

RECETA DEL DIABLO

PLATO TÍPICO DE LA VILLA DE TORRELLAS (Zaragoza)

El Diablo, es un plato que antiguamente se degustaba en las tabernas de la Villa con motivo de reuniones de amigos o celebraciones festivas. Actualmente, es un plato en desuso por su gran laboriosidad.

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Un menudo (tripas, patas... y cabeza del cordero)
6 dientes de ajo.
3 ramas de perejil.
Una pizca de pimienta y otra de nuez moscada.
Sal
Un cuarto de aceite de oliva.
Unos trocitos de jamón serrano y de chorizo casero.

ELABORACIÓN

Una vez tenemos ingredientes necesarios, deberemos limpiarlos lo mejor posible. Con los intestinos pequeños, se hacen gordillas (madejas), las patas y la cabeza se trocean al igual que el resto del menudo, reservando intacta la tripa mayor, En una tartera de barro se prepara, una picada de ajo y perejil, con el aceite, la pimienta, nuez moscada y sal; se agrega el menudo troceado el chorizo y el jamón . Mezclamos todo muy bien dejando macerar durante veinte minutos. Posteriormente una vez bien aliado, se introduce el contenido de la tartera en la tripa mayor y se cose con algodón cerrándolo por completo. En la misma tartera, se pone medio litro

VINO DE NUECES

INGREDIENTES:

4 l de vino tinto de calidad
1 l de anís dulce
1 Kg de azúcar
7 nueces verdes partidas en trozos.

MODO DE HACERLO:

Se cogen las nueces verdes el día de S.Juan, se parten en trozos. Una vez hecho esto, se ponen en una garrafa junto con todos los ingredientes. Al cabo de un mes se filtra y se embotella. Para que pierda el sabor amargo de las nueces, se deja reposar un par de meses, conforme pasa el tiempo sabe mucho mejor.

Se guarda en un lugar seco y oscuro. Cuando adquiere un tono similar al jerez, está listo para beberlo.

RANCHO

INGREDIENTES:

- Conejo. Jamón con Tocino
- Patatas
- Caracoles
- Pimiento verde
- Cebolla
- Ajos, laurel, guindilla (optativo)
- Acelga.

MODO DE HACERLO:

En el aceite, cuando está bien caliente, se rehoga el conejo hasta que esté bien dorado. Después se añaden el resto de los ingredientes, dejando para el final las patatas, que se cortarán haciéndolas crujir.

Si no es tiempo de acelga se sustituye por la verdura de temporada.

Los caracoles se incorporan al rancho después de hervidos aparte. Mejoran muchísimo si añadimos al agua de cocción un poco de tomillo.