



EUROPEAN NETWORK  
OF HOLY WEEK AND  
EASTER CELEBRATIONS  
RED EUROPEA DE CELEBRACIONES  
DE SEMANA SANTA Y PASCUA

# CULINARY TRADITIONS

At the European Network of  
Holy Week and Easter Celebrations

# TRADICIONES CULINARIAS

En la Red Europea de Celebraciones  
de Semana Santa y Pascua



**W**ithout any doubt, gastronomy is a characteristic feature of Holy Week and Easter traditions of the towns that belong to the European Network of Holy Week and Easter Celebrations. During the celebration period, there are many recipes prepared in restaurants or at home to commemorate the flavors that have passed down from generation to generation.

This recipe book includes the instructions to prepare fish, meat, vegetables and numerous traditional sweets. Classical dishes and desserts that bring back the aromas of yore and that are enjoyed all throughout Spain, such as torrijas or pestiños. All of these dishes are cooked in all the kitchens of our towns and mark the commencement of a new celebration.

**L**a gastronomía es, sin lugar a duda, un elemento característico de las tradiciones de Semana Santa y Pascua de las localidades que forman parte de la Red Europea de Celebraciones de Semana Santa y Pascua. Durante su periodo anual de celebración, numerosas son las recetas que se elaboran en los restaurantes o en los propios hogares para festejar con los sabores que se han conservado de generación en generación.

Pescados, carnes, legumbres, hortalizas y un sinfín de dulces tradicionales, se presentan en este recetario. Platos y postres típicos que conservan los aromas de antaño, algunos tan típicos en toda España durante estas fechas como las torrijas o los pestiños. Todo ello se cocina en los fogones de nuestras localidades, siendo así señal inequívoca de la llegada de una nueva Celebración.



# DISHES PLATOS



Braga  
(PORTUGAL)

## GOATLING OF TIERRAS DO MINHO

## CABRITO DE TIERRAS DO MINHO

By the hillsides of the Miño river live a race of goats who play and trot at the bottom of the mountain and on the cliffs. These herbivores are descendants of the *Capra pyrenaica*, the Iberian ibex.

For this recipe, we will use a goatling, which has only been fed with maternal milk and has an intense, delicate and unique flavor.

En las laderas de Verde Minho habitan unas cabras, de corta edad, que al pie de la montaña y entre los acantilados caminan y juegan.

Se sabe que muchas de estas cabras son herbívoros, rumiantes que son descendientes de la Pyrenaica capra.

La elaboración de este plato da como resultado un plato con un sabor intenso y único, muy tierno, claro y con un sabor suave, al alimentarse exclusivamente de leche materna.

### INGREDIENTS

- Goatling (3 to 4 Kg)
- Bay leaves
- 2 onions
- Sliced garlic
- 750 g-small potatoes
- Parsley
- Lard
- 1 glass of white wine
- 1 spoon of paprika
- Olive oil
- Pepper
- Coarse salt

### INGREDIENTES

- Cabrito pequeño (3 a 4 Kg)
- Hoja de laurel
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo laminados
- 750g patata pequeña nueva
- Perejil
- 4 cucharas de manteca
- 1 copa de vino blanco
- 1 cuchara de pimentón
- Aceite de Oliva
- Pimienta
- Sal Gorda



## PREPARATION

Clean the goatling and leave it marinating since the day before with the slices of garlic, leaves of bay, parsley, white wine and paprika. Preheat the oven. Place the goatling on an oven pan with bacon and small potatoes, onion, oil, salt and pepper and pork fat.

Bake in the preheated oven and serve it with white rice.

## ELABORACIÓN

La noche anterior se limpia el cabrito, se retiran las menudencias y el lecho. Después de limpiar y lavar a fondo con agua, se prepara un adobo con hoja de laurel, ajo, perejil, vino blanco y pimentón. Luego se coloca al cabrito en el adobo hasta el día siguiente.

Calentamos el horno mientras preparamos una bandeja de horno con cebolla, aceite, pimienta y sal al gusto. Encima de esta preparación colocamos el cabrito, el adobo junto a la manteca y las patatas y se mete en el horno.

Por separado, hacemos arroz y lo metemos en el horno con el cabrito.



España/Spain

## Alcalá la Real (JAÉN)

# CHULLAS

Chullas are a version of fish meatballs eaten during Lent. Chullas are made with fish and are made with boquerones (fresh anchovies), bread and egg. We can also make them with hake, cod or small-spotted catshark. Chullas are one of the seven dishes taken for Good Friday lunch after fasting.

Las chullas son una variante de cuaresma de las albóndigas. Las chullas se elaboran con pescado e incluye boquerones, pan y huevo. También se pueden elaborar con merluza, bacalao o pintarroja. Forman parte de los siete platos distintos que se toman en el almuerzo del Viernes Santo tras el ayuno.

## INGREDIENTS

- 1/2 kg of small fresh anchovies
- 2 breads made crumbs (without the crust)
- 7 eggs
- Parsley
- 3 garlic cloves
- Saffron (threads and powder)
- Salt
- Ground black pepper
- Extra-virgin olive oil
- Vinagre

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de boquerones pequeños
- Migajón de dos panes
- 7 huevos
- Perejil
- 3 dientes de ajos
- Azafrán en hebra y de carterilla
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre



## PREPARATION

Clean the anchovies removing the head, the gut and the bones. Fry in plenty of oil, break them in crumbles and put them aside. Break the crumbs of bread in smaller crumbs. Mix bread, anchovies, garlic and parsley chopped very thinly, add threads of saffron and saffron powder, pepper, eggs and salt. Mix the ingredients until they are very well combined. Put some vinegar on a small dish and use it to wet your hands avoiding the mix getting stuck to them. Pick portions of mix and give shape to the fish meatballs. Fry in olive oil.

Boil water in a pot and introduce the fish meatballs and a dash of the oil used to fry them. Adjust salt seasoning and boil until they are tender. Right before serving, add two beaten egg yolks to the broth for an extra of taste.

## ELABORACIÓN

Se limpian los boquerones quitándoles la cabeza, tripas y raspas. Se fríen en abundante aceite y, una vez fritos, se apartan y se desmenuzan. El migajón del pan se desmenuza haciéndolo migas pequeñas. En una fuente se vierten las migas de pan, los boquerones desmenuzados, el ajo y el perejil muy picadito, el azafrán enhebra, el de carterilla, la pimienta, los huevos y la sal. Se mueve muy bien todo de manera que los ingredientes formen una masa homogénea. En un plato pequeño se vierte vinagre que nos servirá para untarnos las manos y, de este modo, evitar que la masa se nos pegue a las manos. A continuación, vamos cogiendo trozos de masa y le damos forma de albóndigas. Posteriormente, se fríen en aceite de oliva.

A continuación, calentamos agua en una olla y se van introduciendo las albóndigas recién fritas, junto a un chorreón del aceite que hemos utilizado para freírlas. Se rectifica la sal y se cuecen hasta que estén tiernas. Finalmente, cuando vayamos a servirlas, añadimos al caldo una o dos yemas de huevo, bien batidas, que le darán muy buen gusto.



