

Inicio / Portada

- ▶ La villa
- ▶ Las caleras
- ▶ Condado de Orgaz
- ▶ Personas
- ▶ Vida y costumbres
- ▶ Historia
- ▶ Patrimonio histórico
- ▶ Patrimonio contemporáneo
- ▶ Caminos
- ▶ Medio ambiente
- ▶ Documentos
- ▶ Textos
- ▶ Fotos
- ▶ Vídeos
- ▶ Mapas y planos
- Prensa
- Arísgotas
- Cajón de saestre
- Enlaces
- Bibliografía
- ▶ Tres libros sobre Orgaz
- Guía del patrimonio
- Mapa web
- Buscador
- Redes sociales
- El autor
- LO MÁS NUEVO

Sumario:

- ▶ **Introducción** ◀
- ▶ Carnes y caza
- ▶ Otros guisos
- ▶ Repostería

Libro de cocina de Doña Cele Muñoz

## INTRODUCCIÓN



Libro de cocina de Doña Cele Muñoz . Orgaz, 1884 (1)

La gastronomía en Toledo y su provincia está muy en relación con sus tradiciones y muy influenciada por las culturas de los pueblos que han pasado por ella, como la morisca y la cristiana, que aportan riquísimos platos con gran raigambre entre sus habitantes. A buen seguro contenta los paladares más exigentes.

En Orgaz y los alrededores es muy frecuente la caza, por lo que es natural que algunos de sus platos típicos estén en relación con ésta; así, tenemos distintos guisos de perdiz, el arroz con liebre, las patatas con conejo, etc. También son típicos los pistos, el gazpacho, las gachas y las migas.

Con respecto a los postres, por un lado tenemos una magnífica repostería, como las hojuelas o flores, el mazapán, puches, etc., y, por otro, hay que destacar las frutas que produce, como melones y uvas de colgar. También se elaboran exquisitos quesos de gran calidad.

Nuestra Comarca es productora de excelentes vinos, cada vez más apreciados, y también de aceite de oliva, ambos con denominación de origen.



VERDÚ, Kino: ¿A qué sabe ...? Montes de Toledo -- En Buena Vida, nº 46, abril 2018, pp. 22-25

Presento aquí la receta de una serie de guisos y postres que se hacen en Orgaz, sin ánimo de exhaustividad y siendo consciente de que, sobre una base común, son muchas las variaciones que en cada casa se hacen de cada plato .

Estas recetas han sido recopiladas, con la afición que le caracteriza, por **Ada Maesso**, mi mujer, estudiosa de temas culinarios y de nutrición, y sobre todo magnífica cocinera. Quede aquí constancia de mi agradecimiento por su trabajo.

### RELACIÓN DE RECETAS QUE SE EXPONEN

Carnes y caza	Otros guisos	Repostería
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arroz con liebre</li> <li>2. Capones en pepitoria</li> <li>3. Conejo en escabeche</li> <li>4. Cordero cuchifrito</li> <li>5. Gallina en pepitoria</li> <li>6. Guisao</li> <li>7. Guisado de cordero</li> <li>8. Liebre salpimentada</li> <li>9. Patatas con conejo</li> <li>10. Perdices escabechadas 1</li> <li>11. Perdices escabechadas</li> <li>12. Perdices estofadas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encebollado</li> <li>2. Gachas</li> <li>3. Gazpacho</li> <li>4. Migas</li> <li>5. Patatas escabechadas</li> <li>6. Pisto de calabacín</li> <li>7. Pisto de pimientos verdes</li> <li>8. Potaje de cuaresma</li> <li>9. Pote de patatas</li> <li>10. Pote de pimientos rojos</li> <li>11. Sardinas en escabeche</li> <li>12. Sopas de ajo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arrope</li> <li>2. Buñuelos</li> <li>3. Flores u hojuelas</li> <li>4. Leche frita</li> <li>5. Mantecados</li> <li>6. Potaje de castañas</li> <li>7. Puches</li> <li>8. Rosquillas de molde</li> <li>9. Sopas de almendra</li> <li>10. Tabletillas</li> <li>11. Torrijas de vino</li> <li>12. Torrijas de leche 1</li> <li>13. Torrijas de leche 2</li> <li>14. Torta de aceite</li> </ol>




---

(1) [Libro de cocina de Doña Cele Muñoz. Orgaz \(Toledo\). Año 1884](#) .— Edición electrónica: Jesús Gómez Fernández-Cabrera.- Año 2014. [En línea]. Disponible en [www.villadeorgaz.es](http://www.villadeorgaz.es)

Este cuaderno de recetas lo terminó de escribir en Orgaz , en el año 1884, Dña. Cele Muñoz, mujer del maestro de mi abuelo paterno , Santiago Gómez Lorente.

[Siguiete](#) ➡

---

 Los contenidos de esta web estan bajo una licencia de [Creative Commons](#) .

Creación: septiembre 2009 / Última modificación:



El  
autor



## Inicio / Portada

- ▶ La villa
- ▶ Las caleras
- ▶ Condado de Orgaz
- ▶ Personas
- ▶ Vida y costumbres
- ▶ Historia
- ▶ Patrimonio histórico
- ▶ Patrimonio contemporáneo
- ▶ Camínos
- ▶ Medio ambiente
- ▶ Documentos
- ▶ Textos
- ▶ Fotos
- ▶ Vídeos
- ▶ Mapas y planos
- Prensa
- Arísgotas
- Cajón de sastre
- Enlaces
- Bibliografía
- ▶ Tres libros sobre Orgaz
- Guía del patrimonio
- Mapa web
- Buscador
- Redes sociales
- El autor
- LO MÁS NUEVO

Sumario:

- ◆ [Introducción](#)
- ◆ [Carnes y caza](#) ◀
- ◆ [Otros guisos](#)
- ◆ [Repostería](#)

**CARNES Y CAZA**

1. [Arroz con liebre](#)
2. [Caponos en pepitoria](#)
3. [Conejo en escabeche](#)
4. [Cordero cuchifrito](#)
5. [Gallina en pepitoria](#)
6. [Guisao](#)
7. [Guisado de cordero](#)
8. [Liebre salpimentada](#)
9. [Perdices escabechadas 1](#)
10. [Perdices escabechadas 2](#)
11. [Perdices estofadas](#)

**▶ 1 Arroz con liebre****Ingredientes::**

- Una liebre
- 1 cebolla grande
- 1/2 kg. de tomate triturado
- 1/2 l. de vino blanco
- 1'5 l. de agua,
- 6 dientes de ajo
- Perejil
- Azafrán
- Sal
- 1 kg. de arroz
- Aceite de oliva

**Preparación:**

Se trocea la liebre y se pone a rehogar en una cazuela con una cebolla grande picada, y un chorro grande de aceite de oliva.

