

Muchos son los platos de la gastronomía torreña que harán las delicias de los paladares más exigentes. En su preparación utilizan productos de gran calidad, del terreno, con una elaboración artesanal y tradicional. Sin prisas, con productos de la zona y de temporada, con mucho amor por lo que se hace.

En su típica repostería, cuentan con recetas como los roscos fritos torreños. Esta es de esas recetas que son auténticas, genuinas y maravillosas, no creo que haya ninguna receta tan buena como la que nos dan nuestras madres y abuelas. Son muy entrañables. Cada familia guarda con mucho cariño su receta familiar, que lleva el toque singular de esa familia. Motivo por el que existen pequeños matices y variaciones entre ellas.



Te puedo garantizar que a cualquiera que pruebe estos roscos fritos torreños, le ocurrirá una cosa curiosa con estos roscos: cuando pruebas uno te costará parar. No soy de muchos dulces, pero he de confesar que estos me pierden.



RECETA de D^a Catalina Pernia Cabreja.**Ingredientes:**

Por cada huevo que utilices.

8 cucharadas de azúcar

8 cucharadas de leche

6 cucharadas de aceite de oliva del terreno.

Una pizca de bicarbonato

Almendra molida

Preparación:

Separa las claras de la yema.

Monta las claras a punto de nieve, le añades entonces las yemas, el aceite, la leche (mientras lo sigues batiendo), la almendra y la harina tamizada. La harina se le añade la que admita, sin pasarse, si te pasas con la harina te saldrán duros.

Se amasa todo como esas manos expertas, hasta que la masa no se pegue a las manos.

RECETA de D^a Remedios Calle Castro**Ingredientes:**

6 huevos

2 limones

Canela

2 de harina

1 de azúcar

6 cascarones de aceite de oliva del terreno

Bicarbonato (no mucho)

Matalauva para el aceite

Preparación:

