

LUCENA



Lucena posee un buen conjunto de platos de clara raigambre campesina que aprovechan los más ricos productos de sus campos entre los que destacan sus preciados aceites de oliva.

Como muestra cabe resaltar la “roña de habicholones”, los pimientos “ajogaos”, el gazpachuelo, las patatas en ajopollo, las albóndigas de boquerones, el potaje de castañas, los bolos o la tortilla al charco, sin olvidar unos extraordinarios esparragados.

En el aspecto de la dulcería, son exquisitos los hojaldres, los molletes y las alegrías, así como las frutas de sartén: pestiños, tirabuzones y gajorros. De acuerdo con una ancestral tradición dulcera en Lucena se elaboran industrialmente turrone y confituras.

En cuanto a los aceites, finos, de suave y exquisito paladar, con un delicado y original aroma frutal en su fondo, los aceites de Lucena, ganadores de gran número de premios y distinciones, están reconocidos con Denominación de Origen propia, distinción que sin duda merecen, como reconocimiento a sus cualidades organolépticas.

Destacar también los vinos lucentinos con Denominación de Origen Montilla-Moriles.



Bolos rellenos

INGREDIENTES

- 1/4 kg de magro.
- 1/4 kg de pechuga.
- 1/4 kg de ternera.
- 1/2 cuarto de jamón.
- Sangre de ave.
- Nuez moscada.
- Pimienta molida.
y en grano.
- Huevos.
- Pan rallado.
- Almendras.
- Laurel, perejil, sal.
- Ajos.
- 1 copita de vino
viejo o coñac.
- Aceite y agua.

ELABORACIÓN

- 1.** Picamos la carne de magro, pechuga, ternera y jamón. En un almirez machacamos unos ajos con sal y nuez moscada, se deslien con una copita de vino viejo o coñac y se lo echamos a la carne.
- 2.** Seguidamente ponemos los huevos crudos y el pan rallado y amasamos todo para obtener una mezcla algo más dura que la de las albóndigas.
- 3.** Formamos un bolo y lo partimos por la mitad; una parte la aplastamos con las manos a modo de tortilla alargada y sobre ella colocamos una tirita de sangre (hervida previamente con sal) a cada lado, en el centro rodajitas de huevo duro; con la otra mitad, aplastada y hecha como la primera, tapamos la sangre y el huevo y le damos forma de bolo.
- 4.** Freímos y después ponemos en una olla a hervir con agua, un poquito del mismo aceite frito, unos ajos asados, pimienta, laurel, perejil y sal. Una vez que los bolos se enternecen lo sacamos para servirlos en frío.