



CASTELLANO

ARAGÓN

/ ES SABOR

VAS A SABER LO QUE ES SABOR. Y ES QUE VISITAR ARAGÓN ES UNA MUESTRA DE BUEN GUSTO, MÁS ALLÁ DE SUS PAISAJES, PUEBLOS Y MONUMENTOS. PLATO A PLATO Y PASO A PASO, EL PLACER ES TUYO.



“ LA GASTRONOMÍA ARAGONESA SE
NUTRE TANTO DE LA INFLUENCIA
DE LOS VECINOS DEL NORTE Y
DEL MEDITERRÁNEO COMO DE LA
ABUNDANCIA DE SU HUERTA ”





VAS A SABER LO QUE ES SABOR. Y ES QUE VISITAR
ARAGÓN ES UNA MUESTRA DE BUEN GUSTO,
MÁS ALLÁ DE SUS PAISAJES, PUEBLOS Y MONUMENTOS.
PLATO A PLATO Y PASO A PASO, EL PLACER ES TUYO.

/ ARAGÓN ES SABOR

Hay una forma de acercarte a la cultura de un territorio que entra por los sentidos. En Aragón descubrirás la sabiduría de los platos tradicionales pero también, la imaginación de los nuevos cocineros. Y el mejor modo de conocerlos es probarlos, porque contienen lo mejor de esta tierra.



MÁS INFORMACIÓN
www.gastronomía-aragonesa.com



< Jamón de Teruel
Vinos de Aragón
Cebolla de Fuentes.
Tapa de longaniza de Graus.
Aceitunas del Bajo Aragón.



“ EL VINO ES EL VÍNCULO ENTRE LA
ESENCIA DE UN TERRITORIO Y EL
ESPÍRITU DE LAS PERSONAS QUE LO
BEBEN PORQUE NACE DE LA TIERRA
Y DEL SOL. ”

01/

ARAGÓN ES SABOR

Y el mejor modo de conocerlo es probar, porque contiene lo mejor de esta tierra.



02/

PRODUCTOS SINGULARES

Una serie de productos alcanzan en Aragón su máxima expresión. Familiarízate con ellos y si tienes ocasión, degústalos.



03/

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Es sorprendente cómo las características y tradición de cada territorio pueden dar una personalidad propia a cada producto.



04/

EL SELLO C'ALIAL

C'aliál es una marca de garantía del Gobierno de Aragón que identifica a los productos alimenticios que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como nutricionales.

05/

REPOSTERÍA DE CALIDAD

Existen numerosas especialidades locales en las que el amor a las tradiciones y la imaginación culinaria se han combinado para crear auténticas delicias con nombre propio.

06/

Y AHORA, DISFRÚTALO

Aragón es una región en la que sabemos cómo comer bien y divertirnos al mismo tiempo. Te damos unas ideas y un consejo: pruébalo todo.





Borraja.



Trufa negra de Graus y de Sarrión.

UNA SERIE DE PRODUCTOS ALCANZAN EN ARAGÓN SU MÁXIMA EXPRESIÓN. FAMILIARÍZATE CON ELLOS Y SI TIENES OCASIÓN, DEGÚSTALOS.

/ PRODUCTOS SINGULARES

LA BORRAJA

La reina de la huerta

Esta verdura es la más delicada, exquisita, nutritiva y saludable de la huerta del valle del Ebro. La borraja es tierna, sencilla y barata, con un sabor fino y delicioso que no precisa complicadas elaboraciones. De la borraja se puede aprovechar todo. Con las hojas se hacen los "crespillos": rebozándolas en harina, huevo y anís, para freírlas posteriormente en la sartén.

En los últimos tiempos, la borraja ha entrado a formar parte de la cocina de vanguardia en restaurantes de alto nivel, tanto en España como en otros países. Se la considera una verdura de lujo gracias a su finura y nobleza, que le permite combinar perfectamente con todo tipo de sabores: setas, carne, almejas...

