

Javier García

"El manjar de la Dehesa"



Javier García

"El manjar de la Dehesa"



Ayuntamiento
de Barcarrota



Patrocina: Ayuntamiento de Barcarrota y Jamones-Embutidos Ángeles, S.L.

Recetas: Javier García

Fotografías: Teresa Benítez Martín

Diseño y Maquetación: Javier García e Imprenta Jerez, S.L.

Fotografías de pueblo y calle extremeños: Gema Pinilla

Imprime: Imprenta Jerez, S.L.

Depósito Legal: BA-139-07

ISBN:

*Este libro está dedicado
a todos los cocineros extremeños
que, día a día,
hacen que nuestra cocina
tenga el reconocimiento de todos aquellos
que se dedican a este mundo.*

Javier García



PUEBLO EXTREMEÑO
(BARCARROTA)

NO HAY AMOR MÁS SINCERO QUE EL AMOR A LA COMIDA

En una localidad como Barcarrota, donde el apego de sus habitantes a las tradiciones le ha convertido en modelo ejemplar, a nivel regional, de la conservación de sus ancestros culturales, (entre ellos por supuesto, las prácticas culinarias), llama la atención que, por segunda vez en poco más de un año, salga a la luz un trabajo de cocina, de la hoy llamada vanguardista, a cargo del mismo autor, Francisco Javier García Guerra, superando en esta ocasión la calidad y pretensión profesional del mismo. Si a esto le unimos el apoyo literario con reconocidas firmas que ha logrado reunir, hacen buena la frase de Bernard Shaw, que encabeza esta presentación.

Hablar de Javier García y conociendo su competente trayectoria profesional hace casi evitable estas palabras. Es conveniente, como en la mayoría de los libros, invitarles a que pasen directamente y *saboreen* este libro hasta *saciarse*. Que *paladeen* con gusto las atractivas fotografías que ilustran las no menos clarificadoras indicaciones sobre los platos incluidos.

Obvio es, que la cantidad de estilos de cocina existentes hace que un trabajo monográfico como es el presente, sea de agradecer. Y, cómo no, dada nuestra privilegiada situación geográfica, origen y cuna de la riqueza peculiar que supone el cerdo, este bello libro de cocina esté dedicado a mostrar parte de la ingente labor creativa que, el barcarroteño Javier García, ha sabido pergeñar

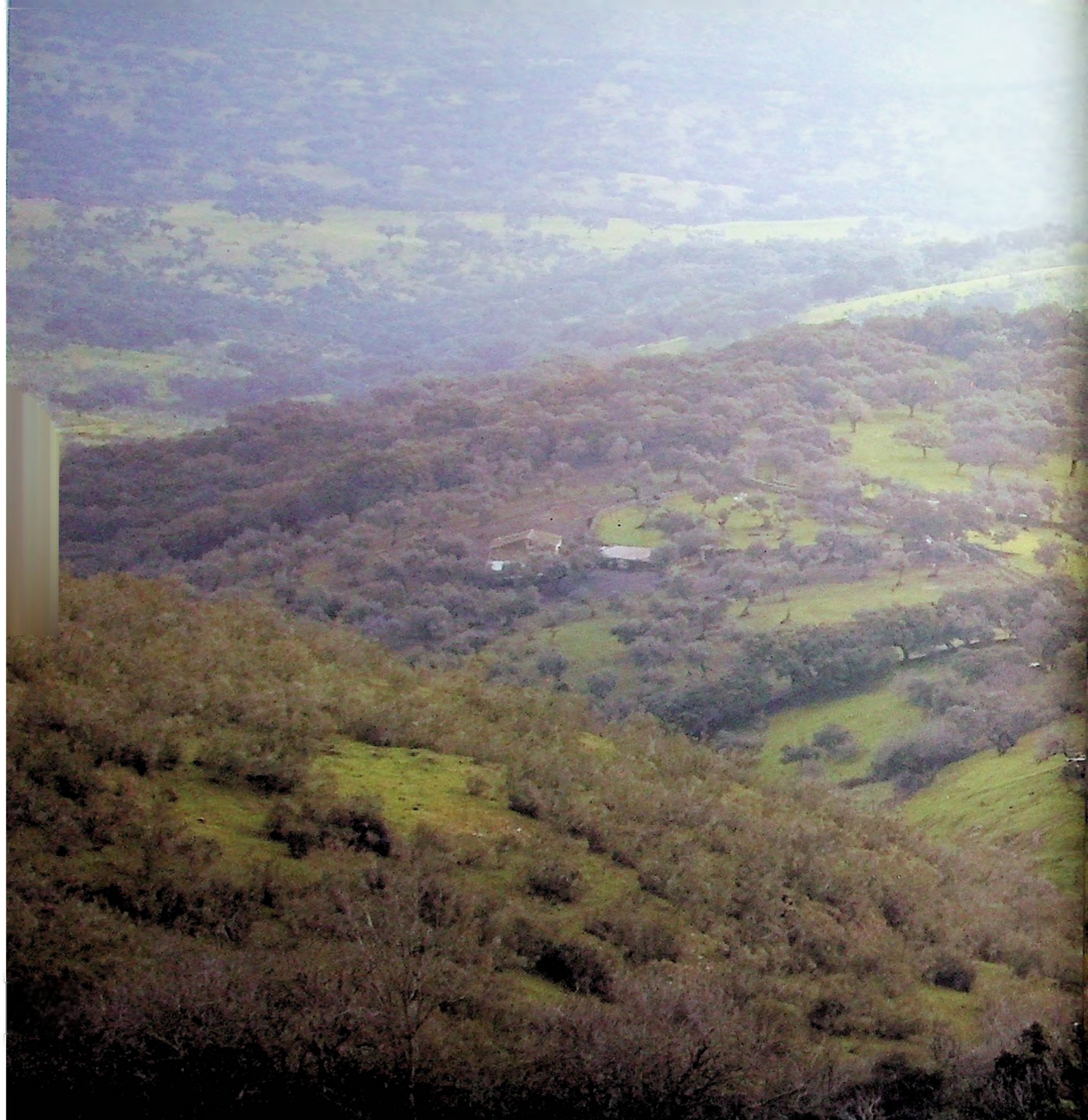
sobre toda la riqueza que nos ofrece este noble animal.

La secular tradición culinaria heredada de nuestras abuelas, aprovechada ahora por Javier García, convierte a Barcarrota en paradigma de la creación en el renovado, y hoy puesto de moda, mundo de la alta cocina.

Que el cerdo, ese animal que desde pequeño nos ha rodeado en los pueblos con sus familiares y festivas matanzas invernales, los ricos y originales platos con sus carnes preparadas, y Javier García, como maestro de esa ceremonia o rito que es agradar los exigentes estómagos, son en este momento bienvenidos en las bibliotecas de nuestros hogares y, sin duda, a partir de ahora, rico y manido volumen que envejecerá junto a los que sepan apreciar y valorar su contenido.



Alfonso C. Macías Gata





PAISAJE EXTREMEÑO

Mi amigo Rafael -es plata todo lo que reluce- me habla de un joven cocinero, Javier, laurado en fogones y me pide unas líneas como zaguán a un libro de cocina. No sé cómo declinar la invitación, más que nada por no perjudicar al recetario, pues apenas me interesan los temas gastronómicos, no soy experto en añadas y



buqués y saboreo esos platos que han sobrevivido por la sabia manera que el pueblo condimentó escasos medios ligados a la sobrevivencia. Pero cuando conocí al joven cocinero Javier y me contó que su libro no era invención a las finas hierbas, ni aristocracias gastronómicas al uso, ni esnobismos culinarios, le escuché con más entusiasmo. Él

pretendía rescatar viejas recetas de los sabores del cerdo extremeño y entonces pensé que podría escribir estas líneas sin obedecer al compromiso. Porque la iniciativa de Javier coincidía con mi discurso de la cocina como cultura de fogones viejos, de lumbres de suelo con trébedes y pucheros amurallando troncos de encina y ristras de chorizos en secaderos de humo.

Extremadura tiene su paisaje, el encinar mediterráneo intocado, su flor de Lis, que es la de jara, y un animal totémico, metáfora en esta tierra de la cocina ancestral en la que la necesidad no fue preterida por el sabor: se confundieron. El cerdo en Extremadura evitó hambrunas y constituyó, para la pobreza privilegiada, una despensa de grasas, proteínas y sabores. Y por su larga historia de alimento casi sacro, la figura del cerdo trascendió la esfera doméstica del avío familiar y se hizo rito en la matanza, sociología, antropología y leyenda en los libros. Y a ellos acudo. De la misma manera que Juan Ramón convirtió al burro de Moguer en icono poético, otras plumas han limpiado al cerdo de sinónimos oprobiosos.

Recurro a Ciro Bayo en su Peregrino Entretenido:

"... cuando supe que Pimentel iba a enseñarme su sala de clínica, la de los cepos y camastros antigotosos, lo que vi fueron cubiles de cerdos y una gran cuadra, presidida por una capillita colgada a la pared con San Antón Abad, atestada la estancia de jamones y embutidos a curar.

...¡Pero qué zahúrdas!, limpias, altas, espaciosas, con pequeños corrales de sombra y de agua para solaz de los huéspedes, que si se revuelven en sitios húmedos y sucios es, sencillamente, porque necesitan frescura.

Los burlones -me decía Pimentel señalando a los animales- les llaman cochinos,

guarros, marranos; pero les calumnian. Que los limpien y tendrán buen aspecto; según les hacen la cama así se acuestan; déseles trufas y harán ascos a las mondaduras de patatas; no pasando hambre, no comerán basura."

Sorapán de Rieros escribió que, castañas, bellotas y madroños engordaban a tal número de cerdos que había chorizos extremeños por toda España.

