



Espacio de tradiciones de Almegíjar y Notáez

Comidas

Postres

Artesanía

Canciones

Este libro pretende recopilar recetas de cocina de ayer y hoy. Así mismo recuperar y conocer tradiciones ya olvidadas y recuperarlas para que no caigan en el olvido por el desuso de las mismas. También nos deja ver como eran las vidas de nuestros antepasados, como las costumbres han ido pasando de padres a hijos llegando hasta nosotros. Esa es la misión de este libro que no nos olvidemos de nuestro pasado.

Todo esto no hubiera sido posible sin la ayuda de las mujeres de nuestro pueblo que han participado dando a conocer toda su sabiduría, dándonos a conocer la cocina de nuestro pueblo que ha pasado de madres a hijas.

Tampoco hubiera sido posible sin la ayuda de nuestro alcalde, Paco Hidalgo ya que nos ha dado la oportunidad de llevar este proyecto a cabo, de tener un libro de recetas y tradiciones hecho para y por nosotros.



Migas con "Papas"

Ingredientes para 4 personas:

- 1 vaso de agua.
- ½ de harina sémola, (se utilizan ingredientes para 2 personas ya que al llevar las patatas sale más cantidad).
- Patatas para 2 personas.

Elaboración:

Patatas cocidas:

Se cuecen las patatas, se chafan y se echan en la sartén de las migas cuando están a medio hacer y se remueven hasta que se acaban de hacer.

Patatas fritas:

Se frien las patatas, que no estén muy hechas.

En la sartén donde vamos a hacer las migas se echan las patatas y el agua, cuando hierve se echa la harina y se sigue el procedimiento de las migas de harina.



Migas

Ingredientes:

- 1 cucharón de aceite.
- 2 vasos de agua por persona.
- 1 vaso de harina por persona.
- Ajos
- Sal



Elaboración

Se pone el aceite en la sartén se le echa los ajos, cuando se frien se sacan (opcional).

Se le echa el agua, para que no salte le echa un puñado de harina. Cuando comience a hervir se echa la harina poco a poco y se va moviendo hasta que se le echa toda la harina, así no hace "pelotas".

Cuando tenga toda la harina se le abre un hueco en el en el centro de las migas y se le echa el aceite hasta que se calienta y ya se mueven hasta que se desmenuzan.

Para saber si tiene bastante aceite basta con mirar la rasera con la que se mueve si brilla tiene bastante, si no hay que echarle un poco más.

“Para hacer las migas se necesita un miserable para el fuego, un borracho para el aceite y un loco para menearlas”

Migas de Pan

Ingredientes para 4 personas

- 1 barra de pan duro
- Ajos, al gusto.
- 1 cucharón de aceite.

Elaboración:

Se muele el pan duro hasta que quede desmenuzada, se le echa un poco de agua y se mezcla.

Mientras se fríen los ajos cuando están fritos se echa el pan y se mueve hasta que estén hechas.



“A buen hambre no hay pan duro”

Gachas

Ingredientes para 4 personas:

- 2 vasos de agua por persona.
- 1 vaso de harina blanca.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada de aceite.



Elaboración:

Se echa el aceite y el agua, antes de que empiece a hervir se le echa la harina poco a poco y se mueve hasta que empiece a hacer pompas.

Para que esté más sabrosa se le echa un poco de caldo.

Caldo de Verano *Caldo de Invierno*

- 1 cebolla.
- 1 pimiento.
- 3 tomates.
- 1 pimiento seco (opcional).

Para el aliño:

- 1 pizca de cominos.
- 2 ajos.
- Unos cuantos granos de pimienta.
- Se le puede echar unos pimientos asados, opcional.

Se cuecen todos los ingredientes y por último se echa en la sartén de las gachas para que se mezcle

- 1 pimiento rojo seco.
- 1 tomate seco (orejón).
- Ajos.
- Longaniza.
- Panceta.
- Carne

Se pone un litro de agua a hervir, se le echan todos los ingredientes hasta que hiervan.

Para el aliño se machaca el pimiento, el orejón y los ajos en el mortero y después se echa en el caldo.

Cuando se acaba de hacer todo se echa el caldo en las gachas.

Gachas de leche

Ingredientes para las gachas:

- 2 vasos de agua por persona.
- 1 vaso de harina blanca.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada de aceite.

Ingredientes para el caldo:

- 1 vaso de leche por persona
- Azúcar

Elaboración de las gachas:

Se echa el aceite y el agua, antes de que empiece a hervir se le echa la harina poco a poco y se mueve hasta que empiece a hacer pompas. Para que esté más sabrosa se le echa un poco de caldo.

Elaboración del caldo:

Se cuece la leche y se echa a las gachas.

Por último se le echa el azúcar.



“Lo que has de comer déjalo cocer”

Gachas con cuscurreos de pan frito

Elaboración de las gachas (descrito en recetas anteriores)

Se fríe el pan y se le echa a las gachas.

Después le añadiremos miel o azúcar



Gachas Secas

Elaboración de las gachas (descrito en recetas anteriores)

Otros ingredientes:

- Pan
- Ajos
- Pimiento rojo
- Longaniza troceada
- Lomo troceado 1 pizca de sal.

Se frien todos los ingredientes y se le echa en las gachas



Potaje empedrao

Ingredientes

- 1/2 kg. De habichuelas blancas
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- Un puñado de arroz (opcional)
- Un cucharón de aceite
- Longaniza
- Chorizo
- Costilla

Para el aliño:

- 1 pimiento rojo seco
- 1 ajo.

Elaboración:

Se dejan las habichuelas en remojo la noche anterior

Si no se ponen en remojo cuando empiecen a cocer se "asustan" con agua fría, se repite tres veces y así se cuecen bien (este truco se puede utilizar con todas las legumbres).

