

PROGRAMA

ACTIVIDADES:

Taller de percusión: pandereta.

- Lunes 17 y 24 de 4 a 5:30 para niños; de 8 a 9:30h para mayores.

Taller de percusión : postizas.

- Martes 18 y 25 de 4 a 5:30 para niños y de 8 a 9:30 para mayores.

Taller de Baile a la Antigua.

- Miércoles 19 y 26 de 4 a 5 para niños y de 8 a 9:30 para mayores.

Nota: las actividades son gratuitas y por orden de inscripción hasta completar plazas. Información e inscripciones en Casa de la Juventud por las tardes.

VIERNES 28 ABRIL:

CHARLA Y MESA REDONDA: *El legado del folklore en la comarca de Huéscar: Un pasado que construye un presente* a las 20:30 h en CICOS. A cargo de María Rosillo.

SÁBADO 29 ABRIL:

CONCIERTO EL EFECTO VERDOLAGA a las 20:00 h en **TEATRO OSCENSE**. Precio entrada: 5 euros.

DOMINGO 30 ABRIL:

ENCUENTRO CUADRILLAS en **PLAZA MAYOR**.

- 11:00 h. Recepción cuadrillas en el CICOS.
- 12:00 h. Pasacalles por el centro de la localidad y baile suelto en Plaza Mayor.
- 14:00 h. Degustación del menú cuadrillero.
- 16:00 h. Actuación y muestra del folclore de las cuadrillas:
 - Panda Verdiales Raíces de los Mora.
 - Cuadrilla Cuesta de la Charca
 - Animeros de Cehegín
 - Cuadrilla Castillejar
 - Cuadrilla Cuesta Las Chinas.

RECETAS PLATOS CUADRILLEROS TÍPICOS DE HUÉSCAR

COSTILLAS AL ESTILO TRADICIONAL: la costilla al estilo tradicional era una fuente de recursos para todo el año al poder guardarlas en orzas bañadas en aceite. Se troceaban y hacían tandas entre las cuales se incorporaban ajos troceados, pimienta en grano, perejil picados, sal, laurel y limón exprimido. Tras dos días de maceración, se les quitaba el ajo y se freirán en aceite a fuego medio. Posteriormente se guardan en una orza cubiertas de su propio aceite.

ANDRAJOS CON LIEBRE. RECETA DE LA TÍA ROSARIO: 25/p

PARA COCER LOS CONEJOS: 2 liebres o conejos, 2 pimientos rojos secos, 3 hojas de laurel, 1 cabeza de ajos, 2 cucharadas soperas de sal, 4 litros de agua.

Se pone el agua a hervir a fuego medio, con los conejos troceados en 6 partes y los ingredientes (los pimientos sin semillas). Cocido, se retira el conejo y se desmenuza quitándole los huesos, se le quita la piel al pimiento y los ajos, quedándonos con la carne y se reserva todo junto con el agua restante de la cocción.

SOFRITO Y GUIISO: 100 cl de aceite de oliva, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 3 tomates grandes (picados), 1,5 - 2 kg de patatas (cascadas en trozos medianos), 4 dientes de ajos, 1 pizca de cominos (ajos y cominos picados en el mortero), 2 cucharadas soperas de pimentón molido, 2 pastillas de caldo de pollo, medio vaso de harina, 1 cucharada de café de orégano que moleremos con la mano, 1 cucharada de café de azafranillo, 2 pimientos rojos grandes asados en en tiras y sin piel, 3 paquetes de tortas.

Se pone el aceite, se sofríe la cebolla, el pimiento verde y el tomate, se le añade las patatas y, en breve, el pimentón molido, antes de que se queme se le añade la harina y seguido el caldo de la coacción de conejo junto con los ingredientes reservados. Cuando arranca a hervir se le añaden las tortas de masa y se mantienen hasta que estén cocidas. Se retira y listo para servir.

ELABORACIÓN DE LAS TORTAS DE MASA: harina, agua y sal. Sel le va añadiendo la harina al agua y se mezcla bien, hasta que esté como una pasta, se extiende en un recipiente y se corta en cuadrados de 3 cm. Para evitar este proceso pueden utilizar "tortas cerdeña" (gazpacho manchego), 3 paquetes.

CAFE DE PUCHERO: 25/p

2 paquete café de marta, 1 vaso anís seco, 2/4 de azúcar. 2 litros de agua.

Se hierve durante 5 a 10 minutos el café, se incorpora azúcar, y una vez terminada la cocción y bajado un poco la temperatura se le añade el anís.