

# ***RECETAS TRADICIONALES***



***PUNTES VIEJAS***

***PRADENA DEL RINCÓN***

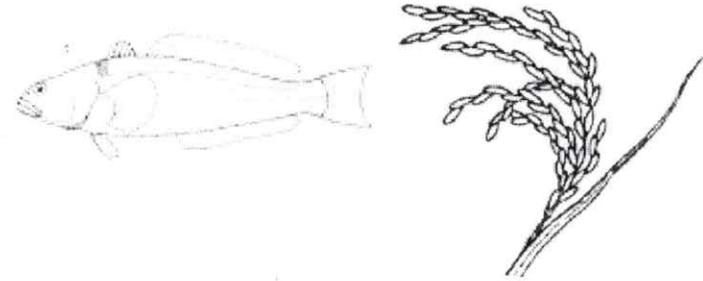
## ARROZ CON BACALAO Y COSTILLAS

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGEN: Este plato se hacía como almuerzo para llevar a los segadores al campo.

### INGREDIENTES para 10 personas:

- 1 kilo.de arroz
- $\frac{1}{4}$  de bacalao
- Costillas de la olla o lomo
- 1 bote de pimienta rojo
- Ajo, perejil, azafrán, pimienta.



### PREPARACIÓN

El bacalao había que ponerlo en remojo el día de antes y cambiar el agua.

Sacar las costillas y el lomo de la olla y poner a cocer una media hora junto con el bacalao. Cuando se consume el agua un poco se echa el arroz y se rehoga. Añadir más agua.

Se echa el ajo, perejil, pimienta y azafrán bien machacado en el mortero. Cuando esta cocido se pone el pimienta por encima.

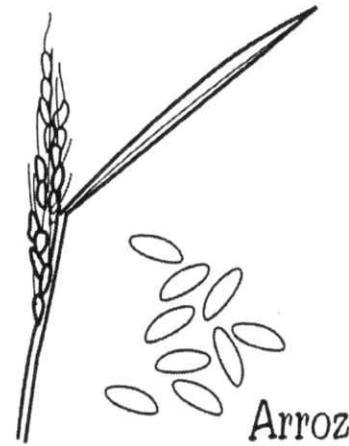
## ARROZ CON GALLINA

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGEN: para la celebración de las bodas, para comida del medio día.

INGREDIENTES para 60 personas aprox.

- 6 gallinas
- 6 Kg. De arroz
- 4 botes de pimiento de medio kg.
- Ajos y Perejil
- Pimienta, azafrán, pimentón, y sal.



### PREPARACIÓN:

Se rehogan las gallinas y se le añade el pimentón, se pone a cocer en un puchero a la lumbre como dos horas. Una vez cocidas las gallinas se prepara la caldera y se echan en ella.

Se machacan los ajos, el perejil y el azafrán y esto se echa en la caldera. Cuando comienza a cocer se añade el arroz se remueve con un cucharón y se adorna por encima con las tiras de pimiento de bote.

## CARNE GUISADA

### PAREDES DE BUITRAGO

**ORIGEN:** Las bodas se celebraban en casa. Este era un plato para la comida del medio día o para cenar.

### INGREDIENTES para 50 personas:

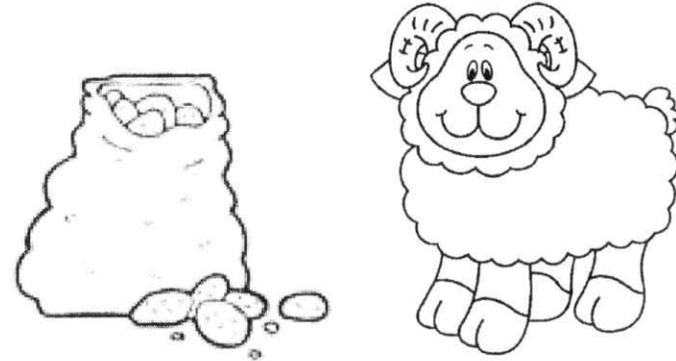
- Carne de dos carneros
- 10Kg de patatas
- Ajos, perejil, pimentón sal y azafrán.
- 4 botes de pimientos de  $\frac{1}{2}$  kilo.

### PREPARACIÓN

El día de antes pelaban las patatas las familias.

Se rehoga la carne de los carneros. Se pone a cocer en pucheros o en caldera durante dos horas. Una vez cocida la carne, se pican las patatas y se echan a la caldera. Se machacan los ajos, el perejil, la pimienta y el azafrán en el mortero y este majado se echa a la caldera.

Cuando las patatas están cocidas se pone por encima el pimiento rojo cortado en tiras.



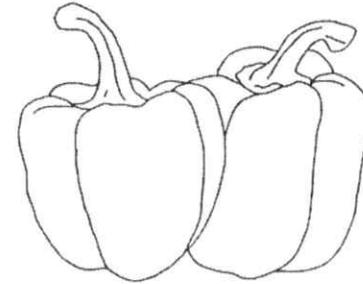
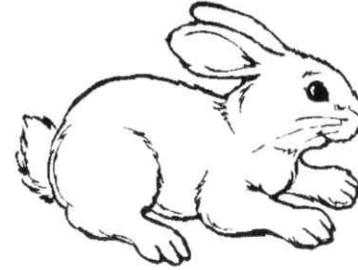
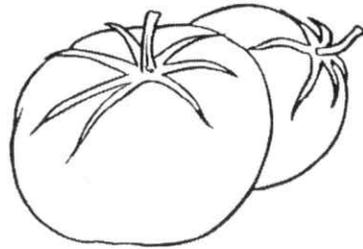
## CONEJO CON TOMATE Y PIMIENTO

### MANGIRÓN

ORIGÉN: Para la fiesta de San Miguel.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 1 conejo en trozos
- $\frac{1}{2}$  Kg pimiento verde
- 1 k g de tomates.
- 1 cebolla
- Aceite
- Sal



### PREPARACIÓN

Freímos el conejo troceado y freímos el tomate y el pimiento.