Al paisano Godoy la reina María Luisa de Parma le asediaba con misivas. En una de ellas se extendió en apreciaciones gastronómicas:

"Nos alegramos de aigan gustado los chorizos (hechos por un extremeño.)"

En los pueblos de nuestra tierra los cerdos abandonaban sus pocilgas al amanecer y regresaban de los castañares y encinares del Común cuando, de anohecida, ya se habían saciado. Salían y regresaban por su propia cuenta "al galope en una competición por su hogar, en el que entran sin equivocarse jamás, y en el que son recibidos como un hijo pródigo o un padre casero", de G. Borrow.

Otros viajeros fueron también rendidos admiradores de los jamones extremeños, que tenían su meca en Montánchez. El Conde de Saint Simón comentó de estos jamones:

"Ont un parfum si admirable, un goût si relevér et si vivifiant, qu-on en sourpris, il est imposible de rien manger si exquis".

Cada jamón solía pesar una media de doce libras y se vendía al precio de siete y medio reales la libra carnicera. El tocino cuando estaba curado, tenía el color de topacios derretidos, y el olor desafiaba las palabras.

Madoz escribió, que la carne del cerdo extremeño era quizás la más sabrosa de España por lo dulce de la bellota y por "las víboras que con afán devoran y que transmiten a sus carnes un jugo que las hacen distinguir entre todas las de su género".

Un escritor llegado de los fríos moscovitas, Ilia G. Ihreihrenburg, escribió:

"Extremadura es célebre por su cría de cerdos. El jamón serrano es apreciado por los glotones del mundo entero".

Amigo Javier, alabo tu empeño en reivindicar y enriquecer succulentos platos que nacieron del sacrificio del mejor animal de compañía. "Un año en el güerto y dos en el cuerpo", dice el adagio. Incorpora su sangre (en relucientes morcillas) y su carne a la nuestra en una eucaristía gastronómica que rinde homenaje al animal más pródigo en sabores: "Un sabor ha cada caza, más el puerco a sesenta alcanza". Cobarrubias.

*Víctor Chamorro
Escritor*



ENCINA EXTREMEÑA



BARCARROTA
(CALLE JURUMENA)

LA GRACIA RESTAURADORA DE JAVIER GARCÍA

Cuánta historia de Javier García, a pesar de su juventud, está escrita en tantos fogones, ese calorcillo y aliento del hombre, esa gastronomía donde brota el arte del buen yantar, grato, como diría Cervantes, "para la

o f i c i n a d e l estómago". Cuántas horas y afanes la de este restaurador sobre el lienzo ardiente del fogón como el pintor que transforma la mirada, mide la lumbré, elabora la materia y la hace gozo para los sentidos.

Ya de chaval se le iban los ojos tras las manos de su madre Encarna cuando ésta cocinaba y seguía la

alegría de esas manos y la conversión de una carne en un manjar. El cocinero es un pequeño creador, un Dios menor, que nos invita a deleitarnos con sus platos, esos platos que salen de sus manos con amor y, como diría Eugenio D'Ors, la obra bien hecha que satisface a un buen paladar.



Pienso que comer es paladear, que, de alguna manera, es una forma educada y medida de alimentarnos, de ser más humanos a la hora de comer, sensibilizar el gusto como quien descubre una obra de arte a través de este sentido; y alimentarnos comiendo de "todo un poco" como decía Grande Covián.

Toda esta filosofía la conoce muy bien Javier y la conoce por su amor, pasión diría yo, por el arte de la restauración: observar y hacer, escudriñar cuanto se realiza sobre la ardiente plancha de la cocina. Y, de esta suerte, se ha labrado una historia, una historia interminable, porque su búsqueda gastronómica es inquietante como la del alquimista.

Afortunadamente, Javier ha hecho las Américas y ha regresado al solar patrio, a Lugaris pacense, su paraíso hallado, allí donde el Guadiana canta su copla mansamente y la dehesa se transforma en despensa andante para este caballero mayor de los fogones, a pesar, repito, de su edad y esa andadura calentita, y esas recetas nacidas de su laboratorio culinario y embajador, nada menos, que de la cocina española en París.

Extremadura ha sido lugar muy especial de la gastronomía. Gracias a la trashumancia, los

pastores crearon una cocina pastoril, en comidas de lentas jornadas a lo largo de la Cañadas Reales; y ellos dejaron como boticarios del yantar sus platos, hechos de cordero y pan; la caldereta y las migas. Con la presencia de Carlos V en Yuste nació otra cocina, aún cuando el Emperador pidiera a su hija Juana que le enviara longaniza de Tordesillas y las ostras le llegaran de Lisboa.

Y los monjes, naturalmente, crearon su cocina. No olvidemos a los frailes de Guadalupe (donde se dice que nació la tortilla francesa), y en Alcántara, el general Junot obsequiaba el paladar de su mujer con unas perdices al estilo de Alcántara.

En Javier, quizás desemboque este caudal de historia, además de la cocina que degustaba de su madre, en su Barcarrota natal, donde nació su vocación, esa llamada del fuego y esa metamorfosis de las materias primas de la Naturaleza, convertidas por el ensalmo de su gracia en placer para el paladar.

Inquieto, lleno de vida y seguro del arte de sus manos, Javier pierde la mirada en el verde paradisíaco de la dehesa y observa al noble bellotero con unos ojos muy distintos a los nuestros; y sus ojillos se le convierten en recetas, que es palabra de boticario y médico; y ya de restaurador como fórmula magistral para que

gocemos del manjar de la dehesa y quede satisfecho el gusto y cumpla sus funciones la "oficina del estómago", que diría Cervantes.

El cerdo está muy unido a nuestra cultura, está muy en nosotros, en nuestras comidas -¡qué manjar una jeta asada!- y, además, en cultura de la matanza, que es un rito cada vez más vivido.

Mal visto espiritualmente en el Islam, el cerdo es casi siempre el símbolo de las tendencias oscuras, en todas las formas que éstas revisten, de ignorancia, de gula, de lujuria y de egoísmo. Citando a Heráclito, San Clemente de Alejandría dice: "El cerdo goza en el fango y el estiércol". Aunque simbólicamente no es muy acogido en numerosas culturas, sin embargo los sino-vietnamitas lo consideran como un símbolo de la abundancia.

He aquí, pues, un nuevo reto y rito para Javier. ¡Qué delicias no le sacaré este cocinero mayor de Extremadura al noble bellotero! Y es que Javier busca en las raíces de la tierra, en su nacer y crianza una cocina diría que con denominación de origen, y hacer de Lugaris un templo grande del gusto, donde un buen paladar saboree el manjar que brota, gracias al donaire de sus manos, de ese noble bellotero, tan de la dehesa como nuestro.



MATANZA EXTREMEÑA

EL MEJOR AMIGO DEL HOMBRE

Todos los días se inauguran calles dedicadas a personajes ilustres, a lugares emblemáticos, a fechas gloriosas e incluso a grupos musicales. Esto está muy bien. Seguro que todos ellos tiene méritos suficientes como para merecerse un lugar destacado en nuestros pueblos y ciudades.

Como cocinero echo en falta que no se dediquen calles, plazas o avenidas a productos gastronómicos y recetas que tanto placer nos ofrecen a los humanos. Por poner unos ejemplos, qué bonito quedaría una calle de la Torta del Casar, no menos elegante resultaría la Plaza de la Tortilla de Patata y un lugar muy gustoso sería la Glorieta de la Merluza del Cantábrico.

Un lugar preferente debería ocupar el Cerdo Ibérico, del cual me gustan hasta los andares. Si por mí fuese en todas las ciudades habría una amplia Avenida o una Gran Plaza dedicada al Cerdo Ibérico, en la que no faltarían ni jardineras, ni fuentes, ni árboles, ni bancos. Vamos, sería un lugar como Dios manda y el cerdo se merece.

Por cierto, un destacado científico aseguraba *"el cerdo ha salvado más vidas que la penicilina"*. Sólo por esto ya se merecería una gran plaza, pero es que además de quitarnos el hambre nos ha proporcionado grandes cantidades de placer.

En este libro, Javier García, además de rendir un homenaje al ibérico, nos muestra las grandes posibilidades que este animal nos ofrece en la cocina. Desde la cocina de Lugaris, Javier ha preparado unos manjares sabrosos, ricos y originales. Esta obra es una joya que pasará por mérito propio a la historia de la literatura gastronómica española.

Por fin, un colega se ha ocupado de plasmar en un libro las utilidades del cerdo ibérico.

Si para los cazadores el mejor amigo del hombre es el perro, para los cocineros, está claro, que nuestro mejor amigo debería ser el cerdo ibérico.



Karlos Arguiñano
Cocinero

PRESENTACIÓN DE JAVIER GARCÍA

Este joven cocinero, con tan sólo 16 años, tuvo sus primeros comienzos ayudando a su madre en la cocina de su casa.

Unos años más tarde marchó a Palma de Mallorca, donde trabajaría ya profesionalmente en la cocina de la cadena Hipotel. Y como él bien dice: "qué jartón de fregar perolas me di". Gracias a su interés, entusiasmo y habilidad por el mundo de la cocina logró ser jefe de partida; pero esto no lo era todo para él, sus raíces extremeñas lo condujeron a regresar a su tierra y comenzó una nueva trayectoria en la cocina, su sueño, formando parte del equipo de cocina del Hotel Monasterio Rocamador (Almendral), trabajando como jefe de partida, con un equipo maravilloso donde lograron dar a la cocina de dicho hotel una Estrella Michelin. Siguiendo con gran interés, habilidad y profesionalidad, terminó siendo jefe de cocina del nombrado, Rocamador.

