

# PLATOS TÍPICOS DE CALZADILLA

## Floretas

### **Ingredientes:**

- Vaso pequeño de leche
- 9 cucharadas de harina
- 2 Huevos
- 3 Cucharas de aceite
- Un poco de sal.
- Abundante aceite para freirlas
- Azúcar, miel o canela.
- Molde para hacer las flores.



### **Preparación:**

En un bol donde quepa el molde, se mezclan huevos, harina, vaso de leche, aceite y la sal. Dejamos reposar la crema. Impregnamos el molde con el aceite caliente. Luego llenamos el molde con la crema sin llegar al borde superior. Metemos el molde en el aceite, eso provoca que la flor se desprenda y dejamos que se fría.

Una vez hechas, se le echará miel, canela, azúcar, según el gusto de cada uno.

## Perrunillas

### **Ingredientes:**

- 250 g. de manteca
- 6 cucharadas de azúcar
- 6 huevos
- Harina
- 1 copa de aguardiente
- 1 cucharada de canela molida



### **Preparación:**

Se bate la manteca y se añaden las yemas de los huevos poco a poco y el azúcar. Se agrega el aguardiente y la canela y la harina hasta que quede una masa fina y blanda. Se deja reposar esta masa a temperatura ambiente y se hacen trozos pequeños. Se ponen en un recipiente plano y de metal y se cuecen en el horno a temperatura fuerte.

## Retorcios

### **Ingredientes:**

- 1 litro de aceite
- Harina
- 1 litro vino blanco
- Una pizca de sal.
- Un poco de azúcar.
- Anís en grano.



### **Preparación:**

Se mezclan todos los ingrediente. Se echa la harina que admita la masa, hasta que se despegue de las manos. Se envuelven pedazos de masa en cañas y se sumergen en el aceite. Poco a poco se saca la caña y se les da vueltas hasta que estén fritos. Se sacan del aceite y se escurren. Se rebozan en una mezcla de azúcar con un poco de harina.

## Torrijas

### **Ingredientes:**

- Pan del día anterior
- Huevos
- Leche
- Miel.
- Canela.
- Aceite.
- Azúcar.



### **Preparación:**

Se calienta la leche con una ramita de canela y el azúcar . Se cortan rebanadas de pan de 2 centímetros y se mojan en la leche. Se rebozan en huevo y se frien en aceite bien caliente. Una vez fritas se escurren y se untan con miel y canela.

## Magdalenas

### **Ingredientes:**

- o 3 huevos.
- o ¼ litro de leche
- o ¼ kg de azúcar.
- o ¼ litro de aceite.
- o 1 kg de harina.
- o Raspaduras de limón: 1 unidad.
- o 1 cucharadita de levadura.
- o Moldes de papel



### **Preparación:**

En un recipiente hondo se baten los huevos, se añade la raspadura de limón y la leche. Cuando esté todo ligado se le echa el aceite de oliva crudo, el azúcar, la levadura y la harina que admita (tiene que quedar la pasta clarita, no muy espesa como una masa).. Después, se pasa a rellenar cada molde hasta la mitad, se le espolvorea por encima un poco de azúcar y se mete en el horno a temperatura media, más o menos un cuarto de hora. (Hasta que las magdalenas hayan subido y se colorean por encima).

## Sopa de ajos

### **Ingredientes:**

- o 4 dientes de ajos.
- o 200 gr de jamón troceado
- o 4 cucharadas de aceite de oliva.
- o 1 trozo de pan duro.
- o sal.



### **Preparación:**

Se pone el aceite con los ajos troceados, el jamón y unas cortezas de pan en forma de dados. Se refrie todo y se le agrega el agua que se desee, se añade sal y se deja hervir.

