y así, entre tapao y consentío, se pasa el sacao del aguardiente.

El primer paso no se dio mal este año, casi cuarenta cántaras tenemos ya para limpiar la carraspera del próximo año.



Prolongar su memoria mas allá de su tiempo y de los que le conocieron.
Tío Florencio. Un gran hombre que supo sembrar amor

—¡Quiá, así no la dejamos, la refinamos aunque se nos quede en veinticinco cántaras, vamos a darle una segunda pasada por el alambique!

Por fin, el Tío Florencio, nos desvela el misterio de aquellos puñalitos de paja que cogió en el atroje de la Ceba y que luego, con su mucha sapiencia y entender, colocó debajo del hollejo, en el fondo del alambique. Y es que así no se pega, no se socarra, lo cual daría mal sabor al aguardiente. Un tiempo más tarde pude comprobar que, en otro lugar de España, bastante lejos de éste, en la zona de Potes, en Santander, otro paisano hacía lo mismo, y además me comentaba que el almidón interior de las cañas tenía su importancia para el bouquet final del aguardiente.

No es mucha la gente que esto sabe, así que lo revelo, ya que es una manera de homenajearlo a él y a sus experimentos, y también lo hago para que perduren éste y otros pequeños requiebros de la alquimia, de hombres naturales y sabios, complejos personajes que nos legaron sus ancestrales secretos tradicionales, y que todavía son una lección de subsistencia y aprovechamiento de los recursos.

Después de bien pasada por el arnero de las granzas, nos hace recoger y almacenar la ceniza que sacamos de la lumbre ya apagada, advirtiéndonos de que no tenga tizones. Mientras obedecen, todos se miran como pensando: bueno, y ahora ¿qué chorrá pensará hacer?

— ¿Qué pasa, ya está limpia, no tendrá tizones?

— ¡Que no, que está como harina, pijo!

— Pues mirar, ahora haremos lejía con parte ella, y otra poca la dejaremos para las aceitunas, que así pierden el verdín...

Hoy, el día salió más soleado, pero no menos frío; claro, que son las diez de la mañana. En una borriqueta o botijera, pero de las grandes, con cuatro patas de madera y un gran agujero en el centro, colocan el tinillo, que es una especie de media tinaja, como de unas diez arrobas, pero de boca muy ancha, que más parece cortada a la mitad; luego la cubren con una especie de gran sabana o sudario de lienzo, que está confeccionado con cáñamo tan grueso y bueno, que varias generaciones los han usado. Esto es debido a que el cáñamo con el que estos grandes paños se tejieron creció y fue cosechado e hilado en La Frontera. (Todavía podríamos encontrar algún ovillo perdido



BEBIDAS AGUARDIENTES

AGUARDIENTE

*Las tierras pateadas por Sancho,
acompañando al "Caballero Andante";
reflejadas en las presentes viandas,
son un compromiso con la esencia misma.
Pastores y labriegos nos legaron
la Santa tradición de sus lugares
y dar el testimonio justo,
al sabor de paladares "Cervantinos"*

AGUARDIENTE BOREAL

Para cada 5 litros de aguardiente, como medio kilo de anís que
debemos de tostar en la lumbre, esto es, que esté con a guiso de
cerveza. Machacamos unos plátanos de acónitos de La Mancha, tres
días, y así que se quemar los añadimos al anís, sin dejar de remojar
y agregamos un vaso de vino blanco después que de un pequeño

BEBIDAS

AGUARDIENTES



AGUARDIENTE DE LOS CABALLEROS

Cinco litros de aguardiente, las semillas de unos albaricoques, como medio kilo que partimos en el almirez, un palo de canela, una cucharadita de clavillos, como un litro de agua y 3/4 de kilo de azúcar.

Las semillas las ponemos en maceración con la canela y el clavo como tres meses. Lo filtramos todo y deshacemos el azúcar en el agua. Se hace la mezcla y se filtra.



AGUARDIENTE DE TRASNOCHÁ

Un puñado de anís en grano machacado en el almirez, dos cucharadas de cilantro, cuatro litros de aguardiente, dos de agua, 3/4 de kilo de azúcar, una rama de hierbabuena y la cáscara de tres naranjas, peladas lo más finas posible para que no tengan pulpa blanca.

Se pone todo al baño maría y se deslíe hasta que esté clarificado. Es mejor que todo cueza un poco y añadir al final el aguardiente, después lo filtraremos con una manga muy tupida.



AGUARDIENTE BOREAL

Para cada 5 litros de aguardiente, como medio kilo de azúcar que habremos de tostar en la lumbre, esto es, que esté casi a punto de caramelo. Machacamos unos pistilos de azafrán de La Mancha tostados, y sin que se quemen los añadimos al azúcar; sin dejar de remover agregamos un vasejo de vino blanco dejando que dé un pequeño

hervor. Lo dejamos enfriar y lo añadimos al aguardiente. Lo filtramos al cabo de dos días y lo pasamos a botellas bien tapadas que dejaremos posar como un mes. Transcurrido ese tiempo, si es necesario, se decantan por si sedimentan algo en el fondo.



AGUARDIENTE DE NOGAL

Buscamos un nogal adulto, grande, en primavera o verano, que es el tiempo más favorable. Practicamos un pequeño taladro sólo en la corteza, y nunca orientado al norte, e introducimos el canto fino de saúco inclinado para que la savia fluya por él durante 5 ó 6 días. Dejamos que el líquido obtenido fermenta y ya podemos destilar con nuestro alambique.

La incisión no perjudica al árbol.



AGUARDIENTE DE HIGOS

Como tiene mucha azúcar nos dará mucho alcohol. Tanto si son frescos como secos tenemos que hacerlos pulpa y añadirles un poco de agua y luego dejarlos fermentar. Cuando han fermentado prensamos el orujo y lo juntamos con el líquido fermentado, y ya está todo listo para la destilación.



AGUARDIENTE DE CIRUELAS

Las dejamos madurar y las estrujamos para que se hagan pulpa, les quitamos los huesos y las dejamos fermentar.

En el culo del alambique ponemos unos palos secos de tomillo para que el fuego no dé directo en la pulpa, y así sacaremos un aguardiente suave y tan fuerte como la cantidad de azúcar que el fruto tenga.

AGUARDIENTE DE SAÚCO

Las frutillas negras, cuando están bien maduras, las estrujamos como la uva, las ponemos en un recipiente y las dejamos fermentar. Cuando se produce la fermentación las ponemos en el alambique. Podemos poner unas cañas de centeno en el culo del alambique, junto a unas flores y hojas de tilo o una mata de salvia para sacar un aguardiente delicioso.



LICORES

LICOR DE NUECES DE TRABAQUE

Cinco litros de aguardiente, 100 nueces verdes, una nuez moscada machacada, una cucharada de clavillos machacados y kilo y cuarto de azúcar. Sacamos el fruto verde de las nueces y lo machacamos con unas gotas de limón para que no se pongan negras. Todo, menos el azúcar, lo ponemos a macerar durante dos meses. Después filtramos el líquido y lo desleímos con el azúcar, lo dejamos otros dos meses y lo decantamos. Ya lo podemos embotellar.



LICOR DEL CIELO

Cinco kilos de cerezas sin hueso, 1 kilo de frambuesas, 2 kilos de grosellas y 1 de moras.

Exprimimos el zumo y, para cada litro de zumo, ponemos un cuarto de azúcar. Después añadimos tanto aguardiente como zumo. Machacamos como una cucharada de clavillos y una rama de sándalo. Hacemos la mezcla y lo dejamos reposar como una semana, bien tapado. Después lo decantamos y filtramos bien. Se embotella bien tapado para que no pierda el aroma.



EL LICOR DE LAS DONCELLAS

Dos palos de Alcaravea, seis cogollos de hinojo, un ramejo de angélica, un poco de eneldo, un buen puñado de anís y otro de cilantro. Cinco litros de aguardiente.

Todo lo machacamos en el mortero y lo ponemos en maceración con el aguardiente unos veinticinco o treinta días.

Como litro y medio de agua de azúcar que ponemos al fuego para que deshaga bien. Cuando está fría lo mezclamos todo y lo filtramos con una manga fina, o ponemos una tela de algodón sobre el colador.



LICOR DE PRIOR

Escogemos claveles bien encarnados, como tres buenas almorzás (almorzá: lo que cabe en las dos manos juntas), una cucharada de clavos machacados, unos cinco litros de aguardiente, medio kilo de azúcar y dos litros de agua.

Ponemos las hojas de los claveles en el aguardiente quitándoles la parte que no tiene color, añadimos los clavos y lo dejamos todo en infusión junto con ocho o diez hebras de azafrán. Después lo filtramos bien y añadimos el azúcar que hemos desleído antes con el agua bien caliente. Cuando se enfría lo juntamos todo y lo filtramos de nuevo para que nos quede bien limpio.



LICOR DEL TIO FLORENCIO

Ponemos a macerar un buen manojo de té de río con un litro de aguardiente durante unos seis meses. Coceremos entonces medio kilo de miel y, cuando esté dorada, le colaremos el aguardiente encima, moviéndolo todo con una cucharada de madera. Lo dejamos reposar unas dos horas y lo filtramos con un lienzo o paño. Ya lo podemos tomar para alivio de nuestros estómagos

MÍSTELA

Cocemos unas cascarras de naranja y de limón, a ser posible ya secas, un palo de canela y unos gramos de anís. Todo ello lo colamos con un lienzo. de esta cocción nos habrán de resultar como dos litros de líquido.

Ponemos deos kilos de miel cocida – que nos quede dorada y sin espuma–, unos tres litros y medio de buen aguardiente y lo mezclamos todo, lo pasamos otra vez por el lienzo y lo dejamos reposar.

Otra forma de poner 5 litros de mosto puro, no del embotellado, pues le faltasen azúcares y pulpas. Lo dejaremos cuarenta o cincuenta días sin tocar. Será bueno añadirle tres cucharadas de miel. Después lo trasegamos y filtramos hasta que se clarifique. (Receta también debida al Tío Florencio)



ZURRACAPOTE

En una garrafa ponemos cuatro litros de aguardiente, 1/2 kilo de azúcar, dos palos de canela y una cáscara de naranja seca. Después, la terminamos de llenar de mosto. Más o menos, la dejamos dos o tres meses bien tapada. Después, la filtramos y la metemos en botellas. Receta del Tío Florencio.



ZURRACAPOTE (OTRO)

Como ocho litros de mosto, mejor de uva negra, la raspadura de nuez moscada, dos palos de canela, 2 peras, 2 melocotones y dos litros de aguardiente. Todo esto lo mezclamos y lo dejamos macerar como mes y medio, bien tapado para que no fermente; después lo filtramos con un paño para que quede limpio de posos.



PALOMA

(El trago de reconforte o una grata manera de tomar la copa de principio de fiesta alrededor de patios o recodos de calles; en un lebrillo grande, se prepara según la gente o lo generoso de los convidados que uno quiera agasajar).

Huevos y azúcar. Las yemas se baten con el azúcar y agua, las claras se baten por separado a punto de nieve, se mezcla todo y le añadimos aguardiente al gusto; el mejor aguardiente del Albalate, de las Nogueras o de La Frontera.

¡Buen gusto y placer!, si sois capaces de que no resulte muy desequilibrada. Con esta copa se hacía lo que llamaban la prueba a los músicos que habrían de tocar toda la fiesta. Hoy es una tradición casi perdida.



RESOLÍ

Este licor está muy pegado a nuestra tradición, por más que algunas malas connotaciones se le hayan adherido en las últimas décadas, pero poco es el rescoldo que habrá de dejarnos estas pequeñas espinas.

Este nuestro resolí, fuera o no el legado de un religioso llegado de la Italia del final del XV, de donde proceden todos los resolis o resolis, es el fruto de cocimientos de diferentes hierbas, bien en fermento o sin él, acompañadas de algún agua de fuego o agua de vida, como se llamaba al aguardiente. También con este nombre de identidad fue llevado por unos frailes dominicos de Cuenca, en tiempos de Mendiábal, a algunas zonas de las tierras de Córdoba, donde se le llama del mismo modo.

Sea esta receta un homenaje a una guapa moza de las altas calles de Cuenca, en esa señera calle, que es arteria y vena sin la cual nuestra Cuenca, moriría por falta de riego como es la calle Alfonso VIII, en uno de cuyos recintos, la señera taberna conocida como "El buen caldo", ella vio y aprendió el manejo de las pócimas de las manos de su padre el señor Gavino.

Esta receta o legado, faltando al compromiso de mantenerlo oculto, que yo le prometí un día 1 de diciembre de 1986 y en la esperanza de su perdón que estoy seguro conseguir, ya que no quiero que donde su Pedro, hoy nuestro Pedro Mercedes, es parte de este pequeño trabajo que ella tampoco falte.

Así que, Angustiejas, cuando esté libro este en tus manos no te enfades por mi rotura del secreto...; seguiré guardando el de la canción de las gachas y el de la puntilla que no consigues terminar. Gracias y perdón.

Ésta es la agradecida receta:

Ocho litros de agua para cocer, 1y 1/4 de café. Seis litros de agua donde cocemos 4 manzanas partidas, seis cortezas de naranjas secas, unos 3 ó 4 palos de canela, unos clavos (como un botecillo), un buen puñado de anís en grano, té de menta o poleo, té de río y tila. Hay que contar también con unos cuatro kilos de azúcar, que tostaremos con cuidado, pues es fácil quemarla y en ese caso ya no debe servir.

El café, cuando cueza, lo dejamos reposar, lo colamos y el recuelo lo cocemos otra vez con tres o cuatro litros de agua más. Todo bien colado, lo juntamos con la cocción de las hierbas y el azúcar bien tostado; lo removemos y añadimos un buen aguardiente, como ocho litros, según lo queramos de fuerte.

Muchos conqueses conocerán otras variantes; sólo la mano y la paciencia son buenas compañeras en estas faenas.



VINO DE MELOCOTÓN

Cogemos melocotones buenos y maduros, lo limpiamos bien con cepillo o con un paño áspero, para que no quede pelusa. Les quitamos los huesos, los estrujamos bien y los ponemos a fermentar en una tinajilla o recipiente en proporción a la cantidad que hagamos, los cubrimos con un lienzo o trapo y los dejamos en un sitio templado. Sobre las tres semanas se producirá la fermentación. Cuando ésta deja de "cocer", y se forma una capa de costra, notaremos un olor fuerte y vinoso, y eso nos dice que cesó la fermentación. Filtraremos todo el

líquido y le añadiremos un poco de vino bueno y azúcar molido, la misma cantidad, es decir, por cada 5 litros de vino de melocotón, 1/4 de vino y azúcar. Con esta mezcla lo vertemos en el tonel o en la tinaja, lo tapamos y a la cueva; y al año ya lo podemos embotellar.



VINAGRES

VINAGRE DE AROMA

Cinco litros de vinagre, 2 cucharadas de pimienta negra machacada, 8 clavos, 1/2 nuez moscada, un puñaíco de sal gorda, una rama de estragón fresca, 7 dientes de ajo, 2 ramillas de tomillo y un puñado de flor de saúco.

Lo tenemos todo macerando como un mes con buena temperatura. Si le da el sol, mejor. Después lo filtramos con un paño. Le añadimos un vasillo de aguardiente y lo embotellamos bien tapadico con un buen corcho.



VINAGRE DE MAYOS

Cogemos un buen vinagre, 3 ó 4 ramas de morquera o tomillo salsero, seis o siete almorzás de flores de dientes de león, también llamados mayos o botones.

Cocemos todo en un litro de vinagre, lo echamos todo, los dejamos macerar unos 15 días y lo colamos con un paño o tela. Le podemos añadir una bolas de pimienta negra y tendremos un buen vinagre de aderezo.



VINAGRE DEL PLACER

Cuatro litros de buen vinagre blanco, 4 cucharadas de pimienta

negra machacada, 6 ó 8 bolas por litro de clavos, una nuez moscada, 5 hojas frescas de estragón, dos cabezas de ajos machacadas, tomillo un ramillete, 5 ó 6 flores de saúco.

Se macera durante un mes a temperatura templada. Después, lo filtramos y le añadimos un vaso de aguardiente, lo guardamos en botellas bien tapadas y lo usamos cuando sea preciso.



VINAGRE DE LA SIERRA

Cogemos las flores del saúco, las ponemos en una canastilla de mimbre. Las dejamos 24 horas para que se oreen. En un paño, sacudimos las flores y, así, nos quedarán los palos sin ninguna flor, pues los palos dan mal sabor. Ponemos la flor a secar, pero sin que le dé el sol. Cuando esté bien seca, cogemos una botellas o garrafas de cristal. Si es una botella, pues un puñado grande y, si es una garrafa, pues dos almorzás grandes; las llenamos de buen vinagre, las tapamos con un buen corcho, las ponemos al sol y les dejamos que toda la flor se asiente en el fondo. Después, ponemos un paño o colador y hacemos el cambio de botella. Lo importante es mantenerlas bien tapadas: "un buen y diferente sabor".

Podemos acelerar el proceso cociendo la flor y el vinagre; cuando comience a hervir, echamos la flor, la dejamos un momento, tapamos con un trapo y una tapadera, la dejamos enfriar y la colamos; lo demás de la misma forma. Podemos añadir unos botones de rosas rojas. (Otra ocasión de dar las gracias al Tío Florencio).



VINAGRE DE SAÚCO EN COCCIÓN

Escogemos las flores bien limpias en una cazuela. Ponemos a calentar el vinagre y cuando comience a hervir le echamos las flores de saúco, lo apartamos y lo tapamos con un trapo para que no pierda el vapor, dejándolo media hora. Lo destapamos, se filtra y lo dejamos enfriar. Se puede poner la rama que gustes dentro de la botella donde lo guardes, y taptarla bien.

VINAGRE PARA ENSALADA DE FIESTA

Tallos de cebolla, de esos que suelen salirles casi amarillos, unas bezas de ajo sin pelar, pero ligeramente quebrados los dientes, unas ramas de hierbabuena o sándalo, un manojo de cantueso o hierba del señor, que es lo mismo, unos cogollos de hinojo y un poco de edrea. Todo esto lo dejamos en maceración durante veinte días. Que esté al sol es lo mejor. Pasado este tiempo decantamos el vinagre exprimimos todo el orujo de los hierbajos, lo filtramos bien y a guardar en botella.

Receta para el recuerdo de Tarazona de la Mancha. Isidoro, ¡así se hacían ensaladas cuando Tarazona era de Cuenca!



JARABE DE VINAGRE Y MORAS

Gracias a mi amigo de La Solana, que convenció a su abuelo para que le diera esta receta, hoy podemos hacer un jarabe de vinagre de moras. Ojo con las zarzas, suelen pinchar.

Cogemos las moras bien maduras y llenamos una vasija cualquiera con ellas. Echamos vinagre hasta rellenarla al completo. Lo tenemos ocho días. Volcamos el contenido en un colador y, cuando estén las moras bien escurridas, ponemos el líquido al baño maría, le añadimos azúcar al gusto y cuando se haya deshecho el azúcar apagamos el fuego. Cuando el jarabe esté frío lo guardamos en botellas, lo tapamos bien y lo guardamos en sitio más bien fresco.

