

TIZNAO (Ciudad Real)



Ingredientes:

4 ó 5 pimientos rojos secos
1 kg ó 1 y 1/2 de cebolletas
3 ó 4 cabezas de ajos
1 trozo o dos de bacalao (si es grande uno)

Elaboración:

Lavar y limpiar los pimientos (rabo y pepitas)
Lavar el bacalao para quitarle la sal (no poner en remojo)
Lavar y limpiar las cebolletas

Asar todos los ingredientes

Una vez asado quitar al bacalao las raspas (si las tuviera) y la piel y desmigar. Echar en una fuente de barro (aunque típico no es necesario, puede ser otro recipiente), agregar los ajos pelados, las cebolletas en rodajitas y el pimiento en tiras.

Añadir aceite crudo y un poco de agua y poner al fuego antes de que empiece a hervir retirar

No es necesario poner al fuego algunos le ponen solo agua caliente, pero está mejor si se pone.

Se puede o no agregar huevo cocido cortado en trocitos o rodajitas.

Si se quiere picante agregar guindilla.

Aunque típico de la capital (Ciudad Real) en algunos pueblos también se hace, en estos, se puede encontrar con patata, ingrediente que se empezó a incorporar en la posguerra, en los llamados "años del hambre" para que diera más de sí.

PISTO MANCHEGO



Ingredientes:

500-800 g. tomates maduros
1 kg. pimientos verdes
aceite de oliva extra virgen
sal
pizca de azúcar (si se necesita o se quiere)

Elaboración:

En abundante aceite (digo abundante, porque en mi tierra se usa el aceite para conservar, como el queso en aceite) y si el pisto se quiere guardar bastante tiempo para usarlo como guarnición, es conveniente que tenga bastante aceite para que al echarlo en el recipiente, el aceite cubra el pisto y se pueda conservar sin florecerse (es decir formar hongos) por arriba al estar en contacto con el aire.

Bueno como decía en abundante aceite, se fríen los pimientos, que antes habremos picado en tiritas (o triangulitos alargados, pero muy pequeñitos) cuando están a medio freír se le añade el tomate, que antes habremos escaldado (en agua súper caliente un ratito) para quitarle la piel, rallado y la sal.

Poner a fuego súper lento dando la vuelta picando con la paleta y cuando esté el tomate frito (el aceite se ve nadar por arriba con un color diferente a cuando está crudo) está listo

Si los tomates son muy ácidos se le puede echar un poco de azúcar. Por supuesto, aunque su receta original es con tomates de freír frescos y maduros, se puede hacer con los de bote

Nosotros lo usamos, para tapas sobre una 'rebaná' (rebaná= rebanada, rodaja de pan de barra, normalmente del día anterior, frita en aceite de oliva,) o sobre pan tostado o como guarnición con tortilla de patatas, con huevos fritos,....etc...

Se le puede agregar una vez hecho tajadas de conejo fritas o de pollo, mezclar y dejar al fuego un ratito para que los sabores se mezclen.

PISTO DE CALABACIN



Ingredientes:

una cebolla
un calabacín
tomate a gusto

Elaboración:

freír la cebolla picada

cuando está frita agregar el calabacín picado y freír

Cuando está frito agregar el tomate rallado y freír lentamente (el calabacín tiene que sobresalir, por lo que no echar mucho tomate)

ASADILLO MANCHEGO (Ciudad Real)

Ingredientes:

1 kg. pimientos rojos
1 bote (850 g.) o bote y medio de tomate pelado o tomate natural de freír, escaldado y pelado
2 ó 3 dientes de ajos según tamaño
1 cucharita rasa de cominos
sal y puede que algo de azúcar.
aceite de oliva (extra virgen por supuesto)

Elaboración:

Se lavan los pimientos y se ponen a asar enteros

Mientras, se pone el tomate a freír en un poquito de aceite crudo con sal y si es tomate ácido un poquito de azúcar. Lo mejor es pasar el tomate por el pasapurés así se eliminan las semillas.