Cuando la cebolla está dorada, se echa un bote de medio kilo de tomate triturado. El mismo bote, ya vacío, se llena de vino blanco y se añade al guiso junto con litro y medio de agua.

Se deja cocer hasta que esté tierna la liebre.

Cuando está cocida, se machacan seis dientes de ajo, perejil, unas hebras de azafrán y sal. Se incorpora a la cazuela y, a continuación, se echa un kilo de arroz y se deja cocer durante diez o quince minutos.

Este arroz debe quedar caldoso.

**▶ 2 Caponos en pepitoria****Ingredientes:**

- Un capón
- Sal
- Aceite de oliva
- Agua
- 4 dientes de ajos
- Perejil
- Piñones y/o almendras
- Azafrán en hebra

### Preparación:

Se hace trozos un capón bien limpio, se sala y se coloca en una cazuela, preferiblemente de barro, con un buen chorro de aceite de oliva.

Se rehoga y cuando esté bien dorado se cubre con agua suficiente para que se cueza.

Para espesar la salsa se asan cuatro dientes de ajo y se echan en un mortero junto con un poco de perejil, un puñadito de piñones y/o almendras) y un poco de azafrán en hebra. Se machaca todo muy bien y se echa la mezcla en el caldo que haya quedado en la olla donde hayamos cocido el capón para que acabe de cocer todo junto unos cinco o diez minutos.

---

### 3 Conejo en escabeche

#### Ingredientes:

- Un conejo
- 1 kg. de cebollas,
- Sal
- 1/4 l.de vinagre
- 150 ml de aceite de oliva
- Una cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra
- Tomillo
- 1 l. de agua

#### Preparación:

Se desuella un conejo de un kilo, se limpia y, una vez lavado, se trocea.

Se pone en una cazuela de barro, se añade un kilo de cebollas, sal al gusto, un cuarto de litro de vinagre, 150 ml. de aceite de oliva, una cabeza de ajos entera, dos hojas de laurel, unas cinco bolitas de pimienta negra, un poco de tomillo y un litro de agua.

Se pone a cocer a fuego lento hasta que esté tierno. Esto puede llevar entre una y dos horas, dependiendo de la dureza del conejo.

---

### 4 Cordero cuchifrito o cochifrito

#### Ingredientes:

- 1'5 kg. de carne de cordero o cabrito
- 150 gr. de manteca de cerdo,
- Cebolla
- Tomate
- 2 dientes de ajos,
- Perejil
- Pimienta negra
- Un vaso de vno blanco
- Una cucharada de pimentón dulce
- Azafrán
- 8 almendras
- 1 yema de huevo cocido
- Sal



### Preparación:

Habitualmente se hace con carne de cordero, pero puede hacerse con carne de chivo (cabrito).

Se trocea kilo y medio de cordero o cabrito en trozos pequeños limpiándolos muy bien.

Posteriormente se le echa sal y se fríe en 150 gramos de manteca de cerdo (puede utilizarse aceite de oliva).

Cuando la carne ya esté algo frita, se agrega una cebolla muy picadita, un tomate sin piel y troceado, dos dientes de ajo, unas ramas de perejil, seis bolas de pimienta negra, un vaso de los de agua de vino blanco, una cucharada de pimentón dulce, azafrán, unas ocho almendras tostadas y machacadas con la yema de un huevo cocido.

Se deja unos quince minutos más, todo junto, a fuego lento hasta que esté tierno.

---

### 5 Gallina en pepitoria

#### Ingredientes:

- 1 gallina de 1 kg.
- 1/4 kg. de harina
- Aceite de oliva
- Una cebolla mediana
- Agua
- Un vaso de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- 10 almendras
- 1 diente de ajo
- 2 yemas de huevo cocido
- Pan frito
- Azafrán
- Caldo de ave y/o verduras



#### Preparación:

Se trocea una gallina tierna de un kilo más o menos y se corta en cuartos, se salpimenta, se rebozan los trozos en un cuarto de kilo de harina; después se fríen estos trozos en aceite de oliva suficiente. Se echan los trozos en una cazuela, preferiblemente de barro.

En la sartén que hemos frito la gallina, se deja un poco de aceite para freír una cebolla mediana muy picada; cuando esté dorada, se añade a la cazuela. Se echa agua que cubra muy bien los trozos o un dedo más, además de un vaso de los de agua de vino blanco, una hoja de laurel y una rama de perejil. Se cuece alrededor de 45 ó 50 minutos. Hay que remover el guiso de vez en cuando para que no se queme la harina.

Se pican 10 almendras crudas y peladas y el ajo juntamente con dos yemas de huevo cocido, un trocito de pan frito y unas hebras de azafrán. Se machaca todo muy bien y se deslíe en una taza de caldo caliente de ave y/o verduras que tendremos de algún resto o hecha al efecto. Si no tenemos caldo, sacaremos un poco del que se está cociendo. Lo añadimos al mismo dejándolo cocer unos cinco o diez minutos más.

---

### 6 Guisao

#### Ingredientes:

- 1kg. de carne de ternera
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- perejil
- Sal
- 1 cucharadita pimentón dulce
- Agua
- 2 kg. de patatas
- Alcachofas (opcional)
- Guisantes (opcional)
- Huevos (opcional)



#### Preparación:

Un kilo de carne de ternera, generalmente de bajo, hecha trozos pequeños. En una sartén se pone bastante aceite y, cuando está caliente, se echa la carne con una cebolla grande troceada; se deja rehogar mientras en un mortero se machacan cuatro dientes de ajo, unas ramas de perejil y sal. Se incorpora a la sartén junto a una cucharadita de las de café de pimentón dulce. Se rehoga durante unas tres horas a fuego muy lento.