LA MATAZÓN

Están cayendo los primeros hielos del invierno a quince serenas y estrelladas noches de los Santos.

Suenan las esquilas del rebaño por las pardas lomas del campo-santo. Las ovejas caminan alocadas hacia las losas de las salegas, donde podrán saciar con los gordos granos de sal sus insaciables balidos.

En esta apetecible tarde donde el sol comienza a esconder su aro luminoso por lo alto de la hoyuela en las estribaciones de la sierra, los recuerdos son historias de luchas, de conquistas, de maquis y de estraperlos. Anclados en las mismas costumbre y tradiciones ancestrales, fieles a las necesidades del recuerdo y en el límite de la sapien-

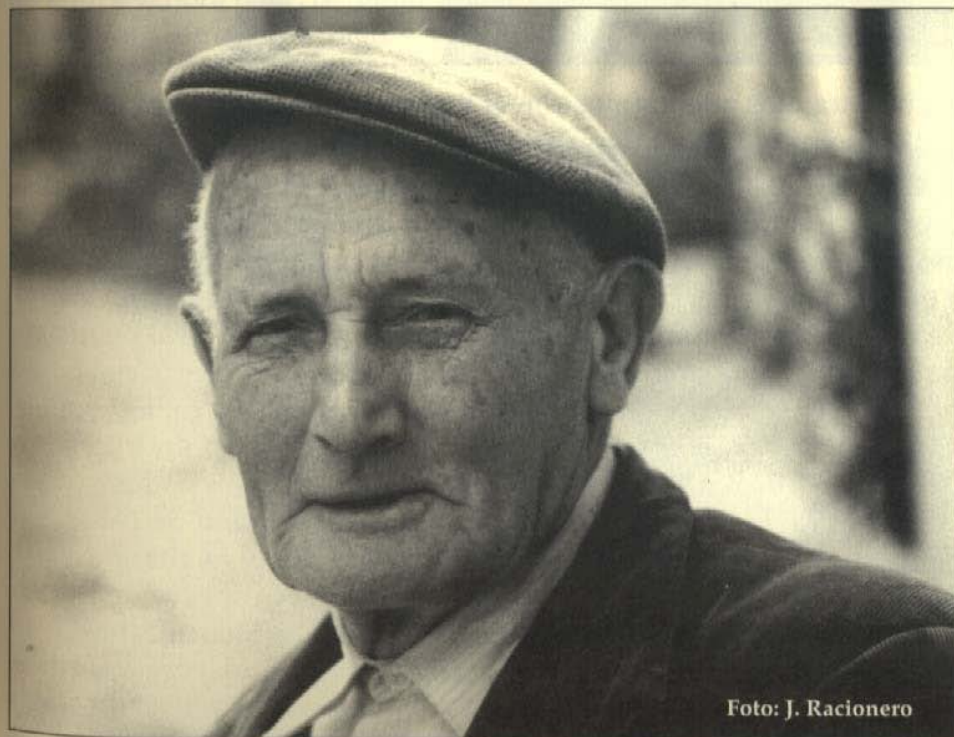


Foto: J. Racionero

A quien en la distancia siempre estuvo conmigo. Mi cordón umbilical con la historia



Foto: J. Racionero

a nuestra, nos adentramos con el mandil y el lebrillo para acompañar el rito primoroso y singular de la matazón.

Comienza la alegre esperanza de la víspera. El tío Leandro ya disuso en la gran cocina dos serones de cebollas. Las mujeres y las ozas comienzan a sufrir; provistas de sus cuchillos están dispuestas a pelar una por una las cebollas que irán echando a una gran canasta de mimbre blanco. mientras tanto, el tío ha preparado a la izquierda de la lumbre una gran carga de leña de tocones de viejas cepas, de ramas de chaparras y de gavillas de sarmientos. En el centro, bajo la amplia campana con sus paños de puntilla, con los almireces, un reloj y los botes de las especias, penden negros y poderosos los slabones de las llares que sujetan la inmensa caldera de cobre. En ella, cocerán con dos cántaros de agua las rabiosas cebollas que habrán dejado huella en los ojos de las mujeres. Después de la cena, cuando ya han cocido las cebollas, se apresta la blanca canasta de mimbre, con los sudarios o mantos de cáñamo hilado, para recibir en sus entrañas los dulces gajos que irá depositando la tía, usando como plato un plato cuadrado de vieja porcelana que cuántas veces no sirvió de centro de viandas. Una vez terminada la faena, tapan con cari-

ño la cesa y la sacan a la puerta de la calle con una piedra que sirve de puerta al arbolón del gato. Hoy, esa piedra hará de contrapeso para escurrir la cebolla pisándola su caldo.

Mientras tanto, el tío fue avisando a la familia, amigos y allegados. Mañana hay festejo. Matamos en casa. Mañana es la gran fiesta. Quizá la más hermosa, pues nadie sale al campo. Ni siquiera irán a la escuela los muchachos. Para ellos es día de madrugar. Sólo piensan en asar el rabo y que les den la vejiga, limpiarla, meterla en el salvado y salir a las eras a pegarle patadas y saltar como gamos.

Con las primeras luces la chimenea está humeando.

—¡Vamos, hermosas – grita la tía–, colgad es caldero! Traed los cubos de agua, tiene que estar caliente—.

Van llegando los hombres. El tío ha dispuesto, junto a la banca, el porrón de aguardiente y unas rosquillas con azúcar.

—Toma, muchacho—, dice a un señorito de Madrid que, como no es de aquí e ignora el fin de tanto preparativo está asustado.— ¡Mátate el gusanillo! ¡Tómate un trago!—. Carlos, que así se llama el de Madrid, coge su porroncico y bebe largo.



Foto: J. Racionero

–Pero coño, ¿qué es esto que quema tanto?–. Piensa que los jodíos del pueblo se la han pegado.

Ellos lo toman como el agua, tiene solico 70°.

Todos hacen el rito después de Carlos.

El tío da las órdenes:

–¡Vamos, muchachos, están ya las aliagas y los pucheros! ¿Tenéis las tejas y los cuchillos? Tú, a ver, ¿tienes el gancho? Valentina, muchacha, suelta el gorrino, pues ya estamos esperando. Pero... ¿y mi cuchillo? ¡Qué chorra, si éste no es! Coño, es éste, el largo.

Abren la puerta. La tía Valentina suelta un palo con el hacedor en el hocico del cochino. El primo tira por delante el gancho y acierta a la primera. Otros tres se agarran al cochino con fuerza. ¡Leche, cómo chilla el jodido marrano! Uno le coge de una pata, otros de las orejas y otros del rabo. Son ocho en total, más el del gancho. A la una..., a las dos... y ya está alzado.

–¡Estira de ese gancho! ¡En qué estarás pensando!–.

–Tranquilo, tío, con ese genio. Apuntate al garganchón y dé en el rabo–.



Foto: J. Racionero

La tía está lista, con el lebrillo *arremangá* hasta arriba y un paño blanco. Tiene que recoger la sangre. El tío palpa y señala. Mete con firmeza el cuchillo y una sola resurtía paraliza a un marrano de más de veintiuna arrobas.

¡Qué bordaño!–, dice la tía Valentina, que la ha salpicado la cara.

Pero ella, sin inmutarse, sigue dando vueltas para que la sangre no se cuaje. Está esperando la cebolla picada para las succulentas morcillas, y el sobrante para ese familiar morcón.

–¡A ver quién hace el gollete!–, dice el tío, y da dos cortes junto al degüello y con una pequeña astilla, como si fuese un fruncido, lo atan con una cuerda para cerrarlo.

–Vamos, muchachos, poned ahí unos troncos. Hay que socarrarlo–.

Encienden las aliagas y le queman las orejas y los perniles.

–Oye, tontaina, quémale bien el rabo–.

Unos pasan la lumbre, y otros lo van pelando con viejos cuchillos o medias tejas.

Cuando ya está su pelo tostado y raspado:

–¡Vamos! Dadlo la vuelta, ya está por este lado–.

–Subídmelo a la mesa, hay que lavarlo–.

Otra vez viene la tía con un cubo de agua en cada mano y un pucherico dentro.

–¡Ojo, que está quemando!–.

Echa agua por encima y con las tejas lo siguen raspando.

–Lava bien las orejas, que tienen cera –bromean unos y otros–. Éste es como tú, que desde el día del bautizo no se ha lavado.

–Venga, muchachos, dejaros de chorradas, que hay que colgarlo. ¡Prepárate! ¡La cuerda engancháala a aquel cabrío! no te fíes, mejor en esta viga, no sea que la empeamos y se joda el tajo.

–¡Bueno, ánimo! A coger la mesa y andando. Pasad la soga por el hueco del culo. ¡Arriba! Una, dos y ... tres–.

–Haced el correón, que las mujeres están esperando–.

Hace el tío dos carreteras, del moro al culo, por los dos lados de la barriga, junto a las tetas. luego, con cuidado de dejar las mantecas, va



Foto: Ramón Herráiz

sacando la masa de tripas y vísceras. Éstas serán las primeras *tajás* que, humeantes, se cortan y se echan en la sartén grande depositada sobre la trébedes. Se hace para que el unto o grasa se desprenda. Es el primer paso para las apetecidas gachas.

Entre tanto, ya se desorejó el cerdo y la parrillas están dispuestas. Se da unos cortes en forma de pequeños cuadrados a los carrilles y se asan con bien de sal. Después se trocean en un plato y cada uno de los hombres y mujeres coge su mendrugo de ese roscó de pan ya un poco sobao, y comienza la otra parte que es la mejor: la de comer. Es el momento en que el porrón y la bota hacen su aparición. Un pequeño tentempié. Los muchachos están asandose el rabo. Se corta según edad.

—El primero, yo —dice el zagalón más grande— que soy *acarriador*.

Le toca el mejor trozo, el “escucha pedos”.

Las mujeres preparan el tornajo de madera para descolgar el menudo. Separan las tripas morcilleras y las de chorizos, o delgadas. Unas van a la fuente, a lavar. Otras cortan un poco de asadura y de

hígado, y a la sartén del tocino con ello. Las últimas parten la manteca en pequeños trozos que mezclan con la sangre, la cebolla y el orégano. Según tu gusto o a qué familia pertenezcas, pondrás piñones, o calabaza, arroz y canela. Yo no lo recomiendo, y menos el arroz y la calabaza, y aun menos la canela.

Ya están las *tajás* fritas. Se sacan y entonces se fríen los ajos. Cuando ya tenemos los ajos, tostamos pimentón y un poco de alcaravea. Echamos la harina de almortas (o titos, que es lo mismo), más o menos una cucharada por persona. Estará hecha cuando el aceite salga por encima. Se ponen las *tajás* en fuente aparte y todos cucharada y paso atrás. Bueno, Carlos se manchó el pantalón, pero ya domina el tenedor y el porrón. De lo que no se librará es el pescozón de Angelines.

Y ha llegado el momento del trabajo. Se almorzó, las tripas están limpias y preparada la masa de las morcillas. Así que la tía coge un embudo propio de hojalata, una cuchara... y a llenar las tripas de las morcillas.

Otra mujer las cuece en una caldera de cobre con el agua hirviendo y un gamocho de orégano. Las mueve lentamente con un palo de madera. Tiene una larga aguja de hacer peal o media con que pincha las que se inflan para que no se rompan. Cuando saca las morcillas ya tiene preparado un felpudo de cañas o paja de centeno sobre el que las va poniendo a orear, pues después se freirán. El resto se colgará en la chimenea para los cocidos del invierno.

Lo último que se ha llenado es el morcón, o sea, la tripa ciega, que comeremos a los 4 ó 5 días con judías y algún hueso, unas patatas y un poco de carne de oveja. Ya apartado el caldero, se arriman dos

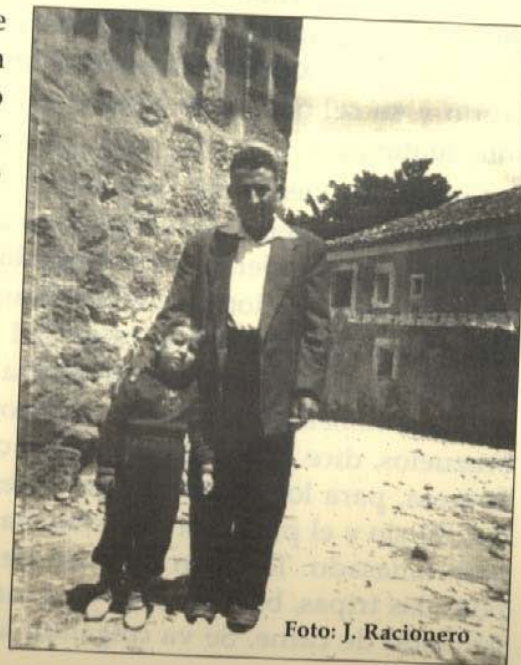


Foto: J. Racionero



Foto: J. Racionero

grandes orzas a cada lado de la lumbre colocándolas bien los calzos de hierro. En una, la ensalá de judías, y , en la otra, el guisadillo. Remojadas las judías previamente en agua fría, un chorro de aceite crudo y su cebolla, unas buenas cabezas de ajo y laurel para cocer muy lentamente.

Siguen las faenas del despiece, y el cerdo, después de estar bien oreado, se descuelga de la viga. Con cuchillo y hachuelo diestramente manejados comienza a ser despedazado. Van sacando, con muchísimo cuidado, los lomos y el costillar, para adobarlos durante 8 ó 12 días en los lebrillos con el caldo del adobo que ha preparado la tía. Después, hueso a hueso, de la cabeza a las pezuñas. El forro de cabeza, los jamones y los blancos, se sazonan. Los huesos se repelan. Los brazuelos, dice el tío que a picarlos con la máquina, dispuesta ya en la mesa, para los chorizos. Las vísceras y las ternillas, para las güeñas. El ajo y el pimentón bien machacado. Un poco de aguardiente y todo amasado. También un poco de clavo y algo de pimienta. Después, las tripas, bien lavadas y ya maceradas en vinagre y sal, se van llenando de carne. Se va colgando la tripa hecha chorizos en medio

de la cocina, en dos hermosas varas. Así aguardarán dos semanas hasta llegar al frito y a la custodia de las orzas.

Termina la faena. Ya están fregando todo y guardando los cacharros en el cuarto de al lado. Se comienza a preparar la cena.

Esto se está acabando.

Las mesas se ponen juntas: la mata gorrinos, la buena del mantel y, como no hay bastante, se lleva la vieja de la cueva. Se ponen grande hules, cuchara para todos, tenedores y algunos cuchillos. También algunos vasos, que hay señoritos que eso del botijo y del porrón los viene largo, pues mira qué zurrasas de gachas lleva el amigo Carlos desde esta mañana. En fuentes grandes se sirve la *ensalá* de judías que llega humeando de la lumbre.

—Qué caldo más espeso—

—Oye, échale unas gotas de vinagre—.

Después viene el guisadillo: la gallina con albóndigas de carne de la masa de chorizo y unas patatas a pellizcos grandes.

La ensalada de la matazón: repollo crudo (que llamamos *cogollo*) puesto en agua y escurrido, con mucha aceite crudo, vinagre y sal. La mejor es la que lleva limón y gajos de naranja.

Se apuran los últimos tragos entre partidas de truke, de burro o julepe. Sólo falta esperar al día del frito. Es hermoso escuchar la despedida.

Bueno, a comerlo en puchero grande.

ACORNIZOS DE MANTANOS

La noche anterior ponemos a macerar los mantanos. Los mantanos se cocen en agua sal, un poco de bicarbonato y se lavan bien para quitar la picada, que habremos frito y antes de echarla en la olla.

Tomamos unas rebanadas de pan remojado en el caldo de los pabitos con un poco de canela que resalte agradable.

Ponemos tropezos

de bacalao, pasitos

Desmenuamos el bacalao de veces. Cocinamos las patatas con el caldo de los pabitos en un mortero grande y le yema del huevo y la sal. Lo batimos todo a mano de nuevo. Le ponemos los tropezos cortados, por encima.

ARROZ

Cogemos una pica o un litro de arroz seco -mejor el pizca en pedos y lo cocinamos en un mortero con un litro de agua, una pica de pimienta, dos dientes de ajo, dos hojas de laurel y unas pocas de zanahoria. Le añadimos un litro más o menos de agua.

Cuando todo está hirviendo, añadimos unas cuantas cucharadas de

AGRIDULCE DE GARBANZOS.

La noche anterior ponemos e remojo los garbanzos. Los ponemos a cocer en agua, sal, un poco de buen aceite y una buena cebolla picada, que habremos freído previamente para que se reblandezca antes de echarla en la olla de los garbanzos.

Tomamos unas rebanadas de pan tostado que remojaremos en vinagre. Sacamos unos garbanzos al almirez y los machacamos; con el pan remojado y escurrido del vinagre los desleímos con un poco de caldo de los garbanzos. Lo echamos todo a la olla, que sazonamos con un poco de canela y hierbabuena, azafrán y azúcar o miel para que resulte agridulce.

Ponemos tropezones de pan en dados fritos y los servimos encima.



AJO ARRIERO DE CUENCA

Bacalao, patatas, huevos, ajos, miga de pan, aceite y perejil.

Desalamos el bacalao unas 12 horas, cambiándole el agua un par de veces. Cocemos el bacalao con las patatas. Machacamos las patatas con el caldo de la cocción: que nos quede como un puré suave. En un mortero grande, ponemos unos ajos; los machacamos, añadimos la yema del huevo y batimos esto con el mazo, añadiéndole la miga. Lo batimos todo junto con el puré, le agregamos el aceite y batimos de nuevo. Le ponemos el bacalao desmenuzado y los huevos cocidos, cortados, por encima.



AJO EMPAREDADO

Cogemos una jícara o tazilla de aceite y freímos unos seis pimientos secos –mejor si pican un poco– y los apartamos.

Cortamos dos o tres patatas muy finas y las freímos con un tomate pelado, una pizca de pimentón, dos dientes de ajo, dos hojas de hierbabuena y unos pelos de azafrán. Le añadimos un litro más o menos de agua.

Cuando todo está hirviendo, añadimos unas cuatro cucharadas de

arina, deshecha en el mortero para que no nos queden grumos.

Tomamos dos manojillos de ajetes tiernos o palotes, llamados por el campo de Pedroñeras, partidos en trozicos pequeños; los freímos en unas cucharadas de aceite y los incorporamos al resto. Lo ponemos a cocer y, cuando salga el aceite por encima, es que está.

Los pimientos los ponemos por encima.



AJO MANCHEGO

Unas 6 cucharadas de aceite, una tajada de lomo de gorrino por persona, partida en trozos pequeños.

Cuando estén fritas, las apartamos en una cazuela y, en el aceite, freímos una cebolla, un pimiento y un tomate, todo muy fino, y una patata por persona.

Echamos todo en la cazuela, encima del lomo. Le añadimos agua, sal, pimienta, una rama de hierbabuena, pimentón y azafrán machacado. Cuando esté todo cocido, machacamos unos dientes de ajo y perejil y se lo echamos.

Ponemos un huevo cocido, por cada dos personas, cortado en rodajas.



AJO PERDÍZ. (Tarazona de la Mancha)

Cocemos un kilo de patatas con una perdiz, poniéndole unos gramos de pimienta. En un mortero grande picamos dos dientes de ajo y, por encima, vamos añadiendo las patatas poco a poco; agregaremos tres huevos crudos y aceite crudo para que se vaya trabando.

