

BELMONTE
[RE] SABOREAR
LA HISTORIA







[RE]

Fecha de edición
15 de julio de 2025

Editores



VESTAL



OJOS
de la Tierra

Financiadores



Ayuntamiento de
BELMONTE

SOBRE EL PROYECTO	1
BELMONTE EN LA HISTORIA	6-7
El partido judicial	8-9
Belmonte, tierra con tinta escrita	10-11
INFOGRAFÍA	12-13
LOS RECURSOS ALIMENTICIOS DE BELMONTE	
Agricultura como sustento de vida	18-19
Entre animales: la ganadería y el corral	20-21
Las huertas de Belmonte y la historia	22-23
desconocida de la patata	
UN MERCADO CON SABOR SEFARDÍ	26-27
LA HISTORIA DEL MERCADO DE BELMONTE	
El origen del comercio en Belmonte:	30-31
el papel del pueblo judío	
La historia del Mercado Franco de Belmonte	32-35
LOS FOGONES DE BELMONTE	38-39
(RE)CETARIO TRADICIONAL	42-93
CONCLUSIÓN Y MORALEJA	94-95

“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.”

Quijote de Cervantes, Capítulo I, parte I

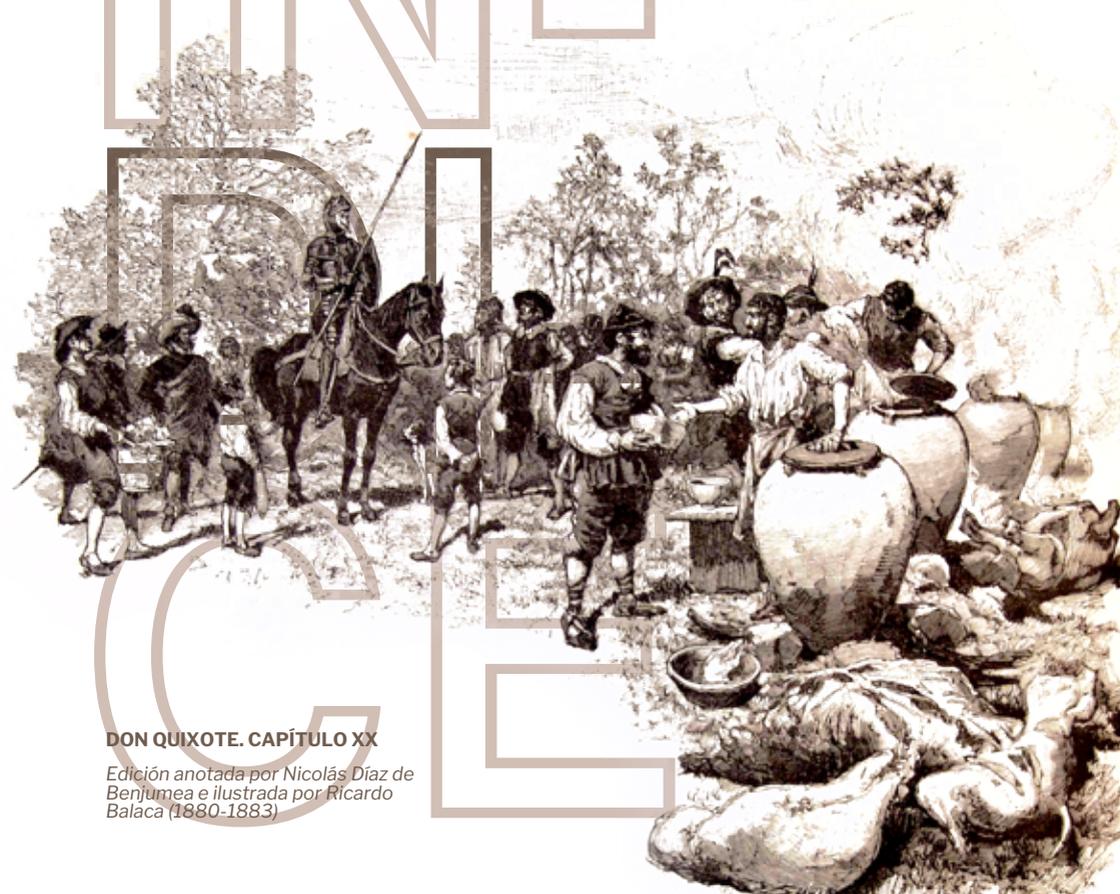
IN.

DI.

CE.

DON QUIXOTE. CAPÍTULO XX

Edición anotada por Nicolás Díaz de Benjumea e ilustrada por Ricardo Balaca (1880-1883)





AJO PIMIENTO • PERDIZ ESC
PISTO • PIRI • SOTANA • A
ENSALADA DE HABICHUELAS • ARP
PATATAS CON CONE
SOPA DE CHICHARRONES
MIGAS BELMONTES
GACHAS • ARROPE • C
AGUA MIEL • Z
ROSCA DE ACEIT
SÉCOS DE CAÑAMONES • BORRAC
CABALLOS DE SAN
MANTECADOS DORMID
DUELOS Y QUEBRANTOS
TORTAS DE JUI
F • CARNAVAL • CARAMELOS
ROLLOS DE AGUA

IMAGEN DE UNA MUJER Y UNA NIÑA EN LA FACHADA DE UNA CASA ENCALADA EN BLANCO, AL FONDO DE LA TOMA SE OBSERVA EL CASTILLO. CALLE SANTA CATALINA DE SENA

Fuente: Fotos Antiguas de España. De un original en blanco y negro de Kees Scherer.

SOBRE EL PROYECTO

El infinito recetario que nos han legado nuestras abuelas está íntimamente relacionado con el entorno natural donde han vivido nuestros antepasados. El cereal y la legumbre de los extensos campos de secano, la huerta como oasis de frutas y hortalizas o el corral como despensa de carne y huevos han alimentado a nuestros ancestros. Todo ello cumplimentado con la caza menor, la recolección de setas, espárragos o collejas y la abundante leche y queso que aportaba la oveja manchega. Y, para lo que allí no se podía obtener, ya estaba el histórico mercado franco de Belmonte, cada lunes desde hace siglos. Frutas de altitudes más mediterráneas o el famoso bacalao en salazón con la que hacer el preciado ajoarriero conformaban el sa-

broso toque foráneo a una gastronomía en lo demás autárquica y de subsistencia.

Por ello surge el proyecto “Belmonte: (Re)saborear la historia”, el cual tiene como objetivo principal la documentación, digitalización, difusión y salvaguarda de este patrimonio gastronómico de Belmonte.

El proyecto trata de aunar la reactivación del espacio del mercado local como epicentro socioeconómico al mismo tiempo que pretende salvaguardar la gran tradición y patrimonio gastronómico que atesora este histórico municipio manchego, destacando el papel de la mujer, biblioteca infinita de estos recetarios transmitidos de generación en generación.



Web

*“Belmonte:
(RE)Saborear
la historia”*





Bols

L'one Sol

La glessa magna



**DIBUJO A PLUMA DE UNA VISTA GENERAL DE BELMONTE,
REALIZADO POR ANTHONIS VAN DEN WIJNGAERDE EN 1565**

Depositado en el Victoria and Albert Museum de Londres



BELMONTE EN LA

HIS-

TO-

RIA



**PANORÁMICA DEL CASTILLO DE
BELMONTE (CUENCA). FONDO
LOS LEGADOS DE LA TIERRA**

*Fuente: Archivo de la Imagen de
Castilla-la Mancha*

Belmonte es tierra con tinta escrita. Tierra de pan, vino, aceite y ganados donde se escribieron algunos de los pasajes más relevantes de la historia de Castilla durante los siglos XIV y XVI. Entre arados y trillas, búcaros y tinajas, quesos embalsamados en aceite y un rumor constante de cencerros deambularon Don Juan Manuel con su Conde Lucanor, el Marqués de Villena y su lucha contra Isabel I de Castilla, Fray Luis de León con su ascética pluma y Cervantes con sus Sanchos y Quijotes.

Su castillo, construido por aquel Marqués de Villena, es imagen viva de aquel pomposo pasado. En el escudo nobiliario del pueblo preside sobre un dorado campo, entre una encina y un pino. Y es que como dejaron escritas las Relaciones Topográficas de Felipe II (1579), Belmonte *“se llamó así por tener un monte de grandes encinas y mucha belleza, de llano apacible y graciosos pastos”*.

Con la huida de aquella nobleza a la corte de la ciudad, el castillo quedó abandonado y derruido. Bajo su mirada quedaron palacios, casonas, corrales, conventos y el día a día de pastores, campesinos, jornaleros, clérigos y pobres de solemnidad. Aquella vida baja y mundanal a la que no mira la Historia.

Pero aún no estaba todo escrito y, en 1834, el conde de Teba heredó el condado de Montijo, y con él, el castillo de Belmonte. Pero el punto clave fue que su hija Eugenia se casara, en 1853, con el emperador Napoleón III de Francia y que tras la muerte de su padre, el Conde de Teba, en 1839, Eugenia había heredado el castillo. Con los aires del azar, Belmonte volvía a las páginas de la Historia.



PANORÁMICA DEL
CASTILLO DE
BELMONTE (CUENCA).
FONDO LOS LEGADOS
DE LA TIERRA

Fuente: Archivo de la
Imagen de Castilla-la
Mancha



Artículo

Una historia de la Historia.
Prosper Mérimée en Belmonte



Así que Belmonte, tras tres siglos de anonimato, conecta a través de la propietaria del castillo con la Francia Imperial de Napoleón III y con un personaje y literato famoso, miembro de la Academia francesa y senador, como Prosper Mérimée, el cual, el 21 de octubre de 1859, escribe *“la semana que viene voy a hacer una excursión por la Mancha, para visitar un viejo castillo de la emperatriz”*.

Aquel viaje de Prosper Merimée es un retrato de aquel Belmonte de mitad del siglo XIX. El pueblo los recibe por todo lo alto con fuegos de artificio, vítores a la condesa y aplausos a su comitiva mientras enarbolan multitud de antorchas en medio de una noche fría y oscura. Un organista ameniza su llegada mientras las autoridades locales les honran con sus discursos. Las monjas del convento los obsequian con un delicioso surtido de dulces. *“Esta espléndida recepción no nos evitó pasar mucho frío, pues sólo había un pequeño brasero en toda la casa y no se veía ni una chimenea...”*. A pesar de lo mal que lo pasó, Merimée le reconoció a Belmonte su gran recibimiento, la belleza del castillo, las seguidillas manchegas y, sobre todo, la *“arquitectura de dulces”* con que las monjas del convento los agasajaron.

Belmonte siempre quedó impregnado por el poder y la literatura castellana de los siglos XV y XVI. Su muralla, sus puertas, sus plazas, sus conventos y sus palacios nos muestran aquellas riquezas pasadas. Y su castillo, atalaya manchega y emblema castellano, tras la restauración por Eugenia de Montijo, permite seguir asombrando los ojos de cualquier visitante.

EL PARTIDO JUDICIAL

Belmonte fue aldea de Alarcón y, mientras tanto, no tuvo potestad jurisdiccional independiente. Esto cambia radicalmente cuando en 1367 Enrique II le concede a Belmonte el privilegio de villazgo, lo independiza de Alarcón y le traspasa el mismo fuero del que gozaba Castillo de Garcimuñoz.

Mientras que la villa pertenecía, en muchos períodos de su historia al marqués de Villena, era éste el que nombraba los cargos municipales y jurisdiccionales. Como así se declara en el Catastro de Ensenada de 1752: “A la segunda (pregunta) dijeron que esta villa con su Jurisdicción alta y baja se halla enajenada del Real Patrimonio y pertenece a la Excm^a Sra Marquesa de Villena como señora de ella....” (1). Durante las etapas históricas que dependió de la Corona era el rey quien los nombraba.

El 30 de noviembre de 1833 se promulga, bajo la dirección del ministro de Fomento Javier de Burgos, el Real Decreto de “*División territorial de la Península e islas adyacentes*”. Unos meses después de la institución oficial de las provincias se crean los partidos judiciales a partir del Real Decreto de 21 de abril de 1834, tras la promulgación del Estatuto Real el 11 de abril. Los partidos judiciales fueron creados fundamentalmente para ser el soporte como circunscripciones electorales del inminente plebiscito prescrito por el Estatuto. La provincia de Cuenca quedó constituida por los nueve partidos judiciales de Cuenca, Belmonte, Requena, Motilla, Tarancón, Cañete, Priego, Huete y San Clemente.

Las alturas se refieren al nivel medio del Mar Muerto en España

1:50,000
Escala

Elaborado en el Centro de Estudios y Proyectos de la Dirección general del Instituto Geográfico y Catastral, P.º de la Plata, 15



MAPA BELMONTE 1942

Fuente: trabajos Geodésicos y Topográficos efectuados por la Dirección general del Instituto Geográfico y Catastral. 1ª edición 1942. Talleres del Instituto Geográfico y Catastral



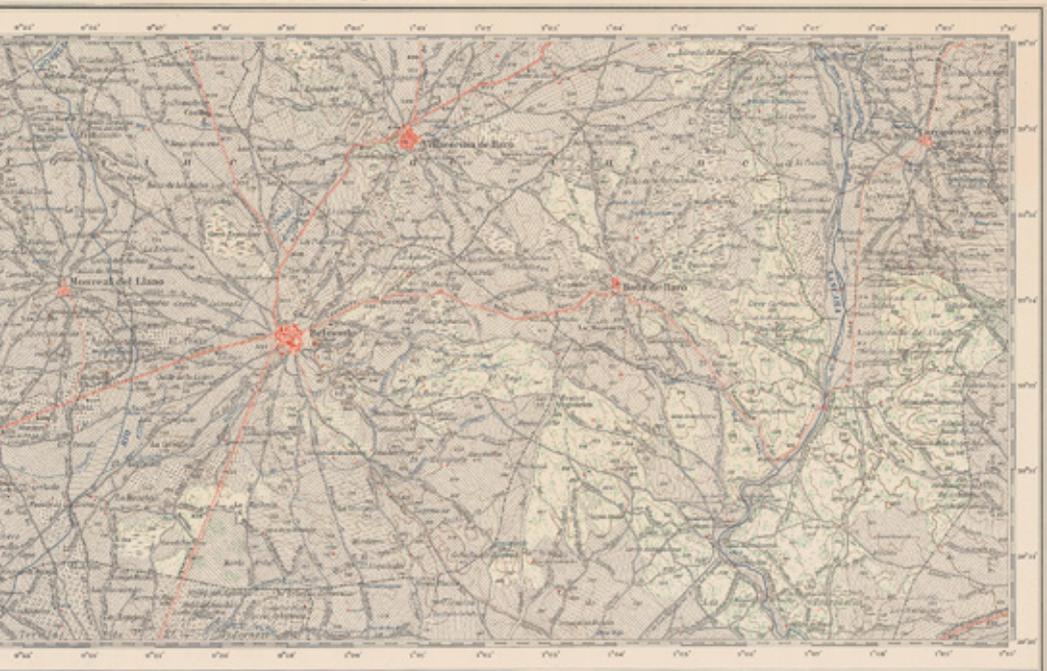
Artículo

¿Qué son los partidos judiciales? El ejemplo de la provincia de Cuenca y Belmonte

BELMONTE.

