BARES RESTAURANTES

1. **Arrocería Brandy**
Avda. Pablo Picasso, 68
615 585 406 – 968 958 485

2. **Azorín**
C. Molino, 44
968 751 444

3. **Bar Barrabás**
C.Arcipreste Esteban Díaz, 57
620 480 492

4. **La Bodega**
Calle San Ramón, 85
968 79 69 81 - 676 48 11 16

5. **Bar El Recreo**
C. Lorca, 10
868 245 141

6. **Bar Gaggia**
C. Arcipreste Esteban Díaz, 10
648 143 005
868 054 314

7. **Bar Ideal**
Av. de la Feria, 8
649 912 817

8. **Cafetería la Estación**
Avda. de la Feria, s/n
649 177 352

9. **Bar Taxi Juanito**
Avda. De la Paz, 106
968 719 144

10. **Candilejas**
C. Alfareria, 7
968 958 299

11. **El Búho Bar**
C. Arcipreste Esteban Díaz, 46
868 790 098
675 333 005

12. **El Olivo de Jaén**
Pza. García Lorca, 3
968 753 061

13. **El Ventorrillo**
C. Concepción, 5
868 21 19 62

14. **Estirpe Restaurante**
Pza. la Concordia, 13
747 463 941

15. **K-Fernando**
C. Rambla, 50
667 832 662
627 114 614

16. **Kasa Ortega**
Ctra. de Fuente Álamo, km. 2,5
968 759 902
609 871 203

17. **La Tasca de Ana**
C. Játiva, 1
680 934 529

18. **La Zaranda**
C. Murillo, 13
868 054 357

19. **Lio Bar**
C. San Francisco, 2
625 827 159

20. **Los Pirrikis**
C. Trinquete, 53
619 263 243
639 119 446

21. **Memphis Yecla**
C. San José, 83
968 796 588

22. **Mesón de María**
C. de la Rambla, 45
868 790 698 – 682 259 386

23. **Mesón La Parra**
Av. Literato Azorín, 34
968 792 908

24. **Pecarás**
(Servicio de Catering)
C. Niño Jesús, 39
969 796 318

25. **Tapeoteca**
Calle de Pío Baroja, 9
672 78 81 24

26. **Tapeo Bar**
Avenida de la Feria, s/n
968 79 48 77

27. **Peña Taurina**
C. Tejeras, s/n
968 752 254 – 669 412 926

28. **Tejota**
Av. Literato Azorín, 8
649 627 000
646 253 842

29. **Tenis**
C. Hospital, 42
968 790 341

30. **Tino**
C. Cruz de Piedra, 126
968 796 354

31. **Tragaluz**
C. Arcipreste Esteban Díaz, 65
605 250 158

32. **Restaurante Aurora**
C. San Pascual, 3
968 751 215

33. **Restaurante Bassalo**
C. Esperanza, 21
968 794 777
677 518 794

34. **Restaurante La Limeña Cocina Peruana**
Camino Real, 51
603 31 42 95

35. **Restaurante Los Chispos**
Ctra. de Villena, km 3, pol. ind. La Herrada
968 752 064

36. **Restaurante Mediterráneo**
Av. de la Paz, 146
968 793 320

37. **Restaurante Sierra Cazorla**
Ctra. de Villena, km 0,5
968 751 002

38. **Restaurante Gourmet Casa Boquera**
Pj. Boquera del Carche
968 011 511
613 166 034

