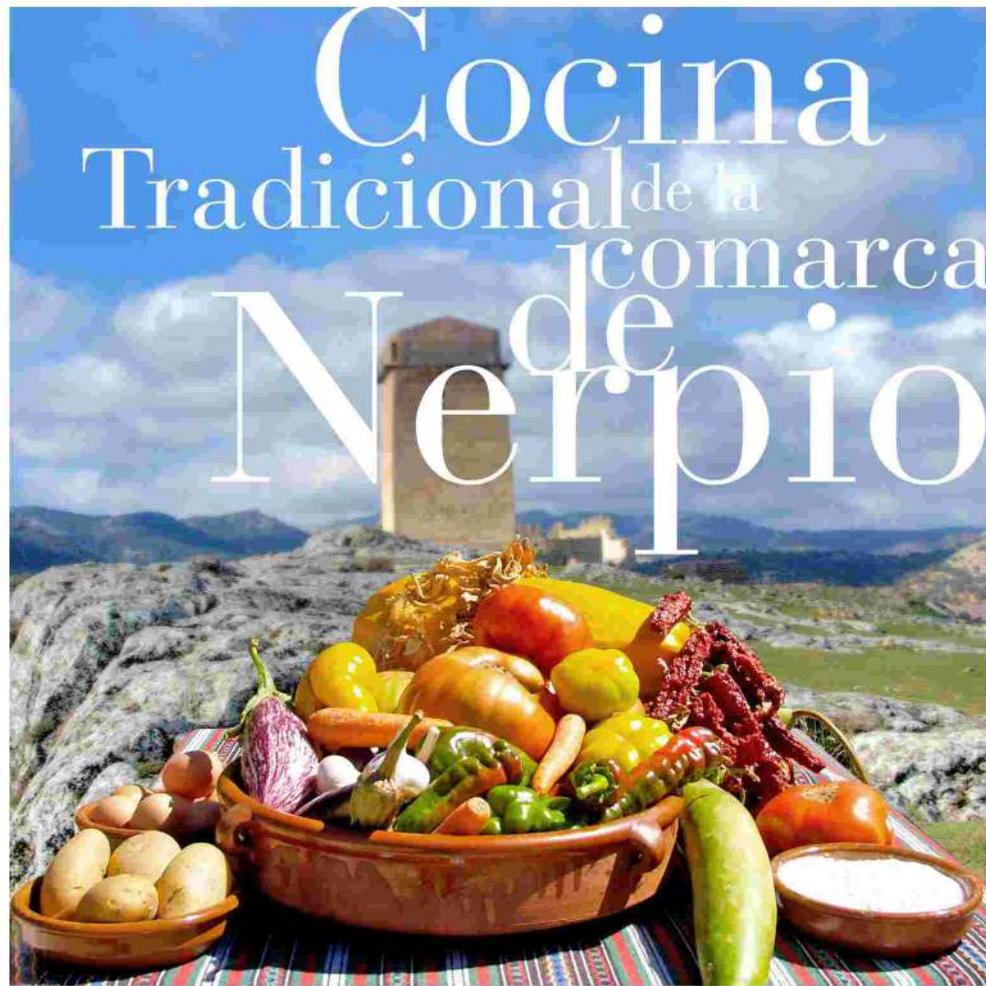


Parque
Cultural de
Nerpio



www.castilla-artes.com

Cocina Tradicional de la comarca de Nerpio



prólogo



Estimado lector:

Con la acelerada modernización del medio rural, costumbres y hábitos ancestrales están desapareciendo de nuestra memoria cultural casi sin darnos cuenta. Este olvido inconsciente puede hacernos perder en sólo unos años identidades que se han ido fraguando durante muchas generaciones.

Conscientes de ello y aprovechando una convocatoria de ayudas a las publicaciones locales de la Excma. Diputación de Albacete y del saber y la plena disposición de la cocina del restaurante “Los Enebro”, nos propusimos el rescate de algunas recetas de nuestra cocina tradicional; cocina que nuestros mayores heredaron de sus mayotes y nosotros deberíamos transmitir a las siguientes generaciones.

Son recetas ancestrales nacidas en tiempos en que los guisos de carne estaban reservados a capellanes y nobles y sólo en los casos de parturientas primerizas, el pueblo llano accedía al caldo de gallina.

