

Número de inventario: G-2

Denominación: Almortas

Otras denominaciones: Gachas

Nivel de protección: -

Ingredientes y elaboración:

- Harina de guijas
- Aceite de oliva
- Ajo
- Panceta
- Hígado
- Liviano (pulmones)
- Pimentón

Primero, se fríe la carne cortada en trozos pequeños, se reserva y con el mismo aceite se fríe un ajo, que posteriormente se retira. En la misma sartén, se pone una cucharada de harina por cada comensal y otra extra. Se sofríe junto a una cucharada de pimentón, se añade agua lentamente mientras que se remueve, hasta que empieza a hervir. Se sigue dando vueltas hasta que se cuece, lo que se comprueba cuando el aceite sube a la superficie.

El ajo reservado se pica en un mortero con un trozo de hígado y se le echa a la sartén cuando las almortas están casi terminadas.

Se come, normalmente, desde la sartén, acompañado de pan. Al terminar, las almortas se come la carne.

Patrimonio relacionado:

Se solían cocinar cuando se realizaba la matanza.

Documentación gráfica:



(1) Elaboración almortas. Año 2018

Observaciones:

Debido a su bajo precio, en la posguerra, se cocinaban muy a menudo. Ya que eran muy calóricas y ayudaba a combatir el hambre. En esta época, solo se hacían con harina, aceite y agua. Esto provocaba grandes problemas de salud.

En la actualidad se suele elaborar en invierno para combatir el frío.

Existe una superstición que dice que no se deben hacer almortas cuando muere alguien en el pueblo, porque se cree que el muerto mete el dedo en la sartén.

“- ¿Cómo se hacen las gachas? - Con harina, aceite, agua y pimentón y se dejan en la lumbre hasta que hagan *fullón fullón*” – Dicho popular

Informante / fuentes:

- Informante: M^a Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografía: M^a Ángeles Saiz Escudero (1)