



# Saboreando RECUERDOS

RUTE



Ayuntamiento de  
RUTE

 Clece



# Saboreando RECUERDOS

Recetas y vivencias de las personas usuarias del Servicio de Ayuda a domicilio del Excmo. Ayuntamiento de Rute recopiladas por el equipo de coordinación y el equipo de auxiliares de la empresa Clece. Sin su colaboración y recuerdos este libro de recetas no habría sido posible.



# Saludas



**ANTONIO RUIZ CRUZ**  
ALCALDE DE RUTE

Hay olores, sabores y texturas que nos transportan a otra época y que **evocan momentos que hemos vividos junto a quienes más queremos**. Además, siempre ha servido de nexo de unión entre los miembros de la familia. Sin duda, esos exquisitos platos conforman uno de los patrimonios que más merece la pena conservar. Por eso, el Ayuntamiento aplaude y felicita a los promotores de este recetario realizado por usuarios del servicio de ayuda a domicilio de Rute.

**JUAN ANTONIO CASTILLO ROBLES**  
GERENTE DE CÓRDOBA

**‘Saboreando recuerdos’** es mucho más que un libro de cocina. Son 80 páginas que reflejan la historia de nuestras personas mayores. A través de sus recetas queremos desencadenar emociones y sentimientos; que aquellos platos que marcaron sus vidas no queden en el olvido. Por eso les invito a leer, cocinar y degustar estos platos convertidos desde ahora en una sabrosa herencia.



# Índice

<b>CONSEJOS PARA CONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE</b>	<b>5</b>
<b>LA RECETA DEL CHEF</b>	<b>6</b>
<b>LAS RECETAS DE NUESTROS MAYORES</b>	<b>8</b>
<b>PRIMER PLATO</b>	<b>8</b>
<b>SEGUNDO PLATO</b>	<b>18</b>
<b>POSTRE</b>	<b>24</b>
<b>SABOREANDO MÁS RECUERDOS</b>	<b>48</b>



# Consejos

## PARA CONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE\*

### CONSUME 3-4 VECES A LA SEMANA

Pescados, carnes escogiendo carnes magras (pollo, pavo, conejo) y modera el consumo de carnes rojas. Se pueden consumir huevos con esta frecuencia.

### EVITA

El consumo de alimentos como la miel, los dulces o el azúcar, las mantecillas y la bollería. NO abuses de la sal ni de los fritos.

### MEJOR

El aceite de oliva virgen extra. Los platos de cuchara son una buena fuente de energía y de proteínas vegetales.

### CONSEJOS PARA COCINAR

1. Utiliza técnicas culinarias que aporten menos grasa como al horno, cocido, plancha o vapor.
2. Respeta la gastronomía de la zona y las costumbres de las personas usuarias.
3. Evita el uso de sal en los platos. Pueden condimentarse con especias y hierbas aromáticas.



\*En caso de patología consultar con el personal sanitario.

LA RECETA

# del Chef

JUAN GUTIÉRREZ MORENO

RAZA. COMIDA ARTESANA PARA LLEVAR  
VINOS Y VIANDAS  
CÓRDOBA

## TERRINA DE COCHINILLO

  
2 horas

  
2 personas

c/s  
cucharada  
sopera

SALMUERA  
1 l de agua  
100 gr de sal

COCHINILLO  
4,5 - 6 kg  
de cochinillo  
3 gr de ajo

c/s tomillo  
c/s cardamomo  
3 gr de manteca  
de cerdo

JUGO  
DE COCHINILLO  
c/s de restos de

despiece del  
cochinillo  
300 gr bresa  
c/s de agua

GUARNICIÓN  
30 gr de gajos  
de naranja

30 gr de chalota  
glaseada  
60 gr de coulis  
de ajo (receta  
en producción)  
5 gr de miel  
de caña



**Salmuera:** Turbinar la sal junto al litro de agua hasta su disolución por completo, reservar.

**Cochinillo:** Racionar el cochinillo, sumergir en la salmuera por espacio de 2 horas. Después, sacar de la salmuera y secar bien por ambos lados. Envasar con aromáticos y la nuez de manteca de cerdo, realizar vacío al 100%. A continuación cocinamos a 68 °C al vapor durante 14 horas. Abatir rápidamente a una temperatura de 0-3 °C.

**Jugo de cochinillo:** Dorar los huesos y restos del cochinillo a 185 °C hasta que queden bien rustidos. Desglasar con ayuda de agua las bandejas del horneado y echar todo a una olla y cubrir con agua. Ir desgrasando a medida que vaya espumeando, cocer por espacio de 24 horas. Colar y abatir. Por último, desgrasar y reducir.

**Guarnición:** Pelar la naranja en vivo y cocer las chalotas con piel en agua hirviendo con sal durante 7 minutos, escurrir el agua y enfriar. Pelar y sacar pétalos de la chalota, glasearlos con ayuda del jugo y la miel.

**Emplatado:** Disponer en plato trincherero en el centro el coulis, sobre este la pieza de terrina y junto al mismo un bouquet de ensalada de chalota y naranja.



## TRUCO



Cada ración tendrá 200 gr de cochinillo, 30 gr de chalotas glaseadas y 30 gr de naranjas, 60 gr de coulis de ajo y 40 gr de jugo de cochinillo.





