

TORTAS DE CHICHARRONES O DE MANTECA

Todavía recuerdo con cariño las que hacía mi tía Maruja en la Tahona, y como hasta no hace mucho tiempo, en el pueblo de Cogollos Vega, las mujeres se iban al horno del panadero a hacer las tortas de manteca y de chicharrones. Este previamente les preparaba la masa de pan leudada a la que ellas añadían en la proporción deseada manteca o chicharrones según el gusto o el poderío de cada casa, formaban sus tortas que azucaraban generosamente y que el panadero se encargaba de hornearles hasta su punto óptimo de cocción, siempre riquísimas, en su base, tostadas por los filos y un poco caramelizadas por culpa del azúcar que se ha derramado, y tiernas y jugosas por dentro hasta el deleite del paladar más exigente. Como ya se sabe cuando más buenas están es el primer día, pero también se pueden conservar muy bien, y no se llegan a endurecer tanto. En último extremo cuando parecen ya más duras, nos pueden servir para hacer un pudín o simplemente para sopar la leche del desayuno o del postre de la cena, cosa esta también muy típica de nuestro pueblo.

Os voy a exponer la receta que me dijo Matilde, la mujer de Antonio de la Tahona:

Ingredientes: Para un kilo de masa de pan, un cuarto de manteca blanca, los chicharrones que quieras y por encima bastante azúcar, que así están más buenas.

Después de formadas las tortas hay que dejarlas que fermenten durante al menos media hora o más si hace frío. Se hornean cuando se ha acabado de hacer el pan.



MANTECADOS MANCHEGOS

Estos exquisitos mantecados, típicos de las fechas navideñas y que podemos adquirir tanto en pastelerías, como panaderías, o tiendas y conventos de las monjas, sobre todo de clausura, yo creo que podemos hablar de a nivel nacional, se pueden hacer con un montón de formulas, tanto respecto a las cantidades de los ingredientes básicos, como a los que en cada convento u obrador se le añaden, que son opcionales y que hacen su receta más personal o exquisita que las demás.

También es habitual que se conozcan con algún nombre distinto según las zonas, como por ejemplo, nevaditos, mancheguillos, u hojaldrinas.

Aunque parece ser que los ingredientes básicos utilizados por las monjas para hacer los auténticos manchegos eran la harina basta, la manteca de cerdo, y el vino de jerez, aderezados con sal, y el azúcar glass para la cobertura, yo voy a exponer una receta recopilación de varias publicadas por las monjas de los conventos de clausura de Granada, que he puesto en práctica y me parece buena.

Ingredientes:

- 1.250 gr. harina
- 700 gr. manteca de cerdo
- 250 cl. Vino jerez
- una pizca de sal
- 50 gr. azúcar
- 1 kg. Azúcar glass
- raspadura de un limón
- 200 cl zumo de naranja natural
- 250 gr. almendras
- un sobre de levadura royal (opcional)



Elaboración:

- En horno a 180° C tostamos las almendras, hasta el punto deseado
- Hacemos la raspadura de limón y el zumo de naranja
- Trituramos las almendras, como nos guste de gruesa.
- Templamos la manteca hasta que esté medio fundida a fuego suave y removiendo para que no se caliente, porque si no se pone rancia.
- Añadimos la sal, el vino, la raspadura, la almendra molida y el zumo de naranja, y mezclamos suavemente
- Hacemos un volcán con la harina, y en el centro ponemos esta mezcla, vamos incorporando harina desde fuera del volcán y amasando hasta conseguir una masa homogénea.
- Extendemos a dos cm. de grosor cortamos con corta pastas, moldes o cuchillo, y dejamos reposar durante unas horas, (según las monjas 24 horas)
- Los colocamos en las placas y horneamos a 170°-180°C durante aproximadamente 20-30 minutos, al salir se espolvorean o emborizan con azúcar glass según el gusto.