



‘Los Fogones de Paterna del Río’

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PATERNA DEL RÍO
2024



©Ayuntamiento de Paterna del Río
Plaza Mayor, 3
04479 Paterna del Río
Almería

www.patemadelrio.es

Tfno:950 513 475

Diseño: María Esther Gómez Rodríguez
Impresión: Excma. Diputación de Almería



Almo. Ayuntamiento de Paterna del Río

Recuperar la cocina tradicional patenera, las recetas transmitidas generación tras generación en las zonas rurales de la Alpujarra Almeriense, y poner en valor los productos de esta comarca, nos han llevado a realizar unas Jornadas Gastronómicas en las que se han elaborado 3 menús.

1ª Jornada: - Migas Alpujarreñas
- Choto en Ajillo
- Roscos fritos al estilo de Paterna

2ª Jornada: - Hinojos
- Conejo en salsa
- Leche Frita

3ª Jornada: - Sobreusa de collejas
- Carne de Orza
- Talvinas dulces

Este proyecto no hubiera podido llevarse a cabo sin la colaboración de nuestras vecinas que han aportado su sabiduría culinaria, la Consejería de Sostenibilidad, Medioambiente y Economía Azul que ha aportado fondos y el Servicio de imprenta de Diputación de Almería .





Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Migas

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 vasos de harina de sémola
- 4 vasos de agua
- 4/8 dientes de ajo
- 1/2 vaso de aceite

Opcional

- 2 o 3 patatas

Para el acompañamiento

- pimientos fritos, longaniza, morcilla, tocino, panceta, tomate troceado, tomate seco frita.



Vista general de Paterna del Río

PREPARACIÓN

En una sartén ponemos el aceite y freímos los ajos. Si decidimos echarle patata este es el momento de añadirlas en taquitos.

Se añade agua hirviendo y sal al gusto a la vez que se va incorporando la sémola. Se remueven y deshacen hasta que estén bien desmenuzadas. Ya están listas para comenzar a degustar.

Normalmente se vuelcan en un recipiente todas juntas, o en la misma sartén donde se han elaborado y todo el mundo come conjuntamente. El acompañamiento se sirve independiente para que cada uno disfrute del que más le guste.

Consejo:

Normalmente, al ser un plato serrano, se acompaña con productos locales, pero se pueden incluir en el acompañamiento también otros productos como pescado.



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Choto en ajillo

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 2 Kg. de choto troceado
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimiento choricero y 1 tomate seco
- 1 cebolla
- Perejil, Tomillo y Orégano
- Sal
- 1 vaso de vino blanco
- Agua
- 100 ml. aprox. de vinagre
- Pan tostado
- Almendras fritas

Opcional

- 2/3 guindillas (cayenas)



PREPARACIÓN

Mareamos el choto en una sartén con el aceite. Le añadimos el vino blanco, la cebolla cortada en 4 trozos, la cabeza de ajos, el perejil, tomillo, orégano, el pimiento choricero, el tomate seco y el agua y lo dejamos cocer a fuego lento. Cuando cueza un rato apartamos el pimiento para hacer el "majao" y dejamos que el resto se siga haciendo.

Mientras, podemos ir haciendo el "majao" que añadiremos al final. Echaremos para hacerlo las almendras fritas, el pan tostado, el pimiento que hemos apartado anteriormente, el vinagre, agua y sal y lo reservamos.

Cuando el choto esté ya cocido le agregamos el "majao" y lo dejamos unos minutos para que se mezcle.

Consejo

Un acompañamiento perfecto son unas "papas a lo pobre".



Junta de Andalucía
Consejería de Servicios Públicos,
Medio Ambiente y Economía Azul

!Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



Roscos fritos al estilo de Paterna

INGREDIENTES (30 Roscos aproximadamente)

- 330 gr. de harina de trigo
- 2 huevos
- 80 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 80 gr de azúcar
- 80 ml. de zumo de naranja
- Ralladura de una naranja
- Una pizca de sal
- Un sobre de levadura química
- Aceite de girasol para freír

Para decorar:

- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo



Calle de Paterna del Río

PREPARACIÓN

En un cuenco grande, batimos los huevos con el azúcar y la ralladura de naranja. Vertemos el zumo de naranja y aceite de oliva y removemos. Por otro lado, mezclamos la harina, la sal y la levadura, tamizándolo con ayuda de un colador grande para dar más aire a la masa y que quede más esponjosa, evitando también posible grumos de la harina. Añadimos en varias tandas la mezcla tamizada y amasamos con movimientos envolventes. Quedará una masa algo pegajosa ¡Perfecto! Tapamos y dejamos reposar 30 minutos.

