

# *Guisos y Viandas*

*de nuestra tierra*

Joaquín Racionero Page



*A Teresa que sufre mis locuras y a mi hijo  
legandole un horizonte de compromiso a la raiz*

*Joaquín*



*Guiso y Viandas*

# *Guisos y Viandas*

*de nuestra tierra*

El Guiso y Viandas  
de nuestra tierra  
es un plato muy  
sabroso y nutritivo  
que se prepara con  
carne de res o de  
cerdo y papas.  
Se cocina en un  
caldorero y se  
sirve con papas  
cocidas y queso.

# LAS RECETAS DE JOAQUÍN RACIONERO.

por Raúl del Pozo

(a modo de prólogo)

El Shá de Persia, emperador machista, preguntó con sarcasmo a Oriana Fallaci, por qué ni siquiera en la cocina, donde siempre estuvo, surgió una mujer célebre. El Shá no sabía que 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 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 Colon 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 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 laceiros. 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*.

## INTRODUCCIÓN

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

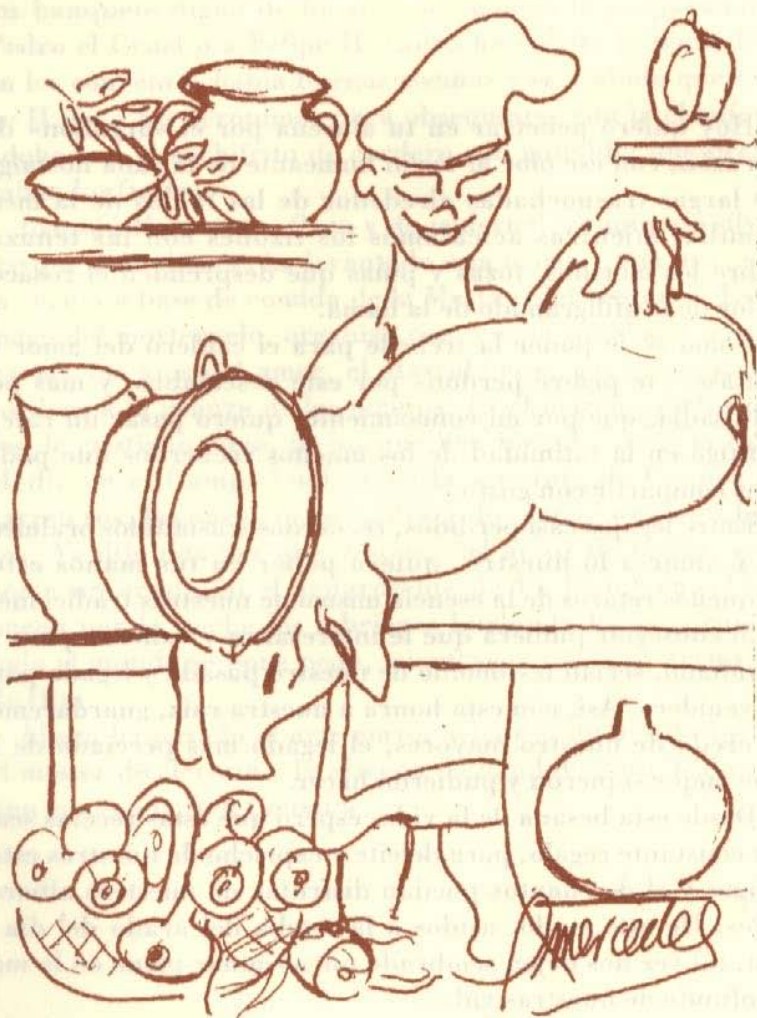
Como si de poner la trébede para el caldero del amor se tratase, «te pediré perdón» por este descabro, y más por mi osadía, que por mi conocimiento: quiero pasar un ratejo contigo en la intimidad de los muchos recuerdos que podemos compartir con gusto.

Entre legajos casi perdidos, recuerdos trasmitidos 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 interesaran y valieran para lo cotidiano, serían testimonio de nuestro pasado y legado para lo venidero. Así, con esta honra a nuestra raíz, guardaremos el credo de nuestro mayores, el legado más preciado 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 alborosques. 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 que nos envolverán con su llamarada alegre, presagiadora de imaginativos y antiguos sabores, que deseo te sean de saludable provecho.



## 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 sapiencia 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 ya dispuso en la gran cocina dos serones de cebollas. Las mujeres y las mozas 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 viejo reloj y los botes de las especias, penden negros y poderosos los eslabones 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 cazo un plato cuadrado de

vieja porcelana que cuántas veces no sirvió de centro de viandas. Una vez terminada la faena, tapan con carriño la cesta 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 a las eras a pegarle patadas y saltar como gamos.

Con las primeras luces la chimenea está humeando.

—¡Vamos, hermosas — grita la tía—, colgad ese 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! ¡Tómame un trago!—. Carlos, que así se llama el de Madrid, coge su porroncico y bebe largo.

—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 chillá 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. Apunte al garganchón y dé en el clavo—.

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 suculentas 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 enganchála 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 sogá por el hueco del culo. ¡Arriba! Una, dos y ... tres—.

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

Hace el tío dos carreteras, del morro al culo, por los dos lados de la barriga, junto a las tetas. Luego, con cuidado de dejar las mantecas, va 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 rosco 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 asándose el rabo. Se corta según edad.

—El primero, yo —dice el zagalón más grande—, que soy el *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 menos aun 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 del 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 reso 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 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 grandes 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 truque, de burro o julepe. Sólo falta esperar al día del frito. Es hermoso escuchar la despedida.

Bueno, a comerlo en puchero grande.

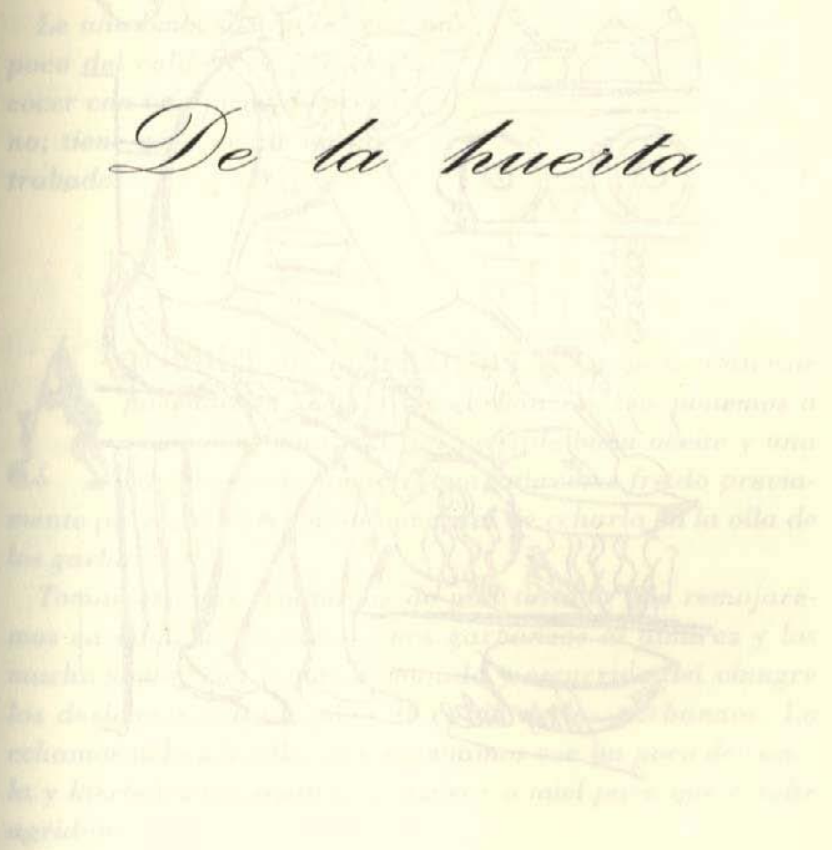
## RECETARIO

se repolan. Los huanos, diez el cuque y y...  
 na, después ya en la tierra para los abonos...  
 terrillas, para los árboles. El agua y el...  
 Un poco de azufre y de...  
 clavo y algo de...  
 muerdad en...  
 gando la trigo...  
 mosca...



unas...  
 noche...  
 do. Los...  
 cocer...

## De la huerta





**sadillo con judías.** Cocemos en estofado unas 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.



**gridulce de garbanzos.** La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos. Los ponemos a cocer con 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.



**Arroz con bacalao en cazuela.** Desalamos unos buenos trozos de bacalao, quitándole el agua dos o tres veces, le limpiamos de raspas y piel y, después, hacemos trocitos pequeños.

Ponemos una cacerola con un poco de aceite y, cuando esté caliente, freímos unos ajos, perejil y unos pedazos de tomate. Cuando todo esté frito, ponemos el bacalao con pimienta, un par de clavos y dos pimientos asados, sin piel y en pedazos, dejando que cueza un poco. Echamos el arroz necesario y le damos unas vueltas, añadimos el agua caliente y lo dejamos cocer hasta que esté cocido.



**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; (Zniesta).** 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 hígado, 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 bacalao.** 300 grs. de bacalao un poco desalado, 1 manojo de ajos tiernos cortados muy finos, 200 grs. de coliflor, 1 cebolla cortada muy fina, 1 patata en dados pequeños, 1 tomate rallado sin piel.

Cocemos las raspas y la piel del bacalao para conseguir 1'5 litro de caldo. Una tazilla de aceite, dos ramas de perejil, 100 gramos de alubias cocidas.

En una paellera o sartén grande ponemos el aceite y, a fuego lento, freímos la coliflor, la cebolla, los ajetes tiernos y la patata. Después agregamos el tomate y el bacalao en tiras finas, ponemos el arroz y lo sofreímos todo un poco.

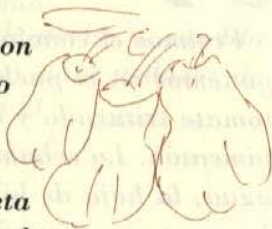
Le añadimos el caldo y lo dejamos cocer diez minutos e incorporamos las judías cocidas para que cueza otros diez minutos más. Le añadimos el perejil, cortamos una tiras de pimiento morrón y las ponemos encima. Servimos en la paellera o sartén.



**sadillo con magras.** Pimientos rojos carnosos asados en tiras. Tomates asados y sin piel.

Machacamos unos ajos en el almirez con un poco de sal y unos cominos al gusto o, mejor, orégano. Le añadimos aceite crudo y lo revolvemos.

Ponemos unas magras de jamón con veta de tocino. Si es muy tierno, lo ponemos a la lumbre un poco y... a regar con un buen tinto.



**jo 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 harina, 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 con unas cucharadas de aceite y los incorporamos tal resto. Lo ponemos a cocer y, cuando salga el aceite por encima, es que está.

Los pimientos los ponemos por encima.



**mpedrado Campichuelo.** En una olla ponemos un puñado de judías pintas o rojas que la noche anterior habremos dejado en remojo, un hueso de espinazo, media mano de gorrino y alguna morcilla, un hueso de jamón, un trocillo de tocino y un poco de oreja.

A media cocción sofreímos una media cebolla y un poco de pimentón y echamos todo y, cuando ya esté casi cocido, ponemos la mitad de arroz que hayamos puesto de judías, dejamos cocer unos 15 minutos y lo servimos todo junto.



**nsalada de judías Campichuelo.** Judías pintas de Cañamares, un puñado por persona; las habremos puesto a remojo por la noche. En la olla ponemos una pata de gorrino —si es fresco le ponemos un poco de sal— y una hoja de laurel y a cocer.

Hacemos un sofrito con cebolla picada, un tomate pelado medio pimiento verde y un pellizco de pimentón, unas morcillas y algún chorizo; también podemos poner costillas adobadas.

Cuando esté casi cocido, le añadimos unas patatas cortadas a pellizco. Bajamos el fuego y las dejamos que estén blandas.





**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.



**Ensalada de esquileo.** Medio kilo de arroz, 150 grs. de aceitunas, 150 de guisantes, 150 de queso fresco en dados pequeños, 2 zanahorias en dados 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 o 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.



**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 veinte 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 cazuela 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).



**Ensalada pastora.** Tres tomates colorados y duros, dos pepinos cortos, un ramillete de perejil muy picado, 1 cebolla muy picada, 1 pimiento verde no muy grande picado en dados pequeños, aceitunas negras, anchoas fileteadas.

Los tomates los cortamos en trozos largos, los pepinos los cortaremos en dados; lo ponemos todo en la ensaladera y lo aderezamos con aceite, vinagre y sal.



**nsalada 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.



**nsalada 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.

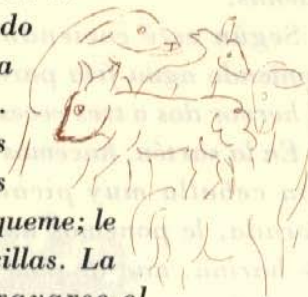
El perejil y la cebolla muy picados, el tomate picado, todo el aceite y el vinagre muy batido con un poco de orégano; mezclamos con las judías, las ponemos en una fuente y la decoramos con el huevo cocido y las aceitunas.



**nsalada de alubias con morcilla.**


Medio kilo de judías de Fuertescusa, 1/2 cebolla, 3 cucharadas de aceite, 1 cucharada de pimentón dulce, sal y agua, 3 morcillas de cebolla, 1 hueso rancio de gorrino, un trozo de tocino, 1 hoja de laurel. Ponemos las judías en remojo con agua fría.

Ponemos a cocer todo junto, menos la sal, el pimentón y las morcillas, todo bien cubierto de agua; las dejamos a fuego lento hasta que estén tiernas. Un cuarto de hora antes, le freímos el pimentón con las tres cucharadas de aceite, con cuidado de que no se quemé; le añadimos la sal junto con las morcillas. La dejamos hasta que termine de travarse el caldo.



**nsalada 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).


 **nsalada del Campichuelo.** Judías coloradas o llamadas 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.



 **nsalada 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.

 **nsalada 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.



 **erigota 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 esté muy reducido 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 guisarla acompañada de huevos y buenos chorizos de orza.

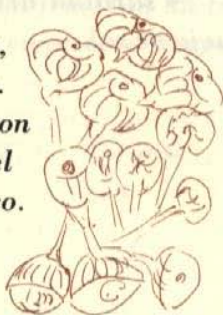




**ojete de Cuenca.** *Un kilo de cebollas, 2 kilos de pimientos rojos gordos, 4 dientes de ajos, aceite, sal, vinagre y una pizca de orégano.*

*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.*



**enestra del Campichuelo.** *Una pierna de borrego: la partimos en trozos y la sazonamos; la pasamos por harina y la rehogamos. Cortamos encima una cebolla picada y añadimos una hoja de laurel, unos granos de pimienta negra, sal y un cazo de caldo.*

*Cuando la carne esté tierna, le ponemos unas patatas cortadas a pellizco, judías verdes, habas tiernas —sólo el grano— y alcachofas. Después, machacamos en el almirez unos dientes de ajo, perejil y un chorro de vino blanco. Lo dejamos que se vaya haciendo poco a poco con este mejunje.*



**otaje de habas.** *(Plato de vigilia). Habas 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 unas lechugas lavadas y con las manos cortamos las hojas muy cortas pero sin cuchillo; con el agua que tiene la lechuga y la que suelta casi bastará para servir de caldo; le ponemos un poco de hierbabuena y cilantro; sazonamos 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.*



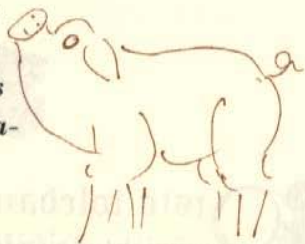
**isto toledano.** *Un pollo en trozos pequeños, 5 pimientos verdes, 1 cebolla muy picada, 100 grs. de miga de pan, 2 cucharadas de vinagre, 6 tomates maduros, 50 grs. de manteca, 4 cucharadas de aceite y sal.*

*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 trozitos 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.*

**P**otaje 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 se 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.



**P**atatunos o pijancos alcarreños. Cortamos unas patatas en rodajas finas y las freímos en aceite, manteca o grasa de torreznos. Las machacamos con la paleta para que se rompan y se forme una pasta. Cuando estén, las escurrimos de 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 masa, hasta que se vaya dorando, y nos resulte como una tortilla.

**P**atatas 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: con vinagre, aceite, sal y pimienta.



**P**astel de patatas. Asamos las patatas en las ascuas; si no tenemos ascuas, las envolvemos en papel mojado y al horno. Las pelamos y las machacamos en una fuente, añadiéndole a esta masa unas yemas de huevo, ralladura de un limón y su zumo, azúcar en polvo al gusto y las claras a punto de nieve. Lo pasamos al molde, untado con mantequilla, y lo ponemos al horno para que tome textura y color.



## **P**atatas con perejil.

Cortamos las patatas en trozos como para estofado, las ponemos en una cacerola y las salteamos con aceite, pimienta y sal a buen fuego. Cuando estén algo cocidas, las majamos aceite, ajos, zumo de limón, perejil, pimienta y sal, todo muy picado y amasado en una cacerola sobre fuego lento. Se empapan en esta salsa y las servimos calientes.



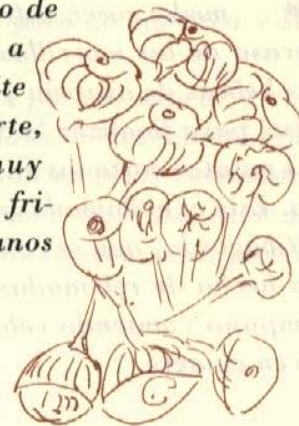
## **J**udías pintas de Cañizares con gorri-

no. Ponemos las judías pintas en remojo; por la mañana les damos un hervor y tiramos su agua. Con agua nueva y fría, echamos una pata de gorriño, un trozo de oreja y las ponemos a cocer. Le freímos media cebolla picada, un tomate, unos dientes de ajo y una pizca de pimentón con una cucharadilla de harina; la echamos al puchero con una hoja de laurel, dos clavos y, al tiempo, unas tres morcillas. Podemos sustituir las morcillas por albóndigas.



## **P**alotes 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.



## **P**otaje de frailes.

Ponemos medio kilo de garbanzos en remojo. En un 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.



**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, sofreímos media cebolla muy fina; con la grasa de las morcillas que le ponemos, 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 en vinagre.*



**Pin ran (Casa Simarro, «Tía Julia»).** *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 desmenuzamos y los ponemos hasta que nos quede caldosillo.*



**Sopa de partera.** *Cogemos unos trozos de calabaza limpios de corteza y pipas, los cocemos y, cuando parezca en mermelada y se haya consumido toda el agua, ponemos un poco de manteca y sal y dejamos cocer un poco más.*

*Por separado, 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 unas hojas de hierbabuena fresca.*



**Sorta 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.*



**Sopa de resaca.** En el perol ponemos una jícara de aceite crudo y sofreímos unos dientes de ajo, una cebolla picada, un tomate, un pimiento, perejil y una pizca de de pimentón. Añadimos un litro de agua, un poco de pimienta negra molida y unas hebras de azafrán machacado con un poco de sal; y lo dejamos cocer un buen rato. Cortamos unas finas rebanadas de pan de hogaza y las tostamos; cuando den un hervor, escalfamos unos seis huevos y, al empezar a cuajar las claras, apartamos la cazuela y, bien calientes, se sirven.



**Tortilla guisada la posada. (Ribagorda).**

Hacemos una tortilla de patatas gorda y sin cebolla. La apartamos.

En la sartén, con un poquillo de aceite, rehogamos una cebolla muy picada, y una cucharada de pan rallado con una pizca de pimentón dulce. Esto lo sacamos al almirez y lo machacamos con una rama de perejil, un diente o dos de ajos y dos granos de pimienta negra; en un cazo de agua lo deshacemos todo. Pasamos la tortilla partida en cruz a la sartén, la ponemos toda la salsa por encima y la dejamos cocer hasta que espese; le ponemos un chorro de vino blanco y dos pelos de azafrán.



**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 sazonomos 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.



**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 cocerlas, 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 dejamos que suban más. Les untamos huevo por encima, espolvoreamos de azúcar y las metemos al horno. Se pincha para saber el punto bueno de cocción. No se tiene que quemar.



**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 jicarilla de aceite crudo.

Se pone todo a cocer. En un mortero grande machacamos dos o tres dientes de ajo, 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, la sacamos y también al mortero. El caldo con el tomate y pimiento y el resto lo pasamos por el colador y lo unimos.



**Judías pintas con chorizo.** Medio kilo de judías pintas, 1/4 kilo de patatas, 4 chorizos, 1/2 oreja o un poco de rabo de cerdo, 3 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de harina, 1 cebolla, 1 cabeza de ajos entera, sal y una pizca de pimentón.

Ponemos las judías en remojo por las noches, tiramos el agua y, con agua fría, las ponemos con los chorizos, la oreja y la cabeza de ajos. Cuando rompan a hervir, le añadimos un poco de agua fría para cortar el hervor y las dejamos a fuego lento; a las dos horas mas o menos, les agregamos las patatas cortadas a pellizcos gordos.

En una sartén, calentamos el aceite y freímos la cebolla muy picadita. Cuando se dore, añadimos la harina y, cuando se tueste un poco, ponemos el poco de pimentón. Sin que se quemé, lo añadimos todo, se prueba de sal y las dejamos hasta que esté todo en su punto.

