

FRITURA DE LA JARRA



Entre las tradiciones de nuestra población esta la Matanza del Cerdo para autoconsumo. La Matanza se realizaba habitualmente entre el día de la Inmaculada (8 de diciembre) y el día de San Antonio (17 de enero), en la matanza se involucraba toda la familia y el matarife oficial de la localidad.

Una vez realizada la matanza, y como consecuencia de la misma se realiza una de las especialidades culinarias más apreciadas en la población la “Fritura de la Jarra”, la cual consiste en realizar una conserva de los productos del cerdo con aceite de oliva para su posterior consumo a lo largo del año.

La elaboración de la conserva comienza con la salazón de los lomos y costillas durante al menos 15 días a una temperatura de entre 0 y 5°C. Seguidamente, las piezas, junto con la longaniza, la picañosa y la morcilla seorean durante al menos una semana. El siguiente paso es cortar las piezas en trozos y freírlas en aceite de oliva. Una vez frías, se envasan en jarras de cerámica bien juntas o por separado y se cubren con el mismo aceite de la fritura.

Las piezas así tratadas están listas para consumirse, tal cual o calentándolas ligeramente, y disfrutar de una de las mejores formas tradicionales de conservar durante meses la carne fresca de cerdo.