LA TRUFA NEGRA

El diamante negro

En Aragón la trufa negra (*tuber melanosporum*) abunda en cantidad y calidad, sobre todo en las zonas del Prepirineo oriental de Huesca, especialmente en Graus, que celebra

su Mercado de la Trufa en Fresco con una cita semanal entre los meses de diciembre y marzo. En Teruel, por su parte, son las serranías del Maestrazgo, Gúdar y Javalambre, así como las zonas montañosas del Bajo Aragón y Matarraña las más reconocidas. No obstante es la localidad de Sarrión, junto a Teruel, la que está considerada capital española de la trufa negra, celebrándose allí la Feria Internacional de la Trufa, Fitruf, a primeros de diciembre.

Considerada actualmente el diamante negro de la cocina, posee un sabor exótico y diferente a todo, que convierte en excelentes los platos más sencillos.

Aragón es el primer productor mundial de esta variedad de trufa negra.

EL AZAFRÁN DEL JILOCA

Oro rojo

Aderezo por excelencia, el azafrán es esencia de Aragón, el sabor de una cultura. El producido en las tierras del Jiloca, en la provincia de Teruel, está considerado como uno de los mejores del mundo.

La recolección de la rosa del azafrán se realiza delicadamente, a mano, y una por una. Unas 150 flores son nece-



Azafrán del Jiloca.



Quesos autóctonos.

sarias para cada gramo de azafrán tostado, el conocido como "oro rojo".

En Aragón, no sólo se utiliza para dar un sabor estupendo y un color especial a todo tipo de guisos, sino para elaborar otros productos como chocolate, queso de oveja, licor de hierbas, pasta, aceite de oliva, etc.

Y es precisamente en estas tierras del Jiloca, en Monreal del Campo, donde se encuentra el Museo del Azafrán, que pretende salvaguardar la cultura de este cultivo, de gran tradición en esta localidad.

QUESOS AUTÓCTONOS

Sabiduría milenaria

Los quesos aragoneses constituyen una auténtica delicia. Con una solera alabada desde antiguo, son apreciados en la actualidad como uno de los bocados más exquisitos de nuestra artesanía culinaria.

Curados o frescos, en Aragón las más de 35 queserías fabrican unas 130 variedades. En Teruel destacan los de Alcañiz, Albarracín, La Fresneda, Peñarroya de Tastavins, Aguilar de Alfambra y Samper de Calanda. Sin embargo, probablemente es el de Tronchón, en el Maestrazgo, el más conocido y emblemático del universo alimentario aragonés.

Los quesos del Pirineo están elaborados para una larga conservación. Entre ellos destacan los del valle de Benasque, Benabarre, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero y Sieso.

En Zaragoza, destacan los de El Burgo de Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe Monnegrillo, Letux y la zona del Moncayo. Quesos que siempre resultan excelentes, no sólo por la materia prima, de la más alta calidad, sino también por su elaboración artesanal de milenaria tradición.



TOMATE SECO

Sabor concentrado

Los tomates secos, típicos de Caspe, son tomates que secados al sol han perdido toda el agua, si bien mantienen todo su sabor de manera más concentrada, conservándose así en el invierno.

Son muy empleados en diferentes preparaciones culinarias. Para ello, hay que ponerlos en agua tibia y después, se fríen a la sartén en aceite abundante, a fuego lento y templado. Los tomates recuperan todo el espíritu del verano condensado y potenciado con la fritura, o bien formando parte de exquisitos guisos.



MÁS INFORMACIÓN
www.aragonalimentos.es

/ PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ES SORPRENDENTE CÓMO LAS CARACTERÍSTICAS Y TRADICIÓN DE CADA TERRITORIO PUEDEN DAR UNA PERSONALIDAD PROPIA A CADA PRODUCTO. AQUÍ LO PUEDES COMPROBAR.

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

*Oro líquido,
de los mejores del mundo.*



La variedad de oliva utilizada para obtener este preciado líquido, considerado uno de los mejores aceites del mundo, es la empeltre. Sus características diferenciales son un aspecto limpio, un color amarillo dorado y un suave y agradable sabor con reminiscencias a la fragancia del olivo. Tan bueno que no necesita nada más.

ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

*Bueno como el mejor,
diferente de los demás.*



Reconoce las variedades empeltre, arbequina, negral, verdial y royal. Son aceites equilibrados. La valoración olfativa presenta aromas afrutados de aceituna verde, madura y frutos secos con propiedades únicas que le hacen diferente al resto de las zonas olivareras. No lo pases por alto.

CEBOLLA FUENTES DE EBRO

¡Es dulce y no pica!



