

Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

GACHAS

Población: Villar del Salz

Autor: Cristina López.



INGREDIENTES para 4 personas

1 Litro de leche.
Harina la que admita.
Panceta.
Sal y aceite.

Elaboración

En una sartén ponemos a calentar la leche con una pizca de sal, cuando está caliente vamos incorporando poco a poco la harina, sin dejar de remover, hasta que espese y quede una consistencia similar a una bechamel. Hay que trabajar mucho la masa para evitar grumos.

Troceamos panceta y la freímos en otra sartén con un poco de aceite. En cuanto esté lista la escurrimos y añadimos a las gachas.

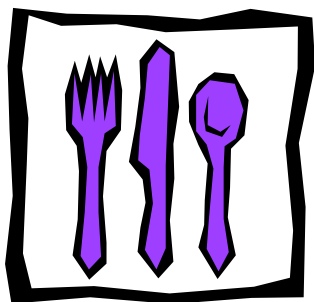
Se comen en caliente.

Sugerencias

Se puede sustituir la leche por agua, y la panceta por trozos de pan tostado. En este último caso a la hora de servir se añade azúcar o miel.

Historia de la Receta

Receta tradicional en nuestra localidad.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

MIGAS

Población: Villar del Salz

Autor: Ascensión Borao Isarría.



INGREDIENTES para 4 personas

1 Barra de pan seco.
Panceta.
Sal.
Ajos.
Pimentón.
Aceite de oliva.
Agua.

Elaboración

Cortar el pan seco en láminas finas, ponerlo en un recipiente y humedecerlo, salpicando con la mano una poca agua, echar sal y cubrir con un paño humedo. En una sartén con aceite de oliva se sofríen la panceta troceada y el ajo picado. Se añade el pimentón dulce y el pan cortado, sin parar de dar vueltas hasta que las migas estén sueltas y doradas.

Sugerencias

Se puede sustituir la panceta por papada o jamón.
Servir con uvas, huevo frito o cebolla.

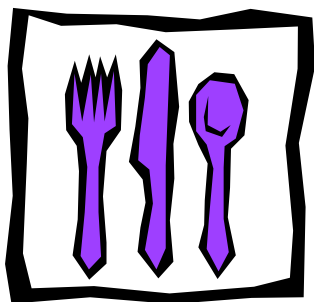
Historia de la Receta

Receta tradicional en nuestra localidad.



Postres.





Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

BUÑUELOS RÁPIDOS

Población: Bañón

Autor: Emilia Marco Luca



INGREDIENTES para 6 personas

6 Huevos.
3 Gaseosas de papel.
1 Copita de anís dulce.
Aceite de girasol.
Azúcar.
Leche.
Harina la que admita.

Elaboración

Se baten los huevos, se añade un vasito de leche, tres papeletas de gaseosa, 1 copita de anís dulce y se va añadiendo la harina poco a poco hasta que espese a nuestro gusto.

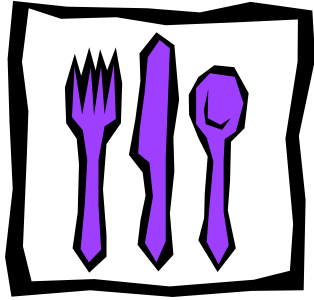
Tendremos preparada una sartén con abundante aceite de girasol caliente, y se van echando a cucharadas.

Una vez fritos se espolvorean con azúcar.

Sugerencias

Historia de la Receta

Esta receta la aprendí de mi abuela y de mi madre. Los hacían en Pascua, para las esbrinadoras o la siega.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

HOJUELAS

Población: Villafranca del Campo

Autor: Maruja Hernández.



INGREDIENTES para 4 personas

1 Huevo.
1 taza de café de aceite.
1 taza de café de aguardiente.
½ gaseosa de papel.
Harina la que admita
Azúcar.

Elaboración

Se amasan todos los ingredientes, echando tanta harina como nos haga falta para que no se nos pegue en las manos.

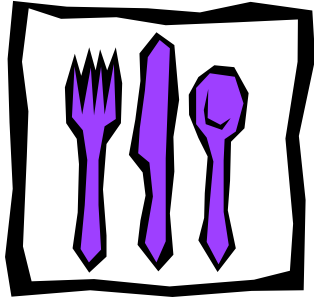
Estiramos la masa sobre la encimera lo máximo posible (cuanto más fina mejor), cortamos en forma de rombos y vamos echando en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando están doradas las sacamos, escurrimos y espolvoreamos con azúcar.

Sugerencias

Se pueden consumir frías.

Historia de la Receta

Antiguamente se hacían para Carnaval.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:
MOSTILLO

Población: Fuentes Claras
Autor: Ángeles Bernal Rando.



INGREDIENTES para 6 personas

1 Remolacha azucarera grande.
1 litro y ½ de agua.
Café soluble.
Ralladura de naranja.
Pasas.
Higos.
Almendras.

Nueces.
Harina.
Azúcar.

Elaboración

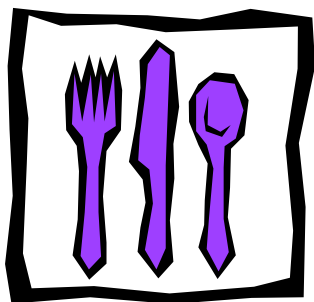
Se limpia la remolacha y se pone a cocer, cuando está cocida se cuela el caldo, se pone en una olla y se reserva un vaso. Al resto se le añade el café y el azúcar a gusto y se incorporan las pasas, higos, almendras, nueces y la ralladura de naranja. En el vaso de caldo que hemos reservado se disuelve la harina según lo espeso que se quiera. Una vez disuelto se añade al caldo, dando vueltas sin parar para que no se pegue hasta que espese. Se puede servir en moldes individuales.

