

Recibido: 04 de Abril de 2012

Aceptado: 04 de Abril de 2012

Publicado on line: 11 de Abril de 2012

COMIDAS TÍPICAS DE VILLACARRILLO: BORRACHUELOS Y ROSCOS DE SARTÉN

Antonio Sánchez Rodríguez

Email: cijvillacarrillo@hotmail.com

NOTA: Recetas facilitadas por Francisca del Pilar Rodríguez Gómez y Antonio Sánchez García, mis Padres
Fotos realizadas por Antonio Sánchez García y Antonio Sánchez Rodríguez

INTRODUCCIÓN

Desde tiempos inmemoriales es tradición en Villacarrillo la elaboración de dulces típicos en fechas señaladas como Semana Santa, Feria y Fiestas, Navidad, las llamadas "matanzas" donde los vecinos que vivían en la Sierra en los "cortijos" o los vecinos del casco urbano se juntaban y realizaban estos dulces y cantaban y bailaban al ritmo de bandurrias y guitarras degustando lo bien elaborado. Me cuentan mis padres que en las matanzas se juntaban los vecinos de diferentes cortijos para realizar la tradicional "Matanza" del cerdo (o varios) criado durante el año anterior con la finalidad de tener el sustento necesario para la cercana recolección de la aceituna y sobre todo durante todo el año. Al finalizar la elaboración de las viandas: morcilla, chorizo, morcilla negra, morcilla güeña, salado de jamones, salchichones, se hacía la "Fiesta Matanza" donde se comían muestras de lo elaborado junto con los tradicionales dulces: roscos de sartén, borrachuelos, roscos de baño, tortas, etc.

Volviendo al tema que nos ocupa; en Semana Santa se hacían productos dulces como: mantecados, roscos de baño, además de las recetas que os presento hoy con la finalidad de poder recuperar estas recetas tan ricas y que no se pierdan en el olvido y poder recuperar nuestra cultura gastronómica milenaria: elaboración de borrachuelos y roscos de sartén. Espero que os gusten si os atrevéis a elaborarlos.

RECETA PARA LA ELABORACIÓN DE BORRACHUELOS

INGREDIENTES:

1 vaso de aceite virgen extra de Villacarrillo
1 vaso de vino blanco
1 vaso de aguardiente
1 ralladura de limón
Harina la que admita, (vamos echando poco a poco) hasta que quede la masa blanda sin que se te pegue en las manos.

PARA FREIR:

2 litros de aceite virgen extra de Villacarrillo
1 sartén onda.

PARA PONERLE POR ENCIMA:

2 vasos de azúcar blanca.

MODO DE REALIZACIÓN:

Juntar todos los ingredientes en un bol o barreño que no sea muy grande. Luego se va cogiendo una poca masa y se extiende con ayuda del rulo de caña, echado una poca harina en la





mesa para que no se pegue, se hace como un rectángulo de unos 15 cm de largo por unos 6 de ancho, luego se cruza y se echa en la sartén que previamente hemos puesto en el fuego para poder freír los borrachuelos. Una vez frito que (tenga buen color dorado) se saca en un escurridor para quitarle el exceso de aceite, y se ponen en un plato hondo para ponerle azúcar por encima. Y para terminar se ponen en el lugar para poder almacenarlos (olla, caja de cartón, barreño grande...) y degustar entre tu familia, amigos, vecinos...



RECETA ELABORACIÓN DE ROSCOS DE SARTÉN

INGREDIENTES:

Esta receta lleva huevo y por cada huevo hay que poner las siguientes cantidades:

7 cucharadas soperas de aceite refrito de oliva virgen extra de Villacarrillo

7 cucharadas de azúcar blanco

7 cucharadas de anís fuerte

7 cucharadas de leche



Raspadura de un limón
1 gaseosa del tigre
El zumo de una naranja
Harina la que admita para que no se te pegue la masa en las manos y se quede blanda.

PARA FREIR:

2 litros de aceite virgen extra de Villacarrillo
1 sartén onda.

PARA PONERLE POR ENCIMA:

2 vasos de azúcar blanca

MODO DE REALIZACIÓN:



Juntar todos los ingredientes en un bol o barreño que no sea muy grande. Luego se va cogiendo una poca masa y se hacen una bolitas las cuales se untan con un poco de aceite crudo para que no se nos peque en las manos, seguidamente se hace el agujero en el centro de la bola de masa para darle forma de rosco y se colocan dos rosquitos uno encima del otro y se echan a la sartén que previamente habremos puesto en el fuego, con el aceite para poder freír los roscos, se sacan de la sartén que no tiene que tener el fuego muy alto, para que se hagan bien por dentro y se queden dorados. Una vez dorados, se ponen en un escurridor para quitarle el exceso de aceite y se les espolvorea azúcar blanca por encima. Y cuando se enfríe ya podemos comerlos.

¡Que aproveche!



Este trabajo se citará como:

SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, A., 2012. Comidas típicas de Villacarrillo: Borrachuelos y Roscos de Sartén. *ARGENTARIA*, vol. 1: 4-6

Recibido: 04 de Abril de 2012

Aceptado: 04 de Abril de 2012

Publicado on line: 11 de Abril de 2012