Debido a la calidad de las tierras donde se cultiva, la cebolla dulce de Fuentes de Ebro, muy cerca de Zaragoza, es un producto noble y singular. Su alto contenido en agua, superior al del resto de variedades de cebolla, la hace más suave y tierna.

< Melocotón de Calanda.

JAMÓN DE TERUEL

*Un jamón nacido
con estrella.*



Las peculiares condiciones ambientales de las zonas altas de Teruel, de clima frío y seco, proporcionan desde antiguo la curación artesanal de jamones de alta calidad.

Los actuales jamones de Teruel se obtienen de cerdos cruzados, alimentados con piensos naturales, controlados y sacrificados hacia los 8 o 9 meses de edad.

Las características externas se las proporciona la forma alargada que conserva la pezuña y la corteza, en la que aparece grabada a fuego una estrella de ocho puntas jun-

1/ Ternasco de Aragón.

2/ Espárrago de Navarra.

3/ Cebolla de Fuentes.

4/ Aceite de Aragón.

5/ Jamón de Teruel.

to a la palabra Teruel. Además, la vitola numerada que circunda la parte superior del producto con el logotipo del Consejo Regulador, distingue y garantiza a los productos de esta Denominación de Origen.

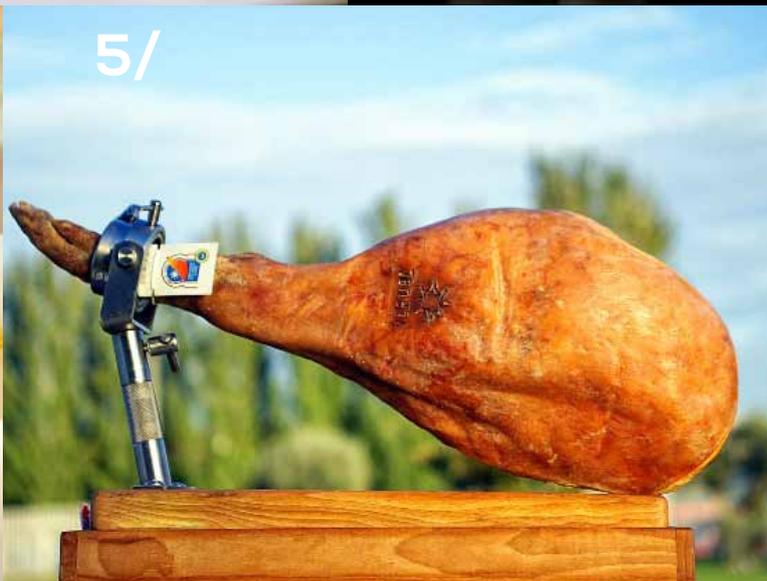
Al corte, el jamón muestra un aspecto brillante y con la grasa parcialmente infiltrada. Su exquisito sabor, suave y poco salado, es una auténtica delicia para el paladar.

MELOCOTÓN DE CALANDA

*El dulce fruto del ingenio
y la exigencia.*



Lo que distingue principalmente al Melocotón de Calanda, en Teruel, son sus cuidados. El resultado es una fruta de un color uniforme, entre amarillo crema y pajizo, con una dureza y un contenido en azúcares que dan como resultado un inmejorable aspecto y un sabor único.



TERNASCO DE ARAGÓN

Una carne exquisita



El Ternasco de Aragón es un cordero alimentado desde su nacimiento con leche materna y cereales, sacrificado con una edad inferior a 90 días y un peso de entre 8 y 12 Kg., condiciones que lo convierten en un delicado manjar para disfrutar en la mesa. La genética en este caso es esencial, al provenir de tres razas autóctonas: Roya Bilbiliana, Rasa Aragonesa y Ojinegra de Teruel.

Asado con patatas, constituye uno de los platos más típicos de la gastronomía aragonesa.

ESPÁRRAGO DE NAVARRA

Suyo gastronómico

Del Valle del Ebro



El Consejo Regulador de Espárrago de Navarra protege también la producción en las zonas limítrofes de La Rioja y Aragón, donde es un cultivo tradicional.

Bajo esta denominación se produce en 43 municipios aragoneses, pertenecientes a las provincias de Huesca y Zaragoza. Se distingue por su coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor al paladar.