En una cacerola ponemos el conejo a cocer un rato hasta que este blando

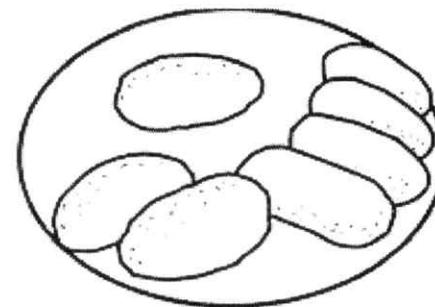
Le quitamos el caldo y añadimos la carne al tomate y el pimiento y le dejamos un rato cociendo.

## CROQUETAS DE MANGIRON

### MANGIRÓN

#### INGREDIENTES para 6 personas:

- 100g de Jamón.
- 100g de pollo cocido.
- Un filete de carne frito
- Harina tres cucharadas colmaditas
- Leche lo que pida.



#### PREPARACIÓN

Picamos el jamón, el pollo, y el filete. Lo pasamos a una sartén con un una cucharadita de aceite y lo damos una pequeña pasada, ponemos las tres cucharadas de harina y le damos unas vueltas .Y ya vamos añadiendo la leche, todo esto sin dejar de moverlo hasta que quede una masa ni clara ni dura.

Se pasa la masa a una fuente y se deja enfriar. Cuando esta fría hacemos la forma de la croqueta, la rebozamos en pan, huevo y luego en pan otra vez y las freímos en aceite caliente.

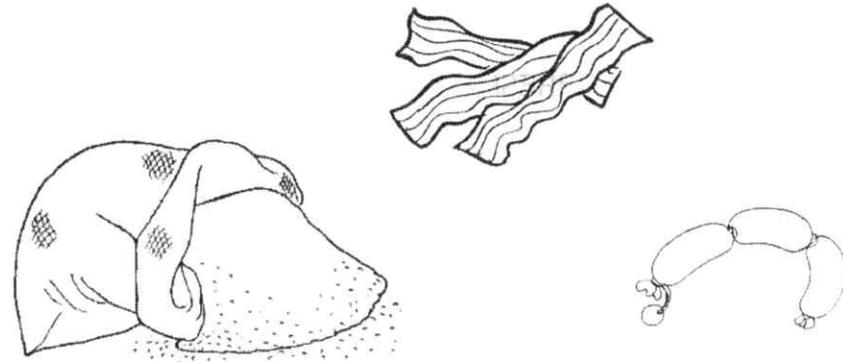
## GACHAS

### SERRADA DE LA FUENTE

ORIGEN: Se solían poner para desayunar en tiempo de invierno para combatir el frío.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- Medio kilogramo de harina de almorta
- Medio kilogramo de tocino
- Dos chorizos.
- Pan del día



### PREPARACIÓN

Freír los torreznillos y el chorizo y retirar. Freír los picatostes de pan y retirar

Se rehoga la harina con el aceite que queda.

Se echa el agua poco a poco removiendo para que la masa no se haga grumos hasta que quede compacta como una bechamel

Se echan al final los torreznillos y chorizo y los picatostes y está listo para servir.

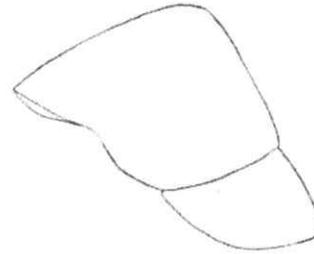
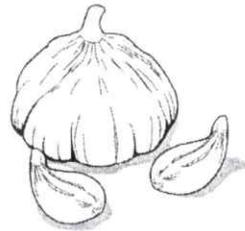
## HÍGADO FRITO CON SANGRE COCIDA

### PAREDES DE BUITRAGO

**ORIGEN:** El último día de la matanza cuando se deshacían los cerdos por la mañana. Se hacía esta receta para almorzar todos los que hubiera de la familia y se comía en la sartén

### INGREDIENTES para 6 personas

- Sangre de cerdo cocida.
- Hígado del cerdo.
- Cebolla
- Ajos
- sal



### PREPARACIÓN:

Se echa un poco de aceite en la sartén y se rehoga la cebolla un poco, y a continuación se echa el hígado troceado hasta que se fría. Una vez frito se desmenuza la sangre y se añade a la sartén. Se machaca el ajo y con un poco de agua se añade a la sartén y se deja refreír.