## Sopa de tomates

### **Ingredientes:**

- o 1 kg de tomates.
- o 1 cebolla.
- o 1 pimiento.
- o 4 dientes de ajo.
- o 1 ramita de orégano.
- o 2 hojas de laurel.
- o ½ kg pan duro
- o 1 litro de agua
- o 1/8 de aceite
- o sal



### **Preparación:**

Se pone al fuego la sartén con aceite. Se refrién los tomates, cebolla y el pimiento todo junto. Una vez frito se le agrega el laurel y el agua. Se deja hervir otro rato y al final se le añade los ajos, que tendremos machacado previamente. Se retira del fuego. Se tiene el pan miguado en la cazuela, donde se vacía el contenido de la sartén listo para servir con higos o uvas.

## Sopa de patatas

### **Ingredientes:**

- o Patatas.
- o Sal.
- o Agua.
- o Ajos.
- o Pimienta.
- o ½ kg pan duro
- o Aceite de oliva.
- o Perejil.



### **Preparación:**

Se refrién un poco las patatas, se le echa la pimienta, se le hace un machado de ajo, perejil, sal y pimienta y se cuece todo con agua. Después se vacían en una cazuela que contiene el pan miguado. Se les da un hervor y se sirven calientes.

## Gazpacho extremeño

### **Ingredientes:**

- o 3 dientes de ajo
- o 200 gr. de pan duro
- o 1 pepino
- o 1 pimiento verde
- o Vinagre
- o Sal
- o Aceite de Oliva
- o 1 tomate



### **Preparación:**

Ponemos el pan en remojo. Picamos los ajos, el tomate y el pimiento verde. Le echamos sal, aceite y vinagre. Se pasa todo por la batidora y el pasapurés. Le echamos el agua. Picamos el pepino en trocitos pequeños.

## Gazpacho de poleo

### **Ingredientes:**

- o Poleo
- o Huevos
- o Sal
- o Pan
- o Aceite de oliva
- o Vinagre
- o Ajos



### **Preparación:**

Primero se cuecen los huevos. Después se hace un machado con el poleo, los ajos y la sal y se le añaden los huevos cocidos para macharlos también junto al otro machado. Posteriormente, se unen todos los ingredientes, se les echa agua, aceite de oliva y vinagre y se mueve todo bien. Ya está listo para servir.

## Cocido extremeño

### **Ingredientes:**

- o Garbanzos
- o Carne de pecho de cordero
- o Un hueso de caña de ternera
- o Tocino fresco
- o Tocino añejo
- o Muslo de gallina
- o Morcilla bofera
- o Morcilla de sangre fresca
- o Chorizo
- o Sal
- o Patatas
- o Agua



### **Preparación:**

Se ponen los garbanzos en remojo en agua templada y con un poquito de sal la noche antes. Al día siguiente, se escurren los garbanzos y se ponen a cocer con todos los ingredientes a fuego lento en una olla de barro. Con el caldo se suele hacer una sopa de fideos para comerla de primer plato.

## Patatas con arroz y bacalao

### **Ingredientes:**

- o Aceite
- o Media cebolla
- o Pimenton verato
- o Bacalao
- o Perejil
- o Ajos
- o Patatas
- o Arroz
- o Laurel



### **Preparación:**

En una cazuela se pone aceite y se frie la cebolla. Cuando esté dorada se echa el pimentón y el bacalao y se da un par de vueltas para que se dore. A continuación se echa las patatas y el arroz y se rehoga todo. A continuación se cubre de agua y se le echa un machado de ajo y perejil y la sal y una hojita de laurel y se deja cocer 20 minutos a fuego fuerte.

## Arroz con liebre

### **Ingredientes:**

- Arroz
- Liebre
- Tocino
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel.



### **Preparación:**

Se trocea la liebre y se corta el tocino en trocitos pequeños. Se refrie la cebolla troceada en un poquito de aceite de oliva. Cuando éstas están doradas se añade el tomate y el pimiento troceados. Después se añaden los trozos de liebre y los trocitos de tocino. Posteriormente, se le echa agua y el laurel. Cuando la liebre está bien cocida, se le añade el arroz.