Transcurridos unos cuatro años de trabajo en el Monasterio Rocamador, Javier decide cambiar los fogones del Monasterio por

los fogones del restaurante Torre de Sande (Cáceres), donde consiguió ser elegido mejor cocinero de Extremadura 2004. Junto al propietario y distinguido cocinero del Restaurante Torre de Sande (César Ráez) fueron elegidos para representar la Cocina Española en el Salón Internacional de la Alimentación SIAL (París).

Por elección de sus compañeros del mundo de la cocina, Javier García fue nombrado Presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura.

Javier García sigue apostando por la cocina de su tierra y es esto lo que le lleva a abrir su propio restaurante "LUGARIS" ubicado en la Ciudad de Badajoz.

"Esto demuestra que gracias al amor hacia una profesión y al esfuerzo que esto conlleva se puede lograr lo deseado".

Fernando Bárcenas
Cocinero





MONTANERA

R
E
C
E
P
T
A
S



Solomillo de Cerdo Ibérico con su Salsa, Caviar de Higo Chumbo y Pastel de Verduras

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, 5 higos chumbos, 2 grs. de algín, 2 grs. de calcio, 500 grs. de agua, 6 huevos, 1L. nata líquida, sal, pimienta, 1 pimiento rojo, 1 zanahoria, 50 grs. de coliflor, 1 pimiento verde y aceite de oliva.

Elaboración

Se limpian los solomillos de cerdo y se marcan en una sartén con un poquito de aceite de oliva y sal y se reservan.

PARA EL PASTEL DE VERDURAS:

Se cuecen las verduras, se enfrían y se cortan muy finas; por otra parte, se mezclan los huevos con la nata, se tritura y se le mezclan las verduras, se ponen en un recipiente al baño maría en el horno a 150° durante 25 minutos aproximadamente.

PARA EL CAVIAR DE HIGO CHUMBO:

Se trituran los higos chumbos en la termomix y seguidamente se cuele. Pesamos 250 grs. de caldo y lo mezclamos con 2 grs. de algín. Por otra parte pesamos el calcio, 2 grs. y lo mezclamos con 500 grs. de agua.

Con la ayuda de una jeringuilla cogemos el caldo y lo echamos gota a gota en el calcio, lo dejamos durante 1 minuto y cogemos las bolitas, las pasamos por agua y listo.



Solomillo de Cerdo Ibérico en Dado con Foie a la Plancha y Tiras de Puerros

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, 1 Hígado de pato, 2 puerros, sal, pimienta negra y aceite de oliva.

Elaboración

Marcamos en un sote los solomillos y los cortamos en daditos pequeños.

PARA EL HÍGADO DE PATO:

Cortamos el hígado de pato, también en daditos, y los pasamos por harina para marcarlos y así conseguimos que se doren mejor.

PARA LAS TIRAS DE PUERROS:

Cogemos el puerro, lo cortamos en tiras gruesas y lo pasamos unos segundos por agua hirviendo; seguidamente lo enfriamos y lo sazonamos con sal y pimienta.



Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Setas y Patatas Perfumadas en Azafrán

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, aceite de oliva, sal, 100 grs. de nata líquida, 100 grs. de setas variadas, 2 patatas, azafrán y pimienta negra molida.

Elaboración

En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y marcamos el solomillo con un poco de sal. Cuando esté marcado el solomillo lo reservamos.

PARA LA SALSA DE SETAS:

En la misma sartén echamos las setas y la cebolla muy bien picadas y rehogamos, cuando esté muy bien pochado todo, le añadimos la nata líquida y dejamos que espese.

PARA LAS PATATAS PERFUMADAS:

Por otra parte pelamos las patatas y las torneamos hasta obtener un cuadrado, las metemos en aceite de oliva hasta que las cubra, las sazonamos con sal y pimienta y le echamos el azafrán; dejamos a fuego lento durante 15 minutos.



Milhojas de Solomillo Ibérico

Macerado con Pimentón y Puré de Higos

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, 50 grs. de pimentón dulce, aceite de oliva, sal, pimienta e higos pasos.

Elaboración

Se cortan los solomillos en trozos, se aplastan y se meten en un recipiente donde se le echa el pimentón, aceite de oliva, sal y pimienta; y se dejan macerar durante 24 horas.

PARA EL PURÉ DE HIGOS:

Se cogen los higos, se ponen en un recipiente con agua y se dejan cociendo durante 15 minutos, cuando estén cocidos se trituran sin dejarlo muy líquido.

Cuando han pasado las 24 horas de maceración se coge el solomillo y se marca; y en un molde cuadrado ponemos capas de solomillo e higos.



Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Arándanos y Peras al Vino Tinto

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, 100 grs. de arándanos, coñac, 1 diente de ajo, sal, pimienta, 8 peras, vino tinto y 300 grs. de azúcar.

Elaboración

En una sartén marcamos el solomillo con un poco de sal y pimienta y reservamos.

PARA LA SALSA DE ARÁNDANOS:

En el mismo recipiente en el que hemos marcado el solomillo echamos los dientes de ajos laminados y cuando estén dorados echamos los arándanos con un poco de coñac y azúcar; y dejamos que se espesen.

PARA LAS PERAS AL VINO TINTO:

En un recipiente hondo, ponemos las peras con el azúcar, las cubrimos con vino tinto y dejamos cocer durante 25 minutos.



Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Maíz y Pastel de Jamón, Torta y Melón

Ingredientes

(para 4 personas)

4 Solomillos de ibérico, 200 grs. de maíz dulce, 100 grs. de nata líquida, 100 grs. de jamón ibérico, 50 grs. de torta de la serena, 50 grs. de melón, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

Se marcan los solomillos con sal y pimienta y se reservan.

PARA LA SALSA DE MAÍZ:

En un recipiente se pone el maíz con la nata, una pizca de sal y pimienta y se lleva a ebullición durante 20 minutos; cuando pase ese tiempo, se tritura todo y colamos.

PASTEL DE JAMÓN, TORTA, MELÓN:

Se corta el jamón finito, igualmente el melón y en un molde cuadrado ponemos el jamón, encima la torta y por último el melón. Congelamos para poder cortarlo y servirlo.



Secreto Relleno de Frutos Secos con Sopa de Remolacha

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, 50 grs. de dátiles sin hueso, 50 grs. de higos pasos, 50 grs. de piñones, sal, pimienta negra, aceite de oliva, 500 grs. de remolacha cocida y 300 grs. de azúcar.

Elaboración

Limpiamos los secretos, los aplastamos un poco y los salpimentamos.

PARA EL RELLENO DE FRUTOS SECOS:

Picamos finamente los dátiles e higos y los juntamos; por otra parte cogemos los piñones, los tostamos un poco y se los añadimos a los dátiles y a los higos.

PARA LA SOPA DE REMOLACHA:

Ponemos al fuego la remolacha con el azúcar durante 25 minutos, cuando pase el tiempo lo trituramos, lo colamos y levantamos la sopa, posteriormente colamos y enfriamos.

PARA PREPARAR EL SECRETO:

Cogemos los secretos, le añadimos los frutos secos, envolvemos y bridamos, los marcamos con un poco de aceite y lo ponemos al horno a 180° duante 15 minutos.



Carpaccio de Secreto Ibérico con Helado de Fresa

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, sal, pimienta, aceite de oliva, vinagre de módena, 300 grs. de nata líquida, 100 grs. de azúcar, 80 grs. de glucosa y 250 grs. de fresas

Elaboración

Se limpia el secreto de grasa, se envuelve en papel film, se enrolla y se congela. Cuando esté congelado se corta en el cortafiambre, muy fino, se pone en un plato y se le añade la sal, pimienta negra, aceite y la módena.

PARA EL HELADO DE FRESA:

En un recipiente hondo se pone la nata líquida con el azúcar y la glucosa y se pone a hervir durante 15 minutos, cuando pasen esos minutos le echamos las fresas y lo dejamos durante 10 minutos más, cuando haya transcurrido ese tiempo se deja enfriar y se monta en una heladera.



Rollitos de Secreto con Cebolla Confitada en Granadina

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, sal, pimienta negra, pimentón de La Vera dulce, aceite de oliva, 3 unidades de cebolla, 500 grs. de granadina y 300 grs. de azúcar.

Elaboración

Se limpian los secretos ibéricos, se aplastan un poco y se le añade la sal, pimienta y el pimentón dulce de La Vera.

PARA LA CEBOLLA CONFITADA EN GRANADINA:

En un recipiente hondo se echa la cebolla cortada finamente con la granadina y el azúcar y se deja reducir durante 20 minutos aproximadamente. Cuando esté la cebolla preparada se marca el secreto y se enrolla introduciéndole la cebolla.



Secreto con Salsa a la Naranja y Tomate Confitado

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, sal, pimienta, 5 tomates, 250 grs. de azúcar, aceite de oliva, 5 naranjas de zumo, 50 grs. de coñac y 15 grs. de maizena.

Elaboración

Se limpian los secretos y se cortan en tiras anchas, se sazonan y se marcan con un poco de aceite de oliva.

PARA LA SALSA DE NARANJA:

Cogemos las naranjas, las pelamos en tiras pequeñas, les sacamos el zumo y lo reservamos. En la misma sartén que marcamos el secreto, echamos el zumo con el coñac y los flambeamos. Seguidamente le añadimos las cáscaras y la maizena y dejamos que espese y listo.

PARA EL TOMATE CONFITADO:

Pelamos los tomates, los cortamos en gajos y le quitamos la pulpa. Los ponemos en una placa de horno, le añadimos un poco de sal, pimienta y aceite de oliva con el azúcar y lo dejamos en el horno durante 15 minutos a 170^a.



Secreto a la Plancha con Pisto de Verduras y Ajos Perfumados en Aceite de Oliva

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, 1 pimiento rojo, 1 calabacín, 1 tomate, 1 cebolla, 10 grs. de tomillo en polvo, sal, pimienta negra, aceite de oliva, 6 dientes de ajo y azafrán.