Cuando se está terminando de rehogar, y para que no se pegue, se pueden añadir unas gotas de agua.

En una cacerola se ponen dos kilos de patatas troceadas, a las que se incorpora la carne rehogada, se cubre con agua y se pone a hervir hasta que las patatas estén cocidas. Junto con las patatas se pueden poner también alcachofas y guisantes.

Una vez que las patatas están cocidas, se pueden escalfar unos huevos.

---

## 7 Guisado de cordero

### Ingredientes:

- 1 kg. de carne de cordero
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón
- Agua
- 2 patatas grandes
- Sal
- Habas (opcional)
- Alcachofas (opcional)
- Guisantes (opcional)

### Preparación:

Se trocea un kilo de carne de cordero limpia y se salpimenta. Se pela una cebolla grande y se parte muy picada. Se pelan tres dientes de ajo y se pican muy bien junto con una rama grande de perejil.

Se pone todo en crudo con un buen chorro de aceite de oliva y una hoja de laurel a fuego muy lento y se tapa, reogándolo durante dos o tres horas (dependiendo de la dureza del cordero).

Cuando está hecho se añade una cucharada de pimentón y se añade agua hasta cubrirlo, con dos patatas gordas cortadas en trozos, y se rectifica de sal. Si se quiere, se añaden también habas, alcachofas y guisantes.

Cuando estén cocidos se escalfa un huevo por persona.

---

## 8 Liebre salpimentada

### Ingredientes:

- Una liebre
- Orégano
- Guindilla
- Pimentón
- Cominos
- Aceite de oliva
- Sal

### Preparación:

Se parte la liebre en trozos y se cuece en una olla con orégano, un chorrito de aceite de oliva y una guindilla o dos, según el gusto.

Cuando está cocida, se pone a escurrir.

En un plato se mezcla pimentón, orégano y cominos machacados. Cuando la liebre está bien escurrida, se reboza bastante cada trozo en la mezcla del pimentón, se coloca en una fuente y se sirve.

---

## 9 Perdices escabechadas – 1

### Ingredientes:

- 6 Perdices
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Perejil
- Laurel
- Pimienta

- Medio vaso de vinagre
- Vaso y medio de vino blanco
- Media cabeza de ajos
- Panceta
- 1/4 y mitad de zanahorias
- 1/2 kg. champiñones
- Agua

**Preparación:**

Seis perdices atadas para que no pierdan la forma. Se rehogan en aceite y se ponen dentro de una olla, con un ramo con mucho tomillo, perejil y laurel, un puñado de pimienta negra, medio vaso de vinagre y un vaso y medio de vino. Se tapa la olla sin cerrar y se cuece a fuego lento durante un cuarto de hora.

En una sartén se fríe media cabeza de ajos enteros sin pelar y panceta en trocitos; cuando esté todo refrito se añade a la olla. Además, se echa cuarto y mitad de zanahorias peladas y cortadas en trocitos, y medio kilo de champiñones troceados. Se cubren de agua y se ponen al fuego media hora, más o menos.

Se reduce el caldo sin perdices y se tritura la zanahoria con un poco de éste.

Se vuelven a echar las perdices en la salsa restante, dando un hervor antes de servirse.

▶ **10 Perdices escabechadas - 2**

**Ingredientes:**

- 4 perdices
- Aceite de oliva
- 1 l. de vinagre
- 2 cabezas de ajos
- 4 hojas de laurel
- Agua
- Sal



**Preparación:**

Se limpian bien cuatro perdices y se cortan en cuartos (se pueden utilizar enteras).

Se fríen en bastante aceite de oliva que esté bien caliente; estando a medio freír se echan en un litro de vinagre con dos cabezas de ajos crudos machados y cuatro hojas de laurel; se colocan en la vasija, donde se vayan a conservar, se les echa agua bastante salada, se cubren con aceite y se tapan herméticamente.

Pueden conservarse los días que se quiera.

▶ **11 Perdices estofadas**

**Ingredientes:**

- 4 perdices
- Hueso de jamón
- 1 cabeza de ajos
- 3 hojas grandes de laurel
- Hierbas aromáticas
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes
- 2 tomates
- 1 clavo
- 8 granos de pimienta
- 1/2 l. de vino blanco
- 1/4 l. de vinagre
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal

**Preparación:**

Se limpian muy bien cuatro perdices. Una vez hecho esto, se atan con hilo de cocina para que no se deformen al cocerlas. Poner en una olla las perdices con un hueso de jamón, una cabeza de ajos enteros, tres hojas grandes de laurel, hierbas aromáticas al gusto, dos cebollas enteras, dos pimientos verdes enteros, dos tomates pelados y enteros limpios, un clavo molido y ocho granos de pimienta. Agregamos medio litro de vino blanco, un cuarto de litro de vinagre, un buen chorro de aceite crudo, agua que las cubra sobradamente y sal. Se dejan cocer durante dos horas aproximadamente.

Cuando se hayan cocido, sacar todos los ingredientes y los troceamos, menos las perdices que se dejan aparte y el hueso de jamón. Echamos un poco de caldo de cocer las perdices y los trituramos con una batidora. Se agrega el puré a la olla.


Aparte se hace un majado con ajo y perejil y se incorpora a la olla dejándolo cocer cinco o diez minutos hasta que se haya ligado el caldo.

---

 [Anterior](#)

[Siguiete](#) 

---

 Los contenidos de esta web estan bajo una licencia de [Creative Commons](#) .