Después la ponemos en una fuente o en el mismo mortero. Cortamos unos huevos cocidos en rodajas y la carne de la perdiz desmenuada. La podemos comer con rebanadas de pan un poco tostadas.

Recuerdo de la Sra. Francisca, mujer de la manchega Tarazona que me enseñó a comer los primeros migones de pan a mi amigo Paco Piques, cuya sapiencia y vida dedico a ser el mejor arreglador de pies para el largo caminar de nuestros Sanchos, Quijotes y Dulcineas. Gracias por tu mancheguismo, Paco.

ALBÓNDIGAS

Cocemos una gallina con agua y sal. El caldo lo reservamos. La deshuesamos y la picamos, añadiéndole miga de pan con un poco de jamón rancio y otro poco de fresco con tocino. Le ponemos pimienta molida, clavo y unos huevos crudos. Con todo ello hacemos una masa y preparamos las albóndigas, no muy grandes. Las freímos sin pasar por harina.

Las ponemos a cocer en un poco de caldo que habíamos apartado. Cuando estén cocidas, quitaremos el caldo y lo dejaremos para sopa.

A las albóndigas les pondremos por encima salsa de la que hicimos para las gallinas.



ARROZ DE MATAZÓN

Sofreímos en aceite de oliva, un pollo, un conejo, el corazón de un gorrino y los riñones, unos trozos de magro fresco, todo bien picado. Cuando esté sofrito, le añadimos ajos, tomates y perejil; le damos unas vueltas y lo cubrimos de agua. Lo dejamos cocer un buen rato y, cuando las carnes estén tiernas, echamos un puñado de arroz por persona. Le machacamos unas hebras de azafrán, lo dejamos hervir y esperamos a que el arroz esté a punto y jugoso. Se comía en la misma sartén.



ASADILLO CON JUDÍAS

Cocemos en estofado una judías coloradas o rojas, que hemos puesto la noche anterior a remojo. Asamos unas cebollas y cortamos unos pimientos colorados y unas cabezicas de ajos; también unos buenos trozos de bacalao desalado. Los pimientos en tiras, los ajos cortadicos pequeños y el bacalao desmenuzado. Lo mezclamos todo y le añadimos aceite de oliva crudo.

Le añadimos las judías con un poco del caldo y lo ponemos a cocer con una pizca de orégano; tiene que quedar un poco trabado.

ARROZ CAMPESINO. (Albacete).

Un pollico, 1/4 kilo de jamón serrano, 1/4 kilo de chorizo, 300 grs. de arroz, ajo, laurel, pimienta, sal y caldo.

El pollo cortadico en trozos y el jamón en pequeños dados, el chorizo en rodajas, y lo ponemos todo a cocer añadiéndole el ajo, laurel, sal y pimienta; lo dejamos a medio cocer, y le añadimos el arroz.

Cuando se empieza a granular, lo metemos un poco al horno para que se consuma el caldo.



ARROZ CON CONEJO. (Iniesta)

Un conejo troceado, aceite y 3 ó 4 dientes de ajo, tomate, pimentón, laurel, perejil, sal y pimienta en grano.

Freímos el conejo con los ajos; cuando esté bien frito lo ponemos en el puchero o la olla. En el aceite ponemos el tomate triturado y cuando esté frito añadimos la pizca de pimentón. Lo echamos todo en el puchero y le añadimos el agua, la hoja de laurel, la sal y la pimienta. Lo dejamos hervir todo y, cuando esté cocido, sacamos el caldo, lo machacamos en el almirez con el perejil y lo ponemos todo en el puchero junto con el arroz. Tenemos que mirar el caldo: nos tiene que resultar ligeramente caldoso.



ARROZ CON CONEJO. (Días de fiesta)

Un conejo grande partido en trozos. Ponemos en una sartén o perol aceite para freír unos tacos de jamón y los retiramos. Seguidamente, sofreímos las tajadas de conejo hasta que se doren.

Ponemos unos tomates muy cortados y sin piel; cuando esté reducido el tomate, o sea, sin agua, le ponemos un vaso de vino tinto; ponemos unos dos litros de agua y, cuando comience a cocer, añadimos los trozos de jamón. Lo dejamos cocer una media hora. Añadimos el azúcar y el zumo de medio limón; lo probamos de sal. Entonces, ponemos un puñado de arroz por persona. Lo dejamos unos veinte minutos.

ATASCABURRAS

Como 8 ó 10 patatas, que ponemos a cocer con trescientos gramos de bacalao ligeramente desalado o bien lavado. En un mortero grande, machacamos unos tres dientes de ajo y le añadimos aceite crudo a poquejos; le ponemos la patata y miga de pan esponjada con caldo y, sin dejar de machacar, le incorporamos el bacalao desmenuzado. nos tiene que quedar como un puré espeso. Mi amigo Cuellar de la Motilla dice que nade en aceite. Después, lo adornamos con huevo cocido y nueces machacadas.



BACALAO DE TRASNOCHÁ

Cogemos medio kilo de bacalao bien lavado, en trozos, y dos cebollas en cuartos. Lo ponemos a cocer. Se aparta y se ponen a escurrir. En una sartén ponemos un vasejo de aceite y sofreímos el bacalao y la cebolla con dos dientes de ajo, más un tomate partido pequeño y sin piel; estrellaremos encima una docena de huevos, dándole unas vueltas para que cuajen.

El bacalao es mejor desmenuzado y sin piel.



CARNE CON CASTAÑAS

Medio kilo de castañas, 3/4 de carne de falda, 1 cebolla grande, 3 cucharadas de aceite, 2 vasos de agua, la pulpa de 2 tomates, una rama de hierbabuena.

Mojamos las castañas, en el horno fuerte ponemos las castañas y bajamos la temperatura; las dejamos unos 10 minutos dándoles vueltas para que no se quemen, las dejamos enfriar y las pelamos.

Cortamos la cebolla en rodajas. Ponemos un chorrito de aceite en la sartén y rehogamos las castañas, removiendo para que no tomen color, e incorporamos la carne para sofreírla.

Rallamos la pulpa de los tomates y los dos vasos de agua e incorporamos la carne: lo ponemos a cocer todo a fuego lento unos tres cuartos de hora. Agregamos las castañas y movemos todo dejando

cocer una media hora más a fuego lento y tapado. (Plato de los sábados de los sefardies de la diáspora).



CODORNICES DE LA VEGA DEL TRABAQUE EN ESCABECHE.

Las vegas que surca este aprendiz de río, naciendo en el rincón de los olmos, último reducto del maquis, hasta su agónica muerte en el Escavas, a las puertas de la Alcarria, junto a loas rocas de Priego, aquellas vegas otrora llenas de verdes trigales, corrían las mejores y más gordas codornices.

Doce codornices, 1/2 litro de vino blanco, 1 hoja de laurel, 1 rameja de tomillo, 6 dientes de ajo, 1 cebolla, un vaso de vinagre, 1/4 litro de caldo, aceite, sal y unas bolas machacadas de pimienta.

Una vez limpias y socarradas las freímos y las pasamos a una cazuela de barro. En el mismo aceite rehogamos la cebolla bien cortada, los ajos picados junto con el laurel y tomillo. Cuando esté frito se vierte sobre las codornices, y añadimos el vino, el caldo y el vinagre, sazonomos y añadimos la pimienta machacada. Dejamos dar un hervor de unos veinte minutos. Se dejan reposar 48 horas en un sitio fresco y ya están listas para comer.

Receta que dedico con amor a Pili en Ribagorda por su paciencia y amor al seguir cocinando así.



CORDERO, GUISOTE DEL CAMPICHUELO

Cogemos las partes magras de las piernas o brazuelos. Les quitamos los nervios y las lavamos bien; las cortamos en trozos más o menos cuadrados y salpimentamos. Entre tanto, tenemos la cazuela u olla con unos trozos de tocino gordo, con una cebolla picada y, cuando esté todo frito, echamos la carne y lo rehogamos todo.

Cuando esté bien, le añadimos agua caliente o caldo y le hacemos cocer. cuando lo tengamos ya casi cocido, le machacamos en el almirez unas almendras, perejil, hierbabuena y un poco de tomillo; lo

mezclamos bien con el caldo y, cuando lo vayamos a hervir, le añadimos limón.



COLLEJAS DE MAYO

Medio kilo de collejas lavadas y limpias. Una cabeza de ajos, dos tomates pelados y partidos. Una patata en trozos pellizcaos, unos 300 gramos de bacalao desalado y desmenuzado y medio kilo de arroz.

Sofreímos todo junto con un vasejo de aceite, poniendo el arroz a lo último.

Le añadimos un litro de agua hirviendo y una hebras de azafrán machacado y dejamos cocer. Nos tiene que quedar caldosillo.



COCHINILLO RELLENO DE BODAS

Preparamos un caldero o recipiente grande para escaldar el cochinitillo, le arrancamos los colmillos y con la mano frotamos fuerte para que le salgan las cerdas. Lo abrimos y sacamos todo el menudo o vientre. Hoy es más fácil, ya que en el mercado están limpios.

Cogemos los higaditos y los picamos pequeñitos con trozos de tocino, un puñado de setas, unas anchoas bien picadas, unas alcaparras, albahaca, tomillo y perejil, todo ello bien machacado con sla y pimienta. Añadimos la miga de una rebanada de pan empapada en leche y otra con tres yemas de huevos batidos y un poco de manteca o aceite. Con todo esto rellenaremos el cochinitillo y lo coseremos para que nada se salga. "Una salsa pebre"



CONEJO CON CASTAÑAS

1/2 kilo de castañas, 1 buen conejo, 1 cebolla grande, 3 cucharadas de aceite, 2 vasos de agua, la pulpa de 2 tomates.

Mojamos las castañas; en el horno fuerte ponemos la castañas, bajamos la temperatura y las dejamos unos 10 minutos dándoles

tuestas para que no se quemem; las dejamos enfriar y las pelamos.

La cebolla la cortamos en rodajas. Ponemos un chorrito de aceite en la sartén, rehogamos las castañas, las removemos para que no tomen color y le incorporamos el conejo en trozos. Tenemos rallados los tomates y los incorporamos con dos vasos de agua: lo ponemos a cocer un cuarto de hora. Le añadimos las castañas, removemos y dejamos cocer unos veinte minutos a fuego muy lento y tapada la olla.

(Este fue un plato típico de los sábados entre los primeros judíos de La Mancha).



CONEJO DE BODA

En una cazuela ponemos aceite y una cebolla pequeña; cuando haya dorándose, le añadimos el conejo en trozos y lo rehogamos. Mientras tanto, en el almirez machacamos tres dientes de ajo, una rama de perejil, un poco de tomillo y unos pellejos de azafrán de "La Motilla". Le ponemos un poco de pimienta y sal con un chorrillo de agua, lo disolvemos y lo volcamos en la cazuela. Rehogamos como es debido, después el agua calentica y dejamos cocer; a los veinte minutos la retiramos, la dejamos cerca del fuego y que repose un poquillo.

(Receta recogida en Casasimarro, de la señora Juana, la madre de mi amigo Paco).



CARACOLES EN SALSA.

Bien lavados y engañados, como dos kilos; les tiramos el agua y los ponemos en un perol de barro. En una jícara de aceite freímos unas tres cebollas muy finas, le ponemos una taza de tomate frito y pimienta negra.

Esto se lo echamos encima de los caracoles con un vaso de vino blanco y se pone a cocer; antes de retirarlos les machacamos una rama de hierbabuena con un huevo, los removemos y servimos en la misma cazuela.

ENSALADA DE ESQUILEO.

Medio kilo de arroz, 150 grs. de aceitunas, 150 grs. de guisantes, 150 de queso fresco en dados pequeños, 2 zanahorias en trozos pequeños, 2 cebolletas picadas, 150 grs. de jamón en dados, 2 pimientos rojos asados troceados, 150 grs. de bonito troceado, dos tomates en dados, 8 ó 10 cucharadas de aceite, 3 de vinagre y una pizca de orégano.

Ponemos agua abundante con sal y, cuando rompa a cocer, echamos el arroz durante 15 minutos, lo pasamos a un colador y lo lavamos al grifo; mezclamos todo, le añadimos el aliño y lo ponemos a refrescar.



ENSALADA DE PIMIENTOS

Como 1/2 kilo de pimientos rojos, dos cucharadas de vinagre, un poco de sal, cuatro dientes de ajo,

Los echamos en una cazuela lavados y con el rabo cortado, junto con la sal, el vinagre y los ajos; tapamos la cazuela y la ponemos a cocer cuidando que no hierva a borbotones. Cuando la piel comienza a hincharse retiramos la cazuela del fuego y la dejamos enfriar.

Con un cuchillo quitamos la piel y las pipas. Los cortamos a tiras. Les machacamos un ajo con un poco de aceite y una pizca de orégano. Lo servimos frío.



ENSALADA DE ALUBIAS

Poner 2 vasos de alubias en agua con sal a remojo durante 12 horas. Se ponen a cocer con una hoja de laurel durante 2 horas; una vez cocidas se ponen a escurrir y se dejan enfriar.

Una cebolla picada, un buen manojo de perejil, cinco cucharadas de aceite, 6 ó 7 de buen vinagre, dos puñados de aceitunas negras, dos tomates y dos huevos duros.

El perejil y la cebolla muy picados, el tomate picado, todo el aceite y el vinagre muy batido con un poco de orégano; mezclamos con las

judías, las ponemos en una fuente y la decoramos con el huevo cocido y las aceitunas.



ENSALADA DE BACALAO

Dos kilos de tomate de bote, 300 grs. de bacalao, 3 huevos cocidos, aceitunas verdes, aceite, sal, vinagre y un poco de pimienta molida.

La noche anterior ponemos el bacalao en remojo una vez desalado lo limpiamos de raspas y piel y lo partimos a trozos pequeños. Los tomates, partidos un poco grandes y escurridos. Lo mezclamos todo y lo sazonamos, lo adornamos con los huevos y las aceitunas y lo tomamos frío. (Un buen plato de trilla).



ENSALADA DEL CAMPICHUELO

Judías coloradas o montañesas, como un puñado por persona; las habremos tenido en remojo en la olla de barro. Las ponemos con agua fría, con un trozo de tocino y un trozo de pata; cuando empiece a hervir le añadimos unos chorizos caseros o güeñas.

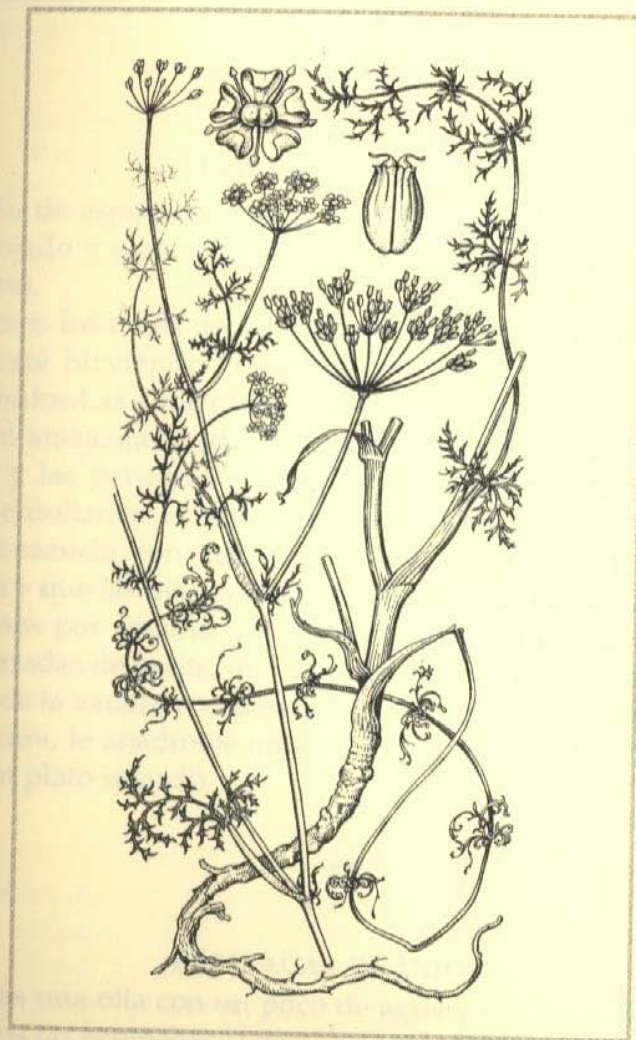
Según esté cociendo, le iremos poniendo agua fría para pararles el hervor dos o tres veces.

En la sartén, hacemos un refrito con cebolla muy picada; una vez dorada, le ponemos una cucharada de harina, una de pimentón, perejil cortado y un poco de hierbabuena, un poco de tomate. Echamos todo al puchero y lo dejamos cocer muy despacio.



ENSALADA DE RESCOLDO

Unas cebollas gordas que se asaban en la ceniza con rescoldo. Cortamos en tiras no muy finas los cascós. En una fuente, las aliñamos con aceite, vinagre, sal y unos dientes de ajo picaditos muy menudos. Con unos lomos de arenques está de rechupete.



Alcaravea

ENSALADA MANCHEGA

Tomates colorados cortados con buenos gajos de cebolla, aceitunas negras, queso manchego en tacos y algún lomo de sardina arenque, bien chorreada de aceite y un poquejo de sal.



ESPINACAS EN ROLLO

Un kilo de espinacas, medio kilo de carne de vaca, un migón de pan remojado y escurrido, una cucharada de aceite, sal y una pizca de orégano.

Quitamos los tallos de las espinacas, ponemos una olla de agua y cuando esté hirviendo la retiramos y sumergimos las hojas unos cinco minutos. Las escurrimos y las dejamos unos 20 minutos enfriar. En un bol amasamos todos los ingredientes. Tomamos con cuidado las hojas y las ponemos en una tabla, ponemos una cucharada del relleno y enrollamos la hoja sobre sí misma.

En una cazuela, con cuidado de que la junta quede hacia la base de la cazuela y que las más grandes nos queden en el fondo.

Rociamos por encima con el zumo de unos tres limones, cinco o seis cucharadas de aceite, un vaso pequeño de agua y sal.

Tapamos la azuela y la ponemos a cocer unos treinta minutos y, si se nos secara, le añadimos un poco más de caldo. Servimos caliente. (Este es un plato sefardí)



ESPINACAS DE INIESTA

Ponemos una olla con un poco de agua y sal: cuando esté hirviendo echamos las espinacas, dejamos cocer a borbotones unos minutos, las sacamos y las dejamos escurrir. Cocemos dos o tres huevos.

En una sartén ponemos aceite y las rehogamos. Añadimos las claras muy picadas con las yemas en el almirez, donde machacaremos un ajo y haremos una pasta de ajo y yemas y la desharemos con un poco de leche; sazonomos con un poco de sal y vaciamos el resultado sobre las espinacas; lo mezclamos todo y dejamos que dé un hervor.

GALIANOS O GAZPACHOS MANCHEGOS.

Plato de total raíz cervantina de las tierras del Ingenioso. Sigue siendo suculento manjar este originario plato judío. Ya Maimónides nos comenta una vianda paralela en su composición, a base de una cocción con hierbas aromáticas y cordero pascual, con el pan ácimo como complemento.

