Catálogo de productores agroalimentarios y artesanía

Las Hurdes

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
JUNTA DE EXTREMADURA
DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Edición: DIPUTACIÓN DE CÁCERES www.turismocaceres.org
Coordinación y contenidos: +magín y empresas productoras
Diseño y maquetación: c2o Comunicación
Imágenes: +magín, Alvarado Producciones, empresas productoras

Este catálogo pertenece a las acciones previstas dentro del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Sierra de Gata-Las Hurdes «100% cultura e identidad y ecoturismo», financiado por los fondos Next-GenerationEU de la Unión Europea, a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

LAS HURDES

La comarca de Las Hurdes se sitúa en el vértice norte de la provincia de Cáceres, al sur de las Batuecas salmantinas. Limita con los vecinos territorios de Sierra de Gata, Tierras de Granadilla y Sierra de Francia (Salamanca). Con casi 500 km2 de extensión, su singular y espectacular paisaje lo conforma un auténtico laberinto de montañas, valles, bosques, ríos y saltos de agua.

En Las Hurdes se desarrollan diversas producciones agroalimentarias y artesanales, muchas de ellas con una larga trayectoria histórica y enorme arraigo en la cultura y tradición de los pueblos que forman la comarca. La importancia que tienen estas actividades en la economía social es fundamental para comprender el carácter de resistencia de estos pueblos, que sostienen una importante población activa en tiempos de abandono del mundo rural.

En este catálogo encontrarán una amplia representación de empresas productoras agroalimentarias y de personas artesanas. Un complemento ideal para lo que pueden descubrir al pasear por cada una de las localidades de Las Hurdes: auténticos tesoros de la cultura local, ocultos entres sus callejas con paredes de piedra, que, en ocasiones especiales, les son revelados a aquellas personas que las visitan de forma paciente, observadora y respetuosa con sus gentes y su entorno.

Y para finalizar, qué mejor que invitarles a conocer las diferentes celebraciones gastronómicas de la comarca con una agenda de las más destacadas, y abrirles el deseo de probar sus exquisiteces culinarias, con tres recetas tradicionales.

Ya solo les queda venir y descubrir la oferta gastronómica y artesana de Las Hurdes.

¡Anímense, les esperamos!

CATÁLOGO AGROALIMENTARIO Y ARTESANO

1.	Caminomorisco	Aceite. Carnes. Jamones y embutidos. Miel y polen.
2.	Casar de Palomero	Aceite. Frutas. Miel y polen.
3.	Casares de Las Hurdes	Dulces y pan.
4.	Ladrillar	Licores. Miel y polen.
5.	Nuñomoral	Aceitunas. Cabrito. Jamones y embutidos.
6.	Pinofranqueado	Cabrito. Dulces y pan. Huevos. Miel y polen. Cerámica. Corcho. Cuero. Madera. Moda y confección.

ÍNDICE

Por Categorías

10
Aceite y aceitunas

13
Cabrito

15
Frutas y frutos silvestres

16
Huevos

17
Jamones y embutidos

20
Licor

21
Miel y polen

25
Pan y dulces

30
Bisutería

31
Cerámica y pintura

32
Artesanía en cuero

33
Madera y corcho

Empresas y productores agroalimentarios

EL OLIVAR DE CABALORIA

Empresa

Leila Domínguez Martín es la impulsora de la marca El Olivar de Cabaloria que lleva el nombre de una finca de olivos centenarios sembrados a lo largo de los años por sus antepasados. Situada en un enclave único, entre el Parque Natural de Las Batuecas-Sierra de Francia y la emblemática comarca de Las Hurdes, a orillas del río Alagón, en las proximidades del meandro Melero, la finca, está conformada por olivos que no reciben ningún tratamiento químico, sin sulfatos, ni abonos, ni pesticidas. Su conservación es completamente natural y su fruto plenamente saludable.