España/Spain

Lorca  
(MURCIA)

## WHEAT WITH RABBIT AND SNAILS

### TRIGO CON CONEJO Y CARACOLES

**W**heat is a very popular cereal at Lorca, where it is consumed on Palm Sunday. This dish is cooked at homes and in restaurants and its fundamental ingredient is wheat. Depending on the family's tradition, it can be prepared with meat or fish. This is the recipe of wheat with rabbit and snails.

**E**l trigo es un cereal muy querido en Lorca donde se toma el Domingo de Ramos. Se hace en casa y en los restaurantes utilizando como base el trigo y acompañándolo de diferentes ingredientes. Según la tradición de cada familia, puede elaborarse con carne o pescado. A continuación, conocemos la del trigo con conejo y caracoles.

#### INGREDIENTS

- Wheat
- Water
- Salt
- Oil
- Grated tomato
- Red pepper
- Artichokes
- Peeled broad beans
- Rabbit
- Snails

#### INGREDIENTES

- Trigo
- Agua
- Sal
- Aceite
- Tomate rallado
- Pimiento rojo
- Alcachofas
- Habas peladas
- Conejo
- Caracoles



## PREPARATION

Prepare the wheat a night in advance for it to be tender. Clean it to remove straws and boil it. Once cooked, wrap the pot with a blanket all night to preserve the heat. Incorporate the rest of the ingredients the following day. Clean the snails thoroughly and cook them over a low heat with the artichokes, the broad beans and the grated tomato, add water until all the ingredients are covered. Let it boil. Fry the rabbit on a pan with oil.

Once the first ingredients are boiled and the rabbit is fried, mix everything in a pot with the wheat, the pepper and the salt. Serve right away once it is cooked.

## ELABORACIÓN

El trigo, por sus características, debe cocinarse el día anterior para que quede tierno. El primer paso es limpiarlo para quitar la paja y, posteriormente, cocerlo. Una vez cocinado, envolveremos la olla en una manta durante toda la noche para que mantenga el calor. Al día siguiente le añadiremos el resto de ingredientes. Lavamos detenidamente los caracoles para que suelten las babas, los cocemos a fuego lento y los cocinamos junto a las alcachofas, las habas y el tomate rallado, todo cubierto de agua. Lo dejamos hervir.

De otro lado, sofreímos el conejo en una sartén con aceite. Una vez terminados ambos procesos, incorporamos todo en una olla junto al trigo, el pimiento y la sal. Una vez cocido, quedará listo para comer.



España/Spain

## HARTABELLACOS

### Orihuela (ALICANTE)

It is a typical dish for Lenten Friday at Orihuela. The origin of altaballacos, tabellacos or hartabellacos is Arab, but it was assimilated by Christian culture after the Spanish colonization of the Americas and became a typical meal during Lent in southern areas of the region such as Vega Baja del Segura and its capital: Orihuela, where it is deeply rooted. This recipe can also be found, with small variations, in other areas of Alicante, such as Elche and its vicinity. It is rather easy to prepare but delicious and, as it is the case with good traditional cooking, time and care are the most important ingredients.

Se trata de una comida típica de los Viernes de Cuaresma en Orihuela. El origen de los altaballacos, tabellacos o Hartabellacos es árabe pero fue asimilado por la cultura cristiana tras la Conquista y se convirtió en un plato típico de la Cuaresma en las tierras más ubicadas al sur, como la comarca de la Vega Baja del Segura, y en su capital Orihuela, donde es innegable su extraordinario arraigo. También es posible encontrar este plato elaborado con leves variaciones en otras zonas alicantinas, en Elche y sus alrededores. No es muy laborioso y el resultado es delicioso pero, como en toda la buena cocina tradicional, los mejores ingredientes son el tiempo y el cariño.

#### INGREDIENTS

- 500 g diced potatoes
- 500 g of tender broad beans
- 500 g of artichokes
- 250 g of green peas
- 100 g of pureed tomato
- 100 ml of oil
- 50 g of onion
- 1 spoon of flour
- 1 spoon of sweet paprika
- Unsalted cod

#### HARTABELLACOS:

- 500 g of cod
- Breadcrumbs
- 2 springs of parsley
- 2 garlic cloves
- 50 g of pine nuts
- 100 ml of milk
- Salt and pepper

#### INGREDIENTES

- 500 g de patatas en tacos
- 500 g de habas
- 500 g de alcachofas
- 250 g de guisantes
- 100 g de tomate triturado
- 100 ml de aceite
- 50 g de cebolla
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Bacalao desalado

#### HARTABELLACOS:

- 500 g de bacalao
- Pan rallado
- 2 ramitas de perejil
- 2 dientes de ajo
- 50 g de piñones
- 100 ml de leche
- Sal y pimienta



## PREPARATION

Clean meat and celery to prepare a broth. Put chickpeas in a pot with the meat and the celery, cover with water and boil. While it is cooking, remove the foam that might appear on the surface, cover with a lid and cook over a low heat for 2 hours. For the cod meatballs: mix all the ingredients indicated above homogeneously. Make balls with the mix. Place the balls in a pot and add the potatoes, add broth until the potatoes and the meatballs are covered halfway. Add food coloring, the spices and salt. Once it boils, leave over a low heat for an hour and a half. 15 minutes before turning the heat off, we can add blood sausages secured with a toothpick so they do no break. Once all the ingredients are mixed and the hartabellacos are prepared. Heat oil in a pan and fry the hartabellacos. Take out from the pan and put aside. Use the same pan to fry the tomatoes and the onion, sauté the flour and the paprika. Add the vegetables and stir. Put water in a pot, add the hartabellacos and the vegetables and cook for 45 minutes. Add salt if necessary. Batter and fry the unsalted cod and place it on top of the dish.

## ELABORACIÓN

Comenzamos lavando muy bien toda la carne y el apio. En una olla, ponemos los garbanzos junto con la carne y el apio, cubriendo con agua todos los ingredientes, y dejamos hervir. Seguidamente, se retira la espuma que suelta la carne en la parte superior del caldo, se tapa la olla y se deja a fuego lento durante 2 horas. Para hacer las pelotas, mezclamos muy bien todos los ingredientes arriba indicados hasta conseguir una textura homogénea y compacta con forma circular. Introducimos en la olla y añadimos las patatas, quedando a mitad de cubrir por el caldo. Echamos el colorante, las especias y la sal. Una vez comience a hervir se deja a fuego lento durante 1:30 h. Unos 15 minutos antes de apagar el fuego incorporamos por encima la ristra de morcillas, cuyas puntas cruzaremos con palillos para evitar que se deshagan. Comenzamos amasando todos los ingredientes para la elaboración de los hartabellacos. En una sartén ponemos el aceite a calentar, freímos los hartabellacos, los sacamos y reservamos. En el mismo aceite sofremos la cebolla y el tomate, y se rehogan la harina y el pimentón. Añadimos las verduras y removemos. Seguidamente en una olla ponemos el agua, los hartabellacos y las verduras, y dejamos cocer durante 45 minutos. Finalmente se rectifica de sal. Rebozamos y freímos el bacalao desalado y lo ponemos encima.



