Gallina en Leche

En lo sugerente de su denominación reside su secreto. La gallina en leche, pese a la preconcebida idea tras escuchar su nombre, es un dulce típico de la gastronomía porcunense con sabor semejante al mazapán y al alfajor y cuyo aroma a almendra evoca su pasado andalusí.

No se tiene constancia desde cuando se elabora este postre en Porcuna, pero sí es bien cierto que su receta aún perdura en la memoria de los más longevos del lugar, pasando así de unos a otros evitando el olvido.

Sus orígenes son inciertos, pero se intuyen influencias de la cocina medieval, concretamente del plato conocido como manjar blanco. Esta crema dulce se preparaba con pechuga de gallina, harina de arroz, agua de rosas, azúcar, almendras o leche de cabra.

La receta fue de corte en corte y tal fue su notoriedad que las variaciones no se hicieron esperar: la carne de gallina era habitualmente sustituida por carnero, vaca o incluso pescado; la leche en ocasiones era suprimida y la harina de arroz reemplazada por pan leudo seco rallado; el azucarado de la receta seguía siendo abundante y a veces se incorporaba canela.

En este contexto y con el devenir de los tiempos hubo de surgir la actual receta de la gallina en leche de Porcuna. Un pastel de almendras único tanto por su característico nombre como por su delicado sabor, a la par que oriundo exclusivamente de esta ciudad.

En 1936, debido a la Guerra Civil, las monjas dominicas del Convento de la Purísima Concepción de Porcuna se ven obligadas a abandonarlo. Se trasladan, por tanto, al Convento Madre de Dios de Sevilla llevándose consigo la receta de la gallina en leche convirtiendo este dulce en uno de los reclamos de su repostería actual.

Ayuntamiento de
Porcuna
CONCEJALÍA DE TURISMO