Producto

AOVE ecológico que procede de una cosecha de aceitunas de cultivo ecológico de la variedad manzanilla cacereña que proporcionan un nivel bajo de acidez y alto contenido en ácido oleico, siendo de los más elevados del mercado. Las aceitunas, recolectadas en el punto ideal de maduración, ofrecen un aceite suave al paladar, dulce y maduro, con aromas herbáceos y unas características sensoriales propias de la manzanilla cacereña. El resultado es un alimento de una calidad extraordinaria, sin aditivos sintéticos, con un exquisito sabor y cualidades organolépticas excelentes.

Disponible en envases de 250 ml, 750 ml y 5 litros.

Riomalo de Abajo

Complejo Turismo Rural Riomalo

http://campingriomalo.es/index.php/producto/

+34 927 434 020 / +34 633 160 242

/complejo.riomalo

SABOREA LO NUESTRO

Empresa

Rubén González Béjar, empresario que elabora una pequeña producción derivada de la aceituna manzanilla cacereña, entre la que destaca el AOVE.

Comercializan sus productos en la provincia de Cáceres y en Madrid.

Producto

Elaboran una pequeña producción de alimentos derivados de la apicultura (miel y polen), el olivar tradicional, en especial el Aceite de Oliva Virgen Extra, y las cerezas. Se pueden adquirir en La Posada del Casar, alojamiento rural que regenta en Casar de Palomero.

Casar de Palomero

Calle Mayor, 36

www.laposadadelcasar.es

+34 927 436 410 / +34 669 758 473

Aceitunas y Encurtidos

JAIRO OLIVES

Empresa

Aceitunas y encurtidos Jairo, con más de dos décadas de trayectoria, es una empresa dedicada a la compraventa, aderezo, envasado y comercialización de la aceituna de mesa y otras conservas vegetales. Para ello cuentan en Vegas de Coria con una factoría de más de 10.000 m², con una planta de fermentación con capacidad de 1.000 Tm y otra de envasado de 3.000 m², dotada de la más alta tecnología.

Producto

Sus productos se apoyan en los frutos recolectados por las cooperativas del campo, en especial en la aceituna manzanilla cacereña. Ofrecen aceitunas ecológicas, naturales, verdes y negras en distintas preparaciones (enteras, deshuesadas, laminadas, rellenas) y formatos (desde domésticos a partir de 120 gramos, hasta industriales, como bombonas de 155 kg). También elaboran encurtidos, como pepinillos, cebolletas, altramuces o banderillas.

Vegas de Coria

www.aceitunasjairo.com

+34 927 434 006

Cabrito

ANTONIO MATEOS

Empresa

Antonio Mateos es un ganadero y productor de cabrito que participa en el proyecto de conservación de la cabra hurdana, con el que contribuye a la lucha contra la despoblación rural, la prevención de incendios, la regeneración del terreno y el mantenimiento del paisaje y la biodiversidad.

Producto

Carne de cabrito en fresco procedente del pastoreo extensivo y ecológico de ejemplares de cabra hurdana. Se destina mayoritariamente a una cooperativa que se dedica a la elaboración de platos precocinados artesanos para su venta online.

Ovejuela

antoniomateosmateos33@gmail.com

+34 635 112 824

Cabrito

CA BRITU

Empresa

David Martín es ganadero de caprino desde 2018. Con su rebaño colabora en el mantenimiento de infraestructuras de prevención de incendios forestales, por medio del pastoreo virtual. Preside la Asociación para la Recuperación de la Cabra Jurdana (ARECAJUR).

Crea en 2023 la marca Ca Britu para comercializar sus carnes.

Producto

Ganadería participante en el proyecto de recuperación de la cabra jurdana. Producción de carne de cabrito en fresco para la distribución al sector de la hostelería.

Pinofranqueado

martinvazquezd8@gmail.com

+34 620 503 190

Cerezas, ciruelas, castañas e higos

AGRÍCOLA NEFRÁN

Empresa

Agrícola Nefrán, creada en 2016, es una empresa familiar que se dedica a la producción de frutas de hueso, combinando la tradición con la innovación, teniendo por filosofía siempre la calidad ante la cantidad.

