

XXIX CONCURSO
GASTRONÓMICO
DE RADIO HUESCA

“COMER EN EL
ALTO ARAGÓN”

Lo Mejor de la Cocina Aragonesa



SE2 Radio
Huesca

LO QUE VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

**COMER EN EL ALTO ARAGÓN
LO MEJOR DE LA COCINA
ARAGONESA**

**XXIX CONCURSO GASTRONÓMICO
RADIO HUESCA**



Portada: Marco Antonio Izquierdo Carretero
@martcoantonio

Edita: Radio Huesca-SER

Imprime: Gráficas Alós. Huesca

Depósito legal: Hu. 7/2024

ÍNDICES

	<u>Página</u>
Prólogo	9
Acta del Jurado	11
Recetas premiadas	12
Primeros platos:	13
Ajoblanco con uvas y frambuesas	15
Alcachofa, huevo escalfado, jamón y mostaza	17
Alubias blancas con colmenillas rellenas de costilla de cerdo en conserva	20
Arancinis a la aragonesa	23
Arroz 4 verduras a la montañesa	26
Bizcocho de tomate rosa de Barbastro, <i>mousse</i> de cerveza Ambar y anchoas	29
Borraja, ¿que es eso, se come?	31
Brocheta aragonesa	32
Canelón de ternasco asado con fritada aragonesa	33
Cardo en salsa de almendras	37
Cestitas de patata con setas y espárragos de Barbastro	38
Consomé festivo pirenaico	39
Flores de calabacín de Salas rellenas de queso de Radiquero	41
Fritada aragonesa	43
Fritada aragonesa con atún	44
Fritada de mi abuela	45
Garbanzos de la Hoya con codornices rellenas de chipirón y grillos (cigalitas)	46

Gazpacho de cerezas de Bolea	49
Gofre de patata, helado de queso Patamulo, confitura de tomate y trucha del Pirineo	51
Huevos al salmorrejo	53
Huevos de la yaya Justa	54
Hummus de borrajas.	56
Macarrones al azafrán del Jiloca	57
Migas aragonesas	59
Migas de pastor con setas de carretera (senderuela)	61
Milhojas de manzana y bacalao con verduras	63
Pastel de borrajas jacetano.	64
Patatas del Pirineo aragonés.	66
Salmorrejo de mi madre	68
Sopa antigua aragonesa	69
Timbal de borrajas con gulas y parmentier de patata con teja de ibérico	71
Segundos platos:	73
Albóndigas de bacalao, patatas y langostinos	74
Bacalao con alcachofas	75
Bacalao con pimentón y ciruelas	77
Bao de ternasco de Aragón con toque oriental.	79
Bolas de longaniza de Graus	81
Canelones de “pollo al chilindrón” en su jugo	82
Carne lombarda	85
Cordero con borrajas y salsa de yemas	86
Corzo relleno y albardado con salsa de frutos rojos.	88
Croquetas de toro de lidia al valor del chocolate	91
Cruasán de tartar de longaniza de Graus	93
Empanadón de longaniza	94

Estofado a la montañesa	95
Jarrete de ternera de Aínsa	97
Jarretes con huevos tontos de la abuela Antonia	99
Jarretes de ternasco con longaniza y espárragos	101
Lengua de buey braseada	102
Lingote de ternasco de Aragón, patata, hummus y membrillo	104
Lomo a la mostaza	107
Lomos de bacalao gratinado al vermut	108
Macarons de chilindrón	110
Manitas de cordero con cocochas de bacalao.	112
Migas de pastor	114
<i>Nems</i> magnos	116
Pastel de torteta	118
Pavo de corral al vino tinto del Somontano	119
Pechugas de pollo con salsa de albahaca	120
Pimientos rellenos de pollo al chilindrón.	121
Solomillo de corzo cafetero	123
Tajín de cordero encebollado y melocotón de Calanda.	124
Trucha del río Cinca en papillote	125
Postres:	126
Cerezas de Bolea escabechadas con sus perlicas heladas de yogur de Sieso	128
Copas nevadas del Pirineo	129
Crespillos de borraja con chocolate	130
Empanadico de borrajas	132
Helado de melocotón de San Lorenzo	134
Hojaldres de manzanas reinetas	135

Melocotón con vino	137
Nido de golondrina primaveral	138
Nuestro melocotón con vino	140
Pastel tradicional de migas al estilo de la abuela	141
Pozal laminero de alberges al vino.	144
Semifrío de almendra	148
Semifrío de melocotón y albahaca con caramelo de vino dulce	150
Sorpresa laurentina.	151
Suflé de calostro de leche de vaca	154
Tarta de albaricoques	157
Tarta de queso de Radiquero con glasa de lima	159
“Tarta Santa Quiteria”, torta de fiesta de Tardienta con cuajada de queso de cabra de moho blanco de Radiquero, puré de melocotón de Fraga y almendras fileteadas	161
Tortas de anís con fruta	163

PRÓLOGO

LO MEJOR DE LA COCINA ARAGONESA

La alimentación es una gran desconocida por una sociedad urbana, con las necesidades alimentarias cubiertas y centrada en múltiples cuestiones diversas y, sobre todo, informada excesivamente y mal informada hacia ciertos sesgos cargados de ideología y poca ciencia.

Cuando se pide que la alimentación sea buena, bonita y barata (3B) es no estar en la realidad ya que todos vemos que hoteles, transportes, peluquerías, etc., sufren incrementos ligados a la situación económica global.

Por ello es importante reflexionar sobre la importancia de la alimentación y valorarla en su justa medida. Junto a la alimentación hay un mundo comercial potente que pretende instalar un mensaje de que la alimentación 3B es la solución para el consumidor aunque ello implique que deba venir de Brasil, Sudáfrica o China. La situación de los agricultores, los ganaderos, el mundo rural y las actividades asociadas en este territorio no importan en este contexto, e incluso estorban ya que son foco de contaminaciones, según su mensaje.

Corresponde a las instituciones públicas no apoyar estas ideas que destruyen el mundo rural, sus gentes y sus economías y generan más desigualdades entre personas y territorios. Por ello, actividades que hacen visible otra alimentación, cercana, sabrosa, rica, variada y con cara deben ser visibilizadas, potenciadas y divulgadas para su conocimiento por parte de toda la sociedad.

Para que esto sea más divertido, hay que asociarlo al turismo, la gastronomía, los encuentros sociales, los espacios de

ocio, de deporte o de cultura en general. Entendida la alimentación como una actividad vital pero también de relación social, podemos introducirla en las familias y en la escuela para poder hacer visible lo que comemos desde su origen y con sus particularidades, ricas en matices, colores, aromas y formas.

Cuando conocemos de informes que nos indican que los niños no saben dibujar una gallina o que más del 50 % de los niños no van bien desayunados a las aulas es que algo no lo estamos haciendo bien.

Por todo ello, animo a que iniciativas que pretenden poner en valor la tradición de la alimentación cercana (ampliamente dispersa por todo el territorio de Aragón) sean apoyadas y reconocidas.

Con la colaboración de las gentes del territorio, las instituciones y los medios de comunicación creo que podremos lograrlo.

Tenemos buenos materiales y buena gente. En Aragón, se dispone de Alimentos Nobles, reconocidos por la Unión Europea a través de las Denominaciones de Origen y otras figuras de calidad. Tenemos que poner en valor esta calidad reconocida y apoyarla mediante el consumo responsable, cercano y de territorio.

Juan José Orries Larroya

Director general de Innovación y Promoción Alimentaria

XXIX CONCURSO GASTRONÓMICO DE RADIO HUESCA COMER EN EL ALTO ARAGÓN “LO MEJOR DE LA COCINA ARAGONESA”

Acta del Jurado

En Huesca, siendo las 14 horas del miércoles 5 de julio de 2023, se reúne el jurado del XXIX Concurso Gastronómico “Comer en el Alto Aragón” dedicado a “Lo mejor de la cocina aragonesa”. Organizado por Radio Huesca-Cadena SER y con el patrocinio de la Denominación de Origen Vinos del Somontano, Alcampo Supermercados, el restaurante Lillas Pastia y “Aragón, Alimentos Nobles” del Gobierno de Aragón, celebró su reunión para seleccionar a los ganadores de los mejores primer y segundo platos y postre y los premios de la XXIX edición del certamen, galardonados con 300 euros, cada uno de ellos.

El jurado se constituye y queda compuesto por el chef Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia de Huesca; Carmen Urbano, directora general en funciones de Promoción e Innovación Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, en representación de “Aragón, Alimentos Nobles”; Adrián Garcés, de Supermercados Alcampo; José Miguel Martínez Urtasun, periodista gastronómico y director de la revista *Gastro*; la médico experta en nutrición y gastronoma Teresa Oliván; y el director de Radio Huesca-SER, Enrique Mored.

Antes de iniciarse las deliberaciones, todos los miembros del jurado destacan el alto nivel de las propuestas de los participantes y la complejidad para tomar la decisión, principalmente, entre la decena de recetas finalistas. Tras un prolongado debate, se decide valorar de manera especial la creatividad y originalidad de las propuestas, los conocimientos técnicos empleados, el buen criterio a la hora de combinar los ingredientes y la capacidad de reinterpretar antiguas elaboraciones de los fogones de nuestros antepasados, y acuerda por unanimidad conceder los premios a las siguientes recetas:

Primer plato: **Arancinis a la aragonesa**, de Javier Estrada Martín.

Segundo plato: **Macarons de chilindrón**, de Esther Barta Arroyos.

Postre: **Suflé de calostro de leche de vaca**, de Isabel García Viñao.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se suscribe el presente fallo siendo las 17 horas del día mencionado en el encabezamiento de la presente acta.

Recetas premiadas

Mejor Receta de Primer Plato

ARANCINIS A LA ARAGONESA

Javier Estrada Martín

Mejor Receta de Segundo Plato

MACARONS DE CHILINDRÓN

Esther Barta Arroyos

Mejor Receta de Postre

SUFLÉ DE CALOSTRO DE LECHE DE VACA

Isabel García Viñao



PRIMEROS PLATOS



Ajoblanco con uvas y frambuesas

AJOBLANCO CON UVAS Y FRAMBUESAS

Lorenzo Buil

Ingredientes

150 gr. de almendra molida
1 diente de ajo sin el germen
200-250 gr. de frambuesas
200-250 gr. de uva blanca sin pepitas
400 cl. de agua
100 cl. de aceite de oliva virgen extra
30 cl. de vinagre de manzana
50 gr. de pan del día anterior
Sal
Unas pocas olivas negras sin hueso

Preparación

Triturar en el vaso de la batidora o en robot el diente de ajo sin el germen con el aceite. Añadir el vinagre y la almendra hasta que emulsione. Agregar el agua y ajustar el punto de sal. Refrigerar durante unas cuantas horas (mejor de un día para otro). Pelar las uvas. Realizar un puré de frambuesas triturándolas, en cantidad suficiente como para llenar un tercio de un biberón pequeño. Realizar un aceite oscurecido con aceitunas negras como para llenar otro tercio de biberón.

Para emplatar, disponer las uvas peladas y las frambuesas en un plato hondo y verter sobre ellas el ajoblanco; decorar con unas gotas del puré de frambuesas y otras del aceite oscurecido con aceitunas negras.



Alcachofa, huevo escalfado, jamón y mostaza

ALCACHOFA, HUEVO ESCALFADO, JAMÓN Y MOSTAZA

Diego Mur

Ingredientes (para 4 personas)

4 alcachofas

4 huevos de Corral de Monegros

Unas lonchas finas de jamón D. O. P. Teruel (al gusto)

200 ml. de nata de cocina

1 cucharada de mostaza de Dijon

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

Aceite de oliva virgen extra

½ limón

1 chorro de vino blanco D. O. P. Somontano

Preparación

Limpia las alcachofas quitándoles el tallo y las hojas exteriores. Cortarlas en cuatro partes iguales, lavar con agua fría, frotarles el limón para que no oscurezcan y escurrir. Una vez escurridas, freír con aceite de oliva, o, preferiblemente, en una freidora de aire con un poco de aceite pulverizado durante 10 minutos, para que queden crujientes. En un cazo, poner la nata con la mostaza y la pimienta, calentar y remover hasta que quede bien mezclado. Llevar al inicio de ebullición e inmediatamente añadir un chorrito de vino blanco. Cuando vuelva a empezar a burbujear, apagar. Cocer los huevos durante cinco minutos (no más, para que la yema quede líquida) y enfriarlos con agua fría. Pelar y reservar. En cada plato, poner una base de la salsa y, en el centro, el huevo entero. A los lados, poner cuatro cuartos de alcachofa, y encima de estas, unas lonchas de jamón, para que con el calor de las alcacho-

fas se derrita la grasa. A la hora de comerlo, abrir el huevo e ir mojando las alcachofas y el jamón con la yema y la salsa. Maridar con un blanco con barrica de la D. O. P. Somontano.



Alubias blancas con colmenillas rellenas de costilla de cerdo en conserva

ALUBIAS BLANCAS CON COLMENILLAS RELLENAS DE COSTILLA DE CERDO EN CONSERVA

Isabel García

Ingredientes (para 2 personas)

3 puñados de judías blancas
Unos trocitos de conserva de costilla de cerdo
1 zanahoria
½ cebolla de Fuentes
1 puerro
½ pimienta roja
2 dientes de ajo
8 colmenillas secas (se deberán hidratar)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Agua

Preparación

Ponemos a remojo las judías blancas unas doce horas antes de su cocción. Se puede añadir un poco de bicarbonato si se preparan en cazuela normal.

Para las colmenillas:

Sumergir las colmenillas secas completamente en agua y hervirlas unos minutos hasta su cocción total. Desechar el agua de la cocción. Al hidratarse su volumen aumentará aproximadamente cinco veces.

Desmenuzar la conserva de cerdo, a ser posible conserva de costilla, y con paciencia rellenar las ocho colmenillas. Reservarlas.

Para las alubias blancas:

Pelamos y troceamos los ajos, la zanahoria, la cebolla, el pimiento rojo y el puerro en pedazos menudos. Los rehogamos en una sartén con un chorro de aceite y sal.

Pasamos todo a un vaso batidor. Vertemos un poco de agua y lo trituramos con la batidora eléctrica. Reservamos.

En una cacerola agregamos las alubias escurridas y el triturado de ajo, cebolla, puerro, pimiento rojo y zanahoria que teníamos reservado.

Cubrimos todos los ingredientes con agua, cubriendo tres o cuatro dedos por encima de las alubias. Echamos sal al punto y un chorretón de aceite de oliva. Dejamos cocer durante 50-60 minutos. Como no todas las alubias tardan el mismo tiempo, lo mejor será ir comprobando el punto adecuado durante la cocción. Reservamos.

Ponemos a fuego lento las alubias blancas con todos los ingredientes anteriores y colocamos en la parte superior las colmenillas rellenas. Vamos elevando la temperatura hasta que llegue al hervor. Los sabores de todos los componentes se habrán coaligado. Este primer plato se debe servir caliente.



Arancinis a la aragonesa

ARANCINIS A LA ARAGONESA

Premio a la Mejor Receta de Primer Plato

Javier Estrada

Ingredientes (para 6 personas)

(c/s = cantidad suficiente)

500 gr. de arroz Brazal Maratelli

1 paletilla de 400 gr. IGP ternasco de Aragón (parte de la espalda) preferentemente deshuesada

60 gr. de trompetilla amarilla deshidratada

200 mg. de azafrán de Jiloca

200 gr. de cebolla de Fuentes (dulce)

100 gr. de mantequilla

Romero fresco c/s

2 dientes de ajo

100 ml. de vino blanco D. O. P. Somontano

50 ml. de vino rancio

Para el caldo corto de verduras:

1 cebolla de 200 gr.

2 zanahorias de 100 gr.

2 puerros de 200 gr.

