





AYUNTAMIENTO DE ASPE





La comida puede ser estimada como una prolongación de la cultura de un determinado pueblo. Si le añadimos, además, el término "tradicional", se entiende que su elaboración y consumo se ha transmitido de forma oral de generación en generación hasta conformar, si se vuelve popular, en la comida "típica" de un lugar.

Este recetario recoge, como si de un racimo de uvas se tratase, algunas de estas fórmulas orales que con tanto esmero cocinaban nuestros ancestros aspenses y que hoy conforman la cultura culinaria de nuestro pueblo. Unos antepasados que se aseguraron de que se difundiera generacionalmente su forma de cocinar; tanto es así, que han sido estos herederos y herederas los que nos han cocinado y asesorado para confeccionar este recetario donde encontrarás lo más dulce de Aspe, pasando por los tradicionales platos de cuchara típicos del interior de la Comunidad Valenciana, incluyendo los aperitivos más apetecibles para compartir con la familia y amigos.

Agradecemos a todas las personas que han colaborado en la elaboración de este recetario.





Alcasiles a lo «monflorita»

RECETARIO ASPENSE - ENTRANTES, TAPAS Y APERITIVOS

Concha Coves Carrasco

> "Debemos tener la precaución de no quedarnos sin caldo en la cazuela"

> > Según la RAE
> > "monflorita" significa
> > hombre afeminado.
> > Desconozco el origen del
> > nombre de este plato.
> > Quizá se le ocurrió a un
> > señor afeminado.
> > Cada uno que saque sus
> > conclusiones.

Para 6 personas:

- 6 alcasiles grandes
- 2 cebollas
- 2 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 1 limón (zumo)

Aceite de oliva virgen

Sal al gusto Pimienta Pimentón

Laurel 3 clavos Agua





PREPARACIÓN

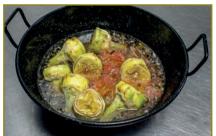
Pelar las alcachofas (alcasiles) dejando el corazón de la misma que es la parte tierna. Según vayamos pelándolas las iremos introduciendo en un bol con agua y zumo de limón para evitar que se ennegrezcan por la oxidación.

Pelamos la cebolla y la rallamos junto con el tomate maduro y reservamos.

Colocamos todos los ingredientes en una cazuela, añadimos aceite de oliva, sal, pimienta, pimentón y 4 dientes de ajo a trozos, clavo y laurel. Añadimos un poco de agua y lo ponemos al fuego para que se cocine de forma muy lenta, con el fuego al mínimo. Debemos tener la precaución de que no se quede sin caldo. Si tapamos la cazuela mejor. La alcachofa debe quedar muy blandita, para comprobarlo, pincharemos con un tenedor. Como opción se puede añadir trocitos de jamón serrano a taquitos muy pequeños.

"Para que la alcachofa no se ponga negra, una vez pelada meterla en agua con limón"







Asado de verano

RECETARIO ASPENSE - ENTRANTES, TAPAS Y APERITIVOS

Carlos Aznar Pavía





PREPARACIÓN

"El capellán se asa a la llama del gas, otro opción es comprarlo asado y en aceite"

Lavamos bien las verduras que vayamos a utilizar. Nosotros hemos elegido estas verduras, pero podéis meter al horno cualquiera que os guste. Si os gusta la cebolla, no olvidéis pelarla antes, las demás verduras que vamos a hornear las vamos a meter enteras, sin pelar.

Precalentamos el horno a 180°, ponemos las verduras en una bandeja para horno y las introducimos. Pasada una media hora comprobaremos el estado de las verduras ya que es probable que los tomates o las berenjenas se cocinen antes que las cebollas.

Cuando esté listo, lo sacamos del horno y lo troceamos todo bien. Añadimos aceite de oliva, las olivas por encima y el capellán cortado en trocitos y listo.



Fritá de caracoles

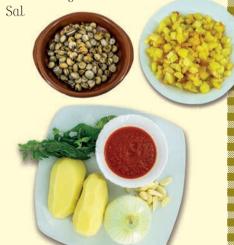


Para 6 personas:

1/2 kilo de caracol de viña 300 g de tomate triturado

- 2 patatas para freir
- 1 cebolla.
- 4 dientes de ajo Hierbabuena seca y/o fresca Aceite de oliva virgen

Picante al gusto



PREPARACIÓN

Para lavar los caracoles debemos utilizar un recipiente con agua y sal para que suelten la baba y frotamos unos contra otros para limpiar bien. Vamos cambiando el agua hasta que salga limpia.

Una vez limpios los cocemos en una cazuela a fuego lento hasta que saquen la molla y subimos el fuego dejando cocer unos 15 min.

La patata la cortamos en daditos, freímos y reservamos, podemos añadir unos dientes de ajo para darle más sabor.

Para la fritá cortamos la cebolla muy fina y freímos bien, una vez pochada se incorpora el tomate y se deja que se sofría y reduzca el agua del tomate. Añadimos los caracoles cocidos, removemos todo bien, probamos de sal y de picante. Para finalizar echamos las patatas fritas y le damos el toque de hierbabuena.

"Podemos comprar los caracoles envasados ya purgados y engañados"







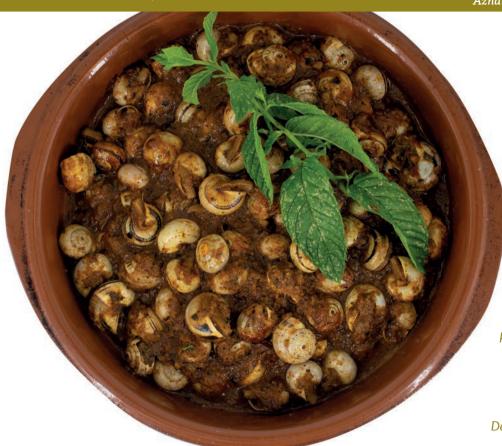


Caracoles en salsa

RECETARIO ASPENSE - ENTRANTES, TAPAS Y APERITIVOS

Carlos Aznar Pavía





Una manera de "engañar" caracoles es, una vez limpios, los metemos en un tarro que quepan holgadamente y cubrimos con agua hasta el máximo, cerramos con la tapa y los dejamos el tiempo necesario para que salgan las mollas. Después procedemos a cocerlos.

Para 6 personas:

1/2 kilo de caracol de viña 300 g de tomate triturado 150 g de almendras sin piel

- 3 ñoras
- 2 cebollas medianas
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates secos
- 3 hojas de laurel 250 cl de vino blanco Aceite de oliva virgen Sal y picante al gusto



PREPARACIÓN

Para preparar los caracoles nos vamos a fijar en la receta de la fritá de caracoles.

Para la salsa: Vamos a freír las almendras, las ñoras, el tomate seco, los ajos y el laurel en una sartén con aceite de oliva.
Cuando esté todo medianamente tostado lo sacamos y lo trituramos en una batidora junto al tomate triturado y la cebolla en crudo. El resultado de esta trituración lo vamos a freír en la misma sartén.

En una olla aparte vamos echar los caracoles y los vamos a cubrir con vino blanco. Incorporamos la trituración a la olla y espolvoreamos la hierbabuena seca. Llevamos a hervir hasta que reduzca el caldo y listo.

"Podemos comprar los caracoles envasados ya purgados y engañados"













Para 8 personas:

700 g harina 1,5 litros de agua 2 cabezas de ajo 3 cebollas (opcional) 250 cl aceite de olipa pirgen Sal al gusto



PREPARACIÓN

Ponemos el aceite en la sartén gachamiguera y freímos los dientes de ajo enteros con la piel y con un corte, los retiramos y reservamos.

Añadimos la cebolla troceada y freímos hasta que esté bien dorada, en ese momento retiramos del fuego e incorporamos el agua y la sal y vamos incorporando la harina poco a poco mientras movemos para evitar grumos. Volvemos al fuego de leña y cuando la gacha vaya espesando añadimos los ajos.

Ahora consiste en ir moviendo y dándole vueltas hasta formar una especie de tortilla. Debe quedar tostada por el exterior y melosa por dentro.

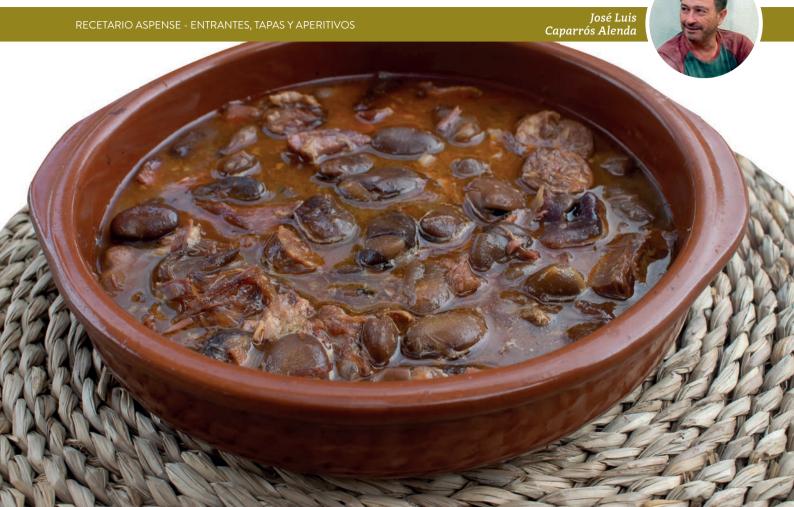
Hay quien le pone trozos de longaniza y morcilla o sardina salada con ajos tiernos, etc., en cualquier caso se debe freír en el mismo aceite, antes de echar la harina, para que quede el sabor. "La receta popular dice que son 1 parte de aceite, 2 de harina y 4 de agua"







Habas hervidas



Para 6/8 personas:

1/2 kilo de habas secas
300 g tacos de jamón serrano
150 g de chorizo
250 g de huesos de jamón
Guindilla picante al gusto
1 cucharada de pimentón
3/4 hojas de laurel
Agua hasta cubrir los ingredientes
Sal.



PREPARACIÓN

Las habas se dejan en remojo un día antes de la elaboración.

Ponemos agua en una olla y damos un primer hervor (unos 15 min.) a los huesos de jamón para suavizar un poco el sabor, retiramos el agua y lavamos los huesos.

Ahora sí, colocamos los huesos, los tacos de jamón y el chorizo a rodajas en la olla; añadimos las habas, el laurel y el resto de especias y cubrimos con agua que rebose un poco. Lo dejamos que vaya cociendo y de vez en cuando corregimos de sal y picante para dejarlo al gusto de cada uno. Iremos probando las habas hasta que estén al punto, ni duras ni demasiado blandas.



"Si se quiere espesar el caldo, machacamos algunas habas en un mortero y añadimos al caldo"



Una tradición muy arraigada en nuestra localidad tiene lugar cada mes de mayo en la fiesta de la calle La Cruz, donde los vecinos elaboran las habas hervidas acompañadas de vino como plato emblemático de esta celebración.





Para 8 "niñitos":

- 8 filetes de ternera finos y tiernos
- 8 lonchas de jamón
- 3 huevos en tortilla
- 2 tomates maduros grandes
- 2 cebollas finamente picadas

Aceite de oliva virgen

Atadillo de laurel, tomillo y romero

250 g de champiñón en conserva

Hilo de cocina

300 cl de vino blanco

Harina

Sal y perejil



PREPARACIÓN

"Si no dispones de champiñones en conserva puedes ponerlos en fresco"

Rellenar los filetes de ternera con un trozo de tortilla y una lámina de jamón. Enrollar, atar con el hilo de cocina y pasarlo por harina para, seguidamente, freír en la sartén. Previamente hacemos un sofrito de cebolla y tomate rallado que, una vez acabado, añadiremos a una cazuela junto con los "niñitos", los champiñones, el atadillo de hierbas y el vino blanco. Lo cocinamos a fuego lento rectificando de sal y esperando a que la carne quede tierna. Presentamos el plato con trozos de tortilla y perejil. Como opción se puede poner loncha de queso en el relleno.

















Ajos con conejo

RECETARIO ASPENSE - PLATO DE CUCHARA

Marisa Alcaraz López





El conejo, en nuestro entorno, siempre ha sido un ingrediente primordial en la elaboración de platos representativos, quizá debido a que en el pasado, muchas casas contaban con un corral donde se criaban conejos, pollos y gallinas, palomos, etc.

Para 6 personas

Medio conejo 300 g de garbanzos 300 g de lentejas 2 patatas grandes Ali-oli Para el ali-oli

1 hueno

1 diente de ajo

200 ml de aceite de girasol u oliva Sal

Zumo de medio limón (optativo)



PREPARACIÓN

"Para no cortar el ali-oli no levantes el brazo de la batidora cuando lo elabores"

Poner a remojo los garbanzos. Añadir los garbanzos, las lentejas y el conejo en crudo en la olla, cubrir con agua y llevarlo a ebullición. Mientras, pelamos y cortamos las patatas en trozos medianos y las dejamos en agua hasta el momento de echarlas al guiso.

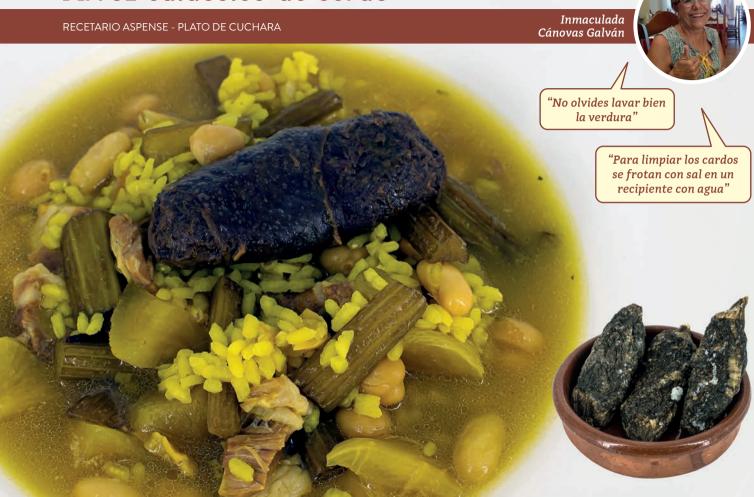
Pasados unos 20 min. echar las patatas y la cantidad de sal que se considere. Dejar cocer hasta que estén listas, alrededor de una media hora más.

Para el ali-oli pelar el diente de ajo y cortar en 3 partes. Ponerlo en el vaso de la batidora junto al huevo. Incorporar un chorro de aceite de girasol u oliva al bote poco a poco (no los 200 ml de golpe), la sal y comenzamos a mezclar con la batidora, siempre sin separar del fondo. Cuando vaya ligando vamos añadiendo el resto del aceite poco a poco junto con el limón. La textura la





Arroz caldosico de cerdo



Para 4 personas:

Arroz 100 g Habichuelas 100 g Garbanzos 100 g Cardos

3 nabos

Costillar de cerdo 400 g 3 morcillas de cebolla secas

5 clavos de olor

Colorante alimentario azafrán



PREPARACIÓN

Para empezar es necesario que previamente hayamos puesto a remojo las habichuelas y los garbanzos la noche anterior para ablandarlas. Cuando haya pasado el tiempo de remojo, escúrrelas y resérvalas hasta el momento de echarlas al guiso.

Ahora nos ponemos con la verdura. Es importante lavar bien la verdura por si hubiera algún resto de tierra. Pelamos el nabo y el cardo y cortamos en dados.

En una olla echamos todos los ingredientes junto con el costillar de cerdo y la morcilla y cubrimos con agua. Cocinamos a fuego lento durante unas 2 h. hasta que quede un caldo ligeramente espeso. No olvidéis incorporar el arroz y el clavo cuando queden unos 15 o 20 min. para apagar el fuego.

Durante la cocción se generará una espuma por la superficie del agua que habrá que ir retirando de vez en cuando. "Al empezar a hervir hay que ir retirando la espuma que genera la cocción"







Gazpachos con conejo Concha RECETARIO ASPENSE - PLATO DE CUCHARA Coves Carrasco "Se pueden añadir caracoles serranos" "La torta es posible comprarla ya elaborada y envasada al vacío"

Para 8 personas:

1 conejo troceado 3 cebollas rojas 250 g tomate maduro rallado Caracoles serranos (opcional) 250 cl aceite de olina. Especias: clavo, nuez moscada, pimienta, tomillo o pebrella Sal

3 litros de aqua Para las tortas: Harina, aqua y sal



PREPARACIÓN

La base de todo gazpacho es un sofrito de carnes de caza o corral con cebolla, ajo, tomate, pimiento, setas, etc... (según la zona) donde se incorpora agua para obtener un caldo al que se le añaden trozos de torta de pan ácimo.

Empezamos friendo en la gazpachera el conejo. Cuando está bien dorado, lo reservamos, v en ese mismo aceite freímos la cebolla hasta que quede transparente y echamos el tomate. Una vez quede frito el tomate, incorporamos el conejo y el agua.

Es el momento de sazonar con las especias y salar al gusto. Dejamos que hierva hasta que la carne esté tierna y pondremos un puñado de torta troceada por persona.

Al servir, colocamos una torta pequeña o un trozo de ésta en el fondo del plato, para después comerla con miel a modo de postre.

"Aunque de origen manchego, la receta tiene sus variantes según la zona donde se elabora"















Guisao de habichuelas

Inmaculada Cánovas Galván RECETARIO ASPENSE - PLATO DE CUCHARA "No olvides desespumar durante la cocción"

Para 4 personas:

400 g Habichuelas 500 g Costilla de cerdo

1 cebolla.

3 huenos

Pan rallado Aceite de olina

Ajo en poloo y perejil







PREPARACIÓN

Como en la receta anterior, es fundamental poner las habichuelas en remojo v meterlas en una olla junto con las costillas de cerdo y la sal al gusto para que hierva.

Mientras, en una sartén con aceite sofreímos la cebolla picada muy fina. Cuando tenga ese color transparente tan característico la incorporamos a la olla con todos los demás ingredientes y ponemos el fuego a medio gas.

Para los buñuelos: Batimos tres huevos en un recipiente aparte y vamos echando poco a poco, mientras removemos, el pan rallado con ajo en polvo y perejil. Cuando tenga una textura consistente iremos formando los buñuelos, que freímos en aceite bien caliente v reservaremos.

Transcurridos 40 min. incorporamos los buñuelos y seguimos cociendo durante otros 20 min. retiramos del fuego y listo.













«Matamarios» (bacalao hervido)

RECETARIO ASPENSE - PLATO DE CUCHARA

Marisa Alcaraz López



La denominación popular de este plato quizá tenga su origen en las quejas que los maridos objetaban por lo insustancial de esta sopa que apenas mitigaba el hambre tras un duro día de trabajo. "Me vas a matar de hambre con esta comida.."



Para 4 personas

400 g de bacalao desalado

4 patatas medianas

2 alcachofas (media por persona)

250 g de bajocas variadas

6 u 8 tomates secos

2 cebollas

4 zanahorias

Aceite de oliva virgen extra Colorante alimentario o azafrán



PREPARACIÓN

Empezamos lavando y pelando las verduras.
Simplemente las lavamos y pelamos las zanahorias, la cebolla, la alcachofa y la patata, sin trocear.

Las bajocas las partimos por la mitad. En una olla metemos todas las verduras junto con el tomate seco, la sal al gusto, azafran, un chorro de aceite de oliva y lo cubrimos con agua.

Lo llevamos todo a hervir hasta que esté hecho. 5 min. antes de terminar la cocción, incorporamos las rodajas de bacalao.

En la posguerra, el bacalao era un recurso mucho más asequible que hoy en día. Era una forma de incluir pescado en una dieta muy pobre por las circunstancias de la época.

"Para desalar el bacalao le cambiamos el agua entre 2/3 veces cada 12 h. dependiendo del grosor"





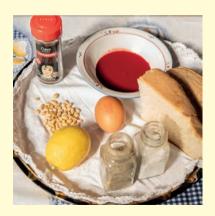
Para 8 personas:

Picadillo: 2 blancos, 300 g de panceta de cerdo, 250 g de pechuga de pollo, 150 g de ternera. 350 g de miga de pan de días anteriores.

Sangre líquida para darle color. Ajo, perejil y piñones.

Sal, pimienta negra y clavo molido. 2 huevos.

Zumo de un limón.



PREPARACIÓN

Rallamos el pan y picamos el perejil muy fino.

En una fuente honda incorporaremos todos los ingredientes señalados y amasamos todo muy bien hasta tener una masa consistente para formar pelotas.

Te recomendamos que para amasar las bolas te escurras un limón en las manos para que no se te pegue la carne.

Añadimos las pelotas al caldo y dejamos cocinar una hora aprox.

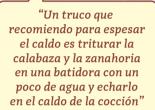






RECETARIO ASPENSE - PLATO DE CUCHARA

Marisa Alcaraz López



Para 8 personas

Legumbres (50 g de cada): Trigo picao, habichuelas blancas, pintas y negras, caricas, lentejas pardina, negra (beluga) y castellana, garbanzos y garrofón Espimacas y/o acelgas 400 g

1 cucharada de pimentón

Calabaza 400 q

4 dientes de ajo

1 nabo

3 zanahorias

2 cebollas





PREPARACIÓN

La noche anterior poner a remojo los garbanzos, las habichuelas y, opcionalmente, las lentejas. A la hora de empezar con la receta, lo escurrimos y los ponemos a hervir una hora aprox.

Seguidamente, si vamos a utilizar el cardo es conveniente que, si lo compráis fresco, quitéis las hebras y lo restreguéis con sal para que se le vava el amargor. Si usamos las espinacas o acelgas, con lavarlas es suficiente. Cortamos la zanahoria en rodajas v el nabo en dados.

Mientras estemos cortando la verdura habremos puesto a pochar la cebolla cortada muy fina y cuando tenga ese color transparente incorporamos el ajo, también cortado en rodajas finas para hacer el sofrito. Cuando todo esté casi cocinado añadimos la cucharada de pimentón dulce o picante, al gusto.

En la olla donde están hirviendo las legumbres vamos a echar el sofrito de cebolla, ajo y pimentón, así como, el nabo y las legumbres que hayamos elegido y dejamos alrededor de una media hora a fuego medio.

"Antes de echar el sofrito al agua vamos a cambiar el agua de la cocción para que no dé flato"













Arroz con conejo y caracoles



Para 10 personas:

Arroz 1 kg
1 conejo de 1,5 kg aprox.
1 pimiento rojo grande a tiras
1 cabeza de ajos sin pieles
Tomate rallado 250 g
Garbanzos 300 g (heroidos)
Caracoles serranos (cantidad al gusto)
Clavo en polvo (opcional)
Pimienta negra
Tomillo
Aceite de oliva 250 cl
Colorante alimentario o azafrán
Agua 3,5 litros



PREPARACIÓN

En la paellera, freímos en aceite de oliva las tiras de pimiento rojo junto con la cabeza de ajos entera. Retiramos el pimiento y reservamos. Incorporamos el conejo troceado hasta que esté bien dorado para luego pasarlo a una olla junto con la cabeza de ajos y el agua. En la olla añadimos también los garbanzos, los caracoles, el azafrán y cuando hierva echamos la sal, la pimienta y el resto de especies (al gusto).

Esta receta describe la opción de sofreír el arroz, así pues procederemos a freír primero el tomate rallado en el aceite que tenemos en la paellera, una vez evapore el agua ponemos el arroz y removemos bien para mezclar bien los sabores. A continuación agregamos el caldo caliente y dispersamos los trozos de conejo y caracoles. Cuando empiece a hervir decoramos con las tiras de pimiento y listo.

"Es opcional sofreír el arroz antes de echar el caldo junto con el tomate rallado"









Arroz y "brosa"



Para 4 personas:

Arroz (100 g por persona)

1 tomate rallado 1 pimiento rojo

300 q de bajocas 1 kg de habas

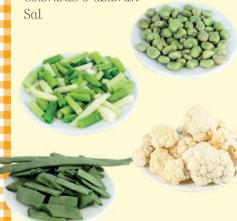
1,5 kg de alcachofas

1 manojo de ajo tiernos

1/2 coliflor

Pimentón, dulce.

Colorante o azafrán



PREPARACIÓN

Cortamos las verduras, la coliflor en floretes pequeños y, si hemos conseguido alcachofas frescas, las limpiaremos y cortaremos por la mitad. Si no, podemos utilizar los corazones de alcachofas en conserva.

En este punto hay que llevar un poco de cuidado con los tiempos de cocción de cada verdura. En la misma paella pondremos a freír con aceite de oliva el pimiento antes que cualquier otra verdura, ya que necesita un poco más de tiempo en hacerse. Luego incorporamos las alcachofas, la coliflor y las bajocas.

Cuando el pimiento esté medio hecho lo retiramos y echamos las habas y los ajos tiernos. En este punto es cuando formamos el sofrito con el tomate triturado, el pimentón dulce y la sal al gusto, removemos bien e integramos el arroz para nacararlo unos 2 min. v que coja ese color brillante y transparente.

Ahora vertemos el agua (1 parte de arroz por 2 o 2,5 de agua) y el colorante. Cuando rompa a hervir cocinamos a fuego fuerte unos 4 min. y unos 15 min. a fuego medio/lento.

