



EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

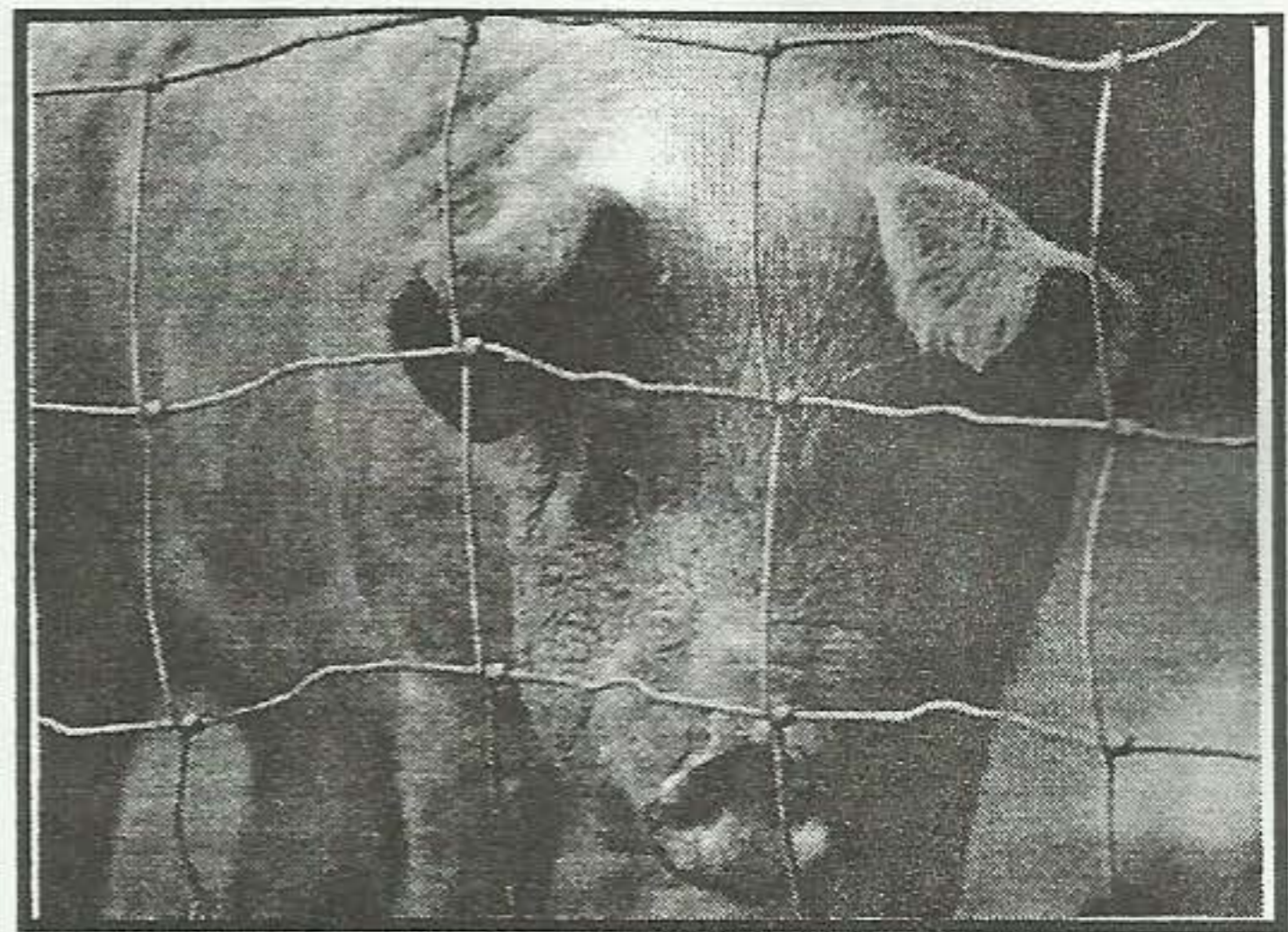
LA COCINA EN LA MATANZA

La matanza es una tradición arraigada en muchos lugares de España, pero que poco a poco va languideciendo, quizás debido a la comodidad que supone tener en la carnicería todo ya dispuesto, sin necesidad de implicar a toda la familia en las labores de sacrificio del animal. Sin embargo, esta sabia costumbre combina el buen gusto de una carne y embutido elaborados artesanalmente con unas condiciones singulares de conservación que ayudan a tener durante todo el año la nevera bien provista. Uno de los secretos de la matanza es hacerla en fechas de frío invernal para asegurar unas buenas condiciones de la carne durante la elaboración. Actualmente puede considerarse un privilegio disfrutar de un jamón curado en casa, degustar los ingredientes de una buena "fritá" o atacar un embutido casero. Las recetas que aparecen a continuación son para cocinarse el mismo día de la matanza, en una lumbre preparada al efecto y a ser posible en una sartén con patas. ¡A cada gorrino le llega su San Martín!

MORTERUELO

Ingredientes para 4 personas:

- . Hígado de cerdo (un cuarto).
- . Pan rallado (un cuarto).
- . Piñones.
- . Ajo (un diente).
- . Pimienta en polvo.
- . Aceite de oliva (un vaso).
- . Clavillo.
- . Canela.
- . Sal.
- . Pimentón dulce.
- . Agua (medio litro).



Restaurante
Postal
VENTA DEL MORO

RESTAURANTE
PENSION

«VENTAMORINO»
José M.º Yebes Nohalés

C/ Lepanto, 9 - Telef. 218 51 77
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Bar
HOGAR
DEL
PRODUCTOR

Extenso surtido en
TAPAS DE COCINA
Café, café, café.
¡qué café!

