

PAISAJES GASTRONÓMICOS DE LA SIERRA DE MONTÁNCHÉZ Y TAMUJA



RECETARIO





ÍNDICE

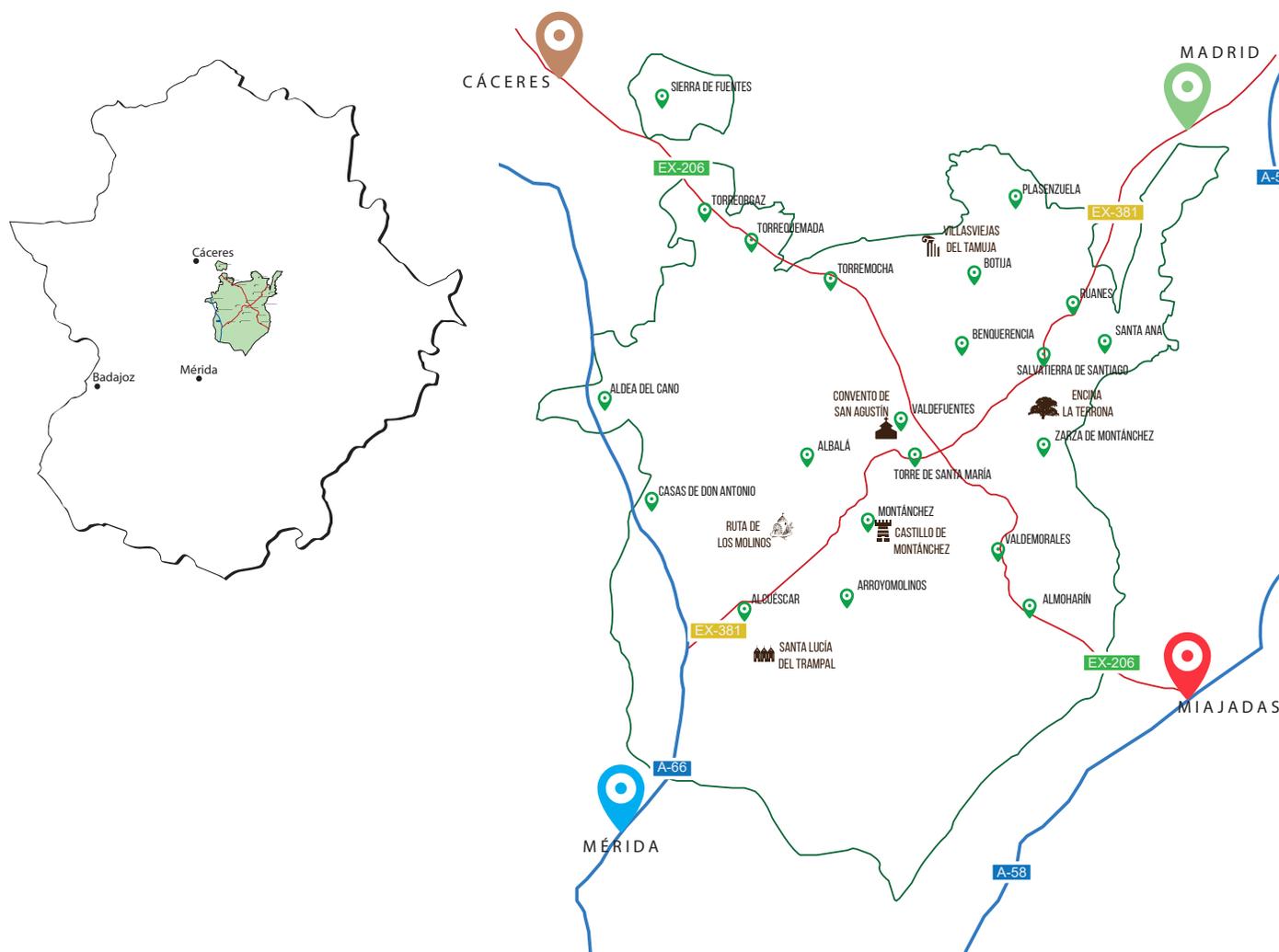
CONTEXTO 04 05

MENÚ DEL TERRITORIO 07 27

MENÚ LAS 7 MARAVILLAS 28 43

RECETAS CON PRODUCTO LOCAL 44 66

SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA



LA DEHESA COMO PAISAJE GASTRONÓMICO

La Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja está situada al sur de la provincia de Cáceres, formada por 21 municipios: Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Almoharín, Arroyomolinos, Botija, Benquerencia, Casas de Don Antonio, Montánchez, Plasenzuela, Ruanes, Santa Ana, Salviatierra de Santiago, Sierra de Fuentes, Torre de Santa María, Torremocha, Torreoorgaz, Torrequemada, Valdefuentes, Valdemorales y Zarza de Montánchez, dentro del ámbito de actuación de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez y Tamuja.

Las principales vías que atraviesan o

bordean la comarca, son la Ruta de la Plata (actual A-66) y la autovía Madrid- Lisboa (A-5), que han jugado un papel fundamental en la vertebración del territorio y en la generación de actividad económica, a la vez que han mejorado el problema de la lejanía con las principales aglomeraciones urbanas peninsulares.

La carretera EX-206, es una de las carreteras regionales que comunica una gran parte de los municipios que conforman este territorio desde la ciudad de Cáceres a Miajadas, al igual que la EX-381, que une Montánchez con la ciudad de Trujillo.

C O N T E X T O

LOS PRODUCTOS



EL HIGO

ALMOHARÍN

La localidad de Almojarín, cuenta con el 30 por ciento de la producción total de higo del país, de un higo donde destaca la variedad de calabacita, de piel fina y muy dulce en su interior, es considerada como de "una gran calidad" nutricional. Gracias al microclima que le confiere la Sierra de San Cristóbal, ubicada en la comarca de la Sierra de Montánchez y Tamuja permite el desarrollo de esta variedad, en seco y que no requiere mucha humedad.



EL JAMÓN

El jamón de Montánchez es único y auténtico, donde el clima frío y seco en invierno y caluroso en verano de la Sierra de Montánchez a 998 metros de altitud ayudan a sudar al jamón y a su secado natural penetrando la grasa por toda la masa muscular e impregnando las fibras musculares. Además, la especial crianza de los cerdos en plena dehesa extremeña cuya alimentación se basa principalmente en bellotas, hierbas,... y las técnicas empleadas para su elaboración, proporcionan el sabor, olor y textura tan especial de este delicioso manjar, al que ni Carlos V pudo resistirse.



EL QUESO

Los excelentes pastos naturales que ofrecen los llanos, al norte de la Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja hacen posible que el ganado ovino pastoree y pueda alimentarse de ellos, produciendo así una excepcional leche de oveja merina, con un sabor muy puro, concentrado y una apreciable acidez con la que se obtienen los afamados quesos de Valdefuentes o la inconfundible D.O.P. Torta del Casar.

EL VINO

Una parte de la Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja, pertenece al ámbito de actuación de la D.O.P. del Vino Ribera del Guadiana con variedades de uva como borba, Pedro Ximénez, alarije y cayetana y las tintas tempranillo y garnacha, siendo un territorio de gran tradición en el cultivo de la vid, que destaca por sus veranos muy cálidos e inviernos suaves. Además, no podemos hablar de los vinos de esta tierra, sin hacer referencia a los vinos de pitarra consumidos ya por el conquistador de Perú, Francisco Pizarro.

EL ACEITE

El cultivo del olivo de la variedad verdial destaca en este territorio por la separación entre sus árboles, que permite un mayor alimento de forma individual para cada uno de ellos, obteniendo un fruto de una calidad considerable y con sabor afrutado, apto para el consumo de aceituna de mesa o bien para la elaboración de aceite. El aceite de la Sierra de Montánchez y Tamuja presenta una gran calidad, otorgando un alto nivel nutricional para nuestra dieta mediterránea.



MENÚ DEL TERRITORIO

LA DEHESA COMO PAISAJE GASTRONÓMICO

BAR LA BODEGA DE PÉREZ

PRIMER PLATO

TOSTA DE PATATERA CON MIEL E HIGOS

SEGUNDO PLATO

TRINOMIO DE BROCHETAS DE QUESO CON MEMBRILLO, HIGOS Y UVAS

POSTRE

SOPA DE ALMENDRAS Y MOSTILLO

RESTAURANTE PARADOR DE LOS LLANOS

PRIMER PLATO

MORCILLA CON TOMATE

SEGUNDO PLATO

OREJAS ESTOFADAS

TERCER PLATO

CARRILLERAS AL VINO TINTO

POSTRE

FLAN DE CHOCOLATE

RESTAURANTE LAS GLORIAS

PRIMER PLATO

SOPA DE PERDIZ

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO, FOIE Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON SALSA DE FRESAS

POSTRE

ARROZ CON LECHE

RESTAURANTE LA PLAZA

PRIMER PLATO

SOPA DE TOMATE

SEGUNDO PLATO

COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA

POSTRE

TARTA DE MANZANA

RESTAURANTE LAS VEGAS

PRIMER PLATO

MIGAS CON HUEVO

SEGUNDO PLATO

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

SEGUNDO PLATO

CARRILLERAS AL WHISKY CON HIGOS

POSTRE

FLAN DE HUEVO CON HIGOS Y FRESAS

MENÚ DEL TERRITORIO

RECETARIO

LA BODEGA DE PÉREZ - MONTÁNCHEZ



MENÚ DEL TERRITORIO

LA BODEGA DE PÉREZ - MONTÁNCHÉZ



PRIMER PLATO CAPRICHIO DE LA SIERRA DE MONTÁNCHÉZ

INGREDIENTES

Patatera, a poder ser fresca
Manzana
Mermelada de higo
Pan de pueblo



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Tostamos en pan.

Pelamos la manzana, la troceamos y luego la pasamos por la sartén.

A la manzana le añadimos la patatera, hasta que se deshaga y lo mezclamos todo.

Colocamos todo sobre el pan y le añadimos mermelada de higo al gusto.

Lista para presentarla al comensal.



SEGUNDO PLATO SABE A BESO

INGREDIENTES

Queso Curado de Oveja
 Queso curado de Cabra al pimentón
 Queso Añejo de Oveja.
 Uvas
 Dulce de membrillo
 Pan de pueblo
 Bombón de higo (Rabito Royale)



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Tostaremos rebanadas de pan, y las cortaremos en trozos no muy grandes, puesto que nos servirán de base para nuestras brochetas.

Para el primer queso, el curado de oveja, al ser un poco más suave, cortaremos un dado de unos 20gr y lo ensartaremos en la brocha junto con una uva previamente lavada. Seguidamente pincharemos la brocheta en nuestra tosta y reservamos.

El siguiente queso, el curado de cabra al pimentón, al ser un poco más ácido, necesitaremos un toque más dulce, para eso usaremos el dulce de membrillo, tan típico en nuestra zona. Cortaremos ambos en dos cubos de igual tamaño y los dispondremos en la brocheta, seguidamente a la tosta, y nos preparamos para el último paso.

El queso añejo, al ser potente, picante y con unos toques salinos exquisitos, podremos maridarlo con un chocolate amargo y un toque dulce, para eso, el bombón Rabito Royale, nos otorgará justo lo que buscamos.

Cuando tengamos las tres brochetas listas y pinchadas en sus respectivas tostas, las dispondremos en ese orden para que la degustación vaya de menos a más. Empezando por el más suave y terminando con la potencia del queso añejo.

Todo esto no tendrá sentido si no lo acompañamos de uno de los fabulosos vinos de la zona.