**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.

**Sopa franciscana.** Un pan de hogaza: cortamos las sopas más bien grandes, ponemos una capa en la cazuela un poco ancha. Echamos perejil y espolvoreamos de pimienta y queso rallado; aparte, freímos cebolla y unos dientes de ajo, y los echamos sobre las sopas.

Machacamos piñones o almendras sin piel; añadimos al almirez un diente de ajo, un poco de pimienta y unos pelillos de azafrán; cuando esté bien machacado, lo deshacemos 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 un par de hervorres, 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.

**Cebollas rellenas.** Las cebollas, más o menos como el puño: que no sean muy grandes; sacamos el corazón dejando los cascós grandes enteros. Cocemos los corazones con unos cogollicos de lechuga con agua, un poco de sal y una rama pequeña de hierbabuena; dejamos escurrir.

Después, los cortamos muy finos y los freímos, le ponemos perejil y hierbabuena fresca. Lo revolvemos todo junto con unos huevos batidos; cuando se quede enjuto (si nos queda muy caldoso, le ponemos un poco de miga de pan), lo picamos todo otra vez y le añadimos queso rallado y un huevo crudo, un poco de pimienta y especias al gusto.

Así rellenamos las cebollas. Aparte, cocemos un puñado de garbanzos y con el agua poner las cebollas ya rellenas. Cuando estén cocidas, las ponemos en el plato y podemos ponerles por encima una salsa de carne y los garbanzos alrededor.



**Guiso 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 Luisa, 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 atrás).

Pondremos dos trozos de bacalao por persona, en remojo y que se desale bien. Otras dos alcachofas, —si son grandes las partimos por 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 escurremos 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.





**ojete 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, higidillos, 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 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.



**Arroz de San Antón.** Un puñado de arroz y un huevo por persona. Cocemos un poco de pescado con una hoja de laurel y el suficiente agua para después el arroz. Con un poco de aceite freímos unos dientes de ajo cortados; cuando se doren, le añadimos un puñaejo de perejil picado; se añade el arroz y lo sofreímos. Después, le añadimos unos tomates maduros y sin piel; le machacamos unos pelos de azafrán y pimienta negra; le echamos el agua con el pescado que teníamos cocido, desmenuzado. Cuando falte un par de minutos, le batimos los huevos y los echamos por encima. Lo tapamos un poco: que se cuajen y ya está.



**Hojas de huerta rellenas.** Cortamos unas hojas grandes de higuera, que lavamos y extendemos sobre la mesa sin el rabo de la hoja.

Ponemos dos hojas y otras dos contrapeadas; encima, dos pechugas de pollo sin hueso y abiertas; las espolvoreamos de pimienta y sal; colocamos unas lonchas finas de jamón no muy curado y unas lonchas de queso fresco manchego espolvoreado de orégano; lo enrollamos todo, lo atamos con hilo fino y lo ponemos al horno como 3/4 hora.

Lo podemos poner en la olla, con unos garbanzos puestos en remojo y se pone a cocer con una punta de hueso; lo sacamos y, con los garbanzos por un lado, el relleno lo dejamos enfriar y lo servimos como fiambre.

Yo prefiero que se haga al horno.





**hojosa de vendimia.** (En los días de horno, o sea, más o menos de quince en quince días, en la época de la vendimia, se apartaba una puesta de pan, que era costumbre pagar por la cocción: era una poyá que se entregaba al hornero por cada 15 ó 20 panes. Contaré cómo era, tal como lo recuerdo de mi madre).

Un trozo de masa de pan ya fermentada; se extiende la masa, más bien fina y se va doblando y metiendo harina junto con granos de uvas, preferentemente negras. Así, unas dos o tres dobleces, bien enrollada para que no se salgan ni granos ni la harina; al cocer en el horno normal nos quedará jugosa. Es costumbre apretar con los dedos separados, de manera que queden incustrados en el pan, o sea, en la hojosa.



**Judías de Fuertescusa.** Nos hace falta una taceja de judías blancas por persona, puestas en remojo por la noche.

Las colocamos en la olla o puchero hasta que rompan a cocer, las lavamos en agua fría y de nuevo las ponemos en el puchero con un sofrito de aceite, un tomate, unos dientes de ajo, una pizca de pimentón y una hoja de laurel; le añadimos también unos nabos no muy grandes o zanahorias, y podemos ponerle calabaza. Cuando las judías estén cocidas, echamos unos puñados de arroz y un poco de sal; el arroz nos tendrá que quedar jugoso.

## Del corral y La Corte



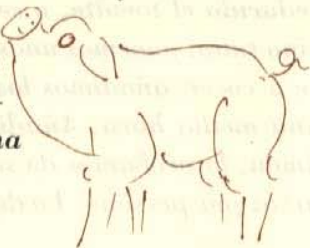
**Almortas en puchero.** Ponemos un puñado de almortas por persona la noche anterior en remojo. Las ponemos en un puchero de barro con suficiente agua; cuando estén a medio cocer les añadimos unas morcillas de la orza, unas güeñas. En este aceite de las morcillas y las güeñas freímos una cebolla, un tomate partido y pelado con unos dientes de ajos y una pizca de pimentón.

Poco antes de terminar de cocer, le añadimos unas patatas en trozos irregulares. No nos tiene que quedar muy caldoso.



**Cochinillo relleno de bodas.** Preparamos un caldero o recipiente grande para escaldar el cochinillo, 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, albahacas, tomillo y perejil, todo ello bien machacado con sal y pimienta. Añadimos la miga de una rebanada de pan empapada en leche y otra con tres yemas de huevos batidas y un poco de manteca o aceite. Con todo esto rellenaremos el cochinillo y lo coseremos para que nada se salga. «Una salsa pebre».



**Conejo de vendimia.**

Limpio y entero, sacamos el intestino sin abrirle o, de otra forma, le coseríamos después el conejo.

Le rellenamos con granos (bastantes) de uvas tintas poco maduras, media cebolla picada, huevos cocidos. Por encima del lomo colocamos unas tiras de tocino. Cuando termine de asarse lo podemos sacar a la fuente, lo ponemos boca arriba y lo abrimos para que nos quede todo el relleno en el centro, con los granos de la uva hermosamente jugosos.



**Crestas con riñones.** Las crestas siempre tendrán que cocer mucho más tiempo. Cortamos las crestas en trozos, las lavamos tres o cuatro veces en agua caliente para que suelten toda la sangre. Luego, con una servilleta o paño blanco, las secamos apretándolas, pero sin quitarles el pellejo y las ponemos a cocer con un caldo grueso. Cuando haya cocido, ponemos los riñones cortados, previamente limpios con un poco de vinagre; los secamos y añadimos todo junto con un poco de vino tinto, una pizca de harina tostada, un poco de pimienta molida y lo dejamos cocer a fuego fuerte. Procuraremos que nos quede una salsa trabada.



**jo 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.



**roz 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, sofréimos 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 azafrán y el zumo de medio limón; lo probamos de sal. Entonces, ponemos un puñado de arroz por persona. Lo dejamos unos veinte minutos.

**Restas e hígados de gallo.** Cortamos la parte gruesa para que se limpien bien de sangre. Las lavamos en agua caliente hasta que se reblandezcan, y se pelan y secan con un paño sin romperlas.

Las ponemos a cocer en un buen caldo, les añadimos zumo de limón y cuando estén cocidas añadimos los hígaditos dándoles un poco de salteado. Espolvoreamos con un poco de perejil y sazonomos.



**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 las castañas, bajamos la temperatura y las dejamos unos 10 minutos dándoles vueltas 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 los 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 conversos judíos de La Mancha).



**Conejo en pepitoria.** Limpio y sin piel, secamos las carnes con un lienzo o trapo.

Lo troceamos y ponemos en agua hirviendo, con una cebolla en trozos, perejil y tomillo. A los diez o quince minutos, lo sacamos a otra cacerola con una cucharada de harina, y un poco de manteca, le damos unas cuantas vueltas y le añadimos medio vaso de vino blanco, un poco de agua, un puñado de setas y corazones de alcachofas. Cuando todo esté cocido, ligamos el caldo con unas yemas de huevo batidas. Le ponemos un poco de zumo de limón y a servir.



**Costillas de gorrino.** Como dos kilos, troceadas y sazonomadas, 4 cucharadas de aceite, 1 cebolla bien picada, 2 zanahorias en rodajas, un vaso de vino blanco, un poco de pimentón picante, 1/2 kilo de patatas cortadas en dados.

Ponemos el aceite en la sartén y, cuando esté caliente, freímos las costillas en tandas para que se doren. Luego, pasamos los trozos a una cazuela y le añadimos agua hasta que se cubran, las dejamos cocer hasta que estén tiernas, sofreímos la cebolla, las zanahorias, el pimentón y las patatas, le añadimos el vasejo de vino. Lo añadimos todo a la olla y que termine de cocer.



**Conejo de boda.** En una cazuela ponemos aceite y una cebolla pequeña; cuando vaya 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 Casa Simarro, de la señora Juana, la madre de mi amigo Paco).



**Conejo con chocolate.** Hacemos trozos el conejo y lo sofreímos; lo sacamos a una cazuela. En el aceite que nos queda sofreímos una cebolla cortada muy fina, un tomate pelado y picado y una cucharadilla de pimentón.

Lo ponemos a cocer con el agua y la correspondiente sal.

Aparte, dejamos unas dos onzas de chocolate y, cuando esté reducido el caldo, lo añadimos. Se sirve con la salsa por encima.



**Capón con manzanas.** Bien limpio y sin partirlo, le metemos las manzanas enteras. Sofreímos el pollo entero con una jícara de aceite y unos dientes de ajo; lo pasamos todo a una perola, le añadimos una hoja de laurel, un poco de agua y sal. Cuando esté bien cocido y la salsa reducida, quemaremos un poco de azúcar y lo echaremos por encima. Le sacamos las manzanas, las partimos y las ponemos alrededor.

**Gallina de conversos.** Asamos la gallina en cuartos. Cortamos un poco de tocino en pequeños dados y lo freímos bien.

Picamos cebolla y damos una vuelta a los cuartos; cuando la cebolla este blanda, le ponemos el caldo suficiente y un poco de vino blanco con un chorro de vinagre. Sazonamos con un poco de especias al gusto: nos saldrá un poco agria. Podemos acompañar con verduras.



**C**allo o capón asado. Con el hígado y unas doce nueces cocidas, perejil, cebolletas y ajo, todo machacado. Añadimos sal, pimienta y dos yemas de huevo. Hacemos una mezcla y lo rellenamos.

Envolvemos el pollo en papel de parafina untado con mantequilla, lo atamos y lo ponemos al horno. Cuando esté asado, le quitamos el papel y lo untamos con huevo, lo ponemos a dorar junto con un poco de pan rallado y lo servimos con salsa picante.



**C**allos de bodas.

Unos buenos gallos partidos en trozos grandes: los freímos hasta que estén dorados, los ponemos a cocer con un poco de laurel, cebolla entera y unas bolas de pimienta. Cuando estén cocidos, quitamos el caldo y lo guardamos.

Freímos una cebolla muy picada; después, un buen tomate maduro y pelado y una cucharada de harina para que se tueste. Tostamos y machacamos unas almendras con algunas galletas bien machacadas. Tomamos unos huevos cocidos, les sacamos las yemas, las picamos con todo lo anterior y perejil machacado; lo disolvemos todo con un poco de caldo del que tenemos apartado y se lo echamos por encima a los gallos que pueden ser pollos procurando que toda esta salsa esté muy caliente.

**C**uiso de habas. Cogemos las habas tiernas, las pelamos y las ponemos en una cazuela. En una sartén sofreímos unos trocicos de pollo y de tocino, ajos, unos tomates pelados y pimentón.

Volcamos este sofrito encima de las habas con un poco de agua y sal. Cuando empiece a hervir, añadiremos unos puñados de fideos. Nos tendrá que quedar jugoso.



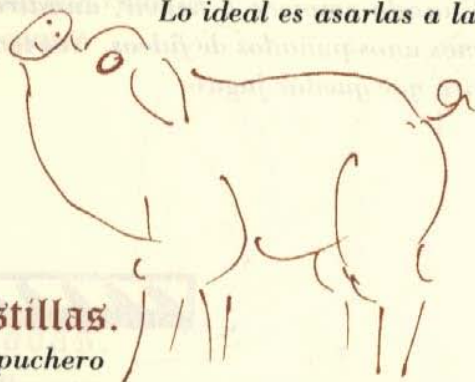
**C**allina de crianza. Cubrimos el fondo de la cazuela con lonchas de tocino y de jamón; colocamos la gallina hecha trozos y, a su alrededor, una pata de carnero partida en trozos, zanahoria y cebolla picada, sal, pimienta negra, perejil y ajo machacado. Cubrimos por encima con lonchas de tocino y jamón, vino blanco y agua, o mejor, caldo.

Dejamos cocer a fuego lento hasta que esté tierno y la salsa reducida.

Si la queremos tomar fría, la sacamos a una fuente y, alrededor, ponemos la carne y el jamón colocamos la salsa por encima y dejamos enfriar. Así nos quedara gelatinosa.

**C**üeñas 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.



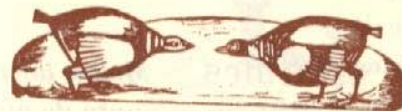
**C**uiso de costillas. En un perol o puchero de barro ponemos unas costillas de gorrino, unas cebollas picadas, una cabeza de ajos pelados, pimienta en grano, una hoja de laurel, una jícara de aceite crudo, una cucharada de pimentón y sal.

Dejamos macerándose hasta que la cebolla se ponga marchita, o sea, blanda. Le añadimos una copa de vino y otra de vinagre, unas patatas «gorrineras» y un vaso de agua. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento, hasta que las costillas estén tiernas.



**C**uevos en salsa. Doce huevos, 1/2 kilo de patas, 1/2 kilo de guisantes, una taza pequeña de aceite, 3 dientes de ajo, 1 rama de perejil, 2 cucharadas de harina y sal.

Ponemos el aceite a calentar en cazuela de barro; cuando esté caliente, echamos las patatas, cortadas como para tortilla. Cuando éstas comiencen a dorarse, echamos las cucharadas de harina, el perejil y el ajo machacados, su poco de sal y caldo, y lo dejamos cocer unos cinco minutos. Le añadimos los guisantes y escalfamos los huevos, para no tener que usar tapadera, y los dejamos un rato hasta que estén en su punto.



**C**uevos 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 calentar y freímos el tomate ocho o diez minutos a fuego lento. Incorporamos el queso sin darle la vuelta; encima partimos los huevos sin batirlos, o sea, enteros. Cubriremos 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.



**Huevos encebollados.** Partimos las cebollas en rodajas muy finas y las cocemos con agua y sal. Cuando estén cocidas, las escurrimos y les ponemos bacalao desmenuzado bien lavadico y aceite crudo.

Tomamos unos huevos cocidos picados y lo revolvemos todo bien. Espolvoreamos con un poco de pimienta negra.



**Huevos sefardíes.** Media docena de huevos, las claras las batimos a punto de nieve. Las yemas las batimos aparte, con seis u ocho cucharadas de azúcar y una ramita de albahaca machacada o hierbabuena.

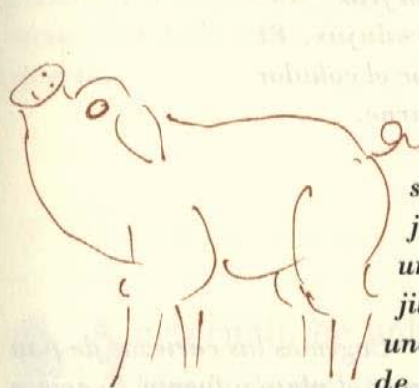
En un plato o fuente hondo, ponemos unos bizcochos empapados en almíbar o vino dulce.

En el fuego, colocamos unos tres cuartos de leche y, cuando rompa a hervir, vamos añadiendo cucharadas de las claras batidas para que se vayan cociendo. Las vamos sacando y poniéndolas sobre los bizcochos.

En la leche que queda, echamos las yemas con el azúcar, moviéndolas con una cuchara de madera para que no se peguen y, cuando parezcan unas natillas, las echamos por encima de las claras haciendo un montículo. Lo serviremos frío.



**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 del cocido. Lo dejaremos 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.



**Lomo de visita.**

Cogemos un trozo de lomo limpio y lo cortamos al centro sin hacerlo del todo. Picamos jamón curado con su tocino, un poco del mismo lomo, perejil, pimienta, un poco de clavo, unas yemas de huevo, y un poco de vino. Mezclamos bien la

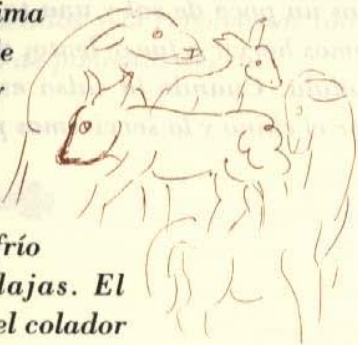
masa, rellenamos el lomo y lo cosemos. Lo colocamos en el perol con el cosido para arriba, para evitar que se salga el relleno. Le añadimos un poco de agua o, mejor caldo, una cebolla picada, aceite y un poco de vino. Cuando la salsa esté reducida, le quitaremos las hebras, lo partiremos en rodajas y estará listo para servir.







**Lomo de zumo.** *Un trozo de lomo de gorrino: lo atamos con un hilo, lo pasamos por harina y lo freímos. Lo sacamos a una cazuela y en el aceite sobrante freímos unos ajos y una cebolla partida, para echar este sofrito por encima del lomo. Ponemos medio litro de naranja con un poco de sal y pimienta, lo dejamos cocer hasta que esté tierno; lo sacamos y lo presionamos para que suelte el jugo. Cuando esté bien frío el lomo, lo cortaremos en rodajas. El jugo y la salsa los pasamos por el colador y, con él acompañaremos la carne.*

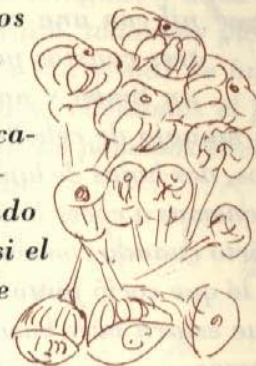


**Magras de brujas.** *Cogemos las cortezas de pan muy delgadas; llenamos el plato o fuente. Tenemos cociendo agua en un cazo con un poco de sal y pimienta, unos dientes de ajo y unas hebras de azafrán, para remojar con este caldo las sopas. Calentamos un poco de aceite y echamos las sopas encima. Añadimos huevos, uno o dos por plato, y los escalfamos encima. Verás qué recio te pones.*



**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 cuezan un poquito y ya está.*



**Porteruelo de pobre.** *Conejo, pollo o gallina, hígado de gorrino, tocino y algo de jamón. Se machaca y se añade pan rallado. Se añade un poco de caldo. Todo se pone en una olla, se sazona con tomillo, orégano, pimienta, canela y sal. Después, se va agregando pan tostado y desmigado, removiendo para que no se pegue. Esto se pasa a un recipiente y se cubre de grasa.*

*(Este es el más generalizado).*



**P**ernil fresco con hierbas. Cocemos el pernil con una rama de tomillo, hierbabuena, como tres cuartas partes de vino blanco y una de agua, un limón y una naranja en rodajas sin piel, un buen manojo de cebolletas, dos cabezas de ajos, unos seis clavos, dos hojas de laurel.

Lo ponemos a cocer hasta que todo reduzca. Tiene que estar cubierto cuando comience a cocer. Pasamos por el pasapuré todo lo que coció junto: así nos resultará una gelatina espesa que estará muy buena para acompañar a los filetes que cortamos.



**P**ernil con hierbas; (Rancio). Limpiamos el rancio que tenga, lo ponemos a desalar dos o tres días. Lo dejamos escurrir, lo secamos en un paño blanco y lo ponemos a cocer, con la mitad de agua y la mitad de vino blanco, ajos, dos cebollas partidas, tomillo, laurel y albahaca o hierbabuena, un par de clavos y unos granos de pimienta negra.

Lo ponemos a cocer y, cuando el cuchillo pase fácil, es que ya está. Lo dejamos enfriar, sacamos el hueso, le levantamos la piel y la grasa que nos queda, la mezclamos con la raspadura de un limón, un poco de perejil y alguna hierba que nos guste. Luego lo cortamos en rebanadas como fiambre.



**P**ollo en camisón. Con el hígado y unas doce castañas, perejil, cebolleta y ajo, todo muy picado; le añadimos sal y pimienta y dos yemas de huevo. Hacemos una buena mezcla y rellenamos el pollo añadiendo un poco de zumo de limón. Lo ponemos envuelto en un papel untado en manteca. Cuando esté asado, quitaremos el papel. Lo doramos con huevo, lo cubrimos con miga de pan para que tome color, a fuego fuerte, y le servimos con un poco de salsa picante.