1 hoja de laurel

Para la crema de queso:

150 ml. de leche entera Villa Corona

300 ml. de nata para montar

400 gr. de queso de Sierra de Albarracín semicurado

Etiqueta Oro

100 gr. de membrillo casero

3 huevos de Corral de Monegros

300 gr. de panko
1 l. de aceite de girasol
Micromezclum c/s

Preparación

Para el caldo corto:

Limpiar y cortar las verduras en *mirepoix* y poner a cocer en agua. Mantener caliente para mojar el arroz.

Para el crujiente de queso:

Rallar el queso y fundir en sartén antiadherente hasta formar crujiente. Reservar.

Para el arroz:

Sofreír el ternasco cortado en dados pequeños y aromatizar con mantequilla, romero y vino rancio, salpimentar y reservar. Cortar la cebolla en *brunoise*, sofreír con mantequilla y añadir el azafrán. Agregar las setas cortadas y sofreír. Agregar el vino blanco y reducir. Añadir el arroz y nacarar. Ir agregando caldo hasta que esté cocido y meloso. Acabar con mantequilla y queso. Dejar enfriar. Formar las bolas (de 50 gr. aproximadamente) rellenas con el ternasco reservado. Empanar con huevo y panko y freír en aceite o freidora y reservar.

Para la crema de queso:

Infusionar la nata, la leche, el romero y sal. Añadir el queso rallado o cortado y derretir. Colar la mezcla e introducir en el sifón. Añadir dos cargas y reservar caliente. Para preparar el gel de membrillo, derretir el membrillo y agregar agua si fuera necesario. Introducir en manga o biberón y reservar.

Montaje del plato:

Colocar una base de crema de queso y disponer encima los arancinis. Colocar un punto de gel de membrillo sobre los arancinis y encima el crujiente de queso roto. Adornar con brotes.

ARROZ 4 VERDURAS A LA MONTAÑESA

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

500 gr. de arroz

2 calabacines

400 gr. de guisantes frescos

3 puerros

400 gr. de espárragos frescos

80 gr. de mantequilla

100 gr. de queso de oveja del Pirineo rallado

1 vaso de vino blanco seco del Somontano

Caldo vegetal

Sal

Preparación

Se limpian los puerros, eliminando las barbas y la mitad de la parte verde. Se cortan en rodajas y se ponen en una sartén grande o en una cacerola. Se sofríen los puerros en 80 gr. de mantequilla hasta que estén blandos. Se añaden los guisantes, los calabacines cortados en rodajas muy finas y las puntas de los espárragos más tiernas. Se deja que se rehogue todo muy despacio durante 15 minutos, revolviendo de vez en cuando y añadiendo un poco de caldo vegetal bien caliente. Transcurridos los 15 minutos, se echa el arroz en el recipiente y se moja con el vino blanco. Se mezcla todo muy bien y se sube el fuego un poco más para que el vino se evapore rápidamente. Se mueve sin interrupción para que no se pegue. Se añade caldo caliente, un par de cazos cada vez, procurando que no deje de hervir, hasta que el arroz esté cocido, que más o menos serán unos 20 minutos. Un poco

antes de retirar del fuego, se rectifica de sal, se añade la mantequilla que quede y un par de cucharadas grandes de queso rallado. Se mezcla todo muy bien y se sirve muy caliente.



Bizcocho de tomate rosa de Barbastro, mouse de cerveza Ambar y anchoas

BIZCOCHO DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO, *MOUSSE* DE CERVEZA AMBAR Y ANCHOAS

Dori Ejea

Ingredientes

12 filetes de anchoa
120 ml. de cerveza Ambar
1 hoja de gelatina neutra
150 gr. de queso crema
200 ml. de nata para montar

Para el bizcocho:

4 huevos
20 gr. de harina
½ cucharadita de levadura
½ kg. de tomate rosa de Barbastro (haremos polvo de tomate)
Sal
Pimienta

Preparación

Para el bizcocho:

Cortamos en rodajas finas el tomate y lo secamos en el horno a 45 °C durante 10 horas.

Una vez seco, trituramos hasta conseguir polvo; utilizaremos 20 gr.

Mezclamos en batidora los ingredientes del bizcocho.

Pasamos la mezcla por un colador fino y vertemos en un sifón.

Añadimos dos cargas y reservamos en frío.

Hacemos dos o tres incisiones en la base de unos vasos de plástico.

Rellenamos algo menos de las 3/4 partes de los vasos con la mezcla del sifón.

Metemos cada vaso al microondas 40 segundos a máxima potencia.

Sacamos y colocamos boca abajo sobre una rejilla.

Una vez se templen, desmoldamos y reservamos.

Para el mousse de cerveza:

Hidratamos la gelatina en agua fría durante 5 minutos y escurrimos bien.

Calentamos en un cazo la cerveza hasta que hierva, lo retiramos del fuego y diluimos la gelatina.

Dejamos templar, añadimos el queso y mezclamos.

Montamos la nata y la incorporamos a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Vertemos en una manga pastelera y metemos a la nevera durante 3 horas.

Por último, montamos el plato con las elaboraciones anteriores y las anchoas.

BORRAJA, ¿QUE ES ESO, SE COME?

Diego Recaj

Ingredientes

Pasta de borraja (100 gr./persona)

Longaniza de Graus

Ajo

Nata líquida

Huevos

Queso parmesano

Preparación

Hervir agua con abundante sal para cocer la pasta y mientras tanto preparar el resto de los ingredientes. En una sartén doraremos el ajo cortado en finas láminas para después sofreír la longaniza previamente desmigajada. Añadir la nata a la sartén e incorporar la pasta una vez cocida, junto con un cacito del agua de cocción para ligarla con la salsa y cocinar durante un minuto más hasta conseguir una textura cremosa.

Podemos presentar el plato con un huevo escalfado. Para prepararlo, cascamos el huevo en el interior de un papel transparente previamente untado con aceite, salpimentamos la yema e introducimos en agua hirviendo durante un par de minutos o hasta que la clara se vea completamente blanca y compacta. Adornamos con una pizca de parmesano rallado.

BROCHETA ARAGONESA

Alberto Piracés

Ingredientes

1 huevo
500 ml. de agua incluyendo los hielos
250 gr. de harina
Ajo
Perejil
Harina
Chiretas
Madejas de cordero
Pimiento verde
Pimiento rojo asado

Preparación

Para elaborar la tempura, en un bol añadimos el huevo y agua fría. Mezclamos y añadimos la harina y removemos lo mínimo posible para evitar desarrollar el gluten de la harina. Si quedan grumos no pasa nada. Añadimos ajo y perejil. Cortamos las chiretas y madejas en rodajas. Pasamos las rodajas por harina y luego las bañamos en la tempura, para freírlas a continuación. Para saber si el aceite está a la temperatura adecuada, se puede verter una gota de la masa de tempura en el aceite y, si esta burbujea y sube a la superficie, es que el aceite está listo. Freímos y cuando esté listo retiramos. En este momento debemos emplatar: con un palo de brocheta pasamos un trozo de pimiento rojo asado, luego una rodaja de madejas rebozadas, a continuación un trozo de pimiento verde y un trozo de chireta rebozada.

CANELÓN DE TERNASCO ASADO CON FRITADA ARAGONESA

Isabel Arroyos

Ingredientes

Para los canelones:

250 gr. de pierna de cordero asado

10 láminas de canelones

1 cebolla

½ pimiento verde

2 dientes de ajo

Sal

Pimienta negra

Para la bechamel:

1 cucharada de harina

Leche

Aceite de oliva virgen

Queso de oveja curado para rallar

Para la fritada aragonesa:

2 patatas

2 calabacines

2 pimientos verdes

2 cebollas medianas

½ pimiento rojo

Aceite

Sal

Preparación

Para la fritada:

Freír las patatas a rodajas en una sartén con aceite de oliva y dejar hasta que estén tiernas y doradas. Salarlas. Cortar el calabacín en rodajas gruesas y ponerlo a freír en otra sartén hasta que se dore y esté tierno. Retirarlo. Usamos la misma sartén y aceite para freír los pimientos y la cebolla cortados a dados. Dejamos hasta que se pochen. Juntamos el calabacín con los pimientos y la cebolla y rehogamos unos minutos. Después, los añadimos a la sartén grande de las patatas. Lo rehogamos todo para que se integren los sabores.

Para los canelones:

Picamos la carne del cordero asado en trozos muy pequeños y reservamos.

Para preparar la salsa bechamel ponemos dos cucharadas de aceite y freímos la cucharada de harina durante unos dos minutos para quitar el sabor de harina cruda. Agregamos la leche y trabajamos con unas varillas para evitar los grumos y cocemos durante unos 10 minutos.

Picamos los dientes de ajo, el pimiento y la cebolla. Empezamos friendo los ajos, luego la cebolla y, por último, el pimiento verde. Cuando vemos que estén pochados y blandos, añadimos la carne del cordero y dejamos cocinar. Añadimos tres cucharadas de la bechamel para dar cremosidad. Reservamos.

Cocemos las láminas de canelones y ponemos el relleno sobre cada lámina y enrollamos. Los colocamos en una fuente para hornear. Cuando los tenemos todos, cubrimos con el resto de la bechamel, rallamos el queso por

encima y los metemos en el horno caliente a 180 °C para que se calienten bien por dentro y al final gratinamos. Para emplatar, ponemos un canelón y acompañamos con fritada aragonesa.



Cardo en salsa de almendras

CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS

Nieves Francia

Ingredientes

500 gr. de cardo ya cocido
100 gr. de almendras crudas
50 gr. de piñones
3 dientes de ajo
2 cucharadas de maicena
1 vaso de leche
Sal
Pimienta
Aceite

Preparación

Molemos las almendras y los piñones en un mortero y reservamos. Ponemos aceite en una cazuela a temperatura media y doramos los ajos y luego echamos la maicena, se rehoga un poco y añadimos las almendras y los piñones molidos. Mezclar bien. Verter la leche y remover, sal, pimienta, añadir el cardo y cocer un poco. Presentar el cardo en un plato con piñones tostados encima.

CESTITAS DE PATATA CON SETAS Y ESPÁRRAGOS DE BARBASTRO

Juana Cardiel

Ingredientes

2 patatas

Setas variadas

1 manojo de espárragos de Barbastro

1 huevo

150 gr. de queso tierno de Radiquero

1 lata de leche evaporada

Aceite del Somontano

Harina

Sal

Mantequilla

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas con una mandolina en rodajas finas. Forrar con papel de horno unos moldes de magdalena y engrasarlos con mantequilla. Pochar las patatas con aceite a fuego lento hasta que se ablanden y forrar los moldes con las patatas. Lavar las setas, secarlas, trocearlas y rehogarlas con sal y pimienta. Hervir los espárragos con un poco de sal, escurrirlos y trocearlos. Mezclar harina con la leche, el huevo batido, las setas, los espárragos y añadir el queso, reservando un poco para el final. Repartir la mezcla por los moldes y el resto del queso por encima. Meter la elaboración en el horno precalentado a 180 °C durante 25 minutos. Dejar templar, desmoldar y listo para servir.

CONSOMÉ FESTIVO PIRENAICO

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

500 gr. de carne de vaca del Pirineo

½ pata de ternera de Aínsa

1 hueso de rodilla

1 cebolla grande de Fuentes

3 zanahorias

2 nabos

2 ramas de apio

1 puerro

4 huevos

½ l. de leche

Sal

Preparación

Se corta la carne en trozos pequeños y regulares. Se ponen a cocer en tres litros de agua fría junto con la media pata de ternera y el hueso. Se elimina la espuma de la superficie con una espumadera. Se añaden las verduras peladas y cortadas en trozos. Se sazona con sal. Se cuece a fuego lento durante una hora y media. Pasado este tiempo se cuele, se deja que se enfríe y se añaden las cuatro claras de los huevos batidos. Se va removiendo con un cucharón de palo de boj y se vuelve a poner al fuego. Cuando empiece a tomar color blanquecino se echa un vasito de agua muy fría para asustarlo. Se deja hervir otros 15 minutos. Se filtra con una manga de las de café. Se baten las cuatro yemas con la leche fría. Se pone un poco de sal y se coloca esta mezcla en un plato refractario. Se mete en el horno al baño María durante 12 minutos, hasta que se cuaje bien. Se deja enfriar y se vuelca. Se corta en cuadraditos, que se pondrán en las tazas de consomé cuando se vaya a servir.



Flores de calabacín de salas rellenas de queso de Radiquero

FLORES DE CALABACÍN DE SALAS RELLENAS DE QUESO DE RADQUERO

Víctor González

Ingredientes (para 4 personas)

12 calabacines con flor (se pueden conseguir en Barbereta o si se tiene la suerte de tener o conocer a alguien con huerto)

250 gr. de queso fresco de Radiquero, vale también tipo Filadelfia o se puede hacer casero (1 l. de leche, llevar a hervir, zumo de 2 limones sin pepitas para cortar la leche y un poco de sal, poner en un colador la mezcla una vez hervida y dejar que se separe el suero de la leche coagulada)

100 ml. de aceite de oliva Palacios o de la zona nuestra

1 lata de anchoas pequeña

½ lata de olivas rellenas

2 dientes de ajo

Preparación

Para las flores rellenas, separar las flores de los pequeños calabacines, lavarlos bien bajo el grifo y secar. Para el relleno, coger el queso fresco, triturarlo en la túrmix y ponerlo en una manga pastelera. Rellenar. Calentar aceite y pasar por huevo y harina las flores rellenas, freír 2-3 minutos por cada lado y sacar en papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

Para los calabacines salteados (la parte que no tiene flor), cortar en láminas finas calabacines, picar las anchoas en aceite finas y las olivas rellenas, mejor a cuchillo. Refreír en

una sartén con dos cucharadas de aceite los calabacines 2-3 minutos a fuego medio. Incorporar las anchoas en aceite y las olivas rellenas picadas finas. Saltear 3 minutos incorporando el aceite de las anchoas y poca sal.

Para montar el plato, poner las cuatro flores alrededor de un plato y en el centro las rodajas de calabacín salteadas o servir en fuente para compartir en la mesa.

FRITADA ARAGONESA

Alejandra Galdeano

Ingredientes

8 patatas
1 pimiento rojo
3 pimientos verdes
2 calabacines
1 cebolla aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra molida
Sal
Perejil fresco

Preparación

Pelar las patatas y la cebolla. Cortar la cebolla en juliana, las patatas en dados y el calabacín también en dados. Cortar los pimientos en *mirepoix*. Picar el perejil. Calentar el aceite y freír la patata. Escurrir la patata. Freír el calabacín. Freír el pimiento y la cebolla a la vez. Mezclar todo y espolvorear con perejil.

FRITADA ARAGONESA CON ATÚN

Juan Carlos Sarasa

Ingredientes:

4 patatas medianas
1 calabacín
½ pimiento rojo
1 pimiento verde
1 diente de ajo
½ cebolla
1 tomate mediano
1 lata de atún
Pimienta negra
Sal
1 cucharilla de tomillo
½ cucharilla de romero
Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Cortar las patatas en láminas no muy grandes y luego freírlas en una sartén con el aceite caliente. Añadir sal y pimienta. Cuando estén hechas, se reservan, conservando el aceite. A continuación freír el calabacín cortado también en láminas. Añadir un poco de sal y pimienta. Cuando esté listo se reserva con las patatas. Se conserva el aceite. El siguiente paso es freír los pimientos cortados en trozos pequeños junto con la cebolla picada y el ajo. Añadir un poco de sal y pimienta. En el último momento se añade el tomate cortado en trozos pequeños y se sofríe. Se añaden el tomillo y el romero. Cuando esté todo listo se mezclan todas las verduras y se añade el contenido de la lata de atún con el aceite escurrido. Se mezcla todo y se sirve.