39. **Restaurante Barahonda**
Ctra. de Pinoso, km 3
968 753 604

40. **Restaurante Pachamama Argentino**
C.Pintor Juan Albert, 36
968 958 487

41. **Restaurante Gachasmiga**
C. San Isidro, s/n, Raspay
966 970 229

42. **Veintitrés Café-Bar**
C. Arcipreste Esteban Díaz, 17
694 29 16 05

PIZZERIAS HAMBURGUESERÍAS

43. **Restaurante Pizzería La Mamma**
Parque de La Constitución, 6
968 750 402

44. **Solo Pizza**
C. Juan Ortuño, 34
868 170 595

45. **TelePizza**
C. España, 17
968 718 182

46. **Pizzeria Artesana Piccolo Yecla**
Calle La Corredera, 11
640 98 44 81

47. **Restaurante Pizzeria San Marco**
Calle Trinquete, 7
968 79 70 60

48. **Yakk&Grill**
C. Maestro Mora, 20
621 340 428

49. **Hamburguesería Alexandra**
C. Pintor Amelio Quílez, 2
968 795 101

50. **Hamburguesería Obélix**
C. Rogelio Azorín Navarro, 3
968 753 298

51. **Burger King**
Av. de la Feria, 25
686 215 078

52. **McDonald's**
Crta. Villena, Km. 0,5

ALOJAMIENTOS

Escanea el **código QR** para conocer los alojamientos en Yecla.

TIENDAS DE VINOS

53. **Estación de Servicio "Las Balsillas"**
Ctra. Pinoso s/n
968 791 919

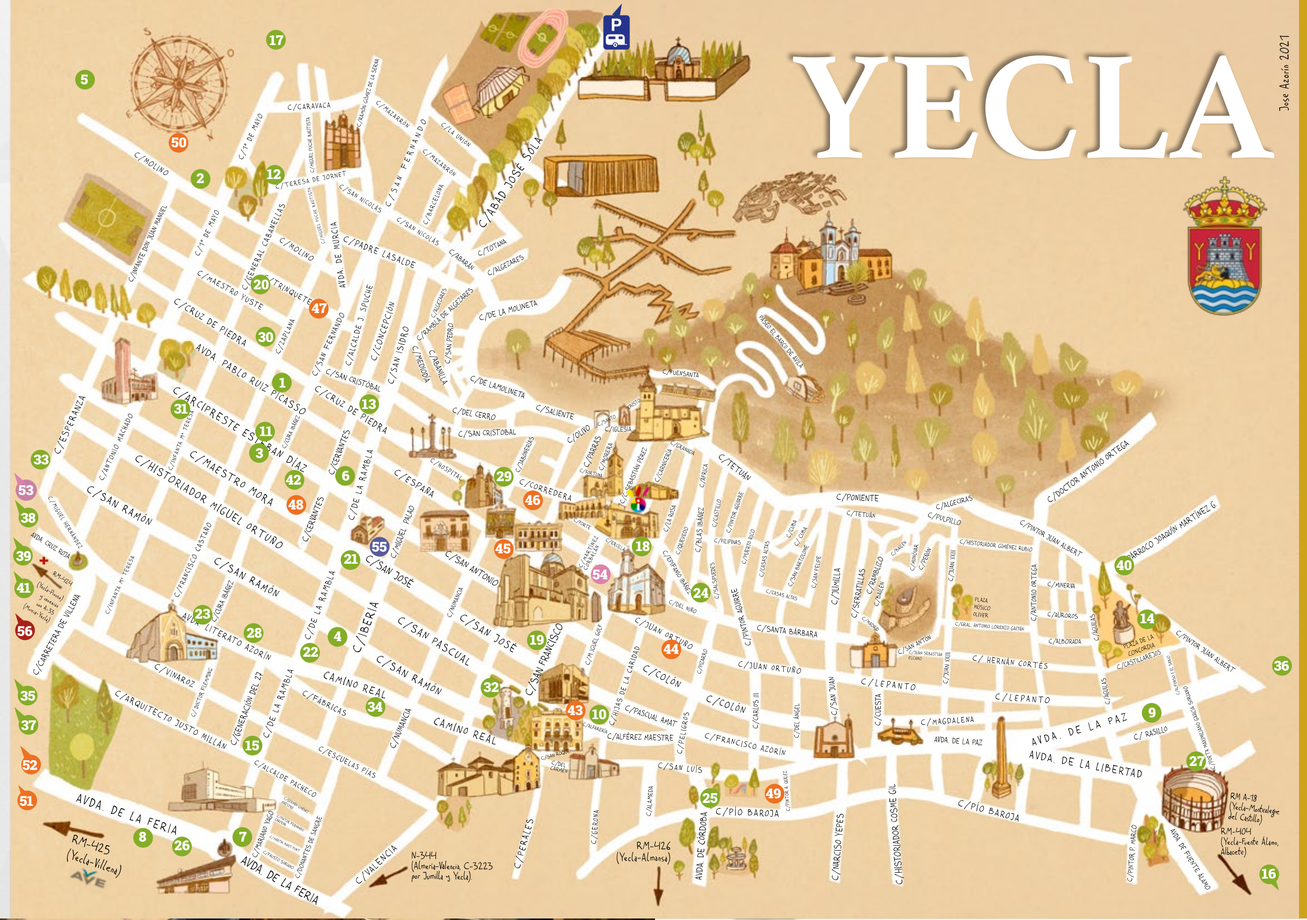
54. **Tienda de vinos "Libricos Yecla"**
C. Martínez Corbalán, 4
650 393 322

