

Recetas Sabores del Quijote

VÍCTOR GARCÍA CHOCANO



143 edición

Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro 2017

GUISO DE LAS BODAS DE CAMACHO

Ingredientes:

- Gallina de corral
- Laurel
- Cebolla
- Pan mojado
- Aceite
- Una punta fresca de Jamón
- Yema de huevo cocida
- Almendras pardas
- Huevo
- Ajo y perejil con jamón muy picado para las albóndigas
- Azafrán
- Laurel
- Pimentón
- Sal

Elaboración:

Se enharina la gallina, se cierne bien para que no le quede mucha harina pegada, se refría en un perol aparte, una vez sellada, se pone en la olla, se cubre con agua dos dedos por encima, se le añade sal y la punta de jamón, y se deja hervir.

Cuando rompe añadimos 2 hojas de laurel, un par de hilos de azafrán y dejamos que se valla haciendo a fuego lento. Preparamos en una sartén cebolla muy picada con aceite de oliva sin que se llegue a pochar. Se vacía en la olla y ponemos un vaso de vino blanco de la tierra.

Añadimos un poquito de pimentón para darle color y sabor. Vamos catando de sal y a la media hora de cocción, incorporamos un diente de ajo, una yema de huevo y tres o cuatro almendras que previamente se han machacado en el mortero.

Para las albóndigas:

Mezclamos el pan, ajo picado y perejil con los huevos y el jamón. Se hace una masa que se pueda manejar, le damos forma redonda con las manos, aproximadamente, como una pelota de ping pong. Freímos y apartamos, y en los últimos 10 minutos, incorporamos las albóndigas a la olla.