

OLLA PODRIDA

A - VERDURAS

ACELGAS

PEROLLO

BERZA

ESPINACAS

PUERROS

LECHUGA

ESCAROLA

PERESIL

BERROS

GRELO

APIO (un poco)

JUDIAS VERDES

CEBOLLA

AJO

NABOS

ZANAHORIA

CALABAZA

AZAFRAN

COMINO

LAUREL

PIMIENTA BLANCA

PATATAS

PIMIENTA NEGRA.

B - CARNES

PICANTONES

CORDERO

VACA

SOLINO DE CERDO

GALLINA

CONEJO

CODORNIZ

PERDIZ

FAISAN

PINTADA

JABALI

CORZO

VENADO

LIEBRE

PICHON

PATO

PAVO

ETC, ETC.

RELLENDO (PELOTA) :

- 1- MEZCLAR CARNE Y CHORIZO DEL CORZO MUY PICADITO, MIGA DE PAN REMOJADA EN LECHE, UNAS CUCHARADAS DE PEREJIL MUY PICADO Y HUEVO BATIDO. DEBERA QUEDAR UNA MASA MUY ESPESA.
- 2- SE COCE A CUCHARADAS Y SE FRIE EN ACEITE; SE ENLUBRINA Y REBOZA PRIMERO.
- 3- ESTO RELLENDO SE CUECEN UNO MINUTO (DOS OTROS) EN EL CALDO
- 4- SE SIRVE CON LO QUE SE QUIERA

C - DEL CERDO

2

Chorizo "ALIVA" ($\pm$ FRESCO)

MORCILLA NEGRA

MORCILLA BLANCA

SALCHICHAS

OREJA DE CERDO

TUCIUM

JUEGO DE JAMON (AL VACIO)

D - VARIOS

SAL MARINA.

GARBANZOS

JUEGOS

ACEITE VIRGEN O'U DE OLIVA

PINTONES

PASAS UVAS

CANUELAS PASAS

OREJONES

SALSA DE TOMATE

CHILES JAPEÑOS EN TROZOS.

E - POSTRES

QUESO FRESCO "LAS GARMILLAS"

QUESO CURADO "LAS GARMILLAS"

QUESO MANCHEGO

MEMBRILLO

JALEAS

ARROZ EN LEQUE

LEQUE FRITA

F- OTROS

PAW DE JUGAZA.

VINO TINTO

VINO CLARO

AGUA DE AZÚCAR

CERVEZA

LOCA LOCA

LIQUOR EN BOLSAS

CAFE

INFUSIONES

DESTILADOS Y LIQUORES.

PUROS JAGUAROS / CANARIOS

CIGARRILLOS.

MODO DE PREPARAR LOS INGREDIENTES

4

A - VERDURAS

- 1 - LAVARLAS MUY BIEN
- 2 - PICARLAS MUY FINAS
- 3 - COCERLAS, EN AGUA CON SAL, CON UN TROZO DE CHORIZO. TENER EN CUENTA QUE NO DEBE SER SACADO
- 4 - SEPARAR EL CHORIZO; DEJAR LA VERDURA CALDOSA.

A-1. - AJOS: Pelados (diente entero).

CEBOLLAS: Picadas finas.

NABOS: En rodajas finas.

ZANAHORIAS: En rodajas finas.

CALABAZA: Sin piel. En trozos medianos. Bastante
pues suaviza mucho.

B - LOS GARBANZOS Y LAS CARNES

B1 - LA VISPERA EL GARBANZO SE PONE A REMOJO

B2 - LAS CARNES:

a) PICANTONES: EN CUARTOS

b) CODORNIZ: AL MEDIO

61) Perdiz: EN CUARTOS

2) Conejo: EN TROZOS PEQUEÑOS

3) Pajarito: EN TROZOS MEDIANOS

4) PINTADA: EN TROZOS PEQUEÑOS

5) CORDERO: ASAR; TROZOS PEQUEÑOS/MEDIANOS;
(NO COSTILLAS)

6) VACA: EN TROZOS NORMALES (COMO PARA GUISAR)

7) LOMO DE CERDO: EN TROZOS PEQUEÑOS

9) LIEBRE : EN TROZO

10) GALLINA : EN TROZO PEQUEÑOS ; LIMPIAR BIEN , QUITAR LA GRASA Y LA PIEL ENTERA

11) JABALI : EN TROZO

12) CORZO : EN TROZO

14) VERRADO : EN TROZO

15) PAVO : EN TROZO PEQUEÑOS

} PEQUEÑOS

NOTAS : 1 - LAS ESPECIES DE PLUMA SE LIMPIAN BIEN POR DENTRO.