Se echan los demás ingredientes y, por último, cuando ya esté casi listo se le echa el aliño.

El arroz se le añade casi al final de la coción.



Potaje de Hinojos

Ingredientes

- Hinojos
- 2 vasos habichuelas
- 2 patatas medianas
- Un puñado de arroz (opcional)
- Un cucharón de aceite

Para el aliño:

- 1 pimiento rojo seco
- 1 ajo.



Elaboración

Se dejan las habichuelas en remojo la noche anterior. Si no se ponen en remojo cuando empiecen a cocer se "asustan" con agua fría, se repite tres veces y así se cuecen bien (este truco se puede utilizar con todas las legumbres).

Se echan los demás ingredientes y, por último, cuando ya esté casi listo se le echa el aliño.

El arroz se le añade casi al final de la coción.

Potaje de Cardos

Ingredientes

- Cardos
- 2 vasos habichuelas
- 2 patatas medianas
- Un puñado de arroz (opcional)
- Un cucharón de aceite

Para el aliño:

- 1 pimiento rojo seco
- 1 ajo.



Elaboración de los potajes:

Los cardos o coles se lavan, se trocean, y se les echa sal, se cuecen en agua templada. Cuando estén blandos se les añaden las patatas y el aliño, y por último se echa el puñado de arroz.

Potaje de Coles



Ingredientes

- Coles
- 2 vasos habichuelas
- 2 patatas medianas
- Un puñado de arroz (opcional)
- Un cucharón de aceite

Para el aliño:

- 1 pimiento rojo seco
- 1 ajo.

Potaje de Semana Santa

Ingredientes

- 1/2 de Garbanzos
- 1 cabeza de ajos
- 1 hoja de laurel
- Bacalao al gusto
- Unos granos de pimienta
- Una rama de perejil
- 2 patatas medianas
- 1 pimiento rojo
- 1 orejón



Elaboración :

Se ponen los garbanzos en remojo la noche de antes, y el bacalao también (para desalarlo).

Ponemos agua a calentar y cuando esté templada se echan los garbanzos, los ajos, el perejil, pimienta, pimiento rojo, orejón y el bacalao. Cuando esté cocido se le echan las patatas hasta que se cuezan.

Otra opción es, en vez de el bacalao en trozos, hacer albóndigas de bacalao y añadirlas antes de quitar la olla del fuego.

Olla Gitana

Ingredientes

- 1/2 de Habichuelas secas
- 1 tomate
- 1 pimiento
- Un trozo de cebolla
- 1/2 vaso de aceite
- 1 hoja de laurel
- 1/2 kg. Habichuelas verdes
- 1/2 kg. Patatas

Elaboración :

Se ponen las habichuelas secas a cocer con fuego lento, junto con toda la verdura, el aceite y la hoja de laurel. Tiempo de coción una hora.

Se añaden las habichuelas frescas y patatas y se deja cocer otra hora más.



Puré de Calabacín

Ingredientes

- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 4 zanahorias
- 1 tomate
- Aceite
- 3 quesitos
- Avecrem

Ingredientes

- 2 calabacines
- 3 patatas
- 3 quesitos
- 1 vaso de leche
- Avecrem



Elaboración:

Se ponen a hervir las verduras y cuando esté todo blando, se tritura junto con los quesitos y el avecrem, más el aceite.

Se puede acompañar de picatostes de pan frito.



Sopa de Marisco

Ingredientes

- 4 ajos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- Pan duro para hacer picatostes
- Una bolsa de preparado de paella

Elaboración:

Se fríen los ajos, la cebolla, el pimiento y el tomate, se le echa el preparado de paella, se marea, después se echa el agua hasta que hierva. Se fríe pan y por último se ponen los picatostes en el plato con la sopa.



“Todo bicho que camina va a parar a la cocina”

Sopa de Picadillo

Ingredientes

- Jamón picado
- Carne de pollo
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 3 huevos cocidos
- Fideos de sopa
- 1 rama de hierbabuena



Elaboración:

Se hierven todos los ingredientes, y al final se le echan los fideos y el huevo, cuando está todo cocido.

Sopa de Ajo



Ingredientes

- 1 cabeza de ajos
- 4 huevos
- Pan duro

Elaboración:

Se fríen los ajos y el pan, cuando están mareado se le echa el agua hasta que hierva. Se añaden los huevos y se remueven hasta que se cuajen.

Sopa de Almendras

Ingredientes

- 2 rebanadas de pan
- 80 gr. De almendras
- 100 gr. Jamón picado
- 1 tomate maduro
- 1 cebolla mediana
- 4 dientes de ajo
- 1 huevo
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración :

En una sartén se frien los trozos de pan en cuadradito, reservándose. En el mismo aceite se doran los ajos y las almendras, majándose todo en un mortero hasta lograr una pasta.

Se aparte el aceite de la sartén y se hace un sofrito con el tomate y la cebolla muy picados.

Cuando está el sofrito hecho, añadir el jamón en taquitos muy pequeños y se saltea.

En una olla con agua se echa el sofrito y el majado del mortero y se pone a hervir hasta que ligue todo.

Dar un toque de sal y añadir el pan frito con el huevo cocido picado por encima.



Sopa de Verano

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 pimiento
- 3 tomates
- 1 pimiento seco (opcional)

Para el aliño:

- 1 pizca de comino
- 2 ajos
- Unos cuantos granos de pimienta
- Unos pimientos asados (opcional)

Elaboración:

Se cuecen todos los ingredientes y por último se echa en la sartén de las gachas para que se mezcle



Sopa de Pimentón

Ingredientes

- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes
- 4 pimientos asados
- 1 cebolla mediana
- 1/2 kg. Almejas y sardinas
- Una pizca de cominos
- 1/2 vaso de aceite
- 1 pimiento seco



Elaboración:

Se pone un litro de agua a hervir y se le echa toda la verdura y el pescado para que hierva durante aproximadamente media hora.

