

Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS: BORRAJA CON GAMBAS

Población: Fuentes Claras

Autor: Rosa Mary Fuertes Herrera



INGREDIENTES para 4 personas

1 kgr. de borraja limpia.
200 grs. de gambas peladas.
3 huevos.
2 dientes de ajos.
Aceite.
Sal.
Agua.

Elaboración

Cocemos la borraja. Escurrimos y reservamos. En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva. Sofreímos el ajo y añadimos las gambas. Removemos un poco. Después incorporamos al sofrito la borraja. Cuando esté sofrita añadimos los huevos batidos, rehogamos y cuando estén cuajados retiramos del fuego.

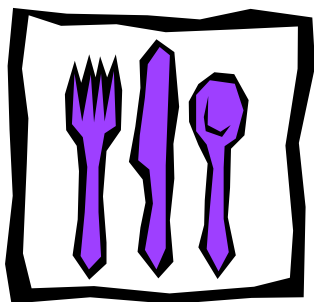
Sugerencias

Servir bien calientes.

Pueden presentarse en moldes individuales, adornados con una gamba.

Historia de la Receta

Pensé que combinaban bien los ingredientes.
Cuando tengo invitados tiene mucho éxito.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS: CARDO CON ALMENDRAS

Población: Fuentes Claras
Autor: María Rosario Fuertes



INGREDIENTES para 4 personas

Cardo.
Almendras.
Ajo.
Pan.
Aceite.
Sal.
Agua.

Elaboración

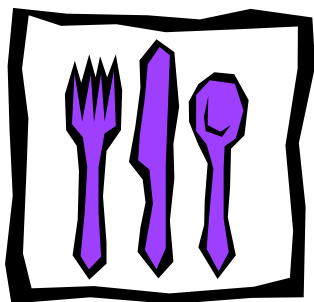
Se cuece el cardo, limpio y sin hilos. Cuando está cocido, se hace una picada con el ajo, el pan frito y las almendras.

Se escurre el cardo, se incorpora la picada y se deja cocer un poco.

Sugerencias

Historia de la Receta

Receta típica de Noche Buena.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

JUDIAS BLANCAS CON BORRAJA

Población: Fuentes Claras

Autor: María Asunción Hernández



INGREDIENTES para 4 personas

500 grs. de judías blancas.

500 grs. de borraja.

Aceite.

Sal.

Agua.

1 hoja de laurel.

1 cabeza de ajos.

Elaboración

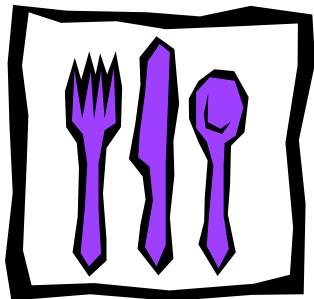
Se pone la judía a remojo durante 12 horas. Transcurrido ese tiempo se pone a cocer con los ajos y el laurel. Cuando estén a media cocción, se incorpora la borraja ya limpia y cortada, se añade el aceite y la sal y se deja cocer todo junto.

Sugerencias

Consumir bien calientes.

Historia de la Receta

Esta receta se la he visto hacer siempre a mi madre.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

HUEVOS EN CALDO

Población: Villafranca del Campo

Autor: Josefina Saz.



INGREDIENTES para 4 personas

4 trozos de lomo en conserva.
4 trozos de longaniza en conserva.
4 trozos de costilla en conserva.
1 cabeza de ajos.
Laurel.
Azafrán.
4 huevos.

Perejil.
Pan rallado.
Aceite de oliva.
Sal.

Elaboración

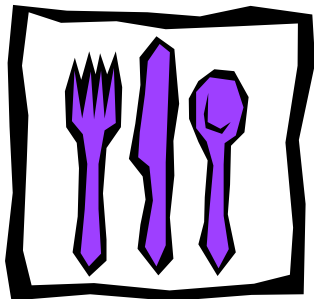
En una cazuela de barro se pone la conserva, el laurel, los ajos y el azafrán. A continuación se hace una tortilla con los huevos, el pan rallado y el perejil. Se corta en trozos y se incorpora a la cazuela con la conserva. Añadimos agua hasta que lo cubra y se pone a cocer a fuego lento.

