

MENÚS MANCHEGOS



SOPA DE AJO

En cazuela de barro se fríen ajos y antes de que se quemen, se retiran. A continuación, se ponen en el fondo de la cazuela pequeñas rebanadas de pan tostado que se espolvorean con pimentón y se rehogan. Se añade caldo de cocido frío y se cuece unos veinte minutos a fuego lento. Se sirve en sartenilla, y, a petición del comensal, con huevo escalfado.

"Tres ajos de los de agujero, rellenan un gran mortero. .."

SOPA DE LA VENTA

En una olla grande se cuecen fuertemente, durante cuatro o cinco horas, codillo de jamón, huesos de ternera, diversas verduras, una o dos gallinas y carne de vaca. Transcurrido este tiempo, se cuela el conte nido de la olla sin estropear los materiales. El caldo se traslada a un recipiente limpio, se calienta de nuevo, y se le añade un picadillo confeccionado con huevo duro y el jamón, la gallina y la carne que quedaron en el colador.

"Ni sopa de agua, ni vino de sopa. "

ENSALADA TIRTEAFUERA

Se limpian bien las hojas de lechuga y se trocean junto con los tomates del tiempo; se añaden espárragos, atún, aceitunas y pimiento verde.

"Sin pan y vino, no hay amor fino."

ASADILLO

Los pimientos morrones, asados en brasa, se limpian de pellejo y semillas, y se trocean en tiras. Se prepara aceite, tomate frito y ajos asados, que se añaden a las tiras de pimiento. Normalmente se toma frío, si bien a deseo del comensal puede calentarse. Se sirve con guarnición de huevo cocido.

"Come mucho, bebe más y vivirás una eternidad. .."

PISTO MANCHEGO

Los tomates, pimientos y calabacines, limpios de semillas y picados corrientemente, se rehogan con aceite frito, se salpimentan y sin esperar a que se sofrían se añade una pequeña cantidad de caldo. Se re mueve bien con cuchara de palo, sin aplastar nada, y se deja reducir lentamente.

"Ave que no vuela, a la cazuela."

CHORIZOS CASEROS

Se prepara un picadillo de puro lomo de cerdo al que se añade un espolvoreado de hierbas aromáticas y pimienta, todo ello embutido en tripa natural. Se pueden servir fritos, cocidos o a la parrilla.

"Media vida es la candela; chorizo y vino la otra media."

HUEVOS RELLENOS SANCHO

A los huevos cocidos, una vez partidos por la mitad, se les sacan las yemas. Se rellenan las cavidades con una pasta preparada con las yemas y un picado de guisantes, bonito, pimiento morrón y zanahoria. Una vez rellenos, se introducen en el horno en una fuente, rociándolos con mantequilla fundida y cubriéndolos de pisto manchego.

"El vino alegra el ojo, sana el diente y limpia el vientre. "

DUELOS Y QUEBRANTOS

En una sartén se preparan, sin aceite y con su propia grasa, unos torreznos de jamón, chorizo y tocineta.

Se añaden los huevos y se realiza un revuelto, que cuando esta cuajado, se sirve en cazuela de barro.

"Los duelos con pan son menos y con cordero olvídelos."

MIGAS DE PASTOR

El pan candeal se trocea en pequeños cuadritos. se coloca en un recipiente y se cubre con un paño blanco mojado con agua. Se fríe aceite con diente de ajo y se añaden los trozos de pan que al absorber la humedad del paño han quedado esponjosos. Se voltean en la sartén hasta que se van dorando y se añaden torreznos de jamón y chorizo. Según la época, se toman con uvas o bien con chocolate.

"Pan de ayer, carne de hoy y vino de antaño, salud para todo el año"

MOJETE

En una cazuela se coloca un sofrito de cebolla, tomate y perejil. Se añaden las patatas cortadas en fi nas rodajas, laurel y una majada de ajos y vino añejo. Se cubre todo con agua caliente, se salpimenta y tapándolo se deja al fuego hasta que las patatas estén bien cocidas, pero no deshechas.

"Cuando como, no conozco; cuando acabo de comer, empiezo a conocer"

GACHAS DE MATANZA

En sartén honda, se derrite papada de cerdo y se fríen ajos cortados por la mitad. Cuando los ajos es tán dorados se retiran y se agrega harina de almortas, pimentón, pimienta y granos de alcaravea. Se sazona y añadiendo agua hirviendo, se remueve lentamente, con cuchara de palo, hasta lograr un puré espeso. Se acompaña con torreznos y se sirve en una sartenilla.

"El comer y el rascar, todo es empezar."

TIZNAO

El bacalao entero se asa a la brasa. Posteriormente se le quitan cuidadosamente las espinas y pellejo. En cazuela de barro, a fuego lento

y con aceite, se vierte un trinchado de tomates pelados y limpios de semillas, cebolla, ajo, perejil y pimiento choricero. Una vez dorado se agrega el bacalao desmigado y se continúa rehogando a fuego lento.