MERCADOS DE ABASTOS

55. **Mercado de San Cayetano**
Pza. San Cayetano

ALMAZARAS

56. **Almazara "DeOrtegas"**
Ctra. Pinoso
Cm. del Ardal Km. 5
Paraje "Los Pinillos"
968 969 644


YECLA
C/ ABAD JOSE SOLA
C/ MOLINO
C/ 1º DE MAYO
C/ TERESA DE TORNET
C/ CARAVACA
C/ SAN FERNANDO
C/ MAESTRO YUSTE
C/ CRUZ DE PIEDRA
AVDA PABLO RUIZ PICASSO
C/ ARCIPRESTE ESTEBAN DIAZ
C/ HISTORIADOR MIGUEL ORTURO
C/ MAESTRO MORA
C/ SAN RAMÓN
C/ ESPERANZA
C/ SAN JOSE
C/ IBERIA
C/ SAN PASCUAL
CAMINO REAL
C/ SAN RAMÓN
C/ DE LA RAMBLA
C/ CERVANTES
C/ ESPAÑA
C/ CORREDERA
C/ SAN ANTONIO
C/ SAN FRANCISCO
C/ JUAN ORTUÑO
C/ COLÓN
C/ LEPANTO
C/ HERNÁN CORTÉS
C/ PONIENTE
C/ TETUÁN
C/ DOCTOR ANTONIO ORTEGA
C/ PINTOR JUAN ALBERT
AVDA. DE LA PAZ
AVDA. DE LA LIBERTAD
C/ PIO BAROJA
AVDA DE LA FERIA
C/ VALENCIA
C/ IMPERIALES
AVDA DE CÓRDOBA
C/ HISTORIADOR COSME GIL
C/ MARCOS VEPES
C/ PINTOR P. PICASSO
RM-A19 (Yecla-Medrologo del Castillo)
RM-414 (Yecla-Fuente Alam. Albacete)
RM-425 (Yecla-Villena)
RM-426 (Yecla-Almansa)
N-344 (Almería-Valencia, C-3223 por Jumilla y Yecla)
AVE
PLAZA PEDRO ALFONSO
PLAZA PEDRO ALFONSO
PLAZA MOSCU
PLAZA DE LA CONCORDIA
PLAZA DE TOROS
PLAZA DE TOROS
PLAZA DE TOROS

DESAYUNOS

GACHASMIGAS



Ingredientes (8 personas):

- 1 Kg. de harina.
- ¼ de litro de aceite.
- 3 cabezas de ajo.
- Sal (al gusto).
- Agua (la que admita).

Al igual que los **gazpachos** y las **tortas fritas**, tienen su origen en la cocina árabe que tan aficionada era a las comidas elaboradas con harina.
Su aspecto es de una tortilla con la costra dorada. Se suelen comer en la propia sartén y se toman regadas de generoso vino tinto y algunos aderezos agrios.

