



Saboreando RECUERDOS

VILAFRANCA DE CORDOBA



VILAFRANCA
DE CORDOBA

 Clece



Saboreando RECUERDOS

Recetas y vivencias de las personas usuarias del Servicio de Ayuda a domicilio del Excmo. Ayuntamiento de Villafranca de Córdoba 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



FRANCISCO PALOMARES SÁNCHEZ ALCALDE DE VILAFRANCA DE CÓRDOBA

Todas las personas tenemos un recuerdo asociado a un plato de comida. **Aquellas entrañables recetas que comíamos en la infancia**, las primeras que cocinamos de adultos o las que hemos enseñado a las nuevas generaciones, todas permanecen en nuestra memoria, atesorando momentos disfrutados con familiares y amigos. **Sabores y olores dignos de recordar en estas páginas.**

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

CONSEJOS PARA CONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE	5
LA RECETA DEL CHEF	6
LAS RECETAS DE NUESTROS MAYORES	8
PRIMER PLATO	8
SEGUNDO PLATO	28
POSTRE	38
SABOREANDO MÁS RECUERDOS	44



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
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.



Ajo amiero

🕒 60' 👥 4 personas

MARGARITA GARZÓN CASTILLEJO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 200 gr espárragos
- 3 tomates
- 1 buen plato de vinagreras limpias
- 3 patatas
- 1 miajón de pan
- sal
- AOVE
- azafrán





ELABORACIÓN

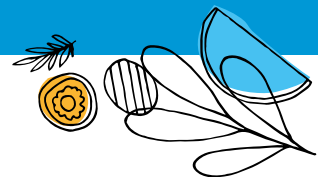
1. Quitamos la corteza al pan y desmigamos.
2. Echamos el pan a un perol con un poco de aceite y vamos moviéndolo hasta que se tueste un poco. Después vamos añadiendo agua templada, poco a poco.
3. Echamos las vinagreras, los espárragos y se va moviendo hasta que la verdura esté hecha. Probamos para rectificar de sal.
4. A continuación añadimos el azafrán para dar color y, por último, las patatas fritas cortadas en panadera y ya estará listo nuestro plato.



TRUCO



Si se tiene bacalao desmigado, al emplatar se le echa por encima y le dará un toque buenísimo.



Albóndigas con tomate

🕒 60'

👥 4 personas

PAQUI CASADO MUÑOZ MUÑOZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

½ carne de pollo picada
3 huevos
3 dientes de ajos
perejil
vino
pan rallado
1 bote de tomate frito
pimienta
sal





ELABORACIÓN

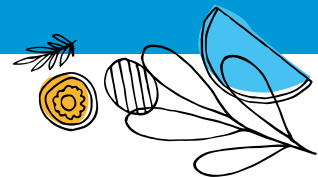
1. Mezclamos la carne picada de pollo con los huevos, el ajo picado pequeño, el perejil, una pizca de sal, pimienta al gusto y un puñado de pan rallado.
2. Dejamos reposar durante una noche para que la carne tome el sabor del aliño.
3. Damos forma a las albóndigas y las freímos en aceite de oliva.
4. Cuando las tenemos fritas, añadimos el tomate frito y el vino y cocinamos dejando que se evapore el alcohol del vino. Removemos y listas para servir.



TRUCO



Es una receta
fácil y muy rica.



Boquerones en salsa

🕒 30'

👥 3 personas

NICOLASA ARÉVALO HIGUERAS
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 kg de boquerones
- 1 kg de tomate
- 1 trozo de pan
- 1 pimiento
- 2 cebollas
- 4 dientes ajo
- 1 vaso de agua
- AOVE
- harina
- sal





ELABORACIÓN

1. Limpiamos los boquerones y les quitamos las raspas.
2. Echamos el aceite en una sartén y freímos el pescado. Reservamos
3. Quitamos un poco de aceite de la sartén y en el que hemos dejado echamos el tomate, pimiento, cebolla y ajo, todo cortado finamente y echamos sal. Cuando esté todo pochado, añadimos un trozo de pan.
6. Con todo bien mareado, vertemos todo en un vaso de la batidora y se tritura.
7. Volvemos a echar en la sartén y le añadimos los boquerones. Después de cinco minutos hirviendo, retiramos del fuego.



RECUERDO

Mi mejor recuerdo es cuando me los hacía mi madre y lo comíamos con la familia.