"El pez y el cochino, la vida en agua y la muerte en vino"

OLLA DE LA VENTA

En olla grande de barro se introducen trocitos de carne de ternera, limpios de grasa y nervios, y se cuecen bien. Se prepara aparte un estofado de judías verdes, alubias blancas, patatas y trozos de jamón y chorizo. A este estofado se le añade posteriormente la carne de vaca y se deja cocer a fuego lento. Se sirve en olla de barro individual.

"Olla que no has de comer, déjala cocer"

CALDERETA DE CORDERO

En una cazuela se pone aceite, cebolla picada, laurel y tomillo. Se agrega el cordero, dividido en pequeños trozos, junto con hígado muy picado. Se pone a estofar durante unos diez minutos. Se añade pimentón y ajo machacado; se sazona y se cuece, con patatas troceadas, durante una hora.

"Pan, vino y carne, crían buena sangre"

SALPICÓN

Se trocea una buena carne de ternera. Se prepara un sofrito de cebolla, tomate, perejil y ajo, al que se añade una leve cantidad de pimienta. Una vez listo se agrega el troceado de carne y se introduce al horno en cazuela de barro.

"Con pan y vino, se anda camino, y con salpicón, un tirón"

GUISO DE LAS BODAS DE CAMACHO

La gallina, cortada en pequeños trozos, se rehoga en aceite hasta que se dore. Se añade cebolla, picada muy fina y harina. Se rehoga durante cinco minutos añadiendo vino y agua hasta cubrirla. En un mortero se machacan almendras, pan frito, azafrán, pimienta y nuez moscada. Se

agrega el mortero a la pepitoria y se cuece tres horas a fuego lento. Se acompaña con unas albóndigas hechas con pan rallado, huevo batido, picado de jamón y perejil.

"Gallina en casa rica, siempre pica."

PERDIZ ESTOFADA AL ESTILO VENTERO

Las perdices, bien limpias, se soframan, se cubren con vino tinto y se colocan en cazuela de barro junto con aceite, manteca de cerdo y ajos. Se agregan hierbas aromáticas, jamón y pimienta. Se sazonan y rehogan y se cuecen lentamente, dándoles la vuelta un par de veces. Se cuela la salsa y se rocían las perdices. Se sirve con rebanadas de pan frito.

"La perdiz, con olor en la nariz."

CAZUELA DE JUANA MARIA

Se asan lomos de ternera y de cerdo. Se prepara una salsa casera española a base de cebolla, zanahoria, perejil, sal, pimienta, nuez moscada y caldo. Se añade harina tostada, se cuela y se sumergen en la salsa los lomos cortados en filetes. Se sirve con guarnición de verduras.

"Mientras la cazuela dura, vida y dulzura."

CABECILLAS DE CORDERO

Las cabecillas de cordero lechal, partidas a la mitad y bien lavadas, se colocan en la parrilla. Se prepara un rustrido de ajo, perejil y pan rallado que se extiende por encima de las cabecillas. Luego se pasan al horno hasta que están en su punto.

"Si cabecilla vas a tomar, no te canses de chupar. "

QUESO MANCHEGO

Confeccionado a base de leche pura de oveja, puede servirse frito, como aperitivo, o bien, como postre, solo o con miel. También puede consumirse una vez añejado en aceite puro de oliva.

"Miel con queso sabe a beso, y queso con miel también. "

FLORES MANCHEGAS

Se confecciona una crema a base de azúcar, leche, harina, huevo batido y canela. Se prepara una gran sartén con aceite muy caliente. Los moldes de hierro, en forma de flor, se sumergen en la crema y se pasan al aceite. Posteriormente, las flores se espolvorean de azúcar y canela. Se sirve con miel, nata o helado.

"Del campo, las flores; de la cocina, sus sabores. "

BIZCOCHA

La pasta clásica para preparar bizcocho se pasa al horno en forma de torta y se glasea. Esta torta se re moja en un batido de leche con vainilla y canela, pudiéndose tomar con helado, que resulta muy agradable.

"El bebedor fino, después del dulce, vino."

GARROMPILLOS AL VINO AÑEJO

Con el picadillo que sobra de las empanadillas de hoy, que se hicieron con los restos de las croquetas que fueron amasadas ayer con los sobrantes de las albóndigas de anteayer, pueden elaborarse unos exquisitos garrompillos. El truco de la receta está en lograr, sin recurrir a la violencia, que el amasijo se una sin grumos. Si lo consigue, Llámenos por teléfono y díganos cómo lo hace. Si por el contrario, ocurre lo de siempre y el engrudo resultante no se une ni con cola, no se asfixie: acuda al consolador copazo de vino añejo y recurra a cualquiera de las anteriores recetas.

"Quien cocina garrompillos, a la par que ingenuo, pardillo."