# Comida de verano

## (ensalada)

🕒 30'

👥 7 personas

VICTORIA CÓRDOBA GONZÁLEZ  
(Rute)



### INGREDIENTES

- ½ kg de habichuelillas verdes
- 1 tomate crudo
- 1 lata de atún
- ½ cebolla
- 2 huevos duros
- 1 pastilla de caldo de pollo
- vinagre (al gusto)
- sal (al gusto)
- AOVE (al gusto)







## ELABORACIÓN

---

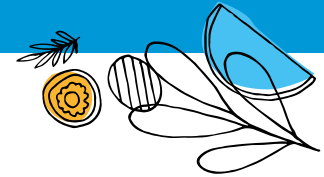
1. Cocemos las habichuelillas verdes con media pastilla de caldo de pollo y dejamos que se enfríen.
2. Picamos los tomates menuditos y también la cebolla.
3. Vamos incorporando las habichuelillas, los tomates y la cebolla en una fuente. Reservamos.
4. Cocemos los huevos 6 minutos.
5. Picamos los huevos y los incorporamos a la fuente y ya está la ensalada lista para aliñar con aceite, vinagre y sal.



## RECUERDO

---

Esta receta me recuerda al verano, cuando nos sentábamos por la noche al fresco y cenábamos una ensalada fresquita.



# Pimientos de piquillo rellenos

🕒 30'

👤 4 personas

ENCARNACIÓN JIMÉNEZ RAMÍREZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

- 1 bote de pimientos rojos del piquillo
- 3 o 4 varitas de surimi (varitas de mar)
- 5 o 6 cucharadas soperas de tomate frito
- 1 lata de atún
- 4 o 5 quesitos
- 200 ml de nata
- orégano
- sal





## ELABORACIÓN

---

1. Picamos las varitas de mar, junto con el atún y el queso en porciones, añadimos el tomate y se mezcla todo bien. Con esta mezcla rellenamos los pimientos por dentro, dejando dos o tres pimientos reservados.
2. Los pimientos reservados los picamos en la batidora, junto con el aceite del atún, el caldo de los pimientos, la nata, una pizca de sal, el orégano y 5 o 6 cucharadas soperas de tomate frito.
3. Para terminar, colocamos los pimientos rellenos en la bandeja del horno y echamos por encima la nata que hemos pasado junto con los pimientos y el aceite en la batidora, y metemos en horno durante unos minutos hasta que queden un poco dorados.
4. Listos para comer.



## TRUCO

---



Esta receta me recuerda a una de mis sobrinas porque ella la cocina mucho.



# Sopa de espárragos y almejas

🕒 45'

👥 11 personas

CARMEN LÓPEZ GUIJARRO  
(Rute)



## INGREDIENTES

1 kg de espárragos

3 rebanadas de pan

2 cebollas, ajo

1 pimiento verde

3 tomates

5 huevos

AOVE, sal, agua

jamón (opcional) y almejas





## ELABORACIÓN

---

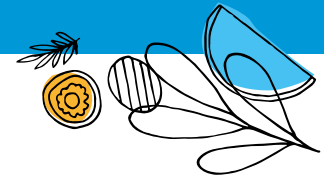
1. Freímos 3 rebanadas de pan y apartamos. En este aceite rehogamos cebolla, ajo, pimiento verde y los tomates (todo picadito en trozos pequeño). Cuando esté bien pochado, echamos los espárragos verdes troceados y rehogamos 3 minutos.
2. Echamos agua en la misma olla donde hemos refrito estos ingredientes, echamos sal y dejamos que hierva.
3. Cuando estén tiernos los espárragos troceamos el pan frito y mezclamos. Dejamos que se empape un poco se echa un buen puñado de almejas hasta que se abran (opcional, en vez de almejas también podemos echar jamón en taquitos). Rectificar de sal.
4. Batimos 5 huevos, los echamos, mezclar y apartar.



## RECUERDO

---

Esta receta me recuerda a mi infancia, porque de niña esperaba con muchas ganas para comer este plato.



# Sopa de almejas

🕒 60' 👥 2 personas

ANA PORRAS AROCA  
(Rute)



## INGREDIENTES

¼ de almejas

3 ajos

1 cebolla

2 tomates

1 pimiento verde

½ pan

agua (la necesaria para  
cubrir las almejas)







## ELABORACIÓN

---

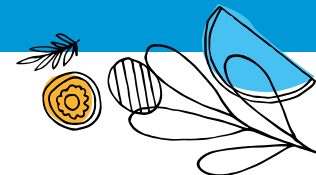
1. Primero, limpiamos bien las almejas.
2. A continuación, ponemos los ajos, la cebolla, los tomates y el pimiento en la sartén para sofreír.
3. Mientras, en la cazuela echamos agua y cuando hierva incorporamos las almejas y dejamos hasta que se abran.
4. Después echamos el sofrito, el caldo (colado de hervir las almejas) y el pan y dejamos 20 minutos a fuego lento y listo para comer.



## RECUERDO

---

Con esta receta  
me acuerdo de mi  
abuela Luisa Cobos.