**P**ollo del abad. Un pollo grande troceado, 1 pimiento rojo y otro verde cortados en tiras, 1 bote de tomate, 150 grs. de jamón, 1 cebolla, 1 vaso de vino blanco, 6 cucharadas de aceite, un ramillete grande de perejil, 4 ó 5 dientes de ajos picados, dos enteros y sal. Adobamos los trozos del pollo con los ajos como 15 minutos, sazonamos de sal y los freímos en aceite muy caliente para que se doren pronto; los pasamos a una cazuela y le añadimos el jamón en pequeños tacos, el tomate y la cebolla picada; cubrimos con los pimientos y el majado de ajos y perejil, el vino y el aceite sobrante de la fritura. Todo lo ponemos a cocer hasta que esté tierno; lo servimos en la misma cazuela.



**P**ollo con nueces. Dos buenos pollos y sus mollejas, 2 cebollas picadas, 4 dientes de ajo, un manojo de perejil fresco bien picado, 8 ó 10 nueces machacadas en el mortero, junto con dos yemas de huevo cocido, un vaso de vino blanco y unas cinco cucharadas de tomate frito, sal y pimienta.

En una sartén grande, calentamos el aceite y damos una vuelta a las tajadas que hemos hecho y las mollejas salpimentadas. Después, lo pasamos a la olla, le añadimos la cebolla y la cubrimos de agua (si es un caldo, mejor); lo dejamos cocer a fuego lento. Cuando esté tierno, le añadiremos el majado de ajo y perejil, las nueces con las yemas disueltas en el vino, todo majado junto al tomate, y lo dejaremos que dé un hervor y listo para mojar.



**P**ollo con hierbas. Los higaditos los picamos muy menudos y las mezclamos un poco de manteca o aceite y hierbas como albahaca, perejil, hierba buena 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 caldo y vino blanco.

Para la salsa, pasamos toda esta guarnición por el chino, añadiéndole una yema, un poco de hierbas picadas y la ponemos a fuego sin que llegue a cocer; le añadimos sal y pimienta al gusto y la servimos por encima del pollo.



**P**epitoria de boda. Una gallina, 1 perdiz, un gallo con cresta. Todo esto lo hacemos trozos y lo sofreímos; anteriormente, habremos sofrido cebolla muy picada, unos tomates pelados y cortados. Cuando esté listo, lo echamos todo a la olla, que cubrimos de agua y la ponemos a cocer con una hoja de laurel y sal.

Para preparar los rellenos: En un recipiente donde tenemos la sangre de las aves, echamos pan rallado o miga de pan, ajos y perejil machacado, un poco de sal, huevos crudos y pimienta. Este proceso hay que hacerlo removiendo con una cuchara, para que no se nos cuaje la sangre; cuando esté la masa bien mezclada, cogemos con una cuchara y las freímos en la sartén y unas vez fritas, se añaden a la olla. Cuando está casi cocido, le añadimos ajos y perejil con unas almendras, todo muy bien picado; así nos espesará la salsa. Servimos con unos huevos cocidos, picados por encima.



**P**ollo con almendras. Picamos las mollejas, higaditos, carne de pechuga y un poco de jamón. Le añadimos un puñado de almendras machacadas, cebolla picada, unas 2 cucharas de pan rallado, 3 huevos cocidos picados, perejil picado, pimienta, sal y mezclamos con tres huevos crudos.

Con todo esto rellenos el pollo, metiéndole dos gajos de limón, y lo cosemos. Lo untamos de manteca o aceite y lo metemos al horno.

**Q**ueso de gorrino. Deshuesamos una cabeza de cerdo. La carne la cortamos en tiras lo más largas posibles, separando lo gordo de lo magro; cortamos las orejas en tiras y lo ponemos todo con laurel, tomillo, albahaca, pimienta machacada y perejil muy picado, nuez moscada, sal y la corteza y zumo de un limón. Extendemos la piel de la cabeza en una fuente y ponemos las tiras gorda y magras, con criadillas cortadas en rodajas y todo el majado; cubrimos todo con la piel y lo cosemos. Lo ponemos en una cazuela. Cuando esté a punto, la sacamos del fuego y, todavía tibia, la ponemos en el molde que tengamos para darle una figura bonita.



**S**opa de pan ázimo. Caldo de pollo o carne (4 cazos), pan ázimo como dos tortas, tres huevos. Ponemos el caldo a cocer hasta que rompa a cocer; agregamos el pan en trozos pequeños, lo dejamos cocer unos diez minutos a fuego medio. Batimos los huevos muy fuerte y, unos tres minutos antes de que termine de cocer el pan, añadimos los huevos y reducimos el fuego al mínimo. Removemos unos cuatro minutos hasta que espese un poco; le podemos añadir unas hojas de hierbabuena.

**S**olomillo de cerdo a la manchega. Ocho filetes, 125 grs. de queso manchego rallado, 125 grs. de pan rallado, 1 cucharada sopera de perejil picado seco, 2 huevos, sal y pimienta molida; para freír, el suficiente aceite. Los filetes los salpimentamos por las dos caras: se pasan por el huevo, el queso, el pan y el perejil, procurando que nos queden bien empapados. Se fríen en aceite bien caliente, se sacan sobre un papel absorbente y, luego, se ponen en una fuente acompañados de ensalada.

**T**orta de querubines. Cogemos unos 300 grs. de carne magra de cerdo y la cocemos. La picamos bien en una sartén, ponemos unos dientes de ajo, los freímos y también la carne ya cocida.

Ponemos un pedazo de manteca, medio vaso de vino blanco y medio de agua, un pellizco de clavo molido, un puñado de piñones y almendras dulces, bien peladas y machacadas, y bizcochos duros molidos. En otra cacerola, ponemos a cocer unos 700 grs. de arroz molido, con tres litros y medio de leche y el azúcar al gusto: le dejamos que tome el punto de manjar blanco. En un molde con capacidad, untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos con bizcocho molido o galletas y ponemos una capa del arroz y leche; esparcimos otra capa de bizcochos molido encima, otra del picadillo de carne y espolvoreamos con el bizcocho; y así alternamos las capas hasta unas tres, poniendo siempre la última de arroz y leche que espolvoreamos con el bizcocho. Metemos al horno a fuego suave; cuando esté cuajada, espolvoreamos de azúcar y, si se quiere, canela. La dejamos enfriar y se sirve.

**Torta de hígado.** Cogemos el hígado, un poco de manteca, tocino en trocitos, setas, cebollas cortadas y pasadas por manteca para blandearlas en la sartén, unas seis yemas de huevo con las claras batidas a punto de nieve, sal, pimienta y una jícara de aguardiente. Cogemos una cazuela y en el fondo ponemos unas tiras de tocino; ponemos todo majado y con unas criadillas cortadas en rodajas finas; por encima, ponemos otras tiras de tocino y lo metemos al horno, tapado para evitar que se nos reseque. Una vez cocido, sacamos y la dejamos enfriar. Sacamos la torta sobre una fuente; las lonchas de tocino que se hayan pegado las retiramos y espolvoreamos con ralladura muy fina de pan.



**Tortilla duz.** Unos seis puñados pequeños de miga de pan: la empapamos en leche y azúcar, escurremos la miga. Sofreímos un poquillo aceite, batimos una media docena de huevos, los cuajamos como una tortilla y la dejamos que se quede bien dorada. Derretimos azúcar hasta que se dore. Ponemos la tortilla, le damos unas vueltas y la ponemos en una fuente. La adornamos en una rama de hierbabuena.




**Orreznos.** El tocino blanco, de 10 ó 12 días en sal. Lo lavamos y lo colgamos para que se oreé. Cortamos y hacemos tajadas, las ponemos a freír con aceite a fuego lento. Cuando haya soltado todo el agua, se aparta y, cuando lo tengamos frío, lo echamos a una orza con todo el aceite y grasa que haya soltado, para que se cubra; después de unos dos meses, ya podemos gastarlo. Sacamos las tajadas con el aceite que tienen pegado y las ponemos a fuego lento. Cuando se hayan desprendido las tajadas de toda la grasa, subimos el fuego muy fuerte y le damos con la paleta para que no se peguen. Los sacamos cuando estén huecos y los ponemos a escurrir.




**Sopa de corral.** Todos los menudillos de los gallos y la gallina: los ponemos a cocer con un garroncejo de jamón rancio. Todo cocido, se pica en trocicos y le añadimos el caldo de cocer los gallos y la gallina. Con todo, hacemos unas albóndigas y todo lo ponemos en cocción. Cortamos las claras cocidas que tenemos de los huevos y unos trocicos de pan tostado en rebanaditas finas y pequeñas. Todo junto que dé un hervor y a servir.



 **ortilla de queso.** Una docena de huevos, medio kilo de queso fresco hecho rebanadas finas; picamos un poco de hierbabuena, mejorana si tenemos, y un poco de ajedrea; lo picamos todo con un poco de perejil, sal y pimienta.

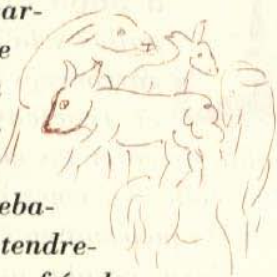
En la sartén, con un poco de aceite bien caliente, ponemos los huevos bien revueltos con las rebanadas del queso. Los echamos a la sartén y, muy rápido, les damos la vuelta para que no se deshaga el queso así por los dos lados. La servimos caliente con picatostes por encima.


 **S**almorejo manchego. Asadura, bofe y corazón, todo partido en pequeños trozos. Rehogamos con manteca y aceite, junto con una cebolla muy picada; le ponemos un poco de cominos y cilantro.

Asamos unos ajos y los machacamos, así como un puñado de almendras. Echamos todo esto en la sartén, todo rehogado con un poco de pimentón y harina; lo ponemos en la cazuela; le añadimos agua y lo ponemos a cocer hasta que este todo tierno.

Cuando esté casi deshecho, partimos rebanadas de pan finas y las añadimos... y tendremos un rudo plato para soportar el duro frío de nuestras esteparias tierras.


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



 **idos de gorrino.** Se necesitan las orejas de cuatro cerdos, 4 zanahorias, un nabo pequeño, todo en pequeños dados, dos cebollas picadas, un buen vaso de vino blanco, unas cortezas de tocino curado mejor de pernil añejo, un vasillo de aceite, dos ramas de perejil, un poco de tomillo, unas hojas de laurel, un poco de romero, una bolas de pimienta y sal.

Damos por sabido que se deben limpiar bien y socarrarlas y las hacemos trozos no muy grandes. En una cazuela con el aceite se echan las cebollas, los nabos y zanahorias, y se rehogan durante unos 6 ó 7 minutos, luego añadimos las orejas junto a las hierbas. Después le añadimos el vino, un chorrejo de agua y lo ponemos a cocer durante una hora o algo más. Se le añade la sal y la pimienta; si nos queda muy seca le podemos añadir un poco de agua y las dejamos hasta que estén tiernas. Colamos la salsa y se sirven calientes, admite bien que resulten un poco picantes.

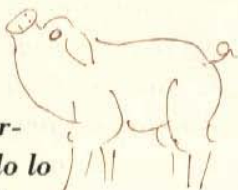


 **lbóndigas.** Cocemos una gallina con agua y sal. El caldo lo reservamos. La deshuesamos y la picamos, añadiéndole miga de pan con un poco de jamón rancio y otro poco de fresco con tocino. Le ponemos pimienta molida, clavo y unos huevos crudos. Con todo ello hacemos una masa y preparamos las albóndigas, 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.



**jopringue.** En tajadas pequeñas, medio kilo de hígado de gorrino y de tocino.



Lo freímos con poco aceite y las apartamos a un plato. La mitad del hígado lo picamos en el almirez, donde ya tendremos picado un ajo.

En la grasa de freír echamos el contenido del almirez y le echamos una cucharadilla de pimentón. Le añadimos litro y medio de agua muy caliente, pimienta, clavo molido, canela poco o nada, nuez moscada. Le damos unas vueltas y, cuando rompa a hervir y ponemos unos cuatro o cinco puñados de pan rallado. Lo seguimos moviendo para que no se pegue. Cuando salga el aceite por encima, estará listo. Cocerá por lo menos una hora.

Por encima le podemos poner piñones.



**dobo de converso.** Asamos un par de cabezas de ajos y los machacamos en el almirez una vez pelados. Cocemos, en un cazo con agua, una hojas de laurel, pimentón, unos clavos, medio limón y media naranja.

En esta pócima metemos los lomos y las costillas del gorrino haciéndoles algunos cortes.

Los mantenemos unos ocho días, giramos cada dos días las piezas y después las ponemos a escurrir unas cuarenta y ocho horas. Las freímos en aceite a fuego lento. Cuando dejen de chirriar es que habrán soltado el agua. Las dejaremos enfriar y las colocaremos en la orza, procurando que nos queden bien tapadas por el aceite.

*Del establo*





80



**Albóndigas con agraz.** Unos 300 grs. de carne de vaca picada. Una rebanada de miga de pan remojada y escurrida. Una cucharada de aceite, sal y una pizca de pimienta para hacer la masa de las albóndigas. 500 grs. de agraz.

Cocemos los granos de uva cubiertos de agua, durante unos diez minutos desde que rompa a hervir; escurrimos los granos y los dejamos enfriar en el colador unos 20 minutos. Los exprimimos y recogemos el zumo y, junto a dos cucharadas de aceite y media de azúcar, lo ponemos al fuego. Cuando está cociendo, incorporamos las albóndigas, bajamos el fuego, tapamos la cazuela y dejamos cocer diez minutos, damos la vuelta a las albóndigas, dejamos otros diez minutos cocer con la tapa puesta y las servimos calientes.



81



**Albóndigas al ajo.** Unos 300 grs. de carne picada, una miga de pan remojada y escurrida, una cucharada de aceite, sal y una pizca de pimienta.

Para la salsa: Dos cabezas de ajos grandes, dos cucharadas de aceite, vaso y medio de agua, tres limones, una cucharilla de azúcar y sal.

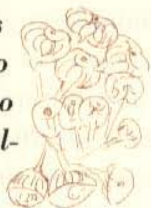
Con la carne, la miga de pan, la sal, la pimienta y una cucharadilla de aceite, hacemos la masa. Elaboramos las albóndigas no muy grandes y las ponemos en una cazuela. Machacamos los ajos en el mortero y le añadimos el zumo de los limones, el aceite, la sal y el azúcar. Con el agua, agregamos todo a la cazuela y lo ponemos a cocer unos 25 minutos. Removemos.





**pijada de cordero.** Una pierna de carnero en pequeños trozos salpimentados. Los ponemos a freír en una sartén o perol, con una jícara de aceite y a fuego flojo.

La dejamos que se fría un poco, mientras tomamos unos manojos de ajos tiernos o palotes bien cortados y les vamos dando vueltas hasta que estén fritos, hasta que suelten el aceite.

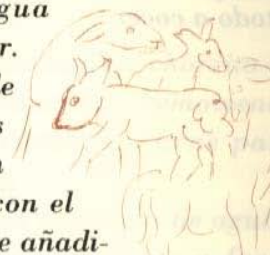


**Cordero con arroz.** Cualquier parte del cordero; lo hacemos trozos y le damos un golpe de horno, o sea, que lo asamos ligeramente para que resulte más sabroso. En la cazuela ponemos un poco de manteca o aceite, unos buenos ajos pelados, cebolla y perejil, todo muy picado; lo rehogamos y ponemos el arroz (un puñado por persona) y le damos unas vueltas en el sofrito. Cubrimos con agua caliente hasta cubrir las tajadas; que cueza unos 15 minutos. Lo retiramos del fuego, dejamos junto al calor y tapamos la cazuela con su tapa. Lo metemos al horno y, con el fuego por encima, lo tenemos otros 10 ó 15 minutos. Mejor servir en la misma fuente.



## **Cordero, guisote del Campichuelo.**

Cogemos las partes magras de las piernas o brazos. 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 servir, le añadimos limón.



**Cabrito en adobo.** Cogemos los cuartos de cabrito y lo mechamos con tocino grueso lo ponemos en una cazuela con cebolla, ajos, tomillo, laurel, perejil y sal. Le ponemos tanto vino como caldo, unas cortezas de tocino y que cueza. Cuando esté en su punto, le podemos poner una salsa picante que se puede hacer con el tocino machacado.



**Cabrito en olla.** Lo cortamos en trocitos; cebolla muy picadita, tocino en pequeños dados: todo ello en la olla con agua hasta que lo cubra. Lo sazonomos con sal, pimienta, nuez moscada, unos gramos de jengibre y algo de verdura picada; machacamos unas yemas de huevos cocidos, una miga de pan remojada con un poco de vino blanco y un chorro de limón o vinagre, y todo a cocer.



**Cordero sobrá con albaricoques.** Un medio kilo de albaricoques secos, 2 cucharadas de aceite, un buen vaso de caldo, 600 grs. de cordero cocido de sobra.

Dejamos los albaricoques en remojo doce horas, cambiando el agua dos o tres veces. Los colamos y reservamos el agua. Cocemos los albaricoques con tres vasos de agua en la cazuela, tapada a fuego vivo, como media hora. Añadimos el aceite, removemos y ponemos la carne encima, sazonomos y cocemos con la cazuela tapada unos quince minutos. Después, podemos destapar para reducir el caldo a gusto.



**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 serfardies de la diáspora).



**Cabrito en caldero.** Picamos cebolla, ajo y perejil, unos gramos de pimienta, un poco de tomillo y una hoja de laurel.

La falda del cabrito ya sazonado y en trocicos. Lo ponemos todo en el caldero con un chorreón de aceite, un buen vaso de vino blanco y otro de agua.

Lo tapamos: que se cueza lento para que se quede tierna. Le machacamos un poco de pan frito y un poco de caldo. Le dejamos dar un hervor y así mojamos algo más.

**Cordero de converso.** *Deshuesamos la pierna del borrego y le introducimos tiras de tocino. La ponemos en la cazuela de barro, la sazonamos con ajo, cebolla, perejil, una hoja de laurel y sal. Le ponemos unos buenos chorreos de vino manchego. Tapamos y dejamos asar.*

*Cuando esté en su punto, lo ponemos en la fuente. Colamos la salsa y la echamos por encima de la pierna.*



**Cuisote de cordero arriero.** *Cogeremos la parte del costillar, lo limpiamos y dejamos cada trozo con dos costillas juntas pero cortas. Estos pedazos los rehogamos con aceite o manteca.*

*La noche anterior ponemos cualquier legumbre seca que nos guste con agua.*

*Cuando todo esté bien rehogado, ponemos en la misma cazuela pimentón, sal y tomillo; ponemos suficiente agua y dejamos cocer.*

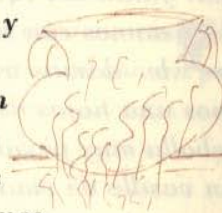
*Cogemos unas cuatro almendras, las machacamos, las dejamos cocer un poco y, después, acompañamos con dos o tres yemas de huevo batidas; las dejamos dar un hervor y ya podemos servir esta sabrosa carne.*



**Cuiso de carnero.** *Escogemos carne magra y la cortamos en trozos cuadrados, después de limpiar de piel y tendones.*

*Freímos unos trozos de tocino con una cebolla picada; cuando este frito, lo juntamos con la carne y lo ponemos en una olla; salpimentamos, rehogamos y, cuando esté le añadimos caldo o agua caliente y que cueza.*

*Cuando esté cocido, le añadimos un majado en el mortero—unos piñones, perejil, una hoja de hierbabuena, un poco de tomillo—y lo mezclamos bien en el caldo. Cuando lo vayamos a servir, le añadimos zumo de limón.*



**Cuisote de Priego.** *Una pierna de cordero en trozos pequeños y sin hueso. 200 grs. de judías del Escabas en, remojo por la noche, con sal. Unos tomates sin piel y, como una hora antes, con un poco de pimienta negra, sal y aceite crudo.*

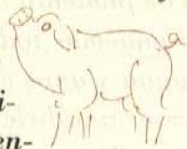
*Lo ponemos todo junto en la olla o cacerola, lo cubrimos con agua y unas cuatro o cinco cucharadas de aceite crudo; podemos añadirle también una patata a medio cocer cortada en pellizcos.*



**C**uisote de esquiladores. Cortamos la falda del cordero en pedacitos pequeños; la sazonomos con sal y pimienta. En una orza de barro, le damos unas vueltas en manteca de cerdo, le ponemos una hojas de hierbabuena, unas ramas de perejil, una cebolla muy picada y dos o tres dientes de ajo. Le ponemos un vasillo de vino blanco, un cazillo de agua templada, una punta de harina y la dejamos que dé un hervor para que se quede espesa.



**C**uiso de converso. La misma porción de cordero que de jamón en pequeños dados. Freímos con bastante cebolla, lo pasamos todo a una cazuela y añadimos sal, pimienta y azafrán, una hoja de laurel, agua y medio vaso vino blanco. Dejamos cocer y, cuando falte poco, le añadimos unos huevos cocidos, partidos y rebozados en huevo batido y harina, unas patatas fritas en dados y un pequeño puñado de almen-dras machacadas. Cuando termine de cocer, completaremos la agradable faena picándole unos ajos asados y perejil.



