

Las Hojuelas de Carnaval de Mari:

Encuentro casual:

Esta es una de esas ocasiones que uno no sabe muy bien el por qué surgen, pero se presentan y no se dejan pasar de largo. Compartimos un largo viaje desde Madrid a tierras navalucillenses entre caravana y múltiples paradas de autobús. Durante el recorrido salieron multitud de conversaciones, entre las cuales destacaría las suculentas variedades gastronómicas de Los Navalucillos...nos chupábamos los dedos ya que algunos habíamos comido muy poco y hacía ya varias horas. En esto que dijo Mari:

- "Pues nosotros nos vamos a juntar mañana en casa para hacer hojuelas".

- Algo tardíos andáis- les respondió el conductor-. El carnaval ya hace que pasó un par de semanas.

- Lo mismo es, esas están ricas en todo momento, además la tanda no será chica pues hay que tener contentos a hijos y nueras.

- Uy!! porque me dará corte ir a hacer un reportaje de ese momento que si no... -añadí a continuación-

- Sí, para Internet??..chica si te apetece las puertas las tienes abiertas.

- No me lo digáis dos veces que voy - les dije.-

Y dicho y hecho, al día siguiente ya me tenían allí cámara en mano y con ganas de no perderme nada.

La receta:

Cuando llegué ya tenían la masa, ya que esta necesita un reposo de entre 2 y 3 horas.

Para Siete huevos bien batidos, tres cáscaras de aceite tostado y frío, un cascarón de vinagre de uva y un poquito de sal. (Se puede añadir media cucharada de bicarbonato o un sobre de levadura).

Se va añadiendo harina, la que corresponda (1 kg. escaso). Se amasa bien y se deja reposar las dos horitas que mencionamos anteriormente. Se hace bolitas que se extenderán sobre una superficie limpia y que facilite el amasarlas. Una vez extendida la masa se fríe en abundante aceite bien caliente. Vuelta y vuelta en la sartén y al plato. Se les puede añadir azúcar, pero como están realmente exquisitas en con miel.

Para enmielar las hojuelas se echa un poquito de aceite en una sartén (2 cucharadas) y a continuación la miel según la cantidad de hojuelas que vayamos a hacer y un poquito de agua, para a continuación pasar las hojuelas por la miel.

Las fotos:

Las hojuelas a la lumbre casi han pasado a la historia, pero lo que es cierto, es que ocasiones como esta siempre son buena excusa para reunir a la familia y pasar un rato agradable, a parte de disfrutar más tarde los resultados de tan entretenida labor.



		
Dale que te dale al rodillo	No hay tiempo de respiro	Se ha formado una cadena
		
Donde el final es la sartén	Mejor dicho el "perolo"	Que terminará por llenarse
		
Ya te dije que se llenaría.	Vamos a tener que ir por otro barreño	"La tentación"
		
Nadie se resiste a probarlas	Uhhh, nadie	Pero nadie nadie.
		
Hasta que Mari acaba por apuntarse		

Y así dejamos la casa de Mari, llena de cacharros y hojuelas que esperaban ser enmieladas. Toda una delicia.

Reportaje:

(Realizado por Ana Isabel López Olmedo en marzo de 2006).

Mil gracias a Mari, Concha y a toda su familia que me acogieron con los brazos abiertos. Gracias a la simpatía y humor de estos vecinos hemos podido compartir el viejo secreto de una receta milenaria; Las hojuelas de Los Navalucillos, que aunque según la tradición se hacen para carnaval, que ricas están a todas horas.

Mari un beso muy fuerte y confío en que te guste como ha quedado nuestro reportaje, porque sin ti no hubiese sido posible.
GRACIAS