

XXVII CONCURSO
GASTRONÓMICO
DE RADIO HUESCA

COMER
EN EL
ALTO ARAGÓN

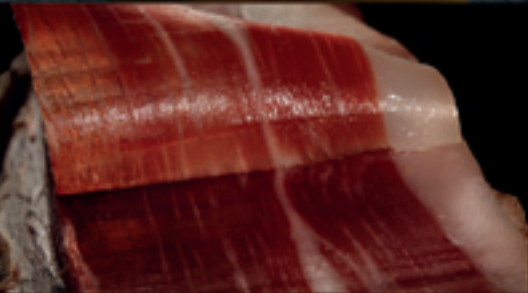
Panes, Masas y sus Rellenos




LO QUE VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

**COMER EN EL ALTO ARAGÓN
LO MEJOR DE LA COCINA
DEL ALTO ARAGÓN**

**XXVII CONCURSO GASTRONÓMICO
RADIO HUESCA**



Edita: Radio Huesca-SER

Foto de portada: Enrique Callizo

Colaboración de portada: Pastelería Ascaso

Imprime: Gráficas Alós. Huesca

Depósito legal: Hu. 168/2022

ÍNDICES

	<u>Página</u>
Prólogo	9
Acta del Jurado	11
Recetas premiadas	12
Bagel integral	15
Bagels rellenos	17
Bao del Alto Aragón	18
Barra de pan rellena	21
Bizcocho con sabor a empanadón sin gluten	21
Bizcocho de café y almendras	24
Bolo rústico de masa casera	24
Brazo de patata relleno	27
Buñuelos	27
Canastetas de San Lorenzo (con masa de empanadillas) rellenas de melocotón, pasas, almendras y pistachos	28
Coca Aneto	29
Coca de vegetales y crujiente de jamón	31
Corona aragonesa de asado de ternasco de Aragón, puré de patatas y setas de primavera (senderuelas y colmenillas)	34
Croqueta invertida de pollo al chilindrón	39
Cucurucho caseros rellenos de marisco	41
Dobladillos	42
Doble cebada	43
El pastillo de siempre	45
Empanada de atún	46
Empanada monegrina de pularda al aroma de té de roca	48
Empanadas de queso puro y viejo de oveja del Pirineo, lomo de cerdo en conserva de la matacía y bolitas con nueces del Alto aragón	52
Empanadico de calabaza o manzana	54
Empanadico de patata, lomo y longaniza	55
Empanadico de patata y cebolla de Casa Cored de Chibluco, Huesca	56
Empanadillas a mi estilo	57
Empanadillas de nueces	58

Empanadillas de trigueros, jamón y queso de cabra .	58
Empanadillas rellenas de higadillos de pollo con salsa de cerezas	59
Este tomate tiene miga	61
<i>Focaccia</i> caspolina	66
<i>Focaccia</i> laurentina Secondo Fabris	68
Galletas de almendra	71
Galletas energéticas	73
Gofre trufado de carrilleras de latón con chocolate y nata	74
Hojaldre relleno de carne	77
La empanada exquisita	79
La torta de la abuela “la torta de aceite”	80
Minipizzas hortelanas con masa madre a la antigua	82
Ñoquis tricolores	84
Pan con masa vieja	87
Pan de calabaza de la huerta jacetana	89
Pan de chicharrones	90
Pan de hogaza	92
Pan de picante a mi manera con masa madre	93
Pan de sémola	94
Pan de tomate rosa de Barbastro y ajo con pimentón de La Vera negro	95
Pan de tortilla de patata	97
Pan de tres moños	98
Pan dulce de anís y nueces	100
Pan encamisado con olivas negras de Aragón y queso O Xortical	103
Pan fovano	105
Pan integral de leche	108
Pan “melon” de Cofita, un trampantojo altojaponés	108
Pan normando	110
Pan para celíacos	111
Pan rojo 54	113
Pan (sin horno) relleno de pollo al chilindrón	114
Pan-flor delicioso	118
Panecillos de leche	120
Pastas de nata	121
Pastel de Calanda	121
Pastel de solomillo Alsacia con espelta, verduras y ciruelas	123