MENÚ DEL TERRITORIO

LA BODEGA DE PÉREZ - MONTAÑCHEZ



POSTRE

SOPA DE ALMENDRAS



TIEMPO
60 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

INGREDIENTES

Leche entera	1 l	Cucharadas de canela en polvo	2
Pasta de almendras	500 gr	Piñones	100 gr
Limón	1	Almendras tostadas y fileteadas	100 gr
Ramas de canela	2	Azúcar	200 gr
Barra de pan normal	1		

ELABORACIÓN

Infusionamos la leche, con el zeste de limón y la canela, dejamos enfriar y colamos. Mezclamos la leche infundada con la pasta de almendras, el azúcar y mezclamos bien, hasta que quede una masa más o menos espesa y sin grumos.

Sobre una fuente de horno, cortamos el pan en rodajas muy finitas y colocamos cubriendo la fuente. Añadimos la crema sobre la fuente con el pan cortado en rebanadas muy finas y removemos con cuidado hasta que se empiece a ablandar el pan. Pre calentamos el horno a 200° durante 10 minutos. Metemos el recipiente con las sopas en la bandeja del medio con temperatura arriba y abajo durante 15min aproximadamente a unos 180°, hasta que cuajen un poco.

Cuando haya enfriado, desmoldamos con cuidado en una fuente y cortamos en cuadrados al gusto. Las presentamos con piñones y almendras fileteadas y ligeramente tostadas por encima.

MENÚ DEL TERRITORIO

PARADOR DE LOS LLANOS - TORREORGAZ



PRIMER PLATO MORCILLA CON TOMATE

INGREDIENTES

Morcilla	1 kilo
Pimiento rojo	1
Cebolla	1
Dientes de ajos	3
Laurel	1 hoja



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

Pimienta	3 bola
Tomates	3
Aceite	250 mg
Cayena molida	1 cucharada
Sal	

ELABORACIÓN

Cortamos las verduras en juliana, las rehogamos en aceite de oliva junto al laurel y la pimienta, cuando estén bien pochadas, incorporamos el tomate triturado y el tomate frito junto a la cayena rectificamos de sal, dejamos a fuego lento 20 minutos troceamos la morcilla en rodajas incorporamos y dejamos 2 minutos y servimos

MENÚ DEL TERRITORIO

PARADOR DE LOS LLANOS - TORREORGAZ



SEGUNDO PLATO OREJAS ESTOFADAS

INGREDIENTES		 TIEMPO 60 MINUTOS	 SERVICIO 4 PERSONAS	 DIFICULTAD 10 / 3
Orejas	1kilo	Bolas de pimienta		3
Cebolla	1	Guindillas		2
Pimiento rojo	1	Sal		
Dientes de ajos	5	Vino blanco	medio vaso	
Hojas de laurel	2	Pimentón de la Vera	1 cucharada	

ELABORACIÓN

Cortamos las verduras en juliana y reogamos, en una olla rápida ,junto al laurel y las bolas de pimienta, cuando estén pochadas incorporamos una cucharada de pimenton y el vino ,dejamos que se consuma y echamos las orejas, cortadas en cuadros y cubrimos de agua las oreja, la guindilla y sal y cerramos la olla

Dejar cocer 45 minutos, después abrir la olla y dejar cocer 5 minutos más para espesar el caldo

MENÚ DEL TERRITORIO

PARADOR DE LOS LLANOS - TORREORGAZ



TERCER PLATO CARRILLERAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES

Carrilleras de cerdo	1 kg.
Puerros	2
Pimiento rojo	1
Zanahorias	2
Vino Tinto	1 vaso



TIEMPO

90 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

Mermelada de fresa	2 cucharadas
Sal	
Pimienta blanca	
Aceite oliva	

ELABORACIÓN

Cortar las carrilleras en cuadros o enteras según gusto, sal pimentas las carrilleras y marca a fuego fuerte apartarlas y reservar, cortar la verdura a juliana y pochar en el aceite de las carrilleras después incorpora el vino y dejar que reduzca y seguidamente triturar la verdura con la batidora, colar e incorporar las carrilleras junto a la mermelada y cubrir con agua dejar cocer a fuego lento una hora más o menos hasta q estén tiernas y rectificar de sal si fuera necesario

MENÚ DEL TERRITORIO

PARADOR DE LOS LLANOS - TORREORGAZ



POSTRE FLAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Leche	800 ml.
Huevos	7
Azúcar	250 gr.
Cola Cao	5 cucharadas
Sirope de chocolate	



TIEMPO
80 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

En un bol cascar los huevos y batirlos con el azúcar y cola cao después echar la leche y seguir batiendo. Cubrir el fondo del molde con sirope y echar la mezcla, hornear al baño maría a 150°C una hora y veinte, dejar enfriar y desmoldar.

MENÚ DEL TERRITORIO

RECETARIO

RESTAURANTE LAS GLORIAS



PRIMER PLATO

SOPA DE PERDIZ

INGREDIENTES

Perdices	2
Pimiento rojo	100 gr
Cebolla	100 gr
Pimentón	1 cucharada
Soberano (vaso pequeño)	1
Agua	
Aceite de oliva	
Sal	



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y el pimiento en trozos pequeños y los ponemos en una sartén con un chorrito de aceite para refreirlo.

Una vez que el pimiento y la cebolla estan bien refritos le añadimos las perdices hasta conseguirle un color doradito y seguidamente le añadimos una cucharadita de pimentón.

Seguidamente le añadimos el vasito de soberano y lo dejamos hasta que el alcohol se evapore.

Ya evaporado el alcohol le añadimos el agua y lo dejamos que cueza hasta que veamos que las perdices ya estan en su punto de coción.

Una vez cocidas las sacamos y las dejamos aparte mientras que ponemos a gusto el caldo .

Deshuesamos las perdices, las picamos no muy pequeñas y se lo añadimos al caldo.

Dejamos cocer unos minutos con la perdiz troceada para que coja gusto y apartamos.

Al servirla le añadimos unos picatostes

MENÚ DEL TERRITORIO

RESTAURANTE LAS GLORIAS



POSTRE
ARROZ CON LECHE A LA CANELA

INGREDIENTES

Leche	2 litros
Piel de una naranja	
Rama de canela	1
Arroz (a poder ser arroz redondo)	200 gr
Azúcar	



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

En una cazuela ponemos unos 100ml de agua y le añadimos la rama de canela y la cascara de la naranja. Dejamos hervir hasta que el agua vaya cogiendo un poco de sabor de canela y naranja.

Añadimos el arroz y lo dejamos hasta que el arroz se quede sin agua y seguidamente le vamos añadiendo leche.

Cuando el arroz este casi cocido se le añade azúcar al gusto.

MENÚ DEL TERRITORIO

RESTAURANTE PLAZA TORREQUEMADA



MENÚ DEL TERRITORIO

RESTAURANTE PLAZA TORREQUEMADA



PRIMER PLATO SOPA DE TOMATE



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

INGREDIENTES

Pan del día anterior	1/2	Hojas de laurel	2
Tomates	1/2 kg	Aceite de Oliva	c/s
Cebolla	1	Sal	c/s
Pimiento rojo	1	Pimentón	1 cucharada postre
Dientes de ajo	3	Agua	2 l

ELABORACIÓN

Laminar el pan y reservar.

Sofreír todos los ingredientes, excepto el ajo (machado) y el pimentón, que se añadirán en el último momento, antes de retirarlo del fuego.

Cuando el sofrito esté listo, añadir el agua y cocer durante 15 minutos a fuego medio.

Para servirlo, poner el pan laminado previamente, en una sopera y agragar el caldo.

Como recomendación, se puede acompañar con higos o uvas, según la temporada.

MENÚ DEL TERRITORIO

RESTAURANTE PLAZA TORREQUEMADA

SEGUNDO PLATO
COCHINILLO AL HORNO

INGREDIENTES

Cochinillo de 5kg.	1
Agua.	1/2 l
Ajo picado	una cucharada
Manteca	100 gr
Sal	



TIEMPO
135 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Untar con la manteca de forma uniforme la bandeja donde vamos a hornear el Cochinillo.

Abrir el Cochinillo en canal, sazonarlo y repartir el ajo por toda la carne.

Colocar el Cochinillo boca abajo en la bandeja donde se va a hornear y verter el agua.

Precalentar el horno a 200 °C.

Hornear el Cochinillo durante 2h a 180°C, preferiblemente en horno de leña.

Como recomendación, acompañar el cochinillo con patatas panaderas.

MENÚ DEL TERRITORIO

RESTAURANTE PLAZA TORREQUEMADA



POSTRE

TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES

Manzanas amarillas	1 kg
Huevos	8
Aceite	250 gr
Harina	250 gr
Azucar	250 gr
Sobres de levadura	2



TIEMPO
90 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Pelar y laminar las Manzanas. Mantener.

Mezclar el resto de ingredientes hasta que quede una masa homogénea.

Cubrir con papel de hornear la bandeja donde se va a hacer la tarta.

Esparcir en la bandeja la mitad de la masa y cubrirla con la Manzana laminada, haciendo filas verticales.

Cuando este completamente cubierta con la Manzana, verter encima el resto de la masa y repetir la misma operación con las Manzanas.

Precalentar el horno a 200°C.

Hornear la tarta durante 1h a 180°C.

MENÚ DEL TERRITORIO

LAS VEGAS - CAFÉ • BAR & RESTAURANTE



PRIMER PLATO PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

INGREDIENTES

Paletilla de cordero alrededor de 1kg	
Sal	
Aceite de oliva	
Patatas	3
Cebolla	1
Pimienta negra	



TIEMPO
150 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Poner la paletilla en una bandeja de horno, rehogamos con un vaso de agua, lo salpimentamos y finalmente lo bañamos con chorro generoso de aceite de oliva. Lo introducimos en el horno previamente precalentado a 200°C durante unas dos horas, girándolo cada media hora y glaseándolo con sus jugos. Así conseguiremos un dorado uniforme. Pelamos las patatas mientras se cocina, y en la última vuelta las metemos en el horno junto al cordero.

MENÚ DEL TERRITORIO

LAS VEGAS - CAFÉ • BAR & RESTAURANTE



SEGUNDO PLATO MIGAS CON HUEVOS



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

INGREDIENTES

Pan seco (duro)	1 kg.
Aceite de oliva	
Tocino de ibérico	200 gr.
Pimientos rojos	2
Cabeza de ajo	1

Sal (al gusto)	
Pimentón (al gusto)	
Huevos	2
Agua	

ELABORACIÓN

En un perol ponemos aceite de oliva, echamos los pimientos, añadimos el tocino (cortado en tacos) y dejamos que se fría, a continuación añadimos el pimentón y el agua y dejamos cocer 10 minutos. Añadimos el pan y no dejamos de mover (muy importante) hasta que esté dorado. Una vez emplatamos las migas freímos los huevos y los colocamos encima.

MENÚ DEL TERRITORIO

LAS VEGAS - CAFÉ • BAR & RESTAURANTE



TERCER PLATO CARRILLERAS AL WHISKY CON HIGOS

INGREDIENTES

Ajos pelados	80 gr.
Aceite de Oliva	75 gr
Carne de Carrillera de Ibérico	1 kg
Laurel	2 hojas



TIEMPO
50 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

Vino oloroso	200 gr.
Whisky	100 gr.
Higos secos	6 u 8
Sal	

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las carrilleras quitándole la telilla que las recubre para que no se encojan y las salpimentamos.