Estos guisos estaban condicionados siempre a los recursos que en cada momento del año aportaba el huerto familiar como la patata, las legumbres y los cereales en forma de harinas, ingredientes básicos de los distintos preparados.

Afortunadamente en esta guía no están todos lo que son pero sí son lo que hemos considerado más representativos o con más riesgo de desaparecer. Auténticos tesoros etnográficos y otro motivo más de disfrute para visite el Parque Cultural de Nerpio.

F. Moreno Gómez. Concejal de Cultura.

índice

Ajo de patatas	4
Ajo mortero	5
Andrajos	6
Atascaburras	7
Ajo modorro	8
Ajo pringue	9
Migas de trigo	12
Lomo de orza	13
Olla de aldea	14
Olla frita	15
Arroz dulce	16
Huevos dulces	17
Pastel de nueces	18
Licores	19
Mapa de situación	10-11

Ajo de patata

Patatas, ajo, pimiento choricero seco, pimentón, agua y sal.

Se cuecen las patatas y se pasan por el pasapurés, aparte se hace un sofrito con el ajo, el pimiento troceado y el pimentón, cuando esté a punto se le añade la patata y se mezcla todo bien. Se le añade agua hasta obtener un puré consistente.



Ajo mortero

Patata, tomate, pimiento, ajo, aceite de oliva y sal.

Se cuecen las patatas, el tomate y el pimiento, y se pasan por el pasapurés, después de le añade ajo crudo picado y aceite de oliva y agua hasta obtener un puré fino.



Andrajos

Harina, cebolla, morcillas, patatas, zanahoria, ajo, pimiento, pimentón laurel y agua.

Se hace un sofrito con la cebolla, patata, zanahoria, ajo y la morcilla frita desmigajada, añadiendo al final el pimentón. Para que no se queme se le añade agua. Luego el laurel y el pimienta. Se deja cocer 15 minutos, momento en que se extrae un poco de caldo. Añadiremos harina a este caldo hasta hacer una masa de pan. Con esta masa separada en pequeñas bolitas, haremos tortas lo más finas posibles y la añadiremos al caldo. Lo dejaremos cocer sin parar de remover.



Atascaburras

Patatas, bacalao, ajo, huevos, aceite de oliva, nueces y agua.

Cocer las patatas con piel y por separado el bacalao.

Pelar las patatas y pasarlas por el pasapurés, añadiendo el ajo bien picado, el bacalao desmigajado y el aceite. Si se queda muy espeso, añadiremos el agua en la que hemos cocido el bacalao hasta conseguir la consistencia de puré.

En el plato, decorar con las nueces y con el huevo duro.



Ajo modorro

Ajo, pimiento seco, sal, harina, aceite de oliva y agua.

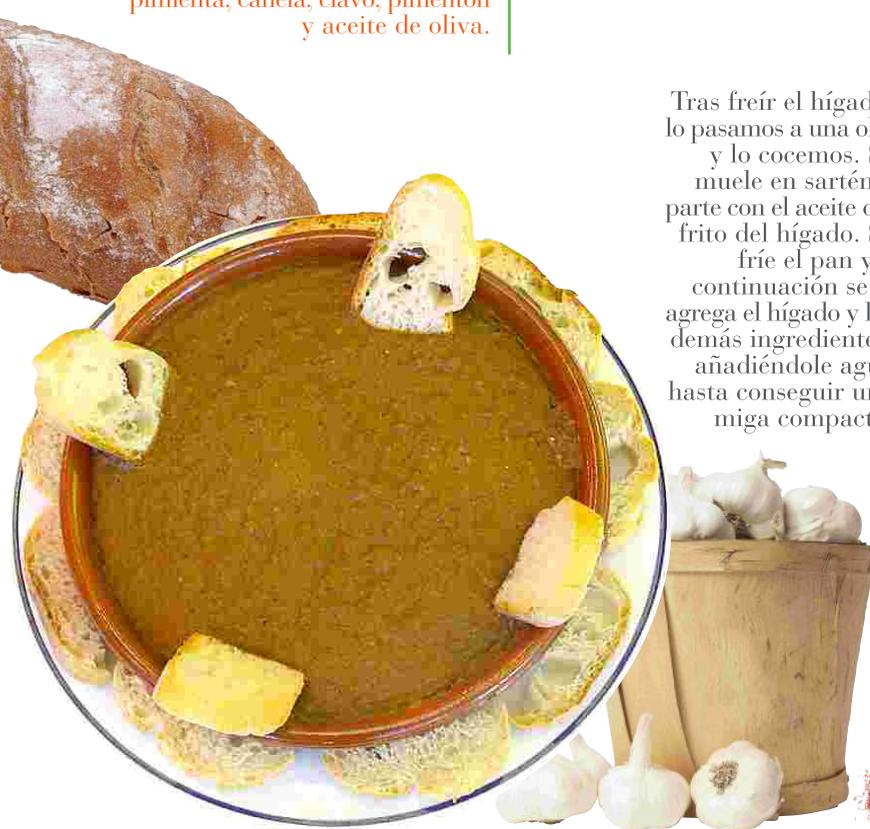
Se sofríe el ajo y el pimiento seco. Añadimos agua y sal. Por último, añadiremos la harina poco a poco sin dejar de remover.