# Tortilla de patatas y gazpacho

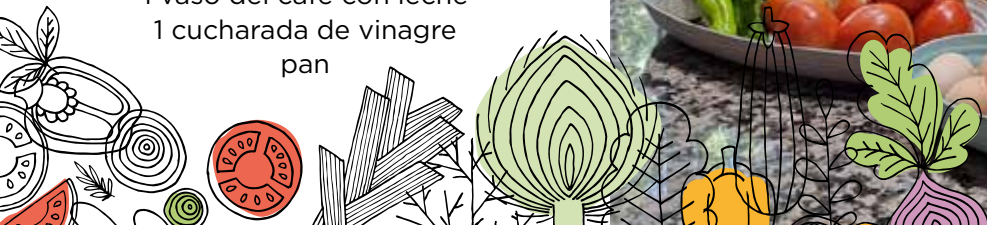
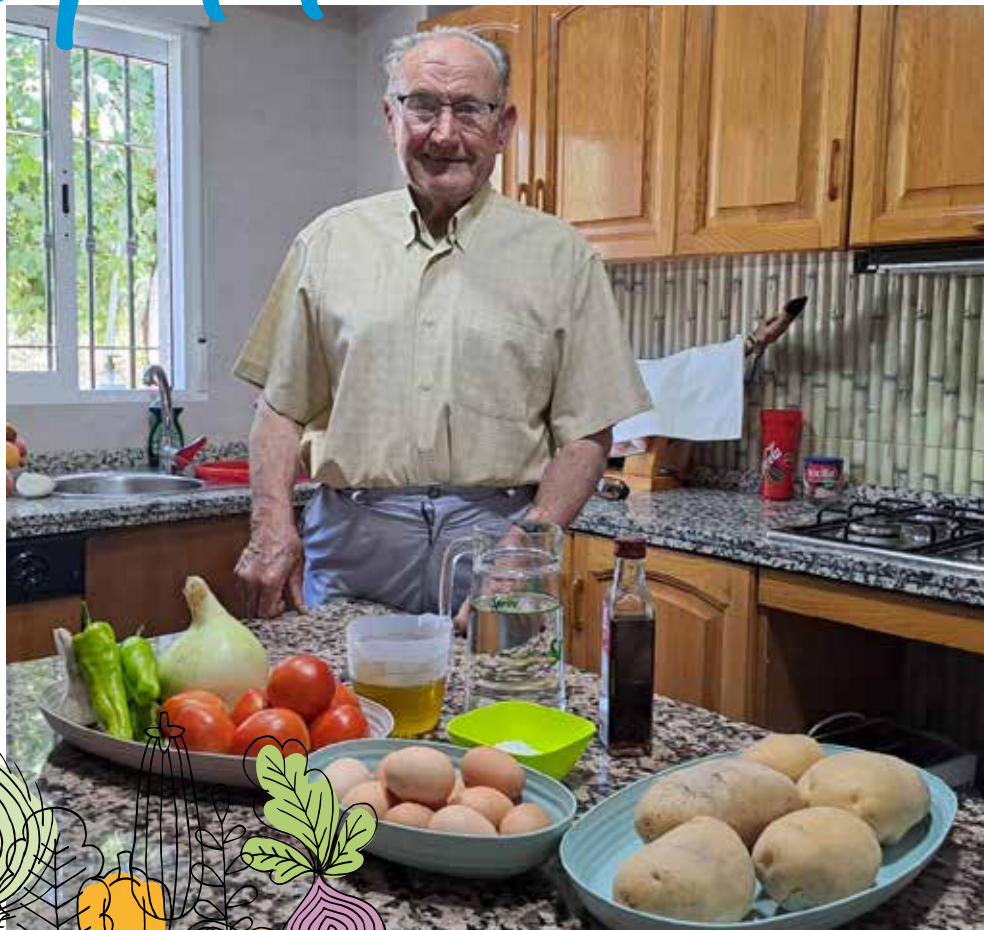
🕒 120' 👤 7 personas

JOSÉ RAMÍREZ TRUJILLO  
(Rute)



## INGREDIENTES

- ½ kg de tomates
- ½ kg de patatas
- 14 huevos, 2 ajos
- ½ litro de AOVE
- 2 cucharaditas de sal
- 2 pimientos, 1 pepino
- ¼ de cebolla
- 1 vaso del café con leche
- 1 cucharada de vinagre
- pan





## ELABORACIÓN

---

### Para la tortilla de patatas:

1. Pelamos las patatas, se lavan y hacemos cuadraditos. Reservamos.
2. Pelamos el ajo y picamos. Se lo añadimos a las patatas cortadas y sazonadas. Freímos las patatas en el aceite a fuego lento.
3. Una vez estén las patatas templadas, le añadimos los huevos y con un poquito de aceite, esperamos a cuajar la tortilla.

### Para el gazpacho:

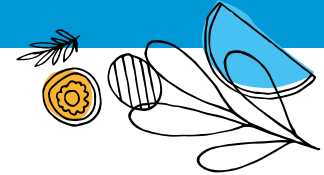
1. Pelamos los tomates y preparamos el pepino, la cebolla, el ajo y el pimiento. Batimos todo en la picadora y una vez esté todo un poco molido, añadimos un poco de pan para espesar la masa, el aceite, la sal y el vinagre. Trituramos hasta que quede todo muy fino.
2. A esta masa añadimos agua hasta ponerlo al gusto y probamos para rectificar de sal o aceite. Listo para comer junto con la tortilla.



## RECUERDO

---

Esta receta me recuerda al verano, época ideal para tomar el gazpacho.



# Cocido con ternera de Santillana

🕒 60'

👥 6 personas

SANTOS PABLO DE LA HERA  
(Rute)



## INGREDIENTES

½ kg de garbanzos

½ kg de morcilla de ternera

1 manojo de acelgas (verdura al gusto)

1 muslo de pollo

1 trozo de tocino fresco

1 cucharadita de pimienta (opcional)

sal





## ELABORACIÓN

---

1. Ponemos en remojo los garbanzos la noche anterior, los metemos en una olla con agua a hervir.
2. Escurrimos los garbanzos y echamos a la olla junto con la carne y la verdura y que cueza una hora.
3. Destapamos la olla para probar si los garbanzos y la carne están tiernos. Sacamos la 'pringá' (la carne) en una fuente y comemos mojando sopas de pan.