**P**iernas con pelotas. Quitamos el hueso, y carne como 150 gramos, que picamos con las criadillas del cordero, y mezclamos con tocino blanco. Rellenamos el hueco y la sazonomos con un poco de pimienta; la dejamos veinticuatro horas. Entonces la cocemos a fuego lento, rodeada de lonchas de tocino y rociada con vino blanco. Cuando esté cocido, reducimos el caldo y a servir.



**P**echo de carnero. En una cazuela, preparada con lonchas de tocino, cebollas, zanahorias, perejil, sal, pimienta y caldo, ponemos con todo el pecho del carnero: que cueza a fuego lento. Cuando esté cocido, le quitamos el hueso, espolvoreamos de pimienta y sal fina, lo doramos con un poco de manteca fundida, lo empapamos con miga de pan y lo ponemos a las parrillas un poco. Lo serviremos con salsa picante.



**Pierna de cordero rellena.** Una pierna de aproximadamente 1.500 kgrs., 3 higaditos de pollo, 1/2 kilo de setas o champiñones, 150 grs. de ciruelas pasas negras, un vasillo de brandy, 150 grs. de manteca, un vaso grande de vino blanco, pimienta blanca molida, dos cucharadas soperas de aceite y dos de vinagre y sal.

Deshuesamos la pierna y la abrimos a la mitad para el relleno. Limpiamos las setas y las cortamos a tiras finas, lo mismo que los higaditos; las ciruelas, una hora antes, las habremos puesto al remojo; todo cortado, le rehogamos con una cucharada de manteca. Con toda esta masa, rellenos la pierna bien sazonada de sal y pimienta. La cosemos o atamos y, al horno con el resto de la manteca extendida, para que se dore. Le añadimos el brandy y el vino por encima: tardará unos tres cuartos de hora. La dejamos enfriar y la cortamos en rodajas como fiambre. La colocamos en una fuente y la podemos adornar con unas buenas hojas de lechuga.



**Puchero de la posá.** Un buen trozo de carne magra de borrego o de oveja y espinazo de gorrino. Un chorizo por persona; lo cortamos, lo freímos y lo pasamos al puchero de barro. Ponemos una cabeza de ajos, una cebolla partida, una hoja de laurel, unos granos de pimienta, una pizca de tomillo, sal, una jicarrilla de vino blanco, dos cazos de caldo y un puñado de judías por persona escurridas, que previamente tendremos cocidas. Dejaremos que se vaya poco a poco haciendo a fuego lento.

**Pierna de cordero.** Después de sacar el hueso, quitamos un poco de carne. Cogemos unas criadillas, las picamos muy bien y rellenos el hueco que dejó el hueso. Mechamos con tiras de tocino toda la pierna. La dejamos reposar unas veinticuatro horas. Se asa a fuego lento, rodeada de lonchas de tocino y humedecida con vino blanco



**Pierna rellena.** Deshuesamos la pierna sin que se quede suelta del garrón; rompemos el hueso y sacamos la carne. Dejando sobre la mesa la pierna extendida, picamos todo el resto de la carne con cebolla, tocino, una ramita de hierbabuena. Tomamos y añadimos un poco de mejorana, unos tres o cuatro huevos y los removemos bien con el zumo de un limón. Lo ponemos todo sobre la tela que nos queda de la pierna. Cosemos todo bien y metemos la pierna al horno; ponemos un poco de caldo por encima y un ligero chorro de vino: de cuando en cuando, con una cuchara, podemos ir echando por encima. Tostamos una rebanada de pan, la ponemos en el fondo de la fuente, asentamos la carne, damos unos cortes a la pierna, en la sustancia exprimimos un limón y la echamos por encima.

**Pierna de otra fiesta.** La ponemos a cocer a media cocción, la sacamos del fuego y la dejamos enfriar. La picamos toda, le ponemos un poco del caldo y vino blanco, unas gotas de vinagre, un poco de pimienta negra, nuez moscada y un poco de mantequilla o aceite, media cebolla en dos trozos y orégano molido.

La ponemos a fuego lento en una cazuela de barro, la tapamos y la dejamos una media hora. Cortamos unas rebanadas finas de pan y las ponemos en el fondo de la fuente. Echamos encima el picado con la salsa y la media cebolla y, por encima, exprimimos media naranja o limón. Lo servimos muy caliente.



**Pierna estofada de carnero.** Golpeamos la pierna con la mano del almirez; cuando la hayamos machacado bien, la sazonamos, le pinchamos unos clavos de especias y unos dientes de ajo. La metemos en una olla, le echamos vino tinto y un poco de vinagre, le ponemos pimienta negra machacada, freímos unos dados de tocino con cebolla muy picada y sal, y añadimos agua o caldo para que se cubra, tapando después la cazuela. Mejora poner medios membrillos o granos de uvas no muy dulces. Si no queda muy espesa la salsa, tostamos un poco de harina diluida con un poco de caldo, y que dé un hervor.



**Puchero de borrego.** En un perol, ponemos la pierna de un cordero en trozos; las sazonamos con dos cebollas cortadas en trozos pequeños, unos 10 dientes de ajo, una hoja de laurel y pimienta negra en grano.

Freímos una jícarilla de aceite con un poco de perejil y lo echamos al puchero con un buen vaso de vino blanco y un vaso de agua. Lo dejamos hasta que se consuma el caldo y prácticamente, sólo quede el aceite.



**Pierna alcarreña.** Una pierna de cordero partida en 4 ó 6 trozos, la pasamos por harina y la freímos. Cuando esté a medio freír, le cortamos una cebolla, un tomate pelado, 5 dientes de ajos, una rama de perejil y una almorzaica de aceitunas. Lo añadimos todo a una cacerola con un buen vaso de tintorro, un poco de agua y sal. Lo dejamos cocer.

Le machacamos un diente de ajo, un trozo de pan bien tostado y una cucharadilla de miel; todo esto lo añadimos a la salsa, lo pasamos por un colador y listo para servir por encima de la carne. Se acompaña con patatas.



**P**ollo 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 en dos a lo largo, unos cinco gajos de naranja limpios y enteros. Con las claras batidas, lo rebozamos y lo pasamos por un poco de pan rallado; lo sofreímos un poco y lo ponemos encima de unas hojas de repollo 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 bien la cazuela y que le quede poca salsa.



**P**iñones de cordero al infierno. Después de limpios y cortados, los ponemos abiertos en un pequeño asador. En una cazuela con un poco de manteca los ponemos a fuego vivo; cuando están a punto, les echamos un poco de manteca con hierbas finas, es decir olorosas y un poco de zumo de limón.




**P**iñones al vino. Una vez limpios, los cortamos en láminas muy finas, los 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.




**S**opa de hígado. Hígado de ternera, lo cocemos y lo picamos muy menudo; la misma cantidad de queso y un poco de pimienta; lo movemos todo y añadimos un buen caldo. Cortamos unas buenas rebanadas de pan finas. Ponemos a cocer la masa con el caldo y nos debe quedar ligera; echamos las sopas por encima: que nos quede bien cubiertas y empapadas. Por último, le ponemos grasa por encima y un poco de queso, la metemos al horno para tostar y que nos quede costrosa




 **ojunto manchego.** *Tres cuartos de carne de cordero o conejo, 4 dientes de ajo, una cebolla grande, pimienta blanca molida, unas hebras de azafrán, 3/4 de kilo de patatas, un buen vaso de vino blanco, 2 hojas de laurel, dos clavos, un pimiento rojo fresco, sal, agua y una taza de aceite.*

*La carne, partida a trozos no muy grandes; las patatas, a pellizco; la cebolla, en cuartos y el pimiento, limpio de semillas, los ajos enteros, las especias, el vino y el aceite: lo cubrimos todo con agua fría. Se pone a cocer a fuego fuerte y, cuando rompa a hervir, lo bajamos para que se haga lentamente y nos quede tierno.*




 **ojunto.** *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.*



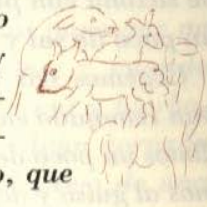
 **ortilla de cordero.** *Carne de pierna de cordero, cortada y puesta a cocer con una hoja de laurel y una pizca de sal. Cuando esté cocida, la sacamos del caldo y dejamos que se enfríe, le añadimos un poco de pan rallado, una pizca de sal, pimienta molida, perejil y huevo crudo; con esto hacemos una masa, que hemos de tratar que no nos quede muy dura.*

*Las hacemos como las tortillas, con un poco de aceite en donde sofreímos unos ajillos.*

*Si las queremos hacer dulces, la cocción lo mismo, pero la masa la hacemos con azúcar, canela y un poco de ralladura de naranja o limón, el huevo lo mismo y las freímos con mantequilla. Se espolvorea con azúcar y un toque de canela. (Plato mantenido entre la colonia sefardí turca).*

 **Sesada a la manchega.** *Medio kilo de sesos de carnero, 1/2 kilo de tomates maduros sin piel, 2 cebollas, 100 grs. de jamón, 1 tazilla de aceite, sal y pimienta negra molida.*

*Bien lavados los sesos, para que no quede sangre. Después, los cocemos con sal, sin que se cuezan del todo. En una cazuela ponemos el aceite, freímos la cebolla muy picada y, cuando esté blanda, ponemos el jamón en trocillos finos; lo doramos un poco para que suelte la grasa y añadimos el tomate; cuando esté frito, le añadimos cazillo y medio o dos de caldo. Lo sazonamos de sal y pimienta; lo dejamos hervir unos diez minutos. Después, colamos la salsa, y los sesos cortados en 6 u 8 trozos; lo ponemos todo junto, que den un hervor y los servimos al momento.*





**S**omarro 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 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 tiempo, acorde con esta época más relajada y exigente en el desgaste físico.

**P**astel 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.

**T**arta 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 lo 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 muy picadito. En la tartera, ponemos el piso con una capa de esta 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 otra 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, lo batimos bien y la cubrimos por encima. Le damos el último golpe de 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.



**C**uisote con verde. Las magras del carnero, o similar, las ponemos en la olla con sal y pimienta. Freímos unos dados de tocino magro; cuando suelte la grasa, freímos cebolla muy picada y, cuando esté blanda, la añadimos a la olla, que ponemos a fuego lento. De cuando en cuando, removemos para que no se pegue. A la hora, le añadimos agua caliente y, cuando esté casi cocido, le picamos un puñado de perejil y hierbabuena. Le añadiremos cogollos de lechuga, algún corazón de alcachofa, unos piñones machacados y el zumo de una naranja.

**C**uisote. La carne magra de borrego la partimos en trozos y la asamos en la parrilla. Cuando esté ligeramente asada, la ponemos en la cazuela. En la sartén cortamos un poco de tocino en dados y lo freímos, cuando suelte la grasa, cortamos una cebolla muy fina y la dejamos bien frita. Lo añadimos todo a la cazuela con sal y pimienta, un puñado de perejil, unos dientes de ajos machacados, unos piñones que antes habremos puesto en remojo o almendras sin piel; le añadimos un vaso de vino blanco y otro de tinto. Tapamos la cazuela; cuando esté casi cocida, la destapamos y le añadimos, según el gusto, el zumo de un limón o el de una naranja.



**P**astel de manos de cabrito. Cocemos las manos del cabrito, peladas con un poco de sal y una rama de tomillo. Cuando estén bien cocidas, les quitamos el hueso, picamos un poco de tocino muy fino junto con unas collejas; si no las tenemos pueden servir unas espinacas. En una tartera o fuente, ponemos una capa en el fondo del papel; todo esto lo sazonamos con pimienta molida y un poco de sal; ponemos las manecillas ya sin hueso y una capa como la del fondo y lo ponemos a cocer. Cuando esté cocido, batimos unas yemas con un poco de vinagre o zumo de limón; lo deshacemos con un poco del caldo de cocer las manos y se lo añadimos; lo dejamos reposar. Este plato también lo podemos hacer con pies de gorrino y machacándoles unos higaditos de pollo.



**R**abos 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, cogemos agraces y las ponemos a cocer; 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, hierba buena y unos pelos de azafrán tostado y machacado; lo dejamos que cueza un poco. Tostamos unas rebanadas de hogaza y los servimos encima.



**M**anos de cabrito. Limpiamos muy bien las manos y las ponemos a cocer con una cebolla entera a la que le habremos pinchado unos clavos y un poco de tocino.

Cuando estén cocidas le picamos el tocino, la cebolla, perejil, hierbabuena y un poco de cilantro. Le quitamos el caldo que sobre de cubrirlas y se le añade una verdura al gusto, salpimentamos, y que cueza la verdura. Se le añade unas yemas de huevo cocidas machacadas y se sirven con la verdura por encima de las manos.







**artatunos 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 son 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 desmenuzado, freímos una patatas como para tortilla y unas buenas rebanadas de pan de pueblo. Freímos unos ajos, pimentón y hacemos una pasta que tostaremos en la sartén; acompañamos todo con buenos racimos de uvas.



**jo perdiz.** (Tarazona de la Mancha). Cocemos un kilo de patatas con una perdiz, poniéndole unos granos de pimienta. En un mortero grande picamos dos dientes de ajo y, 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 desmenuzada. La podemos comer con rebanadas de pan un poco tostadas

**C**odornices en saco. Bien tostadas a la llama para que no les quede plumón. Las sazonamos con sal y pimienta en una sartén con manteca; las salteamos hasta dejarlas doradas.

Preparamos unos pimientos, «mejor rojos»; les cortamos el rabo y limpios. A las codornices les ponemos unas lonchas de tocino alrededor y las metemos una en cada pimiento. Las ponemos en la cacerola, tapamos y al horno: que se vayan haciendo en su propio jugo. De cuando en cuando, le damos vuelta a los pimientos.



**C**hampiñones a la Jareña. Medio kilo de champiñones, 100 grs. de jamón, el zumo de 1/2 limón, una rama de romero, sal, pimienta y aceite. Separamos los troncos de la cabeza de los champiñones, los lavamos con agua fría y lo, rociamos con el zumo del limón para que no se pongan negros.

Apartamos las cabezas y picamos los rabos muy pequeños; los rehogamos con el aceite y a los cinco minutos añadimos el jamón muy picadito; lo dejamos otros cinco minutos, lo salpimentamos y lo apartamos.

En una sartén con mucho fondo, ponemos las cabezas hacia arriba, con sal y pimienta al gusto; la tapamos un par de minutos. Sueltan un caldillo que retiramos antes de que se terminen de hacer en unos 8 minutos. Cuando ya están, llenamos con el picadillo.

En un cazo aparte, mezclamos el caldillo con un poco del aceite del sofrito y la rama de romero. Lo removemos bien y nos sale una salsa muy caliente; lo echamos todo por encima y nos saldrá aromático y muy rico.

**C**aracoles 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.



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

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

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



**C**aracoles con trigo. Unos buenos y limpios caracoles que tendremos cocidos con un poco de tomillo y hierbabuena. Muy poco caldo.

Echamos en la cazuela un cuarto de kilo de trigo que habremos puesto a remojo y un litro de agua mas o menos y la ponemos a cocer.

Hacemos un sofrito con una jícara de aceite, unos ajos y una pizca de pimentón; se lo echamos encima.

Le ponemos un tomate y un pimiento seco, o frescos y unas cuatro patatas hechas como dados grandes. Echamos los caracoles y que nos queden jugosos.



**L**iebre estofada. Una liebre muy limpia y troceada, no muy grande. Vamos secando los trozos con un paño y los ponemos a macerar durante una noche en vino blanco.

Al día siguiente, la sacamos y la ponemos en la sartén con una cebolla y la rehogamos con aceite o manteca. La salpimentamos, le añadimos unas hojas de laurel y todo el vino que tuvo en la maceración. Dejaremos que cueza con una ramilla de tomillo y, cuando hubiere cocido, quitaremos el laurel y el tomillo y ya la podremos servir. queda bien acompañada con patatas al vapor.



**L**iebre con verduras. Una liebre, 1 cebolla grande, unos gramos de pimienta negra, cuatro o cinco dientes de ajo, un par de ramas de perejil y un pellizco de tomillo, una tazilla de arroz por persona, 1/2 kilo de alcachofas peladas, igual de judías verdes o habas tiernas, un pimiento verde y 1/4 de guisantes. Agua, pondremos el doble del arroz más la mitad.

Freímos la liebre cortada en trozos y, a medio freír, le añadimos la cebolla cortada y que se dore. En el mortero, machacamos los ajos, el perejil, los granos de pimienta y el tomillo. Esta pasta la añadimos con el agua hasta que se cubra la liebre. La ponemos al fuego hasta que esté cocida. Después, añadimos las verduras, lo mezclamos todo y dejamos cocer un ratejo. Añadimos el arroz y un poco de sal.



**L**iebre 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.



**L**iebre en olla. Una vez limpia la liebre, la cortamos en pedazos y la lavamos muy bien; freímos unos trozos de tocino y, cuando su grasa este suelta, pasaremos en ella ligeramente los trozos de liebre. Luego, los echamos a la olla y los cubrimos de agua; sazonomos un poco y ponemos unas judías o garbanzos. Cuando la tenemos a medio cocer, le podemos añadir la verdura que nos guste, una cebolla o dos, una cabeza de ajos y las especias que nos guste. También le van bien unos nabos y hierbabuena.



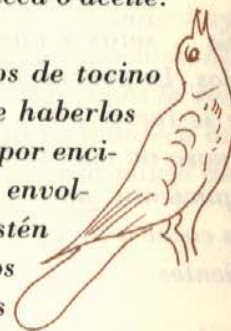
**L**iebre con velo de ajo. Limpia y desollada, la liebre la ponemos en la orza de barro con una hoja de laurel, unas patatas y sal. La cubrimos de agua y, cuando haya terminado de cocer, le añadiremos el ajo, que tendremos preparado, sin dejar de remover para que no pueda cortarse.

El ajo lo prepararemos picando en el mortero unos dientes de ajo con un poco de sal y unas patatas que sacaremos de la olla; le ponemos también una yema de huevo y le vamos añadiendo aceite crudo poco a poco, sin dejar de machacar con la maza del mortero; cuando tengamos la suficiente cantidad, la añadiremos a la olla, sin dejar de mover para que no se corte.



**P**ichones cardenal con cangrejos. Limpiamos los pichones, los frotamos bien con zumo de limón y los rehogamos con manteca o aceite.

Los ponemos en una cazuela con trozos de tocino magro, los cubrimos con la manteca de haberlos rehogado y unas lonchas finas de tocino por encima. Untamos un papel con manteca, los envolvemos y metemos al horno y, cuando estén cocidos, ponemos unos cangrejos, capaos y lavados, a la plancha. Los añadiremos en el último momento a la cazuela, para que así tomen el gusto.



**P**ichones con tomates. En una cacerola, ponemos manteca y cuatro o cinco tomates maduros y lavados, cortados en trozos, y una rama de hierbabuena. Ponemos 4 pichones bien limpios y tostados; cuando hayan tomado color, les añadimos un cazo de caldo con los menudillos fritos y unos ajos machacados en el almirez. Los dejamos cocer y, cuando ya casi están, añadimos batidas unas dos yemas de huevo y sazonomos con un poco sal. Podemos freír unos picatostes para acompañar.



**P**ichones al vino. (Licenciado Torralba).  
Los pichones, bien limpios y chamuscados, se ponen en una cacerola con aceite, un buen puñado de setas y unos trozos de tocino magro en pequeños dados. Le ponemos una cucharada de harina, que se tueste para que espese. Le añadimos un vaso de vino tinto por pieza, sal, un poco de pimienta, una ramita de tomillo y lo dejamos cocer a fuego muy lento. Los servimos muy calientes.



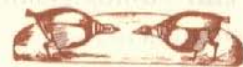
**P**ichones de fiesta. Seis pichones pelados y bien limpios. Los medio cocemos y, cuando estén, los ponemos en una cazuela de barro; cogemos unos cogollos de lechuga y los partimos y ponemos encima de los pichones. Picamos hierbabuena y perejil. Cogemos tocino en pequeños dados y los freímos. Echamos una cebolla cortada muy menuda, la freímos con el tocino y la echamos sobre los pollos, o sea, por encima de las lechugas. Sazonamos con pimienta negra molida, nuez moscada y, al gusto, con un poco de jengibre. Le ponemos el caldo que tenemos del principio, hasta que se bañen los pichones, y les dejamos a cocer hasta que casi se consuma el caldo.

Batimos unas cuatro yemas de huevo y ponemos unas gotas de vinagre. Sacamos un poco del caldo ya reducido; lo removemos y le echamos, arimándolo al fuego pero sin cocer para que no se nos corte, una rebanada de pan. En cada plato, ponemos un pichón y, por encima, les ponemos la salsa y unas gotas de limón.

**P**ichones con setas en papel. Les cortamos los alones y les partimos al centro y a lo largo. Espolvoreamos con sal menuda y les damos una vuelta con manteca en la sartén. Cuando hayan cogido consistencia, los sacamos, echamos un poco de harina y caldo, setas y perejil muy cortado. Reducimos la salsa. Ponemos sobre dos hojas de papel untadas en manteca cada mitad de pichón y, sobre cada uno, ponemos la mitad de la salsa, los envolvemos y los asamos en la parrilla.



