



{ 100 } RECETAS DE CAMPO DE BELCHITE

Asociación para el Desarrollo Rural Integral de
la Comarca Campo de Belchite (ADECABEL)

Edita: Asociación para el Desarrollo Rural Integral
de la Comarca Campo de Belchite (ADECOBEL)
Depósito Legal: Z 1697-2014
Diseño e impresión: Cometa, S.A.

*Dedicado a todas las personas
que hacen posible que
nuestros pueblos se
mantengan vivos.*

Prólogo

A lo largo de todo el periodo Leader y coincidiendo con el proyecto de cooperación autonómico “Pon Aragón en tu mesa”, en el que participan los 20 grupos de acción local de Aragón, Adecobel ha llevado a cabo una prolija actividad enfocada a apoyar la producción agroalimentaria de la comarca Campo de Belchite.

Aceites, vinos, queso, embutidos, setas, caracoles, manzana y pera, ternasco, pan y repostería, miel, pasta y legumbre ecológica, entre otros, ponen el sabor a Campo de Belchite y son la prolongación del buen hacer de los agricultores y ganaderos que sostienen este territorio con su dedicación. Transformar las materias primas que el sector primario ofrece no es difícil, pero hacerlo con el mismo mimo que aquellos pusieron respetando la naturaleza, bajo parámetros artesanos, sostenibles y de calidad, es un trabajo que merece el apoyo y el compromiso de todos por darlos a conocer y conformarlos como baluarte de nuestro territorio.

Por todo ello, no estamos ante un libro de recetas al uso, sino ante una recopilación de momentos, de fotos fijas, de aquellas acciones que desde Adecobel se llevaron a cabo en colaboración con la Asociación Agroalimentaria de Campo de Belchite, la red de bares y restaurantes de la comarca, los ayuntamientos, las distintas asociaciones que en algún momento estuvieron presentes, centros escolares o residencias de ancianos, entre otros, con el fin de dar a conocer, apoyar y fomentar el consumo de la agroalimentación de esta comarca.

El libro está dividido en cuatro grandes bloques: Entrantes, Primeros platos, Segundos platos y Postres. Cada una de las recetas que aparece en estos apartados está integrada por una relación de los ingredientes (en rojo y destacados con un icono aquellos que pertenecen a Campo de Belchite), por la descripción de la elaboración y por una ficha que nos aporta información sobre dónde, cuándo y quién la realizó. A todo esto, acompañan imágenes del plato e información adicional y relacionada con la misma, con alguno de los ingredientes de la receta, sobre el municipio donde se hizo, sobre los autores o acerca del nombre que recibe el plato. Toda una guía de información amena y curiosa sobre la comarca Campo de Belchite.

Junto a estos bloques principales, el presente libro cuenta con otros apartados, no menos relevantes. **Nuestros cocineros:** La mayoría de estas acciones han sido llevadas a cabo por cocineros profesionales que supieron transmitir las cualidades de nuestros productos. **El sabor lo ponen...:** ¡nuestros productos! ¿cómo no hablar de ellos si son los principales protagonistas? **Los productores:** tampoco podían faltar,

con datos de contacto y los productos que fabrican y para concluir, un **Glosario:** con todos aquellos conceptos culinarios que han podido deslizarse por las recetas.

La presente recopilación es tan solo una mínima parte de todas las actividades de este tipo que se han realizado en Adecobel a lo largo de los años. Consideramos que las expuestas son representativas de esta labor y de la agroalimentación de nuestra zona.

Como advertencia, queremos indicaros que algunas de las recetas que presentamos aquí no disponían de fotografía de primer plano del plato, así que no nos quedó otra salida que meternos en la cocina y probar suerte (que nos perdonen los autores...). Con ello, podemos certificar dos cosas: La primera, que las recetas salen, y no hay que ser muy avezado para ello; la segunda, ¡¡¡Que están buenísimas!!!

¡Felices recetas!

Nuestros cocineros



Antonio Lahoz

Natural de Lécera, Antonio Lahoz ha sido profesor de la Escuela de Hostelería Topi, perteneciente a la Fundación Picarral, en Zaragoza. Desde pequeño sintió que la cocina era el terreno en el que deseaba moverse, aunque por aquel entonces que un niño trasteara con ollas y pucheros no era bien entendido. Comenzó en el mundo de la cocina profesional en Barcelona, ciudad en la que estuvo 5 años aprendiendo el oficio antes de volver a Zaragoza, donde acabaría en la docencia, transmitiendo su pasión por la cocina a jóvenes estudiantes, algunos de ellos hoy convertidos en chefs de prestigio. Prejubilado, confiesa que nunca se jubilará del todo, pues su vida es la cocina y con lo que más disfruta. Cocinero y viticultor, ya que alterna esta dedicación con el cultivo de viñas, tiene el arroz como el ingrediente preferido a la hora de cocinar. De hecho, elige a Obama, como ese personaje para el que le gustaría cocinar, ¿Y qué le prepararía? “Un arroz seco. Seguro que le gustaría”.



Roberto Baquero

Nacido en 1971, belchitano. Estudió restauración en la Escuela de Hostelería de Miralbueno, forjando sus conocimientos en las cocinas de Zaragoza y complementándolos en las de otras comunidades. En esta andadura definió una cocina personal como “colorista, con contrastes de sabores matizados, suaves, unificados todos en el plato”. Esta cocina propia le trajo reconocimientos, resultó Subacampeón en 2002 del concurso de tapas en el Kursaal de San Sebastián con la Taberna Zarcillos; Premio a la Originalidad de plato en el Certamen Gastronómico Aragonés de 2004 con el restaurante La Suite. Ha sido colaborador en temas gastronómicos en Onda Cero y coautor del libro *La cocina del aceite de oliva del Bajo Aragón*.

En la actualidad, es copropietario de El Desván, un céntrico restaurante de Zaragoza en el que intenta desarrollar una cocina creativa con producto aragonés como base y, en cierto modo, reivindicando una cocina aragonesa con sello propio. Por su interés y conocimiento gastronómico, cocinaría para Gerard Depardieu: “Caracoles a la francesa con borrajas”.



Luis Berzosa Lara

Luis Berzosa nació en Sabiñánigo, aunque sus raíces son jienenses. Sus inicios en el mundo de la hostelería fueron tempranos, con tan solo 12 años, cuando se desplazó desde Jaén, donde vivía con su familia, a Valencia, a trabajar en el restaurante de su tía Amparo. Allí iniciaría, dos años más tarde, los cursos de hostelería, en la escuela de hostelería Costa de Azahar del Grao de Castellón, terminando sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada. Posteriormente cursaría turismo. Combinación que le llevó a Alemania a trabajar en hostelería por un tiempo.

En el año 94 comienza a trabajar como profesor de cocina, siendo en el año 2001 cuando supera la oposición que le daría acceso al puesto de docente. Hoy es profesor

técnico de cocina y pastelería del I.E.S. Miralbueno y socio de Boca2, un espacio gastronómico en el que poder descubrir alimentos buenos, limpios y justos, con un enfoque slow food. Considera que la cocina debe de ser una continuación del respeto por el trabajo de los agricultores y ganaderos. Entre sus platos favoritos, aquellos con los que más disfruta cocinando y comiendo, se encuentra el gazpacho que hacía su madre y las migas que le enseñó a hacer un pastor en Candanchú, mientras hacía la mili.



Daniel Yranzo

Presentador de programas televisivos de cocina y copropietario del restaurante La Farándula, en Zaragoza. Su madre, de gran inquietud culinaria, educó su paladar desde niño y le acostumbró a la atractiva experiencia de probar sabores nuevos. La cocina se convirtió en la solución para encauzar las dudas sobre su futuro. Estudió hostelería en Teruel e hizo prácticas en distintos restaurantes desde el primer día. Alternaba su trabajo en hostelería con clases de cocina, experiencia didáctica que le favoreció el acceso al mundo de la televisión. Su proyección mediática le ha permitido mostrar su cocina y descubrir toda la geografía aragonesa, su riqueza agroalimentaria y el producto desde el origen. En su cocina no faltan las especias ni la música, quizá la del grupo Tachenko, para quienes le gustaría cocinar, por ejemplo, “unos salteados, comida oriental, algo fresco y pegadizo como sus canciones”. Sus hobbies son el cine y la música, y no hay viaje que realice que no sea un viaje gastronómico.



Diego Barbero

Nació en 1985, de raíces belchitanas. El mundo de la cocina le vino dado como un juego, en su infancia, mientras su abuelo, jefe de cocina del Miguel Servet, cuidaba de él. Allí descubrió lo que más tarde sería su espacio de trabajo y aprendió los secretos de la cocina base tradicional.

Estudió hostelería en Miralbueno y ha trabajado para restaurantes como el Cachirulo, Hotel Don Yo, Hiberus o Vetula, entre otros. Considera parte del proceso de aprendizaje rotar en cocinas, para descubrir nuevas formas de trabajo.

A pesar de su edad, ya ostenta premios que avalan la técnica y creatividad de su cocina. En 2012 fue campeón de Aragón del X Certamen de cocina y repostería Lorenzo Acín; en 2013, la Asociación de cocineros de Aragón le nombró el mejor cocinero joven del año y en 2014 quedó subcampeón del concurso nacional Ajo Morado, de las Pedroñeras.

Para él la cocina es un medio de expresión de sentimientos. Y aunque el ritmo es frenético y apenas queda tiempo para el ocio, mantiene como un ilusionante proyecto de futuro estar al frente de su propio restaurante.



El sabor lo ponen...

NUESTROS VINOS

La aridez de este territorio y el clima de grandes contrastes, con fríos inviernos y veranos de temperaturas extremas, son las condiciones climáticas en las que la garnacha, principal planta con la que se elaboran los vinos de esta tierra, crece y ofrece a los viticultores frutos con un alto porcentaje en azúcar que, tras su fermentación y su cuidadoso proceso de maduración, dan como resultado vinos de extraordinaria calidad.

Vinos tintos jóvenes, vinos blancos y rosados, vinos madurados en barricas de roble francés o americano, ecológicos y convencionales, son algunos de los productos que pueden encontrarse en las diferentes bodegas y cooperativas de la zona.

“Con pan y con vino se anda el camino”

EL TERNASCO, IDENTIDAD GASTRONÓMICA DE ARAGÓN

Todavía quedan en Campo de Belchite rebaños de ovejas sin estabular, que salen a pastar a diario a los montes o a las zonas que han sido reservadas al barbecho, consiguiendo un equilibrio entre la agricultura y la ganadería del territorio. Y, lo más importante, consiguiendo que estos ejemplares se alimenten de manera natural y con su ejercicio diario propicien una carne más jugosa, menos grasa y de un sabor característico.

El ternasco, o cordero joven, de Campo de Belchite, puede encontrarse en algunas de las carnicerías de este territorio.

“De la mar, el mero y de la tierra el cordero”

UN QUESO ARTESANO

Elaborado con leche de rebaños de cabra y oveja extensiva, que pastan a diario en montes salpicados de plantas aromáticas, y les confieren al queso un sabor característico a romero y tomillo.

La producción de queso de la comarca la lleva a cabo una única quesería. Esta empresa elabora un queso íntegramente artesanal, utilizando cuajo natural de origen animal y descartando el uso de parafinas, aceites y cualquier otro producto artificial que proteja el queso en su maduración, dejando que se forme el moho natural del queso, que luego ha de aportarle un sabor característico a la pasta interior.

LA PASTA, EL ARROZ Y LA LEGUMBRE ECOLÓGICA

EL PAN Y LA REPOSTERÍA DE SIEMPRE

LA DULCE MIEL

La variedad de quesos que se ofrece es amplia: queso fresco, requesón, quesos semicurados, y curados y una amplia gama de elaborados de queso que harán las delicias de los amantes de este lácteo.

“Algo tendrá el queso pa ´ venderlo a peso”.

En los últimos años, la producción ecológica ha crecido sustancialmente y se ha propiciado la puesta en marcha de empresas que cultivan y transforman estas cosechas en productos de calidad y en las condiciones y requisitos que requiere la producción ecológica.

Legumbres en seco o cocida, listas para consumir, como lenteja pardina, garbanzo pedrosillano y judía blanca de riñón, todas estas variedades gozan de una gran aceptación de los consumidores. La pasta alimenticia ecológica, tanto integral como convencional, destaca por su gran sabor y la textura tersa una vez cocida.

Junto a estos, la producción ecológica se extiende a vinos y aceites.

“La mejor tierra, para legumbres y cereales, la mediana, para viña y olivares.”

En tradicionales hornos de leña se cuecen exquisitos panes de hogaza, de corteza crujiente y de tierna y jugosa miga de pan, que desprende los olores de la leña con que ha sido cocida.

Junto a los panes de hogaza, la repostería se despliega en los mostradores de las panaderías, una gran variedad de productos artesanos y con ingredientes de la mejor calidad. Se trata de barras de pan, cañaos, magdalenas, mantecados, hojaldres, roscones, bollos de manzana, tortas especiales...

“Amigo que no da pan y cuchillo que no corta, aunque se pierdan no importa.”

Las plantas aromáticas que crecen de manera natural en los ribazos de los campos y en los montes sin roturar, son la fuente principal de polen con la que las abejas elaboran su rica miel.

Miel de romero, tomillo, mil flores... son algunas de las variedades que podemos encontrar en Campo de Belchite.

“A la miel, golosas, y al aceite, hermosas”

LA JUGOSA FRUTA

La producción de fruta de Campo de Belchite se concentra en la ribera del río Aguasvivas, en los municipios de Lagata, Samper del Salz, Letux y Almonacid de la Cuba.

Entre las variedades de fruta que se producen en Campo de Belchite se encuentra la pera blanquilla y de conferencia; manzana golden, fuji y verde doncella; melocotón tardío y ciruelas.

Destaca de todas estas frutas, la pera blanquilla o pera de agua. Se trata de un producto de tamaño reducido, pero de sabor dulce y textura jugosa.

“La pera no espera, mas la manzana espera”

EL SABROSO EMBUTIDO

Chorizo, longaniza y morcilla son las tres variedades principales de embutido que elaboran muchas de las carnicerías de la comarca. Se trata de recetas tradicionales, heredadas de generación en generación, que conservan el sabor característico de antaño.

*“Un chorizo reverendo
gloria y honra de las ollas
y de estómagos hambrientos”*

EL IMPRESCINDIBLE ACEITE DE OLIVA Y SUS ACEITUNAS

El aceite de oliva virgen extra de la variedad empeltre, autóctona del Bajo Aragón, es uno de los productos agroalimentarios más característicos de Campo de Belchite.

Toma los frutos tanto de explotaciones tradicionales, a las que pertenece el bosque de olivos más extenso de Aragón, con ejemplares de más de 500 años, como de las nuevas explotaciones, más productivas y con innovadores sistemas de regadío.

El aceite de oliva empeltre, que se obtiene en Campo de Belchite, es un aceite con unas cualidades especiales, que lo hacen diferente del resto de aceites. Su color tiene matices desde el amarillo dorado al oro viejo; en boca, su sabor es muy dulce y tiene ligeros toques de manzana y almendra. En nariz, este aceite es afrutado y recuerda a la oliva madura.

Junto a la variedad empeltre, podemos encontrar mono varietales de arbequino y *coupages* de empeltre y royal, entre otros.

Estas variedades pueden encontrarse también aderezadas, para consumo de oliva de mesa.

“Sin tierras y olivares, qué sería de las ciudades”

EXQUISITAS MERMELADAS

Las mermeladas en Campo de Belchite toman como materia prima las cosechas de los frutales de la ribera del Aguasvivas. Elaboradas de manera artesanal, sin conservantes ni colorantes, estas mermeladas tienen una garantía de calidad especial, la que les confiere la fruta con la que se elaboran, cuya maduración se lleva a cabo en el propio árbol y es contralada por los mismos productores.

El abanico de mermeladas se despliega desde las simples, pero no menos apetitosas, mermeladas de manzana, melocotón, moras, etc., con otras más elaboradas y de mezclas exóticas.

“Si tu vida es dulce, haz mermeladas”

EL JAMÓN, TAN EVOCADO AQUÍ Y ALLÁ

La altitud de Fuentetodos, que supera los 750 m., y su climatología seca, de gran dureza y vientos fríos favorece el secado de estos jamones, de gran calidad y con un sabor exquisito.

“Jamón empezado, pronto mediado; jamón mediado, pronto acabado”

DEL CERDO, HASTA LOS ANDARES

En la comarca de Campo de Belchite existe una importante tradición de cría de cerdo, de cebo y madres. En la actualidad existen 45 explotaciones, que superan las 80.000 cabezas de ganado.

Las carnicerías de la comarca ofrecen carne y elaborados de cerdo a base de recetas tradicionales y con la mayor calidad.

“Cuarenta sabores tiene el cerdo, y todos buenos.”

LAS RICAS SETAS

Pleurotus ostreatus o seta de ostra, de cultivo en interior en Campo de Belchite, este hongo mide entre 4 y 14 centímetros de diámetro y tiene forma de concha, de ahí que reciba este nombre. El color de la cutícula es gris pardo o blanquecino, de superficie lisa y brillante y su sabor es suave, agradable y permite ser consumida tanto cocinada como cruda en ensaladas.

En Campo de Belchite existe una empresa de cultivo que produce una media de 5.000 kilos al año, principalmente en la época de cultivo: otoño, invierno y principio de primavera.

“Seta a la vista, no crece ni pizca”

CARACOLES

La producción de caracol en la comarca se realiza en cautividad, en granja de cría. Se trata de la variedad *Helix aspersa*, o caracol común. En granjas, la alimentación de estos animales es controlada, por lo que se consiguen ejemplares más grandes, con mejor sabor y garantías de sanidad, evitando malos sabores y posibles intoxicaciones.

Su concha puede llegar a medir de 20 a 40 mm. de altura y de 24 a 45 mm. de ancho. Tiene 4 o 5 espiras.

El caracol es bajo en grasa, tiene un valor proteico reducido, pero es rico en minerales como el calcio, el magnesio y el yodo y en vitamina C.

“Caracoles de abril para mí, los de mayo para mi hermano y los de junio para ninguno”

ALMENDRAS

El cultivo de almendra en Campo de Belchite está ganando terreno en la zona, ocupando una extensión que supera las 3.200 ha. Las variedades que más éxito tienen son Guara, Desmayo largueta, Comuna y Ferreduela. Los campos de almendro tienen mayor presencia en pueblos como Belchite, Plenas, Azuara y Lécera.

La almendra es uno de los frutos secos con mayor aporte de vitamina E, que ejerce un valioso papel antioxidante.

“Da Dios almendras al que no tiene muelas”



ENTRANTES





Cup de frutas



INGREDIENTES

4 o 5 cucharadas de azúcar
Rodajas de limón
Rodajas de naranja
Cointreau
1/2 copa de brandy
Canela en rama

♠ Pera
♠ Manzana
Zumo de medio limón
Zumo de una naranja
♠ Vino blanco
Soda [puede sustituirse por gaseosa]

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En una jarra se añaden 4 o 5 cucharadas grandes de azúcar, rodajas de limón, de naranja, un golpe de Cointreau, media copa de brandy, media barra de canela en rama, trocitos de pera, manzana [se puede añadir fruta que tengamos en casa], zumo de medio limón y zumo de una naranja. Se echa una botella de vino blanco, se remueve.

Es importante que todos los ingredientes, excepto la soda, maceren al menos dos horas para que el azúcar de la fruta se mezcle bien con el vino.

En el momento de tomar, añadiremos la soda y el hielo. Removemos bien.



PROYECTO:

II JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2008

Actividad: Seminario de restauración, maridaje y coctelería. Lécera, Azuara y Belchite

Autor: Vicente Castillo, barman.

Nuestros vinos albergan matices característicos que les imprimen el duro clima y el terreno árido. La garnacha es la variedad más común. La uva macabeo se utiliza para elaborar el vino blanco, cuyo aroma recuerda a frutas y flores blancas.



Sangría



4 cucharadas de azúcar
Unas rodajas de naranja
Unas rodajas de limón
Zumo de naranja
Zumo de limón
Cointreau

INGREDIENTES

1/2 copa de brandy
1 canela en rama
♠ 1 botella de vino tinto
Hielo
Soda o gaseosa

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En una jarra se añaden cuatro cucharas grandes de azúcar, unas rodajas de naranja y de limón, un golpe de Cointreau (muy poco), media copa de brandy, media barra de canela en rama, una botella de vino, jugo de medio limón y jugo de 1 naranja. Se remueve.

Es importante dejar macerar todos los ingredientes y prepararla, por ejemplo, la noche anterior.

En el momento de tomar, añadiremos la soda o gaseosa y el hielo.



Vicente Castillo durante las Jornadas.



PROYECTO:

II JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2008

Actividad: Seminario de restauración, maridaje y coctelería.

Lécera, Azuara y Belchite

Autor: Vicente Castillo, barman.

Este seminario de coctelería fue impartido por Vicente Castillo, campeón de España y sexto del mundo con el cóctel "Alijosvi". El acto, que se llevó a los municipios de Lécera, Azuara y Belchite, contó con sesiones prácticas sobre la elaboración de ciertas bebidas y de protocolo en la mesa.



Tosta de pan integral con piquillos, huevo de codorniz y cristal de miel



INGREDIENTES

• PARA LA TOSTA:

1 lata de pimientos del piquillo
 ♠ 1 dl de aceite de oliva virgen extra
 Ajos

5 rebanadas de pan integral
 12 huevos de codorniz
 Sal en escamas

Romero

• PARA EL CRISTAL DE MIEL DE ROMERO:

100 g de azúcar
 1 dl de agua
 ♠ 50 g de miel

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos los pimientos en una sartén con el aceite, el ajo y el romero y lo dejamos a fuego muy suave durante 50 minutos. Reservamos.

Para hacer el cristal, pondremos los ingredientes en un cazo y llevamos al fuego, dejando que tome un color a caramelo rubio y extendemos sobre una plancha de silicona o sobre una bandeja forrada con papel de horno, colocando otra encima, forrada también para evitar que el caramelo se pegue. Con ayuda de un rodillo, extenderemos bien y dejaremos enfriar.

Abrimos los huevos de codorniz y reservamos; a la vez, tostamos las rebanadas de pan.

Para el montaje del plato, ponemos una sartén al fuego con muy poco aceite y procedemos a freír los huevos de codorniz; montamos sobre el pan un pimiento confitado, ponemos un huevo encima y terminamos con los cristales de miel que, poco a poco, se irán fundiendo con el calor del huevo. Sazonamos con la sal en escamas.



Asistentes al taller de los sentidos.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS.

Fecha: Noviembre 2011

Actividad: Taller de los sentidos.
 Belchite

Autor: Luis Berzosa Lara

Las muestras de cocina y degustación de elaboraciones en distintos municipios nos permiten dar a conocer los productos agroalimentarios de la zona, desde la experiencia del profesional de cocina que los imparte.



Torreón de Letux



🔥 Queso afinado de oveja
Dátiles
Tomate natural triturado
🔥 Mermelada

INGREDIENTES

Masa de empanadilla
Ajo
🔥 Aceite de oliva virgen extra

🔥 *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cortamos el queso en rectángulos de 1 por 2 centímetros aproximadamente. Le solapamos un dátil sin hueso y un poquito de mermelada de tomate. Se envuelve con la masa de empanadilla, dándole forma de torre con una buena base. Hornaremos unos 5 minutos a 220° C.

Aromatizamos el tomate natural triturado con ajo picado y aceite de oliva con el que naparemos el torreón.



Castillo Medieval de Letux.



PROYECTO:

**I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS
DE CAMPO DE BELCHITE**

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Gastrobar Bernama. Letux

Esta tapa es el homenaje a la torre del antiguo castillo medieval de Letux, que todavía permanece enhiesta soportando el paso de los años.



Momento del curso en Adecobel.

Montadito de hummus de garbanzos ecológicos con tallarines de sepia y huevas de trucha



INGREDIENTES

♠ 1 bote de garbanzos ecológicos

♠ Aceite de oliva virgen extra

Limón

Sal

Pimienta blanca molida

1 Cebolla dulce

1 Sepia

1 bote de huevas de trucha

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Estofaremos la cebolla con un poco de aceite de oliva. Cuando esté transparente, añadiremos los garbanzos cocidos. Dejamos unos minutos al fuego removiendo y pasamos la mezcla al vaso para batir. Añadimos un chorrito de aceite de oliva y continuamos triturando con ayuda de la batidora. Sazonamos con el zumo de limón, sal y pimienta blanca molida. Reservamos en la nevera.

Para preparar los tallarines de sepia, cortaremos la sepia en planchas finas. Colocamos una plancha sobre otra, hasta tener varias planchas juntas y metemos en el congelador. Una vez que haya tomado cuerpo, cortamos con la cortadora, consiguiendo unas tiras finas o tallarines de sepia. También podemos cortar las tiras de sepia con cuchillo. Las salteamos en un poco de aceite de oliva.

