

SESOS A LA ROMANA

Ingredientes:

- Sesos
- Agua
- Sal
- Limón o vinagre
- Harina
- Huevos
- Aceite para freír
- Ensalada para la guarnición.

Elaboración:

Después de limpiarlos se blanquean en agua hirviendo a la que se puede añadir o no vinagre, limón sal etc. Se enfrían, se cortan en filetes o trozos, se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente, se sacan en un plato con papel absorbente.

Aparte colocar en un plato de servicio un bouquet de ensalada de hoja y alguna rodaja de tomate y al lado se colocan los trozos de sesos bien escalopados.

VERBENA DE EMBUTIDOS

Es muy típico cuando se presenta una visita o en comidas de reuniones, tanto de familia o amigos empezar la comida con una variedad de embutidos de matanza. En una fuente, bandeja o plato se ponen rodajas o trozos de todos los que queramos degustar u ofrecer.

Esto más que una elaboración es una presentación, por eso tanto el corte de los embutidos, jamón etc., depende de cómo lo queramos colocar en el plato.



TORREZNOS

Por aquí dicen que los mejores torreznos son los que se hacen con papada, y eso yo lo ratifico, y teniendo en cuenta que los torreznos están mas buenos, si cabe, fríos, es habitual llevarlos como merienda cuando se va ha hacer jornada completa en el campo, por ejemplo en los días de la recogida de aceituna.

Recién hechos son un desayuno fuerte acompañados de un huevo frito, que aunque parezca más cateto que los “huevos con bacón” ingleses, han sido un alimento desde tiempo inmemorial, bueno más bien solo desde que la economía lo ha permitido.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA

Ingredientes:

- Pimientos del piquillo
- Morcilla fresca
- Piñones
- Huevos
- Salsa de tomate.

Elaboración:

Hay que escoger unos pimientos del piquillo que sean de calidad para que no se nos abran, ya sea por tener poco casco o por estar muy pasados. Si son de conserva, los abrimos y los ponemos a escurrir.

Mientras en una sartén salteamos la morcilla fresca, que no seca, ojo, añadimos unos piñones, mejor si están un poco tostados, y cuando todo está bien caliente añadimos algún huevo, según la cantidad, removemos como si de un revuelto se tratara, y con ese mismo punto lo apartamos.

Rellenamos los pimientos con este preparado y los servimos calientes acompañados con salsa de tomate.

Si queremos la salsa puede ser de nata, de almendras u otra.

REMOJON DE ACEITUNAS DE COGOLLOS

Se trata de una ensalada fresca muy apropiada para acompañar los embutidos, torreznos, tajadas o costillas, que se puede servir tanto en la casa como en la fiambra para la capacha

Ingredientes:

- Aceitunas verdes aliñas
- Pimiento rojo de matanza
- Aceite de oliva
- Ajos
- Bacalao
- Cebolla
- Naranjas

HUEVOS REVUELTOS CON MORCILLA

En la sartén con una cucharada de aceite de oliva virgen, ponemos una cucharadita de piñones y enseguida que estarán dorados añadimos un buen trozo de morcilla sin piel, dejamos que se desmenuce mientras se refría un poquito en con este conjunto bien caliente partimos encima un par de huevos. Para que no se pasen será suficiente con el calor de la sartén, y estando en su punto, al plato sin que pase un rato.

HABAS CON PALETILLA

Es llegado el mes de mayo, y si el tiempo lo ha permitido, cuando las habas tiernas de las paratas de riego de Cogollos hacen su aparición triunfal que todo el mundo ya estaba esperando, tanto para comérselas crudas, con pan y aceite, sal, bacalao salao, tocino, papada, o “**fritas con paletilla**”, si, porque es también este el momento de empezar la paletilla que ahora debe de estar en su punto de curación.

Tenemos que escoger las habas tiernas y pelarlas. En una sartén al fuego con abundante aceite de oliva, ponemos una pequeña cantidad de cebolleta picada muy fina, y cuando esté tierna añadimos las habas peladas, sazonomos y movemos, lo mejor es que el aceite cubra las habas a ras, justo. Cuando están a medio freír añadimos la paletilla, cortada en lonchas finas, tacos, o tiras como mas nos guste. En unos minutos estarán listas. Para servir las se pueden escurrir un poco de aceite, y se pueden acompañar con un huevo frito.



MORCILLA CON TOMATE

Para el tomate: Volviendo a la temporada de las hortalizas hoy tenemos que recoger tomates maduros de pera en cantidad, repito que para hacer la conserva escogeremos bien solo los que estén rojos, los otros los dejaremos unos días más hasta que hayan llegado a su punto óptimo de maduración. Después de lavarlos en agua abundante los iremos escaldando en una olla con agua hirviendo, con lo que facilitamos la labor del pelado que ahora nos toca, después los cortamos en trozos regulares los escurrimos bien y los ponemos en tarros más bien grandes ya que este tomate al freírse posteriormente perderá agua y reducirá. Lo pondremos como las otras conservas al menos 30 minutos hirviendo al baño maría.

Pues bien llegado el día solo nos queda abrir el bote de aquel tomate que ahora freiremos sobre la marcha, sazonomos al final y pasaremos por el pasapurés. Una vez caliente añadiremos la morcilla a la sartén con el tomate, porque como me demostró mi amiga Dolorcitas, de esta manera el plato queda inmejorable. Para que la morcilla no se desmorone, la calentaremos entera y luego la cortaremos en trozos con la tijera.

El tomate no debe estar muy frito, como se dice por aquí tiene que quedar sorollo.

HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO

Para la elaboración de este plato, yo prefiero que el chorizo esté aún poco oreado, apenas tres o cuatro días. Después de cortarlo en rodajas es fácil que al saltearlo se desmenuce, lo cual nos viene a huevo, mejor dicho, una vez refrito ya podemos añadir los huevos a la sartén y romperlos sobre la marcha, ojo que no se nos olvide una pizca de sal, y con cuidado de que no se pasen los servimos cuando todavía estén jugosos.

Estos huevos revueltos o fritos son un desayuno ideal, para estómagos fuertes a los que les espera por delante un día intenso de trabajo. Mi padre nos los hacía en su punto y les añadía unas gotas de vinagre porque así le gustaban a él, ¡y a nosotros, que nos poníamos las botas! En realidad son una variante de los Duelos y Quebrantos, que os paso a explicar

DUELOS Y QUEBRANTOS

Es un plato tan antiguo que ya lo mencionaba Miguel de Cervantes en El Quijote. No se trata más que de huevos fritos con torreznos o jamón y chorizo, a los que se les pueden añadir unos ajos al gusto del consumidor.

TORTILLA DE JAMÓN

En una sartén al fuego ponemos una cucharadita de aceite de oliva y cuando esté bien caliente vertemos unos huevos no muy batidos con unos tacos de jamón, movemos con movimientos circulares hasta que estos estén medio cuajados, y en este momento comenzamos la acción que se llama liar, envolviéndola sobre sí misma desde detrás hacia delante, hasta conseguir la forma deseada.

Al principio el fuego debe estar muy fuerte, hasta que el huevo se despegue bien del fondo de la sartén, después se reduce para que no se queme.

Cuidado, esta tortilla no necesita sal añadida, el jamón ya le proporciona todo el sabor que necesita.