

GASTRONOMÍA MANCHEGA

CALDO DE PATATA

En una sartén con aceite, se sofríe una cebolla partida en rodajas muy finas, un tomate al que previamente habremos quitado la piel, pimiento, un poco de pimentón, patatas partidas en rodajas de un cm. de espesor y unos trozos de bacalao ya desalado.

Una vez que todo está sofrido, se añade agua caliente y se deja cocer en la misma sartén.

Antes de apartarlo se pican en un mortero un diente de ajo y unos granos de cominos y tras machacarlos finamente se le añade el caldo. Para espesar éste, se saca un poco y se deshace en él una yema de huevo; la clara se le echa directamente para que se cuaje. Este caldo se puede hacer con niscalos durante la época que se cogen con facilidad.

POLLO PEREJILERO

Una vez cortado el pollo a trozos, se secan en un paño y se colocan las pequeñas tajadas

en una fuente de barro con mantequilla fresca de cerdo y una cebolla picada sazonándose de sal y pimienta blanca molida.

Cuando se ha dorado el pollo y cocido durante veinte minutos, se le añade mucho perejil picado, así como cuatro tomates bien maduros y pelados. Se remueve bien todo hasta dejar triturado el tomate y se deja hervir durante algunos minutos antes de servir.

BORRACHOS

Se batan las claras a punto de nieve, se juntan las yemas, azúcar y harina; se mezclan con cuchara de madera, agregando una pizca de levadura Royal. Con papel de barba se hace un molde, se cubre con la pasta y se hornea.

Se parte en cuadritos y se riegan con el almíbar. Se espolvorea canela por encima.

Almíbar: 3/4 de litro de agua, 375 grs. de azúcar, un vaso de vino blanco de mesa. Se revuelve todo hasta que se disuelve el azúcar.



Restaurante SANCHO
Hotel DON DIEGO

C/ Ejido de Calatrava, 1
Telfs.. 86 02 67 - 86 12 87
ALMAGRO