



RECETA

Migas de matanza

Picar pan candeal añejo (quiere decir pan duro) y remojarlo con un caldo frío de agua, pimentón, orégano, alcaravea, canela molida y un poco de sal. Cubrir con un paño y dejarlo así durante la noche. En manteca y aceite a partes iguales se fríen trocitos de tocino entreverado y algunos de magro, retirándose antes de que se tuesten. En la misma grasa se fríen chorizos desmigados, que también se retiran. Freír bastantes ajos muy picados. Sobre todo lo frito se vuelcan las migas y se fríen a fuego suave durante bastante tiempo procurando que queden sueltas y sin grasa excesiva. Finalmente se añade un chorrito de leche para suavizarlas, y si quedan sosas se les pone un poquito de vino blanco y se vuelven a calentar. Las migas deben quedar siempre sueltas y evitar tanto su demasiada humedad como su aspereza. Moverlas continuamente y evitar su socarrado. Han de comerse calientes con ayuda de uvas, gajos de naranja, tiritas de bacalao (no en Maranchón) o con chocolate.

Esta receta proviene de la gastronomía alcarreña. Ni que decir tiene que en cada lugar la gente se las arreglaba con lo que tenía y cada cual aplicaba los truquillos que aprendía para que saliesen bien, a su gusto. En Maranchón, por ejemplo, nadie echaba tiritas de bacalao, que no había, ni siquiera gajos de naranja, sino más bien uvas.



FLORA

Gamon (*Asphodelus cerasifer*)



Planta que crece sobre terrenos calizos, soportando tanto la sequía como la humedad. Posee tubérculos parecidos a los nabos, que pasan el invierno bajo el suelo, esperando la llegada de la primavera para que salgan unas hojas rígidas y con una sección en forma de V. El tallo es erecto y no ramificado, apareciendo la flor en forma de espiga. El fruto es una cápsula del tamaño de una cereza. Una vez pasado el verano cae la semilla, quedando el tallo seco.

Planta recolectada por sus hojas para la alimentación del cerdo, siendo desecadas para poderlas guardar. **AS/■**