

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

© José María Yeves Nohalés

CUZCUZ O ARROZ CASTELLANO

Este arroz no tiene de arroz más que el nombre, ya que es sustituido por trigo. Es un plato ya perdido de la cocina tradicional del pueblo, pero hubo un tiempo en que rara era la semana en que no se comía una o varias veces. Si no que se lo pregunten al tío Plácido Borja “Pinchampón” que estuvo segando con D. Jesús, el dueño de la Casa Segura, los rochos y cañadas de El Romano, pernoctando en el corral del mismo nombre y comiendo casi todos los días el clásico arroz (que no era arroz) que el patrón les llevaba, ya que al segador se le pagaba el jornal y la costa. El tío “Pinchampón” no quedó muy satisfecho con la costa o dieta, ya que el último día al despedirse hizo esta pequeña copla:

“Adiós Casa Segura,
adiós corral del Romano,
adiós Don Jesús,
ya no me joderá más
con el arroz castellano”.

Y es que dicho arroz si tiene un buen acompañamiento de tajás de la orza o de pollo o conejo es pasable, pero si sólo se acompaña con el sofrito no es muy apetecible. No es de extrañar que en el puchero donde comía el tío Pinchampón las tajás no fueran abundantes. Vamos con la receta:

Ingredientes para cuatro personas:

- 100 gramos de judías pintas.
- 400 gramos de trigo.
- Tajadas de la orza al gusto (cuantas más, mejor).
- 4 dientes de ajos.
- Una cuchara pequeña de pimentón.
- -150 gramos de tomate maduro.
- Dos cucharadas soperas de grasa de la orza.

La noche anterior se debe poner a remojo el trigo y las judías por separado. En un puchero se van cocinando las tajadas y judías. Mientras se cuece, se pela el trigo en el interior de una

teja ayudado por un corcho o madera hasta que quede blanco. El trigo ya pelado se incorpora al puchero cuando las judías estén a medio cocer junto con el sofrito elaborado con los ajos, tomate, pimentón y grasa. Se sirve medio seco, medio caldoso. La comida exige un caldo de bobal de la tierra.

SOPAS DE LECHE DE CABRA

Se corta pan del día anterior en rebanadas pequeñas y finas y se colocan las rebanadas en una fuente honda. La leche de cabra se hierva con azúcar al gusto. El pan se cubre con la leche hirviendo, se deja enfriar y se espolvorea de canela en el momento de servir.



© Salvador Moragón CIACE

ASESORIA FISCAL

José
Fernández
Hernández

AGENTE COLABORADOR
BANCO SANTANDER

SEGUROS:
ZURICH: VEHICULOS

C/. Doctor Fleming, 9
Tel. 96 218 50 90
VENTA DEL MORO

PUB TERRAZA



Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO