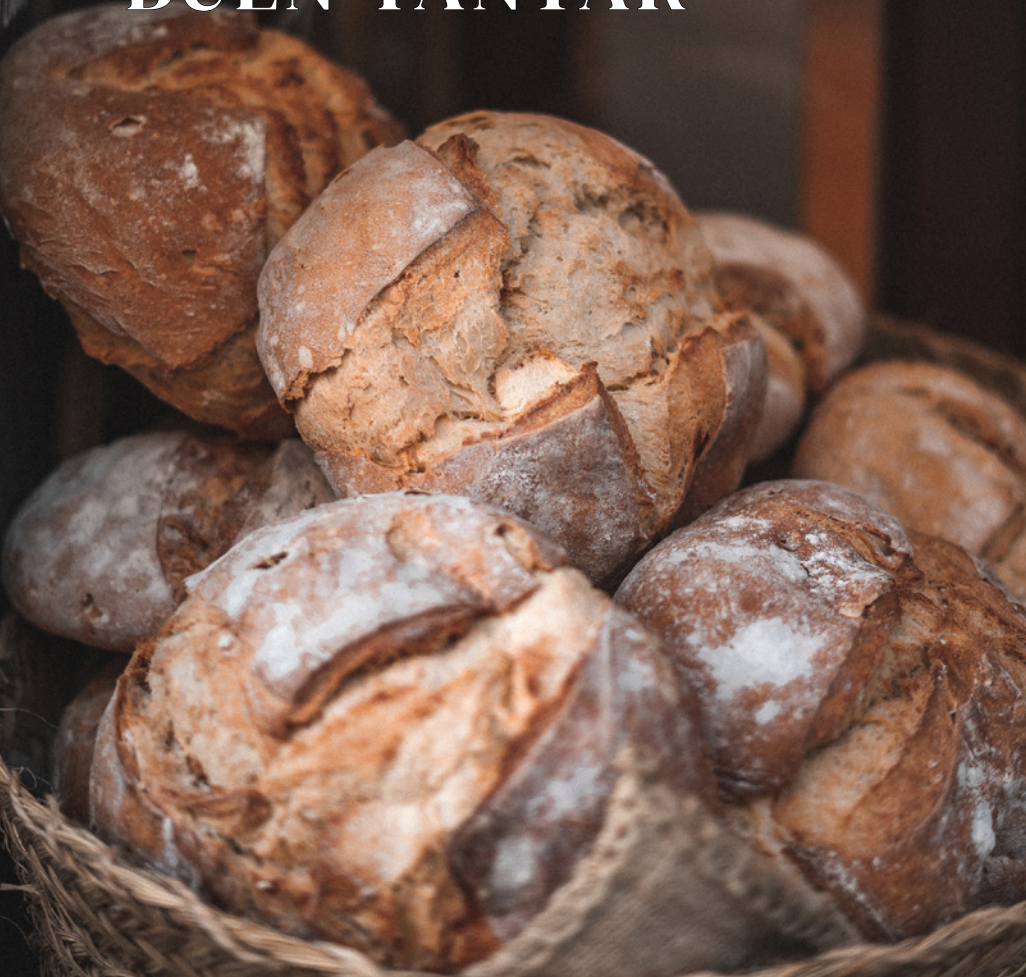


EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR



A las guijas, titos o almortas, que en cada zona le llaman de una manera, había que hacerles un monumento, no sólo en nuestra comarca, sino en toda Castilla-La Mancha y provincias limítrofes. En los años de posguerra sirvieron para sortear el hambre. Se comían para almorzar, al mediodía en potaje y muchas veces por las noches se cenaban gachas si otra cosa no había que, por lo general, no lo había.

Las guijas son una legumbre de la familia de los guisantes, yeros, lentejas, judías y posiblemente de las habas

José María Yeves Nohalés



Saboree la liga en directo en nuestra
GRAN PANTALLA

y disfrute nuestras exquisitas
TAPAS VARIADAS • CARNES A LA BRASA

acompañadas de un excelente CAFÉ

C/. Lepanto, 7 - Tel. 96 218 50 54 • VENTA DEL MORO

PUB TERRAZA



Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO

POTAJE DE GUIJAS

Sobre el potaje no voy a dar muchas explicaciones por qué ¿quién no sabe hacer un potaje en la comarca? Las guijas hay que ponerlas a remojo por la noche; ponerlas a cocer con el agua fría y hacer un sofrito de cebolla, ajo, pimentón y laurel. Esto es lo básico, a partir de ahora el cocinero o cocinera es quien decide si añadir tajás de la orza, bacalao, espinacas, collejas y las inevitables patatas o bien dejar el potaje viudo. Esto va al gusto.

Para hacer las gachas se muelen las guijas y se tamiza la harina con un cedazo para eliminar impurezas. El molino que se utiliza suele ser el de la cebada con muelas de piedra.

A las gachas "peladas" (sin más añadiduras) se les denomina "cachulí molondrón". Los de Requena sacaron a los de El Pontón una copla: "Si veis salir el humo por las chimeneas de El Pontón, no creáis que son tajadas, que es cachulí molondrón". En este plato brillan las tajadas por su ausencia y es que en aquellos tiempos no sobraban muchas tajás, aunque nos diéramos muchos humos.

ARROPE

En una tierra de vinos como la nuestra, no puede faltar la receta del arrope que requiere una calabaza y uvas.

La calabaza debe estar granada y amarilla. Se suelen cosechar en otoño con la mata ya seca.

Previamente, el día anterior a realizar el arrope, se pone a remojo la calabaza en cal y agua. La dosis es diez gramos de cal viva por litro de agua. Se diluye la cal y sumergimos la calabaza. Pasadas veinticuatro horas se lava la calabaza con abundante agua.

Las uvas del arrope se deben seleccionar muy maduras y pueden ser blancas o tintas. Se exprimen las uvas y se filtra el mosto resultante. El mosto obtenido se reduce al fuego en un 20%, es decir, si ponemos diez litros, nos deben de quedar dos. En el caso de no quererlo muy dulce, se reduce menos.

Cuando el arrope esté en la mitad de su reducción, incorporamos la calabaza, dejándola cocer hasta el punto deseado. La calabaza debe quedar crujiente y cortarse en tiras de un centímetro de grosor y ocho de largo.

Cuando se envase, se deben esterilizar los botes al baño María. Bien tapados los frascos y almacenados en sitio oscuro y fresco, la conserva puede durar años.

KALAHARI VENTA DEL
AVENTURAS MORO
kalahari@kalahariaventuras.com - 606 414 985



*¡Siente la energía
del Cabriel!*

CAMPING
VENTA DEL MORO

RESERVAS 680 62 86 36

campingventadelmoro@gmail.com

www.campingventadelmoro.com