

# BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA



Jornada Técnica del proyecto  
**Biblioteca de la Gastronomía Andaluza**

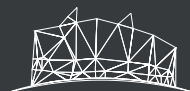
“RECUPERANDO LA MEMORIA  
GASTRONÓMICA DE ANDALUCÍA”  
5 de diciembre de 2018 - Jaén



[www.ieamed.es](http://www.ieamed.es)



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



**IEAMED**

Instituto Europeo de la  
Alimentación Mediterránea

# PROGRAMA

**11:00 Recepción y Acreditación.**

**11:30 Bienvenida e Inauguración.**

**11:45 Proyección vídeo promocional del Proyecto.**

“Biblioteca de la Gastronomía Andaluza: Recuperando la Memoria Gastronómica de Andalucía”

**11:50 Presentación de la Biblioteca de la Gastronomía Andaluza.**

Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED)

**12:00 La Cocina Tradicional Andaluza.**

Presentación del libro de la Biblioteca: “La Cocina Tradicional Andaluza. 800 recetas para conocer Andalucía”

Juan Infante y Pepe Oneto (autores del Tomo “Jaén”)  
Fernando Rueda (Coordinador de la Obra)

**12:30 Exposición y Muestra de Cocina Tradicional en vivo (Mercado Mediterráneo).**

Colaboradores:

- Asociación Aceites de Jaén.  
Receta: Pipirrana.
- Asociación Amigos del Santo Reino.  
Receta: Andrajos con conejo
- Cofradía Gastronómica “El Dornillo”.  
Receta: Choto a la caldereta.
- Federación Andaluza de Asociaciones y Cofradías Gastronómicas (FECOAN).  
Receta: Pollo a la secretaria.

## “RECUPERANDO LA MEMORIA GASTRONÓMICA DE ANDALUCÍA”

*Andalucía cuenta con un envidiable acervo gastronómico basado en la reconocida Alimentación Mediterránea. Nuestra cultura es fruto de la diversidad cultural que ha recorrido nuestra tierra a lo largo de los siglos, donde íberos, fenicios, romanos...así como judíos, musulmanes y cristianos han dejado su huella particular en nuestra forma de ser, de vivir y también de transformar el paisaje para generar sus alimentos.*

*Nuestra Alimentación Mediterránea es hoy un patrimonio cultural inmaterial de toda la humanidad, un patrimonio que estamos obligados a cuidar y preservar, porque solo así mantendremos nuestra identidad.*

*Con este objetivo, el IEAMED, en colaboración con asociaciones y cofradías gastronómicas, expertos en historia, gastronomía y nutrición de toda la región, tiene el honor de presentar la “Biblioteca de la Gastronomía Andaluza”, una plataforma online que aúna tradición e innovación para, mediante la participación ciudadana, conservar y estudiar el recetario tradicional andaluz con objeto de divulgarlo y ponerlo a disposición de cualquiera que desee conocerlo.*

*Andalucía es también una de las principales regiones productoras de alimentos de Europa. A través de esta iniciativa, se promueven también los productos andaluces como el aceite de oliva virgen extra, el vino, los cereales, las frutas y hortalizas, los frutos secos, las legumbres y todos aquellos ingredientes que forman la base de la Alimentación Mediterránea.*

*En este recetario podrá encontrar las recetas elegidas para ser elaboradas durante el acto de presentación de este proyecto, que esperamos sea de su interés y pueda disfrutarlo, tanto como nosotros hemos disfrutado durante su elaboración –a fuego lento–.*

## PIPIRRANA

Receta de la Asociación Aceites de Jaén

Esta ensalada es el plato veraniego más popular, tradicional y de consumo más frecuente de Jaén. Su nombre es sinónimo de revoltijo. El Cronista Oficial de la provincia de Jaén, Alfredo Cazabán, en 1924 escribió un curioso poema a la Pipirrana, del que entresacamos algunos versos:

Cuando tenga usted gana  
de comer, pruebe una cosa  
buena y sana;  
un plato de la famosa pipirrana.

