

EXTREMADURA | GASTRONOMÍA :: "LA TÉCULA-MÉCULA" :: EN OLIVENZA (BADAJOZ)

autor Administrator

domingo, 28 de marzo de 2010

Modificado el lunes, 05 de octubre de 2015

:: GASTRONOMÍA :: "LA TÉCULA - MÉCULA"

UN DULCE "DELICATASSEN" TÍPICO EN OLIVENZA (BADAJOZ) Y TODA EXTREMADURA

[TEXTO :: <http://www.absolutbadajoz.com/tecula-mecula/> :: 16.11.2009]El peculiar nombre de Técula Mécula corresponde a una especie de tarta originaria de Olivenza, si bien es verdad que sus orígenes podrían provenir de Portugal. Dado que esta localidad perteneció en su pasado al vecino país como recordamos en el artículo de la historia de Olivenza. En el pueblo se ubica una pastelería llamada Casa Fuentes a la que está ligada el origen de este dulce. Al parecer, la receta fue encontrada por la fundadora en un baúl y la registraron, guardando el secreto de elaboración original de la Técula Mécula. Esta pastelería fue fundada en el año 1942 por Don Juan Fuentes Cordero y Doña Celestina Martínez Suárez. La Técula Mécula está elaborada a base de yema y almendra y cubierta de hojaldre. Tiene la peculiaridad de conservarse en perfecto estado durante un mes. Les dejo aquí una receta de las muchas que he encontrado en Internet, aunque ninguna de ellas sea la original y les recomiendo probar este manjar cuando se acerquen a tierras extremeñas. Ingredientes:

Hojaldre 500 gramos de azúcar 300 gramos de almendras 6 huevos 50 gramos de tocino Harina Limón
Elaboración: Forrar un molde con el hojaldre. Se prepara un almíbar con medio litro de agua y el azúcar. Se le añade un poquito de ralladura de limón y posteriormente las almendras crudas machacadas o rayadas. Por último agregar el tocino también machacado. A parte se baten las yemas y una clara de huevo y se le va añadiendo el almíbar hasta conseguir una masa con cierta consistencia. Dependiendo de esta consistencia añadir más o menos harina hasta conseguir la deseada. Se vierte la masa en el molde y se introduce en el horno precalentado a una temperatura de 180 grados.

Receta vía Recetalis.