

La Mancha, como Galicia, puede catalogarse como un trébol de cuatro hojas toda vez que la forma cuatro provincias: Ciudad Real, Albacete, Cuenca y Toledo. Por ello mismo su cocina es amplia como secular es su origen, y, aunque puede decirse que hay platos que cuentan con un nacimiento bien definido, verdad es que es plato que puede encontrarse en cualquier punto hostelero de la provincia, sin que por ello venga a darse una diferencia grande de ser elaborado en un lugar que en otro este plato.

Un ejemplo EL MORTERUELO, plato que aunque se dice es nacido en Cuenca, puede encontrarse perfectamente en cualquier restaurante manchego sea cual fuere el punto donde se le radique.

EL MORTERUELO es un plato sabroso (como la grandísima mayoría de los que componen la cocina manchega). Es también de alto contenido alimenticio. Un plato para ser regado, ¡cómo no! con un sabroso vinillo de la tierra.

Los ingredientes para dar forma a este plato sabrosísimo son:

Conejo, gallina, hígado de cerdo, manteca de cerdo, pan rallado, nueces, pimienta, clavo, canela y sal.

La forma de confeccionarlo es bien sencilla.

Y, preferentemente, lo haremos en una cazuela de barro. El barro le brinda a ciertos manjares un sabor peculiar y si a esto

LA COCINA MANCHEGA EL MORTERUELO

añadimos leña en lugar de otro tipo determinado de fuego, mejor que mejor.

En la cazuela y durante el tiempo que juzguemos preciso, podría ser un par de horas o tres, ponemos a cocer conejo, gallina e hígado. Todo sazonado.

Una vez ablandada la carne le quitamos todo el hueso que puedan contener. También la piel si se prefiere.

Ya la carne deshuesada, colocamos esa carne en un recipiente para triturarla al máximo, en una batidora podría ser. A la carne le añadimos el pan rallado, a fin de que se mezcle todo bien, y lo mejor posible.

Una vez todo mezclado y triturado le añadiremos agua en donde la carne

coció. Es entonces cuando a esta especie de salsa añadimos manteca, pimienta, el clavo, la canela y la sal si la precisara.

A todo esto, una vez conseguida la pasta, la ponemos a fuego lento, y sin dejar de removerla, la dejaremos que hierva. Debe convertirse en una pasta espesa y consistente.

Poco antes de retirar la cazuela del fuego le habremos escanciado las nueces pero machacadas.

Supongamos que no hay nueces a mano, el piñón tampoco le va mal.

Un vino tinto, no muy fuerte, o un rosado fresco, le iría de maravilla al plato en cuestión.

Manolo

PELETERIA
MENOR

ANTE
NOVAK
PIELÉS



NUEVA ORLEANS, 3
TEL. 21 13 47
TOLEDO

CAFE-BAR

2001

ESPECIALIDAD
AHUMADOS Y TAPAS DE
COCINA

Colombia, 3 - Tel. 21 14 29