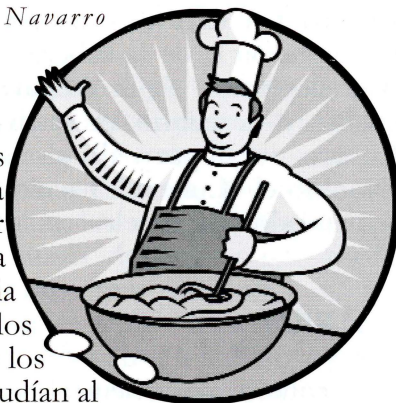


EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Rosa Murcia Navarro

SUSPIROS Y ALMENDRADOS



Un capítulo importante de la gastronomía local es siempre la repostería. Repostería que es utilizada como sabor final del condumio o bien como manjar de entrecomidas que nos ayuda a “soportar” la espera entre la comida y la cena. En este caso, la venturreña Elvira Pérez nos transmite la receta popular de los suspiros y almendrados. Ambos dulces son típicos de los tiempos de Pascua y Primavera, cuando las mujeres acudían al horno a cocer estos “zucles”. El ingrediente principal utilizado es un producto tan autóctono como la almendra, uno de los pilares de la agricultura comarcana. Consejo de economía doméstica es preparar a la vez los suspiros y almendrados, ya que mientras en los suspiros se utiliza la clara del huevo, en los almendrados se aprovecha la yema.

SUSPIROS

Ingredientes

- 1 kg. de almendras.
- 1 Kg. de azúcar.
- 10 huevos.
- Moldes pequeños parecidos a los de las magdalenas.

En principio, el kilo de almendras se escalda, se pela y se tuesta y, posteriormente, se parten las almendras en pequeños trozos. Respecto a los huevos, se separan las yemas de las claras y se baten las claras a punto de nieve, reservando las yemas para los “almendrados”. Se mezclan las almendras, las claras ya batidas y el kilo de azúcar en un cuenco. Una vez toda la masa está bien mezclada, ésta se mete en los moldes. Calentar el horno a media temperatura (que no se quemem antes de cocerse) e introducir los moldes. Es importante controlar el horno porque en muy poco tiempo ya tenemos los suspiros listos para degustar junto con una mistela o un buen cava.

ALMENDRADOS

Ingredientes

- 1 kg. de almendras.
- 1 kg. de azúcar.
- 10 yemas de huevos.
- Moldes pequeños parecidos a los de las magdalenas.

El kilo de almendras se escalda, se pela, se tuesta y se muele. En un cuenco se mezcla la pasta de almendra con el azúcar y con las 10 yemas de huevo que hemos reservado de la receta anterior. Una vez bien mezclada toda la masa, se rellenan los moldes, se calienta el horno y se decora cada almendrado con una almendra entera puesta encima. Introducir los moldes en la bandeja del horno y controlar hasta que estén dorados.

Clemente

PIANOS



UN NUEVO IMPULSO AL SERVICIO DEL CLIENTE