

# ALMEDINILLA



Este encantador pueblo ofrece originales atractivos gastronómicos relacionados con la cultura íbero-romana y el aceite.

Dentro del Ecomuseo del Río Caicena, hay que destacar la Sala del Aceite del Museo Histórico-Arqueológico, donde se realiza un completo recorrido por la cultura mediterránea, y en concreto, del olivar, y eventos como “los placeres de la mesa romana: Convivium”, donde se podrán degustar platos característicos de la cocina romana, extraídos del recetario de Marcus Gavius Apicius del s. I d. C., amenizadas por representaciones teatrales de la época, importantes son también los productos de la zona derivados del cerdo como: salchichón, chorizo, morcilla de cebolla, morcilla de sesos, torreznos...

Otros platos que se podrán degustar en esta localidad son: la sopa de maimones, el remojón de naranja, el adobillo de patatas, el salmorejo, la sobrehúsa de habas verdes, las migas con chorizo... algunos de los postres más característicos son: la leche frita, el arroz con leche, las gachas de harina tostada y almendras.



## Sopa de maimones

### INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajos laminados.
- 100 g de pan del día anterior.
- 1 l de caldo de ave. (casero)
- 70 g de jamón en dados.
- 2 huevos.
- Aceite de oliva virgen extra.

### ELABORACIÓN

- 1.** Cortamos el pan en rebanadas finas y reservamos.
- 2.** Ponemos a calentar el caldo. En una cazuela añadimos aceite (sólo hasta cubrir la base). Seguidamente laminamos la cabeza de ajos y añadimos a la cazuela.
- 3.** Una vez haya dorado el ajo, añadimos el pan y cubrimos con el caldo de ave. Cuando hierva el caldo, añadimos dos huevos crudos a la cazuela.
- 4.** Por último, espolvoreamos con los dados de jamón. Rectificamos de sal al final.