FRITADA DE MI ABUELA

Daisy Saavedra

Ingredientes

4 calabacines medianos
4 cebollas
4 patatas
4 lonchas de papada de cerdo
4 pimientos verdes
Sal
2 dl. de aceite
4 pimientos rojos
4 berenjenas

Preparación

Cortar la papada en lardones, freír hasta que esté bien dorada y reservar. Pelar las cebollas y cortarlas en *brunoise*. En el aceite de freír la papada pochar la cebolla. Cortar los pimientos rojos y verdes en *brunoise* y añadir a lo anterior. Cortar los calabacines en dados no muy pequeños, añadirlos a la cebolla y dejar cocinar a fuego lento. Partir las berenjenas en dados y añadir a lo anterior. Pelar y cortar las patatas en dados. En una paellera con abundante aceite freír las patatas. Incorporar las patatas y la papada a las verduras pochadas. Emplatar y acompañar con pan tostado.

GARBANZOS DE LA HOYA CON CODORNICES RELLENAS DE CHIPIRÓN Y GRILLOS (CIGALITAS)

Rafael Maza

Ingredientes

Para los garbanzos:

½ kg. de garbanzos de la Hoya de Lierta

1 cebolla pequeña

½ pimienta verde

½ pimienta roja

1 puerro

1 huevo duro

½ cabeza de ajos

Aceite de oliva virgen extra de Aragón

Sal

Para las codornices:

4 codornices

4 chipirones medianos

8 cigalitas (grillos)

Manteca de cerdo

1 cebolla grande

1 puerro

1 zanahoria

Ajos

Pimienta en grano

Tomillo

Brandi trufado

Aceite de oliva virgen extra de Aragón

Sal

Preparación

Para los garbanzos:

En una olla ponemos a cocer los garbanzos, la cebolla, los pimientos, el puerro y la media cabeza de ajos. Espumamos de vez en cuando, agregamos la sal, un chorretón de aceite de oliva virgen extra y vigilamos hasta que estén cocidos. Sacamos las verduras a un bol y junto con unos cuantos garbanzos cocidos, la yema del huevo duro y caldo de la cocción lo trituramos, añadimos al guiso junto con lo blanco del huevo duro picado y reservamos.

Para las codornices:

De las codornices rellenas de chipirón limpiamos las codornices y los chipirones, introduciendo los tentáculos en los tubos, rellenamos con los mismos las codornices, las bridamos con hilo, las salpimentamos y las doramos en una cacerola con la manteca, flambeamos con el brandi trufado y las reservamos. En la grasa pochamos en juliana las cigalitas, la cebolla, el puerro, la zanahoria, los ajos, el tomillo y la pimienta en grano. Introducimos las codornices, cubrimos con agua y cocemos hasta que estén tiernas. Retiramos las codornices y las cigalitas y trituramos la salsa, las volvemos a introducir y les damos un pequeño hervor.

Para emplatar, en un plato hondo, ponemos un cazo de los garbanzos, la codorniz desbridada y partida en dos, dos cigalitas adornando y la cubrimos con su salsa.



Gazpacho de cerezas de Bolea

GAZPACHO DE CEREZAS DE BOLEA

Mari Ángel Garasa

Ingredientes

1 kg. de tomates (del rosa o semejantes)
1 cebolla tierna de ensalada
1 ajo
1 pimiento verde
200 gr. de cerezas deshuesadas
½ cucharada sopera de aceite de oliva virgen (de Los Molinos de Sipán o Escario)
½ vasito de vinagre blanco
Un poco de miga de pan

Preparación

Se deshuesan las cerezas. Para deshuesar las cerezas de una forma fácil y económica, hay que disponer de una botella de cristal vacía (de refresco o de agua) y un palito fino (de la comida de los chinos o similar). Se pone la cereza sobre la boca de la botella, se empuja con el palo y se separa el hueso de la pulpa, desplazando dicho hueso al interior de la botella, reservando la pulpa para elaborar el gazpacho.

Se lavan los tomates, se pelan y se trocean. Se corta la cebolla a trocitos pequeños, así como el ajo, el pimiento verde y se añade la miga de pan. Se bate en la batidora hasta conseguir una crema al gusto, aderezada con sal, aceite y el vinagre.

Para emplatar se sirve dicho gazpacho con unas cerezas.



Gofre de patata, helado de queso patamulo, confitura de tomate y trucha del Pirineo

GOFRE DE PATATA, HELADO DE QUESO PATAMULO, CONFITURA DE TOMATE Y TRUCHA DEL PIRINEO

Irene Salas Ejea

Ingredientes

Para el gofre:

150 gr. de harina
1 huevo
250 ml. de leche
45 gr. de mantequilla
1 patata de Cella
1 cucharadita de levadura Royal
½ cucharadita de sal
1 pizca de pimienta

Para el helado:

100 gr. de queso Patamulo
200 gr. de nata
100 gr. de azúcar
3 huevos medianos (solo la yema)

Para la trucha:

Lomos de trucha del Pirineo
Salsa de soja
Limón

Para la confitura de tomate:

1 kg. de tomates
50 gr. de azúcar moreno
20 gr. de jengibre fresco
1 chorro vinagre de Jerez
Perlas de wakame

Preparación

Para el gofre:

Cogemos una patata grande, envolvemos en papel de aluminio y metemos al horno 40 minutos a 180 °C. Extraemos la carne y reservamos. En un cazo al fuego ponemos la leche y la mantequilla e integramos. En un bol introducimos la levadura, la harina, la sal, la pimienta, el huevo y removemos todo hasta conseguir una masa fina. Añadimos la patata y trituramos. Introducimos la masa en la gofrera y una vez cocinada sacamos los gofres.

Para el helado de queso Patamulo:

Rallamos el queso y lo fundimos con la nata al fuego batiendo bien. Montamos las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas. Incorporamos las yemas montadas a la crema de queso, dejamos enfriar y pasamos por un colador. Llevamos al congelador.

Para la trucha:

Cortamos los lomos de trucha en trozos pequeños y los dejamos marinando con salsa de soja y zumo de limón durante al menos 30 minutos.

Para la confitura de tomate:

Escaldamos los tomates, los pelamos y cortamos. En una cazuela a fuego suave se añade el tomate, el jengibre, posteriormente el azúcar y el vinagre para desgrasar.

Para el montaje, colocamos el gofre, sacamos una bola de helado de queso y la colocamos sobre el gofre, añadimos una cucharada de la confitura de tomate, los trozos de trucha y decoramos con unas perlas de alga wakame.

HUEVOS AL SALMORREJO

Alejandra Galdeano

Ingredientes

8 huevos
4 filetes de lomo de cerdo
200 gr. de longaniza
8 espárragos blancos
4 dientes de ajo
1 cucharada de perejil picado
Agua
Sal

Preparación

Cocer las puntas de los espárragos en abundante agua con poca sal. Una vez estén tiernas, escurrir con cuidado para que no se rompan. Pelar los ajos y laminarlos. A continuación los ponemos en una tartera de barro con aceite de oliva. Antes de que coja color añadir un poco de harina, removemos y dejar cocer. Mojar con el fondo de espárragos y dejar cocer. Espolvorear con perejil cortado en *brunoise* para darle un toque fresco y de color. En la salsa escalfar los huevos. A continuación añadir un trozo de longaniza cocinado a su punto y un trozo de lomo. Por último, emplatar.

HUEVOS DE LA YAYA JUSTA

Pilar Franco

Ingredientes

5 huevos
250 gr. de carne picada, magro y ternera del Pirineo
1 chorizo de Graus
1 pimiento rojo de la huerta de Barbastro asado
(cortar 8 tiras)
100 gr. de jamón serrano de Barbastro
20 gr. de mantequilla
200 gr. de guisantes hervidos
1 vaso de aceite suave de oliva del Somontano
Sal
Un chupito de vinagre de Módena
Una cebolla mediana
Arroz hervido (opcional)

Preparación

Para hacer los huevos:

Se untan cuatro flaneras con mantequilla. En el fondo ponemos dos tiras de jamón y dos de pimiento cruzadas. A continuación, freímos suavemente el chorizo, lo picamos y reservamos el aceite de freírlo. Pochamos la cebolla con otro poco de aceite y cuando empieza a dorarse añadimos la carne y sofreímos hasta que está hecha, reservamos. Hervimos los guisantes en agua con sal (10-15 minutos). Colocamos encima de las tiras de pimiento y jamón dos cucharadas de guisantes, una de chorizo, dos de carne picada, se hace un poco de hueco en el centro y se casca un huevo procurando que quede centrado. Se ponen al horno a baño María hasta

que esté cuajado el huevo. Hacemos una mayonesa con el aceite de freír el chorizo una vez frío (si hace falta se añade un poco más de aceite), un huevo y un chorrito de vinagre de Módena. Se presentan los flanes con una cucharada de mayonesa a un lado y un poco de arroz blanco.

HUMMUS DE BORRAJAS

Alberto Piracés

Ingredientes

500 gr. de garbanzos de Lierta

1 diente de ajo

½ mata de borrajas con hojas

Aceite de oliva de Ecosteán

Sal

Pimienta

Preparación

Poner a remojo los garbanzos la noche anterior. Los cocemos en una olla sobre unos 90 minutos. En otra olla cocemos las hojas de borrajas y las trituraremos. Trituramos los garbanzos que teníamos reservados con un chorro de aceite, sal y pimienta. Añadimos las borrajas trituradas y ya estaría preparado el hummus, que se podría acompañar con panecillos tostados.

MACARRONES AL AZAFRÁN DEL JILOCA

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

500 gr. de macarrones
50 gr. de mantequilla
200 gr. de champiñón
2 dientes de ajo
Perejil picado
1 sobrecito de azafrán del Jiloca
2 cucharadas de nata
Queso rallado
Sal
Pimienta

Preparación

Se limpian bien los champiñones y se lavan bajo el chorro del grifo con agua fría. Se cortan en rebanadas y se rehogan en la mantequilla fundida con los dos dientes de ajo, que después se retiran. Tras unos 10 minutos de cocción se añade la nata, el perejil, la sal, la pimienta y el sobrecito de azafrán del Jiloca. Se deja al fuego otros 5 minutos. Mientras tanto se ponen a cocer los macarrones en abundante agua salada. Una vez cocidos, se condimentan con la salsa y se les espolvorea con abundante queso rallado. Se sirven recién cocinados y muy calientes.



Migas aragonesas

MIGAS ARAGONESAS

Nieves Francia

Ingredientes

400 gr. de migas de pan duro

2 longanizas

2 tiras de panceta

3 dientes de ajo sin pelar

Pimentón dulce

Uvas

Preparación

La noche anterior se dejan en remojo las migas. En un bol las rociamos ligeramente con sal y agua humedecidas con agua. Se trocea la longaniza y la panceta. En una sartén con un poco de aceite, freír la panceta y la longaniza y reservar. En la misma sartén se echan los ajos enteros, cuando estén dorados añadimos las migas, el pimentón y removemos. Cocinamos un rato y cuando queden sueltas añadimos la panceta y la longaniza reservadas y seguimos moviendo. Se sirven con uvas.



Migas de pastor con setas de carretera (senderuela)

MIGAS DE PASTOR CON SETAS DE CARRETERA (SENDERUELA)

Isabel García

Ingredientes (para 2 personas)

1 pedazo grande de hogaza de pan de pueblo de un kilo (a ser posible pan de horno de leña y de dos días)
Sebo de cordero
3 filetes de tocino de papada de cerdo
3 dientes de ajo
1 cebolla de tamaño medio
1 patata de tamaño mediano
3 cucharadas de salsa de tomate
2 buenos puñados de senderuelas (setas de carretera que se venden secas en establecimientos y que habrá que echarlas en agua para que se hidraten)
1 huevo
Aceite de oliva
Sal
Agua

Preparación

Se corta el pan en migas finas (una forma cómoda es cortar la hogaza en cortes finos verticales y luego horizontales). El tamaño de las migas deberá ser más o menos uniforme. Remojar las migas (una buena manera es hacerlo con un frasco pulverizador para que el agua se reparta bien). Se debe intentar que queden húmedas, pero no apelmazadas. Echar sal y removerlas con cuidado. Dejarlas tapadas con un trapo húmedo desde la noche anterior. Al día siguiente, en una sartén grande y honda se echa más o menos un dedo de

espesor de aceite de oliva. Allí se doran los ajos previamente laminados. Una vez que está dorado el ajo, se añade en pedazos pequeños el sebo de la riñonada de cordero. Se pone a fuego lento para que se vaya derritiendo poco a poco. Se añade en pedacitos el tocino de la papada de cerdo. Todos los componentes anteriores deben quedar bien mezclados. Luego se añaden las senderuelas enteras; y también la cebolla, las tres cucharadas de salsa de tomate y las patatas convenientemente troceadas. Se remueve todo bien para que los sabores se mezclen y hasta que todo quede bien frito o cocido. Una vez preparado este sofrito, se van añadiendo las migas poco a poco. Se remueven con una cuchara de madera a fuego lento. Cuando todo quede bien mezclado, se aumenta la temperatura del fuego y se sigue revolviendo. Las migas deben quedar bien impregnadas y sueltas. Para que el sabor de los ingredientes se concentre, deben cubrirse con una tapadera. Se añade a las migas en caliente un huevo frito recién hecho.

Se presentan en la propia sartén y se comen muy calientes.

MILHOJAS DE MANZANA Y BACALAO CON VERDURAS

Juana Cardiel

Ingredientes

4 manzanas golden de Aragón

Espinacas

Cebollas

Puerro

Migas de bacalao

Pasas

Piñones

Aceite del Somontano

Miel

Pimentón dulce

Preparación

Poner agua en un cazo con laurel y dar un hervor a las migas, reservar. Pelar las manzanas, cortar en láminas, poner en el microondas hasta que estén tiernas y reservar. Mientras, hacer un sofrito con el aceite, cebolla y puerro. Saltear en otra sartén las pasas y los piñones, añadir las espinacas y rehogar cuatro minutos. Añadir el sofrito de verduras. Colocar un aro en un plato y rellenarlo con capas, primero la manzana, verduras y bacalao, repetir. Para finalizar, regar con un poquito de miel mezclada con pimentón dulce y servir enseguida.

PASTEL DE BORRAJAS JACETANO

Agustín Francisco García

Ingredientes

500 gr. de hojas de borraja con sus pencas
50 gr. de mantequilla
2 dientes de ajo
40 gr. de harina
3 rebanadas de pan de molde
½ l. de nata
2 huevos
50 gr. de pasas
20 gr. de piñones
3 mostachones
60 gr. de queso del Pirineo
Pan rallado

Preparación

Se pone un poco de agua salada, se echan los 500 gr. de hojas de borrajas con sus pencas una vez troceadas y se pone todo a fuego moderado. Se escurren, se pican muy bien y se vuelven a poner en la cacerola para que se sequen. Se funde en una sartén los 50 gr. de mantequilla con los ajos. Se añaden las borrajas y se rehogan unos minutos removiendo. Se añaden dos buenas cucharadas de harina. Mientras cuecen las borrajas, se pone la miga de pan en una tarrina y se cubre con nata. Cuando esté blanda, se echa directamente sobre las borrajas y se mezcla con cuidado. Se añaden entonces las pasas una vez remojadas en agua previamente, los piñones, los mostachones desmigados y el queso de oveja del Pirineo previamente rallado muy finamente. Se baten los

dos huevos con la nata restante y se vierte la mezcla sobre las borrajas. Se deja al fuego unos instantes, lo suficiente para mezclar los ingredientes. Se rectifica de sal y se vierte toda la mezcla en un molde previamente untado de mantequilla y cubierto de pan rallado. Se cuece el pastel en el horno a 190 °C durante unos 40 minutos. Se sirve el pastel muy caliente.