+ Info: www.rutadelvinosomontano.com

www.dosomontano.com/festival-del-vino

Espacio del Vino de la D.O. de Somontano.

Avda. de la Merced, nº 64. Barbastro (Huesca)

+ Info: www.larutadelagarnacha.es

Museo de la D.O. de Campo de Borja. Monasterio de Veruela. Vera de Moncayo (Zaragoza)

+ Info: www.docalatayud.com

Museo del Vino de la D.O. de Calatayud
Monasterio de Piedra. Nuévalos (Zaragoza)

+ Info: www.rutadelvinocampodecarinena.com

Museo del Vino de la D.O. de Cariñena
Cno de la Platera, 7. Cariñena (Zaragoza)

+ Info: www.vinosdelatierradearagon.es



/ NUESTROS VINOS

UNA DE LAS VERTIENTES TURÍSTICAS QUE MAYOR INTERÉS DESPIERTA HOY EN DÍA ES EL TURISMO ENOLÓGICO. ARAGÓN CUENTA CON CUATRO DENOMINACIONES DE ORIGEN VITIVINÍCOLAS

Somontano, Cariñena, Campo de Borja y Calatayud. Además el Consejo Regulador del Cava, certifica vinos elaborados en 7 comunidades autónomas, entre ellas Aragón. En todas podrás ir descubriendo sorbo a sorbo los secretos de este lúdico mundo.

VINO DEL SOMONTANO

El Somontano de Barbastro ha sido desde antiguo una zona tradicional de producción vinícola.

Se trata de una tierra de transición entre el valle del Ebro y los Pirineos, con un microclima benigno para los viñedos, por lo que la maduración de las uvas se adelanta a las demás zonas aragonesas.

Las variedades de uva más producidas son Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay o Gewürztraminer.

Una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos, avalados por su calidad y profesionalidad, se han unido en La Ruta del Vino del Somontano, que a través de multitud de propuestas y actividades, (Bus del Vino, visitas a bodegas, catas, etc), nos invita a saborear los placeres de la buena vida y a conocer el espectacular paisaje prepirenaico.

Además, el Festival del Vino Somontano supone una de las citas enoturísticas más relevantes de España. Se celebra en el mes de agosto y en él podrás escuchar música en directo, participar en la Muestra Gastronómica con exquisitas tapas y vinos de la D.O. o realizar talleres de catas y visitas a bodegas, entre otras muchas actividades.

VINO DE CARIÑENA

El Campo de Cariñena es una de las zonas vitivinícolas con más solera de nuestro país, que ac-

tualmente sigue reinventándose a sí misma. Las señas de identidad son las de siempre, pero el modo de interpretar la cultura y tradición vinícola evoluciona. Por lo tanto, la forma de definir y presentar sus vinos es distinta.

Las variedades de uva con las que cuenta son: Garnacha tinta, Cariñena, Tempranillo, Monastrell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, Garnacha blanca, Parellada y Moscatel romano.

La Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Vino del Campo de Cariñena aúna los esfuerzos de diferentes establecimientos con el objetivo de ofrecer nuevas propuestas turísticas en torno al vino, de manera que el visitante pueda disfrutar de este genuino territorio a través de su variedad paisajística, monumental, culinaria y enológica.

VINO DEL CAMPO DE BORJA

Su tradición se remonta siglos atrás, cuando bajo el Moncayo, los monjes del Monasterio de Veruela cultivaban sus viñedos desde tiempos muchos más lejanos.

El Campo de Borja mantiene ese carácter místico entre bodegas, barricas y silencio, que ha sabido conservar toda la sabiduría de los grandes elaboradores de la zona.

Su diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las "garnachas" y permite que denominemos al Campo de Borja, el imperio de la garnacha.

La producción está dominada claramente por esta variedad aunque también se acompaña de Tempranillo, Syrah y Cabernet.

VINO DE CALATAYUD

Las enormes diferencias de temperatura entre las horas del día y la noche de esta zona, influyen de una manera decisiva en el proceso de maduración de la uva, haciendo que tenga la vendimia más tardía de Aragón.

Con estas variaciones se producen vinos muy equilibrados, diferentes al resto de las denominaciones aragonesas: suaves y muy adecuados a los gustos actuales del mercado. Como variedad más importante destaca la Garnacha tinta, cepa con más de 40 años y plantada en terrenos escarpados.