Introducimos todos los ingredientes en la olla menos los higos, ponemos la olla a cocer 30 minutos. Después destapamos la olla, añadimos los higos y volvemos a tapar otros 10 minutos.

Se pueden acompañar con unas patatas panaderas.

MENÚ DEL TERRITORIO

LAS VEGAS - CAFÉ • BAR & RESTAURANTE



POSTRE FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

Huevos de campo	6
Azucar	8 cucharadas
Leche	1/2 litro
Caramelo liquido	



TIEMPO
50 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Echar caramelo líquido en molde, a continuación en un bol mezclamos todos los ingredientes, una vez mezclados pasamos todo al molde donde pusimos el caramelo.

Introducimos en el horno al baño maría y lo ponemos a 160 grados unos 45 minutos.

Sacarlo de horno, dejarlo enfriar, desmoldarlo y listo para servir.



MENÚ DE LAS SIETE MARAVILLAS

LA DEHESA COMO PAISAJE GASTRONÓMICO

La **comarca Sierra de Montánchez y Tamuja** te invita a disfrutar de un menú gastronómico elaborado con los manjares más característicos que componen la **Ruta de las Siete Maravillas**.

Siete joyas patrimoniales y naturales que muestran la historia y la cultura de este territorio, perfectamente fusionados con los **productos gastronómicos** que mejor la representan: **jamón ibérico y embutidos, quesos, cerdo ibérico, productos silvestres, naranjas, higo y caza**.

Descubre, siente y degusta elaboraciones a fuego lento cargadas de tradición y pon a prueba a tu paladar con este mosaico de sabores que permanecerán en tu memoria.

ENTRANTES

EMBUTIDOS IBÉRICOS.

MARAVILLA: CASTILLO DE MONTÁNCHEZ (MONTÁNCHEZ)

QUESOS DE VALDEFUENTES.

MARAVILLA: CLAUSTRO DEL CONVENTO DE SAN AGUSTÍN (VALDEFUENTES)

REVUELTO DE PRODUCTOS SILVESTRES.

MARAVILLA: VILLASVIEJAS DEL TAMUJA (BOTUJA)

PRIMER PLATO

COCHINILLO ASADO.

MARAVILLA: ENCINA LA TERRONA (ZARZA DE MONTÁNCHEZ)

SEGUNDO PLATO

PERDIZ ESCABECHADA.

MARAVILLA: PINTURAS DE LA ERMITA DEL SANTÍSIMO CRISTO DEL AMPARO (BENQUERENCIA)

PREPOSTRE

SORBETE DE NARANJA.

MARAVILLA: BASÍLICA DE SANTA LUCÍA DEL TRAMPAL (ALCUÉSCAR)

POSTRE

BISCUIT DE HIGOS O BOMBÓN DE HIGO.

MARAVILLA: RUTA DE LOS MOLINOS (ARRROYOMOLINOS)

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MARAVILLA: CASTILLO DE MONTÁNCHEZ (MONTÁNCHEZ)



CASTILLO DE MONTÁNCHEZ

La construcción inicial del Castillo de Montánchez se remonta al S.II y data de origen romano. Posteriormente, entre los años 467 y 713 estuvo en manos visigodas. En este año (713), la Villa cae en poder musulmán; quienes refuerzan la primitiva fortificación romana y la amplían. Ya en los S.XII y XIII, con la reconquista cristiana, la fortaleza cambia varias veces de dominio.

La alternancia entre moros y cristianos definió la estructura definitiva del castillo. Finalmente, su definitiva reconquista, no se dio hasta 1230 durante la campaña militar, emprendida por Alfonso IX, en la que toma Badajoz, Mérida y Montánchez. Casi de forma inmediata se entrega el control del Castillo a la recién creada Orden de Santiago.

Así, su herencia histórica y su situación estratégica en lo alto de la Sierra de Montánchez, le han otorgado el reconocimiento de una de las maravillas de esta comarca, compartiendo su fama con el apreciado jamón de Montánchez.

EMBUTIDOS IBÉRICOS MARAVILLA: CASTILLO DE MONTÁNCHEZ (MONTÁNCHEZ)



CONTEXTO

La gastronomía de Montánchez está ligada ancestralmente con el cerdo ibérico y todos sus productos. Por ello, la matanza es un hecho consustancial con los montanchegos.

En este pueblo se puede decir que existe la matanza familiar y la industrial. La primera es la que está cargada de tradición y vivencias de estos hombres montanchegos, pero también sin ella no se podría contemplar la de tipo industrial.

Según los testimonios recogidos las matanzas duraban tres días. En aquellos días de sosiego y disfrute se comían las migas matanzeras y aguardiente para el desayuno y al mediodía tocino y morro a la parrilla, y el cocido y el repollo con morcilla de vientre y huesos, o la carne de la cabeza con patatas. También se hacía sopa de cachuela y el llamado arroz matanzero que se hacía con

prueba de cerdo, y se hacía la pringue, que es caldillo de hígado y pulmón en manteca.

La cultura del jamón está inmersa en las costumbres de este pueblo.

La producción industrial en la primera mitad del S. XX era muy familiar de tal manera que se curaban entre 300 y 500 jamones por familia de manera natural en bodega. Era necesario conocer los vientos y los fríos y luchar contra el piojillo, situación totalmente diferente a las actuales industrias jamoneras con una producción aceptable y un manejo de curación en base a métodos artesanales pero con los avances que le ha permitido la ciencia.

Así este pueblo está ligado a este producto estrella como es el jamón y al cerdo ibérico como animal emblemático.



¿DÓNDE COMPRARLO?

EN MONTÁNCHEZ:

- JAMONES ÁLVARO GALÁN:
☎ 927 380 310
- JAMONES CASA BAUTISTA:
☎ 927 380 311 / 619 033 831
🌐 WWW.JAMONESCASABAUTISTA.ES
- JAMONES ROSCO:
☎ 902 106 853
🌐 WWW.JAMONESROSCO.COM
- JAMONES VÍNCULO:
☎ 927 380 646

EN ALMOHARÍN:

- JAMONES ALMOHARÍN:
☎ 609 33 86 50

EN VALDEFUENTES:

- IBÉRICOS DIEGO ALVARADO:
☎ 92738 80 52 / 62615 67 24



¿DÓNDE DEGUSTARLO?

EN MONTÁNCHEZ:

- LA BODEGA DE PÉREZ
📍 C/ VIRGÉN DEL CASTILL, 10170
MONTÁNCHEZ, CÁCERES

QUESOS DE VALDEFUENTES. MARAVILLA: CLAUSTRO DEL CONVENTO DE SAN AGUSTÍN (VALDEFUENTES)



CONTEXTO

Tierra de buenos quesos que le han llevado en los últimos años a formar parte de la D.O. de la Torta del Casar.

Su tradición quesera se debe a ovejeros mesteños.



¿DÓNDE COMPRARLO?

EN VALDEFUENTES:

• QUESERÍA HERMANOS HIDALGO
(VALDEFUENTES):
☎ 927 38 86 48 / 615 296 140

• QUESERÍA VALPE (VALDEFUENTES):
☎ 927 38 83 88

EN ALMOHARÍN:

• QUESERÍA PASTOVELIA (ALMOHARÍN):
☎ 927 38 63 43
🌐 WWW.PASTOVELIA.ES

EN BOTIJA:

• QUESERÍA TAMUSSIA (BOTIJA):
☎ 927 31 38 10/ 696 20 21 20



¿DÓNDE DEGUSTARLO?

EN MONTÁNCHÉZ:

• LA BODEGA DE PÉREZ
📍 C/ VIRGÉN DEL CASTILL, 10170
MONTÁNCHÉZ, CÁCERES

QUESO DE VALDEFUENTES

MARAVILLA: CLAUSTRO DEL CONVENTO DE SAN AGUSTÍN (VALDEFUENTES)



CLAUSTRO CONVENTUAL DE LOS AGUSTINOS RECOLETOS

El Convento y la Iglesia de San Agustín tuvieron una construcción lenta y laboriosa, al parecer duró 87 años (1.634-1.721). Estuvo habitado por trece frailes Agustinos Recoletos mantenidos por las donaciones y limosnas de los feligreses. Durante la desamortización de Mendizábal, se suspende esta comunidad religiosa y se expropián sus bienes, pasando a formar parte de la Hacienda Pública.

Posteriormente fue comprado por el Duque de Abrantes y Marqués de Valdefuentes, debido a que su palacio se comunicaba con dichas edificaciones. En 1.947 el Convento fue donado al pueblo de Valdefuentes y al arzobispado por el último Marqués de Valdefuentes.

Del conjunto eclesiástico destaca el Claustro que perteneció a la Orden de los Agustinos Recoletos del S.XVII siendo soportado económicamente por los Marqueses de Valdefuentes quienes donaron una casa con una huerta para que viviesen los religiosos. Alrededor del claustro se encontraban las dependencias conventuales contando con dos alturas, destacando en la planta alta la decoración con la técnica del esgrafiado, utilizada para la decoración de fachadas y muy representativa de la localidad.

REVUELTO DE PRODUCTOS SILVESTRES

MARAVILLA: VILLASVIEJAS DEL TAMUJA (BOTIJA)



MARAVILLA: CASTRO PRERROMANO DE VILLASVIEJAS DEL TAMUJA

Asentamiento fortificado habitado durante la Edad del Hierro y localizado en el municipio de Botija, formado por dos recintos independientes y varios núcleos poblados fuera de las murallas. Posee una ubicación que le permitía una fácil defensa y un control directo de los accesos con torres, fosos y murallas.

El paisaje actual no es muy diferente al de la época en que el castro fue ocupado por vetones, con una dehesa que era aprovechada para la ganadería, el cultivo de cereal, caza y obtención de materias primas, como la piedra para la construcción de casas y fortificaciones.

El castro contaba también con varias necrópolis. El ritual más destacado era el de la cremación y depositar en urnas huesos quemados acompañados de un ajuar cerámico y metálico.

En las inmediaciones del poblado, se han encontrado "verracos", esculturas de cerdos que puede que marcaran la propiedad de las mejores zonas ganaderas.

Esta maravilla arqueológica tiene un gran valor histórico para la comarca Sierra de Montánchez y Tamuja.

REVUELTO DE PRODUCTOS SILVESTRES. MARAVILLA: VILLASVIEJAS DEL TAMUJA (BOTIJA)



INGREDIENTES

Huevos Frescos	18
Setas	50 gr
Boletus	150 gr
Amanita Cesárea	50 gr
Puntas De Espárragos Trigueros	50 gr
Diente De Ajo Picado	1
Aceite De Oliva Virgen	2 dl
Láminas De Jamón Ibérico Dehesa De Extremadura D.O.P.	12
Láminas De Pan De Cristal Tostado	12



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Limpiar las setas de tierra con un cepillo.

Cortar cada una de una forma y rehogar con el aceite y el ajo picado a fuego medio, apartarlo del fuego y añadir los huevos enteros.

Mezclar a fuego medio con una cuchara los huevos junto con las setas.

Cuando esté cuajado pero jugoso, retirar a un bol para que no se pase de cocción.

Montar en un plato con molde redondo, dejar reposar, desmoldar y acabar el plato con las láminas de Jamón Ibérico de Bellota Dehesa de Extremadura D.O.P., las láminas de pan (horneadas a fuego lento – 120 grados) y el perejil picado. Servir.



¿DÓNDE DEGUSTARLO?