Escala de $\frac{1}{50000}$

659



CUENCA (PROVINCIA).
MAPAS PROVINCIALES
(1910)

Fuente: IGN

Belmonte, que se había ido conformando como la cabeza jurisdiccional de toda la comarca, desde el siglo XIV, queda elegido como cabeza del partido judicial. Este, según la relación que establece el Real Decreto de 1834, abarcaba un total de 31 pueblos con 8.317 vecinos y 30.183 personas. Se trataba del segundo partido judicial más poblado de la provincia en vecinos tras Motilla y el tercero en habitantes tras Motilla y Cuenca.

Hasta 1965, cuando se modifica la demarcación judicial y se reduce drásticamente el número de partidos judiciales. En lo que afecta a la provincia de Cuenca, su número queda reducido a la mitad, Cañete y Priego se adscriben al de Cuenca, Huete al de Tarancón y Belmonte al de San Clemente. La vida del partido judicial de Belmonte, de 1834 a 1965. había perdurado poco más de un siglo.

BELMONTE, TIERRA CON TINTA ESCRITA

Pero la verdadera historia de Belmonte se adapta al terreno que habita. Ubicado en uno de los bordes de la llanura manchega, a Belmonte lo flanquean suaves montes como últimos suspiros de la Serranía de Cuenca. Son estas estribaciones, las más al sur, de la Sierra de Altomira quienes lo separan del agua del río Záncara y de la eclesiástica tierra de Haro. Y allá, enfrente de sus ojos se abre a la Mancha más pura. El mar de La Mancha con sus casas de labor, corrales y chozos, caminos de polvo y molinos de viento.

Contrasta aquel Belmonte que *“se llamó así por tener un monte de grandes encinas y mucha belleza, de llano apacible y graciosos pastos”* con el de Torres Mena, tres siglos después, *“en cuya superficie apenas descuella alguna eminencia notable”*.

Belmonte ha sido un punto de encuentro de la historia y de la geografía castellana. Episodios cruciales de la nobleza de los siglos XV y XVI sucedieron aquí. También otros pasajes literarios como Don Juan Manuel, Fray Luis de León o Prosper Mérimée. Pero sus gentes se han mantenido gracias a lo que da la tierra. A los recursos que de ella se obtenían a fuerza de trabajo y sudor, tam-



Artículo

*Tierra con tinta escrita.
Los recursos alimenticios
tradicionales de Belmonte*





**BELMONTE 1960.
OVEJAS PASTANDO
JUNTO AL CASTILLO**

*Fuente: Fotos Antiguas
de España. Ediciones
Vistabella*

bién de aquellos comerciantes que aquí llegaban para vender lo que en Belmonte faltaba.

**PANORÁMICA DE
BELMONTE, CON SU
CASTILLO A LA
IZQUIERDA Y LA
LLANURA MANCHEGA
A LA DERECHA**

Fuente: Autor

Y por un momento, aflora aquel pensamiento de que era cierto aquello que mientras el mundo cambiaba, Castilla seguía sumergida en un ámbar. Aquella España romántica de acentos moriscos, de enhiestos castillos, de hidalgos que soñaban con ser caballeros. De aquella feliz y alegre podredumbre de arado y ganados, de polvo y barro, de lumbre y corral. Una tierra escrita con tinta de cereal, ganados y legumbres que hoy lucha y sueña por volver a estar en el mapa.



BELMONTE

[RE] SABOREAR

LA HISTORIA



Infografía
Para descargar el PDF en la
web de Vestal Etnografía

HUERTA · CULTIVO · CAZA MIGAS · GAC
GANADERÍA · CORRAL CABALLITOS DE S



AUTOPRODUCCIÓN

Más allá de su nobleza histórica, Belmonte ha sido pueblo labrador y ganadero. El cereal y los productos comestibles del ganado, principalmente carne y queso, fueron los ingredientes naturales que dieron sentido a la verdadera historia de Belmonte.

Pero la divina adustez del terreno se completaba con una amplia variedad de productos, documentados en las fuentes bibliográficas, como vino, aceite, miel, azafrán, garbanzos, guijas u hortalizas. A los campos de cultivo se le precisaban eras para trillar, molinos para moler, hornos de pan cocer, alacenas, tinajas y trojes donde guardar y tiendas donde vender. Belmonte y sus gentes han vivido de su tierra y de los recursos que ella ha dado.

[RE] CETARIO

Y uniendo lo que había ido forjando la gastronomía recetario que ha fusionado la tierra con aquellos que llegaban a través del comercio. Ajos, sopas, pucheros, migas han forjado un patrimonio que ha traspasado generaciones dulces como los caballos, torrijas o rosquillas que de fiesta.

Hoy, su salvaguarda y dignificar la memoria de Belmonte. Profundizar relaciones comerciales en el entorno. Comprender el presente para comprender su futuro.

HAS · QUESO · MERCADO · PESCADO
SAN ANTON · AJOS · FRUTAS · ARRIERO · CARRO



IMPORTACIÓN

y lo que no había, se ha
conomía de Belmonte. Un
nado los productos de
s que no existían y
comercio y el mercado.
e, arroces, gazpachos,
legado gastronómico
generaciones. También
allitos de San Antón,
e endulzaban los días

uesta en valor, significa
colectiva de las gentes
car en su tierra y en sus
s con la comarca y el
r su historia para

Y lo que no se obtenía de la tierra, había que traerlo. La Mancha era punto de encuentro de caminos y comerciantes, y en Belmonte existe la presencia de un mercado franco semanal desde al menos el siglo XV. El mercado recuerda la conexión entre las poblaciones de la comarca, y blinda la existencia de la venta ambulante, necesaria en los lugares donde no hay de todo ni a todas horas.

Este mercado situado junto a la Puerta de la Estrella, en la que fuera antigua judería, rememora una gran historia que se remonta más de 600 años en los que el mercado de los lunes ha sido pieza fundamental en la alimentación de belmonteños y belmonteñas. El bacalao en salazón para el ajoarriero, las frutas para decorar los dulces o el vino con el que hacer la cuerva para festejar son, aún a día de hoy, un patrimonio de valor incalculable.

Editores



OJOS

13

Financiadores



Ayuntamiento de
BELMONTE





RE- CUR- SOS

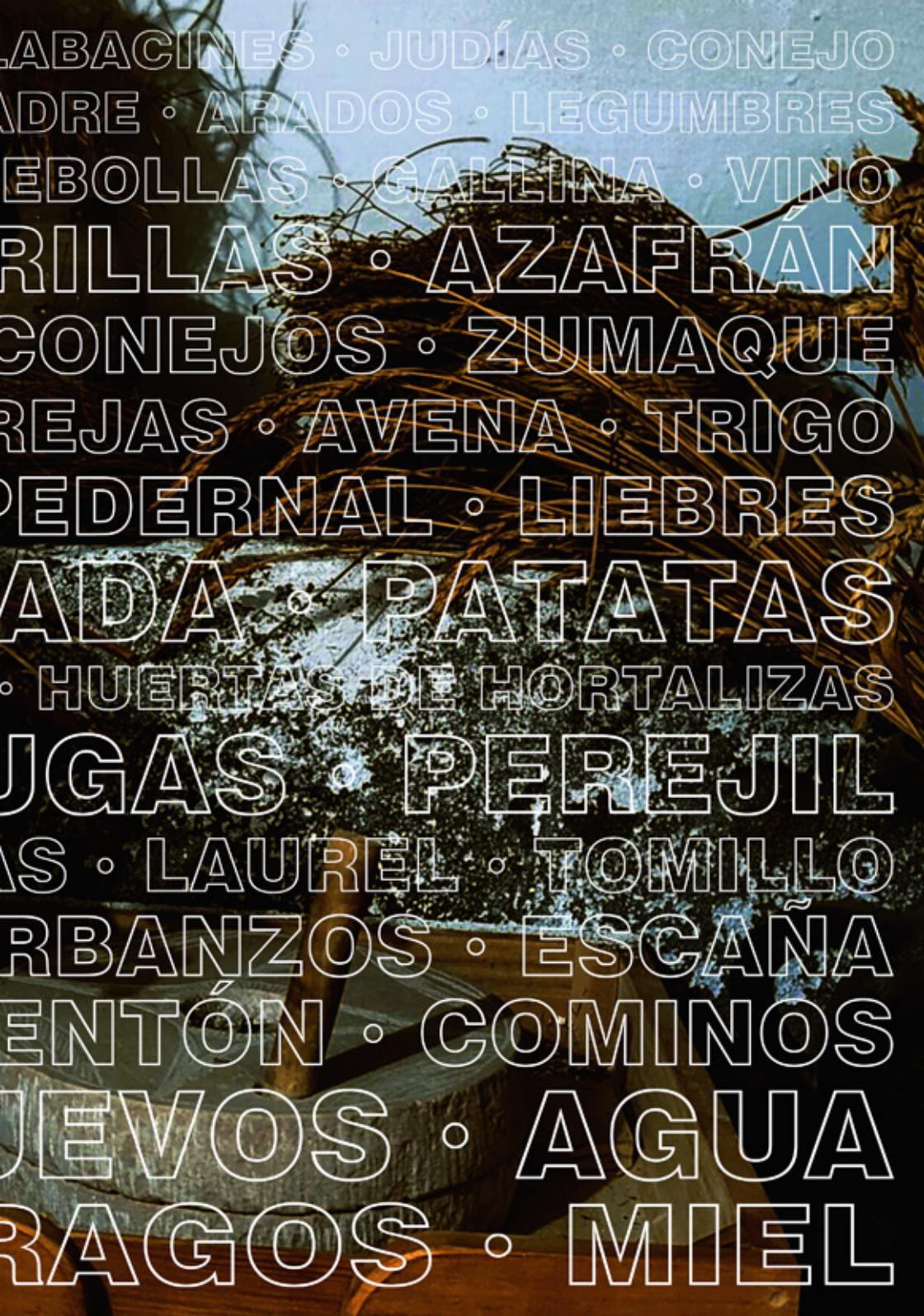
**ALIMENTICIOS
EN BELMONTE**



TRILLADO EN LAS ERAS,
CON EL CASTILLO AL FONDO

Fuente: Archivo Fotográfico de Belmonte

CARNE • CLAVO • OLIVAS • CAL
PIMENTOS • AJOS • MASA MA
HIERBAS MEDICINALES • C
SALITRE • PAN • TI
ACEITE • CENTENO • C
TOMATES • GANADO • F
NABOS • QUESOS • P
LIEBRES • CEBA
VIÑAS • GRANOS • CANELA
CERDO • LECHU
PIMIENTA • GUINDILLA
PERDIZ • UVAS • GAR
CARACOLES • PIMI
VINAGRE • HU
SAL • ESPÁRR



LABACINES • JUDÍAS • CONEJO
ADRE • ARADOS • LEGUMBRES
EBOLLAS • GALLINA • VINO
RILLAS • AZAFRÁN
CONEJOS • ZUMAQUE
REJAS • AVENA • TRIGO
PEDERNAL • LIEBRES
ADA • PATATAS
• HUERTAS DE HORTALIZAS
JGAS • PEREJIL
AS • LAUREL • TOMILLO
RBANZOS • ESCAÑA
ENTÓN • COMINOS
JEVOS • AGUA
RAGOS • MIEL

AGRICULTURA COMO SUSTENTO DE VIDA

Era tras las murallas de Belmonte, circulares y claras explanadas, a las que hoy se confundirían por rústicos helipuertos donde terminaba la pomposidad clerical y nobiliaria y hablaba la vida de verdad. En estas eras culminaba el dorado campo. El grano, meses antes soñado por el labrar del arado, recién segado por la hoz, se diviniza bajo el pedernal de la trilla y rezumaba el olor del horneado pan. Allí daba vuelta la estación, un año más pasaba y la vida volvía a sobrevivir.

Pero aunque fue el trigo, adusto dios de la vida castellana y de su sociedad, había otros ingredientes que daban sentido a la vida de Belmonte. Dicen las Relaciones Topográficas de Felipe II (1579) que en Belmonte *“hay hoy abundancia de viñas. Cogen mucho zumaque y esparto; azafrán en cantidad notable; buena miel, sin duda, por la abundancia de yerbas medicinales”*. La divina adustez del terreno se completaba con una amplia variedad de productos.

Dos siglos después ni Belmonte ni Castilla habían cambiado. Sumergidos en ámbar continuaba la vida pastoril y labradora. Se seguía cultivando lo mismo como detalla el Catastro de la Ensenada (1752) *“que en las tierras de este término se cogen al año los frutos de trigo, cebada, centeno, escaña, garbanzos, guijas, vino, aceite, azafrán, zumaque, hortaliza...”*. A ellos les acompañan ocho molinos de viento, cinco de aceite que *“constan de muela, de mula y su viga lagar”*, y cuatro molinos de zumaque. También quedan mencionadas *“ochenta colmenas”* y sus correspondientes propietarios.



Vídeo

La REPOSTERÍA y el HORNO de BELMONTE, con María del Pilar Porras González

Ya en el siglo XIX, el Diccionario Geográfico de Madoz explica que las producciones de Belmonte “son 1,500 fan. de trigo, 4,000 de centeno, igual cantidad de cebada , 2,000 de avena, aceite y vino en muy corta cantidad (...) con el ganado mular necesario para la labranza”. Para entonces cuenta con seis molinos harineros y cinco “prensas” para extraer el aceite, y se mencionan oficios como cardadores y tejedores para el trabajo de la lana. Nada cambia. La llanura manchega sigue esquilada y apenas quedan sombras bajo las que acogerse del lacerante sol. *¿Espera, duerme ó sueña?*

Fue el siglo XX el que cambió todo. Y lo cambió en todos los sentidos. Hizo más misera la miseria la cual se expresaba en Cartillas de Racionamiento, pedir prestado, dejar fiado el pan, granos de cereal de estraperlo y silencios que no podían hablar. Y, luego, de un modo fulminante y casi imperceptible, sentenció aquel modo de vida milenario y trajo años de bonanza, de vida sana y cómoda con la implantación de la mecanización de la agricultura. Hoy, la viña y el vino manchego van venciendo al sagrado cereal y se va adueñando de la tierra. El campesino se ha convertido en agricultor y la ciudad ha traído el comercio del progreso y a costa de él se ha llevado a sus gentes. El futuro y el paisaje se transforman y los ojos que los miran, también.