Cuando los pimientos están asados se pelan y se abren limpiándolos de semillas etc.. Y se cortan en tiras anchas. Guardar el caldo que sueltan

Se le añaden los pimientos al tomate frito y el caldo que estos han soltado

Se machacan los ajos con el comino (primero el comino solo) en el mortero o almirez.

Agregar el ajo-cominos disuelto e un poco de agua al tomate-pimientos Dejar cocinar todo junto un par de minutos.

Se utiliza lo mismo que el pisto, como guarnición

ASADILLO DE JUDIAS VERDES**Ingredientes:**

Tomate frito (con sal y una pizca de azúcar)
judías verdes cocidas (con sal)
ajos
cominos

Elaboración:

freír el tomate con aceite, sal y algo de azúcar

Cocer las judías verdes una vez limpias (quitar hebras si tuvieran y las puntas y lavar)

Cuando el tomate esté frito agregar las judías verdes cortadas en trocitos

Machacar un par de dientes de ajo en un mortero o almirez y una cucharita de cominos (según gustos) y agregar con un poquito (solo un poquito) de agua (se puede poner de la misma de cocer o las judías o las patatas) y dejar cocer todo junto un

poquito

PATATAS CON CALDILLO

Ingredientes:

patatas
2 cucharaditas (de café) de pimentón dulce (se puede poner mitad dulce mitad picante si se quiere)
1 cucharadita de cominos
2 ó 3 dientes de ajo
aceite de oliva extra virgen
sal
agua

Elaboración:

pelar las patatas y cortar en rodajas (aunque en la foto son gruesas, mas finas están muy buenas también y se hacen antes)

Poner una cacerola al fuego medio y echar el aceite (caliente) agregar las patatas y rehogar estas

Separar del fuego (para que no se queme el pimentón, pues amargaría) y agregar el pimentón dándole vueltas.

Majar en el mortero o almirez los cominos y agregar a las patatas y después también en el mortero los ajos y agregar.

Echar sal, cubrir de agua y dejar cocinar hasta que las patatas estén blandas

Separar del fuego y servir

PIPIRRANA

Ingredientes:

1 bote de tomates pelados (que no triturados) es muy importante que NO sean tomates naturales, si nó sería una simple ensalada de tomate
2 latas de atún
cebolla
aceite de oliva
sal

Elaboración:

Limpiar las impurezas de los tomates (es decir trozos de pieles, parte donde va unido el tomate a la mata..etc..) y partir en trozos no muy grandes. También se usa el caldo que sueltan al cortarlos.

Agregar el atún desmenuzado y la cebolla picada (o en aros)

Aliñar con aceite y sal

Se le puede agregar huevo cocido y/o aceitunas negras

Y mucho pan para mojar.

GAZPACHOS MANCHEGOS O GALIANOS

Para 10 personas

receta de mi hermano Carlos

Ingredientes:

Aceite

10 dientes de ajo (uno por persona) partidos por la mitad

1 kilo setas

2 pimientos rojos

carne de caza (perdiz y conejo)

1 bote de tomate grande triturado

Algo más de un litro (hasta litro y medio) por torta de agua

3- 3 y 1/3 Tortas gazpacheras (1 torta gazpachera o cenceña por cada 3 personas)

Elaboración:

Echar las setas en agua una o dos horas antes, quitar los tallos cortar en trozos.

Se calienta el aceite y se sofríen los ajos. Sacar y reservar

Se fríe la caza (en trozos y con sal) dorándolos. Sacar y reservar

Se sofríen los pimientos rojos cortados en tiras y un poco antes de que estén fritos se echan las setas y se sofríe todo a fuego lento.

Sacar los pimientos y las setas y reservar.

Freír el tomate y una vez frito este agregar todo (ajos, caza, pimientos y setas) y pochar todo durante unos dos o tres minutos.

Agregar el agua y cocer para que la caza se ponga tierna y el caldo coja su sabor (más de media hora).

