



Hoy comemos con ...

Bollos de la cortadora

Famosos en esta zona camerana y de elaboración totalmente casera, son los llamados “*bollos de la cortadora*”. Nos cuentan que antiguamente se elaboraban en los días anteriores a la llegada de alguna fiesta y también en temporada de invierno.

Para su fabricación se reunían las mujeres en una casa. Aprovechando una partida de cartas (brisca, tute, etc), se iniciaba la labor.

Alguien batía **½ docena de huevos**, mientras se repartía la primera mano de naipes a la brisca. ¡No hagas trampas como el otro día, recriminaban mientras realizaban la masa, tras añadir **½ kg. de azúcar, 1 ½ kg. de harina, manteca, 1 cucharada de bicarbonato y 3 cucharadas soperas de**

anís. Se jugaba mucho a las cartas, ¡ Hay si se jugaba! ¡Y a perras!

Terminada la masa, se extendía para dar inicio al proceso de corte. ¡Brisca ó triunfo!; los cortes limpios, sencillos, casi perfectos.

Alineados los bollos, se procedía, con el huevo restante, al baño por la parte superior, para la búsqueda del posterior brillo. Mientras tanto alguien había ganado esa mano. ¡Que suertes has tenido condenada!.

Preparado ya el horno de leña, proceso de cocción. Suave, ni muy fuerte ni muy lento.

Como todo a esperar y vigilar, eso sí, sin dejar de jugar. Había días que tocaba perder, pero casi todas solían ganar.
