



*DENOMINACIÓN ESPECÍFICA CORDERO MANCHEGO*

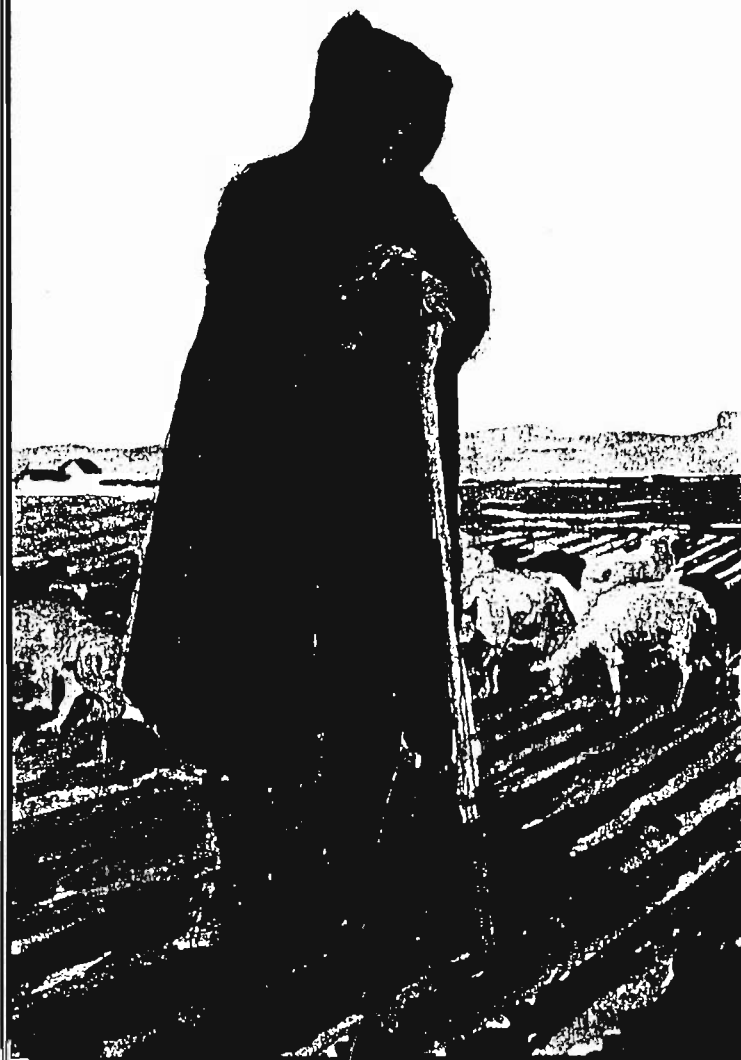
Ctra. de Las Peñas, Km. 3,200 - Teléfono 967 22 40 20  
Teléfono y Fax 967 22 25 17  
e-mail: corderom@teleline.es  
02071 ALBACETE

*ESTE RECETARIO HA SIDO GENTILEZA DE:*

**ALBACETE GANADERA, S.L.**

Avda. Ramón y Cajal, 13  
Teléfono 967 21 00 69 - 02005 ALBACETE

## **RECETAS TRADICIONALES DE CORDERO MANCHEGO**



*La elaboración de este recetario ha sido posible gracias al trabajo de una persona amante de su tierra y a su "acompañante alegre" como ella lo describe. Su magnífica labor consistió en que durante años, fueron recorriendo los pueblos de nuestra región, y paso a paso, descubrieron todo tipo de costumbres y tradiciones y, especialmente, conocieron a fondo el arte de la cocina manchega.*

*Hemos querido hacer una pequeña selección de las recetas que ellos fueron elaborando durante su andadura por la Mancha, seleccionando principalmente las que podrían elaborarse con Cordero Manchego. Como ella misma explica en sus escritos, estas recetas surgen de un trabajo puramente artesanal y las hemos querido transcribir, tal y como ella lo hizo, respetando las raíces y costumbres de las personas que se las facilitaron. De ahí, que se muestre claramente una notable sencillez a la hora de describirlas.*

*Queremos dar nuestro más sincero agradecimiento a todas estas personas que cuidan y valoran nuestra tierra y, primordialmente, a Carmina Useros, elogiando con toda sinceridad su increíble y laboriosa tarea.*



· Ilustración Portada:

Título: *"PASTOR MANCHEGO"*

Autor: *D. Julio Carrilero.*

· Recetas cedidas por gentileza de *Dª Carmina Useros.*

## RANCHO DE CARNE

Se solía hacer en las aldeas, cuando se mataba un cordero, normalmente para muchas personas.