Pizza con masa de zanahoria	125
Pizzasana	127
Quiche de pasta quebrada rellena de bechamel con bacalao.	129
Rollo de espinacas relleno de bacalao con espuma de piquillos	132
Roscón de Reyes	133
Rosquillas de anís.	134
Sabores de mi tierra	135
Sommos	136
Tarta Bosque Negro	137
Tarta de cerezas confitadas en garnacha blanca con miel fermentada de Almodévar o tarta sureña de la provincia de Huesca.	142
Torrijas de la abuela.	144
Torta de chichones	144
Torta de hoja o refollau	146
Torta de sardina de Ayerbe (a mi manera)	147
Torta de verduras y sardinas	154
Tortas de Ayerbe	154
Tortas de espelta “vieja” y anís	156
“Tozal” panako de larga fermentación en frío.	158
Trenza de masa de pan, rellena de longaniza de Graus y queso curado de oveja.	160
Trenzado de chilindrón con <i>poolish</i> de yogur	163
Chefs y pasteleros se meten en harina	
Bizcocho de manzana gratinado	166
Bollito de hojaldre de aceituna negra	167
Brioches	168
Buñuelo de berenjena ahumada	169
Coca de pollo con queso, azafrán, pera y trufa	170
Coca fría de requesón, trucha y rúcula	172
“Colinetas”	173
Empanada de lomo	174
Hojaldre relleno de tocineta y trufa	175
Pan de caridad	176
Receta de hojaldre de croissant	176
Rosca de longaniza	177
Tartaleta de morrones con trucha, tomates confitados y albahaca.	178
Torta del Santo Cristo	182

PRÓLOGO

Cada cultura humana se ha desarrollado desde el punto de vista alimentario con un cereal básico que articulaba mayoritariamente su nutrición. En América es mayoritario el maíz, en Europa el trigo, en Oriente el arroz y en África el mijo. No obstante, en casi todas las culturas se cultiva y se consumen todas las clases de cereales, incluyendo centeno, cebada, etc.

Desde comienzos de la historia, el trigo acompaña a la vida del hombre. Las excavaciones neolíticas ya han descubierto restos de pan ácimo. Para poder hacer pan necesitamos dos cosas imprescindibles: un fermento para la harina (levadura de cerveza, que también se emplea para fermentar vino y cerveza), y una fuente de calor para cocer el pan y que sea digestible. No sabemos con exactitud cuándo se inició el cultivo de cereales. Compiten Palestina, China, Etiopía y las tierras andinas, con nueve mil años de antigüedad. Al principio se utilizaban cereales silvestres, que después, en un proceso de desarrollo de la agricultura, fueron utilizando nuevas semillas más productivas. Hoy sabemos que en el monte Mysa, en Fenicia (zona de Israel, Palestina, Siria y Líbano), ya se manejaba trigo de espelta, de pequeña espiga y grano.

En el siglo XXI se calcula que la producción mundial de trigo ocupa el 30,5 % de todos los cereales; el maíz le sigue con el 23,3 % y la cebada con el 9,2 %. El arroz tiene un margen amplio de consumo, sobre todo en países orientales, con un rango del 26,6 %. En México no se utiliza apenas pan de trigo para comer, se usan tortillas de harina de maíz (harina de maíz y agua) pasadas por la plancha caliente; este es un cereal que no fermenta como el trigo y no aumenta de volumen al poner al fuego, por su ausencia de gluten. Con el arroz también se usa en Oriente, sobre todo en Japón, una masa de agua y arroz, que se denominan *mochis*, de consistencia gomosa, utilizada para realizar preparaciones culinarias saladas y dulces.

Parece ser que Egipto es el descubridor de la levadura, y con ello de la panificación y la cerveza. Sin embargo, será Grecia quien desarrolle la industria panadera como una dedicación laboral de alto reconocimiento social. En Roma, en tiempos de Trajano, la asociación de panaderos era un grupo muy poderoso que trabajaban a escala industrial con hornos, molinos y técnicas avanzadas. Cuando en el mundo romano se realizaban elecciones, los candidatos prometían “pan y circo para todos”.

El fuego, la agricultura y la técnica han sido los motores de la humanidad. El descubrimiento de que un grano era capaz de germinar, multiplicarse y volver a ofertar sus recursos nutritivos cíclicamente convirtió al ser humano

de nómada y forrajero ocasional en sedentario y social. Este hecho produjo el nacimiento de las ciudades, pero tenía un lado oscuro, al centrar la alimentación monográficamente en un cereal y dejar el proceso de recolección de otros nutrientes, se produjeron hambrunas cuando había malas cosechas y peor nutrición a los más pobres porque no tenían acceso a otras fuentes de alimentos.