TORRE DE SANTA MARÍA:

• LAS GLORIAS
📍 CRUCE TORRE DE SANTA MARIA, 1
☎ 927 388 401

TORREORGAZ:

• PARADOR DE LOS LLANOS
📍 C/ LA CRUZ, 24 - TORREORGAZ
☎ 927 205 158 / 656 944 943

COCHINILLO ASADO. MARAVILLA: ENCINA LA TERRONA (ZARZA DE MONTÁNCHEZ)



INGREDIENTES

Cochinillo Lechón	1 ud
Aceite de Oliva Virgen	1 dl
Pimienta molida	c/s
Sal	c/s
Vinagre de vino blanco	1 dl
Guarnición	
Cogollo	c/s
Vinagre	c/s
Aceite de Oliva Virgen	c/s
Sal	c/s



TIEMPO

160 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 5

ELABORACIÓN

Untar la piel con el aceite y sal. Dar la vuelta y untar la parte interior con aceite, sal, pimienta y vinagre.

Colocar sobre la bandeja de horno la rejilla y sobre esta el cochinillo con la piel hacia abajo, para que cuando se esté asando, caiga la grasa y no esté en contacto con la piel.

Introducir al horno a 220°C 1 hora y 45 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo, dar la vuelta y volver a dejar 30 a 45 minutos aproximadamente. La piel quedará crujiente, ya que el cochinillo habrá soltado toda la grasa.

Para el cogollo:

Hacer unos cortes verticalmente en el cogollo.

Preparar una vinagreta con vinagre, aceite de oliva virgen extra y sal.

Introducir estos cortes de cogollo en la vinagreta y reservar.

Para el emplatado, colocar de base el cogollo y encima el cochinillo.

De cada cochinillo sacaremos unas 10 raciones.



¿DÓNDE DEGUSTARLO?

TORREQUEMADA:

• LA PLAZA
• VENTANILLA, 32
• 927 205 004

TORRE DE SANTA MARÍA:

• LAS GLORIAS
• CRUCE TORRE DE SANTA MARÍA, 1
• 927 388 401

TORREORGAZ:

• PARADOR DE LOS LLANOS
• C/ LA CRUZ, 24
• 927 205 158 / 656 944 943

GOCHINILLO ASADO

MARAVILLA: ENCINA LA TERRONA (ZARZA DE MONTÁNCHEZ)



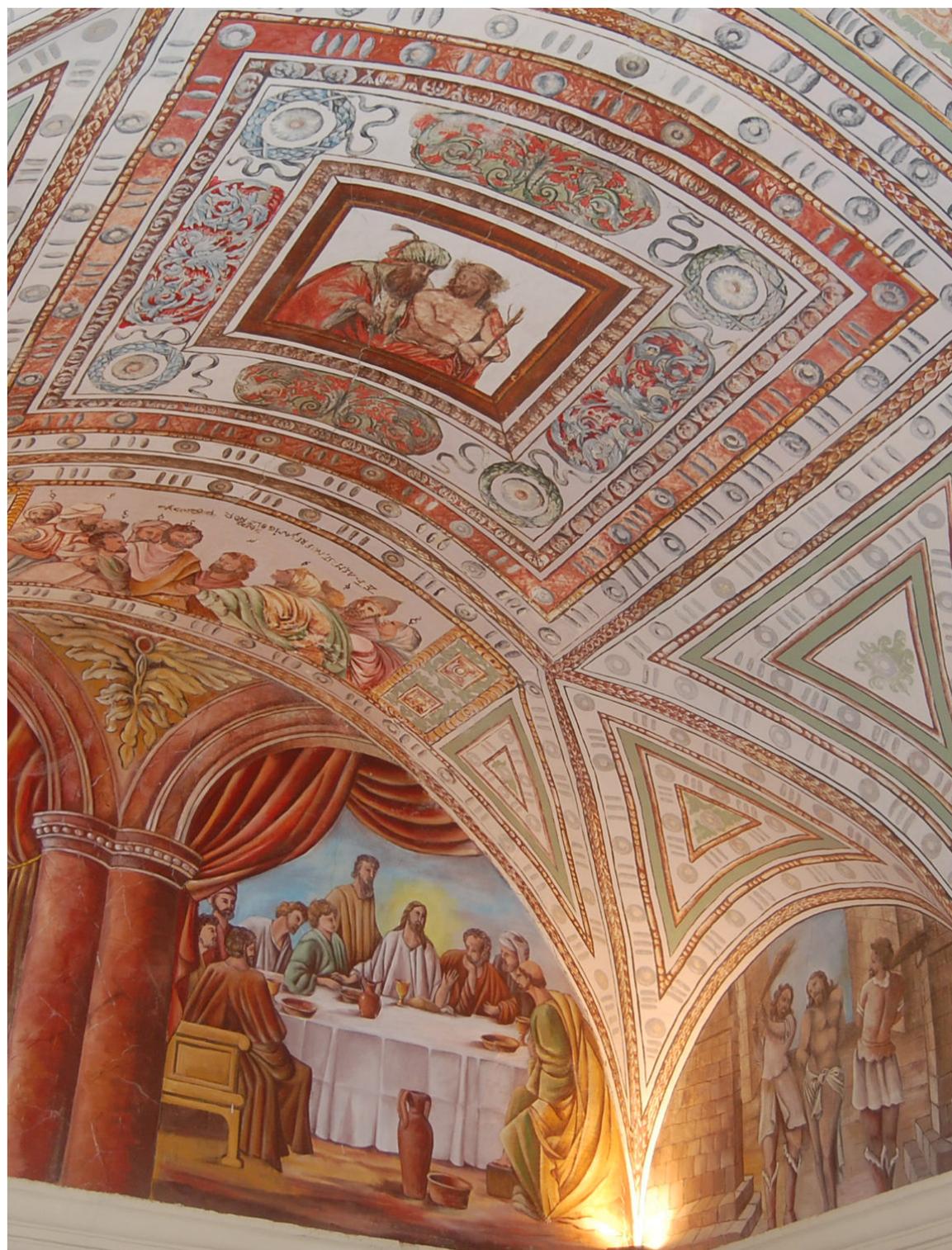
ENCINA LA TERRONA

La Encina La Terrona está considerada la más grande y antigua del mundo siendo declarada Árbol Singular de Extremadura. Esta impresionante encina tiene una edad estimada de 800 años. Su altura es de 16,50 metros; la copa ancha y muy irregular, presenta un diámetro máximo de 28 metros y el perímetro del tronco es de 7,80 metros. Está ubicada aproximadamente a un kilómetro del municipio de Zarza de Montánchez en el paraje conocido como “El Cordel de la Cumbre”.

Una auténtica maravilla en plena dehesa extremeña cuyo arquitecto ha sido la propia naturaleza que ha hecho que se convierta en símbolo de la Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja.

PERDIZ ESCABECHADA

MARAVILLA: PINTURAS DE LA ERMITA DEL SANTÍSIMO CRISTO DEL AMPARO (BENQUERENCIA)



PINTURAS MURALES DE LA ERMITA DEL CRISTO DEL AMPARO

La Ermita del Santísimo Cristo del Amparo, se encuentra en la pequeña localidad de Benquerencia, siendo una edificación del siglo XVII cuyas bóvedas y paredes se encuentran totalmente cubiertas de pinturas murales al fresco, dedicadas a paisajes de la Biblia que representan la vida y la pasión de Cristo. Según algunos autores se relacionan estos frescos con la Capilla Sixtina de Miguel Ángel en el Vaticano, de ahí que haya sido considerada como una de las siete maravillas de la Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja. Aparecen representaciones de El Lavatorio de Pies, La Última Cena, La Oración del Huerto, El Beso de Judas, La Flagelación, La Coronación de Espinas, La Caída, el "Ecce Homo", ...maravillas para los amantes del patrimonio pictórico.

PERDIZ ESCABECHADA.
MARAVILLA: PINTURAS DE LA ERMITA DEL SANTÍSIMO
CRISTO DEL AMPARO (BENQUERENCIA)



INGREDIENTES

Perdices 6 uds

Para el escabeche

Aceite de Oliva Virgen 50 gr

Ajo 200 gr

Cebolla 200 gr

Puerro 50 cl

Zanahoria 250 cl

Laurel 25 cl

Pimienta en grano 1

Mostaza en grano

Enebro en grano

Vinagre

Sal

Agua



TIEMPO

45 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Limpiar las perdices, flamear y bridar. Sazonar.

Dorar en una parisien a fuego alto, para dorar bien.

Para preparar el escabeche, poner en una cacerola con el aceite el ajo con piel y con un corte al centro, añadir las especias; Añadir la cebolla en juliana, rehogar unos minutos, agregar la

zanahoria cortada en juliana, el puerro, sazonar, añadir las hojas de laurel.

Incorporar el vinagre y dejar hervir unos minutos. Agregar agua y dejar cocer unos 20 minutos.

Añadir las perdices y cocinar en olla Express, 15 minutos desde que empiece a pitar.

Retirar del fuego y dejar reposar en el propio escabeche, durante una noche.



¿DÓNDE DEGUSTARLO?

TORRE DE SANTA MARÍA:

• LAS GLORIAS

• CRUCE TORRE DE SANTA MARIA, 1

• 927 388 401

SORBETE DE NARANJA

MARAVILLA: BASÍLICA DE SANTA LUCÍA DEL TRAMPAL (ALCUÉSCAR)



BASÍLICA DE SANTA LUCÍA DEL TRAMPAL

Situada en la localidad de Alcuéscar, la Basílica de Santa Lucía del Trampal de época visigoda y de culto mozárabe, es única en el sur de la Península Ibérica.

Fue construida muy próxima al manantial del Trampal (de ahí la excelente producción de naranjas en la zona), a partir de materiales que ya habían sido utilizados en otras construcciones, así se puede comprobar en algunos de sus sillares que contienen inscripciones de época romana y otros formaban parte de altares dedicados a la diosa celtibérica Ataecina.

Se trata de una construcción monástica, que debió ser centro espiritual cristiano, siendo abandonada en el año 900 y expoliados así algunos de sus materiales. Avanzado el siglo XV, se reconstruye el templo y se cree que fue dedicada a Santa Lucía. El monasterio debió vivir una etapa próspera y apacible durante unos 400 años, hasta principios del siglo XIX. El edificio es de nuevo abandonado y el monasterio desaparece, convirtiéndose en establo.

SORBETE DE NARANJA
MARAVILLA BASÍLICA DE SANTA LUCÍA DEL TRAMPAL
(ALCUÉSCAR)



INGREDIENTES

Cava	100 ml
Zumo de Naranja	200 ml
Zumo de Limón	60 ml
Azúcar	90 gr
Agua	45 ml
Ron Añejo	15 ml
Clara de Huevo	1 ud



TIEMPO

30 MINUTOS
6 HORAS DE REPOSO
EN CONGELADOR



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

En un cazo calentamos el agua con el azúcar hasta que hierva y forme un almíbar. Lo dejamos templar unos minutos y lo unimos al zumo de naranja, limón y al ron. Remove-mos la mezcla y vertemos con cuidado el cava.

Por otro lado montamos la clara de huevo a punto de nieve y la unimos al resto, con cuidado para que nos quede una especie de espuma ligera. Pasamos la mezcla a una jarra o cuenco y metemos al congelador. Al cabo de unas dos horas, removemos con un tenedor para evitar que se creen cristales de hielo, y pasadas otras cuatro horas, repeti-mos la misma operación.

Con remover un par de veces es suficiente, ya que con el alcohol que lleva y el aire de la clara de huevo no debería crear muchos cristales.