Elaboración

Se limpia el secreto, se sazona, se enrolla, se brida y se marca. Seguidamente se pone en el horno a 170° durante 17 minutos.

PARA EL PISTO DE VERDURAS:

Se pica el pimiento, el calabacín, el tomate y la cebolla muy pequeñito, se sofríe todo menos el tomate y el calabacín; cuando esté sofrito el pimiento y la cebolla se le añade el calabacín y seguidamente el tomate; se le echa sal, pimienta y el tomillo en polvo.

PARA PERFUMAR EL AJO:

En un recipiente hondo se ponen los dientes de ajos y un poco de azafrán. Se deja al fuego durante 5 minutos y se retira.



Secreto Ibérico con su Jugo y Verduras a la Plancha

Ingredientes

(para 4 personas)

2 piezas de secreto ibérico, 1 calabacín, 1 tomate, 1 berenjena, sal, pimienta negra, aceite de oliva y vino blanco.

Elaboración

Se limpian los secretos, se cortan en trocitos, se sazonan y se marcan en una sartén en la cual aprovecharemos para hacer el jugo.

PARA LAS VERDURAS A LA PLANCHA:

Cortamos las verduras en rodajas y las pasamos por la sartén con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

PARA EL JUGO DEL SECRETO:

En la misma sartén donde hemos marcado el secreto echamos un poco de vino blanco y agua, lo desglasamos y lo reducimos con un poco de maizena.



Pluma Estofada con Habitas y Verduras

Ingredientes

(para 4 personas)

4 piezas de pluma, 2 cebollas, 1 puerro,
100 grs. de vino tinto, clavo, 200 grs. de
habitas, verduras de temporada, sal y
pimienta

Elaboración

Se limpia la pluma y se trocea, a continuación, se corta la cebolla en juliana y se pocha en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando está pochada se le añade el puerro y el clavo, se rehoga un poco y se añaden las habitas a la pluma. Se deja pochando durante 10 minutos aproximadamente.

Cuando pasen los 10 minutos, se le añade el vino tinto, sal y pimienta y se deja durante 15 minutos más.



Pluma a la Plancha con su Salsa y Brocheta de Langostinos y Manzana

Ingredientes

(para 4 personas)

4 piezas de pluma, 8 langostinos, 1 manzana, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

Se limpian las plumas y se marcan en una sartén con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

PARA LA BROCHETA DE LANGOSTINOS Y MANZANA:

Se limpian los langostinos y se le quita la cáscara dejándole la cabeza; por otro lado, se pela la manzana y se corta en daditos. Ponemos en una sartén un poco de aceite de oliva y marcamos los langostinos, después las manzanas (por todas las caras) y cuando estén hechos cogemos un palo de brocheta y lo vamos intercalando.



Pluma de Ibérico con Espuma de Bellota y Pastel de Vainilla

Ingredientes

(para 4 personas)

4 piezas de pluma, 100 grs. de licor de bellota sin alcohol, 200 grs. de agua, 50 grs. de lecitina de soja, 12 huevos, 400 grs. de nata líquida, 100 grs. de azúcar, 250 grs. de leche, 3 ramas de vainilla, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

Se marca la pluma ibérica con la sal, la pimienta y un poco de aceite de oliva.

PARA LA ESPUMA DE BELLOTA:

Se mezcla el licor de bellota con el agua y se le da varilla. Seguidamente se le añade la lecitina de soja y se pasa por la batidora hasta que se espume.

PARA EL PASTEL DE VAINILLA:

Se mezcla la leche con la nata, los huevos y el azúcar y se pasa por la batidora poniéndola al fuego durante 10 minutos. Cuando pase este tiempo le añadimos la vainilla, que previamente la habremos cortado por la mitad y le habremos sacado la pulpa, y dejaremos infusionando durante 15 minutos.

Posteriormente, pondremos todo el líquido en una flanera y lo meteremos en el horno a 170° durante 40 minutos.



Pluma Ibérica con Criadillas de Tierra con Miel

Ingredientes

(para 4 personas)

3 piezas de pluma ibérica, 1 kg. de criadillas de tierra, 2 cebollas, sal, pimienta, aceite de oliva y 200 grs. de miel.

Elaboración

Se sazona la pluma ibérica y se marca en una sartén; se reserva.

PARA LAS CRIADILLAS CON MIEL:

Se limpian las criadillas y se pasan por agua, se cortan a juliana y se reservan; por otra parte se corta la cebolla y se pocha con un poco de aceite de oliva cuando estén bien rehogadas se le echan las criadillas y se le añade sal y pimienta. Se deja pochando durante 15 minutos; cuando pasen esos 15 minutos se le añade la miel y se retira.



Láminas de Pluma Ibérica con Mango y Crujiente de Pan

Ingredientes

(para 4 personas)

2 raciones de pluma de ibérico, 2 mangos maduros, sal, pimienta, aceite de oliva y 2 bollos de pan.

Elaboración

Se limpia la pluma, se espalma y se corta en tiras; a continuación se pela el mango, se corta en tiras y se va colocando primero la pluma y después el mango, así dos veces consecutivas. Posteriormente se marca en una sartén con un poco de aceite de oliva.

PARA EL CRUJIENTE DE PAN:

Se pone en remojo el pan durante 1 hora, después se escurre y se pone sobre un silpack, se salzona, se estira y se hornea a 150° durante 35 minutos aproximadamente.



Pluma de Ibérico con Salsa de Canela, Puré de Patatas y Verduras

Ingredientes

(para 4 personas)

4 raciones de pluma ibérica, 100 grs. de canela en polvo, 15 grs. de maizena, 200 grs. de vino tinto, 500 grs. de patatas, sal, pimienta, aceite de oliva y 30 grs. de comino en polvo.

Elaboración

Se marca la pluma ibérica en una sartén con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

PARA LA SALSA:

En el mismo recipiente que se ha marcado la pluma ibérica se desgrasa, con el vino tinto, y se deja reducir durante unos minutos. A continuación se le añade la canela en polvo, un poco de sal y pimienta y la maizena dejándose reducir un poco.

PARA EL PURÉ DE PATATAS:

Se cuecen las patatas y se pasan por la batidora con un poco de agua, se le añade sal, pimienta y un poco de comino en polvo.



Lomo con Puré de Coliflor, Crujiente de Verduras y Mermelada de Tomate

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de lomo ibérico, 300 grs. de coliflor, 100 grs. de nata líquida, sal, pimienta, 2 puerros, 5 tomates y 300 grs. de azúcar.

Elaboración

Cortamos en cuatro trozos iguales el lomo y lo marcamos con sal y pimienta.

PARA EL PURÉ DE COLIFLOR:

Cocemos la coliflor en un recipiente con agua y la escurrimos, una vez escurrida, la trituramos. Cuando esté triturada, le añadimos sal y pimienta y la nata líquida y seguimos batiendo hasta que coja cuerpo.

PARA LA MERMELADA:

Cogemos los tomates, los pelamos y los rallamos. Ponemos el tomate en un recipiente hondo con un poco de agua y azúcar y dejamos reducir durante 15 minutos y listo.



Lomo al Vino con Meloso de Fideos

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de lomo de cerdo, 500 grs. de vino tinto, 200 grs. de mosto tinto, 100 grs. de fideos, 1 pimienta roja, 200 grs. de caldo de pescado, sal y pimienta.

Elaboración

Se limpia el lomo y se corta en rulo; cuando esté cortado, se introduce en el vino y el mosto durante media hora. Transcurrido ese tiempo, se saca y se marca en una sartén.

PARA LA SALSA:

Utilizamos la mezcla del vino y el mosto, la dejamos reducir y le añadiremos sal y pimienta.

PARA EL MELOSO DE FIDEOS:

Cortamos en taquitos pequeños el pimienta roja y lo sofreímos; cuando esté bien sofrito, le añadimos un poco de sal y pimienta y el caldo de pescado, dejamos cocer durante 10 minutos y echamos los fideos y cuando estén, los dejamos reposar durante 5 minutos.



Lomo de Ibérico *Encebollado con Berros*

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de lomo de ibérico, 6 cebollas,
20 grs. de pimentón dulce, 20 grs. de
orégano, vinagre de vino, sal, pimienta,
aceite de oliva y berros.

Elaboración

Se limpian de grasa los lomos y se cortan en trocitos cuadrados; cuando estén limpios, se marcan en una sartén con un poco de aceite de oliva y se reservan.

Seguidamente, se corta la cebolla en juliana y se pocha; cuando esté bien hecho, se le añade el lomo con el orégano, pimentón y un chorrito de vinagre y se deja durante 5 minutos. Posteriormente, se le añade un poco de agua, sal y pimienta y se deja en el fuego durante 15 minutos.



Lomo de Cerdo Ibérico Relleno de Setas

Ingredientes

(para 4 personas)

400 grs. de lomo de ibérico, 200 grs. de setas, 50 grs. de pimentón, 20 grs. de comino, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

Se coge el lomo, se limpia de grasa y se hacen 4 porciones iguales y se espalman.

PARA EL RELLENO DE SETAS:

Se limpian las setas y se dejan en remojo durante 5 horas, a continuación se escurren y se pican en trozos pequeños, se saltean con un poco de aceite de oliva, sal, comino y pimienta.

PARA RELLENAR EL LOMO:

Cogemos las porciones de lomo y las rellenamos; cuando estén rellenas, las bridamos y las marcamos en una sartén y las pasamos al horno a 150° durante 15 minutos, aproximadamente.



Lomo Adobado con Langostinos a la Plancha y Melón

Ingredientes

(para 4 personas)

400 grs. de lomo de cerdo ibérico, 8 langostinos, 400 grs. de melón, sal, pimienta, aceite de oliva, 100 grs. de pimentón, laurel y 2 dientes de ajo.