Este plato es llevado, como tantos otros, por los hombres de la Mesta en sus andanzas caminantes: les proporcionaba, de una manera fácil de trasportar, lo justo y necesario. Utilizaban la caza que tenían a mano haciendo uso de sus propios rebaños: sabían coger las rápidas liebres haciendo pasar a éstos sobre las mismas cuando estaban encamadas, un método que ha llegado hasta nuestros días. Así, cocían las piezas de caza con la masa de harina un tanto blanda y sin levadura; utilizaban a sirle o excrementos del rebaño un tanto apelmazado y aparentemente seco para prenderle fuego; una vez envueltas, se cuecen y, después, se sopla de las cenizas y se añade al caldero, que está cociendo la carne con las hierbas escogidas, dejándose trozos de la misma torta que servirá tanto de recipiente como de cuchara.

Este singular plato es del que Cervantes nos da cuenta en EL Quijote, tomando referencia de la vereda galiana de La Mesta. Podemos encontrar algo parecido por las tierras de Jaén con el nombre de andrajo, pero siendo su origen nuestro gazpacho manchego. También se le puede encontrar en los límites de Alicante, por sus zonas de montaña, o junto a las nuestras de Albacete, con el añadido de caracoles de Sierra o blancos y una particular hierba.

Nosotros lo hacemos con caza. Fundamentalmente liebre, conejo y alguna perdiz o paloma. Cocemos toda la caza con un poco de tomillo y un tanto de pimienta negra. Freímos ajos machacados y un refrito de tomate y, cuando está desmenuzada la carne, ponemos todo el caldo en la olla de refrito y la carne para que cueza; añadimos la torta galiana o pan ácimo. No le viene mal una cucharadica de pimentón tostado o frito. Que nos quede un poco caldosico. Regarlo con un buen vino nuestro.



GALLINA DE ABADÍA

Un par de buenas gallinas, ligeramente asadas, las cortamos cuartos. Freímos dos cebollas con un poco de tocino en dados ha que se pongan muy blandas. Tenemos una olla con caldo y lo ponemos todo junto, lo salpimentamos, le añadimos un poco de tomillo que cueza lento. Le añadimos un buen chorro de vinagre. En un puñado de manteca o aceite freímos una cucharada de harina con azafraán machacado y, si queremos, podemos añadirle un poco de verdor cortado fina. Nos tiene que resultar un poco amarillo.



GERIGOTA DE RIBAGORDA

Tomemos una calabaza mediana y tierna, de unos dos kilos de carne, y dejémosla sin corteza ni pipas. Le ponemos un poco de sal y dejamos que esté media hora en reposo. Luego, en una jícara de aceite, la freímos. Mientras en sartén aparte y con otra jícara de aceite freímos dos kilos de tomates sin piel y muy picados; cuando estén muy reducidos le ponemos un poco de azúcar y sal. Lo juntamos todo y lo dejamos cocer otros diez minutos. "De rico es estrellar unos huevos".

Receta tradicional de familia, que mi prima Pili no deja de guisar acompañada de huevos y buenos chorizos de orza.



GUIZO DE SEMANA SANTA

(Receta de una guapa moza, tradición de su abuela; gracias a sus recuerdos de semanas santas pasadas junto a la "posá" Santa Luce en el corazón de Cuenca.

Sirva de homenaje a los recuerdos de Asecen, de sus ratos juveniles entre librillos, caldos de gallina y duro picadillo de cuarterones. En esta receta nos remontamos a tres generaciones)

Pondremos dos trozos de bacalao por persona, en remojo y que se desale bien. Otras dos alcachofas, -si son grandes las partimos en dos-, las ponemos a cocer con agua y sal, un huevo por persona

cocido, que después partiremos en dos. Los pasamos por harina y huevo batido, y los freímos. Dejamos un par de yemas cocidas para que después nos sirva para machacar.

El bacalao, bien desalado, lo escurrimos y lo secamos con un paño, lo rebozamos en harina y lo freímos. Lo ponemos en la cazuela y le añadimos las alcachofas y los huevos. Freímos cebolla: cuando ya esté muy blanda, le añadimos un poco de harina y pimentón; que se frían sin que se nos queme, le añadimos una hoja de laurel y ponemos todo a cocer. En el mortero, machacamos unas almendras, unos dientes de ajo y perejil, las yemas cocidas de los huevos. Sacamos un poco del caldo y lo disolvemos: cuando estén cociendo un rato, le añadimos todo al guiso. Un buen vino blanco y feliz viernes santo.



GÜEÑAS DE MATAZÓN

Pasamos por la picadora las vísceras del cerdo menos el hígado. Lo mismo cabe hacer también con las carnes más ensangrentadas. Les ponemos vinagre, sal y pimienta, pimentón dulce y picante, un poco de clavo, un chorro de limón y un ajo machacado. Metemos el amasijo en tripas finas y lo colgamos.

Lo ideal es asarlas a la parrilla o guisarlas con judías pintas.



HARTATUNOS O GAZPACHO PASTOR.

Originario plato de pastores formado con los duros mendrugos sobrantes de sus morrales que, con las piezas de caza del día, hacían hervir. Después, limpia de huesos, unían nabos cocidos junto con los mendrugos reblandecidos con el caldo. Todo esto, con alguna hierba, lo tostaban con sebo de oveja. Plato duro de tomar por su aspereza, pero rápido calentador de estómagos.

Hacia mitad del siglo XVI, cuando los asentamientos con más claros para los pastores y el corral proporciona las aves y la caza, modifica para llegar a nuestros días con gran sabor y textura aunque básicamente de la misma forma: se incorpora la patata y el pimentón; hoy es una delicia tomarlo.

Receta:

Ponemos liebre, conejo y gallina; una vez todo cocido y desmezado, freímos unas patatas como para tortilla y unas buenas rebanadas de pan de pueblo. Freímos unos ajos, pimentón y hacemos pasta que tostaremos en la sartén; acompañamos todo con buenos racimos de uvas.



HARTATUNOS O PIJANCOS ALCARREÑOS

Cortamos unas patatas en rodajas finas y las freímos en aceite de manteca o grasa de torreznos. Las machacamos con la paleta para que se rompan y se forme una pasta. Cuando estén, las escurrimos en aceite. Le ponemos una cucharada de pimentón picante, un poco de hierbabuena, sal y pimienta; le añadimos un poco de agua caliente con sopas caladas de pan.

Ponemos la sartén a la lumbre y revolvemos bien toda la mañana hasta que se vaya dorando, y nos resulte como una tortilla.



HUEVOS COCIDOS CON QUESO

Cien gramos de queso fresco en lonchas finas, dos tomates grandes y rojos, dos cucharadas de aceite, dos huevos.

Rallamos la pulpa de los tomates; ponemos el aceite a calentarse y freímos el tomate ocho o diez minutos a fuego lento. Incorporamos el queso sin darle la vuelta; encima partimos los huevos enteros. Cubrimos la sartén con una tapadera y que cueza a fuego suave unos cinco o seis minutos. Pondremos luego un poco de pimienta a gusto y serviremos caliente.



LIEBRE CON JUDÍAS.

Ponemos la liebre troceada y sazonada en el puchero, donde deberá cocer con un chorro de aceite, unos dientes de ajo, unos cascotes de

cebolla, unas hojas de laurel, una zanahoria en rodajas, una ramilla de tomillo salsero y una guindilla. Cuando esté casi cocida, le ponemos un buen vaso de vino blanco y un chorrejo de vinagre. mientras, por separado, iremos cociendo unas judías pintas de Cañamares con un poco de aliño, o sea, con su cabeza de ajo, su cebolla, un poco de sofrito y un tomate crudo. con todo esto cocido, y vaciado sobre la liebre, la dejaremos que tome el sabor antes de servirla. No deberás olvidar poner a remojo las judías.



LOMO DE NOVIA

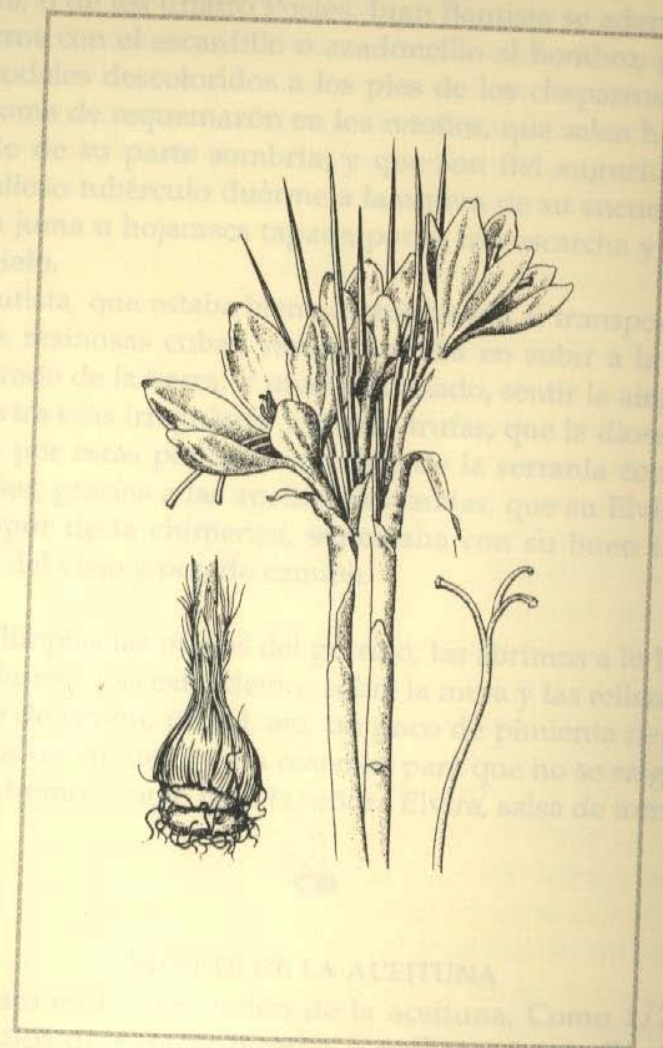
Cortamos el lomo de cerdo en rodajas y lo freímos sin sal. Cuando esté dorado, lo ponemos en una cacerola, lo cubrimos de leche y lo cocemos. Cuando la leche se consuma le ponemos un poco de sal y una taza de caldo de cocido. Lo dejamos hervir a fuego lento, añadiéndole un poco de pimienta molida. Cuando la salsa esté casi consumida, la pasamos por el chino y la serviremos por encima.



MAGRAS DE BODA

Cortamos unas lonchas del pernil y durante unas dos horas las bañamos en leche.

En la sartén freímos unos ajos picados y unos gajos de cebolla, le añadimos tomate crudo y pelado; cuando todo esté hecho, lo probamos, por si el tomate esta ácido: si así fuese le ponemos un poquillo de azúcar. Entonces se echan las magras, bien escurridas de la leche; las dejamos que cueza un poquito y ya está.



Azafrán



MANOS DE GORRINO TRUFADAS

Cada uno de los días pasados en las faldas del Pico del Poste, de La Frontera, o de los Cuatro Postes, Juan Bautista se adentraba entre los chaparros con el escardillo o azadoncillo al hombro, presto para otear los rodales descoloridos a los pies de los chaparros o encinas, con el síntoma de quemazón en los retoños, que salen hacia lo más prolongado de su parte sombría; y que son fiel augurio de que el negro y valioso tubérculo duerme a la espera de su encuentro con la luz; bajo la juma u hojarasca tapada por la fría escarcha y los carámbanos de hielo.

Juan Bautista, que estaba bien acostumbrado al transporte y trapicheo de las resinosas cubas, nunca dudaba en subir a la busca del secreto sagrado de la tierra. Y una vez hallado, sentir la alegría de llevar a su Elvira esas irregulares y negras trufas, que la diosa naturaleza esconde por estas perdidas cárcabas de la serranía conquense, y con las cuales, gracias a las apetitosas viandas, que su Elvira le arrullaba, al sopor de la chimenea, soportaba con su buen talante las duras rutas del viejo y pesado camión.

Receta:

Una vez limpias las manos del gorrino, las abrimos a lo largo y les sacamos el hueso. Las extendemos sobre la mesa y las rellenamos con un picadillo de jamón, perejil, ajo, un poco de pimienta negra y trufas. Hacemos un envuelto y las cosemos para que no se salga el relleno. Les pondremos, como hace la señora Elvira, salsa de tomate.



MOJETE DE LA ACEITUNA

Típico plato en la recolección de la aceituna. Como 1/2 kilo de bacalao, 2 kilos de patatas picadas a pellizco, 1 cebolla, 1 tomate maduro, 1 cabeza de ajos, 1 taza de aceite crudo, sal y pimentón.

Tan fácil como poner todo junto, cubierto el puchero de agua, y que cueza a fuego lento. En los tajos más ricos, se pone un huevo por persona escalfado. Cuando caso esté todo cocido, una guindilla pequeña y a soportar el frío.



cebolla, unas hojas de laurel, una zanahoria en rodajas, una patata de tamaño mediano y una guindilla. Cuando esté casi cocida, le ponemos un buen vaso de vino blanco y un chorrito de vinagre mientras por separado, vamos cociendo unas judías verdes de Capanares con un poco de aceite o sea, con su cabeza de ajo, su cebolla, un poco de sal y un tomate crudo, con todo esto cocido, y vaciado sobre la judía, le damos un toque de sal y el sabor antes de servirlo. No debemos olvidar poner a un lado las judías.



De las virtudes que se le atribuían era de ayudar en los partos difíciles, dando éxito al feto. De todas las virtudes que se atribuían al azafrán, quedan en pie las aperitivas y estomacales, por cuanto no solo abre el apetito sino de favorecer la digestión..

También se usaba como infusión muy concentrada para fortar con ella las encías de los niños para calmar las molestias de la dentición.



MOJETE DE CUENCA.

Un kilo de cebollas, 2 kilos de pimientos rojos gordos, 4 dientes de ajos, aceite, sal, vinagre y una pizca de orégano.

Asamos las cebollas y los pimientos, los pelamos y los cortamos en tiras finas.

En el almirez, machacamos los ajos con el orégano y lo mezclamos todo con el aceite, el vinagre y la sal. A comerlo fresco.

**MOJETE DEL SANTO NIÑO. Valverde del Júcar**

(Plato señero de Valverde el día del Santo Niño, el pueblo que inicia el año con los trabucos, ya que es el primero que celebra la tradicional entrada de moros y cristianos. Con el cariño al pueblo en general y a mis muchos y buenos amigos como Satur y Daniel, buenos aderezadores de viandas; o al amigo Romero, con sus buenas magdalenas y dulces. Este pequeño homenaje no quiero que les falte. Lo prepararemos de lujo).

Lomo fresco de gorrino, pechuga de pollo, oreja y morro de gorrino, mollejas de pollo, higadillos, jamón serrano, chorizillo casero, caracoles, huevos cocidos, champiñón o setas, cebolla, laurel, ajo, perejil, sal, aceite, guindilla, tomate, azafrán y una rameja de tomillo salsero.

Las carnes, todas cortadas en dadejos pequeños; la oreja y el morro bien chamuscados. Freímos la cebolla y, cuando esté frita, ponemos todas las carnes y las sofreímos. Le añadimos el tomate frito, el vino blanco, el azafrán machacado y las setas o el champiñón; lo terminamos de cubrir de agua. Los caracoles bien lavadicos y con guindillas los ponemos a cocer como una hora. En el almirez machacamos el ajo, perejil, las yemas de los huevos cocidos y las claras picadas. Probamos de sal y picante. Nos tiene que resultar picantejo.

**MOLONDRÓN. (Plato de Iniesta)**

Cogemos unos trozos de bacalao, que habremos limpiado de piel de espinas, y al que habremos cambiado tres o cuatro aguas. Ponemos unas patatas como para tortilla (1 kg.).

Ponemos en la sartén el bacalao con unos ajos machacados, le añadimos el aceite y le damos un pequeño refrito; colocamos tres o cuatro cucharadas de harina de almortas, que han de tostarse ligeramente, y añadimos el agua suficiente. Volcamos las patatas y no dejamos de remover para que no se peguen.

Cuando salga el aceite, es que el plato está en su punto.

**MORTERUELO**

¿Cómo describir nuestro plato rey? Este plato es madre y eseno de ese plagio refinado logrado por los franceses, muy avanzado en el siglo XVII; por tanto, unos 200 años después de haber sido cristianizado en las altas tierras de nuestra serranía hacia mitad del siglo XV.

Este es un plato de origen árabe, con históricas anotaciones en legajos y manuscritos del siglo XII; una especie de cocción de carne previamente macerada con la pimienta y la alcaravea, planta o especie que es una de las que usan prácticamente sólo tres cocinas, bereber o tunecina, la turca sefardí y la nuestra de Cuenca.

La aportación que los conversos o nuevos cristianos hacen al plato no es otra cosa que el añadido del cerdo, con la aportación fundamental del hígado, que completarían con algo de grasa como tapadera o conservación del aire.

Después, con la aparición del fermento, se completaría su aportación definitiva, siendo muy socorrido por su duración y fácil traslado en poco espacio de muchas calorías, y así sirvió como plato de grandes recursos para madereros y gancheros de nuestra alta serranía. Cuna de este nuestro plato rey, el Morteruelo.

Este pequeño esquema es transmitido más o menos oralmente con pequeñas anotaciones, dando origen a que, según los tiempos, los lugares y las familias —según su poder económico—, se hayan originado las diferentes formas que hoy conocemos. Unas, muy buenas.

otras, no tanto, y algunas incomedibles, porque terminan siendo auténticos engrudos.

Yo daría una pequeña idea: Primero, si en tiempos lejanos, algunas de nuestras recetas, familiares o no familiares, abusaban del tocino, hoy no debe seguir así; obedecía a que la grasa aportaba calorías para el trabajo y al abaratamiento de su coste. Esto último es la razón del abuso del hígado.

Segundo, en cuanto al empleo de la canela, no le encuentro mucho sentido, por su mal maridaje con la alcaravea. Puede que lo tuviera como conservante muy poderos. Pero hoy ese problema se soluciona con el frigorífico. No tendría sentido emplearla para tapar algunos de los defectos que pudiera tener el conjunto, como por ejemplo el exceso de grasa.

Así que mucha y buena caza de pelo y pluma, sobre todo liebre; un poco de hígado, aves de corral, conejo de campo y una larga y lenta cocción; un buen refrito de ajos, alcaravea con algo de pimentón y, como estoy seguro de que tendrás tus particulares trucos, que la fidelidad a los orígenes y el conocimiento de lo que cada cosa aporta saquen a nuestro plato rey de las catacumbas.

Si cocemos una liebre, añadir 1/2 conejo, una de nuestras perdices con un cuarto de gallina y si nos cae un pichón, con un trocejo de jamón, y si para mejorarlo, cazamos un faisán. ¿Por qué no un poquejo de lomo? Esta pequeña señal para quien esto lea y no sea del lugar.



PALOTES CON PATATAS. (La Mota)

Freímos un manojillo de palotes de ajos muy picadillos, una tazilla de harina y una cucharadilla de pimentón. Le añadimos medio litro de agua con sal. Lo dejamos cocer a fuego lento hasta que dé el aceite por encima. En una sartén aparte freímos unas 5 ó 6 patatas muy finas. Las ponemos encima de la fritada de ajos y les estrellamos unos huevos.