Se parten las paletillas y piernas en trozos muy pequeños y se pone tanta patata como carne, en grandes latas.

Se les echa un majado de sal, ajos, pimienta en grano, laurel, tomillo, romero, pimentón, aceite crudo, se deslie con vino añejo, se untan con él todo el condumio de carne que hay en las latas y se meten al horno.

El día que se mataba un cordero se solía encender el horno para hacer una cochuera de pan y a continuación meter las latas de cordero.

*Condumio: Abundancia de comida.*

## ALBACETE GANADERA, S.L.

Avda. Ramón y Cajal, 13

Teléfono 967 21 00 69 - 02005 ALBACETE

## REVOLTIJO

Cuando se mataba un cordero en el campo, después de utilizar las paletillas, piernas y chuletas, con todo lo restante se troceaba muy menudo, se ponía en una gran sartén con sal, ajos, pimienta y cebolla, después se revuelve con un poquito de especia y huevo batido, y hechas las albóndigas se van friendo en aceite o manteca y luego se ponen a guisar en una salsa de perejil, ajo y almendra.

*“Dame pan y dame vino y seré un buen amigo”*

## ASADO DE CORDERO MONTE "NEVAO" DE PILI

*Ingredientes para seis personas:* Kilo y medio de paletilla de cordero; una cebolla; una cabeza de ajos; un vaso de vino blanco; dos huevos duros; 100 grs. de almendras; un kilo de patatas, una rama de perejil; dos dientes de ajo y un poco de harina.

*Modo de hacerlo:* se pasan los trozos de carne por harina y se doran, se ponen en la olla con la cebolla partida en cuatro, la cabeza de ajos, el vino y un vaso de agua. Cuando la carne está tierna se frien las patatas alargadas y gordas, se colocan en perol encima los trozos de carne y el jugo. Se hace un picadillo con el perejil, los dos dientes de ajo, las almendras y las yemas del huevo duro, se deshace con un poco de vino y se le pone por encima.

## CABEZA DE CORDERO

Abierta un poco, rematados los ojos y bien limpia la boca, se rellena toda de pedazos de tocino y se coloca en un perol, que se le pone un poco caldo, cebolla picada menuda, perejil, laurel, pimienta y sal, y se le deja cocer hasta que quede poco caldo y esté muy tierna.

*"Olla sin sal, no tiene manjar"*

## CORDERO AL AJO ARRIERO DE MISERICORDIA

*Ingredientes:* Un kilo de carne de cordero deshuesada, doscientos gramos de hígado, dos dientes de ajo, una miga de pan, una cucharadita de pimentón y tres cucharadas de vinagre.

*Modo de hacerlo:* se pone a freír la carne de cordero, cuando le falta un poco se le añaden las tajadas de hígado, una vez frito, se le frie la miga de pan y el pimentón.

En el mortero se pican los dientes de ajo y el hígado, se deshace con un poco de agua y se le añade el vinagre, se le echa todo esto en la sartén y se deja que cueza hasta que la carne esté tierna.

## CHULETAS EN PAPEL

Se aplastan bien y se cubren con manteca, pan rallado, sal, perejil y pimienta. Se lían una a una, en papel poniéndolas en las parrillas a fuego lento.

Para servir las se deslían y se les pone un poco de zumo de limón.

*"Fiesta sin comida, no es fiesta cumplida"*

## CODILLOS RELLENOS

Para este guiso se necesitan codillos de cordero, o sea, el trozo de paletilla que pega a la mano o pata.

Con un cuchillo largo hacemos unas hendiduras en los codillos procurando que estén cerca del hueso y le metemos pepinillos, almendras de piñón, huevo duro, pimiento rojo y tocino con un poco de jamón, ya bien llenos les pondremos sal y pimienta para pasar a colocarlos en una cacerola de hierro, que es donde mejor se cocinan, y añadiremos dos cebollas partidas, una cabeza de ajos y dos vasos pequeños de vino blanco ajerezado y tinto, cubriremos de agua y añadiremos un clavo, tomillo y romero.

Dejaremos cocer hasta que queden en el aceitico y con los tropezones de la salsa y de lo que haya salido de los codillos.

## CHULETAS EN SALSA

Se macean las chuletas, se les pone sal, se embarran con harina y teniendo aceite frito se frien en él, con ajos fritos, pimienta y agua, y se ponen a cocer en un perol a fuego lento, hasta que está la carne tierna y la salsa espesa.

*“Quien tiene pan y tocino, no quiere fíos con sus vecinos”*

## SALSA DE CARNE CON ESPÁRRAGOS

Preparamos unos filetes de carne de 1ª calidad, o partida menuda, como más guste.

