

MATACERDO

MORCILLAS DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

Cebollas, grasa de cerdo o manteca, pan duro, sangre de cerdo, intestinos de cerdo o sintéticos (los venden para embutir), sal, aceite. ESPECIAS: Canela: 12 onzas; Pimienta: 8 onzas; Pimentón: 8 onzas; Laboretas: 12 onzas; Clavo: 6 onzas; (1 onza = 30 grs.)

UTENSILIOS:

Ollas grandes, picadora, lebrillos y embutidora.

PREPARACIÓN:

El día anterior, se pelan las cebollas y se cuecen, dejándolas a escurrir toda la noche.

En la picadora colocamos la cebolla, la grasa de cerdo o manteca y el pan duro y se pica fino.

En el lebrillo se pone todo lo que hemos picado, las especias y la sangre, mezclándolo todo.

Se hace "el cate" (se prueba), para ver si tiene suficiente sal y especias.

Terminado este proceso, se coloca en la embutidora y se van atando las morcillas que van saliendo por el extremo inferior de la misma.

Se ponen a cocer en una olla en agua hirviendo, hasta que la sangre quede cuajada (para esto se pinchara con un alfiler para ver que no sale sangre), una vez terminado, se sacan y se cuelgan a secar.



Receta cedida por:
JULIANA IBÁÑEZ CATALÁN

MORCILLAS DE ARROZ

INGREDIENTES:

Arroz, grasa de cerdo o manteca, sangre de cerdo, intestinos de cerdo o sintéticos (los venden para embutir), sal, aceite. ESPECIAS: Canela: 12 onzas; Pimienta: 8 onzas; Pimentón: 8 onzas; Laboretas: 12 onzas; (1 onza = 30 grs.)

UTENSILIOS:

Ollas grandes, lebrillos y embutidora.

PREPARACIÓN:

Se pone la olla en el fuego, con grasa de cerdo y laboretas.

Se sofríe y cuando la grasa está derretida, echaremos el agua (la medida será el doble del arroz que vayamos a poner).

Cuando hierva el agua, podremos el arroz y esperaremos a que esté cocido, añadiendo entonces las especias.

Todo esto se escurre y se mete en el lebrillo; lo dejamos enfriar y cuando esté frío se le añade la sangre (si se añade la sangre cuando está caliente, se cuajaría y no valdría).

Lo amasamos, hacemos "el cate" y si todo está bien se embute y cocemos siguiendo el mismo proceso que las morcillas de cebolla.



Receta cedida por:
JULIANA IBÁÑEZ CATALÁN

LONGANIZAS

INGREDIENTES:

Carne magra y tocino de cerdo, intestinos de cerdo o sintéticos (los venden para embutir), sal. ESPECIAS: Canela: 12 onzas; Pimienta: 8 onzas; Pimentón: 8 onzas; Laboretas: 12 onzas; (1 onza = 30 grs.)

UTENSILIOS:

Picadora, lebrillos y embutidora.

PREPARACIÓN:

Se pican la carne magra y el tocino, todo esto junto a las especias y la sal, se coloca en el lebrillo.

Mezclamos todo esto, hacemos "el cate", y si está bien lo embutimos y atamos.

Una vez hechas las longanizas, se cuelgan para secar, mayor o menor tiempo dependiendo del uso que se les quiera dar.



Receta cedida por:
JULIANA IBÁÑEZ CATALÁN

GÜEÑAS

INGREDIENTES:

Casquería de cerdo (cabeza, pulmones, riñones, cortezas, lengua), carne magra blanca y tocino de cerdo, intestinos de cerdo o sintéticos (los venden para embutir), sal.

ESPECIAS: Canela: 12 onzas; Pimienta: 8 onzas; Pimentón: 8 onzas; Laboretas: 12 onzas; Pebrera picada (un poco); (1 onza = 30 grs.)

UTENSILIOS:

Ollas grandes, picadora, lebrillos y embutidora.

PREPARACIÓN:

Se pone la olla al fuego con agua, a la cual le añadiremos la carne, esperaremos a que se cuezca y la extraeremos.