ENTRE ANIMALES: LA GANADERÍA Y EL CORRAL

Junto a la agricultura era la ganadería el sustento de Belmonte y de sus gentes. Ello queda ya documentado en disputas que hubo con los términos de Villaescusa y Las Pedroñeras por los pastos. Estos pastos, si un día “apacibles y graciosos” los fue achicando la agricultura. Quedaron los nombres de dehesas como el Ardal, el Cerro Espartoso, la Moraleja o la Gotera. Ya en las Relaciones Topográficas de 1579 se dice que “*cría esta tierra escogidas carnes, y principalmente las lanares (...) tiene caza de perdices, conejos, liebres, y no en abundancia*”.

El Catastro de la Ensenada (1752) constata y detalla el número y la importancia de la ganadería ovina y Madoz (1855) explica que Belmonte “*sostiene unas 1,000 cabezas de ganado lanar (...) así como oficios como cardadores y tejedores para el trabajo de la lana*”. Del ganado, el queso y los corderos eran el tesoro máspreciado en la cocina. También, con las ovejas más viejas, desolladas y deshuesadas se hacía salón, carne dura y adobada que se dejaba al sereno para secarla.

Pero el secreto animal y salvador se guardaba entre las paredes de la casa, entre las tapias del corral. La única corte que quedaba, la corte donde los mayordomos son gallinas, los tapices viejos aperos y los salones, cuadras: la corte del gorrino.

En el corral y la corte del gorrino se depositaba la esperanza y el futuro que salvaguardaba y atravesaba el tiempo. Daba igual el siglo XIV, que el XVIII que incluso el mismísimo siglo XX. El cerdo sagrado significaba todo. De él venía el tocino, el lomo, el chorizo, o la morcilla, y si era necesario



Vídeo

La GANADERÍA y el PASTOREO en BELMONTE, con Enriqueta Sánchez Escribano y Enrique Araque Campos

se comían hasta sus andares. Por ello, su muerte, era una muerte familiar y querida, más sentida que la del más ilustre cortesano. Y, para divinizarlo, cada 17 de enero, un immaculado gorrino, entre caballitos de confite, sequillos de cañamones y botas de zurra, sostenía a San Antón entre las calles de Belmonte.

Ahora apenas quedan ganados, pocos son los corrales. Es tiempo de supermercados y la mecanización fue dejando a los animales de carga y la falta de atención y cuidado de la ganadería extensiva, su desaparición. Por ello, la siempre querida fiesta de San Antón ha ido perdiendo su interés festivo. El paisaje se transforma y los ojos que lo miran, también.



LAS HUERTAS DE BELMONTE Y LA HISTORIA DESCONOCIDA DE LA PATATA

Pero si salvador y providencial era el corral, precisas eran las huertas. La rambla que baja por la Plaza del Pilar regaba, extramuros, fértiles tierras donde se sembraban, ancestralmente, lechugas, nabos, ajos y cebollas, y con la venida de los siglos tomates, pimientos o patatas. En las Relaciones de Felipe II (1579) se dice que *“hay en ella muchas huertas de hortaliza que se riegan a norias”*. También se constatan en el Catastro de la Ensenada (1752) y en Madoz (1855).

Entre todas estas hortalizas, es curioso, e ineludible, el documento que atestigua la llegada de las patatas a Belmonte. Y es que a pesar de llegar a Europa en el siglo XVI no se popularizó como recurso alimenticio hasta finales del siglo XVIII gracias a Parmentier en Francia y al Cura de Linares en España. En este artículo, escrito en el Semanario de Artes y Agricultura del año 1798, un vecino de Belmonte explica como sigue los consejos del Cura de Linares para hacer pan de patata y los grandes beneficios que aporta. Dice así:

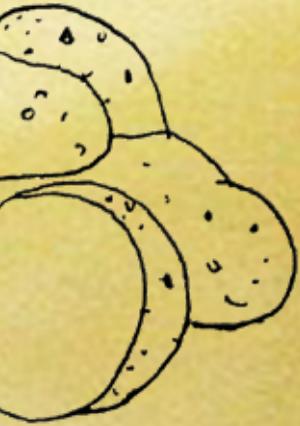
“Yo en esta villa (de Belmonte), que es una de las principales del obispado de Cuenca, procuro extender y evidenciar la utilidad del Semanario, y en efecto, en este año ha habido una cosecha de patatas (criadillas llaman en este país) muy excesiva, (que antes se sembraban muy pocas) con muchísima utilidad de los pobres: con ellas alimentan ya a los cerdos y las gallinas, lo que antes ignoraban, y con ellas hacen



Artículo

LA HISTORIA
DESCONOCIDA DE LA
PATATA. El caso del Cura de
Linares y el Administrador
de Correos de Belmonte





pan de buena calidad, lo que ni aun habían oído: un ilustre caballero de esta villa (Don Ignacio de Mena y Montoya), cuya caridad no tiene límites, da diariamente mas de cincuenta panes de limosna, sin otras; y segun van aumentando las necesidades, va aumentando la caridad; y para suplir tan excesivo gasto manda hacer el pan con la porcion de criadillas que corresponde a la harina, segun el metodo del Semanario, y sale de tan buena calidad que puede presentarse en cualquier mesa de cumplimiento, y los que ignoran esta mezcla no conocen si es de harina de trigo sola”.

Es curioso imaginar la fuerza “tradicional” que tiene hoy en día la tortilla de patata, o en nuestra región castellano manchega, el ajo arriero. Y es que la historia de la patata refleja que la tradición, cuando uno mira atrás, nunca lo es tanta. La historia se inventa y se reinventa. La introducción de la patata nos abre un entendimiento del pasado. Los cambios que produjo el contacto con la civilización de las tierras del continente americano. Y a las que, sin ellas y a pesar de la fuerza imperialista que tuvo allí Europa, hoy muchas cuestiones no tendrían sentido.



A black and white photograph of a busy outdoor market. The scene is filled with people, some standing and some sitting, amidst various stalls and goods. The background shows a building with several dark rectangular openings. The overall atmosphere is one of a bustling, traditional marketplace.

**UN MERCADO
CON SABOR**

**SE-
FAR-
DI**

**LA HISTORIA DEL
MERCADO DE BELMONTE**



**MERCADO LOS LUNES EN LA PLAZA
DEL ROLLO DE BELMONTÉ**

*Fuente: Enrique Campos Fernández,
Obtenido de su Facebook personal*

Sumidos hoy en una profunda crisis, los mercados municipales luchan ferozmente por sobrevivir. Mientras que en las grandes ciudades se inclinan por convertirse en centros más bien hosteleros, con tintes más de bar que de tienda, en muchos pueblos el mercado recuerda la conexión entre las poblaciones de la comarca, y blindada la existencia de la venta ambulante, necesaria en los lugares donde no hay de todo ni a todas horas.

En Belmonte aún se puede saborear esta comarca cada lunes, con productos que ofrecen comerciantes de toda La Mancha. Se puede pasear entre sus galerías en busca del alimento necesario. Pero lo que hoy vemos poco tiene que ver con el mercado tradicional, el existente hasta hace apenas unas décadas. Pues se celebraba igual, todos los lunes, pero a la intemperie y sin electricidad que alargue la existencia de los congelados.

Hasta la construcción del edificio actual, el mercado se hacía en diversas plazas del pueblo, como en la Plaza del Rollo (o de la báscula), en la Plaza del Pilar o en la Plaza Mayor de Belmonte. En los años 70, se decidió trasladarlo extramuros, entre los cimientos de la antigua judería de Belmonte, sobre los restos de la Iglesia de Nuestra Señora de las Nieves, probablemente construida, a su vez, sobre la antigua sinagoga.

Así es como el mercado recuperó, sin saberlo, sus sabores sefardíes, pues el origen del comercio en La Mancha no puede entenderse sin el papel que ejerció el pueblo judío.



Vídeo

La GASTRONOMÍA tradicional de BELMONTE, con Pilar Arribas Iglesias y Concha Muñoz Carranza



Artículo

Un mercado con sabor sefardí: la historia del mercado de Belmonte

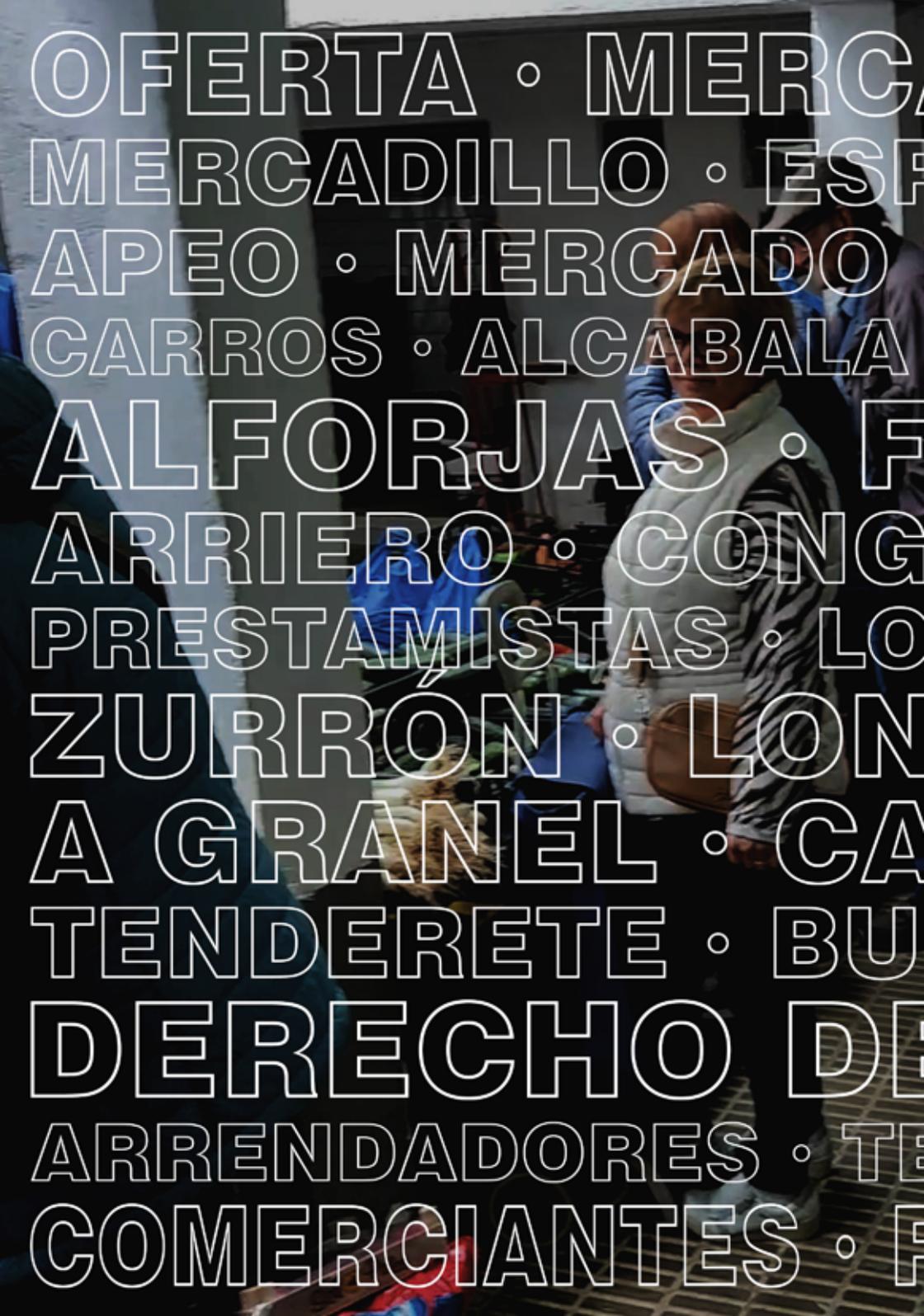


Y aún hoy este mercado nos espera junto a la Puerta de la Estrella recibiéndonos en la que fuera antigua judería, rememorando y atesorando una gran historia que se remonta más de 600 años en los que el mercado de los lunes ha sido pieza fundamental en la alimentación de belmonteños y belmonteñas. El bacalao en salazón para el ajoarriero, las frutas para decorar los dulces o el vino con el que hacer la cuerva para festejar son aún a día de hoy un patrimonio de valor incalculable. Todo gracias a un mercado con sabores sefardíes que ha nutrido y todavía nutre las tripas y el alma de este histórico rincón manchego.

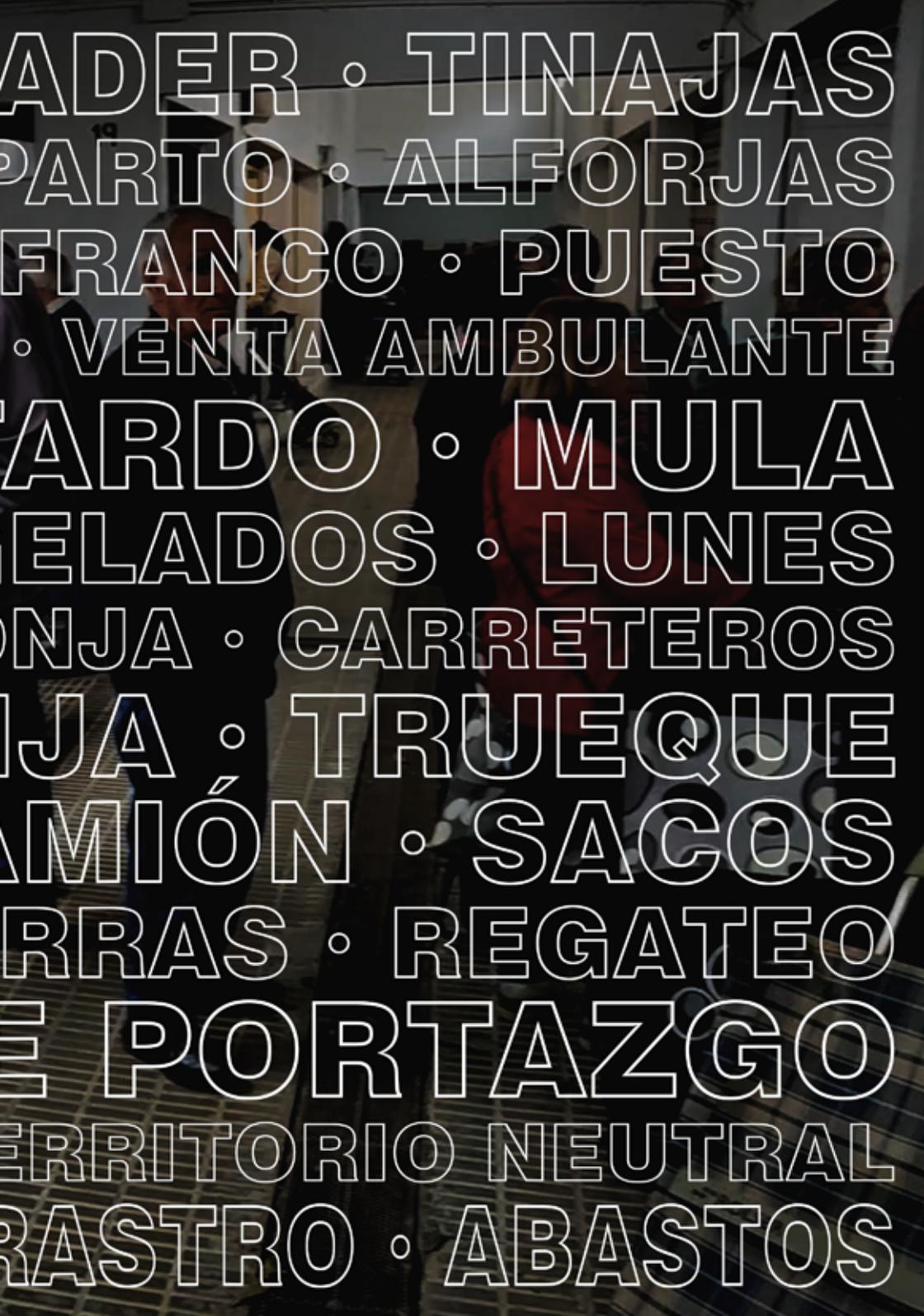


Vídeo

*El MERCADO de BELMONTE,
con Maxi, frutero y mercader*



OFERTA • MERCADO
MERCADILLO • ESPALDADO
APEO • MERCADO
CARROS • ALCABALA
ALFORJAS • FERRERÍA
ARRIERO • CONGRUOS
PRESTAMISTAS • LOZOS
ZURRÓN • LONJERÍA
A GRANEL • CAJONERÍA
TENDERETE • BUENOS
DERECHO DE
ARRENDADORES • TENDERO
COMERCIANTES • FERRERÍA