Elaboración

Cortamos el lomo de cerdo en 4 porciones iguales y lo metemos en un recipiente con un poco de pimentón, aceite de oliva, sal, laurel, ajo y pimienta y lo dejamos reposar durante 24 horas; pasadas esas horas, los marcamos a la plancha con un poco de sal y pimienta.

PARA LOS LANGOSTINOS Y MELÓN PLANCHA:

Cortamos los langostinos a la mitad y los ponemos en la plancha con un poco de sal y pimienta, seguidamente ponemos en la plancha el melón con un poco de harina para que tenga cuerpo.



Lomo de Cerdo con Salsa de Uvas y Picadillo de Espárragos

Ingredientes

(para 4 personas)

400 grs. de lomo de cerdo ibérico, 50 grs. de Pedro Ximénez, 100 grs. de uvas blancas, 2 dientes de ajo, 4 espárragos trigueros, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

Se limpia el lomo y se corta en cilindros de 100 g. aproximadamente, sazonamos y marcamos en una sartén.

PARA LA SALSA DE UVAS:

En un recipiente hondo, marcamos, con un poco de aceite de oliva, las uvas y le añadimos el Pedro Ximénez, dejándolo reducir 5 minutos aproximadamente.

PARA EL PICADILLO DE TIGUEROS:

Picamos los espárragos en trocitos medianos, aparte, en una sartén, ponemos los ajos laminados con un poco de aceite de oliva dejándolos hasta que se doren.

Seguidamente, le añadiremos los espárragos y sofreiremos todo junto.



Rabo Estofado con Alcachofas

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de rabo de cerdo, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 2 hojas de laurel, 1 calabacín, comino, orégano, 200 grs. de alcachofas y 1 l. de vino tinto.

Elaboración

Limpiamos el rabo y se trocea, por otra parte se cortan en juliana las verduras, menos las alcachofas y se sofríen conjuntamente con el laurel, el comino y el orégano.

A continuación se le añade el rabo troceado con el vino tinto y se deja cocer durante 3 horas, cuidando de que no se quede sin caldo, echándole un poco de agua de vez en cuando. Cuando esté terminado, se le añade la sal y la pimienta junto con la alcachofa.



Rabo de Cerdo Ibérico

Guisado con Espárragos

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de rabo de cerdo, 2 puerros, 1 cebolla, 1 pimienta roja, 1 pimienta verde. 200 grs. de vino tinto, 100 grs. de harina, 1 pera, 1 manzana, sal, pimienta, aceite de oliva y 100 grs. de espárragos.

Elaboración

Limpiamos el rabo de cerdo y lo ponemos a cocer durante 2 horas, transcurridas esas 2 horas se saca y se reserva.

Se pica la verdura finita y se pocha con un poco de aceite de oliva y se le añade la pera y la manzana, ambas troceadas.

Por otra parte, se pasa el rabo por harina y se marca con un poco de aceite de oliva; cuando esté marcado, se le añade a la verdura y se rehoga durante 3 minutos. Una vez rehogado, se le añade el vino tinto con la sal y la pimienta y se deja cocer durante 1 hora, aproximadamente.

Después, se aparta del fuego, se separa el rabo del caldo. El caldo será triturado, una vez finalizado este proceso, se levanta en el fuego y se le añaden los espárragos.



Rabo de Cerdo en Caldereta con Ensalada

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de rabo de cerdo, ensalada, 2 hojas de laurel, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, aceite de oliva, sal, pimienta, 10 grs. de pimentón dulce, 100 grs. de vino blanco y harina

Elaboración

Limpiamos el rabo de cerdo y lo ponemos a cocer durante 2 horas; transcurrido este tiempo, lo troceamos y lo reservamos.

Por otra parte, ponemos en un recipiente, un poco de aceite de oliva y sofreímos el ajo laminado. Cuando esté doradito, le añadimos la cebolla, bien cortadita, el pimiento rojo y pochamos durante 5 minutos.

A continuación, le añadimos el laurel, el pimentón dulce y un poco de vino blanco y dejamos cocer durante 10 minutos. Transcurridos esos minutos, le añadimos el rabo, que antes saltearemos con un poco de harina, le añadimos el agua y dejamos cocer durante 25 minutos.



Oreja de Cerdo con Potaje de Alubias Blancas

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de oreja de cerdo ibérico, 2 hojas de laurel, 4 unidades de clavo, 150 grs. de alubias blancas, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, sal y pimienta.

Elaboración

En un recipiente con agua, metemos la oreja con el laurel y el clavo y la dejamos cocer durante 2 horas.

Cuando esté cocida la oreja, la cortamos en trozos pequeños y la reservamos. Aparte, cogemos la cebolla y el pimiento rojo, lo picamos y lo rehogamos, cuando esté rehogado, le añadiremos las judías blancas, que previamente hemos tenido en remojo toda la noche, y lo dejamos sofreír durante 3 minutos, seguidamente le añadimos la oreja y le ponemos la sal y la pimienta, lo cubrimos con agua y lo dejamos cocer durante 1 hora y listo.



Oreja con Tomate y Crujiente de Jamón Ibérico

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de oreja de cerdo ibérico, clavo, 2 unidades de laurel, 4 tomates, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, orégano, azúcar, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración

En un recipiente hondo, metemos la oreja con el laurel y el clavo y lo cubrimos de agua, dejamos cocer durante 2 horas; cuando estén cocidas se escurren y se trocean.

Se lavan los tomates y se trocean. Por otra parte, cortamos la cebolla y la pochamos con los dientes de ajo, cuando esté todo bien pochado, le añadimos los tomates y dejamos durante 20 minutos y le añadimos el azúcar, la sal, la pimienta y el orégano y dejamos durante otros 10 minutos y trituramos. Cuando esté lista la salsa, le añadimos la oreja y dejamos reposar durante 25 minutos.

PARA EL CRUJIENTE DE JAMÓN:

Cortamos finas láminas de jamón en el corta fiambre y lo ponemos en una plancha de silicona y horneamos durante 17 minutos a una temperatura de 160°.



Ensalada de Oreja de Cerdo Ibérico con Vinagreta de Frutos Secos

Ingredientes

(para 4 personas)

400 grs. de oreja de cerdo ibérica, 2 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva, 50 grs. de piñones, 50 grs. de dátiles, vinagre de módena y escarola.

Elaboración

Se limpia la oreja y se mete en un recipiente con agua y se pone a cocer durante 2 horas con una hoja de laurel, un poco de comino y clavo. Transcurridas las dos horas, las enfriamos y las cortamos en trozos pequeños, reservando el caldo. Seguidamente aliñamos las orejas con un machado, que haremos con el ajo y el perejil, con un poco de aceite, sal y pimienta y las dejamos macerar durante 24 horas.

Pasado este tiempo, las metemos en un molde con un poco de caldo, en el que las hemos cocido, y cuando pasen unos minutos, las desmoldaremos y la cortaremos finita en el corta fiambre.

LA VINAGRETA DE FRUTOS SECOS:

Picaremos los dátiles con el cuchillo y le añadiremos los piñones; seguidamente le añadiremos el aceite de oliva y el vinagre de módena.



Salteado de Verduras con Crema de Jamón Ibérico

Ingredientes

(para 4 personas)

2 tomates, 1 calabacín, 1 cebolla, 1 berenjena, 500 grs. de jamón, 1 l. de nata líquida, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración

Se cortan en rodajas todas las verduras y se marcan en una parrilla con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

PARA CREMA DE JAMÓN IBÉRICO:

Se pican los 500 g. de jamón ibérico y se le añaden a la nata líquida, se lleva al fuego y se deja durante 15 minutos. Pasado ese tiempo se tritura con una batidora y se cuela. Ponemos otra vez en el fuego y dejamos reducir durante unos 5 minutos más, se lo añadiremos caliente a las verduras.



Caldo de Jamón Ibérico con Almejas

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de huesos de jamón, 1 calabacín, 1
cebolla, 2 zanahorias y 3 kg. de almejas.

Elaboración

Se pican las verduras y se ponen en un recipiente y se meten en el horno a 160 °C. durante 1 hora; por otra parte se cogen los huesos de jamón y se ponen en un recipiente con agua y se dejan cocer durante 2 horas, pasado este tiempo se le añaden las verduras que previamente hemos tostado en el horno, y se sigue cociendo durante 15 minutos más. Pasado este tiempo se cuela el caldo y se reserva.

PARA LAS ALMEJAS:

Ponemos las almejas en remojo y les cambiamos el agua cada 6 horas, unas tres veces, pasado este tiempo las reservamos y las vamos utilizando cada vez que salga alguna abriéndolas en el mismo caldo de jamón.



Papada Guisada con Rollitos de Jamón Ibérico y Torta

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de papada de ibérico, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, harina, 100 grs. de vino blanco, 2 hojas de laurel, 300 grs. de jamón ibérico y 50 g. de torta de La Serena.

Elaboración

Se corta la papada de cerdo y se reserva, por otro lado cortamos la cebolla y la pochamos con un poco de aceite de oliva, cuando esté pochada se le añade el laurel y el ajo y seguimos sofriendo durante unos minutos. Pasado este tiempo le añadimos la papada y un poco de harina con el vino blanco, sal y pimienta. Lo pondremos en el fuego durante 2 horas, pasado este tiempo apartamos y reservamos.

PARA LOS ROLLITOS DE JAMÓN Y TORTA:

Se corta el jamón en el corta fiambre en lonchas finas y largas; cuando tengamos cortado el jamón cogemos las tiras y le añadimos la torta y las envolvemos formando unos rollitos.



Papada de Cerdo Caramelizada con Langostinos

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg. de papada de cerdo ibérico, harina, aceite de oliva, agua, 3 clavos, 100 grs. de azúcar, sal, pimienta y 12 langostinos.

