

Los textos e ilustraciones de este trabajo pertenecen a la obra de Lorenzo Díaz, *La cocina del Quijote* (Alianza Editorial, Madrid, 2003) .

CANUTOS

INGREDIENTES

¼ de litro de aceite frito
¼ de litro de vino blanco
¼ de litro de zumo de naranja
Ralladura de limón
Ralladura de naranja
Harina, la que admita

MODO DE HACERLO

Se mezclan todos los ingredientes menos la harina, que se incorpora poco a poco, hasta hacer una masa que no se pegue a las manos. Con ella se hacen unas láminas finas con las que se forran unos trozos de caña. Éstos se fríen en aceite caliente, que hará que se desprendan las láminas. Cuando estén doradas se sacan y se espolvorean con azúcar y canela.

(Dulce típico de Valdepeñas)

OREJAS DE FRAILE

INGREDIENTES

Huevos
Harina
Agua
Aceite
Azúcar
Canela

MODO DE HACERLO

Se baten los huevos enteros. Por cada huevo se pone una cucharada de harina y medio cascarón de agua. Se pone aceite a freír en cantidad, se moja la paleta en el aceite caliente, se saca y se moja en el caldo, se vuelve a meter en la sartén. Se espolvorea con azúcar y canela.

(Dulce típico de Campo de Criptana)

VIEJAS

INGREDIENTES

¼ de litro de aceite frito
Ralladura de limón
¼ de litro de zumo de naranja
¼ de kilo de azúcar
Harina, la que se necesite

MODO DE HACERLO

Se hacen tortitas lo más finas posible, se les hace un agujerito en el centro para que no suban y se fríen en aceite y después se pasan por azúcar y canela.

(Dulce típico de La Solana)



TORTA DE ALCÁZAR

INGREDIENTES

Leche
Harina
Huevos
Azúcar

MODO DE HACERLO

Se hace una pasta con leche, harina, huevos y azúcar y se reparte sobre unas hojas de papel blanco. Se cuecen al horno.

(Dulce típico de Alcázar de San Juan)



CORDIALES

INGREDIENTES

12 claras batidas a punto de nieve
1 kilo de almendras
½ kilo de azúcar

MODO DE HACERLO

Se mezcla todo bien y se hacen pirámides. Se pone a horno suave hasta que están doradas.

(Dulce típico de Campo de Criptana)



FLORES

INGREDIENTES

Leche
Harina
Aceite
Azúcar

MODO DE HACERLO

Con medio litro de leche y harina se hace una pasta que no puede ser ni espesa ni clara.

En una sartén se pone aceite a calentar y dentro el molde de las flores para que se caliente bien. Una vez caliente el aceite y el molde, se saca este último, se mete en la pasta y, ya impregnado, se vuelve a meter en el aceite para que se fría, cuidando que la pasta no lo cubra del todo, pues en tal caso no se desprenden las flores del molde. Se va repitiendo la operación tantas veces como pasta tengamos. Al sacarlos se rocían con azúcar. También se pueden bañar con miel.

(Dulce típico de las provincias manchegas)

OREJETAS

INGREDIENTES

Huevos
Aceite
2 cucharadas de azúcar por huevo
2 cucharadas de leche por huevo
2 cucharadas de anís o cazalla por huevo
1 limón por huevo
3 ó 4 papelillos de gaseosas por huevo
Harina

MODO DE HACERLO

Para hacer la masa: por cada huevo se echan dos cucharadas de aceite frito, dos cucharadas de azúcar, dos cucharadas de leche y dos de anís o cazalla (no dulce), la raspadura de un limón y tres o cuatro gaseosas (tres o cuatro de papel azul) mezclado todo para que no queden grumos. Se añade harina para que la masa esté dura.

Se pone un poco de harina sobre una superficie lisa y, sobre la harina, se extiende la masa a tiras, con la ayuda de una botella o de un rodillo, y después se corta en forma de rombos. Se fríen en aceite muy caliente y, una vez fuera de la sartén, se le echa azúcar por encima.