ADER • TINAJAS
PARTO • ALFORJAS
FRANCO • PUESTO
• VENTA AMBULANTE
ARDO • MULA
ELADOS • LUNES
ONJA • CARRETEROS
JA • TRUEQUE
MIÓN • SACOS
RRAS • REGATEO
E PORTAZGO
ERRITORIO NEUTRAL
RASTRO • ABASTOS

EL ORIGEN DEL COMERCIO EN BELMONTE: EL PAPEL DEL PUEBLO JUDÍO

La historia del comercio en La Mancha y, en general, en toda Castilla, no puede comprenderse sin el papel ejercido por el pueblo judío, especialmente durante la Baja Edad Media.

En Belmonte se confirma su presencia desde finales del siglo XIV, cuando muchos judíos huyeron de Cuenca debido a los pogromos (masacres de judíos) del año 1391. Sin embargo, es posible que su presencia se remonte siglos atrás.

No obstante, su importancia no radica en su número, si no en sus ocupaciones, pues fueron principalmente arrendadores, prestamistas y comerciantes. Debido a varios factores, como la educación o restricciones religiosas, es notable la intensa actividad económica de este pueblo durante la Edad Media, siendo los encargados de la recaudación de impuestos reales, además de participar de manera activa en casi todas las ferias y mercados que se producían en la Corona de Castilla.

Hay datos que atestiguan esta realidad. Por ejemplo, en el año 1447, Don Juan Pacheco, Señor de Belmonte y Marqués de Villena, permite a los tenderos que formen parte del Concejo, pudiendo llegar a desempeñar oficios como la alcaldía, la alguacilía y los regimientos. De este modo, se ganó el favor de los comerciantes de Belmonte, fuertes aliados. La mayoría de ellos, judíos.

Por tanto, llegamos hasta finales de la Edad Media, al siglo XV, con una población belmonteña donde convivían las 3 culturas de manera más o



**PLAZA DE BELMONTE
(CUENCA). AÑOS 60**

*Fuente: Francesc Catalá
Roca. Fotos Antiguas
de España*



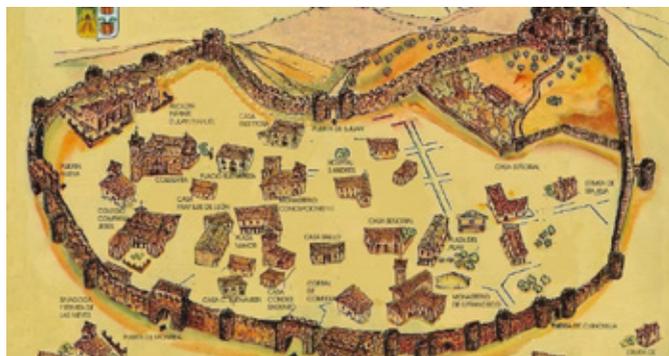
PUERTA DE LA ESTRELLA (O MONREAL) DE BELMONTE, QUE DABA PASO A LA JUDERÍA

Fuente: Autor

menos pacífica. Los judíos, principales comerciantes, vivían extramuros, en la judería situada tras el paso de la Puerta de la Estrella, también conocida como de Monreal o Toledo. Los restos de su templo se esconden en las profundidades del mercado, sepultado tras la expulsión de este pueblo de sus hogares en el año 1492.

ESQUEMA DEL BELMONTE MEDIEVAL. ABAJO A LA IZQUIERDA, PASADA LA PUERTA DE MONREAL, SE ENCONTRABA LA SINAGOGA Y EL RESTO DE LA JUDERÍA, DONDE HOY ESTÁ EL MERCADO MUNICIPAL

Fuente: @TurismoBelmonte



LA HISTORIA DEL MERCADO FRANCO DE BELMONTE

Es durante la Baja Edad Media cuando aparece el privilegio de celebrar todos los lunes un Mercado Franco en la villa de Belmonte. Es decir, un mercado exento de impuestos como el portazgo o la alcabala, lo que fomentaba la actividad mercantil.

En Belmonte, su origen se remonta al periodo en el que esta villa se independiza del Señorío de Alarcón, durante la Primera Guerra Civil Castellana. En 1361, Pedro I desgaja el territorio de Belmonte de la jurisdicción de Alarcón, siendo confirmado este privilegio por su hermanastro y rival, vencedor de esta guerra civil, Enrique II, en el año 1367. Este hecho se confirma en las Cortes de Toro de 1371, donde también se le conceden por Fuero las Leyes del Castillo de Garcimuñoz. Dado que esta villa vecina disfrutaba ya de un privilegio de mercado franco, es probable que el mercado de los lunes naciera durante estas fechas, viéndose reforzado por el aluvión de judíos que llegaron a estas tierras en las décadas posteriores.

Curioso es el documento que regula las Condiciones del Mercado Franco de los Jueves en el Castillo de Garcimuñoz en el año 1456, de seguro similares a las disfrutadas por Belmonte cada lunes, donde se confirmaba su condición de mercado franco, pues *“todas e quales quier personas que vinieren a vender quales quier mercadurias e otras cosas que en qual quier manera se vinieren a vender a la plaça de la dicha villa el dicho día jueves que sean francos e que non paguen alcauala alguna asi el que vendiere commo el comprador”*. Es decir, los





mercaderes y compradores estaban exentos del impuesto de la alcabala.

Además, se establece que se ha de salir a la plaza donde se realice el mercado para disfrutar de dicho privilegio, así como que sólo se otorga ese privilegio el propio día del mercado, teniendo que pagar la alcabala si se vendiera la noche anterior.

Ya en el siglo XVIII, en el año 1787, Mateo López menciona por primera vez de manera explícita el mercado de Belmonte. Además, reafirma que en esta época tiene dos privilegios de feria, en San Andrés y en San Miguel.

Lo vuelven a mencionar Sebastián Miñano y Be-doya en el año 1827 o Madoz décadas más tarde, reseñando su pérdida de importancia en la región en este siglo. Sin embargo, aún era importante para exportar el cereal sobrante, así como importar vino, bacalao, aceite, arroz, legumbres y frutales. Era un elemento crucial para asegurar una dieta equilibrada en la población belmonteña. No obstante, parece que su importancia en la provincia remonta en las siguientes décadas. A finales del siglo XIX, el mercado es, en palabras de Torres Mena, el único tinte industrial en un Belmonte eminentemente agrícola.

A pesar de sus altibajos, este mercado sobrevivió a la entrada del siglo XX, siendo referencia en los pueblos de la comarca aún tras los efectos sufridos por la despoblación rural en la segunda mitad de este siglo. Sin embargo, nuevas posibilidades, como el uso de la luz o la estandarización de



las cargas y descargas, implicaron nuevas necesidades. Era el momento de abandonar las plazas, donde se había realizado el mercado durante seis siglos, y construir un edificio que albergara este privilegio.

**SOLAR SOBRE EL
QUE SE SITUARÍA EL
MERCADO MUNICIPAL
DE BELMONTE EN LA
DÉCADA DE 1970**

Fuente: Autor

En el año 1972 se compra el terreno donde construir el Mercado Municipal de Abastos, sobre los cimientos de la antigua sinagoga. En el año 1979, las calles han dado paso a los pasillos y los tenderetes a los puestos. Según la Ordenanza Municipal actual, *“se suspende cualquier tipo de venta ambulante fuera de la establecida en el Mercado Municipal a excepción de las acordadas por el Ayuntamiento con motivo de la celebración de alguna jornada o fiesta que requiera la exposición y/o venta de productos alimenticios”*, así como que *“la venta ambulante de productos alimenticios cuya reglamentación lo permita solo podrá realizarse durante el*



**BELMONTE-CUENCA.
AÑOS 60. RETRATO DE
UNA ANCIANA EN LOS
MUROS DEL CASTILLO**

Fuente: Josip Ciganovic.
Fotos Antiguas de España

Mercadillo municipal de los lunes”. Es decir, tiene que ser en el sitio y día acordados, como decían las Condiciones del Mercado Franco de los Jueves en el Castillo de Garcimuñoz en el año 1456. Cambiamos mucho y muy rápido, pero lo que nos sustenta permanece en el tiempo.

TRE
CEFATA
RIO



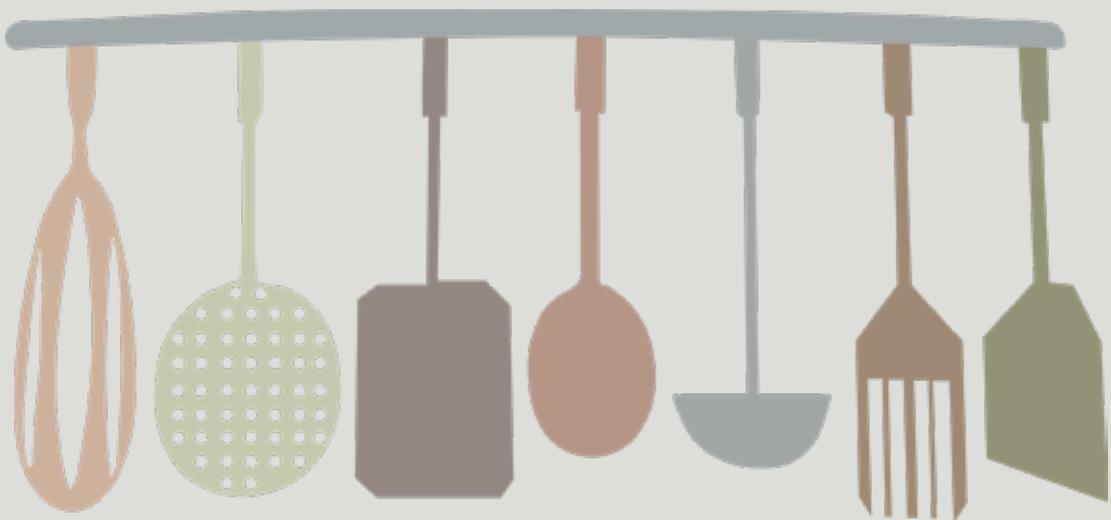
MARI CARMEN NAVAS SACEDÓN

GASTRONOMÍA BELMONTEÑA. LOS FOGONES DE BELMONTE

Número 143 de la colección de Ediciones Provinciales Bajo la dirección de **Marta Segarra**. Editado por la Diputación Provincial de Cuenca y diseñado y maquetado por **Beatriz García Torrijos**.
Fotografías de **M^a Carmen Navas Sacedón**.

DL: CU-131-2015 | **ISBN:** 978-84-16161-60-7

Nació en Madrid en 1965, hija de una Belmonteña que, como tantas otras, tuvo que emigrar a la capital para buscarse el sustento.



Vídeo

*El RECETARIO de
BELMONTE, con María
del Carmen Navas Sacedón*

Siempre enamorada de su pueblo, hizo el camino contrario a su progenitora y se casó con un Belmonteño. Es aquí donde hoy en día tiene su residencia y donde ha tenido a sus hijos.

De abuela y madre cocineras profesionales, a Mari Carmen le une un estrecho lazo con la cocina por lo que aprendió desde muy pequeña todos los secretos que hicieron aficionarse a recopilar recetas, cuantas más antiguas mejor.

Desde 2011 es Presidenta de la “Asociación de mujeres Bellomonte” en la que tuvo el primer compromiso de hacer este libro donde muestra como la cocina ha sido (y será) el reflejo de nuestras sociedades. Donde sin grandes pretensiones han sido capaces de mostrar como aprovechar los productos de la tierra y convertirlos en deliciosos platos.

Todo un lujo poder atesorar éstas recetas que han pasado de generación en generación muchas veces de una forma informal y que, de no reflejarlas y recordarlas, caen en el olvido y se pierden. Y no solo se pierden las recetas si no ese conocimiento intrínseco que venía con todas ellas.



CAZO • MORTERO
BOTA DE ZURRA •
CORRAL • JAF
CUCHARA SOPERA
ALAMBIQUE
COLADOR • FRASC
BUCARO • HO
ESCUBILLA • CA
CUBIERTOS • LA
CAZUELA
PUCHEROS • CUCHARA
CUENCO • LEBF

• TINAJA • JARRA
LUMBRE • SARTÉN
RRO • NAVAJA
A • PLATOS • TAMIZ
• OBRADOR
OS DE CONSERVA
RNO DE LEÑA
LDERO • BOTIJO
ATAS • RODILLO
DE BARRO
DITA • CALDERO • OLLA
RILLO • ALCUZA

BERENJENAS EN CONSERVA



INGREDIENTES

Receta calculada para 1 kilogramo de berenjenas pequeñas tipo de las de almagro:

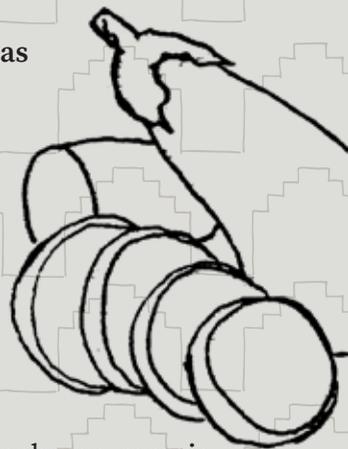
- ▷ 5 dientes de ajo
- ▷ 3 hojas de laurel
- ▷ 2 cucharaditas de sal
- ▷ Chorreón grande de aceite
- ▷ Agua
- ▷ Vinagre

ELABORACIÓN

Previamente se ponen las berenjenas por la noche en remojo con agua y sal.

