

CULECA

Ingredientes:

1 kilo 100 gramos de azúcar, 1 docena de huevos, 1/2 litro de leche, 1/2 litro de agua cocida con anises, 1/4 litro de aceite, raspadura de limón (2 limones), 1 kilo de levadura, un poco de viena.

Modo de hacerlo:

Tiene forma de mujer, bien marcada la cintura, con los brazos en jarras y como ovarios dos huevos duros que se meten dentro de la masa. Cuando está cocida se baña con el baño de las rosquillas blancas y se espolvorea con anises de colores.

Tradicionalmente se come el día de San Jorge, o al domingo siguiente, según los sitios.

La tarea de hacer la culeca comienza sobre las cinco de la mañana. Con los ingredientes correspondientes se hace la masa y se deja reposar cerca del fuego, cubierta con una manta, hasta que está en condiciones de amasarla. Entonces se dice que la masa "ha venido".

Suelen pasar unas tres horas. Entonces se empiezan a preparar las cantidades para cada parte del cuerpo. Por ejemplo, para una culeca mediana podría ser: 375 gramos de masa para el tronco, 150 gramos para la cabeza y 200 gramos para los brazos. El proceso de la formación del cuerpo es importante y el orden de colocación rigurosamente respetado.

Una forma fácil de hacerla sería pesar 750 gramos de masa, formar un círculo plano con ella y partirlo en cuatro cuadrantes. Esto nos proporcionará las partes para formar los troncos de dos culecas. Se estira uno de los cuadrantes, se le da forma y se pone sobre la mesa espolvoreada de harina. Se coge una caña delgada, se parte el tamaño adecuado y en ella se mete la masa de la cabeza, formando una especie de huevo. A cada lado de la caña, en la parte baja, se colocan los dos huevos duros sin pelar untados de aceite. A continuación, con el otro cuadrante estirado, se tapa, formando la parte superior del tronco.

Llega ahora el momento de colocar los brazos. Con la masa correspondiente, se estira, formando un tubo alargado y pasándolos por debajo de la caña a la altura de la cabeza, se colocan delante, cruzados a la altura de la cintura y sujetos con un trozo pequeño de caña.

Se hace ahora un cordón alargado de masa y con él se bordean los huevos y todo alrededor de la falda, dándoles unos cortes como adorno en la falda. Queda el broche final: la corbata.

Con un cordoncillo más fino que el anterior, se hace un atado alrededor del cuello, colgando hacia adelante en unas cuantas vueltas. Una vez formadas, hay que llevarlas al horno y esperar a que la masa "venga" por segunda vez. Cuando la masa está en su punto, o bien se mete directamente al horno si se va a bañar, o bien se unta con huevo batido y se le añaden por todo el cuerpo pequeños montoncitos de azúcar.

La cocina popular del Valle del Huecha. (Recetario tradicional)

María Pilar Garde Murillo

Centro de Estudios Borjanos - Institución «Fernando el Católico»