

Fasiuras, un plato con sabor a Fiestas Mayores

06/09/2020



Hortensia y su nieta Irene han preparado las tradicionales fasiuras.

No hay mayor tradición en Elda durante las Fiestas Mayores que la de comer **cada 8 de septiembre, Día de la Virgen de la Salud**, un plato de *fasiuras*, también conocidas como rellenos o pelotas. Numerosas familias eldenses se sientan a la mesa, después de haber tomado con los amigos un refrescante *Mezclaíco*, correr la traca y ver la suelta de globos, para disfrutar de esta costumbre que se remonta numerosas generaciones en el tiempo. Este año también continuará esta tradición culinaria, aunque sin las actividades previas.

Hortensia López es una de las vecinas de Elda que cumplen con este hábito desde hace décadas. A sus 82 años ha abierto las puertas de su hogar, situado en la Plaza Sagrado Corazón, a *Valle de Elda* para enseñar **cómo prepara este delicioso plato a todo aquel que quiera seguir la tradición.**

Hortensia llegó a los 24 años a Elda desde Montealegre del Castillo, “como dicen, año nuevo, vida nueva, vine el 1 de enero de 1963”, y pronto hizo suyas la ciudad y sus costumbres, pues ella misma admite que “aunque vuelvo mucho a Montealegre, **me siento más de Elda**”. Aquí trabajó en los zapatos, en las fábricas de Belmonte y Álvaro Calpena, donde conoció a su marido. Aunque él ya no está, ahora se reúne a la mesa con sus hijos y nietas cada 8 de septiembre, como manda la tradición.

Mientras prepara las *fasiuras* explica que cuando cocina lo hace **“todo a ojo de buen cubero**. Este es un plato rápido de preparar, tarda unos 15 minutos, la cocción sí lleva más tiempo”. Este año, como otros, la ayuda su nieta **Irene Bellod**, quien a sus 15 años ha heredado la pasión por la cocina de su abuela, algo que enorgullece a Hortensia, **“aunque es raro que las nuevas**

generaciones se animen", afirma. Irene define a Hortensia como **"una persona alegre y desinteresada**, que siempre piensa en los demás antes que en ella misma", y el ejemplo está en que de las 21 pelotas que prepara, algunas se las entregará a una vecina para que también pueda cumplir con esta costumbre.

Hortensia tiene claro que **este plato nunca puede faltar en Fiestas Mayores. No obstante, para ella** lo mejor de estos días son los actos religiosos, por lo que este año, aunque será diferente, podrá seguir viviéndolos casi de forma similar, pero con precaución. Explica además que le "encanta **que tengamos un sacerdote del pueblo, Carlos Mendiola, que estuvo en Roma, es monseñor, nada menos"**.

De estas fiestas, espera **"que se vaya el virus para que la gente pueda vivir tranquila y feliz**. Y que nos demos cuenta que la vida no depende de nosotros, sino del Señor, por ello pido que la gente sea responsable".

https://www.youtube.com/watch?v=I_QBF1Hm8e4&feature=youtu

La receta

Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ de 1 kg de pan duro reblandecido en agua
- 1 kg de carne

- 500 gramos de ternera
- 500 gramos de cerdo
- 3 huevos grandes
- Perejil
- Piñones
- Sal
- Ralladura de tres limones
- Una cucharada de coñac
- Nuez moscada
- Leche
- Sangre de cerdo o dos morcillas de cebolla

Pasos

Lo primero que se ha de hacer es poner a remojo $\frac{3}{4}$ de un kilo de pan duro, después se pone la carne, el pan, los huevos, la ralladura de tres limones, perejil picado, piñones, sal y sangre de cerdo así como un poco de nuez moscada.

Una vez la mezcla esté integrada se humedecen las manos con limón y se hacen pequeñas pelotas.

Luego se colocan a fuego lento en una olla amplia con caldo de cocido durante una hora y media.