Cóctel de marisco

🕒 30' 👥 6 personas

GONZALO TORRES VALVERDE
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 lechuga finita en juliana
- 1 kg de gambas cocidas
- 1 pescada desmenuzada y cocida
- mayonesa
- ketchup
- 1 huevo cocido





ELABORACIÓN

1. Picamos en juliana la lechuga y reservamos.
2. Picamos también las gambas cocidas y la pescada (ya cocida), en trozos muy pequeños.
3. Hacemos la salsa rosa con la mayonesa y el ketchup.
4. Mezclamos la salsa rosa con los demás ingredientes y movemos todo junto.
5. A la hora de servir lo colocamos en una copa individual y decoramos con el huevo cocido picadito.



RECUERDO

Me recuerda a la mili, cuando la servían para comer.



Lentejas con chorizo

🕒 60' 👥 2 personas

ANTONIA DÍAZ ALCAIDE
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

200 gr de lentejas
120 gr de chorizo fresco
1 cebolla
2 dientes de ajo
AOVE
1 l de agua
sal





ELABORACIÓN

1. Ponemos una cacerola a fuego medio con un chorro generoso de AOVE. Echamos en el aceite los ajos y la cebolla bien picaditas con un poco de sal.
2. Cuando ya están dorados los ajos y la cebolla, echamos el chorizo fresco y mareamos un poco. Después, añadimos las lentejas ya lavadas y se vuelve a rehogar todo.
3. Vertemos el agua hasta cubrir las lentejas.
4. Dejamos cocinar durante unos 30 min a fuego medio y ya tenemos las lentejas.



TRUCO



Las lentejas se suelen rehogar para que no se queden sin piel.



Patatas con tomate

🕒 75'

👥 4 personas

ROSARIO LÓPEZ MARTÍNEZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

2 cebollas

2 kg de tomates rojos de la huerta

1 kg y ½ de patatas de la huerta

½ l de aceite de AOVE

4 ajos troceados

2 cucharaditas de azúcar

sal al gusto





ELABORACIÓN

1. Pelamos los tomates y se trocean menuditos.
2. A continuación, troceamos la cebolla y los ajos y sofreímos. Seguidamente echamos el tomate para seguir sofriendo junto a la cebolla y los ajos. Añadimos una poquita de sal y las dos cucharadas de azúcar. Apartamos.
3. En otra sartén preparamos el aceite para freír las patatas que previamente hemos cortado en rodajas finas. Freímos con una poquita de sal y cuando estén listas apartamos.
4. Finalmente, mezclamos las patatas y el tomate y queda listo para servir.



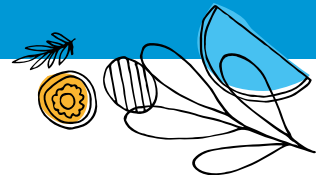
RECUERDO



Esta receta es de tiempos antiguos.

Se la conoce como la comida de la Feria de Santiago porque eran las fechas en las que los hortelanos sacaban sus tomates y sus patatas de la tierra.

Para ellos se convirtió en una comida muy apreciada.



Potaje antiguo

🕒 240' 👥 5 personas

EMILIA GONZÁLEZ DUQUE
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

½ kg de garbanzos
(remojo en la noche anterior)

2 troncos de acelgas
ajos

1 cebolla

1 pimiento y muy poco tomate

4 patatas a trozos

1 zanahoria





ELABORACIÓN

1. En una olla con abundante agua, echamos los garbanzos, las patatas a trozos, la zanahoria cortada también a trozos y los troncos de las acelgas. Lo ponemos a hervir.
2. Mientras, en una sartén hacemos el sofrito con la cebolla, el pimiento y el tomate. Añadimos una rebanada de pan para que se fría también y llevamos todo a la olla. En este momento puedes aprovechar y batir unos huevos para hacer unas tortitas junto con la miga de pan y los ajos picados y el perejil, que se añadirán a la olla ya sin fuego, con el calor residual se harán solas.
3. En la olla añadimos el azafrán, el laurel y rectificamos de sal. Y dejamos cocinar hasta que los garbanzos estén tiernos. Si es olla tradicional, 3 horas aproximadamente.



RECUERDO

Me acuerdo de mi familia con esta receta, en concreto de mi abuela. Ella esperaba con mucha ilusión las tortitas del potaje, ya que antes no había chorizo, morcilla ni carne que añadir tal y como hay hoy en día.