PASTEL DE VIERNES

Ponemos 1/2 kilo de bacalao a medio desalar. Freímos cebolla y, cuando esté bien frita, añadimos una cucharada de harina; cuando esté un poco tostada, le añadimos un vaso de leche. Mezclamos esto con el bacalao y se deja a cocer; después, lo dejamos enfriar. Cogemos 4 huevos, los batimos bien y lo añadimos todo. Tenemos un molde preparado, con papel de estraza untado en manteca o aceite; echamos la mezcla y, por la parte de arriba, le ponemos un polvo de pimienta o nuez moscada: lo tapamos y al horno. Preparamos una salsa con cebolla frita, tomate y harina y la ponemos alrededor del pastel.



PASTEL DE LIEBRE DE LA JARA

(Receta de la familia Pajarón, dada por la madre de mi amiga Virginia).

Los lomos y las piernas las picamos muy menudas, con medio kilo de magro de cerdo, y le ponemos tres huevos, pimienta, hierbabuena y sal. Lo dejamos macerar un buen rato.

Preparamos un molde y colocamos una capa de esta masa y por encima, unas tiras de tocino gordo; luego, otra capa de masa encima y otra de tocino. Lo tapamos y lo presionamos bien, que nos quede muy compacto, y lo ponemos a cocer al baño maría.



PASTEL DE CABRITO. (Señorío de Molina)

Cortamos el cabrito en trozos y lo rehogamos con tocino y cebolla. Primero, deshacemos el tocino y la cebolla hasta que esté muy blanda. Entonces, añadimos el cabrito. Cuando esté rehogado, lo pasamos a la olla y lo cubrimos de agua o con un poco de caldo caliente. Se sazona con pimienta, nuez moscada y jengibre; se le echa un poco de sal y le picamos cualquier verdura.

Cogemos seis yemas de huevos cocidos, un buen migón de pan

remojado en caldo, lo machacamos en el mortero y le añadimos un poco de agraz y, si no, el zumo de un limón; lo añadimos al guiso y dejamos que la salsa se trabe. Cuando esté cocido, lo servimos sobre rebanadas de pan con la verdura al lado.



PATATAS EN SALSA

Cocemos las patatas de tamaño mediano; las ponemos en pedazos, con rodajas de cebolla, perejil en rama, pimienta, sal y un chorro de aceite y caldo. Cuando se consuma el caldo, las pasamos a una sartén y las freímos hasta que se doren. Acompañamos con una vinagreta: vinagre, aceite, sal y pimienta.



PELOTAS DE SEMANA SANTA.

Cocemos un kilo de patatas, 300 grs. de bacalao bien lavado y dos hojas de laurel. Na vez cocidas, se escurren bien y machacamos todo muy bien para que nos quede una pasta, le añadimos 6 huevos crudos, perejil, unas 12 almendras remojadas, bien machacadas sin piel, 3 cucharadas de aceite.

Hacemos las pelotas pasándolas por harina: se fríen en abundante aceite y se sacan a una fuente con papel absorbente para que empape aceite. Las servimos con salsa de tomate frito.



PERDIZ ASADA "JUANITO"

Después de limpia, la sobrasamos ligeramente. Se coloca en una cazuela y le añadimos aceite crudo, perejil, pimienta, laurel, unas rodajas de limón o naranja, sal, ajos machacados y agua hasta que la cubra. Cuando esté o estén cocidas, añadimos una yema por perdiz, le batimos y juntamos con la salsa. Nos quedarán para chuparse los dedos. Se fríen unos champiñones con ajos de acompañamiento.

(Esta receta es producto de la sapiencia de mi amigo Juanito Cebrián, bravo mozo de la Jara).



PICHONES DE LA TÍA JUANA. (Casasimarro)

Chamuscados y limpios los pichones de cañones, los freímos; apartamos las asadurillas e higaditos. Cortamos en pequeños trozos tocino, unas nueces, una cebolla, un poco de harina y sal. Dejamos cocer con un vaso de agua y otro de vino. Cuando están a medio cocer sacamos el tocino y las nueces; todo lo demás lo machacamos en el almirez y le ponemos pimienta, nuez moscada, un poco de tomillo molido, un diente de ajo y perejil; lo deshacemos en el mismo almirez con un poco de vino tinto y lo agregamos a los pichones dejándolos cocer.



PISTO TOLEDANO

Un pollo en trozos, 5 pimientos verdes, 1 cebolla muy picada, 100 grs. de miga de pan, 2 cucharadas de vinagre, 6 tomates maduros, 50 grs. de manteca, 4 cucharadas de aceite y sal.

Limpiamos los trozos del pollo, los sazonamos y, en la cazuela con la manteca los ponemos al fuego: que se vayan asando. Remojamos la miga de pan en el vinagre, la escurrimos y la freímos en el aceite; en la sartén freímos la cebolla, los pimientos en trozos y los tomates pelados y hechos puré escurridos. Lo rehogamos todo y, cuando esté bien hecho, lo ponemos por encima de los trozos del pollo y, todo junto, lo dejamos freír ocho o diez minutos. Lo sacamos a una fuente y listo.



POLLO CON HIERBAS

Los higaditos los picamos muy menudos y los mezclamos con un

poco de manteca o aceite y hierbas como albahaca, perejil, hierbabuena y orégano, sal y pimienta. Rellenamos el pollo con esta mezcla y lo untamos con manteca o, mejor, con unas lonchas de tocino. Se mete al horno con una cebolla picada, unos puerros en trozos pequeños, laurel, tomillo y albahaca. Lo mojamos todo con el caldo y vino blanco.

Para la salsa, pasamos toda esa guarnición con el chino, añadiéndole una yema, un poco de hierbas picadas y la ponemos al fuego sin que llegue a cocer. Añadimos sal y pimienta y la servimos por encima



POTAJE DE LA ESCARDA.

En nuestros polvorientos pueblos y en la necesidad de la socarrada, como la peonada del día a día, este potaje no es sino la sapiencia cotidiana. Es del tiempo de las recolecciones, al paso de las cuajalías, cuando nuestras mujeres seguían sus pasos, de modo parecían como hoy podemos encontrar detrás de las besanas de los actores esas bandadas de pájaros tras el maná que les descubren. Así, aliviaban el hambre y el gusto nuestros jornaleros. Hoy, en vez del trigo, podemos adelantar comprando sémola; pero daré la fórmula de nuestra raíz.

Como un cuarto de trigo bien limpio, sin otra semilla distinta; lo lavamos de agua y lo envolvemos en un paño; luego, lo machacamos en el almirez poco a poco para que suelte la cáscara. Cuando esté sin cáscara, lo secamos un poco, lo ponemos a cocer con leche, canela y un palo de canela junto con manteca de vaca, es decir, manteca de vaca. En su origen, lo cocían sólo con agua, manteca y sal. Podemos hacerlo como nos guste.



POTAJE DE HABAS. (Plato de vigilia)

Judías tiernas peladas. Las buenas son las de "La meona" de Ribagorda. Las ponemos en una olla con un buen chorro de aceite y a fuego lento. Cogemos una lechuga lavada y con las manos cortamos las hojas muy cortas pero sin cuchillo; con el agua que tiene la

lechuga y la que suelte casi bastará para servir de caldo; le ponemos un poco de hierbabuena y cilantro; sazonomos y ponemos un poquillo de agua caliente y unas gotas de vinagre, dejando cocer hasta que estén tiernas. Entonces, añadimos unos huevos crudos para que nos salgan escalfados. Podemos servir el plato en la misma cazuela.



POTAJE FRANCISCANO CON ARROZ

Medio kilo de garbanzos, 200 grs. de arroz, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 2 ramas de perejil, 1 vasillo de aceite, una pizca de pimentón y laurel, 1 hueso de codillo, 1 hueso de espinazo, un poco de oreja y un poco de morro de gorrino.

Ponemos los garbanzos la noche anterior en remojo.

En el puchero, ponemos el agua con el laurel; cuando rompa a hervir añadimos los garbanzos con los huesos y los dejamos hasta que estén tiernos. En la sartén, ponemos el aceite y freímos la cebolla, muy cortada, con los ajos y el perejil; le añadimos la pizca de pimentón sin que nos queme, sacamos un cazo del caldo, lo removemos bien y lo añadimos al puchero. lo probamos de sal, dejamos cocer cinco minutos y le añadimos el arroz. Dejamos cocer otros quince minutos, lo apartamos, que repose un poco, y a servir.



POTAJE DE ATALAYA

Judías rojas o pintas en remojo. Las ponemos a cocer junto con un morro de cerdo, un trozo de tocino y, cuando estén a medio cocer, sofrimos media cebolla muy fina; con la grasa de las morcillas que le sobraron, le machacamos unas hebras de azafrán y una cucharada de harina. Cuando esté para finalizar la cocción de las alubias, le añadimos unas patatas cortadas en pellizco: nos quedará no muy caldoso. Este es el llamado cocido de judías en Ribagorda, que se comienza con la sopa hecha de rebanadas de pan y se acompaña comiendo cebolla cruda o algo de vinagre.

POTAJE DE FRAILES

Ponemos medio kilo de garbanzos en remojo. En n puchero, cocemos los garbanzos junto a un cuarto de bacalao, una jícara de aceite crudo, una cebolla cortada, tres dientes de ajo, una hoja de laurel, un poco de pimienta y un pellizco de pimentón. Cuando esté casi cocido, o sea, al retirarlo, picamos perejil fresco y le batimos un par de huevos, que añadiremos moviendo ligeramente.



RABOS DE ESQUILO

Este plato expresa una manera de cómo, en el esquileo, los hombres de la Mesta hacían uso de todo lo que de provecho les caía.

Las colas o rabos que se corta a los borregos, primero se asa a las ascuas sobre parrillas; las raspamos y, una vez limpias, las ponemos a cocer con agua, sal y tocino blanco, o sea, con grasa. Cuando estén cocidas, las sacamos al colador, las dejamos escurrir y se exprimen sin que pasen piel ni pepitas.

Sacamos los rabos de su cocción y les ponemos en otra cazuela; le añadimos al agraz, un poco de pimienta, hierbabuena y unos pelos de azafrán tostado y machacado; lo dejamos que cueza un poco. Tostamos unas rebanadas de hogaza y los Servimos encima.



REVIENTA LOBOS

Cuatro patatas asadas, dos cebollas y una buena cabeza de ajos, dos pimientos y tres tajadas de bacalao. Cuando estén bien asados, los vamos machacando en el almirez y lo pasamos a una cazuela de barro, lo aliñamos con aceite crudo y buen pimentón picante. Lo probamos de sal.



RIÑONES AL VINO

Una vez limpios, los cortamos en láminas muy finas, las pasamos ligeramente por vinagre, los secamos y los rehogamos en un poco de manteca a fuego lento.

Después, les añadimos una cucharada de harina, un vaso de vino blanco, una cebolla picada muy fina, pimienta, sal y ajo machacado. Se cuece todo, y cuando reduzca la salsa, ya están a punto. Los servimos rápido, porque si no se endurecen y pierden su importancia.



RIN RAN (VILLANUEVA DE LA JARA)

Ponemos el bacalao en remojo por la noche, lo escurrimos y secamos, se desmenuza en un plato y lo espolvoreamos con bastante perejil picado. En una cazuela con aceite, cortamos unos buenos dientes de ajos y los dejamos que se doren. Ponemos el bacalao para que se rehogue. Le añadimos unas patatas fritas muy finas y en tiras. Lo revolvemos todo con unos huevos batidos que le echamos por encima para que se cuajen a fuego lento.



RIN RAN DE RICOS (O DE MANCHUELAS)

Asamos la cabeza de ajos, se machacan y los ponemos en una cazuela con agua hirviendo. Asamos en las ascuas unas buenas tajadas de bacalao que habremos tenido unas horas en remojo, las limpiamos y desmenuzamos; la ponemos en la cazuela para que dé un hervor. Cuando está para servir, le ponemos unos huevos que se escalfen, y aliñamos con aceite, vinagre, una pizca de hierbabuena y ajos picados muy menuditos.



RIN RAN. CASASIMARRO ("TÍA JUANA")

ponemos en remojo medio kilo de almortas o "guijas" por la noche. Las echamos a la olla lavadas, con un pimiento seco, una cabeza de ajos entera, una hoja de laurel, un poco de pimienta y sal. Cuando comience a hervir, le ponemos un vasejo de aceite, una cucharada de pimentón, lavamos unos tres cuartos de bacalao, los menuzamos y los ponemos hasta que nos quede caldosillo.



ROLLO DE MANCEBÍA. (Belmonte)

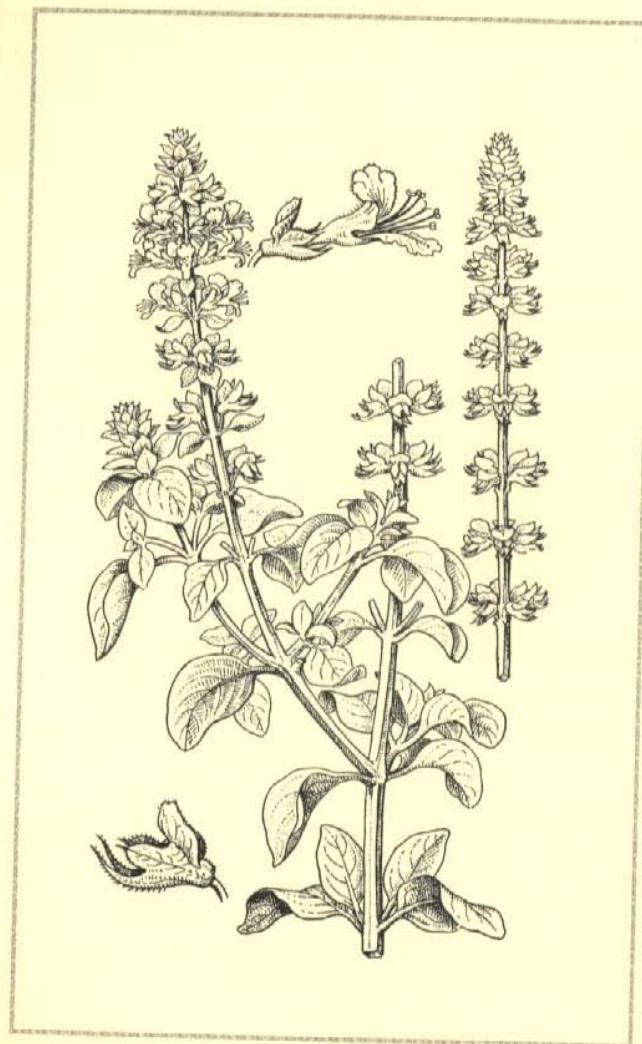
Picamos un kilo de carne magra, un cuarto de jamón curado, un cuarto de lomo, perejil y ajos machacados, pimienta, sal y un pellizco de clavo. Mojamos una buena miga de pan en leche y la escurrimos, ponemos cinco yemas de huevos. Todo esto lo mezclamos muy bien. Dentro de esta masa metemos unos cuatro huevos cocidos y partidos a lo largo, unos cinco gajos de naranja limpios y enteros. Con claras batidas, lo rebozamos y lo pasamos por un poco de pan molido; lo sofreímos un poco y lo ponemos encima de unas hojas de coliflor o berza de las más verdes. Y lo metemos en la cacerola. Aparte sofreímos una cebolla y 4 tomates pelados y bien picados; lo colamos y se lo echamos por encima. Terminando de tapar la masa con las hojas. Añadimos 2 vasos de agua y uno de vino blanco. Tapamos la cazuela y que le quede poca salsa.



SALMOREJO MANCHEGO

Asadura, bofe y corazón, todo partido en pequeños trozos. Rehovemus con manteca y aceite, junto con una cebolla muy picada; le añadimos un poco de cominos y cilantro. Asamos unos ajos y los machacamos, así como un puñado de almendras. Echamos todo esto en la sartén, rehogado con un poco de pimentón y harina; lo ponemos en la cazuela; le añadimos agua y se pone a cocer hasta que este todo tierno. Cuando esté casi deshecho, partimos rebanadas de pan tostado y las añadimos... y tendremos un rudo plato para soportar el frío de nuestras esteparias tierras.

(Receta dada por la anciana madre del Dr. La Cuesta).



Albahaca

entes de ajo, y los echamos sobre las sopas. Machacamos piñones o mendras sin piel; añadimos al almirez un diente de ajo, un poco de mienta y unos pelillos de azafrán; cuando esté bien machacado, lo hacemos con un poco de agua tibia, que tendremos preparada para la sopa, y la ponemos a cocer sin dejar de remover para que no nos peque. Cuando esta salsa esté cocida, cogemos una tercera parte y la echamos por encima de las sopas, empapamos y las ponemos a cocer. Cuando den in par de hervores, las apartamos del fuego y les añadimos el caldo o salsa restante. Las metemos un poco al horno para que hagan algo de costra. Si les estrellamos un huevo, mucho mejor.



TARTA DEL OBISPO (SIGLO XVIII)

Cortamos carne magra de cordero; la sofreímos junto con unos trozos de tocino en dados y la ponemos a cocer; cuando esté todo cocido trituramos. Hacemos una masa con harina, un poco de vino blanco, un poco de azúcar y un poco de manteca de cerdo o tocino blanco y picadito. En la tartera, ponemos el piso con una capa de esa masa y una capa de la carne ya triturada, unos corazones de alcachofas cocidas, unas magras de perdiz o, si no tenemos, de pollo, bien cortadas en laminas o tiras finas; todo esto en crudo. se introduce al horno con el fuego bajo y, cuando pierda la humedad, le ponemos una capa de masa por encima, la metemos al horno para que se dore, batimos claras de huevo a punto de nieve, le añadimos azúcar glas, batimos bien y la cubrimos por encima. Le damos el último golpe al horno y una perfecta tarta de obispo, ya que en esta época de la historia se decía que el despilfarro no podía llegar hacia abajo.



Tiznao

Como 1/2 kilo de bacalao que habremos puesto a desalar por la noche; después de escurrido, se seca un poco y lo asamos. Después desmenuzamos.

Un kilo de cebolla, que asamos y cortamos en tiras; unas tres cabezas de ajos, también asados y cortados; como 4 ó 5 pimientos colorados, asados y pelados, también en tiras; una taza de aceite crudo, un poco de pimentón y un poco de orégano. Todo revuelto como una ensalada fría.



TOMATES RELLENOS

Hacemos una pasta en el mortero con dos o tres huevos cocidos, pepinillos en vinagre, anchoas, perejil y unas rodajas de pepino fresco; lo sazonamos con pimienta, sal y un poco de aceite; con todo esto hacemos una pasta que no quede muy dura. Cocemos los tomates y con la punta del cuchillo sacamos las tripas del tomate, los escurrimos ligeramente para que suelten el agua. Rellenamos el hueco con la pasta. Luego, con miga de pan se envuelven y los ponemos en el horno; se cuece un poco y, en la misma fuente, los servimos.