Freímos la carne en aceite tostado, la sacamos a una cazuela para seguir friendo en su aceite, tanta cantidad de espárragos como carne tengamos. Lo unimos a la carne, echando el aceite, después de darle una vuelta a un poco pimentón. Se cubre con un vaso de vino y otro de agua, se espolvorea de sal y pimienta y la dejamos cocer hasta que la carne esté tierna.

Se baten varias claras de huevos, se mezclan con la carne y los espárragos y cuando empiezan a cuajarse, se rocía todo con ajo picado y las yemas desleídas.

## CUCHIFRITO DE CARNE

A una pierna de cordero, le quitamos los huesos y la partimos en trocicos menudos. La adobamos con sal, ajo, pimentón, perejil y guisantes.

Pasadas dos o tres horas, la freímos en un poco aceite tostado, la cubrimos de agua y la dejamos cocer hasta que la salsa esté reducida.

Cuando se va a servir se le pica perejil, un diente de ajo y una miga de pan.

*“Todo es menester, comer, y sorber”*

## COCHIFRITO DE CORDERO

Para cuatro personas, preparamos un kilo de paletilla, un vaso de los de agua de vino blanco, un cuarto de tomates, cien gramos de pimiento morrón, cien gramos de almendra cruda, cien gramos de jamón, dos huevos duros, doce cucharadas de aceite crudo, una rama de perejil, pimienta, pimentón, cominos, orégano, clavo, nuez moscada y un diente de ajo.

Se corta la carne a trozos pequeños y se ponen en una cazuela de barro, se sazona con sal y se deja reposar un par de horas en sitio fresco, uniéndole el jamón partido a trozos y el vino blanco.

Se hace un picado en el mortero con un diente de ajo, las almendras, las especias, el tomate pelado, el pimiento morrón y el aceite, y todo se vierte sobre el cordero, se deja cocer lentamente y se sirve con los huevos cocidos y picados por encima.

*"Las lágrimas con pan no saben mal"*

## CORDERO CON HABAS DE PERICO F.FALCON

**Ingredientes:** doce chuletas de cordero, seis patas medianas, medio kilo de habas desgranadas, una cabeza de ajos, una cucharada de pimentón, una hoja de laurel, un tomate grueso, media cucharadita de pimienta, aceite, agua y sal.

**Preparación:** En cazuela honda de barro se entremezclan, sabiamente, las chuletas, las patatas cortadas en cuatro cajos, los ajos desgranados y sin pelar, el tomate toscamente troceado en ocho o diez pedazos y las habas.

Se espolvorea el pimentón y la sal, así como la pimienta y seguidamente, se pone el laurel, el vino y el agua suficiente para cubrir un dedo por encima.

Se mete en el horno para cuarenta y cinco minutos de cocción lenta. Debe quedarse en el aceite. Olvidé, por tanto, el aceite tan esencial, un buen chorreón al tiempo de poner el vino y el agua.

**Nota.-** Puede utilizarse también una cacerola al fuego, con las mismas condiciones.

*"Quien cuece y amasa, de todo le pasa"*

## CORDERO EN CRUDO CON UVAS

Se deshuesa una pierna de cordero y la partimos a trozos como nueces, a continuación la ponemos en una cacerola, con dos cebollas, dos ajos, dos pimientos, dos tomates, cuatro patatas a cuadradicos, pimentón, un vaso de aceite, sal y pimienta.

Se sobreentiende que todo en crudo.

Lo dejamos a fuego muy suave que se vaya marchitando y recociendo. Cuando está a medio se le añade un buen puñado de uvas, un vaso de jerez y dos cucharadas de vino blanco.

Si la carne es un poco dura se le añadirá agua, pero que luego se ha de consumir para presentar el cordero en su aceitico, con toda su salsa.

## CHULETAS ADOBADAS

Ponemos las chuletas en un adobo de aceite crudo, ajo partido, perejil y pimienta. Al cabo de unas horas se pasan por huevo y pan rallado y se frien.

También están muy buenas si después de maceadas se cubren con caldo de cocido dos o tres horas antes de rebozarlas y freirlas. Así estarán más jugosas y tiernas.

*"Después de comer reposar, después de cenar 100 pasos dar"*

## CORDERO EN PICADO

Una vez deshuesada una pierna de cordero, se pica muy fina, pero a cuchillo, como antiguamente se solía hacer el salchichón casero.

Para un kilo de pierna ya picada, ponemos un cuarto de jamón con tocino y medio kilo de magra de cerdo, pero ambas cosas pasadas por la máquina.