Modo de elaboración:

En una sartén se sofríen los ajos sin pelar, pero con una pequeña hendidura trasversal para que no salten.
Cuando estén dorados se añade la harina mezclándola bien hasta que embeba todo el aceite. Una vez frita la harina, añadir agua y sal al gusto, sin dejar de remover con la freidora. Continuar la cocción batiendo continuamente hasta que se cuaje.
Cuando la gacha esté lo suficientemente espesa y lo permita se puede favorecer la cocción dando medias vueltas al aire, girando la masa en la sartén.
Finalmente cuando el aspecto sea parecido al de una tortilla, mantener en el fuego para que se dore y acabar dando un par de vueltas completas al aire.
Se aparta y se come caliente cogiéndola con sopas de pan. Se puede acompañar con tocino y longaniza o embutidos fritos.

Época del año:

En invierno, sobre todo los días lluviosos.

TORTAS FRITAS



Ingredientes:

- 500 grs. de harina.
- Un chorro de aceite (aparte del aceite para freír).
- Una taza de agua.
- Levadura prensada.
- Sal.

Plato extraordinariamente sencillo consistente en masa fermentada con levadura, frita en abundante aceite. Se pueden comer con azúcar, sal, anchoas, miel, sin que falte un buen vino rosado para acompañar.

Modo de elaboración:

Hacer la masa como se indica en la receta de "**Empanadas**".
Amasar hasta que la masa no se pegue a los dedos. Después de que la masa haya levantado, dividirla en bolitas, cada una de las cuales será una torta.
Extenderlas, con ayuda de un rodillo, formando unas tortas redondas y finas del tamaño de un plato de postre.
Freírlas en aceite fuerte y abundante, sacándolas de la sartén cuando estén doradas por los dos lados.

COMIDAS

GAZPACHOS



Ingredientes (10 personas):

- 5 tortas de gazpacho.
- ½ Kg. de conejo.
- ¼ de pollo.
- ¼ de champiñón.
- 1 pimiento rojo.
- ¼ de espinacas.
- Tomate rallado.
- Caracoles serranos.
- ¼ de aceite.
- Sal al gusto.

Es el plato más característico, los gazpachos en plural, que en Yecla llegan al delirio, según el gastrónomo José Briz, y que ganaron el Premio Nacional de Gazpachos en la competición de Enguera.
Su aspecto final, abocados en la torta, es muy curioso y su sabor resulta delicioso. Se comen acompañados de buen vino tinto, cebolla tierna y aderezos agrios.

Modo de elaboración:

Pondremos el aceite y cuando esté caliente se sofríe bien el pimiento, se saca y después se fríe bien la carne, a continuación se añade el tomate rallado y seguidamente las espinacas y el champiñón; y cuando esté todo frito se echa el agua y los caracoles. Cuando hierva media hora a fuego fuerte se incorpora la torta (un puñado por persona, que previamente se ha desmenuzado en pequeños trozos). Dejar al fuego unos 15 minutos.

Época del año:

En invierno, sobre todo los días lluviosos.

POTAJE DE GARBANZOS CON ALBÓNDIGAS DE BACALAO



Ingredientes albóndigas:

- ¼ de bacalao.
- Pan rallado y cortezas de dos panecillos.
- 4 huevos.
- Sofrito de cebolla.
- Aceite.
- Pimienta.
- Perejil.
- Sal.

Ingredientes potaje de garbanzos:

- Calabaza.
- Garbanzos.
- Acelgas.
- 1 cebolla.
- 2 cabezas de ajo.
- 500 grs de guisantes.
- 4 ó 5 alcachofas tiernas.
- 1 tomate rallado.
-Pimentón.
-Aceite.
-Sal.

Modo de elaboración de las albóndigas:

Poner en agua las cortezas de pan. Desmenuzar el bacalao, que el día anterior se puso en agua cortado en trozos grandes. Pelar una cebolla, cortar un trozo y partirlo muy menudo. Empezar a sofreír la cebolla y después añadir el bacalao, dando unas vueltas. Ya fuera del fuego y en un recipiente adecuado, añadir a lo anterior el pan rallado y las cortezas escurridas. Agregar los huevos y las especias, mezclándolo todo bien. Hacer las albóndigas y freírlas en aceite.