Agregar la sal durante la cocción.

Añadir las tortas en trozos pequeños y dejar cocer unos 10-15 minutos más. Probar si la torta está cocida y servir.

PERDICES EN ESCABECHE EN CONSERVA

receta de mi hermano Carlos

Ingredientes:

perdiz

3 cucharitas (de café) aceite
3- 5 cucharitas de vinagre
1/2 cucharita de moca de sal
5 granos de pimienta negra
3 ó 4 dientes de ajo
laurel

Elaboración:

Colocar la perdiz cruda y troceada en un frasco de cristal (con cierre de horquilla o de media rosca (twist- off)) agregar todos los ingredientes (todo crudo) y poner al baño María en la olla rápida hora y media

MIGAS DE PASTOR



Ingredientes

Pan sentado para picar las migas o migas ya picadas
aceite
ajos (aproximadamente una cabeza)
sal
agua

pimientos rojos secos
pimientos verdes frescos
para los torrecillos : panceta (tocino entreverado) cortado en trocitos
chorizos

Para quien les guste, también se puede servir para acompañar:

uvas

miel batida (miel clara, por ejemplo de mil flores, batida con un batidor a mano, de esta forma se pone blanquecina y mas esponjosa)
sardinas (estas fritas aparte)

Preparación:

Picadas en casa:

No se dice cortar las migas, sino picar las migas ya que si usáramos el verbo cortar no implica como ha de ser el corte, sin embargo una de las acepciones del verbo picar (según la R.A.E) es: "Cortar o dividir en trozos muy menudos".

Para picar las migas se necesita pan sentado, es decir pan de varios días, pero no duro (sería imposible picarlas en este caso).

El tipo de pan idóneo para ello es el pan de harina candeal con pocos alvéolos (agujeros) es decir de miga prieta y blanca.

Las migas se cortan en cuadritos haciendo cortes paralelos verticales que atraviesen el pan de parte a parte (de un lado de la corteza a la corteza que pille enfrente de esta), después se vuelven a hacer mas cortes paralelos verticales que corten a los otros perpendicularmente y finalmente cortes horizontales (como si fuéramos a cortar una rodaja de pan) que hacen que caigan a la fuente los rectángulos de pan.

Compradas ya picadas:

El trabajo de picar las migas hoy en día no es esencialmente necesario, ya que se venden ya picadas.

Inconveniente: se desconoce el tipo de pan y las migas no suelen tener el mismo tamaño siendo algunos cuadritos enormes y otros demasiado pequeños.

Elaboración:

Método tradicional:

La noche anterior a la elaboración salpicar las migas con agua, con la mano poco a poco y dándoles vuelta para que todas se impregnen y dejar tapadas en la fuente tapadas con un paño.

Poner el caldero donde se van a preparar las migas con aceite y cuando el aceite este caliente freír los dientes de ajo sin pelar, sacar estos y reservar.

Freír la panceta cortada en cuadritos, sacar y reservar

freír los chorizos, sacar y reservar

freír los pimientos verdes, sacar y reservar y por último los pimientos rojos secos,

sacar y reservar.

Quitar un poco de aceite si fuera necesario ya que la panceta habrá soltado grasa y sería demasiado para las migas.

Echar de nuevo los ajos fritos al caldero y agregar las migas húmedas y agregar la sal espolvoreándola por encima y rehogar, dando vueltas continuamente. Si las migas estuvieran demasiado secas agregar mas agua, para ello poner una espumadera bocabajo en el aire sobre las migas e ir agregando agua poco a poco sobre la espumadera (= paleta ligeramente cóncava, y con agujeros, con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o se saca de la sartén lo que se fríe en ella). Seguir rehogando hasta que las migas tengan el punto deseado (a mí particularmente me gustan algo húmedas, pero a otras personas les gustan secas)

Servir las migas en el mismo caldero y los tropezones sobre ellas o mejor aún (sobre todo si se van a hacer migas canas) servir los tropezones aparte en una fuente o en distintos platos.