PATATAS DEL PIRINEO ARAGONÉS

Jorge Giménez

Ingredientes

800 gr. de patata de Chía
4 huevos duros (Corral de Monegros)
100 gr. de carne de ternera del Pirineo
250 gr. de jamón de Teruel
1 clara de huevo
1 tomate de Barbastro
2 cebollas blancas babosas de Huesca
1 trufa de Graus
Pimienta
Sal
Azafrán
Perejil
Almendra

Para el aire de borraja:

4 hojas de borraja
250 gr. de agua
Lecitina de soja
Una pizca de sal

Preparación

Elegir unas patatas redondas y lisas y ahuecarlas con una cucharilla.

Preparar un picadillo con los huevos duros, la carne picada y el jamón cortado a trocitos. Sazonar con sal y pimienta el interior de la patata y rellenarlas con el picadillo.

Colocar en una cazuela con mantequilla y aceite la cebolla, el tomate y hacer un sofrito. Cuando esté, echar caldo de carne y cuando hierva, poner la patata, añadiendo un machacado de azafrán, perejil y almendras.

Cocerlas hasta que al pinchar la patata esté blandita. Terminaremos el plato rallando la trufa con encima y montando la clara para cubrir, poniéndola como una montañita a la que llevaremos al horno para darle un golpe de gratín.

Para el aire turbinamos la borraja junto con el agua y la lecitina. Triturar hasta hacer espuma. (Es más fácil si se coloca la batidora en la superficie del líquido).

Para presentarlo, poner debajo de la patata un poco de salsa que habrá quedado en la cazuela y junto a ella una nube de flores comestibles emulando el Pirineo.

SALMORREJO DE MI MADRE

M.^a Carmen Ramos

Ingredientes

2 huevos

150 gr. de miga de pan

3 trozos de longaniza de Graus

1 torteta de A. Ferrer

3 lonchas de jamón serrano o lomo de cerdo

5 ajos

Perejil

Aceite de oliva El Cadillo

2 cucharadas de vinagre

3 tazas de agua

Sal al gusto

Preparación

Se hace en una sartén mediana la tortilla con los dos huevos y la miga de pan (se reserva), se rehoga la longaniza, el jamón o lomo de cerdo (se reservan). Se sofríe o rehoga la torteta y se le añade un majado de ajos, perejil, vinagre, agua y sal y se cocina lento unos minutos.

Para acabar se añade la tortilla de pan, la longaniza y el jamón o lomo y de nuevo se dejan unos minutos al fuego lento. (Este plato se hacía para los almuerzos).

SOPA ANTIGUA ARAGONESA

María Carmen Vilar

Ingredientes

Hígado de ternasco de Aragón
100 gr. de queso seco rallado
100 gr. de pan
30 gr. de manteca de cerdo
Caldo de carne
Vinagre
Sal
Pimienta

Preparación

Lavar bien el hígado con agua con vinagre fuerte y cocerlo en agua con sal y pimienta. Una vez cocido, rallarlo lo más menudo posible, para mezclarlo con el queso desmenuzado hasta formar una pasta consistente; sazonarlo con sal y pimienta. Poner el preparado en una olla y cubrir con el caldo, procurando que no quede muy clara, pues se trata de una sopa espesa; cocer diez minutos. Se corta el pan en rebanaditas y se fríe en la manteca de cerdo (o en aceite) hasta que estén doradas. Se colocan en un recipiente que pueda ir al horno y se vierte sobre ellas la sopa preparada, pasados diez minutos espolvorear con el queso rallado y sal, para que se dore un poco. Este plato es uno de los más tradicionales de la cocina aragonesa, aunque actualmente se encuentra olvidado.



Timbal de borrajas con gulas y parmentier de patata con teja de ibérico

TIMBAL DE BORRAJAS CON GULAS Y PARMENTIER DE PATATA CON TEJA DE IBÉRICO

Andrea Álvarez

Ingredientes

Patatas
Borraja
Gulas
Ajos
Guindilla
Jamón serrano

Preparación

Para la parmentier de patata:

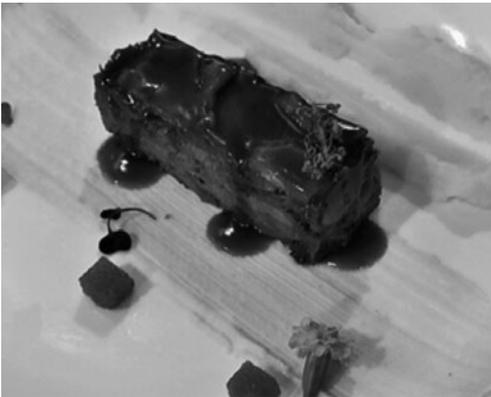
Pelamos y cortamos 3-4 patatas y las ponemos a cocer unos 30 minutos más o menos dependiendo un poco del tamaño de los trozos de la patata. Podemos comprobar que están en su punto cuando al pincharlas con un cuchillo estas no ofrecen resistencia y están blanditas. Una vez que tenemos la patata perfectamente cocida, las escurrimos del agua de su cocción. Utilizaremos un pasapurés o un tenedor para triturar la patata y seguidamente añadiremos un poco de mantequilla, leche, sal y un poco de pimienta. La cantidad de leche se va añadiendo poco a poco y se va viendo si se necesita más leche o no, en este caso no queremos que el puré quede muy líquido, pero sí cremoso. Una vez que tenemos la parmentier, reservamos para más adelante.

Preparación de las borrajas con gulas:

Limpiaremos las borrajas y las pelaremos, antes de ponerlas en la olla para cocer las partiremos por la mitad para

que no sean tan grandes. Las coceremos en una olla en agua con sal unos 30 minutos. Cuando estén blanditas escurrimos y reservamos. Seguidamente freímos las gulas en una sartén con aceite, unos ajos y guindillas; reservamos.

Para emplatar, cogemos un molde circular de acero inoxidable para emplatar y rellenamos con un poco de parmentier de patata, encima de la parmentier ponemos los trozos de borraja, tres o cuatro trozos en vertical, tres o cuatro trozos en horizontal, y después con unas pinzas de cocina añadimos las gulas. Una vez que tenemos el molde redondo de acero relleno, retiramos y nos quedará el timbal de borrajas perfectamente montado. Para finalizar el plato añadimos encima de las gulas unos ajicos y una guindilla. Cogemos unas lonchas de jamón ibérico y las metemos unos segundos en el microondas, una vez que se han quedado crujientes apoyamos las tejas de jamón en el timbal de borrajas. Lo ideal es comerlo todo junto ya que el puré tendrá mucho más sabor con la teja de ibérico.



SEGUNDOS PLATOS

ALBÓNDIGAS DE BACALAO, PATATAS Y LANGOSTINOS

Daisy Saavedra

Ingredientes

600 gr. de patatas
400 gr. de bacalao desalado
4 dientes de ajo
2 huevos
Perejil
2 cucharadas de harina
2 tomates picados
Agua
Aceite
Sal
Langostinos

Preparación

Lavar las patatas y cocerlas con piel. Pelar y machacar con un tenedor. Picar el bacalao muy menudo. Pelar y cortar en trozos pequeños los langostinos. Saltearlos con un ajo picado. Picar perejil. Mezclar las patatas con el bacalao, los langostinos, los ajos, los huevos y el perejil. Dar forma de bola, enharinar y dorar en abundante aceite. Pochar la cebolla, añadir el tomate picado y dejar cocinar. Añadir las albóndigas y dejar en la salsa unos minutos.

BACALAO CON ALCACHOFAS

Isabel Loren

Ingredientes (para 4 personas)

1 kg. de bacalao seco a trozos (también se puede hacer con fresco ajustando la sal)

3 o 4 alcachofas por persona, según tamaño

200 cl. de aceite de oliva virgen

Harina

Agua

1 limón

Preparación

Desalar el bacalao como para cualquier elaboración. Durante 24 horas cambiándole el agua tres o cuatro veces o más tiempo si los trozos son muy gruesos. Se calienta el aceite de oliva en la cazuela que se vaya a hacer. Mientras, se limpian las alcachofas, se cortan por la mitad y se ponen en un bol con agua a la que se le añade zumo de limón para que no se oxiden. Se secan los trozos de bacalao, se pasan por harina y cuando el aceite está bien caliente se sellan por los dos lados. Una vez sellados se retiran de la cazuela y se reservan. Se secan las alcachofas y en el mismo aceite se fríen hasta que estén doradas. Una vez están hechas, se añade agua hasta cubrir justo y se llevan a un hervor suave durante 5 o 7 minutos según su tamaño. Después se añaden los trozos de bacalao previamente reservados y se continúa la cocción otros 5 minutos, con lo que la salsa espesará un poco. El plato está listo. Se sirve caliente. También se puede dejar para el día siguiente como cualquier guiso de cazuela. Puede servir-se como plato único.



Bacalao con pimentón y ciruelas

BACALAO CON PIMENTÓN Y CIRUELAS

María Antonia Rey

Ingredientes

8 trozos de bacalao al punto de sal
1 cucharada de pimentón dulce Alacena de Aragón
16 ciruelas pasas
1 cebolla grande de Fuentes del Ebro Alimentos de Aragón
1 diente de ajo
Aceite de oliva Alacena de Aragón
1 cucharada de harina de maicena
1 pastilla de caldo de pescado
Harina de pescado
Agua

Preparación

Descongelar el bacalao y secarlo con papel, poner aceite en una sartén y enharinar los trozos y freírlos, apartar y reservarlos en papel absorbente. Poner en otra sartén un chorreón de aceite, picar la cebolla junto al ajo, echar cuando esté caliente y pocharla, poner el pimentón y tener mucho cuidado de que no se quemé, a continuación poner la maicena y la pastilla de caldo, cubrirlo con agua y esperar que espese. Por último agregar los trozos de bacalao, cubrir con agua y tenerlo unos minutos, apartar y listo.



Bao de ternasco de Aragón con toque oriental

BAO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON TOQUE ORIENTAL

Carmen Salas

Ingredientes

16 panes bao
1,5 kg. de cuello de ternasco de Aragón
100 gr. de harina
2 cebollas de Fuentes
2 dientes de ajo
115 gr. de azúcar moreno
115 ml. de salsa de soja
55 ml. de vinagre de arroz
1 cucharadita de jengibre en polvo
½ cucharadita de pimienta
60 ml. de agua
3 cucharadas de maicena
1 pizca de cayena en polvo
1 cucharada de sésamo tostado
1 huevo
Una pizca de sal
Aceite de girasol
6 cerezas de Bolea

Preparación

Salamos el cuello, lo pasamos por harina y marcamos. Reservamos en una olla.

En un bol mezclamos el resto de los ingredientes con el ajo y la cebolla picados. Una vez lista la salsa, rociaremos la carne previamente cocinada.

Cocinamos a fuego lento durante dos horas. Pasado ese tiempo, retiramos, desmenuzamos y reservamos.

Introducimos la salsa en una cazuela y la espesamos con la maicena diluida en agua fría.

Vertemos la salsa sobre la carne para que quede bien empapada.

Rellenamos los baos con la carne y adornamos con la mahonesa de cereza casera.

BOLAS DE LONGANIZA DE GRAUS

María del Puerto Toribio

Ingredientes

1 longaniza con setas o también se puede hacer sin setas

2 huevos

Pan rallado

Aceite de girasol

Preparación

Se le quita la piel a la longaniza, se corta a trozos, se pica toda la carne, se hacen bolas como si fueran albóndigas, se rebozan en huevo y pan rallado.

Se fríen en aceite de girasol para que estén más suaves o en aceite de oliva 0,4.

Se acompañan con fideos de arroz frito en una fuente y encima las bolas. También con pimientos asados.

CANELONES DE “POLLO AL CHILINDRÓN” EN SU JUGO

Ángel Salas

Ingredientes

Para 10 canelones:

2 contramuslos de pollo El Romeral
60 gr. de jamón serrano de Teruel
1 tomate rosa
1 pimiento rojo
1 zanahoria
1 diente de ajo
1 cebolla dulce pequeña
40 gr. de queso curado de Radiquero para rallar
1 copa de coñac
1 cucharadita de pimiento choricero
Mantequilla en daditos para gratinar
Pimienta blanca molida
Aceite de oliva virgen extra de Bolea
Sal

Para la bechamel:

30 gr. de mantequilla
40 gr. de harina de Villamayor
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra de Bolea
Leche fría
Nuez moscada
Sal

Preparación

Limpiar y salpimentar los contramuslos de pollo. En una cazuela con aceite se fríe el ajo, cuando tome color dorado, se retira y seguidamente colocamos los contramuslos y se doran muy bien.

Retiramos el pollo a otra cazuela y en el mismo aceite rehogamos las verduras limpias y picadas con un poco de sal.

A mitad cocción incorporamos el jamón cortado a tiras.

Añadimos el sofrito de verduras y jamón a la cazuela del pollo. Calentamos a fuego bajo, añadimos la copa de coñac y el pimiento choricero y flambeamos hasta que se apague el alcohol sin dejar de remover.

Lo dejamos cocer 35 minutos o hasta comprobar que esté en su punto.

Pasada la cocción, dejamos enfriar un poco y retiramos la piel y los huesos del pollo y trituramos hasta dejar una textura fina.

Pasamos el sofrito de verduras y jamón a un colador con bol para que escurra el exceso de jugos y trituramos.

Reservamos una parte para colocar como base de los canelones.

Pasamos a una fuente el pollo triturado y el sofrito y mezclamos todo muy bien.

Rellenamos los canelones y los colocamos en una fuente resistente al horno.

Se cubren con la bechamel y se espolvorean con el queso rallado y con daditos de mantequilla para gratinar.

Se coloca la fuente en el horno previamente calentado hasta conseguir que tengan una costra dorada.

Para la bechamel:

En una sartén con aceite, derretir la mantequilla e incorporar la harina primero y poco a poco la leche, removiendo sin parar con un batidor.

Sazonar con un poco de sal y nuez moscada. Cocer a fuego lento 10 minutos más o menos.

CARNE LOMBARDA

Mercedes Morer

Ingredientes

1 pierna de carne de cordero en chuletas

2 huevos

50 gr. de harina

1 cabeza de ajos

50-100 ml. de aceite

1 cebolla pequeña

1 hoja de laurel

1 copa de vino o coñac

1 vaso de agua

Sal

Pimienta

Preparación

Salpimentar las chuletas. Rebozarlas con harina y pasarlas por huevo. Freír las chuletas un poco. Colocarlas en una tartera de barro y ponerlas al fuego con la cabeza de ajos. En una sartén, freír un poco de cebolla finísima y añadirla a las chuletas junto con el laurel, el vino o coñac. Cubrir la carne con agua, hervir muy despacio hasta que se vuelva casi blanca. Probar y añadir sal al gusto. Servir.

CORDERO CON BORRAJAS Y SALSA DE YEMAS

Pilar Franco

Ingredientes

1 paletilla de cordero de Aragón troceada
300 gr. de borrajas de Barbastro limpias
Aceite de oliva del Somontano
3 huevos duros
100 gr. de almendras peladas
1 vaso de vino blanco Enate
1 cebolla grande
2 hojas de laurel
1 ramita de tomillo
3 ajos

Preparación

Hervir las borrajas 15 minutos y reservar; guardar el agua de la cocción. Dorar el cordero en el aceite junto con los ajos, añadir la cebolla picada, el laurel, el tomillo y dejar un poco más hasta que tome color la cebolla, incorporar el vino y las almendras, dejar que se vaya haciendo a fuego medio e ir añadiendo agua de la cocción de las borrajas, cuanta sea necesaria hasta que esté tierno el cordero. Cuando ya está añadimos las borrajas y las yemas deshechas con un poco de caldo de las borrajas. Dejar 5 minutos más.



