



TURISMO COMARCA CINCO VILLAS
turismo@comarcacincovillas.es
T 976 664 390

Recetas

3 ”

CASTEJÓN DE VALDEJASA

Ingredientes
(para 3 farinosos grandes)

- 1 kg de masa de panadería
- ½ kg de azúcar
- ¼ litro de aceite de oliva virgen extra
- ¼ kg de harina
- 3 membrillos o manzanas
- Papel de horno

- 1 Se extiende bien toda la masa de pan lo más fina posible. En el centro se va echando aceite, azúcar y un poco de harina. Se dobla y se extiende otra vez amasando para que quede todo bien mezclado.
- 2 A continuación se vuelve a echar un poco de aceite y azúcar y encima se colocan las láminas de membrillo o manzana que previamente hemos cortado. Encima de la fruta se vuelve a echar un poco más de azúcar.
- 3 Se dobla la masa por la mitad y se hace un rizadillo en los bordes. Se corta en tres trozos alargados y se vuelve a hacer el rizadillo en los bordes de los cortes. Los trozos los haremos según las bandejas en las que los colcaremos.
- 4 Se espolvorea un poco de azúcar por encima y se unta con un poco de aceite.
- 5 Se mete al horno a unos 200 ° durante unos 20 minutos.
- 6 Cuando se enfría ya está listo para comerlo. Se recomienda consumirlo el mismo día que se hace. También se puede congelar hasta momentos antes de consumir.



Curiosidades



Aunque no se sabe a ciencia cierta, parece ser que hay alguna relación entre los farinosos de Layana y Rivas ya que la receta pudo viajar de un pueblo a otro por las relaciones familiares que hay entre ambos. También los de Castejón a veces se hacían con canela, por lo que pueden tener alguna relación con los de Layana.

Tanto en Rivas como en Layana se hacen en las casas para las fechas señaladas y para obsequiar a los familiares y conocidos. En **Rivas** aprovechan **la fiesta de San Vitorian** (patrón del pueblo) el **12 de enero** y en **Layana** la fecha de **Santo Tomás Becket** el **29 de diciembre**. En **Castejón** en la actualidad se hacen durante todo el año, pero en épocas pasadas también era una pasta para las ocasiones especiales. En esta localidad tienen una torta especial para la **Navidad: el Fullatre**.

Las tres tortas tienen parecidos ingredientes, pero la forma de hacerlos difiere un poco, siendo los de Rivas más dulces al tener más miel, los de Layana más singulares al tener canela y anisetes y los de Castejón más sabrosos al tener fruta en su interior.

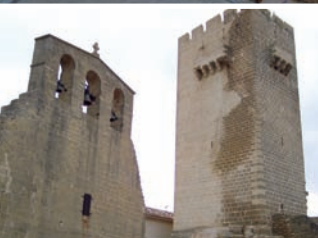
“**LA YANA**”



www.comarcacincovillas.es
www.adefo.com

9

El pueblo



La localidad de Layana se encuentra situada en el corazón de las **Cinco Villas** aragonesas en la margen derecha del río Riguel, a camino entre las localidades de Sádaba y Uncastillo. Esta pequeña localidad enclavada entre desérticos parajes de las Bardenas y las frondosas sierras del Prepirineo, tiene como principal actividad económica el cultivo del cereal.

Su suave orografía hace posible agradables paseos por la ribera del Riguel hasta el cercano embalse de Valdelafuen en Sádaba o hasta Biota atravesando el importante yacimiento romano de Los Bañales con su poblado, acueducto y termas.

En el casco urbano destaca la torre medieval (datada en el s. XIII), visible desde cualquier punto de Layana que servía de atalaya defensiva y de residencia. Además, destaca también la iglesia del s. XII dedicada a Santo Tomás de Canterbury, patrón de la villa.

Recetas



El día del farinoso en Layana



Desde el año 2007 se celebra el día 29 de Diciembre el **Día del Farinoso** en la localidad de Layana. La idea de esta celebración surgió desde el propio Ayuntamiento con el objetivo de recuperar no sólo la celebración del patrón sino también la puesta en valor de una pasta típica de la localidad y que se estaba perdiendo.

Es una pasta sencilla, laboriosa en su elaboración pero muy sabrosa por sus componentes de miel, anisetes, canela, azúcar y aceite. Para celebrar este día se invita a otras asociaciones de la Comarca para que enseñen la elaboración de otros farinosos que se encuentran en la zona.

1

LAYANA

Ingredientes

- 2,5 kg de harina de buena calidad
- 3 tazones de aceite de oliva (0,4º de acidez)
- 2 tazones de agua
- 4 cucharadas soperas, no colmadas, de azúcar por tazón de aceite.

1 Se pone a cocer todo bien mezclado, hasta que hierva. Tras un pequeño hervor se saca del fuego y se pone a enfriar. Cuando esté templado, casi frío, el caldo estará listo para hacer la masa.

2 En un barreño vertemos parte de la harina y vamos mezclándola con el caldo que hemos preparado antes. Suelen ser dos kilos y medio. Se amasa bien hasta que la masa liga y no se parte. Hemos de comprobar que se extiende con facilidad sin cuartearse.

3 Una vez conseguida la masa, se deja unos minutos reposar en el barreño, tapada con un paño de cocina.

Primera parte del relleno

- 100 gramos de anís en rama
- ¾ litro de aceite de oliva (0,4º de acidez)
- 1 kg de miel

1 En un cazo echamos el aceite, unos 75 gramos de anís en rama y ¾ kg de miel. Estas medidas son aproximadas y dependen del gusto del cocinero/a. Una vez mezclado todo, se coloca el cazo el fuego y se calienta para facilitar la mezcla de los ingredientes. Si se calienta mucho se deja enfriar un poco hasta que esté fluido.

Segunda parte del relleno

1 Mezclamos en un plato hondo azúcar y canela. Reservamos esta mezcla para añadir al relleno del apartado anterior.

2 Con la masa se hacen bolas del tamaño de una pequeña pelota de ping-pong. Cada una se extiende con un "huso" o palo semejante. La masa extendida ha de quedar en forma redondeada de unos 22 cm. de diámetro y lo más fina posible.

3 En cada una de las bolas extendidas se echa una cucharada soper de la miel que hemos mezclado con el anís y el aceite, procurando que quede en el centro. Sobre éste se espolvorea un puñadito de azúcar y canela. A continuación se doblan en cuatro, dejando todo el relleno dentro. El dobladillo que hemos conseguido lo untamos con huevo batido y lo espolvoreamos con un poco de azúcar blanca.

4 Los farinosos están listos para ser metidos en el horno. Tras unos minutos, justo los necesarios para que se doren, se sacan del horno, se sueltan de la bandeja con una espátula y se dejan enfriar.

2

RIVAS

Ingredientes

- 1 litro de agua
- 1 litro de aceite
- ½ Kg de miel
- ½ kg de azúcar
- 3 kg y ½ de harina
- Huevos para untar

1 Se pone a hervir el agua, el aceite y el azúcar con una pizca de sal. Se vierte el líquido en un barreño con la harina y se va amasando poco a poco hasta que tenga consistencia. Luego se deja enfriar un poco cerca del fuego.

2 Se hacen las bolas del tamaño de una pelota de tenis y se van extendiendo con un rodillo consiguiendo una lámina muy fina. Dentro se echa 1 cucharada de azúcar, 1 de miel y un chorrito de aceite. Se cierra en forma de dobladillo y se unta con huevo por encima espolvoreando un poco de azúcar por encima.

3 En el horno estarán unos 15 minutos procurando que no se doren mucho ya que cogen color fuera del horno.