Método de mi hermana Pilar:

Es el método que usamos ahora en casa, porque no hace falta poner en remojo las migas y eso implica que si tienes migas picadas y decides hacerlas media hora antes no hay problema de que no hayan estado en remojo.

Además, aunque el sabor el tradicional no contienen grasa animal (la que sueltan los torreznillos y de los chorizos) ya que cada cosa va frita aparte.

Los ingredientes son los mismos.

La elaboración:

freír cada tipo de tropezón (torreznillos, chorizos, pimientos etc..) separadamente.

Poner en el caldero una mezcla de aceite crudo y un poco del aceite de freír los pimientos incluso si se quiere un poco del de freír los chorizos, pero no de los torreznillos. Ojo antes de echar los aceites de freír las cosas calentar el crudo es decir freír este.

Freír los dientes de ajo con piel.

Una vez fritos agregar como un vaso de agua, la cantidad de este depende de la de las migas, pero si fuera poca se puede agregar después con el método de la espumadera como he puesto arriba, por lo que es mejor no pasarse.

Echar la sal y remover.

Agregar las migas y rehogar rápidamente para que el agua sea absorbida por todas las migas por igual.

Continuar rehogando hasta obtener el punto deseado. Si hiciera falta mas agua, ya sabéis la espumadera.



MIGAS CANAS:

El postre de los pastores.

Una vez que la gente ha comido migas suficientes, a las que quedan (quitándoles los ajos y los tropezones, de ahí que es preferible que estos se sirvan aparte) los pastores como postre echan o echaban leche de las mismas ovejas que estaban cuidando obteniendo así un postre delicioso.

Como nosotros no tenemos una oveja a mano le echamos leche de la que compramos en el súper y nos saben igual de buenas.

La leche fría, no caliente.

También están mu buenas con chocolate.

GACHAS DE PITO

receta de mi padre (1917-1986)

Ingredientes:

2 ajos
1 cebolla
magro de cerdo cortado en cuadritos
chorizo (fresco de buena calidad)
salchichas (frescas de buena calidad)
harina de pito (almortas), 2 cucharadas por persona
agua
aceite

Elaboración:

En una sartén (normalmente se usa la de dos asas en algunos sitios llamado caldero) se fríen los "tropezones", es decir la carne, los chorizos y las salchichas, todo hecho trocitos, cuando esté frito todo se saca y se reserva en una fuente.

En el aceite de freír los "tropezones" se fríe la cebolla y los ajos, se aparta del fuego y se le va añadiendo la harina, se vuelve a poner en el fuego para tostar esta y una vez dorada se le añade el agua necesaria Cuando empieza a hervir se le agregan los "tropezones" y se continua dando vueltas hasta que estén cocidas (se reconoce porque empieza a hacer burbujas como si fuera la lava de un volcán)

OBSEVACIÓN : la almorta (*lathyrus sativus*) es conocida en mi tierra como "pito" y en otros lugares como "tito", "guija", o "muela" (por la forma de sus frutos)

ADOBO MANCHEGO-EXTREMEÑO PARA LOMO DE ORZA

Ingredientes:

1y 1/2 kg de cinta de lomo de cerdo
Pimentón dulce (no mucho pues si tiene mucho se quema al freírlo)
&-7 dientes de ajo medianos
1 cucharada (sopera) de orégano
sal
agua

Elaboración :

Machacar los ajos y el orégano en el mortero o almirez

Agregar el pimentón, la sal y el agua suficiente para que se forme como un barrillo.

Introducir la carne en el amasijo y darle vueltas

Dejar reposar en el frigorífico por lo menos una noche, si se deja más dar la vuelta de vez en cuando.

freír la carne y poner cubierto del todo por el aceite (s no fuera bastante freír algo de aceite y agregar) en una orza de barro e ir sacando conforme se necesite

La carne así adobada después de freír se puede consumir si se quiere enseguida El mismo adobo se puede usar para las costillas (pero no meter estas en la orza)

BERENJENAS DE ALMAGRO receta de mi hermana Marta



Ingredientes (a ojo):

2-3 kilos de berenjenas,
2 cucharadas de cominos,
1 cabeza de ajos,
pimientos asados y pelados rojos o pimientos rojos secos
1 cucharada de pimentón dulce (si se quiere se puede poner mitad de picante),
sal,
vinagre,
aceite,
palos (ramas) de hinojo.