Sobre una rebanada de pan, ponemos el hummus. Coronando el hummus, colocamos unos tallarines de sepia y terminamos decorando con unas huevas de trucha.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012

Autor: Luis Berzosa Lara

La formación para Adecobel es uno de los recursos más interesantes para favorecer una mejora en la calidad y servicio de la oferta, en este caso gastronómica, de nuestros bares y restaurantes. Este curso congregó a los hosteleros de la comarca que pudieron conocer diferentes formas de cocinado de los productos agroalimentarios locales.



Instituto y residencia de Belchite.

Paté de oliva



INGREDIENTES

🔥 **Olivas negras**

🔥 *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Deshuesaremos las olivas negras y las trituraremos bien hasta conseguir una pasta homogénea.

Podemos meter en botes y conservar al vacío nuestro paté.

Ideal para comer en los desayunos y meriendas sobre una rebanada de pan crujiente.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: Taller de elaboración de paté. Residencia Rey Ardid e Instituto Benjamín Jarnés. Belchite

Autor: Encurtidos Molina

La misma actividad la realizamos en el instituto y la residencia de Belchite. Y en ambos lugares las mismas caras y las mismas ganas de probar a hacerlo ellos. En la residencia, además, nos visitó la tele, y después de preparar el paté, se lo merendaron en una tostada y acompañado de queso de Letux. ¡Tan ricamente!



Ternasco Bernama



INGREDIENTES

♠ Pierna de Ternasco
Bacón
Hierbas provenzales

♠ Aceite de oliva virgen extra
Salsa
♠ Pan

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Deshuesamos la pierna de ternasco, o pedimos a nuestro carnicero que lo haga por nosotros, y la cortamos a filetes finos. Colocamos sobre un film transparente unas lonchas de ternasco y, sobre estas, una loncha de bacón. Añadimos un chorrito de aceite, las hierbas provenzales y la sal. Lo envolvemos, presionando bien con ayuda del film y haciendo un rollito. Lo dejaremos macerar durante 5 horas en frío.

Pasado este tiempo, lo coceremos a baja temperatura (78º C) durante dos horas y media.

Para el montaje, cortamos una rebanada de pan y la tostamos. A continuación, ponemos sobre la rebanada de pan una base de salsa, por ejemplo: salsa tártara. En el último momento, desenvolvemos el rollito, lo pasamos por la sartén hasta que tome un bonito color dorado y lo ponemos sobre el pan.



Carne de la primera muestra de Tapas.



Entrega de la placa al ganador.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Gastrobar Bernama.

Letux. Tapa ganadora

Tapa ganadora de la I Muestra de tapas y vinos de Campo de Belchite, realizada durante dos fines de semana de marzo y abril de 2014. En la Muestra se degustaron cerca de 4.000 tapas, en los doce bares participantes de seis municipios de Campo de Belchite.



Moretum



INGREDIENTES

2 dientes de ajo
Hojas verdes de apio
Cilantro
Comino
Sal

♣ Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
♣ Vino tinto
♣ 250 g de queso de cabra

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En un mortero de madera echaremos el cilantro, los ajos, las hojas de apio, el comino y vamos machacando hasta obtener una pasta.

Añadimos la sal, poco a poco, y seguimos machacando en el mortero.

El aceite actuará de emulsionante, así que lo iremos echando poco a poco y seguiremos removiendo.

Añadiremos el queso a trocitos para machacarlo bien y que todos los ingredientes se integren.

Esta pasta se sirve con galletas saladas o Bucellata.



Mosáico Bodas de Cadmo y Harmonía. Yacimiento La Malena, Azuara.



Bucellatum



INGREDIENTES

500 g de harina integral
♠ 1dl de aceite de oliva virgen extra
♠ 100 g de aceitunas negras
Sal

Orégano
Tomillo
Sésamo
2 dl de agua

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Se trata de unas galletas saladas con las que acompañaremos el Moretum. Haremos un volcán con la harina e introduciremos el resto de ingredientes. Amasamos bien hasta obtener una masa homogénea. Dejamos reposar y estiramos la masa. Cortamos las galletas con un cortapastas y las horneamos a 225° C durante unos 10 minutos.



Luis Berzosa durante el taller.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2012

Actividad: La cocina en la Roma Clásica

Autor: Luis Berzosa Lara

Aunando gastronomía e historia, quisimos hacer este taller como un guiño al pasado romano de Azuara, cuya villa romana, La Malena, esconde importantes mosaicos.



Lomaza marina



INGREDIENTES

Suprema de bacalao
♠ Aceite de oliva virgen extra
♠ Pan
Tinta de calamar

Pimiento de piquillo asado
Ajo
♠ Aceituna negra
Tomate seco

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Cortamos rodajas de pan del día anterior y lo mojamos en tinta de calamar. Lo metemos al horno a 180º durante unos 20 minutos.

Ponemos a fuego medio el bacalao en aceite de oliva, previamente caliente. Dejamos unos minutos y bajamos el fuego al mínimo. Agitamos la cazuela con movimientos suaves para que se ligue el aceite y la gelatina del bacalao.

Para hacer la crema de pimientos mezclamos el pimiento de piquillo con un chorrito de aceite y batimos hasta conseguir una emulsión fría.

Batiremos unas olivas negras deshuesadas con un chorrito de aceite de oliva para hacer un paté ligero.

Para montar esta tapa, pondremos una capa de crema de piquillo sobre la tostada de pan; seguiremos con una pieza de bacalao y decoraremos con el paté de aceituna negra y un trozo de tomate seco.



Lomaza de Belchite.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Bar Bajo Aragón. Belchite

La Lomaza es un refugio de fauna silvestre de nuestra zona, ubicado en uno de los únicos paisajes esteparios de Europa, está declarado como LIC y ZEPA y ha sido incluido en la Red Natura 2000.



Imagen del show cooking de Daniel Yranzo en Escenario Adecobel.

Mini hamburguesa de garbanzos con yogur y manzana



INGREDIENTES

• **PARA LA HAMBURGUESA:**

- ♣ 200 grs. de garbanzos ecológicos
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Cilantro

- Comino
- Sal
- Pimienta negra
- ♣ Aceite de oliva virgen extra

• **PARA LA COMPOTA:**

- ♣ 1 manzana

♣ **Aceitunas verdes**

- Mantequilla
- Azúcar

Además:

- 1 yogur ecológico
- Hierbas frescas para decorar

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Trituraremos, con ayuda de un robot o picadora, los garbanzos, que habrán estado a remojo 12 horas. Iremos añadiendo a la picadora el ajo, el huevo, un poco de cilantro y comino; sazonaremos con sal y pimienta y emulsionaremos con un chorrito de aceite de oliva. Seguiremos picando hasta obtener una masa fina. Dejaremos reposar.

Mientras tanto, asaremos una manzana con mantequilla y un poco de azúcar, a 180° C durante 30 minutos. Sacaremos del horno y trituraremos la manzana. La mezclaremos con cuatro aceitunas picadas muy finas.

Bolearemos la masa de los garbanzos formando pequeñas hamburguesas, que freiremos en aceite de oliva bien caliente hasta que se doren. Las colocaremos sobre papel absorbente para que desprenda el exceso de aceite y mantengan su textura crujiente.

Serviremos la hamburguesa sobre un punto de yogur aliñado con aceite de oliva y pimienta. Naparemos la hamburguesa con una cucharada de la compota de manzana con aceitunas verdes.



PROYECTO:

III ESCENARIO ADECOBEL. EXPO CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Mayo 2013

Actividad: Daniel Yranzo cocina con productos de nuestra tierra

Autor: Daniel Yranzo

Escenario Adecobel nació como un espacio, dentro de Expo Campo de Belchite, dedicado exclusivamente a la promoción de la agroalimentación de la zona.



Entrantes

Marolium



Berenjena de tamaño medio

♠ **Vino blanco**

Ajo

Anchoa

Vinagre

♠ **Aceite de oliva virgen extra**

INGREDIENTES

Aceituna negra empeltre

♠ **Pan**

3 huevos

1 yogurt

Sal

♠ **Setas**

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cortamos la berenjena a rodajas de un centímetro, la salamos y la dejamos que suelte el agua. La secamos y la freímos en aceite. Reservamos.

Para hacer la crema de aceitunas mezclamos y ponemos a fuego suave: vino blanco, ajo, anchoa, aceituna negra empeltre y vinagre. Trituramos y pondremos a macerar la berenjena en esta mezcla durante 24 horas.

Para hacer la torta de setas, untamos una fuente con aceite y sobre esta colocamos pan, del día anterior, sin corteza y cortado a lascas muy finas, como para migas. En un bol mezclamos: tres huevos, un yogurt, sal, y setas salteadas. Cubrimos el pan con esta mezcla y horneamos durante 30 minutos a 180° C.

Para montar colocaremos como base la torta de setas con yogur, sobre ella, la berenjena y decoramos con uva blanca y anchoa.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Bar Bajo Aragón. Belchite

La I Muestra de tapas y vinos de la comarca contó con la participación de doce establecimientos (Bajo Aragón, Nighth Train, Restaurante Ntra. Sra. del Pueyo, Restaurante Gasolinera, Bar Covero, Casa Perico, Casa Perera, Hotel Marqués de Lazán, Bernama, Casino de Fuentetodos y Hotel Capricho de Goya). Adecobel trabajó en el diseño de la Muestra unificando la imagen. La recepción en prensa fue importante para darla a conocer.



Macarrón salado con crema de queso de cabra



INGREDIENTES

♣ **Crema de queso a las finas hierbas**
225 g de azúcar glasé

♣ **125 g de almendras en polvo**
100 g de claras de huevo (3-4 claras de huevos)

50 g de azúcar común
Pimienta negra molida

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Uniremos y tamizaremos el azúcar glasé con la almendra en polvo. Reservamos. Montamos las claras a punto de nieve y cuando lleguen a estar casi montadas, añadimos los 50 g de azúcar común. Seguimos batiendo las claras y, cuando estén a punto de nieve, añadimos, poco a poco y con movimientos envolventes, la mezcla del azúcar con la almendra. Salpimentamos.

Meteremos en una manga pastelera y sobre un papel de horno, haremos pequeñas galletas redondas. Dejaremos secar 20 minutos al aire y coceremos en el horno a 150° C durante 12 minutos.

Dejaremos enfriar para rellenar de dos en dos con la crema de queso. Nos ayudaremos para ello de una manga pastelera.



Flor de almendra



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo de 2014

Actividad: Armonía de sabores

Autor: Nacho Zoppetti

El espectáculo de los almendros en flor es uno de los más hermosos que nos dan nuestros campos.



Planerón



INGREDIENTES

♠ Aceite de oliva virgen extra
 Masa filo
♠ Longaniza
 Cebolla
♠ Manzana
 Trufa

Yema de huevo de codorniz
 Cebollino
 Brotes de alfalfa
♠ Crema de queso de Letux
 Sal
 Pimienta negra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a pochar. Añadimos la longaniza, sin piel y desmenuzada, posteriormente, incorporaremos trocitos de manzana al sofrito y salpimentamos. Dejaremos unos minutos la mezcla a fuego suave.

Tomamos la pasta filo y la untamos con mantequilla para poder trabajarla mejor y facilitar su sellado. La rellenamos con el sofrito anterior y sobre este echamos una yema de huevo de codorniz. Rallaremos un poquito de trufa y ataremos el saquito con ayuda de una brizna de cebollino.

Hornearemos a 180° C durante 5 minutos. Sacaremos cuando la masa filo esté dorada.

Como acompañamiento, pondremos crema de queso de cabra y puede decorarse con unos brotes de alfalfa.



El Planerón.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Restaurante Casa Perico.

Codo

La reserva ornitológica El Planerón constituye un interesante espacio natural incluido en la red Natura 2000, declarado LIC y ZEPA por sus valores botánicos y ornitológicos. Actualmente tiene una superficie de unas 700 has, en las que se desarrollan diversos programas de investigación, educativos y de promoción agroambiental, gestionados por SEO/Birdlife, y orientados a asegurar la conservación de las aves esteparias y sus hábitats.



Aderezos para aceitunas

Aliño para aceitunas negras



INGREDIENTES

♠ 3 kg de aceituna empeltre arrugada
4 cabezas de ajos
Hinojo
250 g de cebollitas
1 naranja troceada

Corteza de naranja
Pimentón dulce
Sal
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Majamos en el mortero los ajos, el hinojo, la sal y el pimentón dulce. Vertemos el majado sobre las aceitunas y añadimos la naranja troceada y el aceite de oliva. Mezclamos bien con una cuchara de madera y añadimos corteza de naranja para aromatizar. Dejamos macerar durante 24 horas antes de consumir.

Aceituna empeltre aliñada



INGREDIENTES

♠ 3 kg de aceituna empeltre
1 cabeza de ajos
Tomillo

Sal
1,5 l de vinagre de vino
1,5 l de agua

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Majamos en el mortero los ajos, el hinojo, la sal. Se le añade el vinagre al gusto. Se cubren las aceitunas con el preparado del mortero y agua. Dejamos macerar 48 h antes de consumirlas.



Aceituna empeltre del año



INGREDIENTES

♠ 3 kg de aceituna empeltre
2 cucharadas soperas de tomillo
1 cabeza de ajos
Clavo
1 naranja

Pimiento rojo troceado
2 l de salmuera
1 l de vinagre de vino
♠ 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra
2 hojas de laurel

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Majamos en un mortero los ajos con las especias y las añadimos a las olivas. Partimos la naranja en cuartos y le pinchamos cuatro clavos a cada gajo, que añadiremos también a las olivas. Añadimos el pimiento troceado. Mezclamos, cubrimos de líquido y maceramos cuatro o cinco días antes de consumir.

Aceituna empeltre aliñada



INGREDIENTES

♠ 2,5 kg de aceituna empeltre en salmuera.
1 cabeza de ajos
1 cucharada de orégano
1 guindilla

2 l salmuera
1 naranja
2 hojas de laurel
1 l vinagre de vino

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Majamos en un mortero los ajos con el orégano. Vertemos la mezcla sobre la olivas y añadimos la guindilla picada no muy fina, la naranja a rodajas, las hojas de laurel y cubrimos con el líquido. Dejamos macerar 48 h antes de consumir.



PROYECTO:

PLAN DE FORMACIÓN 2013
Fecha: Abril de 2013
Actividad: Curso de aderezo de aceitunas. 40 horas. Belchite
Autor: Encurtidos Molina

Con el fin de ofrecer formación que favorezca la diversificación en la transformación agroalimentaria, se llevó a cabo este curso de aderezo de aceituna, impartido por la empresa Encurtidos Molina y al que asistieron veintidos alumnos de la comarca.



Estepa dorada



INGREDIENTES

- Patata
- Huevo
- ♣ Aceite de oliva virgen extra
- ♣ Ternasco
- ♣ Setas
- Alioli
- ♣ Pan

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos a pochar en aceite la patata y cuando esté hecha añadimos el huevo, removiendo para que se cuaje. Reservamos en un plato escurriendo bien el exceso de aceite.

Haremos a la plancha el ternasco y las setas. Reservamos.

Preparamos un alioli casero y tostamos el pan, que nos servirá de base de esta receta.

Montamos, sobre el pan tostado, la patata con el huevo y, sobre esto, ponemos el ternasco y las setas. Terminamos napando con una cucharada de alioli.



PROYECTO:

PROYECTO: I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Abril y mayo de 2014

Autor: Bar Jesús Obrero. Belchite

Los colores pardos y ocres de la estepa definen la Comarca Campo de Belchite. Las extensas llanuras se cubren de las espigas doradas de cereal y son las características de la estepa las que favorecen la presencia de ciertas aves, de interés ornitológico, como la alondra ricotí, la ganga ortega o el alcaraván, entre otras especies.



Aperitivo de olivas de la zona



INGREDIENTES

♣ **Olivas negras**
Cebolla dulce
Tomillo fresco

Guindilla encurtida o piparra
Tomatitos cherry

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En una fuente pondremos las olivas, la cebolla cortada en tiras y la guindilla troceada. Pondremos unos tomates cherry, que pueden dejarse enteros o partidos por la mitad. El tomillo fresco lo colocaremos por encima de la ensalada para dar aroma y aliñaremos con aceite y vinagre.



PROYECTO:

III JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2009**

Actividad: **Menú en los
restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Nuestra
Señora del Pueyo**

La oliva empeltre, del bajo Aragón, es apreciada como aceituna de aderezo en el resto de España por su característico sabor. Junto a esta, encontramos la oliva bolvina, oliva negra, arrugada y dulce, muy escasa, que se encuentra en algunas explotaciones familiares de Belchite o Letux.



Crujiente de Valmadrid



INGREDIENTES

Patatas
Alcachofas
Ajo
♠ Jamón
♠ Ternasco

Harina
Huevo
Pan rallado
Alioli
♠ Pan

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Freímos unas patatas y las retiramos, escurriendo el exceso de aceite. Sofreímos unas alcachofas con ajo y jamón. Reservamos.

Pasamos la carne de ternasco fileteada y sin hueso por harina, huevo y pan rallado y freímos.

Para montar esta receta comenzamos untando una rebanada de pan con alioli y sobre ella colocamos el ternasco y las alcachofas rehogadas. Acompañamos este montadito con las patatas.



Paisaje de Valmadrid.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Abril y mayo de 2014

Autor: Casa Perera. Valmadrid

Valmadrid se encuentra en la parte más septentrional de Campo de Belchite y está asentado en la ladera de un pequeño cerro. La proximidad con Zaragoza acerca a personas atraídas por la tranquilidad de este municipio y su entorno natural, propicio para la práctica de diferentes actividades deportivas como el ciclismo.



Empanadilla de morcilla con manzana y pacharán



INGREDIENTES

♣ Aceite de oliva virgen extra
♣ Morcilla
 Cebolla
♣ Manzana

Piñones
 Masa de empanadillas
 Pacharán
 Azúcar

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Doraremos en aceite de oliva la cebolla troceada. Añadimos la manzana, también troceada y la morcilla, a la que le habremos quitado la piel y la desmenuzaremos bien. Mezclamos todo y añadimos los piñones. Dejamos al fuego un par de minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Rellenamos la masa de empanadillas, freímos en aceite bien caliente y reservamos.

Para hacer la reducción de pacharán, mezclamos en una sartén azúcar y pacharán, y lo dejamos reducir a fuego lento hasta que tenga una textura de caramelo.

Presentaremos la empanadilla de morcilla con un chorrito de reducción de pacharán por encima.



Codo.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2013**

Actividad: **Menú restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Casa Perico.**

Codo

Codo se encuentra en la zona noreste de la Comarca Campo de Belchite. Asentado a los pies de un cerro. Su población es reducida, pero cuenta con todos los servicios necesarios y con una atractiva oferta de alojamientos turísticos y servicio de hostelería que favorecen la llegada de turistas en busca de un pueblo acogedor, tranquilo, rodeado de olivos y de parajes naturales protegidos como La Lomaza y El Planerón.



Picarnedo



INGREDIENTES

♠ Pan tostado
♠ Queso fresco
Anchoas

♠ Confitura de tomate
Chocolate rallado
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Tostamos el pan con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Pondremos sobre la tostada una fina capa de queso fresco y, sobre este, añadiremos la confitura de tomate. Encima de la confitura, ponemos dos anchoas y espolvoreamos por encima chocolate rallado.



PROYECTO: MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014
Autor: Restaurante Casa Perico.
Codo

Las mermeladas Esenzia del Salz son un producto artesano elaborado con ingredientes naturales procedentes, principalmente, de los frutales de Samper del Salz. Se trata de un producto elaborado de manera artesanal, sin conservantes ni colorantes, y con la garantía de calidad que le confiere el control de la propia cosecha y la recolección en el momento óptimo de maduración de la fruta.



Cucuta



INGREDIENTES

♠ **Hamburguesa de ternasco**
Tomate
Cebolla
Lechuga
Pan de hamburguesa pequeño

Mahonesa
♠ **Queso de cabra**
Cebolla confitada
♠ **Aceite de oliva virgen extra**

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Hacemos un picadillo con el tomate, la cebolla y la lechuga y lo colocamos encima del pan.

Freímos la hamburguesa en la plancha y la ponemos sobre el picadillo. Sobre la carne caliente colocamos un filete de queso y, coronando la tapa, cebolla confitada.



PROYECTO:

**I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS
DE CAMPO DE BELCHITE**

Fecha: **Marzo y abril de 2014**

Autor: **Bar Cavero. Lécerca**

En el término municipal de Lécerca se encuentran las Cucutas, dos cumbres cuya idéntica altura hacen de ellas el techo de la comarca con sus 989m. Un sendero entre pinos y carrascas conduce hasta la cima, que nos proporciona maravillosas vistas.



El ojo del prao



INGREDIENTES

♠ Crema de queso de cabra

Champiñón laminado

Foie

♠ Aceite de oliva virgen extra

Piña en almíbar

Azúcar

Canela

Naranja

Vinagre de frambuesa

Huevo

Harina

Gaseosa

♠ Vino tinto garnacha

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Doramos el champiñón en la plancha y reservamos.

Con la crema de queso hacemos una bola, dejando un hueco en el centro en el que meteremos el champiñón y el foie. Con ayuda de las manos, moldearemos la bolita, para cerrarla y dejar el relleno en el centro. Las bolas las colocaremos en el congelador. Partiremos la piña en almíbar en trozos pequeños y las pondremos a macerar con azúcar, canela, rodaja de naranja, vinagre de frambuesa y vino garnacha. Reduciremos la mezcla al fuego.

Cuando las bolas están congeladas, y antes de degustar la tapa, las rebosaremos en huevo con harina y gaseosa y las freiremos.

Acompañaremos las bolas de queso con la piña caramelizada.



Letux.



PROYECTO:

I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS DE CAMPO DE BELCHITE

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Hotel Marqués de Lazán.

Letux

El ojo del prao hace referencia a uno de los manantiales situados en una zona de llanura de Letux, dedicada al pasto. Letux se halla en el centro de la comarca, junto al río Aguasvivas. Sobre un terreno completamente llano se dibuja su casco urbano, con estrechas e imposibles calles que nos hablan de un pasado musulmán.



Curso de queso fresco.



Desayunos saludables en los colegios.

Longaniza con pimiento verde y tocino



INGREDIENTES

♣ Longaniza
Pimiento verde
Bacón

♣ Pan
♣ Queso de cabra

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Freímos la longaniza, cortada en trozos de unos 7 centímetros, y los ajos, ambos por separado. Dejamos atemperarlos para poder manipularlos. Los envolvemos con una loncha de bacón, que sujetaremos con un palillo. Lo freímos hasta que se dore el bacón. Colocaremos sobre una tostada y encima le pondremos una nuez de queso que, con el calor del rollito, se irá derritiendo.



Rutas senderistas.



Catas de queso y mermeladas.



PROYECTO: II JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2008**

Actividad: **Menú restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Lomaza. Belchite**

Las Jornadas Gastronómicas dieron comienzo en 2007 con un programa incipiente, que cada edición ha ido incrementando en actividad y en público, pero que mantienen la misma temporalidad, el mes de noviembre, y una misma finalidad: poner en valor el producto agroalimentario local. Catas, vinoquedadas, show cooking, charlas, ciclo de cine, menú en restaurantes, rutas senderistas, concurso de cocina de asociaciones de mujeres...



Culroya



INGREDIENTES

♠ Morcilla
♠ Jamón
Cebolla caramelizada

Hojaldre
Huevo
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cortamos la morcilla en rodajas y les quitamos la piel. La freímos intentando deshacerla con un tenedor. Añadimos jamón picado muy fino.

Cuando esté pochado, añadimos la cebolla caramelizada. Lo dejamos a fuego medio para que todos los sabores se mezclen.

Preparamos la masa de hojaldre con las formas que deseemos que tengan nuestras tapas. Sobre una base de hojaldre, colocamos el relleno y lo cerramos. El huevo nos ayudará a que se peguen las capas de hojaldre y a darle brillo en la parte exterior.

Metemos al horno hasta que esté dorado el hojaldre.



Nevera de Culroya. Fuentetodos.



PROYECTO:

**I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS
DE CAMPO DE BELCHITE**

Fecha: Marzo y abril de 2014

Autor: Restaurante Casino.

Fuentetodos

Esta tapa recibe el nombre de la nevera de Culroya, ubicada en el término de Fuentetodos y acondicionada para ser visitada. Cuenta con un pozo cilíndrico subterráneo de 10 metros de diámetro.



Peñarroya.

Peñarroya



INGREDIENTES

♠ **Morcilla (2 rodajas por flan)**
Ajo puerro
Huevos (1 por flan)
Leche (1 taza de café por flan)
♠ **Aceite de oliva virgen extra**

♠ **Pera**
Azúcar moreno
Sal
Mantequilla

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Rehogamos, a fuego lento, las peras cortadas en daditos con los puerros, añadiéndole una pizca de azúcar para que se caramelize y una pizca de sal. Quitamos la piel a la morcilla, la desmenuzamos y la añadimos al sofrito de pera y puerro. Lo sofreímos todo unos minutos y retiramos del fuego, escurriendo el exceso de aceite y dejando que se atempere un poco. Batimos los huevos en un bol, añadimos la leche y vertemos el sofrito anterior mezclándolo con movimientos envolventes. Untamos unas flaneras con mantequilla y vertemos la mezcla en las mismas.