**P**ichones de abadesa. Los frotamos con zumo de limón y los rehogamos con manteca, sin dejarles que cojan color. Los sacamos a una cacerola con unas lonchas de tocino; por encima les echamos la manteca en que cocieron, les ponemos por encima otras lonchas de tocino y los tapamos con un papel de estraza. Ponemos unos cangrejos entre ellos. Machacamos alguno y, mezclado con un vasillo pequeño, de vino, lo añadimos, mientras dejamos cocer un poco más.





**P**erdices rellenas. Cogemos las perdices, las retostamos y las vamos a despechugar por el interior. Una vez sacada la carne, la picamos con un buen tocino y una parte de este picadillo lo freímos con un poco de tocino; le ponemos un huevo cada dos perdices, le damos unos ligeros meneos para que no nos quede seco, lo mezclamos con el resto de la carne y le añadimos huevos hasta que nos resulte blanda y todo esto lo sazonamos con pimienta, tomillo y especias al gusto, sal y limón. Metemos todo en el vacío de la perdiz; las cosemos con hilo y las enfundamos en papel untado de aceite y las ponemos al horno. Cuando estén asadas, cortamos los hilos y el papel. Batimos unas yemas de huevo y con la brocha las embadurnamos por encima; ponemos un poco de manteca caliente por encima y les ponemos unas rodajas de limón.



**P**erdiz asada con aceite. Ponemos una parte de aceite por dos de agua y un poco de sal; batimos bien y nos quedará blanca; con ella vamos remojando las perdices cuando se queden secas.

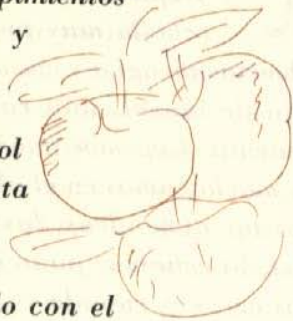


**P**alomas torcaces con salsa negra. Seis palomas sin abrirlas: las chamuscamos a la llama, después les metemos unas tiras de tocino gordo y cebolla muy picada, las ponemos en a la cazuela cubiertas de agua y cuando rompen a cocer les echamos una hoja de laurel, una ramita de tomillo y unos granos de pimienta. Cogemos unas 12 ó 14 almendras, las tostamos y las machacamos en el almirez; en un cacillo de caldo, diluimos las almendras, las colamos y, con una cucharada de miel, la echamos junto con el zumo de un limón. Las dejamos cocer y, cuando ya reduce el caldo, las podemos servir sobre buenas rebanadas de pan. La salsa negra se hace con ciruelas cocidas y las pasamos por el chino para quitar las pieles; en el agua de cocer las ciruelas, ponemos unos granos de pimienta, una rama de hierbabuena y una pizca de canela; le añadimos unas cucharadas de azúcar para que resulte dulce y le tostamos una pequeña cucharada de harina. Se revuelve todo con la carne de las ciruelas y que nos quede un poco espesa.



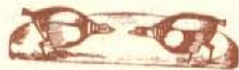
**P**astel de caracoles. Cocemos los caracoles con una rama de tomillo y un poco de laurel; los sacamos de las conchas y quitamos la parte blanda puesto que eso son las tripas. Ponemos un poco de aceite o manteca y lo sazonamos con un poco de pimienta, hierbabuena, sándalo, tomillo y sal. Salteamos unos champiñones o setas bien lavadas, todo muy cortado; todo esto lo revolvemos y lo cuajamos con yemas de huevos y un poco de caldo de garbanzos, un chorro de limón y lo ponemos a cocer a fuego muy lento.

**P**erdiz entomatada. Tres cucharadas de aceite por pieza y diente de ajo: las sofreímos. En otra sartén, freímos uno o dos pimientos muy cortados y un kilo y medio de tomate con su aceite para freír, cuidando que no quede aceitoso. Todo esto lo ponemos en un perol de barro y dejamos que cueza hasta que estén tiernas; si nos quedasen duras, les añadimos un poco de agua, pero nos han de quedar sólo con el tomate y el aceite.



**P**erdiz con chocolate. Las troceamos y las doramos en la sartén; después, las pasamos a una cacerola. En el almirez, machacamos dos dientes de ajo, perejil, sal, pimienta y el hígado de la perdiz.

Se le añade media onza de chocolate raspado y un vaso de agua para deshacerlo y lo ponemos todo en la cacerola. La dejamos cocer hasta que esté tierna y dé su aceite. Podemos ponerle picatostes.



**P**astel de la Mancha. (Perdices). Cuatro perdices, medio kilo de hígado de cerdo, medio kilo de tocino fresco, un cuarto de jamón, tres zanahorias, medio kilo de cebollas, un poco de pimienta, estragón, romero y sal.

Lo ponemos todo en una olla cubierta de agua. Dejamos cocer todo hasta que las perdices estén blandas y el caldo muy reducido, que pasaremos por el colador, sin que pasen las hierbas. En un cacillo, ponemos un poco de aceite, le añadimos una cucharada de harina y, cuando vaya tomando color, le añadimos una copa de brandy. Mezclamos las perdices con todo esto. Untamos la olla con manteca y la ponemos al baño maría de dos a tres horas. La dejamos enfriar. Para sacarla, la sumergimos en agua caliente y saldrá fácil.



**P**ichones de la Tía Julia. (Casa Simarro). 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.

**P**astel 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.



**P**alomos en compota. Sofreímos un trozo de tocino y, en esa grasa, echamos 6 palomos abiertos a la mitad. Les damos vueltas para que se doren por todos los lados. Añadimos una taza de caldo, un manojo de hierbas como tomillo, hierbabuena, orégano unas cuantas setas cortadas, que pueden ser secas, pimienta y sal. Lo hacemos cocer a fuego lento. Cuando los palomos estén en buena sazón, los sacamos a una fuente y colocamos las setas y el tocino alrededor.

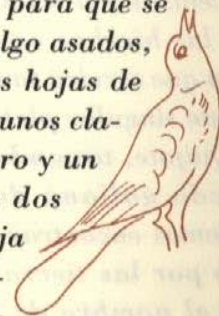
La salsa de cocer la pasamos por un chino y podemos añadirle, si es necesario, manteca con un poco de pimienta y sal, y la echamos por encima.



**S**etas con patatas. Dos jcaras de aceite, medio kilo de setas lavadas y cortadas: las freímos. En ese aceite freímos un kilo de patatas cortadas como para tortilla, una media cebolla picada, un tomate pelado y un pellizco de pimentón. Lo echamos todo en la cazuela con las setas, sal y un poco de agua. Lo dejamos cocer hasta que la patata esté tierna. Cuando se van a apartar, les machacamos dos dientes de ajo y unas gotas de vinagre.



**T**ordos con escabeche. Pelamos los tordos, los vaciamos, les separamos las patas y las cabezas; se ponen encima de la parrilla para que se doren un poco. Cuando estén algo asados, los ponemos en una cacerola, con unas hojas de laurel, unos granos de pimienta negra, unos clavos, una pequeña rama de tomillo salsero y un vaso de vinagre. Los dejamos unas dos horas. Después, los pasamos a una vasija o bote con tapa hermética, los empapamos en salmuera y, colocada por encima una capa de aceite, cerramos bien la tapa y, en sitio fresco, los tendremos dispuestos durante casi todo el año.



## **C**alianos o Gaspachos 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; y utilizaban la 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 gaspacho manchego. También se le puede encontrar en los límites de Alicante, por sus zonas de montaña, o junto a las nuestras de Alba-



cete, con el añadido de caracoles de Sierra o blancos y una particular hierba.

Nuestros 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.



**P**otaje 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 de lo cotidiano. Es del tiempo de las recolecciones, al paso de las cuadrillas, cuando nuestras mujeres seguían sus pasos, de modo parecido a como hoy podemos encontrar detrás de las besanas de los tractores esas bandadas de pájaros tras el mana que les descubren. Así, saciaban 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 rociamos 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, azúcar y un palo de canela junto con manteca de vaca, es decir, mantequilla. En su origen, lo cocían sólo con agua, manteca y sal. Podemos hacerlo como nos guste.



**H**ígado de ciervo con naranja. Ponemos una olla con agua a cocer; cuando esté hirviendo, hacemos al hígado un mete y saca. Lo sacamos y cortamos en filetes muy finos, que se ponen en una sartén con un poco de manteca o aceite con el aceite muy caliente; sólo se fríen para que pierdan el color de la sangre y que no se pongan duros. Batimos un poco de sal, pimienta molida y zumo de naranja; se le echa por encima y servimos muy caliente.

**P**erdiz 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, que 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 Cebrían, bravo mozo de la Jara).

**C**odornices 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 las 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 freimos 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, sazonamos 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.



**orteruelo.** ¿Cómo describir nuestro plato rey?

Este plato es madre y esencia de ese plagio refinado logrado por los franceses, muy avanzado el siglo XVII; por tanto, unos 200 años después de haber sido cristianizado en las altas tierras de nuestra serranía hacia mitad del siglo XVI.

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



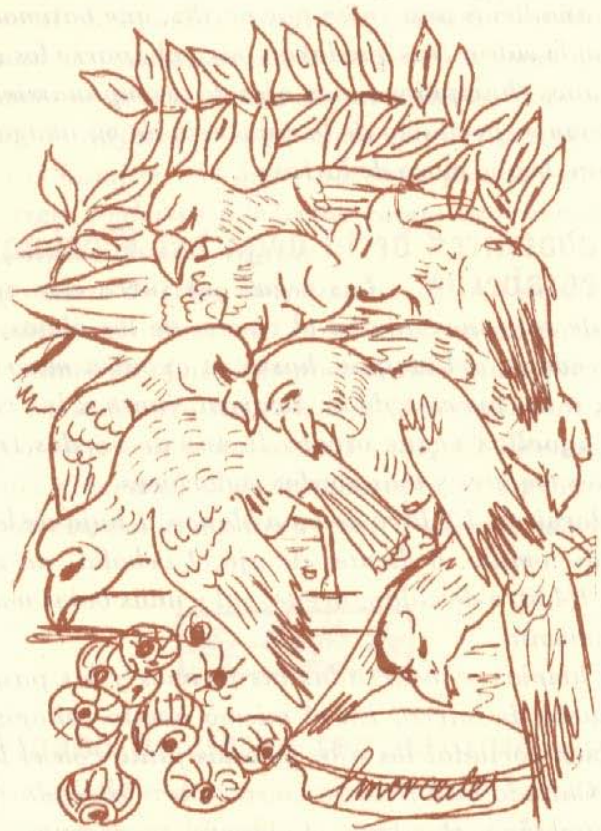
Yo daría una pequeña idea: Primero, si en tiempos lejanos, algunas de nuestras recetas, familiares o no familiares, abusaban del tocino, hoy no debe seguir así; obedecía a que la grasa aportaba calorías para el trabajo y al abaratamiento de su coste. Esto último es la razón del abuso del hígado.

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 poderoso. 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.

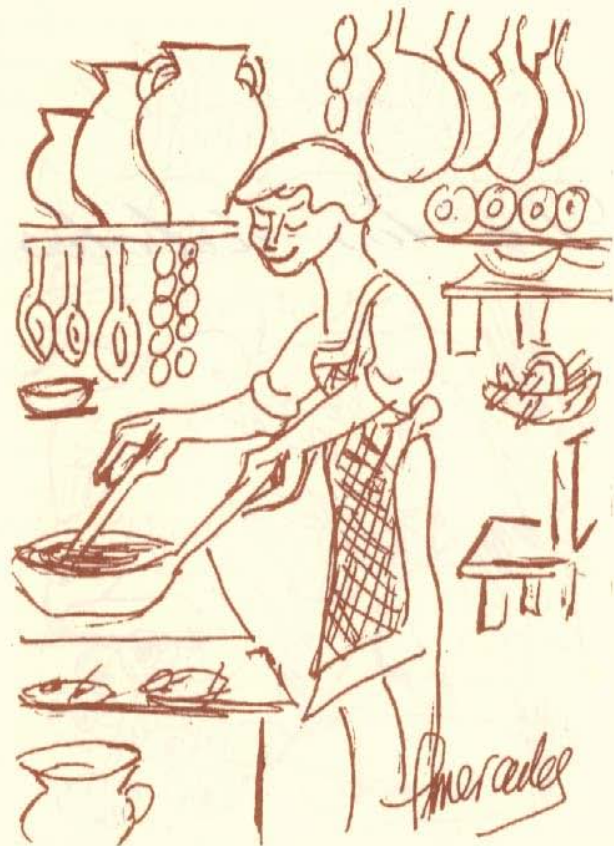
Así que mucha y buena caza de pelo y pluma, sobre todo liebre; un poco de hígado, aves de corral, conejo de campo y una larga y lenta cocción; un buen refrito de ajos, alcaravea con algo de pimentón y, como estoy seguro de que tendrás tus particulares trucos, que la fidelidad a los orígenes y el conocimiento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





## *De los árboles*



**Almendras alcarreñas.** Hacemos un almíbar con medio kilo de azúcar y dos vasos de agua al fuego, hasta desleír perfectamente el azúcar.

Montamos tres claras de huevo a punto de nieve.

A continuación, 1/2 kilo de almendras dulces bien peladas y cortadas en pedazos pequeños: las tostamos hasta sentir las crujir. En este momento, le ponemos raspadura de limón y naranja, juntamos todo en el molde y lo metemos al horno no muy fuerte y lo dejamos hasta que vayan tomando color de caramelo.



**margos de almendra.** Cogemos unos 200 grs. de almendras dulces y unos 100 grs. de amargas. Las pelamos y las hervimos. Las machacamos en el almirez y les ponemos unas claras de huevo a punto de nieve.

Batimos las yemas con unos 100 grs. de azúcar. Lo ponemos todo junto y añadimos suficiente harina para hacer una masa, añadiendo igual cantidad de azúcar que la harina que se use.

Cogemos unos estuches de papel como los de las magdalenas, los llenamos y los ponemos al horno medio. Deben coger el color tostadico.





**C**astañas de Cuaresma. Coceremos las castañas con agua y sal. Cuando están bien cocidas, tenemos pan tostado y remojado en vinagre. En el almirez picamos perejil, hierbabuena y cilantro: cuando esté bien machacado, añadiremos el pan remojado y unas pocas castañas y también un poco de canela. Lo desharemos con un poco del caldo de las castañas y le ponemos bien de miel; lo juntamos todo, lo dejamos cocer un poco y, como esta receta del siglo xii dice, «buen pecho da buena leche».



**H**igos confitados (La Hoz de Priego). Un kilo de higos, previamente lavados, sin rabos y escurridos; los ponemos en un recipiente, les echamos un kilo de azúcar por encima y los dejamos macerar durante toda la noche; a la mañana siguiente les agregaremos un vaso y medio de agua y el zumo de un buen limón. Los ponemos a fuego lento unos veinte minutos, los retiramos y los echamos en un recipiente de cristal. Cuando haya pasado una hora, los taparemos y los dejaremos reposar toda la noche para que se empapen bien de su jugo. Los volvemos a la olla de la cocción y hervimos durante diez minutos la mermelada con el fuego muy flojo, removiendo y espumando de cuando en cuando. Luego, subimos el fuego para que haga ebullición y comprobamos que se espese; unos cinco minutos antes que termine de cocer le incorporamos una cucharadilla de clavo molido. Tapamos el recipiente con un paño limpio y, algo más tarde, como a las dos horas, podemos embasar su delicioso contenido.



**M**anzanas al fuego. Cogemos unas manzanas duras (p.e. reinetas), las mondamos y las ponemos en una cacerola y las cubrimos con agua azucarada, raspadura de limón y un poco de canela en polvo o vainilla. Las dejaremos cocer al punto; cuando esto suceda, las sacaremos con cuidado para que no se rompan.

Preparamos una fuente que resista al fuego y colocamos en ella las manzanas en forma de pirámide. Al jugo donde han cocido, ponemos un poco de azúcar, lo calentamos bien para que se espese como un jarabe y lo echamos por encima. Espolvoreamos azúcar.

Cogemos un cazo que llenamos de brandy, lo calentamos al fuego y, ardiendo, lo echamos despacio sobre el vértice de la pirámide. Con un poco de maña, te quedará majestuosa esta operación. Nerón te podría envidiar.



**N**ueces del caramelo. Un kilo de nueces. Ponemos un poco de mantequilla y le añadimos medio litro de agua, medio kilo de azúcar, una rama de vainilla y una rama de hierbabuena; lo dejamos que se haga almíbar. Se echan las nueces y las dejamos que cuezan sin que se rompan las nueces. Se sirven frías. Esto mismo se puede hacer con castañas.



**Pastel de nueces.** Cinco huevos, 4 tazas de azúcar de las de café, 3 tazas de nueces picadas, 2 tazas de sémola, el zumo de una naranja y la cáscara rallada.

En un bol grande batimos los huevos. Añadimos poco a poco todos los ingredientes y, lo último, el zumo y la ralladura de la naranja. Ponemos el horno suave, engrasamos el molde con un poco de mantequilla; todo, bien mezclado, lo volcamos al molde y lo metemos al horno, siempre suave para que nos resulte más esponjoso. Cocerá como una hora y cuarto, antes de estar listo.



**Pastel de nueces al jarabe.** Seis huevos, dos vasillos de azúcar molido, dos de nueces molidas, medio vasillo de aceite, el zumo y la corteza rallada de una naranja, un vaso y tres cuartos de sémola.

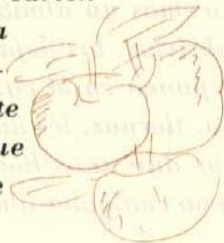
Batimos los huevos y, poco a poco, incorporamos todos los ingredientes, removiendo sin cesar; engrasamos el molde y repartimos la pasta, la metemos al horno suave unos 30 minutos.

Hacemos, mientras se hornean, un jarabe con dos vasos y medio de azúcar, tres de agua, el zumo de medio limón y una hoja de hierbabuena; lo ponemos a hervir y dejamos que espese y enfrie; sin que el pastel este frío, lo regaremos con el jarabe.

**Pastel de membrillo.** Un kilo de membrillos pelados y cortados, limpiados de pepitas y las partes maderosas del centro. Los lavamos y cocemos con dos vasos de agua durante unos veinte minutos, con la cazuela tapada. Los dejamos escurrir en un colador como quince minutos. Los reducimos a puré con un tenedor. Medimos el puré y añadimos la misma cantidad de azúcar: cada dos vasos de puré añadimos uno de zumo de limón. Se pone todo a cocer a fuego lento en una olla, removiendo y aplastando la mezcla hasta que se evapore todo el caldo. Nos tiene que quedar una pasta que se desprege. Cocerá como unos quince minutos.

En una bandeja plana, rociamos de zumo de limón y repartimos la masa por toda la superficie; cuando todavía está caliente, alisamos al tiempo que la pasta se vierte. La dejamos enfriar y nos aguantará fuera de la nevera más de dos meses.

**Pezones de doncella.** Con unas buenas manzanas: las pelamos y limpiamos de pipas, remoja- mos 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.





**Higos con miel.** Por cada 2 kilos de higos frescos, 300 grs. de miel, 1 palo de canela, 1 litro de mistela o mosto.



Después de limpios, diluimos la miel con la mistela o mosto; cuando esté diluida, ponemos los higos y cubrimos el resto con agua. Los mantenemos a fuego lento, hasta que se nos queden blancos y el líquido se reduzca a casi jarabe. Después, los podemos guardar en frascos de cristal bien tapados. Si les hervimos al baño maría, se esterilizan y duran mucho tiempo. Los dejamos guardados para las ocasiones. Lo mejor, rociarlos o mojarlos en aguardiente del Campichuelo.



**Nueces del Trabaque. (Albalate).** Cogemos nueces verdes, o sea, cuando están en leche; las pinchamos por tres o cuatro sitios; las ponemos 8 ó 10 días en agua y les quitamos cada día el agua poniéndosela otra vez limpia. Con unos puñados de ceniza hacemos lo que nuestros mayores llamaban lejío: lo echamos en agua y lo dejamos que se clarifique, lo colamos al día siguiente con un paño y les damos unos hervores, las sacamos y ponemos en agua tibia, las tenemos un rato y las pasamos a agua fría; luego, las ponemos en un barreño, hacemos un almíbar con azúcar o miel, la suficiente para cubrirlas, las dejamos reposar hasta el día siguiente en que se ponen en el cazo a cocer. Cuando casi están cocidas, o sea, tiernas, les añadimos canela en rama y clavo, las dejamos dar unos hervores y, después, las podemos guardar como cualquier almíbar.



**Bellotas dulces (SIGLO XVII).** Como un kilo de bellotas que, peladas, las ponemos en remojo unas doce horas. En la cazuela, ponemos una cucharada de manteca de cerdo, medio kilo de miel, medio litro de agua, 2 ramas de hierbabuena y que cueza para que nos quede como un almíbar. Entonces, echamos las bellotas y nos tiene que resultar un almíbar más fuerte. No tienen que deshacerse las bellotas. Se sirven Frías.



