

PRESENTACIÓN

Este recetario que he escrito, ha sido a petición de mis hijos y de Dalia que me ha animado a escribirle y al mismo tiempo también, para que no se pierdan las tradiciones de nuestra tierra de Castilla y en particular de Villada.

Es una pequeña muestra de lo que yo aprendí de mis antepasados y de mi experiencia en la cocina, este trabajo cubre lo más importante de nuestra gastronomía tradicional pues abarca las sopas de pan candeal, la carne de lechazo churro, que se cría en nuestra comarca, los pescados y escabeches, que tan famosos fueron en el siglo XVII, elaborados por mis abuelos paternos, puesto que Villada por aquel entonces, era Puerto Seco con abundantes y ricos pescados. También el buen pan candeal que se elaboraba en la panadería de los abuelos de mi marido, que era el pan para hacer las ricas sopas al horno. Así como también elaboraban sus bonitas bandejas de roscas, sus tortas de aceite, el pan de cuatro bocas, como así se llamaba, etc., los cuales han pasado de generación en generación, hasta nuestros días en manos de mi hijo Nino.

Deseo que este trabajo que he plasmado en este humilde libro, sirva de recuerdo en años venideros, para que no se olviden de la riqueza de nuestra gastronomía, que es cultura milenaria, construida en la necesidad de nuestro entorno al trabajo y fiestas religiosas.