Freir el aceite con la cáscara del limón y la matalauva

Rayar el limón en un plato sin que caiga la parte blanca

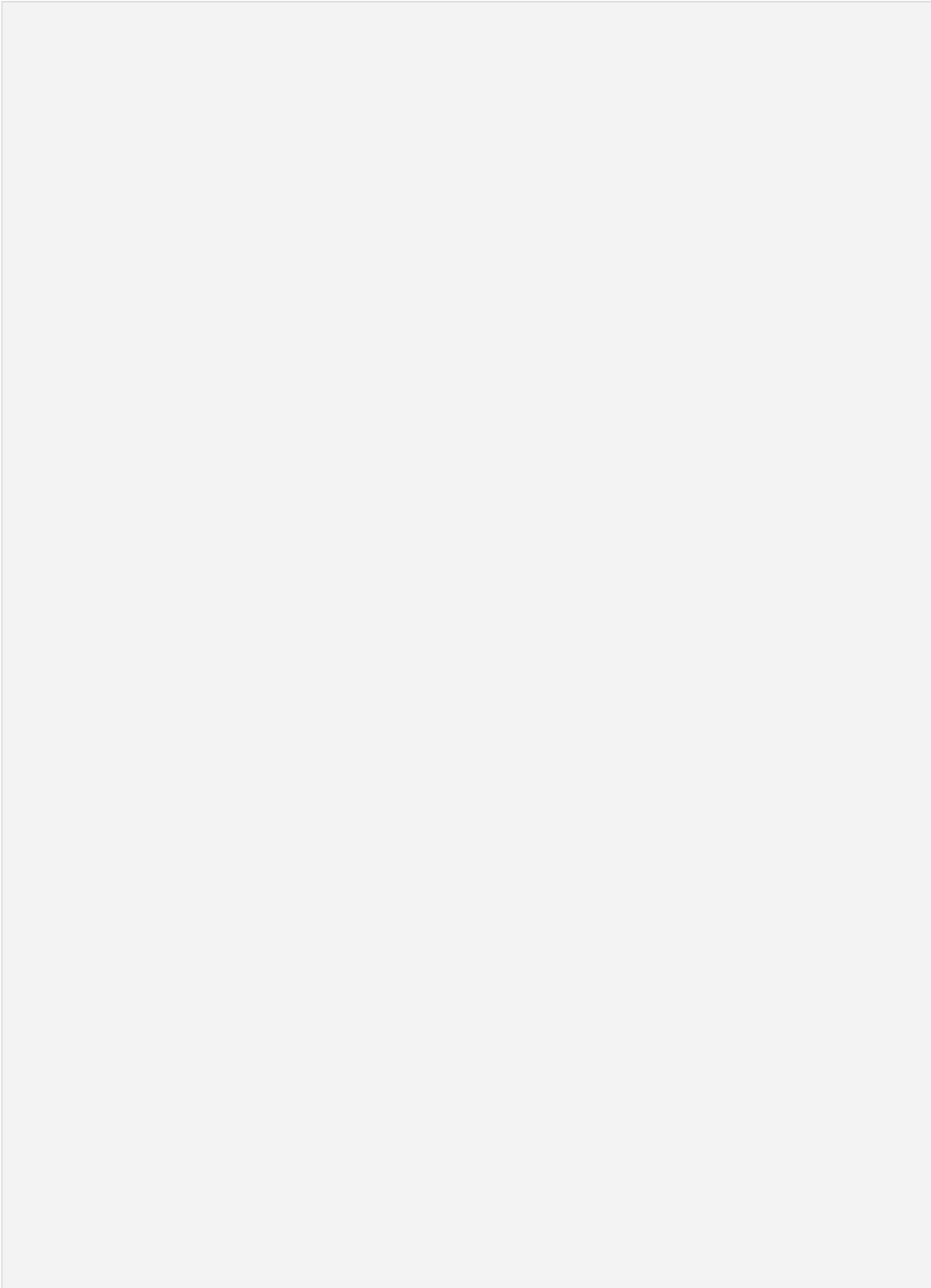
Separar las yemas de las claras

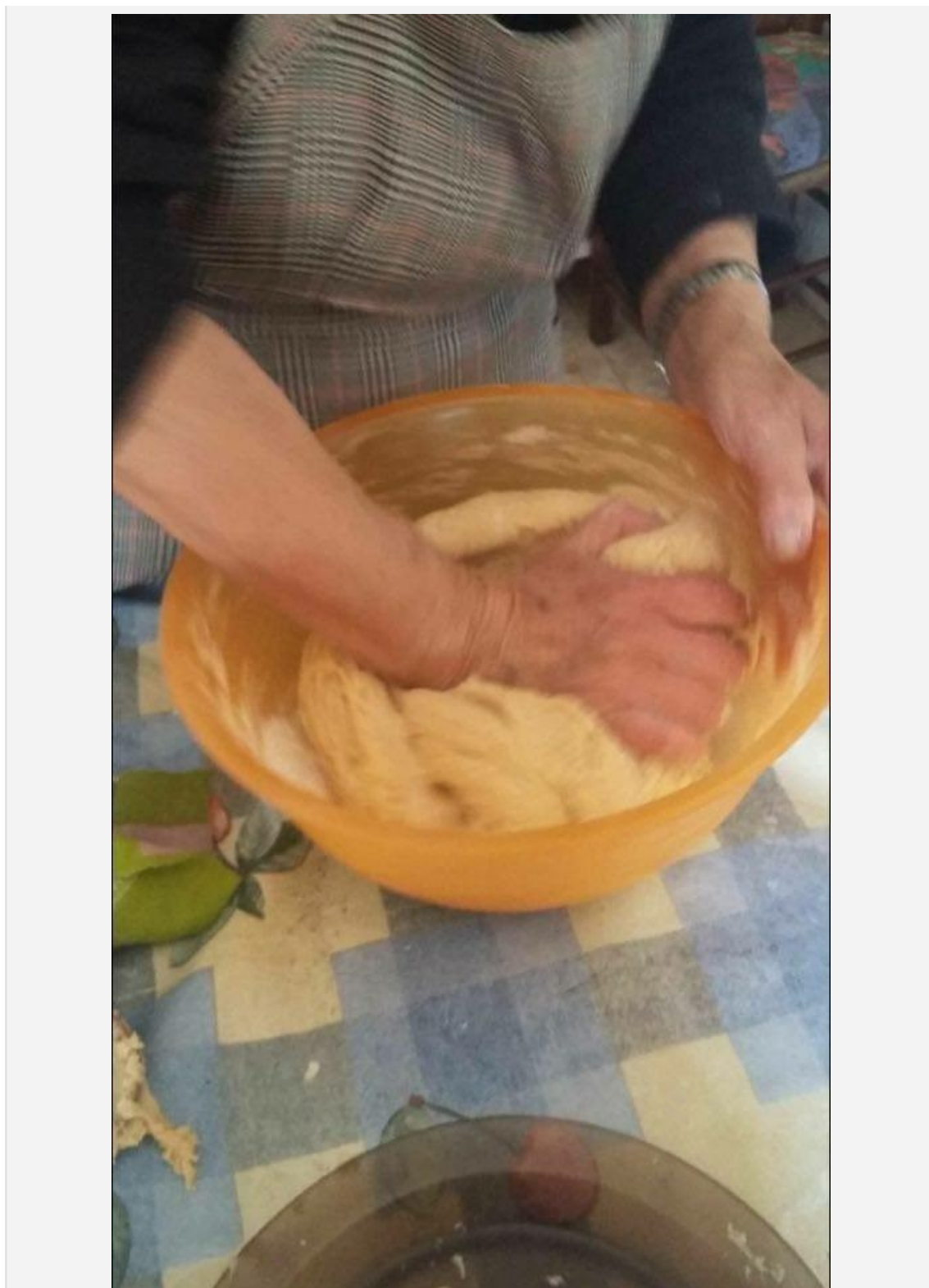
Montar la clara a punto de nieve

Cuando las claras están montadas, se le añade las yemas y se baten otra vez

Se hechan 6 cascarones de aceite, se mueve y se le añade azúcar, canela y una pizca de bicarbonato.