Corzo relleno y albarado con salsa de frutos rojos

CORZO RELLENO Y ALBARDADO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Joaquín Moreno

Ingredientes

Para el timbal:

1 pierna de corzo
500 gr. de bacón
250 gr. de queso en lonchas
2 cebollas
2 pimientos rojos
2 pimientos verdes
2 calabacines
4 zanahorias

Para el caldo:

El hueso de la pierna del corzo
Hortalizas
½ kg. de frutos rojos
Sal

Para la salsa:

½ kg. de frutos rojos
200 ml. de vino blanco
100 gr. de azúcar
Pimienta
Soja

Para el crujiente:

100 gr. de claras
50 gr. de mantequilla
80 gr. de harina
3 gr. de remolacha en polvo

Para el acompañamiento:

Vinagreta de hortalizas

Patatas

Micromezclum

Pensamientos

Aceite

Vinagre de arroz

Soja

Sal

Preparación

Para el rulo:

Deshuesaremos la pierna del corzo, con esta pieza la filetearemos tipo bistec y la espalmaremos acompañándonos de una bolsa de vacío abierta para espalmar los filetes y los reservaremos. El hueso de la pierna del corzo lo asaremos con verduras y luego lo pasaremos a una olla alta y haremos un caldo de cocción larga sobre 6 horas; mientras tanto pasaremos a limpiar las hortalizas y a trocearlas en juliana para el relleno y *brunoise* para la vinagreta. Comenzaremos a rellenar los filetes de corzo una vez salados y pochadas las hortalizas en juliana, añadiendo el queso en lonchas y albardando con el bacón los bistecs rellenos; lo haremos encima de un film transparente para darle forma de rulo. Reservaremos hasta tenerlos todos hechos. Después los envasaremos al vacío y pondremos al vapor 11 horas a 80 °C y los abatiremos en agua y hielo.

Para la salsa:

Como hemos nombrado, una vez cocinado el hueso y las hortalizas 6 horas, lo colaremos y lo seguiremos reduciendo. Por otro lado cocinaremos los frutos rojos con azúcar y vino blanco y los trituraremos y los colaremos. Para finalizar

la salsa haremos un caramelo con el azúcar y añadiremos el caldo y la salsa de frutos rojos y reduciremos al gusto rectificando de sal y pimienta.

Para el crujiente:

Separaremos las claras de las yemas y las yemas las guardaremos para otra elaboración. Mezclaremos las claras con la mantequilla derretida, la harina y la remolacha en polvo, la turbinaremos y la pondremos en los moldes que tengamos y la hornaremos a 150 °C durante 7 minutos.

Para el acompañamiento:

Cortaremos las patatas en rodajas y las pondremos con sal y aceite al vapor 40 minutos o sobre 20 minutos en cocción, la vinagreta la aliñaremos con aceite, vinagre y soja.

Para emplatar, cortamos el rulo, lo ponemos en una bandeja sobre las patatas al horno unos 10 minutos a 180 °C, y teniendo la salsa hirviendo, lo pasamos al plato, salseamos y lo acompañamos con la vinagreta, el micromezclum y el pensamiento, ponemos el crujiente y listo para degustar.

CROQUETAS DE TORO DE LIDIA AL VALOR DEL CHOCOLATE

Nieves Francia

Ingredientes

500 gr. de carne de toro de lidia

Cebolla picada

Vino tinto

Zanahoria

Laurel

Sal

Pimienta

Nuez moscada

Chocolate puro

Preparación

La carne de toro tiene que estar macerando con vino y verduras un día. Los trozos de toro a tacos se salpimientan y se pasan por harina. Se rehogan un poco, se incorporan las verduras con laurel y vino tinto, se deja que evapore un poco el alcohol, y se puede añadir un poco de caldo. Se cierra la olla unos 30 minutos.

En una sartén, se añade aceite y se fríe un poco la harina. Se incorpora la carne de toro y leche y algo del caldo de la olla para hacer la masa. Esta masa se deja un día reposar en la nevera y luego se procede a hacer croquetas. El caldo de la olla se tritura para luego comer las croquetas con esta salsa.



Cruasán de tartar de longaniza de Graus

CRUASÁN DE TARTAR DE LONGANIZA DE GRAUS

Diego Mur

Ingredientes (para 4 personas)

4 cruasanes de panadería
1 longaniza de Graus curada (tipo secallona)
1 puñado de alcaparras
Cebolla
Olivas verdes
La yema de un huevo de Corral de Monegros
Aceite de oliva virgen extra del Somontano
Pimienta negra recién molida
Tabasco (al gusto)
1 cucharada de salsa Perrins (Worcestershire)
1 puñado de rúcula

Preparación

Pelar la longaniza y cortarla en *brunoise*. Picar también muy fina un poco de cebolla, las olivas verdes y las alcaparras. Mezclar con la longaniza. Añadir la yema del huevo, un chorrito de aceite, pimienta negra, tabasco al gusto y la salsa Perrins. Mezclar bien. Abrir los cruasanes y tostarlos ligeramente en una plancha (con un poco de mantequilla, si se prefiere) o poniéndolos simplemente encima de la tostadora. Rellenar los cruasanes con el tartar y añadir un poco de rúcula para aportar frescura y riqueza visual.

EMPANADÓN DE LONGANIZA

Julián Samitier

Ingredientes

Para la masa:

300 gr. de harina

70 cl. de aceite de girasol

140 cl. de agua

1 pizca de sal

Para el interior del empanadón:

600 gr. de longaniza

1 kg. de patatas cortadas finas

Canela

Preparación

Para hacer el empanadón se escalda la masa y se deja reposar 15 minutos. Se extiende y se coloca la patata y la longaniza cortada a trocitos. Se espolvorea con canela, se cierra el empanadón y se introduce en el horno precalentado a 220 °C unos 35 minutos.

ESTOFADO A LA MONTAÑESA

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

1 kg. de añejo de Aínsa
1 vaso de aceite de oliva virgen extra arbequino
2 ramitas de salvia
2 hojas de laurel
2 dientes de ajo
1 vasito de vino tinto del Somontano
500 gr. de tomate rosa de Barbastro pelado y triturado
3 patatas grandes
Caldo concentrado de carne
1 cucharadita de pimentón
Sal
Pimienta

Preparación

Se calienta el aceite en una sartén grande o cacerola. Se echa la carne cortada en trozos regulares como si fuesen daditos y se espera a que se doren por todos los lados, dándoles vueltas de vez en cuando con un cucharón de madera de boj. Se añade la salvia, los dos dientes de ajo picados y las dos hojas de laurel. Se echa el vino tinto del Somontano y se deja que se evapore. Se añade el tomate picado y machacado, mezclándolo muy bien con la carne. Se agrega dos cucharones o cazos de caldo de carne y se procede a la primera parte de la cocción, que deberá durar unos 50 minutos. De vez en cuando se va añadiendo un poco de caldo para que la salsa no espese demasiado. Una vez transcurrido ese tiempo, se echan las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos regulares, al objeto de que se cuezan uniformemente en el mismo tiempo.

Se salpimenta y se deja cocer otros 30 minutos más. Cinco minutos antes de retirar la carne del fuego, se sazona con el pimentón, que puede ser dulce o picante según el gusto. Se pasa todo el estofado a una fuente y se sirve bien caliente, después de retirar la salvia y el laurel.

JARRETE DE TERNERA DE AÍNSA

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 6 personas)

3 jarretes de ternera de Aínsa
300 gr. de zanahorias
4 cebollas dulces de Fuentes
4 dientes de ajo
4 hojas de laurel
Tomillo
Perejil
2 vasitos de vino blanco del Somontano
2 cucharaditas pequeñas de maicena
1 tomate rosa grande y maduro de Barbastro
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

Preparación

Salpimentar muy bien las piezas de carne. Se pone en una olla grande el aceite y cuando esté caliente, se doran bien todos los jarretes por todas partes para sellarlos y que quede bien tostado. Se añaden las cebollas y las zanahorias picadas, los ajos, el tomillo, el laurel, el perejil, el tomate troceado y el vino blanco. Se tapa la olla y se cuece durante hora y media, comprobando que se encuentran bien cocidos y con su carne muy tierna. Se saca la carne y se reserva. Se tamiza la salsa en otro recipiente presionando muy bien para extraer todo su jugo. Se pone la salsa al fuego y cuando rompa a hervir, se añaden las dos cucharaditas de maicena disueltas en un poco de agua removiendo para hacerlo. Se cuece un poco la salsa hasta que se espese, se rectifica de sal y pimienta y ya se encuentra listo para servir en una salsera.



Jarretes con huevos tontos de la abuela Antonia

JARRETES CON HUEVOS TONTOS DE LA ABUELA ANTONIA

Carmen Pilar Ibáñez

Ingredientes

4 jarretes de ternasco de Calatorao
12 ajos tiernos de Ricla
1 l. de caldo de carne o de agua
6/8 cucharadas de aceite de oliva de Épila
2 zanahorias
Sal
Pimienta
Romero

Para los huevos tontos:

2 huevos de Ricla
1 taza pequeña de leche
Pan del día anterior
2 dientes de ajo
Perejil
Sal

Preparación

Para los jarretes:

Salpimentar y enharinar los jarretes. Rehogar en una cazuela con los ajos y aceite de oliva hasta que se doren. Una vez dorados, agregar la zanahoria en rodajas junto con el caldo de carne, unos granos de pimienta y romero al gusto. Tapar y dejar cocer hasta que esté tierno.

Para los huevos tontos:

Humedecer el pan con un poco de leche, agregar los huevos batidos, ajo picado y un poco de perejil. Hacer pequeñas croquetas y freír en aceite de oliva. Una vez fritos, agregar al guiso y cocer 20 minutos aproximadamente. Dejar reposar y servir acompañado de patatas fritas.

JARRETES DE TERNASCO CON LONGANIZA Y ESPÁRRAGOS

Miguel Navarro

Ingredientes

4 jarretes de ternasco de Aragón
4 trozos de longaniza
2 dientes de ajo
1 bote de espárragos
1 cucharada rasa de harina
Aceite de oliva virgen extra
1 puñado de perejil
Sal

Preparación

En una cacerola baja o sartén amplia ponemos un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. En él doramos la carne y la longaniza a fuego medio-alto y las reservamos. Deben quedar doradas por fuera, pero sin hacer por dentro, ya que terminarán de cocinarse después. En el mismo aceite (quitamos un poco si es demasiado) pochamos el ajo y el perejil picados (reservamos un poco de perejil para la decoración). Una vez pochados, agregamos la harina y la cocinamos un poco hasta que coja color. Con la harina lo que conseguiremos es que el caldo quede con más cuerpo. Añadimos los jarretes, la longaniza, el agua de los espárragos y un poco más de agua si fuese necesario. No hay que cubrir del todo la carne. Salamos al gusto. Cocemos a fuego bajo durante una hora y media o hasta que la carne esté tierna. Lo sabremos porque se desprenderá fácilmente del hueso. Cuando falten 5 minutos añadimos los espárragos al guiso. Simplemente para que cojan temperatura y se ablanden un poco. Una vez hayan pasado los 5 minutos, retiramos del fuego y dejamos reposar durante mínimo 10 minutos más.

LENGUA DE BUEY BRASEADA

Josefa Sanz

Ingredientes

1 lengua de buey
Tocino
Mantequilla
Harina
Dos cebollas
Dos zanahorias
¼ l. de vino blanco
Caldo
Un ramillete de hierbas
Ajo y perejil picados
Sal
Pimienta

Preparación

Cocer la lengua en agua hirviendo con sal durante media hora, escurrirla y quitarle la piel. Mechar la lengua con unas tiras de tocino y espolvorear con ajo y perejil picados y con sal y pimienta. Rebozar ligeramente con harina la lengua y cocinarla con mantequilla junto con la cebolla y la zanahoria cortadas en rodajas. Eliminar el exceso de grasa que se pueda producir, añadir el vino y dejar que reduzca a la mitad. Añadir dos cucharones de caldo, el ramillete de hierbas, sal y pimienta. Tapar la cacerola y dejarla cocer muy lentamente durante dos horas si fuera necesario. Añadir un poco más de caldo, terminada la cocción cortar la lengua en lonchas y tamizar el jugo de la cocción con el que se bañará la carne.



Lingote de ternasco de Aragón, patata, hummus y membrillo

LINGOTE DE TERNASCO DE ARAGÓN, PATATA, HUMMUS Y MEMBRILLO

Javier Estrada

Ingredientes (para 6 personas)

(c/s = cantidad suficiente)

2 paletillas IGP ternasco de Aragón

600 gr. de patata

300 gr. de garbanzos de la Hoya

100 gr. de carne de membrillo

100 ml. de vino tinto D. O. P. Somontano

100 gr. de zanahoria

200 gr. de cebolla de Fuentes

1 cabeza de ajo

Zumo de medio limón

Tomillo

Romero fresco c/s

Comino c/s

Mantequilla c/s

Aceite de oliva virgen extra c/s

Sal c/s

Pimienta c/s

Micromezclum c/s

Preparación

Para la cocción del ternasco a baja temperatura:

Salpimentar las paletillas e introducirlas en bolsas de vacío con aceite de oliva virgen extra, hierbas aromáticas y

un diente de ajo. Sellar la bolsa. Introducir las paletillas en el horno a vapor 14 horas, 75 °C aproximadamente.

Para la cocción del ternasco tradicional:

Salpimentar las paletillas y envolver en papel de aluminio con aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas, asar en horno 170 °C durante 2 horas aproximadamente o hasta que el hueso se desprenda con facilidad.

Para los lingotes:

Sacar las paletillas de la bolsa y reservar los jugos. Lo mismo con el asado tradicional. Deshuesar el ternasco en caliente e ir colocándolo en una bandeja desmigando con las manos hasta formar la altura deseada. Cubrir con otra bandeja y colocar peso para que compacte. Reservar en la nevera hasta enfriar. Desmoldar el ternasco y cortar en lingotes al gusto. Reservar.

Para la salsa de ternasco:

Colar los jugos de la cocción del ternasco y reservar. Dorar en una olla la cebolla, la zanahoria y los huesos de las paletillas, desglasar con el vino tinto, añadir agua hasta cubrir y el jugo del asado. Cocer 3 horas a fuego lento. Colar el jugo y reducir. Rectificar. Ir añadiendo mantequilla a dados e integrar con varilla, para dar brillo y textura.

Para el puré de patata:

Hervir la patata con piel en agua con sal hasta que esté blanda. Pelar la patata y machacarla. Incorporar mantequilla para suavizar. Rectificar.

Para el hummus:

Poner a remojo los garbanzos 8 horas mínimo. Colocar una olla con 1 litro de agua con sal, llevar a ebullición e incorporar los garbanzos. Cocer 1 hora y media aproximada-

mente hasta que estén tiernos. Colar y reservar un poco de agua de cocción. Triturar los garbanzos con aceite de oliva virgen extra, comino, ajo, zumo de limón y sal al gusto. Reservar. Cortar el membrillo en dados y reservar.

Montaje del plato:

Dorar y calentar los lingotes de ternasco en el horno a 200 °C hasta que esté la piel crujiente pero que no se sequen. Con una brocha pintar el plato con el hummus. Disponer una lágrima de puré de patata. En un lado colocar los cubos de membrillo. Colocar el lingote de ternasco y nappar con la salsa muy caliente. Decorar con micromezclum.

LOMO A LA MOSTAZA

M.^a Visitación Navarrete

Ingredientes

Lomo a filetes
Sal
Pimienta
30 gr. de mantequilla
160 gr. de nata
2 cucharadas de mostaza
½ limón
Tomate cherry
Perejil
Aceite de oliva

Preparación

Salpimentar el lomo, freír un poco y retirar. Poner la mantequilla a fuego medio, añadir la nata, la mostaza y el limón, revolver un poco e introducir el lomo para que se cocine lentamente. Por último (adicional) poner los tomates cherry y el perejil.

LOMOS DE BACALAO GRATINADO AL VERMUT

Ángel Pertusa

Ingredientes

8 lomos de bacalao fresco
100 ml. de vermut blanco
1 cebolla
2 dientes de ajo
4 cucharadas de pan rallado
Perejil
2 cebollinos
1 lima
Aceite
Sal
Pimienta blanca

Preparación

Pelar y picar la cebolla, los ajos, el cebollino y una ramita de perejil. Rallar la piel de la lima, cortarla, exprimirla y filtrar el zumo. Rehogar la cebolla 5 minutos en sartén, verter el vermut, salpimentar y cocer 5 minutos. Retirar del fuego.