Creación: septiembre 2009 / Última modificación:



El  
autor





## Inicio / Portada

- ▶ La villa
- ▶ Las caleras
- ▶ Condado de Orgaz
- ▶ Personas
- ▶ Vida y costumbres
- ▶ Historia
- ▶ Patrimonio histórico
- ▶ Patrimonio contemporáneo
- ▶ Caminos
- ▶ Medio ambiente
- ▶ Documentos
- ▶ Textos
- ▶ Fotos
- ▶ Vídeos
- ▶ Mapas y planos

Prensa

Arísgotas

Cajón de sastre

Enlaces

Bibliografía

- ▶ Tres libros sobre Orgaz

Guía del patrimonio

Mapa web

Buscador

Redes sociales

El autor

LO MÁS NUEVO

Sumario:

- ▶ [Introducción](#)
- ▶ [Carnes y caza](#)
- ▶ [Otros guisos](#) ◀
- ▶ [Repostería](#)



## OTROS GUISOS

1. Encebollado
2. Gachas
3. Gazpacho
4. Migas
5. Patatas escabechadas
6. Pisto de calabacín
7. Pisto de pimientos verdes
8. Potaje de cuaresma
9. Pote de patatas
10. Pote de pimientos rojos
11. Sardinias en escabeche
12. Sopas de ajo

## ▶ 1 Encebollao

## Ingredientes:

- 4 o 5 cebollas
- Bacalao
- Aceite de oliva
- 1 huevo por comensal
- Agua
- Sal



## Preparación:

Se cortan cuatro o cinco cebollas tiernas en trocitos y se ponen a cocer con el agua necesaria para cubrir las.

Cuando están las cebollas un poco cocidas, se echa un poquito de bacalao previamente desalado, un buen chorro de aceite de oliva crudo y sal.

Cuando se terminan de cocer las cebollas, se cuaja un huevo por persona en el mismo caldo.

## ▶ 2 Gachas

## Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 4 dientes de ajos,
- 1/4 kg. de papada de cerdo,
- 100 gr. de pan
- 5 cucharadas de harina de almortas
- 1 cucharadita de pimentón
- Pimienta negra
- Agua
- Sal
- Patatas (opcional)

### Preparación:

En una sartén echamos un chorro de aceite de oliva; cuando está caliente, freímos en él cuatro dientes de ajo cortados partidos a la mitad hasta que estén dorados y los sacamos.

A continuación, añadimos a la sartén un cuarto de kilo de papada de cerdo cortada en trozos pequeños y 100 gramos de pan cortado en cuadraditos. Lo sacamos también de la sartén.

Echamos cinco cucharadas soperas de harina de almortas para gachas, una cucharadita colmada de pimentón, un poco de pimienta negra, y agua hirviendo suficiente para formar un puré espeso. Agregamos los torreznos. Cuando se haya formado costra, añadimos los dados de pan frito. También se pueden echar, junto con los torreznos, unas patatas fritas.

---

### 3 Gazpacho

#### Ingredientes:

- 4 tomates
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- Cominos
- Sal
- Aceite
- Vinagre
- Pan
- Agua



#### Preparación:

En un cuenco de barro donde se vaya a servir el gazpacho, se pican en trozos pequeños cuatro tomates de buen tamaño, un pepino y un pimiento verde.

Se machacan en un mortero dos dientes de ajo, un puñadito de cominos y sal. Se vierte el contenido del mortero en el cuenco junto con un buen chorro de aceite de oliva y vinagre al gusto, removiendo bien.

Por último, se le añaden trozos de pan, que puede ser duro, o bien se deja la opción de que cada comensal añada sus trozos de pan, y se llena el cuenco de agua muy fría.

Se sirve muy frío y es un plato que se toma de postre.

---

### 4 Migas

#### Ingredientes:

- 1 kg de pan
- Aceite de oliva
- 300 gr. de panceta
- 1 cabeza de ajos
- 1/4 kg. de chorizo
- Agua
- Sal
- Uvas o chocolate (opcional)



#### Preparación:

## Preparación:

Primero se deshacen las migas, cortando en trocitos pequeños un kilo de pan de miga (candeal) del día anterior. (Actualmente en las panaderías ya venden las migas deshechas).

Humedecemos las migas con un poquito de agua. En una sartén echamos un buen chorro de aceite de oliva. Sofreímos 300 gramos de panceta partida en cuadraditos, agregamos los dientes de una cabeza de ajos sin pelar, sólo les daremos un pequeño golpe con el mango de un cuchillo, y cuarto de kilo de chorizo en trocitos. Una vez frito, se retira de la sartén y se añade al aceite un dedo de agua.

Cuando rompe a hervir, incorporar las migas a la sartén, agregando poco a poco lo que hemos sacado para que se mezclen bien los sabores con el pan. Y removeremos continuamente hasta que veamos el pan suelto. Si hace falta, añadiremos un poco de agua mientras se van haciendo.

Las migas se acompañan con uvas o chocolate a la taza, dependiendo de los gustos y de la época. Antiguamente se tomaban para desayunar.

---

## 5 Patatas escabechadas (ó laureadas)

### Ingredientes:

- 1 kg. de patatas
- Sal
- 2 hojas de laurel
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- 200 gr. de bonito o atún en escabeche



### Preparación:

Se corta un kilo de patatas en rodajas, se le echa sal, dos hojas de laurel y una cabeza de ajos pelados y enteros.

Se ponen en una sartén en la que se habrá calentado aceite de oliva.

Cuando están rehogadas, se sacan de la sartén y se echan en una cacerola cubriéndolas de agua. Se añade unos 200 gramos de bonito o atún en escabeche, y se dejan hervir hasta que las patatas estén cocidas sin que se deshagan.

Cuando están servidas en el plato, se puede echar un poquito de vinagre, según el gusto.

---

## 6 Pisto de calabacines

### Ingredientes:

- 1 kg. de calabacines
- 2 cebollas grandes
- 1 pimiento verde
- Aceite de oliva
- 400 gr. de tomate triturado
- 1 cucharadita de azúcar (opcional)
- Sal



### Preparación:

Se pela y se corta en cuadraditos un kilo de calabacines. Se pelan dos cebollas grandes y se parten en trocitos pequeños. También se trocea un pimiento verde.

En una sartén se echa un buen chorro de aceite de oliva y se rehoga la cebolla y el pimiento. A continuación se añaden los calabacines y se tapa la sartén, bajando el fuego.