El ser humano se ha podido desarrollar porque es omnívoro y necesita una gran variedad de alimentos para poder vivir. Si su variedad de alimentos disminuye, puede tener déficit de nutrientes.

El pan es un alimento básico que forma parte de nuestra tradición y contribuye a hacer la dieta más apetecible y saludable. En los últimos años su consumo ha ido disminuyendo por ideas equivocadas, lo que ha supuesto un perjuicio en la calidad de la dieta media.

El pan es, esencialmente, una mezcla de harina, agua, levadura y sal, en las proporciones adecuadas, correctamente amasada, fermentada y cocida en un horno. Y precisamente por su sencillez y por su riqueza de nutrientes, ha sido considerado desde el Neolítico, y por muchas civilizaciones, el alimento por excelencia. El pan, como principal alimento derivado del trigo, ha sido el mejor aliado de muchas civilizaciones para vencer el hambre. El aumento del consumo de pan ha ido paralelo al crecimiento de la población mundial.

El pan tiene una cualidad básica, distinta a otros alimentos, que lo convierte en aliado de cualquier dieta, y es que no nos cansa, aunque lo comamos varias veces al día todos los días. Prácticamente no nos pasa con ningún alimento. Es sano, natural, apetecible, saludable y nos ayuda a cubrir nuestras necesidades nutricionales, por la cantidad de nutrientes que nos aporta. Si se ingiere en cantidades adecuadas no eleva el peso (comer pan entre 100 y 200 gramos diarios) y además tiene un alto poder saciante. Desde el punto de vista nutricional, aporta una cantidad moderada de energía, en forma de hidratos de carbono (250 kcal/100 g el pan blanco, 220 el integral y 272 el de molde). Contiene además proteínas, 7-8 %, vitaminas del grupo B (B1, B2, B6), folatos; minerales como hierro, calcio, zinc, magnesio, selenio; no contiene grasas apenas. Por tanto, se trata de un alimento sano, saludable y muy nutritivo. Es mejor comer el pan integral porque, además de que contiene menos calorías, tiene mucha fibra que ayuda a nuestro proceso digestivo y a nuestra flora intestinal.

Esta publicación de *Panes, masas y sus rellenos*, una selección de recetas que publica Radio Huesca en su XXVII edición, nos proporciona una visión de la importancia que tienen en nuestra dieta los cereales maravillosos y sobre todo el trigo.

Adolfo Cajal Marzal
Médico y gastrónomo

XXVII CONCURSO GASTRONÓMICO DE RADIO HUESCA COMER EN EL ALTO ARAGÓN “MASAS, PANES Y SUS RELLENOS”

Acta del Jurado

En Huesca, siendo las 14 horas del martes 13 de julio de 2021, se reúne el jurado del XXVII Concurso Gastronómico “Comer en el Alto Aragón” dedicado a “Masas, panes y sus rellenos”. Organizado por Radio Huesca y con el patrocinio de la Denominación de Origen Vinos del Somontano, Alcampo Supermercados, los restaurantes Lillas Pastia, Flor de Huesca y Tomate Jamón y “Aragón, Alimentos Nobles” del Gobierno de Aragón, celebró su reunión para seleccionar a los ganadores de los tres primeros premios de la XXVII edición del certamen, galardonados con 500, 300 y 200 euros, respectivamente.

El jurado se constituye y queda compuesto por el chef Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia de Huesca; Adrián Garcés, de Supermercados Alcampo; Miguel Ángel Mainar, en representación de “Aragón, Alimentos Nobles”, del Gobierno de Aragón; el director de Radio Huesca, Enrique Mored; y Luis Laiglesia, periodista de Radio Huesca especializado en temas gastronómicos.

Antes de iniciarse las deliberaciones, todos los miembros del jurado destacan el alto nivel de las propuestas de los participantes y la complejidad para tomar la decisión, principalmente, entre la decena de recetas finalistas. Tras un prolongado debate, se decide valorar de manera especial la utilización de productos de cercanía y las avanzadas técnicas utilizadas en las preparaciones, y acuerda por unanimidad conceder los premios a las siguientes recetas:

Primer premio: **Trenzado de chilindrón con *poolish* de yogur**, de Jorge Giménez Añaños.

Segundo premio: **Pan encamisado con olivas negras de Aragón y queso O Xortical**, de Noelia Pardina Lanuza.

