

Carnes-Aves-Caza

- Pata de cochino al horno (4 personas)

Ingredientes:

Una pata de cochino
1l. de vino blanco
Sal gruesa
1 kg de papas
400 grs de tomates maduros
100 grs de azúcar
300 grs de calabacín

Preparación:

Depositar la carne limpia en una placa de horno, sazonar, añadirle el vino blanco y un poco de agua. Introducir en el horno a 125°C . Trascorridas las dos primeras horas, mojar de vez en cuando con un poco de agua o el líquido de la cocción, hasta el final de la misma.

A mitad de la cocción, pelar las patatas e introducir en el horno con el cerdo. Unos minutos antes de retirarlo del fuego, subir la temperatura para tostar la corteza.

Aparte, con el azúcar y los tomates confeccionar una fina mermelada.

- Conejo en salmorejo (4 personas)

Ingredientes:

1 conejo troceado
2 cabezas de ajo
1 pimienta picona
1 vaso de vino blanco
3 cucharadas de vinagre
1 vaso de aceite
pimentón, comino y sal al gusto.

Preparación:

Se coloca el conejo en una fuente.

Aparte se prepara un majado con los ajos, la pimienta, el comino y la sal y se le añade el vinagre, el vino, el aceite, el pimentón y se mezcla bien. Se vierte sobre el conejo y se deja macerar toda la noche.

Al día siguiente se fríe el conejo y se coloca en una cazuela de barro añadiendo el majado sobrante y se pone un rato a fuego lento.

Se sirve acompañado de papas arrugadas.

Otra posibilidad es asar el conejo a fuego lento en lugar de freírlo.

- Costillas con papas y maíz (4 personas)

Ingredientes:

- 1 kg. de costilla de cerdo salada
- 2 mazorcas de maíz
- 500 gr. de patatas o papas blancas
- 10 dientes de ajo
- 2 ramitos de cilantro
- 50 cc. de aceite de oliva
- 100 cc. de vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de comino molido

Preparación:

Dejar a desalar las costillas en agua, el día anterior. Lavarlas y ponerlas en la olla, volver a echarles agua (la cantidad de agua tiene que ser, la que cubra las costillas mas el doble). Poner a fuego medio, y dejarlas por lo menos 30 minutos o hasta que empiecen a ponerse algo rojitas, luego se añaden las mazorcas de maíz cortadas a la mitad.

Pasados unos 15 minutos más, se añaden las papas blancas y cortadas a la mitad. Se tapa la olla y se deja hasta que las papas estén cocidas, luego se apaga el fuego y se le escurre el agua y se espolvorea con un poquito del cilantro picado (solo para adornar).

Mientras se está guisando la costilla se puede ir preparando el mojo. En un mortero se ponen los ajos, el comino, la sal al gusto, y el resto del cilantro. Se machaca todo junto, luego se le pone el aceite y el vinagre; se mezcla todo y se prueba de sal, si esta muy fuerte se le puede poner un poquito más de agua.

Esto se sirve en una fuente todo junto y se le vierte el mojo por encima.

- Pata asada (4 personas)

Ingredientes:

- 1 pata de cerdo
- 1 cabeza de ajos
- 1 limón
- 1 tacita de vino blanco
- aceite, sal, orégano, pimentón y pimienta.

Preparación :

Se majan en un mortero los ajos, la sal, el pimentón, el orégano y la pimienta. Se le añade, el vino, el jugo de medio limón y poco a poco, el aceite hasta formar una pasta espesa. Se unta la pata con el majado y se deja en reposo durante toda la noche. Al día siguiente se hornea, abriendo de vez en cuando, para rociarla con el propio jugo o con un poco de vino hasta que esté bien asada. Una vez fría, se corta en lascas a medida que se va consumiendo.

Se utiliza como entrante y es, junto con las papas arrugadas, uno de los más populares, siendo indispensable en cualquier fiesta.
