

DOÑA MENCÍA



Cuenta en su haber con dos Denominaciones de Origen, la primera en sus excelentes aceites de oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Baena, y la segunda bajo la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Los caldos mencianos gozan de una gran popularidad, destacando entre las diversas variedades, además de los vinos finos, el “Pedro Ximénez”, caracterizado por ser un vino dulce de agradable paladar. Mención especial requiere la producción de licores artesanales producidos a nivel familiar el licor de café llamado “Rosoli”, cuyos ingredientes son: café, aguardiente, azúcar, canela, hierba luisa y agua.

Adentrándonos en los fogones destacamos los productos derivados de la matanza: morcones, longanizas, morcillas y chorizos. Como platos típicos, incluso recreados por D. Juan Valera en sus obras y que aún hoy perduran, tienen mención: los tomates “guisaos”, “apagaillo”, patatas en adobillo, pollo a la menciana, gazpacho, salmorejo, cocina de habas y variedad de “mojetes”.

En la confitería presenta una gran variedad de productos artesanos como los pestiños, flores, roscos de vino, hojaldres, gachas de mosto, torticas de azúcar y polvorones. Afamados son los “Cuajaos” siendo uno de los referentes de la confitería menciana.



Cuajo

INGREDIENTES

- 1kg de harina.
- 1/2 l de agua.
- 1 cucharada rasa de sal gorda.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Una perola de 36 cm. de diámetro superior.
- Aceite de oliva para untar en el molde.

Para la masa del cuajao:

- 1/2 kg almendras peladas.
- 1/2 kg de azúcar.
- Canela molida.
- Ralladura de 1 limón.
- Azúcar para espolvorear.

ELABORACIÓN

- 1.** Cubrimos la perola con la masa y repasamos muy bien el interior de la perola con el aceite de oliva para que se desprenda con facilidad el cuajado una vez horneado.
- 2.** Encendemos el horno a 170° mientras preparamos la masa del cuajao.
- 3.** Separamos las yemas de las claras, y las batimos a punto de nieve. Añadimos la canela, la ralladura de limón y el azúcar, y por último las almendras.
- 4.** Removemos con una cuchara de madera y la echamos en el molde, espolvoreamos con azúcar y horneamos durante una hora y media aproximadamente