Pre calentamos el horno a 200° C y cuando metamos las flaneras al baño maría (dentro de una bandeja con un centímetro de agua) lo bajaremos a 180° C y lo dejaremos entre 15 y 18 minutos, dependiendo del tamaño del molde. Podemos pinchar los flanes con un palito o cuchillo para que nos indique si está en su punto, que será cuando salga limpio.

Puede decorarse con unos chips de puerro, que obtendremos friendo en aceite muy caliente puerro en juliana; y también con unos trocitos de pera.



PROYECTO:

**I MUESTRA DE TAPAS Y VINOS
DE CAMPO DE BELCHITE**

Fecha: Marzo y abril de 2014
Autor: Night Train. Belchite

Se llama Peñarroya a un conjunto de tierras de huerta situadas a 11 km del casco urbano de Belchite, en dirección a Vinaceite, siguiendo el río Aguasvivas. Recibe el nombre por sus paredes rojas de arcilla.



Roberto Baquero durante la muestra. En la siguiente imagen, aspecto de Escenario Adecobel en el momento de la degustación.

Tostadita de queso de cabra a las finas hierbas y mermelada de vino



INGREDIENTES

- **PARA LA BASE:**
 - 100 g de galletas de avena
 - 50 g de mantequilla
 - 1g de sal
 - 1g pimienta negra
 - ♣ 300 g crema de queso a las finas hierbas.
- **PARA LA MERMELADA DE VINO TINTO:**
 - 100 g de azúcar
- 300 g de uva tinta garnacha
- ♣ 750 ml de vino tinto
- **PARA EL SERRÍN HELADO DE VINO TINTO:**
 - ♣ 100 ml de vino tinto
 - 50 ml de agua
 - 10 g de azúcar

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Machacamos las galletas hasta hacer con ellas una harina. Templamos la mantequilla y la unimos al polvo de galleta, junto con la sal y la pimienta. Ayudándonos de moldes redondos, moldearemos la pasta.

Por otro lado, extenderemos 300 g de crema de queso a las finas hierbas sobre un film y enrollándolo con el plástico, haciendo presión y girando cada extremo, haremos un rulo, que refrigeraremos para facilitar mejor su posterior corte en medallones.

Para la mermelada de vino tinto: caramelizaremos el azúcar sin que llegue a dorarse; añadiremos las uvas limpias de pepitas y coceremos la mezcla junto con el vino durante 45 minutos, hasta conseguir una pasta.

Para elaborar el serrín helado de vino tinto, mezclaremos todos los ingredientes, los extenderemos en una placa y lo llevaremos a congelar.

Para montar esta receta: cortaremos un medallón de queso, retirando primero el film, y lo colocaremos sobre la tostadita de avena. Lo acompañaremos de una cucharadita de mermelada y rasparemos el helado de vino para hacer unas virutas con las que culminaremos el plato.



PROYECTO:

ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: La cocina creativa y los productos locales

Autor: Roberto Baquero

La actividad, que impartió Roberto Baquero en la I Edición de Escenario Adecobel, reunió a 70 personas, que pudieron degustar los productos más tradicionales de su territorio transformados con la creatividad y profesionalidad de este cocinero. De este modo, los asistentes degustaron, entre otros, un polvorón de aceite de oliva, gazpacho de garbanzo o bombones de vino blanco.



PRIMEROS PLATOS





Preparación de la mesa para la presentación.



Presentación del plato ante los asistentes.

Ensalada de codorniz



INGREDIENTES

- 4 codornices limpias
- ♠ 1 vaso de aceite oliva virgen extra
- 1 vaso de vinagre de Jerez
- ♠ 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 1 hoja grande de laurel
- 12 bolas de pimienta negra
- 1 escarola
- 2 kiwis

- 50 g de piñones
Granada
- ♠ Queso fresco
- ♠ Manzana
- ♠ 1 cucharada de miel
- 1 cabeza de ajo
- ♠ Aceite de oliva virgen extra
- Sal

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Se saltean las codornices en aceite caliente y se retiran a una cazuela. Se añaden los líquidos, la cabeza de ajos partida por la mitad, la pimienta y el laurel. Ponemos las codornices en el escabeche y se dejan hervir a fuego suave hasta que estén tiernas. Las retiraremos del fuego y dejaremos que se enfríen para poder desmenuzarlas, quitando los huesos y la piel. Reservamos la carne.

Colocaremos la escarola partida sobre la base de una fuente de servir. Encima colocaremos la codorniz desmenuzada.

Pelamos los kiwis y las manzanas, las cortamos en rodajas y las disponemos en la fuente. Tostamos ligeramente los piñones y los añadimos. Ponemos también unos granos de granada y unos trozos de queso.

Tomamos parte del escabeche con el que aliñaremos la ensalada y le añadimos una cucharada de miel. Mezclamos bien y aliñamos la ensalada.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS.

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: **II Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite**

Autor: **Asociación de amas de casa Virgen del Carrascal. Plasas**

El Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres nació en 2010, en el marco de las IV Jornadas Gastronómicas. En él se convocan a las asociaciones de mujeres de la comarca a participar con un plato que ha de contar, como mínimo, con tres ingredientes elaborados en la comarca. Tras un sorteo de orden de participación, cada asociación adorna la mesa central en la que explica su receta. Un jurado valora y decide el ganador.



Ensalada de lentejas con alcaparras y vinagreta de miel



INGREDIENTES

- ♣ 200 g de lenteja ecológica
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 1 bote de alcaparras
- ♣ 2 dl de aceite de oliva virgen extra

- 1 dl de vinagre de jerez
- ♣ 50 g de miel
- Sal
- Pimienta
- Mostaza

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN



Ponemos a cocer las lentejas en agua fría con los ajos, la cebolla y el laurel.

Una vez cocidas, dejaremos enfriar.

Preparamos la vinagreta en un bol. Ponemos la miel, la sal, la pimienta, la mostaza y el vinagre. Mezclamos bien y es entonces cuando vamos añadiendo el aceite.

Sobre la vinagreta verteremos las alcaparras y las lentejas cocidas. Mezclaremos y reservaremos en la nevera hasta que las vayamos a comer.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Taller de los sentidos.

Lécera

Autor: Luis Berzosa Lara

La variedad de lenteja que cultiva y envasa Ecolécera es la pardina. Se trata de la variedad más pequeña, de color marrón. Su textura es cremosa y suave al paladar, muy agradable y de fácil cocción.



Las participantes después del concurso.



Miembros de la Asociación Virgen del Carrascal.

Brazo de gitano salado



INGREDIENTES

- **PARA EL BIZCOCHO:**
 - 6 cucharadas de azúcar
 - 6 cucharadas de harina
 - 3 huevos
 - 1 sobre de levadura
- **PARA EL PATÉ:**
 - ♠ **Olivas negras**
 - ♠ **Aceite de oliva virgen extra**
 - 1/2 cucharadita de sal
- **PARA EL RELLENO:**
 - Mayonesa
 - ♠ **Queso fresco**
 - Salmón ahumado
 - Huevo hilado
 - ♠ **Paté casero de olivas negras**
- **PARA LA DECORACIÓN DEL BRAZO:**
 - Pimiento rojo
 - ♠ **Olivas negras**
 - Lechuga
 - Canónigos
 - Rabanetes

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Comenzamos la elaboración de esta receta preparando el bizcocho. Para ello, separamos las yemas de las claras y mezclamos las yemas con el azúcar. Montamos las claras a punto de nieve y las añadimos. Con movimientos suaves y envolventes, añadimos a la mezcla anterior la harina y la levadura. Horneamos la mezcla durante 8 o 10 minutos a 170° C y lo dejaremos enfriar.

Para preparar el paté de oliva, batiremos las olivas sin hueso junto con el aceite y la sal hasta conseguir una pasta muy fina.

Una vez tengamos estas dos fases finalizadas, pasamos a rellenar el brazo. Primero, untamos una fina capa de paté sobre el bizcocho, posteriormente y sobre esta, untamos otra capa de mahonesa; ponemos el queso en finas lonchas, el salmón y, por último, el huevo hilado.

Terminaremos enrollando el bizcocho y decorándolo al gusto.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: III Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de amas de casa Virgen del Carrascal. Plenas

La asociación de amas de casa Virgen del Carrascal, de Plenas, se fundó en 1996, y en la actualidad cuenta con algo más de 100 socias, muy activas y dispuestas a participar en todas festividades o eventos que les proponen o que ellas mismas organizan.



Ensalada templada con escarola, pan frito y frutos secos



INGREDIENTES

Lechuga loyo rosa
Escarola
Lechuga hoja de roble
Berros
Rúcula
Brotos de alfalfa
Tocino veteadado

Picatostes
Avellanas
🔥 Queso curado de oveja
Vinagre blanco
🔥 Aceite de oliva virgen extra
Sal

🔥 *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN



Momento de la grabación de Aragón Televisión.

Comenzamos limpiando las lechugas en agua fría. Cortamos el pan en dados de un centímetro para hacer los picatostes y los freímos. Troceamos el tocino y lo salteamos en otra sartén con muy poco aceite. Escurrimos el exceso de grasa y reservamos. Cortamos el queso en dados y reservamos también.

Montamos el plato mezclando todos los ingredientes. El tocino lo echaremos al final, para que esté caliente.



PROYECTO:

ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: Demostración de cocina con productos de la comarca

Autor: Antonio Lahoz

Este taller inauguró Escenario Adecobel, que dio comienzo en mayo de 2011, en el marco de la feria comarcal. Escenario Adecobel nació con la idea de ser un espacio dedicado en exclusividad a la promoción del producto agroalimentario de la zona. En su primera actividad nos visitó Aragón Televisión.



Primeros platos

Ensalada de pasta con vinagreta de miel



INGREDIENTES

- ♠ 1 paquete de espirales
- ♠ 2 dl de aceite de oliva virgen extra
- 1dl de vinagre de Jerez
- Cebolla
- Pimiento verde
- Tomate maduro
- Pepinillos

- Cebolla en vinagre
- Alcaparras
- Mostaza
- Sal
- Pimienta negra molida
- ♠ Miel
- ♠ Olivas negras

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN



Coceremos la pasta en abundante agua hirviendo. Una vez hecha, la escurriremos y la refrescaremos con agua fría para cortar la cocción. Reservaremos.

En un bol prepararemos la vinagreta. Ponemos sal, pimienta negra molida, media cucharada de mostaza, miel, vinagre y emulsionamos con el aceite de oliva. Cortamos la cebolla, el pimiento verde, el tomate, las cebolletas y los pepinillos en cuadraditos pequeños y regulares y los añadimos junto con las alcaparras a la vinagreta.

Vertemos la vinagreta a la pasta, movemos para que se mezcle bien. Si no se va a comer en el momento, reservaremos en la nevera.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012
Autor: Luis Berzosa Lara

La riqueza en plantas aromáticas en los montes de la comarca, salpicados de tomillo y romero, y el proceso más cuidado en su extracción por parte de los apicultores, hacen de nuestra miel, un producto natural y muy apreciado.



Ensalada de lentejas aliñadas con requesón de oveja y vinagreta de miel



INGREDIENTES

- ♠ Requesón de oveja
- ♠ 320 g lenteja pardina ecológica
- 2 dientes de ajo
- 150 g cebolla
- 150 g zanahoria
- 150 g pimiento verde
- 100 g tomate
- 100 g pepino

- 75 g pepinillo
- 75 g lechuga
- ♠ 50 g miel
- 30 g vinagre
- ♠ 100 g aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- Laurel

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Coceremos las lentejas con sal, laurel y dos dientes de ajo. Añadiremos a las lentejas la cebolla, la zanahoria y el pimiento verde picados en dados pequeños. Una vez que tengamos cocidas las lentejas, las escurriremos, las refrescaremos para cortar la cocción y las dejaremos enfriar.

Picamos en dados el tomate, el pepino y el pepinillo y lo añadimos a las lentejas. Cortamos la lechuga en juliana fina y la añadimos también a las lentejas.

En este punto, prepararemos una vinagreta mezclando la miel, el vinagre, el aceite de oliva, sal y pimienta y un poco de agua. Batimos bien y añadimos las lentejas.

Para servir, podemos añadir a las lentejas unos daditos de requesón de un centímetro de grosor y mezclarlos, o decorar por encima del plato con láminas de requesón.



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo de 2014

Actividad: Armonía de sabores

Autor: Nacho Zoppetti

El requesón se elabora con el suero lácteo obtenido en la fabricación de los quesos de leche de oveja o de cabra. Su color es blanco, de aspecto granuloso y tiene un olor dulce a leche fresca. Destaca su alto contenido en proteínas, cuatro veces mayor que la leche, y su escaso aporte en grasa.



Nidos de pasta ecológica con pesto de frutos secos y aceite de oliva virgen extra



INGREDIENTES

- **PARA LA PASTA:**
 - ♣ 400 g de espaguetis
 - Agua
 - Sal
 - ♣ Aceite de oliva virgen extra

- **PARA EL PESTO:**
 - Albahaca
 - 50 g de piñones
 - 50 g de nueces
 - 2 dientes de ajo
 - ♣ 1/2 dl de aceite de oliva virgen extra
 - ♣ 120 g de queso curado de cabra

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Haremos el pesto y, para ello, introduciremos en un vaso picador los ingredientes, con excepción del aceite de oliva. Una vez picado todo hasta obtener una pasta fina, añadiremos el aceite de oliva y emulsionaremos.

Coceremos la pasta en abundante agua hirviendo, escurriremos y mezclaremos con la salsa.



Lécera.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Taller de los sentidos.

Lécera

Imparte: Luis Berzosa Lara

Lécera se asienta en tierras llanas esteparias de la Comarca Campo de Belchite. Su tradición vinícola le precede y es que las ásperas tierras de este municipio y su clima de condiciones extremas favorece el cultivo de la planta garnacha, cuyas vides ofrecen vinos tintos de sabor y color intenso. Y junto a sus caldos, la jota. Lécera ha sido tierra de importantes jotereros como Jesús Gracia, Beatriz Bernad o Fernando de la Natividad.



Representación de la Asociación Lastierra.

Primeros platos

Acelgas rellenas



INGREDIENTES

Pencas de acelga	♠ Vino blanco	♠ Aceite de oliva virgen extra
Cebolla	Caldo o agua	♠ Pan
Ajo	Salsa de tomate	Huevos
♠ Carne de cerdo picada	Higadillos de pollo	
Harina	Sal	

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Prepararemos la acelga limpiando las pencas y cortándolas en porciones de unos 10 centímetros, que pondremos a cocer en agua hirviendo.

Cuando estén tiernas, las sacamos a un recipiente con agua helada para cortar la cocción. Las escurrimos y las dejamos sobre un paño seco. Aprovechamos este momento para sazónarlas.

Para hacer el relleno, freímos cebolla y ajo. Cuando comiencen a tomar un poco de color dorado, agregamos la carne y dejamos que se fría todo junto. Añadiremos una cucharada de harina para espesar el relleno y mojaremos con vino blanco. Dejaremos que todos los sabores se mezclen y el vino se evapore. Tras unos minutos, añadiremos un chorrito de caldo, salsa de tomate y los higadillos de pollo. Dejaremos al fuego, removiendo de vez en cuando. Sobre una penca colocaremos parte del relleno y lo taparemos con otro trozo de penca a modo de sándwich. Las rebozaremos con harina y huevo y las freiremos. Las colocamos en una bandeja de horno y reservamos.

Haremos una salsa friendo ajo y cebolla. Antes de que tome color, añadimos una cucharada de harina, movemos para que se cocine y luego mojamos con caldo.

En un mortero machacamos pan frito o tostado con unas nueces o almendras. Añadimos este majado a la sartén y dejamos a fuego suave durante cinco minutos. Vertemos esta salsa sobre las acelgas y las metemos al horno unos minutos.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2012**

Actividad: **III Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite**

Autor: **Asociación Sociocultural de Amas de Casa Lassira. Lécera**

La Asociación Lassira celebró, en 2012, 25 años de su constitución. En la actualidad, esta asociación cuenta con unas 300 socias.



Estrampas del pueblo viejo de Belchite.

Primeros platos

Sopa de ajo



INGREDIENTES

♠ Pan
Huevo
♠ Jamón

Ajos
Caldo blanco
Perejil

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Comenzamos tostando unas rebanadas de pan. Reservamos.

En un cazo al baño maría, ponemos unas yemas de huevo y removemos hasta que se cuajen. Vertemos estas yemas sobre un molde y dejamos enfriar. En el momento del emplatado, cortaremos unas tiras de esta yema cuajada.

Tendremos preparado un caldo de cocido, que será la base fundamental de la sopa.

Emplatamos colocando en el fondo del plato el pan tostado, los trocitos de yema de huevo, jamón picado y dos o tres ajos, previamente confitados. Sobre toda esta base, verteremos el caldo hirviendo. Para terminar, espolvorearemos un poco de perejil picado.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Cursos de preparación y diseño de menús en restaurantes para las Jornadas Gastronómicas

Autor: Antonio Lahoz

Ubicado junto al actual, el pueblo viejo de Belchite fue escenario de una de las más cruentas y desoladoras batallas de la guerra civil española ocurrida entre el 24 de agosto y el 6 de septiembre de 1937. Destruído, prácticamente en su totalidad, conserva parte de la estructura urbanística, fachadas de viviendas y monumentos como la Torre del reloj, la iglesia de San Agustín o la iglesia de San Martín, declaradas como Bien de Interés Cultural.



Fuendetodos.

Habas tiernas con jamón y huevo de codorniz



INGREDIENTES

Habas desgranadas
Cebolla tierna
Ajo laminado

♠ Jamón
♠ Vino blanco
Huevos de codorniz

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Coceremos a la inglesa las habas, en agua con un poco de sal y azúcar y sin superar los diez minutos de cocción. Una vez que las tengamos cocidas, las refrescaremos con agua fría y las reservaremos.

Confitaremos, en abundante aceite de oliva virgen extra, el ajo y la cebolla picados. Cuando estén confitados, añadiremos un chorrito de vino blanco y dejaremos que evapore su alcohol. Posteriormente, añadiremos el jamón y las habas y las cocinaremos hasta que estén tiernas. Sazonaremos al gusto.

En una sartén freiremos los huevos de codorniz, instantes antes de servir el plato, y los colocaremos encima de las habas.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: **Mayo de 2012**

Autor: **Luis Berzosa Lara**

Fuendetodos está ubicado en una ladera levemente pronunciada. Las calles, poco uniformes, con estrechos rincones y callejones, están flanqueadas por la piedra con la que visten sus fachadas. El terreno accidentado ofrece espectaculares ejemplos naturales como son las hoces. Este municipio, gracias a sus condiciones de altitud y clima, favorece la perfecta maduración de los jamones y embutidos que ahí se elaboran.



Primeros platos

Crema de guisantes con oliva verde cascada, cebolla y jamón seco



INGREDIENTES

500 g guisantes congelados
1 cebolla
1 Zanahoria
♣ 100 g aceite oliva virgen extra
150 g nata

Sal
Pimienta negra
Cebolla dulce
♣ 6 filetes finos de jamón
♣ Oliva verde cascada

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN



Pondremos a cocer en agua, no muy abundante, los guisantes con la cebolla y la zanahoria cortadas en trozos grandes. Una vez estén los guisantes y las hortalizas tiernas, lo trituraremos y lo pasaremos por un colador o un chino para quitarle las pieles y dejar una crema muy fina y sin grumos. Añadiremos aceite, la nata y salpimentaremos al gusto.

Picamos la cebolla dulce y la oliva cascada muy fina y reservamos. Hacemos un crujiente de jamón y, para ello, colocaremos los filetes bien extendidos sobre una bandeja que meteremos al horno y dejaremos secar a temperatura no muy fuerte. Una vez que tengamos el jamón seco, esperamos que se entibie y lo desmenuzamos, dejando pequeños trozos que asemejen una sal en escamas.

Servimos la crema de guisantes, tanto fría como caliente, y sobre ella ponemos un poquito de la cebolla y oliva picada y espolvoreamos el jamón.



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo de 2014

Actividad: Armonía de sabores

Autor: Nacho Zoppetti

Rizamos el rizo en esta actividad y con ayuda de unos antifaces tapamos los ojos a los 70 participantes. Tras las explicaciones del cocinero, Nacho Zoppetti, sobre sabores, texturas y olores de lo que iban a probar, la música en directo de un pianista, acorde a las indicaciones que acompañaban la degustación y a través de los sentidos del oído y el gusto, apelábamos a los participantes a explorar los sabores de nuestros productos.



Primeros platos

Migas de Aragón



INGREDIENTES

♣ 1 pan de cinta
♣ 1 rastra de chorizo
1 cebolla

1 cabeza de ajos
♣ 1/2 l de aceite de oliva virgen extra

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Dejaremos secar el pan durante una semana. La mañana que vayamos a comer las migas las cortaremos con un cuchillo afilado. Una vez cortadas, las remojaremos y las taparemos con un paño para que reposen durante una hora.

Aprovecharemos el tiempo de reposo para picar la cebolla y los ajos que sofreiremos con el chorizo, cortado a rodajas. Cuando el sofrito esté hecho, añadiremos las migas y las freiremos sin dejar de remover hasta que tomen un color dorado claro.

Serviremos calientes. Pueden acompañarse con uvas.



Representantes de la Asociación La Espiga.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2011**

Actividad: **II Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite**

Autor: **Asociación La Espiga. Belchite**

Se trata de uno de los platos más característicos y tradicionales de la gastronomía popular aragonesa, donde se combinan ingredientes básicos y muy económicos.



Pasta ecológica salteada con langostinos y salsa de vermut



INGREDIENTES

🔥 Espagueti ecológico
🔥 Aceite de oliva virgen extra
Puerro
Harina
Vermut blanco seco

Nata líquida
Sal
Pimienta negra
Langostinos

🔥 *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Coceremos la pasta en abundante agua hirviendo y reservaremos.

En un cazo pondremos a rehogar el puerro, cortado en juliana. Cuando el puerro esté pochado, añadimos una cucharada de harina, dejamos que se cocine dos minutos y añadimos el vermut. Dejamos que reduzca y será entonces cuando verteremos la nata líquida y dejaremos cocer todo junto durante cinco minutos.

Pelaremos los langostinos y los saltearemos a fuego fuerte. Mezclaremos la pasta con los langostinos y la salsa vermut.

Podemos decorar con un aceite de oliva picada y una ramita de tomillo.



PROYECTO:

ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: **Demostración de cocina con productos de la comarca**

Autor: Antonio Lahoz

La pasta ecológica que se elabora en Campo de Belchite está fabricada con sémola de trigo duro de la más alta calidad. El trigo se cultiva de manera ecológica en explotaciones propias.



Asistentes durante el taller.

Arroz meloso integral con carne vegetal



INGREDIENTES

♠ 400 g de arroz integral
400 g de seitán
400 g de hortalizas (zanahoria, puerro, calabacín, berenjena, champiñones)

100 g de puré de tomate
6 hebras de azafrán
1,2 l de caldo vegetal
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En el aceite de oliva, rehogamos las hortalizas cortadas finamente. Una vez rehogadas, añadimos el seitán cortado en tiras gruesas, el puré de tomate y dejamos sofreír.

Mojamos con el caldo vegetal y cuando rompa a hervir, añadimos el arroz. Dejaremos cocinar hasta que el arroz esté hecho. En este punto, rectificamos de sal y añadimos el azafrán.



Luis Berzosa.



Pantano de Moneva.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: La cocina ecológica.

Moneva

Autor: Luis Berzosa Lara

Moneva es uno de los municipios con menor población de la comarca y más peculiares por su paisaje. Está situado al sur de la misma y entre sus recursos más destacados se encuentra el pantano de Moneva.



Los alumnos se prestaron como pinches de Diego Barbero.

Espaguetis con salsa de pimiento morrón, gambas cocidas y lascas de queso



INGREDIENTES

2 pimientos morrones
Media cebolla
300 g de nata líquida
Gambas peladas
♠ Queso semicurado de oveja

♠ 400 g de espagueti ecológico
♠ Aceite de oliva virgen extra
Pimienta
Sal

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer los espaguetis mientras, en una sartén, preparamos la salsa de pimiento. Picamos los pimientos y los pochamos con un poco de aceite, incorporamos la nata y cuando espese, salpimentamos. Trituraremos con la batidora y reservaremos.

Picamos la cebolla y la pochamos. Cuando ya esté la cebolla pochada, añadimos las gambas peladas hasta que se hagan.