TOJUNTO

Ponemos en una olla de barro todo crudo, cualquier carne, pero principalmente caza en trozos pequeños. Ponemos cebolla en trozos, unos dientes de ajos rojos, un pimiento verde en trozillos, una hoja de laurel, unas hebras de azafrán, unas patatas cortadas en pellizcos, aceite crudo y un vaso de vino blanco. Lo cubrimos todo con agua fría o un buen caldo, tapamos la olla y, cuando rompa a hervir, la probamos de sal y, cuando la carne esté tierna comerás cosa rica.



ZANGUANGOS

En la olla de barro ponemos medio kilo de patatas, un pimiento seco, un tomate muy maduro y una guindilla pequeña, 400 grs. de bacalao lavado, y una jícarilla de aceite crudo.



SOMARRO O SALÓN

En pleno trasiego de reses tan numerosas como las de la Mesta, la precaria subsistencia venía dada por el sentido mismo de la propia marcha; sólo servía la rapidez y el ingenio nacido de la necesidad misma: el aprovechamiento de la piel y de la carne que, una vez limpia de entrañas y huesos se majaba, lo mismo que hoy, con salmuera, vinagre y ajos; y se sometía a las escarchas de lunas y soles para su desecación. Después, con la aparición del pimentón y la pimienta, se ha ayudado a la malgama y añadido picante: tanto se comía seco como puesto sobre ascuas. Así nos ha llegado más o menos a nosotros.

Hoy podemos mitigar ese rudo sabor sirviéndonos de una ligera cocción con un poco de vino blanco, y cuando se vaya poniendo tierno, le añadimos un poco de tomate frito.

De esta forma, hacemos un plato en su pureza y, al mismo tiempo, acorde con esta época más relajada y exigente en el desgaste físico.



SOPA DE PARTERA

Cogemos unos trozos de calabaza limpios de corteza y pipas, los cocemos y, cuando parezca mermelada y se haya consumido todo el agua, ponemos un poco de mantequilla y sal y dejamos cocer un poco más.

Por separada, cocemos leche con un poco de azúcar y, cuando esté cocida, le añadimos la calabaza mezclándola bien. En una fuente distinta, tenemos pan en finas rebanadas y echamos la mitad del caldo anterior; dejamos cocer unos quince minutos, luego añadimos todo lo sobrante y ponemos una hojas de hierbabuena fresca.



SOPA FRANCISCANA

Un pan de hogaza: cortamos las sopas más bien grandes, ponemos una capa den la cazuela un poco ancha. Echamos perejil y espolvoreamos de pimienta y queso rallado; aparte, freímos cebolla y unos

antes de ajo, y los echamos sobre las sopas. Machacamos piñones o almendras sin piel; añadimos al almirez un diente de ajo, un poco de pimentón y unos pelillos de azafrán; cuando esté bien machacado, lo echamos con un poco de agua tibia, que tendremos preparada para la sopa, y la ponemos a cocer sin dejar de remover para que no se nos pegue. Cuando esta salsa esté cocida, cogemos una tercera parte y la echamos por encima de las sopas, empapamos y las ponemos a cocer. Cuando den in par de hervores, las apartamos del fuego y añadimos el caldo o salsa restante. Las metemos un poco al horno para que hagan algo de costra. Si les estrellamos un huevo, quedan mejor.



TARTA DEL OBISPO (SIGLO XVIII)

Preparamos carne magra de cordero; la sofreímos junto con unos trozos de tocino en dados y la ponemos a cocer; cuando esté todo cocido lo trituramos. Hacemos una masa con harina, un poco de vino blanco y un poco de azúcar y un poco de manteca de cerdo o tocino blanco picadito. En la tartera, ponemos el piso con una capa de esa masa y una capa de la carne ya triturada, unos corazones de alcachofas cocidas, unas magras de perdiz o, si no tenemos, de pollo, bien lavadas en laminas o tiras finas; todo esto en crudo. se introduce al horno con el fuego bajo y, cuando pierda la humedad, le ponemos una capa de masa por encima, la metemos al horno para que se dore, y los huevos claros de huevo a punto de nieve, le añadimos azúcar glas, lo cocemos bien y la cubrimos por encima. Le damos el último golpe al horno y una perfecta tarta de obispo, ya que en esta época de la historia se decía que el despilfarro no podía llegar hacia abajo.



Tiznao

Preparamos 1/2 kilo de bacalao que habremos puesto a desalar por la noche; después de escurrido, se seca un poco y lo asamos. Después lo menuzamos.

Un kilo de cebolla, que asamos y cortamos en tiras; unas tres cabezas de ajos, también asados y cortados; como 4 ó 5 pimientos colorados, asados y pelados, también en tiras; una taza de aceite crudo, un poco de pimentón y un poco de orégano. Todo revuelto como una ensalada fría.



TOMATES RELLENOS

Hacemos una pasta en el mortero con dos o tres huevos cocidos, pepinillos en vinagre, anchoas, perejil y unas rodajas de pepino fresco; lo sazonamos con pimienta, sal y un poco de aceite; con todo esto hacemos una pasta que no quede muy dura. Cocemos los tomates y con la punta del cuchillo sacamos las tripas del tomate, los escurrimos ligeramente para que suelten el agua. Rellenamos el hueco con la pasta. Luego, con miga de pan se envuelven y los ponemos en el horno; se cuece un poco y, en la misma fuente, los servimos.



TOJUNTO

Ponemos en una olla de barro todo crudo, cualquier carne, pero principalmente caza en trozos pequeños. Ponemos cebolla en trozos, unos dientes de ajos rojos, un pimiento verde en trozillos, una hoja de laurel, unas hebras de azafrán, unas patatas cortadas en pellizcos, aceite crudo y un vaso de vino blanco. Lo cubrimos todo con agua fría o un buen caldo, tapamos la olla y, cuando rompa a hervir, la probamos de sal y, cuando la carne esté tierna comerás cosa rica.



ZANGUANGOS

En la olla de barro ponemos medio kilo de patatas, un pimiento seco, un tomate muy maduro y una guindilla pequeña, 400 grs. de bacalao lavado, y una jícarilla de aceite crudo.

pone todo a cocer. En un mortero grande machacamos dos o tres ajos, unas tres o cuatro nueces y la yema de un huevo. Cuando la olla esté cocida, le vamos sacando el aceite que sale por encima y lo incorporamos al mortero. Sacamos las patatas y las machacamos con todo en el mortero; el bacalao lo desmenuzamos en el caldo que tenemos en la olla, le ponemos en la clara del huevo, las patatas y también al mortero. El caldo con el tomate y pimiento y el aceite lo pasamos por el colador y lo unimos.

ACEITE DE ROSAS

Medio litro de buen aceite de oliva. Se machacan y se dejan en infusión durante 24 horas. Se filtra y se guarda en un frasco de vidrio. Seguidamente lo filtramos por un colador fino, asegurándolo bien. Volvemos a filtrarlo para cuando lo necesitemos.

DULCES

Torta de la tradición de los reyes, se originó en el siglo XV. Se dice que el último de los reyes de Castilla se casó con una princesa francesa.

Se hace con miel de caña y azúcar. Se le llama "Torta de los Reyes" por ser un dulce que se hacía en la época de los reyes.

Se hacen al fuego lento. Se le agregan los ingredientes y se cocinan hasta que estén bien hechos. Cuando lo apartamos, se le agregan los ingredientes y se cocinan la cantidad necesaria. Nos tendrá que servir para dos personas. Se cocinan a fuego lento durante dos horas.

Esta receta la dio el maestro del Ajá; si va con el azúcar y el azúcar se ennegrece. Si en lugar de pan rallado se usa harina de trigo, se cocinará de otro modo.



LAJAS

La receta de la torta de los reyes es muy sencilla. Se hace con miel de caña y azúcar. Se le llama "Torta de los Reyes" por ser un dulce que se hacía en la época de los reyes.



100

ACEITE DE ROSAS

Medio litro de buen aceite de oliva y 1/4 de pétalos de rosa. Lo mezclamos y lo dejamos en infusión un día, removiendo de vez en cuando. Renovamos las flores por lo menos 3 ó 4 veces en el mismo aceite. Seguidamente lo filtramos a través de una tela o gasa fina prensándolo bien. Volvemos a clarificarlo y lo guardamos bien tapado para cuando lo apetezcamos o, sencillamente, lo deseemos.



ALAJÚ

Torta de la tradición conquense; algunos panes dulces árabes bien denotan su origen. Este "Alá" "ju", o pan de los dioses bien pudiera ser de lo último de las alacenas árabes cuando la Reconquista.

Buena miel de nuestra Alcarria, buenas nueces de "Albalate" o de "Portilla", pan muy fino rallado, unas gotas de esencia de naranja y unas obleas redondas como de unos 20 ó 25 cm.

Ponemos al fuego la miel y, cuando cueza, iremos añadiendo el pan rallado y las nueces con la esencia de naranja, que la pondremos al final para que no se pierda el aroma. Todo bien mezclado, lo dejamos cocer un poco sin dejar de remover, para que no se nos pegue. Cuando lo apartemos del fuego lo colocaremos sobre una oblea y pondremos la suficiente para hacer una torta cubriéndola con la otra oblea. Nos tendrá que resultar con un grueso por el centro de no más de dos centímetros disminuyendo hacia las orillas, donde las obleas deberán juntarse.

Esta receta la dedico a mi desaparecido Pedro Ejido, el mejor maestro del Alajú: sirva como homenaje al amigo.

Si en lugar de pan rallado empleamos galletas bien machacadas, nos resultará de ensueño.



ARROZ SERFARDÍ

Un litro de leche, 4 cucharadas de arroz, 3 de maizena, 6 de azúcar, 4 cucharadas de semola de patata y medio vaso de agua.

Ponemos el arroz en remojo en agua tibia media hora, después lo cocinamos. Así el arroz medio cocido lo ponemos en la leche con la semola de patata que tenemos bien deshecha en el medio vaso de agua con el azúcar y la maizena o arroz molido, ponemos a cocer a fuego suave, como unos 15 o 20 minutos hasta que empieza a espesarse, lo removemos para que no se pegue, lo apartamos en platillos o platos en los que lo queramos servir y le podemos poner un poco de salsa o raspadura muy fina de limón.



ARROZ DE BODAS

Este plato iniciático hoy perdido, es una de las recetas que más me gustan en su vigencia y que nadie confunda con el arroz duz o polvorín, llamado en algunas partes de nuestra comunidad.

Este plato se preparaba en la víspera de la boda y en ocasiones durante la toma de hábitos en algunas ordenes religiosas. Si bien perdido en el tiempo, éste que aquí expongo, es de algunos legajos de conventos.

Casualmente en una conversación con el agregado cultural de la Embajada de Turquía, me comentó que los sefardíes en dicho país lo preparan con la misma fórmula, si bien esta colonia de la Diáspora lo preparan desde el día de la boda al día de la circuncisión y así es conocido. Tanto esta como la recogida y llevada a la práctica por mí es fácil, pero espero que se perpetúe como fue conocida en los señoríos de Molineta y de Huete.

Diré que parte importante para ser fiel, es que no deben faltar las hebras de azafrán.

Medio kilo de arroz, la ralladura de una naranja, 1 kilo de miel y unos buenos pelos de azafrán.

Cocemos el arroz solo. La miel con la cáscara ya rallada y el aza-

frán, dejamos que cueza sin que se salga y que espume. Añadimos el arroz cocido y lo dejamos cocer a fuego lento. Se aparta y dejamos enfriar. Para los golosos una delicia.

Sigamos nuestras costumbres.



AZÚCAR DE ROSAS

1/4 de rosas rojas a las que habremos cortado el tallo, o sea, sólo utilizaremos los pétalos y el botón. Las machacamos en el mortero añadiéndoles 1/2 kilo de azúcar. Lo ponemos todo al fuego para que cueza un poco y, cuando adquiera una textura caramelosa, lo vertemos en un cuenco de cristal.



BERENJENAS DULCES

Un kilo de berenjenas, 1 de azúcar, unos diez clavillos, 1 cucharada de canela, el zumo de un limón, 1 litro de agua y un poco de jengibre (al gusto)

Son mejor que no sean muy grandes. Las pinchamos con el tenedor muy dentro por todas partes, enteras incluida la piel y rabo se hierven con un poco de sal (un minuto). Las sacamos del agua y se ponen a escurrir. En otro recipiente ponemos el litro de agua y el zumo del limón con todo lo demás y se deja hervir durante 1/2 hora. Se le añade las berenjenas y las dejamos hervir lentamente hasta que estén confitadas



BIZCOCHO DE BACALAO

Tres cuartos de bacalao bien desalado y lo hacemos como laminas finas. Si no fuese posible bien limpio y deshilachado largo pero no

grueso, 400 grs. de nuez machacadas pero no muy molida, un vaso de aceite y 1 cucharada de canela.

El molde o tartera lo untamos con aceite, ponemos una fila de bacalo y untamos ligeramente el bacalo, cuando tenemos la mitad ponemos la nuez mezclada con la canela esparcida por toda la superficie y cubrimos con la otra mitad del bacalao untado con el aceite. "¡Ojo untar no embadurnar!

Hacemos unos cortes que solo marquen.

Tenemos el horno a 180 ó 200 grados y lo ponemos a cocer como unos 40 minutos. Cuando tome color rosadito lo sacamos.

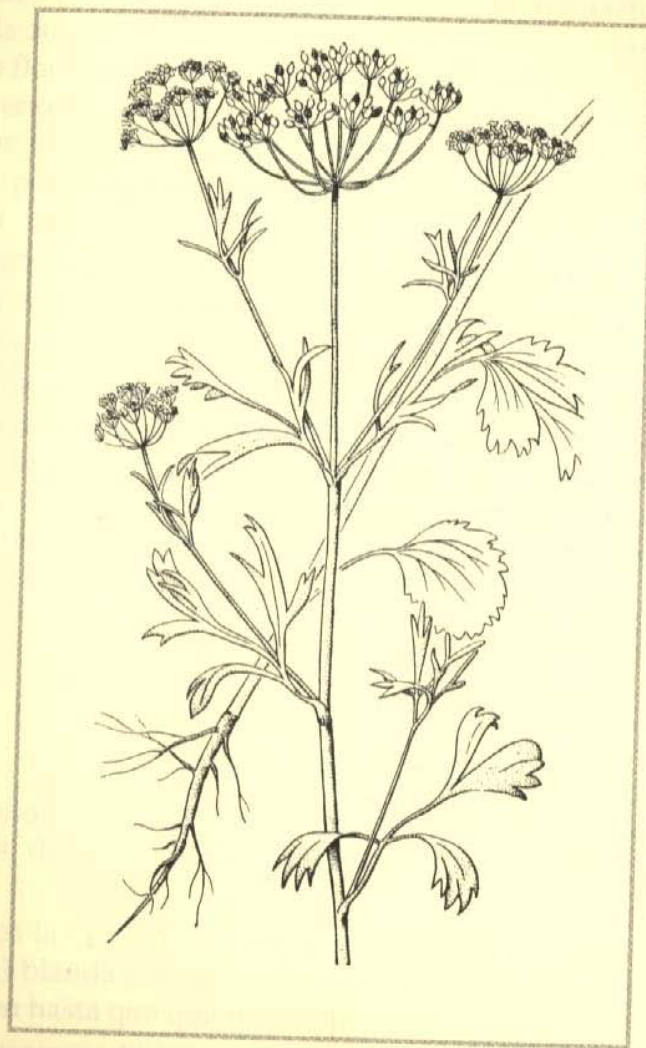
Tenemos preparada una melaza con dos vases de agua, uno de azúcar y medio limón, todo bien cocido para que el azúcar se disuelva bien, lo tenemos que dejar enfriar. Este jarabe se le echa por encima al sacarla del horno, se la deja enfriar y la cortamos por los triángulos que ña habíamos echo. La podemos poner con una crema acida.



BOCADOS DE SAN MIGUEL

Coger la calabaza limpia de corteza y tripas. La cocemos y la ponemos a escurrir bien.

Se toma la misma cantidad de azúcar y se pone al fuego a que se clarifique. Cuando está espesando ponemos la carne de la calabaza, que meneamos con el cucharón de madera hasta que dé unos hervores y esté espesa. La retiramos y hacemos los bocaditos. Los ponemos a secar al sol. Cuando estén de un lado los ponemos del otro. Se les puede añadir un poco de miel o canela.



Anises

BOCADOS DE MEMBRILLO

Un kilo de membrillo, 2 tazas y 1/2 de azúcar, 3 limones y 2 tazas de agua.

Pelamos los membrillos y los cortamos en cuartos limpios de pipas y la zona maderosa del centro, los ponemos a cocer sin taparlos en fuego flojo hasta que se hablande como media hora. Se escurren y se dejan enfriar, después hacemos un pure y lo pasamos por un chino o colador y la misma cantidad de pulpa resultante le añadimos de azúcar y por cada dos tazas de está mezcla le ponemos el zumo de un limón.

Todo ello lo ponemos en una cacerola o molde y se pone a cocer a fuego suave y lo movemos para que no se nos pegue y vaya perdiendo el agua.

Mojamos el recipiente con el zumo de limón y echamos toda la masa y que nos quede bien planita, la untamos también de limón por encima y lo tapamos con una gasa o paño y lo dejamos al aire unos días. Después lo podemos cortar en pequeños triangulos y acompañar con rebanadas de buen queso y como los cristianos bebemos vino: loado sea el efecto.



BOLLOS DE QUESO

Trescientos cincuenta gramos de harina, 1 cucharada de bicarbonato, 150 grs. de mantequilla, 250 grs. de queso rayado, 1 yogur y un huevo.

Ponemos la harina en el bol y añadimos la mantequilla (uede ser margarina) blanda y el queso rayado, el huevo y el yogur y lo mezclamos bien hasta que quede una masa homogenea.

Espolvoreamos la mesa o tabla de harina y estendemos la masa que alisamos con la mano o un rollo.

Cogemos un vaso o copa no muy grande y cortamos los bollos con el borde. Se ponen en la bandeja del horno y los espolvoreamos por encima con un poco de queso rayado y ponen al horno como a 200° hasta que se tornan a un color doradico.

El anís es expectorante, carminativo, tónico estomacal o digestivo. Todavía hoy sigue siendo el mejor remedio como infusión para los niños contra los gases

BOCADITOS DE RABINO

Para la masa: 2 tazas, de sémola, 2 huevos, 1 y 1/4 de azúcar, 1 taza de agua, una cucharada de bicarbonato, 3/4 de taza de almendras molidas y 1/4 de almendras partidas.

Mezclamos bien la sémola, los huevos, el agua, el azúcar, el bicarbonato y las almendras molidas. Hacemos una masa que dejamos reposar unos diez minutos.

Cogemos un molde de 20x30 y lo untamos con mantequilla y vertemos la masa que alisamos bien y la hacemos unos cortes en forma de rombos o cuadradillo y en el centro de cada uno pinchamos media almendra partida. Metemos al horno sobre 180 ó 200° hasta que la pasta tome el color tostado, lo sacamos y cortamos por las señales que antes realizamos.

Hacemos un jarabe como de costumbre con 2 cucharadas de miel, una taza de azúcar, 1/2 taza de agua y el zumo de medio limón con el que rociaremos los bocaditos



BUÑUELOS

Medio kilo de harina, 2 vasesos de agua templada, unos 40 grs. de levadura, 4 cucharadas de azúcar, 1 huevo, una cucharadilla de sal.

