



# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

*Rosa Murcia Navarro*

Los “enajos” o “enajaos” es una forma de adobo de la carne de matanza cuya receta es casi un secreto de familia. La cocina comarcal es muy rica en adobos de carnes (especialmente el cerdo) ; pero si os atrevéis con la sugerencia que os presentamos en este “Lebrillo”, sucumbiréis al inconfundible sabor de los “enajos”.

## COSTILLA EN “ENAJOS”

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de costillas de cerdo.
- Pimienta (una cucharadita)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Canela (una cucharadita)
- Clavo (una cucharadita)
- 1 limón.
- 3 hojas de laurel.
- Un puñado de hinojo.
- 1 cerecilla.
- 2 ajos picados.
- Sal
- 3 litros de agua (aproximadamente).

En un principio, en un puchero se va cociendo el hinojo con la cerecilla. Aparte, en un lebrillo (no cultural) se echa el agua y se le añade la sal. Mientras se da vueltas a la mezcla del lebrillo se le va añadiendo el resto de ingredientes : pimienta, canela, pimentón, clavo, los ajos picados, el laurel y el limón partido en trozos. Se sigue dando vueltas a la mezcla y se le suma el agua y la cerecilla de la cocción que realizábamos anteriormente (no los hinojos). A continuación, se añade a la mezcla las costillas de cerdo y, tras darles varias vueltas más, el hinojo.

Se deja reposar unas 24 horas en el lebrillo y de vez en cuando se remueve el contenido. Al cabo de este tiempo tenemos dos posibilidades de conservar este plato : bien se fríen las costillas y se meten en una orza de aceite para poder conservarlas con su típico sabor todo el año (si llegan), o bien meterlas directamente al congelador y tenerlas frescas también (hasta que se acaben, claro). Y que mejor que acompañar las costillas con algún tinto de la comarca