

## 1.-RECETAS DE COCINA DE LA ABUELA

(enviadas por LUIS ANGEL )

### **MAGDALENAS (Tia Angeles)**

1 taza de nata (deshecha con la batidora) 4 huevos enteros batidos 1 cucharata de bicarbonato 1 taza de azucar 2 tazas de harina Batir los huevos, añadir el azucar y la nata. Pasar la batidora y luego añadir la harina. Se hecha la masa en los moldes, azucar por encima y al horno fuerte.

### **GALLETAS DE NATA (Tia Angeles)**

1 medida de nata 1 medida de aceite ½ medida de azucar 3 huevos batidos (dejar una clara para untar por arriba) 1 cucharada sopera de bicarbonato Se mezcla todo, con una cuchara se echa harina hasta que se pueda coger la pasta con la mano. Con la mano se le da la vuelta a la masa. Debe quedar suave. Se hacen bolas y se aplastan. Se echa la clara y el azucar con una brocha. Se meten al horno fuerte.

### **ROSQUILLAS DE SARTEN (Tia Juanita)**

1 huevo 1 pocillo de café de aceite 1 “ “ de leche 1 “ “ de azucar medida para cada huevo Raspadura de limón 1 cucharada sopera de de levadura 1 taza de anís Añadir harina hasta que la masa quede suave. Se amasa. Se hacen rollos y se frien al principio no demasiado fuerte y luego se sube. Se envuelven en azucar “glass”.

### **BOLLO (Tia Angeles)**

1 litro de leche 2 vasos de aceite de oliva (vaso mediano) ¼ Kg de mantequilla 3 yemas de huevo batidas 4 cucharadas soperas de azucar 1 cucharada sopera no muy llena de sal ( se puede probar) Levadura de panadero, preparada y aireada (deshecha) con harina (3 Kg) y un poco de agua, la noche antes. 1 papeleta de Royal 1 cucharada pequeña de bicarbonato Se echa la harina. Se calienta la leche, la mantequilla, las yemas de huevo, el aceite, y todo menos la harina (templado). Se le añade harina a la mezcla, cuando se pueda amasar, se amasa, y se envuelve hasta que se desprege bien de la mano o del rodillo. Dejar que fermente en una cazuela tapada, después de 1 ó 2 horas se pellizca la masa, si tiene ya ojos, es que está fermentada. Preparar el horno fuerte, se tiende, se unta con aceite (o mantequilla) por los dos lados y con azucar por arriba. Se hacen figuras con el tenerdor y al horno.

### **MORCILLAS (Tia Angeles)**

Migar dos hogazas de Kg 1 litro de sangre 5 kg de cebollas 2,5 kg de sebo picado menudo 2 puñados de sal 2 puñados de pimentón 10 mts de tripa Picar la cebolla muy fina, se echa la sal con la cebolla y se revuelve. Se miga el pan, se moja un poco y se mezcla con la cebolla (se puede añadir ajo machacado), después se deshace bien con el sebo. Se añade pimentón. Se deja reposar una noche. La sangre se le echa en el momento de hacerlas y se rellenan las tripas pinchándolas. Se meten en agua hirviendo a fuego lento y se dejan cocer bastante, se pinchan y cuando ya no sale sangre (sale el agua clara) ya están cocidas. A colgar.

### **ANDROJA (Tia Angeles)**

1 kg de unto picado fino y fresco. Se machacan 4 dientes de ajo y 2 cucharadas de pimienta. Se adoba la grasa. Se echa la harina (la que lleve), un poco de sal (2 cucharaditas) y se va añadiendo harina hasta que quede suelto. Se mete en tripa o en fardela de tela. Se cuece en el momento de comerlo, más o meno 1 hora. Tambien se puede cocer envuelta en una hoja de repollo..

### **COCIDO (Tia Angeles)**

Poner garbanzos a mojo, con un poco de sal, el dia antes (1 puñado por persona). Se cuecen con la carne, con tocino y hueso. Se cuece aparte el chorizo. Aparte la morcilla y aparte el repollo. Se bate 1 huevo, se pone un poco de miga de pan, ajo machacado

y perejil, y un poco de chorizo o jamón picado muy fino. Se pono a cocer con el cocido, un hervor solo.

**CHORIZOS DE VENADO (Nov.-95) (Quica)**

14,550 Kg de carne 7,450 Kg de tocino de cerdo 1 plato de ajos (unos 500 grs) 450 grs de sal 550 grs de pimenton Se pica con la máquina la carne. Después el tocino. Se mezcla todo bien. Se pasa todo junto otra vez por la máquina. Se hacen los bolos para la mediciones (si se usa ese sistema de medida), se moja con un poco de agua el adobo, y se añade el ajo, el pimentón y la sal. Envolverlo muy bien. Se se hace por bolos: 10 bolos (cada bolo, lo que cabe en las dos manos) 8 puñados de sal 10 puñados de pimentón