

## RIN RAN

### Ingredientes para 4 personas Elaboración

- \* 1 kg de patatas
- \* 8 pimientos rojos secos
- \* 1 trozo de bacalao
- \* Aceitunas machacadas
- \* ½ cebolla
- \* 2 huevos cocidos
- \* Sal
- \* 4 gramos de Cominos
- \* 1 diente de ajo
- \* Aceite virgen extra d.o. Sierra de Cazorla



Cocemos las patatas peladas y troceadas junto con los pimientos y un poquito de sal.

Una vez cocidas las pasamos por el pasa puré. Le incorporamos un majado de un diente de ajo, una pizca de cominos, que diluiremos con aceite virgen extra. El bacalao cortado en brunoise muy fina y lo mezclaremos todo bien. Rectificar de sal si fuera necesario. Servir frío acompañado de huevo cocido, láminas de bacalao, aceitunas, cebolleta tierna.

## PALETILLA DE CORDERO SEGUREÑO ASADA AL HORNO

### Ingredientes Elaboración

- \* ½ Paletilla de cordero segureño
- \* Ajo
- \* Pimienta
- \* Aceite de oliva virgen extra d.o Sierra de Cazorla
- \* Para la guarnición: patatas, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla y calabacín.



Hacer un majado de ajo, pimienta, laurel, tomillo, vino y aceite de oliva en el mortero. Primero echamos los ajos, la pimienta y las hierbas aromáticas y los machacamos bien, y luego emulsionamos con el vino y el aceite.

Luego en una placa de horno embadurnamos las paletillas con la mezcla.

Metemos en el horno a fuego medio (unos 180°C) por lo menos durante dos horas, cuando la carne se separe del hueso es el momento . Durante la primera hora tendremos las paletillas con la cara interior hacia abajo, y la segunda hora les daremos la vuelta para que quede bien dorada la parte exterior. En ningún momento la placa debe quedar sin agua, si ocurriera adicionaremos un poquito de agua en el fondo. Para la guarnición podemos meter en el horno unas patatas en la segunda mitad de la cocción y quedarán estupendas.

## Gachas dulces

### Ingredientes Elaboración

- 1 vaso de harina
- 2 vasos de leche
- 1 cucharada de matalahúva
- 1 cáscara de naranja
- 10 cucharadas de azúcar
- Pan cortado en dados para hacer “tostones”
- 1 copita de anís dulce ó seco
- 1 rama de canela
- ½ vaso aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Canela en polvo para espolvorear (opcional)



En una sartén o cazuela de barro ponemos el aceite de oliva virgen extra y dejamos que se caliente, mientras hacemos dados el pan y una vez que el aceite ha tomado la temperatura adecuada, freímos el pan hasta que quede dorado, lo retiramos en un plato con papel para que absorba el aceite y reservamos hasta el final.

En el mismo aceite de los “tostones” que está ya caliente, ponemos la cucharada de matalahúva y dejamos unos segundos sin permitir que se queme, colamos para quitar la matalahúva (opcional) y seguidamente ponemos el vaso de harina y comenzamos a mover y mover para que la harina se tueste y pierda el sabor crudo. Cuando ya la tengamos preparada, le agregamos los tres vasos de leche, los dos de agua, la ramita de canela, una cucharadita de sal espolvoreada y la copita de anís. Con ayuda de una espumadera o varilla, comenzamos a mover y mover haciendo círculos y presionando la espumadera o varilla hacia abajo para aplastar los grumos de harina. Cuando comienza a tener consistencia, le agregamos las cucharadas de azúcar al gusto y la copa de anís. Seguimos moviendo hasta que la harina quede ligada y haga pompa, a la hora de servir ponemos las gachas dulces en cuencos de barro y echamos por encima los tostones de pan frito que hemos hecho y espolvoreamos con canela y azúcar. Se puede comer caliente o fría..