## RECUERDO

---



Me recuerda a que no me gustaba la acelga y mi madre lo hacía con zanahoria y patatas.





# Pollo en dorado

🕒 90' 👥 4 personas

TERESA ROJAS MORENO  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

1 pollo mediano, 1 vasito de caldo de pollo, 3 o 4 dientes de ajo picados, 1 cebolleta o cebolla tierna (mediana picada), azafrán en hebra, 2 clavos (de olor), 3 hojas de laurel, 4 o 5 granos de pimienta, colorante alimenticio, 1 vasito de café de vino blanco, AOVE, unos trocitos de jamón picado, un poco de agua, sal







## ELABORACIÓN

---

1. Troceamos el pollo en trocitos medianos, lo lavamos y sazonamos.
2. En una cacerola echamos el aceite, la cebolla y los ajos. Cuando esté pochado, le añadimos el pollo y mareamos. A continuación, le añadimos el azafrán, los clavos, el laurel, la pimienta, el colorante y el vino. Cuando se evapore el alcohol del vino, añadimos el caldo y un poco de agua.
3. Dejamos hervir hasta que el pollo esté tierno. En el último hervor, le añadimos el jamón a trocitos. Apartamos y servimos. Como acompañamiento podemos freír unas patatas y listo.



## RECUERDO

---



Esta receta me evoca recuerdos de mi infancia. En casa teníamos corral y por lo tanto podíamos disponer de vez en cuando de carne de pollo.

Incluso hoy en día la preparo para mis nietos por la buena calidad que tiene.



# Pollo en salsa

🕒 90' 👥 10 personas

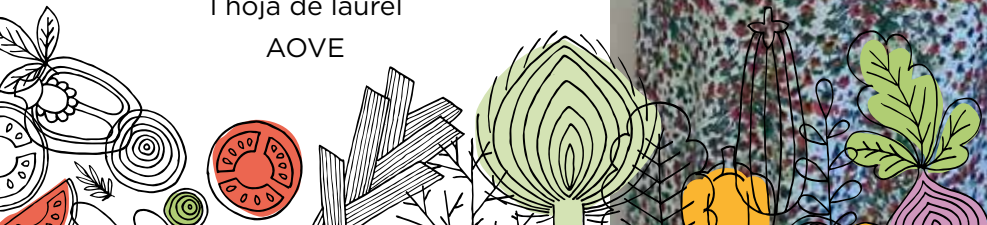
DOLORES SERRANO RODRIGUEZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

1 kg de carne de pollo  
5 tomates, 1 pimiento, 1 cebolla  
un poquito de tomate frito  
un poquito orégano  
azafrán en hebra  
pan, vino blanco, sal  
1 hoja de laurel  
AOVE





## ELABORACIÓN

---

1. Primero, mareamos la carne en la sartén y la reservamos.
2. Después, mareamos la cebolla cortada pequeñita y añadimos el tomate y el pimiento también picados y hacemos un sofrito.
3. A continuación freímos la tostada de pan y se lo añadimos al sofrito. También ponemos el azafrán en hebra y el vino.
4. Incorporamos la carne y dejamos media hora a fuego lento y le añadimos el laurel. Cuando el pollo esté blandito estará listo nuestro plato.



## RECUERDO

---



Esta receta me recuerda a mi abuela porque me la enseñó ella.



# Albóndigas con leche

🕒 45' 👥 6 personas

RAFAELA MOLINA RUIZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

5 huevos  
400 gr de migas de pan  
azúcar al gusto  
cama de canela y leche





## ELABORACIÓN

---

1. Mezclamos la miga de pan con los huevos y el azúcar. Tiene que quedar más suelto que espeso y si necesitamos más huevos, se pueden añadir.
2. Ponemos aceite a calentar y cuando ya esté caliente, con una cuchara hacemos las albóndigas con la masa anterior y las echamos en el aceite hasta que se doren bien.
3. Por otro lado, ponemos la leche a calentar con la canela y el azúcar. Cuando esté caliente la mezcla añadimos las albóndigas y las cocemos unos 10 minutos.



## TRUCO

---

Cuanto más jugosa esté la albóndiga y tiernita, más buenas estarán.

Esta receta se puede comer tanto fría como caliente.





# Coco (calabaza)

🕒 60' 👥 8 personas

VICTORIA TIRADO BERMÚDEZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

8 ajos

1 rebanada de pan

1 coco

aceite

1 trozo de chorizo

pimientón dulce

comino

agua

sal







## ELABORACIÓN

---

1. Freímos los 6 ajos enteros y una rebanada de pan, después apartamos en un plato.
2. En este mismo aceite, rehogamos 2 ajos a rodajas y después echamos el coco cortado a trozos medianos. Rehogamos. A continuación añadimos un trozo de chorizo a rodajas y una cucharadita de pimentón dulce. Agregamos agua, echamos sal al gusto y dejamos hervir media hora aproximadamente.
3. Trituramos el pan y los ajos enteros que freímos al principio y lo echamos en la olla. Rectificamos de sal y hervimos 5 minutos más. Después, echamos un poco de comino, hervimos y apagamos el fuego.



## RECUERDO

---

Me recuerda a mi madre porque esta comida me gustaba mucho y me la hacía muchas veces.