2 - SACAR TODO DISCRETA MENTE

3 - CON LOS MENUDO, GRASA, HUEVEGILLOS Y RESTOS CARNES SE PUEDE HACER CALDO PARA OTRO DIA.

B3 - CHORIZO : NO CURADO. EN TROZO , DE COCIDO "TIPO ALIVA" (O "ALIVA" SI ES POSIBLE).

MORCILLA : BLANCA DE COCIDO TIPO VILARCAYO NEGRA DE FREIR [ENTERAS].

Tocino : DEL MEJOR PARA COCIDO , TROZO GRANDES.

JUELO DE JAMON : Se vende al vacio. UN PAR DE ELLOS PARTIDOS EN DOS CADA UNO.

SALCHICHAS : DE MUY BUENA CALIDAD. SIN GRASO EXCESIVA. 2/3 POR COMENSAL.

OREJA DE CERDO : EN TROZOS PEQUEÑOS.

B-4- "MODUS OPERANDI".

a) SE FRIEN:

- 1- PICANTONES
- 2- CODORNIZ
- 3- CONEJO
- 4- PINTADA
- 5- VACA
- 6- LOMO DE CERDO
- 7- PATO
- 8- LIEBRE
- 9- GALLINA
- 10- JABALI
- 11- CORZO
- 12- VENADO
- 13- PICHON
- 14- PERDIZ
- 15- FAISAN

b) Se ASA:

- 1 - CORDERO. Y LUEGO SE TRAZA PEQUEÑO

C- ACETTE DE OLIVA PARA FREIR

D. PATATAS: PELADAS

E- AZAFRAN : DESLEIDO

WHISKY : MACHACADO EN MORTERO

PIMIENTA BLANCA : EN POLVO

... 12 14 16 18 20

} CONDIMENTO

F - JUEVOS : Solo LA YEMA (para untar
con un pincel el pan frito del caldo)

G - PAN :

1 - DE JOGAZA DURA PARA FREIR
EN MEDIAS REBANADAS Y
MOJAR EN LECHE PARA EL
RELLENDO, Y PARA LA SOPA/CALDO.

2 - DE JOGAZA DEL DIA PARA COMER

NOTAS :

- los jugos de los recipientes donde se colocan lo frito y lo asado deben echarse a la olla; si es necesario se deslién (así como el recipiente de asar el cordero) en agua caliente.
- se ha de tener siempre a mano agua hirviendo
- comprobar de sal (al medio: levemente; al final para dar el matiz deseado).

MODO DE HACER LA OLLA PODRIDA

- 1º EN EL RECIPIENTE SE VIERVE AGUA (sin cloro, a ser posible mineral) Y SE VAN ECHANDO LOS GARBANZOS, POCO A POCO, PARA QUE NO DEJE DE HERVIR.
- 2º SE AGREGA:
 - a) ajo, cebollas, natos, zanahorias, calabaza y el hueso de jamon.
 - b) azafrañ desleido, comino "machado", laurel seco y pimienta blanca en polvo
 - c) se remueve un poco para mezclar y distribuir.
- 3º SE AÑADE:

vaca, cerdo, gallina, jabali, corzo, venado y EL TOZINO.
- 4º Se ponen (una hora despues $\pm$):

conejo, pisan, pintar, liebre, pato, (picañtones, cordero y pavo
- 5º MEDIA HORA antes del final:

codornices, picañtones, perdices, (a la olla)
- 6º Quince minutos antes del final:

morcillas y salchichas (para que no se deshagan)
- 7º HORA DE TENER CALDO ABUNDANTE (muy abundante)

- 8 - CUANDO ESTAN HECHOS LOS GARBANZOS SE RETIRA LA OLLA A REPOSAR.
- 9 - SE SEPARAN LOS TROZOS DE CALORZO DE LAS VERDURAS [SE ECHARAN DOS POR CUMENRAL]; SE LIMPIA DE LOS RESTOS DE VERDURA COCIDA, AL AGUA, Y SE ECHA AL AGUA (PARA QUE TEMPERN) EN UNA REDECILLA.
- 10 - AL SERVIR: LA VERDURA COCIDA SE REFRIÈ CON ABUNDANTE ACEITE DE OLIVA Y AJO PARTIDOS. LA VERDURA DEBERA QUEDAR UN POCO CALDOSA (ENTRE EL JUGO Y EL ACEITE); SI LUVIERE JUGO EN EXCESO SE RETIRA LO NECESARIO. SE RESERVA TODO Y AL SERVIR DEBERA ESTAR PRUDENTEMENTE CALIENTE.
- 11 - CIRUELAS PASAS, UVAS PASAS Y GREJONES COCIDOS EN VINO BLANCO.
- 12 - PIÑONES (PARA EL CALDO) AL NATURAL.