Tercer premio: **Tarta de cerezas confitadas en garnacha blanca con miel fermentada de Almudévar o Tarta sureña de la provincia de Huesca**, de Manuel Vizcarro Broto.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se suscribe el presente fallo siendo las 17 horas del día mencionado en el encabezamiento de la presente acta.

Recetas premiadas

Primer premio

**TRENZADO DE CHILINDRÓN CON *POOLISH*
DE YOGUR**

Jorge Giménez Añaños

Segundo premio

**PAN ENCAMISADO CON OLIVAS NEGRAS
DE ARAGÓN Y QUESO O XORTICAL**

Noelia Pardina Lanuza

Tercer premio

**TARTA DE CEREZAS CONFITADAS EN GARNACHA
BLANCA CON MIEL FERMENTADA DE
ALMUDÉVAR O TARTA SUREÑA DE
LA PROVINCIA DE HUESCA**

Manuel Vizcarro Broto



BAGEL INTEGRAL

Marisa Naya

Ingredientes

500 gr. de harina de espelta integral
1 $\frac{3}{4}$ tazas de agua tibia
 $\frac{1}{4}$ taza de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
1 cucharada de levadura de panadería
2 cucharadas de sal
2 cucharadas de bicarbonato
Bebida de soja
Semillas de sésamo

Preparación

En un bol, mezclar la harina, la sal y la levadura. Añadir el agua y el AOVE, formar la masa y dejar reposar 5 minutos.

Amasar 10 minutos y dejar reposar 1 hora, tapada en un bol engrasado.

Volver a amasar 1 minuto (solo para quitar el aire). Dividir la masa en 8 partes y formar bolas.

Para formar cada bagel aplastar las bolas con las manos, ponerlas en una superficie con harina, insertar el dedo en el centro y hacer movimientos circulares para formar un agujero. Cubrir con un paño los bagels que vayamos haciendo.

Poner agua a hervir, añadir el bicarbonato e ir sumergiendo cada bagel unos 12 segundos.

Pinta los bagels con la bebida vegetal y añadir el sésamo.

Hornear durante 20 minutos a 200 °C con el horno precalentado.



Bagels rellenos

BAGELS RELLENOS

Ana Coronas

Ingredientes (para 8 bagels)

500 gr. de harina de fuerza

2 ½ cucharaditas de sal

7 gr. de levadura de panadero

250 ml. de agua tibia

1 cucharada de aceite de oliva

1 huevo mediano

1 cucharada de miel de Labuerda

Semillas de sésamo, amapola, chía, nueces... al gusto

Preparación

Mezclamos la harina, la sal y la levadura. En otro recipiente mezclamos los huevos, el aceite, la miel y el agua.

Echamos la segunda mezcla en la mezcla primera y empezamos a amasar. Amasamos durante 10 minutos y dejamos reposar la masa tapada con un paño seco durante una hora y media. Tras reposar, amasamos brevemente y dividimos la masa en 8 partes iguales y hacemos una bola con cada parte. Agujereamos la bola y vamos dándole forma agrandando el agujero.

Dejamos reposar tapado durante 25 minutos. Precalentamos el horno a 210 °C con calor arriba y abajo.

Calentamos agua en una olla y cuando hierva, hervimos cada bagel 30 segundos por cada lado. Los sacamos con una espumadera y dejamos que se escurran en una rejilla. Los pasamos a la bandeja del horno, los pintamos con huevo y decoramos con semillas o frutos secos. Los horneamos durante 15 minutos. Una vez fríos, podemos congelarlos o rellenarlos para comerlos al momento.

Sugerencia de relleno: abrirlos por la mitad, untar queso crema, poner aguacate en láminas y un poco de salmón ahumado.

BAO DEL ALTO ARAGÓN

Alba Gracia

Ingredientes

Para el pan de cañada:

700 gr. de harina de media fuerza de Villamayor
440 gr. de agua
100 gr. de AOVE de Lordán
210 gr. de masa madre
20 gr. de sal
3 gr. de levadura fresca de panadería (si no hace mucho calor)

Para el rabo de cordero guisado:

700 gr. de rabo de cordero de la Ganadería Ernesto Ferrer
1 diente de ajo
1 zanahoria
1 cebolla
1 tomate pera
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo fresco
1 rama de romero fresco
100 gr. de vino tinto D. O. Somontano
50 gr. de zumo de naranja
Cucharada sopera de agua
Sal
Pimienta negra molida
AOVE de Lordán
30 gr. de mantequilla

Para la salsa de ajo asado y mostaza de Dijon:

1 cabeza de ajo grande
5 gr. de mostaza de Dijon en grano
Cucharada sopera de AOVE
Cucharada sopera de sal

Para el montaje:

Pan de “Bao” de cañada
Salsa de ajo asado y mostaza de Dijon
Rúcula
Guiso de rabo de cordero
Cebolla morada/roja en juliana
Germinado de guisante

Preparación

Esta receta consiste en una mezcla de culturas, pensando en la estética asiática del pan bao, pero mezclándola con la cultura gastronómica del Alto Aragón, usando de esta forma los ingredientes principales de la zona.

