

# LUQUE



La gastronomía de Luque supone uno de los reclamos turísticos más importantes para el visitante.

Su gastronomía está muy relacionada con las fiestas de la localidad, Semana Santa, Corpus, Romerías y las relacionadas también con la recogida y con la finalización de las aceitunas, con platos tan típicos como las naranjas en aceite.

Como es natural en la Subbética, el aceite, amparado por la Denominación de Origen de Baena, se encuentra en casi toda la gastronomía local.

La bebida típica de Luque es el resol, elaborada a partir de anís, café y canela. Roscos, piñonates, cachorreñas,... son sólo uno de los ejemplos de la cocina tradicional de este bello pueblo.

Sin duda en Luque el visitante podrá disfrutar del buen comer, en una cocina influida claramente por el mundo islámico pero también por el judío debido, sin duda, a nuestra cercanía con Lucena, haciéndola de ella un placer para todos los paladares.



## Mojete de patatas

### INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo.
- 1 cebolla.
- 2 pimientos verdes.
- 2 tomates maduros.
- 1 ramita perejil.
- 1 miga de pan.
- 3 huevos.
- 3 patatas.

### ELABORACIÓN

**1.** Ponemos a remojo la miga de pan dos o tres días. Freímos los ajos en láminas, la cebolla, los pimientos y los tomates todo troceado. Cuando esté pochado, le echamos la miga de pan y lo pasamos por la batidora.

**2.** Ponemos todo en una cazuela en el fuego y le añadimos el perejil, un litro de agua, para que se vaya haciendo la salsa. En otra sartén freímos las patatas a rodajas.

**3.** Cuando veamos que la salsa de la cazuela está espesa o trabada le estrellamos 3 huevos y una pizca de colorante, le añadimos sal al gusto y las patatas.

**4.** En dos o tres minutos lo apagamos y listo para comer.