

ASADURA AL AJILLO:

- Asadura
- Aceite de oliva
- Ajos
- Laurel
- Orégano y tomillo
- Pimiento rojo
- Picante , si queremos
- Almendras
- Pan frito
- Vino blanco

Una vez cortados los trozos de tamaño más bien pequeño, ponemos la sartén al fuego, y lo primero que freímos son unos ajos, almendras, y una rebanada de pan, que reservaremos para después majar junto con una cucharada de pimiento rojo machacado, y el picante si hemos cogido esa opción. En el aceite caliente ponemos los trozos de asadura, sal, pimienta molida, unas hojas de laurel y un poco de orégano y tomillo, cuando está bien frita, regamos con vino blanco y cuando este ha reducido añadimos el majado y un chorreón de agua, que hierva un poco y, ¡ a comer!, que todos esperan.

FRITADA CON LOMO DE ORZA

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Pimientos verdes italianos o del terreno
- Tomates maduros
- Lomo de la orza

La fritada: Es muy habitual que en los pueblos de los montes de Granada, como lo es el nuestro, cuando es la temporada de las hortalizas, las gentes se preocupan de que el sobrante del gasto diario, se conserve para el futuro invierno que se hace largo. Pues bien, una de las conservas que se preparan es la fritada. Para hacer la fritada nos encargamos de recoger unos pimientos tiernos de la planta, es igual que sean italianos o del terreno, y los tomates es importante que estén bien maduros, ya que así el resultado de la fritada será superior, tanto en sabor como en color. Una vez en casa hay que lavar bien las hortalizas, y a los pimientos les quitamos el rabo y las briznas y los cortamos en trozos grandes. Los ponemos a freír en aceite de oliva y mientras estamos pelando los tomates que añadiremos cortados en trozos, estos mas pequeños, lo dejamos freír a fuego vivo hasta que pierda toda el agua. Es conveniente cuando está a medio freír probar y si está muy ácido le añadimos unas cucharadas de azúcar. Antes de que se enfríe la fritada la ponemos en tarros de cristal que se puedan cerrar bien y se tienen al baño maría durante 30 minutos hirviendo.

Volviendo al plato que nos ocupa, cortamos en trozos unas tajadas del lomo que tenemos en la orza, lo calentamos en la sartén, quitamos el exceso de grasa y le añadimos un bote de fritada, dejamos hervir, y ya está listo. Es una de las comidas que se hacen cuando el tiempo apremia, que aunque ahora no le tenemos que dedicar mucho tiempo, ya se lo hemos dedicado antes, tanto en la preparación de la conserva, como en la matanza.

CAMINANTES RELLENOS DE ESPINACAS Y PIÑONES

Ingredientes:

- Manos de cerdo o ternera
- Espinacas
- Ajo
- Aceite de oliva
- Cebolla y pimiento
- Setas y piñones
- Harina
- Huevo
- Miga de pan rallado
- Salsa de almendras (opcional)



Elaboración:

Para este plato se utilizan medias manos, que estén bien limpias y sean de buena calidad. Una vez cocidas las manos, las deshuesamos cuando estén templadas, y en el hueco que han dejado los huesos, las rellenamos con una farsa de lo que queramos. En este caso hemos utilizado una farsa hecha con aceite, cebolla, pimiento, espinacas y setas, secada con un poco de harina y ligada con un poco de nata, al final unos piñones para enriquecerlas.

Tienen tres terminaciones posibles:

1. una vez frías se rebozan a la romana y se fríen, se sirven con o sin salsa, al gusto del consumidor.
2. Una vez frías se empanan pasándolas por harina, huevo batido, y miga de pan rallado, se fríen y se sirven acompañadas de una salsa de almendras hecha con su propio caldo de cocción, o tal cual con alguna guarnición de ensalada.
3. En bandeja de horno con un fondo de la misma salsa de almendras, colocamos las manos rellenas, napamos con una bechamel, cubrimos de queso rallado y gratinamos.



SOLOMILLO RELLENO

Abrimos el solomillo, lo sazonamos con sal, pimienta y unas hojas de tomillo aceitunero, y lo maceramos unas horas con zumo de limón y brandy.

Mientras preparamos el relleno que más nos guste, una combinación puede ser esta:

Unas hojas de espinacas blanqueadas, esto se hace poniéndolas durante solo un minuto en un recipiente al fuego con agua hirviendo y sal, al sacarlas se sumergen inmediatamente en agua fría.

Una oblea, hecha con huevo, ajo y perejil, y que quede muy fina.

Pimientos del piquillo, pechuga de pollo, piñones y dátiles.

Para rellenarlo, lo extendemos sobre un papel de aluminio previamente untado en aceite, sobre el, a lo largo de medio solomillo ponemos las lonchas de queso, encima la oblea, las hojas de espinacas, la tira de pechuga de pollo, los pimientos del piquillo (rajados por la mitad y enharinados) y los dátiles y piñones. Llamos es solomillo apretándolo bien, y lo envolvemos con el papel, lo atamos con hilo bramante y lo hacemos al horno a 180°C durante 45 minutos aproximadamente, controlando que no quede excesivamente seco.

Lo dejamos enfriar para cortarlo en lonchas, según nos guste y para lo que vayamos a usarlo.

Si lo vamos a servir caliente, en la misma placa de horno podemos poner un poco de hortalizas, como zanahoria, cebolla, puerro, etc, que regaremos a media cocción con vino blanco y que nos servirán para elaborar la salsa.



CHULETA DE CERDO A LA CERVEZA

Ingredientes:

- 8 chuletas de 125 gr.
- 2 manzanas (verdes)
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- orégano, laurel y perejil
- harina, sal y pimienta
- 2 vasos de cerveza
- ½ vaso de aceite de oliva

Elaboración:

- Salpimentar y harinar las chuletas,
- pasar por la sartén para dorar.
- Sofreír en cacerola la cebolla, el laurel el ajo sin pelar, condimentar,
- añadir la manzana, colocar encima las chuletas,
- añadir la cerveza, espolvorear de orégano y perejil, tapar y dejar hervir unos 15 minutos aproximadamente.
- Servir con una guarnición de puré de patatas o un arroz pilaf.

COSTILLAS DE CERDO A LA MIEL Y MENTA

Ingredientes:

- Costillas de cerdo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Miel de abeja
- Hojas de menta fresca o hierba buena
- Cebolla
- Puerro
- Vino Málaga
- Caldo blanco

Elaboración:

- Limpiar y cortar las costillas según el tamaño deseado, colocarlas en una rejilla de horno
- Salpimentar, pintar con aceite de oliva y poner al horno a 170° C, que tenga debajo una bandeja para recoger el jugo.
- Pintar con su propio jugo de vez en cuando
- Aparte sofreír un poco de cebolla y puerro, secar con un poco de harina, mojar con vino dulce, caldo blanco, miel y menta, triturar y colar.
- Mojar las costillas cada cinco minutos con esta salsa, cuando están doradas por arriba dar la vuelta para conseguir el mismo efecto de dorado por los dos lados.
- Hay que conseguir que la costilla quede crujiente y dorada por fuera y jugosa, tierna y rosada por dentro.
- Servir poniendo un poco del jugo al lado.
- Admite un sinfín de guarniciones.

