

MORTERUELO

La receta nos viene de la provincia de Cuenca, de un mesón, el del Quijote. En plena carretera nacional, con un fondo de molinos en el altozano que el campo hace, camino de Belmonte donde la leyenda se entretreje con la historia.

Nos hace falta:

Conejo de campo.

Liebre.

Perdiz.

Tocino.

Pimentón.

Alcarabea.

Orégano.

Sal.

Pan rallado.

Es un plato mancheguisimo ciento por ciento dado el que la totalidad de sus componentes es la caza.

Se hace de esta manera:

En una olla se pone a cocer la liebre, perdiz y el conejo.

Una vez cocido se desmenuza todo, se quita huesos y tendones. Se deja los higadillos y todo lo demás.

En una sartén ponemos a freír el tocino. En la grasa que desprenda echamos el pan rallado, añadiéndose luego la caza anteriormente desmenuzada. Añadimos agua y lo dejamos cocer lentamente.

Finalmente añadimos el orégano, alcarabea y sal.

Se ha de servir muy caliente.

UN POSTRE

Pertenece este postre a la cocina castellana también.

Se le conoce bajo la denominación de SUSPIROS DE MONJA, se trata de un dulce excelente.

Nos hace falta:

6 claras de huevo, batidas a punto de nieve.

100 gramos de azúcar.

Una pizca de canela molida.

Una ramita de canela.

1 litro de leche.

2 bolas de helado de vainilla.

4 yemas de huevo.

Cáscara de limón y naranja.

Así se confecciona:

Se cuece medio litro de leche, junto con el helado. Cuando comienza a hervir, con la ayuda de una cuchara grande, se introducen porciones de clara de huevo aderezada hasta que cuajen. Habremos puesto azúcar al gusto.

Se reserva la leche de la cocción y los suspiros se colocan en una fuente de servir.

En el otro medio litro de leche, echamos una ramita de canela, las cáscaras de naranja y de limón y más azúcar. Cuando comienza a hervir, se incorporan las yemas y la leche que teníamos reservada, se bate bien, se cuele y se vuelca sobre los suspiros.

Los dejamos enfriar espolvoreando con canela molida.

Manolo

**Gerchani**
ALTA PELETERÍA
TRINIDAD, 16.
TEL. 22 97 12 / TOLEDO

**Gerchani**
ALTA COSTURA DE NOVIAS, MADRINAS Y FIESTA
C/ de la Plata, 10 - Tel. 22 74 03 - TOLEDO