Pese a su juventud, guarda una larga historia que comenzó con el abuelo Macario, quien hace 60 años, plantó cerezos en Azabal. Fue el quién les enseñó su pasión por la tierra, y eso es justo lo que hoy en día siguen manteniendo. Su padre comercializaba las cerezas en la red de mercados nacionales, y es ahí cuando nace la marca Macarios, ya que así les llaman muchos de sus clientes.

Comprometidos con la sostenibilidad, mantienen relaciones comerciales justas con los agricultores asociados, y utilizan prácticas agrícolas sostenibles para reducir el impacto ambiental.

Producto

Sus cerezas, ciruelas claudia, arándanos, fresas, albaricoques, nectarinas, aceitunas manzanilla y paraguayos son recolectados a mano, para garantizar que cada fruto sea cuidadosamente seleccionado. Utilizan sistemas de enfriamiento y empaquetado que garantizan su calidad durante el transporte.

Casar de Palomero

Calle Nueva, 2, 2

www.nefran.es

+34 927 197 352 / +34 618 472 946

@agricolanefran

Huevos

HUEVOS SIERRA DE HURDES

Empresa

Pequeña empresa familiar destinada a la producción y distribución de huevos camperos.

Producto

Huevos camperos blancos y morenos producidos por gallinas que viven en total libertad, en una parcela de 8.000 m².

Toda la producción se vende a comercios y restaurantes de Las Hurdes.

Pinofranqueado

sierradehurdes@gmail.com

+34 620 821 058

www.facebook.com/profile.php?id=100074074539942

Jamones, embutidos y cabrito

JAMONES Y EMBUTIDOS ISABEL

Empresa

Tres generaciones dedicadas a la matanza, hace de la familia Jiménez una experta en lo que ya es casi un arte: la elaboración de los productos derivados del cerdo ibérico.

La familia Jiménez se constituye así en heredera de un saber tradicional, cimentado durante siglos y basado en la utilización de productos completamente naturales, arrancados a la tierra misma, como hicieron sus ancestros. El mantenimiento de esta experiencia heredada es la mejor seña de identidad para garantizar la calidad de sus productos.

Producto

Su selección de derivados del cerdo ibérico de bellota abarca una amplia gama de productos: jamones, paletas, lomos, chorizos, morcones, panceta adobada, papada, salchichón. Entre los formatos que ofertan están los jamones y paletas deshuesadas y loncheadas. Todos sus embutidos están elaborados en «tripa natural». También preparan lotes.

Caminomorisco

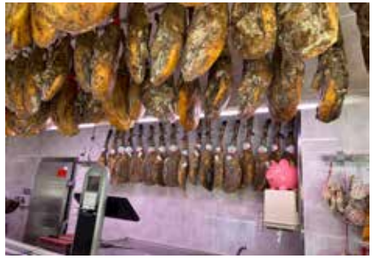
Calle La Fuente, 3-4

www.jamonesisabel.com

comercial@jamonesisabel.com

+34 927 435 210

@jamonesisabel / jamonesisabel



JAMONES Y EMBUTIDOS VALENTÍN

Empresa

Jamones y Embutidos Valentín es una empresa familiar con más de 25 años de experiencia en el sector del cerdo ibérico, en la que se controla todo el ciclo de producción, desde la selección y cría de los cerdos, hasta la elaboración y comercialización final de los jamones y embutidos. Esa es, junto con la receta artesanal a la hora de elaborar los productos, la clave del éxito empresarial.

Producto

El control íntegro de la trazabilidad del producto nos permite escoger los mejores cerdos para la elaboración de los jamones y embutidos. Todo esto, sumado a la selección de magros y la receta artesanal es lo que dan a nuestros productos un plus de calidad, productos que recuerdan a la tradicional matanza hurdana, a los embutidos que elaboraban en sus casas nuestros antepasados, en definitiva, productos con sabor a pueblo.

Caminomorisco

Calle Larga, 2

www.embutidosvalentin.com

+34 927 435 286

/jamonesyembutidosvalentin

HERMANOS DOMÍNGUEZ CB

Empresa

Empresa familiar desde 1970, regentada hoy por la hija y los hijos de los fundadores. Estos, junto con sus padres, han trabajado para poner sus productos a la altura de un mercado que valora el trabajo artesano y conserva sus raíces y sabores, mejorando cada día y aportando las mejoras necesarias a su pequeña empresa.