Sugerencias

Se sirve caliente.

Historia de la Receta

Se comía antiguamente como comida muy consistente, y los días de Fiesta.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

ALBÓNDIGAS DE LIEBRE

Población: Bañón

Autor: Emilia Marco Luca



INGREDIENTES para 4 personas

3 Partes de carne de liebre.
1 Parte de Panceta de cerdo.
Ajos.
Sal.
Aceite para freir.
Vinagre.
Perejil.

Canela.
Pan rallado.
Pimienta.

Elaboración

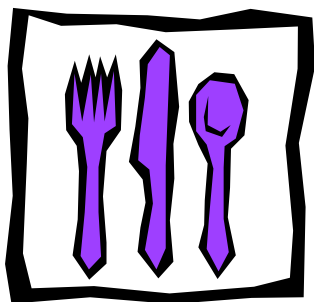
Se pica la carne de liebre, se le echa una cucharada de vinagre y se amasa bien. Se incorpora la panceta picada, se le añade una pizca de pimienta, otra de canela, sal, ajos, perejil, huevos y el pan rallado. Se amasan bien, se hacen albóndigas y se fríen en abundante aceite caliente.

Sugerencias

Se pueden servir con salsa de tomate u otra distinta.

Historia de la Receta

Esta receta la inventé yo. Mi marido es cazador, traía liebres, no nos gustaban e intenté aprovechar la carne haciendo albóndigas. Las dí a probar a mis amigos y sobrinos y todos coincidimos en que están exquisitas.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

LENGUAS DE CERDO EN SALSA

Población: Fuentes Claras

Autor: Rosa Moreno Salas



INGREDIENTES para 4 personas

3 Lenguas de Cerdo.
1 Cebolla.
Ajosl.
Laurel.
Harina.
Pimentón picante.
Almendras, aceite y sal.

Elaboración

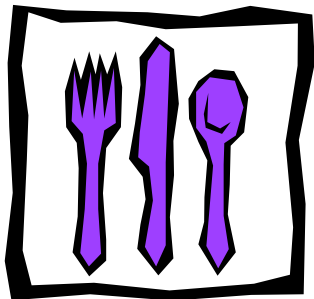
Se ponen a cocer las lenguas con la cebolla, el laurel y los ajos. Cuando están cocidas se les quitan las pieles a las lenguas, se cortan en tacos y se incorporan a una cazuela. En una sartén se pone aceite, harina y una picada de ajos y almendras. Lo añadimos a la cazuela junto con un poco de caldo de cocción que habremos reservado y pimentón. Se dejan cocer hasta que estén tiernas.

Sugerencias

Servir calientes.

Se puede preparar la víspera.

Historia de la Receta



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS: MORTERUELO

Población: Ojos Negros.

Autor: Araceli Barrachina Román.



INGREDIENTES para 6 personas

250 grs. de gallina.

250 grs. de panceta.

3 huesos de espinazo de cerdo.

500 grs. de hígado de cerdo.

Sal, canela y clavo molido a gusto.

Elaboración

Se pone una cazuela con agua y sal. Cuando el agua hierve se echa la gallina, la panceta y los huesos de espinazo, cuando está cocido se incorpora el hígado de cerdo y se cuece un poco. Se tritura todo, se hace una pasta fina y se añaden las especias.

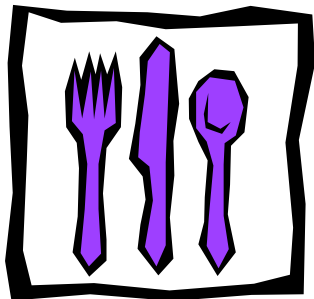
Se sirve en una fuente acompañado de pan tostado.

Sugerencias

No calentar en la sartén.

Historia de la Receta

Esta receta la hacía mi madre en la masada en la que estuvimos viviendo hasta el año 1965.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

RANCHO DE CONSERVA

Población: Bañón.

Autor: Emilia Marco Luca.