En una sartén ponemos un cazo de aceite frito, con una cebolla rallada. Cuando empieza a dorarse incorporamos las carnes. Primero la de pierna, y a continuación el picado a máquina, añadimos especias al gusto y poca sal, porque ya habrá tomado gusto la carne por el jamón que hemos metido. Se cubre de agua y vino y se deja cocer hasta que está casi en el aceite.

Se pasa el guiso a un perol de barro y un poco antes de coner, se escalfan unos huevos, se arrima a la lumbre, cubrimos el perol con una tapadera y le ponemos ascuas para que se cuajen los huevos por encima, cuidando que las yemas queden blandas.

*"La mesa del hidalgo, poca trianda y mantel largo"*

## CORDERO EN SALSA DE NUECES

Partimos las puntas de las costillas en trocicos pequeños y le va muy bien añadirle unos trocicos de cuello.

Como esta parte del cordero suelta mucha grasa, pondremos muy poquito aceite en la sartén para sofreirlo.

Una vez bien dorado, sacaremos la carne a una cacerola y en la grasa que han soltado freímos patatas a montón, o sea, muy finicas. La proporción es para un kilo del preparado de carne, un kilo de patatas.

Cuando ya tenemos fritas las patatas, las colocamos encima de la carne y en el poco aceite que queda, le damos una vuelta a tres dientes de ajos machacados, junto con un puñado de nueces, una cucharada de vinagre, otra de vino, sal y pimienta.

Rociamos las patatas con este mensunje y cuando haya dado un hervor, todo junto, se sirve.

Mensunje: Revuelto.

*"Aceite de oliva, todo mal quita"*

## CORDERO MECHADO

Se preparan dos paletillas de cordero y sin quitarles el hueso, se les van haciendo agujeros con un cuchillo de cocina, largo y fino.

En dichos agujeros vamos introduciendo pimienta negra, aceitunas sin hueso, trocicos de jamón y trocicos de setas. Se clavetea por todo con punticas de ajo, se espolvorea de sal y un chorreón de aceite crudo.

Lo metemos unos minutos en horno fuerte, lo sacamos para ponerle unos pegotes de manteca y un vaso de vino blanco y los volvemos a meter, a fuego lento moderado hasta que al pinchar la paletilla no salga el jugo muy rojo.

Se sacan las paletillas de la lata y se colocan en una fuente.

Con un poco de agua y coñac desprendemos todo lo que ha quedado pegado en la lata, le damos un hervor con toda su salsa, añadiéndole setas fritas y todo esto lo volcamos encima de las paletillas.

*"Jamón y porrón hacen buena reunión"*

## CUAJADO DE CARNE CON VERDURAS

Se parte carne magra, lomo, jamón y gallina y las carnes que se quieran, en siendo buenas. Se tiene aceite tostado y se sofrien las carnes como para guisado, con ajos y un poco pimentón (y si se quiere un polvo de pimienta) canela y la sal necesaria.

Se pone a cocer, con no mucha agua y si es tiempo se le pone bajoquillas tiernas y calabacicas; yá que esté bien cocido y se ha quedado en el aceite, se sacan las carnes y las calabazas y las bajocas y se pica todo como para croquetas, ya que está picado se le pone un poco caldo del que se ha cocido para poner la carne jugosa y teniendo huevos batidos en cantidad suficiente, para que no quede la masa ni dura ni blanda, se echa allí la carne y se mezcla bien y se le pone un poquito de limón raspado.

Se unta una flanera con aceite y se espolvorea con pan rallado y se le echa la masa. Se pone en una hornilla con poco fuego y unas brasas en la tapadera. Se cuece pronto, pues no necesita nada más que cuajarse. Se saca con cuidado que no se estropee y se sirve caliente.

*Bajocas: Judías verdes. En algún pueblo las judías blancas secas.*

*“Después de comer, no es menester leer”*

## CHULETAS EN FORMA DE PERA

Se cuecen las chuletas con agua y sal, (éstas deben ser de las costillas largas), ya que estén bien cocidas, se les quita el hueso y se pica la carne muy bien, se le pone pan rallado, piñones, perejil, un poco de canela, raspadura de limón y huevos crudos.

Toda esta masa se mezcla bien y ya que está algo dura, se van formando unas bolitas del tamaño y forma de una pera, poniéndole el hueso en el centro, que sobresalga un poco figurando el rabito.

Después se rebozan con clara batida y se frien, para enseguida servir las.