Colocamos una sartén en el fuego con una buena cantidad de aceite de girasol que pondremos a calentar (también podemos freírlos en aceite de oliva).

Para elaborar los roscos y no desesperarnos es muy importante pringarse las manos con aceite de oliva. A continuación, cogemos un trozo de masa del tamaño de una nuez, hacemos una bola y con ayuda de un dedo, abrir un agujero en el centro y agrandarlo lo suficiente hasta formar una rosquilla. Echamos a la sartén a fuego medio teniendo cuidado con el aceite .

Esta operación requiere movimientos decididos y rápidos. La masa es muy tierna y pegajosa lo que no permite excesiva manipulación. Entre rosco y rosco, mojamos con aceite las manos para que no se pegue la masa mientras lo formamos. Freímos los roscos a fuego medio hasta lograr que tengan un bonito dorado por ambos lados. Añadimos pocos roscos por tanda para no bajar la temperatura de aceite. Sacamos del fuego a un papel absorbente, dejándolos que escurran el aceite y los pasamos por una mezcla de azúcar y canela.



Junta de Andalucía
Consejería de Sostenibilidad,
Medio Ambiente y Economía Azul

¡Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Hinojos

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 Hueso de cerdo salado
- 1 trozo de tocino
- 1 espinazo
- 1 trozo de magra de cerdo
- 1/2 kg. de patatas
- 1/2 Kg. de garbanzos, 1/2 de alubias y 1/4 de trigo
- 1 Kg. de hinojos
- Sal
- Aceite
- 2 o 3 ajos

Opcional

- morcillas (se pueden añadir al gusto)



Barranco Bermejo

PREPARACIÓN

La noche anterior se pone todo el grano en remojo (alubias, garbanzos y trigo)

Echamos en la olla el hueso de cerdo, el trozo de tocino, el espinazo, el cerdo y cuando este hirviendo se desespuma quitando así las impurezas . Le añadimos el grano.

Mientras cuece la olla, lavamos y picamos los hinojos y los mareamos en una sartén con un poquito de aceite y los ajos.

Una vez que esté cocido el grano se le añaden los hinojos y las patatas y se dejan cocer. Si queremos añadirle la morcilla lo hacemos en los últimos minutos para que no se deshaga o la cocemos aparte. Lo probamos de sal, rectificamos si fuera necesario y retiramos del fuego.

Consejo

Si le falta agua al caldo añadiremos agua caliente.

En el caso de que haya mucho caldo se puede aprovechar para hacer sopa, apartándolo antes de agregar los hinojos.



Junta de Andalucía
Consejería de Servicios Públicos,
Medio Ambiente y Economía Azul

!Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Conejo al ajillo

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 conejo troceado
- 1 cabeza de ajos
- 1 vaso de vino del país
- 1 vaso de agua
- 1 chorreón de aceite y sal
- 2 hojas de laurel

Para el majado

- 1 ó 2 pimientos rojos secos
- 8 ó 10 ajos
- 250 gr. almendras
- 2 tomates secos
- 2 rebanadas de pan
- vinagre



Chorreón de Serrana

PREPARACIÓN

Ponemos en una paila el aceite y el conejo troceado. Añadimos la cabeza de ajos sin pelar y el laurel y sellamos la carne rehogándolo. Añadimos un vaso de vino y otro de agua, cocinándolo a fuego lento y removiéndolo de vez en cuando. Cuando esté casi hecho le añadimos el majado.

Majado (para añadir al final):

Cocemos los pimientos rojos y tomates secos remojados previamente.

Añadimos 4 ó 5 ajos fritos y 4 ó 5 ajos crudos.

Incorporamos las almendras fritas.

Añadimos dos rebanadas de pan remojado con vinagre.

Consejo

Se pueden freír patatas en gajos o en trozos como acompañamiento.



Junta de Andalucía
Consejería de Servicios Públicos,
Medio Ambiente y Economía Azul

!Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Leche frita

INGREDIENTES

- 1 l. de leche
- 100 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina de maizena
- 2 palos de canela en rama
- canela en polvo
- Huevo



Castaño en flor en la Balsa Grande

PREPARACIÓN

Separamos un vaso de leche y el resto lo ponemos a hervir junto con la canela en rama. Al vaso de leche que hemos apartado le vamos añadiendo el azúcar y la harina de maizena, removiendo hasta disolver bien para que no haga grumos. Cuando esté bien disuelto lo añadimos a la leche hirviendo y mezclamos continuamente hasta obtener una masa consistente (algo más que cremosa).

