

## El Tostón



Aunque pueda parecer lo contrario, un **tostón** no es una reunión aburrida o latosa sino una convivencia bastante festiva, sobre todo cuando usamos otra de las acepciones de esta palabra, la de tostada grande. Has de saber pues que, alrededor de este producto culinario, se celebran muchas fiestas en distintos puntos de la provincia de Huelva.

Y qué lleva un tostón te preguntarás. Pues yo ahora mismo te lo explico. Para empezar, necesitas una buena rebanada de pan, si es de campo mejor, y de un tamaño considerable. Una vez tostada, esta rebanada se frota con ajo y se riega con aceite de oliva, para darle sabor, y se acompaña de una sardina asada o “embarricá” (prensada en salazón), aceitunas y una cabeza de ajo asada.

Un tostón se come a la hora del desayuno o del mediodía, en el campo al calor de las hogueras y brasas en las que se tuesta el pan y se asa la sardina. Y para acompañar el conjunto, qué mejor que un buen mosto o un buen **vino del Condado**.