## ZANAHORIAS CON CORDERO

Cortamos un kilo de carne de cordero en trocicos muy pequeños, le ponemos sal y pimienta y la freímos en seis cucharadas de aceite tostado, lo sacamos a una cacerola y sofremos en ese aceite dos cebollas ralladas y dos dientes de ajo, añadimos un kilo de zanahorias cortadas en rodajas, un vaso de vino y una hoja de laurel.

A renglón seguido lo unimos a la carne para que cueza todo junto hasta que esté tierno y con poca salsa.

*“Cuando la sartén chirra, hay algo en la hornilla”*

## ESTOFADO DE CUELLO DE CORDERO

Partimos dos cuellos de cordero en rodajas de dos centímetros de gruesas, se pasan a una cacerola, donde tenemos estofando dos cebollas gordas partidas con un vaso de aceite crudo. Espolvoreamos de sal y pimienta molida y añadimos una cabeza de ajos, una hoja de laurel, cinco zanahorias en rodajas, un puñado de aceitunas sin hueso y unos tacos de jamón añejo y chorizo.

Seguimos dando vueltas y cuando empiece a chirrear el aceite incorporamos medio vasico de vinagre, medio de vino añejo y uno de vino blanco, dejamos otros cinco minutos y cubrimos de agua.

Cuando está a media cocción se le añaden medio kilo de patatas redondas y muy pequeñas y seguirá hirviendo hasta que se quede en el aceitico.

## GUISO DE CARNE

Se parte carne magra de cordero menudita y se pone en aceite a freír con sal, cebolla menuda, pimienta y almendras de piñón remojados de antemano y un polvo de pimentón.

Cuando la carne está a medio freír y soltando agua se tapa la sartén y se deja así hasta que queda frita con el aceite claro.

*"A estômago cheio, coração contente"*

## GUISADO DE CARNE EN CRUDO

Se pone la carne cruda en el puchero y se le pone: el aceite frito, sal, pimentón, ajo, cebolla, perejil, una hoja de laurel, tomate y un poco de pimienta, todo en crudo y el agua suficiente.

Se le añaden patatas esquinadas, judías verdes en cantidad y un cacillo de caldo del cocido. Un poco antes de servirlo, se le machacan unos picatostes y se deja con ellos para que de un hervor.

## GUISADO DE CHULETAS CON JAMON

Se asan las chuletas, se colocan en un perol con un sofrito de bastante jamón, cebolla, sal, pimienta, azafrán y una hoja de laurel y se cubren de agua para cocer.

Se tienen huevos cocidos y se parten por la mitad, se van pasando por un batido de huevo y harina, se frien y se echan con lo demás, también se le echa un puñado de almendras de piñón enteras.

Si se quiere que abunde más, se le pueden poner patatas, friéndolas antes. Al apartarlo se le pica ajo asado, perejil y almendras.

*"Beber con comida, alarga la vida"*

## GUISADO VERDE DE CARNERO

Primeraamente se frie muy bien con poquita pringue y después de estar la carne frita se le echará encima de ella bastantes cogollos de lechuga y lo propio de perejil, sólo que el perejil ha de estar espiscado, luego se le echa como media docena de hojas de laurel, agrio de limón y vino a proporción del guisado se echara el salado. En el guisado es para dos cuartos, dos vasos de vino, medio limón exprimido, tres ajos crudos majados y luego que todo esto se le haya echado la carne frita con una onza de aceite crudo, también se arrimará a la lumbre el puchero para que hierva, cociendo a fuego lento, dándole de vez en cuando sus vueltecitas y tomando tiempo para que le salga el agua, si puede ser que no la vea.

## "LENDRECILLAS" DE CORDERO

Tenemos que dejar las lendrecillas muy limpias de carne y adherencias. Se pueden guisar simplemente fritas con ajos, añadiendo un majado de ajo y perejil con una cucharada de coñac, o haciéndoles una salsilla con cebolla, tomate y alinendras picadas. Es un plato muy exquisito.

Lendrecillas: Unas glándulas que se forman en el garganchón y cerca del hígado.

*"Limón y vino añejo, vitaminas para el viejo"*

## MUÑONES DE CORDERO

Preparamos seis muñones de cordero, en una cacerola de hierro donde tenemos seis cucharadas de aceite; le ponemos sal, pimienta en grano, tres cebollas partidas, una cabeza de ajos, dos tomates partidos y un clavo. Lo tenemos a fuego lento hasta que la cebolla está muy rubia y la carne dorada.

En ese momento incorporamos tres vasos de vinos distintos y cuando empieza a desprenderse todo de la cacerola, lo cubrimos de agua y dejamos cocer a fuego lento hasta que se separe la carne de los huesos. Se sirve con la salsa muy reducida.