La vertemos en una bandeja con fondo para que se enfríe. Cuando ya esté fría la cortamos en trozos cuadrados que pasaremos por harina y huevo para freír. Una vez frita la rebozamos en una mezcla de canela en polvo y azúcar.

Consejo

Haz este postre con calma y deja que la masa se enfríe de un día para otro.



Junta de Andalucía
Consejería de Servicios Públicos,
Medio Ambiente y Economía Azul

!Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



Sobreusa de collejas

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 kg. Collejas
- 1 vaso de arroz
- 4 trozos de longaniza
- 2 l. de agua
- Aceite

Para el majado

- Almendras tostadas
- rebanadas de pan tostado
- 1 pimiento choricero
- 1 tomate seco
- ajos
- 1 huevo frito (opcional)
- 1 trozo de longaniza



Laguna Seca

PREPARACIÓN

Cocemos las collejas y cuando estén cocidas las apretamos haciendo una bola para escurrirles el agua.

En una cazuela con aceite freímos el ajo, la almendra, el pimiento choricero, el tomate seco, un huevo frito, el trozo de longaniza y por último añadimos el pan. Lo apartamos todo para hacer el majado. En el mismo aceite rehogamos las collejas cocidas, la longaniza en trozos y el arroz, envolviéndolo todo. A continuación añadimos el "majao" y el agua y lo cocemos. Probamos y rectificamos la sal. Si está todo correcto ya podemos apartarlo del fuego.

Consejo

Podemos añadir al majado 2 tajadas de lomo de orza desmenuzado.

A este plato se le llamaba también "chorreabarbas", ya que la colleja es larga y al llevársela a la boca en la cuchara, te moja la barbilla.



Junta de Andalucía
Consejería de Servicios Públicos,
Medio Ambiente y Economía Azul

!Buen provecho!



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA



Los Fogones de Paterna del Río



Carne de Orza

INGREDIENTES

- 2 Kg. de carne de cerdo (costilla y lomo)
- 1 l. de aceite de oliva
- 250 gr. de manteca de cerdo
- Especias: pimienta en grano, matalauva, orégano, canela
- 6 dientes de ajo
- 1 pimiento choricero
- 1 vaso de vino de la tierra
- perejil picado
- 2 hojas de laurel
- sal



PREPARACIÓN

Cocemos el pimiento choricero y lo trituramos. En un barreño ponemos la carne junto con el pimiento triturado, matalauva, orégano, pimienta negra en grano, los ajos machacados, sal, una pizca de canela, perejil picado y vino. Lo amasamos todo y dejamos reposar 24 horas al menos.

Al día siguiente ponemos la sartén en el fuego con el aceite y la manteca y echamos la carne y el laurel, y freímos removiendo de vez en cuando. Si vemos que necesita más vino se lo echamos, y cuando haya gastado todo el líquido y el hueso se separe de la carne, será el momento de retirar.

Lo dejamos enfriar y ponemos en una orza cubriéndolo totalmente con aceite de oliva.

Consejo

Las especias las echamos según nos guste pero la canela en especial la echamos con mucha moderación ya que podría poner la carne rancia.



Ayuntamiento
Paterna del Río

Los Fogones de Paterna del Río



SIERRA NEVADA
PARQUE NACIONAL



Talvina dulce

INGREDIENTES

- 1 l. de agua (ó leche)
- 100 gr. de azúcar
- 150 gr. de harina
- 4 rebanadas de pan
- 1 Chorreón de aceite
- Almendras peladas



PREPARACIÓN

En una sartén ponemos un chorreón de aceite y freímos el pan cortado a dados y las almendras peladas.

Lo retiramos una vez que esté frito y dejamos el aceite, cuidando que no sea excesivo para que no nos queden demasiado aceitosas. Le añadimos el agua con un poco de azúcar y cuando empiece a hervir añadimos la harina. Removemos continuamente hasta que espese.

Cuando veamos que están espesitas se le añade el pan y las almendras fritas con anterioridad. Espolvoreamos por lo alto el azúcar y ya estarían listas

Consejo

Para hacerlo más vistoso podemos decorarlo con miel.

Antiguamente comían todos en la misma sartén. A eso le llamaban “Un paso atrás”, ya que para que alguien llegara a la sartén el que estaba cerca tenía que echarse para atrás para hacerle sitio.