Producto

Sus productos son artesanos, incorporando, para facilitar su elaboración, la maquinaría adecuada y permitida.

Jamón y paleta de curación lenta y natural jugando con el clima de esta zona de Las Hurdes que le es favorecedor.

Embutidos y lomos adobados como lo hacían sus padres.

Cabrito seleccionado de pequeños ganaderos que les dan una alimentación adecuada a su tiempo y edad, con un pastoreo tradicional.

Vegas de Coria

Calle El Río s/n

hdjamonesyembutidos@gmail.com

+34 927 434 066 / 76

Licor

CIRIPOLEN

Empresa

Ciripolen SL es una empresa familiar fundada por Cirilo Marcos a principio de los años 90. Su labor ha sido siempre la recolección, la elaboración y la distribución de productos derivados del trabajo de las abejas: jalea real, polen y las distintas variedades de la mejor miel de las sierras de Las Hurdes y Gata, al norte de la provincia de Cáceres.

El ciripolen, su producto estrella, surgió hace más de 30 años como una bebida reconstituyente a base de chocolate, miel, polen y jalea real.

Hoy en día es su hija, Sonia Marcos, quien está al frente del negocio.

Muy apegados a la tierra que les da de comer, siempre han trabajado desde la pequeña alquería hurdana de Las Mestas.

Producto

En la actualidad el ciripolen se comercializa en forma de un licor de crema, con jalea real, miel, polen y aromas naturales. Su fórmula se ha adaptado a los nuevos tiempos y gustos, teniendo en cuenta también a personas que padecen algunos tipos de alergias o intolerancias alimentarias.

Se oferta en formato de 0,70 l. y 3 litros.

Las Mestas

ventas@doncirilo.es

+34 616 312 348

Miel, derivados de las abejas, aceite

SABORES HURDANOS

Empresa

Sabores Hurdanos es una empresa familiar que produce, envasa y comercializa principalmente productos del olivo y de las abejas, También hacen agroturismo.

Producto

En la sociedad en la que nos movemos cada vez es más difícil conseguir alimentos auténticos, entendiendo por ellos aquellos que guardan su pureza natural incorporando a nuestra dieta todos sus nutrientes. En Sabores Hurdanos garantizan a los clientes sus productos, gracias a sus sistemas de recolección y elaboración, en los que prima por encima de todo la calidad nutricional de los alimentos y su seguridad alimentaria.

Entre su amplia oferta hay que citar aceite, aceitunas de mesa, castañas, cerezas, mermeladas, queso, miel, polen, jalea real, propóleos, veneno de abejas, cera y cosmética natural.

Caminomorisco

Avda. Rocandelario, 142.

www.saboreshurdanos.com

+34 606 416 672

EL TIO PICHO PRODUCTOS NATURALES DE LAS HURDES

Empresa

Familia de apicultores artesanos que desde finales de la década de los 70 trabaja para conseguir la mejor miel. Por ello en 1983 fundaron La Casa de la Miel para poder ofrecer los productos más naturales de la colmena. El nombre del Tío Picho recuerda precisamente a quien se dedicó desde principios del siglo XX a la vida de las colmenas y sus productos.

Producto

Venta de miel y productos derivados de la misma. Comercializan sus propios productos (cosecha propia) para que lleguen directamente al consumidor, siempre guardando la fórmula de elaboración y envasado lo más artesanal posible, como lo hacían sus antepasados desde hace casi un siglo.

Tienda y sala de exposición, experiencias apícolas y visitas de colmenas

Las Mestas

Ctra. Salamanca Nº: 16-18

www.eltiopicho.com

+34 927 432 406

/eltiopichoproductosnaturalesdelashurdes @eltiopicho_pichinreal

SOCIEDAD COOPERATIVA APIHURDES

Empresa

La Sociedad Cooperativa Apìhurdes se dedica a la producción y comercialización de miel y productos derivados de la apicultura, con un enfoque sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

La confianza de 150 apicultores profesionales asociados, con más de 100.000 colmenas, constituye una excelente motivación para este proyecto común: satisfacer plenamente las exigencias de nuestros clientes para que su éxito sea también el nuestro.