España/Spain

## REPAPALILLAS

**Osuna  
(SEVILLA)**

In other regions of Spain these are known as buñuelos (fritters), in Osuna the traditional name is repapalillas. It is a tradition dish enjoyed during Lent and Holy Week following the abstinence recommended by the Catholic Church during this time of the year. Cod does not only help to follow the recommendation, it is also very easy to preserve in salt and therefore less perishable, it is also a product that is very affordable during harsh times.

Los que en otras localizaciones son conocidos como buñuelos de bacalao, en Osuna reciben el nombre de repapalillas. Tradicionalmente este plato se ha consumido en Cuaresma y Semana Santa para no contravenir la vigilia que la Iglesia Católica recomienda en este tiempo. El hecho de que el ingrediente principal sea bacalao favorece no incumplir este precepto tratándose además de un alimento que se conserva fácilmente en salazón, lo que lo hace menos perecedero y por lo tanto recurrente en tiempos de escasez o dificultades.

### INGREDIENTS

- 150 g unsalted cod
- 150 g wheat flour
- 50 g chickpeas flour
- 150 ml water
- 1 teaspoon of yeast
- 1 spring onion
- 1 clove of garlic
- 1 big egg
- Fresh parsley
- Yellow food coloring

### INGREDIENTES

- 50 g bacalao desalado
- 150 g de harina de trigo
- 50 g de harina de garbanzo
- 150 ml agua de cocción aproximadamente
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 huevo grande
- Perejil fresco
- Colorante alimentario amarillo



## PREPARATION

Boil water in a pot and add the cod when it is about to boil. Bring to the boil and then take it away of the heat. Take the cod out (do not throw away the water) and crumble it, do not throw away the skin and the bones. Use the water to boil the skin and the bones for 10 minutes more. Strain the water to remove the skin and the bones of the fish (keep the water at lukewarm temperature). It is also possible to use already desalted cod crumbs and use fish broth or water. Mix the two flours, the yeast, the spring onion, garlic and parsley very thinly chopped in a bowl with a pinch of salt and of yellow colorant. Beat the egg and add the drained cod. Add to the previous mix and continue mixing while adding the lukewarm water until obtaining a dough that is not too dense or too wet. We can correct the density adding more water (if the dough is too dense) or more flour (if the dough is too wet). Let it rest for half an hour. Fry in hot oil introducing teaspoons of dough in the pan until golden on both sides. Remove with a skimmer and place over kitchen paper to remove the excess of oil. It can be served as an appetizer right away or cold.

## ELABORACIÓN

Ponemos agua a hervir en una cacerola y, cuando esté en el punto de ebullición, añadimos el bacalao, le damos un hervor y apartamos del fuego. Sin tirar el agua, sacamos el bacalao y lo desmigamos, reservando las pieles y espinas. Volvemos a poner agua con los restos del bacalao (pieles y espinas) y dejamos hervir unos 10 minutos. Reservamos el agua que colaremos para quitarles los restos (la mantenemos templada). También podemos comprar migas de bacalao ya desalado y poner caldo de pescado o, simplemente, agua a la masa. En un bol ponemos los dos tipos de harina, la levadura, la cebolleta, el ajo y el perejil muy finamente picados, un poco de colorante y un pellizco de sal. Damos unas vueltas. Batimos el huevo y le añadimos el bacalao escurrido; incorporamos a la mezcla de harina y, sin dejar de mover vamos echando poco a poco el agua tibia hasta que se forme una pasta no demasiado densa ni demasiado ligera. Dependiendo de la densidad, corregimos con un poco más de agua (si saliera demasiado compacta) o harina (si fuera demasiado líquida). Dejamos reposar una media hora. Freímos en aceite caliente echando cucharaditas de masa (separadas entre sí) hasta que las repapalillas estén doradas por debajo, momento en el que damos la vuelta y doramos por el otro. Sacamos con una espumadera y dejamos escurrir sobre papel de cocina. Servimos inmediatamente, aunque también se pueden tomar frío como aperitivo.



España/Spain

## Viveiro (LUGO)

# CALDEIRADA OF LINE-CAUGHT HAKE OF CELEIRO MERLUZA DEL PINCHO DE CELEIRO EN CALDEIRADA

Viveiro is well known for the quality and variety of its seafood and fish, as well as for the exceptional pork and veal meat and its traditional dishes such as caldo, cocido and empanada. Abstinence is followed at Viveiro on Good Friday, that is why some of the most popular dishes of the day are line-caught hake of Celeiro, prepared in one of its many varieties, cuttlefish with sauce or empanadas (pies) of bonito, mussels, conger, octopus or scallops.

Viveiro se distingue por la calidad y variedad de mariscos y pescados. También son muy apreciadas las excelentes carnes de cerdo y ternera, sin olvidarnos de platos tan tradicionales como son el caldo, el cocido y la empanada. En Viveiro, el Viernes Santo se guarda la vigilia, por lo que algunos de los platos más típicos de este día son la merluza del pincho de Celeiro, elaborada en cualquiera de sus especialidades, el choco en salsa o las empanadas de bonito, de mejillones, de congrio, de pulpo o de vieiras.

## INGREDIENTS

- Onion
- Green and red pepper
- Garlic
- Extra-virgin olive oil
- Bay
- Saffron
- Paprika
- White wine
- 1 cube of fish broth
- Potatoes
- Parsley
- Water
- Salt

## INGREDIENTES

- Cebolla
- Pimiento rojo y verde
- Ajo
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Laurel
- Azafrán
- Pimentón
- Vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pescado
- Patatas
- Perejil
- Agua
- Sal



## PREPARATION

Simmer garlic, onion and peppers (cut in julienne) with olive oil in a paella pan. Add the wine and let it evaporate. Add water, and the potatoes (cut in 2 cm slices). Stir and add bay, paprika, the cube of fish broth, threads of saffron, a spring of parsley and salt.

Once the potatoes are half cooked, incorporate the chunks of line-caught hake of Celeiro (cook them on one side first and then turn them carefully to cook the other side). Serve right away.

## ELABORACIÓN

En una paellera alta se pocha con aceite de oliva el ajo, la cebolla y los pimientos (previamente cortados en juliana). A continuación, se añade el vino (hay que dejar que se evapore un poco) y el agua, y se introducen las patatas (cortadas al ancho en rodajas de 2 cm). Se revuelve la mezcla y se añade el laurel, pimentón, la pastilla de caldo de pescado, azafrán en hebras, una rama de perejil y sal.

Cuando las patatas estén medio cocidas, se introducen los trozos de merluza del pincho de Celeiro que, una vez cocidos por un lado, se les da la vuelta con cuidado para que se terminen de cocinar por el otro lado. Se emplata y listo para degustar.