INGREDIENTES para 4 personas

4 trozos de longaniza en conserva.
4 trozos de costilla en conserva.
4 trozos de lomo en conserva.
2 patatas.
1 cebolla pequeña.
Un puñado de arroz
4 huevos.

1 Pimiento.
Sal.
Aceite.
Agua.

Elaboración

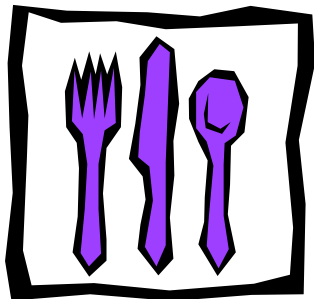
Troceamos la cebolla y el pimiento y hacemos un sofrito. Cuando está rehogado se añade la conserva, el agua caliente y dejamos hervir 20 minutos. Incorporamos las patatas cortadas y tras 10 minutos el arroz y los huevos. Dejamos cocer un poco más y listo.

Sugerencias

Se Puede hacer con bacalao.

Historia de la Receta

Esta receta la aprendí de mi abuela. Es muy remediable porque teniendo conserva en casa se hace enseguida.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

MAR Y TIERRA

Población: Fuentes Claras

Autor: Juana Romero Lizama



INGREDIENTES para 4 personas

1 pollo.
4 cigalas.
1 cebolla.
Tomate.
Ajo.
Perejil.
Almendras.

Coñac.
Agua.

Elaboración

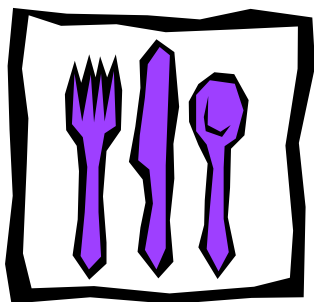
Se frie el pollo y se coloca en una cazuela de barro. Se frien las cigalas y se reservan. Con el aceite se hace un sofrito de cebolla y tomate. Hacemos una picada con el ajo, el perejil, el coñac y un poco de agua caliente y la incorporamos al pollo. Cuando está casi hecho, se le añaden las cigalas y se deja hervir.

Sugerencias

Se pueden incorporar almejas.
Cocinar la víspera.

Historia de la Receta

Me la dio una amiga.
Buen provecho.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

MATAMBRE

Población: Villar del Salz

Autor: Giomar.



INGREDIENTES para 4 personas

1 Cebolla.
4 Trozos de bacalao.
6 Huevos.
Ajos.
Perejil.
Pan rallado.
Agua y sal.

Elaboración

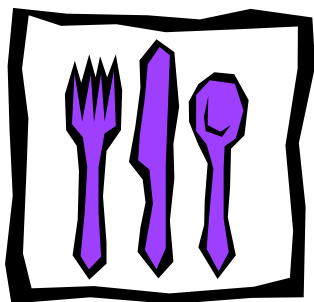
Trocear la cebolla, sofreirla e incorporarla a una cazuela con agua y sal. Pasar por harina el bacalao y freirlo. Hacer una tortilla con pan rallado, ajo y perejil. Sobre la cebolla hervida colocar el bacalao, la tortilla cortada a trozos y dar un hervor. Se añade un huevo por comensal hasta que se cuece.

Sugerencias

Consumir en caliente.

Historia de la Receta

Receta tradicional de Viernes Santo.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

GALIANOS

Población: Villar del Salz

Autor: Giomar López



INGREDIENTES para 4 personas

Harina.
Agua.
Sal y pimentón.

Elaboración

Se pone el agua con la sal y se va mezclando, añadiendo poco a poco la harina hasta hacer una masa.

Se hacen unas tortas de medio centímetro, se pinchan con el tenedor y se ponen a cocer en el horno.

Se cortan en trozos pequeños y se ponen en remojo como las migas.

Doramos unos ajos en manteca de cerdo, añadimos un poco de pimentón dulce e incorporamos los galianos.

Sugerencias

Servir calientes, a rancho en la sartén.

Se puede preparar la víspera.

Historia de la Receta

Esta receta se preparaba para almorzar el día del matacerdo.