# Gachas de cuscurrones

🕒 30'

👥 4 personas

VICTORIA CÓRDOBA GONZÁLEZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

1 vaso de aceite  
pan (cuscurrones)

½ l de leche  
harina (al gusto)  
miel





## ELABORACIÓN

---

1. Echamos un vaso de aceite en una olla y freímos los cuscurrones de pan. Sacamos y reservamos.
2. Vertemos medio litro de leche y la harina, según vaya admitiendo, y vamos moviendo hasta que espese.
3. Añadimos los cuscurrones de pan una vez hechas las gachas y echamos miel por encima. Listas para comer.



## RECUERDO

---



Esta receta me recuerda cuando mi hija cogió un empacho de gachas, que ya no quiere que le haga más.

Le gustaban tanto que se hartó.



# Gachas de higos

🕒 110' 👥 5 personas

RAFAEL GRANADOS MOLINA  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

- ½ kg de higos negros
- 1 rama de canela (y canela en polvo)
- 6 cucharadas de harina
- 1 puñado de nueces
- azúcar (al gusto)





## ELABORACIÓN

---

1. Primero, cogemos los higos y los ponemos al sol para que se sequen.
2. Una vez secos, cogemos esos higos pasados, les quitamos el 'culo' y los metemos en una olla grande a hervir con agua.
3. Después de hervirlos los sacamos y reservamos. En el mismo agua incorporamos la harina , el azúcar y la canela y removemos hasta que el agua empiece a hervir.
4. Por último, echamos en un plato, fuente o bol los higos y las gachas y espolvoreamos canela en polvo por encima. Añadimos nueces al gusto.



## RECUERDO

---

Me recuerda a mi hogar, a mi madre y mi padre.





# Gachas de leche

🕒 30' 👥 4 personas

ANA PORRAS AROCA  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

1 l de leche  
un manto de harina  
canela en rama  
7 cucharadas de azúcar





## ELABORACIÓN

---

1. Verteremos medio litro de leche en la olla normal con la rama de canela y ponemos a calentar.
2. El otro medio litro de leche lo echamos en el vaso de la batidora con 7 cucharadas de azúcar.
3. Batimos y, poco a poco, añadimos la harina (la que admita). Agregamos también la leche que guardamos en la olla (sin la canela) y dejamos cocinar a fuego lento hasta que se moje.



## RECUERDO

---

Me recuerda a mi madre, Luisa Aroca Cobos.



# Natillas caseras



6 personas

ANTONIA LUQUE CUBERO  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

1 l de leche

6 cucharadas de azúcar

1 sobre de natillas caseras

6 galletas





## ELABORACIÓN

---

1. Ponemos a calentar la leche, menos un vaso que reservamos.
2. Diluimos el sobre de natillas en un vaso con leche, moviendo para que no queden grumos. Después, este vaso con las natillas se lo añadimos al resto de la leche mientras está en el fuego y le añadimos el azúcar lentamente hasta que adquiera consistencia.
3. Mientras tanto preparamos los cuencos donde las vamos a servir con galletas y se dejan enfriar unas horas.



## TRUCO

---

La leche de esta receta se puede hervir con cáscara de limón.



# Pan de higos

🕒 60' 👥 2 personas

JOSÉ GARCÍA ORDÓÑEZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

- 500 gr de higos secos  
(se ponen al sol hasta que se sequen)
- 50 gr de nueces
- 100 gr de almendras tostadas
- 100 gr de harina, ½ vaso de leche
- 1 clavo molido, 1 cucharadita de ajonjolí
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 copita de anís seco
- 50 ml de AOVE







## ELABORACIÓN

1. Lo primero que tenemos que hacer es coger los higos secos del sol, lavarlos con abundante agua, quitarle los rabitos y trocearlos en un barreño.
2. Después, se tuestan en la sartén las nueces y las almendras y echamos en el barreño junto con los higos troceados, a esto se le echa un poco de harina, clavo molido y ajonjolí y mezclamos todo bien.
3. A esta mezcla le añadimos la miel disuelta en la leche y un vasito pequeño de anís (si es seco, mejor).
4. Cogemos un molde con forma alargada, untamos con AOVE y vertemos dentro la mezcla de los higos con los frutos secos y especias que hemos mezclado anteriormente. Tapamos con papel de aluminio y metemos en el horno a 160 grados, durante 30 minutos (yo lo hago en horno de leña y sale más bueno y el tiempo de horneado es menor).
5. Una vez horneado, sacamos, dejamos enfriar y servimos.



## RECUERDO



Esta receta me recuerda a mi abuela Isabel porque siempre lo hacía en verano.



# Pestiños

🕒 120' 👥 7 personas

PIEDAD JAIMEZ CAMPOS  
(Rute)



## INGREDIENTES

1 vaso de vino

1 kg de harina

1 vaso de aceite

canela

ajonjolí

azúcar

anís

sal al gusto





## ELABORACIÓN

---

1. Freímos el aceite y echamos la harina y el ajonjolí en un recipiente grande, añadiendo granitos de sal, el anís, el vino y el aceite para que se fría todo junto. Una vez frito removemos todo muy bien, hasta obtener una masa homogénea.
2. Vamos cortando la masa en trocitos y les damos forma triangular.
3. Seguidamente freímos y una vez se enfrían un poco, los pasamos por una mezcla de azúcar y canela.



## RECUERDO

---



Esta receta me recuerda a la Semana Santa, cuando mi madre y mi abuela siempre los hacían en casa.