VINOS DE LA TIERRA

La figura de Vinos de la Tierra ha sido creada para distinguir, en unos territorios concretos, una serie de caldos que



En todo Aragón hay bodegas que se pueden visitar.



Viñedos de Cariñena.



Tradicional bodega del casco antiguo.

Garnacha



Tempranillo



Syrah



Cabernet





/ EL CAVA EN ARAGÓN

EN DIFERENTES LUGARES DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA (AINZÓN, CARIÑENA Y CALATAYUD) EXISTÍA LA TRADICIÓN DE ELABORAR VINOS ESPUMOSOS SIGUIENDO EL LLAMADO MÉTHODE CHAMPENOISE, INCLUYÉNDOSE EN LO QUE HOY ES LA REGIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA.

Así se garantiza que estos espumosos se han elaborado siguiendo el método tradicional y que la segunda fermentación del vino base ha tenido lugar en la propia botella, con un periodo mínimo de estancia en las cavas de nueve meses. Luego, las condiciones propias de los viñedos aragoneses, se suman al toque personal de los enólogos, para dar como resultado unos cavas con matices peculiares, que les dan su propia personalidad.

+ Info: www.aragonalimentos.es



guardan gratas sorpresas para los consumidores. Reconocida a nivel europeo como una Indicación Geográfica Protegida (IGP), esta figura identifica a los vinos de mesa que cumplen un conjunto de exigencias.

Actualmente este título reconoce cinco zonas, repartidas entre las tres provincias aragonesas: Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón y Valle del Jiloca. Y una sexta mención, Ribera del Queiles, que se extiende también por territorio navarro. Vinos con características propias que sin duda merece la pena conocer.

¿SABÍAS QUE?

Muchos de los vinos de Aragón han sido calificados por el gurú Robert Parker con más de 90 de puntos.

Las rutas del vino del Somontano, del Campo de Cariñena y de la garnacha (Campo de Borja), se han unido para formar la marca enoturismo Aragón, con el fin de promocionarse conjuntamente e intensificar así su presencia en el mercado.



LAS TAPAS SON ESAS PEQUEÑAS DELICIAS QUE PERMITEN DEGUSTAR DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS CON TAN SOLO UN BOCADO. UNA COSTUMBRE ARRAIGADA EN ARAGÓN QUE AÚNA TRADICIÓN Y MODERNIDAD.

/ DE TAPAS

Tanto Huesca, como Teruel y Zaragoza, son ciudades de tapas. Los concursos que se celebran anualmente en cada una de ellas, así como en otras zonas de Aragón, demuestran que las ciudades están siendo innovadoras en el arte de comer de pie, con unos establecimientos que demuestran su liderazgo en la investigación y en el desarrollo de la nueva micrococina.

En Huesca la oferta de tapas se ha renovado y revitalizado, concentrándose actualmente en el centro de la ciudad, especialmente en la zona comprendida entre los Porches de Galicia y la Iglesia de San Lorenzo.

En Teruel existe una oferta popular y común a casi todos los locales basada principalmente en el jamón y demás derivados del cerdo, las frituras y las salmueras. Es una oferta más cercana a las raciones que a los pinchos o tapas. Para probarlos deberemos recorrer sobre todo las calles Yagüe de Salas, San Juan, la plaza del Torico y calles adyacentes, el Paseo del Óvalo, la Ronda de Ambeles y el Tozal.

En Zaragoza, la zona más conocida para el tapeo se extiende sobre todo en el casco antiguo, en particular en la zona del Tubo, las plazas de Santa Marta, San Miguel y Santa Cruz, donde se combinan establecimientos tradicionales de gran raigambre, con novedosas propuestas llenas de imaginación y buen gusto.





/ EL SELLO C'ALIAL

ES UNA MARCA DE GARANTÍA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN QUE IDENTIFICA A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SE DISTINGUEN POR SUS ESPECIALES CUALIDADES, TANTO GASTRONÓMICAS COMO NUTRICIONALES.