NOTAS MUY IMPORTANTES :

- 1ª - A FIN DE QUE NO SE DESHAGAN Y SE PUEDAN SERVIR EN TROZOS CONSISTENTES Y SEPARADOS POR CLASES SE COCERAN EN LA OLLA:

a) VACA
CERDO
GALLINA
JABALI
CORZO
VENADO

} EN UNA REDECILLA

Pueden ser
varias las
redecillas según
cantidad.

b) CONEJO
FAISAN
PINTADA
LIEDRE
PATO
CORDERO
PAVO

} EN UNA REDECILLA

Se mirará
cuando estén
hechos.

c) PICANTONES
CORDON ROJO
PERDICES

} EN UNA REDECILLA

2ª SE INTRODUCIRÁN CUANDO CORRESPONDA Y AL IR
A SERVIR SE SACARÁN (O SE PREPARARÁN) EN
FUENTES. NATURALMENTE, ESTO ÚLTIMO, CUANDO
SE COMA POR SEPARADO Y NO JUNTOS; AUNQUE CUNDO
TAMBIÉN CUANDO SEA JUNTOS PARA MEJOR DISTRIBUIR

3ª **IMPORTANTÍSIMO:**
COMPROBAR PREVIAMENTE LA CALIDAD Y
COCINURA DE LOS GARBANZOS (¡para no tener sorpresas!

PARA SERVIR LA OLLA

- A.-
- a 1- El caldo o sopa como en B.
 - b 1- TODO LO DEMÁS JUNTO O EN VARIOS GOLPES.
 - c 1- POSTRES.

- B.-
- 1- se sirve la sopa en cuencos (o platos
soperos hondos) sobre pan frito en
rebanadas untadas de yema de huevo
batido (hace hilachas con el calor de la
sopa/caldo) y pitones en el fondo.
 - 2 - ~~2~~
 - 2.1 - Los garbanzos solos en las frentes
que sea necesario (con los trozos de uabo
zanahorias, que no se hayan deshecho).
 - 2.2 - La verdura en forma semejante.
 - 2.3 - Los productos derivados de cerdo, en
frentes, por grupos separados:
 - 2.3.1 - Tocino en trozos
 - 2.3.2 - Chorizo en trozos
 - 2.3.3 - MORCILLAS, EN TROZO, Y POR CLASES
 - 2.3.4 - SALCHICHAS
 - 2.3.5 - CUALQUIER OTRO PRODUCTO DEL CERDO
QUE SE DALLA APTADO.

3 — LA Caza POR GRUPOS SEPARADOS:

- 3.1 — VEHADO, CORZO, JABALÍ
- 3.2 — CODORNIZ, PERDIZ, GUEJO, LIBRE, FAISAN, PAVO
- 3.3 — PICANTONES, PINTADA, CORDERO, VACA, WIND DE CERDO, GALLINA, ETC.
- 3.4 — PATO (solo en 1/8 piezas).

NOTA: A) OREJONES, UVAS PASAS, CIRUELA PASAS DE SIREN
 CM 3.1 y 3.2.

B) SALSA DE TOMATE, CHILES JALAPEÑO, ETC.
 CM 3.3 y 3.4, AL GUSTO

C) MOSTAZAS y PIMIENTA NEGRA MOLIDO
 CM 3.1 a 3.4, AL GUSTO.

:-

- 1 — QUESO y JALCAS / MEMBRILLO.
- 2 — ARROZ CM LECHE
- 3 — LECHE FRITA.
- CAFE E INFUSIONES
- DESTILADOS, LICORES, ETC.
- CIGARROS. y CIGARRILLOS.
- DULCES

VASILLA : (por llamárselo así).

Carneles de barro medianas individuales: $\varnothing 25\text{cm}$.

[Se PUEDE - y no estaría mal - SERVIR EL CALDO,
CONSUMIDO O SOPA EN CUERROS INDIVIDUALES.
(de un tamaño regular).

NOTA BENE :

CABE LA POSIBILIDAD DE IRLA REDUCIENDO
HASTA CONVERTIRLO EN UN "POTO COCIDO".

SUGERENCIAS :

1ª. - se pueden servir BRIBETES DE LIMÓN AL CALDO,
EN UN INTERMEDIO, PARA CAMBIAR DE SABORES

2ª. - CUANDO SE SIRVE TODO JUNTO SE LLAMA:

"DE TRES VUELOS":

1º CALDO/SOPA

2º GARBANZOS/VERDURAS/CERDO

3º RESTO CARNES.