

## Concurso de recetas con cebolla de Fuentes

*Dos nuevas entregas del concurso de recetas de Cebolla de Fuentes, resultando premiada los Huevos en calzones, fórmula que, según su autora, Raquel Tejero, «se ha ido pasando de generación en*

*generación en mi casa desde hace trescientos años aproximadamente, y además tiene un nombre muy curioso». Enhorabuena por su sensibilidad a la hora de recuperar fórmulas tradicionales.*

### Arroz caldoso con almejas

#### Ingredientes:

500 gramos de almejas, 300 gramos de arroz, una cebolla grande de Fuentes, medio pimiento rojo, un pimiento verde, 2 tomates, aceite de oliva, 3 dientes de ajo, media cucharada de pimentón, azafrán, caldo de pescado, sal.

#### Elaboración:

Se ponen a remojo las almejas con sal. Pelar y picar los tomates, los ajos y la cebolla. Hacer lo mismo con los pimientos. En la cazuela de barro o paella hacer el sofrito con todos los ingredientes, unos 10 minutos; cuando esté todo pochado se incorpora el pimentón dulce y el azafrán. Se le dan unas vueltas, se echan las almejas hasta que se habrán, añadir el caldo y el arroz se dejan 20 minutos.

Recuerda que el arroz caldoso tiene que quedar caldoso por lo tanto hay que echar dos vasos más de caldo que para otros arroces.

Pilar Concepción Almorín Casión. Zaragoza.

### Huevos en calzones

#### Ingredientes:

2 pimientos verdes, 1 cebolla de Fuentes, 4 patatas, 200 gramos de harina, 6 huevos (2 para rebozar), 1 diente de ajo, perejil, 2 rebanadas de pan de hogaza, 1 vaso de leche, sal, azafrán de Monreal del Campo, aceite de oliva virgen, caldo de pollo (1 zanahoria, 1 puerro, 1 taco de jamón, un cuarto de pollo).

#### Elaboración:

Echar en una tartera de barro un chorreón de aceite, sólo para cubrir el fondo. Rebozar las patatas con harina y huevo (sólo que se doren, sin hacerlas) y separarlas en un plato. Colar el aceite y agregar un poco más.

A continuación echar los pimientos verdes y la cebolla de Fuentes picaditos bien y sofreír. Añadir al sofrito las patatas doradas, cubriéndolo todo con el caldo de pollo que previamente habremos preparado. Añadir sal –si hace falta– y unas briznas de azafrán y que hierva durante 10-15 minutos.

Mientras se van haciendo las patatas, se hace la tortilla de cuatro huevos con la majada de ajo y perejil, la miga de pan mojada en leche (escurrida previamente) y si se quiere 2 ó 3 quesitos para que ligue mejor. Se forma esta tortilla como si fuera de patata.

Una vez hecha esta tortilla, se deja enfriar un rato, y se corta a cuadritos. En los últimos 5 minutos de cocción de las patatas, añadir los cuadritos de tortilla y dar vueltas para que se esponjen.

Servir caliente, y... ¡que aproveche!

Raquel Tejero Sancho. Correo electrónico.