Los productos que cuentan con este sello son:

- Carne de vacuno
- Lomo embuchado
- Ternasco ahumado
- Conserva de cerdo en aceite
- Paleta curada
- Pollos camperos
- Carne de conejo
- Longaniza de Aragón
- Morcilla de Aragón
- Chorizo curado y cecina
- Oliva de Caspe
- Aceite de oliva virgen
- Fruta en conserva
- Azafrán
- Fruta protegida con tratamientos integrados
- Miel
- Huevos de gallina
- Pastas alimenticias y arroz
- Borraja
- Coc de Fraga
- Pastas del Maestrazgo
- Trenza de Almodévar
- Torta de balsa
- Florentina
- Piedrecicas del calvario
- Turrón negro y guirlache
- Castañas de mazapán
- Frutas de Aragón
- Tortas de manteca
- Pastel ruso
- Pan de cañada
- Pan de pintera
- Vinagre de vino
- Queso madurado
- Queso fresco
- Yogur de oveja



/ REPOSTERÍA DE CALIDAD

EXISTEN NUMEROSAS ESPECIALIDADES LOCALES EN LAS QUE EL AMOR A LAS TRADICIONES Y LA IMAGINACIÓN CULINARIA, SE HAN COMBINADO PARA CREAR AUTÉNTICAS DELICIAS CON NOMBRE PROPIO, DE LAS QUE TAN SÓLO CITAREMOS ALGUNAS.

En la provincia de Huesca la pastelería brilla por su excelencia, entre las muchas especialidades destacan: la Coc de Fraga, la Trenza de Almodívar, las castañas de mazapán de Huesca, el Pastel Ruso, los Lacitos y Jaqueses (de Jaca), las tortas de Ayerbe y las Chesitas del valle de Hecho.

En la de Teruel: los Suspiros de Amante de Teruel, las Pastas del Maestrazgo (tortas de alma, almojábanas, almendrados, mantecados...) y las Piedrecicas del Calvario, en Alcorisa.

En la de Zaragoza: el turrón guirlache, los adoquines del Pilar, las Frutas de Aragón y las tortas de balsa de Caspe.

Sin embargo, aunque muchos de estos productos son originarios de una zona, están comercializados en otros puntos de Aragón, sobre todo en la ciudad de Zaragoza.



Afamado Pastel Ruso de Huesca.



Castañas de mazapán típicas de Huesca.



Antigua pastelería en Jaca.



Glorias de yema.



/ NUESTRAS ESTRELLAS MICHELÍN

LA REPUTADA GUÍA HA CONCEDIDO SU DESEADA ESTRELLA A ALGUNOS REPRESENTANTES DE LO QUE PODÍAMOS LLAMAR COCINA ARAGONESA DE AUTOR, QUE SABE INTERPRETAR EL CARÁCTER DE NUESTROS PRODUCTOS EN CLAVE DE ALTA GASTRONOMÍA.



RESTAURANTE LAS TORRES DE HUESCA

Su divisa es "Donde la cocina se convierte en arte". Al frente de la cocina está el chef David Fernández, que mantiene esa culinaria inteligente, moderna, con gusto por el diseño y los nuevos criterios y a la vez apegada al territorio que es seña de identidad en el restaurante oscense. En la actualidad, están rescatando platos tradicionales que se presentan en propuestas muy actualizadas.



TABERNA LILLAS PASTIA EN HUESCA

Aquí no es difícil abandonarse al placer de los sentidos. Carmelo Bosque ofrece una cocina moderna en la que aplica el conocimiento de sus más hondas raíces y de los productos de su entorno natural, habiéndose especializado en el uso de la trufa. Y con ese aporte de ingenio, creatividad e investigación, convierte cada plato en una obra de arte.



HOSPEDERÍA EL BATÁN EN TRAMACASTILLA DE TERUEL

María José Meda ha conseguido la primera estrella Michelin para la provincia de Teruel. Ofrece una cocina muy personal, presidida siempre por el respeto a la materia prima que ofrece la zona, pero sin límites a la creatividad y con técnicas modernas para llevar a cabo recetas tan exclusivas como originales.



RESTAURANTE BAL D'ONSERA DE ZARAGOZA

Carmen Arregui, guipuzcoana y Josechu Corella, aragonés, forman un tándem creativo que consigue que cada plato sea una obra de arte sensorial para gourmets que saben valorar la calidad de las materias primas y su cuidada elaboración. El comedor, con la cocina semivista, es minimalista, moderno y sofisticado porque la calidad no necesita de adornos superfluos.