Para emplatar, colocamos una ración de espaguetis, napamos con la salsa de pimiento y, sobre esta, colocamos las gambas con la cebolla pochada. Terminaremos con unas lascas de queso semicurado de oveja.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Taller de cocina con productos del territorio para los alumnos de 3º y 4º de la ESO del Instituto

Autor: Diego Barbero

Siempre hemos querido implicar a toda la población en las Jornadas Gastronómicas, por ello, hacer actividades en centros como el Instituto de la comarca es muy relevante, ya que no solo acercamos el producto local a la población más joven, sino que, con actividades de este tipo, permitimos que lo manipulen, lo degusten y lo valoren.



Primeros platos

Risotto de hongos y queso



INGREDIENTES

Cebolla dulce
♠ Setas
Rebollones
♠ Arroz ecológico

♠ Queso Quitapenas
Trigueros
Caldo de gallina con verduras
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En una sartén o cazo, echamos un poco de aceite y lo ponemos a calentar, añadiendo la cebolla muy picada y dejándola a fuego lento hasta que empiece a tener un color dorado. Agregamos las setas cortadas en juliana, rehogando con la cebolla hasta que estén tiernas. Añadiremos el arroz removiendo todo el conjunto, setas, arroz y cebolla, durante tres minutos. Tras este tiempo, echaremos el caldo poco a poco, dándole vueltas sin dejar de remover hasta que se vaya consumiendo durante quince minutos, aproximadamente, cuando agregaremos el queso Quitapenas y mezclaremos con movimientos suaves para no romper los granos de arroz. Podemos decorar con espárrago triguero.



PROYECTO:

ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: Demostración de cocina con productos de la comarca

Autor: Antonio Lahoz

El Quitapenas es un queso elaborado con quesos añejos de cabra y oveja. Se trata de una pasta untuosa y ligada. El sabor es fuerte, picante, agresivo y con retrogusto al aguardiente.



Macarrones con hortalizas



INGREDIENTES

♠ Macarrones
♠ Aceite de oliva virgen extra
Cebolla
Calabacín
Berenjena

Calabaza
Zanahoria
♠ Olivas
Orégano
Sal

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer la pasta en abundante agua con sal. Mientras se nos hace la pasta, rehogamos en aceite de oliva las hortalizas cortadas en juliana muy fina y reservamos.

Cuando tengamos la pasta cocida, la escurrimos y la ponemos en una fuente de horno. Vertemos el sofrito de las hortalizas sobre la pasta, añadimos un chorrito de aceite de oliva y las olivas troceadas. Horneamos durante cinco minutos.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: Hoy comemos menú ecológico. Residencia de Belchite, Valmadrid, Lécera y Letux

Autor: Luis Berzosa Lara

En total, fueron 287 residentes los que tomaron, el mismo día, 28 de noviembre, un menú ecológico en las cuatro residencias de la comarca. Quizá, los sabores más intensos de las hortalizas, de la carne o la fruta ecológicas, les recordaron aquellos del pasado, que hoy, lamentablemente hemos perdido. Incluso el pan, ecológico también y que al elaborarlo con el grano entero del trigo tenía un color tostado, provocó alguna inquietud. En el comedor alguno decía: ¡Este pan es de la guerra! Al menos nos quedó la tranquilidad de saber que ese recuerdo les fue breve y, una vez que lo probaron, les encantó.



fideos rustidos con olivas negras, longaniza y ajolio de almendras



INGREDIENTES

♣ 320 g fideo fino ecológico
♣ 60 g olivas negras deshuesadas
♣ 200 g longaniza
2 dientes de ajo
200 g cebolla picada
100 g pimiento verde picado

100 g zanahoria picada
Caldo de ave
♣ 150 g aceite de oliva virgen extra
Sal
35 g almendras tostadas
1 yema de huevo

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Doramos los fideos en una sartén con un poquito de aceite y reservamos.

En otra sartén doramos la longaniza, cortada en trozos pequeños y, una vez dorada, añadiremos un ajo picado; dejamos que tome algo de color y echamos la cebolla, el pimiento verde y la zanahoria, todo troceado en daditos pequeños. Pochamos a fuego moderado.

Cuando esté pochado, añadiremos las olivas. Sofriremos todo junto unos minutos. Sazonamos y añadimos los fideos. Damos vueltas para que todos los ingredientes se mezclen y mojamos con el caldo justo hasta cubrir. Dejaremos que llegue al punto de hervor y terminaremos de hacerlos en el horno, a unos 180° C, hasta que se haya consumido todo el caldo.

Con la almendra, previamente tostada, un diente de ajo, la yema de huevo y el aceite realizaremos un ajolio, batiéndolo todo junto. Acompañaremos los fideos con este ajolio.



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo de 2014

Actividad: Armonía de sabores

Autor: Nacho Zoppetti

La mayoría de las carnicerías de nuestra comarca continúan elaborando sus propios embutidos siguiendo recetas familiares, que han pasado de padres a hijos. La longaniza se elabora con carne de cerdo y puede llevar especias como canela o anís seco, entre otras. La festividad de Jueves Lardero, que da comienzo al Carnaval, se mantiene viva en nuestros pueblos. En ella la longaniza es la protagonista, pues como el dicho anuncia: "Jueves lardero, longaniza en el puchero".



Primeros platos

Espaguetis en salsa de oliva empeltre



INGREDIENTES

♠ Espaguete
♠ Aceite de oliva virgen extra
Cayena
Cebolla
Pimiento verde
Champiñón

Salsa de tomate
Anchoas
Pimienta negra
Sal
♠ Queso
♠ Oliva negra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En una sartén haremos la salsa. Vertemos aceite y la cayena, para que vaya desprendiendo su sabor picante. Cuando el aceite esté caliente, añadiremos la cebolla y el pimiento verde picado en brunoise fino y dejaremos que se haga bien hasta que vaya tomando un color dorado. En este punto, añadiremos el champiñón, cortado en láminas. Dejaremos que todo se fría unos cuatro minutos a fuego medio.

Agregamos la salsa de tomate y mantendremos la salsa al fuego unos cinco minutos más.



Picamos las anchoas y trituramos las olivas negras y las añadimos a la salsa en el último momento. Removemos, retiramos del fuego y reservamos.

Podemos cocer los espaguetis mientras hacemos la salsa. Una vez cocidos y escurridos, vertemos la salsa sobre ellos, sin dejar que se enfríen. Les espolvoreamos pimienta negra y queso rallado por encima. Llevaremos a gratinar unos minutos a 180° C.



PROYECTO:

III JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2009

Actividad: Cursos de preparación y diseño de menús en restaurantes para las Jornadas Gastronómicas

Autor: Antonio Lahoz

Durante los primeros años de las Jornadas Gastronómicas, Adecobel ofreció un curso de cocina profesional, impartido por Antonio Lahoz, a los hosteleros participantes de las mismas, con el fin de sacar el mayor partido al producto de la zona y diseñar unos atractivos menús.



Jurado del concurso de cocina de asociaciones de mujeres.



Dance de Codo.

Patatas con bacalao, huevos y caracoles



INGREDIENTES

♣ Aceite de oliva virgen extra
♣ Caracoles
Harina
Patatas

Huevos
Agua
Sal
Bacalao desalado, en trozos

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cortaremos en rodajas las patatas peladas y las salaremos. A continuación, las freiremos y las reservaremos, quitándoles el exceso de aceite, en una tartera de barro.

Pasamos por harina el bacalao desalado y lo freímos. Reservamos los trozos en la tartera junto con las patatas.

Cocemos los caracoles y, una vez bien escurridos, los sofreímos en aceite y los añadimos a la tartera.

En el aceite, en el que previamente hemos hecho el bacalao, freímos dos cucharadas de harina. Dejamos que se cocine unos segundos dándoles vueltas y añadimos un chorrito de agua. Seguimos cocinando unos minutos y añadimos a la tartera. Ponemos la tartera a fuego lento. Cuando comience a hervir, cascaremos unos huevos y los colocaremos sobre el guiso para que se cuajen. Retiramos del fuego y dejamos reposar. Podemos decorar el plato con puntas de espárragos y perejil picado.

Podemos sustituir los huevos por huevos tontos. Para ello, batiremos unos huevos, añadiremos migas de pan, perejil, levadura y sal. Bolearemos la masa y la freiremos.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: IV Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de amas de casa Benjamín Jarnés. Codo

Se trata de un plato típico de Codo, que era consumido en Navidad y el día de Viernes Santo, cuando la abstinencia impedía comer carne. Codo es el único pueblo que mantiene vivo el Dance, baile folclórico que se baila con trajes característicos, adornados con cintas, cascabeles, y los correspondientes palos, acompañados de dulzaineros. El origen del mismo se remonta al siglo XVI. En la actualidad, el grupo está compuesto por 40 danzantes que exhiben estos bailes, a través del pasacalles y las mudanzas, los días 15 y 20 de agosto.



Pasta fresca con sus salsas



INGREDIENTES

1 kg de harina
8-10 huevos

Sal

🔥 Aceite de oliva virgen extra

🔥 Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Haremos un volcán con la harina y dentro echaremos los huevos, la sal y un chorrito de aceite de oliva. Amasaremos bien hasta conseguir una pasta fina y homogénea.

Podemos sustituir parte de los huevos por otros elementos para conseguir pastas de sabores. Por ejemplo, podemos sustituir cuatro huevos por 200 g de tomate concentrado, obteniendo una pasta fresca de tomate o por 200 g de puré de espinacas, para que sea pasta fresca de espinacas con un color verde intenso.

Una vez elaborada la masa, debemos dejarla reposar un tiempo y la estiraremos con ayuda de una máquina de pasta o un rodillo. La cortaremos para darle la forma deseada y la espolvorearemos con harina mientras esperamos para cocer, evitando que se nos pegue.

Pondremos abundante agua a hervir con sal e introduciremos la pasta un par de minutos.

Escurrimos y podemos acompañar con la salsa deseada.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: Taller gastronómico en familia

Autor: Luis Berzosa Lara

Esta fue una de esas actividades entrañables y divertidas que nos permite el trabajo directo con la gente. Los niños no tienen ningún problema en meter las manos en la masa, y probar, probarlo todo ¡aunque esté sin cocinar!

Salsa Boloñesa



INGREDIENTES

400 g de verduras picadas
en *brunoise*
400 g de carne picada
400 g de salsa de tomate
♠ 2 dl de vino tinto

Sal
Pimienta
Orégano
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Estofaremos las verduras picadas con el aceite y una vez hechas, añadiremos la carne picada y rehogaremos hasta que tome color, entonces, añadiremos el vino tinto y dejaremos reducir. Finalizaremos poniendo el tomate y salpimentando la salsa.

Salsa de queso



INGREDIENTES

♠ 400 g de setas
♠ 100 g de jamón picado

♠ 300 g de queso curado de oveja
 $\frac{1}{2}$ l de crema de leche

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Salteamos las setas con el jamón y añadimos la crema de leche y el queso rallado. Salpimentamos y dejamos que el queso se funda.





Arroz baturro de setas y chorizo



INGREDIENTES

♠ 200 g de arroz de grano redondo	♠ 150 g de setas variadas (plearatus de Almonacid de la Cuba, shiitake, champiñones)	1 chorrito de nata
♠ 1 chorizo fresco	6 dl de caldo de verduras	Sal
1 cebolla	♠ Vino blanco	Pimienta negra
1 puerro	♠ 50 g de queso semicurado de cabra Batanero	Romero
1 pimienta verde		Tomillo
1 pimienta roja		♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Comenzaremos preparando el alioli de miel, para ello, verteremos en un vaso de batidora: un huevo, un diente de ajo, una cucharada de miel y batiremos todo ello con aceite de oliva hasta conseguir el alioli. Reservaremos.

Para hacer el arroz comenzamos dorando las setas. Una vez se hayan dorado, bajaremos el fuego y haremos un sofrito con las verduras (cebolla, puerro, pimienta roja y verde), que cortaremos muy finas. Añadiremos el arroz al sofrito y le daremos vueltas, dejando que se cocine hasta que cambie de color. En este momento, añadiremos las especias, el chorizo, que previamente habremos cocido y picado, y un chorro de vino blanco.

Dejaremos que se evapore el alcohol y le añadiremos, poco a poco y sin dejar de remover, el caldo de las verduras, hasta que el arroz esté cocido al dente. Apagaremos el fuego y en ese momento añadiremos la nata y el queso de cabra, cortado en finas láminas para que se disuelva con facilidad. Moveremos con cuidado para que todo se mezcle bien.

Serviremos el arroz con un poco de cebollino picado y una cucharada de alioli de miel, que quemaremos con el soplete o gratinaremos en el grill del horno.



PROYECTO:

III ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2013

Actividad: Daniel Yranzo cocina con productos de nuestra tierra

Autor: Daniel Yranzo

Daniel Yranzo generó mucha expectación con su presencia en Escenario AdecoBEL y defendió nuestros productos agroalimentarios desde su propia experiencia, ya que trabajó con ellos días antes. Tras el acto, los asistentes se acercaron a saludarle y a hacerse fotos con él, que se mostró muy amable y cercano con todos ellos.



Primeros platos

Rancho



INGREDIENTES

♠ 1,5 kg de tajo bajo de ternasco
500 g de patatas
♠ 400 g de arroz
1 cebolla
2 pimientos verdes
4 dientes de ajo

1 hoja de laurel
♠ 200 g de jamón
♠ Aceite de oliva virgen extra
Sal
Agua

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En una cazuela de barro ponemos el aceite a calentar y freímos los trozos del ternasco. Picaremos los ajos, la cebolla y el pimiento verde, que añadiremos a la cazuela para que se rehogue todo junto con el jamón, cortado a daditos.

Una vez que las hortalizas estén hechas, chascaremos las patatas y las introduciremos al guiso junto con el agua y el laurel. Dejaremos que se vayan haciendo lentamente.

Cuando las patatas alcancen un punto de cocción medio, que estén algo blandas, pero sin terminar de cocer, añadiremos el arroz y dejaremos cocer el conjunto, aproximadamente, quince minutos. Rectificaremos si es necesario el punto de sazón.



PROYECTO:

II JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2008

Actividad: Cursos de preparación y diseño de menús en restaurantes para las Jornadas Gastronómicas

Autor: Antonio Lahoz

El rancho es uno de los platos más tradicionales de la gastronomía aragonesa y emblema de la cocina de los meses de invierno. Su guiso nos evoca a las comidas entre amigos y familia, al campo, a reuniones festivas, a todos y cada uno de los quince pueblos y de sus gentes que hacen de Campo de Belchite un lugar especial.



Garbanzos con bogavante



INGREDIENTES

♠ 1/2 k de garbanzo
1/2 k de sepia
1/4 k de gambas peladas
2 bogavantes de 500 gramos.
1/2 l de fumet
1/2 cebolla

2 ajos
♠ Vino blanco
Pimentón
♠ Aceite de oliva virgen extra
Sal

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Pondremos los garbanzos a remojo la noche anterior. Los escurriremos y los pondremos a cocer durante una hora y media en agua con un chorrito de aceite de oliva.

Haremos un sofrito con el bogavante, la sepia y las gambas. Añadiremos la cebolla, el ajo y el pimentón, con cuidado de que no se nos queme este último. Mojaremos con medio vaso de vino blanco y dejaremos evaporar el alcohol para luego añadirle el fumet de pescado.

Verteremos los garbanzos sobre el sofrito con el caldo y dejaremos que se cuezan durante una media hora a fuego suave.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Il Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación cultural de Almonacid de la Cuba

El garbanzo que se cosecha en Lécera es de la variedad pedrosillano. Este garbanzo es de un tamaño reducido y tiene la piel muy fina, lo que le convierte en una legumbre muy agradable al paladar.



Crema templada de Judías blancas ecológicas con crujientes de longaniza y Jamón



INGREDIENTES

♠ 200 g de judías blancas ecológicas
100 g de cebolla y puerro
3 dientes de ajo
♠ Aceite de oliva virgen extra
Sal

Pimienta blanca
Caldo de verduras
Crema de leche
♠ 200 g de jamón
♠ 200 g de longaniza

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

La noche anterior, ponemos las judías a remojo para que se hidraten.

En una cazuela, rehogamos la cebolla, el puerro y el ajo en aceite de oliva. Cuando estén en su punto, verteremos el caldo vegetal y añadiremos las judías.

Dejaremos cocer hasta que estén tiernas, cuando rompan a hervir por primera vez, las "asustaremos" añadiéndoles un poco de agua fría y bajando la temperatura para conseguir una cocción suave.

Una vez cocidas, las trituraremos y las colaremos con ayuda de un chino para retirar las pieles. Rectificamos de sal y reservamos.

Para hacer los crujientes, cortamos en tiras finas la longaniza y el jamón y los metemos en el horno a temperatura suave hasta su deshidratación.

Serviremos la crema en una taza y guarneceremos con las tiras de jamón y longaniza. Además, podemos echar un chorrillo de aceite de oliva o crema de leche.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Taller de los sentidos.

Belchite

Autor: Luis Berzosa Lara

Ecólécera produce la judía blanca de riñón. Debido a la climatología, típica de zona esteparia, sus producciones son de escaso rendimiento y el tamaño del grano es pequeño, lo que hace que sus valores energéticos y organolépticos se revitalicen y se produzca una legumbre de muy alta calidad.



Crema de lentejas ecológicas con tiras crujientes de cebolla dulce



INGREDIENTES

- **PARA LA CREMA:**
 - ♠ 200 g de lentejas
 - 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 3 dientes de ajo
 - 1/2 calabacín
 - ♠ Aceite de oliva virgen extra

- Sal
- Pimienta
- Crema de leche
- **PARA LOS CRUJIENTES:**
 - 1/2 kg de cebolla dulce.
 - ♠ Aceite de oliva virgen extra
 - Harina de maíz.

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN



Juego de las birlas.

Ponemos a cocer las lentejas con las verduras en agua fría. Sazonaremos a media cocción. Una vez cocinadas, trituraremos y pasaremos por un colador fino para obtener una crema ligera que podemos suavizar con crema de leche.

Para hacer los crujientes, cortaremos la cebolla en juliana y la pasaremos por la harina de maíz. Freímos en pequeñas cantidades las tiras de cebolla en aceite templado. Una vez doradas, las retiraremos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa y mantenerlas crujientes.

Podemos poner la crema en un tazón y decorar con la cebolla.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: Exhibición y degustación de tapas con productos de la comarca. Plenas

Autor: Luis Berzosa Lara

Las Birlas son un juego tradicional de Aragón, que se mantiene vivo en algunos pueblos de la Comarca Campo de Belchite, en celebraciones como fiestas populares. Lo juegan exclusivamente mujeres y su nombre "Birlas" es la palabra aragonesa utilizada para definir a los bolos. En este caso, las piezas son muy altas y de madera. El equipo ganador ha de festejarlo con un baile, que en Plenas se denomina el "baile del monico". Cada municipio tiene sus particulares reglas de juego.



Presentación del plato en el concurso.

Primeros platos

Judías blancas al estilo de la romería de Lécera



INGREDIENTES

- ♠ 1 kg de judías blancas
- ♠ 1/4 l de aceite de oliva virgen extra
- ♠ 1 rastra de chorizo
- 2 cabezas de ajos

- 4 hojas de laurel
- Una pizca de tomillo
- 6 huevos duros

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

La noche anterior pondremos las judías a remojo para que se hidraten. Al día siguiente, las pondremos a cocer con esta misma agua, a fuego muy suave, y añadiremos el laurel, un poco de tomillo y un chorrito de aceite de oliva. Cuando la legumbre esté casi cocida, añadimos el chorizo cortado en rodajas y el huevo duro troceado. Dejamos unos minutos y podemos servir.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: IV Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación Sociocultural de Amas de Casa Lassira. Lécera

La romería de Lécera se celebra el primer lunes, tras el primer domingo de mayo, y tiene lugar en la Rebollosa, a ocho kilómetros del pueblo. Un paraje marcado por el simbolismo de hechos del pasado, donde las mujeres de Lécera recibían a los hombres que volvían de una larga peregrinación hasta Estercuel. En la actualidad, los cofrades, voluntarios cada año, ofrecen estas judías, un ajo tierno y un huevo duro, en recuerdo a varias etapas del peregrinar de este pueblo.



Primeros platos

Garbanzos ecológicos en salsa de frutos secos



INGREDIENTES

• PARA LOS GARBANZOS:

- ♠ 600 g de garbanzos cocidos
- 1 cebolla mediana
- 1 l de caldo de ave o caldo de cocción de los garbanzos
- ♠ Aceite de oliva virgen extra

• PARA LA PICADA:

- ♠ 120 g de frutos secos (almendra tostada, avellanas, nueces)
- 2 huevos duros
- Unas hebras de azafrán
- ♠ 2 rebanadas de pan frito

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN



Imágenes de Expo Campo de Belchite.

En una cazuela con aceite de oliva, estofaremos la cebolla picada muy fina, sin que llegue a tomar color. Mientras tanto, en el mortero, ponemos los frutos secos y los vamos machacando, añadimos el pan frito, las yemas de huevo y las hebras de azafrán, hasta conseguir una pasta fina.

Una vez tengamos la cebolla estofada, añadimos los garbanzos y mojamos con el caldo. Cuando comience a hervir, añadimos la picada preparada y sazonamos.

Serviremos con la clara del huevo cocido picada y un poco de perejil picado.



PROYECTO:

ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: Los productos locales, una opción de calidad para nuestros platos

Autor: Luis Berzosa Lara

Expo Campo de Belchite se inauguró en mayo de 2003. Se celebra anualmente en el recinto deportivo de Lécera, y se distribuye en: una zona expositiva en la que empresas comarcas y externas muestran y venden sus productos; Escenario Adecobel, dedicado a la promoción del producto agroalimentario comarcal, y la carpa y la zona exterior para actividades y exhibiciones de diversa índole.



Suave crema de garbanzo ecológico con un ligero toque de crema de queso



♣ 500 g garbanzo ecológico
Sal
Zum de un limón
1 diente de ajo

INGREDIENTES

Albahaca fresca
Pimienta negra molida
♣ 50 g crema de queso
♣ Aceite de oliva virgen extra

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos a cocer los garbanzos en agua y una vez hechos, sazonamos. Retirándolos del agua de cocción, los trituramos junto con el zumo de limón, un diente de ajo, pimienta negra molida, albahaca fresca y la crema de queso. Podemos ir añadiendo el agua de cocción de los garbanzos para aligerar la crema.

Serviremos la crema con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2011

Actividad: Cena Foro con el director de cine Jose Luis Cuerda

Autor: Restaurante Nuestra Señora del Pueyo. Belchite

Esta receta pudo degustarse en la Cena Foro protagonizada por el director de cine José Luis Cuerda, autor de películas como "Amanece que no es poco", "Los girasoles ciegos", "El bosque animado", entre otras. Cuerda nos habló del mundo del cine y de algunas de las anécdotas más significativas y divertidas de su trayectoria profesional. A la cena, cuyo menú estaba compuesto por ingredientes de la zona, asistieron 70 personas.



Judías ecológicas con almejas, borrajas y chipirón



INGREDIENTES

♠ Judías blancas

Caldo de pescado
Borraja
Almejas

♠ Aceite de oliva virgen extra

Chipirones
Perejil

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cocemos las judías, que habremos tenido a remojo la noche anterior, en caldo de pescado. En otra cazuela coceremos la borraja hasta que esté en su punto y refrescaremos con agua helada para cortar su cocción y mantener el color verde intenso.

Una vez que tengamos la judías cocidas en su punto, añadiremos las almejas y dejaremos que se abran, será el momento en el que añadiremos la borraja. Mantendremos a fuego suave unos minutos. Emplatamos

y podemos decorar con perejil y un chorrito de aceite de oliva.

De manera opcional, podemos añadirle unos chipirones pasados por la plancha, con los que acentuaremos más el sabor a mar de estas judías.



PROYECTO:

III JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2009

Actividad: Menú en los
restaurantes de la comarca

Autor: Restaurante La Lomaza.
Belchite

Los menús ofrecidos por los restaurantes de la comarca, participantes en las jornadas gastronómicas, son un importante atractivo y ayudan a dar a conocer el producto agroalimentario local, ensalzando en exquisitas elaboraciones.





SEGUNDOS PLATOS





Un momento del curso.

Pastel de tortillas vegetales con crema de queso de cabra



INGREDIENTES

Hortalizas y hongos (cebolla, calabacín, pimientos, champiñones)
Huevos
🔥 Crema de queso de cabra

Nata líquida
Salsa de tomate
🔥 Aceite de oliva virgen extra

🔥 Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Comenzaremos picando las hortalizas y los hongos y reservándolos por separado. Pocharemos cada una de las hortalizas y las seguiremos guardando por separado. Batimos uno o dos huevos por cada tortilla y añadimos la primera de las hortalizas a los huevos. Mezclamos bien y vertemos sobre una sartén con unas gotas de aceite de oliva. Hacemos la tortilla y la retiramos a una fuente. Colocamos sobre la tortilla una fina capa de salsa de tomate. Hacemos este proceso con cada hortaliza y vamos colocando las tortillas, una encima de otra, sin olvidar poner una fina capa de salsa de tomate entre tortilla y tortilla.