## HUEVOS RELLENOS FRITOS EN SALSA

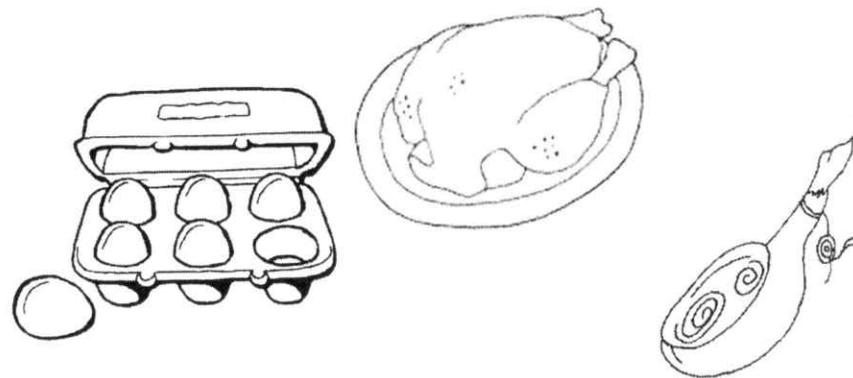
### MANGIRON

ORIGEN: se comían en las fiestas de Santiago Apóstol.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 6 huevos
- 100 gr de jamón y 100 gr de pollo cocido
- 2 cucharadas de tomate frito
- Harina y un huevo para el rebozado

SALSA:- 2cucharadas de tomate frito,  $\frac{1}{2}$  cebolla, 1 ajo, perejil, 1 cucharada de harina, un vaso de agua y Aceite para freír.



### PREPARACION

Cocemos los huevos, una vez cocidos y fríos se pelan y se parten por la mitad, se vacían las yemas y se reservan.

RELLENO: Se pica el jamón y el pollo y se añade el tomate frito y se rehoga un poquito. Se rellenan los huevos y se coloca encima la mitad de la yema, se pasa por harina y huevo se fríen en aceite caliente y se reservan.

Se prepara una salsa refriendo la cebolla, el ajo, el tomate, el perejil y la harina. Cuando está rehogado se añade el agua y se deja cocer un poco y se añádelos huevos rebozados y se dejan cocer 10 minutos.

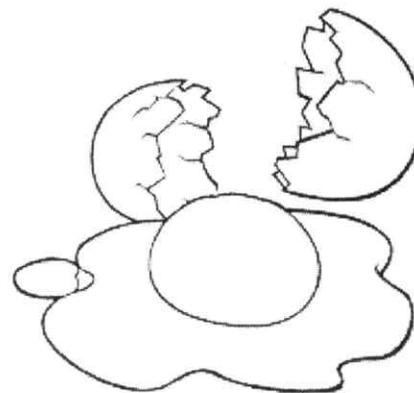
## HUEVOS ROTOS CON PICADILLO

SERRADA DE LA FUENTE

ORIGEN: Para cenar el ultimo día de la matanza

INGREDIENTES para 6 personas:

- $\frac{3}{4}$  kg picadillo de la matanza (chichas)
- 2 huevos
- 2 patatas
- Aceite



### PREPARACION

Se fríen las patatas cortadas a lo largo y finitas, se fríen los huevos y se reserva todo.

En una sartén sin aceite se fríe el picadillo y cuando esta hecho, se añaden las patatas y los huevos, se rompen los huevos y se remueve todo con una cuchara de madera

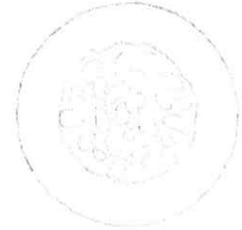
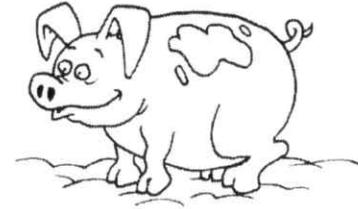
## JUDIAS BLANCAS CON OREJA

### MANGIRÓN

ORIGEN: se suelen comer al medio día porque son muy fuertes para hacer la digestión.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 400 gramos de judías blancas.
- 100 gramos de chorizo y 300 gramos de oreja de cerdo.
- 1 cabeza de ajos y una cebolla.
- . 1 pimiento verde y 1 tomate.
- Azafrán, Sal y Aceite de Oliva Virgen Extra.



### PREPARACIÓN:

Ponemos las judías en remojo la noche anterior. Cuando vayamos a cocinar, las escurrimos del agua de por la noche y las lavamos con agua debajo del grifo.

Colocamos en una cacerola con agua fría las judías y cubrimos de agua como un par de dedos por encima. Añadimos la oreja que previamente hemos limpiado y troceado, una cabeza de ajo, sal y un chorrito de aceite de oliva. Ponemos a fuego alto y cuando estén hirviendo vamos retirando la espuma y añadimos un poco de agua fría para romper el hervor.

Añadimos la cebolla, el pimiento verde, el tomate que hemos cortado en cuatro partes y unas hebras de azafrán. Cortamos el chorizo en porciones y salteamos en una sartén. Incorporamos el chorizo al guiso y vamos cocinando a fuego lento hasta que las judías este cocidas, rectificamos de sal.

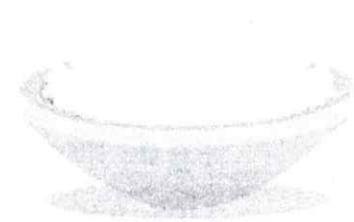
## LIEBRE CON ARROZ

### MANGIRÓN

ORIGEN: Durante la temporada de caza (A partir del mes de octubre)

### INGREDIENTES para 10 personas.

- 1 liebre troceada
- 1 kilo de arroz
- $\frac{1}{2}$  cebolla Y 1 ajo
- 1 pimiento rojo y  $\frac{1}{2}$  pimiento verde
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua



### PREPARACION

Se rehoga la carne, la cebolla, el pimiento rojo el pimiento verde y el ajo machacado en una cacerola cuando esta se añade agua y se cuece la liebre, hasta que la liebre esta tierna, se añade el arroz, hasta que este blando, si es necesario se añade más agua.