Al día siguiente se sacan y se meten en frascos de cristal para marinarlos poniéndose 3/4 parte de agua, 1/4 de vinagre y se distribuyen 5 ajos cortados, pimentón, el laurel partido, los cominos, la sal y el aceite. En todos estos frascos las berenjenas deben de quedar sumergidas en este líquido dejando un margen de medio centímetro.

Se cierran todos los botes y se cuecen al baño María media hora desde cuando empieza a hervir. Una vez pasado este tiempo, se apaga el fuego y se dejan en esta misma olla hasta que el agua se enfríe completamente.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Asegurarse de distribuir equitativamente los ingredientes en todos los frascos para que tengan un sabor homogéneo.

PERDIZ ESCABECHADA

INGREDIENTES

- ▷ 1 perdiz
- ▷ 1 vaso de vino blanco
- ▷ 1 vaso de vinagre
- ▷ 2 cucharaditas de aceite de oliva
- ▷ 3 dientes de ajo
- ▷ 1 hoja de laurel
- ▷ 4 ó 5 granos de pimienta negra
- ▷ Clavo (poco)
- ▷ 1 cucharadita pequeña de sal

ELABORACIÓN

Se pone la perdiz a rehogar con el aceite en una olla. Una vez dorada, se añaden los ajos, la pimienta y el clavo. A continuación se añade el vino y el vinagre junto con la hoja de laurel. Se deja que se rehogue todo y posteriormente se cubre todo con agua para dejarlo cocer 2 horas y media.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Este plato es típico de la cocina cinegética puesto que cuando había abundante caza, las gentes del pueblo tenían que conservar los alimentos en tiempo en los que no había frigoríficos y los escabeches son una manera de conservación.*

MORTERUELO

INGREDIENTES

- ▷ 1 liebre o conejo
- ▷ 1 perdiz
- ▷ 150 gramos de hígado
- ▷ 200 gramos de panceta
- ▷ 2 rebanadas de pan
- ▷ Pimienta molida
- ▷ Nuez moscada
- ▷ 1 cucharadita de pimentón dulce
- ▷ Laurel
- ▷ Sal
- ▷ 1 taza de aceite de oliva
- ▷ 2 litros de agua
- ▷ 1 cucharadita de canela
- ▷ 1 cucharadita de orégano
- ▷ 1/2 cucharadita de alcaravea molida
- ▷ 150 g. de manteca de cerdo

ELABORACIÓN

Se limpia la liebre y la perdiz y se cortan en trozos, a igual que con el hígado de cerdo y la panceta. El pan se corta en rebanadas como para hacer sopas y se tuesta un poco en el horno. Preparas una olla grande con agua y cuando hierva se le echan tanto la liebre, como la perdiz, el hígado y el tocino con sal. Cuando se puedan extraer de forma sencilla los huesos de la carne, será el indicativo de que ya está hecho. Se separa el hígado y se machaca en un mortero. Se pica muy fino el tocino y se reservan las carnes y el caldo. En una sartén con aceite se doran la carne de liebre y perdiz y el tocino ya demenzado echándole también las especias. Posteriormente se le echa unos cucharones del caldo reservado y cuando empiece el hervor, se agrega el pan tostado, los piñones y se sazona todo. Con un fuego bajo, se va removiendo todo muy bien para que no se pegue hasta conseguir una crema pastosa al cabo de 30 minutos.

AJOARRIERO O ATASCABURRAS

A) INGREDIENTES

- ▷ Patatas
- ▷ Bacalao
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ Ajos

B) INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de patatas
- ▷ 1/2 de lomo de bacalao
- ▷ 1/2 litro de aceite
- ▷ La miga de un pan grande
- ▷ 1 ajo machacado
- ▷ Huevo cocido

ELABORACIÓN

Se pone en remojo el bacalao durante 1 hora permitiéndose que se pueda desmenuzarse y quitarle la piel. Posteriormente se cuece junto con la patata, partida previamente en cuadraditos.

A) Se machaca el resultante de la cocción en un mortero añadiendo también unos ajos crudos machacados y el aceite de oliva. El producto debe resultar consistente y líquido. En caso que quede muy seco, ir añadiendo poco a poco el agua de la cocción previa.

B) En un mortero se le añade el resultante de la cocción y se machaca junto con el ajo en crudo, la miga de pan y el aceite de oliva hasta hacer una mezcla homogénea.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Este plato fue ideado gracias a las exportaciones realizadas por los mercaderes que cogían este bacalao en el norte de España.*
- *Se puede adornar al gusto con perejil picado y huevo duro y/o cachitos de bacalao desmigado. Si no se dispone de un mortero grande, se puede pasar por la batidora.*

PIRI

INGREDIENTES

- ▷ Tomate crudo entero
- ▷ Aceitunas
- ▷ Cebolla
- ▷ Ajo
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ Atún en aceite o al natural (cantidad aproximada de 2 latas de atún)
- ▷ Sal
- ▷ 2 huevos

ELABORACIÓN

Previamente y cuando el agua esté hirviendo, se echan los tomates y se dejan durante 1 minuto aproximadamente. Posteriormente, se echan en un bol con agua fría hasta que se enfríen. Después de esto, es el momento en el que se podrán pelar con facilidad.

Una vez pelados, se parten en trozos hasta dejarlos distribuidos en el plato. A continuación se echan las aceitunas, la cebolla partida en cascotes pequeños y el ajo (al gusto), el atún, los huevos cocidos con un chorreón de aceite y sal al gusto.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Receta muy usual para las cenas, sobre todo en verano.





PISTO

A) INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de pimientos
- ▷ 1/2 kilogramo de tomates
- ▷ Sal
- ▷ Aceite

B) INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de tomates
- ▷ 1 kilogramo de calabacines
- ▷ 2 patatas
- ▷ 2 pimientos
- ▷ 1 cebolla
- ▷ 1 diente de ajo
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ Sal

ELABORACIÓN

A) En una sartén con un chorreón de aceite se pone el pimiento con un poco de sal. Cuando esté a medias de freír, se le echa el tomate y con un cucharón se va picando todo. Una vez esté ya todo frito, se le echa la sal al gusto y una cucharada de azúcar.

B) Por un lado, en una sartén con un chorreón de aceite se hace el tomate y se va picando con el cucharón. Por otro lado, en otra sartén se va friendo muy troceado el pimiento, la cebolla, el calabacín y un diente de ajo, junto a la patata cortada también finas como si se fuera a hacer una tortilla. Cuando en la otra sartén, el tomate ya esté frito, se le echa sal y una cucharada de azúcar. Posteriormente se vierte todo el contenido de esta sartén en la otra y se le da bien vueltas para que se mezclen los sabores.

SOTANA

INGREDIENTES

- ▷ Huevo
- ▷ Harina
- ▷ Ajo
- ▷ Cebolla
- ▷ Laurel
- ▷ Pimentón

ELABORACIÓN

Por un lado, se baten los huevos y se mezclan muy bien con la harina hasta conseguir una mezcla no muy espesa. Ésta se fríe como si fuera una tortilla.

Por otro lado, se hace un sofrito con el ajo, la cebolla, el laurel y el pimentón. También se le echa un poco de harina para que espese un poco y posteriormente agua. Se deja que hierva todo junto. Una vez esté hirviendo, se le echa en taquitos la tortilla preparada anteriormente y se deja hervir otro poco.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Hay que tener cuidado con el pimentón ya que se quema muy pronto.
- Se sirve caliente.

AJOS

AJO CALABAZA

INGREDIENTES

- ▷ Calabaza
- ▷ Bacalao
- ▷ Pimiento
- ▷ Ajo
- ▷ Aceite
- ▷ Tomate seco o fresco
- ▷ Patata
- ▷ Cebolla

ELABORACIÓN

Previamente, se pone el bacalao a remojo. Se ponen todos los ingredientes con agua a cocer en crudo exceptuando el bacalao que se añade cuando queden 10 minutos de cocción.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Plato que antiguamente era muy socorrido hacia el otoño e invierno ya que coincidía con la temporada de las calabazas.*
- *Como eran ingredientes baratos y asequibles, se realizaba varias veces a la semana.*

AJO CALOTE

INGREDIENTES

- ▷ Bacalao
- ▷ Aceite
- ▷ Ajos
- ▷ Pan

ELABORACIÓN

Se fríe el bacalao muy picado sin piel junto con los ajos. Cuando estén dorados, se le añade un poco de pimentón. Cuando esté a punto, se añade agua y se deja hervir.

En una última instancia se le añaden unos trozos de pan tostado antes de servirse.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Aprovechando el ajo y el sofrito previo, se puede añadir el pan junto con el ajo para que coja un tostado con sabor a ajo. Posteriormente se retira cuando se dore un poco y se continúa con la receta para añadirse como indica la elaboración.

AJO MATAERO (AJOPRINGUE)

INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de pan casero
- ▷ 400 gramos de tocino fresco de panceta
- ▷ 1 cucharadita de orégano
- ▷ 1 cucharadita de pimienta picada
- ▷ 5 ó 6 unidades de clavo picado
- ▷ 250 gramos de hígado de cerdo
- ▷ 50 gramos de almendras de piñón
- ▷ 1/2 cabeza de ajos secos
- ▷ Pimiento picante
- ▷ Sal, al gusto

ELABORACIÓN

Se desmenuza muy fino el pan duro de 2 o 3 días.

Se corta el tocino y el hígado en tacos pequeños. Por un lado, se fríe con aceite el tocino a fuego lento. Una vez frito, se retira para, con el mismo aceite, freír el hígado retirándolo de nuevo una vez frito. Todo ello con un poco de sal.

Aprovechando este aceite que contiene el sabor de ambos, se le añade el pimentón y todas las especias (orégano, pimienta picada y clavo picado). Se le da vueltas constantemente y antes de que se quemen, se añaden las migas de pan y se rehoga con el sofrito para posteriormente cubrirlo con agua.

Se coje la mitad del hígado frito y se pica en el mortero junto con los ajos crudos. Cuando esté todo mezclado se echa en la sartén con el resto y se deja hervir a fuego lento hasta obtener una masa homogénea y compacta.

Se sirve en cazuela de barro y se adorna con el tocino, el resto del hígado y los piñones.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Se come ayudándose de la corteza de pan en vez de la cuchara.

HABICHUELAS CON OREJA

INGREDIENTES

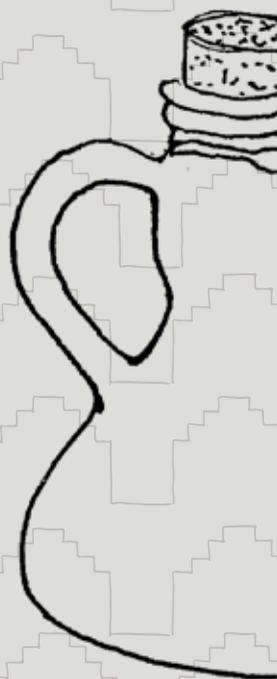
- ▷ 1 kg de judías pintas
- ▷ 1 oreja de cerdo
- ▷ 1 hoja de laurel
- ▷ Sal
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ 1 cebolla
- ▷ 1 cabeza de ajos
- ▷ Agua

ELABORACIÓN

La noche anterior se echan a remojo las judías pintas.

Cuando hayan pasado 24 horas, se ponen en una olla junto con todos los ingredientes menos la sal haciendo que cubran completamente.

Una vez cocidas se les echa la sal.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Esta comida era muy contundente por lo que se reservaba para los días de fiesta.

ARROCES

◆◆◆ ARROZ CON COLLEJAS Y CARACOLES

INGREDIENTES

- ▷ 1/2 kilogramo de collejas
- ▷ 1/2 kilogramo de caracoles
- ▷ 1/2 kilogramo de arroz
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ 2 dientes de ajo
- ▷ 1 tomate
- ▷ 1/2 pimiento
- ▷ Agua/caldo
- ▷ Sal
- ▷ Hoja de laurel
- ▷ Tomillo

ELABORACIÓN

Para preparar los caracoles se tienen que tener en ayunas dos días habiendo comido por última vez hierbabuena. Pasados esos dos días se lavan bien varias veces hasta que no echen espuma. A continuación, se ponen a cocer a fuego lento 10 minutos con un poco de sal y una hoja de laurel. Mientras, se hace un sofrito de ajo, pimiento y tomate. Cuando estén cocidos los caracoles, se escurren y se echan en la sartén con el sofrito para que se rehoguen y cojan el sabor del sofrito. Hacemos lo mismo con el arroz y más adelante echamos el doble de agua/caldo que de arroz para que quede caldoso. Posteriormente, se añaden las collejas escurridas junto con unas hebras de azafrán y un pellizco de tomillo y se deja todo que se cueza durante 15 minutos. Una vez listo, se deja reposar unos 5 minutos tapándolo con un trapo.

ARROZ DE POLVORÍN

INGREDIENTES

- ▷ Corteza de limón
- ▷ Corteza de naranja
- ▷ Canela en rama
- ▷ Azúcar
- ▷ Agua
- ▷ Aceite de girasol

ELABORACIÓN

Se echan todos los ingredientes en un cazo y se hierven todos juntos. Después, se echa el arroz y se va dando vueltas de forma continua para que no se pegue dejándolo entre 15-20 minutos.

ARROZ CON CASTAÑAS

INGREDIENTES

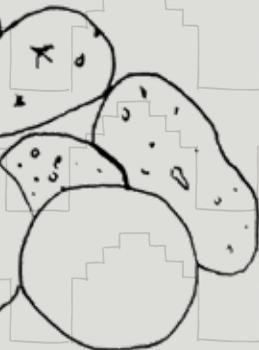
- ▷ 1/2 kilogramo de arroz
- ▷ 3 cucharadas soperas de azúcar
- ▷ 10 castañas
- ▷ Aceite de oliva
- ▷ Agua
- ▷ Cáscara de naranja
- ▷ Canela en rama y molida

ELABORACIÓN

Se pone en un cazo el doble de cantidad de agua que de arroz con un chorreón de aceite, una rama de canela, la cáscara de la naranja, el azúcar y las castañas peladas enteras.

En el momento en el que la castaña esté blanda, se echa el arroz y se deja cocer 15 minutos.

Se prepara en un cuenco espolvoreándole un poco de canela molida en la superficie.