El agridulce tomate.  
El pimiento, picadillo.  
Se frota un ajo, y se bate  
el aceite. Y por remate  
miga, sal y vinagrillo  
¡Qué olorcillo  
el que sale del dornillo!

Los puristas de la pipirrana defienden que ésta se realice en un dornillo de madera de olivo en el que se hará su correspondiente majado, teniendo como únicos ingredientes: ajos, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre, tomates pelados y picados y, a lo sumo, unas migas de pan y un poco de agua. A regañadientes aceptarían la yema de huevo duro en el majado y, en la decoración final, pimiento verde picado, la clara del huevo duro también picada, un poco de orégano y atún en aceite.

### **Ingredientes (para 6 personas)**

- 2 kg de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 miga de pan
- 1 yema de huevo duro
- 1 clara de huevo duro
- 1 lata de atún en aceite
- c. s. de aceite de oliva virgen extra
- c. s. de vinagre
- c. s. de agua
- c. s. de sal
- c. s. de orégano

## Elaboración

En un dornillo de madera se majan los ajos, la sal, la miga de pan, el vinagre, un poco de agua, la yema de huevo, unos trozos de tomate pelado y troceado y un pimiento verde muy picado.

A esta pasta se la va añadiendo, poco a poco, el aceite en abundancia, batiéndolo todo muy bien. Cuando se tiene suficiente salsa, se añaden los tomates pelados y troceados, y el otro pimiento verde muy picado. Se rectifica de sal y vinagre y, finalmente, se agregan la clara de huevo picada, un poco de orégano y el atún en aceite. Se mezcla todo y se pone a enfriar.



## ANDRAJOS CON CONEJO

Receta de la Asociación Amigos del Santo Reino

El nombre lo recibe por ser un plato de ingredientes humildes, un despectivo, como define el DRAE el término: Prenda de vestir vieja, rota o sucia. Pedazo o jirón de tela roto, viejo o sucio. Persona o cosa muy despreciable.

Los andrajos son unas tortitas que se sacan a trozos, a jirones (posiblemente de ahí el nombre), de una torta mayor y se incorporan al guiso. Los andrajos, ya con conejo, otras carnes o bacalao, son platos tradicionales también de Almería, Granada e incluso Murcia.

Si se elaboran en cuaresma siempre es con bacalao u otro pescado.

### Ingredientes

- 800 g de conejo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 200 g de harina
- 1 clavillo
- 1 dl aceite de oliva virgen extra
- 2 tomates maduros
- 1 cucharada de pimentón
- 2 l de agua
- 1 rama de hierbabuena
- unas hebras de azafrán
- c.s. de sal
- c.s. de pimienta molida

### Elaboración

Se corta el conejo bien limpio en trozos grandes y se pone a cocer con agua y sal. Cuando la carne esté bien tierna, se saca y se deshuesa. Reservar el caldo y la carne.

En una sartén con un poco de aceite al fuego se echan el ajo y la cebolla picados y, cuando estén ligeramente dorados, se le añaden el tomate, el pimentón y, después, el caldo de la cocción.

Se completa de agua hasta los 2 litros y se condimenta con la pimienta, el clavillo y el azafrán.

Para hacer la masa, se echa sobre mesa la harina con un poco de sal y se le incorpora poco a poco el agua hasta que deje de admitirla. Debe quedar una masa consistente.

Se estira con el rodillo, dejándola muy fina y se espera que seque. Se le va añadiendo al guiso partida en trozos. Se le incorpora la carne y la hierbabuena y se deja cocer 10 minutos.