## MAGRAS FRITAS

### PAREDES DE BUITRAGO

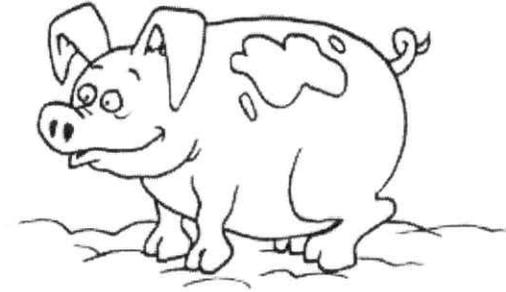
ORIGEN: Para cenar la familia en la matanza

#### 1. INGREDIENTES para 10 personas:

- 1Kg de magra: la carne de la que se hacían los chorizos.
- Ajos, perejil y pimentón.

#### PREPARACIÓN

Se hacían trocitos muy pequeños la carne magra con cuchillo en una tabla. Se pone muy poco aceite en una sartén. Se rehoga la carne magra y se echa la sal. Se echa un poco de pimentón a la magra y se rehoga. Después se echa el ajo y el perejil machacados. Y se rehoga todo hasta coger bien el sabor



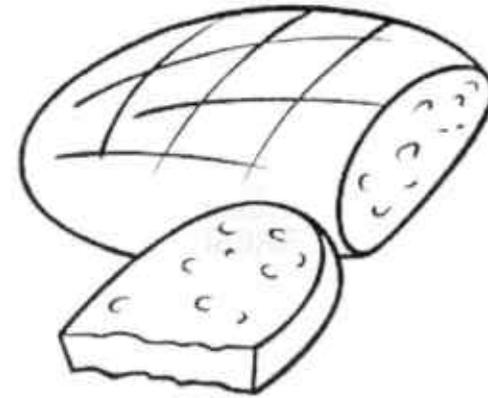
## MIGAS DEL GAÑAN Y EL PASTOR

### PRADENA DEL RINCÓN

ORIGEN: Los pastores las hacían en el campo, también los labradores para no volver a casa almorzar, y se hacían el día que se embutía el chorizo en la matanza.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 1/2 pan duro de el día anterior.
- 2 ajos,
- un vaso de agua,
- un vaso de aceite
- sal



### PREPARACIÓN

Picar el pan en trocitos muy menudos y se remojan con un poco de agua y se salan.

Se sofríen los ajos picados en aceite caliente y se va añadiendo el pan poco a poco no de golpe, dando vueltas continuamente hasta que estén doraditas.

## PATATAS A LA IMPORTANCIA

### MANGIRÓN

ORIGEN: se solían tomar en la cena de Nochevieja y días de importancia.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| - 6 patatas medianas        | Para la salsa:                       |
| - 2 huevos y 1Kg pescadilla | - Una cebolla y un ajo.              |
| - Harina                    | - $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco  |
| - Sal y pimienta            | - 1 cucharada de harina y condimento |



### PREPARACIÓN:

Cortar las patatas en rodajas finas de  $\frac{1}{2}$  cm, se salpimentan, se pasan por harina y huevo y se fríen en aceite caliente y se colocan en una cazuela.

Se reboza la pescadilla y se coloca sobre la capa de patatas y se fríen unas patatas y se colocan encima de la pescadilla.

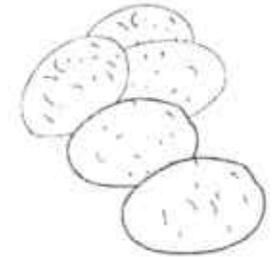
Se hace una salsa sofriendo la cebolla, cuando esté pochada se añade una cucharada de harina. Se mezcla en el mortero un ajo y perejil se añade el vino blanco y se remueve, se añade a la cebolla y la harina y se completa con agua, dejándolo cocer unos diez minutos. Esta salsa se añade a las patatas y la pescadilla que debe cubrir las y se deja cocer unos 20 minutos.

## PATATAS CON CARNE CERDO Y SETAS

SERRADA DE LA FUENTE

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 1 Kg patatas
- $\frac{1}{2}$  Kg de carne de cerdo en trozos.
- $\frac{1}{2}$  kg setas.
- Media cebolla, 2 ajos y medio pimiento verde.
- 1 hoja de laurel, perejil y pimentón dulce.
- 7 cucharadas aceite de oliva.
- Agua y un chorro de vino blanco.



### PREPARACIÓN:

Pelamos i troceamos las patatas. Se pone en la cacerola la cebolla, el pimiento, y el ajo troceado se sofríe, cuando este pochado se añade la carne y el vino i se refrié, cuando esta lista se añade las patatas y las setas y una pizca de pimentón.se rehoga todo junto y se añade agua hasta cubrir las patatas y un poco de sal.

Se deja cocer hasta que las patatas están cocidas y se pone un poco de perejil por encima.

## PATATAS DE POBRE

### SERRADA DE LA FUENTE

ORIGEN: Para comer o almorzar en el tiempo frío antes de ir a trabajar al campo.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- Patatas 1 kg
- Agua la q necesite
- Ajos 4 dientes
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- una cucharada de harina
- 2 hojas de laurel.
- 200 gramos de tocino adobado.



### PREPARACION

Ponemos las patatas a cocer.