La colocaremos en la picadora y la picaremos, toda la carne picada la trasladaremos al lebrillo y una vez allí le añadiremos las especias y la sal.

Mezclamos todo esto, hacemos "el cate", y si está bien la embutimos y atamos.

Una vez hechas las güeñas, se cuelgan para secar.



Receta cedida por:
JULIANA IBÁÑEZ CATALÁN

SOBRASADA

INGREDIENTES:

Carne magra y tocino de cerdo, 1 cabeza de ajos, vino blanco, intestinos de cerdo o sintéticos (los venden para embutir), sal. ESPECIAS: Pimiento colorado.

UTENSILIOS:

Picadora, mortero, lebrillos y embutidora.

PREPARACIÓN:

Picamos tocino y un poco de magra.

Lo colocamos en un lebrillo mezclándolo con pimiento colorado.

Asamos una cabeza de ajos, los pelamos y los picamos en un mortero añadiendo un poco de vino blanco, hasta que esté mezclado.

Esto lo añadiremos al lebrillo, lo amasaremos todo y lo embutiremos en trozos más gruesos que el resto del embutido.

Lo pondremos en otro lebrillo con agua fría durante doce horas.

Pasado este tiempo, los sacaremos y colgaremos a secar.



Receta cedida por:
JULIANA IBÁÑEZ CATALÁN

MOSTILLO

INGREDIENTES:

1 litro de agua, 300 grs. de miel, 450 grs. de harina, 100 grs. de nueces, 1 piel de naranja seca.

PREPARACIÓN:

Poner el agua, la miel y la corteza de naranja cortada a trocitos pequeños, en el fuego, durante un cuarto de hora.

Añadir la harina y mover sin parar durante una hora y media.

Diez minutos antes de que acabe la hora y media, añadir la nuez a trocitos y servir en platos de postre.

Dejar enfriar y a comer. En los tiempos de los abuelos, la cera de la abejas, se sacaba y se lavaba antes de venderla, y esa agua miel era la que se aprovechaba para hacer el mostillo. Actualmente se hace con agua y miel.



Receta cedida por:
MARIA CARMEN CEBRIÁN GIL

BOLLOS DE MIEL

INGREDIENTES:

1,5 kg de harina, 1 ½ litro de aceite, ¾ kg de miel, 50 gr de levadura, 1 pizca de sal, 2 dosis de papelitos de gaseosa, 150 dl de agua, ¼ de nueces para decorar.

PREPARACIÓN:

En un bol se pone 1 kg de harina, levadura, gaseosa, 75 centilitros de aceite y el agua.

Se trabaja hasta que se hace una masa y cuando esta se despegue de las manos, se extiende sobre una plancha de horno o también llamada "yanda".

Se colocan sobre ella los gajos de las nueces y la otra mitad del aceite.

A continuación los 500 gramos restantes de harina para cubrir bien toda la masa como un centímetro de espesor. Se introduce en el horno unos 20 minutos a 180 grados de temperatura.

A la torta recién salida del horno se le coloca la miel a chorro fino por toda la tarta caliente para que absorba bien. Si la miel está gruesa, licuarla previamente poniéndola en el microondas.



Receta cedida por:
MARISOL VEA IBÁÑEZ

CHINCHORRITAS

INGREDIENTES DE LA MASA:

½ litro de aceite, 1 litro de agua, 5 huevos, 4 papeles de gaseosa, 20 gr de levadura de cerveza, sal, 4 kg de harina.

INGREDIENTES DE LA MASA:

1 limón, ½ kg de azúcar, chinchorritas de la manteca del cerdo, azúcar y canela para untar al horno.

PREPARACIÓN:

Para conseguir las chinchorritas, la manteca del cerdo se corta a trozos pequeños y se frien en una sartén hasta que disminuyen de tamaño a la mitad.

Se cuele el aceite y se apartan los trozos que quedan, que tradicionalmente se les denomina "Chinchorritas".

El aceite sobrante en la sartén es la manteca de cerdo, que cuando se enfría se compacta.

