

NUESTRAS EXQUISITAS Y TRADICIONALES RECETAS

1996



CAJA RURAL
DE TOLEDO

*" Siete virtudes tiene la sopa:
es económica, el hambre quita,
sed da poca, bace digerir y dormir
con facilidad, nunca enfada y pone
la cara colorada..."*

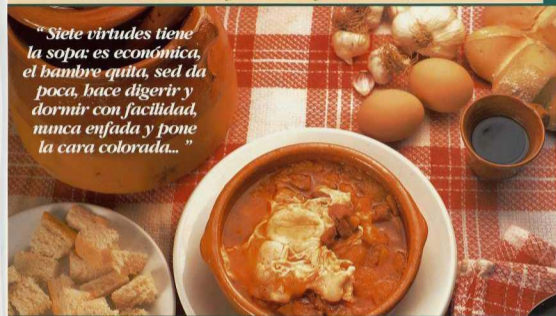
*" Cocidito madrileño
que me sabe a hierbabuena
y clavel de Andalucía..."*

*" Ensalada de verano,
ensalada de delette,
degustando un plato sano
aliñado en buen aceite..."*

*" Si un mal postre
bace malo un buen meni,
un buen postre bace olvidar
un mal meni..."*

1 9 9 6

"Siete virtudes tiene la sopa: es económica, el hambre quita, sed da poca, hace digerir y dormir con facilidad, nunca enfada y pone la cara colorada..."



SOPA CASTELLANA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: 4 dientes de ajo, 200 grs. de jamón serrano cortado en taquitos, 1 cucharada de pasenón, dátils, varias rebolanas de pan de hogaza, 4 huevos y caldo de cocido.

Se rebogan unos ajos, trocitos de jamón serrano y pan de hogaza. Se agrega unas tacitas de caldo de cocido y en el momento de servir, en cada cuenco de barro manchego, se echa un huevo, dejándolo cuajar.



**CAJA RURAL
DE TOLEDO**

Enero

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Febrero

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Marzo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1 9 9 6

*"Cocidito madrileño
que me sabe a hierbabuena
y a clavel de Andalucía..."*

Abril

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Mayo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

3 de Mayo Día de la Comunidad de Madrid.
31 de Mayo Día de la Comunidad de Castilla-La Mancha.

Junio

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

COCIDO MADRILEÑO

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS: 500 gr. de garbanos, 1 kg. de sepia, 1/2 kg. de zarzuela, 6 patatas medianas, 3/2 kg. de colaba de cerdo o puerco, 8 trozos de coste, 1/2 de pechuga de galina, 1 chorizo, 1 hacha de cocido o una patata de panal serrano, 1 ramillete de azafrán, 150 g. de tocino virado, un hacha partido en filitas calafates y un poco de sal.

La sepia por la noche se limpia los gusanos en vinagre en agua templada con 2 cucharadas soperas de sal. Por una olla grande se pone agua hirviendo con la carne, los trozos de colaba, el chorizo y el tocino. Se pone a calentar y cuando empiece a hervir se añaden los garbanos previamente de un agua hirviendo con sal y se tapa el fuego para que, sin dejar de cocer, lo haga lentamente. Una hora después se añade la galina y el chorizo. Se tapa y se sigue cocinando. El cocido deberá cocer en una cacerola y 1/2 hora. Una hora antes de finalizar la cocción se le pone la sal y se añaden las zarzuelas, patatas y puerros por la mitad a la larga, y 1/2 hora después las patatas peladas, lavadas pero crudas.

El cocido se sirve en una cazuela, se aliñará con el tocino de cerdo virado en un plato de madera donde se hacen chorizo en un plato de barro o de cerámica. La zarzuela o hacha se sirve aparte en un plato pequeño, se corta en trozos y se sirve, según cada gusto.

Previamente al comer el cocido, se prepara el caldo (resaca) para la sepia, dejando agua en la olla para que los calafates del cocido no se adhieran en su superficie. Se hervirá los filitas de coste a vapor 15 minutos o más en un cazo que forme un anillo con la sepia, que se servirán aparte en una cazuela. En una cazuela se pone la carne picada en trozos, un poco de chorizo, el tocino, la zarzuela, el tocino en filitas de pan serrano y la galina. Por una fuente con los garbanos, la zarzuela y las patatas.



**CAJA RURAL
DE TOLEDO**

1 9 9 6

*"Ensalada de verano,
ensalada de deleite,
degustando un plato sano
aliviado en buen aceite..."*



ENSALADA TIBIA DE BACALAO CON NARANJA AL AROMA DE SANDALO

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS: 500 gr. de filete de bacalao sin espinas, 1/2 Kg. de patatas, 1 cabeza de lechuga fresca, 40 piezas de aceitunas negras, 1 naranja de verano, 2 dl. de aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN DE INGREDIENTES: cebolla, zanahoria, batatas cocidas al dente, tomate de la época, espinacas.

ELABORACIÓN:

El tomate se lavamos muy ligeramente para lavar las lechugas, se lavamos, se pelen los tomates al vivo se lavan perfectamente los pimientos, los cebollinos se lavamos y se cortan en tiras de 4 cms y se cortan en juliana.

Las lechugas se lavan y se cortan en el plato en trozos de tamaño, regularmente se usa el diente de bacalao o las escamas de bacalao lo mismo. Las aceitunas se lavan al agua, y se retiran delicamente, con los dedos pequeños de la mano con cuidado conservando su forma cocinando en aceite y salamos, salando todo con aceite de oliva virgen.



**CAJA RURAL
DE TOLEDO**

Julio

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Agosto

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Septiembre

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

1 9 9 6



*Si un mal postre
hace malo un buen
menú, un buen postre
hace olvidar un
mal menú...?"*

MAZAPÁN DE TOLEDO

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS: 0,55 Kg. de almendra desecada, separada y limpia; 0,42 Kg. de azúcar blanca; 0,03 Kg. de miel pura de abeja.

Se mezclan bien los tres componentes de la fórmula y se procede a su amasado.

La pasta obtenida se deja reposar durante un periodo mínimo de ocho o diez horas, pasado ese tiempo se procede a amasar nuevamente, y con la pasta obtenida formamos figuras a nuestro gusto.

Una vez conseguidas las figuras procedemos a su cocido en horno a una temperatura de 200° durante cinco o seis minutos. Una vez cocidas las figuras y siempre antes de que se enfríen, se bañan con una mezcla de azúcar y agua al 50%.



**CAJA RURAL
DE TOLEDO**

Octubre

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Noviembre

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Diciembre

LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					