



Artesanía alimentaria y recetas

Huevos tontos

Saber de:

Concepción Pérez Cucalón

Tobed
Zaragoza

Recogido por:
Ruth Julve Cebrián
(A. C. Grío)

Agosto de 2013

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para doce personas:

- ✓ Una barra de pan grande.
- ✓ Una longaniza seca.
- ✓ Una ristra de longaniza.
- ✓ Medio kilo de costilla adobada.
- ✓ Una morcilla.
- ✓ Ocho huevos.
- ✓ Un litro de agua.
- ✓ Perejil.
- ✓ Ajos.
- ✓ Sal.
- ✓ Aceite para freír.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una bandeja o fuente.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Dos platos hondos.
- ✓ Un bol.

ELABORACIÓN

1. Cortamos en trozos la costilla adobada y la longaniza.
2. Quitamos la corteza al pan y lo desmigajamos.
3. Picamos los ajos.
4. Ponemos una cazuela honda con aceite y freímos la costilla y la longaniza.
5. Cortamos las hojas de perejil en trozos pequeños.
6. Batimos los huevos en un bol y le añadimos toda la miga de pan, el perejil, los ajos y una pizca de sal, formando una masa.
7. Cuando la costilla y la longaniza estén doradas añadimos un litro de agua, y esperamos a que el agua merme.
8. Mientras se está haciendo el caldo, procedemos a hacer los huevos tontos.
9. Calentamos una sartén con abundante aceite.
10. Con dos cucharas, y sin tocar con las manos para que no se deshagan, cogemos un poco de la masa y hacemos la forma del huevo tonto (parecida a la forma de la croqueta).
11. Nada más conseguir la forma que deseamos, los introducimos en el aceite a fuego bajo. Cuando estén dorados, les damos la vuelta y cuando estén listos los dejamos en una fuente, sin retirar el aceite, ya que luego éste irá con los huevos a la cazuela.
12. Seguimos con el caldo, que tiene que ir mermando el agua y que lleva la costilla adobada y la longaniza.
13. Cortamos la morcilla en trozos y la añadimos al caldo. Cuando la morcilla esté lista ponemos los huevos tontos en la cazuela y esperamos a que se ablanden.
14. Servimos en un plato un poco de cada ingrediente y un poco de caldo que lleva el gusto de todos los alimentos.

Variantes: se puede añadir sal, perejil y ajo también al caldo. En algunas casas se hacían los huevos tontos con virutas de jamón serrano.

CURIOSIDADES

Esta es una receta típica de Aragón. Aunque en esta zona se llaman huevos tontos, en otras son también conocidos como “engañamaridos”, ya que la misión de esta receta es engañar haciéndose pasar por croquetas.

Al utilizarse el pan de días anteriores, no se utilizan más ingredientes, lo que la hace una receta económica.

En la gran mayoría de hogares se comen en los caldos, pero en otras se comen solo pasados por la sartén.



FOTOGRAFÍAS



1. Huevos tontos.



2. Presentación de los huevos tontos con el caldo y los demás ingredientes.