

UDIX "RECETAS ANADALUZAS DE MI PUEBLO"
PLATO TÍPICO: SALMOREJO

Es un plato típico de nuestra localidad y alrededores. Y hay muchas formas de elaborarlo. Cada familia tiene su forma peculiar. Aquí va una:

Los ingredientes que vamos a utilizar son los siguientes:

Tomate rojo maduro, pan tradicional realizado un día antes, aceite de oliva extra virgen sabor suave, ajo, sal y agua (si es necesario).



Para la guarnición prepararemos jamón serrano en taquitos y huevo cocido.

Hay dos formas de elaborarlo, una siguiendo el método tradicional (majado de todos los ingredientes a mano) y que puede durar cerca de las 2 horas. Y el que más se utiliza actualmente, con batidora o thermomix donde no se superaría los 30 minutos.

El proceso a seguir es el siguiente:

- Se pelan los tomates y ajos.



- Se trituran. Se pasa por el colador o chino para retirar las semillas del tomate.



- Se le añade el pan (al que se le ha retirado las cortezas) cortado en trozos, aceite de oliva y sal. Se vuelve a triturar.



- Se le da varios pases con la batidora hasta conseguir la finura de la masa que deseamos. Ahí se puede añadir un poco de agua para conseguir tal fin. Comprobamos si necesita más sal y aceite (salpimentar). Cuando alcancemos la finura deseada dejamos la masa reposar.

- Troceamos los ingredientes de la guarnición: jamón serrano en trocitos y huevo cocido en pequeñas láminas.

- Emplatar poniendo la masa del salmorejo como base y encima una pequeña cantidad de jamón y huevo cocido. Se le puede añadir un toque final de aceite.

- Listo para degustar.



La proporción de los ingredientes también varía según los gustos. Aquí va una como ejemplo para diez comensales:

- Tomates maduros: 2 kg.
- Pan tradicional de pueblo: 2 kg.
- Aceite de oliva extra-virgen: 1/2 litro
- Ajos: 20 gr. (4).
- Sal: 20 gr. (varía según gustos).
- Agua: depende de la finura que queramos alcanzar (Ej. 1/2 l.)
- Huevos: 10 (1 por comensal. 50 gr cada uno)
- Jamón serrano: 1/2 kg. (50 gr. Por comensal).

Objetivos y valoración:

Con esta receta además de acercar al alumnado a las comidas típicas de nuestra localidad pretendemos trabajar desde el área de matemáticas:

- la combinación de productos.
- la secuenciación temporal en la realización de la receta.
- la proporcionalidad de las combinaciones de ingredientes.
- las operaciones matemáticas de suma, resta, multiplicación y división.
- Trabajar con distintos tipos de numeración: números naturales, fraccionarios, decimales, etc., comprobando sus equivalencias.

El resultado ha sido muy positivo pues el alumnado se ha sentido muy motivado en todo momento pues se ha trabajado con elementos reales y cercanos a ellos y sus familias. En algunos casos se ha llegado más lejos pues en casa han contrastado la receta con su realización siguiendo estos pasos. Además se ha llevado de forma cooperativa realizando las distintas actividades en pequeños grupos ayudándose unos a otros en aquellas dudas surgidas o en la interpretación de algunos de los pasos a seguir.