Para el pan “bao” de cañada:

Realmente lo que vamos a hacer es un pan de cañada, es decir, un pan tradicional de los pastores de los Pirineos muy tierno con aceite de oliva del Alto Aragón, con forma de pan bao.

Mezclamos el agua con la sal y añadimos la harina. Cuando se haya formado la masa, añadimos la masa madre. Una vez que afine y se haya formado la red de gluten, echamos el aceite poco a poco. Dejamos que se incorpore bien y amasamos hasta que se desprege de las paredes y empiece a hacer punto de camiseta, entonces se añade la levadura si es necesario. A continuación, se deja amasar hasta que haga punto de camiseta.

Dejaremos fermentar en cubeta unas 4-5 horas.

Dividimos en piezas de 50 gr., bolearemos y daremos una forma ovalada plana, que doblaremos por la mitad con un papel sulfurizado entre medio y dejaremos fermentar otra hora y media, para hacer la forma de pan bao.

Pintamos las piezas con AOVE, clavamos suavemente los dedos para darle la textura característica del pan de cañada y horneamos. Nada más salir del horno, volvemos a pintar con aceite, y una vez frío retiramos el papel.

Para el rabo de cordero guisado:

Para el ingrediente principal usaremos rabo de cordero premium de la Ganadería Ernesto Ferrer, los cuales recorren

el Pirineo aragonés haciendo la trashumancia y se alimentan todo el año de pasto natural.

Salpimentamos y doramos las piezas en AOVE fuerte para marcarlas y reservamos. En el mismo aceite, sofreímos la zanahoria picada, la cebolla, el diente de ajo, la hoja de laurel, las ramas de tomillo y romero. Una vez esté un poco pochado, salpimentamos y añadimos el tomate en dados.

Tras terminar de pochar añadimos los rabos de cordero que teníamos reservados y añadimos el vino y reducimos. Luego cubrimos con el zumo de naranja y el agua, y cocemos a fuego lento hasta que la carne quede tierna y se desprege del hueso. En este momento se sacan los rabos, se deshuesan, se trocean y se reservan.

Desgrasamos el jugo con las verduras y quitamos las ramas de tomillo, romero y la hoja de laurel. Reducimos, añadimos la mantequilla fría y trituramos. A continuación, seguimos reduciendo hasta que se forme una salsa densa y espesa.

Volvemos a introducir la carne desmenuzada y ya tenemos el relleno listo para los bao de cañada.

Para la salsa de ajo asado y mostaza de Dijon:

Para dar un contraste de sabores, vamos a hacer una salsa que contrarreste con los sabores del rabo de cordero.

Cortamos la cabeza de ajo por la mitad horizontalmente, y echamos aceite y sal por la zona cortada.

Asamos con esta zona hacia arriba, hasta que el ajo quede dorado y tierno. Colocamos en un mortero estos ajos asados, junto con la mostaza y sal, aplastamos y vamos incorporando aceite hasta hacer una pasta emulsionada.

Para el montaje final de “bao” del Alto Aragón:

Para empezar abriremos como un libro el pan, y en esa apertura será donde coloquemos el resto de ingredientes. Primero, colocaremos una base de salsa de ajo asado y mostaza de Dijon, sobre esta colocaremos la rúcula. A continuación, pondremos el rabo de cordero y finalmente con cebolla morada y germinado de guisante.

BARRA DE PAN RELLENA

Conchi Pueyo

Ingredientes

250 ml. de leche
50 gr. de mantequilla
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de sal
25 gr. de levadura fresca
500 gr. de harina integral
Casamayor

Para el relleno:

150 gr. de aceitunas sin
hueso cortadas
150 gr. de jamón de york
6 lonchas de jamón serrano
2 huevos duros
Salsa de tomate

Preparación

Se deshace la levadura con la leche y el azúcar y se deja reposar diez minutos. Pasado este tiempo se le añade la mantequilla, la harina y la sal. Se vuelve a dejar reposar hasta que doble el tamaño.