GUISOS CON PATATAS

PATATAS CON CONEJO

INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de patatas
- ▷ 1 conejo
- ▷ 1 cabeza de ajos
- ▷ 1 ramita de perejil
- ▷ 1 hoja de laurel
- ▷ 1 cucharadita de pimentón
- ▷ 1 tomate

ELABORACIÓN

Se fríe el conejo con los ajos. En ese mismo aceite, se le añaden las patatas. Posteriormente se echa tomate muy picadito y lo dejas rehogar todo. Por último se le incorpora el pimentón para que se acabe de freír pero dejándolo muy poco para evitar que se queme ya que el pimentón se quema con facilidad.

Se sacan los ajos y se hace un majado junto con perejil y se le vuelve a añadir al guiso. Por último se cubre con agua, se le añade laurel y se deja que cueza.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Majado: preparado de una salsa o puré machacando ingredientes, generalmente con un mortero, para obtener una consistencia fina.*
- *Este es un plato que se hacía mucho en la vendimia y en todas las labores del campo ya que es muy energético y sirve para reponer fuerzas.*

PATATAS CON FIDEOS



INGREDIENTES

- ▷ 1/2 kilogramo de patatas cortadas para tortilla
- ▷ 5 dientes de ajos partidos a la mitad
- ▷ 1 cucharadita de pimentón dulce
- ▷ 1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Se fríen las patatas con los ajos y se retira el aceite sobrante. Ya escurrido el aceite, se refría con el pimentón dulce. Se cubre de agua y se echa una hoja de laurel y sal al gusto. Cuando ha hervido todo, se hecha un puñado de fideos y se espera que se hagan.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Cuando se tenían más recursos, se le echaban unas almejas y se convertía en un plato para fiestas.*

PATATAS CON PESCAO



INGREDIENTES

- ▷ 1/4 de kilogramo de bacalao
- ▷ 1 chorreón de aceite de oliva
- ▷ 1 kilogramo de patatas
- ▷ Pimentón
- ▷ Laurel
- ▷ Ajo

ELABORACIÓN

Previamente se lava bien el bacalao y se deja en remojo 2 horas para que se le vaya toda la sal.

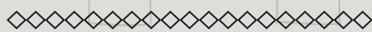
Pasado este tiempo se pone en la sartén con un poco de aceite y se fríe. En vez de freírlo en la sartén, también se puede asar en el fuego.

Si lo has hecho en la sartén, en ese mismo aceite se fríen las patatas ya peladas y troceadas. También se pica un diente de ajo y se echa. Una vez estén las patatas doradas, se echa una cucharadita de pimentón y se rehoga lo suficiente para que no se queme el pimentón.

Posteriormente se le añade agua y una hoja de laurel hasta cubrir. Cuando empiece a hervir todo, se agrega el bacalao que previamente se había retirado y se deja que hierva todo junto otros 15 minutos.

***CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES**

- *Si el diente de ajo que se le añade está asado, mejor.*
- *Antiguamente, las tajadas de bacalao se reservaban para el hombre ya que “era el que trabajaba”.*



PATATAS ESCURRIDIZAS

INGREDIENTES

- ▷ **2 patatas grandes**
- ▷ **Ajos**
- ▷ **Aceite**
- ▷ **Agua**
- ▷ **Sal**

ELABORACIÓN

Se pelan las patatas y se cortan como si se fuera a hacer una tortilla. Posteriormente se fríen y se les añaden dos dientes de ajo muy picaditos. Se las cubre con agua y se deja que hierva durante unos 20 minutos.

***CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES**

- *Comida muy socorrida tanto para ir al campo como para cenar.*

PATATAS HUECAS

INGREDIENTES

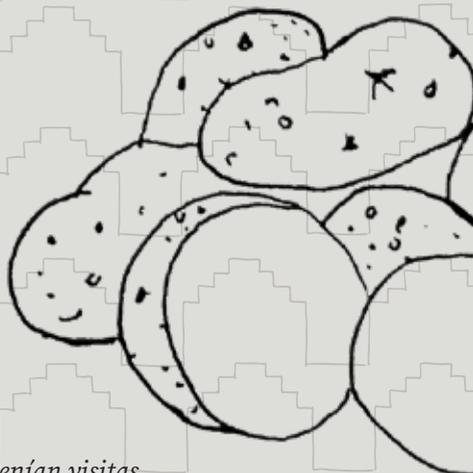
- ▷ Patatas
- ▷ Huevos
- ▷ Atún en aceite
- ▷ Tomate frito
- ▷ Mayonesa

ELABORACIÓN

Se cuecen las patatas. Una vez blandas, se sacan y se machacan con un tenedor. Posteriormente se les añade huevo cocido también machacado previamente y atún desmenuzado.

Con esta masa resultante, se forman bolas que se pasarán por harina y huevo. Más tarde éstas se fríen en abundante aceite. Se retiran en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Se preparan en el plato con una base de tomate frito y un toque de mayonesa y yema cocida por encima.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Es un plato de domingo que se hacían cuando venían visitas.

SOPAS



SOPA DE SUERO

INGREDIENTES

- ▷ **1 litro y medio de suero**
- ▷ **1/4 kilogramo de azúcar**
- ▷ **Canela**
- ▷ **Pan**

ELABORACIÓN

Se echa el suero en una cacerola a fuego medio con el azúcar. Se le va dando vueltas teniendo cuidado de que no se corte. Cuando vaya a empezar a hervir, se aparta del fuego y en una fuente se corta el pan en rebanadas finas.

Se sirve sobre el pan en una fuente y se le da el toque final con azúcar y canela por encima.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Como Belmonte siempre fue zona ganadera y se hace queso, el suero era un producto que se obtiene del desecho de su fabricación y valía tanto para alimentar el ganado como a los humanos.*

SOPA DE CHICHARRONES

INGREDIENTES

- ▷ Pan cortado en dados y frito
- ▷ 3 huevos
- ▷ Agua
- ▷ Caldo
- ▷ Sal

ELABORACIÓN

Por un lado, se fríen en una sartén los chicharrones añadiéndoles posteriormente las claras de los huevos.

Por otro lado, se cuece un litro de agua y cuando hierva, se echa el contenido de la sartén. Se revuelve un poco y se retira del fuego. Después, se le agrega las yemas de los huevos batidas junto con un poco de caldo y una poca sal.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Receta con pocos recursos que se solía tomar para cenar caliente.
- Se solía hacer para cuando se volvía de estar todo el día en el campo.

GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES

- ▷ Conejo
- ▷ Liebre
- ▷ Perdiz
- ▷ Torta de gazpacho
- ▷ Ajos
- ▷ Laurel
- ▷ Pimentón

ELABORACIÓN

Se cuece la carne con agua, laurel y un poco de sal.

Cuando la carne está bien cocida, se desmenuza y se quitan los huesos y ternillas.

Posteriormente se sofríe todo en un perol con ajos, cebolla y pimentón. Para que no se quede seco y evite que se queme el pimentón, se le va añadiendo el caldo que ha soltado la carne al cocer.

En una última instancia, se le añaden también las tortas de gazpacho.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Comida muy calórica que se hacía en la casa de los cazadores.*
- *Tener cuidado al sofreír el pimentón porque se quema muy fácilmente.*

MIGAS BELMONTÉÑAS

INGREDIENTES

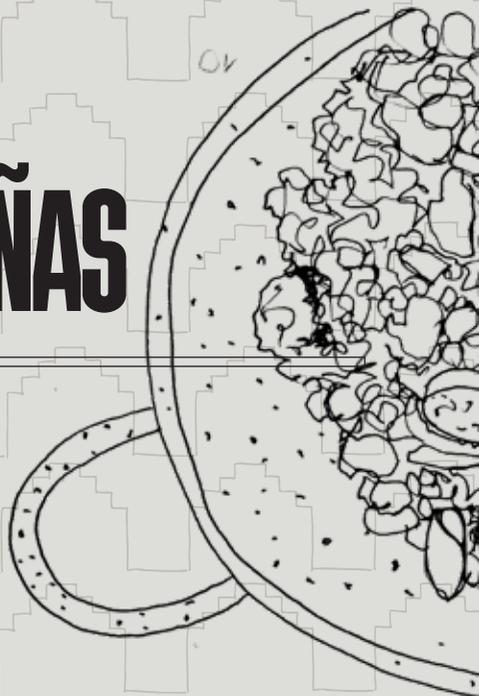
- ▷ Pan duro
- ▷ Dientes de ajo
- ▷ Sal
- ▷ Aceite

ELABORACIÓN

Se moja el pan para que se pueda desmenuzar de forma sencilla. Se echa en un bol de agua y posteriormente se saca y se pone en un trapo para que escurra 1 hora.

Por otro lado, se fríen los ajos en una sartén y cuando estén un poco dorados, se echa el pan y un poco de sal.

Para que ni se peguen, ni se quemen, se va moviendo continuamente. Sabrás que están hechas en el momento de que “rulen” por la sartén, es decir, que al mover la sartén, no estén pegadas a ésta.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Una receta muy de subsistencia. Es un plato muy calórico y muy barato ya que se hace con pan duro sobrante de otros días.*
- *Si se desea, se le puede añadir trozos de carne como la panceta frita.*
- *Se comía mucho para ir a la vendimia o la siega.*
- *Se puede comer acompañado de uvas o manzana.*
- *En las celebraciones a veces se comían con chocolate.*

MATANZA

CHORIZOS

A) INGREDIENTES

Estas cantidades son para 10 kilogramos de carne picada:

- ▷ Carne picada con su tocino en una proporción de 10:2 (kilogramos)
- ▷ 15 gramos de pimentón por kilogramo de carne picada
- ▷ 15 gramos de sal por kilogramo de carne picada
- ▷ Zumo de 2 limones
- ▷ 5 dientes de ajo
- ▷ 1 vaso de vino blanco
- ▷ 10 gramos por kilo de carne picada (opcional)

B) INGREDIENTES

Estas cantidades son por kilogramo de carne picada:

- ▷ 18 gramos de sal
- ▷ 20 gramos de pimentón
- ▷ 1 cabeza de ajo asado
- ▷ 1 chorreón de coñac
- ▷ Nuez moscada rallada

ELABORACIÓN

Primeramente se pasan por la batidora los ajos junto con el zomo de limón y el vino.

Se ponen todos los ingredientes en una lebrilla en la que pondremos ya la carne picada ya bien mezclada con el tocino y se amasa bien todo hasta que toda la masa torne en el tono rojizo característico del pimentón. Después se deja reposar 24 horas.

Mientras tanto, se lavan bien las tripas con agua caliente y se dejan en romajo en agua fría un día junto con un chorrito de anís y limón.

Volvemos a la carne a la que le damos vueltas con un palo. Por otro lado, ponemos las tripas en la máquina de embuchar y poniéndose una persona delante de esta y otra detrás encargándose una de empujar la carne y otra, de que quede dentro de las tripas y se van atando con un cordel cada chorizo. Cuando están todos hechos, se cuelgan de un palo para que se sequen.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Si el tiempo está húmedo, se recomienda encender la chimenea para que se sequen bien y al mismo tiempo, cojan un gusto ahumado.*
- *Al hacerlos puedes o bien freírlos o hacerles tratamientos para su conserva.*

MORCILLAS

INGREDIENTES

- ▷ 1 arroba de cebollas
- ▷ Sangre de un cerdo
- ▷ 2 mantecas de un cerdo
- ▷ 1 cucharada sopera de pimentón
- ▷ 1/4 kilogramo de orégano
- ▷ Sal
- ▷ 100 miligramos de pimienta
- ▷ 20 miligramos de canela
- ▷ 1/4 kilogramos de alcaravea
- ▷ Bicarbonato

ELABORACIÓN

Se cuecen todas las cebollas la noche anterior partidas en 4 trozos junto con una poca sal y el bicarbonato. Una vez cocidas, se dejan escurrir toda la noche en un saco.

Al día siguiente, se pican en la máquina y se echan en el barreño donde está la sangre de cerdo. En este punto se le añade el pimentón, el orégano, la pimienta, la alcaravea, la canela y se prueba para ver si necesita sal (si es así, se añade).

Se embuten en una tripa y se atan con una cuerda. Posteriormente, se pinchan con un alfiler ya que posteriormente se tienen que hervir a fuego lento y si no se pincha se corre el riesgo de que revienten.

Una vez se cuecen, se dejan en el agua hasta que estén frías, que se sacan con cuidado y se ponen sobre un paño dejándolas así toda la noche.

Al día siguiente se cuelgan en un palo cerca del humo de la chimenea para darle ese toque ahumado.

***CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES**

- *Al hacerlas puedes o bien freírlas o hacer conservas con ellas.*

GÜEÑA

INGREDIENTES

- ▷ Riñones
- ▷ Toda la carne resultante de la cabeza del cerdo
- ▷ La lengua
- ▷ Ajo
- ▷ Vino
- ▷ Sal
- ▷ Guindillas

ELABORACIÓN

Se cuecen los riñones junto con la carne de la cabeza y la lengua. Una vez cocido todo se pica y se echa ajo, vino, sal y alguna guindilla. Se mezcla todo bien y se embute en una tripa atandola con una cuerda. Finalmente se cuelga hasta que se seque.

***CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES**

- *Este alimento se come crudo. Ni se fríe ni se guisa posteriormente.*

GACHAS

GACHA MIGA

INGREDIENTES

- ▷ Harina
- ▷ Agua
- ▷ Sal
- ▷ Aceite

ELABORACIÓN

En un plato se echa la harina y la sal. Con un poco de agua se hace una masa blanda.

Posteriormente se echa en una sartén con un poco de aceite y se hace vuelta y vuelta hasta que quede dorada.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

• Cuando eran tiempos de escasez, esta receta sustituía a la tortilla.

GACHAS

INGREDIENTES

- ▷ Ajos
- ▷ Aceite
- ▷ Panceta
- ▷ Setas
- ▷ 4 cucharadas soperas de harina de titos
- ▷ 1 cucharada de pimentón
- ▷ Sal
- ▷ Agua

ELABORACIÓN

En una primera instancia, se fríe con ajos la panceta y se retiran. En ese mismo aceite, se rehogan unas setas.

A continuación, se añade la harina de titos junto con el pimentón y un poquito de sal. Se va removiendo hasta que la harina esté tostada.

Posteriormente se echa agua fría y se va removiendo sin pausa hasta que quede una textura tipo bechamel. En el momento que haga “chup-chup” y veamos que el aceite se sube a la superficie, será el momento en el que estén listas.

