

Receta de la OLLA DE SAN ANTON POR ANA MARTINEZ DE RTE. JARDINES LAS CONCHAS EN BAZA

Y LA DEL REMOJON DE SAN ANTON TAMBIEN

- Habas secas
- Garbanzos
- Judías blancas (habichuelas)
- Arroz
- Tocino salado
- Tocino fresco
- Hueso de espinazo fresco
- Hueso de espinazo seco
- Costillas
- Manitas
- Rabo
- Careta
- Morcilla
- Cebolla
- Hinojo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

Cómo hacer la Olla de San Antón

Lo primero es poner las habas secas, las habichuelas y los garbanzos a remojo el día anterior. Un truco importante es quitar la pestaña negra al haba seca, de esta forma el caldo no se nos quedará negro. Y muy importante que la legumbre sea del mismo año, queda mucho más tierna.

Al día siguiente escurrimos y ponemos en la olla con agua fría, le añadimos un trozo de espinazo, de los dos tocinos, costilla, sal, pimienta molida, hinojo muy picado, cebolla picada y aceite de oliva virgen extra. Se cocinan a fuego suave durante unas horas, hasta que todo esté tierno.

Durante toda la cocción es fundamental ir desengrasando el caldo.

El arroz se cuece aparte y se incorpora después a la olla, de este modo el arroz queda en su punto y no pasado.

Se da un hervor al espinazo, al rabo, a las manitas, a la careta...a todo por separado, para limpiarlos de impurezas. Se quita esa agua y se vuelven a poner en agua para cocer hasta que estén tiernos.

El rabo de cerdo

Las manitas de cerdo

El tocino de cerdo

Las costillas de cerdo

La careta

Y la morcilla

Todo preparado...

Y ahora uno de los grandes “trucos” de Ana Martínez, jefa de cocina de Rte. jardines las conchas la pringa se sirve en una cazuela de barro que se ha metido en el Jospes, un horno con brasas de carbón que le dan un toque ¡delicioso!

Y ya en la mesa, este es el menú de la Olla de San Antón, primero el remojón. Una ensalada de naranja, bacalao, huevo duro, cebolleta y aceitunas negras, este además cebolla roja, tomate y algunos brotes tiernos.

Y esta es la Olla...el caldo con el arroz y las legumbres.

RECETA DEL REMOJON DE SAN ANTON O REMOJON GRANAINO

El remojón granadino, también conocido como remojón de naranja, es un plato de origen árabe. Básicamente es una ensalada de naranja con aceite de oliva y algunos ingredientes autóctonos de la zona en la que se elabora. Es un plato muy popular en las provincias de Granada, Jaén y Almería.

Con el paso del tiempo, la receta original ha sufrido algunas modificaciones, siendo muy popular hoy en día preparar el remojón con bacalao, huevo duro y aceitunas negras. Cuando pruebes esta ensalada, podrás comprobar cómo a pesar de tener ingredientes tan diferentes unos de otros, casan perfectamente.

Información de la receta

- **Tiempo de preparación:** 10 minutos
- **Tiempo de cocción:** 10 minutos
- **Tiempo total:** 20 minutos
- **Raciones:** 4
- **Categoría:** entrante
- **Tipo de cocina:** andaluza
- **Calorías:** 200 por ración

Ingredientes del remojón granadino para 4 personas

- 2 huevos
- 250 g de bacalao desalado y desmigado
- 4 naranjas pequeñas o 2 si son grandes
- Media cebolla pequeña
- Aceitunas negras sin hueso al gusto
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

▪ **Cómo hacer el remojón**

- Se cuecen los huevos durante 10 minutos. Pasado este tiempo estarán hechos y los sumergimos en agua fría. De esta manera evitaremos que les salga la veta grisácea tan poco vistosa que sale alrededor de la yema. Reservar.

Poner las migas de bacalao desalado en una sartén con un poco de aceite de oliva y saltearlas hasta que se hagan. Reservar.

Trocear la media cebolla. Repartirla sobre las rodajas de naranja, sobre estas el bacalao y las aceitunas cortadas por la mitad. Pelar los huevos, cortarlos en cuatro partes y poner estos trozos sobre el resto de ingredientes.

Por último, añadir sobre la superficie sal al gusto, pimienta negra molida y un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra.

Resumen fácil de preparación

1. Cocer los huevos. Saltear en una sartén con aceite las migas de bacalao

2. Pelar las naranjas, cortarlas a rodajas y ponerlas en una fuente
3. Trocear la cebolla. Repartir los trozos sobre las naranjas, a continuación, el bacalao, las aceitunas cortadas, los huevos pelados y troceados, sal, pimienta y aceite de oliva







Y como dice el refrán “Hasta San Antón pascuas son”, así que ahora se terminan las Navidades