Cuando la masa está hecha, se deja reposar durante 15 minutos. Se extiende en el tablero con un rodillo y se ponen las chinchorritas, el azúcar y la ralladura del limón.

Se enrolla la masa y se va cortando, pasando los trozos por azúcar y canela, horneándose durante 15 minutos a una temperatura de 170 grados.



Receta cedida por:
MARISOL VEA IBÁÑEZ

TORTA DE HIGAS SECAS

INGREDIENTES:

1 kg de masa de pan para 5 tortas, 1,5 kg de higas, ½ kg de nueces, ¾ litro de aceite de oliva, ½ kg de azúcar, 1 limón, ½ copa de cazalla, papel de estraza.

INGREDIENTES DE LA MASA:

½ litro de agua, ¼ de aceite, 1 pizca de sal, 1 dado de levadura, 2 papeles de gaseosa, 1 kg de harina.

PREPARACIÓN:

Para la masa de pan se amasan los ingredientes y se dejan reposar 10 minutos.

Para la realización de la torta de higas secas, se añade al kilo de la masa de pan, ¾ de litro de aceite y la trabajamos hasta que la masa absorba todo el aceite.

A continuación se deja reposar la masa ½ hora.

Se le añaden las nueces, la ralladura del limón, higas secas, ½ copa de cazalla, se amasa todo y se hacen cinco porciones con forma de bola.

Sobre un papel de estraza se extiende plana y se deja reposar una hora, luego se presiona con los dedos hundiéndolo en la masa varias nueces.

Se espolvorea de azúcar y se mete al horno 15 minutos a unos 170 grados de temperatura.



Receta cedida por:
CECILIA TUZÓN HUERTA

ROSIGONES

INGREDIENTES:

500 gr de almendra, 500 gr de azúcar, 6 huevos, 2 limonadas completas (sobre azul y sobre blanco), ralladura de limón, harina.

PREPARACIÓN:

Batimos los huevos a los que añadiremos azúcar y almendras. Cuando está bien mezclado, se agrega la ralladura de limón y los sobres de limonada.

A esto le añadimos harina poco a poco hasta que se pueda amasar. Una vez bien amasado, hacemos tiras no muy gruesas y lo metemos al horno.

A mitad cocción las sacamos del horno y las cortamos a pedazos (un dedo de grosor más o menos), una vez cortado volvemos a hornear hasta que estén tostados.



Receta cedida por:
MARISOL VEA IBÁÑEZ

TORTA CRISTINA

INGREDIENTES:

1 kg de almendra molida, 12 huevos, neulas, 1 ½ kg azúcar, rayaduras de limón.

PREPARACIÓN:

Rompemos los huevos, separamos las claras de las yemas. Montamos las claras a punto de nieve.

Mezclamos las almendras, las yemas, el azúcar y las rayaduras de limón.

La mezcla anterior se le añadimos a las claras, y lo removemos todo esto hasta que esté bien mezclado.

Con un cucharón vamos sacando la pasta y colocándola encima de las neulas. Espolvoreamos azúcar por encima.

Lo introducimos al horno a 280 grados durante 5 minutos, dejamos enfriar y listas para comer.



Receta cedida por:
CECILIA TUZÓN HUERTA

ROLLOS DE ANÍS

INGREDIENTES:

1 vaso de aceite, 1 vaso de cazalla, medio vaso de azúcar, harina.

PREPARACIÓN:

Se mezclan y amasan todos los ingredientes.

De la masa resultante se extrae a trocitos y se hacen rollitos. Los pasamos por azúcar y los colocamos sobre una plancha de horno o también llamada "yanda".

Se hornean hasta que veamos que están dorados.



Receta cedida por:
MARISOL VEA IBÁÑEZ

COMIDA DE "PUCHERO"

OLLA DE MONTÁN

INGREDIENTES:

Carne de cerdo, careta, pie, hueso de espinazo, costilla, morcillas de cebolla (estas dos últimas si son conservadas en aceite mejor), alubias pintas, alubias blancas, acelgas, cardos (opcional, col y nabicol), patatas y hueso de jamón.

