

DESAYUNO DE LA MATANZA

Las migas son el desayuno típico de las matanzas en Extremadura, aunque en algunos lugares, como Cc 400, se hacían al día siguiente. También son muy frecuentes las sopas de sangre, que reciben distintos nombres: sopas de *préha* (Cc 100, Cc 200), sopas de cachuela (Cc 201, Cc 306, Cc 402, Cc 404, Cc 502, Cc 600, Ba 201, Ba 204), sopa de *samuréhc* (Ba 206) y *acbác* -aderezada con hígado- (Cc 104).

La copa de aguardiente, insustituible en las matanzas extremeñas, se acompaña en Cc 302 de cagajones (dulce hecho con harina, manteca y azúcar).

En Cc 405 se preparan chicharrones fritos.

CLASES DE MORCILLAS

La patatera (morcilla de patata) se fabrica en toda la región, excepto Ba 602. También es muy frecuente la morcilla de calabaza (Cc 101, Cc 102, Cc 103, Cc 104, Cc 200, Cc 201, Cc 402, Cc 404, Cc 500, Cc 603, Ba 101, Ba 104, Ba 200, Ba 302, Ba 600. En Ba 400 y Ba 403 se denomina morcilla buena). La morcilla de vientre, con sangre y cebolla, se localiza en Cc 604, Ba 102, Ba 104, Ba 202 y Ba 203. La morcilla de lustre (sólo de sangre) en Ba 205, Ba 206, Ba 400, Ba 401, Ba 402 y Ba 403; en Ba 200 recibe la denominación de morcilla del cura. La morcilla de arroz sólo se ha localizado en Cc 104, Cc 200, Ba 101 y Ba 401. Otras morcillas de carácter local son: morcilla bufeña (de buche) en Ba 601; caraca (de la sangre sobrante de las morcillas de vientre) en Cc 604; la paniega (de pan) en Cc 500; y chofas (de pulmón en tripa gruesa) en Cc 202.