# SWEETS DULCES



Eslovenia/Slovenia

## POTICA

### Škofja Loka (SLOVENIA)

The most typical traditional Slovenian Holy Week and Easter dish or a sweet is Potica. In religious sense of Easter it represents Christ crown made of thorns. Potica is ranked number one in Slovenian traditional holiday pastries. It is made from folded and rolled out yeast dough and filled with various fillings. Slovenian housekeepers are happy to bake it even outside the holiday season to pamper their loved ones. Grandmothers and mothers usually play an important role in training their daughters and granddaughters in this demanding bakery. Achieving the right balance of filling and dough is challenging. We know of more than 80 different fillings placed in the dough, which is where Potica got its name. Typical Slovenian Potica fillings include walnuts, hazelnuts, tarragon, poppy, cheese and others.

El dulce más típico de la Semana Santa y la Pascua eslovenas es el potica. El potica representa la corona de espinas de Jesús. Es el postre favorito entre los eslovenos durante las fiestas de Semana Santa. Es un bizcocho enrollado y con diferentes rellenos. Es un postre que también suele hacerse durante el resto del año para disfrutarlo en familia. La receta se transmite de abuelas y madres a hijas. El truco de esta receta es incorporar la cantidad justa de relleno a la masa. Existe una gran variedad de rellenos, hasta 80. El potica debe su nombre al relleno, que suele estar elaborado con nueces, avellanas, estragón, semillas de amapola y queso, entre otros.

## INGREDIENTS

### Yeast dough:

- 1kg flour
- 30g yeast
- 3-4 egg yolk
- 300ml lukewarm milk
- 120g butter
- 1 teaspoon of salt
- 2 tablespoons of sugar
- Fat for the mould

### Filling:

- 600-700g of walnuts
- 200g honey
- 50g sugar
- 100-200ml milk
- Egg
- Cinnamon
- Small amount of rum or home brandy

## INGREDIENTES

### Para la masa:

- 1 kg de harina
- 30 g de levadura
- 3-4 yemas de huevo
- 300 ml leche templada
- 120 g de mantequilla
- 1 cucharilla de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- Grasa para el molde.

### Para el relleno:

- 600-700 g de nueces
- 200 g de miel
- 50 g de azúcar
- 100-200 ml de leche
- 1 huevo
- Canela
- Un poco de ron o de brandy



## PREPARATION

Prepare the dough in warm surroundings. Add a teaspoon of salt to the flour, and mix the yeast with a teaspoon of sugar, 2 tablespoons of flour and 50ml of lukewarm water or milk. Leave to rise in warm surroundings. Make a small hole in the middle of the flour, pour in the beaten eggs, yeast mix, melted butter and sugar. Keep adding the lukewarm milk as you whisk. Whisk for 15 minutes or until you see bubbles and the dough gets separated from the bowl. Sprinkle the dough with flour, cover with a napkin and leave it to rise in warm surroundings. For the filling, roast crushed or minced walnuts with milk and sugar. Heat the honey so it liquifies. Add it to the walnuts and add cinnamon. Leave the filling to cool down, then add another egg or two and gently mix them in. Roll out the dough until it is 1/2cm thick and coat it with the warm filling. Roll it tightly and place it in the baking tray. Leave the Potica to rise slowly. It will rise somewhat in the oven as well. Before baking, coat the Potica with a beaten egg. Bake for one hour, then leave it to cool in the mould for another 15 minutes. Finally, sprinkle with sugar if you wish.

## ELABORACIÓN

Preparar la masa en un ambiente cálido. Añadir una cucharadita de sal a la harina y mezclar la levadura con una cucharadita de azúcar, 2 cucharadas de harina y 50 ml de leche o agua templadas. Dejar que fermente y suba en un ambiente cálido. Hacer un pequeño volcán en el centro de la harina, incorporar los huevos batidos, la mezcla de levadura, la mantequilla derretida y el azúcar. Ir incorporando leche templada y mover constantemente con unas varillas. Remover con las varillas durante 15 minutos o hasta que empiecen a aparecer burbujas y la masa se despegue del bol. Espolvorear la masa con harina, tapar con una servilleta y dejar que leve en un ambiente cálido. Para el relleno, tostar las nueces picadas o cortadas en láminas con leche y azúcar. Calentar la miel para que esté más líquida e incorporarla a las nueces. Añadir canela. Esperar a que la mezcla se enfrie e incorporar un huevo o dos mezclándolo todo delicadamente. Amasar la masa que preparamos previamente con un rodillo hasta que tenga medio centímetro de grosor y verter el relleno homogéneamente. Enrollar la masa y colocar en la bandeja de horno. Dejar reposar para que la masa suba un poco, subirá algo más en el horno. Antes de hornear, pintar el Potica con huevo batido. Hornear durante una hora y dejar que se enfrié en el molde durante 15 minutos más. Para terminar, espolvorear con azúcar si se desea.



# EASTER BREADS PANES DE PASCUA

Palermo  
Caltanissetta  
(SICILIA)

In Sicily, Holy Week is characterized by the preparation and tasting of special breads, which in many cases have become desserts with various names and shapes. The introduction of different breads follows the evolution of the processes they are the main feature of: families start preparing the breads eaten during Easter the afternoon of Good Friday, since the breads had to be ready before Easter Sunday. They are given away as a gift within the families, specially to children. These breads could only be eaten after Easter Sunday.

La Semana Santa se caracteriza en Sicilia por la elaboración y consumo de panes particulares, en muchos casos hoy transformados en auténticos dulces, que toman varios nombres y presentan múltiples formas. Junto a la aparición de los panes también se produce una transformación progresiva de las prácticas que los ven como protagonistas. Los Panes de Pascua se preparaban en casa a partir de la tarde del Viernes Santo para estar listos en las horas previas a la Resurrección. Se les dio un regalo recíproco dentro del tejido familiar, especialmente a los niños. Los panes solo se podían consumir después de la función de Resurrección.

## INGREDIENTS

- Flour
- Sugar
- Butter
- Yeast
- Vanila
- Orange zest
- Fresh eggs

## INGREDIENTES

- Harina
- Azúcar
- Mantequilla
- Levadura
- Vainilla
- Cáscara de naranja
- Huevos frescos



## PREPARATION

Mix the butter and the sugar, add the flour and the yeast, the vanilla and the orange, incorporate the eggs and mix well.

Let it rest for 2 hours and bake at 180°C for 20 minutes. Decorate with egg and sprinkles.

## ELABORACIÓN

Mezclar la mantequilla y el azúcar, agregar la harina, junto a la levadura y los huevos.

Dejar reposar 2 horas. Antes de hornear a 180 grados durante 20 minutos, untar con huevos y agregar chispas de colores.

