

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/porra-antequerana.html>

Porra antequerana

INGREDIENTES

1 kg. de tomates,
2 pimientos,
2 dientes de ajo,
Huevos,
Jamón,
Aceite,
Vinagre,
Sal.

PREPARACIÓN

- Se echan al mortero los tomates sin piel ni semillas, el pimiento descorazonado, los ajos y un poco de sal. Se maja todo esto con pan sentado y desmigado. (Si se prefiere, se puede remojar previamente el pan).
- Se le va añadiendo poco a poco aceite crudo y vinagre, teniendo cuidado de que no se corte y batiendo bien.
- Se sazona al gusto y se sirve acompañada de rodajas de huevo duro, taquitos de jamón, trozos de tomate crudo o cualquier otro "tropezón", siempre que no sea dulce.

Nota:

El pontífice de la cocina antequerana Juan Alcaide de la Vega, nos dice que el pro y el contra de la porra se resume en un duelo refranero, en el que contendieron marido y mujer de un matrimonio bien avenido. Se cuenta, en efecto, que una señora que se vino a vivir a Antequera, donde se habituó a sus usos y costumbres, se sorprendió al principio con este plato redundante, por lo que censuró esta receta con un aforismo demoledor: «Pan con pan, comida de tontos». Su marido, –antequerano de pro que solicitaba sus traslados de funcionario no por la importancia de las poblaciones, sino por el número de kilómetros que le acercaban a su amada tierra–, un tanto amoscado pero queriendo tener la fiesta en paz, le contestó: «Bueno, bueno, pero dame pan y dime tonto».

Pan con pan es, sí, la porra –añade Alcaide–, pero con su cosa y su aquel. No es de sorprender tampoco que en tierras cercanas sea el pan alimento fundamental, ni que este plato –en el que andan presentes la espiga y el olivo– haya sido sustento esencial de la población campesina, pasando a ser joya de la cocina antequerana.

En Archidona se cultiva también el arte de la porra que confeccionan con huevo duro picado, jamón y atún. Los cantes flamencos celebrados en su famosa Plaza Ochavada tienen como complemento un plato de porra y vino, que se sirve a todos los asistentes. Por ello, este festival se llama "Porra flamenca".

En realidad, la porra se elabora en todo el norte de la provincia de Málaga hasta la de Córdoba, recibiendo el nombre de "salmorejo" en Lucena y Benamejí.