Freímos los torreznos en trozos pequeños y reservamos .Y en esa grasa de freir los torreznos freímos el pimentón, agregamos a las patatas y el ajo machacado y las dejamos que cuezan un poco hasta que casi no quede caldo. Machacamos las patatas con el tenedor, ya en su punto les agregamos los torreznos se revuelven y listas para comer. Que sienten bien

## PATATAS DE LA SIEGA

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGÉN: Para La comida los días de la siega

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 12 costillas de la olla
- 1kg patatas
- 1 /2 vaso de arroz
- Ajo y perejil.
- Cebolla
- Grasa de la olla
- 2 hojas laurel
- Sal
- Agua



### PREPARACIÓN:

Se refrié la cebolla en la grasa de las costillas, se echa el agua y las costillas y se deja cocer un poco, se añaden las patatas, se machaca el ajo y el perejil y se echa a las patatas. Se añaden las hojas de laurel y la sal. Cuando las patatas están casi cocidas se echa el arroz.

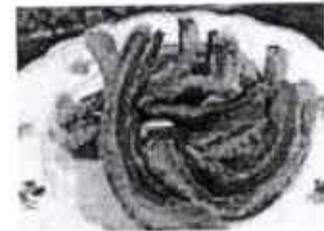
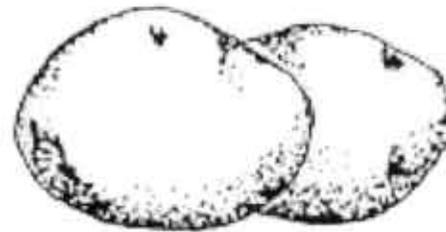
## PATATAS SECAS DEL RINCÓN

### PRADENA DEL RINCÓN

ORIGEN: En Pradena del Rincón esta receta se viene haciendo desde hace más de un siglo. Ha pasado de padres a hijos, sobre todo se hacían para almorzar.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- Cinco patatas gordas.
- Un litro de agua.
- 300 gramos de torreznos.
- Un ajo y una cucharada de pimentón
- Aceite y sal



### PREPARACION

Ponemos en una cacerola las patatas troceadas con agua y sal. Cuando estén casi cocidas se añade el ajo.

En una sartén se pone un poco de aceite y se fríen los torreznos. Cuando están ya fritos se retiran y se añade media cucharadita de pimentón y se dan vueltas.

Se escurren las patatas y se echan en una cazuela; Se añade la grasa de freír los torreznos y se aplastan las patatas. Los torreznos se sirven aparte.

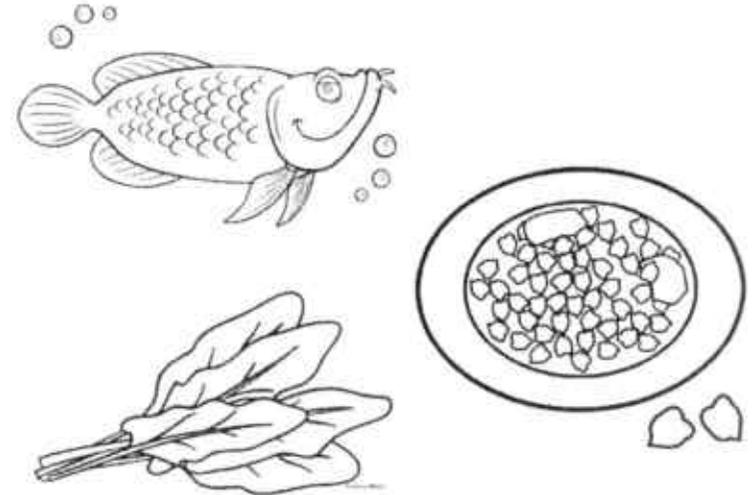
## POTAJE DE SEMANA SANTA

### MANGIRON

ORIGEN: se tomaba principalmente el día de Viernes Santo.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- $\frac{1}{2}$  Kg de garbanzos
- 150 gr de bacalao
- Espinacas
- 1 hoja de laurel, 1 cucharada de harina, 1 pizca de pimentón
- 1 cabeza de ajos
- 2 huevos cocidos
- Sal, Agua y 2 cucharadas de aceite



### PREPARACION

Ponemos los garbanzos en agua la noche anterior, con el bacalao.

En una olla ponemos agua a calentar, cuando está caliente añadimos los garbanzos, el bacalao, una hoja de laurel, los ajos, sal y se pone a hervir hasta que los garbanzos estén blandos.

Cocemos aparte las espinacas y las reservamos, así como los huevos cocidos. En una sartén, se pone el aceite, la cucharada de harina y se rehoga, se añade un poco de caldo de la cocción de los garbanzos. Se añade a la olla junto a las espinacas, que dé un hervor y cuando esté cocido se pica los huevos y se añade el guiso.

## SOPA DE AJO

### MANGIRÓN

ORIGEN: se tomaba para cenar en los días de frío también para desayunar los trabajadores del campo.

### INGREDIENTES para 4 personas:

- Pan duro
- 3 o 4 ajos
- Pimentón una cucharadita
- Aceite dos cucharadas soperas
- sal.



### PREPARACIÓN:

En una cacerola ponemos el aceite cuando está caliente echamos el pimentón y rehogamos el pan, añadimos la sal y el ajo machacado o frito. Echamos agua hasta que cubra el pan si están espesas se le añade más agua y cuando esta cocida esta lista para servir.