Para hacer la crema de queso, pondremos en una cazuela la nata con la crema de queso y cocinaremos hasta que se integren y alcancen el espesor deseado.

Serviremos cuñas de tortilla, cuyo corte nos muestre el colorido de las hortalizas, y naparemos con la crema de queso.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE ALA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012
Autor: Luis Berzosa Lara

La televisión también nos visitó en esta ocasión, interesados por este curso que reunió a profesionales de bares y restaurantes del territorio en torno al producto local.



Diego Barbero.

Segundos platos

Empanada de morcilla con manzana caramelizada



INGREDIENTES

♠ 4 manzanas
Azúcar
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ 1 kg de morcilla
1 caja de nata líquida
Hojaldre

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Ponemos a pochar 4 manzanas peladas y troceadas en una cazuela con azúcar hasta que se caramelice. Cuando llega a este punto, se añade la morcilla, a la que le habremos quitado la piel y la habremos troceado. Añadimos la nata. Removemos bien para que todos los ingredientes se mezclen. Dejamos cocinar unos minutos.

Rellenaremos las placas de hojaldre, cerrando bien los bordes y pintaremos con huevo batido. Meteremos al horno hasta que tenga un color dorado.



Miembros de la Asociación La Espiga.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: IV Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación Sociocultural de Mujeres La Espiga. Belchite

Diego Barbero, cocinero profesional, quiso acompañarnos en este concurso como jurado. Probó y valoró los platos y, en este caso, felicitó a la asociación La Espiga por el resultado de la receta, que ellas compartieron con todos los asistentes.



Explotación de setas de Almanacid de la Cuba.

Pastelito de setas de temporada con vinagreta de frutos pasificados y miel



INGREDIENTES

<ul style="list-style-type: none"> • PARA EL PASTEL: ♠ 1/2 kg de setas 1 cebolla 1 puerro ♠ Aceite de oliva virgen extra 1/2 l de crema de leche 	<ul style="list-style-type: none"> 6 huevos Sal Pimienta blanca molida • PARA LA VINAGRETA: ♠ 2 dl de aceite de oliva virgen extra 1/2 dl de vinagre 	<ul style="list-style-type: none"> Sal Pimienta negra molida Pasas Ciruelas Orejones Mostaza ♠ Miel
---	---	--

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Estofaremos en aceite la cebolla y el puerro cortado en dados. Mientras se estofa, limpiaremos cuidadosamente las setas y las añadiremos al sofrito.

Pasaremos todo el preparado por la picadora y lo mezclaremos con la nata y los huevos. Sazonaremos.

Pondremos la mezcla en moldes engrasados y cocinaremos al baño maría en el horno a temperatura media. Podemos pinchar el pastel con un utensilio de cocina para saber si ha alcanzado su punto de cocción; si sale limpio, nos indicará que está hecho.

Mientras se cocina el pastel, preparamos la vinagreta en un bol. Ponemos primero la sal, la pimienta, la mostaza y la miel, añadiremos el vinagre y mezclaremos bien. Luego, añadiremos el aceite a la mezcla, removiendo para emulsionar.

Para servir, cortaremos una porción de pastel y naparemos con la vinagreta. Puede acompañarse de una ensalada.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

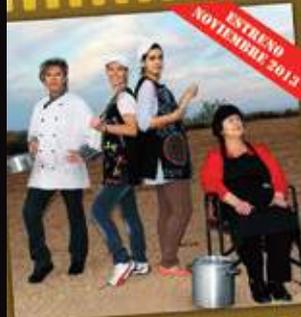
Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: Exhibición y degustación de tapas con producto de la comarca. Plenas
Imparte: Luis Berzosa Lara

Existe una única explotación de seta de cultivo en la comarca y se encuentra en Almonacid de la Cuba. La mayoría de la producción se comercializa en la capital.

**VII JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE CAMPO DE BELCHITE**

**ESTRENO
NOVIEMBRE 2012**



Una producción de Adrecoel en colaboración
con la Asociación Agroalimentaria y los restaurantes
del Campo de Belchite. No le dejará indiferente.

COORDINADORA SAN MARTÍN / SINGULARIA DEL CAMPO
DIRECCIÓN OPERATIVA DE EVENTOS / AGROALIMENTARIA DEL CAMPO



Segundos platos

Bacalao relleno de setas



INGREDIENTES

200 g bacalao desalado
por persona
Puerro
♠ Setas
Gambas
Brandy

Nata líquida
Alioli
Pimiento piquillo
Nata líquida
♠ Aceite de oliva virgen extra
♠ Vino blanco

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Tomando el lomo de bacalao, lo cortamos intentando sacar filetes delgados. Reservamos.

Para hacer el relleno, sofreímos en una sartén el puerro y las setas. Cuando el puerro comience a tomar un color dorado, añadiremos las gambas peladas y esperamos a que tomen color para añadir el brandy y flambear. Añadimos un chorrito de nata líquida que ayude a ligar todo el relleno.

Sobre una bandeja de horno, colocamos un filete de bacalao y sobre este una capa de relleno. Taparemos con otro filete de bacalao. Napamos con alioli y rociamos con un poquito de vino blanco. Gratinamos en el horno hasta que el alioli se dore y el bacalao se cocine.

Mientras tenemos el bacalao en el horno, podemos preparar la salsa de pimiento del piquillo, que nos servirá de acompañamiento. Para ello, trituramos unos pimientos del piquillo con un chorrito de nata líquida. Calentaremos antes de servir.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Menú en los
restaurantes de la comarca

Autor: Restaurante Nuestra
Señora del Pueyo. Belchite

Los menús de las Jornadas Gastronómicas ofrecidos por los restaurantes participantes han supuesto uno de los atractivos más interesantes en los meses de noviembre desde 2007, cuando dio comienzo la primera edición. Desde entonces, han sido unos 2.000 los menús, elaborados a base de producto comarcal, los que se han degustado en el marco de estas Jornadas.



Segundos platos

Albóndigas de pescado azul con crema de queso



INGREDIENTES

1 kg de pescado azul limpio
(caballa o melva)
Ajo
Perejil
♠ **Vino blanco**
Sal

Pimienta blanca molida
Pan rallado
♠ **Aceite de oliva virgen extra**
♠ **1 tarrina de crema de queso
de cabra**
2 dl de crema de leche

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Picamos el pescado, limpio de piel y espinas, con ayuda de una picadora. Una vez picado, lo mezclaremos con el ajo y perejil picado, un chorrito de vino blanco, pan rallado y sazonamos con sal y pimienta. Hacemos bolitas que enharinaremos antes de freír. Una vez doradas, las colocamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Para hacer la crema de queso, pondremos en una cazuela la nata con la crema de queso y cocinaremos hasta que se integren y alcance el espesor deseado. Introducimos las albóndigas en esta salsa y dejamos que se cocinen unos minutos a fuego suave.



Imágenes de explotaciones y empresas vitivinícolas de la comarca.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012

Autor: Luis Berzosa Lara

En la comarca existen tres empresas que elaboran vino: Cooperativa Nuestra Señora del Olivar, Bodegas Tempore y Grancores. Junto a estas, Ecolecera comercializa vino procedente de cosechas propias.



Presentación del plato por la Asociación de La Nevada.



Imagen de una explotación porcina de la comarca.

Adobo con huevos tontos



INGREDIENTES

♠ Costilla de cerdo	Canela
♠ Longaniza	Perejil
♠ Morcilla	Ajo
♠ Aceite de oliva virgen extra	Sal
♠ Jamón	Caldo corto de carne
♠ Migas de pan	Levadura
Huevos	

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Para preparar el adobo, freímos la longaniza, la costilla y la morcilla por separado. La reservamos en una fuente hasta que se enfríe y será entonces cuando podamos poner en botes y cubrir con aceite. Este adobo puede durarnos varios meses.

Para hacer los huevos tontos, batiremos los huevos y añadiremos migas de pan, jamón cortado en pequeños dados, perejil, una pizca de canela y una pizca de levadura. Sazonaremos. Freiremos esta masa en pequeñas bolitas, que formaremos ayudándonos con las manos o con unas cucharas. Escurrimos el exceso de aceite y reservamos.

Tomamos unos trozos de adobo y los ponemos en una cazuela con un caldo corto (mitad agua, mitad caldo de carne). Dejaremos a fuego medio unos 30 minutos. Será entonces cuando introduciremos los huevos tontos y dejaremos que se cocine todo junto durante 10 minutos más.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: II Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de Mujeres La Nevada. Fuendetodos

La matacía de cerdo provisionaba de alimento a toda una familia durante la época más dura y fría del año. El embotado e inmersión en aceite de los embutidos y de la carne del cerdo, previamente cocinado, alargaba la conservación de los alimentos y facilitaba su uso. En la actualidad, la comarca cuenta con cerca de 50 explotaciones de cerdo, tanto de cebo como de madres.



Taller de los sentidos en Belchite.



Taller de los sentidos en Lécera.

Segundos platos

Lomos de bacalao confitados con setas y aceite de oliva virgen extra



INGREDIENTES

600 g de lomo de bacalao
♠ 3 dl de aceite de oliva virgen extra
4 dientes de ajo

♠ 300 g de setas
Perejil

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Pondremos el aceite en una cazuela y doraremos los ajos a fuego suave. Una vez cocinados, se retiran de la sartén. Añadiremos, en ese aceite aromatizado con el ajo, los lomos de bacalao y las setas cortadas a tiras. Cocinaremos a fuego suave para que no se rompan los lomos e iremos agitando la sartén con suavidad para emulsionar el aceite con el jugo de las setas y la gelatina del bacalao.

Serviremos el plato decorando con los ajos dorados y el perejil picado.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2011**

Actividad: **Taller de los sentidos.**

Belchite

Autor: **Luis Berzosa Lara**

Los talleres de los sentidos fueron unas muestras de cocina en directo a base, principalmente, de producto de la comarca. En este caso, Luis Berzosa, exponía las cualidades de los ingredientes, desde el origen, para poner en valor una alimentación basada en los productos de proximidad y sostenible con las zonas rurales.



Segundos platos

Longaniza con setas y frutos secos



INGREDIENTES

♣ Longaniza
Cebolla
♣ Setas
Pasas
Piñones

1 vaso de brandy
Laurel
Tomillo
Romero
♣ Aceite de oliva virgen extra

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Freiremos la longaniza y la retiraremos. En su mismo aceite, pocharemos cebolla cortada en trozos grandes. Cuando la cebolla esté hecha, añadiremos la longaniza, las setas, las pasas, los piñones, el vaso de brandy y las hierbas aromáticas.

Dejaremos que se evapore el alcohol y que reduzca un poco la salsa.



Exposición del plato por la Asociación Lassira.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2011**

Actividad: **II Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite**

Autor: **Asociación Sociocultural de Amas de Casa Lassira. Lécera**

Receta ganadora del II Concurso de cocina de Asociaciones de mujeres.



Asistentes a la exhibición.



Casa natal de Goya en Fuentetodos.

Segundos platos

Salmorejo aragonés con tortilla de arroz ecológico



INGREDIENTES

♠ 1,5 kg de conserva de cerdo (lomo y longaniza)
6 huevos
♠ 200 g de arroz ecológico
300 g de cebolla
Ajos

Perejil
♠ Almendras
♠ 2 dl de vino blanco
Guisantes
♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Cocemos el arroz y lo reservamos.

En aceite de oliva, estofamos la cebolla picada y, una vez estofada, añadimos el vino y lo dejamos reducir. Mojaremos con el caldo de verduras.

Separamos las claras de las yemas y las montamos por separado. Las unimos y añadimos el arroz y un poco de pan rallado, también ajo y perejil. Haremos unas tortillas con la masa y las pondremos en la misma sopera de la cebolla estofada para que se vayan haciendo.

Una vez cocinadas las tortillas, añadiremos el embutido. Haremos una picada con ajo, perejil y almendras en un mortero y lo añadiremos al guiso. Daremos un hervor.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2011**

Actividad: **Exhibición y degustación de tapas con productos de la comarca.**

Fuendetodos

Imparte: **Luis Berzosa Lara**

Fuendetodos está ligado a la figura de Francisco de Goya y Lucientes, pintor y grabador, que nació en Fuendetodos, el 30 de marzo de 1746. Su casa natal fue identificada en 1913 por Ignacio Zuloaga y un grupo de artistas zaragozanos. La casa, uno de los reclamos turísticos más importantes de Fuendetodos, conserva todo el aspecto rústico y popular que tuvo en la época.



Presentación del plato por la Asociación La Nevada.



Entrega del premio.

Paletilla de ternasco rellena



INGREDIENTES

- **PARA LA PALETILLA:**
 - ♠ 1 paletilla de ternasco
 - 3 pimientos del piquillo
 - 1 tortilla francesa de dos huevos
 - ♠ Jamón serrano
 - 1 copa de coñac
 - Sal
 - Pimienta

- ♠ Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Perejil
- **PARA LA GUARNICIÓN:**
 - Cebollitas francesas
 - Ciruelas sin hueso
 - Azúcar

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Podemos deshuesar la paletilla o pedirselo a nuestro carnicero de confianza. Salpimentaremos la carne.

En un mortero, haremos un majado con el ajo, el perejil y el aceite con el que untaremos el interior de la paletilla. Colocaremos encima el jamón cortado en tiras, la tortilla francesa y los pimientos del piquillo. Enrollaremos la pieza y podemos atarla con hilo bramante.

En una sartén la doraremos y, posteriormente, la colocaremos en una bandeja, en la que añadiremos una copa de coñac y la meteremos al horno para que termine de hacerse.

Pondremos a caramelizar las cebollitas. Para ello, las colocaremos en un cazo con aceite de oliva (puede añadirse una nuez de mantequilla). Freiremos las cebollitas y le añadiremos dos cucharitas de azúcar. Dejaremos que se cocinen hasta que estén tiernas. En el último momento, añadiremos las ciruelas para que tomen calor. Serviremos la pierna con la guarnición de cebollitas y ciruelas.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS
Fecha: Noviembre de 2012
Actividad: III Concurso de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite. Receta ganadora
Autor: Asociación de Mujeres La Nevada. Fuendetodos

Fue la receta ganadora del III Concurso de cocina de asociaciones de mujeres de la comarca. La asociación La Nevada se constituyó en 2003 y en la actualidad cuenta con 65 socias. Se reúnen cada semana y realizan actividades asiduamente como teatro, excursiones o talleres diversos.



Quesos artesanos de Letux.

Segundos platos

Croquetas de queso de oveja curado



INGREDIENTES

1 l de leche
200 g de mantequilla
200 g de harina
100 g de cebolla picada
🔥 400 g de queso curado de cabra

Harina
Huevo
Pan rallado
🔥 Aceite de oliva virgen extra

🔥 Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Para hacer la masa de las croquetas, ponemos la mantequilla en un cazo hondo y estofamos en ella la cebolla, picada muy fina. Una vez estofada, añadimos la harina y rehogamos ligeramente, dándole vueltas durante dos minutos, sin que se doren. Con ello obtenemos un roux blanco. Agregamos la leche sazonada con sal, pimienta blanca y nuez moscada. Removemos con fuerza con un batidor de varillas para ligar bien el roux con el líquido. A fuego moderado, seguimos batiendo hasta que rompa a hervir. Lo dejamos un minuto al fuego sin parar de darle vueltas.

Una vez hecha la bechamel, añadimos el queso rallado y mezclamos bien hasta que la masa se quede algo compacta y al remover notemos cómo se separa de las paredes del cazo. En ese punto, pasamos a una bandeja y dejamos enfriar.

Una vez fría, formamos las croquetas, las pasamos por harina, huevo y pan rallado y las freímos.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Exhibición y degustación de tapas con productos de la comarca.

Fuendetodos

Autor: Luis Berzosa Lara

Una única quesería, pero con un proceso en su elaboración muy artesano y una cuidada selección de la leche con la que han de hacerlo, siempre procedente de ganados extensivos, que pastan a diario, son las garantías de calidad de Quesos artesanos de Letux.



Segundos platos

Milhojas de patata, morcilla y alioli virgen extra



INGREDIENTES

Patata
Tomillo

♣ Aceite de oliva virgen extra

Pimiento rojo asado

♣ Morcilla

Alioli

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos la patata en láminas de algo más de medio centímetro. Las colocamos en un cazo con aceite aromatizado con tomillo. No le añadiremos sal para no apelmazar la patata. La dejaremos a fuego bajo con el fin de confitarla lentamente.

Una vez que tengamos la patata preparada, freímos la morcilla cortada en rodajas.

Para el emplatado, colocamos una capa de patata, otra de pimiento asado, otra de morcilla frita y terminamos con otra de patata. Napamos con el alioli y gratinamos hasta que dore el alioli.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2011

Actividad: Menú en los
restaurantes de la comarca

Autor: Restaurante Gasolinera.

Lécera

La morcilla que se elabora en Campo de Belchite está hecha principalmente de arroz, sangre y manteca. Se le añaden especias y frutos secos como canela, pimienta negra, clavillo, avellanas, piñones y anís en grano.



Paisaje de Plenas con su manto de flores de almendra.

Medallón de solomillo de cerdo relleno de crema de queso a las finas hierbas



INGREDIENTES

• PARA EL SOLOMILLO:	Pimienta	Romero	Piñones
♠ 2 solomillos de cerdo	1 huevo	Tomillo	• PARA LA CREMA DE QUESO:
200 g de carne picada	1 kg de cebolla dulce	Laurel	♠ 200 g de crema de queso
Ajo	♠ Aceite de oliva virgen extra	Harina	200 g de jugo del braseado
Perejil	♠ 1 botella de vino tinto	Huevo	
Orégano		Pasas	

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Hacemos unas incisiones transversales en el solomillo de cerdo. Por otro lado, pondremos a adobar la carne picada con ajo, perejil, orégano, pimienta molida, huevo, pasas y piñones.

Rellenaremos las incisiones con el preparado anterior y ataremos la pieza. Pasaremos el solomillo por harina y huevo y lo freiremos en aceite de oliva. Retiraremos a una bandeja de horno cuando se haya dorado.

Sobre el mismo aceite, añadiremos la cebolla en juliana, pocharemos y mojaremos con el vino. Verteremos la mezcla a la bandeja de horno con el solomillo. Lo cocinaremos en el horno a 180°C, regando, de vez en cuando, con su propio jugo.

Una vez cocinado, retiramos la carne y dejamos enfriar para cortarla. Por otro lado, hacemos la salsa triturando la cebolla y el jugo y la pasaremos por un chino; la llevamos al fuego, añadimos la crema de queso y sazonomos al gusto.

Para el servicio, cortamos la carne en medallones y napamos con la salsa.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: Exhibición y degustación de tapas con producto de la comarca. Plenas

Autor: Luis Berzosa Lara

Plenas es el municipio de la comarca ubicado a mayor altitud, 800 metros. El casco urbano es alargado y estrecho y lo componen dos barrios con rincones pintorescos. Antes de llegar la primavera, el paseo hacia la ermita de la Virgen del Carrascal, a 2 km. del pueblo, nos sorprende con una de las estampas de la naturaleza de nuestra comarca más hermosas, un manto de flores de almendro.



Degustación del taller.



Imagen de Fuendeverde.

Segundos platos

Escabeche de conejo con miel y aceite de oliva virgen extra



INGREDIENTES

1 conejo
400 g de ajos tiernos
2 cebollas dulces
♣ 3 dl de aceite de oliva virgen extra
1 dl de vinagre de vino (blanco)
♣ 1 dl de vino blanco
Ajos

Romero
Tomillo
Laurel
Pimienta negra en grano
Clavo
♣ 100 g de miel

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Deshuesaremos el conejo, o podemos pedir al carnicero que nos lo haga, y lo rellenaremos con ajos tiernos. Bridaremos o ataremos la carne y la sazonaremos.

Por otro lado, prepararemos el escabeche. Para ello, rehogamos la cebolla en el aceite y añadiremos los ajos. Una vez cocinada la cebolla, echaremos las aromáticas, el vinagre y el vino. Ponemos el conejo y dejamos cocinar a fuego suave hasta la evaporación del vino.

Una vez cocinado el conejo, rectificaremos el sazonamiento y añadiremos la miel.

Para servir, podemos cortar el conejo en medallones.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2011**

Actividad: **Exhibición y degustación de tapas con productos de la comarca.**

Fuendetodos

Autor: **Luis Berzosa Lara**

El espacio de naturaleza Fuendeverde es un museo dedicado a la naturaleza. Cuenta con varias salas expositivas y un aula para talleres de naturaleza y grabado, además de ofrecer rutas en la naturaleza que recorren los parajes más significativos de Fuendetodos y repasan la fauna y la flora del lugar.



Conejo con caracoles y setas



INGREDIENTES

1 conejo
♣ 1 kg de caracoles
♣ 1/2 kg de setas
♣ 1/4 l de aceite de oliva virgen extra

Pimiento rojo
Cebolla
Sal

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Limpiaremos y trocearemos el conejo (también podemos pedir a nuestro carnicero que nos lo trocee). Lo freímos y reservamos.

Limpiamos y cocemos los caracoles durante 30 minutos. Los escurriremos.

Por otro lado, haremos un sofrito con la cebolla y el pimiento. Añadimos las setas, el conejo y los caracoles. Los dejamos guisar unos 30 minutos a fuego lento.

Comprobamos que el conejo esté tierno y lo dejamos reposar unos 10 minutos antes de servir.



Miembros de la Asociación La Espiga.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2012**

Actividad: **III Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite**

Autor: **Asociación Sociocultural de Mujeres La Espiga. Belchite**

La Asociación de amas de casa La Espiga se constituyó en 2001 y en la actualidad cuenta con unas 320 socias de todas las edades. Su programa de actividades es muy intenso a lo largo del año, con viajes culturales y turísticos que propician el encuentro de las socias.



Caracoles. Helisol, S.L. Letux.

Caracoles con longaniza al vino blanco y espuma de queso



• PARA LOS CARACOLES:

♣ 800 g de caracoles

3 dientes de ajo

2 Cebollas

3 pimientos verdes

♣ 1 longaniza

200 g de tomate frito

1/2 l de caldo de pollo

♣ 2 dl de vino blanco

♣ Aceite de oliva virgen extra

• PARA LA ESPUMA DE QUESO:

150 g de leche entera

INGREDIENTES

♣ 200 g de queso

de oveja curado

300 g de nata líquida

Una pizca de sal

1 sifón iSi [1/2 litro]

1 cápsula iSi de N2O

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Lavamos bien los caracoles y los ponemos en una cazuela con agua fría y a fuego muy bajo durante unos 10 minutos. Colamos el caldo y reservamos. Sacamos el cuerpo de los caracoles del caparazón y reservamos también.

Por otro lado, doramos la longaniza cortada en dados, añadimos el ajo, la cebolla y el pimiento, todo bien picado. Pochamos a fuego moderado y añadimos los caracoles, mezclándolo todo con suavidad. Añadimos el tomate frito y el vino. Dejaremos reducir y mojaremos con el caldo de pollo y el caldo de cocer los caracoles. Sazonaremos y coceremos, al menos, durante 30 minutos. Debe quedar una salsa espesa. Si no es así, podemos ligarla con un poquito de harina.

Para hacer la espuma de queso, trocearemos el queso curado en daditos pequeños. Calentaremos la leche en un cazo y, cuando arranque el hervor, añadiremos el queso. Bajaremos el fuego y removeremos hasta que el queso se integre con la leche. Retiramos del fuego y añadimos la nata. Dejaremos que repose tapado durante 10 minutos. Pasaremos esta crema por un colador fino, sazonnaremos con sal y dejaremos que se enfríe. Llenaremos el sifón, enroscaremos la cápsula y agitaremos. Retiraremos la cápsula, colocaremos el embellecedor y dejaremos reposar en el frigorífico.

Serviremos los caracoles acompañados de la espuma de queso.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: La cocina del vino.

Codo

Autor: Luis Berzosa Lara

El caracol de granja es muy demandado por la hostelería en España, ya que su cuidada alimentación evita intoxicaciones. En Letux se encuentra la única explotación de caracol de la zona, Helisol, S.L.



Miembros de la Asociación cultural Almonacid de la Cuba.



Imagen de la presa romana.

Canelones de morcilla y manzana con salsa de setas



INGREDIENTES

• PARA LOS CANELONES:

- ♠ 4 morcillas
- ♠ 4 manzanas
- 1/2 cebolla
- Sal
- Azúcar

16 placas de canelones.

• PARA LA SALSA:

- 1/2 l de leche y nata
- 50 g de harina
- ♠ Setas

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Coceremos la pasta en un cazo con abundante agua hirviendo y un poco de sal. Se trocea la cebolla y se pocha en una sartén con un poco de aceite. Pelaremos las manzanas, las troceamos y las ponemos en un bol con un poco de azúcar. Las metemos al microondas durante dos minutos a temperatura máxima.