# Piñonate

🕒 90' 👥 5 personas

JERÓNIMA ORTEGA ARIZA  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

2 huevos

4 cucharadas de aceite

harina de fuerza (muy importante)

agua

canela

azúcar





## ELABORACIÓN

1. En esta receta vamos a poner 2 huevos, dependerá del número de comensales. Los partimos y le echamos 2 cucharadas de aceite por cada huevo, reservando un poquito de aceite para ponernos en las manos y que no se pegue la masa. Batimos muy bien los huevos, añadimos la harina (la que admita) y vamos removiendo hasta que la masa esté ni muy blanda ni muy dura.
2. Dejamos reposar la masa un ratito.
3. Mientras, ponemos aceite al fuego no muy fuerte y vamos echando los roscos (partiendo la masa anterior) con el aceite frío y moviendo en la sartén sin parar hasta que los roscos vayan pujando y así, hasta que estén fritos todos.
4. Para poner los próximos, el aceite tiene que enfriarse. Una vez hechos y fritos se hace una almíbar con agua y canela, se pasa el roscos por la almíbar y se emborriza en azúcar.



## RECUERDO



Esta receta es un dulce muy antiguo que me recuerda a la Semana Santa, ya que es típico de esas fechas; es un poco laborioso para hacer y no hay mucha gente que lo sepa cocinar bien. Yo, a lo largo de mi vida, he hecho muchísimos y los he vendido.





# Piñonate de Santillana



40'



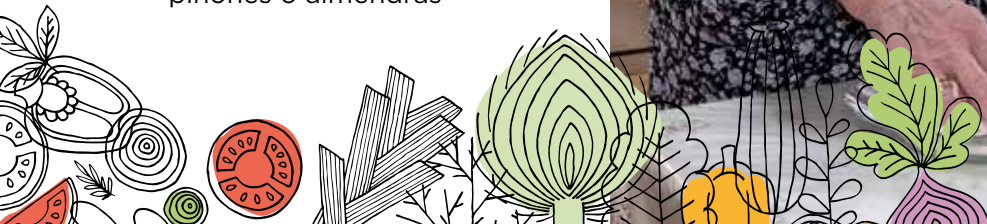
4 personas

SANTOS PABLO DE LA HERA  
(Rute)



## INGREDIENTES

6 huevos, 6 cucharones de  
aceite de oliva frito con cáscaras  
de naranja, 1 vaso de zumo de limón,  
1 sobre de levadura, raspadura de limón,  
una pizca de sal, aceite para freír,  
2 vasos harina, ½ vaso de miel,  
canela, ajonjolí,  
piñones o almendras







## ELABORACIÓN

---

1. Primero, batimos las claras hasta poner a punto de nieve. Agregamos después las yemas, la levadura, raspadura de limón, el aceite y mezclamos todo.
2. Poco a poco, en esta mezcla incorporamos la harina mientras se va amasando (la harina que admita). Seguimos amasando, se trabaja con harina sobre la masa con un rodillo extendemos la masa y se espolvorea de harina y se hacen tiras finas.
3. Freímos estas tiras en aceite de oliva caliente. Sobre las tiras fritas vertemos la miel, el ajonjolí y los piñones o almendras. Una vez frías se ponen en un librito y frías y se mezcla bien con la raspadura de limón, canela, ajonjolí y un poco de harina.
4. Se hierve la miel y se emborriza con la misma que habrá hervido bien. Una vez que la miel este mezclada bien, la echamos en una superficie plana. Encima pondremos los piñones y almendras que han sido tostadas previamente y salpicaremos con las manos mojadas bien de aceite para unirlos.
5. Dejar reposar y una vez frío, se corta en trocitos pequeños para servir.



## RECUERDO

---



Esta receta me recuerda a mi madre.



# Roscas de piñonate

🕒 60' 👤 5 personas

FRANCISCA ORDÓÑEZ CANO  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

6 huevos

6 cucharadas de aceite

harina (la que vaya admitiendo  
para la masa)

azúcar (para emborrizar  
el roscó en azúcar)





## ELABORACIÓN

---

1. Esta receta se hace mejor en la candela de leña. En una sartén echamos el aceite y la harina y movemos hasta conseguir una masa con la consistencia adecuada (no dura).
2. Con la masa ya hecha, vamos cogiendo trozos y haciendo forma de roscos.
3. En una sartén con aceite freímos los roscos. Siempre en aceite frío, nunca en aceite caliente, y removiéndolos, porque se pujan.
4. Emborrizamos los roscos en el azúcar.



## RECUERDO

---



Esta receta me recuerda a mi suegra y a otra mujer que eran las mejores haciéndola.



# Vino de uvas

🕒 30' 👥 2 personas

JOSÉ GARCÍA ORDÓÑEZ  
(Rute)



## INGREDIENTES

---

3 racimos de uvas  
(si están recién cogidas de  
la parra, mejor)





## ELABORACIÓN

1. Ponemos los racimos de las uvas en un barreño de plástico y las lavamos bien bajo el grifo, con abundante agua.
2. Extraemos las uvas del racimo y las colocamos todas sueltas en el barreño. Se estrujan con las manos hasta exprimir todo su jugo (anteriormente se hacía con los pies). Una vez tengamos el barreño lleno del jugo de las uvas, lo dejamos 48 horas tapado con un paño de cocina limpio para que fermente.
3. Una vez pasadas las 48 horas lo pasamos por un colador, con ayuda de un trapito, para que el pellejo de las uvas se quede aparte y quede todo el jugo limpio, para después envasar en una botella.
4. Lo dejamos en un lugar oscuro, muy bien tapada.
5. Después de 2 meses, más o menos, pasamos el jugo a una botella de vidrio y ya podemos servir. Se trata de un vino casero y sin alcohol de mi huerta.
6. Esta receta sirve también para hacer vinagre. Es decir, para hacer vino hay que esperar más tiempo, pero si queremos vinagre, en un mes abrimos la botella y es vinagre de uva.