Elaboración

Se coloca la papada de cerdo en un recipiente con agua cubriendo la misma y un clavo con un poco de sal y pimienta. Se pone a cocer durante 2 horas, pasado este tiempo se saca del agua y se coloca en un recipiente llano, y se tapa con un papel absorbente y le ponemos peso encima durante 5 horas en la cámara de conservación. Transcurrido este tiempo apartamos la papada y la cortamos en cuadrados según deseemos, seguidamente la pasaremos por harina y la marcamos en una sartén con un poco de aceite de oliva, cuando estén todas marcadas las ponemos en una placa y le añadimos el azúcar y la caramelizamos.

PARA LOS LANGOSTINOS:

Cogemos los langostinos, los cortamos a la mitad y los pasamos por la plancha con un poco de aceite de oliva y sal, colocaremos los langostinos encima de la papada.



Montaditos de Chorizo Ibérico con Torta y Pimentón

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg. de chorizo ibérico, 2 barras de pan, orégano, pimentón dulce, 200 grs. de torta del Casar, aceite de oliva, comino y escarola.

Elaboración

Se corta el chorizo en rodajas pequeñas y se saltea con un poco de aceite de oliva. Por otra parte se coge el pan y se corta a la mitad y se tuesta; cuando tengamos tostado el pan le ponemos a cada trozo de pan tres rodajas de chorizo y le añadimos el comino, el orégano y por último la torta del Cásar y lo llevamos a gratinar. Cuando esté gratinado le colocamos encima la escarola y la aliñamos con un poco de aceite de oliva.



Ensalada de Salchichón Curado y Lomo Ibérico con Vinagreta Blanca

Ingredientes

(para 4 personas)

100 grs. de salchichón ibérico, 100 grs. de lomo ibérico, ensalada variada, 2 huevos, 50 grs. de mostaza, 100 grs. de aceite de girasol, 50 grs. de dulce membrillo, sal, pimienta, vinagre de módena y aceite de oliva.

Elaboración

Se limpia muy bien la ensalada y se pone en un bol. Se le añade el lomo muy bien picado con el salchichón ibérico también muy bien picado y se aliña con un poco de aceite de oliva y vinagre de módena y pimienta.

PARA LA VINAGRETA BLANCA:

Se baten 2 huevos y se mezclan con la mostaza, a continuación se le va añadiendo el aceite de girasol, cuando coja la textura deseada se le añade un poco de sal y el dulce de membrillo y se lo añadiremos a la ensalada.



Prueba de Ibérico Salteada con Setas y Canónigos

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg. de prueba ibérica, sal, pimienta, aceite de oliva, 2 hojas de laurel, 20 grs. de comino, 300 grs. de setas variadas y 50 grs. de canónigos.

Elaboración

Se sofríe la prueba ibérica con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta. Cuando esté bien salteada le añadimos las setas que previamente habremos limpiado muy bien. Saltearemos durante unos 5 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo le añadiremos los canónigos y el comino y seguiremos salteando durante 1 minuto más.



Prueba de Ibérico con Patata Perfumada en Pimentón y Gratinado de Ajo

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de prueba ibérica, 5 patatas, romero, tomillo, pimentón dulce, sal, pimienta, aceite de oliva, 2 huevos, 30 grs. de mostaza, 200 grs. de aceite de girasol y 3 dientes de ajo.

Elaboración

Se saltea la prueba de ibérico con un poco de sal y aceite de oliva, se reserva y a continuación pelamos las patatas y las cortamos en rodajas gruesas y las ponemos en un recipiente añadiéndole el orégano y el tomillo con el pimentón y el aceite de oliva; lo ponemos al fuego durante 10 minutos y apartamos esperando que la patata tenga la textura deseada.

PARA EL GRATINADO DE AJO:

En un recipiente ponemos los huevos con la mostaza y batimos seguidamente añadiéndole poco a poco el aceite de girasol hasta que se quede como una mayonesa, pondremos encima de la prueba ibérica y gratinaremos.



Carrilleras a la Plancha con Gelatina de Mosto Tinto

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de carrilleras de ibérico, 20 grs. de cilantro, sal, pimienta, aceite de oliva, 1 l. de mosto tinto y 6 hojas de gelatina cola de pescado.

Elaboración

Cogemos las carrilleras ibéricas, las limpiamos de grasa y las cortamos a la mitad, le añadimos la sal, pimienta y el cilantro y las ponemos a la plancha con un poco de aceite de oliva durante 5 minutos vuelta y vuelta.

PARA LA GELATINA DE MOSTO TINTO:

Ponemos en un recipiente hondo el litro de mosto tinto a una temperatura de 80 °C., cuando coja esa temperatura le añadimos las hojas de cola de pescado y le pasamos la varilla, lo apartamos del fuego y lo ponemos en un recipiente hondo y enfriamos durante 3 horas. Pasado ese tiempo lo desmoldamos y lo cortamos en taquitos pequeños.



Carrillera de Ibérico Estofada con Vino Tinto y Verduras

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de carrillera ibérica, 2 pimientos verdes, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 2 calabacines, 2 l. de vino tinto, sal, pimienta, agua, aceite de oliva y harina.

Elaboración

Se limpian las carrilleras ibéricas de grasa, se pasan por harina y se marcan en una sartén con un poco de aceite de oliva y cuando estén doradas se reservan.

Por otra parte se cortan las verduras en juliana, se sofríen con un poco de aceite de oliva. Cuando estén bien sofritas se le añaden las carrilleras y se sigue sofriendo durante 1 minuto; pasado este tiempo se le añade un poco de sal y pimienta con los 2 litros de vino tinto y un poco de agua, se deja cocer durante 2 horas aproximadamente. Cuando pase ese tiempo apartamos las carrilleras y pasamos por una batidora todo el caldo para seguidamente añadirselo a las carrilleras y listo.



Crujiente de Morcilla Ibérica con Torta de la Serena y Salsa de Manzana

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de morcilla ibérica, 100 grs. de torta de La Serena, aceite de oliva, sal, 4 hojas de pasta brick, 100 grs. de licor de manzana sin alcohol, 300 grs. de nata líquida, tomillo y romero.

Elaboración

Se coge la morcilla ibérica, se le quita la piel y se mezcla con la torta de La Serena; cuando esté muy bien mezclada se hace una bola y se enrolla en la pasta brick en un recipiente con aceite de oliva. Se fríe y se reserva.

PARA LA SALSA DE MANZANA:

Se pone en un recipiente la nata líquida con el licor de manzana. Se calienta en el fuego y cuando rompa a hervir se aparta y se le añaden las hierbas aromáticas (tomillo y romero). Lo apartamos del fuego, lo tapamos y los mantenemos así durante 1 hora, transcurrida esa hora lo destapamos y lo ponemos otra vez en el fuego y lo dejamos hervir durante 10 minutos.



Criadillas de Cochinillo Guisadas y Arroz Verde

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de criadillas de cochinillo, 2 cebollas, 2 hojas de laurel, 20 grs. de comino, sal, pimienta, 20 grs. de harina, 50 grs. de vino blanco, 200 grs. de arroz, 100 grs. de perejil, aceite de oliva y vinagre.

Elaboración

Se limpian las criadillas y seguidamente se meten en vinagre durante 5 horas, a continuación se cortan a la mitad y se reservan. Cortamos la cebolla en juliana, freímos con un poco de aceite de oliva y cuando esté muy bien sofrita le añadimos el laurel con el comino, la sal, la pimienta y las criadillas partidas a la mitad. Sofreímos durante un poco y le añadimos la harina y el vino blanco y dejamos cocer durante 30 minutos.

PARA EL ARROZ VERDE:

Se cuece el arroz con agua y un poco de sal y pimienta, cuando está cocido se enfría y se reserva, por otra parte limpiamos el perejil y lo licuamos con el caldo que nos suelte, se lo añadimos al arroz, lo calentamos y listo.



Rollito de Presa Ibérica a la Sal con Frutas a la Plancha

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de presa ibérica, 200 grs. de clara de huevo, 100 grs. de sal gruesa, 2 manzanas, 100 grs. de azúcar y 30 grs. de aceite de oliva.

Elaboración

Se limpia la presa ibérica, se enrolla y se brida; por otra parte se montan las claras y cuando estén montadas se le añaden 100 g. de sal gruesa y se mezcla todo muy bien, se pone en un recipiente la presa y por encima se le pone la mezcla de las claras con la sal, y se mete en el horno a 160 °C. durante 25 minutos aproximadamente. Cuando pase este tiempo, se saca del horno, se rompe la costra de la sal y se porcina.

PARA LA FRUTAS A LA PLANCHA:

Se pelan las manzanas y se cortan en dados, se meten en un recipiente hondo con agua y un poco de azúcar y se deja durante 1 hora. Pasado ese tiempo se sacan y se marcan en la sartén con un poco de aceite de oliva.



Presa Ibérica Ahumada con Calabacín a la Plancha y Salsa de Ajo

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de presa de cerdo ibérico, 100 grs. de sal gruesa, 50 grs. de pimentón dulce, 50 grs. de sal ahumada, 1 calabacín, 5 dientes de ajo y 200 grs. de nata líquida.

Elaboración

Limpiamos de grasa las dos piezas de presa ibérica y las ponemos en un recipiente con los 100 grs. de sal gruesa, 50 grs. de pimentón dulce y 50 grs. de sal ahumada y reservamos durante 24 horas.

PARA EL CALABACÍN:

Limpiamos el calabacín y lo cortamos en tiras. Ponemos un recipiente hondo con agua y se pone en el fuego, cuando rompa a hervir le añadimos las tiras de calabacín y dejamos durante 7 segundos; las retiramos del agua y las ponemos a enfriar.