Se muelen los cominos, los ajos, el pimiento seco, el tomate con el aceite y una vez triturado se echa a la olla.

Por ultimo se añaden los pimientos asados.

Y para servirlo se puede poner pan frito en el plato.

Lentejas

Ingredientes

- 500 gr. De lentejas
- 2 patatas medianas
- Una cabeza de ajos
- Una hoja de laurel
- 1 pimiento
- 1 tomate
- 1 cebolla
- Un cucharón de aceite
- Chorizo, pollo, carne... a elegir.

Elaboración:

Se ponen a hervir las lentejas y cuando estén listas se le añaden todos los ingredientes hasta que esté todo cocido.



“Lentejas, si quieres las coges y si no la dejas.”

●—————●

“Ovejas, abejas, lentejas. Todo son consejas.”

●—————●

“La buena comida entra antes por los sentidos que por la barriga”

●—————●

“Comida de aldeanos, sin manteles, pero mucho y sano”

Sobreusa de collejas

Ingredientes

- Collejas
- 1 orejón seco de tomate
- Un pimiento rojo seco
- Miga de pan
- 2 o 3 ajos
- Chorizo, panceta, longaniza, carne...



Elaboración:

Se cuecen las collejas. Se escurren y se pasan a una sartén, cuando estén mareadas se añade el aliño, se le da otra vuelta y se le echa el chorizo, la panceta, la carne hasta que estén bien mezclados los sabores.

Tortilla de collejas



Pollo en asado

Ingredientes

- 1 pollo troceado
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- Perejil
- 1 Pimiento rojo seco
- 1 orejón
- Unos granos de pimienta
- 1/2 vaso de vino

Elaboración:

Se frie la carne rebozada en harina, se le pone laurel, ajos, perejil, pimiento rojo seco y el orejón.

En un mortero se pone el azafran en hebra, un ajo y se machaca con un poco de sal y vino. Cuando esté mezclado se echa a la olla.

Se añade además un vaso de vino, se cubre todo de agua y se deja hervir.

Aparte, se frien unas patatas, y cuando están hechas se mezclan con el asado.



"Fritaiilla"

Ingredientes

- 1 kg. de carne (cerdo o choto)
- 2 cebollas medianas
- 1/2 kg. Pimientos verdes
- 1 berenjena
- 3 kg. de tomate
- 2 kg. Pimientos asados
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de aceite

Elaboración:

Se frie la carne, si es de choto se hierva con el vino y se le va echando la verdura.

Cuando está a medio hacer se le pone el tomate triturado.

Cuando está el tomate frito se añade el pimiento asado para que de sabor.



Albóndigas

Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 2 huevos
- Pan rallado o miga de pan mojada en leche
- Bacalao al gusto

Elaboración:

Se remoja el bacalao y se trocea, se le pica el ajo y el perejil. Cuando se mezcla todo, si la masa queda muy blanda, se le echa pan rallado o la miga de pan.

Se hacen las bolas y cuando se terminan se mojan en harina, huevo y pan rallado. Luego se fríen.



de pescado

Ingredientes

- Carne picada
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 2 huevos
- Pan rallado o miga de pan mojada en leche

Elaboración:

Se mezcla la carne con el ajo y el perejil. Se mojan en harina, huevo y pan rallado y se fríen.

de carne



Albóndigas en salsa de almendras

Ingredientes

- 4 dientes de ajo
- 100 grs. De almendras
- 3 rebanadas de pan frito
- 1/2 vaso de vino
- Un vaso de agua
- Un orejón de tomate seco
- Una pizca de pimienta molida
- Colorante (opcional)



Elaboración:

Se frien las almendras y los ajos, cuando están fritos se apartan.

Se frien las rebanadas de pan

Se cuece el orejón de tomate seco.

Se echan todos estos ingredientes en el vaso de la batidora con el vino. A medida que vamos batiendo se va echando el agua.

Una vez preparada la salsa, se pone en la sartén, a la que añadiremos las albóndigas ya fritas (como se preparan es la receta anterior), hasta que se mezclan bien.

Aceitunas aliñadas

Elaboración:

Se cogen las aceitunas, ya sean negras o verdes, se las echa en agua. Se les va cambiando el agua cada día, se recomienda durante 2 días.

Se lavan bien y se les echa bastante sal. Se dejan en esa agua con la sal.

Se vuelven a lavar y se parten.

Se ponen una noche al sereno para que se pongan dulces, otras personas les echan sosa para que endulcen más.

Después se les añade el aliño.



Ingredientes para el aliño

- 1 cabeza de ajo
- 4 hojas de laurel
- 4 troncos de hinojo
- Tomillo salsero
- Una pizca de pimienta
- Un orejón
- Un pimiento rojo
- "Miajón" de pan
- Sal
- Vinagre
- Un chorreón de aceite
- Bacalao (opcional)

Asadura con patatas



Ingredientes

- 2 kg. De patatas
- 1 cebolla
- 1 kg. De asadura blanca
- 1/2 kg.. De asadura negra
- 1 vaso y medio de vino.

Para el aliño

- 2 orejones
- 2 pimientos secos
- 1 pizca de pimenton
- 3 clavos
- 1 pizca de matalahúva
- 3 ajos

Elaboración:

Se frien las patatas con mucho aceite, para que no se desmenucen, se les echa la sal y se dejan un rato.

Aparte se fríe la asadura con el vino, se le echa el aliño.