Puré de patatas con verdura

🕒 30' 👥 4 personas

CONCEPCIÓN LÓPEZ PORRAS
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

4 patatas grandes
200 gr de zanahoria
200 gr de calabacín
2 quesitos, 2 puerros
AOVE
pimienta negra
perejil
sal





ELABORACIÓN

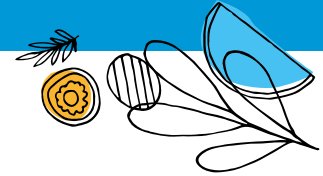
1. Primero lavamos y pelamos las patatas.
2. Mientras hierve el agua donde echaremos las patatas, preparamos la verdura lavándola muy bien y cortándola al gusto de cada uno.
3. Una vez que el agua empiece a hervir, añadimos los gajos de patatas durante 12 minutos aproximadamente.
4. Pasado este tiempo añadimos toda la verdura y los dos quesitos para dar sabor y cremosidad. Salpimentamos al gusto.
5. Una vez que todos los ingredientes están hechos, lo quitamos del fuego y trituramos cuando haya bajado un poco la temperatura de cocción. Listo para servir.



TRUCO



Hacer toda la receta con mucho amor y cariño.



Salsa de boquerones

🕒 60'

👥 4 personas

PEDRO IZQUIERDO SORIANO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

½ cebolla

4 dientes de ajos

2 tomates triturados

2 hojas de laurel

¼ kg de boquerones sin raspa

1 pequeño chorreón de vinagre

harina

colorante





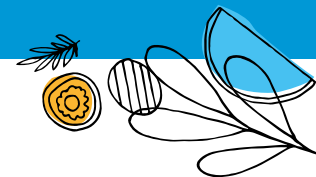
ELABORACIÓN

1. Picamos la cebolla y el ajo y sofreímos.
2. Cuando esté pochada añadimos los boquerones y sofreímos. Añadimos el tomate picado y el laurel.
3. Cuando el tomate esté deshecho, añadimos un vasito de agua y 4 o 5 cucharadas soperas de harina para que sofría un poquito.
4. Con el sofrito listo añadimos el agua sin dejar de remover, echamos unas gotas de vinagre y el colorante.
5. Dejamos cocinar aproximadamente media hora, moviendo muy bien para evitar que queden grumos. Listo para comer.



RECUERDO

La receta la recuerdo porque la hacía mi madre y mi abuela. La receta es muy antigua, sencilla y deliciosa.



Sopa de gato con uvas

🕒 150' 👥 4 personas

DOLORES MENDOZA POZO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

½ kg de almejas

1 cebolla, 3 o 4 ajos

1 pimienta rojo y uno verde

1 tomate maduro grande
medio pan del día anterior

1 l de agua

sal y pimienta al gusto

AOVE

uvas





ELABORACIÓN

1. Ponemos en una sartén honda y grandecita el aceite, picamos los ajos menuditos y la cebolla muy picadita. Se va sofriendo y mientras tanto incorporamos el pimienta rojo y verde picado. Sofreímos todo a fuego medio. Rallamos el tomate y se lo echamos mientras seguimos sofriendo despacio con su sal y pimienta.
2. Las almejas se echan 2 horas en remojo con sal para que suelten arenilla y vamos sacando a puñaditos y echando despacito al sofrito. Removemos y cuando se abran añadimos un litro de agua y que hierva a fuego medio.
3. Mientras, vamos picando el pan a rebanadas pequeñas y muy finas, que luego echamos al caldo. Dejamos 5 minutos al fuego y ya está listo para degustar. Se come con uvas.



RECUERDO

Lo hacía mi abuelo cuando estaban las uvas maduras, sobre todo en verano.



Tortillita de patata con atún

🕒 90' 👥 5 personas

PILAR RECIO GAGO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

7 patatas

250 gr de atún

3 cucharadas de harina

1 cebolla

1 huevo





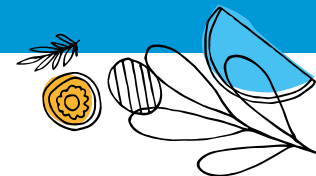
ELABORACIÓN

1. Pelamos las patatas, las cocemos y machacamos como si fueran para puré.
2. Añadimos el huevo, el atún y la cebolla muy finita. Incorporamos la harina y mezclamos todo muy bien.
3. Hacemos bolitas, las aplastamos y freímos con abundante aceite de oliva. Ricas, ricas.