## Gallina a la pepitoria

### **Ingredientes:**

- gallina: 1 unidad
- aceite: 1/2 litro
- vino: 1 litro
- cebollas: 1/2 kg
- ajos: 2 cabezas
- laurel: 2 hojas
- huevo: 4 unidades
- almendra cruda: 8 unidades
- perejil: unas ramitas
- pimienta blanca: 4 bolas
- sal



### **Preparación:**

Se Trocea la gallina y se refrie bien. Se introduce en la olla con todos los ingredientes, las cebollas y ajos enteros.

Los huevos se cuecen. Se pica la clara y se aparta en un plato y la yema se machaca junto con el hígado, las almendras y la pimienta en un mortero.

Todo se pone a hervir junto con el vino. Si no queda cubierta de caldo se agrega un vaso de agua. Añadimos el laurel dejando cocer hasta que esté bien hecha la carne.

Se presenta en una fuente con la clara de huevo por encima.

## Migas

### **Ingredientes:**

- Pan duro
- Ajos
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua
- Torrezno de cerdo



### **Preparación:**

Se miga el pan muy menudo y se coloca en un recipiente. Se le va añadiendo agua poco a poco y removiendo el pan hasta que éste se empape un poquito, sin que se deshaga. Se le añade un poco de sal. Esto se deja reposar durante un buen rato. Después se frien los ajos y el torrezno troceado y se le añade el pan remojado, sin dejar de removerlo continuamente para que las migas queden sueltas. Una vez que están doraditas se retiran del fuego y se sirven.

## Ancas de ranas fritas

### **Ingredientes:**

- Ancas de ranas
- Sal
- Harina
- Huevo
- Aceite de oliva



### **Preparación:**

Se rebozan las ancas de rana en harina y huevo y se frien en una sartén con aceite muy caliente, con mucho cuidado para que no se peguen. Una vez fritas ya están listas para comer.

## Tencas fritas

### **Ingredientes:**

- Tencas
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre



### **Preparación:**

Se lavan las tencas, quitándoles previamente las tripas, con agua y vinagre para que no resbalen. Después se le pone un poco de sal y se frien. Unas vez fritas se sirven bien calientes.

## Tortilla de espárragos trigueros

### **Ingredientes:**

- Espárragos trigueros
- Cebolla
- Aceite de oliva
- Huevos
- Sal



### **Preparación:**

Se cortan los espárragos en trocitos y se refrién con cebolla y sal. Se batén los huevos y se envuelve el refrito con el huevo batido. Después se cuaja en una sartén.

## Tencas en escabeche

### **Ingredientes:**

- Tencas
- Ajos
- Laurel
- Cebolla
- Vinagre
- Aceite
- Sal



### **Preparación:**

Se frien las tencas saladas en abundante aceite y se retiran en una olla. En ese mismo aceite se frien muchos ajos, el laurel y un poco de cebolla, tiene que quedar muy frito. Se retira la sartén del fuego y cuando este frío el aceite se incorpora el vinagre. Se incorpora esta salsa a las tencas. Se les da vueltas para que se tome el escabeche.

## Frite de cabrito

### **Ingredientes:**

- carne de cabrito: 5 kg
- aceite de oliva: 1 litro
- vino blanco: 1 litro
- patatas: 2 kg
- pimiento en rama: 1 unidad
- Pimiento molido: 2 cucharadas
- ajos: 2 cabezas
- laurel: 2 hojas
- perejil y sal



### **Preparación:**

Troceada la carne, se refrié, sin dejar de moverla. Cuando está dorada se le agrega el pimentón. Se dá una vuelta y se añade el vino, un vaso de agua y el laurel. Dejamos hervir, removiendo hasta comprender que está hecha. Entonces se añaden las patatas en trozos grandes. Se deja hervir. Al final se le pone el machao de ajo y perejil, retirando del fuego a los cinco minutos, listo para servir.