BISCUIT DE HIGOS O BOMBÓN DE HIGO. MARAVILLA: RUTA DE LOS MOLINOS (ARROYOMOLINOS)



INGREDIENTES

Ingredientes para el molde del puding

Higos Secos 180 gr

Ingredientes para el almíbar

Azúcar 180 gr

Agua 140 gr

Yemas 120 gr

Nata 380 gr

Vaina de Vainilla 1 ud

Gelatina 3 colas

Ingredientes para la Arena de Canela y Jengibre

Harina 260 gr

Mantequilla 170 gr

Azúcar Moscabado 170 gr

Canela 6 gr

Cardamomo 3 gr

Anís 3 gr

Clavo 3 gr

Sal c/s

Ingredientes para el bizcocho ruso

Claras 4 dl

Azúcar 175 gr

Almendra en Polvo 250 gr

Azúcar Glace 200 gr

Harina 80 gr

Ingredientes para el cremoso Dulcey

Nata 300 gr

Vainilla 1 vaina

Azúcar 30 gr

Maicena 5 gr

Yema Pasteurizada 70 gr

Dulcey 150 gr

Cola de Pescado 1 ud



TIEMPO

70 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Lavar los higos secos y ponerlos en remojo durante 12 horas.

En un cazo poner el agua, el azúcar al fuego y hacer un almíbar a punto de hebra 114°C. Templar.

Al baño maría montar las yemas e incorporar poco a poco el almíbar reservado y la semillas de vainilla.

Poner la mezcla en un bol sobre hielo y agua para continuar batiendo hasta enfriar.

Agregar la nata montada (en la que previamente habremos puestos la vaina de vainilla) y mezclar suavemente, añadir los higos picados.

Verter en el molde y hacer un hueco para rellenar con el exceso de higos picados muy finamente, encima poner un corte del rusote base y congelar.

Para el bizcocho ruso:

Hacer un merengue con las claras y el azúcar y mezclar con los polvos tamizados, al horno 10 minutos 200°C

Para el Cremoso de Dulcey:

Poner la nata con la vainilla, e infusionar.

Añadimos las yemas, la maicena y el azúcar. Hacemos una crema espesa y por último añadimos el chocolate, con el mismo calor del la crema se funde. Finalmente, añadir la cola de pescado previamente remojada.

BISCUIT DE HIGOS

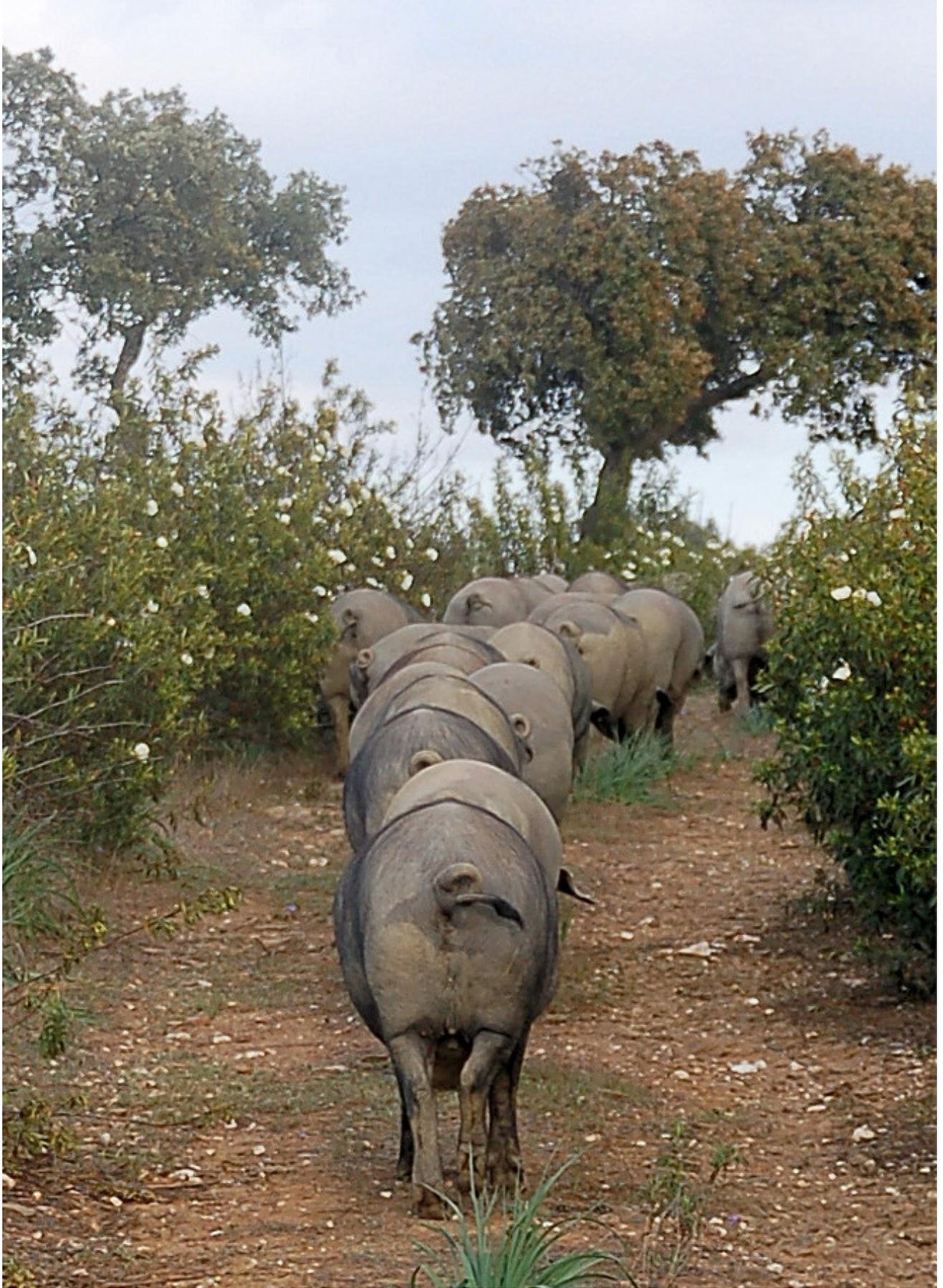
MARAVILLA: RUTA DE LOS MOLINOS (ARROYOMOLINOS)



RUTA DE LOS MOLINOS

Esta ruta de 12 km aproximadamente transcurre entre las localidades de Montánchez y Arroyomolinos, situándola en la garganta de los molinos y que alberga alrededor de 30 molinos harineros, algunos de origen romano. Estos molinos que se van observando a lo largo de la ruta están declarados Bien de Interés Cultural. Además, en 2015 se les otorgó el premio Comunidad Sostenible por la UNESCO, que busca la recuperación del cauce natural del río y de las pozas que se encuentran repartidas por la sierra para no perder el aprovechamiento del agua natural.

Molinos que en su día se convirtieron en centros de reunión y en lugares donde poder moler el trigo de los lugareños, hoy te invitan a vivir una experiencia única en pleno contacto con la naturaleza pudiendo conocer el funcionamiento real de uno de ellos.



La DEHESA

PROPUESTAS CON PRODUCTO LOCAL

LA DEHESA COMO PAISAJE GASTRONOMICO

ENTRANTES

ALCACHOFAS CON CREMA DE ESPÁRRAGO BLANCO, LÁMINAS DE JAMÓN, CRUJIENTE DE QUESO Y VINAGRETA DE AJO ASADO
CHEF - CÉSAR PEDRO RÁEZ

ENSALADA DE ESCAROLA, QUESO Y ARENA DE JAMÓN CON VINAGRETA DE CONFITURA DE VINO TINTO E HIGOS PASOS
CHEF - MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ RIVERO

TORRIJA DE TOMATE, AOVE Y JAMÓN IBÉRICO SIERRA DE MONTÁNCHÉZ.
CHEF - JORGE ROMÁN

ENSALADA DE TEMPORADA DE LA SIERRA DE MONTÁNCHÉZ
CHEF - FRANCIS DOMÍNGUEZ

CROQUEMESIEUS DE QUESO Y JAMÓN CON CHUTNEY DE HIGOS
CHEF - VÍCTOR ENCINAL

PANCHINETA DE LA SIERRA DE MONTÁNCHÉZ
CHEF - AUGUSTO DÍEZ

PLATO PRINCIPAL

BACALAO CONFITADO, SALSA QUESO VALDEFUENTES
CHEF - FRANCISCO ROMERO

MAGRO DE CERDO CON HIGOS SECOS
CHEF - BEGOÑA PAJARES

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CURADA, CON EMULSIÓN DE ACEITE DE JAMÓN,
DADOS DE DULCE DE HIGOS Y LÁMINAS DE QUESO.
CHEF - JUAN BURGOS

SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMOSO DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA,
MELOSO DE VINO Y TORTA DEL CASAR FLUIDA
CHEF - JUAN MIGUEL PALACIOS

SOLOMILLO DE CERDO CON HIERBAS DE LA DEHESA RELLENO DE HIGOS Y NUECES
CHEF - MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ

AJO BLANCO QUE SE SALE, TARTAR DE JAMÓN DE MONTANCHEZ, MANDARINA Y HELADO DE CEBOLLINO
CHEF - JAVIER MARTÍN IGLESIAS

MERLUZA EN SALSA SUAVE DE CREMA DE QUESO, TOMATE DESHIDRATADO Y PUNTAS DE TRIGUEROS
CHEF - BENJAMÍN CABALLERO

ARROZ MELOSO CON QUESO DE VALDEFUENTES E HIGOS AL AROMA DE PITARRA
CHEF - CHARO DONAIRE

PATO CON CILINDRO DE TORTA RELLENA DE HIGOS Y SU SALSA
CHEF - JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ

POSTRE

ROSCAS FRITAS DE ANÍS CON VINO AROMATIZADO
Y CONFITURA DE ACEITE DE LA SIERRA DE MONTÁNCHÉZ Y TAMUJA Y CÍTRICOS.
CHEF - CÉSAR RÁEZ

MILHOJAS DE HIGO CONFITADO EN ALMÍBAR DE PITARRA Y HELADO DE QUESO DE VALDEFUENTES
CHEF - M^A LUZ LUIS TOBAJAS

ALCACHOFAS CON CREMA DE ESPÁRRAGO BLANCO, LÁMINAS DE JAMÓN, CRUJIENTE DE QUESO Y VINAGRETA DE AJO ASADO

46/72

CESAR PEDRO RÁEZ - RESTAURANTE TORRE DE SANDE



ALCACHOFAS CON CREMA DE ESPÁRRAGO BLANCO, LÁMINAS DE JAMÓN, CRUJIENTE DE QUESO Y VINAGRETA DE AJO ASADO

**TIEMPO**

30 MINUTOS

**SERVICIO**

4 PERSONAS

**DIFICULTAD**

10 / 3

INGREDIENTES**Ingredientes para las Alcachofas**

Agua Mineral	500gr
Acido Ascórbico	0,5 gr
Alcachofas	2 uds
Aceite de Oliva suave	10 gr
Sal fina	c/s

Ingredientes Para La Crema De Espárragos:

Lata De Espárragos De Calidad	500 gr
Nata	500 ml
Sal	c/s
Pimienta Blanca	c/s

Ingredientes Guarnición De La Crema Dados De Nabo Daikon Encurtido

Nabo Daikon	150 gr
Azúcar	150 gr
Vinagre De Vino	150 gr

Ingredientes Para El Crujiente De Queso:

Queso De Valdefuentes	20 gr
-----------------------	-------

Para Las Láminas De Jamón:

Láminas De Jamón Ibérico De Bellota 100% De Montanech	3 uds
---	-------

Ingredientes Para La Vinagreta De Ajo Asado:

Cabezas De Ajo	3 uds
Aceite De Oliva Virgen	c/s
Sal	c/s
Mostaza	50 gr
Miel	50 gr

Elaboración: para las alcachofas

Mezclar en un recipiente el agua con el ácido ascórbico

Pelar las alcachofas con una puntilla recortando el corazón en forma circular (procurando dejarlo más grande posible). Luego cortar la parte superior del corazón a 1,5 cm de la base, por último pelar la parte del tallo con un pelador. Cortar las alcachofas en cuartos y, a continuación, hacer un corte en la base y retirar todos los pelos. De este modo cada cuarto podrá quedar erguido.