## PASTEL DE CARNE

Se pica como para menestra, echándole un poquito de perejil, ajo y tocino y poniéndolo en la sartén con una poquita manteca, se le da una vuelta y una vez hecho eso se pone en un puchero echándole un poco agua y sazonándolo de especia y si se quiere se le pone un ave. Se saca todo ese material y desmenuzándolo se bate o une con una clara.

*"Yantar sin beber, mala cosa suele ser"*

## PIERNA DE CORDERO DE AURELIA

**Ingredientes:** Una pierna de cordero deshuesada y abierta, jamón con tocino o panceta, aceite, pimienta, ajo, perejil, vino, cebolla, vinagre y sal.

Se rellena la pierna con unas lonchas de jamón y se ata. Se pone al horno con aceite, a una temperatura elevada. Cuando está dorada, se le añade un poco de cebolla y vino, se sala y se baja el fuego. Cuando está casi asada se pica ajo, perejil y pimienta, se añade al picado una cucharada de agua y otra de vinagre y se incorpora al asado. Se deja de diez a quince minutos más.

## PIERNA DE CORDERO CON TRUFAS

Cortar en forma de dados unas cuantas chufas y una porción de tocino magro. Después se mezcla sal, perejil, cebolletas, un diente de ajo y especias de todas, se une a lo anterior y con ello se embadurna la pierna de cordero.

Se envuelve en un papel para que tome bien el adobo y se tiene dos días si hace frío y si hace calor sólo uno en sitio fresco y que no le de el aire.

Pasado el tiempo se cuece con todo el adobo y cubierta en lonjas de tocino y magra.

Una vez cocida, espumar la salsa, vigorizarla y queda lista para servirla.

*"Olla bien sazónada, a todos agrada"*

## ROLLO DE CORDERO

Se pica por la máquina una pierna de cordero una vez deshuesada y se coloca en un lebrillo para adobarla con sal, pimienta, nuez moscada, perejil, un polvo de tomillo, una cucharada de pimentón, dos cucharadas de pan rallado, dos huevos crudos y una copa de jerez. Se amasa todo muy bien y se le da forma de rollo, se reboza por harina y se frie, pasándolo a una cacerola.

En el aceite que queda, unas siete cucharadas, se frie una cebolla muy picada y tres tomates gordos rallados, se le pica unos ajos y todo se echa encima del rollo, cubriéndolo de agua para que cueza. Una vez frío se parte a rodajas y se sirve con su salsa.

## SALSA DE CARNE

Carne magra en pedacitos pequeños, cebolla partida menuda y bastante tomate pelado y partido. Se tiene aceite tostado y en él se sofríe muy bien la carne, se pone en un perol y se sofríe la cebolla y el tomate y con la sal suficiente, se vierte todo en el perol, con agua, un poco canela y perejil picado. La carne que esté tierna y la salsa espesita.

*"Barriga vacía, no tiene alegría"*

### SALSA DE CARNE CON ALMENDRAS

Se frie la carne magra partida menuda o en lonjas delgadas, según el gusto, y cuando está a medio se le pone un poco de pan rallado que se fría con la carne; ya frito todo se pone en un perol, con pimienta y un poco agua. Poco antes de apartarla, se le pica perejil, ajo asado y almendras tostadas.

### SALSA DE CARNE ENVUELTA

Se procura que la carne sea de pierna y se parte a lonjas delgaditas. A cada lonja se le pone otra algo más pequeña de jamón entre magro y gordo y unos pedacitos de cebollas y se arrollan. Ya en esta forma se frien y cuando está doradita se coloca en una cazuela y en el aceite que se ha sofrito la carne, se pone un poco harina y así que está un ratito en la lumbre, se vierte todo sobre la carne, se le pone agua y se deja hervir. La salsa espesita.

*"Caliente la comida, y fría la bebida"*

### CARNE BONILLERA

Se parte la carne a trozos, siendo preferible que esté fría, matada del día anterior, colocándola en una sartén que sea muy grande, para que no esté muy llena, añadiéndole bastantes ajos a se posible tiernos, vino en cantidad y calidad, laurel, sal y aceite crudo.

Se frie a fuego lento, y cuando está casi frita, se tapa con un lebrillo para que no se le vaya el vapor y así se termina hasta el momento de servirla.

### OLLA DEL PASTOR VENTURA EN LA CASA DE COHETE

De un cordero se ponen unos trozos de pierna y paletilla en una olla con ajos, laurel, canela y tomillo. Encima se le coloca una piedra lavada que apriete la carne. Se le deja cocer mucho rato para que la espuma que hace el cordero al cocer salga por los bordes y se le pueda quitar. Después de muchas horas de cocción queda un caldo gordo y muy bueno al que se le frien ajos y tomate si se quiere hacer con él unos gazpachos. La carne se toma sola.