# KWAREŽIMAL

Malta

## Birgu (MALTA)

**D**uring lent, the only sweet treats that are eaten are the karamelli tal-ħarrub and kwarežimal. Kwarežimal is a Maltese traditional sweet eaten during lent. The term kwarežimal originates from the word quaresima, which means the 40 days of lent. The principle ingredients are almonds, sugar and flour. Animal fat is not used so to adhere the lent abstinence from meat products.

**D**urante la Cuaresma, los únicos dulces que se consumen son los karamelli tal-ħarrub y los kwarežimal. El Kwarežimal es un dulce tradicional maltés que se disfruta durante la Cuaresma. De hecho, la palabra kwarežimal deriva del término Cuaresma (los cuarenta días que preceden a la Pascua). Los ingredientes principales son las almendras, el azúcar y la harina. No se utilizan grasas animales para cumplir con la obligación de guardar abstinencia.

### INGREDIENTS

- Kilo ground almonds
- Packet brown sugar
- 4 tablespoons plain flour
- 5 eggs
- Lemon peel
- 2 tablespoons golden syrup
- 1 or 2 tablespoons orange flower water
- Cinnamon
- Cloves

For decoration:

- 1 tablespoon honey
- 100 grams crushed almonds

### INGREDIENTES

- 1 kilo de almendras molidas
- 1 paquete de azúcar moreno
- 4 cucharas soperas de harina
- 5 huevos
- Corteza de limón
- 2 cucharas soperas de almíbar
- 1 ó 2 cucharas soperas de agua de azahar
- Canela
- Clavos

Para decorar:

- 1 cuchara sopera de miel
- 100 gramos de almendra picada



## PREPARATION

Pre-heat the oven at 425OF / 2200C / Gas 7. Place the oven tray in the middle shelf. Coat the tray in oil or use rice paper. Mix together the ground almond, sugar, flour, lemon peel in container. Fold together the ingredients using a spatula until the mixture homogenous. Add the eggs one at a time and fold. Continue to work the mixture until it become a homogenous smooth pastry. Shape the pastry in the form of a roll and cut to size. Flatten the pastry to a thickness of 1cm.

Place on the pastry on a baking tray. Bake for around 20 minutes or until it taken a golden brown hue. Take them out from the oven and when they are hot spread honey on top and sprinkle crushed roasted almonds. Leave it to cool before serving.

## ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 220 °C. Colocar la bandeja a media altura en el horno. Cubrir la bandeja con aceite o con papel de horno. Mezclar la almendra molida, el azúcar, la harina y la corteza de limón. Mezclar con una espátula hasta que quede homogéneo. Añadir los huevos de uno en uno y mezclar hasta obtener una pasta homogénea y lisa. Hacer un rollo de pasta y cortarlo en trozos. Aplastar cada trozo hasta que tenga un centímetro de grosor.

Colocar en la bandeja de horno y hornear durante 20 minutos o hasta que estén bien dorados. Salpicar con miel y con almendra picada cuando aún estén calientes. Esperar a que se enfrién y servir.



## Birgu (MALTA)

# FIGOLLA

The Figolla can be traced back thousands of years and has its roots in pagan history but more recently, they are a traditional post-lent snack and are often given to children. They generally come in the shape of rabbits, butterflies, or Easter eggs, but you can also find them shaped like men and women as well. They are a mouth-watering mixture of biscuit, marzipan and icing, with a gooey almond paste in the centre and sometimes come with chocolate on top as well!

El Figolla se remonta a hace miles de años y sus raíces son paganas, pero recientemente se ha convertido en un pastelito que se consume después de la Cuaresma y que suele ofrecerse a los niños. Suelen tener forma de conejito, mariposa o huevo de Pascua, aunque también los hay que reproducen figuras humanas. Son una deliciosa mezcla de galleta, mazapán y glasa y están llenos de cremosa pasta de almendra. ¡También pueden disfrutarse con cobertura de chocolate!

## INGREDIENTS

For the pastry:

- 400g of butter
- 800g of flour
- 200g of sugar
- 3 egg yolks
- ½ tsp of grated lemon rind
- A cupful of water

For the filling:

- 400g of sugar
- 400g of ground almonds
- 3 egg whites

## INGREDIENTES

Para la pasta:

- 400 g de mantequilla
- 800 g de harina
- 200 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- ½ cucharilla de ralladura de limón
- Una taza de agua

Para el relleno:

- 400 g de azúcar
- 400 g de almendra picada
- 3 claras de huevo



## PREPARATION

First, start by sieving the flour into a large bowl. Slowly rub in the butter until the mixture becomes like a firm paste. Add the sugar and lemon rind into the mix and keep on stirring. After this, add the egg yolks and just enough water to keep it at the consistency of a stiff paste. Now to prepare the best bit! Thoroughly mix the almonds and sugar together and gradually add the egg whites whilst being sure to keep stirring. Next up, dust your worktop with flour and roll out the pastry. Using biscuit cutters, or your own cardboard design, cut out two identical shapes. Slather on the almond filling to a thickness of about 1cm and be sure to leave a space of 1cm around the edges. Once you have done this, add the corresponding half of the figolla, and push the edges together. This is when the magic happens.

Put them in the oven on a greased tray and bake for an hour at 175°C. Once cooked and cooled, you can add your own icing or fun designs to personalise your figolla.

## ELABORACIÓN

Tamizar la harina en un recipiente grande, mezclar con la mantequilla hasta conseguir una masa homogénea. Incorporar el azúcar y la ralladura de limón y continuar mezclando. Añadir las yemas de huevo y agua (procurando no incorporar demasiada y que la masa quede demasiado líquida). Para el relleno, ¡la mejor parte!, mezclar las almendras y el azúcar e ir incorporando poco a poco las claras de huevo sin dejar de remover. Espolvorear harina en la mesa de trabajo y hacer una lámina de masa con un rodillo. Con un molde de galletas o con una plantilla de cartón, darle a la masa la forma deseada. Añadir el relleno, dejando un espacio de aproximadamente 1 cm hasta el borde para colocar la otra mitad de la figolla por encima.

Meter al horno durante una hora a 175 °C en una bandeja engrasada. Una vez estén frías, es el momento de decorarlas con glasa de la forma que más nos guste.



Portugal

# PÃO DE LÓ

Braga  
(PORTUGAL)

**P**ão de Ló (sponge cake) is a classical Portuguese dessert. It is usually enjoyed on Easter Sunday. This mix of eggs, sugar, flour and beaten egg whites exists in different versions adapted to the creativity and to the characteristics of each Portuguese region, such as the Pão de Ló of Margaride, Ovar, Arouca or Vizela.

**E**l Pão de Ló es un dulce típico de Portugal que se toma, especialmente, durante el día de Pascua. Mezclando huevos, azúcar, harina y claras batidas se elabora esta delicia que ofrece varias versiones para su elaboración y que se diferencian en función de la creatividad y las especificaciones de cada región, como pueden ser el Pão de Ló de Margaride, Ovar, Arouca o Vizela.

