

BENAMEJÍ



La gastronomía de Benamejí es tan rica como variada tanto en comidas como en repostería.

Los platos más típicos del pueblo son principalmente el salmorejo con picaditos de jamón y de huevo duro, potaje de habichuelas “amonás”, patatas guisadas con bacalao, cazuela de habas, bacalao con tomates fritos, “picaillo” de pimientos y sardinas asadas, albóndigas de boquerones y gazpacho con tropezones de pepino.

Siguiendo con los postres, tienen una repostería muy extensa, empezando por los tradicionales buñuelos y sopaipas para el desayuno, así como una amplia gama de dulces para cada época del año: tortas de aceite, roscos de San Blás, pestiños, croquetas de chocolate, flores de pascua, hojaldres, tortillas de manteca,...

En Benamejí se apuesta por los sabores tradicionales basados en un excelente aceite de oliva y buenos productos de temporada.



Lomo de orza

INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de cerdo.
- ½ l de aceite de oliva virgen extra.
- Pimentón.
- Sal.

ELABORACIÓN

- 1.** Limpiamos el lomo de fibras y grasas, cortamos en filetes gruesos de 3 a 4 cm y maceramos con pimentón y sal. Dejamos reposar 12 horas.
- 2.** En un perol con abundante aceite confitamos (freír a poca temperatura) el lomo de 10 a 15 minutos, hasta que este ligeramente dorado. Lo sacamos y ponemos en un recipiente hermético, cuando esté todo el lomo cocinado agregamos el aceite de haberlo confitado y cubrimos el lomo sin que quede trozos de carne en la superficie.
- 3.** Conservamos en un sitio fresco y calentamos en el momento del servicio.