Ponemos en un bol el azúcar y la levadura que con un poco de agua templada desharemo y los huevos, después añadimos todo el agua y lo mezclamos y poco a poco agregamos toda la harina. La masa nos tendra que quedar blanda y la dejamos tres o cuatro horas. Así subira la masa. en una sartén honda con el aceite bien caliente y al fuego fuerte vamos cogiendo la masa con una cuchara grande y las echamos en la sartén sin que se peguen entre sí. Lesa damos la vuelta para que se frian bien. Se dejan escurrir el aceite en un colador.

Después se les hace un sirope con dos cucharadas de miel, una cucharilla de azúcar, 1/2 zumo de limón y 1/2 vaso de agua. Lo ponemos a hervir unos cinco minutos y le bajamos el fuego.

Se presentan los buñuelos en una fuente y por encima se le vierte este sirope y les espolvoreamos un poco de canela.

De tradición judia que siempre recordare las semanas santas de mi niñez ya que mi madre lo aprendio de mi abuela paterna.



BUÑUELOS DE QUINTERÍA

1/2 kilo de queso sin corteza, 200 g. de azúcar, cinco huevos batidos y 200 g. de harina. Todo junto lo machacamos bien en el almirez hasta que se mezcle bien la masa. Se hacen los buñuelos y se fríen en abundante aceite. Se sacan sobre un papel para que empape el aceite. Los rociamos con miel y los espolvoreamos con un poco de canela.



BUÑUELOS SEFARDIES

Una torta de pan ácimo, 2 buenas patatas, 1 tazón de queso rayado, 4 huevos batidos y sal a gusto.

La torta de pan ácimo la machacamos bien y las ponemos en remojo para que se ablanden bien; las patatas cocidas las hacemos puré, lo juntamos en una masa con el queso rayado y los huevos batidos que nos quede una buena masa.

Con una cuchara hacemos el buñuelo con la mano y los freímos en aceite bien caliente hasta que se doren.

Los sacamos y los ponemos sobre un papel de extraza o que empape el aceite.

Después los podemos rociar con un poco de miel diluida.



CALABAZOTE

Una vez limpia la calabaza la ponemos en sal. La sacamos de la sal y la lavamos con abundante agua clara. La ponemos a cocer hasta que esté bien cocida. La dejamos escurrir.

Ponemos a cocer la misma cantidad de azúcar y, cuando esté clarificada, lo juntamos todo y lo cocemos con cuidado de que no se pegue. Cuando hace hilo entre los dedos lo dejamos enfriar.



CONFITURA DE NUECES

Tres partes de nueces verdes por dos de azúcar. Se las libera de la fina película que las envuelve. Las ponemos en agua fría para después cocerlas. Cuando estén cocidas las sacamos y las ponemos en agua nueva y fría. Hacemos un almíbar y cuando esté frío las echamos en él. Las dejamos un día y repetimos en otras dos ocasiones la misma cocción. Las sacamos y las ponemos en tarros a buen recaudo.



CROQUETAS DE ÁNGEL

1/2 kilo de arroz, 1/2 litro de leche, 300 g. de azúcar y una pizca de sal. Lo ponemos a cocer. Antes de que el arroz se nos haga una pasta lo sacamos y lo escurrimos.

Batimos unos 6 huevos, unas 2 cucharadas de harina y una copa de vino blanco. Con una cuchara se toman porciones de arroz y se rebozan en este batido y después en pan rayado, y otra vez se pasan por huevo y harina. A continuación las freímos en manteca o aceite. Las espolvoreamos con un toque ligero de canela o azúcar.



DULCE DE ROSAS

Esta receta típica de bodas fue recogida en un legajo del s. XVI. Aún hoy lo sigue elaborando el pueblo sefardí, y es común en Turquía.

Ponemos los pétalos de olorosas rosas en una cacerola, que las cubra el agua, y las cocemos de 5 a 6 minutos. Después lo pasamos por un



Menta

tamiz y les añadimos tanta azúcar como agua, o sea, litro de agua por kilo de azúcar. Lo ponemos de nuevo a cocer hasta que nos quede gelatinoso. Lo espolvoreamos con azúcar entera cuando esté frío.



DULCE DE HIGOS VERDES

Un kilo de higos verdes, 3 tazas de azúcar, 3 de agua, 1/2 palo de vainilla (o una cucharada molida), 1/2 limón y 4 ó 5 clavillos.

Bien lavados los ponemos que hiervan con el agua, el limón y el azúcar hasta que quede el caldo espeso. Lo apartamos del fuego y se dejan dentro del almibar toda la noche.

Después ponemos de nuevo a hervir hasta que se ablanden con una cuchara de agujeros o tenedor. Sacamos los higos del almibar y los ponemos en una bandeja grande para que se llene el fondo y se meten al congelador hasta que se hielen y podemos pimchar en cada higo una pizca de almendra.

Si el caldo queda muy caldoso lo reducimos al fuego y lo rociamos por encima.

Yo recomiendo para los conversos un toque de aguardiente.



DULCE DE MANZANA

Un kilo de manzanas acidas, 1 kilo de azúcar, 2 vasos de agua y un limón

Ponemos el agua que hierva con el azúcar y nos sale un sirope. Pelamos las manzanas y según las partimos las echamos a la cocción de agua y azúcar para que no se pongan negras. Se dejan cocer a fuego lento hasta que se forme una pasta suelta. Lo echamos sobre otro recipiente con el zumo del limón y lo dejamos dar un hervor y lo retiramos de la lumbre.



DULCE DE UVA

Un kilo de uva, un kilo de azúcar, un vaso de agua y un limón

En un cazo hondo ponemos el agua con el azúcar y que hierva hasta que vaya espesando. Tenemos las uvas lavadas y sin el escobajo sea, sólo los granos.

Para saber si el jarabe esta a punto echamos una gota en el plato y no se extiende esta en su punto. Entonces echamos las uvas y que hiervan como diez minutos, luego se le añade el zumo del limón y mantenemos que hierva otros 3 minutos y se aparta del fuego.

En el recipiente que guardemos el dulce ponemos una cucharada de aceite para que se atempere la vasija, así antes de que se enfríe lo tenemos todo para que haga una película que servira para evitar que nos ponga moso.



FLAN DE LA SEÑORA EMILIA. (CAÑETE)

Receta recogida de la tradición familiar de la madre de mi gran amigo Pedro Muñoz, un serrano rupestre incrustado en los ensamblajes catalanes, pero pregonero de lo nuestro. Sirva de conocimiento a quienes como él pregonan el nombre de Cuenca por todo el mundo).

Ingredientes: 1/2 litro de leche, 180 grs. de azúcar, 6 huevos, dos ramas de laurel, unos ocho o diez pelos de azafrán.

Ponemos la leche a cocer con el laurel. Batimos seis yemas y cuatro claras con casi todo el azúcar (dejamos el suficiente para el caramelo). Batimos el azafrán y, machacado, lo añadimos. Mezclamos todos los ingredientes y los echamos a la flanera que, anteriormente, habremos caramelizado. Seguidamente, la ponemos a cocer al baño maría. Una vez cocido todo, lo dejamos enfriar y lo sacamos a la fuente. Batimos dos claras de sobrantes a punto de nieve y, con una manguera, decoramos con el dibujo al gusto.

Si pruebas esta receta, transmitida por la señora Emilia a sus hijos Cañete, recuperarás el regusto al azafrán de nuestra tierra).

FRUTA DE ALMENDRA

(Receta del manchego pueblo de La Mota. Diómela la madre de José Contreras, el mejor choricero de Don Quijote.)

Ahí va: 1/4 de almendras (tres de ellas amargas), que machacamos bien machacadas en el mortero, pero sin que se nos aceiten; les añadimos 4 yemas de huevo y un cucharadilla de harina. Lo meneamos todo bien, de manera que no salgan grumos. Le añadimos las claras para que la masa nos quede ligeramente blanca. En una sartén ponemos aceite de oliva y, si no, buena mantequilla y, poco a poco, con un cucharilla, vas dando la forma de una especie de torrijas muy delgadas. Una vez fritas con cuidado, las espolvoreas con azúcar por encima.



HOJARASCAS DE CALABAZA

Hacemos rebanas sin cáscara, muy delgadas, las pasamos por harina y las freímos muy bien, así nos quedan como hojarasca, y las espolvoreamos con azúcar y canela. Siempre las sazonamos antes de freír.



MAZAPAN

A 1/2 kilo de almendras molidas le ponemos 3 ó 4 amargas, 2 tazas de azúcar y un huevo y una yema batidos.

Hacemos una masa y cortamos en forma de rombos, las ponemos sobre una tabla o bandeja y las dejamos secar.

Primitivo mazapan sefardí, hoy las comunidades sefardíes los mantienen en su esencia.



MELOCOTONES DE CIRCUNCISIÓN, RELLENOS

Carne de magro picada, un poco de azúcar y una rama de albaha-
ta, un par de huevos batidos, dos almendras bien machacadas. Todo
ello bien amasado. Sacamos los huesos a los melocotones y metemos
el relleno. Los ponemos a cocer con caldo del puchero y vino blanco.
Es un plato sefardí.



MOSTACHOS DE NUEZ

Dos tazas de nueces molidas, una taza de harina, una taza de azú-
car, una taceja de canela y un huevo y una yema batidos.

Con todo esto hacemos una masa y con medio cascarón de la nuez
como medida o una cuchara damos forma de un dedo y los cruza-
mos como si fuese lazos.

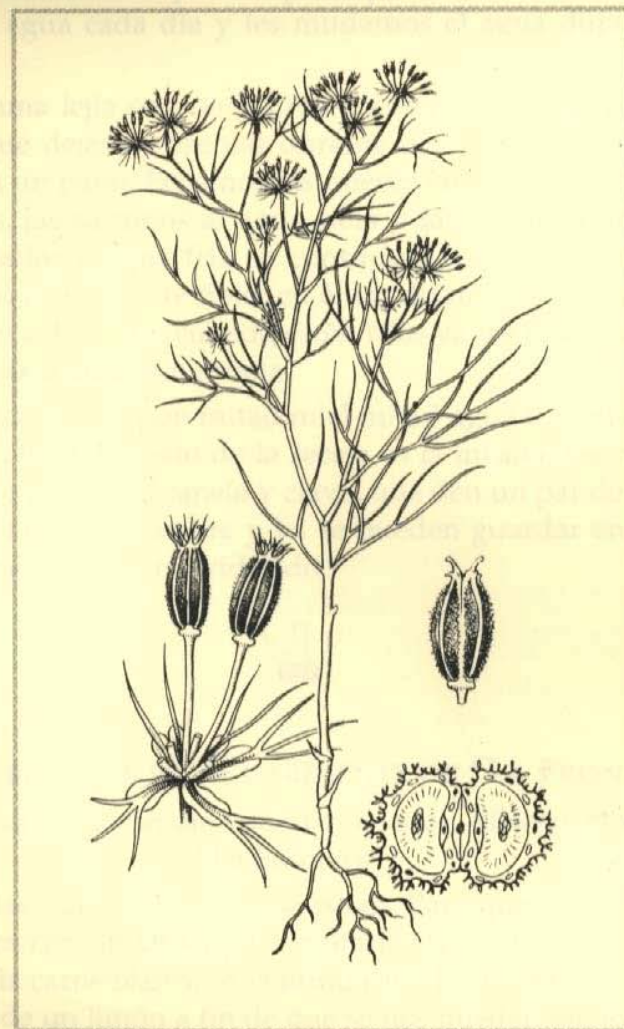
Los freímos y cuando los coloquemos en la bandeja los vamos
doboando en azúcar moreno, o sea, de caña.

Lo mismo podemos utilizar almendras peladas.



MOSTILLO

Ponemos el mosto a cocer; como hoy el mosto ya no lo podemos
tener natural, en su defecto le ponemos miel. Lo dejamos enfriar y
añadimos la mitad de harina, desleída y pasada por un colador para
que no tenga grumos. Después; ponemos la mezcla al fuego y, sin
dejar de remover, le añadimos raspadura de limón y canela. Cuando
está ya cocido, lo vamos poniendo en platos o moldes; por encima le
podemos poner nueces o almendras. Receta recogida en el pueblo
ledano de El Romeral.



Comino

NUECES

Cogemos las nueces antes de hacerse madera y, con un alfiler gordo, las punzamos de parte a parte por cuatro o cinco sitios. Las ponemos en agua cada día y les mudamos el agua durante ocho o nueve días.

Hacemos una lejía con ceniza (tal y como explico al principio de este libro), que dejamos asentar durante dos o tres días, después la filtramos con un paño. Echamos las nueces en ella y les damos dos o tres hervores, las sacamos al agua tibia y las dejamos un rato para después pasarlas a agua fría. A continuación haremos un almíbar para cubririrlas cuando esté tibio; en él las dejaremos un día, les daremos un ligero calentón y cuando estén frías ya las podemos guardar. Al servir las sazonalas con canela.

Si quieres con miel, pon mitad miel mitad agua y ponlas a cocer y que espumen bien. El resto de la receta es la misma, las nueces bien cocidas y todo junto con canela y clavo, que den un par de hervores y luego las retiras de la lumbre y ya se pueden guardar en frascos de cristal o azumbres de barro vidriado.



NUECES BLANCAS EN AGUARDIENTE DE "LA FRONTERA".

(Esta receta es un homenaje a su mantenedor, Alberto, el tendero de "La Frontera").

Se cogen las nueces verdes y se pelan. Para que nos sea más fácil las pinchamos con un alfiler para quitarles la telilla que las envuelve y nos quede la carne blanca. A continuación las metemos en agua fría con el zumo de un limón a fin de que se nos queden blancas. Cuando estén reblandecidas las ponemos a cocer y, cuando estén blandas, las ponemos de nuevo en agua fría.

Cocemos agua con azúcar hasta el punto de almíbar y, cuando está templado, lo vertemos sobre las nueces (sin el agua en la que las enfriamos), dejando la mezcla en reposo durante un día. Las cocemos ligeramente con el almíbar clarificado y las dejamos un día más. Después las escurrimos. Al almíbar le añadimos las dos terceras partes

de aguardiente mezclándolo todo bien. Lo filtramos y llenamos unos frascos que cuidaremos de tapar bien.



PAN DEL CORPUS

En una cacerola ponemos dos vasos de leche y azúcar al gusto. Añadimos dos cucharadas de agua de azahar o una monda de naranja, una cáscara de limón y una pizca de sal. Lo cocemos hasta que se reduzca a la mitad.

Cortamos pequeñas rebanadas de pan tierno y las ponemos en una cacerola, que se empapen bien. Las retiramos dejándolas escurrir. Las rebozamos con huevo batido y las ponemos a freír. Las servimos con azúcar espolvoreado.



PANES DE SAN ROQUE

Machacamos unos 100 g. de almendras dulces y 4 almendras amargas sin cáscara, por supuesto. Conforme las machacamos las mezclamos bien con una clara de huevo. Vamos añadiendo 100 g. de azúcar en polvo. Cuando está hecha la pasta la vamos haciendo masa y le añadimos unas gotas de limón. La aplastamos bien y cortamos los panecillos como queremos. Luego los ponemos sobre la plancha del horno untadas con mantequilla, cociéndolas a continuación en el horno templado. Lo ideal es como lo hacía la abuela Ángela y la Tía Elena, poniéndoles una pequeña cama de hoja de trigo (vulgo salvado). Al tostarse resultan estupendos.



PASTEL DE PATATA DE REPASTAR

Unas buenas patatas asadas en la ceniza y si no en papel de aluminio en el horno. Cuando están bien asadas las pelamos y con un tenedor las aplastamos hasta hacer una pasta.

Batimos seis u ocho yemas de huevo y la cantidad proporcional, al gusto, de azúcar. Lo mezclamos con la pasta de patata y lo amasamos todo con la ralladura y el zumo de un limón. Le añadimos las claras batidas a punto de nieve, y todo bien mezclado lo ponemos en un molde untado de mantequilla, y al horno hasta que tome consistencia y color.



PASTAS DE LA POSÁ

Tres cuartos de harina, 2 cucharadas de aguardiente, 2 cucharadas de vainilla negra o un "palo", 1/2 taza de azúcar de caña, 2 cucharadillas de bicarbonato, 1/2 tacilla de aceite y un kilo y medio de mantequilla.

Dentro del bol deshacemos la mantequilla con la harina y añadiendo todo lo demás hasta que nos resulte una masa sedosa y ligera.

Vamos cogiendo con la mano que sobamos un poco y dándole la forma que nos parezca las ponemos en la bandeja del horno. Se meten al horno entre 190 y 200°, cuando estén tostadas las sacamos y las espolvoreamos con azúcar morena o de caña.



PEZONES DE DONCELLA

Con unas buenas manzanas: las pelamos y limpiamos de pipas, remoja los trozos en aguardiente y azúcar, dejando macerar como una hora. Las escurrimos y hacemos una pasta: ponemos un huevo cada tres manzanas y le añadimos un poco de harina para que les dé consistencia. Con una cuchara, vamos sacando bolas a una sartén con el aceite muy caliente: las echamos a freír y las dejamos que nos queden doradas. las iremos sacando luego a una fuente cubierta con un paño o papel para que empapen el aceite. Las espolvoreamos de azúcar o pasamos por miel, y a disfrutar.



PLATILLO DE ALMENDRUCOS (ARZOLLA)

Cogemos almendrucos antes de que estén hechos hueso, les limpiamos la pelusa con un paño y los ponemos a cocer con agua. Luego los escurrimos. Freímos cebolla picada con tocino, salteamos los almendrucos partidos y, cuando la cebolla esté blanda, los tapamos con caldo y lo sazonomos con especias, un poco de canela y azúcar, los dejamos dar tres o cuatro hervores y les añadimos un poco de verdura picada. Se sirve sobre rebanadas de pan blanco.



POTAJE DE ZANAHORIAS

Las pelamos y las cocemos con agua y sal. Una vez cocidas las cortamos en rodajas, las salteamos con un poco de manteca o aceite y con unas cebollas, que se quede blanda. Las echamos a la cazuela y las sazonomos con hierbas al gusto. Las cubrimos con agua caliente, les añadimos una buena cucharada de miel y vinagre, que se nos queden dulces y agrias al tiempo. Les freímos un poco de harina y la deshacemos con el mismo caldo. Cuando esté hirviendo le ponemos un huevo por persona, estrellándolos de uno en uno para que no se peguen. Se sirve todo revuelto.



ROLLOS DE CALABAZA

Un paquete de hojaldre que hoy podemos comprar en cualquier sitio, 1/2 kilo de calabaza y un poco de sal.

Pelamos la calabaza y la cortamos en dados grandes y la lavamos y la cocemos con un poco de sal hasta que este blanda pero no deshecha. La sacamos y escurrimos y hacemos un pure al que añadimos una pizca de sal y una cucahrada de azúcar.

