

LECHE FRITA DE PALENCIA

La leche frita es un dulce típico de **Palencia** muy fácil de hacer y riquísimo.



INGREDIENTES:

1/2 litro de leche.

7 cucharadas de maicena.

4 cucharadas de azúcar.

2 yemas.

Cascara de limón.

Canela en rama.

Canela en polvo.

1 huevo entero.

Harina para rebozar.

Aceite para freír.

Azúcar para espolvorear.

PREPARACION:

- Del medio litro de leche, se separa un vaso y se reserva, la leche restante se pone en una cacerola y añadimos un trozo de cascara de limón, un palito de canela y el azúcar; se pone al fuego y cuando rompa a hervir se aparta y se deja en reposo un cuarto de hora, pasado este tiempo quitamos el limón y la canela.
- En la leche reservada añadimos la maicena y las yemas de huevo, lo damos vueltas y lo agregamos a la cacerola donde teníamos la leche, lo ponemos al fuego dando vuelta sin dejar de mover (es mejor no ponerlo a mucha temperatura, para que no se pegue, al principio se van formando grumos, pero al darlo vueltas se van quitando, cuando espese se separa del fuego).
- Se echa en una fuente y se espera hasta que se enfríe. Se parte en cuadraditos y se reboza con harina y huevo, luego se espolvorea con azúcar y canela.
- Si queremos hacer más cantidad, doblamos todas los ingredientes.

HOJUELAS U OREJUELAS DE PALENCIA

Las **hojuelas** también llamadas **orejuelas** son una **receta típica de Palencia** que se suelen hacer en Cuaresma.

Dice el refranero -Hojuela con miel sabe bien-



INGREDIENTES:

3 huevos.

Una taza de desayuno llena de aceite.

Cascara de limón.

Anises.

Harina 300 gramos.

Aguardiente.

Canela.

Zumo de 2 naranjas.

PREPARACION:

- Se calienta el aceite con la cascara de limón y se resquema, una vez dorado se quita el limón y se echan unos pocos anises.
- Cuando este frío el aceite, se coloca la harina en una cazuela con un orificio en medio y se echa el aceite. Además se echa la misma cantidad de aguardiente.
- A continuación se baten los huevos y se introducen dentro, también se echa un poco de canela, el zumo de las 2 naranjas y la esencia de anís.
- Se le da vuelta y cuando la masa esté preparada se la amasa como se hace con el pan aunque quedando más suelta.
- Finalmente se extiende con un rodillo, hay que dejarlo muy fino (aquí está el secreto para unas buenas orejuelas).
- Se cortan en trozos irregulares de unos 10 cm y se fríen con el aceite de oliva. Luego se las echa miel o azúcar (al gusto de cada uno).

BIZCOCHOS BORRACHOS - GUADALAJARA

Los **Bizcochos Borrachos**, a los que también se conoce simplemente como Borrachos, son un tipo de **bizcocho esponjoso español** que se cubre con un licor, normalmente brandy o ron, así como azúcar, limón y canela. Esta salsa alcohólica le da nombre al bizcocho, pues naturalmente está "borracho".

Los Bizcochos Borrachos son un postre típico de la **gastronomía española** y se encuentra típicamente en las provincias de Cuenca y Guadalajara en **Castilla La Mancha** y en la provincia de Zamora en Castilla y León.

Los bizcochos varían de tamaño, y los más pequeños se suelen presentar en pequeñas cajas de cartón. Estos **pasteles españoles** son un añadido perfecto a los cafés o chocolates calientes de por la mañana, van de maravilla con el té de la tarde. Los Bizcochos Borrachos incluso funcionan como un pequeño aperitivo después de la cena, especialmente si son de los grandes.

Estos **bizcochos borrachos españoles** también se han convertido en una parte importante de la cultura y las costumbres de las regiones donde son populares. Por ejemplo, durante los carnavales de **Guadalajara**, que duran una semana entera lo primero que ocurre son las cabalgatas de niños vistiendo máscaras de carnaval que acto seguido van a disfrutar de este postre en las plazas de la ciudad.