Se mezclan ambas cosas y se deja en el fuego para que se revuelvan bien los sabores.

La Matanza

“Hasta hace no muchos años, se compraba un cerdo al que se alimentaba con los desperdicios que sobraban de la comida, se cebaba hasta que llegaba el tiempo de la matanza, en diciembre y enero.

Se juntaban los vecinos, las mujeres se encargaban de preparar todo para hacer la morcilla, la longaniza, salchichón, chicharrones ...y los hombres se encargaban de matarlo.

La comida del primer día era “asadura con papas” con vino y anís.

La matanza duraba de dos a tres días, durante el primero se mataba el marrano y se abría, se colgaba al aire libre dejándolo enfriar hasta el día siguiente.

La segunda jornada se dedicaba a la partición, se hacían los distintos embutidos: morcillas, longaniza, longaniza de patatas, salchichón...

Al tercer día se recortaban los jamones y paletillas, para terminar preparando la salchicha y los chicharrones.

Los jóvenes echaban “el garabato” que era una cuerda que se metía por la chimenea para que le ataran comida de la que se estaba preparando y un poco de vino para comérselo entre todos.”



Morecilla

Ingredientes

- 1 puñado de sal
- 2 kg de manteca
- 2 Litros de sangre
- 15 kg de cebollas cocidas
- 1 kg de almendras
- 1 puñado de las briznas de los pimientos secas y tostadas, molidas
- Un puñado de pimientos rojos tostados
- 2 onzas de pimienta
- 1 onza de matalahúva
- 1 onza de canela
- Un puñado de cominos
- 1/2 onza de clavos
- 4 cabezas de ajos
- Un puñado de orégano



Elaboración:

Se hace la masa con la sangre, la cebolla, la manteca. Todo tiene que estar pasado por la maquina picadora.

Cuando todo está bien mezclado, se hace un hoyo en el centro donde se echan las especias.

Se vuelve a mezclar todo y se van rellenando las tripas para después cocerlas y ponerlas a orear.

“Al cerdo dale de comer y no le cuentes el tiempo”

Longaniza

Ingredientes

- 5 kilos de carne picada
- 15 pimientos secos coloraos cocidos y pasados por la batidora
- Perejil
- 2 cabezas de ajos asados
- Una pizca de canela
- Una pizca de orégano
- 1/ onza de matalahúva
- 1 cucharada de sal por kilo de carne
- 1/2 onza de pimienta
- 1 vaso de vino
- 1 vaso pequeño de vinagre



Elaboración:

Se mezclan bien todos los ingredientes y se deja reposar la masa un día. Después se rellenan las tripas y se pondrá la longaniza a secar.

"de patatas"

Ingredientes

- 1 plato de manteca
- 1 plato de carne
- 2 platos de patatas cocidas y machacadas
- 1 clavo de olor
- Un puñado de pimientos secos
- 2 cabezas de ajos asados
- Una pizca de canela
- Una pizca de orégano
- 1/ onza de matalahúva
- 1 cucharada de sal por kilo de carne
- 1 onza de pimienta
- 1 vaso de vino
- 1 vaso pequeño de vinagre



Salehicha

Ingredientes

- Cabeza del cerdo, oreja, careta...
- 2 cabezas de ajos
- 4 hojas de laurel
- 2 pimientos rojos
- Un puñado de pimienta
- 1 cebolla
- Otro puñado de pimienta molida



Elaboración:

Se cuecen los huesos de la cabeza, la careta, las orejas y se le saca la carne.

Se cuecen las especias. Y se mezcla todo.

SE pasa por la máquina picadora. Y una vez triturado se rellenan las tripas y se cuece.



Arroz con leche

Ingredientes

- 2 litros de leche
- 2 vasos de arroz
- 1 rama de canela
- 1 cáscara de limón
- 1 cáscara de naranja (mejor si está seca)



Elaboración :

Se pone el agua a fuego lento, se le echa la cáscara de limón, la naranja, la canela y el arroz. Se hierva y cuando se vaya quedando seco, se le echa la leche sin dejar de remover para que no se pegue.

Cuando esté cocido y pastoso, se le echa azúcar al gusto.

Arroz con leche de almendras

Ingredientes para preparar la leche de almendras:

- 1 kg de almendras
- 2 litros de agua

Elaboración :

Se parten las almendras y se cuecen para quitarles la piel, después de peladas se muelen con la batidora. Se le va echando agua para que quede espeso y se cuele para que no queden grumos.

El resto de la preparación del arroz es igual que el de la receta anterior pero en lugar de leche se le va echando este preparado de leche de almendras.

Potaje de castañas

Ingredientes

- 3 litros de agua
- 2 kg. De castañas
- 1 kg. De azúcar
- 1 rama de canela
- 1 cucharada de aceite
- Una pizca de matalahúva

Elaboración:

Se pelan las castañas, y se cuecen con el aceite, la matalahúva, la canela. Cuando están cocidas se les echa el azúcar y se deja hervir un poco más.



Leche Frita

Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 1 rama de canela
- Canela en polvo
- Harina
- Azúcar

Elaboración:

Se calienta la leche hasta que esté tibia, se le pone la rama de canela y el azúcar hasta que se endulce y se pone a hervir.

Cuando se enfríe un poco se le va echando la harina y en el fuego, removiendo, se va añadiendo harina hasta que esté dura la masa, y no admita más harina. Se sabe que está lista porque al moverla la sartén se queda limpia.

Se prepara una mesa con harina para que no se pegue y se saca la masa y se extiende.

Se corta en cuadritos y se fríe para después rebozarla con azúcar y canela.



Torrijas de leche

Ingredientes

- Unas rebanadas de pan del día anterior
- 1 litro de leche
- 2 huevos
- Unas 6 cucharadas de azúcar
- 1 rama de canela
- Una corteza de limón.