Por otro lado, pelamos las morcillas y las desmenuzaremos en una sartén al fuego. Añadimos la cebolla pochada, la manzana cocida en el microondas y dejamos pochar durante unos minutos. Rellenamos las placas de pasta con este relleno y los colocamos en una bandeja de horno.

En un cazo, pochamos las setas, picadas muy finas, añadimos harina y dejamos que se tueste un poco. Incorporamos la leche y la nata y dejamos al fuego dando vueltas hasta conseguir una salsa cremosa.

Cubrimos los canelones con la salsa de setas y los llevamos a gratinar.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: III Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres

Autor: Asociación Cultural de Almonacid de la Cuba

La Asociación cultural de Almonacid de la Cuba engloba a un grupo heterogéneo de personas, con una gran implicación en el pueblo. Su actividad es constante y se encargan de la organización de diferentes actos como la feria romana, que se celebra cada año, en el mes de junio, y que tiene como referente uno de los vestigios más importantes de la comarca, la presa romana del siglo I.



Actividades de Escenario Adecobel.

Segundos platos

Pollo de corral en escabeche suave de miel



INGREDIENTES

1 pollo de corral
♣ 1 l de aceite de oliva virgen extra
♣ 1/4 l de vino blanco
1/4 l de vinagre blanco
300 g de cebolla tierna
300 g de zanahorias

6 dientes de ajo
♣ 100 g de miel
Aromáticas (laurel, romero, tomillo,
pimienta negra en grano, clavo)
Sal

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Para hacer esta receta podemos limpiar el pollo y trocearlo o podemos deshuesarlo, hacer dos mitades, que enrollaremos, ataremos y, a la hora de comer, podremos cortar en rodajas.

Para elaborar el escabeche, estofamos en el aceite la cebolla cortada en juliana y la zanahoria cortada en discos junto con los ajos sin pelar.

Una vez estofada la verdura, mojamos con el vino y el vinagre, añadimos el pollo y las aromáticas y dejamos cocinar hasta que el pollo esté tierno.

Este plato, puede servirse frío como plato único o como complemento de una ensalada y también caliente como plato fuerte de una comida, guardado con las verduras que lo compone.



PROYECTO:

I ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2011

Actividad: **Los productos locales, una opción de calidad para nuestros platos**

Autor: Luis Berzosa Lara

Escenario Adecobel tiene lugar en el marco de Expo Campo de Belchite y está dedicado a la promoción de la agroalimentación de la comarca; un espacio muy versátil cuya fisonomía se adapta a las necesidades de actividades como catas, vinoquedadas, show cooking, charlas, presentaciones de libros, etc.



Asociación La Nevada preparando el plato.



Representación de la Asociación La Nevada en el concurso.

Lomo relleno de longaniza



INGREDIENTES

- ♣ Una pieza de lomo de cerdo
- ♣ Longaniza
- Pimienta
- ♣ Aceite de oliva virgen extra
- 1 botella de vino Pedro Ximénez

- Orejones
- Higos
- Nueces
- ♣ Manzana
- Mantequilla

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Quitaremos la piel de la longaniza fresca y ayudándonos con las manos, haremos unos rulos finos, de un centímetro de diámetro, que llevaremos al congelador.

Tomaremos la pieza de lomo a la que le haremos unas incisiones a lo largo. A través de estas incisiones, meteremos los rulos de longaniza congelada. Aderezaremos la pieza con sal y pimienta y la colocaremos sobre una fuente. Mojaremos la carne con un chorrito de aceite. Hornearemos durante 30 ó 40 minutos a 180° C.

Mientras tanto, preparamos la guarnición. Para ello, ponemos el vino a reducir al fuego hasta que quede con el espesor de un almíbar. En una sartén, con un poco de mantequilla, doramos la manzana pelada y cortada a trozos. Cuando tome un color dorado, añadimos los orejones, los higos y las nueces. Lo mezclaremos con el vino y dejaremos unos minutos a fuego suave.

Cortaremos el lomo a filetes para apreciar el relleno de longaniza y acompañaremos con la salsa de vino, manzana y frutos secos.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: IV Concurso de

Cocina de Asociaciones de

Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de Mujeres

La Nevada, Fuendetodos

Los grupos de mujeres que participan en este concurso cuentan con un tiempo previo a la exposición de su plato para utilizar la cocina del recinto. En este tiempo tienen que preparar las raciones que darán a degustar al jurado, una vez expongan la receta.

Por segundo año consecutivo, la asociación La Nevada de Fuendetodos, resultó la ganadora de este concurso de cocina.



Diferentes escenas de las almazaras.

Segundos platos

Escabeche de codorniz con fritada



INGREDIENTES

• PARA EL ESCABECHE:	Ajos	Pimiento rojo
2 codornices	Laurel	Calabacín
♠ 2 dl de aceite de oliva virgen extra	Pimienta negra	Berenjena
1/2 dl de vinagre de vino	• PARA LA FRITADA:	Ajo
♠ 1/2 dl de vino blanco	Cebolla	♠ Aceite de oliva virgen extra
	Pimiento verde	♠ Pan

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Comenzamos preparando el escabeche. Para ello, ponemos en una cazuela el aceite con el ajo, el vino, el vinagre y las especias. Cuando rompa a hervir, ponemos las codornices sazonadas previamente y las dejamos cocinar a fuego suave.

Para preparar la fritada, cortamos la verdura en dados regulares y vamos pochando en el siguiente orden: primero la cebolla con el pimiento, añadimos después el calabacín y finalizamos con la berenjena. Podemos añadir un ajo picado al final de la cocción.

Procuraremos dejar las verduras en un punto al dente para que mantengan su color.

Podemos servir esta receta como único plato, acompañando las codornices con las verduras o como montadito: colocando sobre una rebanada de pan la fritada y sobre ella un cuarto de codorniz, mejor si está deshuesada. Naparemos con el escabeche.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012

Autor: Luis Berzosa Lara

El aceite de oliva es muy importante en los escabeches, pues conforma la mayor proporción de líquido con el que se elaboran dado su poder conservante. En Campo de Belchite el aceite característico es de la variedad empeltre, un aceite suave ideal para aquellos platos en los que se desea potenciar el sabor de los ingredientes. De ello saben mucho las cuatro almazaras de nuestra zona: la cooperativa San Martín, Molino Alfonso, Almazara de Jaime, L'Essentia, y también Tempore, que comercializa aceite de olivar propio.



Corderos pastando en nuestros campos.

Ternasco con crema de queso de cabra



INGREDIENTES

• PARA EL TERNASCO:

- ♠ Un carré o costillar de ternasco
- Ajos
- ♠ Vino blanco
- ♠ Aceite de oliva virgen extra

• PARA LA CREMA DE QUESO:

- ♠ 1 tarrina de crema de queso de cabra
- 2 dl de crema de leche

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Deshuesar el carré o costillar de ternasco, bridar con hilo bramante y asar al horno sobre los huesos con el aceite y los ajos.

Mientras se nos cocina el costillar, pondremos al fuego la crema de queso con la nata y daremos un hervor moviendo con unas varillas para que los ingredientes se integren bien. Retiraremos del fuego y reservaremos.

Una vez asado el ternasco, retiramos la pieza de la bandeja y la desglasamos: manteniendo una fuente de calor, añadimos un poco de vino blanco a la bandeja para ayudar a retirar los jugos caramelizados del fondo.

Cortamos el carré en medallones y los napamos con la crema de queso. Decoramos con el jugo del asado.



PROYECTO:

CURSO DE ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS DE LA COMARCA PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA. 20 HORAS

Fecha: Mayo de 2012

Autor: Luis Berzosa Lara

Todavía podemos encontrar en las carnicerías de nuestra comarca ternasco procedente de crianza propia, que ha pastado en nuestros campos y montes, de manera extensiva.



Daniel Yranzo durante el show cooking.

Rulo de pollo de corral relleno de longaniza



INGREDIENTES

1 pollo de corral deshuesado (pechugas o muslos)

• **PARA EL RELLENO:**

♠ 200 g de longaniza

♠ Setas

2 cebollas dulces pochadas en juliana

• **PARA LA SALSA DE QUESO:**

3 dl de nata

♠ 100 g de queso fresco

♠ 100 g de queso semicurado de oveja

Zumo de limón

1 cucharadita de harina

• **PARA EL PURÉ DE MANZANA**

Y GARNACHA:

♠ 1 manzana

30 g de mantequilla

♠ 3 dl de vino tinto

80 g de azúcar

• **PARA LO ADEMÁS:**

Puré de patata

Chips

Tomillo

Sal

Pimienta negra

Hierbas frescas

♠ Aceite de oliva virgen extra

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Comenzaremos esta receta retirando la piel de la longaniza y desmenuzando su carne. En una sartén pocharemos la cebolla. Añadiremos las setas picadas y la carne de longaniza al sofrito y reservaremos.

Salpimentaremos la carne de pollo y la friccionaremos con tomillo para que tome su sabor. Colocaremos encima el relleno de longaniza y enrollaremos, presionando bien con ayuda de film de cocina, con el que haremos un rulo. Coceremos el rulo de pollo al vapor o en agua a fuego suave. Los muslos necesitarán unos 20 minutos, mientras que las pechugas se harán en 10 minutos, aproximadamente.

Dejaremos enfriar, primero a temperatura ambiente y luego en nevera.

Para hacer el puré pocharemos la manzana con la mantequilla y agregaremos el azúcar y el vino. Reduciremos la salsa hasta que espese ligeramente. Trituraremos y dejaremos enfriar.

Hacemos la salsa de queso poniendo a hervir primero la nata. Cuando alcance este punto, bajamos el fuego y agregamos los quesos troceados, la harina y un chorrito de zumo de limón. Mezclaremos bien, trituraremos y reservaremos.

Cuando el rulo de pollo esté bien frío, retiraremos el film, cortaremos en rodajas gruesas y doraremos en el horno a 250° C.

Emplataremos el pollo sobre una cucharada de puré de patata casero, salsearemos con el queso y acompañaremos de un trazo de puré de garnacha y unos chips.



PROYECTO:

III ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2014

Actividad: Dos agricultores, dos productores y un cocinero

Autor: Daniel Yranzo

Estamos ante la receta con más ingredientes de Campo de Belchite de todo el libro y nos la hizo Daniel Yranzo que, encantado, quiso volver a repetir escenario, Escenario Adecobel, con nosotros y hacernos este regalo que es un auténtico homenaje a la agroalimentación de nuestra tierra.



Segundos platos

Solomillo albardado con verduritas y salsa de queso



INGREDIENTES

♣ Solomillo de cerdo

Bacón

Nata líquida

♣ Queso cremoso de cabra

Verduritas

♣ Setas

♣ Aceite de oliva virgen extra

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Salpimentamos el solomillo cortado en rodajas de unos 3 centímetros y lo albardamos con una tira de bacón, que sujetaremos con un palillo, pinchando la carne del solomillo.

Para la salsa de queso, calentaremos la nata y añadiremos crema de queso de cabra hasta que la mezcla tenga una textura algo espesa.

Prepararemos unas verduritas a la plancha, puede hacerse con cualquier verdura que tengamos en casa y que nos sirva de acompañamiento a la carne.

Freiremos la carne a la plancha a fuego medio para que se haga bien por dentro. Una vez hecha, naparemos la carne y la acompañaremos de las verduritas.



Interior vivienda de Turismo Rural.



PROYECTO:

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2010

Actividad: Menú en los restaurantes de la comarca

Autor: Restaurante Gasolinera

Lécera

Los restaurantes han sido una pieza importante en las jornadas gastronómicas con su oferta de menús diseñados con productos de la zona. En la última década, tanto la red hostelera como de alojamientos turísticos se ha incrementado notablemente en Campo de Belchite. En la actualidad, contamos con tres albergues, dieciséis viviendas de turismo rural, tres hoteles y un hostel.



Antonio Lahoz durante la asesoría a los restaurantes.

Segundos platos

Jarretes de ternasco con alcachofas



INGREDIENTES

♣ 5 jarretes
1,5 kg de alcachofas
1 cebolla
3 zanahorias
4 dientes de ajo

♣ 1 vasito de vino rancio
♣ Aceite de oliva virgen extra
Sal
Harina
Agua

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Sazonamos los jarretes, los rebozamos en la harina y, a continuación, los freímos en una olla con aceite de oliva. Los reservamos.

En el mismo aceite de freír los jarretes, que guarda los jugos de la carne, vertemos los ajos, la cebolla y la zanahoria, todo picado. Dejamos que se rehoguen bien y luego añadimos los jarretes y el vino rancio. Mantendremos en el fuego hasta que el alcohol se evapore y reduzca; en este punto, añadiremos un poco de agua y dejaremos cocer a fuego suave.

Por otro lado, limpiamos las alcachofas y, cortadas en pedazos, las freímos en una sartén con aceite. Cuando el jarrete esté tierno, añadimos las alcachofas a la olla.



PROYECTO:

III JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2009

Actividad: Cursos de preparación y diseño de menús en restaurantes para las Jornadas Gastronómicas

Autor: Antonio Lahoz

Durante varias sesiones, en semanas previas a las Jornadas Gastronómicas, convocábamos a los restaurantes que deseaban participar a las mismas a unas clases de cocina con Antonio Lahoz. Allí, aprendían distintos platos con productos de la comarca y se diseñaban los menús, asesorados por este profesional.





POSTRES



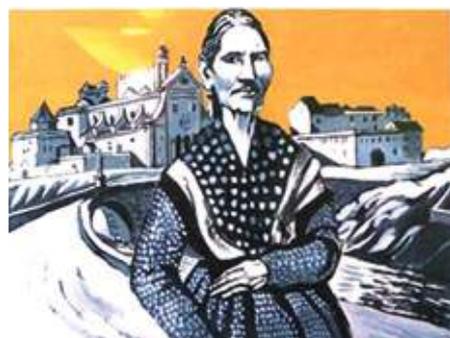


Ilustración en honor a Manuela Sancho.

Sopa de melocotón con biscuit helado de farinoso



INGREDIENTES

• PARA LA SOPA:

♠ 400 g de melocotón
2 dl de almíbar ligero (100 g de azúcar,
1 dl de agua). Puede perfumarse con
corteza de limón y canela en rama

• PARA EL BISCUIT:

1/2 kg de nata montada
3 yemas de huevo
75 g de azúcar
75 ml de agua
100 g de farinoso
♠ Cuchara sopera de vino dulce

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En un cazo pondremos el azúcar con el agua a hervir para hacer un almíbar. Montaremos las yemas y las escaldaremos en el almíbar hirviendo, vertiéndolo en él y sin dejar de remover. Reservaremos.

Montaremos la nata y reservaremos.

Trituraremos el farinoso y mezclaremos por el siguiente orden: sobre la nata echaremos las yemas, el licor o vino dulce y el farinoso, mezclándolo con movimientos envolventes. Lo meteremos en el congelador.

Para hacer la sopa de melocotón, pelaremos y trocearemos la fruta y la trituraremos con el almíbar hasta obtener una sopa densa y fina, sin grumos.

Colocaremos en un bol una base de sopa y, sobre ella, el helado de biscuit.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre 2012
Actividad: Exhibición y
degustación de tapas con
productos de la comarca. Plenas
Imparte: Luis Berzosa Lara

Plenas cuenta con un espacio museístico dedicado a la vida de una de sus vecinas, heroína de la Guerra de la Independencia en los Sitios de Zaragoza, Manuela Sancho. Entre los elementos expositivos, se encuentran reproducciones de documentos que certifican los hechos heroicos de esta ilustre plense.



Imágenes de la actividad "La cocina del vino". Codo.

Peras al vino con Sabayón de moscatel



INGREDIENTES

• PARA LAS PERAS AL VINO:

- ♣ 4 peras
- ♣ 1/2 botella de vino tinto garnacha
- 1 rama de vainilla
- 200 g de azúcar
- Corteza de limón
- Cardamomo

• PARA EL SABAYÓN:

- 3 huevos
- 1,5 dl de vino moscatel
- 60 g de azúcar
- Limón
- Vainilla

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Pelaremos las peras y las pondremos al fuego con el resto de los ingredientes.

Para el Sabayón, separaremos las yemas de las claras. En un cazo, al baño maría, montamos las yemas con la ralladura de limón y el moscatel y las perfumaremos con la vainilla. Por otro lado, montaremos las claras a punto de nieve y añadiremos el azúcar. Las uniremos con las yemas y reservaremos.

Pasado el tiempo de cocción de las peras (podemos comprobarlo con una brocheta o pincho, que deberá introducirse fácilmente hasta el corazón de la pera), las retiraremos del fuego y reduciremos el vino hasta conseguir un sirope.

Para servir, colocaremos una base de Sabayón, y sobre este, una pera abierta que naparemos con el sirope de vino tinto.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2012**

Actividad: **La cocina del vino.**

Codo

Imparte: **Luis Berzosa Lara**

La cocina del vino fue una propuesta de las VI Jornadas Gastronómicas en la que Adecobel quería poner en valor el vino como ingrediente muy apropiado en la elaboración de diferentes platos. Al acto asistieron 50 personas.



Buñuelos de arroz ecológico con chocolate



INGREDIENTES

♠ 150 g de arroz hervido en leche
300 g de harina
2,5 dl de agua
20 g de levadura prensada
10 g de sal
1 copa de brandy

♠ Aceite de oliva virgen extra
3 yemas de huevo
3 claras de huevo a punto de nieve
Ralladura de limón
200 g de chocolate

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Diluiremos en el agua la levadura y añadiremos dos cucharadas de aceite de oliva. Sobre este líquido, verteremos la harina y mezclaremos bien. Dejaremos reposar, al menos una hora, para que fermente la masa.

Una vez fermentada la masa, añadimos el arroz, la ralladura de limón, el brandy y las yemas de huevo. Mezclamos todo bien.

Montamos las claras de huevo a punto de nieve y las incorporamos a la masa con movimientos envolventes.

Ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva virgen extra y, con ayuda de dos cucharas, formamos lo buñuelos, que iremos friendo hasta que estén dorados. Una vez fritos, les quitamos el exceso de aceite, posándolos sobre papel absorbente y, seguidamente, los pasaremos por azúcar y canela molida.

Podemos servirlos en una fuente con chocolate fundido.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2011**

Actividad: **Taller de los sentidos.**

Belchite

Autor: **Luis Berzosa Lara**

Entre los municipios de Belchite y Almonacid de la Cuba, se halla un singular paraje, donde el río se hace paso entre rocas, dejando una serie de pozas, que ponen fin en un pequeño salto de agua, que configura el llamado "Pozo de los chorros", flanqueado por imponentes paredes naturales.



Representación de la Asociación Gualdrapa.

Arroz con leche ecológico y peras al vino tinto



INGREDIENTES

• PARA EL ARROZ CON LECHE:

- 1 l de leche
- ♠ 80 g de arroz
- Piel de naranja
- 1 palito de canela
- 5 cucharadas de azúcar

• PARA LOS INGREDIENTES

DE LAS PERAS:

- ♠ 2 peras no muy maduras
- ♠ 1l de vino tinto
- 400 g de azúcar
- 1 palito de canela

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Ponemos a hervir la leche con la piel de naranja y el palito de canela durante cinco minutos a fuego suave. Colamos y añadimos a la leche el arroz y lo dejamos a fuego medio durante 35 minutos. Antes de retirarlo del fuego, añadimos el azúcar.

Para elaborar las peras, pondremos al fuego el vino tinto con el azúcar y la canela. Colocamos dentro las peras peladas y las dejamos cocer hasta que estén blandas. Dejamos enfriar.

Para decorar, pondremos el arroz en cuencos individuales y encima colocaremos una pera cortada.



PROYECTO:

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2010

Actividad: I Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de Mujeres Gualdrapa. Azuara. Receta ganadora

Receta ganadora en la I Edición del Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite. La Asociación de Mujeres Gualdrapa de Azuara se constituyó en 1986 y cuenta en la actualidad con 45 socias.



Productores agroalimentarios intervienen en el show cooking. Momento de la degustación.

Quesada de Letux con frutas



INGREDIENTES

• PARA LA QUESADA:

- ♣ 250 g de queso semicurado de oveja
- 3 dl de nata
- 4 huevos
- 60 g de maicena
- 190 g de azúcar

• PARA LAS FRUTAS:

- ♣ 2 peras
- 8 fresas
- 2 cucharada de azúcar
- 1 limón
- 1 pizca de canela
- Salsa toffe
- Menta fresca
- Canela en polvo

• PARA LA ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO:

- 125 g de nata líquida
- 125 g de leche entera
- 1 yema de huevo
- 20 g de azúcar
- 75 g de cobertura de chocolate blanco
- 50 g de claras de huevo

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Cortaremos las fresas y las peras en daditos y las pondremos a macerar con la ralladura de limón y unas gotas de su zumo, una pizca de canela y 2 cucharadas de azúcar. Dejaremos macerar.

Por otro lado, calentamos la nata y trituramos en ella el queso, agregamos las yemas de los cuatro huevos, el azúcar y la maicena y seguimos batiendo hasta conseguir una crema muy fina.

Montaremos a punto de nieve las claras y mezclaremos con la crema de queso, con movimientos envolventes. Hornearemos a 170° C. durante 35 minutos y dejaremos templar.

Para hacer la espuma de chocolate blanco, herviremos la nata y la incorporaremos a un bol en el que previamente habremos batido la yema de huevo con el azúcar, sin dejar de remover en todo momento, agregaremos el chocolate blanco y derretiremos. Dejaremos enfriar y agregaremos las claras. Introduciremos en el sifón, pondremos dos cargas de aire y agitaremos.

Desmoldaremos la quesada, cortaremos una porción y serviremos con una cuchara de las frutas, salsa toffe, menta fresca y la espuma de chocolate.



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2013

Actividad: Dos agricultores, dos productores y un cocinero

Autor: Daniel Yranzo

Después de la demostración de cada receta, Daniel preparó un degustación para los asistentes. La quesada fue todo un éxito.



Floración de los melocotoneros.



Luis Berzosa durante el acto.

Las texturas del melocotón



INGREDIENTES

- **PARA LA SOPA DE MELOCOTÓN:**
 - ♠ 400 g de melocotón
 - 2 dl de almíbar ligero (100 g de azúcar y 1 dl de agua). Podemos perfumarlo con corteza de limón y rama de canela.
- **PARA EL SEMIFRÍO:**
 - ♠ 200 g de sopa de melocotón
 - $\frac{1}{2}$ l nata
 - 100 g azúcar
 - 4 hojas de gelatina
- **PAR EL MELOCOTÓN ASADO:**
 - ♠ 2 melocotones
 - 100 g de azúcar
 - 100 g mantequilla
 - Canela
 - ♠ Vino blanco



ELABORACIÓN

Para hacer la sopa de melocotón, pelaremos y cortaremos el melocotón y lo pondremos con el almíbar a triturar. Lo reservaremos en la nevera.

Para el semifrío, calentaremos un poco de sopa de melocotón y añadiremos la gelatina, previamente remojada. Lo mezclaremos con el resto de la sopa. Montaremos la nata con el azúcar y la mezclaremos con la sopa con movimientos envolventes. Pondremos en un molde la mezcla y llevaremos a refrigerar.

Para el melocotón asado, pelaremos las piezas de fruta y las trocearemos. Espolvorearemos con azúcar, pondremos un poco de mantequilla y hornearemos a 190° C.

Cuando coja algo de color, añadiremos un chorrito de vino y dejaremos que siga cocinándose. Enfriaremos.

Serviremos en un bol la sopa como base, el semifrío y un trozo de melocotón horneado.

♠ Producto de la comarca



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre de 2012**

Actividad: **La cocina ecológica.**

Moneva

Autor: **Luis Berzosa Lara**

El melocotón de Campo de Belchite es un melocotón tardío de la variedad Calante. Su color es amarillo, de carne dura y adherida al hueso, muy redondo y uniforme. Las cosechas son reducidas, de unos siete mil kilos al año, y localizadas, principalmente, en Samper del Salz.



Imágenes de las sesiones en el instituto Benjamín Jarnés (Sección Belchite).

Rosetas



INGREDIENTES

3 huevos
 $\frac{1}{2}$ l de leche
2 pizcas de azúcar
250 g de harina

$\frac{1}{2}$ tacita de anís
1 cucharadita de canela
🔥 Aceite de oliva virgen extra

🔥 Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes en la batidora, excepto la harina, que añadiremos poco a poco. El molde de las rosetas lo introduciremos en la masa y acto seguido lo sumergiremos en aceite muy caliente para que se desprege del molde y se fría hasta que se dore.

Escurriremos el exceso de aceite de las rosetas y, antes de que se enfríen, las pasaremos por azúcar y canela.

Advertencia: el molde de la roseta debe permanecer en el aceite para que no se enfríe.



