

# ¡Esta temporada nos ponemos las botas en la Subbética!

Dicen que **comer es uno de los mayores placeres de la vida**, no podemos estar más de acuerdo, y más cuando saboreas comidas tan exquisitas como las de la comarca de la Subbética.

Ya sea primavera, [verano](#), otoño o invierno, **en la Subbética se come de diez. Su gastronomía es tan rica y variada** que se nos hace la boca agua nada más pensar en alguna de sus recetas. ¿Lo mejor? Para elaborarlas se utilizan productos de calidad de la zona y ¡de temporada! Y se nota en sus platos, porque si no fuera así no podrían estar tan sabrosos.

Si tienes pensado venir a visitarla pronto, aquí **te dejamos algunas sugerencias para que vayas tomando nota de lo que podrás degustar este otoño-invierno en la Subbética.** ¿Empezamos?

## Gastronomía de otoño-invierno en la Subbética

Llega el frío y en esta comarca no pueden faltar las tradicionales matanzas caseras, donde tienen lugar productos como los **morcones, longanizas, chorizos o morcillas**, tan característicos de Doña Mencía. En Priego de Córdoba con los derivados del cerdo se elabora también diversos productos, destacando la **morcilla de sesos, los asientos de lomo o los chicharrones**.

En Almedinilla, además se realizan diferentes tipos de morcilla como la **morcilla de cebolla o de carne**, siendo esta última también muy común en Fuente Tójar junto con la morcilla blanca, y en Carcabuey todos esperan con muchas ganas poder disfrutar de la rica **chanfaina, un caldo graso de carne con algunas verduras** muy popular en estos días de matanza.



En Palenciana y en Iznájar tampoco faltan los productos típicos de una matanza que después se disfrutarán durante el resto del año.

Pero esto no se queda aquí, estos alimentos acompañan platos tan típicos como los **maimones, una especie de sopa de ajo con pollo, frito previamente, torreznos y jamón**, que podrás degustarla en algunos pueblos como Benamejí, Encinas Reales o Fuente Tójar, o el famoso “picaillo” de Palenciana.

**Tampoco pueden faltar en las mesas de la Subbética** las gachas, como las gachas de higo de Iznájar, las gachas de cuscurreones de Encinas Reales o las gachas de mosto en Cabra, **y los potajes**, como el potaje de habichuelas “amonás” con sangre y cebolla de Carcabuey o el potaje de castañas de Luque. En Priego de Córdoba es costumbre elaborarlos con legumbres, carnes y verduras.

**Otro tradicional plato en la Subbética es el relleno de carnaval**, que se prepara con motivo de dicha fiesta.

Y por supuesto, para saborear mejor toda esta comida, **¿qué mejor que acompañarla de un buen vino?** Y de eso en la Subbética se entiende y mucho, ya que cuenta con vinos deliciosos de Denominación de Origen conocidos por todo el mundo.



## ¿Y los postres?

Destacamos los tradicionales roscos y tortillas navideñas, los buenísimos **mantecados y dulces de Navidad** de Rute o los turrone de Luque.

Además, en invierno también puedes degustar postres como las **batatas cocidas con azúcar y canela**, muy típicas de Fuente Tójar e Iznájar, o el **pastel de boniato**, postre que no falta en las casas egabrenses y lucentinas.

## Ahora la gastronomía de la Subbética ¡siempre en casa!

Para hacerte el cuerpo antes de que vengas a devorar, sí devorar, los platos típicos de la Subbética, **te dejamos una [guía gastronómica](#) muy completa donde podrás conocer mejor lo que ofrece cada uno de lo pueblos** de nuestra comarca.

Y además puedes probar desde ya algunas de las comidas que te hemos mencionado anteriormente, ya que vienen recogidas recetas para que puedas hacerlas siempre y cuando quieras. ¿Te animas?

Y recuerda que **compartir es crecer ;)**

Imágenes: Turismo de la Subbética, [Carcawebnews](#), [Gastronomía Córdoba](#)