Modo de elaboración del potaje de grabanzos:

Poner agua a hervir en una cazuela y cuando hierva se echan los garbanzos y se añade el sofrito de las alcachofas, dejando solo el corazón al que hacemos dos cortes en forma de cruz sin llegar a partirlo, añadir también el sofrito de tomate, cebolla y pimiento cortado en trozos no demasiado pequeños, ajos y pimentón que también se añaden a la cazuela. Se deja cocer y durante los últimos cinco minutos de cocción se echan las albóndigas fritas cociéndose a fuego lento.

Época del año:

Todo el año en especial Semana Santa.

COCIDO



Ingredientes:

- Arreglo de cocido (pollo, ternera, cordero y punta de jamón).
- 500 grs. de patatas.
- 500 grs. de garbanzos.
- 250 grs. de bajocas (judías verdes).
- Penca (cardo).
- Algún trozo de chorizo y/o morcilla dura.
- 2 puñados de pasta para sopa (fideos).

Modo de elaboración:

En una olla de tamaño adecuado, poner agua y dejar que hierva. Mientras tanto, pelar las patatas y cortarlas a la mitad. Asimismo, lavar la penca (cardo), y las bajocas (judías verdes) y trocearlas.
Cuando el agua hierva, añadir los garbanzos (puestos en remojo desde la noche anterior), las patatas, las pencas, las bajocas y la carne, todo ello en crudo. Agregar sal al gusto. Una vez esté todo cocido, apartarlo del fuego; separar el caldo pasándolo a una cazuela y añadir la pasta, preparando así una sopa. Servir primero la sopa, seguida del cocido y finalmente, la carne.

Época del año:

Invierno.

RELLENO



Ingredientes:

- 500 grs. de magro de cerdo picado.
- 4 huevos.
- 250 grs. de pan.
- 100 grs. de piñones.
- 1 limón rallado y escurrido.
- 1 chorro de coñac.
- Caldo de cocido.
- Pimienta.
- Clavillo.
- Perejil.
- Sal.
- Nuez moscada.

Constituye el plato fuerte de la gastronomía yeclana. Verdaderas pelotas del tamaño de las de tenis, hervidas en el caldo del tradicional cocido.

Modo de elaboración:

En una fuente se echa el pan rallado, la sal, las especias, el limón rallado, perejil y los piñones; se mezcla en seco y se añade la carne picada, los huevos, las cortezas de pan en remojo, un chorro de coñac y caldo del cocido, se amasa con las manos y una vez bien mezclado, se forman pelotas con la mano y se echan al caldo del cocido a fuego medio sobre 45 minutos.

Época del año:

Preferiblemente cuando hace frío, especialmente en fiestas como el Día de la Virgen.

QUESO FRITO CON TOMATE



Ingredientes:

- Tomates.
- Pimiento verde.
- Queso fresco.
- Vino blanco.
- Aceite.
- Sal.
-Una pizca de azúcar.

Queso fresco de cabra frito y acompañado de tomate frito y pimiento verde, constituyen una mezcla exquisita de extraordinaria simplicidad. Se acompaña de vino blando o rosado.

Modo de elaboración:

Se fríe el queso en una sartén pequeña con abundante aceite de oliva caliente. Una vez que esté dorado el queso se saca en una fuente, posteriormente se fríen los pimientos cortados en trozos pequeños y se echa el tomate rallado, se rectifica de sal y apunto de apartarlo se echa azúcar al tomate para que pierda acidez, finalmente se sirve el queso cubierto con el sofrito de tomate.

Época del año:

Todo el año.