Producto

Sus productos principales son las mieles de brezo, tomillo, eucalipto, milflores y especialmente bosque, variedad de la que son uno de los principales productores europeos. También el polen seco y fresco, de reconocida calidad. Los principales formatos que presentan son: tarros de vidrio de 0.5 kg y de 1 kg, garrafas de plástico de 2 kg y 5 kg y bidones de acero de 230 litros.

Todos sus envases pasan un control exhaustivo para certificar su uso alimentario.

También disponen de cera en bloque y cera estampada, sin colorantes, ambas 100% natural de producción propia. Disponen de stock todo el año para los principales tipos de soporte y preparación puntual de pedidos a medida.

Pinofranqueado

Ctra. Salamanca, 12

www.apihurdes.es

+34 927 674 300

@devane

Miel y polen

MIEL MONTES DE HURDES

Empresa

Sonia Piris es una joven apicultora que con su empresa continúa una tradición familiar que se remonta a tres generaciones. Hoy en día prosigue con la trashumancia de las colmenas para obtener las mejores mieles.

Producto

Montes de Hurdes produce miel artesanal de cosecha propia de las variedades mil flores y de bosque, además de polen.

Venden tanto al por mayor, como al por menor.

Pinofranqueado

soniapiris1975@gmail.com

+34 685 861 640

www.facebook.com/profile.php?id=100057549664707

Pan y dulces

LA TAHONA DE LA ABUELA PAULI

Empresa

Panadería tradicional familiar, con 35 años de antigüedad, en la que actualmente trabajan dos generaciones.

Productos

Elaboración en horno de leña de pan artesanal y dulces típicos de la zona, como son las perronillas, mantecados, magdalenas y hornazos.

Casares de las Hurdes

Calle Lindón, 9

tamara_3089@hotmail.com

+34 927 676 180

LA JURDANINA

Empresa

Proyecto familiar, sostenible y en evolución constante, que desea que te sientas orgulloso de él y por eso te tienen como su consejer@ de honor. Desde su supermercado de la cadena COVIRÁN ofrecen los panes y dulces de sus marcas La Jurdanina y Coke, que llevan más de 60 años elaborando diariamente.

Producto

Los panes y dulces de La Jurdanina son una deliciosa herencia que perdura desde hace casi setenta años, utilizando las recetas originales hurdanas. Repostería elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, sin artificios de colorantes ni conservantes. Cada bocado es un viaje en el tiempo, llevándote de vuelta a la esencia misma de los sabores auténticos y puros. Tahona arraigada en la tradición, con una historia que abarca a tres generaciones de dedicación a la elaboración artesanal. Su horno, con más de 60 años, da vida a dulces que son parte de la esencia y pasión hurdanas, ricos para el paladar y sanos en su dieta.

Pinofranqueado

Carretera Salamanca-Coria, números: 10-12.

www.supercoke.es/tienda/

+34 927 674 088

/SUPERCOKECOVIRAN @covirancoke

PANADERÍA SANDRA

Empresa

Hace más de 33 años que funciona esta panadería artesana perteneciente a una familia de tradición panadera.

Producto

Elaboración de panes artesanos de diversos tipos como redondos, barras, con salvado...

Producción de dulces de horno tradicionales, como las madalenas, las perronillas y los cortadillos.

Pinofranqueado

Calle Obispo Jarrín, 8

+34 927 674 287 / +34 626 086 397

Artesanía

Bisutería, ganchillo, macramé

TENDERIQUI

Artesana

Mercedes Domínguez Sevilla regenta esta tienda de productos de artesanía, en la que además imparte talleres de varias especialidades, como dibujo, ganchillo o macramé.

Producto

Elaboración de productos artesanales hechos a mano, con las técnicas del ganchillo, el macramé y el moldeado.

Venta en su tienda de Pinofranqueado, a través de internet y en mercadillos.