## INGREDIENTS

- 500 g of sugar
- 200 g of flour
- 8 eggs
- Yeast
- 1 lemon

## INGREDIENTES

- 500 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina
- 8 huevos
- Levadura
- 1 limón



## PREPARATION

Beat sugar with egg yolks and the grated lemon peel. Mix well with the beaten egg whites.

Add the yeast and the flour (sieved).

Mix all the ingredients together, pour them in a baking tin greased or covered in oven paper and put in the previously heated oven.

## ELABORACIÓN

Batir el azúcar con las yemas de huevo y la ralladura de la cáscara de limón.

Mezclar las claras de huevo batidas, triturar muy bien. Agregar la levadura (tamizada) y la harina.

Mezclar todos los ingredientes de manera uniforme. Colocar en un molde para hornear engrasado o forrado con papel y ubicar en el horno caliente.



España/Spain

## GAJORROS

Cabra  
(CÓRDOBA)

This recipe originates from medieval times. It is traditional from Cabra and it is usually prepared at home during Lent and Holy Week.

Receta derivada de la época medieval, tradicional de Cabra, que suele hacerse en las casas durante la época de Cuaresma y Semana Santa.

### INGREDIENTS

- 12 eggs
- 12 eggshells filled with extra-virgin olive oil
- The zest of 2 lemons
- 2 kg of bread flour and 1 of regular flour
- 1 kg of sugar
- Cinnamon
- Extra-virgin olive oil
- Reeds (to fry them with)

### INGREDIENTES

- 12 huevos
- 12 cascarrones de huevo llenos de aceite de oliva virgen extra
- Raspadura de 2 limones
- 2 kg de harina candeal y 1 de harina corriente
- 1 kg de azúcar
- Canela molida
- Aceite de oliva virgen extra para freír
- Cañas para su elaboración



## PREPARATION

The reeds must be more or less 12 cm long and 1 cm wide. Make sure there are no knots inside, they must be completely hollow in order to avoid that the oil gets inside the knots (this could be dangerous). Beat the eggs. Add oil, sugar, lemon zest and cinnamon. Mix with a whisk until the mix is homogeneous. Add the flour little by little. It may not be necessary to use all the flour. The dough must not be too dry. It has to be soft but not sticky.

Stretch the dough in the shape of strings of half a cm in diameter and curl them around the reeds. Fry until golden. Put aside on kitchen paper and remove the reeds once they have cool down a little. Fry again to cook the inside.

## ELABORACIÓN

Las cañas deben tener unos doce cm de largas y 1 cm de diámetro. Debemos asegurarnos de que no contienen ningún nudo en su interior. Han de estar completamente huecas para evitar que se llenen de aceite caliente y al freírlas podamos quemarnos. Batir bien los huevos. Añadir el aceite, el azúcar, la rascadura de limón y la canela molida. Mezclar bien con varillas todos estos ingredientes. Agregar la harina poco a poco. Quizás no admite toda la harina. Debemos evitar que la masa pueda salir dura. Ha de estar blandita pero que no se quede adherida a las manos.

Hacer cordones finos de aproximadamente 1/2 cm de diámetro y enrollarlos en las cañas como un tirabuzón apretado. Freír un poco hasta que comiencen a dorarse. Reservar sobre papel absorbente y cuando estén templados retirar las cañas y volver a freír para que se hagan por dentro.



## LECHE FRITA

**Carmona  
(SEVILLA)**

**T**raditional dessert during Lent and Holy Week prepared with flour cooked with milk and sugar.

**P**ostre típico del periodo de Cuaresma y Semana Santa, realizado a base de harina cocida con leche y azúcar.

### INGREDIENTS

- 800 ml of milk
- 50 ml of sweet anise
- 160 ml of extra-virgin olive oil
- 80 g of sugar
- 65 g of flour
- 35 g of cornstarch
- 1 stick of cinnamon
- 1 lemon peel
- 2 egg yolks

### INGREDIENTES

- 800 ml de leche
- 50 ml de anís dulce
- 160 ml de aceite de oliva virgen extra
- 80 g de azúcar
- 65 g de harina
- 35 g de maicena o harina de maíz
- 1 canela en rama
- 1 piel de limón
- 2 yemas de huevo



## PREPARATION

Boil milk with cinnamon, the lemon peel, anise and sugar. Infuse for 10 minutes, strain and put aside. In another pot, heat the oil, add the flour and the cornstarch, mix with a whisk and add the milk slowly. Continue mixing over the fire for 10 minutes. Take away from the fire and continue mixing, add the egg yolks and mix homogeneously. Distribute over 3 cm high oven pans spread with butter and wait until the mix is cold. Once it is cold, cut in squares, dip in flour and then in egg and fry over moderate heat. Dip in a mix of cinnamon and sugar. Egg yolks are optional, they give it a better taste and a softer texture. They can also be breaded (dip in flour, egg and then bread crumbs) to obtain a thicker crust. It is necessary to put them aside in cold temperature for at least 6 hours before cutting and frying them. The more flour the mix has, the easiest it is to manipulate, but it is also harder and gummier. With the ingredients included in this recipe, the result is juicy and soft.

## ELABORACIÓN

Hervir la leche con la canela, la piel del limón, el anís y el azúcar. Dejamos infusionar 10 minutos, lo colamos y reservamos en un recipiente. En otro recipiente, calentar el aceite, añadir la harina y la maicena (almidón de maíz). Remover bien con la varilla y, por último, añadir la leche caliente poco a poco. Batir al fuego durante 10 minutos. Retirar del fuego y seguir batiendo, añadir las yemas de huevo hasta que quede todo bien mezclado. Repartir en placas de unos 3 cm. de altura, previamente untadas con mantequilla y enfriar. Una vez fría, cortar en cuadrados, pasar por harina y huevo, y freír a fuego moderado. Pasar por la mezcla de canela molida y el azúcar. Las yemas de huevo son opcionales, le darán mejor sabor y una textura más fina. Si se prefiere, se pueden empanar en vez de rebozar, es decir, pasarlas por harina, huevo y pan rallado. De esta forma tendrá una corteza más dura. Para poderlas manipular bien, hay que dejarlas reposar al menos 6 horas en el frío antes de cortarlas y freírlas. Cuanto más carga tenga (más harina), más fácil de manipular pero más dura y gomosa quedan. Con las cantidades que se proponen en la receta resultará algo tierna pero más jugosa.



**Lucena  
(CÓRDOBA)**

## PASTRY FILLED WITH CABELLO DE ÁNGEL EMPAÑADILLAS DE CABELLO DE ÁNGEL

**P**astries filled with cabello de ángel are one of the traditional sweets prepared with a frying pan during Lent and Holy Week at Lucena and Andalucía. This culinary gem is a real small sized treat.

**L**as empanadillas de cabello de ángel son un dulce de sartén tradicional de Cuaresma y Semana Santa en la cocina lucentina y en Andalucía. De tamaño pequeño, dos bocados, son una auténtica joya culinaria.