Elaboración:

Limpiar las berenjenas cortándole las barbas (las puntas del cáliz) y cortando el tallo (dejando lo suficiente para poder cogerlas y un poco mas) y lavarlas.

En una cacerola con agua cocerlas, poco tiempo solo un hervor, mejor un poco duras que blandas. Sacarlas y echarlas en agua fría, para evitar que continúen cociendo con el calor..

Hacer un corte vertical en la tripa de la berenjena, no muy profundo, meter un trozo de pimiento en cada berenjena y pinchar con un palo de hinojo atravesando horizontalmente la berenjena, de manera que el pimiento no se pueda caer. (aquí recomiendo el pimiento seco pues el tierno asado puede formar hongos).

Poner las berenjenas en una orza de barro (son especiales como un cántaro sin asas de boca ancha), también se pueden poner en una cacerola si no se tiene esta.

Machacar el comino y el ajo en el mortero o almirez y echarlo en una fuente con el pimentón la sal (a gusto) y el vinagre (un chorreón) y echar un poco de agua para que se disuelva la sal.

Echar todo esto sobre las berenjenas y añadir agua cubriéndolas, echar aceite crudo de oliva por encima.

Dejar sin tapar o solo con un paño y a los cuatro días más o menos se pueden comer.

Se pueden envasar también en tarros

DATO IMPORTANTE: se necesita la berenjena perteneciente a la especie "Solanum Melongena", que es autoctona de la comarca de Campo de Calatrava (Ciudad Real)

La denominación de "Berenjenas de Almagro" abarca 6 municipios, todos ellos en la comarca antes mencionada

PATATAS CON PIMIENTOS (al montón o pegote)



Ingredientes:

Patatas

Pimientos (normalmente se usa solo el verde, o pintones, pero se pueden usar también de otros colores)

aceite de oliva virgen extra

sal

Elaboración:

cortar las patatas a rodajas como si fueran para la tortilla y los pimientos en trocitos, agregar sal y freír todo en abundante aceite

Al principio el fuego ha de estar fuerte, luego bajar al mínimo (las patatas han de quedar pochadas) y antes de sacar poner fuerte de nuevo para que escurran el aceite (si se quieren algo doradas dejar un rato mas a fuego fuerte)

Ecurrir el aceite y servir con huevos fritos (mas típico todavía con huevos y pimientos) y romper los huevos mezclando todo (en cada plato).

Con las sobras se puede cuajar con ellas una tortilla o mejor todavía estrellar y mezclar un par de huevos a medio batir.

MOJE DE CARDILLOS

receta de mi abuela paterna (1874-1978)

Ingredientes:

aceite de oliva extra virgen
cebolla
ajos
cardillos
pimentón
agua
cominos
laurel
huevos

Elaboración:

Picar la cebolla y freír en el aceite, cuando esté medio freír agregar el ajo (uno o dos dientes) picado y cuando esté todo frito agregar los cardillos limpios y rehogar.

Agregar un poquito de pimentón (tener cuidado de no quemarlo porque amargaría)

Añadir agua (mas que cubrir) comino machacado y laurel y dejar cocer lentamente, hasta que los cardillos estén y queden caldosos.

Al final agregar un par de huevos (o los que quieras) a medio batir y cuando cuajen se puede servir.

