

El Rincón del Buen Yantar

CONEJO DE MONTE CON SERRANAS Y GAZPACHOS PASTORILES DULCES

© José María Yeves Nohalés

CONEJO DE MONTE CON SERRANAS

Ponemos a sofreír el conejo en un sartén y cuando esté a medias de freír incorporamos los ajos chafados y la cebolla troceada. Cuando la cebolla se empieza a dorar, se agrega el jamón. Lo removemos y ponemos en un cucharita de postre pimentón que lo añadimos un minuto antes de poner el tomate. Una vez frito todo, incorporamos las serranas que

previamente han sido limpiadas, burladas y hervidas una media hora con todo su caldo de cocer. Salpimentamos al gusto y añadimos el laurel, hierbabuena y una guindilla si se quiere que pique más. Se deja cocer todo media hora. La salsa ha de quedar corta y trabada. La comida requiere un tinto bobal de la tierra

Ingredientes para 4 personas:

- 1 KILO DE CONEJO DE MONTE DE LIMPIO Y TROCEADO.
- 1 KILO DE SERRANAS (SE PUEDE SUSTITUIR POR CARACOLES).
- 150 GRAMOS DE JAMÓN SERRANO EN TACOS PEQUEÑOS.
- 1 CEBOLLA MEDIANA.
- 1 KILO DE TOMATES MADUROS PELADOS Y TROCEADOS.
- 5 DIENTES DE AJOS.
- PIMIENTA MOLIDA NEGRA.
- PIMENTÓN.
- HIERBABUENA.
- ACEITE DE OLIVA.
- SAL.
- UNAS HOJAS DE LAUREL.
- UNA GUINDILLA (OPCIONAL).

GAZPACHOS PASTORILES DULCES

Es el gazpacho más desconocido, pero su consumo entre los pastores era muy habitual en la primavera cuando se cortan las colmenas. Los colmeneros les llenaban las calabazas de miel, aprovechando así los mendrugos de pan duro del morral. Los pastores son los observadores anónimos mejores y más eficaces que posee el campo. Ellos todo lo ven, por eso los colmeneros les confiaban las colmenas, siendo avisados por los pastores ante cualquier anomalía en el colmenar. En compensación, recibían algún dinero y miel de la corta.

Se pone el pan a remojo. En la sartén ponemos la miel y el aceite a freír sin dejar de remover hasta que la miel coja un color dorado antes de incorporar el pan ligeramente escurrido, reservando el agua del remojo por si hay que añadirle al gazpacho. Lo cocemos a medio fuego unos minutos sin dejar de remover para que tueste un poco. Se puede comer frío o caliente, aunque lo aconsejo frío. Si se quiere se puede poner un poco de canela y ralladura de limón y naranja en el momento de hacerlo o ponerle más miel o azúcar (al gusto de cada uno). Si se comen fríos se deben dejar en una bandeja y espolvorear canela y azúcar por encima.

Ingredientes:

- UNA BARRA DE A CUARTO DE PAN DURO.
- 3 CUCHARAS SOPERAS DE MIEL.
- 2 CUCHARAS DE AZÚCAR.
- 2 CUCHARAS SOPERAS DE ACEITE.
- CANELA (OPCIONAL).
- RALLADURA DE LIMÓN Y NARANJA (OPCIONAL).

PAN Y PASTELERIA
Toni
J. Antonio Pardo García



C/. Lepanto, 20
Tel. 218 50 75
VENTA DEL MORO



**SANEAMIENTO
CALEFACCION
ELECTRODOMESTICOS
FONTANERIA**

Vera, C.B.
INSTALADORES AUTORIZADOS DE GAS
C/. Lepanto, 4
Oficina: 218 52 75
Part. 218 50 51-218 50 15
VENTA DEL MORO