## RECUERDO



Esta receta me recuerda a mi infancia porque mis padres lo reciclaban todo, y todo lo que comíamos era casero y criado por nosotros.



# Saboreando + RECUERDOS

---

---

---

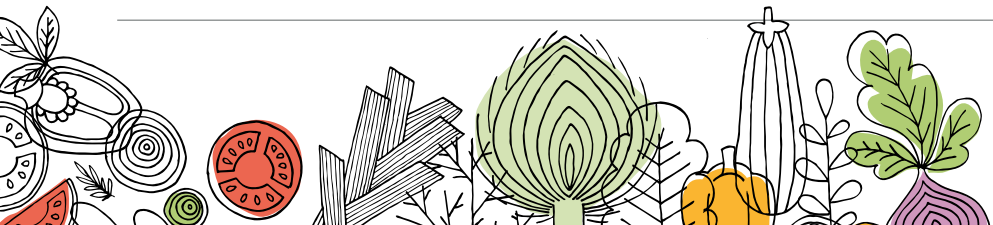
---

---

---

---

---







---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

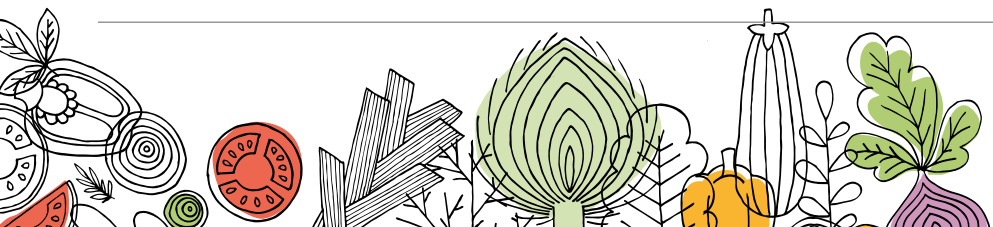
---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

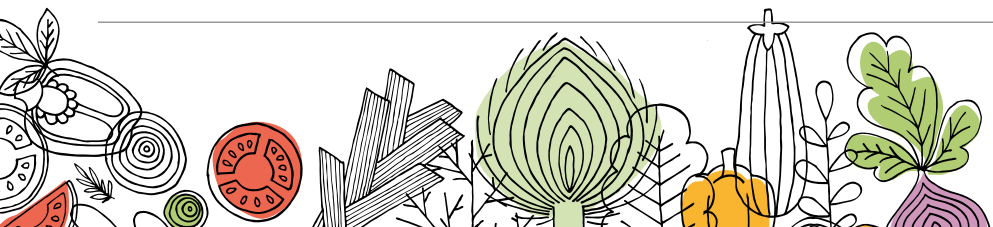
---

---

---

---

---



A series of ten horizontal lines for writing, spanning most of the width of the page.





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

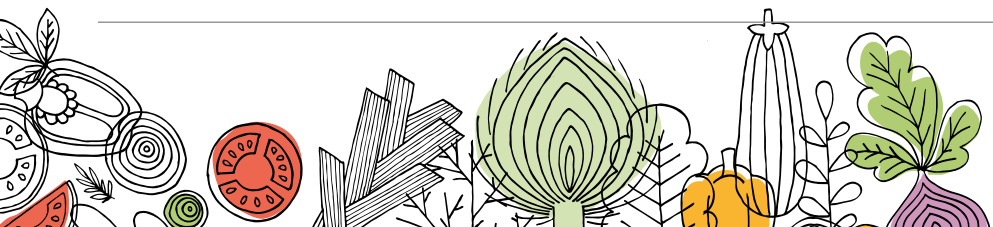
---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

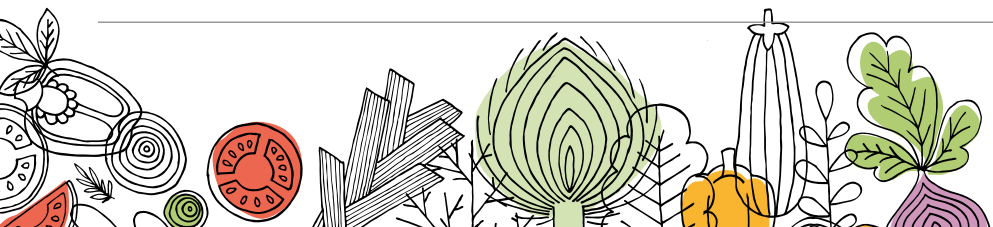
---

---

---

---

---







---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

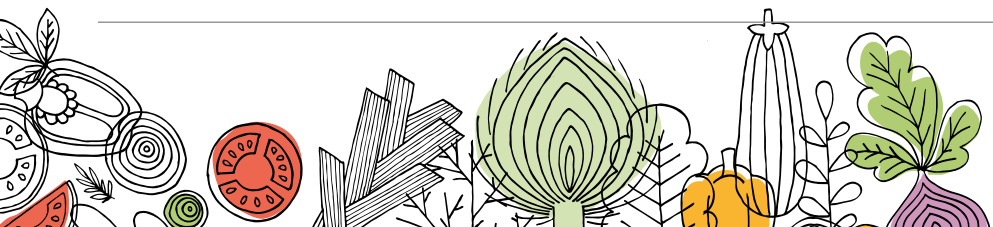
---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

