

GASTRONOMÍA

PICHONES DONCELLA

Se limpian los pichones cuidando de guardar los hígados para con ellos hacer una salsa, denominada mantecón de hígado; sofriendo en manteca de cerda fresca y muy caliente, apartándolos y volviendo a sofreír cebolla rallada, ajo muy picado, perejil y unas bolitas de pimienta negra. Vuélvase a sofreír el hígado con el resto del sofrito dándole sólo unas vueltas a fin de que no se pongan duros, viértase todo en los pichones con una jicara de vino blanco y el caldo suficiente, haciéndole hervir a fuego suave y cuando esté en su punto, macháquense los hígados en el mortero y méclese con la salsa o mantecón de hígado que es su verdadero nombre.

Los pichones se sirven vertiendo la salsa por encima y rodeados de picatostes.

MELAZA DE ARROZ

Se cuece un kilogramo de arroz en agua hirviendo, hasta que esté hecho una pasta.

En un perol se pone a hervir la miel y cuando tome color de caramelo, se echa en ella el arroz bien escurrido, unas ralladuras de corteza de limón, un

poco de canela y un poco de azafrán tostado. Se deja hervir todo junto durante cinco minutos y se echa en una fuente. Se sirve frío.

Para un kilogramo de arroz ha de echarse el doble de miel, es decir, dos kilogramos, sirviendo esto como guía para otras cantidades.

PEPAS

Se hace una masa con seis huevos, media pastilla de levadura, raspadura de dos limones, un flan de sobre, tres kilogramos de harina, medio litro de aceite, un litro de leche, medio kilogramo de azúcar y una caja de gaseosas de papelillo.

Se amasa y se deja en reposo hasta que suba la masa. Entonces se cogen trozos pequeños de la misma, se estiran retorciéndolas en forma de caracolas para que salgan muy hojaldradas. Se meten al horno y al sacarlas se pone azúcar.

AMARGUILLOS

Mézclense bien los siguientes ingredientes: 115 gr. de almendra, la misma cantidad de azúcar y dos claras de huevo sin batir.

Mientras tanto tomamos 100 gr. de almendras y tras pelarlas se pondrán en el horno a secar sin dejar que se doren. Después se muelen bien y se juntan con la otra mezcla ya hecha. La pasta no ha de quedar muy espesa. Con una cuchara se va poniendo sobre papelillos u obleas, adoptando la misma forma que el almendrado.

EL RINCÓN DEL MONAGUILLO

Próxima reaparición
del Monaguillo,
con su estilo y sabor



TABERNA TAURINA

Santo Domingo, 16 – Teléfono: 86 12 28 – ALMAGRO