

CARTA  
ENTRANTE  
PESCADO  
CARNE  
POSTRE  
REPOSTERIA  
LICOR



*Gastronomía Tradicional Salmantina*



# CARTA

La minuta que se propone en este fichero ha sido entresacada de las muchas recetas que guarda la tradición gastronómica salmantina. Cada propuesta guisandera ha sido seleccionada para ofrecer un conjunto tan variado como lo son los saberes de nuestras gentes, respetando escrupulosamente el proceso de elaboración original, y retocándolo tan sólo en sus medidas para lograr lo que se puede entender como menú familiar.  Aunque se indica la procedencia concreta de la receta ofrecida, en absoluto debe ésta entenderse como exclusiva de una localidad, sino como una referencia geográfica que permita situar tal elección dentro del diseño alimentario en el entorno de cada comarca, siendo conscientes de que todas y cada una de ellas tendrán su variante en otros puntos de la provincia de Salamanca.  De seguro, estas sencillas y viejas pero siempre exquisitas consejas culinarias pueden enriquecerse con su buena mano y personal toque, y para ello hemos dispuesto en el reverso de cada ficha un espacio para sus sugerencias.  Sólo nos resta desearle que esta iniciativa le motive para valorar mejor nuestros productos y reconocer las tradiciones que nos identifican.  Buen provecho.

Patatas escabechadas: *Modalidad poco habitual de escabechado, de presencia veraniega. Recogida en Horcajo de Montemayor (Sierra de Béjar).*

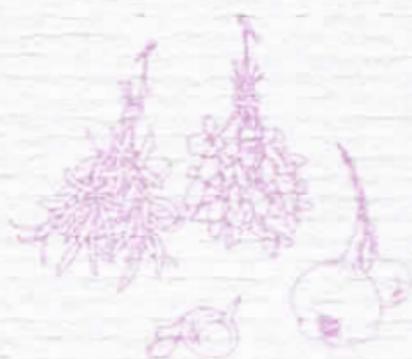
Tencas al mojo pescador: *De entre las no muy numerosas variedades de nuestros ríos, ésta es una de las más apreciadas. Recogida en Huerta (Las Villas).*

Guisado que revuelca: *Muestra del aprovechamiento del cerdo en una jornada de especial raigambre: la matanza. Recogida en Boada (Campo de Yeltes).*

Sopa dulce: *Postre donde el más común de los alimentos, el pan, ofrece una nueva vertiente gracias a la imaginación popular. Recogida en Fuenteguinaldo (Ciudad Rodrigo).*

Dulce de almendra: *Incomparable manjar también llamado «queso de almendra» por su forma circular. Recogida en Vilvestre (Los Arribes del Duero).*

Anisete serrano: *Delicadeza festiva de sencilla elaboración nacida del aguardiente. Recogida en San Esteban de la Sierra (Sierra de Francia).*



## Patatas escabechadas

*Cuézase con su cáscara un kilo de patatas. Ya cocido, se tamiza con el pasapuré y se le agregan de seguido cuatro huevos, sal a conveniencia y, bien picaditos a mortero, ajo y perejil, mezclándolo todo hasta que haga masa. 🍷🍷🍷 Hecha la tal, se van cogiendo porciones como para hacer pequeñas tortitas o rellenos, se rebozan en harina y huevo para después echarlas a freir en abundante aceite. 🍷🍷🍷 Acabada la labor en la sartén, se ponen en una cazuela y se riegan con una salsa que antes hemos preparado a base de aceite (cuatro cucharadas), agua (dos vasos), vinagre (un vaso) y ajo picado. 🍷🍷🍷 Vertido el preparado que se ha dicho sobre las patatas, se remueve todo ello, volteándolo en la cazuela hasta conseguir el punto deseado.*

## Tencas en mojo pescador

*Ha de comenzarse esta receta por un buen limpiado de las tencas, que habrán de ser en número igual al de comensales.*

*En una sartén se ponen seis cucharadas de aceite, en el que, ya caliente, se freirán tres dientes de ajo cortados en rajitas. Cuando en la fritura los ajos hayan alcanzado el color dorado, se añadirá una cucharada de pimentón, un vasito pequeño de vinagre y otro de vino tinto.*

*Todo esto hará un apetecible moje sobre el que se cocerán las tencas, a las que sólo queda por poner la sal que se considere prudente y una hojita de laurel, aunque a gusto del cocinero va el también añadirle guindilla si los comensales son de fuerte paladar. Hanse de servir las tencas en rigurosa cazuela de barro y calientes por demás.*

## Guisado que revuelca

*Tómese un kilo de espinazo y costilla de cerdo y pártase lo uno y lo otro en trocitos. 🍴 Hase de poner en una cazuela y de seguido añadirse una cebolla grande y partida, dos dientes de ajo troceados, una pizca de nuez moscada y un toque de pimienta, sal al gusto, una hojita de laurel, un vaso de vino blanco y cinco cucharadas de aceite. 🍴 Cuando se ha rehogado bien al fuego, añadamos agua en cantidad tal que nunca cubra los ingredientes, dejándolo hasta que la carne esté cocida. 🍴 Llegado ese punto, puede completarse el guiso picando unas patatas, a cuya cocción quedará el plato listo para servir.*

## Sopa dulce

*El repostero al caso debe freír en una sartén de quince a veinte rebanadas menuditas de pan, que en haciéndolo irá poniéndolas en una cazuela. Terminada tal fritura, hase de limpiar con doro la sartén para después echar en ella tres vasos de agua, siete cucharadas soperas de miel y un palo de canela, dejando que todo ello hierva durante cinco minutitos. Pasado ese tiempo, se vuelca sobre la cazuela donde habíamos dejado las rebanadas y se pone todo a cocer hasta que el agua se consume. Se deja a pedir de boca echando por encima cien gramos de piñones tostados.*

## Dulce de almendra

*Póngase la mitad de un vaso de agua y un cuarto de kilo de azúcar al fuego, para que cueza hasta que «haga hebra» o, lo que es lo mismo, que espese. Cuando esto haya sucedido es el momento oportuno para echar un cuarto de kilo de almendras tostadas y molidas, y también de agregar siete yemas de huevo batidas; dejamos que todo se cueza al tiempo que lo vamos moviendo para que se desprenda del recipiente. Una vez despegado, se vierte en un molde liso y circular previamente espolvoreado de azúcar y canela. Después de frío, se desmolda.*

## Anisete serrano

*En una cazuela base de poner un cuarto de kilo de azúcar al fuego para que se dore, pero sin que llegue a hacerse caramelo.*

*Se retira del fuego echándole, todo al mismo tiempo, medio litro de aguardiente, la cáscara de una naranja, dos manzanas reinetas en trozos, unas gotitas de esencia de anís y un sobrecito de azafrán en rama. Durante un tiempo, que puede ser de seis a ocho días, se tiene en infusión. Pasada esa semana, se cuele varias veces y se embotella.*



**Diputación  
de  
Salamanca**