

El Rincón del Buen Yantar

ANDRAJOS Y TORRIJAS AL VINO

© José María Yeves Nohalés

ANDRAJOS

Recuperamos, en esta ocasión, un guiso de harina de invierno típico de la gastronomía humilde de la tierra junto con unas sabrosas torrijas que poseen el añadido de ser fáciles de preparar.

Este es un guiso producto de la imaginación de los comarcanos, pues se solía confeccionar cuando había que poner el puchero y se habían ya acabado las patatas de la cámara. Los ingredientes son los mismos que los del guisado de patata. La carne a utilizar puede ser la que se quiera o pueda: conejo, liebre, pollo, gallina o perdiz.

La carne se trocea y se pone a sofreír con una cabeza de ajos desgranada y sin pelar, uno o dos pimientos y una cebolla picada. Una vez todo frito, se añade una cucharada de pimiento dulce, tomate frito triturado y unas hojas de laurel. Frito todo, se incorpora el agua correspondiente y se deja hervir hasta que la carne esté tierna.

Mientras se cuece lo anterior, se ha preparado una masa de harina y agua bien sobada y se va incorporando la masa al puchero en pellizcos del tamaño de una almendra, dejándola cocer una media hora. Opcionalmente, se puede añadir cualquier verdura, setas, pimienta y clavo.

Ingredientes:

- *CABEZA de AJOS.*
- *1 o 2 PIMIENTOS.*
- *CARNE.*
- *CEBOLLA.*
- *UNA CUCHARADA de PIMIENTO DULCE.*
- *TOMATE MADURO TRITURADO.*
- *UNAS HOJAS de LAUREL.*
- *MASA de HARINA.*
- *AGUA y ACEITE.*
- *OPCIONALMENTE: VERDURA, SETAS, PIMIENTA, CLAVO.*

TORRIJAS AL VINO BLANCO O TINTO

Muy fáciles de preparar. Se hacen 10 rebanadas de un dedo y medio de grosor del pan del día anterior y se fríen con abundante aceite de oliva hasta que los picatostes queden bien torrados y se apartan a la fuente en que se han de servir. En una sartén, se reducen los $\frac{3}{4}$ de litro de vino

blanco o tinto con media rama de canela, medio limón y miel o azúcar al gusto. Cuando se ha reducido a la mitad o más, se cubren las torrijas, dejándolas reposar para que se empapen bien. Se comen frías y antes de servir hay que espolvorearlas con azúcar y canela.

Ingredientes:

- PAN DURO.
- ACEITE de OLIVA.
- $\frac{3}{4}$ DE LITRO de VINO BLANCO o TINTO.
- MEDIA RAMA de CANELA.
- MEDIO LIMÓN.
- AZÚCAR o MIEL.

ASESORIA FISCAL

José
Fernández
Hernández

AGENTE COLABORADOR
BANCO SANTANDER

SEGUROS:
ZURICH: VEHICULOS

C/. Doctor Fleming, 9
Tel. 96 218 50 90
VENTA DEL MORO

PUB TERRAZA



Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO