

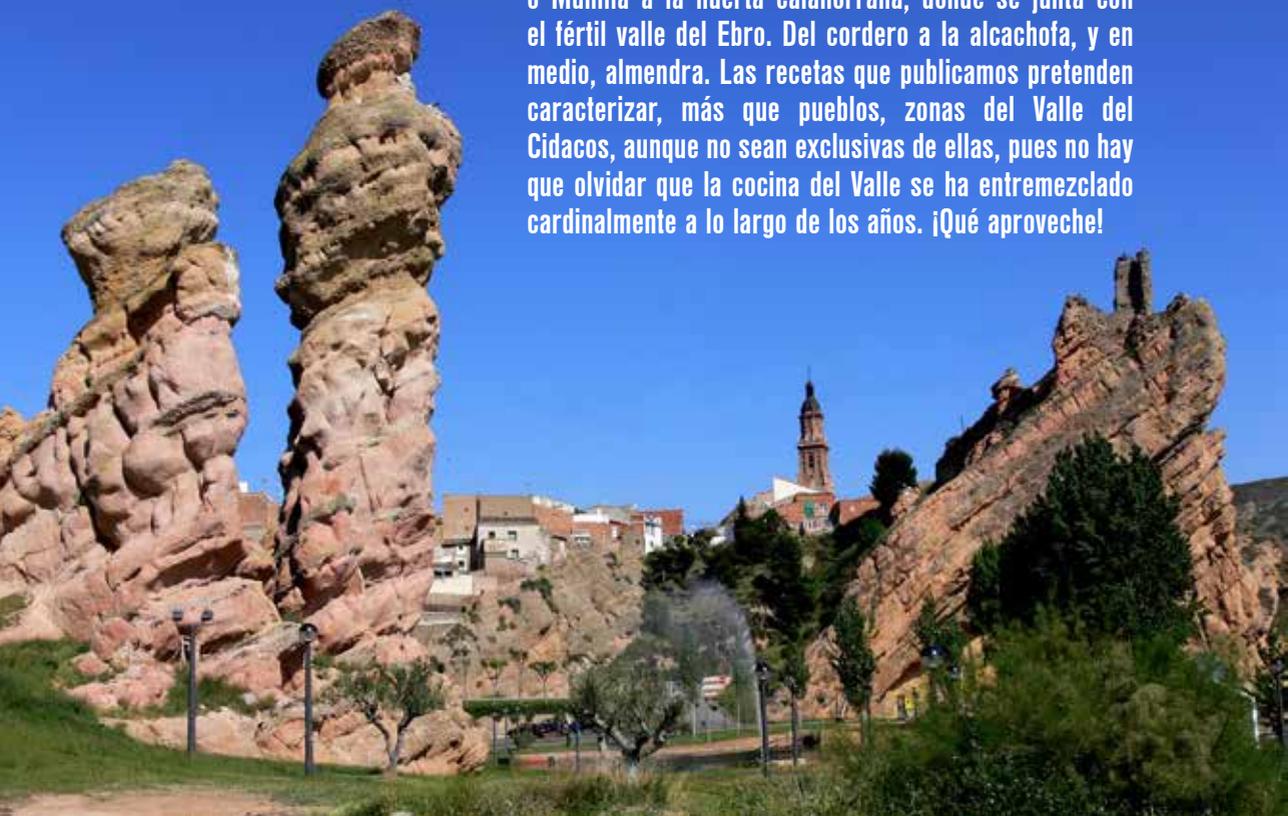


Del valle a la cazuela

TEXTO: Jesús Sáenz de Pipaón Alfaro

FOTOGRAFÍAS: Ángela Sáenz de Pipaón Sáenz

La gastronomía del Valle del Cidacos discurre, como el río, de sur a norte: de las tierras ganaderas de Enciso o Munilla a la huerta calahorrana, donde se junta con el fértil valle del Ebro. Del cordero a la alcachofa, y en medio, almendra. Las recetas que publicamos pretenden caracterizar, más que pueblos, zonas del Valle del Cidacos, aunque no sean exclusivas de ellas, pues no hay que olvidar que la cocina del Valle se ha entremezclado cardinalmente a lo largo de los años. ¡Qué aproveche!





ENCISO

RECETA

Patorrillo



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 24 patitas de cordero de leche
- 1 kg. de tripas de cordero de leche limpias
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón picante
- 4 ramas de perejil
- 1 hoja de laurel

Limpiamos las patitas y las tripas del cordero o las podemos comprar ya limpias.

Cortamos las patitas en dos trozos y las atamos con las tripas hasta componer una pequeña madeja con ellas.

Ponemos una cebolla con el clavo pinchado, cuatro dientes de ajo, dos ramas de perejil, una hoja de laurel y una pizca de sal.

Añadimos las madejas y agregamos bastante agua. Dejamos que cuezan durante una hora, en el caso de que se trate de un cordero lechal. Cuando estén cocidas, las sacamos y las reservamos.

A continuación ponemos un poquito de aceite y la cebolla picada.

Hacemos un refrito a fuego lento y añadimos una cucharada de harina y otra de pimentón. Mezclamos bien y vamos añadiendo el agua de la cocción de las patitas hasta que nos quede una salsa bien trabada. Luego, incorporamos las patitas a la salsa, junto con un majadito de ajos y perejil.

RECETA

Asadurilla

INGREDIENTES

- 1 asadurilla de cordero
- 1 cucharada de harina
- 1 cebolla
- 1 cucharada de pimentón picante
- 1 vaso de vino blanco
- Ajo, sal, perejil y laurel

Lavamos durante un buen rato la asadurilla con agua fría.

La limpiamos y cortamos menudita.



Ponemos al fuego la cebolla picada y cuando dore le añadimos la asadurilla.

A continuación añadimos la sal, el pimentón, la harina, el ajo machacado, laurel y el vino blanco.

Añadimos agua y la dejamos cocer.



MUNILLA



RECETA

Guiso de cordero chamarito

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 ½ kg. carne de cordero Chamarito
100 gr. cebolla
Ajo, 1 puerro
100 gr. tomate natural
Sal, perejil
1 vaso de aceite de oliva
1 taza de caldo de carne
6 alcachofas

Rehogamos el cordero en una cazuela con aceite.

Añadimos la cebolla y el puerro picado. Agregamos la sal.

Cuando este todo bien rehogado, añadimos el tomate, regamos con más caldo si es necesario. Las alcachofas se cuecen en una cazuela y se agregan cuando le falte diez minutos al cordero.

Casi al final del guiso, incorporamos un majado de ajo y perejil desleído en un poco de caldo.

El guiso típico no llevaba alcachofas, ya que no se cultivaban a esa altura del valle. En su lugar se utilizan también patatas.

QUEL



RECETA

Juanguilas o altaguitones

INGREDIENTES

400 gr. miga de pan duro
4 huevos
80 gr. azúcar
1 cortecita de limón
1 rama de canela
½ litro de leche
Aceite

Batimos los huevos con el azúcar, le añadimos la miga y dejamos reposar.

Ponemos a hervir la leche con agua, la canela y la corteza de limón.

Con la cuchara, cogemos *taquitones*, la forma que adopta al cogerlos con la cuchara, de la masa de miga y los freímos en una sartén.

Cuando estén dorados, los pasamos a la leche y dejamos hirviendo hasta que veamos que ahuecan.



ARNEDILLO



Cortesía del restaurante Casa Cañas.



Algo nuevo en el Valle del restaurante Casa Cañas.

RECETA

Lentejas para cuatro personas

INGREDIENTES

- 750 gr. de lentejas
- 2 chorizos de manteca
- 200 gr. tocino ibérico
- 1 zanahoria media
- 1 pimiento verde
- ½ cebolla
- 2 ajos
- 1 tacita de aceite
- ½ cucharadita de pimentón

Ponemos las lentejas a remojo la noche anterior.

Las ponemos al fuego junto a los chorizos de manteca, el tocino ibérico, la zanahoria, la cebolla y el pimiento. Dejamos que cuezan.

Hacemos un refrito en una sartén, le agregamos el pimentón y lo añadimos al cocido cuando esté hecho.

El chorizo de manteca es un chorizo fresco, de una semana de curación, se fríe y guarda en ollas con manteca (mitad manteca de cerdo, mitad aceite de oliva).

RECETA

Tapa de careta y oreja de cerdo al pimentón

INGREDIENTES

- ½ kg. careta y oreja
- 1 hoja de laurel
- Sal Maldon
- 1 tacita de aceite de oliva virgen extra
- Pimentón
- ½ cebolla
- Molde

Cocemos la careta y la oreja durante 25 minutos añadiendo la cebolla y la hojita de laurel.

Escurremos la carne, la ajustamos presionando en un molde y la dejamos enfriar.

Cuando esté fría la sacamos del molde y la cortamos en lonchas finas.

Al servirla, la calentamos un poco, le añadimos sal Maldon, el aceite de oliva y el pimentón.

ArteAteca, comandada por Jesús Ateca, alias Rufus, prepara la edición de un libro sobre la cocina de Peroblasco con recetas aportadas por los vecinos y amigos del pueblo. Está prevista su publicación para el 12 de octubre de este año.



(92) entre fogones

ARNEDO



Cortesía Fardelejos Pili.

RECETA

Fardelejos

Es un postre que los árabes dejaron a su paso por La Rioja. La raíz, *farde*, significa paquete pequeño.

INGREDIENTES (12 unidades)

Manteca, sal, harina
2 huevos
100 gr. de azúcar
250 gr. de almendras
1 cucharada de azúcar glasé

EL HOJALDRE:

Mezclamos la manteca con agua a partes iguales, le añadimos una pizca de sal y la harina que admita hasta que la masa sea consistente. Alisamos la masa muy fina con un rodillo y reservamos.

EL RELLENO:

Batimos los huevos, el azúcar y las almendras hasta que no se vean trozos del fruto. Rellenamos el hojaldre con cucharadas del dulce y lo vamos plegando y sellando con los dedos. Al mismo tiempo lo cortamos en unidades. Los freímos en aceite alto oleico para que no queden muy aceitosos. Cuando se enfríen los espolvoreamos con azúcar glasé.



RECETA

Gordillas

INGREDIENTES

4 gordillas
1 cebolla
1 hoja de laurel
sal
aceite
1 cucharada de harina
Ajo y perejil
1 cucharadita de pimentón picante

En una cazuela con aceite, añadimos un poco de harina, pimentón, laurel y un majado de ajo y perejil, agregando un poco de agua. Sobre esta salsa, incorporamos las gordillas. Y dejamos el guiso a fuego moderado durante veinte minutos.

Las gordillas se elaboran con las tripas de los corderos y sus entresijos. Son parecidas a los embuchados, pero tienen un diámetro menor, un poco mayor que un dedo.



AUTOL



RECETA

Sopa de ajo de la señora Carmen

INGREDIENTES

- 1 pimiento
- 1 tomate
- 1 puerro
- 2 espárragos
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 250 gr. de pan duro
- Sal
- 2 pelitos de azafrán

Ponemos los vegetales a hervir a fuego lento con una pizca de sal y aceite.

A media cocción se pica el pan y se echa junto con el azafrán a la olla.

Podemos pasar la verdura para que no haya muchos tropezos.

CALAHORRA



Cortesía de restaurante Casa Mateo.

RECETA

Menestra de verduras

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 24 alcachofas
- 8 espárragos
- ½ kg. de alubia verde
- ¼ kg. de habas
- ¼ kg. de guisantes
- 250 gr. taquitos de jamón
- 1 cucharada de harina

Limpiamos bien la verdura.

Las cocemos por separado. Tienen un tiempo de cocción parejo.

Las escurrimos.

Hacemos un apaño de jamón y harina y lo ponemos por encima cuidándonos de dejarlo un ratito para que sude.

En el Museo de la Verdura de Calahorra se expone un video en el que los cocineros de Calahorra elaboran una rica menestra.