A medida que se vayan preparando incorporar los cuartos de alcachofas en el agua con ácido para evitar la oxidación.

Una vez todos listos, en una olla con agua hirviendo y sal, cocer los cuartos de alcachofa durante 4 minutos. El peso y la temporalidad de la alcachofa pueden variar los tiempos de cocción.

Enfriar en agua con hielo y colar, en una bolsa al vacío, poner los 8 cuartos con aceite de oliva y sellar, reservar.

Elaboración para la crema de espárrago:

Triturar los espárragos con su jugo hasta conseguir una crema uniforme.

Pasar por estameña la crema obtenida hasta conseguir su esencia.

Semi-montamos 250 ml de nata.

En un recipiente añadimos primero la nata semimontada, después la nata líquida y vamos añadiendo poco a poco la esencia de espárrago en la mezcla.

Ponemos a punto de sal y pimienta, reservamos

Elaboración para la guarnición de la crema dado de nabo daikon encurtido:

Ponemos una cazuela en el fuego con el vinagre y el azúcar hasta integrar completamente el azúcar en el vinagre, una vez integrado enfriar y reservar.

Pelamos y cortamos en mirepoix el nabo daikon.

Una vez enfriada la mezcla para encurtir añadimos los dados de nabo daikon y reservamos

Elaboración para el crujiente de queso:

Calentamos una sartén y la pintamos con aceite de oliva.

Cuando tenga temperatura añadir el queso rallado para facilitar el darle forma

Cuando esté bien frito el queso, sacarlo de la sartén y depositarlo sobre papel absorbente, reservar

Elaboración para la Vinagreta de ajo asado:

Cortamos el extremo de las cabezas hasta ver los ajos, los pintamos de aceite de oliva virgen extra, hacemos un papillote con cada cabeza individualmente. Metemos los papillotes 30 minutos al horno previamente precalentado a 175 grados. Pasados los 30 minutos sacamos del horno, enfriamos, los sacamos de sus vainas y reservamos.

De las tres cabezas obtendremos 100 g de pasta de ajo asada.

Añadiremos en el robot de cocina 100g de pasta de ajo asado, 50g de mostaza y 50g de miel y 70 de aceite de oliva virgen extra, lo integraremos hasta conseguir una textura de seda

ENSALADA DE ESCAROLA, QUESO Y ARENA DE JAMÓN CON VINAGRETA DE CONFITURA DE VINO TINTO E HIGOS PASOS

MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ RIVERO - JEFE DE COCINA HOTEL NH PALACIO DE OQUEENDO



ENSALADA DE ESCAROLA, QUESO Y ARENA DE JAMÓN
CON VINAGRETA DE CONFITURA DE VINO TINTO
E HIGOS PASOS

INGREDIENTES

Escarola
Jamón Ibérico de Bellota
(sin tocino)
Queso de Oveja
Vino Tinto
Tomate Pera
Higos Pasos
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal Fina Yodada
Vinagre de Jerez
Azúcar



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Cortamos y lavamos la -Escarola.

Cocemos el vino tinto y reducimos hasta obtener la mermelada.

Troceamos el jamón y horneamos, enfriamos y picamos en máquina.

Cortamos en cerilla el queso.

Troceamos el tomate en dados sin pulpa.

Cocemos los higos en agua y un poco de brandy.

Mezclamos el aceite, vinagre, los higos troceados y un poco de la confitura de vino tinto.

Presentamos con el resto de ingredientes y aderezamos con la vinagreta.



TORRIJA DE TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y JAMÓN SIERRA DE MONTÁNCHEZ

INGREDIENTES

Bollitos de Pan tipo Brioche	4
Tomates muy maduros	5
Zumo de Tomate	100 ml
Lima	1/2
Diente de Ajo	1/2
Aceite de Oliva Virgen Extra	c/s
Vinagre	c/s
Sal	c/s



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Trituramos el tomate y dejamos filtrar, sin presionar, puesto que solo queremos el agua. (este paso sería interesante prepararlo la noche anterior, y dejarlo en la nevera para que se haga muy despacio)

Cuando lo tengamos, rallamos media lima, trituramos el medio diente de ajo, sin germen, el zumo de tomate, y el agua anterior con el aceite de oliva virgen..

Colocamos dentro los panecillos y dejamos que se empapen bien, al menos media hora. (Si esta mezcla quedase muy espesa, la aligeramos con agua, puesto que necesitamos que empape bien).

Cortamos unas lascas de nuestro “Jamón de Montánchez”.

Pasamos por la plancha, o sartén, los panecillos empapados, con un poco de aceite de oliva virgen, para que no se peguen, y los doramos por todos los lados.

Cuando estén listos, colocamos encima el jamón cubriendo toda la superficie.

Y ahora solo faltará un buen vino de “Montánchez” y la mejor compañía.

ENSALADA DE TEMPORADA DE LA SIERRA DE MONTÁNCHEZ

FRANCISCO JAVIER DOMÍNGUEZ - PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA MADRUELO



ENSALADA DE TEMPORADA DE LA SIERRA DE MONTÁNCHEZ

INGREDIENTES

Escarola rizada	250 gr	Granada	1 ud
Higos Secos de Almoharín en dados	50 gr	Salvia Fresca	c/s
Jamón Ibérico en Tacos	200 gr	Tomillo Fresco	c/s
Dientes de Ajo Laminados	2	Sal	c/s
Queso Semicurado y Cremoso	200 gr	Pimienta	c/s
Leche	50 cl		
Aceite de Oliva Virgen	250 cl		
Vinagre	25 cl		



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Lavamos, refrescamos y escurrimos la escarola, que reservamos.

Desgranamos la granada, limpiamos de fibras y reservamos los frutos.

En la mitad del aceite, salteamos los dientes de ajo, el jamón, los higos y el tomillo. una vez salteados, escurrimos el aceite y reservamos ambas cosas.

En un mortero o con una procesadora, trituramos el queso con la leche, hasta obtener una pasta.

Añadimos a esta pasta poco a poco, el aceite obtenido del salteado de ajo, higos y jamón, el resto de aceite y montamos como si fuera una mayonesa, añadimos el vinagre y le damos el punto de sal y pimienta.

MONTAJE

Disponemos sobre el fondo del plato, la escarola.

Salseamos con la salsa de queso y terminamos con los tropezones fritos de ajo, higos y jamón. Los granos de la granada y las hojas de salvia finamente picadas.

NOTAS

Cuando se elabora la salsa de queso, puede añadirse a esta un ajo fresco machado, para obtener unos sabores más pronunciados.

Puede sustituirse las pepitas de granada por tomate con casé para realizar la ensalada fuera de temporada.

La leche si es de cabra, obtenemos unos matices más potentes.

El vinagre puede sustituirse por limón.

CROQUE MONSIEUR DE QUESO Y JAMON CON CHUTNE Y DE HIGOS

VÍCTOR ENCINAL - CASTILLO DE LA ARGUIJUELA



CROQUE MONSIEUR DE QUESO Y JAMÓN CON CHUTNEY DE HIGOS

INGREDIENTES

Queso	60 gr
Sirope de Chile	1 cc
Jamón	60 gr
Azúcar Moreno	40 gr
Puerro	1 und
Panko	80 gr
Leche	1 litro
Castañas	30 gr
Harina	120 gr
Hogaza de Pan	1 und
Aceite	250 ml
Huevo	2 unds
Higos	100 gr
Ajo	1 diente
Cebolla	1 und
Vinagre	60 ml



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

HISTORIA DEL PLATO

SEGÚN CUENTA LA LEYENDA, LA PRIMERA VEZ QUE EL CROQUE-MONSIEUR APARECIÓ EN LA CARTA DE UN CAFÉ FUE EN PARÍS A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX. DESDE SU APARICIÓN ESTE FAMOSO SANDWICH TUVO UN ÉXITO ARROLLADOR NO SOLO EN FRANCIA, SU PAÍS DE ORIGEN, SINO EN TODO EL MUNDO.

ELABORACIÓN

Se prepara una bechamel ligera de queso y otra de jamón

Se corta la hogaza de pan en rebanadas y luego en pequeños cuadraditos

Formamos pequeños montaditos con el pan y la bechamel.

Trituramos las castañas con el Panko.

Rebozamos por huevo y luego por la mezcla y freímos

Picamos el ajo, el puerro y la cebolla, lo pochamos todo bien y añadimos los higos picados.

Incorporamos el azúcar y el vinagre. Dejamos reducir y añadimos el sirope de chile.

NOTAS

Su variante más conocida es el croque-madame, que lleva un huevo a la plancha o un huevo frito encima. Su nombre se debe a que recordaba el tocado de las damas de principios del siglo XX.

Se sirven algunas versiones más elaboradas acompañadas de una salsa Mornay o de una bechamel. En algunos países, el pan de molde se moja en huevo batido antes de ser gratinado.

El uitsmijter neerlandés consiste en una o dos rebanadas de pan, cubiertas de jamón cocido, queso y un huevo frito. Proviene de un sándwich muy similar, el strammer Max alemán.

PANCHINETA DE LA SIERRA DE MONTÁNCHEZ

INGREDIENTES

Masa de Hojaldre

Higos Pasos

Queso de Oveja tipo Torta

Agua

Azúcar

Jamón Ibérico



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Almíbar de higo: Mezclamos agua y azúcar en la misma cantidad y le añadimos higos pasos troceados. Una vez conseguido el almíbar, trituramos bien.

Hojaldre: Bien podemos hacer la masa de hojaldre casera, o bien con una masa de hojaldre comprada, cortar la masa de hojaldre en porciones de ración individual (rectangular, circular o triangular) en la forma que más nos

guste para presentar luego nuestro plato, a razón de 3 porciones de hojaldre por ración. Disponemos sobre una bandeja de horno las porciones de hojaldre, las untamos con el almíbar de higo, le ponemos un papel siliconado encima y otra bandeja de horno (con esto vamos evitar que el hojaldre se nos levante y así nos quede finito). Lo introducimos en el horno a 180 grados durante 20 minutos (precalentado a 200 grados). Sacamos y dejamos enfriar.

Crema de queso: Con el queso de oveja tipo torta, lo vaciamos en un bol y le añadimos nata, mezclamos bien hasta obtener una crema de queso, introducimos en una manga pastelera y reservamos

Coulis de higo: Ponemos a remojo higos pasos, una vez hidratados, trituramos bien y pasamos por el chino, hasta obtener una textura fina.

Tierra de jamón ibérico: Picamos el jamón ibérico muy pequeñito, estiramos en una bandeja de horno y lo introducimos al horno 7 minutos a 180 grados. Reservamos

Láminas de higos pasos: Cortamos higos pasos en láminas finas transversalmente

MONTAJE

Colocamos una primera capa de hojaldre, con la manga pastelera, le añadimos la crema de queso, colocamos otra capa de hojaldre, volvemos a añadir otra capa de queso y ponemos la última lámina de hojaldre. Con una cuchara pintamos el hojaldre con el coulis de higo, ponemos unas láminas de higo y le espolvoreamos por encima la tierra de jamón ibérico.