RECUERDO

Se las hago a mis nietos y a mis hijos que les gusta mucho.



Arroz con conejo

🕒 90' 👥 4 personas

ALFONSO MEDINA GARCÍA
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 conejo
- 1 pimiento
- 1 tomate, 4 ajos
- 1 cebolla, vino
- 1 hoja de laurel
- unas hebras de azafrán
- AOVE, una pizca de pimienta
- sal al gusto





ELABORACIÓN

1. Hacemos un sofrito de pimiento, tomate, ajos y cebolla.
2. Por otro lado, ponemos el conejo a rehogar con su sal y su hoja de laurel y un poquito de pimienta.
3. Mezclamos el sofrito con el conejo y mareamos con un poquito de vino. Dejamos hervir hasta que la carne esté tierna y luego se le echa un vaso de arroz. Dejamos cocer 20 minutos hasta que esté listo para servir.



RECUERDO



Me recuerda cuando mi hijo me traía conejos, ya no los trae porque se los robaban en el campo.



Muslos con conejo

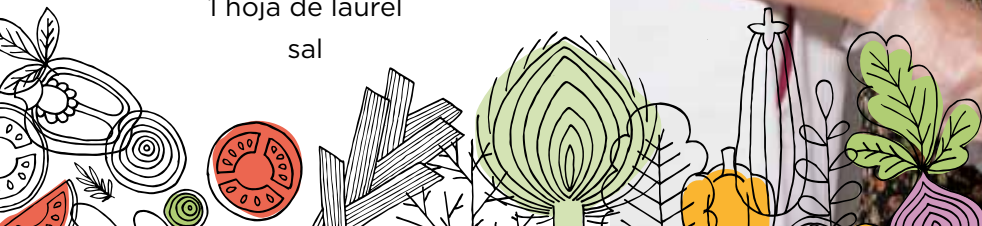
🕒 30' 👥 2 personas

M^a CRISTINA MOLINA MARTÍNEZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- ½ kg de muslos de pollo
- 3 ajos
- ½ cebolla
- 1 cucharadita de azafrán
- 3 cucharadas de AOVE
- ½ vaso de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- sal





ELABORACIÓN

1. Primero, sofreímos los muslos en el aceite hasta que estén bien dorados.
2. Añadimos al pollo la sal, el vino blanco y el laurel. Dejamos cocinar hasta que se evapore el alcohol del vino y apartamos.
3. Pochamos la cebolla y los ajos y pasamos por la batidora.
4. Después ponemos los muslos en una sartén y añadimos el aliño dejándolo hervir para que el pollo coja su sabor.



RECUERDO

Recuerdo que cuando eran mis hijos pequeños les encantaba.



Rabo de toro en salsa

🕒 150' 👥 5 personas

JOSEFA MORERA RODRÍGUEZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 2 kg de rabo de toro
- 1 kg de zanahorias
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 150 gr de AOVE
- 2 cucharaditas de sal
- 1 vaso de vino blanco
- 2 hojas de laurel





ELABORACIÓN

1. Comenzamos poniendo la carne en una sartén y doramos la carne.
2. En una olla añadimos la carne ya dorada, el kilo de zanahorias peladas y troceadas, la cebolla cortada, el aceite de oliva virgen extra y las dos hojas de laurel. Lo dejamos hervir.
3. Cuando vemos que la zanahoria y las cebollas están ya tiernas, lo sacamos y lo llevamos a la batidora junto a la cabeza de ajos y el vaso de vino. Trituramos.
4. Dejamos hervir la carne aproximadamente 2 horas.
5. Una vez esté tierna la carne, la sacamos de la olla y la ponemos en la sartén, le añadimos el sofrito. Dejamos hervir para que espese.
6. Cuando esté la salsa a punto será la hora de disfrutar de nuestro platillo.



TRUCO

Echar el ajo crudo en el vaso de la batidora.



