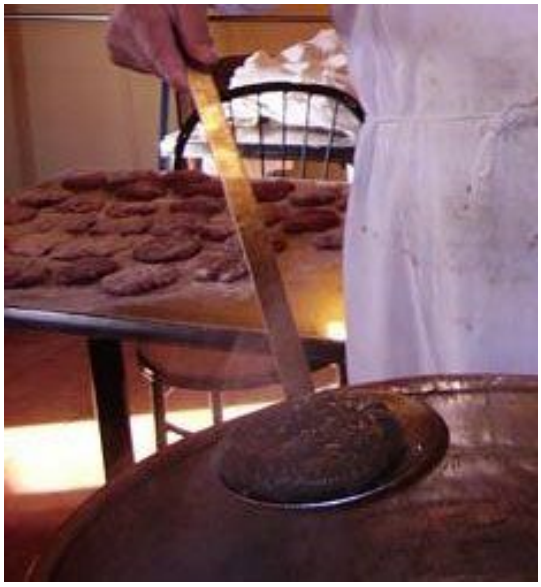
La matacía, actividad de larga tradición en todo el territorio aragonés, por la cual en los meses de invierno, sobre todo en los de enero y febrero, cuando ya las faenas del campo han terminado, se sacrificaban los cerdos que se habían ido engordando durante el año, para obtener alimentos que ayudarían a pasar mejor las crudas semanas invernales.

La matacía era motivo de fiesta y reunión, ya que cuando una casa realizaba esta tarea le ayudaban vecinos, parientes y amigos con los que se compartía una copiosa comilona. Por lo que las faenas de la elaboración del mondongo ayudaban a unir los lazos familiares y de amistad.



Hoy en día esta tradición casi se ha perdido debido a las prohibiciones en materia sanitaria de matar el cerdo en casa y a la generalización en las tiendas de los productos obtenidos del cerdo, aunque todavía hay asociaciones y grupos de particulares que, con los debidos permisos, siguen realizando la matacía como antaño.

Sobre las tortetas, también conocidas como coques, coquetas o coquetes se puede decir que, con sus variantes, está presente en todas las comarcas aragonesas con preferencia en el Somontano, Sobrarbe, Jacetania, Alto Gállego y Hoya de Huesca, además de algunos municipios de Ribagorza, La Litera, Monegros y Bajo Cinca.



La torteta es esencialmente una mezcla de sangre, pan rallado, harina y manteca, a la que se pueden añadir huevos, azúcar, anís, canela y ralladura de limones, ingredientes que una vez mezclados se amasan hasta conseguir una bola, que se aplasta posteriormente, dando lugar a la torteta.

Una vez formadas, las tortetas son cocidas en un caldero con agua caliente, hasta que salen a la superficie para después retiradas dejarlas secar sobre un paño para su posterior consumo tal cual o fritas.