## Perdices escabechadas

### **Ingredientes:**

- o 6 perdices de 300 gr
- o 3 dl. de aceite
- o 1/2 l. de agua
- o 1/2 l. de vinagre
- o 8 hojas de laurel
- o 2 cebollas
- o 20 bolas de pimienta negra
- o 6 cabezas de ajos
- o Sal



### **Preparación:**

Se pelan y se lavan las perdices y se dejan desangrar. Se cortan las cebollas, cada una en cuatro trozos. Se colocan las perdices en un recipiente y a continuación se añaden las cebollas, los ajos, la pimienta negra, el laurel, el agua, el aceite, el vinagre y la sal. Se hierven a fuego lento hasta que estén tiernas y se dejan enfriar. Se pueden servir frías o calientes.

## Caldereta extremeña

### **Ingredientes:**

- o De 1 a 1/2 kg de Cordero o cabrito.
- o 250 gr. de cebolla.
- o 1 decilitro de aceite.
- o 1/2 litro de vino.
- o 1 hoja de laurel.
- o 1 cucharada de harina.
- o 1/2 litro de caldo o de agua.
- o Perejil picado.
- o Sal.



### **Preparación:**

Cortar el cordero a trozos del tamaño de un nuez y sazonarlo.

Poner al fuego el caldero con el aceite, cuando esté caliente freír los ajos pelados y enteros. Cuando estén fritos, sacarlos y reservar.

Echar en el aceite caliente los trozos de cordero y el hígado entero. Rehogarlos a fuego vivo y moviéndolos con la espumadera hasta que estén dorados. Retirar, entonces, el hígado y añadir la cebolla picada y el laurel. Cuando esté dorada la cebolla, espolvorear con pimentón y echar el vino. Seguir removiendo hasta que se reduzca el vino. Incorporar la harina, rehogar un poco y añadir el caldo, dejar cocer 45 minutos.

Machacar en el mortero los granos de pimienta, los ajos fritos y el pimiento morrón con unas gotas de aceite. Cuando esté muy fino, añadir el hígado de cordero frito y formar una pasta que se diluirá con un poco de salsa del cordero o con un cazo de agua caliente. Se mezcla esta pasta con el cordero, se añade el perejil picado, se pone de nuevo al fuego y se deja cocer unos 10 minutos más

## Cangrejos de río

### **Ingredientes:**

- o 1 kilo de cangrejos de río
- o Una cucharadita de harina
- o 2 vasos de caldo de carne
- o Pimentón de la Vera
- o Media cabeza de ajo
- o Perejil
- o Guindilla
- o Pimienta molida
- o Sal
- o Agua
- o Aceite



### **Preparación:**

Se fríen en aceite los ajos, se sacan y se reservan.

Se rehogan, en el mismo aceite, los cangrejos, hasta que estén rojos.

Se añaden la harina, el pimentón y el caldo de carne.

Se machan los ajos reservados con el perejil y se agrega al preparado.

Igualmente, se incorporan la hoja de laurel, la pimienta molida y la guindilla, corrigiendo a gusto, si hiciera falta sal.

Se deja cocer un cuarto de hora.

## BURRANCO (Plato típico de Los Cristos)

### Ingredientes:

- Burranco
- Sal
- Ajo
- Aceite
- Pimientos rojos secos
- Vino blanco
- Perejil
- Pimentón picante
- Agua



### Preparación:

En un mortero se pica ajo, sal y aceite.

Se unta el burranco previamente troceado con el machado anterior y se deja reposar un día.

Se fríe el burranco con abundante aceite, con ajos enteros y 4 pimientos rojos secos. Cuando este dorado se le añade vino hasta que se tome la carne.

Por último se le echa por encima otro machado de ajo, perejil, medio pimiento rojo seco, un poco de pimentón picante (esto es opcional) y un poco de agua para que cueza todo. Y listo para comer EN LAS FIESTAS.