Pasar la mitad del sofrito anterior a un cuenco, añadir el pan rallado y el cebollino, el perejil y el ajo y remover, incorporar el zumo y la ralladura de lima, verter 2 cucharadas de aceite, salpimentar y mezclar bien.

Limpiar los lomos de bacalao, retirar la piel y espinas.

Ponerlos en una fuente refractaria engrasada con aceite y cubrirlos con la mezcla anterior. Hornear 10 minutos y gratinar 2 o 3 minutos que se dore. Repartir el resto del sofrito en platos, añadir el pescado y servir.



Macarons de chilindrón

MACARONS DE CHILINDRÓN

Premio a la Mejor Receta de Segundo Plato

Esther Barta

Ingredientes

Para los macarons:

125 gr. de harina de almendra

45 gr. de clara de huevo a temperatura ambiente

125 gr. de azúcar

125 gr. de azúcar glas

50 ml. de agua

Para el pollo al chilindrón:

2 contramuslos de pollo

3 dientes de ajo

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

1 cebolla

1 tomate maduro de Barbastro

50 gr. de jamón de Teruel

Preparación

Para los macarons:

Mezclamos la harina de almendra con el azúcar glas hasta conseguir un polvo muy fino. Una vez conseguido, lo tamizamos y añadimos los 45 gr. de clara. Lo mezclamos con espátula hasta obtener una masa que reservaremos. Con el resto de las claras, las montamos a punto de nieve. Ponemos a calentar en un cazo el agua con el azúcar y llevamos a ebullición hasta que el termómetro nos marque 120 °C. Añadiremos el almíbar a las claras poco a poco hasta conseguir un merengue que seguiremos montando hasta que la tempe-

ratura baje a 45 °C. Añadimos 1/3 del merengue a la masa reservada al principio con movimientos envolventes para que no baje el merengue. Una vez que tengamos una masa homogénea, añadimos el resto de merengue con la misma técnica. Cuando tengamos una masa homogénea, la incorporamos a una manga pastelera y sobre una bandeja con un silpat hacemos círculos de unos 2-3 cm de diámetro. Dejamos reposar unos 15 minutos en la bandeja o hasta que se hayan secado por completo. Los horneamos a 160 °C durante 8-9 minutos, dejaremos enfriar y, una vez fríos, los retiraremos con una espátula.

Para el pollo al chilindrón:

Doramos los ajos y freímos los contramuslos. Reservamos los contramuslos. En el mismo aceite sofreímos las verduras junto al jamón, incorporamos los contramuslos deshuesados y a trozos, cuando esté el sofrito. Dejamos que se vaya guisando y, una vez acabado, reservamos. Trituraremos el guiso hasta obtener una masa homogénea y procederemos a emplatar. Pondremos la masa resultante entre las dos conchas de macaron ya podemos servirlos.

MANITAS DE CORDERO CON COCOCHAS DE BACALAO

Adrián Hereza

Ingredientes

Manitas de cordero
Cocochas de bacalao
Cebolla
Zanahoria
Ajo
Laurel
Puerro
Naranja
Limon
Jengibre
Leche de coco
Huesos de cordero
Vino blanco
Aceite de oliva
Sal
Azúcar
Maicena

Preparación

Blanquear las manitas de cordero. Quemar los pelos. Cocerlas en agua desde frío con cebolla, ajos, laurel, jengibre, naranja, limón, sal y leche de coco. Cuando estén listas, deshuesarlas y reservar. Hacer un caldo reducido (*demi-glace*) con los huesos de cordero previamente horneados y una buena bresa de puerro, zanahoria, ajos, vino blanco y azúcar quemado. Ajustar el espesor con maicena. Y ajustar el punto de

sal. Las manitas se glasearán en el horno con la *demi-glace*. Mientras se cocinarán las cocochas al pilpil. Para montar el plato se dispondrán unas cocochas en la base, encima la manita glaseada, y se le naporá con una mezcla que haremos en un cazo con el pilpil de las cocochas, caldo de las manitas y la *demi-glace* de cordero.

MIGAS DE PASTOR

Alejandra Galdeano

Ingredientes

1 ½ barra de pan duro
1 cucharada de aceite de oliva suave
40 gr. de sebo de cordero
160 gr. de tocino
1 vaso de agua
Ajo
Cebolla
Patatas

Preparación

Cortar pan en láminas finas y reservar en un paño húmedo. Cortar la cebolla en *brunoise*. Pelar los ajos. Trocear la panceta en cubitos de aproximadamente 1 cm. Calentar una sartén con aceite y sebo. Incorporar los ajos y dorarlos. Añadir panceta y dorarla. Cortar patata en dados muy pequeños y freír. Incorporar la cebolla y pocharla. Añadir el pan sin dejar de remover. Cocinarlo todo y servir muy caliente.



Nems magnos

NEMS MAGNOS

Eva Mérida

Ingredientes

500 gr. de costillar de ternasco de Aragón IGP
1 cabeza de ajos
1 limón
1 ramita de romero
Aceite de oliva virgen extra, cantidad necesaria
Pimienta y sal
400 ml. de caldo
100 ml. de vino Somontano
1 nuez de mantequilla
2 cucharadas de yogur griego natural
3 ramitas de hierbabuena
1 pepino
1 puerro
2 zanahorias
1 bolsa de obleas de arroz

Preparación

Para el ternasco:

En una olla introducimos el costillar previamente salpimentado, la cabeza de ajos cortada a la mitad, el romero y la piel de 1 limón, terminamos cubriendo todo con aceite de oliva virgen extra. Cocinamos la carne a 65 °C durante 3 horas. También podemos usar los restos del asado de ternasco, resultando así una receta de cocina de aprovechamiento.

Para la salsa de vino:

En un cazo metemos el caldo y lo dejamos reducir hasta que se espese, añadimos el vino y dejamos reducir hasta

que veamos una salsa densa. Añadimos una nuez de mantequilla para que ligue y reservamos.

Para los nems:

Cortar el puerro, la zanahoria y el pepino en bastones. Reservar. Ponemos una bandeja con agua tibia para remojar las obleas de arroz un par de segundos y, de una en una, empezamos a montarlas. Ponemos tres hojas de hierbabuena sobre un lateral de la oblea, encima un montoncito de ternasco deshaciendo la carne, una cucharada de salsa de vino, añadimos unos bastones de puerro, de pepino y de zanahoria. Cerramos la oblea desde un lateral hasta la mitad, ahora volvemos la parte superior y la inferior de la oblea hacia el interior y seguimos enrollando hasta el final.

Para la raita de hierbabuena:

Para acabar la receta haremos una salsa refrescante que compensa los sabores de forma muy agradable. En un cuenco ponemos 2 cucharadas de yogur griego, lo que queda del pepino rallado y escurrido para que no quede aguada, añadir el jugo de medio limón, 5 hojas de hierbabuena cortada finamente a cuchillo y medio ajo sin el germen del interior para que quede más suave. Salpimentar y añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Podemos comerlos en frío acompañados de la salsa de yogur, pero en caliente están también deliciosos. Para eso, en una sartén poner un chorro de aceite de sabor neutro y cuando esté caliente meter los *nems* hasta que queden dorados. Untar en la salsa de yogur y a gozar.

PASTEL DE TORTETA

Esther Barta

Ingredientes

300 gr. de tortetas negras

200 gr. de borrajas

100 gr. de hongos

Picada de ajo y perejil

Queso de cabra Los Meleses de Radiquero

40 gr. de glucosa

30 cl. de pacharán de Colungo

Preparación

Hacemos una crema de borrajas: las limpiamos, cocemos, refrescamos y luego trituramos. Reducimos el pacharán con la glucosa. Salteamos las tortetas cortadas a rodajas. Una vez salteadas, añadimos la picada de ajo, aceite y perejil y mezclamos bien. En otra sartén, salteamos los hongos.

Para emplatar en primer lugar pondremos la crema de borrajas. Luego pondremos las tortetas laminadas y, sobre estas, los hongos. Después, unas rodajas de queso Los Meleses y otra vez tortetas. Por último, decoraremos con la reducción de pacharán de Colungo.

PAVO DE CORRAL AL VINO TINTO DEL SOMONTANO

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

800 gr. de filetes de pavo
1 cebolla grande de Fuentes
2 vasos de vino tinto seco del Somontano
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra arbequino
1 manojo de romero
1 puñado de perejil
Sal
Pimienta

Preparación

Se pica muy fina la cebolla y se coloca en una cacerola con el aceite. Se cuece todo a fuego lento, sin dejar que tome color, y se agregan los filetes de pavo. Se dejan dorar bien por ambos lados. Se sazonan con sal y pimienta y se añade un picadillo de romero y perejil. Se deja rehogar todo un rato más y se rocía con el vino tinto. Se tapa la cacerola y se deja cocer 15 minutos a fuego moderado, prestando atención para que la salsa no se merme mucho, en caso necesario se puede agregar algunas cucharadas de agua o caldo de ave. Se colocan los filetes de pavo en una fuente grande de servir. Se presentan cubiertos con la salsa y con una guarnición, si se desea, de patatas cocidas condimentadas con perejil. El color oscuro que tomará la carne después de la cocción se debe solo al vino tinto. Este plato se puede preparar también con otros tipos de carne a la elección del gusto de cada uno. En especial con ternera del Pirineo o con cordero de los Monegros.

PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE ALBAHACA

Gloria Bailo

Ingredientes

Pechugas de pollo de corral

Jamón serrano

Queso de Radiquero en lonchas

Harina de la harinera de Plasencia

Albahaca de San Lorenzo del año anterior

Para la salsa:

Cebolla dulce

Zanahoria

Almendras de Bolea

Aceite de oliva del Molino de Lorenzo Urroz

Preparación

Rellenar las pechugas con un filete de jamón y otro de queso, enrollarlos y cerrarlos con un palillo, enharinar y freír.

Una vez fritos se pasan a una tartera plana.

Pochar todos los ingredientes de la salsa con las almendras y cuando esté hecha añadir un vasito de agua y triturar.

Verter la salsa sobre las pechugas, dejar cocer y espolvorear con la albahaca.

PIMIENTOS RELLENOS DE POLLO AL CHILINDRÓN

Tomás Bagüés

Ingredientes

1 pollo de corral troceado
3 cebollas de Fuentes
4 pimientos rojos
4 tomates maduros
3 dientes de ajo
200 gr. de jamón de Teruel a dados
Caldo de pollo
300 ml. de leche
16 pimientos del piquillo
Harina
2 huevos
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta

Preparación

En una sartén cubrimos el fondo con aceite de oliva y vamos friendo el pollo salpimentado con sal y pimienta junto con los ajos. Una vez dorado, agregamos los dados de jamón y dos cebollas y media cortadas en *brunoise* y los pimientos rojos en trozos. Una vez pochadas las verduras, añadimos el tomate, pelado y a trozos pequeños, y cubrimos con caldo de pollo. Cocemos hasta que esté el pollo tierno, 45 minutos como orientación. Una vez guisado, sacamos los trozos de pollo y lo deshuesamos y picamos. Las verduras las pasamos por un pasapuré para que conserven su textura. En otra sartén

con un poco de aceite doramos la media cebolla, añadimos la harina y la leche y elaboramos una bechamel, cocemos 5 minutos y le incorporamos el pollo, cocemos otros 5 minutos. Vamos rellenando los pimientos del piquillo con la farsa y los pasamos por harina y huevo para irlos friendo en aceite. Los sacamos y los depositamos en un plato con papel absorbente de cocina y reservamos. En una fuente ponemos un fondo de las verduras trituradas y encima los pimientos rellenos.

SOLOMILLO DE CORZO CAFETERO

Esther Barta

Ingredientes

Para marinar:

8 granos de café entero
6 granos de pimienta negra
2 dientes de ajo picados
Unas hojas de romero
1 rama de tomillo
1 rama de enebro
Piel de naranja y su zumo
Vinagre
Aceite de oliva

Para la carne:

2 solomillos de corzo
Mantequilla
Boletus

Preparación

Con el mortero molemos los granos de café, el romero, el tomillo, la pimienta negra y el enebro. Cuando esté como una pasta, añadimos el zumo de una naranja, un chorrito de vinagre, otro de aceite de oliva y la ralladura de la naranja. Marinamos los dos solomillos de corzo con la mezcla anterior y reservamos en la nevera como mínimo 12 horas. En una sartén ponemos mantequilla y ponemos nuestros solomillos hasta que se marquen. Sacamos a un plato y dejamos reposar la carne. A continuación, marcamos los boletus en una sartén caliente con aceite de oliva virgen extra. Presentamos los solomillos de corzo acompañados de las setas.

TAJÍN DE CORDERO ENCEBOLLADO Y MELOCOTÓN DE CALANDA

Adrián Hereza

Ingredientes

Pierna de cordero

Cebolla de Fuentes

Ajos

Melocotón de Calanda

Especias morunas

Patatas

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Vino blanco de la tierra

Preparación

En un tajín dorar los filetes de pierna, retirar y reservar. Meter la cebolla en juliana y varios dientes de ajo, pocharlo un poco, colocar los filetes de pierna encima, el melocotón en trozos, un chorro de vino blanco, colocar encima las patatas en gajos previamente saladas y embadurnadas de especias morunas. Tapar el tajín y cocinar a fuego bajo 45-55 minutos.

TRUCHA DEL RÍO CINCA EN PAPILOTE

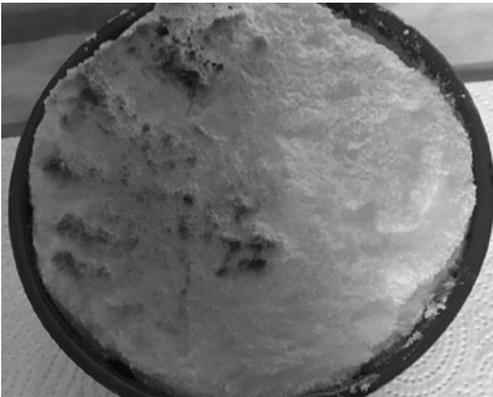
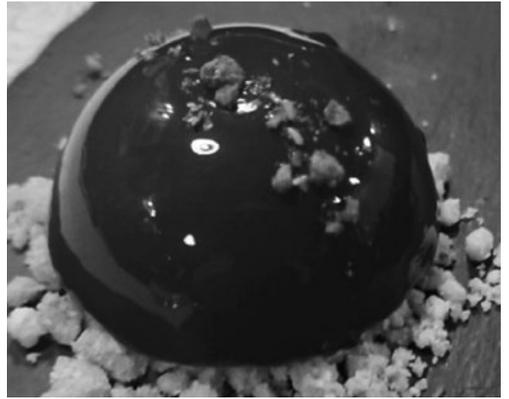
Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

4 truchas de río de unos 250 gr. cada una del Pirineo
1 cebolla grande de Fuentes
1 manojo de perejil
2 limones
4 hojas de laurel
10 anchoas en aceite
50 gr. de mantequilla
Aceite virgen extra del Somontano

Preparación

Se limpia el pescado una vez vaciado. Se lava muy bien y se seca con un paño limpio. Se unta una hoja de papel vegetal con la mantequilla y se coloca encima el pescado. Se pican las anchoas y se ponen en un bol con el zumo de limón, la pimienta, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, la cebolla de Fuentes picada y el perejil también picado. Se revuelve bien y se reparte toda esta mezcla sobre el pescado, previamente salpimentado en su interior y exterior. Se rocían las 4 truchas con un poco de aceite y se cierra el papel vegetal en cada una de ellas. Se colocan sobre la placa del horno y se cuece todo a temperatura media durante 30 minutos. Terminada la cocción, se retiran las 4 truchas del horno y se colocan en una fuente de servir, se abre el papel con cuidado para no quemarse los dedos, se rodean con rodajas de limón y se sirven. Esta receta se puede enriquecer con otros ingredientes como, por ejemplo, algunas aceitunas o alcaparras trituradas que se añadirán a las anchoas, el perejil y la cebolla.