AMIGOS  
DEL SANTO  
REINO

## CHOTO A LA CALDERETA

Receta de la Cofradía Gastronómica "El Dornillo"

El recetario extremeño y de otras regiones españolas tiene entre sus guisos alguna caldereta donde el invitado especial es el cordero, el borrego o el cabrito. Las más conocidas con escasa diferencias en los aliños entre ellas son las de Extremadura y, en Andalucía, Córdoba y Jaén entre otras. El cordobés, Juan Valera, en El Comendador Mendoza (1876), escribe: Tengo gana de volver a comer piñonate, salmorejo, hojuelas, gajorros, pestiños, cordero en caldereta, cabrito en cochifrito, empanadas de boquerones con chocolate, torta-maimón, gazpacho, longanizas y los demás primores de cocina y repostería con que suelen regalarse los sibaritas bermejinos.

w

De igual manera aparece en Recetarios manuscritos: cocina y alimentación en la baja Extremadura: (1860-1960) de Andrés Oyola Fabiá.

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 kg de cordero
- 1/2 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 2 tomates
- 3 dientes de ajo
- 1 cebollita
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 vasito de vino blanco
- 1 sesada (opcional)
- c.s. de sal, tomillo, laurel

### Elaboración

Se corta el cordero a trocitos y se echa en una sartén con el aceite a fuego lento. Si se quiere, en estos momentos, se puede incorporar la sal, el tomillo y el laurel.

Cuando esté medio frito, se incorporan el resto de los ingredientes bien picados, menos el tomate, y se deja a fuego lento hasta que la verdura esté deshecha. El tomate se puede incorporar cuando la verdura esté medio cocinada.

Terminado este proceso, se añade un poco de vino y se marea continuamente para que no se agarren los ingredientes. Llegados a este punto, el cordero y las verduras están totalmente fritos.

Es opcional añadir una sesada de cordero cocida al final.





*el* **dorillo** ● .com

## **POLLO A LA SECRETARIA**

Receta de la Federación Andaluza de Asociaciones y Cofradías Gastronómicas (FECOAN)

Su origen se remonta a los años veinte del siglo pasado cuando, en una de sus periódicas reuniones, un grupo de amigos de Alcalá la Real, decidieron “ir de guiso” a un cortijo situado a varios kilómetros de la ciudad.

La idea inicial era la de cocinar un arroz caldoso con pollo, pero cuando todo estaba preparado se dieron cuenta de que se habían olvidado el arroz. Ante esta situación, uno de los asistentes, el secretario del ayuntamiento, animó al cocinero a que hiciera un guiso con los demás ingredientes y que añadiera de jamón, de ahí el nombre de “pollo a la secretaria”. El resultado fue un exquisito guiso que, en la actualidad, se ha convertido en el más popular de esta ciudad de la Sierra Sur de Jaén.

### **Ingredientes (para 6 personas)**

- 1 pollo campero de 3 o 4 kg
- 200 g de jamón serrano
- 2 vasos de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de vino blanco
- 500 g de tomate natural
- 250 g de pimientos morrones
- 150 g de guisantes
- 2 cebollas grandes
- 6 dientes de ajo
- 2 higaditos de pollo
- 2 hojas de laurel
- c. s. de agua
- c. s. de pimienta negra molida
- c. s. colorante alimenticio
- c. s. de azafrán en hebra
- c. s. de sal

### **Elaboración**

Batimos las claras a Se pone el aceite de oliva virgen extra a calentar y se añade el jamón serrano cortado a trocitos. A continuación, se incorporan el pollo troceado, las hojas de laurel, la pimienta molida y la sal para marear todo junto con el jamón. Cuando el pollo está frito se añade el vino y se deja reducir.

Aparte, se sofrien los ajos, la cebolla troceada, los higaditos de pollo, la mitad de los guisantes y la mitad de los pimientos morrones. Una vez que está todo pochado y los higaditos fritos, se sacan éstos y se machacan junto con el azafrán en hebra. Esta pastase añade al guiso con un chorrito de agua y los tomates muy picados. Se deja cocer todo el conjunto hasta que el pollo esté tierno y la salsa haya reducido. Al final de la cocción se añaden, por último, los restos de los guisantes y los pimientos troceados.



FECOAN

# BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA



Colaboran:

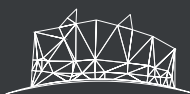


DIPUTACIÓN  
DE JAÉN

**gastroarte**



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



**IEAMED**

Instituto Europeo de la  
Alimentación Mediterránea