

CENTRO DE TURISMO RURAL “PUENTE DEL DURATON”
CELEBRA LA MATANZA DEL CERDO AL ESTILO TRADICIONAL
LOS DIAS 21, 22 Y 23 DE FEBRERO

PROGRAMA

DIA 21.

A LAS 21 HORAS PICA DE CEBOLLA Y AJOS, AMENIZADO CON PARRILLADA DE CARETA Y PANCETA.

DIA 22.

A LAS 9 h. BUSCA Y CAPTURA DEL CERDO.

A LAS 9,30 h. CAFÉ Y COPITA DE AGUARDIENTE.

A LAS 10 h. EL CERDO PASA A MEJOR VIDA.

A LA 10,30 h. CHAMUSQUINA Y LIMPIEZA.

A LAS 11 h. CATA DE SANGRE ENCEBOLLADA Y UNA VUELTA DE PORRÓN.

A LAS 11,30 h. SE HACEN LAS MORCILLAS.

A LAS 12 h. DESTACE DEL CERDO, EL PORRÓN QUE NO FALTE.

A LAS 13 h. CATA DE MORCILLAS Y CALDUCHO.

A LAS 14 h. COMIDA TÍPICA (PANCETA, CARETA, SUMARRO, MORCILLA, CHICHARRONES, ETC.) CADA UNO SE HACE LO SUYO. POSTRE.

BEBIDA: VINO, CASERA Y AGUA (REFRESCOS, COPAS Y CAFÉS CADA UNO SE PAGA LO SUYO).

DESPUÉS DE COMER PARTIDA, SIESTA O UN PASEO POR LAS HOCES DEL DURATÓN.

A LAS 17 h. PREPARACIÓN DEL PICADILLO Y ADOBADOS. (ENTRE VUELTA Y VUELTA SANGRIA Y FLORONES).

A LAS 20 h. PREPARACIÓN DE LA CENA (CABEZA DE CERDO ASADA Y PARRILLADA DE CERDO ACOMPAÑADA DE ENSALADAS).

BEBIDAS: VINO, CASERA Y AGUA, POSTRE (REFRESCOS COPAS Y CAFES CADA UNO SE PAGA LO SUYO).

DESPUÉS DE CENAR QUE CANTE EL QUE SEPA.

DIA 23.

ELABORACIÓN DE CHORIZOS Y BUTAGUEÑA.

NOTA: SE COBRARÁ UNA CUOTA DE 15 € A LOS MAYORES Y 7 € A LOS NIÑOS