(Dulce típico de los pueblos de Albacete)

SUSPIROS

INGREDIENTES

12 huevos
Azúcar
700 gramos de almendras peladas
Raspadura de limón

MODO DE HACERLO

A diez claras de huevos se le añade el azúcar necesario y se baten bien hasta ponerlas a punto de nieve. Se agregan setecientos gramos de almendras peladas, astilladas y tostadas y un poco de raspadura de limón. En una bandeja metálica de horno se hacen montoncitos con una cuchara y se ponen al horno suave.

(Dulce típico de Albacete)

PEPAS

INGREDIENTES

6 huevos
½ sobre de levadura
Raspadura de limones
1 flan de sobre
3 kilos de harina
½ litro de aceite
1 litro de leche
½ kilo de azúcar
1 caja de papelillos de gaseosa

MODO DE HACERLO

Se amasa todo junto y se deja en reposo hasta que la masa suba. Entonces se cogen trozos pequeños de la misma, se estiran retorciéndolos en forma de caracolas para que salgan muy hojaldradas. Se meten al horno y al sacarlas se les pone azúcar.

(Dulce típico de Abenjibre y Albacete)

ROLLOS ILUSTRADOS

INGREDIENTES

14 huevos
½ kilo de harina
½ kilo de azúcar
½ litro de aceite

MODO DE HACERLO

Se baten los huevos, dejando apartadas cuatro claras que se utilizarán después. Cuando están batidos se les va entrando poco a poco el aceite, dejando un poco, en reserva, para untar los rollos. A continuación se incorpora la harina y se bate mucho con las manos hasta que la masa haga agujeros. Se cogen pequeñas porciones de esta masa para hacer rollos, que se colocan encima de los papeles untados de aceite, y se meten al horno.

Para ilustrarlos se baten las claras a punto de nieve que estén muy firmes, incorporándoles azúcar, y con esto se adornan.

(Dulce típico de Albacete)

PAN BENDITO

INGREDIENTES

½ kilo de masa de pan
Manteca
Aceite crudo
Harina
400 gramos de miel
Almendras

MODO DE HACERLO

Se toma medio kilo de masa de pan, se le pone un poquito de manteca y aceite crudo y se le va metiendo poco a poco más aceite, procurando que la masa quede blanda. Se extiende en una fuente poniéndole debajo un poco de harina para que no se pegue la masa. Se deja en reposo hasta que sube y antes de meterlo en el horno se le hacen todo alrededor unos cortes con unas tijeras, en forma de picos, y las esquinas se doblan formando como un retorcido.

En un cazo se ponen dos o tres cucharadas de aceite crudo y unos 400 gramos de miel. Se acerca a la lumbre para que se dore. Se vierte de “matalauva”. Se adorna toda ella con almendras sin pelar y se mete al horno. Al sacarlo, se termina de poner la miel que teníamos apartada. Se toma frío.

(Dulce típico de Albacete)

AGUAMIEL

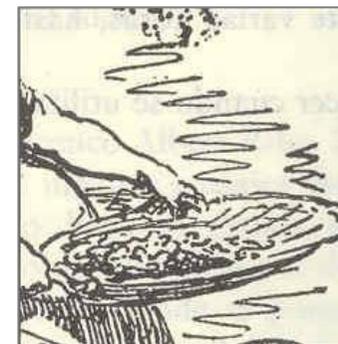
INGREDIENTES

Miel
Cortezas de naranja
Mosto
Vino blanco

MODO DE HACERLO

Agua de miel hervida. Se deja algún tiempo hasta que toma el gusto a mosto, se hierve con cortezas de naranja y se le echa alguna botella de mosto y vino blanco.

(Dulce típico de Huete)



TORTILLA DE MIEL

INGREDIENTES

Pan
Huevos
Azúcar
Limón
Miel
Agua

MODO DE HACERLO

Se hace en Semana Santa. Se cortan rebanadas de pan, se fríen un poco, se baten huevos, y se agrega azúcar y ralladura de limón. Se hace una tortilla con el huevo batido y el pan frito. Se pone miel a diluir con un poco de agua, se pone en ella la tortilla y se deja cocer hasta que se reduzca el agua.