PROYECTO:

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2010

Actividad: ¿Qué comían nuestros abuelos?

Autor: Á. Alcaine, D. Serrano,

J. L. Baquero, M.^a C. Trol,

E. Paternoy, A. Aloras,

J. Alconchel, G. Baquero,

S. Lobe, M.^a Carmen Pérez

Qué diferente fue la alimentación que tuvieron nuestros abuelos en su infancia y juventud con la que tienen hoy en día nuestros jóvenes. Probamos a ver qué pasaba y nos llevamos a un estupendo grupo de adultos de Belchite a charlar con los alumnos del instituto y a que les contaran cómo era su alimentación. Leche o queso de la ayuda americana, naranjas por trapos, fresquera... dos realidades totalmente distintas, la de la escasez y la de la abundancia de oferta de producto. En una de las sesiones, también nos acompañó la tele.



Daniel Yranzo junto a los agricultores y productores que le acompañaron en el show cooking.

Chocolate-torta-manzana



INGREDIENTES

• **PARA EL CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO:**

- 390 g de chocolate negro
- 1 cucharada de cacao puro en polvo
- 5 yemas de huevo
- 200 g de leche
- 200 g de nata
- Peladura de naranja

• **ADEMÁS:**

- ♣ Torta artesana de Azuara
- ♣ Puré de manzana asada
- ♣ 1 manzana
- Menta fresca
- Sal en escamas
- ♣ Aceite de oliva virgen extra

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En un cazo pondremos la leche y la nata a infundir con la peladura de la naranja.

En un bol batiremos las yemas de huevo con el cacao y colaremos la infusión sobre estas. Volveremos a colocar a fuego suave y, sin dejar de remover, espesaremos sin que llegue a hervir. Agregaremos el chocolate negro picado y, una vez incorporado a la mezcla, verteremos en una bandeja y dejaremos enfriar en nevera, seis horas como mínimo.

Cortaremos la torta de Azuara en cuadraditos que tostaremos en una sartén con un poco de aceite. Retiramos y reservamos.

Picamos en daditos la manzana y mezclamos con el puré de manzana asada.

Podemos servir el plato colocando una cucharada de puré de manzana con un trocito de torta. Sobre ambos, colocaremos una bolita o quenelle del cremoso de chocolate, que haremos tomando parte del cremoso y moldeándolo con ayuda de dos cucharas. Sobre el cremoso pondremos unas escamas de sal y decoraremos con menta fresca.



PROYECTO:

IV ESCENARIO ADECOBEL

Fecha: Mayo 2014

Actividad: Dos agricultores, dos productores y un cocinero

Autor: Daniel Yranzo

Uno de los show cooking más interesantes realizados por Adecobel. En este caso, Daniel Yranzo fue el maestro de ceremonias, cocinó con producto de la zona, pero le acompañaron en el escenario cuatro personas relacionadas directamente con el producto agroalimentario de nuestra comarca: Antonio Artal, de Ecolécera; Montse Gascón, carnicera de Fuendetodos; Daniel Martínez, productor de setas y Valero Villar, presidente de la Cooperativa San Martín de Belchite.



Momento de la presentación de la receta.

Rosquillas



INGREDIENTES

1 huevo
♠ 1 tacita de aceite de oliva virgen extra
1 tacita de azúcar
1/2 anís [para 4 huevos]

1 gaseosa
1 tacita de leche
Harina

♠ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes y vamos añadiendo la harina hasta obtener una masa con cuerpo, ni muy blanda, ni muy líquida, pero que nos permita trabajar con ella y moldearla.

La dejaremos reposar una hora tapada con un paño. Pasado ese tiempo, repartiremos la masa en pequeñas bolitas. Pondremos una sartén al fuego con suficiente aceite y mientras se calienta, con ayuda de un vasito con aceite de oliva, en el que nos iremos mojando los dedos, haremos un agujero en el centro de cada bolita para darles forma de rosquilla y freiremos hasta que estén doradas.

Escurriremos bien el aceite sobrante y, todavía calientes, las pasaremos por un plato con azúcar para que se impregne bien.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2012

Actividad: III Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres de Campo de Belchite

Autor: Asociación de Amas de Casa Benjamín Jarnés.

La Asociación de amas de casa Benjamín Jarnés se fundó en el año 2000 y cuenta en la actualidad con unas 130 socias, que colaboran activamente en las distintas programaciones festivas de Codo.



Los alumnos elaborando las pastas.

Pastas de té



INGREDIENTES

250 g harina de repostería
250 g mantequilla
70 g azúcar
2 huevos

1/2 cucharadita esencia de vainilla
Chocolate
Coco
🔥 Mermeladas

🔥 Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En un bol disponemos la harina tamizada y mezclamos con el azúcar. Agregamos los huevos sin batir en exceso y la esencia de vainilla. Por último, le añadiremos la mantequilla a punto de pomada (un estado intermedio entre la mantequilla líquida y la sólida). Mezclamos bien la masa y la dejamos reposar unos minutos para que se endurezca y coja cuerpo.

Precalentamos el horno a 200°C. Mientras tanto, introducimos la masa en una manga pastelera con una boquilla ancha y rizada y podemos hacer diferentes formas como herraduras.

Hornearemos unos 8 minutos a 220°C. Una vez doradas, las dejamos reposar hasta que estén tibias y las decoramos con chocolate y coco o mermelada, de los sabores que más nos gusten.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2013

Actividad: Taller de galletas

Autor: Luis Berzosa Lara

Los alumnos de 1º de la ESO, divididos en dos grupos, disfrutaron muchísimo con este taller, en el que se pringaron las manos, aprendieron a hacer unas galletas caseras y no dejaron ni las migas!



Agrupación de gigantes y cabezudos de Belchite.



Martín y Dominica.

Profiteroles rellenos de crema de queso y frutos rojos



INGREDIENTES

1 dl de agua
2 dl de leche
100 g mantequilla
4 huevos
175 g harina
1 cucharada de azúcar

1 pizca de sal
Nata montada
♣ **Crema de queso**
Queso mascarpone
Confitura de frutos rojos
Menta

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Mezclamos en un cazo la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Removemos todo bien. Llevamos a ebullición durante un minuto y retiramos del fuego. Sobre esta pasta, añadimos los huevos uno a uno, batiendo con ayuda de unas varillas y esperando a que cada huevo se incorpore bien a la masa antes de añadir el siguiente.

Introduciremos la masa en una manga pastelera con una boquilla ancha y sobre una placa, cubierta con papel para horno, dosificaremos la masa con pequeñas bolitas del tamaño de una nuez, sin ponerlas muy juntas, ya que al hornear duplican su volumen. Las sacaremos del horno en unos minutos, cuanto estén doradas.

Para hacer el relleno, mezclamos, hasta conseguir una textura de crema, la nata montada con los quesos y unas cucharadas de confitura que le dará un color rosáceo. Dejamos reposar en la nevera para que tome consistencia.

Rellenamos los profiteroles, que habremos abierto por la mitad con un cuchillo, con ayuda de una manga pastelera. En este momento podemos congelarlos o servirlos con chocolate caliente por encima y unas hojas de menta.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2013**

Actividad: **Menú en los restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Nuestra Señora del Pueyo. Belchite**

Belchite cuenta con una larga tradición de desfiles y bailes de gigantes, que ya danzaban por las calles del pueblo viejo. Dos de estos gigantes representan a los Reyes Católicos y otros dos a arquetipos populares. Es el caso de Martín, se trata de un campesino, homenaje a los trabajadores del campo de este municipio y su nombre está dedicado a su patrón san Martín. Por otro lado, Dominica, un guiño especial a las madres Dominicas que prestan su colaboración. Les acompañan, en las diferentes ocasiones que desfilan, los cabezudos y la música de los dulzaineros.



Macedonia de frutas con zumo de naranja



INGREDIENTES

1 kg naranjas
♠ 400 g manzanas
♠ 400 g peras

300 g uvas
Azúcar (opcional)
♠ Licor (opcional)

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Con las naranjas, haremos un zumo y sobre este añadiremos las frutas peladas y troceadas a dados pequeños y regulares.

Opcionalmente podemos añadir algo de azúcar o licor.



Imágenes de las actividades en las residencias de ancianos con motivo de las Jornadas Gastronómicas.



PROYECTO:

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS

Actividad: Hoy comemos menú ecológico. Residencia de Belchite, Valmadrid, Lécera y Letux

Autor: Luis Berzosa Lara

La pera y la manzana son las principales frutas que se cultivan en la ribera del río Aguasvivas, en los municipios de Almonacid de la Cuba, Letux, Lagata y Samper del Salz.



Crema de arroz



150 g de leche
150 g de nata líquida
125 g de azúcar

INGREDIENTES

♣ 150 g de arroz
Canela en rama
Ralladura de limón

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Ponemos al fuego la leche con la ralladura de limón, la canela y el arroz durante 25 minutos. Añadimos entonces el azúcar y la nata y hervimos todo junto durante 5 minutos. Trituramos y dejamos enfriar la crema.

Para decorar esta crema, justo antes del momento de comer, podemos espolvorear azúcar y quemar con un soplete de cocina para crear una capa crujiente de caramelo.



Santuario de Nuestra Señora del Pueyo.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2011**

Actividad: **Menú en los
restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Nuestra
Señora del Pueyo. Belchite**

El santuario de Nuestra Señora del Pueyo es uno de los santuarios barrocos más importantes de Aragón. Lo más destacado del conjunto es su torre cuadrangular y de estilo mudéjar, correspondiente al S.XVI. El conjunto tal y como se ve ahora fue inaugurado el 25 de mayo de 1725. Veinte años más tarde, recibió el título de Basílica.



Imágenes de panaderías de la comarca.

Torrija especiada y helado de frutas de Aragón con almendra marcona



INGREDIENTES

♣ Pan
Leche
Canela en rama
Clavo
Huevos

♣ Aceite de oliva virgen extra
Cáscara de limón
Helado de nata
Frutas de Aragón
Almendras

♣ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

Cortamos el pan en rebanadas y reservamos.

En un cazo ponemos la leche con una ramita de canela, cáscara de limón y unos clavos, que aromaticen la leche. La dejamos al fuego hasta que rompa a hervir.

Mojamos el pan en la leche aromatizada y después lo pasamos por huevo batido. Freímos en aceite bien caliente y reservamos.

Ponemos el helado de nata en un recipiente y mezclamos con las frutas de Aragón previamente picadas. Dejamos enfriar de nuevo en el congelador, dándole vueltas para que no cristalice.

Molemos las almendras una vez tostadas y peladas.

Presentamos el plato, colocando una torrija en un plato, ponemos una bola de helado sobre la torrija y espolvoreamos almendra molida.



PROYECTO:

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: **Noviembre 2012**

Actividad: **Menú restaurantes de la comarca**

Autor: **Restaurante Casa Perico.**

Codo

El pan es uno de los productos básicos más importantes en la alimentación. La red de panaderías de la comarca sustenta a todos los vecinos y cubre aquellos municipios que carecen de panadería. Entre estas, pueden encontrarse tradicionales hornos de leña que no han dejado de hacer pan desde décadas.



Alumnos del instituto se ofrecieron a ayudar a Diego en el taller.

Flan de queso fresco sobre galleta de almendra



INGREDIENTES

- **PARA EL FLAN:**
1/2 l de nata
♣ 150 g de queso fresco
4 huevos
6 cucharadas de azúcar

- **PARA LA GALLETA:**
50 g mantequilla
50 g azúcar
50 g harina
50 g harina de almendra
♣ Mermelada

♣ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En primer lugar, prepararemos la galleta, que nos servirá de base de esta tarta. Para ello, mezclamos todos los ingredientes: la mantequilla, el azúcar, la harina y la harina de almendra, y lo extendemos bien en una fuente. Horneamos a 160° C, durante 25 minutos.

Para hacer el flan, mezclaremos todos los ingredientes con ayuda de una batidora y lo verteremos sobre el molde con la base de galleta horneada. Colocaremos sobre una bandeja con agua para hacerlo al baño maría en el horno durante unos 40 minutos, aproximadamente.

Dejaremos enfriar para servir y decoraremos con mermelada.



PROYECTO:

V JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2011

Actividad: Taller de cocina con productos del territorio para los alumnos del instituto.

Autor: Diego Barbero

Poder contar con Diego Barbero en este taller en el instituto Benjamín Jarnés (sección Belchite) fue una suerte, tanto para nosotros, como para los alumnos. La incipiente trayectoria profesional de este joven de Belchite está marcada por el esfuerzo, el entusiasmo, e importantes reconocimientos. Todo un ejemplo.



Imagen del jurado y del público durante la presentación del plato.

Tarta Mickey



- ♠ 6 manzanas
- 2 vasos de harina
- ♠ 2 vasos de aceite de oliva virgen extra
- 2 vasos de azúcar
- 2 sobres de levadura
- 6 huevos.

INGREDIENTES

- **PARA LA DECORACIÓN:**
 - ♠ Queso fresco
 - Cerezas en almíbar
 - Cobertura de chocolate
 - Crema pastelera

♠ *Producto de la comarca*



ELABORACIÓN

En un bol mezclaremos la harina con la levadura, el azúcar, el aceite, los huevos y la manzana, previamente triturada. Utilizaremos una fuente de horno con forma redonda y dejaremos parte de la masa para hacer el bizcocho de las orejas de nuestro Mickey, en unos moldes redondos y más pequeños.

Una vez que tenemos el bizcocho horneado, podremos comprobarlo pinchando un palito, si sale limpio nos indicará que el bizcocho está en su punto.

Dejamos enfriar el bizcocho y decoramos con crema pastelera el fondo de la cara; chocolate negro para definir todas las formas de la cara de Mickey; queso fresco para el blanco de los ojos y unas cerezas confitadas para dibujar la boca.



PROYECTO:

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fecha: Noviembre de 2010

Actividad: I Concurso de Cocina de Asociaciones de Mujeres

Autor: Asociación de Mujeres Mudela. Moyuela

La Asociación de Mujeres Mudela, de Moyuela, se constituyó en 2004 y en la actualidad está compuesta por 136 socias.



Helado de chocolate negro con almendra laminada y aceite de oliva virgen extra empeltre



INGREDIENTES

Helado de chocolate negro

♣️ Almendra laminada

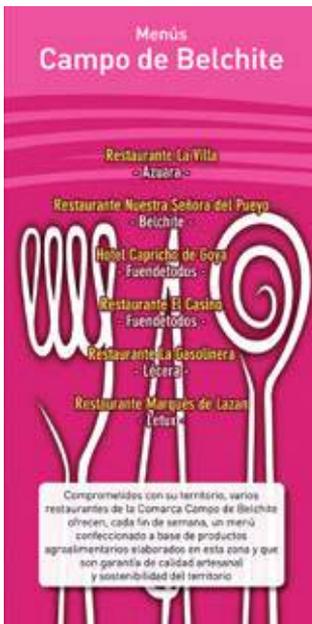
♣️ Aceite de oliva virgen extra de la variedad empeltre

♣️ Producto de la comarca



ELABORACIÓN

En un bol pondremos una o dos bolas de helado, añadiremos unas almendras fileteadas y verteremos un chorrillo de aceite de oliva. Tomar al momento.



Portada del folleto de los Menús Campo de Belchite.



PROYECTO:

Fecha: 2012

Autor: Restaurante Nuestra Señora del Pueyo, Belchite

Menú Campo de Belchite fue un proyecto puesto en marcha en 2012 en el que participaron seis restaurantes de la comarca. Estos restaurantes se comprometían a ofrecer durante los fines de semana un atractivo menú elaborado a base de productos de la zona.

Los productores

Cooperativa Ntra. Sra. del Olivar

Cooperativa fundada en 1955 por los viticultores de Lécera. La principal variedad con la que trabajan es la garnacha.

Pertenece a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vino Bajo Aragón.

PRODUCTOS: Tinto Joven, Blanco, Rosado, Valssira 12 meses en barrica, Valssira 24 meses en barrica, Valssira fermentado en barrica.

PREMIOS: Mejor vino crianza. XV Feria de Cretas. Año: 2014.
Mejor vino tinto joven. XV Feria de Cretas. Año: 2014.
Mejor Tinto crianza. XIV Feria de Cretas. Año: 2013
Mejor vino blanco. XII Feria Cretas. Año: 2011
Mejor vino rosado. XII Feria Cretas. Año: 2011
Diploma de honor. IV Edición Gran mesón del vino español. Año: 1972

Dirección: Avda. José Antonio, s/n. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfono: 976835016

Email: admin@bodegacooperativadelecera.es

Web: <http://www.bodegacooperativadelecera.es>

Tempore

Bodega familiar, fundada en 2002. Elabora vinos con las variedades autóctonas de la zona: garnacha y tempranillo. Destacan sus vinos ecológicos bajo la marca Terrae.

Agricultura ecológica y producción integrada.

PRODUCTOS: Tempore joven, Tempranillo Selección, Viña Centuria, Terrae Garnacha, Terrae Garnacha Joven, Terrae Rosado de Garnacha, Terrae Tempranillo Joven, Mi colección, Trazos de Tinta, Esenzia Garnacha Old Vines, Esenzia Tempranillo old Vines. Oleum Terrae (aceite ecológico variedad arbequina).

PREMIOS: Medalla de Oro. Millesime Bio Challenge. Año 2013: Vino: Terrae G 2010
Medalla de Oro. International Organic Award. Año 2013: Vino: Terrae Tempranillo 2012
Medalla de Plata: Mundial de Bruselas. Año 2013: TEMPORE Tempranillo Selección 2010

Dirección: Ctra. Zaragoza - Montalbán, s/n. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfono: 976835040

Email: info@bodegastempore.com

Web: <http://www.bodegastempore.com>

Grancores

Bodega familiar que inició su actividad de transformación, envasado y comercialización de vinos en 2007. Trabaja con las variedades cabernet suavignon y garnacha.

PRODUCTOS: Vino tinto Bolar, licores y bebidas espirituosas.

Dirección: C/ Constitución española de 1978, nº. 31.

50130 - Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976 831 029 / 680441232

Email: grancores@hotmail.com

Écolécera

Empresa de producción de legumbre y pasta ecológica fundada en 2002.

Agricultura ecológica y producción integrada.

IGP Vino Bajo Aragón

PRODUCTOS: Legumbre en seco y cocida (lenteja pardina, garbanzo y judía blanca), pasta blanca (fideo, espagueti y macarrones), pasta integral (macarrón, espagueti y espiral) y vino tinto tempranillo.

PREMIOS: Medalla de Plata. Biofach 2014, Nuremberg (Alemania). Vino tinto joven.

MEJOR TINTO JOVEN:

Mundis Vini, 2011 y 2012, Alemania. Vino tinto joven.

Dirección: c/ Alta, 44. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfonos: 666327328 / 609675004

Email: info@ecoleera.com

Web: <http://www.ecolecera.com>

Cooperativa San Martín

La Cooperativa San Martín se funda en 1947. En la actualidad cuenta con unos 270 socios. Trabaja con aceituna de la variedad empeltre.

Inscrita en la Denominación de Origen del Bajo Aragón.

PRODUCTOS: Aceite de oliva virgen extra Oribel, Aceite de oliva virgen Oribel, Aceite de oliva virgen extra Peltreb D.O., oliva negra empeltre.

Dirección: C/ Mayor, s/n. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfonos: 976830399

Email: oribel@oribel.com

Web: <http://www.oribel.com>

Almazara de Jaime

Almazara cuyos orígenes se remontan a 1879. Inscrita en la Denominación de Origen del Bajo Aragón. Recibe aceituna de la variedad empeltre, principalmente, junto a royal y arbequina.

PRODUCTOS: Capricho Aragonés, aceite de oliva virgen extra; Capricho 100% empeltre, Capricho 100% arbequina; aceite de oliva virgen La Flor de Belchite; aceite de oliva Gorbino sabor intenso y sabor suave.

PREMIOS: Medalla de Oro. Gold. Terra Olivo. Jerusalén. Año 2014.
Aceite: Capricho Aragonés.
Premios al mejor aceite del Bajo Aragón del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón":
1ª premio años: 2007, 2010 y 2012. Aceite: Capricho Aragonés.
2ª premio año: 2009 Capricho Aragonés.
3ª premio años: 2011, 2008, 2005.
Prestige Gold. Terra Olivo. Jerusalén. Año 2012. Aceite: Capricho Aragonés.
Medalla Basilio Paraíso a la empresa centenaria. Año 2011.

Dirección: Ctra. Cariñena, s/n. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976 830 298 - 976 423 920

Email: gestion@jaimeolive.com

Web: <http://www.jaimeolive.com>

Almazara Molino Alfonso

Almazara fundada en 1907. Un 95% de la materia prima con la que se nutre Molino Alfonso es de aceituna de la variedad empeltre, procedente de olivos centenarios y de las nuevas explotaciones agrícolas de la comarca.

Inscrita en la Denominación de Origen del Bajo Aragón.

PRODUCTOS: Aceite Primus Inter Pares, coupage empeltre y arbequina; Oleum Belia virgen extra, empeltre virgen extra; aceites aromatizados de guindilla, ajo y finas hierbas; Goyesco, virgen extra arbequina; Living&Olive, arbequino; Aceituna negra y aceituna verde empeltre.

PREMIOS: Diplôme Gourmet: Agence pour la Valorisation de Produits Agricoles (AVPA). Año 2014. Aceite: Living&Olive.
Prestige Gold. Terra Olivo. Jerusalén. Año 2012. Aceite: Oleum Belia
Medalla Basilio Paraíso a la empresa centenaria. Año 2009.
Gourmet Or.

Premio al mejor aceite del Bajo Aragón. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón". Año 2008. Aceite: Oleum Belia.

Dirección: Ctra. Cariñena, s/n. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976830055

Email: gestion@molinoalfonso.com

Web: <http://www.molinoalfonso.com>

Almazara L'Essentia

Almazara de nueva creación, que utiliza procedimientos tradicionales y el fruto procedente del olivar centenario de Letux como materia prima.

Productos: L'Essentia

Dirección: Señorío de Lazán, 2. 50136 - Letux (Zaragoza)

Teléfonos: 976837221 / 676888004

Email: podalpeque@gmail.com

Quesos artesanos de Letux

Empresa familiar fundada en 2004. Elaboran artesanalmente queso de leche de cabra y oveja.

Miembro de la Asociación de Artesanos Agroalimentarios de Aragón.

PRODUCTOS: Queso de oveja (Etiqueta negra, curado; Ginestal, semicurado; fresco), Queso de cabra (Etiqueta negra, curado; Afinado, semicurado; Bata-nero, semicurado; fresco) y elaborados (curado de oveja en aceite; Quitapenas, queso viejo con aguardiente; queso de cabra con aceite para untar; queso de cabra con sabores para untar; requesón de oveja y de cabra).

PREMIOS: Mejor queso curado de cabra. Feria de otoño de Biescas. Año: 2009. Medalla de plata al mejor queso curado de oveja. I Cata concurso de quesos de Aragón. Biescas. Año: 2009.

Dirección: c/ Hípica, s/n. 50136 - Letux (Zaragoza)

Teléfono: 630 263 672

Email: info@quesosartesanosletux.com

Web: <http://www.quesosartesanosletux.com>

Mermelada Esenzia del Salz

Las mermeladas Esenzia del Salz son un producto artesano elaborado a partir de las cosechas propias de frutales, ubicadas en Samper del Salz.

PRODUCTOS: Mermelada de melocotón, mora, higos, manzana, pera, tomate, etc., chutney y carne de membrillo.

Dirección: C/ Diseminados, s/n. 50134 – Samper del Salz (Zaragoza)

Teléfono: 666957730

Email: agmsamper@hotmail.com

Web: www.esenziadelsalz.com/

Hortal Martínez

Empresa de cultivo de seta Pleurotus ostreatus. Junto a esta actividad, también posee frutales.

PRODUCTOS: Setas Pleurotus ostreatus, manzana Golden smith y Top red.

Dirección: Barrio Alto, 20. 50133-Almonacid de la Cuba (Zaragoza)

Teléfono: 616845671

e-mail: hortalmartinez@hotmail.com

+Que carne

Elabora embutidos artesanos de cerdo como chorizo, longaniza y morcilla; embutido de ternera. Carne de ternera de ganadería propia.

Dirección: C/ Juan Junquera, 2. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfonos: 976832663 / 609491907

Carnicería charcutería José Manuel

Elabora embutidos artesanos: chorizo, longaniza y morcilla, junto con otros elaborados. Sacrifican ternasco y cerdo de la zona.

Dirección: C/ General Franco, 25. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfonos: 976 835182

Carnicería Eduardo Martínez

Venta de carne y embutidos

Dirección: C/ Mayor, 30. 50132-Codo (Zaragoza)

Teléfonos: 615918391

Carnicería Carmelo Garcés

Ternasco de explotación propia.