PATATAS EN CALDO



Ingredientes (8 personas):

- 4 patatas.
- 1 cebolla.
- 3 ajos.
- 1 tomate rallado.
- 2 rajas de pimientos rojos.
- Laurel.
- 2 tajadas de bacalao.
- 2 huevos.
- Aceite.
- Sal.
- Pimentón dulce

Modo de elaboración:

En una cazuela de aceite caliente se fríe el bacalao previamente desalado en agua unas horas y rebozado en harina, se fríen los pimientos rojos, la cebolla cortada en pequeños trozos, los dientes de ajos machacados y el tomate rallado, después se sofríen las patatas con un poco de pimentón dulce. Por último se agrega agua y una hoja de laurel y se deja hervir entre 30 y 45 minutos. Por último se agrega el bacalao en harina y se echa todo menos el huevo que se pone diez minutos antes de apartar la cazuela. Finalmente se hace "ali-oli" y se sirve en un cuenco. Terminado el plato se saca el bacalao de la cazuela, el pimiento y el huevo que se cortan y desmenuzan en tiras, que se sirven con aceite crudo como un segundo plato. Este guiso se puede hacer en crudo y está muy rico.

Época del año:

Preferiblemente invierno.

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES



Ingredientes (para 4 personas):

- 1 conejo.
- 400 grs. de arroz.
- 2 docenas de caracoles.
- 1 tomate maduro.
- 1 vaso grande de aceite.
- 1 pimiento rojo.
- Perejil.
- Azafrán.
- Sal.
- Aceite.
-Agua y limón

Arroz típico de la pedanía de Raspay. Ha sido definido por un ilustre gastrónomo como el mejor arroz de España. El sabor único de esta paella de un dedo de cantero se debe a unos caracoles de monte sabrosísimos y el conejo de corral, así como el arte de hacer espléndido lo sencillo.
El maridaje adecuado es con los vinos jóvenes de la variedad monastrell.

Modo de elaboración:

Para preparar el arroz y conejo con caracoles serranos el primer paso es lavar muy bien los caracoles y cocerlos en una olla, después se prepara la paellera, posteriormente se cubre el fondo con abundante aceite de oliva, se calienta y se fríe a fuego lento el conejo, previamente troceado, sazonado con sal, hasta su cocción. Una vez la carne esté dorada, se le añade el pimiento despepitado y cortado en tiras y se deja freír 1 minuto más, con cuidado que no se queme. A continuación, en la misma sartén, se sofríe el tomate rallado. Después se le añade el arroz y se sofríe ligeramente, agregando el agua (3 partes de agua por 1 de arroz). Cuando rompe a hervir se le añade azafrán, perejil, sal y los caracoles, manteniendo el fuego vivo durante 20 minutos, para posteriormente ir bajando por etapas hasta apagarlo pasados unos 10 minutos. Dejar reposar cubierto unos 5 minutos.

Época del año:

Todo el año.

EMPANADAS DE PATATA



Ingredientes para el relleno:

- 1 Kg y medio de patatas.
- 250 grs. de atún en conserva.
- 5 huevos.
- 500 grs. de pimiento rojo en conserva.
- Perejil.
- Piñones.

Ingredientes para la masa:

- Harina (la que admita).
- 2 vasos de vino blanco.
- 1 vaso de aceite.
- Sal.
- Azafrán o colorante.

Modo de elaboración:

Disponer la harina en un recipiente adecuado. Hacer un hueco en el centro, donde se incorporan el aceite y vino blanco, que previamente se calentarán en un cazo durante unos minutos (sin que llegue a hervir). Mezclar la harina con el resto de los ingredientes (sal y azafrán) hasta conseguir una masa que no se peque a las manos.
Entonces, sobarla bien. Tender con las manos tortitas individuales de masa, finas y del tamaño de un plato de postre. Por otro lado pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas finas, como para hacerlas a montón, y freírlas.
Disponerlas entonces en una fuente, escurriendo bien el aceite al sacarlas de la sartén. Cortar los pimientos en tiras finas y picar el perejil. Cocer cuatro huevos hasta que estén duros y cortarlos después en trocitos pequeños.
Mezclar las patatas con los pimientos, el perejil, el huevo, el atún y los piñones. Colocar sobre cada mitad de las tortitas la cantidad suficiente de esa mezcla (aprox. 2 cucharas soperas), cubriéndola con la otra mitad y remachando el borde con los dedos haciendo uña.
Se puede, sin embargo, terminar la forma de la empanada con un utensilio provisto de una rueda dentada, que es la que corta los bordes. Finalmente, batir el huevo restante y pintar con él las empanadas gracias a la ayuda de una brocha, cociendo después en el horno.