Paella de garbanzos

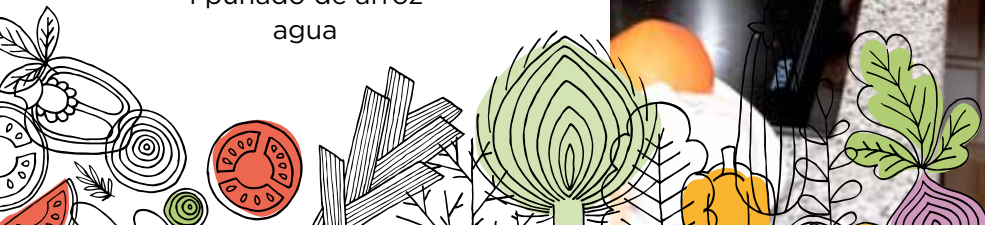
🕒 90' 👥 4 personas

NICOLASA ARÉVALO HIGUERAS
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

200 gr de garbanzos
sal, azafrán
3 tomates
1 pimiento
1 cebolla
1 cabeza de ajo
3 cucharadas AOVE
1 puñado de arroz
agua





ELABORACIÓN

1. Ponemos los garbanzos en remojo el día anterior.
2. En una olla incorporamos los garbanzos y un puñado de sal, cuando hiervan y estén tiernos se reservan.
3. Cogemos una cazuela de barro con aceite y echamos el tomate, pimienta, cebolla y ajo, todo cortado pequeño.
4. Hacemos el refrito y cuando esté todo tierno añadimos los garbanzos, la sal y el azafrán. Cubrimos de agua.
5. Metemos en el horno la cazuela y lo dejamos de 30 a 40 minutos a 160 grados.
6. Diez minutos antes de apartarlo, podemos poner encima de los garbanzos unas rodajas de tomate y se terminan de cocinar con los garbanzos. Después de ese tiempo, sacamos del horno y listo para comer.



TRUCO

Podemos añadir un puñado de arroz y quedará delicioso.



Pajarillas

🕒 60' 👥 8-10 personas

DOLORES FERRER PÉREZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

1 kg de hígado de cerdo
(blanco y negro)

1 kg de hígado de ternera
pimentón (dulce o picante)

ajos machacados

vino blanco

pimienta, sal

AOVE





ELABORACIÓN

1. Comenzamos rehogando el hígado. Mantenemos hasta que esté tierno con sal y pimienta.
2. A continuación, añadimos el ajo machacado con el vino y la pimienta en grano y dejamos en el fuego hasta que se quede en su aceite. Entonces ya estará listo para servir.



TRUCO



Para poder conservar más tiempo esta receta se le puede añadir manteca de cerdo en orzas de barro y granos de pimienta.



Arroz con Leche

🕒 55' 👥 4-6 personas

JOSEFA MORERA RODRÍGUEZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 l de leche
- 100 gr de arroz
- 70 g de azúcar
- 2 trozos de corteza de limón
y 2 de naranja
- 1 rama de canela
- ½ vaina de vainilla
- canela en polvo





ELABORACIÓN

1. Ponemos en una olla la leche, el arroz, una rama de canela y media vaina de vainilla.
2. Añadimos la corteza de limón y la naranja. Removemos y dejamos hervir unos 45 minutos, removemos cada 5 minutos. Cuando el arroz con leche adquiere una textura melosa agregamos el azúcar y dejamos 10 minutos.
3. Retiramos la canela, la vaina de vainilla y las cortezas de naranja y limón. Dejamos templar y lo ponemos en cacharros individuales y lo espolvoreamos con canela y servimos.



TRUCO

Dejar cocer todo en frío.



Arroz con Leche

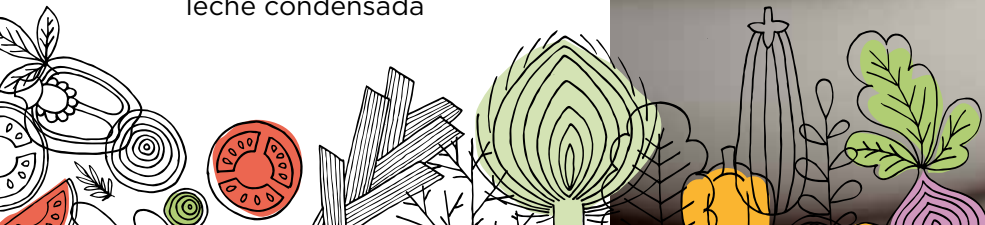
🕒 180' 👥 4 personas

DOLORES MENDOZA POZO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 l de leche
- 100 gr de arroz
- 150 gr de azúcar
- 2 trozos de corteza de limón
- 1 rama de canela
- canela en polvo
- leche condensada





ELABORACIÓN

1. Ponemos en una cazuela agua y el arroz para que se ponga tierno y se aparta.
2. En una olla echamos la leche, con una cascara de limón y una rama de canela, cocemos a fuego medio.
3. Cuando el agua del arroz esté consumido se le echa la leche y removemos.
4. Con el arroz ya tierno echamos azúcar. Cuando se consuma el líquido y antes de apartarlo, echamos leche condensada, removemos y espolvoreamos canela por encima.