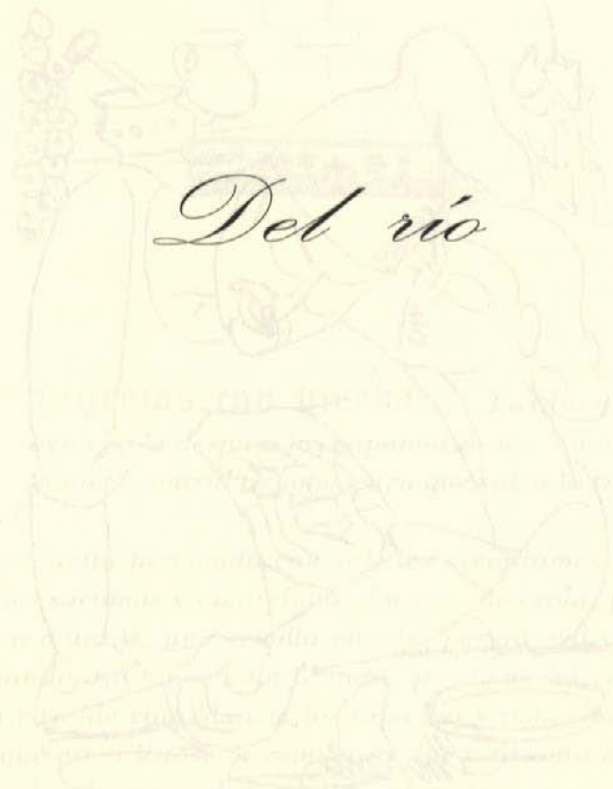
**Pastel de bellotas.** Pelamos las bellotas y las ponemos a cocer con agua y un poco de sal. Cuando estén bien cocidas, tenemos pan tostado que remojamos en vinagre; picamos perejil, hierbabuena y cilantro verde, los machacamos bien en el almirez; después, ponemos el pan remojado y unas pocas bellotas: las machacamos, les ponemos un poco de vinagre, el caldo de las bellotas y le ponemos bien de miel; echamos en un cazo todas las bellotas enteras y le añadimos todo este majado de hierbas y miel. Cuando comience a espesar y a poner color tostado, las sacamos a la fuente y las dejamos enfriar.

(Esta receta recogida en legajo del siglo XVII se la dedico con todo mi cariño a Narcí la guapa serrana del Togar que siempre tiene una sonrisa en los labios y una bellota en la faltriquera).





## *Del río*





**Cangrejos de Priego.** Bien limpios y lavados. Los ponemos al fuego fuerte en una cacerola con sal, pimienta, tomillo, laurel, un vasillo de vino blanco, unas gotas de limón. Tapamos la cazuela y sin agua.



**Cangrejos con hierbas.** Los lavamos con agua, sólo después los capamos, o sea, en la cola de la aleta central tiramos para que salga la tripa.

Ponemos agua hirviendo con sal, los escaldamos a medio cocer, los sacamos y escurrimos. En una cacerola, ponemos manteca o aceite, una cebolla picada, perejil, sal y pimienta. Cuando esté la cebolla blanda, ponemos los cangrejos con un vaso de vino blanco, los tapamos y ponemos a cocer hasta que estén listos. Se remueven, los retiramos del fuego directo, los dejamos junto al calor para que se terminen de hacer, los sacamos a una fuente y sólo le ponemos un poco de perejil; ya está.





## Truchas al horno con orégano del Escabas.

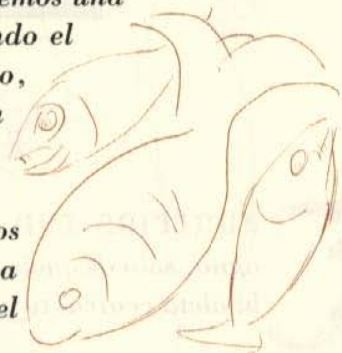
Una buena trucha por persona, 3/4 kilo de patatas, 10 cucharadas de aceite, 6 ó 7 de queso rallado, sal y un pellizco de orégano.

Limpiamos las truchas, las lavamos y secamos con papel de cocina. Cortamos las patatas peladas en lonchas finas. En la bandeja o recipiente del horno, untamos con el aceite y colocamos una capa de patatas, espolvoreamos con sal, orégano y queso, ponemos una capa de trucha y un poco de aceite y, así sucesivamente y hacemos una

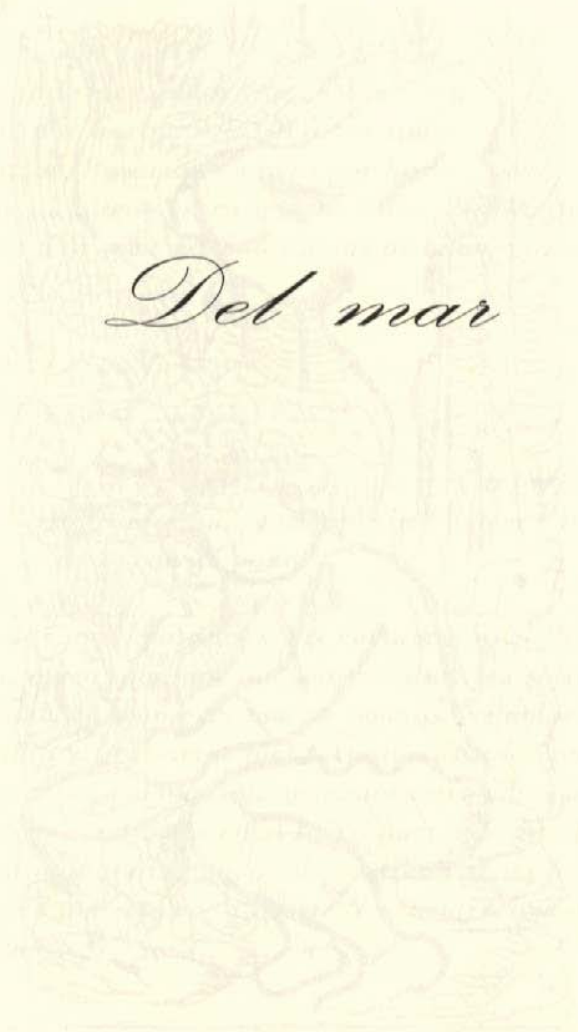
capa sobre otra siempre siguiendo el orden: patatas, sal, orégano, queso, trucha y aceite. La última capa ha de ser siempre de patatas, sal, orégano, queso y aceite.

Se mete al horno a 250° C y unos 3/4 de hora. Si se nos quema la parte superior, ponemos un papel de aluminio encima.

Pueda acompañarse con una ensalada y un poco de fruta. Riéguese con un buen espumoso de Castilla-La Mancha.



## Del mar





**renques con uvas.** Dos sardinas por persona, unos 8 granos de uva y un poco de aceite.



Las ponemos en remojo 24 horas, las limpiamos de las espinas y la cabeza. Las pasamos por harina y las freímos unos dos minutos. Pasamos las uvas por harina y las añadimos para que se frían durante unos pocos segundos. Las ponemos unas gotas de limón por encima y a comer.



**roz de vigilia.** Una media bacalada bien lavada en agua caliente, la hacemos trozos y la secamos con un paño.

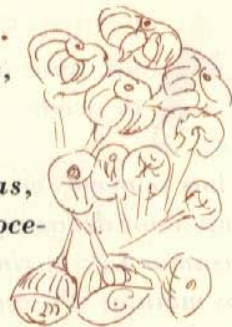
Cogemos unas patatas y las cortamos al pellizco con el cuchillo, o sea, que nos queden picudas; las sofreímos con una cabeza de ajos y un tomate pelado, echamos los trozos de bacalao y lo freímos bien. Añadimos unos puñados de arroz (uno por persona), lo seguimos sofriendo y le ponemos el agua que tendremos en el fuego para que esté hirviendo. Le añadimos unas hebras de azafrán machacado y un pellizco de pimentón y a cocer. Nos tendrá que quedar un poco caldoso.





### jo 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.

**B**acalao al infierno. Desalamos unas tajadas de bacalao. Preparamos la fuente para el horno, le ponemos una cama de ajo machacado, perejil, unas hojas de laurel, pimienta y pan rallado.

Por encima, tapamos con unos pimientos frescos en trozos largos y le añadimos lo mismo que en la cama anterior.

Cogemos el zumo de bastante limón y lo batimos en una taza con aceite crudo; lo vaciamos, con el añadido de un poco de agua, entre los huecos de las tajas. Ponemos unas patatas en trozos, alargadicas, y metemos al horno.



**B**acalao con yemas. Bien desalado y desmenuzado, lo freímos en aceite, le damos unas vueltas y lo pasamos a la cazuela. Freímos por separado bastante cebolla con pimentón y la echamos encima del bacalao. Añadimos agua caliente y un poco de vino blanco, laurel, perejil y tomate pelado, unos piñones machacados y huevos cocidos cortados en rodajas. Cuando lo apartemos, le desleímos una yema. Podemos poner picatostes finos.



**B**acalao de novia. Desalamos medio kilo de bacalao, quitamos el pellejo y le ponemos en una cacerola con un cuarto de leche que esté cocida. Lo ponemos a cocer un ratico.

Seguidamente, ponemos cinco yemas y una clara batidas en la cacerola y no dejaremos de darle vueltas para que no se corte. Esto se realizará al baño maría, hasta que las yemas cuajen alrededor del bacalao.



**B**acalao 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.



**Bacalao de lego.** Lavamos unos trescientos gramos de bacalao. En una cazuela con un litro de agua ponemos una cebolla partida en trozos, unos cuatro dientes de ajo, una jicarilla de aceite crudo y un pellizco de pimientón. Lo dejamos hervir unos treinta minutos. Añadimos unas patatas en rodajas y lo dejamos cociendo hasta que éstas estén cocidas.



**Bacalao con setas.** 1/2 kilo de bacalao, 1 kilo de setas, 2 huevos, 1/4 de aceite, 1 cebolla, 2 tomates, 2 cucharadas de pan rallado, pimienta y 4 dientes de ajo.

Cocemos las setas y las escurrimos. Tenemos el bacalao desalado y partido en trozos pequeños, los pasamos por el huevo batido y lo freímos con el aceite muy caliente.

En una cazuela de barro freímos la cebolla y los dientes de ajo, todo muy picado; le añadimos los tomates sin piel y muy picaditos y sazonomos con pimienta.

Cuando ya esté todo frito, le añadimos un cazo de caldo con el pan rallado, ponemos los trozos del bacalao y lo hacemos cocer a fuego lento.

Freímos las setas con dos dientes de ajo y una buena rama de perejil y lo añadimos al bacalao y durante unos minutos lo removemos continuamente.

Lo servimos muy caliente.

**Bacalao entre sabanas.** Cogemos unos trozos de bacalao que habremos puesto en remojo unas 24 horas; las cocemos 5 minutos.

En una fuente ponemos unas rodajas de cebolla cruda, trozos de pimientos y rodajas de tomate crudo sin piel. Formamos una capa y nos queda cubierta la cazuela; encima ponemos una capa de bacalao desmenuzado, luego repetimos otras capas de la misma forma, procurando que la última sea de cebolla; cubrimos con una capa de aceite crudo, espolvoreamos un poco de pimienta y lo metemos al horno unos 15 ó 20 minutos.



**Bacalao con queso.** Lavamos bien con agua caliente el bacalao y lo ponemos a cocer con una hoja de laurel. Cuando haya cocido, lo desmenuzamos y le añadimos queso rallado; le ponemos por encima miga de pan que empapamos en leche y zumo de limón por encima de todo ello, y lo metemos al horno para que se dore.



**B**acalao con arroz. Cogemos el bacalao y lo lavamos, lo secamos y lo tostamos. Se hace trozos y se le quita la piel.

En la sartén ponemos un poco de aceite y, cuando esté caliente freímos unos dientes de ajo, unas ramas de perejil picado y unos dos tomates pelados en trozos.

Lavamos de nuevo el bacalao, lo secamos bien y lo ponemos en la cacerola con un poco de pimienta y un par de pimientos asados en tiras. Cuando haya cocido un poco, ponemos el arroz necesario, sabiendo y teniendo la norma de un puñado no muy grande por persona. Lo rehogamos y le añadimos el agua caliente necesaria. Lo dejamos unos veinte minutos.



**B**olondrón (Plato de Iniesta). Cogemos unos trozos de bacalao, que habremos limpiado de piel y de espinas, y al que habremos cambiado tres o cuatro aguas. Partimos unas patatas como para tortilla (1 kgr.).

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 tostar 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.

**P**elotas de Semana Santa. Cocemos un kilo de patatas, 300 grs. de bacalao bien lavado y dos hojas de laurel. Una 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, y 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 el aceite. Las servimos con salsa de tomate frito.



**P**an de atún. Cocemos un kilo de patatas y hacemos un puré en el mortero, es decir machacadas. En un molde, colocamos una capa de puré, una de atún con huevo cocido, espolvoreamos un poco de pimienta blanca y encima tomate frito, lo tapamos con otra capa de puré. Batimos cuatro huevos y los echamos por encima y, así, al horno para dorarlo.



**P**astel de viernes. («Tía Valentina», Ribagorda). 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.



**P**in 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 muy lento.



**P**in 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 parar servir, le ponemos unos huevos que se escalfen, y aliñamos con aceite, vinagre, una pizca de hierbabuena y ajos picados muy menuditos.



**P**evienta 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.



**S**ardinas con agraz. 1/2 kilo de sardinas en rodajas, 1/2 kilo de agraz, es decir uvas sin madurar, tres cucharas de aceite, 1/4 kilo de azúcar y un poco de sal. Lavamos los granos de uvas y los ponemos a cocer unos diez minutos; desde el momento que rompa a hervir, se sacan, que escurran bien y se dejan enfriar unos 20 minutos.

Exprimimos los granos de agraz y ese zumo limpio de pieles y semillas, junto al azúcar, se pone a cocer unos 5 minutos; agregamos las rodajas de sardinas y las dejamos cocer tapadas unos veinte minutos. Lo servimos templado o caliente



**P**erdiz con arenques. Por cada perdiz, dos sardinas arenques, limpias de escamas y cabeza.

Salpimentamos las perdices y les metemos las dos sardinas, dos tomatillos maduros y sin piel, dos tiras de tocino o panceta, un poco de perejil y unas rodajas de naranja o limón.

Las colocamos en la bandeja o la cazuela y las ponemos a asar. Cuando estén asadas, sacamos las sardinas y las servimos por separado; así se mezclan los sabores, pero el que prefiera la sardina como el que quiera la perdiz.



**tascaburras.** Como 8 ó 10 patatas, que ponemos a cocer con unos trescientos grs. 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.



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

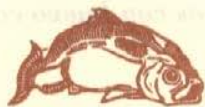
Un kilo de cebolla, que asamos y cortamos en tiras; unas tres cabezas de ajos, también asados y cortados; como 4 ó 5 pimientos colorados, asados y pelados, también en tiras; una taza de aceite crudo, un poco de pimentón y un poco de orégano. Todo revuelto como una ensalada fría.





**ojete 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 casi esté todo cocido, una guindilleja pequeña y a soportar el frío.



**Caballa y zanahorias.** Seiscientos grs. de caballa, 600 grs. de zanahorias, 4 huevos cocidos, unas ramas de perejil, una cucharada de mostaza, 2 de vinagre, 6 ó 7 de aceite, unos pellizcos de sal fina y uno de sal gorda.

Raspamos las zanahorias y las ponemos a hervir en agua fría con la sal gorda. Se dejan cocer 30 minutos. Se sacan y una vez tibias se cortan en rodajas y se ponen en la ensaladera.

Se aliñan con una vinagreta con el aceite, vinagre, perejil, mostaza y la sal, todo bien mezclado.

Encima, se coloca la caballa y los huevos cortados en rodajas.



**iznao de Daimiel.** (Receta recogida de un Sr. de Daimiel con nacencia a primeros de siglo. La presento en su honor y para regalo de su hijo, mi amigo, tal como él la realizaba en la besana de los largos días de viña y esteva).

Como para cinco raciones: 1 kilo de bacalao, 4 cabezas gordas de ajos, 1/4 de aceite de oliva, unos 5 pimientos secos y tres huevos cocidos.

Cortamos la bacalada en trozos grandes y le sacudimos la sal; la ponemos en la parrilla a que se ase, con cuidado de que no se nos quemé; la dejamos enfriar y la desmenuzamos limpiándola de piel y espinas. Le ponemos agua hirviendo hasta que cubra y lo dejamos unos minutos que hierva.

Asamos los ajos, los pelamos y se parten. Los pimientos los ponemos en agua: que se hinchen, los asamos después de escurrirlos y los troceamos como los ajos. Sacamos el bacalao escurrido y lo juntamos todo para que repose unas dos horas; de cuando en cuando lo removemos junto con el aceite y los huevos cortados; ponemos agua a hervir, la suficiente para cubrir el bacalao, y la dejamos dar un hervor. Este plato, típico de Daimiel, se come en el mismo recipiente con pan pinchado en el tenedor.

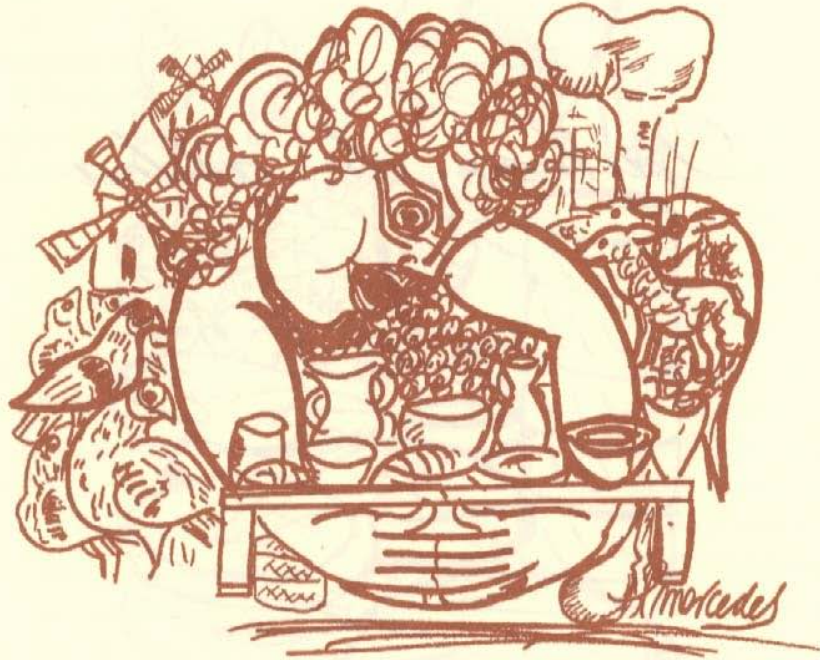




Mercedes

## *Dulces de aldea*





**lajú.** 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 «Albala-te» 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.





**tributos con miel.** Postre del día de los difuntos que la colonia sefardí lleva consigo. (Receta recogida del manuscrito de una tía-abuela monja, de la abuela de una amigo de Belmonte. Sirva de recuerdo para este amigo y Belmonte).

Media docena de huevos, un cuartillo de leche, la miga de un pan de pueblo, bien tamizada, un vaso de aceite, un cuarto de litro de vino duz, la cascara de una naranja y de limón, una rama de hierbabuena.

Batimos bien los huevos, añadimos la leche templada y cuando todo ello esté bien batido le añadimos poco a poco la miga de pan. La masa no nos tiene que resultar ni muy espesorra ni blanda.

Ponemos el aceite a calentar; bien caliente vamos haciendo y friendo los atributos, o sea, las pelotas con la mano, algo más pequeñas que un huevo... y hasta que se doren, las retiramos a una cazuela o cazo grande.

Por separado hacemos un almíbar con la miel, la hierbabuena y las cáscaras de la naranja y limón y un palillo de canela. Dejamos hervir y cuando esté lo colamos y echamos a la cazuela de los atributos. Damos un ligero hervor para que esponjen y los ponemos a enfriar.



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

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

Casualmente en una conversación con el agregado de cultura de la embajada de Turquía, me comento que los sefardíes en dicho país lo realizan con la misma fórmula, si bien esta colonia de la Diáspora lo cambió del día de la boda a al día de la circuncisión y así es conocido hoy. Tanto esta como la recogida y llevada a la práctica por mi es fácil y espero que se perpetue como fue conocida en los señoríos de Molina y de Huete.

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

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

Cocemos el arroz solo. La miel con la cáscara ya rallada y el azafrán, 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.







**Arroz duz (Sisante).** Ponemos una jicarilla de aceite, más o menos dos cucharadas grandes; que el aceite esté frito. Le añadimos diez cucharadas de azúcar y la tostamos. Después, le agregamos un litro de agua y unas cortezas de naranja.

Cuando rompa a hervir, ponemos unos doscientos cincuenta gramos de arroz y, cuando esté cocido, lo pondremos en una fuente.

Que nos quede jugoso; lo dejamos enfriar y le ponemos canela molida.



**Bolas de miel (Semana Santa Ribagorda).** Cogemos 4 huevos y les ponemos miga de pan con un poco de azafrán machacado. Lo mezclamos todo hasta conseguir una masa. La cogemos con una cuchara y la vamos friendo en aceite muy fuerte.

Con unas dos o tres cucharadas de aceite tostamos unas siete o ocho de miel. En un puchero tendremos preparado un litro de agua cociendo con un palo de canela y una cáscara de naranja. Echamos las bolillas y la miel, las dejamos que se cuezan para que se esponjen.