Dirección: C/ Mayor, 11. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976 830093

Carnicería Hnos. Molinés

Venta de carne y embutidos

Dirección: C/ San Lorenzo, 63. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976830068

Carnicería Javier y M^a Luz

Producción artesanal de chorizo, longaniza y morcilla. Sacrifican ternasco y cerdo de la zona.

Dirección: C/ Santa Ana, 12. 50140-Azuara (Zaragoza)

Teléfono: 976 834 012

Carnicería Julia

Elaboran embutido: chorizo, longaniza y morcilla. Ternasco de explotación propia. Sacrifican cerdo de la zona.

Dirección: C/ Fueros de Aragón, 1. 50136-Letux (Zaragoza)

Teléfonos: 976 837016

Carnicería Marisa

Venta de carne y embutidos

Dirección: C/ Mayor, s/n. 50133-Almonacid de la Cuba

Teléfono: 976 837 505

Carnicería Miguel Ángel

Venta de carne y embutidos

Dirección: C/ San Ramón, 40. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfono: 976 830 841

Carnicería Montse

Embutidos elaborados artesanalmente: chorizo, chorizo picante, longaniza, fuet y morcilla.

Sus productos se comercializan también bajo la marca Goyesco.

Dirección: Plaza de España, 6. 50142-Fuendetodos (Zaragoza)

Teléfonos: 976 143829

Carnicería Pili Alconchel

Venta de carne y embutidos

Dirección: C/ Goya, 7. 50140-Azuara (Zaragoza)

Teléfono: 976834007

Carnicería Sergio Ansón

Elabora embutido artesano: chorizo, longaniza y morcilla. Sacrifican ternasco de explotación propia y cerdo de la zona.

Dirección: C/ Fantasma, 1. 50131 - Lécera (Zaragoza)

Teléfonos: 976 835200

Horno San Martín

Panadería, venta de pan, repostería, pastelería. Especialidad en harinosas, magdalenas y pasteles de pimientos y sardina rancia.

Dirección: C/ Mayor, 37. 50130-Belchite (Zaragoza)

Teléfonos: 976 830 552

Horno de Leña París

Panadería. Venta de productos artesanos, pan, repostería, dulces, etc. Especialidad: Torta Suprema

Dirección: C/ Nueva, 34. 50140-Azuara (Zaragoza)

Teléfono: 976 834 273

Panadería Ángeles Baquero

Repostería y pan elaborado en horno de leña. Especialidad: Bollo de manzana, coquitos, hojaldres, harinosas y hogazas.

Dirección: C/ General Franco, 31. 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfono: 976 835072

Panadería José Luis Peña

Venta de pan y repostería artesanos. Especialidad magdalenas con aceite de oliva y harinosas.

Dirección: C/ Frontón, 7. 50136-Letux (Zaragoza)

Teléfono: 976 837005

Panadería Vicente Tello

Panadería - repostería. Venta de pan y repostería artesana. Especialidad en harinosa, bollo de sardina y bollo de cabello de ángel.

Dirección: C/ José Antonio, 26. 50136-Letux (Zaragoza)

Teléfono: 976 837117

El Gallico

Pan artesano, repostería tradicional como: magdalenas de aceite oliva y coquitos. Especialidad en bollo de pimienta y tomate.

Dirección: C/ Costeras, s/n. 50143-Moyuela (Zaragoza)

Teléfonos: 976833280

Tahona Goyesca

Elaboran artesanalmente panes a base de diversos cereales, panes de oliva, espelta, malta, centeno, pasas y nueces, etc. En repostería elaboran: tortas de yema, de cabello de ángel o almendra; caprichos, elaborados con hojaldre y frutos secos, entre otros.

Dirección: Plaza España, 5. 50142-Fuendetodos (Zaragoza)

Teléfono: 976143901

Miel Montes de Moneva y Lécera

Cuenta con dos explotaciones, en Lécera y Moneva. Su miel es de romero, tomillo y mil flores.

PRODUCTO: Miel de romero, tomillo, mil flores, encina y albada.

Dirección: 50131-Lécera (Zaragoza)

Teléfono: 629 352671

E-mail: h.artal@hotmail.com

Fruthoravivas.

Frutas y hortalizas del Aguas Vivas

PRODUCTO: Pera blanquilla y de conferencia; manzana golden, fuji y verde doncella; melocotón calante y ciruelas.

Dirección: C/ Diseminados, s/n. 50134 – Samper del Salz (Zaragoza)

Teléfono: 666957730

Email: agmsamper@hotmail.com

Frutas Marse

PRODUCTO: Pera de agua y manzana golden.

Dirección: C/ Extrevedes, 4. 50133-Almonacid de la Cuba

Teléfono: 976837402

Frutas Nieves

PRODUCTO: Pera ercolini, pera de agua, manzana royal gala y cereza.

Dirección: Paraje de Val Magin. 50133-Almonacid de la Cuba

Teléfono: 659733197

Cooperativa del Campo San Roque

PRODUCTO: Pera de agua.

Dirección: Extramuros, s/n 50133-Almonacid de la Cuba

Teléfono: 976837415

Helisol Letux s.l.

Empresa familiar de granja de caracoles. Se constituye en 2009.

PRODUCTO: Caracol común o *Helix aspersa*.

Dirección: Señorío de Lazán, 34. 50136-Letux

Teléfono: 976837154

Jamones Mariano Gómez

La tercera generación de la familia Gómez encargada de esta empresa, que elabora jamones de forma artesana y con una curación natural.

PRODUCTO: Jamón serrano.

Dirección: Fuendetodos

Teléfono: 976504310

Web: www.marianogomez.es

Glosario

ACEITE DE OLIVA

No tiene consideración de “Virgen”. Es un aceite de menor calidad al ser resultado de mezcla de aceites refinados y aceites vírgenes. Parte de esta mezcla se obtiene de refinar Aceite de Oliva Virgen con acidez mayor del 2% por lo que, el Aceite de Oliva, no es zumo de aceituna. Aun así, es apto para el consumo y debe tener un grado de acidez no superior al 1%.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Sin la palabra “extra” sigue siendo zumo de aceituna sin aditivos ni conservantes, pero presenta algún defecto sensorial. Su acidez ha de ser menor del 2%.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Sinónimo de máxima calidad, es aquel que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de tener una acidez menor al 0,8% y presentar unas características sensoriales agradables e identificables.

ADOBAR

La técnica de adobar (parecida a la de marinar), consiste en untar un ingrediente, normalmente carne o ave, con una mezcla de hierbas y especias ligadas con un poco de líquido.

ALBARDAR

Cubrir, envolviendo una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.), con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seca cuando la cocinemos.

AL DENTE

Término italiano usado para describir el grado de cocción de la pasta, arroz y hortalizas, que al retirarlas del fuego están todavía duras.

ALIÑAR

Condimentar una ensalada.

ALIOLI

Salsa de tipo mayonesa hecha con ajo, aceite de oliva y yemas de huevo.

ALMÍBAR

Disolución de azúcar en agua al fuego. La proporción normal es de un volumen de azúcar para $\frac{1}{2}$ de agua; por ejemplo, 1 kg de azúcar y 500 g de agua.

A B

- AMASAR** Formar o trabajar una masa mezclando sus ingredientes, principalmente, harina y algún líquido.
- A PUNTO DE POMADA** El estado de la mantequilla a punto pomada es aquel intermedio entre la mantequilla líquida (derretida) y la mantequilla sólida (en bloque).
- AROMATIZAR** Dar aroma (sabor u olor) a un preparado.
- ASUSTAR** Añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer.
- AZÚCAR GLAÇE** Azúcar blanco molido o en polvo. Para elaborarlo en casa meter en una trituradora el azúcar normal y moler hasta que se convierta en polvo. Es muy importante que la trituradora esté perfectamente seca para que no humedezca el azúcar.
- BAÑAR** Cubrir totalmente un género con una materia líquida, pero suficientemente espesa para que permanezca.
- BAÑO MARÍA** Técnica que se utiliza para suavizar el calor que llega al alimento, así como para proporcionarle humedad alrededor y evitar que se forme una costra en la superficie. Se consigue sumergiendo el recipiente que contiene el alimento en otro mayor con agua u otro líquido que se lleva a o está en ebullición.
- BATIR** Mezclar bien los ingredientes para que se ligen o aireen y queden más ligeros y espumosos. Para ello, se usan unas varillas o una batidora.
- BECHAMEL** Los ingredientes básicos de una bechamel son siempre mantequilla o aceite, harina y leche. Se suele sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. La bechamel puede ser más o menos líquida, según la utilización que vayamos a hacer de ella.
- BISCUIT** Preparación fría y espumosa.
- BLANQUEAR** Cocer un alimento, siempre en agua hirviendo, como proceso previo a un cocinado, durante un tiempo variable.
- BLANQUEAR YEMAS** Batir con el batidor de alambre las yemas y el azúcar en la cantidad indicada en la receta, hasta que el color de la mezcla pase de amarillo fuerte a amarillo pálido. Aumentarán ligeramente de volumen.

- BOL** Taza grande y sin asa, de porcelana, barro, vidrio o metal, que se utiliza para mezclar, amasar, etc.
- BOLEAR** Dícese de la acción consistente en dotar a un ingrediente, conjunto de ingredientes o preparado, de una forma circular o esférica.
- BRIDAR** Coser con hilo bramante y aguja piezas de carne o aves para que al asar o cocer no pierdan la forma.
- BRUNOISE** Verduras cortadas en forma de pequeños dados.
- BUÑUELO** Pasta preparada para rebozar cualquier tipo de alimento. De diferente elaboración según sea el tipo de buñuelos, se fríen en abundante aceite caliente.
- CALDO BLANCO** Un caldo o fondo es, en gastronomía, el agua en que se ha cocido algún alimento, usualmente carnes, vegetales o pescados. Sirve como alimento en sí mismo, pero es frecuentemente usado como base para preparar otros platos, como sopas, salsas o guisos. A diferencia del fondo oscuro, en el que los huesos y verduras han sido previamente asadas al horno para aportar un tono tostado al caldo, en este, el color es más claro.
- CARAMELIZAR** Se trata de un proceso empleado ampliamente en la cocina debido al agradable sabor y color marrón obtenidos. Es habitual caramelizar hortalizas como cebolla, zanahoria o pimientos, entre otros. Cuando se llega a 168° C, comienza a adquirir un color ligeramente ámbar, el sabor dulce inicial se enriquece y, progresivamente, el color se transforma en marrón oscuro, al mismo tiempo que se desarrolla un aroma muy agradable al olfato.
- CARAMELO** Azúcar quemado. Para hacerlo se suele añadir un poco de agua al azúcar para que unifique la temperatura del cazo, aunque no es hasta que el agua se ha evaporado que el caramelo comienza a coger color. Debe retirarse del fuego en cuanto coge un color dorado para que no amargue.
- CARRÉ** Costillar.
- CHASCAR** Este corte se utiliza principalmente con las patatas en recetas de estofados o guisos, que requieren mucho tiempo de cocción, líquido abundante y el almidón de la patata para que espese, conseguido gracias a este corte. Consiste en romper los trozos de la patata haciendo palanca con el cuchillo.

CLAVETEAR Introducir “clavos”, especia muy olorosa, en cebolla y otro género, con la finalidad de que el preparado culinario adquiera su aroma característico.

COCER Llevar a ebullición un líquido (agua, fondo, salsa, leche...), o sumergir un alimento en un líquido en ebullición para que se cocine.

COCER A LA INGLESA La técnica de cocción inglesa se utiliza principalmente en vegetales y les permite mantener su color intenso original. Consiste en cocinarlos en agua hirviendo con sal. Para los vegetales más duros (como zanahorias) se debe agregar al agua 30 g de sal por cada litro, bajando esta proporción con vegetales más blandos.

CONDIMENTAR Añadir especias a un género para darle sabor.

CONFITAR Cubrir con una grasa o con un almíbar un alimento y cocer a fuego muy lento para que el agua del alimento quede completamente sustituido por grasa o azúcar.

CORREGIR Modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

COSTILLAR Lomo de cerdo o vaca en una pieza, sin deshuesar.

CREMA Puré aligerado con un líquido.

CUAJAR Solidificar un líquido en caliente a base de huevos, o en frío mediante gelatina.

DERRETIR Fundir al fuego alguna grasa con la ayuda del calor.

DESGLASAR Añadir un líquido, generalmente vino o un alcohol, para despegar del fondo de la cacerola o fuente los jugos pegados y caramelizados, y así incorporar esos sabores.

DESHUESAR Separar los huesos de una carne.

DESMOLDAR Sacar un preparado de un molde.

DORAR Tostar ligeramente.

EMPANAR Pasar un alimento por huevo batido y pan rallado, recubriéndolo por completo, para luego freírlo. Se puede pasar primero por harina, luego por huevo y por último por pan rallado, resultando un empanado más consistente.

- EMPLATAR** Colocar los alimentos ya preparados en el plato o bandeja donde serán servidos.
- ESCABECHE** Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos.
- ESCALDAR** Sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.
- ESPOLVOREAR** Echar en forma de lluvia un género en polvo.
- ESPUMA** Alimento con gelatina o un alto contenido en grasa que se introduce en un sifón para que al salir quede espumado.
- ESTOFAR** Consiste en cocer lentamente y con el recipiente tapado un alimento con materia grasa y en su propio jugo. Con esta técnica se consigue ablandar el interior del alimento sin llegar a quemar el exterior. Se utiliza fundamentalmente para la carne y la verdura, y nunca para pescado ya que éste llegaría a deshacerse.
- FILETEAR** Cortar un género en lonjas delgadas y alargadas.
- FLAMBEAR** Rociar de alcohol un alimento y prenderle fuego hasta que se evapore el alcohol.
- FREÍR** Cocinar alimentos en un baño de aceite caliente a diferentes temperaturas. Para que queden los alimentos crujientes en el exterior, el aceite debe estar caliente en el momento de freír. Ciertos alimentos conviene enharinarlos para que no pierdan la forma al freírlos.
- FUMET** Concentrado que se obtiene, generalmente, de espinas, cabezas y carne de pescado (pudiendo añadirse verduras y elementos aromáticos), con la finalidad de obtenerse un caldo muy sabroso que se utilizará para aromatizar y/o dar cuerpo a otras preparaciones culinarias. Puede elaborarse también a partir de verduras.
- GELATINA** La gelatina se puede comprar en polvo o en hojas. Se utiliza para dar cuerpo a las preparaciones y que puedan guardar la forma. Existe en diferentes preparaciones, aunque en gastronomía la que más se emplea es la que se presenta en hojas y sin ningún sabor.

- GRATINAR AL HORNO** Encender el gratinador del horno y cuando esté al rojo vivo meter el plato hasta que la salsa se tueste ligeramente. El tiempo de gratinar es muy corto, conviene vigilar constantemente para que no se queme.
- GUARNECER** Poner guarnición en un plato.
- GUISAR** Cocinar alimentos sometiéndolos a la acción del fuego mediante grasa, agua o caldo, así como otros condimentos.
- HERVIR** Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.
- HIERBAS AROMÁTICAS** Constituyen un condimento fundamental en la cocina, ya que aportan aromas y sabores naturales. Existen multitud: perejil, perifollo, cebollino, apio, romero, tomillo, laurel, estragón, menta, hinojo, etc.
- HIERBAS PROVENZALES** Mezcla de hierbas secas, como tomillo, romero, hojas de laurel y albahaca.
- HILO BRAMANTE** Cordel delgado de cáñamo.
- HOJALDRE** Masa de pastelería que se elabora alternando capas de mantequilla y capas de una masa de harina y agua, y que cocida al horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas.
- INFUSIONAR** Aromatizar agua hirviendo o cualquier otro preparado líquido con manzanilla, té, hierbas aromáticas, piel de cítricos, etc.
- JULIANA** Corte en bastoncitos muy finos.
- LEVADURA** Hongo empleado para la fermentación de alcoholes, pastas y masas. Existen diferentes tipos: levadura fresca, levadura de panadero seca y levadura química.
- LIGAR** Dar consistencia homogénea a una mezcla seca añadiéndole huevos, nata, mantequilla.
- MACERAR** Para una carne, verdura o pescado, introducir en una mezcla de sabores fuertes para que se impregne de esos aromas. Para frutas poner a remojo durante cierto tiempo en un líquido (licor, zumo, almíbar) con el fin de que se impregne con su aroma.

- MAJADO** Alimento machacado en un mortero o almirez hasta reducirlo a una pasta.
- MANGA PASTELERA** Utensilio básico en repostería: una bolsa de tela plastificada a la que se acopla una boquilla. Se utiliza para hacer decoraciones con purés, cremas y mousses.
- MARINAR** Sumergir una carne o pescado en un líquido con una guarnición aromática a base de hierbas o verduras, para que se ablande y coja sabor. La palabra hace referencia al agua marina utilizada antiguamente para este fin.
- MECHAR** Insertar pequeños trozos de grasa en la carne para mantenerla húmeda mientras se cocina.
- MOJAR** Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
- MOLDE** Recipiente que se utiliza para cocer masas al horno o enfriar preparados que al cuajar conservarán la forma. Pueden ser de lata o de materiales antiadherentes.
- MONTAR** Batir enérgicamente con varillas para que se incorpore aire al alimento y quede más ligero.
- MOUSSE** Cualquier crema que se aligera añadiéndole nata montada o claras montadas. Puede ser dulce o salada.
- NAPAR** Cubrir una preparación culinaria con una salsa o crema.
- PILPIL** Salsa procedente de la gelatina del pescado obtenida al “vaivén” en una cazuela.
- QUENELLE** Guarnición en forma oval.
- RALLAR** Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o el rallador manual.
- REBOZAR** Recubrir enteramente un alimento con harina, para pasarlo a continuación por huevo antes de freír.
- REDUCIR** Disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación al hervir, para que resulte más sustancioso o espeso.

REFRESCAR Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente.

REHOGAR Cocinar un alimento con un poco de aceite y una pizca de sal a fuego lento para que se cocine.

ROUX Mezcla de mantequilla y harina usada como espesante. Puede ser blanca, dorada o marrón, según el tiempo de cocción de la mantequilla. Puede sustituirse la mantequilla por aceite de oliva virgen extra.

SABAYÓN O ZABAGLIONE Postre tradicional de la cocina italiana. Se trata de una crema espesa hecha con yema de huevo, azúcar y vino dulce, batidos al baño maría hasta que alcanzan una textura cremosa.

SALPIMENTAR Sazonar con sal y pimienta.

SALSA Líquido, más o menos denso y sustancioso, que acompaña a los alimentos aportándoles sabor.

SALTEAR Cocinar total o parcialmente con grasa y a fuego violento para que no pierda su jugo un preparado que debe salir dorado.

SELLAR Freír un ingrediente a fuego fuerte hasta que los bordes se hayan afirmado y guarden dentro los jugos.

SOFREÍR Rehogar en aceite verduras u otros alimentos hasta que hayan perdido su agua y estén blandos. Al conjunto de verduras así tratadas se llama sofrito.

TOSTAR Adquirir color tostado.

TROCEAR Partir en trozos.

Índice de recetas

Prólogo	7
Nuestros cocineros	9
El sabor lo ponen...	13

ENTRANTES

 Cup de frutas	21
Sangría	23
Tosta de pan integral con piquillos, huevo de codorniz y cristal de miel	25
Torreón de Letux	27
Montadito de humus de garbanzos ecológicos con tallarines de sepia y huevas de trucha	29
Paté de oliva	31
Ternasco Bernama	33
Moretum	35
Bucellatum	37
Lomaza Marina	39
Mini hamburguesa de garbanzos con yogur y manzana	41
Marolium	43
Macarrón salado con crema de queso de cabra	45
Planerón	47
Aliño para aceitunas negras empeltre	49
Aceituna empeltre aliñada	49
Aceituna empeltre del año	51
Aceituna empeltre aliñada	51
Estepa dorada	53
Aperitivo de olivas de la zona	55
Crujiente de Valmadrid	57
Epanadilla de morcilla con manzana y pacharán	59

Picarnedo	61
Cucuta	63
El ojo del prao	65
Longaniza con pimiento verde y tocino	67
Culroya	69
Peñarroya	71
Tostadita de queso de cabra a las finas hierbas y mermelada de vino	73

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de codorniz	77
Ensalada de lentejas con alcaparras y vinagreta de miel	79
Brazo de gitano salado	81
Ensalada templada con escarola, pan frito y frutos secos	83
Ensalada de pasta con vinagreta de miel	85
Ensalada de lentejas aliñadas con requesón de oveja y vinagreta de miel	87
Nidos de pasta ecológica con pesto de frutos secos y aceite de oliva virgen extra	89
Acelgas rellenas	91
Sopa de ajo	93
Habas tiernas con jamón y huevo de codorniz	95
Crema de guisantes con oliva verde cascada, cebolla y jamón seco	97
Migas de Aragón	99
Pasta ecológica salteada con langostinos y salsa de vermut	101
Arroz meloso integral con carne vegetal	103
Espaguetis con salsa de pimiento morrón, gambas cocidas y lascas de queso	105
Risotto de hongos y queso	107
Macarrones con hortalizas	109
Fideos rustidos con olivas negras, longaniza y ajolio de almendras	111
Espaguetis en salsa de oliva empeltre	113
Patatas con bacalao, huevos y caracoles	115
Pasta fresca con sus salsas	117
Arroz baturro de setas y chorizo	121
Rancho	123

Garbanzos con bogavante	125
Crema templada de judías blancas ecológicas con crujientes de longaniza y jamón	127
Crema de lentejas ecológicas con tiras crujientes de cebolla dulce	129
Judías blancas al estilo de la romería de Lécerca	131
Garbanzos ecológicos en salsa de frutos secos	133
Suave crema de garbanzo ecológico con un ligero toque de crema de queso	135
Judías ecológicas con almejas, borrajas y chipirón	137

SEGUNDOS PLATOS

Pastel de tortillas vegetales con crema de queso de cabra	141
Empanada de morcilla con manzana caramelizada	143
Pastelito de setas de temporada con vinagreta de frutos pasificados y miel	145
Bacalao relleno de setas	147
Albóndigas de pescado azul con crema de queso	149
Adobo con huevos tontos	151
Lomos de bacalao confitados con setas y aceite de oliva virgen extra	153
Longaniza con setas y frutos secos	155
Salmorejo aragonés con tortilla de arroz ecológico	157
Paletilla de ternasco rellena	159
Croquetas de queso de oveja curado	161
Milhojas de patata, morcilla y alioli virgen extra	163
Medallón de solomillo de cerdo relleno de crema de queso de Letux a las finas hierbas	165
Escabeche de conejo con miel y aceite de oliva virgen extra	167
Conejo con caracoles y setas	169
Caracoles con longaniza al vino blanco y espuma de queso	171
Canelones de morcilla y manzana con salsa de setas	173
Pollo de corral en escabeche suave de miel	175
Lomo relleno de longaniza	177
Escabeche de codorniz con fritada	179
Ternasco con crema de queso de cabra	181
Rulo de pollo de corral relleno de longaniza	183
Solomillo albardado con verduritas y salsa de queso	185
Jarretes de ternasco con alcachofas	187

POSTRES



Sopa de melocotón con biscuit helado de farinoso	191
Peras al vino con Sabayón de moscatel	193
Buñuelos de arroz ecológico con chocolate	195
Arroz con leche ecológico y peras al vino tinto	197
Quesada de Letux con frutas	199
Las texturas del melocotón	201
Rosetas	203
Chocolate-torta-manzana	205
Rosquillas	207
Pastas de té	209
Profiteroles rellenos de crema de queso y frutos rojos	211
Macedonia de frutas con zumo de naranja	213
Crema de arroz	215
Torrija especiada y helado de frutas de Aragón con almendra marcona	217
Flan de queso fresco sobre galleta de almendra	219
Tarta Mickey	221
Helado de chocolate con almendra laminada y aceite de oliva virgen extra empeltre	223
Los productores	227
Glosario	239
Índice	249



*Este libro se acabó de imprimir
el 11 de noviembre de 2014,
día de la festividad
de San Martín de Tours,
en los Talleres
Editoriales Cometa, S.A.*



A ceites, vinos, queso, embutidos, setas, caracoles, manzana y pera, ternasco, pan y repostería, miel, pasta y legumbre ecológica, entre otros, ponen el sabor a Campo de Belchite y son la prolongación del buen hacer de los agricultores y ganaderos que sostienen este territorio con su dedicación. Transformar las materias primas que el sector primario ofrece no es difícil, pero hacerlo con el mismo mimo que aquellos pusieron respetando la naturaleza, bajo parámetros artesanos, sostenibles y de calidad, es un trabajo que merece el apoyo y el compromiso de todos por darlos a conocer y conformarlos como baluarte de nuestro territorio.

Por todo ello, no estamos ante un libro de recetas al uso, sino ante una recopilación de momentos, de fotos fijas, de aquellas acciones que desde Adecobel se llevaron a cabo en colaboración con la Asociación Agroalimentaria de Campo de Belchite, y en el marco del proyecto de cooperación autonómico "Pon Aragón en tu mesa".