POTAJE (típico de Semana Santa y Cuaresma)



Ingredientes:

Garbanzos
laurel
bacalao
espinacas
cebolla
ajo
tomate
pimentón
pan de otro día (si se quiere)
huevos
ajo
perejil
pan rallado

Preparación:

Echar el día anterior los garbanzos en agua y el bacalao

Elaboración:

Poner a cocer los garbanzos en abundante agua con la sal y cuando estén casi cocidos agregar todo junto por este orden y terminar de cocer:

el bacalao
las pellas
el sofrito
las rebanás machacadas
las espinacas

El bacalao: si se quiere quitar la piel

Rebanás : Cortar el pan atrasado en rodajas y freírlas. Machacar en el mortero o almirez.

Las pellas: batir huevos (por ejemplo unos 3 huevos) con algo de sal y agregar ajo y perejil picado e ir agregando pan rallado hasta que se forme una masa no muy dura y formar pellas (bolas ovaladas) y freír en aceite.

El sofrito: en el mismo aceite donde se han frito las pellas, freír bastante cebolla y cuando esté casi frita agregar el ajo y después el tomate rallado o picado, pochar y echar un poco de pimentón (apartar del fuego para que no se quemem).

Espinacas (de estas os puedo decir que más o menos 300 g): si son frescas darles antes un hervor y si son congeladas calentar antes de echarlas pues si se echan frías se corta el cocido del garbanzo.

RECETAS DULCES

MOSTILLO

receta de mi hermana Marta

1 litro de mosto

canela en rama

la cáscara de un limón

granos de anís (matalahuva o matalahuga) metidos en una "muñequilla" (como una nuez o algo menos de grande)

3 cucharadas de harina

1 sobre de flanin

Se cuece el mosto con la canela la cáscara de limón y la muñequilla con los anisillos.

Apartar del fuego y dejar enfriar un poco, agregar la harina y el sobre de flanin y poner a cocer unos minutos hasta que se vea que espeso. (remover de vez en cuando).

Echar en los moldes y dejar enfriar.

NOTA ACLARATORIA:

El flanin no es un ingrediente normal en la elaboración del mostillo, el uso de este es evitar echarle mucha harina. No le cambia el sabor. Si no se quiere usar, hay que poner mas harina

Las tres recetas a continuación: torrijas, leche frita y flores manchegas podéis verlas aquí paso a paso:

[http://www.mundorecetas.com/recetas-de- ... che+flores](http://www.mundorecetas.com/recetas-de-...che+flores)

TORRIJAS DE LECHE



Ingredientes:

Una barra de pan del día anterior
leche (según sea la miga de la barra necesitaremos mas o menos)
2 ó 3 huevos
Una taza de azúcar
2 ó 3 cucharadas de canela molida
Aceite para freír

Elaboración:

Cortar el pan en rodajas de un centímetro mas o menos

Colocar estas en un recipiente hondo

Agregar la leche fría

Dar la vuelta a las rebanadas de pan y si fuera necesario agregar mas leche.

Mientras se empapan echar la canela al azúcar y mezclar bien. Reservar.

Batir los huevos (2 ó 3 según sea de grande la barra)

Una vez estén bien empapadas las rebanadas de pan, rebozar en huevo y freír en abundante aceite por ambos lados.

Sacar y dejar escurrir sobre un papel de cocina.

Una vez escurridas y algo frías rebozar en la mezcla de azúcar-canela (Si alguien fuera alérgico o no le gustara la canela se pueden rebozar solo con azúcar)

Colocar en la fuente en la que se van a servir.

LECHE FRITA



Ingredientes:

1/2 litro de leche

75 de Maizena

75 de azúcar (si se va a rebozar en azúcar una vez fritas poner algo menos en la masa)

1 barrita de canela en rama

la cáscara de un limón o naranja

Extra:

Harina para rebozar

Huevos para rebozar

Aceite para freír

Elaboración:

Poner a hervir la leche, menos una taza, con la cáscara de limón (naranja) y la canela en rama.

Mezclar la Maizena con el azúcar, agregar la leche fría y diluir todo bien.

Una vez haya hervido un ratito la leche (cuanto mas hierva mas sabor a canela y limón tendrá) sacar la canela y la cáscara de limón y agregar esta a la mezcla de azúcar-Maizena-leche y mezclar bien.