UTENSILIOS:

Un puchero de barro y cuchara de madera

PREPARACIÓN:

Poner a remojo las alubias el día anterior a la preparación del plato. Se ponen a hervir las alubias junto con la carne, en el puchero de barro. Cuando comienza a hervir se "asustan" las alubias añadiendo un par de veces un vaso de agua fría, y se limpia el caldo sacándole la espuma de grasa que suelta manteniéndolo cociendo durante una hora. A continuación se le añaden las verduras y sigue cociendo lentamente hasta que la carne y alubias estén tiernas, añadiéndole entonces las patatas cortadas y las morcillas para que no se deshagan. (Opcional) Con el aceite que ha escurrido al sacar de la orza las costillas y morcillas, se hace un sofrito con pimentón dulce y se añade al perol unos minutos para terminar su cocción, se prueba de sal y a comer.



Receta cedida por:
JOSEFINA NAVARRO GIL

PATATAS CON CARACOLES Y PIÑAS DE CARDO

INGREDIENTES:

Aceite de la orza de las costillas y algunos pedazos de las mismas, caracoles ya engañados, limpios y cocidos, patatas, cebollas, tomate, ajo, hierba buena, guindilla y piñas o flores de los cardos.

UTENSILIOS:

Un puchero de barro y cuchara de madera

PREPARACIÓN:

Las piñas se limpian como las alcachofas y se frota con limón para que no ennegrezcan. En un puchero de barro se pone el aceite junto a los trozos de costilla, una cebolla rallada, ajo y guindilla y se dora. Se saca la guindilla y a continuación se pone el tomate, se le da unas vueltas, seguidamente los caracoles y las piñas. Se dejan dorar unos minutos para que mezclen bien los sabores, y recubre con agua, cocer a fuego lento 30 ó 40 minutos. A continuación se incorporan las patatas a pedazos pero rotas al cortarlas para que suelten mejor el almidón y espese el caldo. Por último, cinco minutos antes de terminar la cocción se añade una rama de hierba buena.



Receta cedida por:
AMPARO MILIAN MOYA

GUISO DE JABALÍ

INGREDIENTES:

1 kg de Jabalí troceado sin hueso, 2 cebollas grandes picadas, 1 pimiento rojo troceado, 2 kg de patatas, 3 zanahorias, 2 tomates rallados, 1 cabeza de ajos, 1 cucharadas de pimentón dulce, 6 granos de pimienta, 4 clavos de olor, 1 rama de tomillo, 1 rama de orégano, 1 vaso de vermut tinto corriente, aceite, sal

PREPARACIÓN:

En una cazuela de coloca el aceite de oliva y la carne salpimentada, se sofríe. Se le incorpora las cebollas, la cabeza de ajos y se le da una vuelta. Cuando toman color se le añaden las zanahorias troceadas y a continuación el tomate. Se remueve todo, añadiendo el tomillo, el orégano, demás especias y el vermut. Se deja reducir un poco añadiendo agua hasta cubrir el guiso para su cocción, que dejaremos una hora y media aproximadamente. Se comprueba que la carne ya esta tierna y por último se añaden patatas troceadas, se rectifica de sal y opcionalmente se espolvorea con un poco de azafrán.



Receta cedida por:
AMPARO MILIAN MOYA

GACHAS DE TRIGO CON TROPEZONES

INGREDIENTES:

½ kg harina de trigo, pimentón dulce, 1 cabeza de ajos, sal, aceite, ¼ kg de costillas de cerdo (saladas un par de días antes), ¼ kg de magra de cerdo (salada un par de días antes), ¼ kg de panceta de cerdo (salada un par de días antes).

PREPARACIÓN:

OPCIÓN A)
En una sartén muy honda se pone el aceite, los ajos y la carne troceada en pedazos muy pequeños. Se sofríe y cuando está bien dorado, se aparta en un plato. A continuación se añade la harina, una punta de cuchara de pimentón dulce y se dora. Se le añade el agua poco a poco dándole vueltas sin parar, añadiendo tanta agua como requiera el espesor de las gachas. Se rectificamos de sal y cuando se sirven se ponen los tropezones por encima de las gachas.