RECETARIO

PANCHINETA DE LA SIERRA DE MONTÁNGCHEZ

AUGUSTO DÍEZ MARTÍN - PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA MARIO & MARIETA

21/55



BACALAO CONFITADO, CON SALSA QUESO VALDEFUENTES

FRANCISCO ROMERO - JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE TURISMO DE CÁCERES



BACALAO CONFITADO CON SALSA DE QUESO DE VALDEFUENTES

INGREDIENTES

Lomo de Bacalao desalao	800 gr
Leche	1 dl
Mantequilla	100 gr
Queso de Valdefuentes	100 gr
Harina	0,50 gr
Aceite	200 gr
Sal	c/s
Pimienta Blanca	c/s
Germinados de Cebolla	c/s



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Hacer una salsa con el queso, mantequilla, leche, harina y sal, pimienta blanca.

Confitamos el bacalao en el aceite unos 8 minutos. Escurrir.

Ponemos en un plato la salsa, encima el bacalao escurrido y los germinados



MAGRO DE CERDO CON HIGOS SECOS

BEGOÑA PAJARES - RESTAURANTE ALMA DEL SABOR

MAGRO DE CERDO CON HIGOS SECOS

RECETARIO



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Rehogamos en una olla con el aceite de oliva, el magro de cerdo a fuego vivo, con el laurel, la sal y los higos secos. Cuando el magro esté dorado, incorporaremos el vino blanco y lo dejamos reducir un poco.

Cubrimos con agua y dejamos hervir. Aparte en una sartén hacemos un caramelo casero oscuro con el azúcar y un poco de agua.

Una vez hecho el caramelo, se lo echamos al magro cocinando hasta que la carne esté blanda, procurando que no quede mucha salsa.

Espesaremos con el Roux oscuro

INGREDIENTES

Magro De Cerdo Troceado En Dados	1 kg
Higos Secos	150 gr
Aceite De Oliva	c/s
Vino Blanco	1/2 l
Sal	c/s
Azúcar	100 gr
Laurel	c/s
Agua	c/s
Roux Oscuro	c/s

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CURADA, CON EMULSIÓN DE ACEITE DE JAMÓN, DADOS DE DULCE DE HIGOS Y LÁMINAS DE QUESO

JUAN BURGOS CANTÓN - CATERING SAN JORGE



CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CURADA, CON EMULSIÓN DE ACEITE DE JAMÓN, DADOS DE DULCE DE HIGOS Y LÁMINAS DE QUESO

INGREDIENTES

Sal	200 gr
Azúcar	300 gr
Tomillo	c/s
Orégano	c/s
Pimentón De La Vera	c/s
Laurel	c/s
Pimienta Negra En Grano	c/s
Jamón	200 gr
Aove	½ l
Queso Curado	100 gr
Ingredientes para los dados de higo	
Higos	200 gr
Agua	1/2 litro
Azúcar	100 gr



TIEMPO
30 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Mezclamos todos estos ingredientes e introducimos la presa en esta mezcla 72 horas.

Una vez transcurrido ese tiempo envolveremos en papel film, haciendo un cilindro y congelaremos.

Dispondremos todo en una cazuela y llevaremos a ebullición durante 20 minutos a fuego medio. Una vez todos el conjunto esté cocinado trituraremos y reservaremos en frio.

Para elaborar el aceite confitado: confitaremos todo a fuego muy lento durante 30 minutos. Reservar.

Para elaborar las láminas de queso: con la ayuda de un pelador haremos láminas finas.

En un plato cortaremos láminas finas de presa ibérica en el centro añadir unos pocos de brotes tiernos, añadiremos los dados de higo, las láminas de queso y añadimos el aceite de jamón..

SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMOSO DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA, MELOSO DE VINO TINTO RIBERA DEL GUADIANA Y TORTA DEL CASAR FLUIDA

RECETARIO

JUAN MIGUEL PALACIOS - PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE ALBALAT

84/85



SOLOMILLO IBÉRICO CON CREMOSO DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA, MELOSO DE VINO TINTO RIBERA DEL GUADIANA Y TORTA DEL CASAR FLUIDA



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Para el solomillo: limpiamos la pieza de solomillo ibérico y la salpimentamos, marcaremos en plancha a fuego medio para sellarlo y que mantenga los jugos en el interior con el fin de quedarlo al punto.

Para el cremoso de patata: pondremos la patata troceada junto con la cebolla, cubriremos de agua y lo llevaremos a ebullición. Cuando esté con textura blanda, introduciremos en Thermomix y añadiremos pimentón de la vera agridulce, pondremos a punto de sal y emulsionaremos con aceite de oliva virgen..

Para el meloso de vino: Pondremos a reducir el vino tinto junto con los 20 gr de azúcar y cuando tenga textura de caramelo añadiremos el jugo de carne. Pondremos a punto de sal.

Emplatado: En el fondo del plato pondremos el cremoso de patata, los medallones de solomillo ibérico al punto, naparemos con el meloso de vino tinto y terminaremos con unos hilos de Torta del casar fluida.

INGREDIENTES

Solomillo de Cerdo Ibérico	300 gr
Aceite de Oliva Virgen.	50 ml
Sal en Escamas	c/s
Pimienta Negra	c/s
Patata	100 gr
Cebolla	50 gr
Pimentón de la Vera Agridulce	5 gr
Caldo de Carne	200 ml
Vino Tinto	100 ml
Azúcar	20 gr
Torta del Casar	50 gr



SOLOMILLO DE CERDO CON HIERBAS DE LA DEHESA RELLENO DE HIGOS Y NUECES

MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ SERRANO - JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE EUSTAQUIO BLANCO



SOLOMILLO DE CERDO CON HIERBAS DE LA DEHESA
RELLENO DE HIGOS Y NUECES

INGREDIENTES

Solomillo de cerdo ibérico	1
Aceite de oliva virgen	c/s
Caldo de pollo	100 ml
Harina	c/s
Hhigos	80 gr
Nueces	30 gr
Cebolla	1
Aceite de oliva	200 cl
Pan rallado	40 gr
Acedera	20 gr
Romero	65 gr
Tomillo	5 gr
Ajo	1
Sal	c/s
Pimienta	c/s
Yuca	1 ud
Cebolla	c/s
Caldo de ave	c/s
Maicena	c/s
Vino tinto	c/s



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Abrimos el solomillo en libro, lo salpimentamos y reservamos.

Para el relleno: pochamos la cebolla, incorporamos la harina y mojamos con el caldo, una vez empieza a espesar incorporamos los higos que habrán estado la noche previa macerando en vino y nueces.

Rellenamos la carne e introducimos al horno 170 grados durante 10 minutos.

Para la hierba: juntar todos los ingredientes y triturar. Pasar la carne por ésta una vez la saquemos del horno.

Para el crujiente de Yuca: cortamos la yuca muy fina en el corta fiambre, la introducimos en dos aros que freiremos a 170 grados.

Para la salsa: pochar la cebolla, reducir vino, mojar con el caldo. Reducir y ligar.



AJO BLANCO QUE SE SALE, TARTAR DE JAMÓN DE MONTANCHEZ, MANDARINA Y HELADO DE CEBOLLINO

INGREDIENTES

Para el ajo blanco:

Ajo	2 dientes
Almendras	50 gr
Agua	200 cl
Aceite de Oliva	c/s
Sal	c/s
Vinagre	c/s

Para el tartar de Jamón

Jamón de Bellota	100 gr
Tomate	50 gr
Alcaparras	20 gr
Guindillas	20 gr.
mandarina	1 ud

Sal	c/s
Pimienta negra	c/s
Microbrotes	c/s

Para el helado de Cebollino:

Pan	c/s
Cava	c/s
Vino	c/s
Café	c/s
Agua	c/s
licor	c/s



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Para el Ajo Blanco

Mezclar todos los ingredientes y triturar, colar por un colador.

Para el Tartar de Jamón

Cortar todos los ingredientes muy finos, mezclar y meter en un molde de 6 cm.

RECETARIO
AJO BLANCO QUE SE SALE, TARTAR DE JAMÓN DE MONTANCHEZ, MANDARINA Y HELADO DE CEBOLLINO
 JAVIER MARTÍN - PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE JAVIER MARTÍN

MERLUZA EN SALSA SUAVE DE CREMA DE QUESO, TOMATE DESHIDRATADO Y PUNTAS DE TRIGUEROS

BENJAMÍN CABALLERO - PROPIETARIO Y JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE B-NOMIO



MERLUZA EN SALSA SUAVE DE CREMA DE QUESO, TOMATE DESHIDRATADO Y PUNTAS DE TRIGUEROS

INGREDIENTES

Merluza	250 gr
Espárragos trigueros	3 uds
Rodajas de tomate	2 uds
Crema de queso	50 g
Fumet	100 ml



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Empezaremos deshidratando el tomate en el horno 60 grados 4 horas, reservamos. Para la salsa diluimos la crema con el fumet y dejaremos reducir hasta conseguir la densidad correcta.

La merluza la sellaremos mucho por la parte de la piel y la terminaremos en el horno durante 5 min a 180 grados, mientras tanto escaldaremos los trigueros, y emplatamos.



RECETARIO ARROZ MELOSO CON QUESO DE VALDEFUENTES E HIGOS, AL AROMA DE PITARRA

CHARO DONNAIRE - COCINERA DE ACOCCYREX

ARROZ MELOSO CON QUESO DE VALDEFUENTES E HIGOS

INGREDIENTES

Arroz extremeño	480 gr	Queso de la zona de Valdefuentes	140 gr
Puerro	100 gr	Higos desecados	60 gr
Zanahoria	100 gr	AOVE	
Tomates	100 gr	Sal	C/S
Vino Pitarra	100 ml	Tomillo	C/S
Caldo de puchero	500 ml		



TIEMPO
85 MINUTOS



SERVICIO
4 PERSONAS



DIFICULTAD
10 / 3

ELABORACIÓN

Preparamos el sofrito con el puerro, la zanahoria y los tomates, a fuego muy muy lento, durante una hora, mientras escuchamos el “chup-chup” tan característico de esta elaboración

Agregamos el arroz de las Vegas del Guadiana y removemos en el sofrito hasta que coja brillo.

Incorporamos los líquidos, primero el vino, dejamos que evapore y después el caldo hirviendo. Incorporar sal y tomillo. Cocer 15 minutos.

Cortar el queso de oveja curado “Hermanos Hidalgo” cortado en pequeños dados y removemos hasta que nos ligue y nos quede cremoso.

Después dejamos reposar 5 minutos antes de servir.

Y a disfrutar...

JOSÉ MANUEL FERNÁNDEZ - RESTAURANTE B-NOMIO



PATO CON CILINDRO DE TORTA RELLENA DE HIGOS Y SU SALSA

INGREDIENTES

Pechuga de pato 1/2

Para el cilindro :

Nata 100 ml

Torta 100 gr.

Gelatina 4 gr.

Mermelada de higos 10 gr



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

Para la salsa:

Mermelada de higo 50 gr.

Fondo de carne 200 ml.

ELABORACIÓN

Empezaremos con el cilindro de torta, ponemos al fuego la nata y la torta. Añadimos la gelatina y cuando empiece a cocer lo retiramos del fuego y vertemos en el molde, introduciendo la mermelada de higos y dejaremos enfriar en cámara.