POSTRES



Cerezas de Bolea escabechadas con sus perlicas heladas de yogur de Sieso

CEREZAS DE BOLEA ESCABECHADAS CON SUS PERLICAS HELADAS DE YOGUR DE SIESO

Lucas Abadía

Ingredientes

1 l. de agua
200 ml. de vino blanco
75 ml. de vinagre de Módena
250 gr. de azúcar
Pimienta al gusto
2 ramas de canela
1 cucharadita de xantana
2 yogures de Sieso Villa Villera
500 gr. de nata para montar
Azúcar al gusto

Preparación

Vertemos en una olla el vino junto con el agua, el vinagre de Módena, el azúcar, la pimienta y la canela en rama para que haga una mezcla homogénea. Una vez que empieza a hervir, añadimos la xantana y removemos sin parar hasta que haga su trabajo y espese un pelín, apagamos y vertemos todo en un bol donde ya previamente tendremos las cerezas lavadas y deshuesadas. Dejamos reposar 24 horas en nevera para que las cerezas cojan todo el sabor. Por otra parte, para hacer el helado, vertemos la nata y la semimontamos, añadiremos los yogures y el azúcar al gusto, mezclamos bien y ya en un recipiente (túper) lo pondremos en el congelador directamente para que congele. Una vez que ya tenemos todo, emplatar.

COPAS NEVADAS DEL PIRINEO

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

12 cubitos de bizcocho previamente cocinado

1/3 l. de nata líquida

3 huevos

Algunas frutas confitadas

1 cucharada grande de chocolate rallado

2 copas de vino dulce

100 gr. de azúcar

Preparación

Se preparan cuatro copas. Se pone en cada una de ellas tres trozos de bizcocho. Se baña con media copa de vino dulce los bizcochos de cada copa. Se bate la nata con ayuda de la batidora hasta que se haya conseguido montarla. Se añade el azúcar y se bate un poco más. Aparte se batan las claras de los huevos a punto de nieve. Se mezclan con la nata. Se pone en cada copa 3 cucharadas de nata. Se pican las frutas confitadas en trocitos pequeños y se colocan encima, mezclándolas un poco con la nata. Al final se añade un poco más de nata en cada una de las copas y se adorna con el chocolate rallado por encima. Se sirven muy frías recién sacadas del frigorífico.

CRESPILLOS DE BORRAJA CON CHOCOLATE

Isabel Arroyos

Ingredientes

Para los crespillos:

Hojas de borrajas

2 huevos

200 gr. de harina

1 copa de anís

5 gr. de levadura en polvo

1 cucharada de azúcar

150 ml. de leche

Aceite

Para la salsa de chocolate:

300 gr. de leche

150 gr. de chocolate negro

Ralladura de una naranja

1 cucharada de cacao en polvo

1 rama de canela

Preparación

Limpiar bien las borrajas dejando la parte más tierna, sobre unos 2-3 cm, y ponerlas a remojo al menos 15 minutos. A continuación, se mezclan los ingredientes: se pone la harina con la levadura y el azúcar en un bol. Se añaden los huevos batidos, la leche y el anís, se mezcla bien todo. Cuando se tiene la crema, se sacan del agua las hojas de borrajas y se pasan por esta crema. Se fríen en abundante aceite a unos 170 °C. Cuando están doradas por los dos lados, se escurren en un plato y se espolvorea azúcar.

Para la salsa de chocolate:

Hervir la leche con la ralladura de naranja y la rama de canela. Separamos la ralladura y la rama e incorporamos el chocolate a trocitos y el cacao, disolvemos y ponemos en un recipiente para acompañar los crepillos.

EMPANADICO DE BORRAJAS

Isabel Arroyos

Ingredientes

Para la masa de empanadico:

325 gr. de harina

1 tazón de agua (sobre 220 ml.)

½ tazón de azúcar

½ tazón de aceite de oliva virgen extra

Para el relleno:

500 gr. de borrajas

Piñones

Pasas

Preparación

En una cazuela ponemos el aceite, el agua y el azúcar hasta que hierva. Una vez que hierva, apartamos. En un recipiente ponemos la harina (reservamos un poco) y le hacemos un hueco en el centro. Echamos la mezcla que teníamos en la cazuela y con una cuchara de madera removeremos hasta que se absorba toda la harina. Volcamos en la encimera y seguimos amasando añadiendo la harina reservada si hiciera falta. Habremos terminado de amasar cuando la masa no se nos pegue en los dedos. Reservamos la masa.

Ahora habrá que poner el relleno, que podemos haber hecho ya antes. Cortamos y limpiamos muy bien las borrajas. Ponemos una cazuela a hervir, cuando hierva metemos la borraja cortada y limpia. Esperamos a que comience el hervor de nuevo, así las impurezas o la tierra se van al fondo (por si se nos hubiera pasado al limpiarlas). En unos cinco minutos estarán cocidas, retiramos y reservamos. Una vez las borrajas cocidas estén frías ya se podrán incorporar a la receta.

Usamos un rodillo para estirar bien la masa que teníamos reservada, dejándola muy fina sobre el papel de horno. En la mitad de la masa colocamos azúcar abundante y encima la borraja cortada en trozos pequeños. Agregamos piñones y pasas y echamos un chorro de aceite por encima. Volvemos a espolvorear azúcar y doblamos la otra mitad de la masa sobre la parte de relleno. Cerraremos todo el canto del empanadico haciendo un repulgo hacia el interior en forma de cordón.

Hacemos unos agujeros en la superficie para que respire y vertemos un poco de aceite por encima junto con azúcar. Recalentamos el horno a unos 180 °C e introducimos el empanadico en la segunda altura por abajo. Lo dejamos sobre unos 20 minutos y una vez finalizado ese tiempo subiremos el horno a 220 °C para que se dore subiendo una altura la bandeja del horno. En total serán sobre unos 35-40 minutos o hasta que esté bien dorado.

HELADO DE MELOCOTÓN DE SAN LORENZO

María del Puerto Toribio

Ingredientes

½ kg. de melocotones grandes (o al natural en lata)

150 gr. de azúcar

Vino tinto Somontano

3 yemas de huevo

Claras montadas a punto de nieve

Preparación

Para preparar el helado, se pela y se corta melocotón y se le pone el azúcar; se deja un rato para que suelte el jugo. Luego se le añade el vino y se deja reposar para que coja sabor el melocotón.

Mientras montamos las claras, reservamos.

Volvemos al melocotón y lo trituramos, si tiene mucho caldo lo retiramos un poco. Le ponemos las yemas, batimos y añadimos la nata siempre de abajo arriba y poco a poco. Se mete en el congelador hasta que se congele un poco y lo volvemos a batir.

Mientras, pelamos los melocotones gordos y les quitamos el hueso, les ponemos un poco de azúcar y dejamos reposar las mitades del melocotón.

Sacamos el helado y lo ponemos dentro del medio melocotón y le rallamos chocolate.

Para presentarlo, en una fuente ponemos unos trozos de bizcocho, lo empapamos del jugo que ha quedado del melocotón con vino, y ponemos encima el medio melocotón relleno con el helado y le volveremos a poner chocolate rallado.

HOJALDRES DE MANZANAS REINETAS

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 20 hojaldres)

800 gr. de pasta de hojaldre congelada

150 gr. de pasas

6 manzanas reinetas

2 cucharadas de zumo de limón

6 cucharadas de azúcar

2 cucharaditas de canela

6 cucharadas de avellanas picadas

Para extender y pincelar:

Harina

3 huevos

4 cucharadas de leche en polvo

Preparación

Se sacan las láminas de masa de hojaldre del paquete y se dejan descongelar a temperatura ambiente. Se lavan las pasas varias veces en agua templada. Después se dejan escurrir sobre papel absorbente. Se pelan las manzanas y se rallan tras ser descorazonadas. Se rocían con el zumo de limón para que no se ennegrezcan. Se mezcla el azúcar con la canela, las avellanas, las pasas y por último la manzana rallada. La pasta de hojaldre se extiende con un rodillo, formando dos rectángulos de unos 25 x 50 centímetros de dimensiones. Se cortan 10 cuadrados de cada lámina de pasta extendida. Se cubre la mitad de cada cuadrado, dejando espacio para el borde, con el relleno de manzana. Se mezclan los huevos y la leche en polvo y se pincelan con esta mezcla los bordes de los cua-

drados. Se cierran todos ellos apretando bien. El resto de la mezcla se usa para pincelar muy bien todos los hojaldres. Se precalienta el horno a 220 °C. Se pasa la placa del horno bajo el grifo con agua fría, se deja escurrir pero no secarla. Se colocan los hojaldres encima y se deja que reposen unos 15 minutos en un lugar muy fresco. Se cuecen los hojaldres unos 20 minutos en el horno a media altura. Se sacan con cuidado de la bandeja y se dejan enfriar sobre una rejilla antes de servir.

MELOCOTÓN CON VINO

Nieves Francia

Ingredientes

6 melocotones

Azúcar

Vino

Preparación

Pelar los melocotones. Echarlos en un bol troceados. Añadir azúcar y el vino tinto, se guarda en nevera unas horas y listo.

NIDO DE GOLONDRINA PRIMAVERAL

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

Para la pasta:

- 400 gr. de requesón desnatado
- 10 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de aceite de semillas
- 100 gr. de azúcar
- 2 cucharaditas de corteza de limón rallado
- 1 pizca de sal
- 500 gr. de harina
- 3 cucharaditas de levadura

Para el relleno:

- 250 gr. de mantequilla
- 300 gr. de azúcar
- 400 gr. de almendras laminadas
- 4 cucharadas de leche

Para untar la placa del horno:

- Mantequilla

Preparación

Se mezcla en un recipiente el requesón, la leche, el aceite, el azúcar, la corteza de limón rallada y la sal. Se tamiza la harina mezclada con la levadura por encima y se amasa la pasta primero con una cuchara de madera de boj y al final con las manos.

Se precalienta el horno a 200 °C. Se unta la placa del horno con mantequilla. La superficie de trabajo se espolvo-

rea con harina y sobre ella se extiende la pasta dándole el tamaño de la placa. Se utiliza el rodillo para transportarla a la bandeja.

Se derrite la mantequilla a fuego muy suave. Se agrega el azúcar, las almendras y la leche. Se remueve hasta que adquiera un color amarillo pálido. Se deja enfriar este relleno y se esparce sobre la pasta extendida en la placa.

Se cuece el pastel en el horno a altura media 25 minutos aproximadamente, pero evitando que las almendras se tuesten demasiado cubriéndolas con un papel sulfurado. Se saca el dulce del horno, se divide en 20 trozos iguales y se dejan enfriar sobre una rejilla. Una vez bien fríos, ya están listos para servir.

NUESTRO MELOCOTÓN CON VINO

Esther Barta

Ingredientes

4 huevos
4 melocotones de Fraga
30 cl. de vino tinto D. O. Somontano
90 gr. de azúcar
1 rama de canela
Miel
50 gr. de mantequilla

Preparación

Ponemos el vino tinto con 3 cucharadas de azúcar en un cazo. Esperamos a que se disuelva el azúcar y se reduzca. Reservamos para que se enfríe. Una vez frío lo ponemos a congelar.

Lavamos los melocotones y les quitamos el hueso. Los ponemos a asar con miel y mantequilla en el horno a 180 °C. Entre 20-30 minutos retiramos y reservamos.

Recogemos los jugos del melocotón. Separamos las claras de las yemas. Mezclamos las yemas con los jugos del melocotón y 1 cucharada de azúcar. Ponemos al baño maría unos 10 minutos y reservamos. El vino congelado lo rasca-
mos para obtener hielo picado.

Para presentarlos, servimos los melocotones asados con unas cucharadas de sorbete y la crema de yema.

PASTEL TRADICIONAL DE MIGAS AL ESTILO DE LA ABUELA

Agustín Francisco García

Ingredientes (para 4 personas)

Para la pasta:

500 gr. de harina
50 gr. de levadura
¼ l. de leche templada
50 gr. de azúcar
2 huevos
1 pizca de sal
50 gr. de mantequilla

Para las migas:

300 gr. de harina
200 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
1 cucharada de canela

Para untar la placa del horno:

Mantequilla

Preparación

Para preparar la pasta se tamiza la harina en un cuenco y se hace un hueco en el centro. Se echa la levadura desmenuzada en él y se deshace con la mitad de la leche tibia, añadiendo una cucharada de azúcar y algo de harina. Se deja reposar esta pasta y que fermente tapada con un paño durante 15 minutos. Se añade la leche y el azúcar restantes, los huevos, la sal y la mantequilla en pedacitos, amasándolo con

las manos húmedas. Se amasa la pasta hasta que esté firme y elástica y se desprenda con facilidad de las paredes del recipiente. Se tapa la pasta y se deja fermentar unos 30 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Para preparar las migas se tamiza la harina en un cuenco, se añade la mantequilla cortada en pedacitos, el azúcar y la canela. Con las manos se mezcla todo, pero sin unirlo, formando grumos. Se precalienta el horno a 220 °C y se engrasa una placa de horno con mantequilla. Se extiende la pasta sobre una superficie enharinada hasta que tenga el tamaño de la placa y se transporta a la misma con la ayuda del rodillo. Se reparten las migas por encima, se tapa y se deja que repose 15 minutos más. Se cuece el pastel en el horno a altura media 30 minutos. Se saca del horno, se divide en 20 porciones y se ponen a enfriar sobre una rejilla. Una vez frías ya se encuentran listas para servirse.



Pozal laminero de alberjes al vino

POZAL LAMINERO DE ALBERGES AL VINO

Eva Mérida

Ingredientes

180 gr. de cobertura de chocolate 70 %
120 gr. de azúcar moreno
350 ml. de vino tinto Don Ramón
120 ml. de agua
10 bolas de pimienta
1 ud. de canela en rama
5 semillas
Cardamomo
5 clavos de olor
2 rodajas de jengibre fresco
2 pieles de limón
6 alberges
50 gr. de bastones de almendra
200 ml. de nata para montar
25 gr. de azúcar glas
Ralladura de naranja

Preparación

Para el almíbar:

Lavar los alberges, cortarlos en mitades y retirar el hueso, reservamos sin quitar la piel. En un cazo poner el vino, el azúcar moreno, el agua y todas las especias además de la piel del limón. Llevar a ebullición y bajarlo hasta que burbujee suavemente, meter los alberges durante 5 mi-

nutos, retirar y dejar que se enfríe en la nevera. Mínimo 3 horas.

Para los pozales de chocolate:

Fundir el chocolate al baño maría a fuego muy suave. Dar una primera capa de chocolate con un pincel en un molde de silicona y meter en el congelador por 15 minutos. Sacamos y damos una segunda capa para cubrir las zonas que hayan quedado sin chocolate. Volvemos a dejarlo en el congelador.

Para los bastones de almendra:

Tostamos la almendra en una sartén hasta que coja color y extender la almendra sobre la encimera para que enfríe rápido.

Para el sirope de vino:

Colar el vino con las especias y reservar aparte los alberges. Ponemos el vino en un cazo y reducimos el contenido hasta que veamos que va espesando. Sin parar de remover y a fuego moderado. Metemos en una manga y reservamos.

Para el mousse de alberges:

Quitamos la piel de los alberges y trituramos la mitad, creando una especie de mermelada. En un bol ponemos la nata muy fría con el azúcar glas y la ralladura de naranja. Semimontamos la nata y añadimos los alberjes triturados. Seguimos batiendo hasta montar la mezcla. Metemos en una manga y reservamos.