Tenemos las hojas del hojaldre extendidas como de 20x30 sobre la mesa o tabla que antes habremos espolvoreado de harina y las cortamos en tiras para que nos salga unas diez y en cada tira ponemos

un poco de pure de calabaza en cada punta y la enrollamos (como si hicieramos un cigarro). Todo los rollos los untamos con un poco de mantequilla y se meten al horno caliente como a 180° y cuando se pone de color rosa está listo. Se les espolvorea azúcar o canela



TORRIJAS DE MONASTERIO

Las manzanas, o peras si se quiere, las pelamos y las cortamos en cuatro pedazos cada una. Las ponemos en un recipiente con aguardiente fuerte, azúcar al gusto y unas cáscaras finas de limón. Las tenemos tres o cuatro horas en maceración, las sacamos y las ponemos a escurrir.

Hacemos una masa con harina y huevo batido y un poco de agua, que salga un poco espesa. Rebozamos bien los trozos de fruta y los freímos, que se queden bien dorados. Después las espolvoreamos con azúcar por encima. Bocado de abad.



TORRIJAS DE LA ABUELA DOMINGA

Porque los paladares de la niñez son una de las señas de identidad dormidas más al alcance de cada uno de nosotros, y permanecen escondidas en nuestros instintos más primarios, rogamos a Maribel y Elvira que mantengan este recuerdo de su niñez, pues cada uno de nosotros le agradecemos este dulce bocado.

Mantener el recuerdo, en nuestro caminar por lo legado por Dominga a sus nietas, habra valido la pena si ese regusto nos llena de placeres gustativos.

Receta:

Batimos dos huevos y les añadimos harina para hacer una pasta o masa muy ligera y que esté bien mezclada para que no tenga grumos. En una sartén tostamos aceite de nuestra Alcarria. Con una paleta o cucharón de hierro vamos cogiendo pequeñas porciones de masa y las vamos friendo en el aceite bien caliente, esperamos que la

sa se desprenda de la paleta o cucharón y sin que se quemem las ramos a una fuente honda.

Hacemos un almibar: ponemos en una cazuela o puchero un poco de agua con la cascara de un limón, un poco de azúcar o miel y unos ramos de canela y lo dejamos cocer unos diez minutos. Este almibar lo ponemos por encima de las torrijas y lo dejamos al relente, que se enfríe para el día siguiente. si tenemos mucha prisa o somos muy impacientes metámoslo en la nevera y apartemos las raciones.



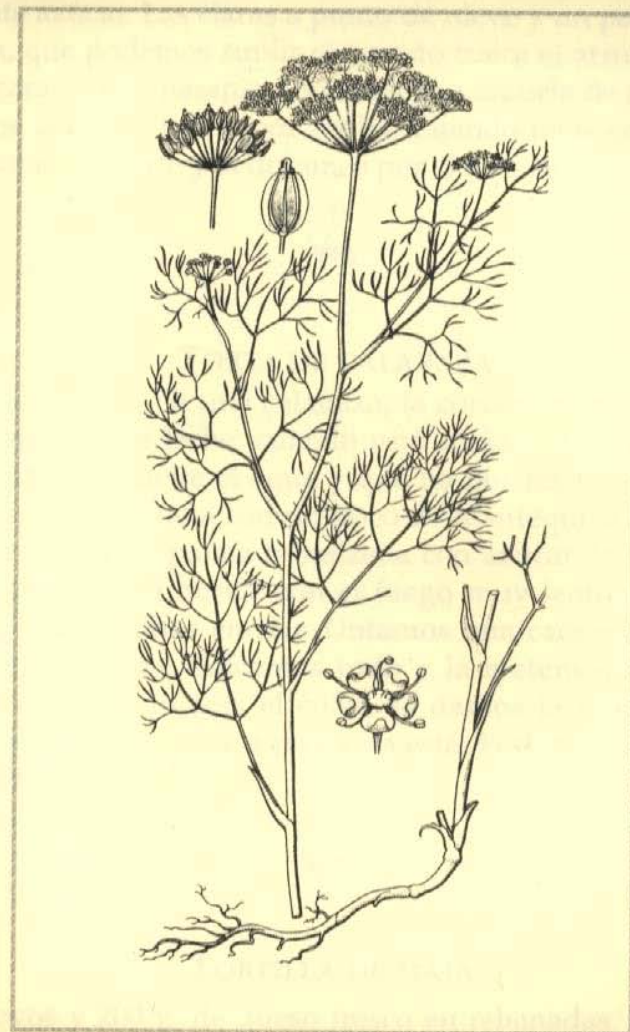
TORRIJAS DE CALABAZA

Preparamos la calabaza y la hacemos lonchas, que nos queden del espesor de una rebanada de pan. Las ponemos en aguardiente fuerte con azúcar y un poco de agua de azahar, o una pizca de canela y las raspaduras de limón. Las dejamos unas tres o cuatro horas macerando. Las sacamos y las dejamos escurrir. Preparamos una salsa con huevos batidos y harina y una pizca de manteca. Ponemos las rebanadas, que no sean muy gruesas para rebozarlas bien. Bien rebozadas las freímos, que se doren bien por los dos lados. Les espolvoreamos azúcar.



TORTA DE VENDIMIA

Cogemos como un kilo y medio de grumos o racimos sueltos, que estén agraces. Tenemos agua cociendo y echamos los granos, los dejamos dar tres o cuatro hervores y los pasamos a un colador para escurrir. Cogemos como 400 g. de azúcar que ponemos al fuego hasta que se deshaga. Echamos las agraces dentro y que cueza hasta que se ponga en ebullición. Si está muy caldoso le añadimos un poco de pan rayado. Lo quitamos del fuego y le añadimos canela molida. Ponemos debajo las hojas de vid limpias y hacemos la torta encima. Tienes que tener presente que unas veces queda más agrio que otras, lo cual podrás corregir añadiendo un poco de azúcar.



Eneldo

TORTA DE ARROZ

1/4 de kilo de arroz en leche al que añadimos un trocillo de mantequilla y lo ponemos a cocer. Cuando esté espeso lo sacamos a un recipiente para que se enfríe. Le añadimos unas 6 yemas de huevo y la suficiente azúcar. Las claras a punto de nieve y un poco de esencia de naranja, que podemos suplir si cuando cuece el arroz lo ponemos con la cáscara de una naranja. Untamos una cazuela de mantequilla y la ponemos al horno fuerte por arriba. Cuando toma color le damos la vuelta sobre un plato y la doramos por el otro lado.



TORTA DE CALABAZA

Cocemos la carne de una calabaza, la cortamos en trozos pequeños, con un poco de leche; cuando esté cocida, la exprimimos con un paño para que suelte el agua y que no nos resulte muy líquida. La volvemos a la cazuela con un poco de mantequilla, le añadimos un poco de fécula de patata o maizena con azúcar, la diluimos con leche y la ponemos a hervir con el fuego muy lento. Cuando esté bien trabada la dejamos enfriar. Untamos una cacerola con mantequilla y miga de pan, volcamos todo y la metemos al horno con fuego fuerte. Cuando coja el color, le damos la vuelta sobre un plato, la tostamos por la otra cara y ya está. Podemos adornarla con guindas o frutas escarchadas.



TORTILLA DE MAJÁ

Seis huevos y 200 g. de queso fresco en rebanadas. Picamos una buena rama de hierbabuena y una pizca de ajedrea o sándalo, lo desmenuzamos y lo añadimos a los huevos batidos y salpimentados, junto con las rebanadas de queso. Se pone una sartén con un poco de aceite, se añade todo y cuando se trabe ligeramente, para que no se derrita el queso, le damos la vuelta con un plato, y estará lista para comer.

TORTA DE NUECES

Tres tazas de harina, 1 cucharada de café de bicarbonato, 1/2 pastilla de mantequilla, 1 tazón de leche, 1/2 taza de azúcar, 2 huevos, 1 tazón de nueces machacadas un poco gordas y una rayadura de naranja o limón.

Hervimos la leche, la mantequilla y el azúcar, cuando todo este en deshecho en un recipiente añadimos los huevos bien batidos, añadimos poco a poco la harina mezclando todo añadimos la nuez.

Untamos un molde o tartera con mantequilla y ponemos la masa y el horno como a unos 200°-230° calentado antes de meter la torta, luego bajamos a 190°.

Cuando se pone dorada comprobamos con una aguja o palillo y si sale limpio es que está en su punto.

Tarta judía que todavía se puede tomar entre el pueblo sefardí y entre algunas comunidades religiosas mantuvieron has el s. XIX.



TORTA DE BATATA

Dos vasejos de aceite frito y templado, 1/2 kilo de azúcar, 8 huevos, 1 kilo de batatas cocidas y muy picadas, medio litro del agua de cerclas, 400 grs. de levadura, 2 kilos de harina.

Mezclamos todo muy bien, primero la levadura y lo último la harina. Dejamos que la masa suba, que tendremos tapada. Hacemos las tortas del tamaño que queramos; las colocamos en las bandejas y las untamos que suban más. Les untamos huevo por encima, espolvoreamos de azúcar y las metemos al horno. Se pincha para saber el punto de cocción. No se tiene que quemar.



TRAVADICOS

Haremos una masa para hacer después como una empanadilla con un vasejo de aceite, medio de agua templada, una cucharada de canela y una de azúcar moreno o de caña y 350 grs. de harina.

Mezclamos el agua y el aceite y muy despacio mezclamos una parte de la harina amasamos un poco y añadimos la canela y el azúcar y poco a poco el resto de la harina, para conseguir una masa fina y suave. La dejamos reposar como una media hora

Hacemos unos panecillos (nos saldrán 30 ó 40) y los aplastamos bien con la palma de la mano, los estendemos para que nos quede como para una empanadilla.

El relleno lo preparamos con 100 grs. de nuez molida, 100 grs. de almendras o piñones, 2 cucharadas de azúcar morena, 2 cucharaditas de canela y un puñado de arroz tostado.

Con una cuchara ponemos en medio de la empanadilla que cerramos y pegamos la masa aplastando los bordes con un tenedor.

Las colocamos en bandeja del horno a 200° y estarán cuando se ponen doradas.

Preparamos un jarabe como de costumbre con 2 cucharadas de miel, 1 vasejo de azúcar y medio de agua y el zumo de medio limón, cuando este hirviendo vamos metiendo las empanadillas que den un hervor y las sacamos escurridas.

Cuando se sirvan las ponemos por encima algo de este jarabe.

Colofón

Si hemos de aromatizar los condumios y viandas que habremos de tomar.

Experiencias seculares que nos haran transitar por alacenas perdidas de este o aquel lugar, sapiencias bien enseñadas por escrito o por oral, de pizca, tomando en cucharadas o costal, empleamos las especias para bien condimentar las carnes, las pepitorias o las aves de corral, los mondongos, las morcillas, chorizos, algunas güeñas y también otras guisás.

La canela y la vainilla para postres y algo más, algunos licores tampoco les viene mal; con las mondas de naranja, las bayas de los zarzales, nueces verdes y azafrán de campòs de La Motilla. Los granos de alcaravea o pimienta, uns guindas en aguardiente. Tomillo primaveal, un poco de hierbabuena, perejil y sazonar con unas cabezas de ajos, jenjibre, limonera, cilantro o mejorana si adobamos con hinojo, salvia y hoja de laurel, menta, romero o albahaca con lo que a de suponer que conociendo las hierbas a de hacernos mucho bien.

Si empleamos el clavo tener cuidado con él pues si mucho lo cargamos puede no resultar bien.

Si empleas el comino comino nunca abusaras puesto que pasarse todo sabrá solo a él.

Si empleas el cardomomo procura bien machacar pero ten mucho cuidado puesto que se es con exceso le pasa lo que al comino, resulta muy perfumado.

Si tienes un poco de eneldo marida con el pescado o con huevos
itos te dara buen resultado.

Y no te olvides del anís para hacer los mantecados.

Colofón

INDICE

J. Racionero, maestro alquimista de la cocina manchega	9
Introducción	13
Entrante	15
Recetario	25
Aguardientes	29
Aguardiente de los caballeros	29
Aguardiente de trasnochá	29
Aguardiente boreal	29
Aguardiente de nogal	30
Aguardiente de higos	30
Aguardiente de ciruelas	30
Aguardiente de saúco	31
Licores	31
Licor de nueces de Trabaque	31
Licor del cielo... .. .	31
Licor de nueces de Trabaque	31
Licor de las doncellas	32
Licor de Prior... .. .	32
Licor del Tío Florencio	32
Mistela	33

Zurracapote	33
Zurracapote (otro)	33
Paloma	34
Resolí	34
Vino de melocotón	35
Vinagres	36
Vinagre de aroma	36
Vinagre demayos	36
Vinagre del placer	36
Vinagre de la sierra... ..	37
Vinagre de saúco en cocción	37
Vinagre para ensalada de fiesta	38
Jarabe de vinagre y moras	38
La Matazón	39
Comidas	49
Agridulce de garbanzos	51
Ajo arriero de Cuenca	51
Ajo emparedado... ..	51
Ajo Manchego	52
Ajo Perdíz	52
Albóndigas	53
Arroz de matazón	53
Asadillo con judías	53
Arroz campesino	54
Arroz con conejo	54
Arroz con conejo (Días de fiesta)	54
Atascaburras	55
Bacalao de Trasnochá	55
Carne con castañas	55
Codornices de la vega del Trabaque en escabeche	56
Cordero, guisote del Campichuelo	56
Collejas de mayo	57
Cochinillo relleno de bodas	57
Conejo con castañas	57
Conejo de boda	58
Caracoles en salsa	58

Ensalada de esquilo	59
Ensalada de pimientos	59
Ensalada de alubias	59
Ensalada de bacalao	60
Ensalada del Campichuelo	60
Ensalada de rescoldo	60
Ensalada manchega	63
Espinacas en rollo	63
Espinacas de Iniesta	63
Galianos o gazpachos manchegos	64
Gallina de abadía	65
Gerigota de Ribagorda	65
Guiso de Semana Santa	65
Güeñas de matazón	66
Hartatunos o gazpacho pastor	66
Hartatunos o pijancos alcarreños	67
Huevos cocidos con queso	67
Liebre con judías	67
Lomo de novia	68
Magras de boda	68
Manos de gorrino trufadas	71
Mojete de la aceituna	71
Mojete de Cuenca	72
Mojete del Santo Niño	72
Molondrón... ..	73
Morteruelo... ..	73
Palotes con patatas	74
Pastel de viernes... ..	75
Pastel de liebre	75
Pastel de cabrito	75
Patatas en salsa	76
Pelotas de Semana Santa	76
Perdíz asada "Juanito"	76
Pichones de la Tía Juana	77
Pisto toledano	77
Pepitoria de boda	77
Potaje de la escarda... ..	78

Potaje de habas	78
Potaje franciscano con arroz.....	79
Potaje de atalaya.....	79
Potaje de frailes	80
Rabos de esquilo.....	80
Revientalobos.....	80
Riñones al vino	81
Rin ran	81
Rin ran de ricos	81
Rin ran Tía Juana	82
Rollo de mancebía	82
Salmorejo manchego	82
Somarro o salón	85
Sopa de partera	85
Sopa franciscana.....	85
Tarta del Obispo.....	86
Tiznao	86
Tomates rellenos	87
Tojunto	87
Zanguangos	87
Dulces	89
Aceite de rosas	91
Alajú	91
Arroz sefardí	92
Arroz de bodas	92
Azúcar de rosas	93
Berenjenas dulces	93
Bizcocho de bacalao	93
Bocados de San Miguel	94
Bocados de Membrillo.....	97
Bollos de queso	97
Bocaditos de Rabino	98
Buñuelos	98
Buñuelos de Quintería	99
Buñuelos Sefardies	99
Calabazote	99

Confitura de nueces	100
Croquetas de ángel	100
Dulce de rosas	100
Dulce de higos verdes	103
Dulce de Manzana	103
Dulce de uva	104
Flan de la señora Emilia	104
Fruta de almendra	105
Hojarascas de calabaza	105
Mazapan	105
Melocotones de circuncisión, rellenos	106
Mostachos de nuez	106
Mostillo	106
Nueces	109
Nueces blancas en aguardiente de La Frontera	109
Pan del Corpus	110
Panes de San Roque	110
Pastel de patata de repastar	110
Pastas de la Posá	111
Pezones de doncella	111
Platillo de Almendrucos	112
Potaje de Zanahorias	112
Rollos de calabaza	112
Torrijas de monasterio	113
Torrijas de la abuela Dominga	113
Torrijas de calabaza	114
Torta de vendimia	114
Torta de arroz	117
Torta de calabaza	117
Tortilla de <i>majá</i>	117
Torta de nueces	118
Torta de batata	118
Travadicos	118
Colofón	121

La cocina fue el cuarto de estar de los cazadores neolíticos y más tarde el de los griegos, que eran unas madres. La cocina fue cosa de hombres. Es verdad que la mujer fue recluida en el fogón hasta que el sufragismo entró en el fregadero. Pero el hombre siempre ha sido un poco mandilón, un poco cocinilla y le ha gustado guisar más que guardar la casa o hilar. Hubo grandes cocineros; uno de ellos es y será, Joaquín Racionero que no hubiera llegado a nada si no hubiera tenido a su lado, a Teresa, una mujer de las del Quijote; entre los dos han montado la academia de la buena mesa en el Mesón "El Tormo" donde no deja entrar al que no le gusta: mira como el tornero al que llama a la puerta, aunque sea ministro. Es que Joaquín fue fraile antes que cocinero; los monjes le hacían barrer, descalzo, las escaleras al revés de abajo a arriba. Un día se enfadó, colgó el sayal pardo y fue a buscarse la vida. Se hizo mesonero en Madrid a donde se trajo los platos de la Mesta y da a los posmodernos morteruelo en la Vistillas. Los romanos vinieron con el ajo, los moros con el azafrán, Cristóbal Colón con la patata, el pimiento y el tomate, las liebres se cazan a lazo, los cerdos en la matazón, y con todos los ingredientes, Racionero, natural del Campichuelo, organiza una sinfonía de sabores y colores, un banquete digno de los que los monjes le

GUISOS, VIANDAS
Y OTRAS POCHAS

preparaban a Pedro el Cruel o a Felipe II. Como ha escrito Lorenzo Díaz en los conventos había buenas cocinas y es "sabido que Felipe II iba a los Jerónimos para obsequiarse con la chanfaina adobada o el cochifrito de cordero con guindilla que preparaban los frailes".

Joaquín Racionero, flaco y de pedernal, conquense silvestre que dice chorra, ha levantado una teoría y una praxis de la cocina a base de comida de la Mesta y del ventorro. Es un mago del **morteruelo**, organiza con mucha sabiduría, el **gazpacho**, los **ajos del amor**, el **atascaburras**, los **zarajos**, y el **cordero** a la usanza de los maquis. Es el maestro de los platos de cristiano viejo, de los que han tomado desde la Edad Media en el Campichuelo y en la serranía de Cuenca los carreteros, los pastores de la Mesta, los capadores y los laceros. Ya dije una vez que después del arroz de bodas, saca, como un ermitaño el aguardiente de La Frontera, el que hacen por la noche los labriegos burlando los tricornios y todo el mundo se pone pedo, mientras el recita al Arcipreste de Hita.

Ahora ha pasado al arte mayor y ha escrito un libro entre el mester de clerecía y la alacena de bandido para acabar de una vez con la *Neu Coussine*.

Raúl del Pozo

I.S.B.N.: 84-87428-33-9



9 798487 428332

Diputación de Cuenca
Área de Cultura