

PALENCIANA



A caballo entre la Campiña Cordobesa y la Vega de Antequera la “Porra Crúa”, vence al salmorejo cordobés y a la porra antequerana, por ser, entre otras cosas, bautizada por un excelente y preciado aceite, base principal de nuestra cocina.

Es en Semana Santa y Navidad donde la repostería local se transforma para deleitar nuestros paladares, tornándose en borrachuelos, flores, roscos, etc.

Además, como en otros pueblos vecinos, entre San Blas y San Marcos, “ afloran” los productos basados en la harina: hornazos, roscas de pan, etc.

Las viejas recetas tradicionales nos conducen a la elaboración de las sopaipas, barrigas de vieja ó los muy apreciados, porronchos, que se describen en estas páginas.

Y llegados los fríos, además del famoso “picaillo”, son los productos típicos de la matanza del cerdo, chorizo y morcilla los que condimentan nuestros paladares.



Porronchos

INGREDIENTES

- Jamón serrano en lonchas gorditas.
- Gambas crudas.
- Palillos de madera pequeños para brochetas.
- Aceite de girasol.

Para la masa:

- Harina de trigo sin huevo.
- 4 dientes de ajo.
- Sal.
- Perejil.
- Agua.
- Bicarbonato.

ELABORACIÓN

1. Cortamos las lonchas de jamón en tiras estrechas. Pelamos las gambas. Cogemos una tira de jamón y la pinchamos por un extremo del palillo de la brocheta. Luego pinchamos la gamba por su lado más longitudinal y por encima del jamón, la enrollamos y ya tenemos la brocheta. Reservar.

2. Para la masa necesitamos un bol. Pelamos los dientes de ajo y los echamos junto con una pizca de sal, el azafrán y un poco de bicarbonato. Vertemos la harina según la cantidad que queramos y luego poco a poco el agua. Lo batiremos hasta conseguir una masa espesa.

3. Calentamos en una sartén honda el aceite a fuego medio, mojamos la brocheta en la masa hasta cubrirla, la freímos con el aceite caliente, mantenemos el palo cogido hasta que esté medio frita, luego soltamos la brocheta y cuando esté dorada la sacamos en un plato.