(Dulce típico de San Clemente)

HOJUELAS

INGREDIENTES

(Pueden aumentarse o reducirse las cantidades)

6 huevos
1 vaso de agua
Harina
Aceite
Miel

MODO DE HACERLO

Se baten los huevos, luego se les añade el vaso de agua. Se va añadiendo harina hasta conseguir una masa suficientemente dura que permita cogerse con las manos, sin pegarse. Se cortan tortas pequeñas que se extienden sobre la mesa con una botella para que queden muy delgadas, casi del grosor del papel. Luego se corta en cuadraditos que se fíen en aceite, se colocan en una fuente y se los rocía con agua de miel.

(Agua de miel: con poca cantidad de miel, se pone al baño María, añadiéndole agua hasta conseguir el “aguadulce”).

(Dulce típico de la provincia de Cuenca)

MELINDRES DE NUEZ

INGREDIENTES

6 huevos
100 gramos de azúcar
Sal fina
Anís
Harina
50 gramos de nueces

MODO DE HACERLO

Batir cinco yemas y un huevo entero, añadiéndole cien gramos de azúcar, un pellizco de sal fina y otro de anís. Cuando todo esté batido, se le va agregando la harina hasta formar una masa compacta, se añaden otros cincuenta gramos de nueces machacadas, se les da forma de medio huevo y se pone unos minutos al horno.

(Dulce típico de Sigüenza)

MONILLAS

INGREDIENTES

Miel
Harina
Agua
Aceite

MODO DE HACERLO

Se bate miel y harina con unas cucharadas de agua; la pasta se va echando a cucharadas sobre el aceite hirviendo, lo que produce una fruta de sartén irregular.

(Dulce típico de Brihuega)



BORRACHOS

INGREDIENTES

4 huevos
25 gramos de harina por cada huevo
25 gramos de azúcar por cada huevo
Levadura

MODO DE HACERLO

Se baten las claras a punto de nieve, se juntan las yemas, el azúcar y la harina: se mezcla con cuchara de madera, agregando una pizca de levadura. Con papel de barba se hace un molde, se cubre con la pasta y se hornea. Una vez cocida, se parte en cuadritos y se riega con el almíbar. Se espolvorea con canela por encima.

Almíbar: $\frac{3}{4}$ de litro de agua, 365 gramos de azúcar, 1 vaso de vino blanco de mesa. Se mezcla todo hasta que se disuelva el azúcar.

(Dulce típico de Cogolludo)

PUCHES

INGREDIENTES

Agua
Anises
Cáscara de naranja
Harina
Azúcar
Pan
Azúcar molida

MODO DE HACERLO

En un perol se pone agua a cocer, con anises y cáscara de naranja; se deja cocer bastante rato y se cuele.

Se disuelve harina con agua fría y azúcar. Se cuele para quitarle los grumos. Se echa sobre el agua anterior cuando está hirviendo, sin dejar de mover. Se deja cocer durante quince minutos. Se fría aceite con una cáscara de naranja y se echa encima de los puches, mezclándolo todo bien.

Se fríen coscurros de pan, que se ponen en una fuente, y sobre ellos los puches, que se espolvorean con azúcar molida.

(Dulce típico de la provincia de Toledo)

GALLETAS DURAS

INGREDIENTES

13 huevos
1,250 kilos de azúcar
2 kilos de harina
30 gramos de bicarbonato amónico
Ralladura de limón

MODO DE HACERLO

Se baten los huevos con el azúcar. Cuando están batidos se incorpora la harina poco a poco, amasando bien para que la masa quede fina. Se añade la ralladura de limón y el bicarbonato.

Se estira la masa, haciendo las galletas con un molde; se colocan sobre una placa de horno. Se untan con huevo batido, se espolvorean de azúcar y se cuecen a horno fuerte.

(Dulce típico de Santa Olalla)

PREFACIO

Como ya saben vuestras mercedes, el trabajo y peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas. Así, la muy alta señora Dulcinea del Toboso, por loa y alabanza de sus virtudes, así como por solaz de nuestros estómagos, ha tenido a bien desvelarnos algunos de los secretos que entre sus pucheros andan alojados. Estén avisados y con estas sencillas recetas de los lugares castellanos podrán preparar vuestras mercedes algunos confites y melindres con que regalarse. Amén.



LEBRIJA



LA REPOSTERÍA DE DULCINEA

DÍA DEL LIBRO
23 de abril de 2013