Las Cruces, 42
VENTA DEL MORO



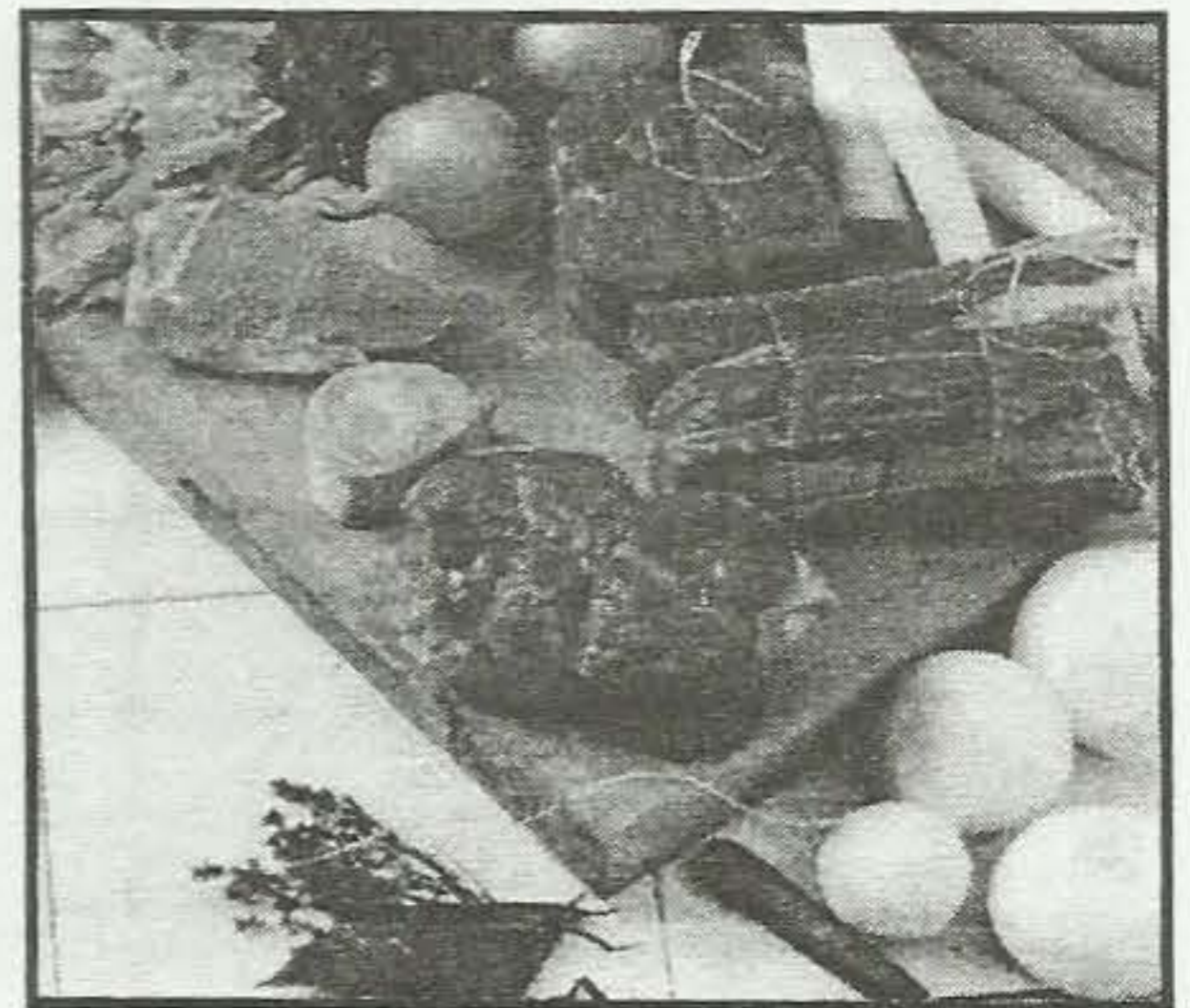
Empezamos preparando una sartén con aceite y sofriendo el hígado. Aparte en un mortero se pica un diente de ajo y el hígado hasta hacerse una pasta. A la pasta se le añade agua y se procede a removerla. A continuación se le agregan las especias: clavillo (una pizca), canela, pimienta en polvo y pimentón dulce. Cuando todo esto esté bien mezclado, se le añade aceite a la sartén y se echa la mezcla con un poco de sal. Dejar a fuego lento y poco a poco añadir el pan rallado (esta operación supone aproximadamente un cuarto de hora). El toque final lo dan los piñones, dejando siempre algunos de ellos por encima para mejorar la presentación.

CHICHORRITAS O TEMBLONAS

Ingredientes:

- . Panceta de cerdo.
- . Aceite de oliva.
- . Sal.

Durante la matanza se procede a hacer trozos en forma de tacos cuadrados de la panceta del cerdo. Éstos, llamados "chichorritas" o "temblonas", se ponen en una sartén a fuego lento, mientras se remueve con una cuchara y se les añade una pizca de sal. Una vez fritas se sacan de la sartén, degustándolas siempre bien calientes.



Chichorro, según el Diccionario de María Moliner, es una palabra procedente de Aragón que designa "al trozo de intestino; por ejemplo, del de cerdo empleado para hacer embutido" y también "final de la tripa de un embutido que queda después de la atadura".

ROSAMURCANAVARRO

**BAR
CERVERA**

Extraordinario café
JAMON-JAMON-JAMON
Pida JAMON



C/ Colón, 2 - Tel 218 50 11
VENTA DEL MORO

**DROGUERIA
PERFUMERIA
ARTICULOS DEL HOGAR
Y REGALOS**

FRANPi

C/. Doctor Fleming, 1
Tels. 218 50 31 - 230 41 16
VENTA DEL MORO