OPCIÓN B)

Otra forma de preparar las gachas es poner el agua primero y luego la harina poco a poco, procurando que no haga grumos. Se deja cocer diez minutos removiendo sin parar, añadiendo después los tropezones.



Receta cedida por:
AMPARO MILIAN MOYA

ARROCES Y OTROS

PAELLA CON PELOTA

INGREDIENTES:

Perdiz, conejo, pollo, judías verdes, garrofón, tomate, arroz, sal, azafrán, ajo, perejil, pan rallado, huevo, aceite de oliva y la sangre del pollo y conejo al matarlo.

UTENSILIOS:

Una paella.

PREPARACIÓN:

Después de recoger la sangre en un plato, se pelan, limpian y trocean los animales, guardando el estomago del conejo, llamado en Montán "bisbe", se limpia y frota con sal y limón y se reserva para hacer la pelota. La paella se guisa como de costumbre, lo especial del plato es la pelota que se prepara con la sangre, ajo, perejil, huevo, pan rallado y sal, todo esto se amasa y se rellena el bisbe ya lavado y secado con un paño, se rellena, se cose y se introduce en el caldo de la paella. Cuando se va a incorporar el arroz, se separa la pelota y se trocea a rodajas y se añade al arroz cuando a este le faltan unos minutos de cocción. Se deja reposar hasta que el arroz este en su punto.



Receta cedida por:
AMPARO MILIAN MOYA

ARROZ CON COLEJAS

INGREDIENTES:

2 huesos de espinazo de cerdo (salados 2 días antes), 1 patata, 2 dientes de ajos, 1 puñado de collejas, 12 caracoles chonetes ó cristianos, 1 puñado de arroz por persona, aceite, sal, ¼ kg de alubias cocidas, 1 tomate maduro rallado.

UTENSILIOS:

Un puchero de barro y cuchara de madera

PREPARACIÓN:

En un puchero se frien los ajos en el aceite (dándoles un golpe previamente) y se retiran. Se sofríen los huesos, las collejas, la patata a pedacitos pequeños, se le da unas vueltas y se incorporan los caracoles (limpios) y el tomate. Se deja pochar todo bien a fuego lento y cuando ya está se añaden las alubias y el agua. Se deja cocer 40 minutos, se rectifica de sal, se añade azafrán y el arroz, dejándolo cocer otros 20 minutos más. Listo para comer, se sirve en platos, resultado un delicioso arroz caldoso.



Receta cedida por:
AMPARO MILIAN MOYA

MONA DE PASCUA SALADA

INGREDIENTES:

Harina de trigo (para masa de pan, cantidad según el tamaño de la mona), aceite, sal, 3 longanizas, 2 rodajas de lomo, 2 costillas de cerdo (estos tres últimos ingredientes a ser posible en conserva), 2 huevos duros.

PREPARACIÓN:

Tradicionalmente la carne que se utiliza son de la orza (en conserva). Si no se dispone se puede freír en una sartén. Se dispone la masa en dos mitades y se aplanan haciendo dos tortas finas. Sobre una, se coloca la carne y el embutido; tapamos esta con la otra torta. Decoramos el borde con un cordoncillo y colocamos los huevos duros sin pelar. Se cuece la mona en el horno, una vez salido del mismo se deja enfriar y listo para degustar.



Receta cedida por:
ANGELITA TUZÓN HUERTA

QUESO DE CABRA ARTESANO

INGREDIENTES:

12 litros de leche de cabra, 6 piñas de cardo, sal, leña (para encender la lumbre). Con esta medida salen 12 quesos de 180 gr.

