

RECETA



Hartatunos de Maranchón

De la Revista SEMANA, nº 2922. Coleccionable "NUESTRA MEJOR COCINA"

Yolanda Fernández Gaitán nos envía esta receta que también otras personas nos habían comentado.

El Hartatunos de Maranchón es un guiso sorprendente que combina las patatas y el pan con un resultado increíblemente apetitoso.

INGREDIENTES para 4 personas: 1 kg. de patatas, 4 cucharadas de aceite, 100 gr. de manteca de cerdo, 100 gr. de pan candeal, 1 cucharada de pimentón, unos granos de pimienta, dos clavos, 1 vaso de caldo y sal.

Modo de hacerlo:

Pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas finísimas. Freirlas en el aceite y la manteca mezclados, partiéndolas con la paleta hasta que se doren y formen una masa apelonada.

Retirar la sartén del fuego, sacar las patatas y escurrirlas. En el mismo aceite, no muy caliente, rehogar el pimentón y añadir el pan cortado en rebanadas finas, dándole unas vueltas sobre el fuego. Agregar las patatas, sal, pimienta, clavo, un vaso de caldo. Con la sartén sobre el fuego, mover hasta que quede todo bien tostado.

Servir en la misma sartén o volcar bien caliente en una fuente de servir. Los hartatunos se llaman también «hartavagos» o «pijan-cos»; son uno de los primitivos platos de la cocina castellana. La innovación que llevan es la mezcla de la manteca con el aceite de oliva, que le da cierta suavidad a las patatas. Este plato puede tomarse también frío.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Precio aproximado para 4 personas: 260 pesetas.

SOSPECHAMOS que esta receta se la han adjudicado a Maranchón porque Emeterio Castellote Bueno se la hizo conocer a Antonio Aragonés Subero; este último la incluye en la página 111 de la Gastronomía de Guadalajara, libro publicado en 1973 por la Institución Cultural Marqués de Santillana de la Diputación Provincial

Pasaron la Nochevieja en la Paridera Alcántara

Parece ser que los etarras que antes de Navidad abandonaron la dinamita cerca de Alhama, en su huida tiraron por Chaorna hacia Judes, adentrándose después en el sabinar, donde encontraron abrigo y refugio en la paridera Alcántara, decidiendo quedarse allí hasta que pasase el peligro.

El 28 de Diciembre, un pastor que pasaba por allí descubrió restos de pieles de conejo y plumas de tordo. Al parecer se habían alimentado parando losetas para



los tordos y, quizás por no ser muy hábiles con las losetas, con algunos conejos que debieron cazar a tiros (se encontraron por los alrededores casquillos del 7 mm. Parabellum, de ahí que se haya deducido que se trataba de los etarras).

Confiamos en que la buena alimentación, el cielo azul, la paz espiritual y, sobre todo, el pasmo del lugar les haga reflexionar y en lo sucesivo... sean buenos.

Inocente Avenales

MARANCHON - 41