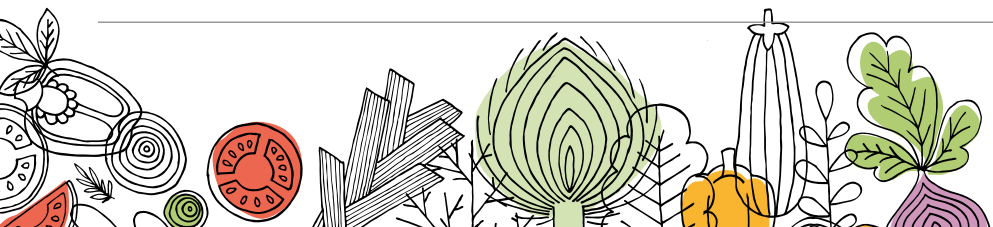
---

---

---

---

---

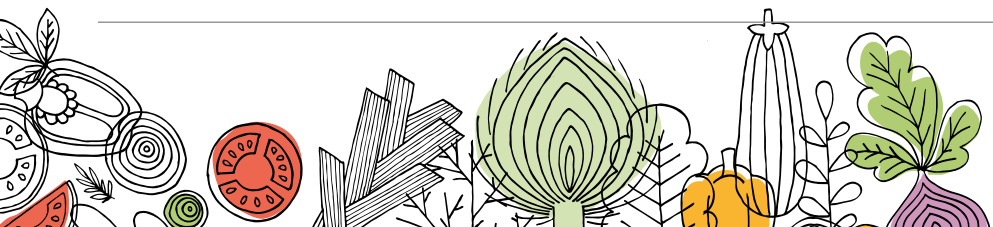




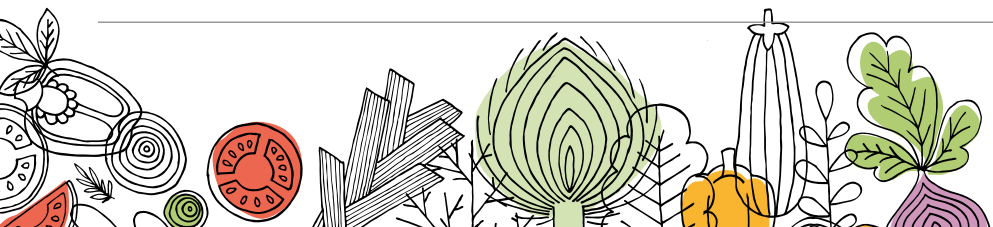
















---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

---

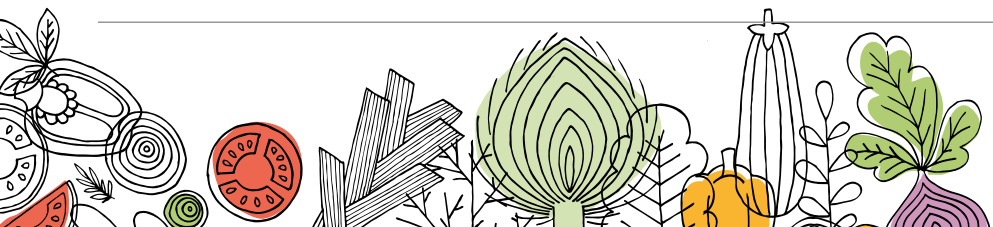
---

---

---

---

---





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

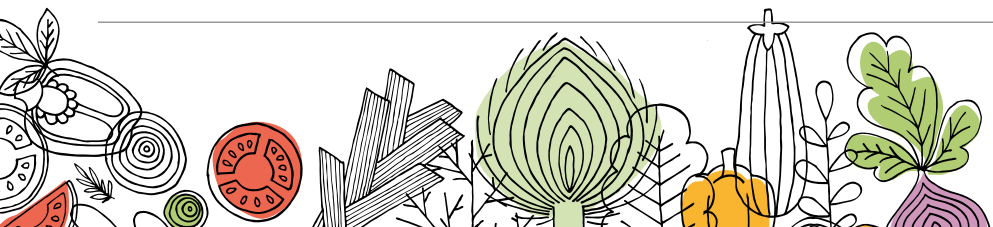
---

---

---

---

---

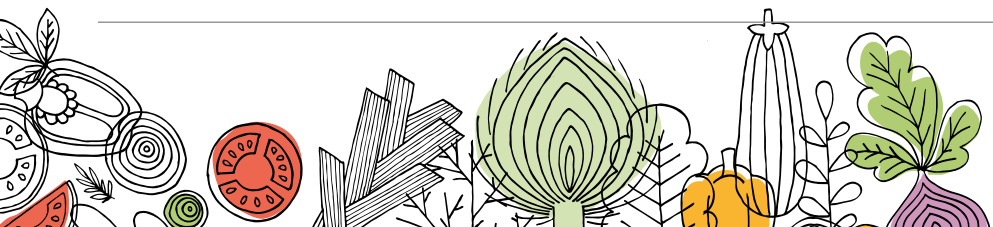












# Saboreando RECUERDOS





Ayuntamiento de  
**RUTE**

 Clece

