



*V Centenario de  
Antonio de Nebrija  
(1522-2022)*

*Recetario  
Viandas para  
Antonio de  
Nebrija*

*Autor  
Julio Torres  
Bravo*



ANTONIO DE NEBRIJA  
500 AÑOS



Ayuntamiento  
de Brozas



### Ingredientes

#### Para la berenjena:

- 1 berenjena mediana
- ½ cebolla
- 50 ml de leche de almendras
- 20 ml de vinagre
- c/s de canela en polvo
- Nuez moscada
- Comino molido
- Cilantro molido
- Pimienta negra
- Jengibre molido
- Sal

#### Para el pan chino:

- 300 g harina de fuerza
- 150 ml de leche
- 40 g de agua
- 20 g de azúcar
- 15 g de aceite de oliva
- 7 g levadura seca
- 5 g de sal

#### Para el coral:

- 40 g de harina
- 150 g de agua
- 100 g de aceite de girasol
- Una pizca de sal
- Colorante amarillo

### Elaboración

**Yema:** mezclar una cantidad de azúcar y sal. Poner una cantidad en el fondo de un recipiente, hacer un hueco y poner dentro una yema de huevo. Cubrir con el resto de la mezcla y dejar en frío durante 7 días. Pasado ese tiempo se lava con cuidado, se seca con papel de cocina y ya está lista para usar.

**Berenjena:** pinchar la berenjena con un tenedor, colocarla en un plato, cerrarlo con film y asarla a máxima potencia durante 6 minutos. Dejar templar, pelar y picar no demasiado pequeña. Picar la cebolla y rehogarla con un poco de aceite, añadir la berenjena picada y rehogar durante 3 minutos más. Incorporar el vinagre y la leche de almendras y reducir. Añadir las especias y reservar.

**Pan chino:** templar la leche y el agua, añadir la levadura y dejar reposar 20 minutos. Tamizar la harina, añadir la sal, el azúcar, el aceite y la leche con la levadura. Amasar 10 minutos, tapar con un paño y dejar reposar 2 horas. Amasar 1 minuto y estirar con rodillo hasta conseguir un rectángulo de unos 2 mm de espesor. Pintar ligeramente la superficie con agua y enrollar desde el lado más largo formando un rulo. Cortar porciones de 3 cm y colocar sobre papel de horno dentro de una vaporera. Dejar reposar 30 minutos y cocer al vapor 10 minutos. A continuación freír en aceite de girasol hasta que se doren.

**Coral:** batir todo y poner una pequeña porción en una sartén caliente. Dejar cocinar hasta que evapore el agua. Quedará sólo el aceite, que será el que cocine la torta. Darle la vuelta 30 segundos y sacar a papel absorbente.

**Emplatado:** vaciar con un cuchillo la parte superior del pan, procurando hacer el hueco lo más grande posible. Rellenar con la berenjena caliente, poner por encima trocitos de queso fresco de cabra y decorar con la yema rallada y trocitos de coral.

## Tosta frita de conejo estofado con miel, vinagre y almodrote



### Ingredientes

#### Para la tosta:

- 150 g de sémola de trigo
- 50 g de harina de trigo
- 40 ml de aceite de oliva
- 70 ml agua caliente
- 1 puerro
- Una pizca de sal

#### Para el almodrote:

- 1 huevo cocido
- 4 dientes de ajo
- 50 g de queso curado rallado
- 30 ml de aceite de oliva
- 50 ml de agua
- 1 rama de romero

#### Para el conejo:

- 600 g de conejo
- 1 cebolla
- 50 g de pan duro
- 100 ml de vinagre
- 70 g de miel
- 80 g de almendras
- Sal

### Elaboración

**Tosta:** amasar todo y dejar reposar 1 hora en frío. Extender la masa con un rodillo hasta un espesor de unos 3 mm y cortar rectángulos de 10 x 4cm y freír en aceite hasta que esté dorada.