Apagamos el fuego y dejamos reposar unos minutos.









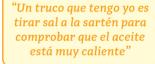


RECETARIO ASPENSE - ARROCES SECOS

Las caricas o frisuelos es como se le llama en Aspe a la judía de careta o carilla. En otros lugares se les llama fréjoles o fesolet.



"No olvides lavar bien la verdura"



Para 4 personas:

Arroz (100 g por persona) Caricas o frisuelos 250 g 5 o 6 clavos de olor Sal.

1 tomate rallado Aceite de oliva

1 pimiento2 nabos

1 cabeza de ajo Colorante alimentario o azafrán



PREPARACIÓN

Empezamos poniendo las caricas en una olla a hervir. Mientras, vamos friendo la cabeza de ajo en aceite de oliva muy caliente y cortando el pimiento en tiras. Cuando el ajo esté medio hecho, echamos el pimiento.

Añadimos el nabo cortado en dados y cuando estén medio dorados añadimos el azafrán y el tomate triturado a la sartén. La cantidad de sal la dejamos a tu gusto.

Cuando esté preparado el sofrito lo echamos a la olla donde estaban hirviendo las caricas e incorporamos el clavo y el colorante alimentario.

Ponemos la paella a fuego alto y le echamos todo el caldo de la olla. Cuando rompa a hervir, bajamos a fuego medio e incorporamos el arroz.

Dejamos que se cocine unos 18 o 20 min. y dejamos reposar unos 5 min. después de apagar el fuego. "Es muy importante recoger todo lo de la sartén con agua y echarlo a la olla"











1/2 kilo de almendra molida 1/2 kilo de manteca de cerdo 1/2 kilo de harina 1/2 kilo de azúcar Canela Ralladura de limón

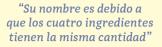


PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en un recipiente y amasamos bien hasta hacer una pelota maleable.

Con la masa vamos haciendo pelotitas y las vamos colocando en la bandeja del horno. Precalentamos el horno a 180º y cuando estén "doradicas" las sacamos.

Las decoramos con canela en la parte superior.











Gachas con arrope

RECETARIO ASPENSE - DULCES Y POSTRES

Mª Carmen Berenguer Payá



El arrope es lo más difícil de conseguir para esta receta, antiguamente pasaban por las calles vendedores ambulantes que lo vendían, pero actualmente se tiene que adquirir en puestos de productos artesanales de las ferias medievales.

Para 6 personas:

- Para la masa:
 625 cl agua
 140 g de harina
 Ralladura de un limón
 Sal
- Para la presentación:
 100 g de almendras
 Picatostes y arrope al gusto



PREPARACIÓN

En una sartén se fríen primero las almendras con piel, y después en el mismo aceite los trozos de pan. Reservamos.

A continuación colamos el aceite que vamos a utilizar en la elaboración de la masa, para ello en una cazuela incorporamos el agua, la corteza de limón, una pizca de sal y el aceite. Cuando empiece a hervir, sacamos el limón y añadimos la harina, reducimos un poco el fuego y removemos para disolver la harina sobre unos 10-15 min. Si vemos que quedan algunos grumos se puede pasar por la termomix o la batidora para que quede bien fina. De nuevo vertemos en la olla y removemos un poco. En este momento colocamos sobre la fuente donde gueramos servir el postre, bien un plato o una bandeja y dejamos enfriar. Una vez fría, se cortan cuadraditos, encima de los cuales se intercalan las almendras y los picatostes, y se vierte por encima el arrope.











Para 6 personas:

6 huevos Magdalenas o bizcocho (hasta cubrir la base del plato) Azúcar (9 cucharadas soperas)



PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras y subir las claras a punto de nieve, agregando 6 cucharadas soperas de azúcar. Verter las yemas en un cazo a fuego con 3 cucharadas soperas de azúcar y no parar de remover a fuego medio hasta que veamos que haya espesado. A continuación vertemos sobre la bandeja de servir donde previamente habremos dispuesto de una base con los trozos de magdalenas o bizcochos quedando empapados con las yemas. Después añadiremos poco a poco las claras montadas y le daremos forma con un cuchillo para que quede fino, espolvoreamos con la canela y lo introducimos al horno a 275 º para gratinarlo durante unos 4 min. aprox. Dejar enfriar en el frigorífico.

















