

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

SALÓN O CECINA

© José María Yeves Nohalés

El salón o cecina ha dejado de hacerse en nuestro pueblo y aldeas conforme han ido desapareciendo los ganados ovinos y caprinos, ya que por norma general era una manera de aprovechar la carne de los animales que se desgraciaban, bien al parir por cojera o por mil maneras más. Si no se sacrificaban estos animales, muchas veces morían y quedaban inservibles para el consumo.

El salón de esta receta se realiza con una oveja que supuestamente ha traído el pastor porque se le ha salido la matriz al parir. De no sacrificar la oveja, seguramente se infectará y morirá. Así, al mismo tiempo que le evitamos un sufrimiento aprovecharemos su carne.

La sangre, una vez cuajada, la cocemos con un poco de morquera y la haremos frita con cebolla y tomate. Las corás (pulmones), hígado, riñones y literolas (especie de casquería muy solicitada que aparece bajo de la tráquea), las freiremos con ajos. Las patas y cabeza se limpian y se pelan y a continuación se guisan con patatas.

Para hacer el salón, la oveja debe estar una noche al raso abierta en canal con una caña cruzada en el pecho para su buen oreo. Con la carne oreada y frita, el trabajo de quitarle los huesos se facilita. Ya deshuesadas las partes más gordas, como piernas y paletillas, se irán abriendo lo más homogéneamente posible con un grosor de dos dedos. Todo el animal debe quedar en una pieza entera como si fuera una piel y extendido sobre una mesa. Se pica en el mortero tres

cabezas de ajo y se le añade cincuenta gramos de pimentón dulce, dos cucharadas soperas de pimienta negra molida, medio litro de vinagre de vino e igual cantidad de aceite de oliva. Se remueve todo formando una papilla. Se sazona toda la carne con sal, sin pasarnos, y frotamos con la mezcla del mortero toda la carne sin dejar ningún corte o rincón por hacerlo. Ya todo untado con el adobo formaremos un rulo bien apretado y lo dejaremos reposar en un barreño tapado con un paño veinticuatro horas. Pasado este tiempo, se vuelve a extender en la mesa y con cañas cruzadas lo estiraremos lo máximo posible, colgándolo después en sitio bien ventilado para que se seque.

A la semana de estar hecho el salón, ya se puede empezar a consumir. Lo primero a comer son las partes más delgadas que se consumen asadas o fritas con o sin tomate. Si llegado el momento, las piezas están muy secas y no se pueden comer dada su dureza, se pone en agua a remojo y se hace un guisado de patata exquisito o una fritanga con cebolla, pimiento, calabacín, berenjena y tomate, pudiendo agregarle en su tiempo rebollones o setas de la olmeda. Las partes más gordas se consumen secas.

El condumio exige un buen tinto de bobal, venturreño a ser posible.



Más de 300 músicos pertenecientes a once bandas de la comarca se juntaron en Venta del Moro el 4 de julio de 2015.

Fotografía: Javier L. Zacarés.

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