**Las empanadas de tomate siguen el mismo modo de elaboración, aunque se sustituye la patata por tomate frito.*

Época del año:

Fundamentalmente se hacían en Semana Santa, ahora se disfrutan todo el año.

ARROZ Y PATAS DE CERDO



Ingredientes (8 personas):

- 4 patas en trozos pequeños.
- 1 puñado de garbanzos en remojo.
- 1 pimiento rojo.
- 1 tomate rallado.
- 750 grs. de arroz.
- 1 cabeza de ajo.
- Aceite de oliva.

Modo de elaboración:

En una olla se cuecen las patas y los garbanzos, hasta que esté todo tierno. En la paellera se hace un sofrito con la cabeza de ajo, el pimiento rojo y el tomate rallado, se echa y se fríe un poco el arroz y se añade el caldo de cocer con las patas y los garbanzos. Se deja hervir todo 18 minutos.

Época del año:

Preferiblemente invierno.

MIGAS



Ingredientes:

- 1 Kg. de pan.
- Una cabeza de ajos.
- 1 pimiento verde.
- ¼ de litro de aceite.
- Sal.

Modo de elaboración:

El pan se pone en remojo y se tiene durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo se saca y se escurre. En una sartén se pone el aceite a calentar y cuando está bien fuerte se fríen los ajos, se sacan del aceite y se fríe el pimiento verde, que sacaremos una vez frito. Se echa el pan escurrido dándole vueltas para que no se queme y cuando esté medio cocido se echa el pimiento y los ajos hasta que se doren. Esta comida se acompaña con granos de uva.

Época del año:

Todo el año, pero preferiblemente en invierno.

ARROZ CON LENTEJAS



Ingredientes (4 personas):

-3 puñados de arroz.
-1 puñado de lentejas.
-250 grs. de espinacas.
-1 tomate.
-1 cabeza de ajo.
-1 nabo.
-2 hojas de laurel.
-Aceite.
-Sal.

Modo de elaboración:

Poner en una olla el nabo, las lentejas (en remojo desde la noche anterior), el laurel y cubrir de agua, dejarlo cocer hasta que estén las lentejas tiernas. Posteriormente se sofríe en una sartén con un poco de aceite, el ajo, la cebolla picada y el tomate rallado, una vez sofrito se echa a la olla donde se cuecen los demás ingredientes, cuando está todo a media cocción se añaden las espinacas y una vez están las lentejas cocidas se echa el arroz.

Época del año:

Todo el año.

ARROZ CALDOSO



Ingredientes (4 personas):

- ½ Kg de conejo.
- 1,5 l. de agua.
- 4 puñados de arroz.
- 1 tomate rallado.
- 1 docena de caracoles.
- Aceite de oliva.
- Perejil picado.
- Sal.

Modo de elaboración:

En una cacerola se pone a calentar el aceite y se fríe el conejo, cuando está frito se echa el tomate y cuando está todo el sofrito se echa el perejil picado, el agua y los caracoles, se deja que hierva todo media hora, pasado este tiempo se echa el arroz y se cuece en 10 minutos.

Época del año:

Todo el año.

DULCES

LIBRICOS



Entre los dulces característicos destacan los libricos, elaborados artesanalmente, según receta pasada de padres a hijos, cuyos ingredientes son crujientísimas obleas rectangulares decoradas entre las cuáles se disponen en finas capas una miel de aromas y sabor profundo.
Actualmente los puede encontrar en diferentes tamaños y también rellenos de chocolate.