Ajo pringue

Ajo, hígado de cerdo, pan rallado, pimienta, canela, clavo, pimentón y aceite de oliva.

Tras freír el hígado, lo pasamos a una olla y lo cocemos. Se muele en sartén a parte con el aceite del frito del hígado. Se fríe el pan y a continuación se le agrega el hígado y los demás ingredientes, añadiéndole agua hasta conseguir una miga compacta.



Restaurantes



Bares

RESTAURANTE EL MOLINO

Hospedería Rural El Molino
Paraje El Molino, s/n
02530 Nerpio
Tel. 967 43 82 74

RESTAURANTE NOGALES

C/ Huerta Ventura. 02530 Nerpio
Tel. 967 43 80 70

RESTAURANTE LOS ENEBROS

Turismo Rural Los Enebros
Ctr. Nerpio – Pedro Andrés Km. 4.
02530 Nerpio
Tel. 967 43 81 95
losenebrosnerpio@hotmail.com

RESTAURANTE CAMPING DE NERPIO

Complejo Rural Las Nogueras de Nerpio
Tel. 639 70 79 99

RESTAURANTE TAIBILLA

Hostal Taibilla
Paseo San Juan, 24
02539 Pedro Andrés. Nerpio
Tel. 967 43 04 15
sifranch@yahoo.es

LAS ENCINAS DE YETAS HOSPEDERÍA RURAL

Cortijo El Morrico.
02530 Yetas. Nerpio.
Telf. 967 43 82 91 / 687 81 30 68

COMPLEJO RURAL VIRGEN DE LA CABEZA. RESTAURANTE LOS MONTEROS

Ctra. Nerpio-Bojadillas, Km. 2,5
Nerpio
Telf. 967 43 88 14 / 669 17 61 89
Fax 967438849
info@virgendelacabeza.net

BAR ALFARO

Paseo San Juan, 64
02539 Pedro Andrés. Nerpio
Tel: 967 43 04 65

CERVECERIA VARIALES

C/ Carretera Caravaca
02530 Nerpio
Tel. 967 43 80 78

BAR TAIBILLA

Estación de Servicio Taibilla
Tel. 967 43 83 34

CAFETERÍA-CERVECERÍA PLAZA

C/ Iglesia, 1
02530 Nerpio
Tel. 967 43 83 47

BAR CHURRERÍA LOLI

Junto al centro de salud
Tel. 687 88 05 26

BAR SONIA Y KEMA

C/ Terrera
02530 Nerpio
Tel. 967 43 83 95

PIZZERIA LA ESQUINA

C/ Caños, 3
02530 Nerpio
Tel. 606 58 35 71

CERVECERÍA-CAFETERÍA LA CUEVA

C/ Ancha, 3
02530 Nerpio
Tel. 653 03 77 68

BAR BEG

C/Beg
02530 Beg
Nerpio

BAR LA CURVA

Ctra. de Jutía, s/n
02539 Pedro Andrés

Migas de trigo

Aceite de oliva, harina de trigo, aceite y sal.



Ponemos el aceite en la sartén y lo calentamos un poco. Lo apartamos. Ahora añadimos el agua, la sal y la harina hasta obtener una masa muy compacta, momento en el que se le añade un poco de aceite. Hay que remover continuamente así como cortar con la freidora hasta que queden las migas sueltas.



Lomo de orza

Lomo, ajo, pimienta, canela, limón y sal.