Cuando estén un poco hechos se añade una lata de 400 gramos de buen tomate triturado (muy espeso) y opcionalmente una cucharadita de azúcar, dejándolo que se haga lentamente junto con los calabacines, la cebolla y el pimiento.

Antes de sacarlo del fuego se prueba y se rectifica de sal.

---

## 7 Pisto de pimientos verdes

### Ingredientes:

- 1 kg. de pimientos verdes
- 1 kg. de tomate



- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de sal
- Aceite de oliva
- 2 cebollas (opcional)
- 1/2 kg. de sangre de cordero (opcional)
- Patatas (opcional)



#### Preparación:

Se limpia un kilo de pimientos verdes, se trocean y se fríen en aceite de oliva, primero a fuego fuerte para que se doren un poco y luego a fuego medio.

Se quita la piel a un kilo de tomates (puede utilizarse tomate triturado espeso de buena calidad comercializado) y se tritura con una cucharadita de azúcar y sal.

Cuando los pimientos estén rehogados, se añade a la sartén el tomate para que se haga a fuego lento con los pimientos.

Algunas familias le añadían al pisto, antes de que estuviera terminado, trozos de sangre de cordero cocida, y los dejaban que se hicieran lentamente.

Una variante es freír dos cebollas en una sartén aparte, añadir medio kilo de sangre cocida, y cuando está hecha, se mezcla con el pisto. También se le incorpora al pisto, cuando ya está hecho, patatas fritas que se revuelven en él.

El pisto admite también desde carne y asadura hasta conejo.

### 8 Potaje de cuaresma

#### Ingredientes:

- 1/2 kg. de garbanzos
- 1/2 kg. de Judías blancas
- 1 cucharada de sal
- Bicarbonato
- Bacalao
- Agua
- 1 cebolla
- 1 manojo de espinacas
- Vinagre
- Laurel
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de harina
- Pimentón
- Aceite de oliva



#### Preparación:

Plato que se realiza de forma tradicional los viernes de vigilia, en los que la Iglesia Católica prohíbe comer carne.

Se ponen en remojo el día anterior medio kilo de garbanzos y medio kilo de judías blancas en recipientes separados (también se puede hacer únicamente con garbanzos), con una cucharada de sal y un poco de bicarbonato en los garbanzos. Deben estar doce horas. Se ponen también en agua aparte para desalarlos unos trozos de bacalao con raspa.

Al día siguiente, se ponen en una olla con agua fría las judías y, cuando rompen a hervir, se añaden los garbanzos y el bacalao con una cebolla entera, una hoja de laurel grande y una cabeza de ajos lavada y sin pelar.

Cuando los garbanzos y las judías estén casi tiernos, se les añade un manojo grande de espinacas que previamente hemos cocido y rehogado con ajos y vinagre.

Aparte, en un poco de aceite de oliva se fríe una cucharada sopera de harina y un poquito de pimentón. Este sofrito se añade al potaje.

### 9 Pote de patatas

#### Ingredientes:

- Bacalao
- 2 kg. de patatas,
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de tomate triturado
- 1 pimiento rojo o verde
- Aceite de oliva
- Agua

- 2 dientes de ajos,
- Cominos
- Sal

#### Preparación:

Se pone en remojo el día anterior un trocito de bacalao.

En una cacerola se ponen dos kilos de patatas troceadas con una cebolla picada, tres cucharadas de tomate triturado, el bacalao, un pimiento rojo o verde hecho trozos y un buen chorro de aceite de oliva. Se cubre de agua y se pone a cocer a fuego lento.

Cuando las patatas se están terminando de cocer, se machacan en el mortero dos dientes de ajo y unos poquitos cominos. Se añade lo machacado a las patatas y se deja que terminen de cocerse. Es importante que las patatas estén muy bien cocidas.

1 1/2

Karlos Arguiñano elabora la receta de pote de patatas, a petición de la orgaceña María Pérez. 10-02-2016

Puedes ver el programa completo en la web de [Antena3](#) ➡

#### ▶ 10 Pote de pimientos rojos

##### Ingredientes:

- 2 kg. de pimientos rojos
- 3 tomates grandes
- Aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- Cominos
- 2 huevos cocidos
- Sal



##### Preparación:

Se lavan dos kilos de pimientos y tres tomates más bien grandes y se ponen a asar a 200° C. en el horno.

Una vez asados -el tiempo depende del horno- se dejan enfriar, se pelan y se parten en tiras los pimientos, se cuela el caldo que han soltado los pimientos al asarse para quitar las pepitas.

Se ponen los pimientos y los tomates en una sartén se y añade el caldo de los pimientos. Se echa un buen chorro de aceite de oliva crudo y se pone a cocer a fuego lento desde el principio. Cuando ya está todo ligado, tarda unas tres horas o más.

En un mortero se machacan dos o tres dientes de ajo y un puñadito de cominos, no muchos porque

amargaría el guiso. Se vierte sobre los pimientos y se deja dar unos nervores, y, a continuación, se ponen por encima dos huevos cocidos cortados en rodajas, que tendremos ya preparados, dejándolos un momento al fuego.

Este plato se sirve caliente, pero también está muy bueno frío.

---

## 11 Sardinas en escabeche

### Ingredientes:

- 1 kg. de sardinas
- Aceite de oliva
- 7 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1/4 l. de vinagre
- Agua
- Sal

### Preparación:

Se descabezan y limpian de tripas un kilo de sardinas frescas, se salan y se fríen en una sartén con aceite de oliva junto con siete dientes de ajo pelados y enteros y tres hojas de laurel.

Cuando estén fritas se añade un cuarto de litro de vinagre y agua hasta cubrir las.

---

## 12 Sopa de ajos

### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 4 dientes de ajos,
- Jamón (opcional)
- 1/2 kg. de pan
- 30 gr. de pimentón dulce
- Agua
- Sal
- 1 huevo por comensal (opcional)
- Azafrán (opcional)
- Almendras (opcional)

### Preparación:

En una cazuela, preferiblemente de barro, se pone un buen chorro de aceite de oliva en el fuego. En él se fríen cuatro dientes de ajo pelados y enteros.

