

Ajoblanco

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
150 g de almendras
1 trozo de pan
1 taza de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 L de agua
1/2 copa de vinagre de Jerez
Sal



ELABORACIÓN::

Se machacan en un mortero los ajos pelados y las almendras crudas con un poco de sal.

Se trabaja la mezcla hasta conseguir una pasta.

Se remoja un trozo de pan seco del día anterior, pero de calidad, y se incorpora a la pasta únicamente la miga.

Se sigue batiendo la pasta con el mortero hasta obtener una textura uniforme.

Entonces se vierte el aceite, muy lentamente, como si se quisiera ligar una salsa mahonesa.

A continuación se añade un poco de vinagre y el agua que se crea necesaria para conseguir a textura al gusto.

Se guarda en el frigorífico y se sirve frío.

No se debe añadir mucho vinagre, pues no se trata de conseguir un gusto ácido sino un aroma de vinagre viejo.

Migas

INGREDIENTES:



ELABORACIÓN::

Se corta el pan en dos mitades, después en rebanadas de 1 cm de grosor, y éstas en tiras y en pedacitos del tamaño de una avellana.

La noche anterior a la preparación de las migas, se pone el pan cortado en un recipiente, se salpica con un poco de agua y se tapa con un paño húmedo durante toda la noche.

Al día siguiente, se fríen los ajos en una sartén con aceite caliente, y una vez dorados se retiran.

En el mismo aceite se fríen el jamón y el chorizo, cortados en dados, y a panceta fresca, hasta que queden como torreznos.

Entonces se añaden los ajos reservados y el pan.

Se sofríe el pan removiéndolo sin cesar hasta que las migas queden sueltas y doradas, con cuidado de que no se quemem.

Se puede acompañar el plato con unos trozos de melón, con unas uvas o con unas aceitunas.

Para conseguir la consistencia adecuada de las migas, no debe quitarse la corteza al pan ni remojarse éste en exceso.

Salmorejo Cordobés

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
800 g de tomates maduros
4 rebanadas de pan del día anterior 300 g
2 dientes de ajo
1 taza de aceite de oliva
1 copa de vinagre
2 huevos cocidos
100 g de jamón
Agua
Sal



ELABORACIÓN::

Se utilizan tomates bien maduros y un pan de calidad.

Se corta el pan en rebanadas, que se empapan bien en agua pero de forma que no se deshagan.

Se escurren y se baten en la picadora con los ajos, el tomate, el vinagre y la sal.

A medida que se tritura se va añadiendo el aceite.

Se pasa la mezcla por el colador para eliminar las pieles, hasta dejar un salmorejo bien fino.

Se sirve decorado con rodajas de huevo duro y el jamón bien picado.

Es importante utilizar tomates bien maduros para que el salmorejo no quede ácido. También se aprecia la diferencia si el vinagre es de calidad. Se puede utilizar, por ejemplo, uno de Jerez o bien de Montilla.

Suspiros de monja

INGREDIENTES:

Ingredientes para 6 personas

200 g de manteca de cerdo

400 g de azúcar

1/2 L de agua

1 corteza de limón

1 kg de harina

5 huevos

Aceite de oliva



ELABORACIÓN::

Se mezclan en una olla en el fuego el azúcar, la manteca y la corteza de limón.

Se añade el agua y se deja cocer a fuego lento.

Se echa la harina en la misma olla y se deja hervir hasta que se forme una masa.

Se remueve con la espátula fuera del fuego.

Se añaden los huevos y se liga bien la mezcla hasta conseguir una masa homogénea.

Se extiende esta masa en una superficie plana y se corta en cuadraditos del mismo tamaño.

Se fríen los cuadraditos en la sartén con aceite bien caliente y, una vez estén hechos, se retiran y espolvorean con el azúcar

Una vez uno se pone a hacer los suspiros, vale la pena elaborar una buena cantidad para aprovechar el aceite. Se conservan muy bien en una caja cerrada herméticamente.

Torta de camarones

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

250 g de camarones
75 g de harina de garbanzos
75 g de harina de trigo
1 tacita de aceite de oliva
1 ramita de perejil
1 ramita de cebolleta
Sal
Agua



ELABORACIÓN::

Se mezclan en un cuenco los dos tipos de harina y se salan ligeramente.

Se añade el agua en tres o cuatro veces y se trabaja la mezcla con las manos hasta obtener una masa homogénea y algo densa.

Se sazonan los camarones y se añaden a la masa junto con la cebolleta y el perejil picados muy finos.

Se cogen porciones de masa con una cuchara y se fríen en una sartén con poco aceite.

Cuando estén doradas por un lado, se les da la vuelta.

Se sirven calientes.

La harina de garbanzos aporta un sabor peculiar al plato.

Para que las tortitas sean más manejables, se deja reposar la masa una hora en la nevera antes de manipularla.