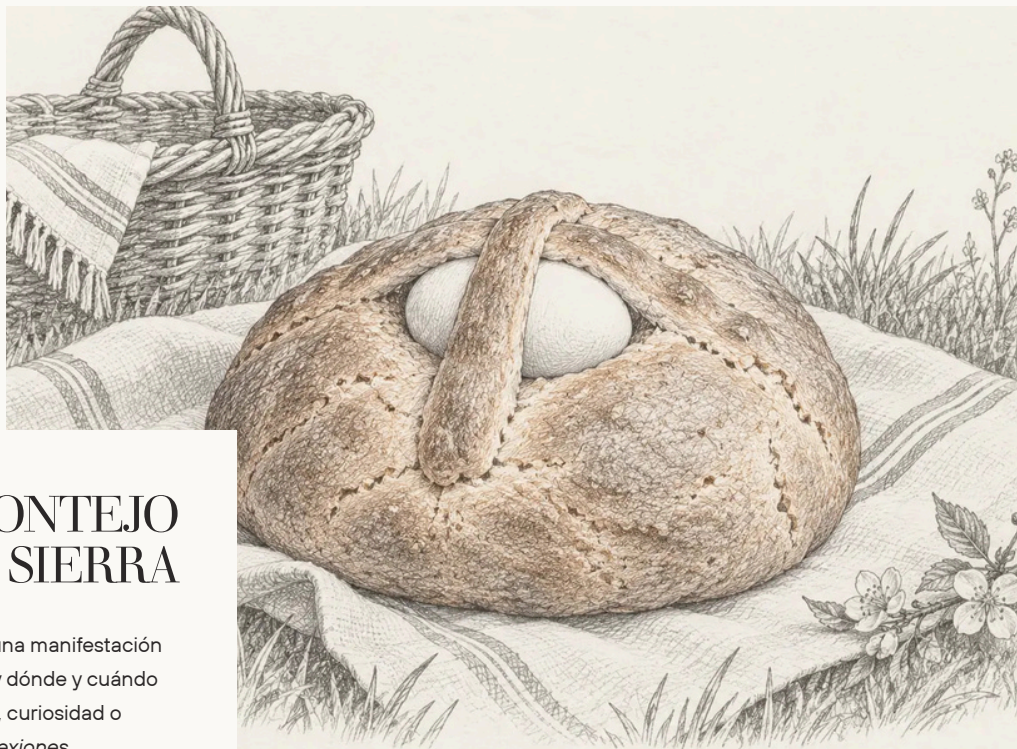


Imagen:
Realizada con IA



HORNAZO DE MONTEJO DE LA SIERRA

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

📍 Montejo de la Sierra, Comunidad de Madrid



Durante el periodo de Pascua, concretamente después del Domingo de Resurrección, dentro de las celebraciones primaverales tradicionales.

El hornazo de Montejo de la Sierra es una elaboración tradicional vinculada a las celebraciones primaverales de la Sierra Norte de Madrid. Su consumo se relaciona con el periodo de Pascua y con las salidas y meriendas en el campo, uniendo gastronomía, calendario festivo y relación con el entorno rural.

El hornazo forma parte de las elaboraciones tradicionales asociadas al comienzo de la primavera y al reencuentro de las comunidades rurales con el campo después del invierno.

En Montejo de la Sierra, situado en la Sierra del Rincón, esta elaboración se vincula a una cultura tradicional marcada por la actividad agrícola y ganadera, los encuentros comunitarios y el aprovechamiento estacional del territorio. Su preparación y consumo mantienen viva una práctica gastronómica transmitida principalmente en el ámbito familiar. El hornazo se elabora a partir de una masa dulce horneada, preparada tradicionalmente con ingredientes como harina, huevo, azúcar y aceite, y aromatizada con anís.

Uno de sus elementos más característicos es el huevo cocido colocado sobre la masa, que puede quedar sujeto mediante tiras de la propia masa dispuestas en forma de cruz. El resultado es una elaboración sencilla y consistente, especialmente apropiada para las tradicionales meriendas y jornadas celebradas al aire libre.

SABÍAS QUE

El huevo cocido que caracteriza al hornazo aparece también en numerosas elaboraciones tradicionales de Pascua de distintos territorios españoles. Su presencia está estrechamente relacionada con el final de las restricciones alimentarias de la Cuaresma y con las celebraciones que acompañan la llegada de la primavera.

CONEXIONES

El hornazo de Montejo de la Sierra conecta gastronomía, calendario estacional y territorio. Su elaboración y consumo durante las celebraciones primaverales recuerdan una forma tradicional de relacionarse con el paisaje: salir al campo, compartir alimentos y celebrar comunitariamente la llegada del nuevo ciclo estacional.

Además, guarda relación con otras elaboraciones y celebraciones del hornazo existentes en distintos municipios madrileños, mostrando cómo una misma tradición puede adquirir expresiones locales diferentes dentro de un mismo ciclo cultural.

FUENTES DOCUMENTALES

Ayuntamiento de Montejo de la Sierra.

Reserva de la Biosfera Sierra del Rincón.

Documentación sobre gastronomía y celebraciones tradicionales de la Sierra Norte de Madrid.