Cuando empiecen a dorarse, opcionalmente se añade un trozo de jamón serrano en daditos y se fríe un poco tras los ajos.

Se incorpora medio kilo de pan del día anterior que se habrá partido en sopas. Se rehoga con los ajos y el jamón si se ha utilizado. Se añaden unos 30 gramos de pimentón dulce, dependiendo la cantidad de la calidad del mismo, mezclándolo rápidamente y, enseguida, se cubre con agua suficiente y sal al gusto, dependiendo de si se ha echado o no jamón. Se cuece la sopa durante cinco minutos.

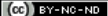
Al final se echa, si se quiere, un huevo por comensal, que se cuajará en pocos minutos, También se pueden cuajar un par de huevos batidos al final en lugar de uno por comensal.

Opcionalmente se pueden añadir unas hebras de azafrán, e igualmente unas almendras tostadas y machacadas, siempre dejando hervir un rato

---

 [Anterior](#)

[Siguiete](#) 

 Los contenidos de esta web están bajo una licencia de [Creative Commons](#).

Creación: septiembre 2009 / Última modificación:



El  
autor







## Inicio / Portada

- ▶ La villa
- ▶ Las caleras
- ▶ Condado de Orgaz
- ▶ Personas
- ▶ Vida y costumbres
- ▶ Historia
- ▶ Patrimonio histórico
- ▶ Patrimonio contemporáneo
- ▶ Caminos
- ▶ Medio ambiente
- ▶ Documentos
- ▶ Textos
- ▶ Fotos
- ▶ Vídeos
- ▶ Mapas y planos
- Prensa
- Arísgotas
- Cajón de saestre
- Enlaces
- Bibliografía
- ▶ Tres libros sobre Orgaz
- Guía del patrimonio
- Mapa web
- Buscador
- Redes sociales
- El autor
- LO MÁS NUEVO

Sumario:

- ▶ [Introducción](#)
- ▶ [Carnes y caza](#)
- ▶ [Otros guisos](#)
- ▶ [Repostería](#) ◀

**REPOSTERÍA**

1. [Arrope](#)
2. [Buñuelos](#)
3. [Flores u hojuelas](#)
4. [Leche frita](#)
5. [Mantecados](#)
6. [Potaje de castañas](#)
7. [Puches](#)
8. [Rosquillas de molde](#)
9. [Sopas de almendra](#)
10. [Tabletillas](#)
11. [Torrijas de leche](#)
12. [Torrijas de miel](#)
13. [Torrijas de vino](#)
14. [Torta de aceite](#)

**▶ 1 Arrope****Ingredientes:**

- 2 kg. de uvas,
- Tierra de arrope
- Calabaza
- Agua
- Cal
- Melón
- Higos

**Preparación:**

Se licuan dos kilos de uvas y se cuela el jugo, o bien se compra un litro de mosto reciente. Se mezcla el mosto con un poquito de tierra de arrope y se deja macerar durante veinticuatro horas.

Por otra parte, se encalan (se ponen en agua con un terrón pequeño de cal) calabaza, melón e higos, un kilo en total; también se deja durante veinticuatro horas.

Transcurrido este tiempo, se cuela el mosto y se lavan muy bien los cascos (la calabaza, el melón y los higos).

Se pone todo a cocer hasta que se espesa un poco el almibar y tome un poco de color sin que se ponga demasiado oscuro.

**▶ 2 Buñuelos****Ingredientes:**

- 2 Huevos
- Sal
- 100 gr. de azúcar
- Ralladura de limón
- Aceite de oliva
- Levadura, 1 cucharada sopera
- 200 gr. de harina

**Preparación:**



Se ponen en un cuenco hondo dos huevos con un pellizco de sal, 100 gramos de azúcar, la ralladura de la parte amarilla de la piel de un limón y dos cucharadas soperas de aceite de oliva, batiendo todo muy bien. Se añade una cucharada soperas de levadura en 200 gramos de harina y se echa a la mezcla anterior. Debe quedar todo muy compactado en una masa bastante consistente, sin que gotee cuando la levantamos con una cuchara.

Se pone una sartén con abundante aceite de oliva bastante caliente y se van echando cucharadas de café de la masa, volteando los buñuelos para que se vayan haciendo por todos los lados.

Cuando están dorados se sacan y se escurren en papel absorbente y, a continuación, se rebozan en azúcar.

### ▶ 3 Hojuelas, o flores fritas

#### Ingredientes:

- 1/2 docena de huevos,
- 1/2 l. de leche,
- 1/4 kg. de harina
- Ralladura de limón
- Aceite de oliva
- Azucar
- Canela (opcional)

Utensilio imprescindible: Molde para flores fritas, que se venden en ferreterías. Ver foto más arriba



#### Preparación:

Se baten muy bien 1/2 docena de huevos. Se añade medio litro de leche, se mezcla bien con el huevo. Se deslíe en los huevos y la leche cuarto de kilo de harina hasta que quede todo muy bien mezclado, añadiendo un poco de ralladura de la parte amarilla de un limón.

Se pone bastante aceite a calentar. Se mete en el aceite un molde que se tendrá expresamente para realizar estos dulces .

Cuando el molde está muy caliente, (durante todo el proceso, el molde debe mantenerse muy caliente), se saca del aceite, se escurre y se se mete en el cuenco donde se haya hecho la mezcla de la masa. (Cuidado: la masa no debe tapar el borde superior del molde) , y acto seguido se lleva a la sartén.

Una vez que se desprenden del molde se retiran del aceite. Se tendrá mucho cuidado para que no se quemem porque se hacen muy deprisa, desprendiéndose del molde, y también de que el aceite esté siempre a la misma temperatura.

Cuando se sacan del aceite, se espolvorean con azúcar normal o con azúcar y canela molida.

En algunas casas se bañan en lugar de con azúcar, con un poco de miel a la que se habrá añadido un poco de agua y se habrá calentado en la lumbre y estando templado se procede al baño de las mismas.



