



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

M^a Ángeles Rodríguez Ramos

El Manzano
Salamanca

Recogido por:
Soraya Arín Pérez
(ADECASAL)

Febrero de 2014

Torta de chicharrón

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Los chicharrones.

- ✓ Un trozo de enjundia del cerdo, mejor si es del entresijo (manteca que une el estómago y el intestino del cerdo).
- ✓ Una taza de agua caliente.
- ✓ Media cucharadita de sal.

La torta.

- ✓ 2 kg. de harina.
- ✓ 20 gr. de levadura.
- ✓ 200 gr. de chicharrones.
- ✓ 100 gr. de azúcar.
- ✓ 50 gr. de manteca cerdo.
- ✓ Dos huevos.
- ✓ Un puñado de anises.
- ✓ Canela.

MATERIALES

Los chicharrones.

- ✓ Una sartén.
- ✓ Un cuchillo.
- ✓ Una cuchara de madera.
- ✓ Una chicharrera (utensilio que antiguamente se utilizaba para exprimir).
- ✓ Un plato o tazón.
- ✓ Papel absorbente.

La torta.

- ✓ Un vaso.
- ✓ Un bol bajo y ancho.
- ✓ Un cuchillo.
- ✓ Una cuchara de madera.
- ✓ Bandeja de horno.
- ✓ Horno.

ELABORACIÓN

Para hacer la auténtica torta de chicharrones de la matanza primero tenemos que hacer los chicharrones y posteriormente la masa para la torta.

• Los chicharrones.

1. En una sartén grande y honda echamos la taza de agua y la ponemos a fuego medio-alto.
2. Cortamos la enjundia en trozos medianos, ni muy grandes ni muy pequeños. Salamos.
3. Echamos los trozos en la sartén y removemos de vez en cuando. Cuando se haya consumido el agua deberá de haber suficiente grasa en la sartén para que los chicharrones se fríen, bajamos la temperatura del fuego.
4. Continuamos dándole vueltas para que se doren por todos los lados, pero en especial por el lado donde haya más grasa.
5. Cuando estén bien dorados, los retiramos del fuego y los echamos en la chicharrera para exprimirlos. Si no tenemos chicharrera los echamos en un tazón o plato cubierto con papel absorbente para que absorba el exceso de grasa.

• La torta de chicharrones.

1. Diluimos la levadura en medio vaso de agua tibia.
2. Cortamos los chicharrones en trozos muy pequeños.
3. En el bol echamos los 200 gr. de harina, añadimos el azúcar, los anises, los huevos y los chicharrones troceados. Mezclamos bien con la ayuda de una cuchara de madera.
4. Continuamos añadiendo la levadura diluida y por último añadimos la manteca de cerdo. Mezclamos bien.
5. Añadimos la harina restante poco a poco hasta que la masa sea manejable y no se adhiera a las manos. Amasamos bien para conseguir unir todos los ingredientes.
6. Enharinamos la bandeja del horno ligeramente.
7. Extendemos la masa en la mesa y la estiramos para que la torta quede fina y la colocamos en la bandeja del horno. Cubrimos la torta con azúcar y si nos gusta un poco de canela.
8. Dejamos reposar tapado con un paño unos treinta minutos para que fermente hasta que alcance el doble de su tamaño inicial.
9. Calentamos el horno a 180° C e introducimos la bandeja hasta que se hagan (aprox. treinta minutos); cuando empiecen a tener una coloración oscura.

CURIOSIDADES

La torta de chicharrones es un dulce. A pesar de ser dulce se elabora con chicharrones, un producto que se obtiene cuando se derrite la grasa del cerdo de la matanza. Sus ingredientes principales son la harina, el azúcar, los chicharrones y el anís.

Hoy en día pueden encontrarse durante todo el año, pero son típicas de la época invernal, coincidiendo con la época tradicional de la matanza del cerdo, pues los chicharrones son un producto que no se conserva durante mucho tiempo.

Si queremos que la manteca no se ponga rancia con el tiempo y aguante más, podemos añadir unos trocitos de manzana cuando friamos los chicharrones.



FOTOGRAFÍAS



1. Amasamos bien para unir todos los ingredientes.



2. Extendemos la masa y la estiramos para que quede fina.



3. Podemos decorar la torta dando pellizcos a la masa.



4. Masa pellizcada.



5. Cubrimos la torta con azúcar.



6. Tortas ya horneadas.