Para el montaje, sacamos los pozales del congelador, cubrimos la base con la *mousse* de alberges, después metemos medio alberge, añadimos un poco del sirope sobre el hueco que deja el hueso del alberge. Terminamos de

rellenar el pozal con la *mousse* y lo devolvemos al congelador mínimo 5 horas. Para comerlo, sacarlo 1 hora a temperatura ambiente o 3 horas dentro de la nevera.



Semifrío de almendra

SEMIFRÍO DE ALMENDRA

Javier Estrada

Ingredientes

Para el semifrío:

900 gr. de nata

100 gr. de mascarpone

100 gr. de azúcar

120 gr. de yemas de huevos de Corral de Monegros

5 unidades de gelatina cola de pescado

200 gr. de praliné de almendra de Aragón

100 gr. de pasta de almendra

Para el crumble:

85 gr. de harina Villamayor

25 gr. de almendra en polvo

55 gr. de azúcar

70 gr. de mantequilla

Para el glaseado espejo:

12 gr. de gelatina cola de pescado

105 gr. de cacao en polvo puro

225 gr. de nata para montar

315 gr. de azúcar

Moldes en forma de semiesfera

Preparación

Para el semifrío, hervir la nata con el azúcar y el mascarpone. Echar las yemas en un bol aparte. Incorporar la mezcla poco a poco sobre las yemas. Hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua. Después llevar la mezcla a 82 °C y fuera del fuego añadir la gelatina escurrida. Volcar

la mezcla sobre la pasta de almendras y el praliné y triturar con túrmix. Rellenar los moldes, remover con un palillo para evitar burbujas y congelar.

Para el *crumble*, mezclar harina, el polvo de almendra y el azúcar. Cortar en dados la mantequilla a temperatura ambiente y añadirla. Mezclar con la mano hasta que quede todo integrado y la mantequilla coja temperatura. Hacer un rulo, enrollarlo en papel film y congelar. Una vez congelado, rallar y disponer sobre una bandeja con papel de horno. Hornear a 160 °C durante 12 minutos e ir removiendo de vez en cuando. Debe quedar dorado y seco. Terminar de romper todo.

Para el glaseado espejo, hidratar la gelatina en agua. Mezclar todos los ingredientes en una cacerola con el cacao tamizado. Llevar la mezcla a 100 °C sin dejar de remover, apartar del fuego, añadir la gelatina escurrida y disolver en su totalidad, colar la mezcla y bajarla a 37-38 °C para poder glasear el semifrío.

Desmoldar la semiesfera y colocar sobre una rejilla. Glasear. En un plato disponer el *crumble*, colocar la semiesfera encima y adornar al gusto.

SEMIFRÍO DE MELOCOTÓN Y ALBAHACA CON CARAMELO DE VINO DULCE

Rubén Rubiralta

Ingredientes

2 melocotones
4 claras de huevo
200 ml. de nata
20 ml. de leche
Albahaca
2 yogures
180 gr. de azúcar
3 hojas de gelatina
Azúcar
Vino dulce

Preparación

Primeramente, separamos las claras de las yemas de huevo. Montamos las claras con la mitad de azúcar (reservamos) y montamos la nata con la otra mitad de azúcar. Mezclar con movimientos envolventes las claras y la nata y añadimos el yogur. Colocamos la gelatina en agua fría y mientras calentamos la leche en el microondas. Disolver la gelatina en la leche y añadir al cremoso anterior. Pelamos y troceamos el melocotón con la albahaca, mezclamos todo y por último colocamos en flaneras o aros individuales; llevamos al congelador. Preparamos el caramelo y lo hacemos con un vino dulce al que añadimos azúcar y unos granos de anís, dejar hervir y una vez frío colocamos en un biberón. Desmoldamos el semifrío de melocotón y lo acompañamos con el caramelo de vino dulce.

SORPRESA LAURENTINA

Mari Ángel Grasa

Ingredientes (para 10 personas)

Para el helado de albahaca:

1 kg. de yogur griego natural

1 tarrina de 250 gr de queso mascarpone

330 gr. de azúcar

100 gr. de albahaca fresca del huerto de Huesca

Para los melocotones asados:

4 melocotones amarillos de Fraga

2 cucharadas de azúcar

1 rama de albahaca

1 vaso de agua

Preparación

Para el helado de albahaca:

Se glasea el azúcar o se compra ya hecho. Se lava y se trocea la albahaca muy menuda. Se ponen en un bol el azúcar, la albahaca, el queso y el yogur. Se bate hasta que quede una mezcla homogénea y se guarda en el congelador. Se va observando el congelado cada cierto tiempo hasta que quede totalmente congelado. Cuando esté hecho el helado, lo guardamos en el congelador y procedemos a realizar los melocotones al horno.

Para los melocotones asados:

Se lavan los melocotones, se pelan y se cortan por la mitad. Con ayuda de una puntilla se retiran los huesos y se reservan, junto a las pieles.

Para el jarabe de melocotón:

Se vierte el agua en un cazo, con las pieles y los huesos de melocotón. Se agrega el azúcar, la rama de albahaca y se deja que hierva un par de minutos. Se cuela y se reserva. En una bandeja apta para el horno, se colocan las mitades de los melocotones boca abajo y se vierte por encima el jarabe. Se hornea (con el horno previamente caliente) a 180 °C durante 20-25 minutos. Cuando estén asados, se procede al relleno de los mismos. Se pone una bola del helado de albahaca en cada una de las mitades del melocotón, adornados con una ramita de albahaca. Como el melocotón está caliente, se derrite parte del helado y al comerlo se funden los sabores intercalados de albahaca y de melocotón.



Sufilé de calostro de leche de vaca

SUFLÉ DE CALOSTRO DE LECHE DE VACA

Premio a la Mejor Receta de Postre

Isabel García

Ingredientes (para 2 personas)

3 huevos de Los Monegros

200 cl. de leche entera de vaca

20 gr. de mantequilla

30 gr. de harina de trigo

½ l. de calostro de vaca (si no pudiéramos conseguir, comprar calostro en polvo)

3-6 cucharas soperas de azúcar blanco

Preparación

Hervimos la leche de una vaca que haya parido para obtener el calostro. En los pueblos del Pirineo que quedan vacas es fácil de conseguir, pero si no se dispusiera de calostro natural de vaca, se puede comprar calostro en polvo.

Se pone a hervir la leche. Revolver en todo momento. Se irán formando los grumos de calostro con una tonalidad amarillenta. Después de colar la leche, podemos colocar los grumos de calostro en un colador y abrir el grifo de agua fría, pues su sabor queda más suave y pierden en parte su color amarillento. Reservamos los grumos de calostro y los dejamos en un recipiente en la nevera.

Retiramos las claras de las yemas, que queden limpiamente separadas. Colocamos las claras en un plato hondo y las yemas en otro recipiente.

Preparamos las claras de huevo montadas a punto de nieve. Debemos conseguir una textura espumosa y sólida a base de incorporar el máximo de aire posible. Batir siempre

rítmicamente de arriba a abajo y con movimientos circulares. Conseguiremos que quede espumosa y densa si haciéndolo manualmente vamos incrementando el ritmo del movimiento del batido. Es muy adecuado elegir un tenedor que pese y de mango largo.

Cuando la clara va cogiendo su consistencia, se le añaden las tres cucharadas soperas de azúcar blanco.

Seguimos batiendo a buen ritmo. Habremos finalizado cuando la consistencia de las claras montadas sea tal que veamos que presenta burbujitas y queda densa. Cogemos una pizquita de clara montada en el tenedor y si este lo invertimos y la clara batida queda adherida al cubierto, eso significa que hemos conseguido el punto de nieve óptimo de la clara.

Reservamos las claras en la nevera a 4-5 °C.

En una sartén calentamos los 20 gr. de mantequilla hasta que quede derretida.

A la mantequilla caliente le añadimos la harina y removemos hasta que veamos que la mantequilla y la harina de trigo queden completamente integradas.

Añadimos la leche entera de vaca y batimos hasta que veamos que queda una crema espesa y sin grumos.

Retiramos del fuego. Cuando se ha enfriado un poquito, añadiremos las tres yemas de huevo que habíamos reservado. Removeremos bien hasta que se integren con la crema de mantequilla, harina de trigo y leche entera.

Para los verdaderos amantes del dulce se pueden añadir otras tres cucharadas soperas de azúcar blanco. En caso de que guste con menor dulzor, echamos cucharada y media de azúcar.

Incorporamos el calostro a la crema espesa de mantequilla, harina y leche. Mezclamos los pedazos de calostro de forma homogénea.

Al sacar las claras batidas de la nevera, deberemos volver a batir porque, aunque las hayamos conservado en la nevera, pierden parte de sus burbujitas.

En la crema anterior templada mezclamos la mitad de las claras montadas. Los movimientos que deberemos realizar serán envolventes para evitar que se pierda el aire y que su consistencia final sea esponjosa.

Distribuimos la mezcla en un ramequín (así se llaman los recipientes ideales para el suflé). Previamente el recipiente debemos untarlo con mantequilla para que su contenido no se agarre a las paredes del mismo. La altura que echaremos de esta crema será hasta $2/3$ del volumen porque al hornearlos crecerá bastante.

Horneamos durante una media hora a unos $180\text{ }^{\circ}\text{C}$. Evitar abrir el horno durante la cocción, puesto que, si lo hiciéramos, esta crema se bajaría.

Colocamos sobre este contenido el resto de la clara de huevo montada que hemos reservado, dándole una forma redondeada, como una colina. Volvemos a introducir el recipiente en el horno hasta que veamos que el color de la clara queda dorado.

Recién salido del horno, el suflé estará pomposo. Si no deseamos comerlo caliente, podremos hacerlo en frío. Lógicamente pasados unos 10 minutos.

TARTA DE ALBARICOQUES

Pilar Franco

Ingredientes

1 tarrina de queso fresco de Sieso
250 gr. de galletas tostadas
50 gr. de mantequilla
500 gr. de nata 35 % materia grasa
6 hojas de gelatina
El zumo de ½ limón pequeño
300 gr. de albaricoques maduros de mi huerto
400 gr. de azúcar

Preparación

Para la base de la tarta:

Moler las galletas en la picadora, dorar en una sartén con la mantequilla. Poner de base sobre un molde redondo, desmontable. Hacer una mermelada con los albaricoques, 300 gr. de azúcar y un chorrito de limón (microondas, al 4, 15 minutos. Ir revolviendo de vez en cuando para ver la consistencia). Se quedan deshechos. Reservar medio vaso de almíbar. Montar la nata con 100 gr. de azúcar triturada hasta que queda glas (si gusta más dulce, poner más azúcar). Mezclar con el queso (batido aparte) y la mermelada fría. Antes habremos puesto a remojo en agua fría las hojas de gelatina. Calentamos unas cucharadas de almíbar de la mermelada, deshacemos 5 hojas de gelatina, las añadimos a la mermelada y esta a la nata y el queso, con mucho cuidado para que se mezcle todo bien y no se baje.

Ponemos en el molde y allanamos con una espátula. Deshacemos las otras dos hojas de gelatina en una tacita de almíbar caliente. Lo incorporamos al resto del almíbar

y cubrimos la tarta (queda como una gelatina). Si se quiere puede ponerse para adorno mitades de albaricoques cocidos con azúcar y fríos, antes que cuaje la gelatina (necesitaremos 500 gr. más de albaricoques y 400 gr. de azúcar).

TARTA DE QUESO DE RADIQUERO CON GLASA DE LIMA

Juana Cardiel

Ingredientes

1 disco de masa quebrada
400 gr. de queso tierno de Radiquero
Mantequilla
1 huevo y 2 yemas
240 gr. de azúcar
5 hojas de gelatina
200 gr. de yogur natural de Sieso
1 cucharada de ralladura de lima
10 gr. de maicena
200 ml. de zumo de lima

Preparación

Engrasar un molde con mantequilla y forrarlo con la masa quebrada. Cubrir con papel sulfurizado, rellenarla con legumbres secas y cocer 15 minutos en el horno precalentado a 180 °C. Retirar el papel y las legumbres y hornear 10 minutos más. Remojar 3 hojas de gelatina en agua fría 5 minutos, escurrirlas y fundirlas a fuego lento. Batir el queso con 80 gr. de azúcar, el yogur y la ralladura de lima. Separar dos cucharadas e incorporar la gelatina. Agregarlas al resto de la crema, verterla en el molde y dejar 4 horas en la nevera. Ablandar el resto de la gelatina en agua fría. Calentar el zumo de lima con 80 gr. de azúcar y 140 gr. de mantequilla. Batir el huevo y las yemas con el azúcar restante y la maicena. Añadir la mezcla de zumo, cocer a fuego lento y removiendo

hasta que espese y retirar. Escurrir la gelatina y disolverla en esta mezcla. Cubrir la tarta con este glaseado, dejarla en la nevera 2 horas y servir.

**"TARTA SANTA QUITERIA"
TORTA DE FIESTA DE
TARDIENTA CON CUAJADA DE
QUESO DE CABRA DE MOHO
BLANCO DE RADQUERO, PURÉ
DE MELOCOTÓN DE FRAGA Y
ALMENDRAS FILETEADAS**

Rafael Maza

Ingredientes

Para la base:

1 torta de fiestas de Tardienta

100 gr. de mantequilla en pomada

Para el relleno:

100 gr. de queso de cabra con moho blanco de Radiquero

1 vaso de leche

1 vaso de nata

2 melocotones hermosos de Fraga

1 cucharada de azúcar

50 gr. de almendras fileteadas tostadas

Preparación

Para la base:

Des hacemos la torta de Tardienta (mejor si tiene varios días y está seca). Le añadimos la mantequilla en pomada hasta formar una masa compacta, que meteremos en un molde de silicona y calentaremos en el microondas 2 minutos a media potencia. Dejamos que se atempere y metemos en la nevera.

Para el relleno:

Ponemos en un bol medio vaso de leche fría.

Añadimos los dos sobres de preparado para cuajada y los disolvemos en ella. Mezclamos con batidora de brazo la leche restante, la nata y el azúcar. La ponemos al fuego en un cazo hasta que empiece a hervir, le añadimos la leche y el preparado de cuajada, removemos hasta que vuelva a hervir, sacamos del fuego y lo dejamos atemperar. Sacamos el molde de la nevera y vertemos la mezcla. Metemos nuevamente en la nevera y lo dejamos mínimo 4 horas.

Para decorar, pasaremos por la batidora dos melocotones troceados con la cucharada de azúcar. El otro melocotón, lo cortaremos en daditos que añadiremos al triturado. Sacaremos del molde la tarta, decorando con el melocotón y unas almendras fileteadas.

TORTAS DE ANÍS CON FRUTA

Isabel Arroyos

Ingredientes

Tortas de anís de Ayerbe
400 gr. de nata
1 vaina de vainilla
20 gr. de zumo de limón
Ralladura de limón y de naranja
1 cucharada de azúcar
Arándanos
Frutos rojos

Preparación

Agregamos a la nata el zumo de limón. Removemos, de esta forma obtendremos el mascarpone. Dejar cuajando al menos una noche en la nevera. Mezclar el mascarpone con el azúcar y añadir las ralladuras y la vaina de vainilla. Ponemos una torta de anís de base, la untamos con el mascarpone. Sobre el mascarpone ponemos arándanos y frutos rojos de decoración.



CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Alimentos únicos y vinculados al territorio

DOP VITIVINÍCOLAS



D.O. CAVA

DOP ALIMENTARIAS



IGP VITIVINÍCOLAS

IGP "Bajo Aragón"
IGP "Ribera del Jiloca"
IGP "Valdejalón"

vinos
de la
tierra

IGP "Valle del Cinca"
IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas"
IGP "Ribera del Queiles"

IGP ALIMENTARIAS



ARTESANÍA ALIMENTARIA



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



MARCAS DE GARANTÍA



SEIZ
Radio Huesca