### INGREDIENTS

- 600 g of cake flour
- 1 teaspoon of anise
- 120 ml of extra-virgin olive oil
- 125 g of sugar
- 130 g of white wine
- 1 egg
- 1 sachet of baking powder
- 1 lemon

### INGREDIENTES

- 600 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de anís en grano
- 120 ml de aceite de oliva virgen extra
- 125 g de azúcar
- 130 g de vino blanco
- 1 huevo
- 1 sobre de levadura química
- 1 limón



## PREPARATION

Get the zest from the lemon and put it aside. Cut the lemon in half and put it in a pot with the oil and the anise; cook for a couple of minutes until the oil is infused with the taste of the lemon and the anise, strain the oil. Take away from the fire and let it cool. In a bowl, mix the wine, the sugar, the egg, the sachet of baking powder and the strained oil. Add the flour little by little and mix. Put the dough on a table and knead until everything is integrated. To prepare the pastries: take small portions of dough and shape them into small balls, flatten them with a rolling pin and create a perfect flat circle using a glass.

Place a spoon of cabello de ángel (pumpkin jam) in the middle of the dough and close it pressing the side with a fork. Fry them until they are golden on both sides.

## ELABORACIÓN

En un bol rallar la piel del limón y reservar. Partir el limón por la mitad y ponerlo en un cazo junto al aceite y el anís; freír unos minutos para que el aceite coja el aroma del limón y del anís, retirar del fuego y dejar enfriar. En el bol, incorporar el vino, el azúcar, el huevo, el sobre de levadura y el aceite previamente colado, batir todo. Incorporar poco a poco la harina hasta que no nos quede nada, pasar la masa a una mesa y terminar de amasar hasta que esté todo bien integrado. Para hacer las empanadillas: coger porciones de masa no muy grandes y hacer bolitas, aplastar y con el rodillo estirar la masa, con un vaso hacer un círculo.

Poner con una cucharilla en el centro el cabello de ángel, cerrar la masa y con un tenedor pinchar unas muecas por el filo para cerrar.



## HORNAZOS

### Priego de Córdoba (CÓRDOBA)

**H**ornazos are blessed by Jesus of Nazareth on Good Friday at the Calvary while everyone waits fervently near Our Lady of Sorrows and the group sculpture of Saint John, Mary Magdalene and Saint Veronica. This moment is the highpoint of Priego's Holy Week.

**L**os hornazos se bendicen el Viernes Santo en el Calvario donde la multitud espera expectante, junto a la Virgen de los Dolores y el grupo escultórico de San Juan, María Magdalena y la Verónica, la bendición de los hornazos por Jesús Nazareno. Es el punto álgido de la Semana Santa prieguense.

#### INGREDIENTS

- 50 g of olive oil
- 200 g of water
- 1 spoon of salt
- 400 g of flour
- 4 boiled eggs
- Black peppercorns for the eyes and a bit of red bell pepper for the crest

#### INGREDIENTES

- 50 g de aceite de oliva
- 200 g de agua
- 1 cucharada de sal
- 400 g de harina
- 4 huevos cocidos
- Pimienta en grano para los ojos y un trozo de tela roja para la cresta

#### PREPARATION

Knead all the ingredients and let the dough rest for a while. Give shape to the bottom of the hornazo and place an egg in the middle of it. Cover it with other piece of dough and shape it as preferred. At Priego de Córdoba, the tradition it to shape it as a hen hatching an egg. Prepare boiled eggs. Sieve the flour in a bowl. Pour over it the water (lukewarm), oil, salt and mix with a spatula or with a wooden spoon. Once it is not possible to continue kneading with the spoon, knead by hand until the dough does not stick to the hands or the bowl. Let it rest for more or less 20 minutes, cut it in small portions and start making the hens. For the base of the hen: flat the dough in circles of 10 cm. Place a boiled egg in the middle of the dough. Take another portion of dough and shape it as a hen, place it over the flat circle of dough leaving part of the egg outside of the dough. Make the wings of the hen with another two portions of dough. Seal the dough using a fork. Use two peppercorns for the eyes and bell pepper for the crest. Use the rest of the dough to make the other three hens. Preheat the oven with top and bottom heat at 200 °C for 10 minutes. Once preheated, turn the temperature down to 180 °C, put the hens (hornazos) in the oven and cook for more or less 30 minutes, until golden. Wait until they are cold before eating them.



## ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes y dejar reposar un rato. Luego formar una base de masa poner el huevo dentro tapar con otra y darle la forma deseada. En Priego de Córdoba es tradición darle forma de gallina con el huevo asomando. En un cazo con agua al fuego ponemos a cocinar los huevos duros. Una vez que el agua comience a hervir, cocinamos los huevos durante 10 minutos. Apagamos el fuego, escurrimos el agua y dejamos enfriar los huevos duros. En un bol o cuenco ponemos la harina tamizada. Volcamos sobre la harina, el agua tibia, el aceite, la sal y mezclamos bien con una espátula o cuchara de madera. Cuando notemos que no podemos darle vueltas con la espátula comenzamos a trabajar la masa con las manos. Amasamos hasta que la masa se despegue de las manos y del cuenco. Dejamos reposar la masa durante un rato, unos 20 minutos. Cortamos la masa en pequeñas porciones y vamos formando la base para las gallinas. Para la base hacemos unos círculos con la masa de unos 10 centímetros. Luego ponemos en el centro de la masa el huevo duro. Cogemos otro trozo círculo de masa y le damos forma de gallina, ese círculo de masa la ponemos sobre la base, dejando un poco de huevo duro al descubierto, asomando por la parte de atrás de la gallina. Con otros dos trocitos de masa formamos las alas. Sellamos la masa por todos lados con ayuda de un tenedor. Ponemos dos bolitas de pimienta negra para formar los ojos de la gallina. Cogemos un trocito de pimiento morrón y formamos la cresta. Hacemos lo mismo con el resto de la masa y formamos las demás gallinas. Precalentamos el horno con una temperatura de 200ºC con calor arriba y abajo durante 10 minutos. Una vez precalentado, bajamos el calor del horno a 180ºC, introducimos en el horno las gallinas (hornazos) que hemos formado y las cocinamos durante 30 minutos, hasta que estén doraditos. Si vemos que se doran antes, los sacamos. Retiramos los hornazos del horno, y los dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez fríos ya podemos comerlos.



**Priego de  
Córdoba  
(CÓRDOBA)**

## HOLY WEEK STICKS PALILLOS DE SEMANA SANTA

**H**oly Week sticks or milk sticks are a traditional recipe of Priego de Córdoba that can be found at bakeries all throughout the year. However, they are prepared specially during Lent and Holy Week. They are usually blessed, as the hornazos, by Jesus of Nazareth on Good Friday at the Calvary. These are the most typical sweets of Priego de Córdoba and they transport us to special moments shared with our families.

They are a simple gem and a delight for our palate and our memories.