INGREDIENTES: *Para 9 pequeñas raciones o 1 pastel grande de 20 cm.*

Para el pastel:

- 4 huevos.
- ½ taza de azúcar.
- ¾ taza de harina.
- 1 cucharada de levadura.
- 1 cucharada de canela para decorar.

Para la salsa:

- ⅓ copa de azúcar.
- 230 ml de agua.
- 1½ cucharada de miel.
- 14 ml de brandy o ron.
- 1 rama de canela.
- Piel de ½ limón.

PREPARACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C. Engrasa un molde de pasteles de 20 cm. cuadrados con aceite vegetal o mantequilla y luego enharínalo.
- Separa las yemas de las claras de los huevos. Bate las yemas en un recipiente con el azúcar hasta que tengas una mezcla cremosa.
- En otro recipiente, bate las claras de huevo hasta que se endurezcan y mantengan su forma. Mezcla las yemas y el azúcar con las claras usando una espátula con cuidado.
- Mezcla la levadura y la harina gradualmente, poco a poco y asegurándote que se mezcla bien.
- Vierte la mantequilla en el molde preparado y cocínalo en el horno durante unos 20 minutos o hasta que se dore. Puedes comprobar si el pastel está ya hecho introduciendo un palillo en el centro del pastel. Si el palillo está limpio al sacarlo, el pastel está listo.
- Mientras se hace el pastel puedes ir haciendo la salsa. Añade agua, azúcar, canela, miel y piel de limón en una olla pequeña. Hierve la mezcla removiendo ocasionalmente y deja hervir durante un minuto. Retira la olla del fuego y añade el brandy o ron. Después deja que se enfríe.
- Retira el pastel del horno y deja enfriar. Una vez se haya enfriado lo suficiente, corta el pastel en 9 trozos y colócalos en un plato. Rocía cada pedazo de bizcocho con la salsa de brandy y decóralos espolvoreando la parte de arriba con canela molida.
- Servir y saborear con un té o café.

CALDERETA DE PATATAS CON CORDERO - GUADALAJARA

¡Un plato perfecto para un día de frío!

Con dos ingredientes tan “de la tierra”, como son la **patata** y el **cordero**, podemos realizar una rica y sencilla **receta** de las que sirven prácticamente de **plato único**, pues seguro que repetiremos y nos olvidaremos del segundo plato.



INGREDIENTES:

500 gr de falda de cordero.
2 kg de patatas.
2 cebollas.
1 puerro.
2 dientes de ajo.
1 ramita de perejil.
3 pimientos verdes.
10 cucharadas de aceite de oliva.
3 litros de caldo de carne.
1 cucharada de pimentón.
1 cucharadita de comino en polvo.
sal fina y gruesa.
Pimienta recién molida.
Unas hojas de laurel.

PREPARACIÓN:

* Se salpimenta la **falda de cordero** y se sella (dora) en una cacerola, con todo el aceite, a fuego medio-fuerte. Se saca y se reserva.

* En la misma cacerola ponemos a rehogar, a fuego medio, las cebollas, el puerro y los pimientos, los trozos pueden ser medianos, movemos con frecuencia para que no se queme. Después de unos 10 minutos, añadimos las hojas de laurel y el cordero que estaba reservado.

* Incorporamos el caldo y subimos el fuego para que hierva. Añadimos las patatas cortadas.

* En un mortero preparamos un majado con los ajos, el perejil y un poco de sal gruesa, le añadimos un poco de caldo de la cacerola e incorporamos todo al guiso, así como el comino y el pimentón.

* Mantenemos el hervor a fuego bajo unos 30-40 minutos. Si queremos que el caldo espese un poco más, sacamos un par de patatas ya cocidas, las aplastamos con un tenedor en un plato hondo, añadimos caldo y lo incorporamos todo. En pocos minutos habrá espesado.

* Dejar reposar una hora antes de comer. Si sobra guiso, al día siguiente, estará todavía mejor.

Observaciones: también podemos preparar esta receta con **costillas de cerdo, con conejo, con perdiz, etc.**