Sugerencias

Es preferible tomarlo frío.

Historia de la Receta

Postre tradicional de la zona en la que durante muchos años se ha cultivado la remolacha azucarera. Plato económico con el que se aprovechaban los frutos de los que se disponía en ese momento en las casas.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

PLÁTANOS Y NARANJAS FLAMBEADOS

Población: Fuentes Claras

Autor: Rosa Mary Fuertes Herrera



INGREDIENTES para 4 personas

4 Plátanos.
2 naranjas.
1 copa pequeña de ron.
50 grs. de mantequilla.
Azúcar moreno de caña.

Elaboración

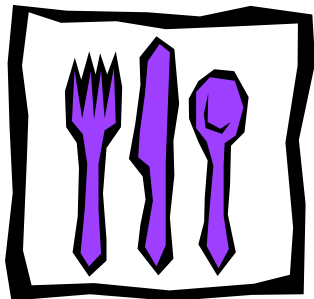
Se cortan las naranjas en rodajas y se disponen en una fuente cubriendo el fondo con el azúcar. Se cortan los plátanos en rodajas y se saltean en una sartén con la mantequilla hasta que estén dorados. Se colocan sobre las naranjas. Flambeamos el ron en la sartén y lo echamos por encima de los plátanos y las naranjas.

Se sirve caliente.

Sugerencias

Se Puede realizar con cualquier clase de fruta.

Historia de la Receta



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

FLAN DE HUEVO

Población: Torrijo del Campo

Autor: Carmen Berzosa Melendez



INGREDIENTES para 6 personas

1 Litro de leche entera.
8 Huevos.
2 Cucharadas de azúcar por huevo.
Caramelo líquido.

Elaboración

Batimos los huevos, el azúcar y la leche. Lo vertemos en una flanera y lo introducimos en el horno, al baño maría.

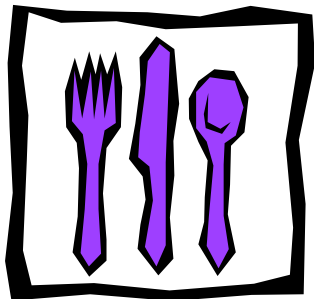
Se puede pinchar con un palillo para ver si está cuajado. Si sale limpio el flan está hecho.

Sugerencias

Se puede servir con nata.

Historia de la Receta

Postre tradicional que se solía hacer los días de Fiesta.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:
CRISPILLOS

Población: Torrijo del Campo
Autor: Vicenta Terrado Moreno



INGREDIENTES para 4 personas

3 Huevos.
3 Vasos de agua.
Harina la que admita.
Una pizca de bicarbonato.
Azúcar.
Aceite.

Elaboración

Separamos las claras de las yemas. Batimos las yemas con el agua, el bicarbonato y la harina, que vamos incorporando poco a poco hasta conseguir una pasta consistente y fina.

Montamos las claras a punto de nieve y las incorporamos a la mezcla anterior.

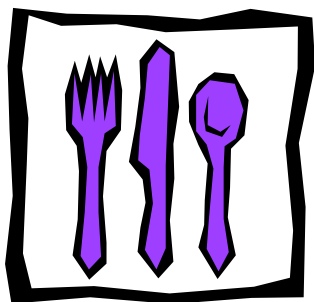
Se frien a cucharadas en abundante aceite caliente, y nada más sacarlos se pasan por azúcar.

Sugerencias

Se pueden rellenar.

Historia de la Receta

Receta tradicional que se elabora para carnaval.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

LIMONADA

Población: Villar del Salz

Autor: Nieves García



INGREDIENTES para 15 personas

4 Litros de vino.
1 Naranja.
½ Limón.
1 y ½ Rama de canela.
500 grs. Miel.
300 grs. Azúcar.
1 Cucharada de café de canela en polvo.

Elaboración

En una cazuela ponemos el vino con la naranja cortada a gajos sin quitar la piel, la canela en rama, el limón cortado en tres trozos, la miel, el azúcar y la canela en polvo.

Se cuece 10 minutos. Se retira el limón y se deja reposar.

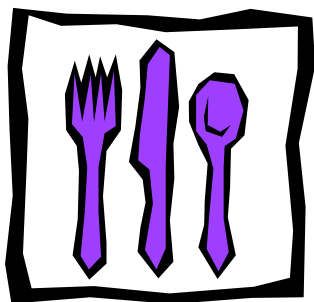
Sugerencias

Consumir frío.

Preparar la víspera.

Historia de la Receta

Receta tradicional de la localidad.



Comarca del Jiloca

HOY COMEMOS:

MOSTILLO

Población: Villar del Salz

Autor: Cristina López.



INGREDIENTES para 4 personas

2 Litros de aguamiel.
500 Grs. de harina.
La piel de 1 naranja.

Elaboración

Aguamiel: cuando se escurre la miel, se cuecen los paneles de la cera en una caldera de cobre, cubiertos de agua durante 4 o 5 horas, retirando con una rasera la cera que va subiendo, hasta que quede un agua clara.

Cuando el aguamiel está tibia, se retira $\frac{1}{2}$ litro y se bate con 500 grs. de harina. Se mezcla con el resto de aguamiel y se pone a hervir lentamente, sin parar de dar vueltas. Se añade la piel de naranja cortada muy fina.

Sugerencias

Para desmoldar el mostillo con facilidad, se sumergen en agua fría los platos en los que se va echar.

Historia de la Receta

Receta tradicional en nuestra localidad.