

CARCABUEY



Quizás el plato más definitorio de Carcabuey sea el potaje de “habichuelas amonás” con morcilla negra, (elaborada con sangre y cebolla), aunque la gastronomía alcobitense está íntimamente relacionada con las estaciones del año y los productos de temporada, memoria de una época no demasiado lejana en la que el frigorífico era un artículo de lujo en la mayoría de los hogares.

Así de este modo no podremos dejar de saborear en Carnaval el delicioso relleno, en Semana Santa el potaje de garbanzos con bacalao o las albóndigas de pescado, esperando con “gazpachos y picaillos” la llegada del invierno para que en las tradicionales matanzas podamos degustar la rica chanfaina y esperar que el humo del hogar, cure los diferentes embutidos como chorizo, morcilla y salchichón que aprovisionarán las despensas para el resto del año.

Si bien rica es la gastronomía alcobitense no menos importancia tiene su repostería, cada fiesta de Carcabuey cuenta con su dulce propio, así en Navidad no faltan en ninguna casa, los mostachos bien de aceite o manteca y en Semana Santa los pestiños y empanadillas, destacando sobremanera las rosquetas y los roscos de vino que se toman durante todo el año.

MANCOMUNIDAD DE LA SUBBÉTICA



Charco

INGREDIENTES

- 1 kg de melocotones.
- 2 l de vino blanco.
- Canela en rama.
- Unos granos de café.
- 2 o 3 cucharaditas de azúcar.

ELABORACIÓN

- 1.** Hervimos la canela en $\frac{1}{2}$ litro de agua. Mientras pelamos los melocotones y lo cortamos en cascós, enfriamos en el congelador el vino blanco.
- 2.** Posteriormente en un recipiente, echamos el vino, el azúcar y los granos de café y removemos. Luego añadimos los trozos de melocotón y el agua de la canela, una vez que esté fría.
- 3.** Dejamos macerar de 2 o 3 horas, según el gusto, y servimos muy frío.