Pinofranqueado

Avda. Diodora Bravo, 7

https://tenderiqui.blogspot.com

+34 667 902 634

/Tenderiqui @tenderiqui

Cerámica y pintura

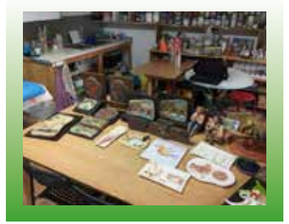
HURDES ARTESANA

Artesana

Magda Díaz Jorge es una artista y artesana natural de Pinofranqueado, formada artísticamente en Málaga, donde trabajó muchos años hasta que regresó a su tierra. Durante la mayor parte del tiempo se centra en impartir clases de pintura y cerámica a grupos de distintas edades: niños, jovenes, y mayores. En pintura enseña óleo, acuarela, pasteles, acrílico, etc. En cerámica enseña a modelar, cuerda seca, bajo cubierta, sobre cubierta...

Producto

Todos sus trabajos los realiza por encargo: regalos personalizados, bodas bautizos y comuniones; trofeos para actividades lúdicas y deportivas, y murales, tanto en cerámica como en pintura, en interiores y exteriores.



Pinofranqueado

hurdesartesana@gmail.com

+34 669 174 080

Artesanía en cuero

ERRE QUE ERRE

Artesana

Ruth Guerrero comenzó a conocer el cuero en 2005, sin pensar que en los últimos 18 años sería su medio de vida, llevando sus creaciones por toda España, a través de mercados medievales y/o de artesanía. Nacida en Madrid y criada en Toledo, finalmente se afincó en Las Hurdes, donde encuentra la inspiración.

Producto

Partiendo de las pieles en bruto elabora artículos de cuero como bolsos o cinturones, pulseras, lámparas... Utiliza herramientas manuales, troqueles, sacabocados... En algunos casos usa piel natural que tiñe a mano con tintes naturales, como es el caso de lámparas y cinturones.

Vende sus trabajos directamente por encargo y en mercados y ferias artesanales.

Pinofranqueado

teresarueda74@gmail.com

+34 619 080 658

Artesanía en madera y corcho, bisutería y joyas

EL SANTO

Artesano

El artesano Roberto Pérez González regenta esta tienda de pueblo en la alquería de Ovejuela. En ella se pueden encontrar productos típicos y recuerdos hechos a mano.

Producto

Roberto crea recuerdos hechos a mano en madera de la zona, utilizando entre otras técnicas la del pirograbado. Fabricación de bisutería.

Ovejuela

Calle Arroyo 95, Bajo 1

+34 671 817 467

@elsanto1333/

https://www.facebook.com/profile.php?id=100064229310682

Agenda de celebraciones gastronómicas y de artesanía

MARZO	
Matanza tradicional hurdana (rotatoria por los pueblos de Las Hurdes).	Marzo. Degustación de platos típicos hurdanos como limón hurdano y platos relacionados con la matanza tradicional.
Matanza tradicional y mercado de artesanía. (Caminomorisco).	Segundo sábado de marzo. Degustación de productos del cerdo y mercado de artesanía.
Feria de la tapa (Caminomorisco).	Sábado de Semana Santa.

MAYO	
Jornada de cata de vinos de pitarra (Cambroncino).	Mayo. Cata de vinos y comida popular.

JULIO	
Mercado Artesanal de "Las Tres Culturas" (Casar de Palomero).	29 de julio.

AGOSTO	
Viernes Mayor (Pinofranqueado).	Primer viernes de agosto. Promoción de los productos de la comarca, la artesanía y las empresas. Artesanos y de productores locales (miel, polen, artesanos de la madera y el mimbre, etc.)
Fiesta Mayor (rotatoria por los municipios de Las Hurdes).	Primer domingo de agosto. Folclore, artesanía y gastronomía.
El «Robu de la Albehaca» (Aceitunilla).	14 de agosto. Degustación de chivo y vino en una taberna elegida.
Mercado de las calabazas (Caminomorisco).	Agosto. Mercado con puestos de artesanía de la región. Ropa y calzado, orfebrería y bisutería, herboristería además de gastronomía con productos típicos extremeños.