PREPARACIÓN:

Se abren las piñas de cardo y se extraen los hilos finos que se encuentran en el interior. Estos hilos se introducen en un mortero junto con un poco de leche y se pican con la maza para extraer el máximo jugo, colándose en un colador de tela y añadiendo su contenido a la olla de la leche, ya que esto es lo que va a hacerla cuajar. Con la lumbre encendida y la olla con la leche al lado del fuego (esto en muy importante, la olla no puede estar encima de la lumbre, sino al lado, porque la leche tiene que estar siempre tibia), se le va dando la vuelta a la olla (no a la leche) hasta que cuaje. Una vez cuajada, se pone el cuajo en la tela de algodón y se escurre, hasta que se elimine al máximo el agua. De ahí pasamos a colocarlo en la quesera, efectuando este proceso varias veces hasta llenar la quesera, que se irá apretando sucesivamente hasta eliminar todo el aire que queda en su interior, añadiendo un poco de sal y extrayéndolo de la quesera, se deposita en un plato, metiéndolo en la nevera a enfriar y listo para comer.



Receta cedida por:
LUCIA IBAÑEZ CATALÁN

www.montan.es
964 131 002

PRESENTACIÓN

AYUNTAMIENTO DE MONTÁN
Concejalía de Turismo

Tenéis en vuestras manos un folleto que ha nacido para potenciar la cocina típica de nuestra localidad.

También se ha creado con la intención de recuperar en lo posible, las señas de identidad cultural de nuestra sabiduría culinaria popular y así promocionar el consumo de nuestros productos, tanto en los establecimientos de hostelería como entre la propia población.

Desde estas líneas queremos agradecer la participación de las mujeres que muy amablemente cedieron "sus secretos de cocina" y a Faustino García Chirivella, por el tiempo dedicado, contribuyendo a la recuperación de las recetas más representativas de nuestra cocina.

Montán es un lugar privilegiado que ofrece diversos atractivos: su entorno natural, sus fuentes, su patrimonio histórico, sus gentes, sus fiestas y su gastronomía.

Montán por su condición histórica de pueblo eminentemente agrícola, ha elaborado a través del tiempo una gastronomía propia con un gran arraigo en los productos del Alto Mijares, lo que la diferencia de los estilos culinarios actuales.

Recordando nuestras recetas, no evocamos solamente la gastronomía sino también una forma de vivir.

Si desea elaborar alguna de las recetas que le proponemos y tener así el placer de saborear nuestros platos, le informamos que los ingredientes utilizados en las recetas, los puede adquirir en los comercios de Montán.

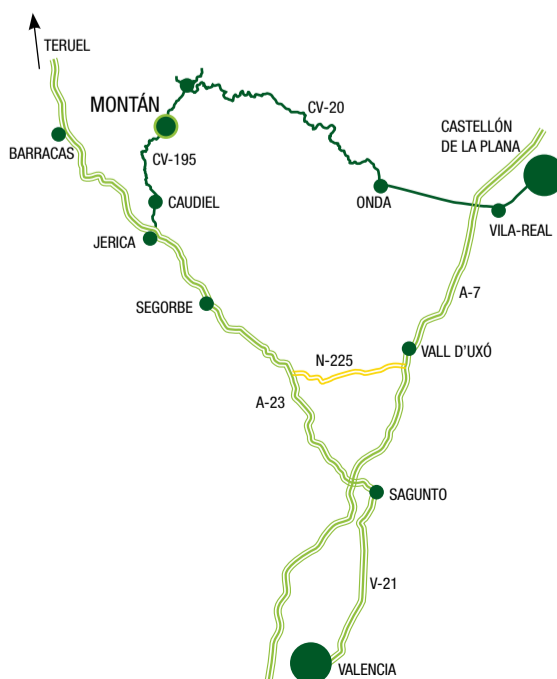
También desde aquí queremos invitarle a que venga a visitarnos y a degustar estos platos en los restaurantes locales.

¡Ven y saborea nuestros platos!

COMO LLEGAR

Si decide visitarnos le interesará saber que estamos en la comarca del Alto Mijares, a más o menos una hora de viaje, tanto desde Castellón como desde Valencia y a 30 km de Segorbe.

Nuestra ubicación geográfica hace de Montán un acogedor municipio de montaña, donde el visitante podrá conocer nuestra cultura, tradiciones, fiestas y por supuesto nuestra naturaleza.



GASTRONOMÍA

Recetas típicas
de la Villa de Montán