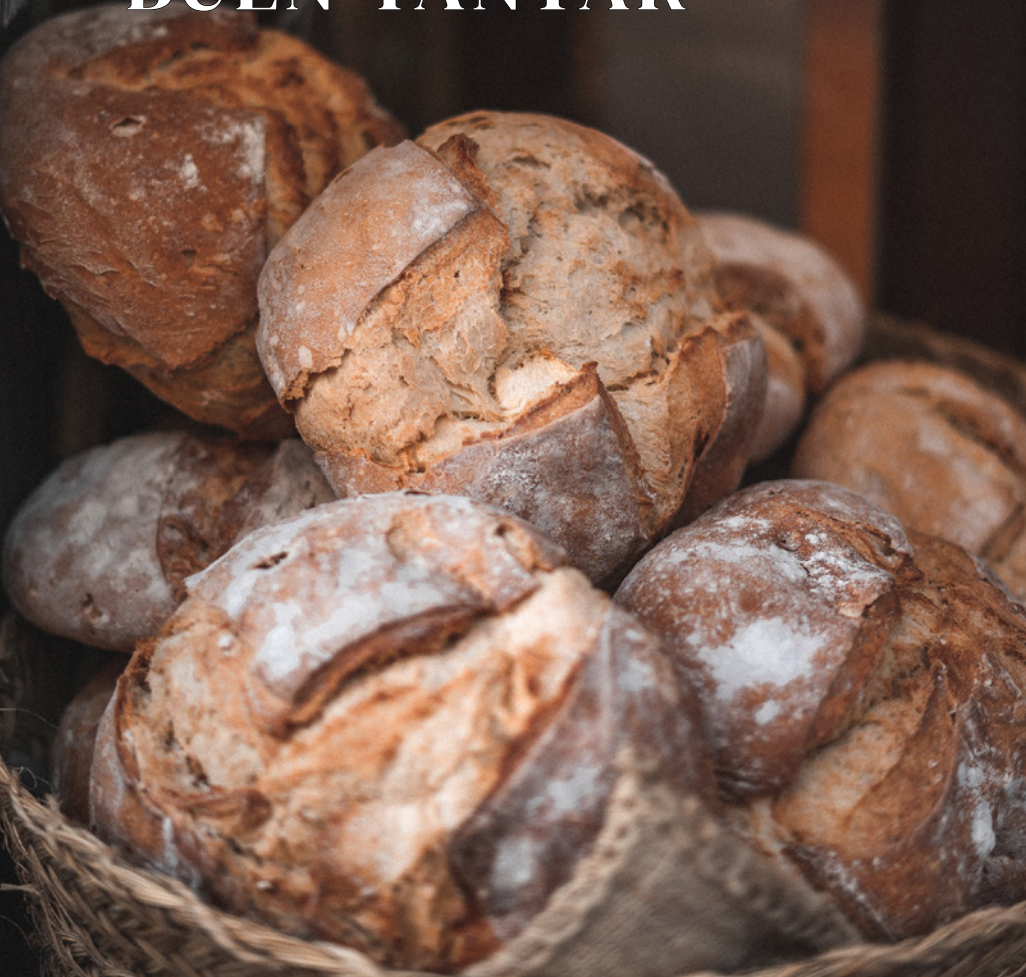


EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR



El pan ha sido y es vital para la subsistencia humana. Alimenta considerablemente a un precio accesible. En siglos anteriores, la escasez de cereal generaba importantes hambrunas en la comarca y los ayuntamientos buscaban comprar trigo allí donde lo hubiere para surtir a la población, especialmente a los pobres.

La cocina de interior siempre va condimentada de pan, bien porque es el ingrediente fundamental del plato (migas, gazpachos), bien porque acompañan cualquier condumio donde la canastilla de cortadas de pan es una exigencia para los comarcanos. Rescatamos dos recetas de gazpachos del país: los viudos y los dulces. Que los degusten.

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

GAZPACHOS VIUDOS

Vuelvo a hacer hincapié en el aprovechamiento del pan. Si las gachas fueron el almuerzo de la mayoría de la gente antes de irse al campo, no menos eran los gazpachos viudos, una manera de aprovechar ese pan tan escaso de los días anteriores.

No voy a dar cantidades, lo dejamos a su libre albedrío. Si había tocino se freía y, con la grasa dejada, se freían también los ajos, pimiento, una patata, pimentón y tomate. Ya frito todo, se incorporaba el agua necesaria y, a continuación, el pan troceado, dejándolo cocer hasta quedar como una pasta densa, que se volteaba una y otra vez hasta darle un punto de tostado. Y, como he dicho que se hacía con la grasa del tocino, si faltaba tocino se echaba mano a la grasa de las tajás de cualquiera de las orzas que aún quedara, sin distinción alguna.

Recuerdo a mi buen amigo Alejandro Gómez Moya "Jandri" que me contaba que, siendo de noche, ya oía a su padre trastear con la sartén preparando el gazpacho y, en el momento que su padre decía: "¡Los gazpachos están hechos!", él ya estaba al lado de la sartén con la cuchara en la mano.

GAZPACHOS DULCES CON MIEL

Otra versión gazpachil, ahora, dulces con miel. El gazpacho con miel quizás sea el más pastoril de todos (y no sin razón). Hay que tener en cuenta que los pastores son los ojos que todo lo ven y, los colmeneros, les confiaban la observación y la mira de sus colmenas. Ante cualquier anomalía que estos vieran, y en pago en los momentos de la corta, les gratificaban con un tarro de miel y éstos, a los que le sobraba muy poco, con los mendrugos de pan duro del zurrón se daban un gusto extra variando el monótono menú diario.

Son muy fáciles de hacer: se pone en la sartén un poco de aceite de oliva y miel al gusto, más o menos dulce, y un trozo de corteza de limón del tamaño de un dedo. Dejamos que la miel fría con el aceite hasta que ésta tome un color dorado e incorporamos el pan, que previamente tendremos a remojo con agua, sin escurrir mucho y con un poco de canela. Si quedase muy seco lo retocaremos con un poco más de agua, volteando una y otra vez para darle un sabor tostado. Lo pondremos en una fuente y lo espolvoreamos con un poco de canela. Se sirve frío.

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



Ven a disfrutar de la naturaleza

En grupo, en pareja,
en familia o con amigos

