

gastronomía

gastronomía

"Ahora, unas recetas típicas del pueblo, que ya prácticamente no se hacen en ningún sitio.

Una aportación para aprender algo más sobre la cultura de nuestro pueblo"

GASTRONOMÍA TÍPICA DE MASEGOSA Recetario de Joaquín Rihuete Caballero.

RINRAN:

Ingredientes: Cantidad para 4 raciones.

- 1 litro de agua más o menos. (Muy fría)
- 100 gramos de pan duro, troceado.
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 5 cucharadas soperas de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de vinagre.
- 100 gramos de cebolla, picada

Todo mezclado y muy frío y 1 buen día de calor.

PATATAS POBRES DE CAÑIZARES:

Ingredientes: Cantidad para 6 raciones:

- 1 Kg. de repollo
- 1 Kg. De patatas.
- 1 cucharadita de café de pimentón.
- Azafrán.
- 25 gramos de manteca añeja o rancia.
- 50 gramos de sebo de cordero.
- Sazonado con sal, según gusto y cocido con algo de agua.

Modo de hacerlo: revuelto todo y muy cocido (como el pote gallego) se sirve muy caliente.

3) ENSALADILLA DE PATATAS ASADAS:

Ingredientes para 4 raciones:

- 1 Kg. De patatas gordas.
- 1 Kg. De cebollas.
- 3 pimientos morrones.
- Sal a gusto del consumidor.
- Aceite de oliva.
- Vinagre según gusto.
- 100 gramos de bacalao desmenuzado
- 2 naranjas medianas.

Modo de hacerlo: Se rajan por la mitad, sin pelar, las patatas. Se dora sobre las brasas la cara plana de cada mitad, se envuelven en la ceniza viva y se cubren con las brasas, hasta comprender que se han asado. Se sacan y desmenuzan en una fuente. Se asan también las cebollas bajo la ceniza y las brasas, se trocean y mezclan con las patatas en la fuente. Se asan los pimientos enteros, se raspan igual que las patatas las partes quemadas y después de troceados se mezclan igualmente en la fuente, se agrega el bacalao y la naranja desmenuzados. Se adereza con sal, aceite de oliva y vinagre y se sirve.

gastronomía

4) CAZUELO:

Ingredientes para 6 raciones:

- Bacalao gordo _ Kilo.
- Huevos 6-8 unidades.
- Aceite, (El necesario para freír)
- Especias según gusto.
- Tomate, moderadamente
- Cebolla para un sofrito.
- Ajo 3-4 dientes
- Pimentón (como las especias)
- Sal según gusto.
- Pan frito (una rebanada)



Modo de hacerlo:

- 1° Se desahoga o desala el bacalao previamente.
 - 2° Se baten dos huevos agregándole harina y un poco de agua hasta hacer una pasta de la consistencia de las natillas.
 - 3° Se reboza el bacalao y se fríe.
 - 4° Se cuecen los huevos restantes, se pelan y se parten por la mitad, se rebozan con la misma pasta que el bacalao y se frien.
 - 5° Se mezcla en un CAZUELO de barro, se añade agua hasta cubrirlos y a cocer.
 - 6° Se condimentan con sofrito de dos dientes o tres de ajo, un trozo de cebolla picada, una cucharadita de pimentón, una hoja de laurel y sal a su punto.
 - 7° Cuando está hirviendo se agrega una yema de huevo duro machacada en el mortero, con un trozo de pan frito y un poco de pimienta, canela y clavo.
 - 8° Se deja hervir unos 5 minutos y se sirve.
- Tiempo total de cocción _ hora aproximadamente.

5) SOPAS RAYÁS

Ingredientes para 3 raciones:

- 1 litro de agua.
- 1 litro de leche.
- 100 gramos de pan.
- 50 gramos de pan frito (tostones o picatostes).
- Sal según gusto.
- Aceite, el de freír los tostones.
- _ cucharadita de café de pimentón.

Modo de hacerlas:

Se frien unos trozos de pan (tostones) se separan y en ese aceite se echa el pimentón para que se fría también. Se agrega la leche el agua y la sal. Y cuando está hirviendo la mezcla, se añade el pan troceado, de deja unos 5 minutos al fuego y se aparta y se agregan los picatostes, tostones o pan frito. Se sirve caliente o frío.

JOAQUÍN RIHUETE CABALLERO