Elaboración :

Se cuece la leche con la canela, la corteza de limón y el azúcar.

En una fuente con la leche se cubren las rebanadas de pan.

A continuación se pasan por huevo batido y se fríen en aceite muy caliente.

Cuando se enfríen se mojan en azúcar y canela.

Torrijas de vino



Ingredientes

- Unas rebanadas de pan del día anterior
- Vino
- 2 huevos (opcional)

Elaboración :

En una fuente con el vino se cubren las rebanadas de pan.

A continuación se pasan por huevo batido y se fríen en aceite muy caliente.

Cuando se enfríen se mojan en azúcar y canela.

Empanadillas

Ingredientes

- 2 vasos de vino
- 1 vaso de aceite
- Un chorreon de anís
- Una pizca de matalahúva
- Un puñado de azúcar
- Harina
- Sal
- Para el flan: leche, azúcar y flanin

Elaboración :

Para la masa: se calienta el aceite y cuando esté templado se echa la matalahúva, el vino, el azúcar, la sal, el anís y la harina que admita, pero que la masa quede blanda.

Para el relleno utilizaremos flan: para medio litro de leche dos sobres de flanin para que quede espeso. (También se puede rellenar de cabello de ángel)

Se extiende la masa en la mesa y con un vaso se van cortando círculos y echando el relleno (aproximadamente una cucharada de flan).

Con un tenedor se aplastarán los filos para que quede bien cerrada la empanadilla.

Se fríen y se rebozan en azúcar



Roscos Fritos

Ingredientes

- 6 huevos
- Por cada huevo 4 cucharadas de aceite y 4 de azúcar
- 6 cucharadas de leche
- 1 cucharada de bicarbonato
- Raspadura de 4 limones
- Un chorreón de anís
- Harina

Elaboración :

Se baten los huevos, y aparte se montan las claras.

A los huevos se les añaden el resto de ingredientes y se les va echando la harina hasta que la masa esté en su punto, ni dura ni blanda.

Con la masa se van haciendo bolas, se alargan y se frien.

Cuando estén fritos los roscos se rebozan en el azúcar.



Borrachos



Ingredientes

- 2 vasos de vino
- 1 vaso de aceite
- Un chorreon de anís
- Una pizca de matalauva
- Un puñado de azúcar
- Harina
- Sal

Elaboración :

Se calienta el aceite, cuando esté templado se le echa la matalahúva, el vaso de vino, el azúcar, la sal, el anís y la harina que admita, pero que quede una masa blanda.

Se estira y se corta en cuadros, se "cruzan" (doblados como pañuelos), y se echan a la sartén.

Cuando se sacan se rebozan en el azúcar.

Tambien se pueden rebozar en almibar.

"Papaviejos" con higos

Ingredientes

- 1 kg. Harina
- Una pizca de sal
- Agua
- 140 gr. De levadura
- Un puñado de azúcar
- Un puñado de higos

Elaboración :

Se mezclan todos los ingredientes,. Y cuando está la masa hecha con los higos troceados, se va echando a cucharadas a la sartén con el aceite muy caliente.



Pan de higo

Ingredientes

- 1 kg. De higos
- 1/2 de almendras peladas
- Un chorreon de anís
- Una pizca de matalahúva
- 3 clavos de espacia
- Una pizca de canela



Elaboración :

Se trocean los higos muy pequeños, se mezclan con las almendras y con el resto de ingredientes.

Se hacen bolitas y se rebozan con el azúcar molida y con almendra molida

Mantecados

Ingredientes

- 1 kg. De azúcar
- 3 kg. De harina
- 1 kg de manteca



Elaboración :

Se tuesta la harina en el horno y se mezcla con el azúcar y la manteca. La manteca se habrá derretido un poco previamente. La masa ha de quedar dura. Con un vaso pequeño se va cortando la masa, se coloca en fuentes y se cuecen al horno hasta que queden dorados.

Soplillos

Ingredientes

- 1 kg. De almendras
- 6 claras de huevo



Elaboración :

Se monta la clara a punto de nieve. Se pelan las almendras, se tuestan y se trocean.

Se mezclan los ingredientes con una cuchara y se va echando a una bandeja. (Mejor si se le ponen papel para que no se pegue)

Se mete en el horno unos 5 minutos.

Buñuelos

Ingredientes

- 2 kg. De harina
- 200 gr. De levadura prensada
- Un puñado de sal
- Agua

Elaboración :

El día de antes se hace una masa madre con una pizca de levadura, un poco de harina, se amasa y se deja reposar hasta el día siguiente.

Al día siguiente se le echa a esta masa los dos kilos de harina, agua caliente donde se deshace la sal y el resto de la levadura se le va echando más agua, hasta que la masa esté muy fina y no muy dura.

Se va friendo la masa en forma de rosco.

Otra forma de elaborar la masa es en lugar de la masa madre, se hace con 1/2 kg. De masa de pan fresca. Y el resto de la elaboración el mismo.



Almendras garrapiñadas

Ingredientes

- 1 taza de almendras
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar

Elaboración:

Se echan todos los ingredientes en una sartén y se va moviendo. Conforme se va gastando el agua, no se parará de mover para que no se peguen.

Se aparta del fuego cuando las almendras tengan el brillo del caramelo.



Rosetas de 4 tazas



Ingredientes

- 1 taza de maíz
- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de aceite

Elaboración:

Se echan todos los ingredientes en una sartén y se va moviendo, no se parará de mover para que no se peguen.

Se apartan en un plato cuando estén listas y se aplastan para que queden como una torta.

