

COCHINILLO ASADO AL ESTILO DE SEGOVIA



INGREDIENTES:

- Un cochinillo de tres o cuatro semanas (que no supere los cinco kilos)
- Sal
- Agua
- Manteca de cerdo

PREPARACIÓN:

Abrimos el cochinillo por el espinazo con cuidado de no romperle la piel del lomo. Lo salamos y lo colocamos en una bandeja de asar con un poco de agua; se puede poner sobre unas tablillas de forma que quede de espaldas.

Lo metemos en el horno precalentado a 150o C durante una hora. Lo sacamos, le damos la vuelta y pinchamos la piel para evitar que salgan burbujas; lo pintamos con manteca por toda la piel y lo metemos de nuevo en el horno.

Añadimos un poco de agua si hace falta y lo dejamos unas dos horas más, vigilando que se dore por todos los lados. Para evitar que se quemen las orejas o las extremidades podemos taparlas con papel de aluminio.

Para saber si el cochinillo está ya en su punto (crujiente), damos unos golpes con las yemas de los dedos: la piel debe quebrarse con facilidad.

ACABADO DEL PLATO:

El cochinillo se presenta a la mesa entero, en una bandeja. Lo trinchemos delante de los comensales y servimos la salsa aparte, ya que si lo regáramos con ella perdería el crujiente de la piel, uno de sus principales alicientes.

COCIDO DE JUDIONES DE SEGOVIA



INGREDIENTES:

- 500 gramos de judiones (Alubias).
- 2 morcillos de cerdo fresco.
- 250 gramos de chorizo.
- 200 gramos de oreja de cerdo.
- 1 cebolla mediana.
- 1 hoja de laurel.
- 3 Dientes de ajo
- 80 ml. de aceite.
- Perejil
- 1 Cucharada de harina.
- Sal.
- Pimentón.

PREPARACIÓN:

Poner los judiones en remojo con agua la noche anterior.

Escurrirlos e introducirlos en una cazuela cubiertos con agua fría y ponerlos al fuego. Añadir una hoja de laurel y dejar hervir, una vez esto se añade un poco de agua fría y cuando vuelve a hervir se incorpora la morcilla, la oreja y el chorizo.

Se tapa y se deja a cocer a fuego lento durante 3 horas hasta que estén bien tiernos pero sin deshacerse.

Mientras tanto pelamos la cebolla y la freímos a fuego muy lento hasta que esté blanda y transparente.

Majamos en el mortero los ajos picados, el perejil, un poco de sal y lo reservamos.

En la misma cazuela que hemos frito la cebolla incorporamos la harina y el pimentón y lo mezclamos todo. Después añadimos este sofrito a los judiones.

Tomamos 5 o 6 judiones ya cocidos y los majamos junto con los ajos.

Ponemos el majado en el guiso y lo dejamos cocer durante 15 minutos más a fuego muy lento y lo rectificamos de sal si es necesario.

Cuando esté terminado apartamos la carne de esta cazuela unos segundos y la partimos en pedazos más pequeños. La volvemos a incorporar al guiso.

CANGREJOS A LA SORIANA



INGREDIENTES (4 personas)

1 kg de cangrejos
100 g de cebolla
2 tomates
3 dientes de ajo
1 guindilla
50 ml de brandy
100 ml de aceite de oliva
Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

En abundante agua hirviendo con sal, cocemos los cangrejos hasta que se pongan rojos.

En una cazuela calentamos el aceite y sofreímos la cebolla cortada en brunoise (picadito en cuadradito pequeño), añadimos los ajos fileteados, el tomate troceado y la guindilla.

Cuando la verdura esté blandita añadimos el brandy y la sal y dejamos cocinar durante 10 minutos más.

Trituramos las verduras hasta formar una salsa fina.

Añadimos los cangrejos a la salsa y dejamos que cueza todo junto durante 5 minutos.

Podemos comer al instante pero saben mejor si los guardamos en la nevera de un día para otro porque define mejor su sabor.

CALDERETA DE CORDERO AL ESTILO DE SORIA



INGREDIENTES:

1. 800 gr cordero
2. 4 patatas medianas
3. 1 cebolla
4. 1 pimiento rojo
5. 1 pimiento verde
6. 4 dientes de ajo
7. 2 tomates maduros
8. Pimentón dulce
9. Vino blanco
10. Aceite de oliva virgen extra
11. 2 hojas laurel
12. Romero
13. Tomillo
14. Sal

PREPARACIÓN:

1. En una cazuela con dos cucharadas de aceite doramos el cordero troceado para sellarlo, cuando esté dorado lo retiramos (reservamos). En esa misma cazuela con el mismo aceite freímos la verdura picada y los dientes de ajo enteros. Reducir.
2. Cuando esté rehogada la verdura, añadimos una cucharita de pimentón, agregamos el cordero de nuevo y el tomate pelado y troceado, ponemos el vino blanco y lo dejamos reposar.
3. Añadimos agua para que cubra la carne y dejamos cocer unos 30 minutos, si fuera necesario se puede poner más agua.
4. Después añadimos las patatas troceadas cachándolas para que espese más la salsa, ponemos de sal y metemos las especias, dejamos cocinar hasta que la patata esté tierna, rectificamos de sal y dejamos reposar antes de servir.