

Guiso de matanza

**Nombre de la receta**

Guiso de matanza

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Patatas guisadas con espinazo y morcilla lustre.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 4 patatas
- 3 trozos de espinazo ibérico
- 3 rodajas de morcilla lustre
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo

- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 pizca de colorante alimenticio
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar vamos a realizar nuestro sofrito con la cebollita y los ajos picados finos y el pimiento cortado en trozos grandes. En una cacerola, ponemos el aceite y cuando esté caliente añadimos el picado anterior.



2 Cuando la cebollita esté un poquito pochada, añadimos los trozos de espinazo y los sofreímos igualmente.



3 Cuando esté dorado, añadimos el vino y dejamos que reduzca el alcohol. A continuación añadimos agua y esperamos a que hierva. Mientras, vamos preparando las patatas. Las pelamos, lavamos y partimos en trozos cachándolas al final (como aparece en la foto).



4 Cuando las tenemos preparadas, las añadimos para que vayan cocinando en la cacerola. A la media hora de estar hirviendo, añadimos las rodajas de morcilla lustre, salamos al gusto, ponemos el colorante y esperamos a que todo quede tierno. Si las patatas se van quedando secas, vamos añadiendo agua conforme la vayan necesitando. Ya tenemos nuestro guiso de patatas.

Observaciones o consejos

Este plato se comía muchas veces como cena en la matanza. En vez de espinazo se usaba la cabeza del cerdo pues ya se sabe que del cerdo se aprovecha todo. Cuando todo el trabajo se había terminado, era la hora de disfrutar en familia. El postre clásico de la cena era orejones y ciruelas hervidas en vino tinto. Actualmente, las familias que aún hacen matanza aprovechan los fines de semana. Antiguamente se mataba cualquier día de la semana. Siempre recordaré las matanzas de mi abuela Concepción los 30 de noviembre, día de su cumpleaños, que aprovechaba para reunir a toda la familia.

Autor

Matilde Linares