Carne de membrillo



Ingredientes

- 1 kg. De azúcar
- 1 kg. De membrillos

Elaboración :

Se trocean los membrillos y se cuece. Cuando están casi cocidos se les echa el azúcar y se tritura todo.

Membrillo en almíbar

Ingredientes

- 1 kg. De azúcar
- 1 kg. De membrillos
- 1 rama de canela
- 1 vaso de agua



Elaboración :

Se trocean los membrillos y se cuecen junto a la canela.. Cuando están casi cocidos se les echa el azúcar, hasta que esté muy muy blando.

Mermelada de tomate



Ingredientes

- 1 kg. De azúcar
- 1,5 kg. De tomates

Elaboración :

Se ponen a cocer los tomates hasta que pierdan el agua. trocean. Cuando están casi cocidos se les echa el azúcar y se mueve todo hasta que hace hilo..

Crema de chocolate

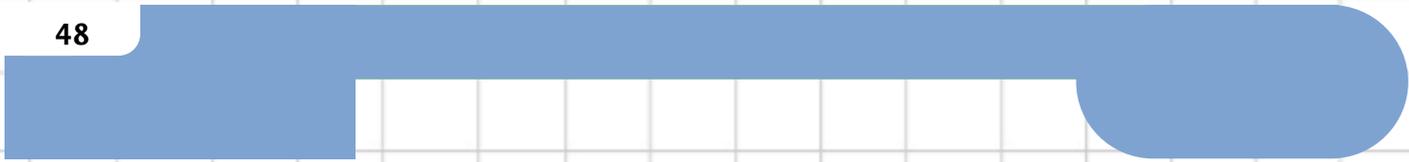


Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 1 huevo
- Una cucharada de colacao
- Una cucharada de chocolate en polvo
- Una cucharada de maicena
- Dos cucharadas de azúcar

Elaboración :

Se saca una taza de leche del medio litro, y se le echan los ingredientes hasta hacer una pasta. Una vez hecha se le añade poco a poco leche y se va removiendo para que no salgan grumos, en el fuego hasta echar el resto de la leche. (Es mejor que esté templada). No se deja de mover hasta que se cuaja y queda la crema.



Jabón casero

Ingredientes

- 5 litros de aceite
- 5 litros de agua
- Azulete
- 2 kg. De sosa
- 500gr. De pez
- 500 gr. De harina
- Un puñado de detergente ("polvos de lavar"), es opcional

¿ Para qué?

- **Azulete** para que la ropa salga más blanca
- La **pez** para que salga espuma al jabón y sea más suave
- **Harina** para espesar

Elaboración :

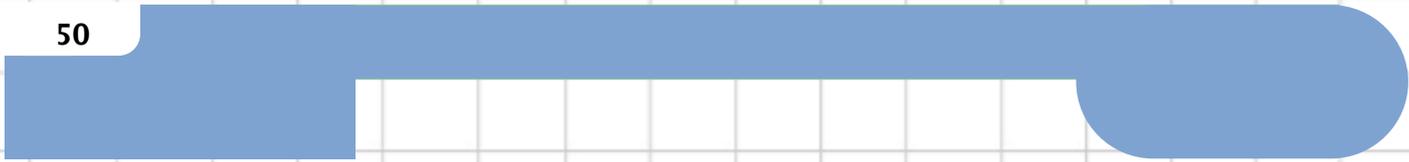
Se echa el aceite, el agua y la sosa y se mueve. Siempre en la misma dirección porque si no se corta el jabón.

Cuando se va cuajando se le echa la pez y se comienza a echar la harina ya agua hasta que esté cuajado (se sabe porque el palo con el que movemos se queda de pié).

Por ultimo se derrite el azulete y se le echa sin moverlo mucho para que se le vean las rayas—le da mejor presencia al jabón-.

Si se tiene un cajón de madera se echa allí y se deja un día, hasta que esté duro (no mucho más para que se pueda cortar). Si no tenemos cajón de madera habrá que buscar otros recipientes para secar el jabón.





Canciones populares

CANCIÓN DE CARNAVAL



Un domingo carnaval de gitana me vestí
y fui al salón de baile por ver a mi novio
allí.

Y me dijo gitanilla quieres hacer el favor
de decirme con salero la gracia que
tengo yo

Eres un chico muy guapo y tienes buen
corazón

pero tienes una falta que te la voy a
decir yo:

Eres falso en el amor porque tienes dos
comprometidas en el amor

Una alta y morena y la otra rubia como
el sol.

Esta canción se cantaba el domingo de
carnaval, iban de casa en casa y la gente
le daba de lo que tenían: huevos, maíz
rosetero... después se juntaban y hacían
el "pucherico"

con todo lo que les habían dado y se lo
comían.

“Esta canción se cantaba el domingo de carnaval, iban de casa en casa y la gente le daba de lo que tenían: huevos, maíz rosetero... después se juntaban y hacían el “pucherico” con todo lo que les habían dado y se lo comían.

CANCIONES DE RUEDA

1ª

Esta es la rueda del mundo (2 veces)
Ha visto usted a mi marido
Que ayer tarde se perdió (2)
No señora no lo he visto (2)
ni tampoco se quien es (2)
Mi marido es un buen mozo
vestido de aragonés (2)
Y en lo alto de la lancha (2)
lleva un bordado francés (2)
Que le bordé cuando chica (2)
otro que le estoy bordando (2)
y otro que le bordaré (2)

2ª

Amigas buenas tardes
me voy a retirar
espérate un poquito
que vamos a jugar
pues hoy es imposible
que tienes que hacer
lo que a mi buena madre
le sirva disponer.

