

Carcamusas

Carcamusas, receta de mediados del siglo XX hecha por José Ludeña propietario del Bar Ludeña en Toledo y que se ha hecho típico allí como tapa.

Según dicen el nombre viene del tipo de clientela que tenía el local, hombre de avanzada edad “**carcas**” y mujeres jóvenes que eran su “**musas**”.

ingredientes

- 1 kg de carne magra de Cerdo
- 150 gr de Jamón
- 1 Chorizo para Cocinar
- 1/2 Kg de Tomate Frito
- 200 gr de Guisante
- 1 Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 2 ó 3 Guindillas
- 1 Vaso de Vino Blanco
- 1 cucharadita de Pimentón dulce (opcional)
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Carcamusas

Comenzamos cortando en tacos pequeños la carne de cerdo, que se puedan comer sin ayuda de cuchillo, salpimentamos y reservamos.

En una cazuela de barro ponemos un poco de aceite de oliva, una guindilla y la carne de cerdo, le daremos unas vueltas para sellarla, cuando esté reservaremos la carne y desecharemos el líquido acuoso que habrá quedado en la

cazuela.

Volvemos a poner la cazuela al fuego y volvemos a poner un poco de aceite de oliva virgen, los ajos y la cebolla, todo cortado en trozos pequeños, dejamos que se sofría y echamos de nuevo la carne a la cazuela, (si le vas a poner pimentón este es el momento) removemos e incorporamos el vino, dejaremos cocer unos 10 minutos hasta que se evapore el alcohol del vino.

Es el momento de añadir el chorizo y el jamón cortado en taquitos, remover y poner los guisantes, volvemos a remover y echamos el tomate frito, dejamos que el conjunto hierva a fuego lento unos 30 minutos, probamos para corregir sal o pimienta.

Ya tendremos nuestras carcamusas, nosotros hoy las hemos acompañado de picatostes de pan de candeal.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.