Rollicos de mistela y de costra

RECETARIO ASPENSE - DULCES Y POSTRES

María Llanos Sánchez Sánchez

> "Estos rollicos se comen como pipas"



Para los de mistela:

Un vaso, es una medida: 2 vasos de aceite de girasol (200 ml) 1 vaso de mistela (100 ml) Harina de trigo (la que admita) Azúcar y azúcar glass Canela (opcional)

Para los de costra:

Mismos ingredientes, cambiar mistela por anís seco y rebozamos en huevo antes de hornear



PREPARACIÓN

Ponemos en un cuenco el aceite y la mistela y lo mezclamos.

Vamos incorporando poco a poco la harina en el cuenco anterior hasta tener una masa manejable que no se rompa cuando formemos los pequeños rollos.

Vamos colocando los rollos en la bandeja del horno, precalentado a 180° y los introducimos. En este punto te recomendamos que hagas lo siguiente: Cuando se vean "doradicos", la mitad de ellos los sacamos y los rebozamos en azúcar y opcionalmente, en canela. La otra mitad esperamos a que se enfríen y les ponemos azúcar glass.

Para los de costra es el mismo proceso (sustituyendo la mistela por anís) y cuando estén formados los rollicos se pasan por huevo batido y se le pone azúcar en la parte superior y al horno (precalentado a 180°).

"Abrir el horno varias veces con los de costra para eliminar los gases del anís"







RECETARIO ASPENSE - DULCES Y POSTRES

Concha Coves Carrasco



Para 26 torrijas: 1 litro de leche 6/7 huggos 26 rodajas de pan duro Aceite de girasol (para freír) Canela en poloo y en rama Rodajas de limón Azúcar



Se calienta la leche junto con un trozo de canela en rama y unas cortezas de limón, sin que llegue a estar demasiado caliente.

Vamos mojando en esta leche las rebanadas de pan, que debe estar algo duro (lo habremos reservado unos días antes) y las ponemos sobre un paño para quitarles el exceso de leche.

Las pasamos por huevo batido y se fríen en aceite caliente para que se doren, una vez fritas las ponemos sobre papel de cocina con el fin de eliminar el aceite sobrante y las espolvoreamos con una mezcla de azúcar y canela en polvo.

"Una vez fritas las ponemos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite"











Torta boba de almendra



125 g harina de trigo 125 g harina de almendra 3 huevos 150 ml aprox. leche (vaso de "cortado") 250 g de azúcar 100 ml aceite de girasol u oliva Canela en polvo Ralladura de limón Gasificante en polvo



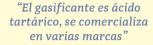


PREPARACIÓN

Batimos los huevos y el azúcar hasta que nos quede una mezcla blanquecina, a esta mezcla le añadimos la harina, la almendra molida y el aceite y lo batimos todo bien.

A continuación, incorporamos la leche junto con la ralladura de limón y el polvo gasificante y mezclamos todo bien.

Introducimos la masa en un molde con papel de horno y lo metemos en el mismo precalentado a unos 160° o 170°. Vamos a ir comprobando con un palillo el estado de la masa pasados unos 25 minutos. No debemos abrir el horno antes. Cuando el palillo salga limpio, la torta está preparada.















Para 6 personas:

Un bol de palomitas
(aproximadamente 8 vasos)
Ralladura de un limón
350 g de azúcar
(vaso y medio de la medida utilizada para
las palomitas)
270 g de almendras
(vaso y medio de la medida utilizada para
las palomitas)



PREPARACIÓN

Comenzamos echando el azúcar en una olla e inmediatamente incorporamos las almendras.

Remover de vez en cuando para que las almendras no se quemen. Una vez veamos que el azúcar ha caramelizado apartamos del fuego y agregamos las palomitas y la ralladura del limón, en ese momento hay que remover todo bien para que se integren todos los ingredientes.

Para finalizar, se vierte todo en un molde, que en este caso es circular, y se aplastan las palomitas con las manos. Dejar enfriar y desmoldar.



"Para no quemarse al aplastar la mezcla, es conveniente mojarse las manos con agua."









Diseño gráfico y fotografía: coves comunicacion.com • Fotos ficha pelotas: Adrián Martínez Botella • Impresión: Graficas Verdú, S.L. • Edita: Ayuntamiento de Aspe. Concejalía de Cultura