Para la salsa, pondremos al fuego la mermelada y añadiremos el fondo. Dejaremos reducir hasta conseguir la textura correcta.

El pato, lo marcaremos en una sartén primero por la parte de la grasa unos 7 minutos a fuego lento y por la otra parte solo sellaremos durante 1 minuto. Y a emplatar...

ROSCAS FRITAS DE ANÍS CON VINO AROMATIZADO Y CONFITURA DE ACEITE Y CÍTRICOS

RECETARIO

CÉSAR RÁEZ - CHEF EJECUTIVO CASTILLO DE LA ARGUIJUELA

24/59



ROSCAS FRITAS DE ANÍS CON VINO AROMATIZADO Y CONFITURA DE ACEITE Y CÍTRICOS

INGREDIENTES

Ingredientes para las rosca de anís

Harina	125 gr
Azúcar	40 gr
Huevo	1 ud
Aceite	25 gr
Miel	1 cucharada
Levadura	1 cucharadita
Aroma de Anís, naranja y limón	
Aceite para freír	c/s

Ingredientes para el vino aromatizado

Vino tinto	1/4 litro
Miel	2 cucharaditas
Aroma de limón y canela	c/s
Xantana	0,05 gr

Ingredientes para la confitura de aceite de oliva

Aceite de Oliva Virgen	1 dl
Piel de cítricos confitados	10 gr
Zumo de limón	1 cucharada
Azúcar	30 gr
Agar-agar	1 cucharadita
Miel	50 gr



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

ELABORACIÓN

Para las rosca fritas: Calentar el vino con el aroma del limón (piel) y la canela en rama, hasta que se evapore el alcohol. Añadir la miel y dejar enfriar. Mezclar templada, una vez colada la Xantana y reservar.

Para la confitura de aceite de oliva: Calentar en el aceite hasta los 70 grados.

Dejar reposar, colar y, templado, añadir el agar-agar batiendo hasta que se integren todos los ingredientes. Reservar.

Terminación del plato: Poner en el plato las rosca cortadas por la mitad a modo de media circunferencia y poner equilibradamente los dados de vino aromatizado y pequeños botones de confitura de aceite de forma alternativa. Terminar con algunas flores de jardín.

MILHOJAS DE HIGO CONFITADO EN ALMÍBAR DE PITARRA Y HELADO DE QUESO DE VALDEFUENTES

M^a LUZ LUIS TOBAJAS - COCINERA EN EL PARADOR DE CÁCERES



MILHOJAS DE HIGO CONFITADO EN ALMÍBAR DE PITARRA Y HELADO DE QUESO DE VALDEFUENTES

INGREDIENTES

Para la mousse de higo

Nata para montar	100 gr
Higos de Almoharín	50 gr
Vino de pitarra de la zona de Montánchez	100gr
Azúcar	100gr

Para el helado de queso:

Nata para montar	500 gr
Azúcar	50 gr

ELABORACIÓN

Para hacer el helado, fundiremos el queso de oveja de Valdefuentes al baño maría, trituraremos junto con el queso crema hasta obtener una mezcla sin grumos.

Añadimos la leche y el azúcar y volvemos a triturar.

Por último, incorporamos la nata con unas varillas y movimientos suaves. Reservamos en frío durante una hora.

Terminaremos el helado en la mantecadora hasta que coja la textura deseada.

Para la mousse:

Hacemos un almíbar con el vino de pitarra de la zona de Montánchez y el azúcar, dónde confitaremos los higos. Enfriamos y reservamos.

Montamos los 100 gr de nata e incorporamos los higos confitados, previamente triturados.

Colocamos la mousse en una manga pastelera con boquilla rizada.

Para el milhojas:

Porcionamos la pasta filo en cuadrados de unos 5 cm y horneamos a 180°C durante 8 minutos.



TIEMPO

30 MINUTOS



SERVICIO

4 PERSONAS



DIFICULTAD

10 / 3

Leche	250 gr
Queso crema	50 gr
Queso de oveja de Valdefuentes	50 gr

Para el milhojas:

Pasta filo



¿DÓNDE COMPRAR Y DEGUSTAR NUESTROS PRODUCTOS?

ACEITE	68
VINOS	68
HIGOS	69
JAMONES	69
QUESOS	70
DULCES	70
RESTAURANTES Y BARES	70



• **Almazara Hermanas Rueda (Valdefuentes):**

☎ 656 900 097 / 695 503 761

✉ hermanasrueda@gmail.com

• **Cooperativa de aceite Nuestra Señora de la Consolación (Montánchez):**

☎ 927 380 346 / 609 741 166

🌐 www.aceitesierrademontanchez.com

• **Almazara Cooperativa San Isidro (Alcuéscar):**

☎ 927 120 001

• **Cooperativa de aceite San Sebastián (Arroyomolinos):**

☎ 927 385 128

• **Cooperativa del Campo "N^a Sra. Rosario" (Valdemorales):**

☎ 666 658 874

• **Cooperativa de Almoharín (Almoharín):**

☎ 927 386 377

• **Cooperativa La Terrona (Zarza de Montánchez):**

☎ 628 127 205



• **Cooperativa de vino Comarcal del Campo de la Comarca de Montánchez (Montánchez):**

☎ 927 380 174

• **Bodega Alvarado (Montánchez):**

☎ 927 380 009

• **Bodega Borrego (Alcuéscar):**

☎ 927 384 406

• **Bodega Cañamero (Arroyomolinos):**

☎ 927 385 206

• **Bodega Pajuelo (Valdefuentes):**

☎ 927 388 004

• **Bodegas Dionisio Solis (Salvatierra de Santiago):**

☎ 927 337 160

• **Bodega Pedro Jara (Valdefuentes):**

☎ 686 975 523

• **Bodega Pérez Palomino (Valdefuentes):**

☎ 927 388 109

• **Bodega Tío Gervasio (Alcuéscar):**

☎ 927 384 411



• **Bombones de higo La Higuera (Almoharín):**

☎ 927 386 062

✉ info@bombondehigo.com

🌐 www.bombondehigo.com

• **Bombones de higo Valcorchero (Valdefuentes):**

☎ 927 388 645

✉ info@valcorchero.com

🌐 www.valcorchero.com

• **Cooperativa de higo San Sebastián (Arroyomolinos):**

☎ 927 385 128

• **Cooperativa Regadhigos (Almoharín):**

☎ 927 386 377

• **Mundohigo (Arroyomolinos):**

☎ 609 742 558

• **APROCEX, SOC. COOP. 2º (Almoharín):**

☎ 927 387 183

• **La Lobera, pan de higo e higos secos (Valdemorales):**

☎ 661 513 851

✉ manolo.malinche@gmail.com

• **Cooperativa del Campo "Nª Sra. Rosario" (Valdemorales):**

☎ 666 658 874



• **Jamones Álvaro Galán (Montánchez):**

☎ 927 380 310

• **Jamones Casa Bautista (Montánchez):**

☎ 927 380 311 / 619 033 831

✉ info@jamonescasabautista.com

🌐 www.jamonescasabautista.es

• **Ibéricos Diego Alvarado (Valdefuentes):**

☎ 927 388 052 / 626 156 724

• **Jamones Rosco (Montánchez):**

☎ 902 106 853

🌐 www.jamonesrosco.com

• **Jamones Vínculo (Montánchez):**

☎ 927 380 646

• **Jamones Almoharín (Almoharín):
Juan Antonio Méndez:**

☎ 609 338 650

PRODUCTORES Y COMERCIOS GASTRONÓMICOS
SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA

PRODUCTORES Y COMERCIOS GASTRONÓMICOS SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA



• **Quesería Hermanos Hidalgo (Valdefuentes):**

☎ 927 388 648 / 615 296 140

• **Quesería Pastovelia (Almoharín):**

☎ 927 386 343

✉ pedidosweb@pastovelia.es

🌐 www.pastovelia.es

• **Quesería Tamussia (Botija):**

☎ 927 313 810/ 696 202 120

• **Quesería Valpe (Valdefuentes):**

☎ 927 388 388



• **Dulces Ascensión, (Arroyomolinos):**

☎ 648 113 604



• **Alta Cuesta**

📍 Avda. Constitución, 98
Alcuescar

☎ 927 384 256 / 661 755 415

• **Canuto**

📍 C.N. 630, Km. 590,6
(Cruce Herrerías) - Alcuescar

☎ 927 384 197

• **Casa Alejandro**

📍 C/ Eduardo Hernandez Pacheco, 5
Alcuescar

☎ 927 384 541

• **Casa Grande De Alcuescar**

📍 Travesía García Lorca, S/N
Alcuescar

☎ 927 384 478 / 679 422 902

• **Los Olivos**

📍 C.N. 630, Km. 590,5
(Cruce Herrerías) - Alcuescar

☎ 927 384 001

• **Las Vegas**

📍 Cta. N-630, Cáceres- Mérida
Aldea del Cano

☎ 927 383 004 / 653 808 546

• **La Posada & Giraldo**

📍 Plaza Mayor, 3 - Aldea Del Cano

☎ 680 506 491

• **Casa Rufino (Gasolinera Valcance)**

📍 Autovía Ruta de la Plata, Km 576
Aldea Del Cano

☎ 927 383 022

• **El Descanso**

📍 Ctra. De Medellín, Km 49,5
Almoharín

☎ 697 129 802

• **El Paraíso**

📍 Ctra. de Medellín, Km 49, 6
Almoharín

☎ 927 386 031

• **Montecalabria**

📍 General Margallo,2
Montánchez

☎ 927 380 216 / 608 400 855

RESTAURANTES Y BARES SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA

• La Posada

📍 Plaza del Altozano, 6
Montánchez

☎ 927 380 045

• La Montanera

📍 C/ Virgen de Los Remedios, 11 -
Montánchez

☎ 927 380 567 / 675 602 711

• La Bodega de Perez

📍 C/ Virgen del Castillo,3
Montánchez

☎ 618 472 335 / 620 030 60

• El Escudo

📍 C/ General Margallo, 6
Montánchez

☎ 605 330 007

• Finca El Hinojal

📍 CV-160 KM 6. - Montánchez

☎ 652 946 183 / 615 376 606 /927 232 241

• El Labriego

📍 Tiendas 7 - Plasenzuela

☎ 927 313 716

• La Cañada

📍 C/ Pepito Sánchez, 7 - Ruanes

☎ 927 337 343

• Hostal Santa Marta (El Jabalí)

📍 Plaza Mayor S/N
Santa Marta de Magasca

☎ 927 278 104

• Las Glorias

📍 Cruce Torre De Santa Maria, 1
Torre De Santa María

☎ 927 388 401

• La Estrella

📍 Cruce Torre De Santa Maria, 8
Torre De Santa María

☎ 927 388 174 / 618 128 982

• Tropical

📍 Cruce Torre De Santa Maria
Torre De Santa María

☎ 927 388 166

• Cantarranas

📍 C/ Garcia Lorca, 14 - Torreorgaz

☎ 927 204 015 / 696 463 330

• Parador De Los Llanos

C/ La Cruz,24 - Torreorgaz

☎ 927 205 158 / 656 944 943

• La Plaza

📍 Ventanilla, 32 - Torrequemada

☎ 927 205 004

• Donde Manuel

📍 Crta. de Medellín
Torrequemada

☎ 927 205 011

• Bar La Fe

📍 Salvatierra

☎ 667 896 846

• Bar De Juani

📍 Benquerencia

☎ 927 129 057

