**Bajoques al tombet**

Els ingredients que utilitzarem per a la seva elaboració són: un quilo de bajoques tendres, mitja tomata, una pebrera menuda, una mica de ceba, uns trossos de pernil o de costella de porc, oli d’Oliva i sal.

Prèviament rentarem les bajoques. Utilitzarem una olla i en ella sofregirem la tomata, la pebrera, la ceba, el pernil i les bajoques, tot trossejat. Després li afegirem una poca aigua, per meitat de les bajoques, i començarem a fer tombar les bajoques fins que estiguin ben cuites. També es poden regirar en una cullera de fusta. Les servirem sense suc.

A l’Alcalatén teníem una varietat de bajoques roges, pròpies de la nostra comarca. Tots les coneixien amb el nom de sant Mateu, perquè es collien en setembre. Eren les més gustoses i bones per a cuinar aquest plat. També eren molt apreciades per a l’olla. Les penjaven passant-les amb un fil, així es pansien i les feien servir durant l’hivern.

Aquest plat és molt tradicional en Figueroles. Antigament també les cuinaven sense carn els divendres de quaresma.

**Fideus viudos**

Els ingredients que utilitzarem per a la seua elaboració són: fideus grossos, bajoques tendres, pebrera, albergínia, carabasseta, tomata, alls, oli d’oliva, safrà i sal.

Sofregirem totes les verdures, i quan estiguin a punt omplirem la cassola d’aigua, deixant-lo bullir durant deu minuts, passat aquest temps ficarem els fideus i ho deixarem coure durant quinze minuts més.

Fa anys a Figueroles aquest plat el cuinaven molt el Divendres Sant , com a plat de dejuni. En aquest dia era més pobre de verdures, no tenia pebrera ni albergínia ni carabasseta. Els preparaven amb bajoques seques, alls i tomata de tot l’any, que era el que tenien. No com ara, que podem comprar tota classe de verdura durant tot l’any.

A la nostra comarca teníem oficis com el de Notari, el Registrador de la propietat, el Manescal (veterinari) i com no, també estava el Fideuer, un home de Llucena, que es dedicava a fer fideus de totes les mides. Amb la seua maquina al coll anava de mas en mas i de poble en poble, fent i venent fideus. Les dones li amanien el pa i ell el transformava en fideus, després les mestresses de casa els estenien damunt d’un canyís, els assecaven, al cap de pocs dies els guardaven dintre d’un sac blanc, ja tenien fideus per a tot l’any.

**Arròs de dijous llarder**

Els ingredients que utilitzarem per a la seva elaboració són: Carn (pota de porc, punta de pit de pollastre, botifarra i xoriç), cigrons, sal, arròs (un tassó per cada dos tassons d’aigua), safrà i ous.

Posarem una olla al foc amb aigua, després ficarem la carn i els cigrons, ho deixarem bullir una hora i mitja. Rectificarem de sal. Quan tinguem a punt el suc, el colarem i el posarem dins d’una cassola de fang, a continuació li afegirem l’arròs i el safrà. Batrem uns ous i també els ficarem per damunt, provarem si està bo de sal. Per últim introduirem la cassola dintre del forn, durant 45 minuts, fins que estigi daurat.

Fa molts anys, aquest plat la gent el cuinaven especialment tots els dijous de quaresma, perquè el divendres era dia de dejuni. Començaven a Carnestoltes i finalitzaven el dijous abans del Diumenge de Rams, que és el dijous llarder (l’últim) de quaresma. Li deien llarder, perquè podien menjar gras. La paraula llard, en la nostra llengua, significa: greix per fusió del sagí del porc.

**Rotllet-tou de Figueroles**

Els ingredients que utilitzarem per a la seua elaboració són: mig litre d’aigua, mig litre d’oli d’oliva verge, 600 grams de farina i una dotzena d’ous.

Ficarem una cassola al foc amb aigua i oli, quan comenci a bullir li afegirem la farina i ho remourem tot ben bé, evitant que es cremi la mescla. Quan el fons de la cassola es fa blanc, és que ja està a punt la pasta. La traurem i la deixarem gelar, quan ja estigui freda li posarem els ous, que és segons la farina admeti. Després amb l’ajuda d’una cullera sopera farem boles, i les deixarem damunt d’una llauna. Mullarem el dit amb oli i farem un forat enmig de la bola. Després introduirem la llauna al forn, aquest ha d’estar ben fort. Els mateixos rotllets-tous et diran quan estan cuits, serà en el moment que començaran a traure bufes, més o menys com si estigueren fregint-se.

Quan estaran gelats els ensucrarem. Amanirem un vol d’aigua i un altre de sucre, primer submergirem el rotllet-tou lleugerament en l’aigua i a continuació el passarem pel sucre, ensucrant-lo ben bé. Després en la mateixa llauna, novament els introduírem una estona dins del forn.

És la pasta més apreciada i coneguda de Figueroles. Els fem per a celebrar les festes més importants del poble. També són típics a la Vall d’Uixó, segurament els van portar les famílies dels pobles de l’Alcalatén, que van anar a repoblar-lo, després de l’expulsió dels moriscos l’any 1609. Al barri de Vallecas de Madrid els diuen Almoixàvenes.