PARA LA SALSA DE AJO:

Se escaldan los ajos en agua, seguidamente se pone la nata líquida al fuego y cuando rompa a hervir se le añaden los ajos; se aparta del fuego y se infusionea.



Manitas de Cerdo a la Extremeña con Mazorquitas de Maíz

Ingredientes

(para 4 personas)

2 kg. de presa de cerdo ibérico, 100 grs. de sal gruesa, 50 grs. de pimentón dulce, 50 grs. de sal ahumada, 1 calabacín, 5 dientes de ajo y 200 grs. de nata líquida.

Elaboración

Se cuecen las manitas durante 3 horas con un poco de clavo, pimienta negra y sal; se deshuesan y se reservan.

Se pican los ajos en juliana y se fríen, cuando estén fritos añadimos el pimentón dulce y las manitas con un poco de sal y pimienta.

El caldo que nos ha sobrado de las mantas lo colamos y lo levantamos añadiéndole una cucharada de café agar-agar y lo disolvemos con una varilla agregándoselo a las manitas. Lo enfriamos en un molde y lo cortamos a la medida deseada y calentamos.

Las mazorquitas de maíz las pasamos por un poco de mantequilla con sal y pimienta.



Manitas de Cerdo Empanadas con Ensalada de Temporada y Huevo Escalfado

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg. de manitas de cerdo, 100 grs. de harina, 100 grs. de pan rallado, ensalada variada, 4 huevos, agua, sal, pimienta, aceite de oliva, ajo y perejil.

Elaboración

Se cuecen las manitas en agua durante 3 horas y se deshuesan en caliente; por otro lado colamos el caldo y lo reservamos.

Aliñamos las manitas con un poco de perejil, ajo, aceite de oliva y un poco de vinagre de vino y se le añade el caldo con el que han estado cociendo. Se ponen en un recipiente hondo y se enfrían, cuando esté frío se cortan en cuadrados y se pasa por la harina, el huevo y el pan rallado y se fríen.

PARA EL HUEVO ESCALFADO:

Se pone un recipiente con agua y se deja que cueza, cuando llegue a ebullición se le añade el huevo y se deja durante 2 minutos; seguidamente se saca del agua y se mete en un recipiente con agua y hielo.



Manitas de Cerdo Guisadas envueltas en Jamón Ibérico

Ingredientes

(para 4 personas)

1 kg. de manitas de cerdo, 100 grs. de jamón ibérico, 2 pimientos verdes, 2 pimientos rojos, 100 grs. de vino blanco, sal y pimienta.

Elaboración

Se limpian las manitas y se meten en un recipiente con agua hasta que las cubra con un tomate, un pimiento rojo, un pimiento verde y un poco de clavo; las ponemos al fuego durante 3 horas y transcurrido este tiempo se apartan del caldo y se deshuesan en caliente para que se quiten bien del hueso. Cogemos el caldo y lo colamos y seguidamente lo levantamos. Picamos muy finito un pimiento verde y otro rojo y lo sofreímos con un poco de aceite de oliva; cuando esté sofrito le añadimos un poco de jamón muy bien cortado y a todo esto le añadimos las manitas y dejamos sofreír durante 15 minutos. Cuando transcurran esos minutos le añadimos el vino y dejamos que se evapore; cuando esté listo, le añadimos un poco de caldo de las manitas y dejamos cocer durante 10 minutos más.

PARAMONTAR EL PLATO:

En un molde ponemos unas lonchas de jamón cubriendo los laterales y echamos las manitas dentro y las cerramos con el jamón.



Costillas de Ibérico a la Plancha con Berenjenas y su Salsa

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de costillar de cerdo ibérico, sal, pimienta, aceite de oliva, pimentón dulce, vinagre de vino, 8 berenjenas pequeñas, 100 grs. de vino blanco y 30 g. de harina.

Elaboración

Se corta el costillar en cuadrados y se aliña con sal, pimienta, un poco de aceite de oliva y pimentón dulce.

PARA LAS BERENJENAS:

Se cogen las berenjenas, se cuecen durante 15 minutos y se enfrían, cuando estén frías se reservan en un recipiente hondo y se le añade vinagre, aceite de oliva, sal, pimienta y un poco de pimentón dulce y se reserva durante 6 horas.

PARA LA SALSA:

En el mismo recipiente que marquemos las costillas ponemos 2 dientes de ajo y los rehogamos; cuando estén, echamos vino blanco y harina.



Costillar de Cerdo Ibérico con Arroz Cremoso

Ingredientes (para 4 personas)

500 grs. de costillar de cerdo ibérico, aceite de oliva, sal, pimienta, 200 grs. de arroz, caldo de pollo, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde y 1 cebolla.

Elaboración

Cortamos las costillas en trozos y las cocemos durante 1 hora, después, reservamos.

PARA EL ARROZ CREMOSO:

Picamos la cebolla con el pimiento verde y rojo y sofreímos con un poco de aceite de oliva, a continuación, le añadimos un poco de sal, pimienta y las costillas, seguimos sofriendo durante unos minutos y le añadimos el caldo de pollo, dejamos que hierva durante unos minutos y le añadimos el arroz.

Dejamos durante 20 minutos, separamos del fuego y lo dejamos reposar durante 5 minutos.



Costillar de Cerdo Ibérico en Adobo con Pimientos Asados

Ingredientes

(para 4 personas)

500 grs. de costillar de cerdo ibérico, 2 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva, 100 grs. de vino blanco, 20 grs. de pimentón dulce, orégano, sal, pimienta, 1 pimiento verde y 1 pimiento rojo.

Elaboración

PARA HACER EL ADOBO:

Cogemos las costillas y las cortamos en cuadrados de 10 centímetros aproximadamente, por otro lado, ponemos un poco de agua, el vino, el aceite de oliva, el pimentón dulce y el orégano y lo mezclamos bien. Aparte, machamos, en un mortero, el ajo con el perejil y se lo añadimos al adobo; cuando éste ya está listo, introducimos las costillas y las dejamos macerar durante 24 horas.

Por otro lado, freímos los pimientos en tiras con un poco de sal y pimienta.

Las costillas, cuando haya transcurrido el tiempo de maceración, se escurren y se preparan a la plancha.





Soy Ángel Pereita Bueno, encargado de la bodega del Restaurante Lugaris, de Badajoz y voy a hacer mención en estas pocas líneas a algunas de las bodegas de Extremadura con cuyos vinos acompañaríamos los platos presentados en este libro. Como es natural, por falta de espacio no pueden figurar todos los que me gustaría incluir, pero he tratado de hacer una selección calidad-precio con la que el lector puede acompañar cualquiera de los platos que aparecen en el libro.

Por supuesto, es una selección hecha desde la humildad y mi cariño a los vinos extremeños, vinos que para alegría de todos los que nos dedicamos a este sector, cada vez nos van dando más satisfacciones en el panorama vitivinícola nacional e internacional.

Nuestra tierra es recia, dura, seria, como nuestra gente, pero nuestras variedades de uva (Tempranillo, Garnacha, Macabeo, Pardina, Cayetana, etc...) nos dan vinos afables, agradecidos, elegantes, como nuestra gente.

Pero además, nuestra tierra al igual que nuestra gente, acoge con generosidad lo foráneo y nos encontramos variedades (Sirah, Merlot, Cabernet Sauvignon, etc...) perfectamente integradas en nuestro entorno climático y en nuestro terreno, como la gente que nos viene de fuera. Por eso, estas líneas sólo tratan de rendir un pequeño tributo a las gentes y vinos extremeños.

Ángel Pereita

Grandes Vinos Extremeños



Bodegas Castelar

(Hornachos, Badajoz)

Castelar Joven

Variedad: Tempranillo.

Cata: Cereza granate con tonos violáceos.

Aromas varietales, frescos y afrutados.

Trago largo, suave y aromático.

Calidad - Precio: Muy buena.

Castelar Crianza

Variedad: Tempranillo.

Cata: Cereza picota, cubierto y con borde teja.

Aromas de frutos negros confitados.

En boca es afrutado y cálido con taninos suaves.

Calidad - Precio: Excelente.

Pago de las Monjas (Cultivo Ecológico)

Variedad: Tempranillo.

Cata: Cereza picota, cubierto y con tonos violáceos.

Aromas de fruta madura.

En boca fresco, frutal y aromático.

Calidad - Precio: Muy buena.

Bodegas Sani

(Almendralejo, Badajoz)

Orocampo

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo cereza, con tonalidades teja,
en nariz frutas rojas y maduras.

En boca entrada suave con tacto aterciopelado.

Calidad - Precio: Muy buena.

Salud (Blanco Joven)

Variedad: Chardonay.

Cata: Amarillo paja empezando a dorarse.

Notas de manzana verde,
plátano, de agradable sabor.

Calidad - Precio: Buena.

Sol (Joven)

Variedad: Tempranillo.

Cata: Color rojo picota con tonos violetas,
aromas frutales y florales, de gusto fresco, vivo.

Bien estructurado y persistente,
suave y elegante.

Calidad - Precio: Buena.

Bodega Viña Santa Marina

(Mérida, Badajoz)

Viña Santa Marina

(Semi Crianza)

Variedad: Cabernet Sauvignon (75%) y Sirah (25%).

Cata: Rojo picota oscuro, profundo, brillante, limpio, aroma a frutas negras y especias. En boca, con paso de elegantes taninos, con notas de chocolate y torrefactos

Calidad - Precio: Muy buena.

Torre Mayor (Crianza)

Variedad: Tempranillo.

Cata: Matices morado sobre un color rojo picota. Combinan aromas de variedad, fermentación y crianza, bayas dulces y tostadas maderas. Paso elegante en boca.

Calidad - Precio: Muy buena.

Miraculus (Reserva)

Variedad: Tempranillo (50%), Cabernet Sauvignon (30%) y Sirah (20%).