RECUERDO

Me lo preparaba mi madre y yo sigo sus pasos.



Magdalenas de nata

🕒 60' 👥 5-10 personas

ANA LÓPEZ BRAVO
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 350 gr de harina de repostería
- 250 gr de azúcar
- 250 ml de aceite de girasol
- 100 ml de nata
- 1 sobre de levadura
ralladura de un limón





ELABORACIÓN

1. Echamos los 4 huevos en un recipiente, añadimos el azúcar y con la ayuda de la batidora batimos bien durante unos minutos.
2. Agregamos la ralladura de limón y echamos la nata. Incorporamos el aceite de girasol y batimos de nuevo 5 o 6 minutos.
3. Vertemos todo en un bol grande y agregamos la harina y la levadura, lo mezclamos todo con la ayuda de una espátula y dejamos reposar durante unos minutos.
4. Con la ayuda de dos cucharas vamos a rellenar los moldes de papel, hasta $\frac{3}{4}$ de su espacio.
5. En el horno (precalentado a 230 °C, arriba y abajo), metemos las magdalenas durante 15 minutos pero solo con calor por debajo hasta que estén doradas.



TRUCO

Parte del secreto de unas magdalenas esponjosas está en batirlas mucho.



Pestinos bujalanceños

🕒 120' 👥 10 personas

PURA HERENCIAS RODRÍGUEZ
(Villafranca de Córdoba)



INGREDIENTES

- 1 kg de harina
- 1 pizca de sal
- ralladura de 3 limones
- matalahúva al gusto
- clavo al gusto
- 1 vaso y ½ de AOVE
- 1 vaso de vino fino
- azúcar





ELABORACIÓN

1. Calentamos el aceite con la cáscara de un limón para deshogarlo un poco. Añadimos la harina con la matalahúva y el clavo y se mezcla todo bien.
2. Después, añadimos el vino y amasamos muy bien. Si vemos que la masa se queda dura se le añade un poco de vino, nunca agua.
3. Hacemos bolitas y estiramos con el rodillo en la encimera, doblamos por la mitad haciendo forma de lazo.
4. Freímos los lazos a fuego medio alto y con suficiente aceite.
5. Por último, se embarrizan en azúcar que será la única que lleve.

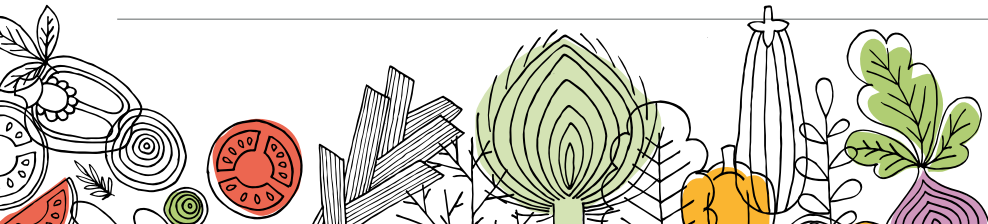


RECUERDO

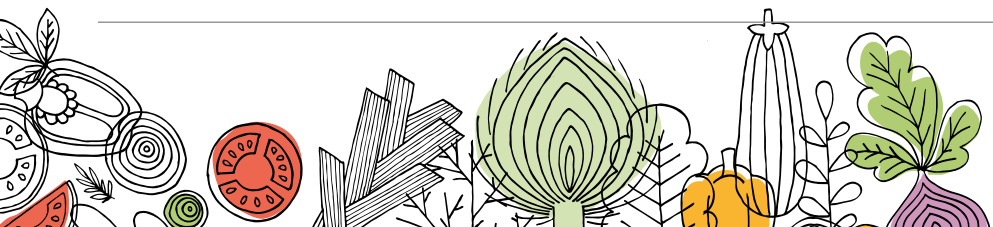
Recuerdo cuando todos metíamos la mano para comer estos pestiños caseros recién sacados de la sartén y calentitos.