#### ► 4 Leche frita

##### Ingredientes:

- 3/4 l. de leche,
- 200 gr. de azúcar,
- Cáscara de limón
- Cáscara de naranja
- 1 palo de canela o 1 vaina de vainilla
- Canela molida
- 100 gr. de harina de maiz
- Huevos
- Aceite de oliva

##### Preparación:

Se pone a cocer tres cuartos de litro de leche con 200 gramos de azúcar, la parte amarilla de la cáscara de un limón (también puede echarse la cáscara de una naranja, sin la parte blanca) y un palo de canela (puede ser en vez de la canela, una vaina de vainilla).

Se disuelven 100 gramos de harina de maíz en un cuarto de litro de leche fría. Cuando está bien disuelto, se añade a la leche que habrá hervido y habremos retirado del fuego.

Volvemos a poner al fuego moviendo hasta que espese. Retiramos la corteza de limón y/o naranja y la canela o vaina de vainilla. Lo vertemos en un molde de 1'5 cm. de alto para que se enfríe y se pueda cortar en trozos al gusto.

Una vez cortado, se rebozan los trozos en harina (o pan rallado) y huevo batido, friéndolos en aceite bien caliente. Se sacan y se espolvorean con una mezcla de azúcar y canela.

Se toman templadas o fríos.

---

#### ► 5 Mantecados

##### Ingredientes:

- 1 vaso pequeño de anís dulce
- 50 ml. de vino blanco
- 15 gr. de azúcar glas
- 200 gr. de manteca de cerdo
- 300 gr. de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharada sopera de canela (opcional)
- Ralladura de cáscara de limón (opcional)
- Cáscara de naranja (opcional)
- Azúcar
- Canela molida



##### Preparación:

Ponemos en un cuenco un vasito pequeño de anís dulce, cincuenta mililitros de vino blanco, 15 gramos de azúcar glas. Batimos estos ingredientes y les añadimos 200 gramos de manteca de cerdo hasta que la mezcla esté muy compactada. A continuación se añaden 300 gramos de harina que se habrá mezclado previamente con una cucharadita de levadura en polvo.

Se amasan bien todos los ingredientes hasta lograr una masa fina y algo grasienta. (Algunas familias le añaden a esta masa una cucharada sopera de canela, la ralladura de cáscara de limón y de la cáscara de una naranja).

Entonces se estira la masa con un rodillo de cocina hasta alcanzar un espesor de medio centímetro y se corta la masa al gusto (pueden ser redondos, cuadrados u ovalados) con un cortapastas o, en su defecto, con un vaso pequeño puesto boca abajo.

Se colocan en una bandeja forrada con papel vegetal ligeramente engrasado. (Si no se tiene papel vegetal, puede hacerse directamente sobre la placa del horno). Se espolvorean con un poco de azúcar normal, y se ponen dentro del horno a 180º durante 12 a 15 minutos. Tienen que quedar ligeramente dorados.

Al sacarlos del horno del horno, se rebozan en azúcar normal o se echa por encima azúcar glass. Algunas familias los rebozan en azúcar y canela.

Se pueden hacer los mantecados con canela y sin ella, según el gusto.

---

## ► 6 Potaje de castañas

### Ingredientes:

- 1/4 kg. de castañas pilongas
- Agua
- Cáscara de naranja
- 1 palo de canela
- Anís verde
- Azúcar
- Arroz (una taza pequeña por comensal)
- Cebolleta



### Preparación:

Se cuece cuarto de kilo de castañas pilongas con bastante agua porque tardan bastante en cocer, con la cáscara de una naranja ,un palo de canela ,un poco de anís verde y una cucharada de azúcar por cada medida de arroz, hasta que se ablandan las castañas.

Aparte, se fríe una cebolleta pequeña y se incorpora a la cocción y se añade un poco más de agua calculando tres tazas pequeñas de agua por 1 de arroz por comensal.

El arroz se echa cuando el agua está hirviendo, se tiene cociendo un cuarto de hora más o menos. Debe quedar como una sopa.

---

## ► 7 Puches

### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Pan
- Anís en grano
- Azúcar
- Agua
- 6 cucharadas soperas de harina de trigo

### Preparación:

En una sartén se pone un chorro de aceite de oliva al fuego. Cuando está caliente freímos unos trocitos de pan cortado en forma de dado, se sacan de la sartén y se reservan.

En un mortero, se machaca anís en grano con azúcar. Se echa agua en la sartén junto con seis cucharadas soperas de harina de trigo que previamente se han desleído bien en un poco de agua. Se añade el anís y el azúcar (se puede añadir más azúcar a gusto) y se deja cocer hasta que espese.

Estarían a punto cuando al meter una cuchara de palo y sacarla, caen unas gotas de las puches que se solidifican al momento y ya no gotean. Antes de servir las, se añaden los coscurros de pan frito.

---

## ► 8 Rosquillas de molde

### Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1/2 docena de huevos
- 1/4 de litro de aceite de oliva
- 400 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- Ralladura de un limón
- Azúcar
- Canela molida (opcional)





### Preparación:

Se mezclan muy bien ½ docena de huevos con ¼ de litro de aceite de oliva que se habrá frito, 400 gr. de harina, 200 gr. de azúcar y la ralladura de la parte amarilla de un limón, amasando mucho.

Se pone mucho aceite en un sartén hasta que se ponga bastante caliente. Se usa un molde que se adquiere en ferreterías de una o dos rosquillas con agujero en medio.

Se mete el molde en el aceite y cuando este está bien caliente (durante todo el proceso el molde debe mantenerse caliente), se echa la masa en el molde con una cuchara y se vuelve a la sartén.

La rosquilla sube y sale sola del molde, entonces se le da la vuelta para que se dore por los dos lados. Se saca y se baña enseguida en azúcar, o en azúcar y canela, según el gusto. Se van poniendo las rosquillas fritas en un recipiente.



---

### 9 Sopa de almendras

#### Ingredientes:

- 200 gr de pasta de almendras
- Leche
- Azúcar
- Pan duro
- Canela molida



#### Preparación:

Un rato antes de hacer las sopas se pone en un recipiente la pasta de almendras que hemos comprado en la confitería, 200 gr., con un poco de leche para que se vaya deshaciendo.