*"La masa y el niño en verano tienen frío"*

## COSTILLAS DE CORDERO RELLENAS

Se escogen costilla de riñonada, o sea, que no tengan palo.

Se les quita un trocico de en medio, se pica con higado de cercos, huevos duros, piñones y dos huevos crudos. Se amasa todo y el agujero que se ha hecho en cada costilla se rellena con esta masa.

Se van rebozando en huevo y friendo un poco colocándolas después en una cazuela. Se le pone encima una capa de crema hecha con leche y harina, se le espolvorea con pan rallado o se le ponen unos "cirruscones" y se mete al horno.

## MENESTRA DE CORDERO EN CRUDO

En un perol de barro ponemos un kilo de carne de cordero partida muy menudica, un cuarto de kilo de bajocas verdes a cuadradicos, un cuarto de guisantes, un cuarto de zanahorias partidas a rodajas, un cuarto de guisantes, un cuarto de cebolla rallada, un cuarto de tomate rallado, una punta de cuchillo de pimentón, una taza de aceite crudo y sal.

Se deja cocer a fuego lento hasta que esté todo muy tierno y se queda en el aceite. Se sirve en el mismo perol.

*"Sin pan todas las comidas, mal sabrán"*

## CORDERO GUISADO

Freímos seis o siete cucharadas de aceite o manteca y en ello se le da la vuelta a un kilo de cordero hecho pedazos, añadiéndoles dos tomates, pimienta, azafrán, sal, medio kilo de guisantes, medio kilo de alcachofas y un poco de agua. :

Se pasa todo a un perol de barro para que cueza durante un rato.

Una vez cocido se le echa perejil, ajo y miga de pan picados y unas gotas de vinagre, dejándolo que hierva hasta que la salsa espese.

## CORDERO EN PEROL

Ponemos en un perol una pierna de cordero hecha pedazos, con un poco de sal, dos cebollas cortadas a trozos pequeños, una cabeza de ajos, una hoja de laurel y pimienta en grano.

Se ponen a freir cinco o seis cucharadas de aceite y cuando está hirviendo se echa encima de lo que tenemos en el perol. A continuación un vaso de vino y un vaso de agua.

Se deja cocer hasta que se queda casi en el aceite.

*"Olla reposada, no la toma toda barba"*

## CARNE CON ACEITUNAS

Una pierna de cordero se parte en tres trozos, que se pasan por harina y se frien en cinco o seis cucharadas de aceite. Cuando están a medio, se le echa una cebolla cortada a cascós, un tomate, cuatro ajos, una rama de perejil y un puñado grande de aceitunas.

Se echa todo a una cacerola añadiendo un vaso de vino tinto, un poco de agua y sal, dejándolo cocer el tiempo suficiente.

Se machaca la punta de un ajo y dos galletas María, y se le añaden a la salsa y toda ella se pasa por un colador echándola encima de los trozos de pierna.

Se adorna con patatas o alcachofas.

## ASADURA DE CORDERO CON GUISANTES

Se parte la asadura y se lava, poniéndola a sofreír con manteca. Se le añaden unos cacillos de caldo del cocido y guisantes.

En un poquito de aceite se frien dos rebanadas de pan, se sacan para picarlas con perejil y ajo. En el aceite que queda se sofrien dos cucharadas de harina, que junto con el picado se le echa a la asadura para que hierva un rato espesando el caldo.

*"Con azúcar y miel todo sale bien"*

## "GUISAO" DE CORDERO CON RELLENOS

En ocho cucharadas de aceite se frie un kilo de cordero hecho pedazos pequeños. Se saca a un perol, y en el aceite que queda se frie una cebolla y dos tomates rallados, con un poquito de pimentón, puesto al final. Se echa encima del cordero añadiendo una rama de perejil, un vaso de vino, pimienta en grano y un poco de agua y sal. Cuando rompa a hervir se le echan los rellenos y seguirá cociendo hasta que esté todo muy tierno y la salsa reducida. Un poco antes de apartarlo se le pica un ajo y dos cucharadas de almendras de piñón. En el momento de servirlo se le ponen por encima dos huevos duros partidos a rodajas. La gracia de este guiso es que lleve muchos rellenos.

Para esta cantidad se baten tres huevos, añadiendo un poco de pan rallado, sal, pimienta, perejil y unos cuadraditos de jamón. Se deja la masa blanda y a cucharadas, se va friendo.

