

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

© José María Yeves Nohalés

BAJOCONES COLORAOS Y ALAJÚ DE POSTRE

Quizás los bajocones coloraos sea uno de los platos más olvidados de la cocina local y comarcana y no sin motivo, pues es un plato bastante indigerible. Sin embargo, era un condumio barato en los tiempos donde se primaba llenar la tripa. En las vegas de Requena y Utiel se producían a toneladas, debido a su productividad. Cuando las gentes vendían azafrán, uva, aceite o lañas, intentaban proveerse de bajocones para todo el año. Se comían preferentemente estofados y en el arroz con productos de la orza.

Ingredientes para cuatro personas:

- 400 gramos de bajocones.
- Una cebolla gorda.
- Una cabeza de ajos.
- Laurel.
- Cucharadita de pimentón.
- Aceite de oliva.
- Sal.

La noche anterior, se ponen en remojo los bajocones (cien gramos por persona). Por la mañana, con dos o tres horas de tiempo, se ponen a cocer en agua fría junto con la cebolla, los ajos, el pimentón, el aceite y la sal. Bajar el fuego al mínimo cuando esté en el punto de hervir para cocerlos a fuego lento. Nunca las tajás de la orza han desmejorado los bajocones, así que se pueden agregar cuantas quieran y cuantas más mejor.

ALAJÚ

Ingredientes:

- Pan rallado.
- Miel.
- Ralladuras de limón.
- Naranja.
- Una chispa de canela.

Se compran unas obleas, rallamos limón y una poca de naranja. Ponemos la sartén con miel al fuego y cuando comience a dorarse, se le exprime medio limón y las cortezas ralladas. A continuación se añade el pan rallado. Se mezcla todo bien y sin dejar de mover, lo extendemos sobre la primera oblea lo mejor que podamos, poniendo otra oblea encima y con un paño (para evitar quemaduras) se sigue apretando.

No indico medidas, dejándolo al gusto de cada comensal, pero teniendo en cuenta que la pasta debe quedar suficientemente dura para que no se salga de la oblea.

PAN Y PASTELERIA
Toni

J. Antonio Pardo García

C/. Lepanto, 20

Tel. 218 50 75

VENTA DEL MORO



PUB TERRAZA



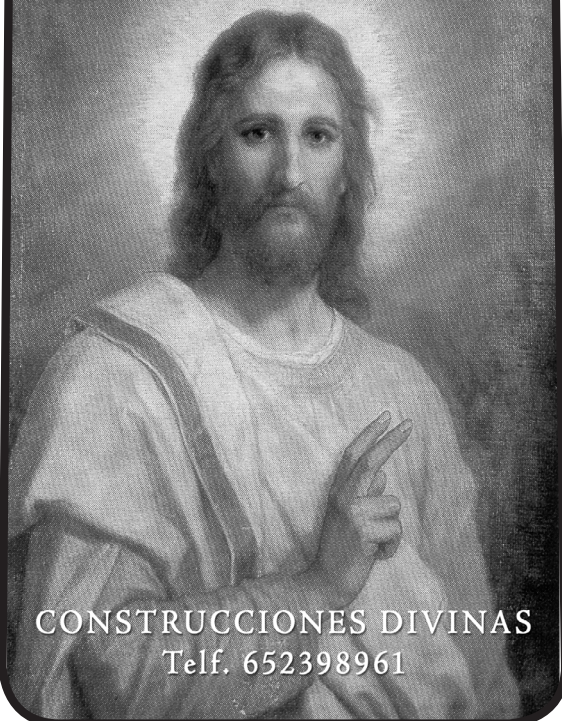
Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1

VENTA DEL MORO

MANOLO SÁNCHEZ
"DIOS"



CONSTRUCCIONES DIVINAS

Telf. 652398961

Manuel Pérez González
Materiales de Construcción



!!! Les invitamos a conocer
nuestro espacio de
exposición !!!

Avda. del Deporte, s/n - 46310 Venta del Moro (Valencia)

Tel. 96 218 54 07 - Fax 96 218 51 23 - Móvil 605 91 85 87

mpgmaterials@gmail.com