**DULCES**

## BOLLITOS DE ANÍS

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGEN: Para las fiestas de La Inmaculada Concepción en Diciembre y para el día de los santos.

### INGREDIENTES para 10 personas:

- 600 gr de harina
- 250 gramos de aceite de oliva frito con una cascara de naranja y frio.
- 120 gramos de anís dulce.
- Unas gotas de limón



### PREPARACIÓN

Se amasa todo junto y se dobla la masa dos o tres veces estirándola con el rodillo y se deja de medio centímetro aproximadamente, se hacen los bollitos con los moldes y se meten al horno a 180 grados unos 10 o 15 minutos que no tomen mucho color. Se sacan y antes de que se enfríen se rebozan en azúcar.

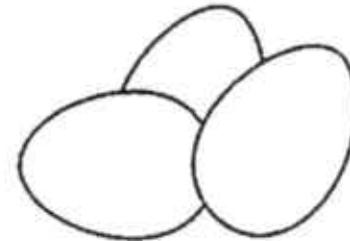
## BOLLITOS DE PAN

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGEN: Se hacían en la fiesta en los santos y cuando nacía algún niño.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- Pan del día anterior
- Huevos
- Azúcar
- Anises en grano
- Aceite para freír



### PREPARACIÓN:

Se desmenuza el pan, se batien los huevos y se echa el pan en el huevo hasta conseguir una pasta ni dura ni blanda. Se van cogiendo porciones con una cuchara y se fríen en la sartén con el aceite caliente.

En un cazo se pone a hervir el agua con los anises y el azúcar y se añaden los bollitos se les deja cocer un ratito y se sirven templados

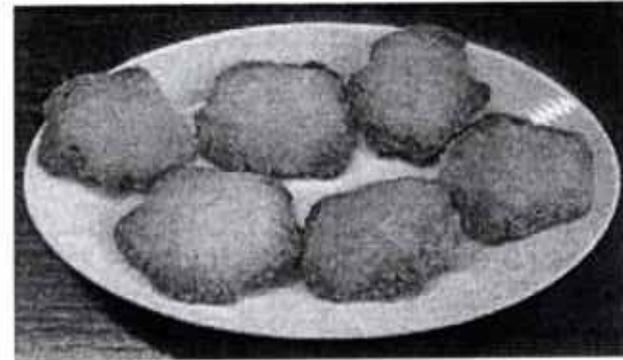
## BOLLOS PUBLICATAS

### PRADENA DEL RINCÓN

**ORIGEN:** En Pradena del Rincón esta receta se hacía para las amonestaciones. La novia invitaba a todo el pueblo a comer estos bollos en su casa acompañados de limonada.

### INGREDIENTES para 100 bollos:

- 1 litro de aceite.
- $\frac{1}{2}$  kg de manteca de cerdo.
- Taza y media de azúcar
- Anises machacados y 1/ litro de aguardiente áspero.
- Ralladura de una naranja, su zumo y el zumo de  $\frac{1}{2}$  limón.
- 2 Kg y  $\frac{1}{2}$  de harina y 3 cucharaditas de bicarbonato.



### PREPARACION

Se refrié el aceite con la cascara de la naranja, se añade la manteca, se deja enfriar y se pone en un bol. Al aceite vamos añadiendo el azúcar, el aguardiente, los anises machacados, la ralladura de la naranja, el zumo de naranja y del medio limón, la harina poco a poco y las tres cucharaditas de bicarbonato. Se amasa bien y se extiende la masa sobre una superficie y con un molde se hacen los bollos.

Se meten al horno a 180 grados hasta que se doren, cuando se sacan se rebozan en azúcar.

## BUÑUELOS DE LOS SANTOS

### SERRADA DE LA FUENTE

ORIGEN: Para el día uno de noviembre (día de todos los santos)

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 125 mililitros de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 75 gramos de harina
- 2 o 3 huevos grandes
- Aceite de girasol
- Azúcar para espolvorear
- Un poquito de canela



### PREPARACION

Se pone al fuego la leche, una cucharada de azúcar, la sal, y la mantequilla, removemos hasta que se deshaga la mantequilla, y añadimos la harina de golpe removiendo hasta conseguir una pasta homogénea, y retiramos del fuego.

Añadimos los huevos de uno en uno removiendo bien la masa que no debe quedar ni líquida ni dura.

Cuando la masa está preparada, se hacen bolitas y se fríen en aceite caliente, cuando están fritos, se rebozan en el azúcar y en la canela.

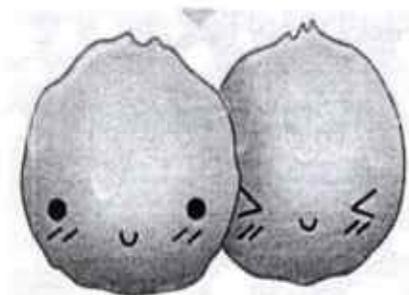
## BUÑUELOS EN ALMIBAR

### MANGIRÓN

ORIGEN: se suelen hacer para las celebraciones de fiestas y de cumpleaños.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- Miga de pan de dos días
- Tres huevos
- Azúcar tres cucharadas+ 6 para el almíbar
- Aceite para freír de girasol
- Medio litro de agua



### PREPARACIÓN

Procedimiento se desmiga el pan se baten los huevos y se le añade el 3 cucharadas de azúcar y se va añadiendo la miga de pan hasta que se hace una masa que no esté muy dura se hacen bolitas y se fríe en el aceite muy caliente y se reservan.