## MANOS DE CORDERO

Se ponen a cocer las patas poniéndoles perejil, cebolla, sal y un poco de caldo. Se hace una salsa con nueces picadas, ajo, pimienta, una miga de pan, un poquito de pimentón y unas gotas de vinagre. Se deja cocer sola y se vierte encima de las patas en el momento de ir a servir las.

*"Bebe vino cada día, pero no en demasía"*

## CORDERO EN SALSA

Se frien tres cuartos de kilo de cordero hecho trozos, junto con una cabeza de ajo. Se aboca en una cacerola, se le pone una cebolla gorda, un tomate entero, un poco de sal y se cubre de agua para ponerlo a cocer. Cuando está tierna la carne se saca a un perol de barro, y toda la salsa que queda, con el tomate y la cebolla se pasa por un pasapurés encima de la carne. Se le añaden cinco huevos duros hechos pedazos y cinco patatas fritas en trozos gordos, y todo junto da un hervor antes de servirlo.

## PIERNA DESHUESADA

Después de deshuesar una pierna de cordero se tiene un día en adobo con: vino ajerezado, ajo picado, perejil, pimienta y sal.

Al día siguiente se escurre muy bien y se le entran tiras de jamón y huevos cocidos, se cose y ata, colocándola en una cazuela.

Con seis o siete cucharadas de aceite se frie una cebolla y cinco o seis ajos, se vierte encima de la pierna, agregando un poco de vino ajerezado, agua y seis o siete zanahorias.

Cuando está muy tierna y la salsa reducida se sirve cortada a ruedas y adornada con la zanahoria.

*"El agua de agosto da azafrán, miel y mosto"*

## GUISO DE PIERNA DE CORDERO

Después de deshuesada una pierna de cordero, se corta en trozos como nueces de grandes y se pone en un puchero con sal y dos hojas de laurel.

Se toma medio kilo de tocino, entre magro y gordo, y se corta en pedazos del tamaño de dados, friéndolos en cinco o seis cucharadas de aceite y echándolos al puchero.

En un mortero se machacan tres ajos, se añade una cucharadilla de pimienta molida y un cacillo de caldo de cocido, y se agrega también al puchero.

Se rehoga a fuego lento y cuando esté algo consumido el caldo se le va añadiendo otro poco, se sazona con sal, especias, un poco de perejil y una cucharada de tomate frito. Se deja cocer hasta que esté muy tierno y la salsa reducida.

## CRIADILLAS DE CARNERO

Se les quita la primera y segunda tela. Se hierven con sal y se cortan en ruedas. Se pica ajo crudo muy menudo y bastante perejil, se mezcla con pan rallado, se van rebozando las criadillas con este picado, harina y huevo y cuando está la manteca muy caliente se frien.

*"Después de beber, cada uno dice su parecer"*

## NUDOS DE CORDERO

Se escaldan en agua hirviendo diez codillos de cordero, se sacan y se ponen en un perol de barro a cocer, con una cabeza de ajos, una hoja de laurel, pimienta, una taza de aceite crudo, sal y agua.

Tiene que cocer mucho rato hasta que se queden casi en el aceite.

También se suele hacer sólo con ajos y mucho tomates, suprimiendo el laurel y la pimienta.

## OLLA DE PASTORES

Esta olla hay que hacerla con mucha cantidad de carne, partida en pedazos grandes.

Se pone la carne en un caldero con agua, ajos, vino, sal y laurel.

Se deja cocer largo rato, procurando que queda caldosa para sacar para hacer una sopa.

La carne se come después.

A ésta no se le pone aceite.

*"El romero y el tomillo en el campo los pillo"*

## CARNE FRITA CON AJOS

Se parte un kilo de carne de cordero a trozos pequeños y se pone a freir en una sartén honda con seis o siete cucharadas de aceite, y a ser posible con fuego bajo. Se le añade sal y se deja quieta hasta que veamos que el humo que desprende es un poco azulado. Se le añaden, en este momento, cinco manojos de ajos tiernos partidos y se le va dando vueltas con la freidera hasta que se termina de freir.

## GUISOTE DE FERNANDERA

Se frie un kilo de pierna de cordero hecha pedazos. Se coloca en un perol de barro. En el aceite que deja se le frie un poco de hígado. Se machacan tres dientes de ajo en un mortero y se le añade, para seguir machacando, el hígado que tenemos frito, el aceite que queda y tres cucharadas de vinagre. Se le echa todo encima de la carne, se remueve un poco, dando un hervor y queda una salsa muy buena.

*"A falta de pan, buenas son tortas"*