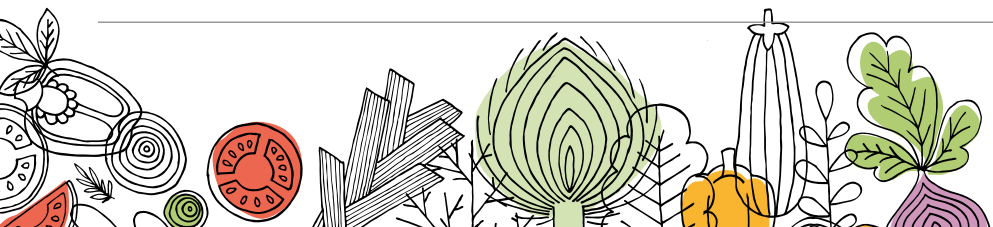


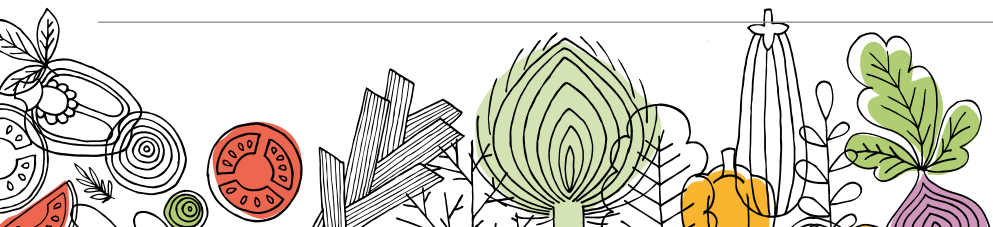
Saboreando + RECUERDOS







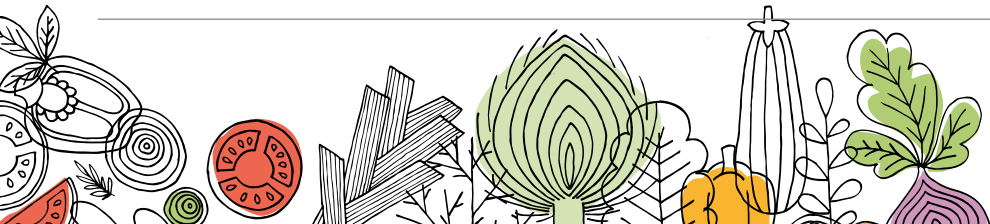




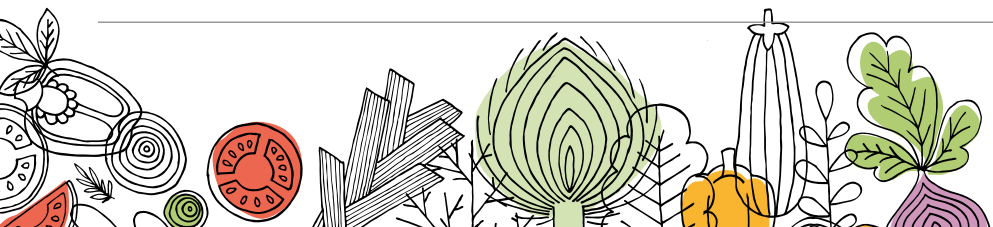




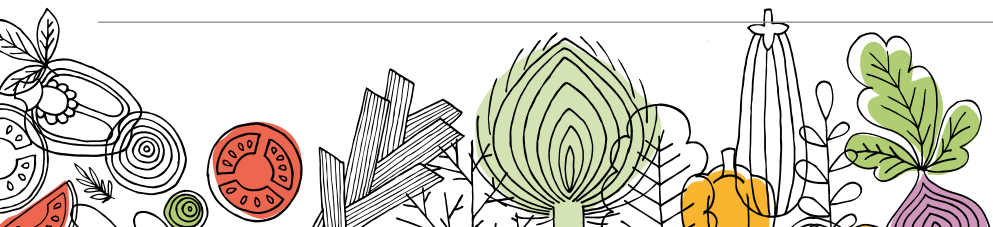






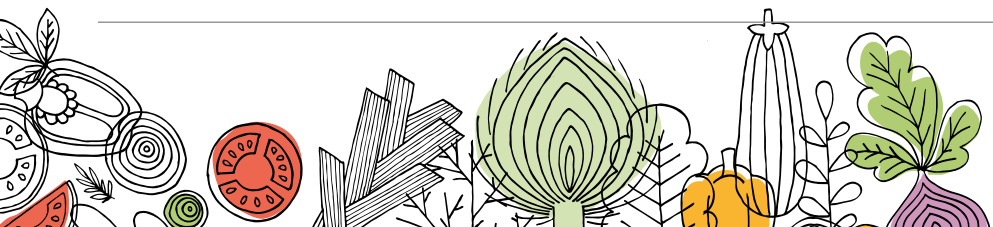




