

RECETAS TRADICIONALES ALMERIENSES

DOLORES EXPÓSITO GONZÁLEZ

ACELGAS ESPARRAGADAS

INGREDIENTES:

- ½ KILO DE ACELGAS
- 1 KILO DE PATATAS
- 300 GR. DE GARBANZOS
- 300 GR. DE HABICHUELAS
- CHORIZO
- PIMIENTO SECO
- ALMENDRAS
- AJOS
- TOMATE
- CEBOLLA
- HARINA
- PIMIENTO MOLIDO
- PIMIENTA EN GRANO
- AZAFRÁN
- ACEITE

PREPARACIÓN:

Se cuecen las acelgas, los garbanzos y las habichuelas. En una sartén se fríe el pimiento seco abierto y se saca; se fríen los ajos, y se sacan. Luego se fríe la cebolla y el tomate. En el mortero se machacan cominos, pimiento seco, pimienta en grano, pimiento molido, azafrán y almendras fritas. Este majado se le echa al sofrito de la sartén y un poco de harina, se le da unas vueltas. Todo esto se echa a la olla, se le ponen patatas, sal y agua que las cubra, se deja hervir hasta que espese.

ARROZ EN EMPEDRAO

INGREDIENTES:

- HABICHUELAS SECAS
- TOMATE
- PIMIENTO VERDE ASADO
- AJOS
- CHORIZO
- PIMIENTO SECO
- PIMIENTA EN GRANO
- PEREJIL
- VINO BLANCO
- ARROZ
- SAL
- AZAFRÁN

PREPARACIÓN:

Se cuecen las habichuelas, se guarda el agua de la cocción, se pica un tomate pelado y un pimiento verde. Se fríen dos ajos, chorizo, pimiento seco. Se machaca todo esto con dos ajos crudos, pimienta en grano, pimiento seco y perejil. Se fríe el tomate y el pimiento, se le echa el majado, un cucharón de vino y el chorizo. Se pone en una cazuela de barro con las habichuelas, el sofrito y el arroz. Se sofríe un poco, el agua de la cocción se le echa en proporción de por cada cucharón de arroz, tres de agua. Se le pone sal y azafrán y en unos 20 minutos estará hecho.

BERZA

INGREDIENTES:

- BERZA
- GARBANZOS
- TOCINO
- PATA DE CERDO
- RABO DE CERDO
- MAGRA O COSTILLA DE CERDO
- HUESOS SALADOS
- MORCILLA
- PIMIENTO MOLIDO
- SAL

PREPARACIÓN:

Se pone agua en una olla a hervir y cuando esté se le echan los garbanzos que se habrán tenido la noche anterior en remojo. La berza se pica muy menuda y se le añade al agua. Se le pone toda la carne, los huesos y el pimiento molido y se deja cocer hasta que esté tierno todo. Al final se le echa la morcilla.

CAZUELA DE FIDEOS

INGREDIENTES:

- AJOS
- PIMIENTO
- CEBOLLA
- TOMATE
- COMINOS
- PIMIENTA EN GRANO
- PEREJIL
- PIMIENTO MOLIDO
- AZAFRÁN
- PATATAS
- ALMEJAS
- PESCADO A ELEGIR (CAZÓN, RAPE...)
- FIDEOS

PREPARACIÓN:

En la sartén se fríen 2 ajos, se sacan, se fríe un pimiento y una cebolla, cuando está casi frito se pone el tomate pelado. En el mortero se machacan cominos, pimienta en grano, perejil y los ajos. Se le echa el majado a la sartén, se le da unas vueltas y se le pone una cucharada de pimiento molido. Se pasa a la cazuela, se pone azafrán, sal y patatas. Las almejas se cuecen aparte y el agua se utiliza para el caldo, se pone el pescado y las patatas, por último los fideos hasta que estén hechos.

CAZUELA EMPANADA

INGREDIENTES:

- RAPE
- ALMEJAS
- TOMATE
- CABEZA DE AJOS
- PEREJIL
- 1 ½ KILOS DE PATATAS
- LIMÓN

PREPARACIÓN:

Se ponen las patatas, el tomate, la cabeza de ajos sin pelar, el rape y las almejas con agua a hervir. Aparte se le quita la piel a las almendras hirviéndolas. Cuando las patatas estén tiernas, se sacan los ajos y el tomate. En el mortero se ponen las almendras, el tomate sin piel, los ajos pelados, el perejil y el aceite, se machaca. Este majado se echa a la olla, se le pone azafrán y zumo de limón y se deja que hierva.