Se trocea el lomo en tacos y se le pone sal, pimienta, ajo, canela y un poco de limón. Se deja en adobo unos 5 días. Después se fríe en aceite de oliva en abundancia.



Olla de aldea

Garbanzos, embutidos, codillo, mano y espinazo de cerdo, morcilla, pimentón, agua y patatas.

Se ponen a remojo los garbanzos la noche anterior. Al día siguiente en una olla ponemos todos los ingredientes menos las patatas y el pimentón. Lo dejamos cocer hasta que la carne se desprenda del hueso, momento en el que añadiremos las patatas y el pimentón. Dejamos cocer hasta que las patatas estén listas.



Alubias tiernas, cebolla, pimiento rojo y pimiento seco, patatas, zanahoria, aceite de oliva, morcilla de cebolla, laurel, pimentón, sal y agua.

Olla frita

En una sartén se sofríen todos los ingredientes, después se ponen en una olla y se dejan cocer. Después de una hora estará listo para servir.



Arroz dulce

Arroz, corteza de naranja, canela en rama, miel y agua.

Se cuece el arroz con la corteza de naranja y una rama de canela. Una vez cocido, se retira el agua y se le añade miel. Se cuece unos minutos y se retira del fuego.

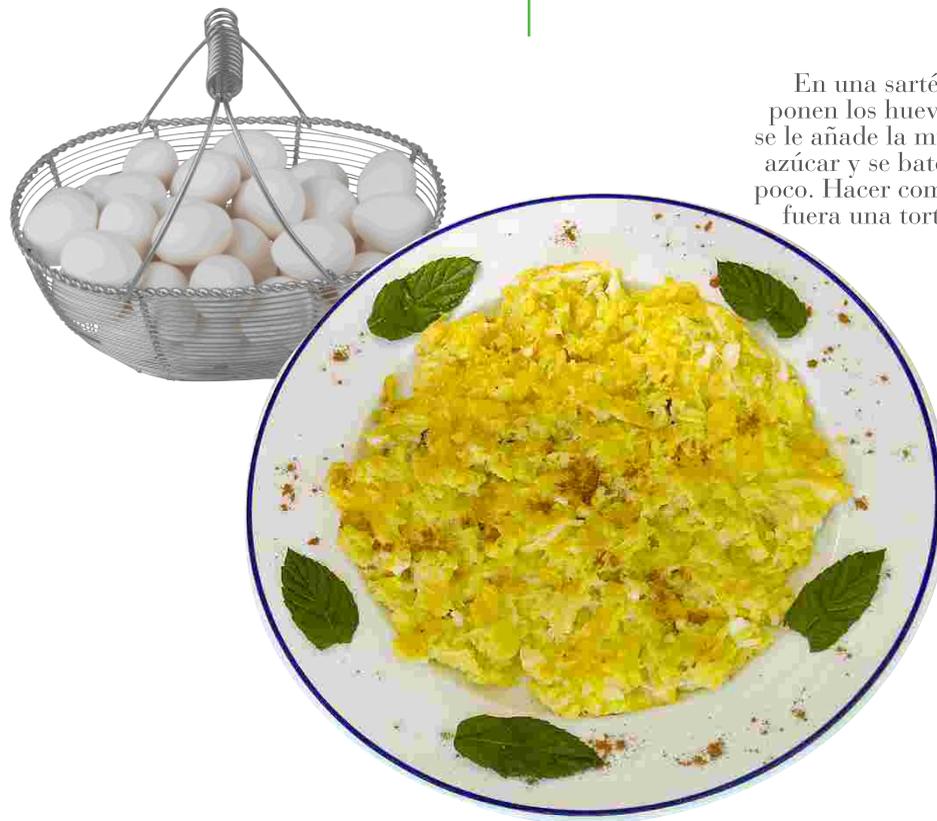
Servir adornado con hierba buena y canela.



Huevos dulces

Huevos y azúcar o miel.

En una sartén se ponen los huevos y se le añade la miel o azúcar y se bate un poco. Hacer como si fuera una tortilla.



Pastel de nueces

Nueces, leche, canela y limón.

Pertenece al más estricto secreto de la abuela.



ZURRACAPOTE
ORUJO O AGUARDIENTE
CARRASQUEÑO
MISTELA
ORUJO DE MIEL
LICOR DE NUEZ
LICOR DE MELOCOTÓN
LICOR DE CEREZA

licores