Es el momento entonces de retirarla del fuego y añadirle la panceta que se retiró anteriormente.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Se debe tostar bien la harina porque si no “sabrán a crudo”.*
- *Se comen “a mojás”*
- *Si se quiere que sean gachas de matanza, se le añaden cachitos de hígado de cerdo frito.*
- *También se acompaña de uvas.*

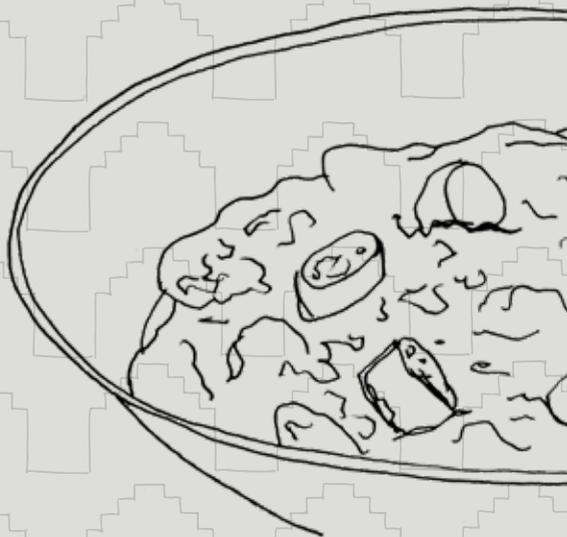
GACHAS DULCES

INGREDIENTES

- ▷ Harina
- ▷ Azúcar
- ▷ Agua
- ▷ Pan frito

ELABORACIÓN

Se coloca la harina en una sartén caliente. Cuando se tueste, se añade azúcar, el agua y los chicharrones. Se le da vueltas hasta que espesa.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Para que quede forma de flor, se requiere de un molde metálico que permita meterlo para freírlo con la masa.
- La harina se recomienda echarla muy poco a poco, si puede ser tamizada para ir poco a poco batiéndola y que no quede ningún grumo.
- Se suelen hacer o bien en Carnaval, como en el almonedo de Cristo de los peligros como en el almonedo del ofrecimiento.

BEBIDAS



ARROPE

INGREDIENTES

- ▷ Uvas
- ▷ Calabaza
- ▷ Melón

ELABORACIÓN

Antes de nada, se pone en remojo con agua de cal unos trozos de calabaza y melón. También, si se quiere hacer artesanalmente el mosto, se pisan las uvas y se cuele.

A continuación se pone en una caldera con agua todo para que hierva hasta que casi reduzca a la mitad. El resultado debe ser una especie de miel con tropezones.

***MOSTILLO MANCHEGO (postre)**

Se recogen las uvas y se extrae el mosto (1L.) que se extrae pisando las uvas. Se pone a cocer el mosto teniendo cuidado de que no hierva mucho ya que hace una especie de espuma que vamos retirando poco a poco con una cuchara o espumadera ya que son impurezas. Una vez hierva, se deja enfriar y una vez frío apartamos 1 vaso de mosto cocido y el resto lo ponemos a cocer junto con el anís (1 chorreón), la canela (1 cucharadita) y la ralladura de limón (al gusto). En el vaso de mosto que hemos apartado previamente mezclamos la harina tostada de trigo o de matz (5 cucharadas soperas). Cuando esté hirviendo el resto del mosto un par de minutos, le añadimos la mezcla del vaso y removemos sin parar unos 3 o 4 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, lo dejamos en moldes y lo dejamos enfriar. Postre sabroso que sirve como desayuno o merienda. Receta de Rosa María Guerra.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *La cuerva junto a la zurra son las protagonistas en todas las celebraciones populares y aparecen en festividades como San Isidro, San Antón, el Ofrecimiento, etc.*

CUERVA

INGREDIENTES

- ▷ 1/2 kilo de azúcar
- ▷ 1 litro de vino blanco
- ▷ 2 litros de agua
- ▷ 3 Manzanas
- ▷ 3 plátanos
- ▷ 2 limones

ELABORACIÓN

Se disuelve la azúcar en el vino blanco junto con el agua. Posteriormente, se pelan las manzanas y los plátanos y se echan en cachitos pequeños junto el zumo de dos limones.

Una vez hecha esta mezcla, se prueba y se nivela al gusto echándole más azúcar si se prefiere más dulce o más vino si en cambio se quiere más fuerte.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *La cuerva junto a la zurra son las protagonistas en todas las celebraciones populares y aparecen en festividades como San Isidro, San Antón, el Ofrecimiento, etc.*

HIPOCRÁS

INGREDIENTES

- ▷ Vino blanco (mitad del total)
- ▷ Canela, clavos y jengibre (en proporción 5:3:1)
- ▷ Vino tinto (mitad del total)
- ▷ Azúcar (6 onzas por cada azumbre)

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un caldero y calentarlo hasta que empiece a hervir. Posteriormente se cuela por una manga hasta que salga claro.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Azumbre es la medida de capacidad para líquidos equivalente a unos dos litros. Por lo tanto, en este caso, echaríamos 180 gramos por cada 2 litros, 90 gramos por litro, 70 gramos por cada botella de 750 centilitros, y así sucesivamente.*
- *Esta bebida ya se hacía en la Edad Media.*
- *Según aparece en el libro "Gastronomía belmonteña. Los fogones de Belmonte", la receta que aporta Teresa se la dió su abuela que a su vez provenía de su bisabuela.*

ZURRA

INGREDIENTES

- ▷ 1/2 kilogramo de azúcar
- ▷ 1 litro de vino tinto
- ▷ 2 litros de agua
- ▷ 3 manzanas
- ▷ 3 plátanos
- ▷ 2 limones
- ▷ Naranja
- ▷ Albaricoque
- ▷ Melocotón

ELABORACIÓN

Se disuelve todo junto con la fruta cortada en pequeños trozos. Se remueve todo bien y se prueba hasta que esté al gusto.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *La zurra y la cuerva es la principal bebida en todas las celebraciones populares.*
- *Son los hombres los encargados de hacerlas.*



AGUA MIEL

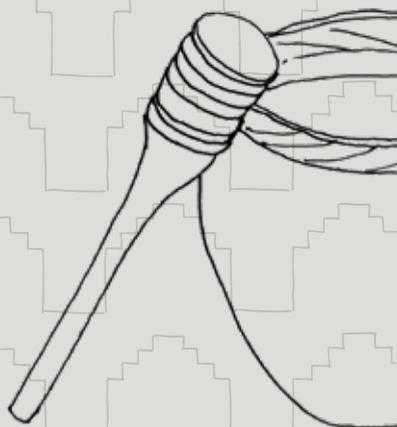
INGREDIENTES

- ▷ **1 Kilogramo de miel natural**
- ▷ **Agua**
- ▷ **Melón**
- ▷ **Calabaza**

ELABORACIÓN

Se calienta la miel con el agua en un puchero alto. A continuación se le añaden trozos de calabaza y melón hirviendo todo junto hasta que espese.

Aún caliente, se envasa en frascos de vidrio, se tapan y se preparan para el baño María durante 30 minutos.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Este postre proporcionaba mucho aporte de energía.*
- *Se utilizaba para untar tostadas.*
- *Los apicultores con los restos de miel de cera que quedaban en los panales, hacían hidromiel, una bebida alcohólica ancestral. Se producía gracias a dejar estos panales al aire sin esterilizar haciendo que esto fermentase una vez echado agua.*

ROSCA DE ACEITE

INGREDIENTES

- ▷ 1/2 kilo de azúcar
- ▷ 1 litro de vino blanco
- ▷ 2 litros de agua
- ▷ 3 Manzanas
- ▷ 3 plátanos
- ▷ 2 limones

ELABORACIÓN

La masa de pan se mezcla con el aceite de freír los chorizos junto con el azúcar. Se amasa todo, se hace una rosca y se mete al horno hasta que se dore.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Este pan se fabricaba cuando se hacía la matanza.*

CHICHARRAS

INGREDIENTES

- ▷ La masa de medio pan
- ▷ Chicharras
- ▷ 1/4 de azúcar
- ▷ Manteca

ELABORACIÓN

Se amasa todo formando una bola hasta que puje.

Se extiende, se echa una chicharra encima y se cuece en el horno hasta que se dore.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Se denomina “chicharra” a las tajadas que sobran cuando se fríen mantecas y entresijos. Se obtienen de la carne que se ubica entre la grasa con el objetivo de aprovechar todo el material y no desperdiciar nada.
- Esto sigue así el dicho: “del cerdo se aprovecha hasta los andares”.

EMPANADILLAS

INGREDIENTES

- ▷ **Aceite**
- ▷ **Aguardiente**
- ▷ **Azúcar**
- ▷ **Harina**
- ▷ **Cabello de ángel ó mermelada de calabaza**

ELABORACIÓN

Se echa el aceite frito y caliente y el aguardiente se amasa con harina hasta que se pueda manejar se hacen forma de círculo y se le pone encima la mermelada o el cabello de ángel.

Posteriormente se dobla y se sella que quede tipo empanadilla, se meten al horno a una temperatura de 180° hasta que estén doradas.

Al sacarlas del horno, se rebozan de azúcar.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Misma receta que para los Rolletes de aguardiente.*
- *Son típicas durante la Navidad.*

SECOS DE CAÑAMONES

INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de azúcar
- ▷ 2 litros de leche
- ▷ Zumo de 1 naranja
- ▷ Ralladura de limón
- ▷ Levadura de horno
- ▷ 6 huevos
- ▷ Harina que admita
- ▷ Cañamones

ELABORACIÓN

Se mezcla todo y se deja reposar en un lugar caliente hasta que ésta duplique su tamaño.

Posteriormente se amasa de nuevo echándole más harina hasta el punto en el que la masa se pueda estirar. A continuación se hacen bolas y se estiran amasándolas individualmente hasta obtener una forma de torta. Se les añaden los cañamones y se pintan con huevo y se espolvorean con azúcar.

Se meten al horno a 180° hasta que se doren.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Estas tortas se hacían para San Antón*
- *También se hacían aprovechando los restos de masa de los bollos y caballos que se quedaban pegados en las paredes de las lebrillas. Éstos restos se mezclaban con harina añadiéndoles posteriormente los cañamones.*

BORRACHUELOS

INGREDIENTES

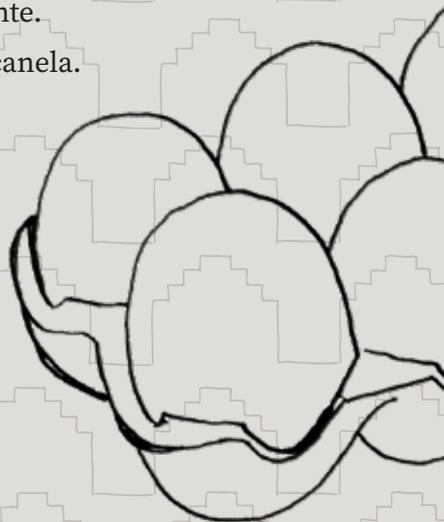
- ▷ 3 vasos de vino blanco
- ▷ 3 huevos
- ▷ 3 gaseosas
- ▷ Harina
- ▷ 3 vasos de aceite
- ▷ Raspadura de limón

ELABORACIÓN

Se baten todos los ingredientes juntos con la batidora. Cuando quede una mezcla homogénea.

Se vuelca y se extiende con un rodillo para posteriormente cortarla en triángulos. Dejar que enfríen y se fríen en abundante aceite y al retirarlos, se escurre el aceite sobrante.

Posteriormente se rebozan en azúcar y canela.



*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Los Borrachuelos se solían hacer para las grandes celebraciones, bodas, comuniones o bautizos que los/las belmonteños/as llaman “atorbos”.



ROLLOS, ROLLETES Y ROSQUILLAS

ROLLOS DE AGUA

INGREDIENTES

- ▷ 5 huevos
- ▷ Raspadura de limón
- ▷ 3 gaseosas
- ▷ 1 taza de aceite
- ▷ 3 cuarterones de azúcar
- ▷ 1 libra de manteca
- ▷ 1 libra de harina
- ▷ El zumo de 4 naranjas
- ▷ 2 vasos de vino
- ▷ Canela (al gusto)

ELABORACIÓN

Se mezcla todo bien y a la masa se le da formas de rosquillas. Se meten al horno a 180° hasta que se doren.

ROLLETES DE AGUARDIENTE

INGREDIENTES

- ▷ 1 vaso de aceite
- ▷ 1/2 vaso de aguardiente
- ▷ Harina
- ▷ Azúcar

ELABORACIÓN

Se echa el aceite frito y caliente y el aguardiente a la harina y se va removiendo hasta que se pueda amasar con las manos. Dividir la masa y hacer rosquillas que posteriormente se ponen al horno a 180°. Cuando se doren, se espolvorean de azúcar.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Esta receta y la anterior, según el libro de “Gastronomía belmonteña” de M^a Carmen Navas Sacedón, estaba en la libreta de la familia de Teresa Rada González datada en el 1934.*
- *Dulces típicos de Navidad.*

ROSQUILLAS DE VIAJE

INGREDIENTES

- ▷ 6 cucharadas soperas de leche por cada huevo
- ▷ 6 cucharadas soperas de azúcar por cada huevo
- ▷ 5 cucharadas de aceite frito y frío por cada huevo
- ▷ 1 sobre de levadura por cada dos huevos
- ▷ 1 pizca de bicarbonato
- ▷ Ralladura de limón
- ▷ Ralladura de naranja
- ▷ Canela
- ▷ Harina que admita

ELABORACIÓN

Por un lado, se baten las claras a punto de nieve. Por otro, las yemas. Más tarde se vierte todo en un recipiente y se le echa la leche, el azúcar, el aceite, la levadura, el bicarbonato y la ralladura de limón. Al mezclarlos todos bien, se le va añadiendo poco a poco la harina hasta obtener una mezcla homogénea que empieza a poderse moldear con las manos haciendo una serie de rosquillas de pequeño tamaño.

Una vez tienes la masa, calientas el aceite junto con una ralladura de naranja y otra de limón que se retiran posteriormente cuando ya han cogido el gusto. En ese mismo aceite se hacen las rosquillas y al sacarlas, se espolvorean con azúcar y canela.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Estas rosquillas aguantan mucho sin ponerse malas. Es por eso que la gente las usaba cuando tenían que viajar para tener un “tentempié”.*
- *También se utilizaban mucho para llevarlas a la familia.*



CABALLOS, DE SAN ANTON

INGREDIENTES

- ▷ 1 litro de aceite
- ▷ 12 huevos
- ▷ 2 litros de leche
- ▷ 1/2 litro de zumo de naranja
- ▷ 1 pastilla de levadura fresca (300 gramos)
- ▷ Raspadura de limón
- ▷ 3/4 de kilo de azúcar
- ▷ Harina que admita

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes hasta que se quede para poder amasarla y trabajarla con las manos. Se deja reposar 1 hora en un lebrillo cerca del calor tapado con un paño limpio hasta que suba el doble de su volumen. Después se vuelve a amasar y se pone en un paño grande quedando envuelta ésta totalmente y poniéndose de nuevo en calor. Cuando el paño esté muy tenso querrá decir que ha subido de nuevo y podrás volverla a amasar. Posteriormente se separarán pelotas poniéndose encima de la encimera para que vuelvan a reposar de nuevo y suban otro poco. Ayudado con un poco harina, se vuelven a amasar y se aplastan formando una torta redonda la cual se dobla por la mitad formando una especie de empanadilla gigante.