RESTAURANTE LA PRENSA DE ZARAGOZA

Marisa Barberán elabora una cocina actual, en la que sabe aplicar fuertes dosis de imaginación y un gusto exquisito. Día a día, logra la perfecta conjugación entre sabores, aromas, colores y texturas utilizando las mejores viandas. En un momento en que la alta cocina vive una frenética evolución, Marisa sabe posicionarse en la vanguardia de la tendencia.

ARAGÓN ES UNA REGIÓN EN LA QUE, DEFINITIVAMENTE, SE SABE CÓMO COMER BIEN Y DIVERTIRSE AL MISMO TIEMPO. TE DAMOS UNAS IDEAS Y UN CONSEJO: PRUÉBALO TODO.

/ Y AHORA, DISFRÚTALO



TALLOS DE BORRAJA, ARROZ Y ALMEJAS

Ingredientes para 4 personas

160 gr. de arroz
400 gr. de borraja
16 almejas
2 dientes de ajo
1 cucharadita de perejil picado
1 dl. de aceite
2 dl. de caldo de pescado
1 cucharada de harina y sal

Elaboración

Echa en una sartén un poco de aceite y sofríe una pizca de ajo picado y perejil. Añade un poco de harina y caldo de pescado. Agrega las borrajas cortadas en bastoncillos junto con el arroz. Cuando lleve unos 10 minutos en el fuego, añade la sal y las almejas. Una vez estén abiertas las almejas, rectifica la sal y comprueba el punto del arroz.



BACALAO AL AJOARRIERO

Ingredientes para 4 personas

1 Kg. de bacalao salado o desalado
4 patatas grandes
8 dientes de ajo
3 yemas de huevo
1 cebolla
aceite y sal

Elaboración

El bacalao grueso y un tanto jugoso se asa en el horno a temperatura media. En cuanto haya reblandecido, sácalo del horno y desmígalo, deshaciéndolo en tiras delgadas que, despreciando la piel y las raspas, se ponen en agua fría. Una vez se haya hecho todo el bacalao, lava en varias aguas y escúrrelo exprimiéndolo bien para que suelte todo el agua que lleva.

En una cacerola de barro calienta el aceite y pon los ajos bien cortados. Antes de que estos tomen color agrega el bacalao desmigado, y deja rehogar despacio. A continuación, añade las yemas de huevo y envuélvelo todo.

Aparte, prepara las patatas como para tortillas, saltéalas en la sartén y sírvelas mezcladas con el bacalao.



TERNASCO ASADO CON PATATAS A LO POBRE

Ingredientes para 4 personas

1,5 kg. de ternasco
2 kg. de patatas
6 dientes de ajo
2 hojas de laurel
10 dl. de aceite de oliva
½ l. de agua y sal

Elaboración

Después de pelar y cortar las patatas en rodajas, pon en una fuente de horno dos ajos laminados, el laurel, el aceite, la sal y el agua. Previamente sazonado con sal y aceite, coloca el ternasco sobre las patatas.

Así preparado, llévalo al horno 1 hora y 35 minutos para que se vaya dorando poco a poco a intensidad no muy fuerte. Cuando veas que está ya hecho de un lado, dále la vuelta y así conseguirás que se quede dorado de igual forma por los dos lados.



POLLO A LA CHILINDRÓN

Ingredientes para 4 personas

1 pollo
3 cebollas medianas
4 pimientos rojos
2 hojas de laurel
6 dientes de ajo
1 kg. de tomates naturales
200 gr. de jamón de Teruel

Elaboración

Corta el pollo a trozos y fríelo en una sartén. Cuando esté bien dorado pásalo a una cazuela.

Con el aceite sobrante de la fritura del pollo dora los ajos, fríe la cebolla, el pimiento y el jamón cortado a tacos. Seguidamente mezcla este condimento con el pollo en la cazuela.

A continuación escalda los tomates, tritúralos y pásalos por el chino. Añádelo entonces al recipiente del ave junto con una hoja de laurel. Sazona todo y déjalo cocer hasta que el pollo quede tierno y listo para servir.



www.turismodearagon.com



ARAGÓN ES SABOR
PRODUCTOS SINGULARES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
EL SELLO C'ALIAL
REPOSTERÍA DE CALIDAD
Y AHORA, DISFRÚTALO