



Cachuela de Matanza

El mes pasado hablábamos de que la casquería se la ha considerado como producto de desecho, barato, de poca enjundia y consumido solo por las clases populares que, en algunos casos y con el paso del tiempo, ha llegado a entrar, por méritos propios, en las cartas de más de un restaurante de esos de muchos tenedores.

Si en esa ocasión recordamos la receta de los callos a la madrileña, hoy vamos a trabajar con un producto que a los niños de hace unas décadas “nos encantaba”, por llamarlo de alguna manera, y que, para colmo de males, nos lo hacían consumir en esas temporadas en las nos encontrábamos un poquito “debiluchos”, estoy refiriéndome al hígado que, según nuestras madres y abuelas, contenía

mucho hierro y nos ponía de fuertes como ese metal.

Con el hígado del cerdo hemos elaborado muchísimos “ajo pringue”, tantos como a matanzas hemos asistido; filetitos “vuelta y vuelta” con los que no acabábamos de beber agua, por cerca que estuviera el botijo; encebollado y con tomate, más atractivo al paladar, pero sin pasarse... al menos se podían mojar sopillas; frito con ajos, y poco más.

Por eso, después de tantas frustraciones con el dichoso hígado, he descubierto un plato verdaderamente serio, sabroso, resultón..., un paté casero de hígado de cerdo, ideal para tomarlo con una buena tostada en el desayuno, como aperitivo o a la hora que más nos plazca.

Les estoy hablando de la Cachuela de matanza, plato de la gastronomía extremeña, conocido con los nombres de pringue de hígado, caldillo, manteca colorá..., que, seguramente por la proximidad geográfica, se da en bastantes cocinas manchegas. En Infantes, no tengo conocimiento de esta circunstancia, no obstante, nunca es tarde (para adoptarlo) si la dicha es buena.

Ingredientes:

- 1 kilo de hígado
- 700g de manteca blanca de cerdo
- 2 cucharadas de orégano seco
- 5 ajos gordos
- 4 hojas de laurel

- 1 cucharada colmada de sal gorda
- 4 cucharadas colmadas de pimentón dulce de la vera
- ½ vaso de aceite de oliva virgen extra
- 2 pimientos choriceros secos



Elaboración:

En una sartén tostamos un poco las hojas de laurel, solo que se sequen bien, y las reservamos.

Ponemos a remojar los pimientos, limpios y sin pepitas, cubiertos de agua hasta que se ablanden un poco.

Picamos el hígado en trocitos muy pequeños.

Machamos en el mortero los ajos pelados con un poco de sal y las hojas de laurel.

Añadimos el majado al hígado junto al pimiento bien escurrido y muy picado, y mezclamos bien.

Lo dejamos macerar una hora, tapado con un paño limpio, para que absorba bien los sabores (no os preocupéis si se oscurece un poco, es normal).

Ponemos en una cazuela grande el aceite a calentar, a fuego medio, añadimos el hígado, removiendo bien que no se os pegue al fondo.

Cuando veamos que ya está bien frito, que ha cambiado el color rojizo del hígado por el marrón, añadimos el orégano, la sal, el pimentón y la manteca.

Bajamos el fuego al mínimo, y cocemos sin dejar de remover durante 30 minutos, hasta que notemos que el hígado se empieza a deshacer y está tierno.

Dejamos que se enfría un poco durante 30 minutos. Cuando se pueda manipular sin quemarnos, se va vertiendo la cachuela en recipientes de vidrio con tapadera hermética. Durante el proceso de enfriamiento la manteca subirá a la superficie de los recipientes, quedando una capa de unos 2 centímetros (para quien no le guste así, se remueve durante el enfriado para que, cuando se cuaje, quede todo mezclado).

Se puede congelar (para consumirlo es recomendable dejar descongelar a temperatura ambiente durante la noche anterior) o simplemente guardarlo en el frigorífico, donde podremos mantenerlo alrededor del mes.



La Cocinilla



CARROGERÍAS

SEVILLA

S. L.

Rafael Á. Serrano

Fernández de Sevilla

Ctra. C. Real-Murcia km. 122,400

Teléfono 926 36 07 99

VILLANUEVA DE LOS INFANTES