MANTECADOS



Ingredientes:

- Harina de candeal (la que admita).
- 460 grs. de azúcar.
- 460 grs. de manteca.
- 375 ml de aceite.
- 2 huevos.
- El zumo de medio limón.
- Raspaduras de corteza de limón.
- Canela en polvo.

Modo de elaboración:

Sobar la manteca y, a continuación, añadirle el aceite, el azúcar, la raspadura, el zumo y las yemas de los huevos. Agregar harina hasta que la masa no quede ni muy dura ni muy blanda, seguidamente, trabajarla bastante. Extender la masa formando una torta del grosor deseado para los mantecados, que estos se irán recortando. Por otro lado, batir las claras a punto de nieve, agregar tres o cuatro cucharadas de azúcar y mezclar. Mojar los mantecados en la crema anterior, espolvorearlos con mezcla de azúcar y canela y llevaros al horno.

Época del año:

Navidad.

PAN BENDITO



Ingredientes (para 1 pan grande):

-1 Kg y 500 grs. de harina.
-375 grs. de azúcar.
-400 ml de aceite.
-3 huevos.
-400 ml de leche.
-Levadura prensada.
-Raspaduras de corteza de limón y naranja.
-Zumo de 3 naranjas

Modo de elaboración:

Mezclar lo mejor posible todos los ingredientes excepto la harina, que hay que ir incorporándola poco a poco, a la vez que se trabaja bien la masa. Dejar la masa en reposo para que actúe la levadura. Pasado ese tiempo, separar la parte de la masa que esté más dura o sobada y una bola con el resto, dándole forma de pan. Con la masa sobada que se separó, hacer pequeñas hojas, rosas, picos que, a continuación, se colocarán sobre el pan, adornándolo. Por último, pintar el pan con una brocha y almíbar (agua y azúcar), y hornear.

Época del año:

Festividad de San Blas.

PAN, VINO Y AZÚCAR



Modo de elaboración:

Rebanada de pan empapada en vino y azúcar, típica merienda que se les daba a los niños de antaño.

BUÑUELOS



Ingredientes:

- 460 grs. de harina.
- 250 ml de leche.
- 3 huevos.
- Aceite.
- Azúcar.

Modo de elaboración:

Separar las claras de los huevos y batirlas a punto de nieve. Mezclarlas con la leche y las yemas.
Poner en una sartén abundante aceite, que se calentará hasta estar bastante fuerte. Freír los buñuelos a cucharadas, es decir, tomar masa con la cuchara e introducirla en el aceite, retirándola en cuanto se despegue la masa. De esta forma el buñuelo tendrá la forma y tamaño de la cuchara.
Se sacan del fuego en cuanto se doren por los dos lados. Envolverlos en azúcar y servir.

Época del año:

Preferiblemente en invierno.

ROSCOS DE VINO



Ingredientes:

- 1 Kg. de harina.
- 2 vasos de aceite.
- ¼ de azúcar.
- 2 vasos de vino blanco.
- 5 gaseosas (5 azules y 5 blancas).
- 1 tacita de anís.
- 1 limón rallado.

Modo de elaboración:

Colocar en un recipiente la harina y los cinco sobres azules de gaseosa. Se hace un hoyo en el centro y se echa el vino, el anís y el aceite.
Se mezcla y se añade el azúcar y el limón rallado. Se trabaja bien la masa. Ha de quedar blandita.
Se ponen los cinco sobres blancos y se termina de amasar. Se extiende, se aplana con el rodillo y se hacen los rollos. Se mete al horno durante media hora a unos 180º. Se puede poner azúcar glaseada por encima cuando estén calientes.

HIGOS FRITOS



Ingredientes:

- Higos secos.
- Harina.
- Canela.
- Agua.
- Azúcar.
- Aceite.

Modo de elaboración:

Se ponen los higos media hora en agua, se escurren y los pasamos por la masa de harina, agua y azúcar, se fríen, en aceite caliente y se comen en caliente o frío. Postre que se hacía antiguamente.

Época del año:

Invierno y Navidad.