**Conejo:** deshuesar el conejo y picar la mitad de la carne en trozos de 1 cm de grosor y la otra mitad como carne picada. Salpimentar. Dorar los huesos con un poco de aceite hasta que tomen color, añadir la cebolla picada y cuando esté dorada añadir la miel, el vinagre y 50 g de almendras. Reducir, cubrir con agua y dejar cocer 45 minutos. Sacar los huesos, triturar el resto, colar y espesar. Saltear aparte los trozos grandes de conejo salpimentados, a continuación el conejo picado y, cuando esté casi hecho, un poco de salsa y un chorrillo de nata líquida. Dejar reducir hasta que esté cremoso pero no seco. Reservar.

**Puerro:** cortar en juliana la parte blanca del puerro y ablandar en un poco de aceite a fuego muy bajo.

**Almodrote:** confitar en aceite, a fuego muy bajo, los dientes de ajo limpios hasta que estén tiernos. Calentar el agua con el romero, dejar en infusión una hora y colar. Poner en el vaso de la batidora todos los ingredientes y triturar, añadiendo el agua de romero poco a poco hasta conseguir la textura deseada, que debe ser cremosa y consistente, como un paté.

**Emplatado:** Poner una cama de puerro confitado sobre la tosta, encima el conejo estofado y, repartidos por encima, unos puntos de almodrote. Decorar con unos germinados frescos de alfalfa.



## *Ingredientes*

### *Para el pollo:*

- 1 muslo y contramuslo juntos y deshuesados
- 1 cebolla
- 50 ml de vinagre
- 1 y ½ limón
- c/s azúcar
- Sal
- Pimienta negra
- Canela
- Clavo molido
- Jengibre fresco
- Comino molido

### *Para el majado:*

- 50 g de pan frito
- 40 g de almendras fritas
- Perejil picado
- 1 chorrillo de vinagre

### *Para el puré:*

- 2 zanahorias
- Agua
- Sal

## *Elaboración*

**Pollo:** bridar el pollo hasta conseguir un rulo bien cerrado y dorarlo por todos lados con un poco de aceite. Sacar y en ese mismo aceite se rehoga la cebolla hasta dorarla. Añadir el vinagre y una cucharadita de azúcar y reducir. Poner de nuevo el pollo, añadir las especias y el majado, el zumo de un limón, cubrir con agua y dejar cocer hasta que esté tierno. Sacar y dejar enfriar y luego cortar en medallones de medio centímetro. Triturar y colar la salsa.

**Puré:** pelar y trocear las zanahorias y cocerlas en agua con una pizca de sal. Triturar con un poco del agua de la cocción y un chorrillo de aceite. Debe quedar espeso.

**Emplatado:** calentar un poco de salsa, añadir el zumo del otro medio limón y poner dentro los medallones de pollo. Dejar hervir durante 1 minuto. Disponer en el plato los medallones encabalgados, salsear y decorar con unos puntos de puré de zanahoria y una oblea de arroz frita. También se puede espolvorear un poco de almendra picada por encima.

## Manjar blanco con crumble de almendras y manzana ácida



### Ingredientes

#### Para el manjar blanco:

- 500 ml de leche de almendras
- 150 g de azúcar
- Piel de 1 limón
- 1 rama de canela
- 35 g de harina de arroz
- 1 manzana verde

#### Para el guirlache:

- 100 g de azúcar
- 30 g de almendra picada

#### Para el crumble:

- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla muy fría
- 70 g de harina
- 40 g de almendra picada

### Elaboración

**Manjar blanco:** calentar la leche de almendras junto al azúcar, la canela y la piel de limón. Dejar infusionar 15 minutos, retirar los aromáticos y volver a calentar. Añadir la harina de arroz disuelta en un poco de leche de almendras y cocinar durante unos minutos hasta conseguir la textura de unas natillas espesas. Dejar enfriar y poner en manga pastelera.

**Crumble:** mezclar la harina con el azúcar y añadir la mantequilla en trocitos muy fríos. Trabajar con las manos hasta conseguir una textura similar a una arena o unas migas. Hornear a 170° C hasta que se dore, removiendo de vez en cuando para ir soltando la preparación.

**Guirlache:** fundir el azúcar, añadir las almendras y verter sobre papel de horno hasta que se enfríe.

**Emplatado:** poner en el fondo de un vaso de whisky o una copa un poco del crumble. Rellenar con el manjar blanco, espolvorear la superficie con azúcar y quemar con soplete. Decorar por encima con daditos de manzana verde y unos trocitos de guirlache