



Tamajón celebrará la segunda parte de la fiesta de la matanza a finales de febrero

Los agalloneros que participaron en la primera jornada degustarán los chorizos y lomos que se prepararon entonces, poco antes de navidades.

Tamajón. 15 de febrero de 2017. Después de que un centenar de agalloneros rememoraran las tradiciones de la matanza poco antes de las pasadas navidades, incluidas las gastronómicas, con la degustación de un menú idéntico al que se tomaba en otros tiempos, llega el momento de catar los lomos y los chorizos que se embutieron entonces y que ya han alcanzado su punto ideal de curación.

De nuevo el local social del Ayuntamiento será el punto de reunión para los vecinos de la localidad que participaron en la primera jornada y que ahora vivirán su continuación. La convocatoria va a tener lugar el próximo día 25 de febrero, a partir de las doce de la mañana. Además, la convocatoria incluye la posterior visita al carnaval de Almiruete, Fiesta de Interés Turístico Provincial.

A lo largo del puente de la Constitución y después de despiezar el cerdo y picar su carne, los agalloneros embutieron las longanizas, dejándolas sobre unas estanterías preparadas al efecto. El calor y el humo, combinado con el frío del lugar, les ha dado el punto de curación y de sabor típicos. Para meterlo en olla, no hizo falta secar mucho el embutido. En este caso, se han preparado de las dos maneras.

Además, los lomos principalmente, así como otras partes del cerdo, de las consideradas como más succulentas, estas sin picar, quedaron sumergidas en el aliño típico de Tamajón, que tiene una receta particular. Está hecho de pimentón, orégano, sal y ajo, pero también lleva el secreto de la abuela. Allí permanecieron durante ocho días. Cuando se secaron y escurrieron toda el agua que quedó en el lomo, por decantación, se filetearon y se frieron un poquito y conservaron luego en la olla con ese mismo aceite, siempre de oliva. Chorizos y lomos se acompañarán de unas migas.