En la parte redondeada se hacen 4 cortes para formar la cabeza, 2 patas y la cola. Entre medias de las dos patas se hace un corte extrayendo un trozo que se reserva para hacer las correas del caballo. Más tarde se hacen pequeños cortes con unas tijeras imitando la crin, en el ojo se le pone una almendra, se pinta con huevo batido y se espolvorea con azúcar. Se mete en el horno precalentado previamente a 180° hasta que tueste.

TORRIJAS

INGREDIENTES

- ▷ Pan del día anterior
- ▷ Leche
- ▷ Huevo
- ▷ Azúcar y canela
- ▷ Agua de miel
- ▷ Cáscara de naranja
- ▷ Canela en rama

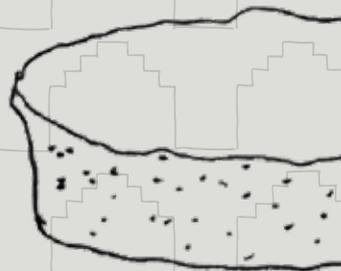
ELABORACIÓN

Se cuece la leche con azúcar, la canela en rama y la cáscara de naranja. Cuando la mezcla esté tibia, se ponen rodajas de pan cortadas como a un dedo y medio de anchas. Cuando embeban un poco la leche, se retiran a un plato.

En otro plato se bate un huevo, por el que se pasan cada uno de los trozos de pan y se fríe en abundante aceite cuando esté muy caliente. Cuando estén doradas, se sacan a un papel absorbente y. Posteriormente se espolvorean de azúcar y canela en polvo o bien se pasa por el agua miel.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *El agua miel consiste en disolver miel en agua caliente.*
- *Éste es el postre por excelencia de Semana Santa.*
- *Es tan extendido que tiene tantas variantes como casas hay. Hay personas que las emborrachan con vino tinto y azúcar o bien con leche y whisky. Las más antiguas son las de leche con hidromiel.*



FLORES DE CARNAVAL

INGREDIENTES

- ▷ 4 huevos
- ▷ 400 gramos de leche
- ▷ 200 gramos de harina
- ▷ Aceite para freír
- ▷ Azúcar

ELABORACIÓN

En un recipiente, se batan bien los huevos junto con la leche y la harina.

Cuando sea una mezcla homogénea, verterla en un molde en forma de flor y dejarlo reposar 15 minutos.

Posteriormente se echa junto con el molde en una sartén con abundante aceite. Hacer que cubra el aceite a las piezas. Darle la vuelta para que de dore por ambas partes.

Se retiran y se disponen en un plato con un papel de cocina para que escurra el aceite. Por último se retira el molde y se espolvorea con azúcar.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Para que quede forma de flor, se requiere de un molde metálico que permita meterlo para freírlo con la masa.*
- *La harina se recomienda echarla muy poco a poco, si puede ser tamizada para ir poco a poco batiéndola y que no quede ningún grumo.*
- *Se suelen hacer o bien en Carnaval, como en el almonedo de Cristo de los peligros como en el almonedo del ofrecimiento.*

CARAMELOS DE TOSTONES

INGREDIENTES

- ▷ 1/4 kilogramos de trigo chamorro
- ▷ 1/4 kilogramos de azúcar moreno
- ▷ 1 cuchara sopera de miel natural
- ▷ 1 limón

ELABORACIÓN

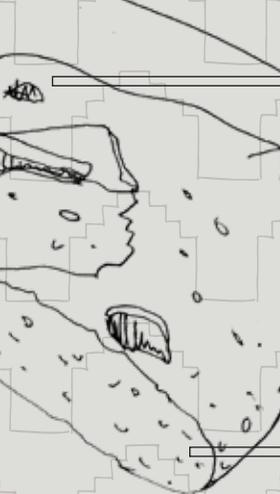
Se deja en remojo el trigo durante un día. Después se escurre extrayéndole el agua. Una vez seco, se pone en una sartén caliente y se va tostado sin dejar de darle vueltas hasta que coja un color dorado fuerte.

Una vez tostado el trigo, se añade el azúcar con la miel y a continuación se incorpora el zumo de limón.

Cuando la mezcla esté tostada y quede una mezcla homogénea se vierte en un papel de horno con la forma al gusto.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Se le echa el limón con el objetivo de que se quede más líquido porque si no, esta composición queda muy dura formándose un caramelo demasiado sólido que impediría su manejo.



TORTAS

TORTA HARINOSA

INGREDIENTES

- ▷ Masa de pan
- ▷ Azúcar

ELABORACIÓN

Mezclar la masa de pan con harina y azúcar amasándola un poco. Extender la masa con un rodillo. En el centro se echa un vaso de azúcar y se cierra la masa mediante un atado de modo que el montón de azúcar quede en el centro. Posteriormente se hornea hasta que quede hecho.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- *Este dulce se hacía para los “atorgos” que era cuando los padres del novio iban a casa de la novia en la pedida de mano. En estas fiestas también se tomaban otros alimentos y recetas como las peladillas anises y tortas y se acompañaba con bebidas como la zurra y la cuerva.*

TORTA DE CALDA

INGREDIENTES

- ▷ Masa de pan

ELABORACIÓN

Cuando se hacía el pan en Belmonte, mientras se encendía y se calentaba el horno de leña, se cogía una porción pequeña de masa y se le daba forma de torta muy fina aplastándola con los dedos para que, al ponerlo cerca de la lumbre, se secase y se pudieran comer mientras.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Se hacían para picar en el campo durante las jornadas de trabajo.
- Se solía acompañar con una cebolla y un trago de vino.

TORTAS DE MANTECA



INGREDIENTES

- ▷ 1 kilogramo de harina
- ▷ 400 gramos de manteca de cerdo
- ▷ 50 gramos de levadura de pan
- ▷ 8 cucharadas soperas de azúcar
- ▷ Raspadura de limón al gusto
- ▷ 2 vasos de leche templada

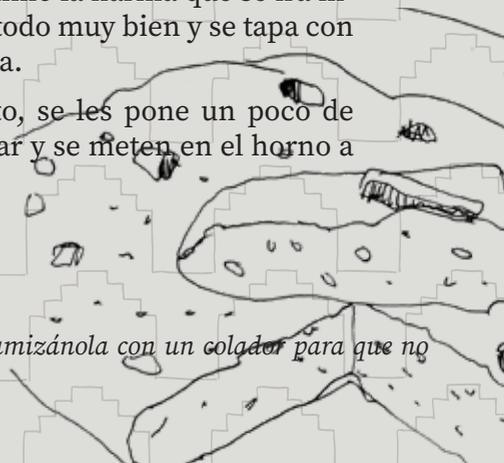
ELABORACIÓN

En un recipiente se disuelve la levadura con la leche templada. A continuación, se ablanda la manteca y se le va añadiendo paulatinamente el azúcar, la leche con la levadura, la ralladura de limón, una punta de sal y por último la harina que se irá incorporando poco a poco. Se amasa todo muy bien y se tapa con un trapo dejándolo reposar una hora.

Se separan tortas redondas al gusto, se les pone un poco de manteca encima y un poco de azúcar y se meten en el horno a 180° hasta que se doren.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- La harina se echa al final y, si puede ser, tamizánola con un colador para que no salgan grumos a la masa.



◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ **TORTAS DE JUEVES LARDERO**

(A) INGREDIENTES

- ▷ **Masa de pan**
- ▷ **Harina**
- ▷ **Aceite**

B) INGREDIENTES

- ▷ **1 litro y medio de agua**
- ▷ **1 cucharada sopera rasa de sal**
- ▷ **1/4 de litro de aceite de oliva**
- ▷ **5 cucharadas soperas de azúcar**
- ▷ **3 huevos**
- ▷ **11/2 kilogramos de harina**
- ▷ **1 nuez de levadura de horno**

ELABORACIÓN

A) Se encarga masa de pan en el horno o se hace una masa propia. Una vez la tengas, la estiras mucho (cuanta más fina mejor) y en una sartén con abundante aceite, se fríen. Una vez se sacan en un papel absorbente y se espolvorea azúcar.

B) En vez de el pan, se puede hacer la masa haciendo un volcán con la harina y echándole en su interior el azúcar, la sal, los huevos, el aceite y el agua poco a poco. Lo último que se echará será la levadura deshecha en agua templada.

Una vez se tenga la masa, se amasa muy fina y se fríe en una sartén con abundante aceite. Una vez se saque y se escurra el aceite sobrante, se espolvorea con un poco de azúcar.

***CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES**

- *Estas tortas se pueden comer solas o con chocolate.*
- *Se toman esencialmente en Jueves lardero que se celebra en Belmonte el jueves anterior al sábado de carnaval.*
- *Se suelen tomar en el campo, como la tradición acostumbra.*

CASTAÑAS EN SALSA

INGREDIENTES

- ▷ Castañas
- ▷ Anís
- ▷ Canela en rama
- ▷ Huevos
- ▷ Aceite

ELABORACIÓN

Se cuecen las castañas ya peladas en agua con el azúcar y la canela.

Cuando esté todo cocido, se cuela separando el caldo y poniendo las castañas en una fuente.

Posteriormente se rebozan con huevo y se fríen. Cuando estén doradas, se sirven en una fuente con el caldo de cocer reducido.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

Plato típico en Navidades.

TIZNAO

INGREDIENTES

- ▷ 4 tajadas de bacalao
- ▷ 2 cebollas
- ▷ 4 cucharadas soperas de aceite
- ▷ 2 cucharadas soperas de harina
- ▷ 1/2 cucharada soperas de pimentón dulce
- ▷ 2 huevos

ELABORACIÓN

El bacalao previamente se desmenuza, se desala y se lava bien para posteriormente dejarlo escurrir.

En una sartén se fríe las cebollas picadas muy pequeñas. Cuando esté dorada, se agrega el bacalao ya escurrido completamente y se rehoga dándole vueltas. Después se le echa la harina y se fríe bien. Más tarde, se echa el pimentón y se le da vueltas y se le echa agua hasta que cubra. Cuando hierva, se retira del fuego. La textura resultante debe ser como unas gachas claras.

Finalmente, una vez retirado del fuego y en una última fase, se baten los huevos y se le echan dándole vueltas para que no cuaje.

*CURIOSIDADES / RECOMENDACIONES

- Hay que tener cuidado con el pimentón ya que se quema muy pronto.
- Este plato sale en *El Quijote* y se dice que lo probó Sancho Panza en la ínsula Barataria, la cual se dice que era el Castillo de Belmonte.

Pero, sin embargo, vive la gastronomía y el turismo su edad dorada. El pueblo, sus restaurantes y su equipo corporativo reivindican la memoria y buscan en las recetas el sentido del campo y la tierra. La gente mayor atesora las historias y las recetas; y los mapas nos hablan de viejos parajes como Los Colmenares, Salto de la Liebre, Cañada Conejera, El Cepar, Cerro Espartoso, Rambla de las Huertas, Tornajuelo y Senda de la Olivilla. Y la foto, casi de ayer, de 1955, aún conserva el cuerpo de aquel Belmonte del siglo XVI o del XVIII con sus eras, sus corrales y sus huertas.

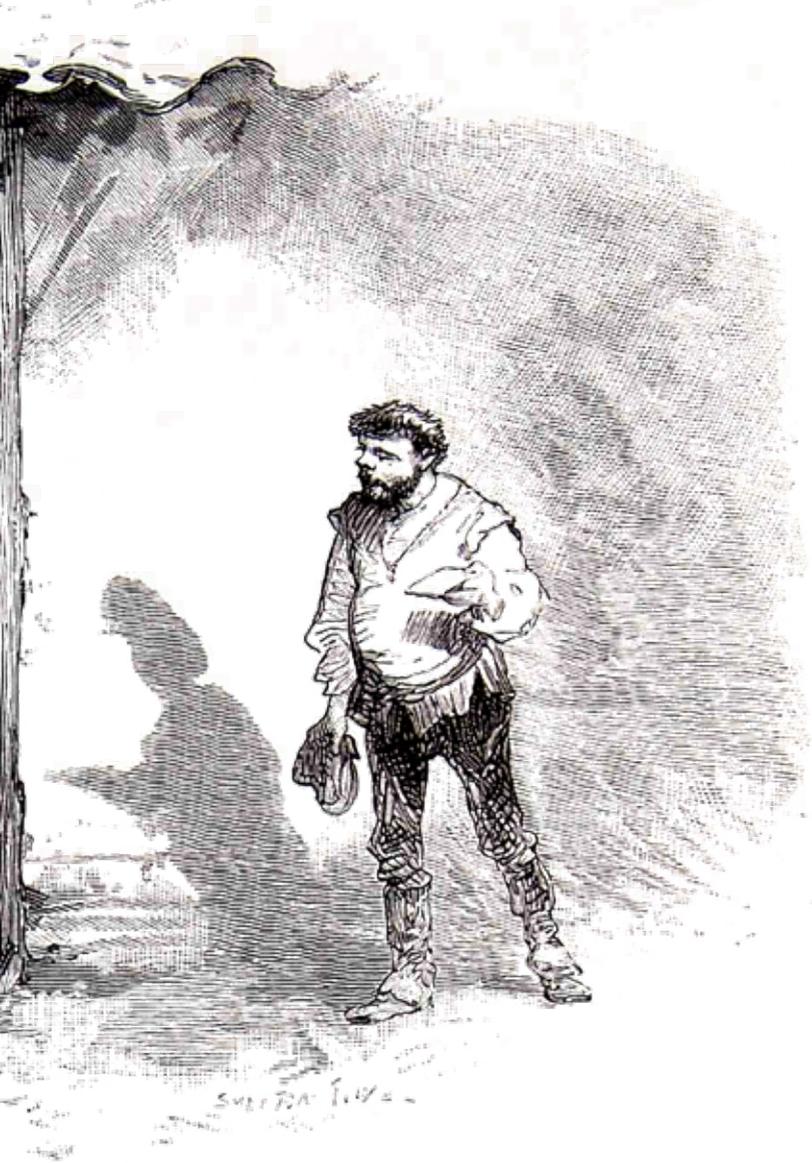






**SANCHO ENCUENTRA A
DULCINEA CRIBANDO TRIGO.
CAPITULO XXXI: LA EMBAJADA
DE SANCHO PANZA**

*Edición 1880-1883, Barcelona, El
ingenioso hidalgo Don Quijote de
la Mancha (Montaner y Simón).
Dibujante: Bacala y Orejas Canseco,
Ricardo (1844-1880)*



“En su primera salida. el pobre Don Quijote llegó por la noche a una venta de Puerto Lápice donde para cenar el ventero le puso en la mesa una porción de mal remojado y peor cocido bacalao y un pan tan negro y mugriento como sus armas...”

Quijote de Cervantes, Capítulo II, Parte I





[RE]

Editores**Financiadores**