En una cacerola se pone medio litro de agua y seis cucharadas de azúcar se mueven hasta que el azúcar este disuelta y cuando empieza a hervir el agua se añaden los buñuelos que hiervan diez minutos.

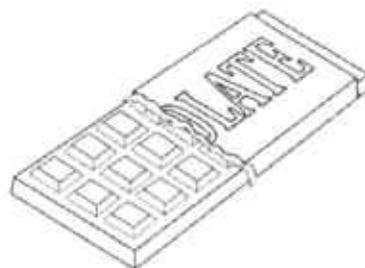
## CHOCOLATE PARA LAS BODAS

### PAREDES DE BUITRAGO

ORIGEN: Las bodas se celebraban en casa. Para invitar a la familia se hacían varios platos, ya que los invitados pasaban todo el día en la casa, entre ellos el chocolate por la mañana.

### INGREDIENTES para 50 personas:

- 40 tabletas de chocolate a la taza.
- Agua.
- Azúcar.



### PREPARACIÓN

La noche de antes se reunía la familia de los novios para picar con cuchillos el chocolate y lo echaban en agua para reblandecer.

Al día siguiente se ponía la caldera de cobre con agua en la lumbre.

Se echaba el chocolate picado y una persona tenía que estar constantemente removiéndolo.

Cuando esta cocido se echaba el azúcar y se quitaba del fuego dejándolo reposar tapado con un paño.

## FLAN DE HUEVO

### MANGIRÓN

ORIGEN: Se toma en las fiestas y en las celebraciones

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 6 Huevos
- 6 tazas de leche
- 2 tazas y  $\frac{1}{2}$  de azúcar

### PREPARACIÓN

Tostamos el azúcar en el molde y se impregna bien.

Batimos los huevos, añadimos el azúcar y la leche y seguimos batiendo hasta que se deshaga el azúcar.

Se pone la mezcla en el molde y se coloca dentro de una olla con agua hasta la mitad del molde y se cuece al baño maría hasta que al pincharle salga el pincho limpio



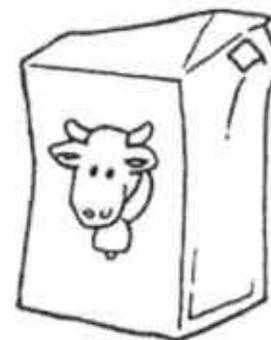
## GACHAS DE LOS SANTOS

### PRADENA DEL RINCÓN

ORIGEN: Se hacían en todas las casas para desayunar.

### INGREDIENTES 4 personas:

- 100 Gr. De harina.
- 1 litro de leche.
- 6 cucharadas de azúcar.
- Sal
- Pan



### PREPARACIÓN:

Calentamos el aceite en una sartén y cuando esté un poco caliente añadimos la harina y la sal, retostamos dando continuamente vueltas; cuando tiene color barquillo vamos añadiendo la leche sin que se hagan grumos y damos vueltas hasta que cueza un poco.

Aparte partimos el pan en picatostes y los freímos en aceite de oliva y se sirven encima de las gachas.

Variación: si se quieren dulces hay que añadir azúcar junto con la harina.

## LIMONADA DE LAS FIESTAS

### PRADENA DEL RINCÓN Y MANGIRÓN

ORIGEN: Para acompañar a las rosquillas y los bollos en diferentes fiestas. Y el día de la matanza cuando se venía de lavar el menudo se tomaba caliente y sin gaseosa.

### INGREDIENTES para 10 personas:

- 2 litros de vino.
- 1 litro de gaseosa o agua.
- Fruta en trozos: naranja, manzana, plátanos, higos secos...
- Canela molida y azúcar.



### PREPARACIÓN

Se hace el día de antes para que las frutas se maceren. Se echa el vino, el azúcar a gusto, una espolvoreada de canela y las frutas partidas en trozos, el plátano con la piel para que no se deshaga y se guarda en un sitio fresco.

El mismo día se añade la gaseosa y unos hielos sino esta fría.

La limonada para la matanza se hace la misma mañana en un puchero a la lumbre sin dejarla hervir para que este calentita. (Se llamaba el caliente).

## PUCHES

### SERRADA DE LA FUENTE

ORIGEN: Se hacían en invierno como postre cuando se quería celebrar algo familiar.

### INGREDIENTES para 6 personas:

- 1/4 de kilo de Harina
- Aceite
- Azúcar
- Agua



### PREPARACIÓN

Tostar la harina, Echar el agua poco a poco, removiendo para que no se hagan grumos, y se va añadiendo el azúcar.

Se retiran y se echa un poco de azúcar y pan por encima y se come frio como postre.

## ROSQUILLAS DE SAN PEDRO

### PRADENA DEL RINCÓN

**ORIGEN:** En Pradena del Rincón esta receta se hacía principalmente para San Pedro e (29 de Junio) Las hacían las mozas del pueblo e invitaban a los mozos, ellos ponían la limonada.

### INGREDIENTES para 30 rosquillas:

- Una taza (peq.de café) de aceite.
- Una taza de anís.
- Una taza de leche.
- El zumo de una naranja
- Una cucharada de azúcar y una pizca de bicarbonato
- 150gr de harina.



### PREPARACION

Se echa en un bol el huevo y se bate bien, se añade el aceite, el anís, la leche, el zumo de una naranja, el azúcar y el bicarbonato; se añade la harina poco a poco hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos.

Con la masa se van haciendo bolitas que se unen de dos en dos y se hace un agujero en medio.