CUAJADERA DE CARRILLADAS

INGREDIENTES:

- 1 KILO DE CARRILLADAS DE CERDO
- 2 CEBOLLAS
- 5 TOMATES PELADOS
- 5 AJOS A RODAJAS
- LAUREL
- PEREJIL
- PIMIENTA MOLIDA
- ACEITE
- VINO BLANCO
- PATATAS A RODAJAS GRANDES

PREPARACIÓN:

En una fuente para el horno se pica la cebolla en juliana, los tomates a rodajas, se colocan las carrilladas saladas y se le vuelve a poner tomate por encima, se le añaden ajos, laurel, pimienta y perejil. Se ponen las patatas alrededor, se le echa vino blanco con azafrán y aceite. Se introduce en el horno 1 ½ horas aproximadamente.

GACHAS

INGREDIENTES:

- ½ KILO DE HARINA DE SÉMOLA
- 3 PIMIENTOS ASADOS
- PIMIENTO SECO CHORICERO
- PIMENTÓN
- AZAFRÁN
- ACEITE
- 2 TOMATES
- COMINOS
- PEREJIL
- 2 AJOS
- ½ KILO DE SARDINAS

PREPARACIÓN:

Se hace igual que el pimentón. Las gachas se hacen con agua, sal y se pone a hervir. Se le echa harina de sémola y se le da vueltas, cuando haga “chup, chup” se aparta y se le echa el pimentón encima.

JIBIA EN SALSA

INGREDIENTES:

- JIBIA
- ALMENDRAS
- AJOS
- TOMATE
- CEBOLLA
- CANELA EN RAMA
- VINO BLANCO
- ACEITE
- LAUREL

PREPARACIÓN:

Se pone la sartén con aceite, se frien las almendras y los ajos, se sacan. A continuación se echa en la sartén la jibia partida y todos los ingredientes menos las almendras y el vino. En un mortero se machacan los ajos, perejil y almendras, cuando están las jibias casi fritas se le pone el majado del mortero, el vino, sal y azafrán y se dejan cocer hasta que estén tiernas.

MENESTRA DE GUISANTES

INGREDIENTES:

- GUISANTES
- LECHUGA
- HUEVO DURO
- ALMENDRAS
- AJOS
- CEBOLLA
- TOMATES
- HARINA
- VINO BLANCO
- PEREJIL

PREPARACIÓN:

Se cuecen los guisantes con la lechuga troceada y los huevos durante unos 20 minutos y se guarda el caldo. En una sartén se pone el aceite, se fríen las almendras y los ajos, se sacan y se fríe el tomate y las cebollas. En el mortero se machacan las almendras los ajos y el perejil y se echan a la sartén. Cuando esté el aliño frito se le pone un puñado de harina, vino blanco y azafrán. Todo esto se le añade a los guisantes junto con rodajas de huevo duro y se deja cocer un rato, sacándole algo de agua para que queden trabados.

PATATAS EN AJO POLLO

INGREDIENTES:

- PATATAS
- ALMENDRAS FRITAS
- AJOS FRITOS
- TOMATE PELADO
- MOLLA DE PAN REMOJADA EN AGUA
- PINTARROJA
- ALMEJAS
- ACEITE
- SAL
- PEREJIL
- HUEVO DURO

PREPARACIÓN:

Se ponen las patatas a cocer con agua. Se frien los ajos y las almendras. En el mortero se machaca perejil, ajos fritos, pan mojado en agua, almendras fritas y tomate pelado. Este majado se echa a la sartén donde hemos frito los ajos y se le da unas vueltas. Cuando las patatas estén tiernas se echa el sofrito a la olla, azafrán, sal y la pintarroja y las almejas. Cuando esté hecho se le ponen rodajas de huevo duro y se deja un rato que hierva.

PIMENTÓN

INGREDIENTES:

- ½ KILO DE SARDINAS
- 3 PIMIENTOS ASADOS
- PIMIENTO SECO CHORICERO ABIERTO
- 1½ KILOS DE PATATAS
- PIMENTÓN
- AZAFRÁN
- ACEITE
- 2 TOMATES
- COMINOS
- PEREJIL
- 2 AJOS

PREPARACIÓN:

Se machaca en el mortero perejil, cominos y ajos. Se ponen en una olla las patatas, el tomate, las sardinas, los pimientos asados y el pimiento seco con agua. Cuando están las patatas tiernas se saca el pimiento seco, se le quita la molla y se le añade al machacado del mortero, además se le pone pimentón, azafrán y aceite. Se retira la olla del fuego y se le añade el machacado y la sal.

TRIGO

INGREDIENTES:

- 1/2 KILO DE TRIGO
- PATA DE CERDO
- ESPINAZO CON RABO
- COSTILLA
- TOCINO MAGROSO FRESCO
- MORCILLA
- ½ KILO DE HABICHUELAS
- HINOJOS
- ¼ KILO DE HABICHUELAS VERDES
- 3 ZANAHORIAS
- 1 HUESO SALADO Y OTRO RANCIO

PREPARACIÓN:

El trigo se sopla y se limpia, se pondrá en remojo la noche anterior. Se echa todo junto en una olla, excepto la morcilla. Se cubre con agua y cuando vaya hirviendo se va completando el agua. Al final se le pone la morcilla.