En una cazuela de barro se pone al fuego litro y medio leche y seis o siete cucharadas soperas de azúcar (al gusto). Se deja hasta que rompa a hervir, moviéndolo de vez en cuando para que se termine de deshacer bien la pasta.

Entre tanto, cortamos media barra de pan del día anterior en sopas (láminas finas). Cuando se ha desleído bien la pasta y la leche rompe a hervir, se echan las sopas de pan y se deja que den un hervor.

Se apartan del fuego y se espolvorea por encima un poco de canela.

Se sirven calientes.

Es el postre tradicional de la cena de Nochebuena.

---

## ▶ 10 Tabletillas

### Ingredientes:

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 50 ml. de aceite de oliva
- 1 copita de aguardiente



### Preparación:

Se amasan muy bien 200 gr. de harina, 100 gr. de azúcar y 50 ml. de aceite de oliva refinado. Se añade una copita de aguardiente a la mezcla.

Cuando está muy amasado, se estira la masa con un rodillo, y se hacen cuadrados de 4 x 4 cm. (más o menos) con un grosor de 1 cm.

Se colocan en una bandeja de horno espolvoreándolos con azúcar normal y se meten en el horno a 180°.

Estarán listas cuando se vea que están doradas.

---

## ▶ 11 Torrijas de leche

### Ingredientes:

- 1 l. de leche
- 1 palo de canela
- 1 limón (la corteza)
- 50 gr. de azúcar
- Pan
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Canela molida
- Miel



### Preparación:

Se pone a cocer un litro de leche con un palo de canela y la parte amarilla de la corteza de 1 limón durante unos 5 o 10 minutos.

Se añaden 50 gr. de azúcar y se remueve hasta que se disuelva bien.

Se corta una barra de pan redondo del día anterior en rodajas de unos 2 cm. de grosor (o se compra en la panadería pan de torrijas) y se colocan en un cuenco hondo cubriéndose con bastante leche para que se empapen bien.

Batimos dos huevos grandes. Se rebozan las rebanadas en el huevo y se frien una a una en bastante aceite de oliva que estará muy caliente. Hay que tener cuidado al darles la vuelta para que no se rompan, mejor hacerlo con dos utensilios de cocina planos, como una espumadera y una cuchara de palo grande.

Se sacan cuando estén doradas y se colocan en una fuente.

Se espolvorean con azúcar y canela molida, previamente mezcladas.

---



## 12 Torrijas de miel

### Ingredientes:

- 1 l. de leche
- 1 de palo de canela
- 1 limón (la corteza)
- 50 gr. de azúcar
- Pan
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Canela molida
- Miel



### Preparación:

Se pone a cocer un litro de leche con un palo de canela y la parte amarilla de la corteza de 1 limón durante unos 5 o 10 minutos.

Se añaden 50 gr. de azúcar y se remueve hasta que se disuelva bien.

Se corta una barra de pan redondo del día anterior en rodajas de unos 2 cm. de grosor (o se compra en la panadería pan de torrijas) y se colocan en un cuenco hondo cubriéndose con bastante leche para que se empapen bien.

Batimos dos huevos grandes. Se rebozan las rebanadas en el huevo y se frien una a una en bastante aceite de oliva que estará muy caliente. Hay que tener cuidado al darles la vuelta para que no se rompan, mejor hacerlo con dos utensilios de cocina planos, como una espumadera y una cuchara de palo grande.

Se sacan cuando estén doradas y se colocan en una fuente.

Se cubren con miel herbida con un poco de agua a punto de hebra, o con miel con un poco de agua a punto de caramelo.

## 13 Torrijas de vino

### Ingredientes:

- Vino blanco
- 1 palo de canela
- 1 limón (la corteza)
- 50 gr. de azúcar
- Pan
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Canela molida

### Preparación:

Se pone a cocer un litro de vino blanco con un palo de canela y la parte amarilla de la corteza de 1 limón durante unos 5 o 10 minutos.

Se añaden 50 gr. de azúcar y se remueve hasta que se disuelva bien.

Se corta una barra de pan redondo del día anterior en rodajas de unos 2 cm. de grosor (o se compra en la panadería pan de torrijas) y se colocan en un cuenco hondo cubriéndose con bastante leche para que se empapen bien.

Batimos dos huevos grandes. Se rebozan las rebanadas en el huevo y se frien una a una en bastante aceite de oliva que estará muy caliente. Hay que tener cuidado al darles la vuelta para que no se rompan, mejor hacerlo con dos utensilios de cocina planos, como una espumadera y una cuchara de palo grande.

Se sacan cuando estén doradas y se colocan en una fuente.

Se espolvorean con una mezcla de azúcar y canela molida y se servirán con un poco del vino usado para bañar la el pan.

## 14 Tortas de aceite

### Ingredientes:

- 200 gr. de harina
- 1 cucharada sopera de levadura
- 200 ml de agua
- 100 gr. de azúcar



- Sal
- 50 ml. de aceite de oliva
- Anís dulce (opcional)



#### **Preparación:**

Se amasan muy bien 200 gr. de harina que se habrá mezclado con una cucharada sopera de levadura de panadería, 200 ml de agua templada, 100 gr. de azúcar, una pizca de sal y 50 ml. de aceite de oliva refinado. Si gusta se puede añadir una copita de anís dulce a la mezcla (o unos granos de anís verde).

Cuando está muy amasado, se hacen una o dos bolas con la masa y se dejan reposar una ½ hora cubiertas con un paño limpio.

Espolvoreamos con azúcar gruesa la torta, a la que daremos forma alargada y 15 cm. de ancha aproximadamente en una bandeja de horno untada con un poco de aceite para que no se pegue.


Primero se pone el horno a 50 grados durante otra media hora para que suba el bollo y cuando ha subido, se sube el horno a 160 grados.

Estará listo cuando se vea que está un poco dorado.

---

 [Anterior](#)

---

 Los contenidos de esta web estan bajo una licencia de [Creative Commons](#) .

Creación: septiembre 2009 / Última modificación:



El  
autor