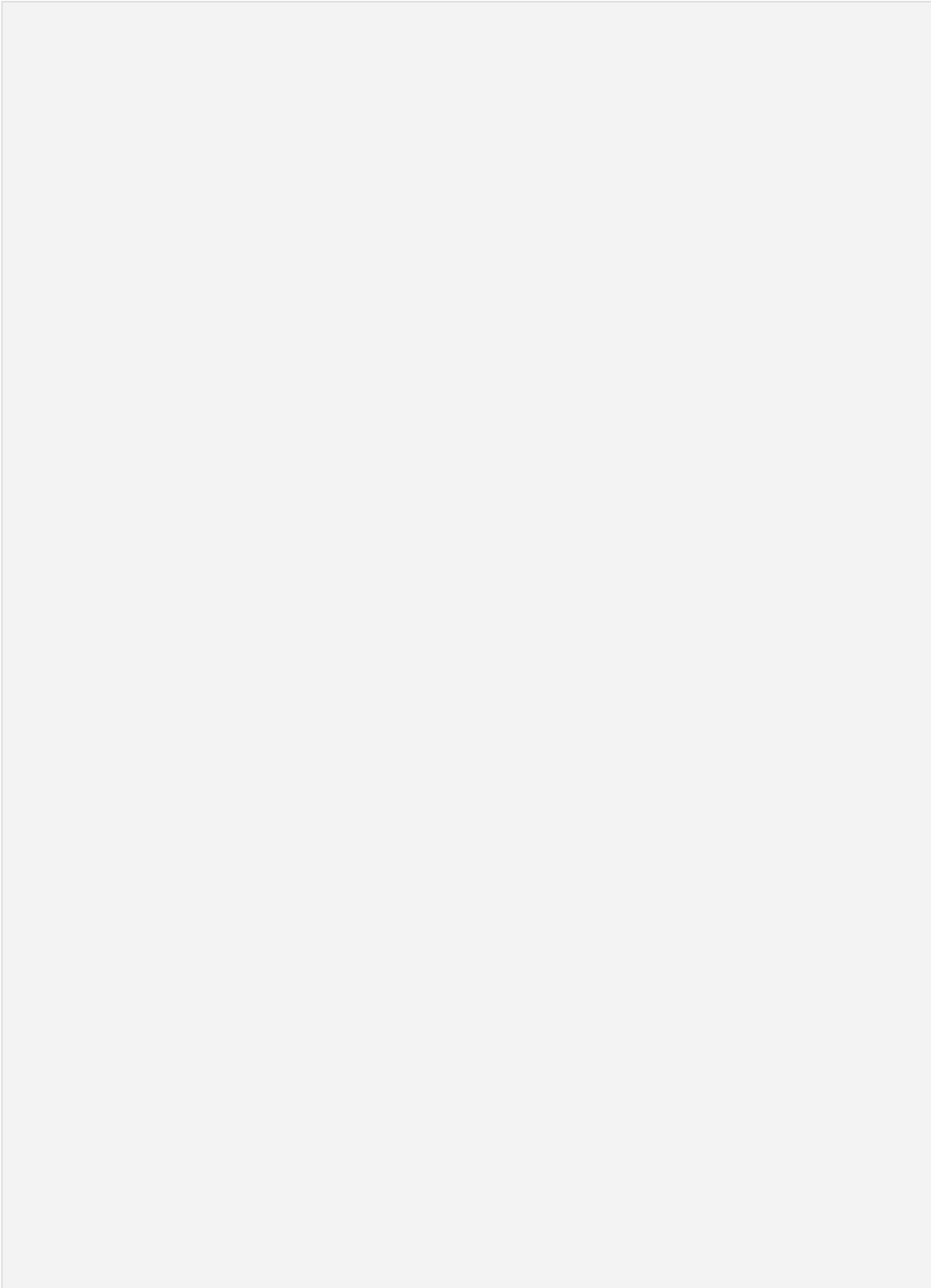
Se le añade la harina que admita, hasta que se forme la masa.





Nos encanta la foto de estas expertas manos amasando la masa.

Para preparar los roscos, vas cogiendo pequeñas partes de masa (pequeñitas, estás avisado) y le vas dando forma de roscos. El tamaño de la bolita de masa es el de una canica (¿sabes lo que es?) unes dos bolitas del tamaño de la canica y le haces un agujero en el centro estirándola un poco. También puedes amazar un pequeñ cordón y lo unes en forma de rosco.





Detalle de los roscos, aun sin freir ya dan ganas de comerlos.

Cuando tengas los roscos preparados, pones a calentar aceite de oliva en una sartén. Al aceite le puedes añadir la cáscara de un limón, que quitas antes de empezar a freir los roscos. Como decimos en Andalucía, el aceite tiene que estar alegre y no humeante. En este punto, comienzas a freir los roscos, le das una vueltecita y lo vas sacando poniéndolos sobre papel secante para que absorba el exceso de aceite. Cuando los tengas todos fritos y antes que se enfríen, los vas pasando por una mezcla de azúcar y canela (la cantidad al gusto)

Ya no te queda mas que comer y disfrutar de este sencillo pero gran manjar casero.

La herencia no debe estar compuesta únicamente por lo material, sino también por lo intangible. Nuestros mayores tienen mucho que enseñarnos, deberíamos intentar que nos narrasen no tan sólo aquellos capítulos de su vida que desconocemos, sino también las enseñanzas que extrajeron de ellos.

Nuestro más sincero agradecimiento y pequeño homenaje a estas mujeres que nos hacen el mejor de los regalos: su experiencia.

D^a Catalina Pernia Cabreja por regalarnos su receta familiar.

D^a Remedios Calle Castro por regalarnos su receta familiar.

D^a Atanasia Castro Zamudio por poner sus expertas manos para prepararlas. Es la señora que aparece en las fotografías.

Queremos agradecer al alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Torre Alháquime, D. Pedro Barroso por realizar estas fotografías y el artículo.