**Bombones judíos.** Tres vasos de almendras sin piel hechas puré; podemos picarlas en el mortero. Vaso y medio de azúcar, dos claras de huevo, unas 8 cucharadas de azúcar caramelizada.

Mezclamos todos los ingredientes. Si la pasta queda muy espesa le ponemos otra clara de huevo. Espolvoreamos una fuente de azúcar y ponemos una hoja de hierbabuena debajo de cada una de las bolas que, ayudados con una cuchara, hacemos lo mas parecido a una nuez. Lo metemos a la nevera y lo dejamos unos dos días... o lo que resistamos sin comerlas.

(Receta que siguen manteniendo los judíos sefardíes en la diáspora).



**Bañuelos de queso o pelotas manchegas.** Cogemos queso fresco, le quitamos la posible corteza, lo sobamos en la tabla, le ponemos un poco de harina y le ponemos yemas de huevo hasta que esté un poco blando.

Ponemos una sartén con manteca o aceite que no se caliente mucho.

Hacemos unas bolas, que podemos elaborar ayudándonos de una cuchara grande; las dejamos caer en la sartén con el fuego flojo para que ellas solas se den la vuelta. Cuando se frían las pasamos por almíbar, miel o simplemente azúcar y canela molida por encima.



**Crema de rosas.** Cocemos un litro de leche y la dejamos enfriar unas dos horas. Echamos unas tres cucharadas de harina de arroz en un bol con un cuarto de vaso de agua, la deshacemos con seis cucharadas de azúcar colmadas; cuando esté todo bien mezclado, lo juntamos con la leche y lo ponemos a cocer a fuego suave, sin dejar de mover hasta que espese como una crema. No la dejaremos que rompa a hervir: así durante más o menos 20 minutos

La retiramos y rellenamos unos moldes o, mejor, copas grandes de cristal.

Con agua de rosas —que podemos hacer nosotros mismos cociendo unas rosas que no tengan pesticidas en poca agua, que colamos con un paño— rociamos las copas, que podemos decorar con canela.



**Alabazote.** Cogemos la calabaza y la limpiamos de cáscara y piel. La ponemos en una cazuela o perol y la sazonamos. Cuando pase una hora en la sal, la ponemos en agua clara para que se lave y quede desalada. La ponemos a cocer: para saber si está pinchamos con una aguja y cuando no se sujete la sacamos del fuego. En un cazo, ponemos azúcar a clarificar con una cáscara de naranja. La dejamos que dé unos diez hervores y cuando el azúcar haga hilo la echamos por encima.



**Alabaza dulce o en arropé.** Cogemos la calabaza y la pelamos, tanto de corteza como de pipas. La metemos en agua de cal durante veinticuatro horas. Después, la sacamos y lavamos bien y la ponemos a cocer. Por cada dos kilos ponemos uno de azúcar, aunque lo mejor es un mosto puro reducido, corteza de naranja, limón, canela y mosto. Durante dos horas, la dejamos cocer a fuego lento. Tiene que reducir para que espese.



**Azuelilla de ángel (s. XVII).** Dos libras de arroz, 5 de leche, docena y media de huevos, 1/4 infusión de canela, dos cucharadas de azúcar con una cucharadilla de canela en polvo.

Lavamos el arroz con agua templada (varias aguas). Lo molem y lo pasamos por un cedazo y lo tendremos sobre un paño.

En una cazuela ponemos la leche a cocer con el azúcar, la canela, así como el agua de la infusión.

A su vez, deshacemos la harina en un poco de leche fría para que no se formen grumos: la añadimos a la leche sin dejar de remover a fuego muy lento, le añadimos la mitad de los huevos enteros y sólo las yemas de la otra mitad, sin dejar de remover hasta que no sepa a harina. La servimos con la mezcla de azúcar y canela.





**Donceles.** *Media docena de huevos (las yemas), medio kilo de azúcar, un cuarto de almendra molida, medio kilo de manteca y la harina que nos pida (No nos debe quedar muy dura).*

*Batimos las yemas con la manteca, añadimos todo lo demás. Hacemos unas bolas redondas, le ponemos una almendra entera en el centro y las ponemos al horno.*



**Dulce de melón.** (Casa Simarro). *La carne la cortamos en pedazos pequeños y la ponemos en una cacerola; vamos moviendo para que no se nos pegue. Cuando esté cocido, le escurrimos el caldo y le añadimos unos doscientos gramos de bizcochos duros molidos o de galletas.*

*Batimos media docena de huevos y la mezclamos con la raspadura de un limón, unas hojas verdes de té de río y unas seis cucharadas de azúcar. Todo esto lo ponemos en una cacerola o molde untado con manteca y lo ponemos a cocer al baño maría.*

*Hacemos la prueba de la aguja: cuando al pincharlo salga limpia, es que ya está.*




**Dntresijos de fraile.** *En una cazuela ponemos una buena almorzá de harina, haciendo un hueco en el centro, donde echaremos 3 huevos, un vaso de leche, una tazilla de aceite crudo, azúcar y un poquillo de bicarbonato con un poco de vainilla. Lo amasamos todo bien y lo embadurnamos con limón, procurando que no quede muy duro. Ponemos esta masa sobre la mesa con harina previamente extendida, la cortamos en tiras y las retorremos. En una sartén con aceite bien caliente las freímos. Las bañamos con mieles alcarreñas.*




**Dlan de abadía.** *Cuatro huevos batidos, 2 naranjas, 1 bote de leche condensada y lo mismo de leche natural, y tres cucharadas de raspadura de un limón. Las naranjas las rallamos y las juntamos con las del limón, así como con el zumo de las naranjas.*

*Caramelizamos dos flaneras o las necesarias. Mezclamos la leche con los huevos y las naranjas, o sea, el zumo y raspaduras. Repartimos todo en los recipientes, los introducimos en el horno que ya tendremos a fuego fuerte, al baño maría, durante unos quince minutos. Cuando los saquemos, los dejaremos en el mismo agua hasta que se enfríe. Lo metemos al frigorífico hasta el siguiente día.*




 **lan de vendimia.** *Un cuarto de litro de mosto bien colado, seis huevos batidos con seis cucharadas de azúcar; bien, bien batidos. Le añadimos el mosto y seguimos batiendo bien. Preparamos el molde con caramelo y lo ponemos a cocer al baño maría.*



 **arbanzos dulces con membrillos.** *Echamos los garbanzos en remojo por la noche. Los ponemos a cocer y cuando estén cocidos, cogemos la misma cantidad de membrillos, los limpiamos de piel y de pipa. Los cortamos en rodajas finas. Ponemos manteca de vaca fresca y freímos en ella una cebolla y las rodajas del membrillo hasta que esté blando. Luego, lo echamos con los garbanzos y lo sazonamos con hierbabuena, canela y ralladura de naranja, unas gotas de vinagre y azúcar; puede ser miel. Tienen que quedar bien dulces, y que no tengan caldo.*


*La hacemos en tiras muy finas y los freímos. Ponemos una capa de esta especie de fideo gordo y añadimos por encima azúcar y canela, y así las capas que queramos. En lugar de mantequilla podemos poner aceite.*



 **azos de doncella.** *Tres o cuatro huevos, un cuarto de pastilla de levadura, la raspadura de un limón, un papelillo de flan, un kilo y medio de harina, un cuarto de litro de aceite, medio litro de leche, cuarto kilo de azúcar, seis papelillos de gaseosa.*

*Amasamos todo junto y lo dejamos hasta que suba. Cuando así haya ocurrido cogemos trozos de masa pequeños, los estiraremos, retorciéndolos como lazos y medio caracolas; los iremos poniendo en bandejas y al horno. Cuando estén hechos, les pondremos por encima azúcar*



 **eche frita.** *Medio litro de leche, que cocemos y dejamos enfriar. Le ponemos tres yemas de huevo, cuatro cucharadas de harina, la raspadura de limón, con una taza de azúcar. Lo ponemos a cocer todo de nuevo, sin dejar de remover hasta que se quede espeso. Luego, la pasamos esta masa a una fuente plana, que habremos untado con mantequilla o aceite para que no se pegue; y así la dejamos enfriar. La cortamos como nos guste, pasamos los trozos por huevo y harina y los freímos en aceite. Después de espolvorearlos con azúcar molido, tus invitados se chuparán los dedos.*





**Lenguas de monja.** *Un tazón de vino dulce; dos de aceite frito, frío; una cucharilla, de las de café, de levadura; y el zumo de dos naranjas y medio limón.*

Lo amasamos con la harina suficiente para que no nos quede muy dura la mezcla. Después, la extendemos, hacemos tortas finas y las cortamos delgadas como lenguas. Las freímos en aceite y, al sacarlas, les ponemos azúcar y canela.



**Anjar blanco con picatostes.** *Dos pechugas de gallina: cuando estén casi cocidas las deshinchamos, las ponemos en un cazo y le añadimos 1/2 litro de leche, las batimos y le añadimos 300 grs. de harina de arroz; echamos otro poco de leche y batimos bien. Le añadimos, según se vea, un litro de leche, 300 grs. de azúcar y un pellizco de sal. Ponemos todo a fuego y lo seguimos moviendo. Estará cocido una 1/2 hora. Sabremos cuando estará cocido al meter el cuchillo: si al enfriarse no se pega.*

Con esta masa iremos haciendo porciones; las echamos en el almirez y las vamos machacando con yemas de huevo para que nos queden un poco blandas; las ponemos sobre rebanadas de pan en un recipiente para el horno, untado con un poco de mantequilla; las espolvoreamos de azúcar y las ponemos para dorarse. Enseguida estará listo.



**Antecados de siega.** *Ponemos en un lebrillo o vasija un kilo de azúcar, unos cuatrocientos gramos de manteca fresca, un kilo de harina y un vaso de aguardiente de la sierra. Batimos y amasamos bien. Lo dejamos reposar una hora. Se extiende sobre la mesa, aplanamos la masa con un rodillo, la cortamos de la forma que más nos guste y la metemos unos minutos al horno. Después, la espolvoreamos con azúcar y a deleitarse.*



**Atillas al azafrán.** *Batimos seis huevos con unas cucharadas de azúcar. Cocemos medio litro de leche con dos hojas de laurel y, cuando rompa a hervir, ponemos unas hebras de azafrán y le añadimos, sin dejar de remover, los huevos batidos hasta que espese.*

Lo servimos en platillos o cuencos y podemos ponerle una galleta en el centro. También podemos sustituir el laurel por ralladura de limón.



**Aostillo.** *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 esté ya cocido, lo vamos poniendo en platos o moldes; por encima le podemos poner nueces o almendras. Receta recogida en el pueblo toledano de El Romeral*

**Pan de abate.** Cogemos unos bizcochos, los machacamos y ponemos en un molde una capa del espesor de un dedo sobre el fondo. Hacemos una crema de flan y ponemos una capa sobre el bizcocho, luego otra de crema y otra de bizcocho; así, hasta terminar en una de crema. Lo ponemos al baño maría y, para saber si está cuajado, le pinchamos con una aguja: si sale limpia es que está. Lo tomamos frío.



**Pan de abate.** Cogemos unos bizcochos, los machacamos y ponemos en un molde una capa del espesor de un dedo sobre el fondo. Hacemos una crema de flan y ponemos una capa sobre el bizcocho, luego otra de crema y otra de bizcocho; así, hasta terminar en una de crema. Lo ponemos al baño maría y, para saber si está cuajado, le pinchamos con una aguja: si sale limpia es que está. Lo tomamos frío.

Las freímos en la sartén con aceite flojo. Después, lo espolvoreamos de azúcar.

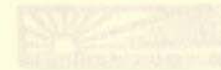


**Losquillos secos.** Unos seis vasillos de aceite, un vaso de vino blanco, medio kilo de azúcar, dos copas de aguardiente, la raspadura de un limón y la harina que nos vaya pidiendo.

En una cacerola grande, ponemos el azúcar, la harina y vamos echando el aceite caliente muy poco a poco; lo mezclamos muy bien y ponemos todo lo demás. Trabajamos bien la masa y hacemos una torta; con cualquier tipo de molde los vamos cortando, se ponen en una bandeja y los metemos al horno. Al sacarlos, los pasamos por harina. Ideal para acompañar un buen aguardiente o resolí.



**Sesos de abeja.** Cogemos una taza de sémola de trigo y la cocemos en medio litro de leche; la dejamos enfriar. Cortamos en trozos, poco mas o menos como una uña, las rebozamos en huevo y harina y las freímos. Tenemos miel cocida y las pasamos por ella; se colocan en una fuente y a...golosear.



**Torta de queso.** Un cuarto de harina: la deshacemos con un poco de vino blanco y una pizca de agua. Añadimos 8 huevos de manera que nos quede bien batido pero un poco grueso, y ponemos un poco de sal. Untamos una tartera de manteca, la llenamos y, tapada, la ponemos al horno. Cuando esté cocida, la sacamos y la cortamos en pedazos cuadrados pequeños, que partimos en dos y los freímos poco a poco para que se esponjen y se podrán apiñados los servimos con miel, azúcar por encima y canela.

Podemos freírlos todos juntos y lo removemos y se amoldan a la sartén, lo sacamos a un recipiente propio le ponemos miel por encima y canela y que parezca una tarta.



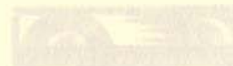
**Torta de san Antonio.** Un kilo de cerezas o guindas. Les sacamos los huesos, las ponemos en un cazo y les echamos un cuarto de kilo de azúcar, un chorro bueno de vino y las ponemos a cocer muy lento para que suelten bien el zumo y se evapore el agua. Ponemos unas tres capas de torta de masa muy fina, unas dos capas untadas entre sí de mantequilla, echamos la confitura y ponemos otra torta por encima, la cerramos y, si queda algo de almíbar, lo echamos por encima; la metemos al horno a cocer y, después, la espolvoreamos de azúcar.



**Torta de almendras.** Cuatrocientos gramos de almendras, bien machacadas, y unos doscientos grs. de azúcar; lo remojaamos muy bien, echamos seis huevos, todo batido y hacemos una masa muy fina. Ponemos una hoja arriba y otra abajo, las untamos de mantequilla por arriba y las cerramos como una empanadilla con el relleno. La espolvoreamos de azúcar y la ponemos en el horno para que se dore, la sacamos y la tomamos fría.



**Torta de miga.** Sacamos la miga de un buen pan y la echamos en leche cociendo: no debemos dejar de menearla. Añadimos un trozo de mantequilla, la corteza de un limón, azúcar al gusto, más bien dulce, unas buenas pasas y ciruela o albaricoques secos sin hueso. Untamos la cacerola con mantequilla y miga de pan, lo volcamos todo y lo metemos al horno fuerte. Cuando haya cogido color, le damos la vuelta en un plato y la doramos por el otro lado.



**Torta de pan y pasas.** Sacamos la miga de una hogaza fresca y la ponemos en nata hirviendo o leche; sin dejar de menear, le añadimos un trozo de mantequilla, dos cortezas de limón, azúcar y uvas pasas. Tenemos un molde o cazuela, la embadurnamos de mantequilla y la llenamos con la masa; la metemos al horno muy caliente: cuando se dore la sacamos, le damos la vuelta sobre una fuente o plato y la dejamos enfriar.



**Torta de Calatrava.** Doscientos gramos de arroz con un litro de leche y un trozo de mantequilla. Cuando esté bastante espeso, lo pasamos a un recipiente para enfriarlo, le añadimos 8 yemas de huevo y la suficiente cantidad de azúcar; le añadimos cuatro claras batidas a punto de nieve y dos cucharadas de zumo de naranja con un poco de ralladura. En el molde o cacerola, la untamos de mantequilla, la espolvoreamos con miga de pan y ponemos el arroz todo batido. Lo ponemos en el horno fuerte por arriba. Cuando la torta esté con su color tomado, le damos la vuelta sobre un plato y la dejamos enfriar; la podemos espolvorear de azúcar o canela. Esto podemos hacerlo con fideos. (Una torta de fiesta de hacia 1800).

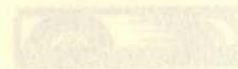


**Tortales de limón.** Unos 50 grs. de manteca, 350 grs. de azúcar, 10 yemas de huevo, la raspadura de un limón y unos 3/4 de harina.

Batimos las yemas con la manteca y el azúcar; después, añadimos el limón y la harina. Amasamos todo, lo extendemos sobre la mesa y lo cortamos en redondeles pequeños. Los colocamos en bandejas, por encima los untamos con huevo y azúcar, y sin más al horno.



**Torta de fiesta.** 300 grs. de tocino fresco picado, 9 huevos, medio kilo de azúcar, medio kilo de almendras machacadas y la raspadura de un limón. Batimos las claras a punto de nieve. El resto lo mezclamos todo, ponemos en el molde un papel untado en manteca y echamos toda la pasta, la ponemos a cocer unos treinta minutos, la dejamos enfriar y, antes que se enfrie del todo, quitamos el papel para que no se nos pegue.







**arta de converso.** Ocho huevos, 1/2 kilo de azúcar, 1/2 kilo de almendras o nueces, 300 grs. de tocino fresco, molido, y las raspaduras de un limón.

Batimos las claras a punto de nieve. Las almendras o nueces las machacamos en el almirez, si son almendras sin piel. Mezclamos todo bien en una fuente. Preparamos una tartera con un papel untado con un poco de mantequilla en el fondo. Vaciamos toda la masa y la ponemos a cocer como una 1/2 hora; quitamos el papel antes que esté completamente fría porque nos saldrían trozos pegados.



**Buñuelos manchegos.** Como medio kilo de queso curado, sin corteza; lo machacamos en el almirez y añadimos como 150 grs. de azúcar y cinco huevos, 300 grs. de harina y hacemos una masa. Con una cuchara grande, los freímos y los ponemos encima de un papel absorbente que chupe el aceite. Los servimos con miel y canela por encima.



**ostachos.** (Legendario y perdido plato o postre, que debemos recuperar de nuestras tradiciones conquenses).

Una docena de huevos, medio kilo de harina, 300 grs. de azúcar, 2 ó 3 cucharadicas de canela, seis papelillos de gaseosa (tres de cada color)

Batimos las yemas en el azúcar; cuando las pongamos muy esponjosas, le agregamos la harina, sin que nos queden grumos, la canela y las claras bien batidas a punto de nieve.

Cuando lo tenemos bien batido, le añadimos los papelillos de la gaseosa. Tenemos una lata de horno como la de hacer galletas, ponemos una capa fina de salvado. Con una cuchara pequeña, hacemos montoncicos de la pasta y los metemos al horno. Cuando se ponen dorados, los sacamos; pues es importante que no se pasen de horno, para que no nos queden duros. Riquísimos y sabrosos. Muy importante el salvado.





**azapán de mi aldea.** Medio kilo de almendras bien machacadas, procurando que entre ellas caigan cuatro o cinco amargas. Las mojamos un poco y ponemos otro medio kilo de azúcar: procuraremos que la pasta nos quede algo dura. Le echamos dos o tres yemas, las ponemos en un cazo y le damos unos hervores sin dejar de menear hasta que la pasta se quede blanquecina y sin caldo, o sea, seca.

La ponemos encima de la tabla de la cocina y hacemos una hoja fina; las figuras las podemos hacer como nos guste. Luego, ponemos un poco de azúcar molido con un poco de agua de naranja para untar por encima; los ponemos en papelillos sobre la bandeja del horno y los cocemos. Sin yemas nos saldrían más duros.



### **Calabaza con leche y miel (SIGLO XVIII).**

Se monda la calabaza, se le extraen las pipas y se pone a cocer con agua y sal. Cuando esté cocida, la escurrimos y la metemos en un paño; la retorremos para que suelte el agua, la dejamos sobre un paño por la noche: así quedara bien escurrida. Ponemos leche a que se temple. Deshacemos la calabaza y ponemos miel a diluir; lo juntamos todo y lo dejamos a fuego muy lento, sin dejar de remover para que no se socarre, hasta que vaya tomando cuerpo. Tenemos preparado un poco de caldo de carne y le añadimos una cuarta parte del volumen que tenemos; el caldo no deberá ser muy grasiento, para que no flote por encima. Nos quedará como unas natillas, pero algo más duras.



**achas de mi madre.** (A la sombra del Cerro Santiago, mirador y vigia del Campichuelo, donde un Día del Carmen, con los escarceos de 1940, me nació mi madre en una pequeña casa. Brindo esta receta a su recuerdo y en homenaje a las primeras gachas que dos lozanas mozas se disputaban para su gusto y rechupe de labios. Pretendo reconstruir aquellos sabores, que en nada se parecen a la componenda de las actuales papillas).


Estas, más o menos enriquecidas, son las que la tradición casi perdida aderezaba el día de Todos los Santos. Se harían así: Como una cucharada de harina sin mucho "colmo", por persona, y una de miel, la cáscara de un limón, un vasillo de leche y una pizca de vainilla; aceite para freír picatostes en pequeños dados.

Se pone el aceite a calentar y, cuando esté caliente, cortamos el pan en dados, se frien para picatostes y los apartamos.

Con el aceite que nos debe quedar, freímos la cáscara del limón. La quitamos antes de que se quemé, tostamos el harina y le añadimos la miel. Cuando esté bien deshecha, le incorporamos la leche y el poco de azúcar de vainilla. Antes de terminar de cocer, le añadimos los picatostes y las dejamos enfriar.

