



# Gastronomía

## RUTA GASTRONÓMICA:

Uno de los principales atractivos de El Viso es su cultura gastronómica con sus numerosos bares y restaurantes, sus tapas y su buen comer. Basta con dar un paseo por la calle Corredera y sus aledaños y empezar a disfrutar de nuestros extraordinarios gozos culinarios.

Podríamos comenzar la ruta degustando un buen plato de menudo, plato típico de nuestra localidad conocido incluso a nivel mundial; a continuación sería obligatorio hacer un alto para probar los exquisitos caracoles en salsa, las gambitas al ajillo, los mejillones frescos rellenos, o las variadas y tan buenas tapas que en tantos bares y restaurantes del pueblo se pueden degustar.

Si lo que prefiere es una comida con sus primeros y segundos, le resultará difícil escoger entre los buenos restaurantes que se pueden encontrar por distintas zonas de la localidad. Además, no tendrá que moverse luego si quiere tomarse un café acompañado de un riquísimo dulce, ya que las cafeterías del pueblo suelen encontrarse muy cerca de los restaurantes.

La lista de bares, restaurantes y confiterías de El Viso es interminable, así que siga esta recomendación: piérdase por cualquier rincón del pueblo y disfrute de todos esos bonitos y entrañables lugares que nos ofrece.

¡Buen provecho!.

## MENUDO

Como zona de transacciones comerciales desde tiempos inmemoriales, El Viso conserva el carácter emprendedor y dinámico de una población que día a día crece sin olvidar sus tradiciones.

Tradiciones festivas y gastronómicas que se mantiene sin perder un ápice, y que se encarnan en uno de los platos más típicos de la localidad y que le han dado fama incluso internacional a este pueblo alcoreño: los callos, conocidos popularmente como menudo.

Realizado con carne de cerdo, el menudo de El Viso se ha convertido en un importante reclamo turístico y en cita ineludible para todo aquel que lo visita.



## PAN DE EL VISO

Especial atención merece también el pan de El Viso, de formas y texturas desconocidas en otros lugares y que ya desde 1431, a partir de su reconversión en villa de realengo y su consiguiente independencia de Carmona, se convirtió en una importante fuente de ingresos de la población.

## EL AJO



#### Ingredientes :

1 taza de aceite de oliva, 1/2 kilo de tomates maduros, 1 pimiento verde mediano, 1 telera de pan del día anterior, 1 cabeza de ajos, huevos, sal y agua.

#### Preparación:

En un perol hondo, de hierro o de barro, se pone a calentar el aceite, si es posible en un fuego de leña.

Se espera a que esté, casi hirviendo para echarle los ajos partidos a trocitos finos, para que doren.

Se le agrega el pimiento partido y luego el tomate finamente picado.

Cuando todo este, bien frito se le agrega el agua y la sal, (si se desea, se le puede agregar también, chorizo, partido a trocitos).

Se deja hervir un rato. Mientras tanto la miga del pan, se separa de la corteza y se desmorona.

Se retira el perol del fuego y se le agrega la miga del pan y los huevos batidos, se tapa y se deja reposar cinco minutos.

Con la corteza sobrante, se harán unas tiras, con las que comerse el Ajo, en vez de cuchara.

Como este es un plato típico campero, para conseguir todo su agradable sabor, se recomienda guardar en su elaboración los requisitos aconsejados en la receta.

## **GAZPACHO**

#### Ingredientes :

Tomates,

pepino,

1 diente de ajo,

1 pimiento verde,

pan duro remojado en agua,

agua, vinagre, aceite, sal.

#### Preparación:

Se cortan las verduras muy pequeñas y se les añade el aceite, el agua, el vinagre, la sal y el pan empapado en agua.

Se tritura todo hasta que quede líquido y se sirve frío.

## **RABO DE TORO**

#### Ingredientes :

1 rabo de toro,

aceite de oliva,

1 hueso grande de jamón,

1 tomate grande,

caldo de carne,

1 cebolla, 1 ajo, 1 guindilla,

pimentón, aceite de oliva y sal.



#### Preparación:

El rabo de toro, troceado, se pone en una cazuela con un chorro de aceite, el tomate y la cebolla pelados y cortados en cuatro partes, el hueso de jamón, cuatro dientes de ajo picados, la guindilla, un poco de pimentón, un chorro de vinagre y sal al gusto.

Se rehoga hasta que se consuma todo el líquido y el aceite comience a freír.

En este punto, se añade medio litro de caldo de carne y se cuece por espacio de una hora y media.

Por último, se retiran el hueso y la guindilla y se sirve caliente acompañado de patatas asadas.

## LOS PECHUGONES

Son el dulce típico y tradicional de El Viso junto con las tradicionales piececitas, riquísimas pastas de almendra con sidra, yema o almendra.

Estos tradicionales dulces se elaboran en algunas confiterías desde el año 1875, siendo el sabor dulce que ha llegado a nuestros días después de ir haciendo las delicias de un buen número de amantes de la repostería a través de los años..



## TORRIJAS

#### Ingredientes :

24 rebanadas gruesas de pan de aproximadamente 2 cms., puede ser especial para torrijas o pan asentado del día anterior,  
1 litro de aceite de oliva,  
1 litro de vino blanco de mesa,  
1 kg de miel,  
6 huevos,  
1/4 litro de agua.

#### Preparación:

El pan se moja en el vino se escurre un poco y se pasan por los huevos que habremos batido con anterioridad.

Se pone el aceite a calentar y cuando está muy caliente se fríen las rebanadas de pan.

A la vez habremos puesto la miel con el agua a calentar a fuego muy lento sin que llegue a hervir.

La primera tanda de los panes fritos con el vino y los huevos se introduce en la mezcla de miel y agua, la sacaremos cuando tengamos frita la segunda tanda para ponerla en un recipiente y así sucesivamente.

Una vez terminada esta operación se echa por encima el resto del agua con miel y se deja enfriar.