NOVIEMBRE

La Carvochá y La Chicharrona (Las Hurdes).	Sábado más próximo al 1 de noviembre (Todos los Santos). Recogida y asado de castañas, degustación de dulces, vinos y aguardientes.
Feria Internacional de Apicultura y Turismo de Las Hurdes (Caminomorisco).	Mediados de noviembre. Exposición, jornadas técnicas, talleres, catas y degustaciones.
San Andrés (Pinofranqueado).	30 de noviembre. Mercado con todo tipo de productos para la matanza: pimentón, ristres de ajos, tripas secas, artesas, etc. También productos textiles, artesanía, alimentación y otros productos tradicionales de Las Hurdes.

DICIEMBRE

Fiesta del cabrito (se alternan localidades de Sierra de Gata y Las Hurdes).	Fecha variable en la primera quincena de diciembre. Charlas y degustaciones de cabrito y otros productos de la zona.
Jornada micológica (Cambrón).	Primera semana de diciembre. Formación, batida de recolección, degustaciones y comida elaboradas con setas.
MosaiCultura (Municipios de Las Hurdes y Sierra de Gata).	Segunda semana de diciembre. Promoción de la cultura de la innovación en el medio rural como respuesta al reto demográfico, generando actividad económica y dinamismo social.

Recetas populares de Las Hurdes

ENSALADA DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 3 naranjas
- 2 limones
- 1 diente de ajo
- 3 huevos
- Vino tinto
- AOVE Sierra de Gata-Las Hurdes
- Chorizo ibérico

RECETA

Pelamos las naranjas y los limones intentando quitar el ceste (la parte blanca). Cortamos en rodajas y colocamos como un mosaico en el plato. Seguidamente se le añade el chorizo cortado en tacos. A continuación, añadimos el ajo cortado en brunoise (picadito en daditos pequeños) y freímos tres huevos que colocaremos sobre la ensalada. Por último, aliñamos con aceite de Sierra de Gata-Las Hurdes y el vino al gusto.

MATAJAMBRE

INGREDIENTES

- 100 g harina
- 200 ml agua
- Sal
- Yema de huevo
- Miel de Las Hurdes

RECETA

En un bol mezclamos la harina con el agua y la sal y dejaremos reposar 20 minutos.

A continuación, con ayuda de un cazo disponemos la mezcla en la sartén, con abundante aceite de girasol a temperatura de 165°C, y dejamos cocinar unos 4 minutos por cara hasta estar dorados. Al acabar dejamos escurrir la fritura y regamos al gusto con miel de Las Hurdes.

Las personas celiacas pueden sustituir la harina de trigo por maizena y el resultado es el mismo, pero la textura es más crujiente.

BOLLOS RELLENOS O BOLLOS DUROS

INGREDIENTES

- 100 g harina
- 35 g levadura
- 65ml agua
- Chorizo ibérico
- Jamón ibérico
- Miel de Las Hurdes

RECETA

Con el agua, la harina y la levadura haremos el mismo proceso que para elaborar una masa de pan, dejándola reposar de 5 a 6 horas para que la masa quede alveolada (con agujeritos producto de la fermentación).

Pasadas las 6 horas, con la ayuda de un cuchillo muy afilado, cortamos la masa en porciones de unos 25 g.

Los estiramos en forma redonda con la ayuda de un rodillo o, si la masa lo requiere con las manos hasta obtener unas tortitas de pan muy finas.

Ponemos una sartén con abundante aceite de girasol a una temperatura de 170°C y los freímos unos 2 minutos por cara. El resultado es un bollo con poca miga, pero una corteza deliciosa. Se dispone en el plato siempre acompañado de buen embutido ibérico de Extremadura y miel de Las Hurdes

¡Buen provecho!

AGRADECIMIENTOS

Recetas: restaurante La Pregonera (HUETRE -Casares de las Hurdes)

La comida es cultura, hábito, el deseo y la identidad

(Jonathan Safran Foer, escritor norteamericano)

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

JUNTA DE EXTREMADURA

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

Plan de Sostenibilidad Turística en
Destino Sierra de Gata - Las Hurdes
"100% Cultura e Identidad y Ecoturismo"