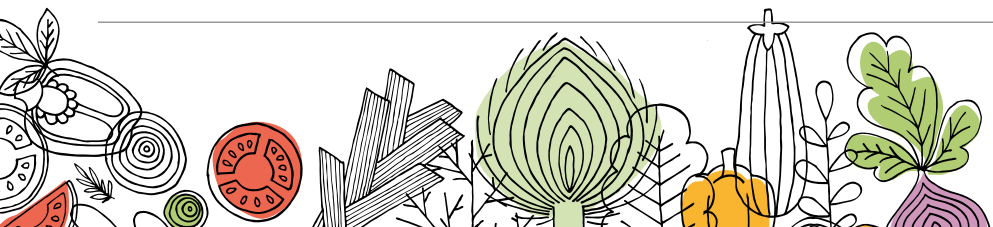




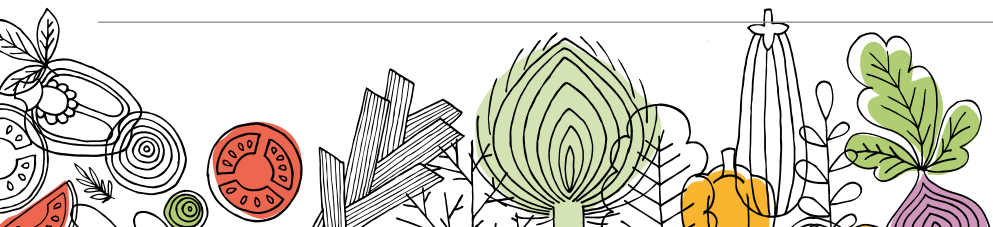






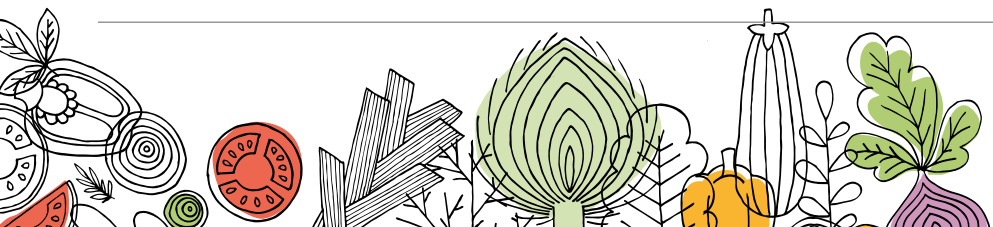


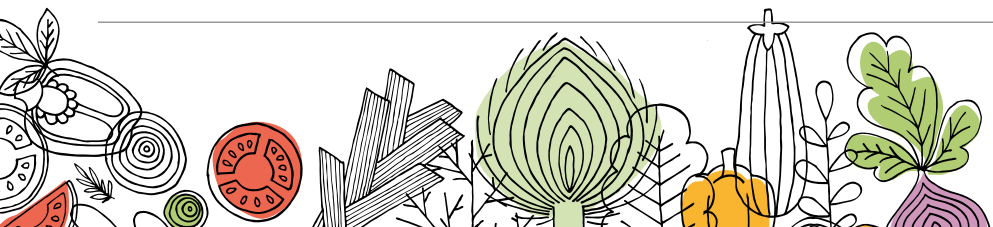


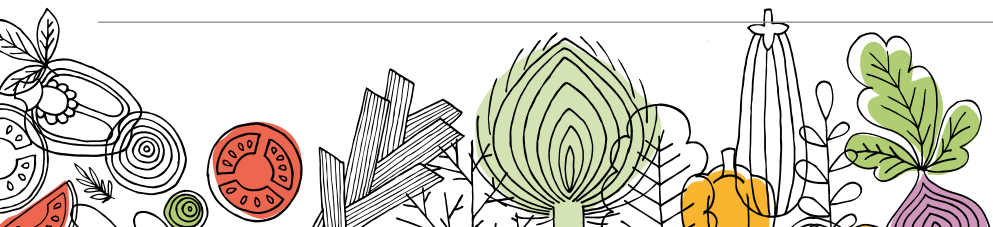
















Saboreando RECUERDOS





VILAFRANCA
DE CÓRDOBA

 Clece

