

Morteruelo conquense

Soy de Cuenca y este es el plato estrella de mi tierra.

La ocasión no merece menos.

Quería daros las gracias a todos los que habéis venido a mi cocina y celebrar con este plato las 10.000 visitas a webos-fritos. ¡A mí me parece una barbaridad! Solo llevamos dos meses y nuestras expectativas eran visitas de conocidos, amigos y familia, pues... como 37 a la semana, y algún despistado que entrara por error... Total, como mucho pensábamos en este tiempo unas 300 visitas... (totalmente en serio)

Es un honor impagable que hayáis pasado por aquí. Y a todos los que os gusta cocinar —y a los despistados—, cualquier sonrisa o recuerdo que os haya arrancado de los sabores de casa de siempre: para mí y para el fotógrafo ya es de lo más gratificante.

Nosotros visitando vuestras cocinas estamos aprendiendo mucho.
¡Gracias de nuevo!

Receta

Ingredientes

½ liebre o conejo de campo
1 perdiz
¼ kg. de gallina
¼ kg. de jamón serrano
¼ kg. de hígado de cerdo
¼ kg. de panceta
300 grs. de pan rallado.
200 ml. de aceite de oliva virgen extra
Sal
1 cucharada de pimienta negra
½ cucharada de pimienta blanca
1 cucharada de alcaravea
½ cucharada de clavo
½ cucharada de canela molida
1 cucharada de pimentón dulce y un punto de pimentón picante

Preparación

Antes de nada, me gustaría deciros que mi madre vive en Cuenca. Os lo digo por si os acordáis de ella cuando os regale los bichos algún pariente o amigo cazador sin limpiar. Lo ideal es conseguir el toque rústico con productos de caza, pero vamos, lo normal es que tengáis que adaptar la receta a lo que haya en el mercado.

1. Poner a cocer todas las carnes durante 3 horas en una cazuela grande (en olla unos tres cuartos de hora).
2. Una vez cocidas, sacar y limpiar bien los huesos y piel de las aves, y cortar fino a cuchillo. Reservar el caldo de la cocción.
3. En una sartén grande, poner a calentar el aceite. Cuando esté caliente, poner el pimentón y freír unos 5 segundos con cuidado de que no se nos queme.

4. Añadir el caldo de la cocción, poner las especias y la sal —ojo que el jamón aporta la suya—. Cuando empiece a hervir poner el pan rallado lentamente, y dejar cocer cinco minutos.
5. Añadir las carnes picadas y dejar cocer durante veinte minutos a fuego lento, moviéndolo para que no se pegue.
6. Rectificarlo de sal.
7. Listo para comer. Servir caliente. Se come con tenedor y acompañado de un trozo de pan.

La textura es extraordinaria. No os podría explicar a qué se parece. Cuando alguien me pregunta "...y eso del morteruelo ¿qué es?", pues le comento que es como un paté rústico, con la textura no muy triturada. Es un plato muy sabroso, y extraordinariamente solicitado.

Por cierto, ¿no habrá por ahí alguien que no conozca Cuenca...?

Hombre.

Eso es imperdonable.

Moverse por la parte alta es como si la ciudad se hubiera estancado en la Edad Media. Está suspendida entre dos hoces, y para pasear es magnífica. Tiene un encanto... especial, y una gastronomía maravillosa, que os iré mostrando poco a poco.