**L**os palillos de Semana Santa o palillos de leche son una receta tradicional de Priego de Córdoba que se puede encontrar en las pastelerías a lo largo de todo el año, aunque su fecha principal es la Cuaresma y la Semana Santa. Junto con el hornazo, se suele bendecir por Jesús Nazareno el Viernes Santo en el Calvario. Los palillos son sin duda uno de los dulces más singulares de Priego de Córdoba que nos remontan a momentos únicos vividos en familia con nuestras madres, abuelas...

Una sencilla joya para el paladar y el recuerdo.

### INGREDIENTS

- 1 kg of flour mixed at 10% with medium strength flour
- 200 ml of milk
- 220 ml of extra-virgin olive oil
- 300 g of sugar
- 4 sticks of cinnamon
- 25 g of sesame seeds
- Extra-virgin olive oil for frying

### INGREDIENTES

- 1 kg de harina mezclada con 10% de harina recia
- 200 ml de leche
- 220 ml de aceite de oliva virgen extra
- 300 g de azúcar
- 4 ramas de canela
- 25 g de ajonjolí
- Aceite de oliva virgen extra para freír



## PREPARATION

Heat the oil with a bit of lemon zest and put it aside. Mix the oil and the milk in a bowl, add cinnamon, sugar and sesame seeds. Incorporate the flour and make a dough. Knead for 10 minutes and put aside. Cut in small portions and use your hands to make sticks (4 or 5 cm long and 1 cm in diameter). Fry on moderate heat and put aside on a covered container. The dough is rather hard and can be easily worked by hand. An egg can be added to the dough. More sugar can also be incorporated to make them sweeter. Keep the oil at medium temperature while frying them.

Fry the sticks on small batches so they do not get dry and break during the process.

## ELABORACIÓN

Calentar el aceite con un trozo de piel de limón. Reservar. En un bol mezclar el aceite junto con la leche. Incorporar la canela, el azúcar y el ajonjolí. Agregar la harina y hacer una masa. Trabajar la masa con las manos 10 minutos y reservar. Cortar en pequeñas porciones y hacer palillos con las manos de 4 o 5 cm. por 1cm. de grosor. Freír en aceite moderado y reservar en un recipiente tapado. Esta masa es algo dura y se puede trabajar muy bien con las manos. Se le puede agregar un huevo a la masa, al igual que incorporarle más azúcar para que estén más dulces.

A la hora de freírlos, mantener el aceite para que no esté muy caliente ni tampoco demasiado frío. Ir haciendo poco a poco los palillos para que no se resequen ni se abran al freírlos.



España/Spain

## OCHÍOS

### Puente Genil (CÓRDOBA)

Holy Week sticks or milk sticks are a traditional recipe of Priego de Córdoba that can be found at bakeries all throughout the year. However, they are prepared specially during Lent and Holy Week. They are usually blessed, as the hornazos, by Jesus of Nazareth on Good Friday at the Calvary. These are the most typical sweets of Priego de Córdoba and they transport us to special moments shared with our families. They are a simple gem and a delight for our palate and our memories.

Ochío es un dulce típico no solo en Puente Genil, sino también en otros puntos de Andalucía. Tiene su origen en los monasterios enclavados en la cuenca alta del Guadalquivir y se consumían normalmente durante la Pascua. El nombre de ochío le viene por ser la octava parte de la masa de un pan. Tienen una forma diferente dependiendo de la zona de Andalucía donde se elabore. En Puente Genil son famosos los de Rosales, elaborados con aceite de oliva, vino de Montilla – Moriles y anís seco de Rute desde el año 1870.

#### INGREDIENTS

- 1 kg of strong flour
- 500 g of sugar
- 300 g of extra-virgin olive oil
- 100 g of sesame seeds
- 100 g of anise
- Anise liquor
- Lukewarm water with salt (as much as necessary)

#### INGREDIENTES

- 1 kg de harina de fuerza
- 500 g de azúcar
- 300 g de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de ajonjolí o sésamo
- 100 g de matalahúga
- Anís
- Agua templada con sal (la que sea necesaria)



## PREPARATION

Heat the oil with a bit of lemon zest and put it aside. Mix the oil and the milk in a bowl, add cinnamon, sugar and sesame seeds. Incorporate the flour and make a dough. Knead for 10 minutes and put aside. Cut in small portions and use your hands to make sticks (4 or 5 cm long and 1 cm in diameter).

Fry on moderate heat and put aside on a covered container. The dough is rather hard and can be easily worked by hand. An egg can be added to the dough.

More sugar can also be incorporated to make them sweeter. Keep the oil at medium temperature while frying them. Fry the sticks on small batches so they do not get dry and break during the process.

## ELABORACIÓN

Se pone el aceite al fuego con el ajonjolí y la matalahúga, con cuidado de que no se queme.

Posteriormente, añadimos el azúcar, la copa de anís y la harina.

Mezclamos añadiendo agua templada con sal hasta conseguir una masa compacta. Se forman los ochíos y pasamos al horno.



España/Spain

## PAN DE LOS APÓSTOLES

Viveiro  
(LUGO)

**P**an de los Apóstoles (bread of the Apostles) is a typical sweet enjoyed since time immemorial during Holy Week at Viveiro. It was specially created to be included in the float of the Last Supper. As years went by, it became more and more important and nowadays the number of bakeries that prepare it grows each year.

**E**l Pan de los Apóstoles es un dulce típico de la Semana Santa de Viveiro. Su tradición se remonta a tiempos inmemoriales. Se trata de un dulce que fue creado especialmente para formar parte del paso procesional de La Cena. Con el paso de los años, fue adquiriendo mayor relevancia y cada vez son más las panaderías y pastelerías locales que lo elaboran.

### INGREDIENTS

- 3 eggs
- 200 ml of milk
- 200 ml of water
- 200 g of sugar
- 200 g of butter or margarine
- 1 splash of cognac
- Half a teaspoon of salt
- Lemon zest
- 2 knobs of compressed yeast
- 1 kg of strong flour

### INGREDIENTES

- 3 huevos
- 200 ml de leche
- 200 ml de agua
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla o margarina
- 1 chorro de coñac
- Media cucharadita de sal
- Rayadura de limón
- 2 nueces de levadura prensada
- 1 kg de harina de fuerza



## PREPARATION

Mix the eggs with all the wet ingredients. Add the butter at room temperature and the sugar, the lemon zest and the salt. Lastly, mix with the flour and the yeast.

Let the dough rest until it doubles in size.

Bake in the oven until it is well cooked.

## ELABORACIÓN

Mezclar los huevos con todos los ingredientes húmedos. Agregar la mantequilla templada y, a continuación, añadir el azúcar, la rayadura del limón y la sal.

Por último, mezclar con la harina y la levadura. Dejar reposar la masa hasta que doble su tamaño.

Meterlo al horno hasta que esté cocido.







**EUROPEAN NETWORK  
OF HOLY WEEK AND  
EASTER CELEBRATIONS**  
RED EUROPEA DE CELEBRACIONES  
DE SEMANA SANTA Y PASCUA

**[www.holyweekeurope.com](http://www.holyweekeurope.com)**