

LICOR DE CEREZA



Ingredientes:

750 g de cerezas
300 ml de ron blanco
125 ml de vodka
250 ml de agua



Lavar y deshuesar las cerezas, poner en un recipiente, y aplastar con una maza de mortero o con el culo de un vaso. Verter el zumo en un vaso aparte. Añadir las cerezas en la botella donde harás el licor. Añadir el vodka y el ron blanco. Cerrar el frasco y agitar varias veces. Preparamos un almíbar mezclando el zumo de cerezas, el agua y el azúcar y llevándolo a ebullición, hasta que el azúcar esté completamente disuelto, retirar y dejar enfriar. Cerrar el recipiente y agitar. Guardar en un lugar oscuro y seco durante 5 días, agitando un poco cada día. Transcurrido el tiempo con un tamiz o un calcetín de media que ya no uses, verter el líquido; poner debajo un recipiente, apretar o retorcer las cerezas hasta extraer el máximo jugo. Luego verter el líquido obtenido en una botella previamente limpia, conservar el licor en la nevera, dura alrededor de tres meses.

¡Para brindar con los tuyos de la mejor manera!



Y recuerda que el ingrediente secreto...



... ¡está en el amor de nuestro pueblo!

**PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS
TRADICIONALES DE NUESTRA
LOCALIDAD....**



¡LEE NUESTRO RECETARIO!

Sabores de

CAUDIEL

Recetas tradicionales



GENERALITAT
VALENCIANA

LABORA
Servei Valencià d'Ocupació i Formació



CONEJO AL AJILLO



Ingredientes:

1 conejo
6 dientes de ajo
2 rebanadas de pan
1 pimiento choricero
Pimienta
12 almendras
1 copa vino blanco
1 ramita de perejil
Aceite de oliva
Sal

Limpiar y lavar el conejo muy bien.
Salpimentar y reservar. Calentar en una olla
4 cucharadas de aceite y dorar los ajos.
Saltear el pimiento y reservar junto a los ajos.
Sofreír el conejo hasta que quede dorado. En
un mortero, picar los ajos previamente
pelados, las almendras, el perejil y el
pimiento sin semillas. Se añade la copa de
vino al mortero y verter toda la mezcla en la
olla junto al conejo. Cocer a fuego lento unos
minutos.



Cuanto más tiempo repose el plato, más tierno y jugoso quedará

LA OLLA DE CAUDIEL



Ingredientes:

250 gr de alubias pintas
2 pencas de cardo
250 gr de morro de cerdo
1 nabo
1 hueso de corbet
2 manojos de acelgas
250 gr de garreta de cordero
3 cucharadas de aceite de oliva

1 kg de patatas
4 morcillas de cebolla
2 litros de agua
Sal
100 gr de tocino
2 dientes de ajo
Pimentón



El día de antes poner a remojo las alubias pintas.
Cocer estas alubias, preferiblemente en olla de barro.
Mientras cuecen, trocear los cardos, que se añaden
junto con la carne cuando las alubias estén a mitad de
cocción.

Rectificar de sal y tapar la olla, dejándola a fuego
lento hasta que se acaben de cocer. Añadir las
patatas, las acelgas y el nabo troceados, junto con la
morcilla, y se deja cocer. Aparte, en una sartén, poner
tres cucharadas de aceite de oliva, y dos dientes de
ajo y sofreír con un poco de pimentón.
Echar el sofrito en la olla de barro, volver a rectificar
de sal, y tras dejarlo hervir a fuego lento de 10 a 15
minutos retirar del fuego y dejar reposar alrededor de
20 minutos.

Uno de los procesos más arraigados en esta zona fue la matanza del cerdo por San Antonio (17 de enero). De ahí surge nuestro plato más típico

ROLLO DE ROSAS



Ingredientes:

1 vaso pequeño de maíz
rosoero
3/4 de vaso pequeño de
aceite
1 vaso pequeño de agua
1 vaso pequeño de azúcar

En una olla poner el vaso de maíz, el de
azúcar, el de aceite y el de agua. Poner al
fuego, removiendo hasta que salga el maíz. Se
tapa con un cartón agujereado por donde se
mete una cuchara para poder seguir
removiendo mientras acaban de saltar todas
las rosas y evitar de este modo que se peguen.
Cuando están hechas colocar en un molde de
rollo, y prensar con las manos. Dejar enfriar y
desmoldar.



Durante generaciones se ha conservado esta curiosa forma de rollo, típica de la localidad, encontrándose asimismo en forma de 'pisos o torre'