

RECETAS DE LA GASTRONOMÍA EXTREMEÑA

CACHUELA EXTREMEÑA



INGREDIENTES: 500 gr. de manteca blanca de cerdo ibérico, 250 gr. de hígado de cerdo, 5 dientes de ajo pelados, 1/2 cucharadita de pimienta negra molida, 1/2 cucharadita de comino molido, 1/4 cucharadita de sal fina y 2 cucharaditas de Pimentón dulce de La Vera.

PREPARACION:

Ponemos en una sartén grande la manteca y dejamos que empiece a derretirse. Cuando esté medio derretida se agregan los ajos picados, el hígado y la pimienta y se deja cocinar a fuego lento unos 10 minutos.

Una vez que el hígado esté hecho, se saca todo de la manteca y se deja enfriar un poco.

Se pone en una batidora y se tritura junto con un poco de la manteca tibia. Según los gustos de cada cual, se tritura hasta que quede muy fino o un poco grueso, del tipo paté de campaña.

Una vez triturado se vuelve a poner en la sartén ya fuera del fuego con el resto de la manteca derretida y se le agrega el comino, la sal y el pimentón de La Vera, teniendo cuidado que todo se mezcle bien y no se queme el pimentón con el

calor residual de la manteca. Se le da unas vueltas, se prueba de sal y se deja enfriar un poco.

Cuando se pueda manipular sin quemarse, 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 y no ocurra esto, se remueve durante el enfriado el contenido de vez en cuando para que, cuando se cuaje, quede todo mezclado.

MIGAS EXTREMEÑAS

Prácticamente puedes degustar este plato típico en cualquier parte de Extremadura por su sencillez a la hora de elaborarlo, pero solo aquí puedes disfrutarlo por la gran naturaleza de sus materias primas y por el sabor conseguido en la dedicación al prepararlo.



INGREDIENTES: Un pan (preferentemente del día anterior), Torreznos, Chorizo, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cabeza de ajos, Sal, Aceite de Oliva, Pimentón dulce (opcional) y Café (opcional).

PREPARACIÓN:

Picar el pan en lascas finas y pequeñas, para ello debe estar duro y asentado, pero no quebradizo. Deben quedar como para unas sopas algo más gordas y pequeñas.

Una vez cortadas se ponen en una cazuela y se humedecen con un poco de agua ligeramente salada. El pan debe quedar ligeramente húmedo pero sin que chorree. Se tapa con un paño y se dejan reposar al menos 2 horas. Se calienta el aceite en una sartén, se añade los torreznos y cuando estén bien dorado se retiran, el mismo proceso para los chorizos, los pimientos y los dientes de ajo.

Cuando el ajo esta dorado se retira del fuego se añade el pimentón, y a continuación un poco de agua y sal. Se pone al fuego fuerte y se vierte las migas. Remover fuerte para que las migas se queden bien mezcladas. Bajamos el fuego y seguimos removiendo 30 minutos.

Se sirven la migas en una fuente y en otra los torreznos, chorizos, pimientos y ajos. Tradicionalmente se suelen acompañar con un vaso de café con leche, incluso mezclándolo.