3ª Los cordones que tú me dabas
ni eran de seda ni eran de lana
todos me dicen que no te quiera.
Eres buena moza cuando por la calle vas
pero no te casarás porque me lo han dicho a mí.
Eres alta y delgada como tu madre morena salada
como tu madre,
bendita sea la rama que del tronco sale
morena salada.



ECHAR LA MÚSICA

El día 31 de diciembre los Mayordomos de la Hermandad del Rosario, escribían el nombre de todas las mujeres, desde las recién nacidas hasta las "solteronas" y las metían en una olla. Los hombres iban cogiendo las papeletas e iban sabiendo a quien iban a cantar. Para ir a cogerlo los hombres casados hacían dos filas y a los que iban pasando les pegaban. Si algún novio no quería que su novia saliera pagaba una cantidad de dinero y se sacaba el papel con su nombre.

Los mozos iban de casa en casa a cantar y los dueños de la casa les sacaban anís, vino, mantecaos...

Cuando eran niños los que cantaban la música se echaba rápido, si el que la echaba quería que durara más tiempo hacían la "redoblá", se cantaban más veces y había que pagar algo más.

La música se pagaba y ese dinero los mayordomos lo guardaban para la Hermandad del Rosario, para la procesión de la virgen o para comprar instrumentos musicales. La festividad de la Virgen del Rosario se dejó de celebrar hace muchos años.

La música empezaba el día 31 y seguía el día 1 si quedaban mujeres por cantar se acababa el día de los Reyes.

Esta tradición se recuperó en el año 95, por D. Pepe Ruiz, esta copia está escrita por él, son romances de la edad media.



1

Nos echamos a correr
Y yo, que llegué primero
La música comencé
MI COMPAÑERO Y YO

1

Si la tienes, y si no,
Manda que te hagan una
Que la echura pago yo
ASOMATE A LA VENTANA

3

Si te puedes asomar
Y verás la calle llena
De mozos de otro lugar
ASOMATE A LA VENTANA

5

Que está de cara del río
Y dile a los ladrones
Que ya la luna ha salido
ASOMATE A LA VENTANA

7

Que está de cara del río
Cara de leche colada
Pechos de limón florido
ASOMATE A LA VENTANA

9

Que está de cara al puente
Manojito de clavelinas
Cojidos con el relente
ASOMATE A LA VENTANA

11

Bella dama, y te veré
Y con la luz de tus ojos
El cigarro encenderé
ASOMATE A LA VENTANA

13

Bella dama, y danos cera
Que se ha quebrado la prima
La segunda y la tercera
ASOMATE A LA VENTANA

2

Pregunto si cantaremos
Y nos responden los clavos
Que la licencia tenemos
A TU PUERTA HEMOS LLEGAO

2

Si te puedes asomar,
Y mira, no te lastimes
Esos pechos de cristal
ASOMATE A LA VENTANA

4

Cara de luna redonda
Naranjita sevillana
Espejo de quien te ronda
ASOMATE A LA VENTANA

6

Que está de cara del río
Manojito de claveles
Cojidos con el rocío
ASOMATE A LA VENTANA

8

Que está de cara al huerto
Cara de leche colada
Pechos de limón injerto
ASOMATE A LA VENTANA

10

Que está de cara a la vega
Y dile a los labradores
Que está la luna nueva
ASOMATE A LA VENTANA

12

Bella dama, y danos luz
Que se ha quebrado la prima
Y en el nombre de Jesús
ASOMATE A LA VENTANA

1

A este espacio divino
 Donde habita una paloma
 Con las alas de oro fino
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

3

A las puertas del clavel
 Pena de la vida tiene
 El que lo llegue a oler
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

5

A tu puerta vida mia
 Que parece que he echado
 En cada pasito un día
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

7

A las puertas de los cielos
 Donde habitan los serafines
 Y los angelitos bellos
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

1

La madre de esta doncella
 Que estando el cielo tan alto
 Tiene en su casa una estrella
 QUE CONTENTILLA ESTARÁ

1

Rodando como sandia
 Solo por verte a ver
 Fulana del alma mía
 Desde la sierra he venido

3

Entre paredes metida
 Por ti se hace la fiesta
 Fulana del alma mía
 Tú que estás en la traspuerta

2

A las puertas de esta dama
 Donde habita una paloma
 Con las alas plateadas
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

4

A las puertas de esta rosa
 Pena de la vida tiene
 El que le toque a una hoja
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

6

A las puertas de esta dama
 Que alce un poquito la voz
 Que tiene lejos la cama
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

8

Que he llegado, y que llegué
 Para cantar en tu puerta
 Hermosísimo clavel
 GRACIAS A DIOS QUE HE LLEGADO

2

La madre de esta doncella
 Por ver la linda maceta
 Que ha criado este clavel
 LA QUISIERA CONOCER

2

Rodando como un melón
 Solo por verte a ver
 Fulana del corazón.

4

Entre pared y peñón
 Por ti se hace la fiesta
 Fulana del corazón
 Tú que estas en la traspuerta

1

Y no ha sido con cuchillo
Que ha sido con un puñal
Que traigo yo en el bolsillo

3

Y no ha sido con navaja
Que ha sido con un puñal
Que traigo yo en la faja
EL ROMANCE SE HA CORTADO

1

La que Cristo echó en el coro
Adiós clavel, adiós rosa
Adiós maceta de oro
EHEMOS LA DESPEDIDA

3

Despedida y con dolor
Que en los clavos de tu puerta
Se queda mi corazón
EHEMOS LA DESPEDIDA

5

Despedida y que nos vamos
Que estamos haciendo falta
Donde quiera que nos vamos
EHEMOS LA DESPEDIDA

2

Y no ha sido con tijeras
Que ha sido con un puñal
Que traigo yo en el faltriquer

4

Y yo fui quien lo corte
Si en algo hubiera agraviado
Señora perdone usted
EL ROMANCE SE HA CORTADO