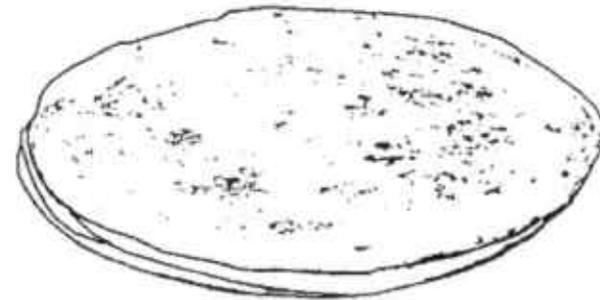
Se fríen en aceite de oliva refinado bastante caliente hasta que se doren. Al sacarlas se untan en azúcar.

## TORTA DULCE

### SERRADA DE LA FUENTE

#### INGREDIENTES para 12 personas:

- Levadura panadera.
- 3kg de harina
- Agua templada (según pida la masa).
- Un tarrito de anises en grano molidos
- 1 copa de anís
- Medio kilo de azúcar



#### PREPARACION DE LA MASA:

Se pone en un bol la levadura, se va echando agua según pida y harina. Se añade una copa de anís a la masa y los anises molidos, finalmente echamos el azúcar y seguimos amasando hasta obtener una masa homogénea. Se espera unos 15 o 20 minutos hasta que suelta la masa.

#### PREPARACION DE LAS TORTAS:

Una vez hecha la masa, se le da forma redonda y fina. Con un tenedor se le pincha haciendo un adorno tipo círculo y se le unta con una brocha huevo batido y azúcar por encima.

Se mete al horno (al poder ser de leña), y se van viendo, cuando estén doradas están listas.

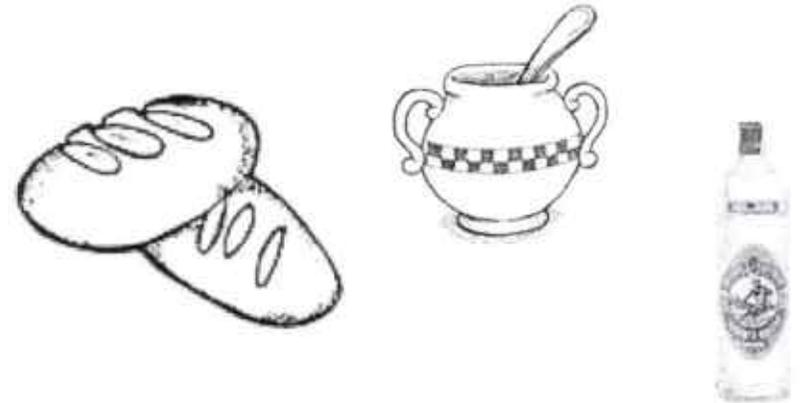
## MIGAS DULCES

### CINCOVILLAS

ORIGEN: En Cinco Villas las "migas dulces" se hacían el último día de la matanza como broche final de esta. Al derretir las mantecas de los cerdos, los trocitos pequeños que quedaban en la caldera, con un poco de manteca era lo que se utilizaba para hacer las migas; aunque simplemente se puede hacer con manteca de cerdo derretida.

### INGREDIENTES para 10 personas:

- Una hogaza de pan, de dos días, hecha migas.
- $\frac{1}{4}$  de manteca.
- $\frac{1}{4}$  litro de anís y  $\frac{1}{2}$  kg de pasas.
- 300 gr. De azúcar.



### PREPARACION

Se rehoga el pan en la manteca sin dejar de remover se van añadiendo primero las pasas, después el anís y por último el azúcar. Se tienen un ratito sin dejar de remover.

Se sirven frías.

## AUTORES DEL LIBRO

- Margarita García González
- Víctor Ramírez
- Manuel Sánchez
- Antonio Millán
- Juana Rico
- Juana Ramírez

## PARTICIPANTES

### CINCO VILLAS

- Martina Ramírez
- Narciso Ruiz Sanjuán
- Eugenio Ramírez

### PAREDES

- Julia García Rebollo
- Celia García González
- Margarita Martín Rebollo

### SERRADA

- Flora Santiuste
- Yolanda Martín
- Fernanda García

- Mari paz Sanz
- Milagros González
- Jesusa Martín
- Charo Santiuste
- Toñi de la Fuente
- Antonia Suarez
- Rosa Burgueño
- Ana María García
- Juana Sanz

### MANGIRON

- Elisa Hernanz
- Consuelo Fernández
- Vicenta Ramírez
- Manuela Vázquez

### PRADENA DEL RINCÓN

- Juan García
- Ángela Sanz Sanz
- Raquel Ramírez
- Pedro García
- Vicente González
- Epifanio Jimenez
- Maria García

- Paula Jimenez
- Ángela Sanz Rebollo
- Martina Díez
- Marina García
- Margarita García
- Valentina García
- Encarna García
- Agustina González
- Juana González
- Julio García
- Manuela Gómez
- María Jiménez
- Teresa
- Cristina.

## DIRECCIÓN y COORDINACIÓN

Gema Vicente Gómez

# AULAS DE ADULTOS DE: PUENTES VIEJAS PRÁDENA DEL RINCÓN

COLABORAN:



CEPA BUITRAGO DEL  
LOZOYA



Mancomunidad de  
Servicios Sociales  
Sierra Norte (Madrid)



AYUNTAMIENTO DE  
PRÁDENA DEL RINCÓN