



# EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR



— ROSA MURCIA NAVARRO —

## POTAJE DE MORCILLA CON BAJOCAS PINTAS Y DE POSTRE HOJUELAS

En esta ocasión recetamos un plato consistente, de invierno, para estómagos fuertes. El potaje de morcilla con bajocas es un plato comarcano antiguo, propio de climas fríos, de elaboración prolongada y servido como plato único al que se debe acompañar sólo una pieza de fruta o un postre correcto. Su preparación sólo exige paciencia, pues es bastante sencilla. Para postre, unas hojuelas en una de sus variantes más simple y sencilla.

### POTAJE DE MORCILLA CON BAJOCAS PINTAS

Ingredientes para 4 personas:

- 2 patatas.
- Alubias pintas.
- 4 morcillas de la orza.
- 1 cebolla.
- 1 nabo.
- Aceite de oliva.
- Sal.

El día anterior ponemos las bajocas pintas a remojar en agua fría. En puchero de barro se ponen a cocer las bajocas junto con el nabo durante una hora y media aproximadamente, a lo que se añadirá posteriormente en la cocción las morcillas de la orza. Tras la cocción, se prepara un sofrito con aceite, con la cebolla cortada y las patatas que también se cortan a trozos tipo “dados”. En el puchero de barro donde se han cocido las bajocas, el nabo y las morcillas, se añade el sofrito, se sazona y se pone a hervir. Tras alcanzar el punto de hervor, se deja a fuego lento, mientras el caldo se va trabando poco a poco hasta que esta listo para la degustación. El plato exige el acompañamiento de un tinto venturreño de buen cuerpo, pero de no excesiva edad.

### HOJUELAS

Ingredientes:

- Masa de pan.
- Aceite de girasol o de oliva muy fino.
- Azúcar.

Poner el aceite a calentar en una sartén. La calidad del aceite, que debe ser de girasol o de oliva muy fino, es fundamental para alcanzar la excelencia del postre. Mientras se calienta el aceite, con la masa de pan (se puede adquirir ya en el horno como masa propiamente) se van confeccionando bolitas del tamaño de un huevo que se deberán aplastar. De medida de la masa puede servir también una cuchara. Una vez la sartén está con el aceite bien caliente, se echan las piezas de masa hasta que se doren por los lados. Una vez doradas, se retiran las hojuelas en una bandeja y se espolvorean con azúcar. Se sirven calientes. En otras variantes, a las hojuelas se le añade anís, aguardiente, miel, limón... Degústense con una copita de moscatel, mistela o con un cava.

