

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR



EL ESCABECHE DE CLOTILDE

Uno de los adobos más singulares y apreciados de la gastronomía venturreña es el escabeche que igual se le puede aplicar a pescado, como sardinas o la caballa, como aves del tipo de la perdiz, codornices, pollo, etc.

El escabeche que vamos a preparar es aplicable a cualquiera de estos productos y se puede modificar al gusto.

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

ELABORACIÓN

Lo haremos con un ejemplo sobre un kilo de sardinas. Ponemos en el vaso de la batidora tres dientes de ajos grandes, una cuchara de postre de pimentón, una cucharita de café de pimienta negra molida, un pellizco de clavo, sal, vinagre, aceite de oliva, agua y vino blanco (estos líquidos a partes iguales, la medida más aproximada sería un vaso de carajillo, es decir, unos cincuenta centilitros de cada cosa).

Lo trituraremos todo y lo bañaremos cubriendo el producto, en este caso las sardinas, que previamente hemos colocado en la cazuela con unas hojas de laurel. Una vez rompa a hervir pondremos el fuego lo más suave posible y bien tapado. Debemos tener en cuenta que quince minutos son suficientes para el pescado, al contrario que la caza, pues está más dura y necesita mucho tiempo, por ello, tendremos que añadirle de vez en cuando un poco de agua. Para los animales de granja con mucho menos tiempo es suficiente. Todo ello a criterio del guisandero o guisandera. Los escabeches mejoran con los días, nunca hay que comerlos recién hechos, necesitan como reposo unos días.

Contaré una anécdota sobre el escabeche. El tío Perico, cazador de perdiz, tenía un mostacho tan grande como su fanfarronería (eso sí, sana). Un día, harto de gachas, y con buena muestra de ellas en su mostacho, salió a la tertulia fanfarroneando entre los amigos por haberse comido una perdiz escabechada en la comida. A lo que uno de ellos le dijo: «Nunca

has dicho una verdad tan grande, ¡aún llevas una pluma en el bigote!».

Y, como de perdices va la cosa, recuerdo una excursión de hace muchos años para ver las obras del pantano de Contreras. Al viaje venía mi tía Clotilde, hermana de mi padre. Comimos debajo de las obras del pantano, a la sombra de los chopos. Cada uno se llevó su comida y mi tía sacó una perdiz escabechada, matada por mi tío Ángel alias El Miguelacho. Enseñándonos la perdiz dijo: «De buena gana os invitaría a probar, pero, si lo hago, me pasará como a la Florentina, que se le fue el choto en catauras».

Por aclararlo, mi tío Ángel era el marido de mi tía Clotilde, un cazador de poca fortuna. Cuando se iba a cazar visitaba a Antonio Iranzo (el droguero) y le compraba cuatro o cinco cartuchos. Los solía gastar enseguida, así que volvía al poco rato para comprar o pedir fiado para seguir con la cacería.

Ángel, El Miguelacho, fue uno de los hombres más fuertes que ha tenido el pueblo. Trabajó como destilador toda su vida en la fábrica de alcohol de los Vento Galindo. Hablo de la fuerza que tenía porque todo aquel al que le dolía una muela o un diente acudía a él para sacársela. «Mira, Ángel», le decían señalando la muela doliente, y él, haciendo como si la estuviese tentando, les enseñaba la muela diciendo: «¿es esta?». Nunca necesitó herramienta alguna, todas las arrancaba con los dedos. Finalmente, tuvo un problema de hemorragias y dejó de sacarlas con los dedos ante el aviso de los médicos.



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