Cata: Cereza, con tonos teja, aroma de frutos negros, rico y lleno en la boca.

Calidad - Precio: Buena.

Bodegas Marcelino Díaz

(Almendralejo, Badajoz)

Puerta Palma Tinto Roble

Variedad: Tempranillo (80%), Cabernet Sauvignon (15%) y Graciano (5%).

Cata: Rojo violáceo con tonos amoratados, nariz intensa, frutas rojas, vainilla y tostados.

En boca amplio y carnoso, bien estructurado.

Calidad - Precio: Buena.

Puerta Palma Finca "Las Tenderas" (Crianza)

Variedad: Tempranillo (90%) y Cabernet (10%).

Cata: Rojo granate de capa alta, en nariz es intenso, complejos aromas de vainilla y compotas de frutas rojas. Amplio y sedoso en boca bien estructurado de amplio posgusto.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Puerta Palma Finca "El Campillo" (Reserva)

Variedad: Tempranillo (80%) y Graciano (20%)

Cata: Color cereza intenso con ribetes granates.

Aromas de hierbas aromáticas arropadas con un carácter de frutas maduras rojas y negras.

Amplio, bien estructurado, carnoso y de posgusto amplio.

Calidad - Precio: Buena.

Bodega
Antonio Ortiz Ciprián
(Almendralejo, Badajoz)

Privilegio de Romale 4

Variedad: Tempranillo .

Cata: Tonos rubí con matices teja,
de intensos aromas frutales y especias.
En boca es sedoso, con sabores potentes
que le dan carácter al vino.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Bodega Martínez Payva

(Almendralejo, Badajoz)

Payva Crianza

Variedad: Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

Cata: Rojo rubí con ribetes violetas, aromas a flores, frutas rojas, regaliz y especias.

En boca es carnoso con final agradable y mineral.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Payva Reserva

Variedad: Tempranillo y Graciano.

Cata: Rubí y tradicionales teja. Aroma a fruta madura y compota, acompañado de vainilla y especia.

En boca, redondo, estructurado y equilibrado.

Calidad - Precio: Buena.

Bodegas Inviosa

(Almendralejo, Badajoz)

Lar de Barros

Variedad: Tempranillo.

Cata: Cereza picota con intensos aromas de frutos negros y regaliz con toques de vainilla y cacao. Amplio, potente; gran concentración de taninos que le dan volumen.

Calidad - Precio: Buena.

Lar de Lares

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo cereza con ribetes granates, aromas a frutas maduras y notas especiadas.

En boca es amplio, carnoso y potente con buena acidez.

Calidad - Precio: Buena.

Bodegas Peña del Valle

(Almendralejo, Badajoz)

Peña del Valle

Variedad: Sirah (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Tempranillo (25%).

Cata: Color rojo cereza con ribetes amoratados, aromas florales, frutas desecadas y notas balsámicas. De entrada suave y largo posgusto.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Bodegas Vinícola del Guadiana

(Almendralejo, Badajoz)

Basangus Crianza

Variedad: Tempranillo.

Cata: Limpio, brillante, color rubí con matices violáceos.

Gran variedad e intensidad aromática.

Elegante de matices aportados por su envejecimiento en roble francés.

En boca potente y equilibrado, de final largo.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Vigua

Variedad: Tempranillo.

Cata: Color intenso, cereza, tonos violáceos,
intenso en boca, sabroso. En nariz muy aromático.

Calidad - Precio: Buena.

Bodegas Alvisán

(Aceuchal, Badajoz)

Esencia de Barros

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo morado con tendencias cereza, aromas a frutas rojas y vainilla, en boca suave, trago largo y agradable posgusto.

Calidad - Precio: Excelente.

Bodegas Ortiz

(Almendralejo, Badajoz)

Viña Roja Selección

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo cereza, aroma a frambuesas, grosellas negras, frutos secos, vainilla y chocolate.

Delicado en boca, elegante y persistente

Calidad - Precio: Buena.

Señorío de Orán

Variedad: Tempranillo.

Cata: Picota con matices violáceos, en nariz frutas del bosque, aromas ahumados y tostados.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Viña Roja Coupage

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Cata: Color rojo púrpura, con matices violáceos.

Aromas de notas afrutadas y florales, en boca carnoso, amplio, de largo final.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Bodegas Dolores Morena

(Los Santos de Maimona, Badajoz)

Zagalón Oro (Blanco)

Variedad: 90% Moscatel y 10% Chardonay.

Cata: Amarillo con destellos dorados, con una gran complejidad aromática y una textura cremosa que deja un recuerdo agradable en el paladar.

Calidad - Precio: Buena.

Real Provisión (Crianza)

Variedad: Tempranillo.

Cata: Un vino de gran elegancia y personalidad donde los aromas afrutados se unen con delicadas notas de vainilla.

Calidad - Precio: Buena.

Finca El Musinal

Variedad: Garnacha.

Cata: Rojo cereza granate de capa bien cubierta, gran concentración aromática a frutos rojos con notas de coco, en boca es suave carnosos, dejando un persistente final a chocolate amargo

Calidad - Precio: Muy Buena.

Bodegas Casimiro Toribio Boraita

(Puebla de Sancho Pérez, Badajoz)

Viña Puebla Blanco (Fermentado en barrica)

Variedad: Macabeo.

Cata: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, presenta un intenso aroma a fruta fresca que culmina con una agradable sensación de frescor y vivacidad.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Viña Puebla Tinto Crianza

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo rubí de capa media, además de un aroma complejo con toques de vainilla y fruta madura, desplegando en boca, un muy bueno, pero no excesivo, sabor a madera.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Viña Puebla Tinto Reserva

Variedad: Tempranillo.

Cata: Color cereza con ribetes atejados, en nariz nos muestra en primera instancia, un amplio buqué donde se funden las nobles maderas y las mejores frutas rojas y negras.

En boca destaca por su amplitud gustativa, su carga frutal madura, sabroso y carnosos.

Calidad - Precio: Buena.

Viña Puebla Tinto Selección

Variedad: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Garnacha.

Cata: De color rojo violeta intenso, en nariz desprende aromas frutales y recuerda a café, de entrada suave en boca, carnosos y elegantes.

Con una acidez perfectamente integrada, muy estructurado y de gran complejidad.

Calidad - Precio: Muy buena.

Bodegas Viña Extremeña

(Almendralejo, Badajoz)

Palacio de Monsalud

Variedad: 80% Tempranillo y 20% Garnacha.

Cata: Color rojo rubí, en nariz despliega una gran fuerza aromática, destacando la fruta madura.

Sabroso de potente vía retronasal y un posgusto agradablemente tánico.

Calidad - Precio: Buena.

Vega Adriana

Variedad: Tempranillo.

Cata: Rojo picota con menisco atejado. Aroma afrutado, amplio y elegante. En boca es de cuerpo medio, suave y aterciopelado. Excelente persistencia final, llena de matices.

Calidad - Precio: Buena.

Tentudía Tradición

Variedad: 50% Tempranillo y 50% Cabernet Sauvignon.

Cata: Color rojo guinda atejado, potentes aromas varietales muy bien conjuntados con tonos de larga crianza.

En boca es carnosos y estructurado con toques de fruta madura, vainilla y regaliz.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Corte Real Platinum

Variedad: 50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot.

Cata: Color guinda con ribetes atejados cuyos aromas recuerdan a la tierra mojada y a las frutas rojas y negras.

Tonos tostados cedros, cacao. En boca es sedoso, suave y elegante, con unos taninos nobles, ligeramente astringentes.

Calidad - Precio: Buena.

Bodegas Viñas de Alange (Alvear)

(Alange, Badajoz)

Palacio Quemado Reserva

Variedad: Tempranillo.

Cata: Color cereza intenso. Aroma de frutas maduras con un fondo tostado, en boca es carnosos, sabroso, potente, bien estructurado con fondo a roble.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Bodegas Las Granadas Coronadas

(Trujillo, Cáceres)

Torre Julia Tinto Reserva

Variedad: Cabernet Sauvignon.

Cata: Color rojo, picota brillante, con notas aromáticas a frutas rojas, floral, especias. En boca es muy largo de sabor, con buena estructura y buen equilibrio. El final es amplio, grato y elegante.

Calidad - Precio: Buena.

Taryala Tinto Crianza

Variedad: 50% Tempranillo y 50% Cabernet Sauvignon.

Cata: Vino de amplísimo vestido brillante y luminoso, en buen tono granate burdeos. En aromas, es muy complejo, trufas, frutas confitadas. En boca tiene gran estructura y orgulloso paso por boca, con un final larguísimo.

Calidad - Precio: Muy Buena.

Lagares Tinto Barrica

Variedad: 85% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon.

Cata: Rojo vivo, cereza sostenido con reflejos violáceos. En nariz es intenso, con aromas a frutas rojas, especias y balsámicos. En boca sabroso y estructurado.

Calidad - Precio: Muy Buena.



Podríamos decir de la Dehesa Extremeña, que es un ecosistema perfecto, donde se cría el manjar de esta tierra, "El cerdo ibérico". Desde hace muchos años, el cerdo ha sido la mayor fuente de proteína para muchas familias, que adquirirían el mismo y lo iban engordando con paciencia hasta el día de la matanza.

La matanza, es gastronomía y tradición. ¿Quién podría olvidar aquellos días, cuando las familias se reunían alrededor de la candela, para degustar las migas extremeñas o la prueba de chorizo antes del embuchado? Son momentos que se quedan grabados en la retina y en los cuales el cerdo es el protagonista.

Por eso he querido escribir este libro, para rendir tributo al manjar de la Dehesa Extremeña, "El cerdo ibérico".

JAVIER GARCÍA



Ayuntamiento
de Barcarrota