Volver a echar en la cacerola y a fuego mediano y sin dejar de remover dejar que espese.

Echar en un recipiente y dejar enfriar.

Una vez fría la masa volcar sobre la encimera o tabla o dejar en el molde para cortar.

Cortar en cuadritos o rombos o forma deseada.

Enharinar, pasar por huevo batido y dorar en aceite por los dos lados.

Sacar y dejar escurrir.

Si se quiere una vez escurridos los trocitos y algo frío rebozar en azúcar.

FLORES MANCHEGAS



Ingredientes:

Para la masa:

Para 1 huevo tamaño L
300 ml. de leche
175 g. de harina

Extra:

Azúcar para rebozar
Aceite para freír

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes de la masa en un bol y echar después en un recipiente que sea estrecho, pero que pueda entrar el molde o mezclar directamente en este último.

Calentar el aceite en un recipiente hondo (caldero, freidora..) y meter el molde dentro de el, una vez el molde esté caliente sacar, sacudir y meter en la masa, pero no del todo, que queden como mínimo unos milímetros antes de llegar al borde de la forma de flor (o la forma que tenga este) .

Sacar, escurrir y meter en el aceite. Mover este de arriba abajo (sacudiendo, pero derecho) dentro del aceite hasta que se suelte la flor, una vez que la ha soltado poner el molde por encima para meterla dentro del aceite para que se dore y sacar con una espumadera.

Dejar escurrir sobre un papel de cocina.

Volver a repetir lo mismo, es decir calentar el molde en el aceite, meter en la masa...etc..etc.. Así hasta que la masa se acabe.

Rebozar las flores en azúcar y poner en una fuente.

ROSQUILLOS



Ingredientes:

6 huevos
150 gr. de azúcar (25 gr. por huevo)
200 ml + ó - de 1 aceite frito (un cascarón por huevo)
ralladura de limón o de naranja
6 papelillos o sodas (uno de cada color por huevo)
harina la que necesite (entre 700 y 900 gr. + ó -)

Aceite para freír
azúcar y canela para rebozar

Elaboración:

freír el aceite y dejar enfriar

Preparar una mezcla de azúcar con canela y reservar.

Cascar los huevos y echar en un cuenco (bol), dejar un cascarón como medida

Batir bien los huevos (a mano o con batidora eléctrica), agregarles el azúcar y batir de nuevo

Agregar el aceite frito y frió (puede estar templado, pero nunca caliente) y la ralladura de limón (o naranja) y mezclar

Añadir los papelillos (litines o sodas o gaseosas) según instrucciones del paquete (normalmente primero todos los blancos y luego todos los de color, siempre y cuando los blancos contengan los acidulantes y los de color el gasificante) y mezclar

Ir agregando harina hasta que quede una masa elástica, que no se pegue a las manos y que no sea muy dura.

Formar bolas pequeñas con la masa y aplastar esta haciendo un agujero en el centro dando forma de rosquillo y con unas tijeras cortar los laterales de este.

Freír en abundante aceite por un lado, dar la vuelta y sacar colocándolos sobre un papel a escurrir.

Pasarlos por el azúcar con la canela.



BIZCOCHÁ



Ingredientes

Tortas de Alcazar (próxima receta)

leche

limón

canela en polvo

algo de azúcar si se quiere

Elaboración:

Cocer la leche con el limón, enfriar y dejar en el frigorífico hasta que se vaya a usar.

Quitar el papel de estraza de las tortas y colocar para cada comensal una torta en un plato sobero.

Regar con la leche fría colada y dejar empapar la torta, si absorbe toda la leche agregar más, pues ha de quedar leche sin absorber. Espolvorear con canela en polvo y servir muy fría.

NOTA: otra forma de preparar la bizcochá es preparando unas natillas de huevo claritas echándolas calientes sobre la torta de Alcazar en lugar de la leche, dejar empapar y servir frías.