

LA COCINA DE EL QUIJOTE

La cocina del Quijote forma parte de una gastronomía recia y venerable, rica en platos serios, directos, a veces violentos, siempre impresionantes.

En el Quijote se han encontrado hasta 150 formas de preparar los alimentos. Se trata de la cocina de una sociedad pastoril, en la que se utiliza como ingredientes lo que el campo produce: caza, aves, legumbres, quesos, vino... Son las comidas típicas de los pastores, de las ventas y del propio don Quijote, un hidalgo rural de mediano pasar.

<https://youtu.be/pmXwsC2F-rM>

En este video podemos ver la importancia de la cocina del Quijote:

La cocina es un ingrediente fundamental del quijote y de toda la obra de Cervantes los conejos hinchados la amiga rural el pastor las juídas blancas, el gazpacho de pastor y los quesos.

Cervantes dejó todo un catálogo gastronómico en sus obras. No sólo en El Quijote. Recetas que han sido recopiladas por grandes autores y por numerosos restaurantes madrileños en los que se pueden degustar estos manjares.

<https://youtu.be/bpRPq8lQqik>

En este video la comida manchega es la prueba de cómo con unos productos muy básicos se pueden elaborar platos con personalidad propia: el atascaburras o ajoarriero –pasta de patata y bacalao cocida con agua de nieve, duelos y quebrantos–; huevos revueltos con chorizo y tocino que ya figuraba en la obra cumbre de Cervantes o las migas de los pastores de la zona.

Todos estos alimentos, especialmente estos últimos, contienen un único ingrediente: el pan de la cruz, uno de los pocos panes con denominación de origen y que, gracias a su harina y su elaboración, puede conservarse hasta una semana.

Un plato típico del Quijote son las Patatas del escudero

Ingredientes 4 patatas 100 gr de pan candeal Pimentón dulce
200 ml de agua Cominos y manteca Aceite de Oliva Virgen
Extra y sal

Elaboración: pelamos y lavamos las patatas.

Las cortamos en rodajas finas y sazonamos al gusto.

Calentamos aceite y freímos las patatas.

Una vez tiernas las aplastamos hasta hacer un puré.

Subimos la temperatura con el fin de dorar las patatas.

Cuando estén listas las retiramos y en el mismo aceite
freímos el pan.

Las reservamos. Retiramos la mayoría del aceite y en el
restante añadimos el pimentón e inmediatamente el agua, los
cominos y la manteca.

Cocinamos hasta reducir a la mitad e incorporamos el puré
de patatas.

Migas manchegas

Las Migas son un plato
clásico

que se ha mantenido en el tiempo, una comida de pastores y
hombres

de campo hecha al calor de la
lumbre con los ingredientes: que
tenían a mano. Ingredientes en una sartén con la
mitad del aceite sofreímos el
jamón, el chorizo y el tocino, y lo
reservamos aparte, con el aceite
que queda, doramos los ajos,
y a continuación añadimos las
migas

https://youtu.be/_594jDw-4ME

Cangrejos en salsa

Ingredientes:

1 kilo de cangrejos de río
Aceite, ajo, pimienta, cebolla,
perejil, laurel, clavo y nuez

moscada

Harina, sal y agua

Vino blanco manchego. Sofreímos la cebolla en una sartén, abundante y bien troceada.

Añadimos el perejil, ajo y

pimienta, clavo y nuez moscada,

sazonando y para espesar la salsa

añadimos una cucharada de harina

cuando la cebolla esté dorada. Añadimos los cangrejos y se riegan con un vaso de vino blanco

<https://youtu.be/bYmlxgRXLeI>

Fabiana Calvanese

Ludovica De Santo

Ludovica Fasulonto

Ludovica Fasulo