Sólo difieren las de los niños de las de Los Santos en el tamaño de los picatostes; éstos eran más pequeños.






## lan 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 reconocimiento 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 hojas 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). Tostamos 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 las dos claras sobrantes a punto de nieve y, con una manguera, adornamos con el dibujo al gusto.

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

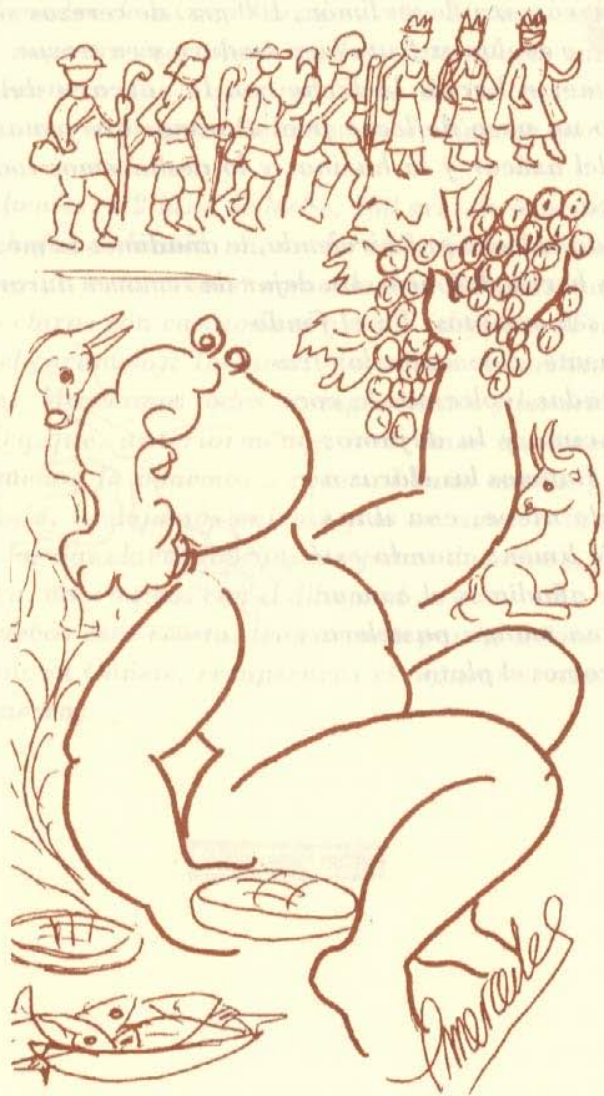


## achas de fruta. Unos 4 huevos, 1 litro de leche, 1/4 de azúcar, unos 60 grs. de harina, la cáscara de un limón, 100 grs. de cerezas sin hueso o cualquier fruta bien madura y en trozos.

Ponemos a hervir la leche con la cáscara del limón, dejando un poco de leche fría. Batimos las yemas con la mitad del azúcar y la harina, y lo deshacemos todo en la leche fría.

Cuando la leche esté hirviendo, le añadimos la mezcla y la dejamos hervir despacio, sin dejar de remover durante unos cinco o seis minutos. En el fondo de la fuente, colocamos las frutas cortadas, volcamos la cocción encima y la dejamos enfriar. Batimos las claras a punto de nieve, con unas gotas de limón; cuando esté dura, le añadimos el azúcar y con una manga pastelera la decoramos el plato.





## De la bodega

Como dos litros de uva...

Podemos los días de mal cocido - que nos quite dormida y...

En España - que tres litros y medio de buen agüariente y...

Lo rescalamos todo, lo pasamos otro vez por el tintero y lo...

dejanos reposar...

Otro forma es poner 2 litros de mismo puro, no del empelo...

hacia, que se follan azúcares y pajas, con un litro de...

agüariente. Lo dejamos cocer a cascabelo que se...

total, será buena bebida tres cucharadas de miel. Se...

para lo rescalamos y firmamos todo por se clarificar...

(Receta también dada al Sr. Forneros)



**Licor del Tío Florencio.** (El mayor difusor del aguardiente y hombre de su pueblo, La Frontera, un hombre bueno).

Ponemos a macerar un buen manojito 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 cuchara 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.



188



**Licor de la sierra.** Cocemos unas cascarras de naranja y de limón, a ser posible ya secas, un palo de canela y unos granos de anís. Todo esto lo colamos con un lienzo. De esta cocción nos habrán de resultar como dos litros de líquido.

Ponemos dos 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 es poner 5 litros de mosto puro, no del embotellado, pues le faltan azúcares y pulpas, con un litro de aguardiente. 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).



**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 un 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 unas botellas o garrafas de cristal. Si es una botella, pues un puñado grande y, si es una garrafa, pues dos almorzadas grandes; las llenamos de un 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).

189

**Vinagre de mayos.** Cogemos un buen vinagre, 3 ó 4 ramas de morquera o tomillo salsero, seis o siete almorzas de flores de dientes de león, también llamadas 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 unas bolas de pimienta negra y tendremos un buen vinagre de aderezo.



**Urrabcapote.** 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



**Urracapote; (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; (Refresco).** (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 invitados que uno quiera agasajar).

Huevos y azúcar. Las yemas se batan con el azúcar y agua, las claras se batan por separado a punto de nieve, se mezcla todo y le añadimos aguardiente al gusto; el mejor aguardiente de 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 resolís, 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 Mendi-zábal, a algunas zona 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 ella 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, 1 y 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 la hierbas y el azúcar bien tostado; lo removemos y añadimos un buen aguardiente, como ocho litros, según lo queramos de fuerte.

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



Alajú • Pag.:159

Atascaburras • Pag.:153





Galianos • Pag.: 120



Tiznao • Pag.: 153

Mojete del Santo Niño • Pag.: 48

Gazpacho pastor • Pag.: 105







**Arroz de boda • Pag.: 161**

**Morteruelo • Pag.: 122**



## INDICE

Prólogo .....	9
Introducción .....	11
Recetario .....	19

### *De la huerta*

Asadillo con judías • Agridulce de garbanzos .....	23
Arroz con bacalao en cazuela • Arroz campesino .....	24
Arroz con conejo • Arroz con bacalao .....	25
Asadillo con magras • Ajo empedrado .....	26
Empedrado Campichuelo • Ensalada de judías Campichuelo .....	27
Espinacas de Iniesta • Ensalada de esquileo .....	28
Espinacas en rollo • Ensalada pastora .....	29
Ensalada de pimientos • Ensalada de alubias .....	30
Ensalada de alubias con morcilla • Ensalada de bacalao .....	31
Ensalada del Campichuelo • Ensalada de rescoldo .....	32
Ensalada manchega • Gerigota de Ribagorda .....	33
Mojete de Cuenca • Menestra del Campichuelo .....	34
Potaje de habas • Pisto toledano .....	35
Potaje franciscano con arroz • Hartatunos o pijancos alcarreños .....	36
Patatas en salsa • Pastel de patatas .....	37
Patatas con perejil • Judías pintas de Cañizares con gorrino .....	38
Palotes con patatas • Potaje de frailes .....	39
Potaje Atalaya • Rin ran .....	40
Sopa de partera • Torta de calabaza .....	41
Sopa de resaca • Tortilla guisada la posada .....	42
Tomates rellenos • Torta de batata .....	43
Zanguangos • Judías pintas con chorizo .....	44
Arroz de matazón • Sopa franciscana .....	45
Cebollas rellenas .....	46
Guiso de Semana Santa .....	47
Mojete del Santo Niño .....	48
Arroz de San Antón • Hojas de huerta rellenas .....	49
Hojosa de vendimia • Judías de Fuertescusa .....	50

### *Del corral y la corte*

Ajo manchego • Arroz con conejo .....	53
Almortas en puchero • Cochinillo de bodas .....	54
Conejo de vendimia • Crestas con riñones .....	55
Crestas e hígados de gallo • Conejo con castañas .....	56
Conejo en pepitoria • Costillas de gorrino .....	57
Conejo de boda • Capón con manzanas .....	58

Conejo con chocolate • Gallina de conversos	59
Gallo o capón asado • Gallos de bodas	60
Guiso de habas • Gallina de crianza	61
Güeñas de matazón • Guiso de costillas	62
Huevos en salsa • Huevos cocidos con queso	63
Huevos encebollados • Huevos sefardíes	64
Lomo de novia • Lomo de visita	65
Lomo de zumo • Migas de brujas	66
Magras de boda • Morteruelo de pobre	67
Pernil fresco con hierbas • Pernil con hierbas, rancio	68
Pollo en camisión • Pollo del abad	69
Pollos con nueces • Pollo con hierbas	70
Pepitoria de boda • Pollo con almendras	71
Queso de gorrino • Sopa de pan ázimo	72
Solomillo de cerdo a la manchega • Torta de querubines	73
Tarta de hígado • Tortilla duz	74
Torreznos • La sopa de corral	75
Tortilla de queso • Salmorejo manchego	76
Oidos de gorrino • Albóndigas	77
Ajopringue • Adobo de converso	78

### Del establo

Albóndigas con agraz • Albóndigas al ajo	81
Ajada de cordero • Cordero con arroz	82
Cordero, guisote del Campichuelo • Cabrito en adobo	83
Cabrito en olla • Cordero <i>sobrá</i> con albaricoques	84
Carne con castañas • Cabrito en caldero	85
Cordero de converso • Guisote de cordero arriero	86
Guiso de carnero • Guisote de Priego	87
Guisote de esquiladores • Guiso de converso	88
Piernas con pelotas • Pecho de carnero	89
Pierna de cordero rellena • Puchero de la <i>posá</i>	90
Pierna de cordero • Pierna rellena	91
Pierna de otra fiesta • Pierna estofada de carnero	92
Puchero de borrego • Pierna alcarreña	93
Rollo de mancebía • Riñones de cordero al infierno	94
Riñones al vino • Sopa de hígado	95
Tojuntó manchego • Tojuntó	96
Tortilla de cordero • Sesada a la manchega	97
Somarro o salón • Pastel de cabrito	98
Tarta del Obispo • Guisote con verde	99
Guisote • Pastel de manos de cabrito	100
Rabos de esquilo • Manos de cabrito	101

### Del campo

Hartatunos o gazpacho pastor • Ajo perdiz	105
Codornices en sacco • Champiñones a la Jareña	106
Caracoles en salsa • Collejas de mayo	107
Caracoles con trigo • Liebre estofada	108
Liebre con verduras • Liebre con judías	109
Liebre en olla • Liebre con velo de ajo	110
Pichones cardenal con cangrejos • Pichones con tomates	111
Pichones al vino • Pichones de fiesta	112
Pichones con setas en papel • Pichones de abadesa	113
Perdices rellenas • Perdiz asada con aceite	114
Palomas torcaces con salsa negra • Pastel de caracoles	115
Perdiz entomatada • Perdiz con chocolate	116
Pastel de la Mancha • Pichones de la Tía Julia	117
Pastel de liebre de la Jara • Palomos en compota	118
Setas con patatas • Tordos con escabeche	119
Galianos o gazpachos manchegos	120
Morteruelo	122
Potaje de la escarda • Hígado de ciervo con naranja	124
Perdiz asada «Juanito»	125
Codornices de la vega del Trabaque en escabeche	125

### De los árboles

Almendras alcarreñas • Amargos de almendra	129
Castañas de Cuaresma • Higos confitados	130
Manzanas al fuego • Nueces del caramelo	131
Pastel de nueces • Pastel de nueces al jarabe	132
Pastel de membrillo • Pezones de doncella	133
Higos con miel • Nueces del Trabaque	134
Bellotas dulces • Pastel de bellotas	135

### Del río

Cangrejos de Priego • Cangrejos con hierbas	139
Truchas al horno con orégano del Escabas	140

### Del mar

Arenques con uvas • Arroz de vigilia	143
Ajo arriero de Cuenca • Bacalao al infierno	144
Bacalao con yemas • Bacalao de novia • Bacalao de <i>trasnochá</i>	145
Bacalao de lego • Bacalao con setas	146
Bacalao entre sábanas • Bacalao con queso	147
Bacalao con arroz • Molondrón	148

Pelotas de Semana Santa • Pan de atún .....	149
Pastel de viernes • Rin ran .....	150
Rin ran de ricos • Revienta lobos .....	151
Sardinas con agraz • Perdiz con arenques .....	152
Atascaburras • Tiznao .....	153
Mojete de la aceituna • Caballa y zanahorias .....	154
Tiznao de Daimiel .....	155

### *Dulces de aldea*

Alajú .....	159
Atributos con miel .....	160
Arroz de boda .....	161
Arroz duz • Bolas de miel .....	162
Bombones judíos • Buñuelos de queso o pelotas manchegas .....	163
Crema de rosas • Calabazote .....	164
Calabaza dulce o en arropé • Cazuelilla de ángel .....	165
Donceles • Dulce de melón .....	166
Entresijos de fraile • Flan de abadía .....	167
Flan de vendimia • Garbanzos dulces con membrillos .....	168
Lazos de doncella • Leche frita .....	169
Lenguas de monja • Manjar blanco con picatostes .....	170
Mantecados de siega • Natillas al azafrán • Mostillo .....	171
Pellizcos de novicia • Pan de abadesa .....	172
Pan de leche • Pan de comunión .....	173
Pan de abate • Rolletes de sartén .....	174
Rosquillos secos • Sesos de abeja .....	175
Tarta de queso • Torta de san Antonio .....	176
Torta de almendras • Tarta de miga .....	177
Torta de pan y pasas • Torta de calabaza .....	178
Torteles de limón • Torta de fiesta .....	179
Tarta de arroz • Buñuelos manchegos .....	180
Tarta de converso • Mostachos .....	181
Mazapán de mi aldea • Calabaza con leche y miel .....	182
Gachas de mi madre .....	183
Flan de la señora Emilia .....	184
Gachas de fruta .....	185

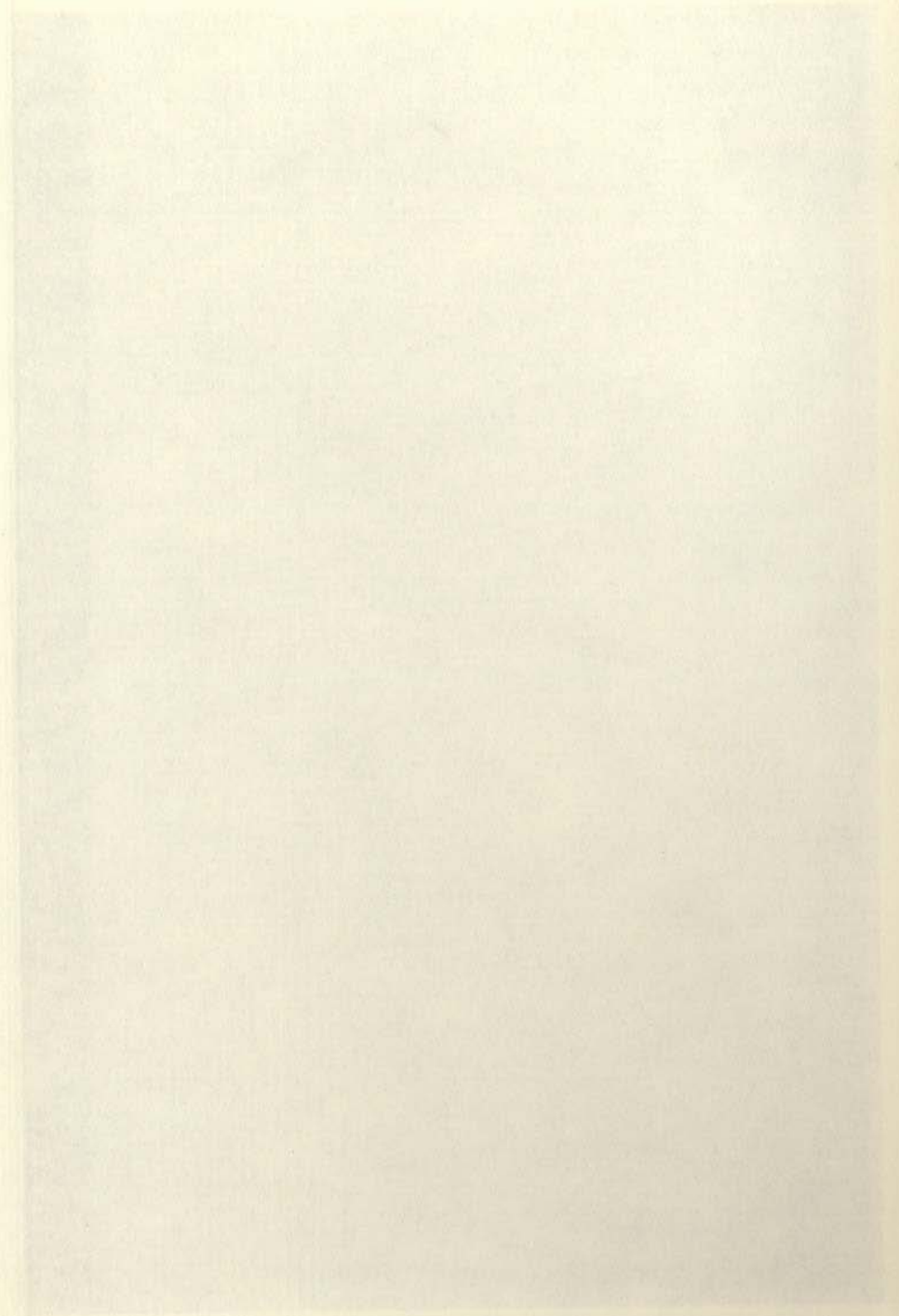
### *De la bodega*

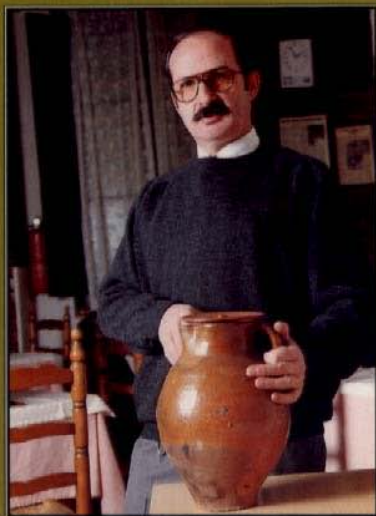
Licor del Tío Florencio • Mistela .....	188
Vinagre del placer • Vinagre de la sierra .....	189
Vinagre de mayos • Zurracapote • Zurracapote (otro) .....	190
Paloma • Resolí .....	191

1870  
1871  
1872  
1873  
1874  
1875  
1876  
1877  
1878  
1879  
1880  
1881  
1882  
1883  
1884  
1885  
1886  
1887  
1888  
1889  
1890  
1891  
1892  
1893  
1894  
1895  
1896  
1897  
1898  
1899  
1900

1901  
1902  
1903  
1904  
1905  
1906  
1907  
1908  
1909  
1910  
1911  
1912  
1913  
1914  
1915  
1916  
1917  
1918  
1919  
1920  
1921  
1922  
1923  
1924  
1925  
1926  
1927  
1928  
1929  
1930  
1931  
1932  
1933  
1934  
1935  
1936  
1937  
1938  
1939  
1940  
1941  
1942  
1943  
1944  
1945  
1946  
1947  
1948  
1949  
1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000

2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024  
2025  
2026  
2027  
2028  
2029  
2030





**E**ste libro es más que un recetario, es una obra que transmite toda una forma de vida, es cultura, es antropología de una parte de España que se olvida de sí misma, de sus tradiciones, de sus raíces; es la obra de un hombre inquieto, creativo, indigador, en permanente búsqueda de sus orígenes. Nacido en 1944, Ribagorda, centro del Campichuelo, entre la seca Alcarria y la pastoril sierra, emigrante solitario y perdido en la gran urbe, como tantos otros, con trece años. Esto hace que su espíritu inquieto le lleve a investigar, recopilar y en muchos casos modernizar; que no adulterar, recetas de la cocina de su

tierra: La Mancha, basadas en el maridaje de la abundante caza de la zona con los productos de la región, así como en el recetario de la trashumancia: La Mesta y en recopilar platos perdidos en antiguos legajos. Es la cocina sobre la que Joaquín Racionero crea.

Platos como el Morteruelo, Atascaburras, Gazpacho pastor, Galianos, Mojete del Santo Niño, Arroz de boda... en sus manos, o por mejor decirlo, en su restaurante El Tormo, alcanzan cotas sublimes.

Este libro marcará un hito en el mundo profesional de la gastronomía. Cuando una nueva generación de cocineros se olviden de la nata y la mantequilla y ahonden en nuestras raíces gastronómicas, entonces en sus cartas figurarán platos como **revienta lobos o pezones de doncella**. Los *enteraos* dirán maravillas: del sitio, de la originalidad, de lo moderno de su cocina, de los nombres tan creativos, etc.

Joaquín habrá logrado lo que quería, que sus platos, las recetas de eso que llaman la España profunda, salgan a la luz, que se realicen, que se innove sobre ellas, que no se pierdan y, posiblemente también, un poco de gloria.

*Todo lo que no es tradición, es plagio.* Eugenio D'Ors