2

La que echan los marineros
Con el sombrero en la mano
Quedate con Dios, salero
EHEMOS LA DESPEDIDA

4

Despedida y con tristeza
Que en los clavos de tu puerta
Se queda mi alma presa
EHEMOS LA DESPEDIDA

6

La que Cristo echó en Belén
Quien nos ha juntado aquí
Nos junte en la Gloria, AMEN
EHEMOS LA DESPEDIDA

ROSARIO DE LA AURORA

Comenzaba el 13 de diciembre y duraba hasta Navidad. Lo cantaban los hombres dos veces al día, una al amanecer y otra al anochecer. Se llamaban unos a otros de puerta en puerta cantando. Cuando se juntaban todos sacaban los faroles y recorrían la "estación" cantando el Rosario de la Aurora.

También se cantaba en el día del Rosario que antes se celebraba, en Navidad y demás días festivos se cantaba el Rosario por la estación y se acababa en la plaza y en la iglesia cantando las salve.

La copia que se adjunta es la original que hizo D. Manuel Ruiz, último Mayordomo Mayor del la Hermandad del Santo Rosario



/ Todos alaben tu nombre
 Oh dulcísima María
 / Para que con alegría
 Salga victoria tu nombre
 / El infierno todo envidia
 La canción tan celestial
 / Porque fuiste concebida
 Sin pecado original
 / Bendita sea tu pureza
 Y eternamente lo sea
 / Pues todo un Dios se recrea
 En tan grandiosa belleza
 / A ti celestial princesa
 Virgen sagrada María
 / Yo te ofrezco en este día
 Alma, Vida y Corazón
 / Miranos con compasión
 No nos dejes madre mía.
 / **Dios te Salve hermosa Aurora**
Candidísima Azucena
 / Dios te Salve templo heróico
 De la Trinidad Suprema
 / Fuiste escogida del Padre
 Para el Hijo más deleita
 / Y del Espíritu Santo
 De los Serafines Reina
 / Soberana Emperatriz
 En los cielos y en la tierra
 / **Viva la Blanca Paloma**
Viva la blanca Azucena.
 / Viva la prenda en quien vive
 Toda la esperanza nuestra

/ A ti Reina suspiramos
 Gimiendo y llorando penas
 / En aqueste triste valle
 De lágrimas y miserias
 / Esos tus hermosos ojos
 A nosotros siempre vuelvan
 / **Viva la Virgen María**
En los cielos y en la tierra
 / Amén Jesús en que acabo
 La Salve de aquesta reina.
 / **Para que seamos dignos**
De alcanzar la gloria eterna
 / **Esta salve que ofrecemos**
A tu Concepción divina
 / **Por la salud de este pueblo**
Pues todos la necesitan
 / **Las cuentas de tu rosario**
Son balas de artillería
 / **Pues todo el infierno tiembla**
En diciendo Ave María
 / **Las cuentas de tu rosario**
Cada una es una flor
 / **Para alabar a María**
Y dar gracias al Señor.
 / **El poder de Dios nos valga**
Y la Flor donde nació
 / **El Señor sacramentado**
Y la Cruz donde murió

Los dioses del Rosario,
 Son escaleras
 Para subir al cielo
 Las Almas buenas.
 Viva María
 Viva el Rosario
 Viva Santo Domingo
 Que lo ha fundado.

Labrador si deseas
 Frutos del campo
 Los hallarás copiosos
 Con el Rosario
 Viva María
 Viva el Rosario
 Viva Jesucristo
 Sacramentado

El demonio a la oreja
 te está diciendo
 !No reces el Rosario!
 !!Sigue durmiendo!!
 Viva María
 Viva el Rosario
 Viva Santo Domingo
 Que lo ha fundado

Santo Dios, Santo Fuerte
 Santo Inmortal
 Libranos Señor
 de todo mal (BIS)
 Santa María
 Siempre Virgen Pura
 Santa y Madre de Dios
 Madre de afligidos
 Rogad por NOS (BIS)

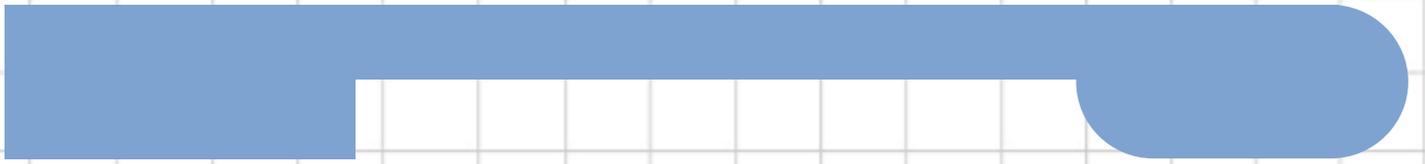
Madre de los afligidos
 Rogad por NOS (BIS)

Al corazón
 Benigno de María
 !Ven sin tardar!
 !!Oh, pobre pecador!!
 Y en su bondad
 Tu corazón confía
 Y alcanzarás
 La gracia del Señor.

Oh Reina de clemencia
 Oh Madre del Amor
 Tu perpetuo socorro
 Implora nuestro Amor
 Tu perpetuo socorro
 Implora nuestro Amor.

Con las Rosas del Santo Rosario
 Te ofrezco a diario coronas de
 amor
 Y al ceñirle a María sus sienes
 Espero los bienes de mi salvación

Cristianos venid
 Devotos llegad
 A rezar el rosario a María
 Solar y alegría del triste mortal
 Y a rezar el rosario a María
 Solar y alegría del triste mortal.



Anotaciones



Ayuntamiento
de
Almegíjar



güadalinfo.es