Se estira la masa y se colocan todos los ingredientes del relleno cortados pequeños. Se va enrollando la masa y el relleno, formando una barra de pan. Se pinta con huevo batido y se vuelve a dejar hasta que vuelva a doblar el tamaño.

Se pone el horno a 200 °C unos 30 minutos.

BIZCOCHO CON SABOR A EMPANADÓN SIN GLUTEN

Loida Périz

Ingredientes

2 huevos de corral de casa
200 gr. de azúcar
250 gr. de harina de arroz
125 ml. de aceite de oliva, de la tierra

125 ml. de leche, puede ser sin lactosa y así se obtiene un bizcocho sin gluten ni lactosa
250 gr. de calabaza caramelizada
2 gaseosas de papel o un sobre de levadura
50 gr. de pasas
50 gr. de piñones
Canela para espolvorear

Preparación

Trituramos la calabaza con la leche y reservamos.

Batimos el azúcar y los huevos y cuando están bien batidos añadimos la mezcla anterior, seguimos batiendo e introducimos el aceite hasta que esté bien integrado y añadimos el harina tamizándola, a continuación la levadura o las gaseosas, seguimos amasamos e introducimos las pasas y los piñones, amasamos un poco más y ya lo tenemos preparado.

Precalentamos el horno a 180 °C y mientras vertemos la mezcla en un recipiente para bizcochos. Previamente humedecer un papel de horno y ponerlo en la base para que luego al desmoldarlo no se pegue. Por último espolvorearlo bien con canela y azúcar.

El tiempo depende del horno, aproximadamente 35 minutos, pero hay que ir comprobando con un palillo.

Se puede caramelizar la calabaza en el horno unos 50 minutos a 200 °C con dos cucharadas de azúcar y unos pellizcos de mantequilla. Aprovechar cuando hay calabazas abundantes en el huerto, asarlas y luego ponerlas en bolsitas de 250 gr. en el congelador.



Bizcocho de café y almendras

BIZCOCHO DE CAFÉ Y ALMENDRAS

Petra Marín

Ingredientes

150 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar
4 huevos
1 cucharada de café soluble
1 puñado de almendras tostadas y partidas
150 gr. de harina
1 sobre de levadura

Preparación

Mezclar la mantequilla a punto de pomada con el azúcar. Añadir los huevos uno a uno e ir batiendo. Añadir después la cucharada de café, las almendras y la harina, junto con el sobre de levadura. Una vez alcanzada una mezcla homogénea, la vertemos en un molde previamente engrasado con mantequilla, la llevamos al horno precalentado a 180 °C y la dejamos cocer durante 40 minutos.

BOLO RÚSTICO DE MASA CASERA

Ana Rosa Marín

Ingredientes

Para la masa:

Se ha de tener en cuenta, que cada masa es diferente y las cantidades varían en función de muchos factores, por eso no hay cantidades exactas.

Harina de fuerza: aproximadamente un vaso por persona

Agua: por cada vaso de harina, un poco más de la mitad de ese mismo vaso con agua a temperatura ambiente

Levadura fresca: una cuña pequeña



Bolo rústico de masa casera

Para el relleno:

1 pimiento verde y 1 rojo pequeño

½ cebolla

Curri

Cebolleta

Carne picada (si se quiere hacer vegetariana, sustituir la carne por un variado de setas)

Preparación

Para preparar la masa, deshacer la levadura en el agua durante unos minutos. Mientras tanto, poner la cantidad de harina en un bol o cazuela, verter el agua paulatinamente, mientras se remueve la harina hasta que quede una masa homogénea.

Amasar sobre una capa fina de harina para que no se pegue a la superficie de trabajo, por unos 5 a 10 minutos hasta que quede una masa flexible.

La masa ha de reposar mínimo tres horas a temperatura ambiente y posteriormente dejar reposar en la nevera todo el tiempo que se quiera.

Para el relleno, sofreír el curri con un poco de aceite para que coja sabor, incorporar las verduras cortadas en juliana hasta que queden sofritas al gusto. Añadir la carne o las setas hasta que quede dorado. Salpimentar al gusto si se considera.

Una vez fermentada la masa, amasar de nuevo y cortar en pequeños trozos de tamaño suficiente para cada uno de los bollos.

Estirar la masa hasta que quede lo más fina posible (este proceso puede costar más de lo esperado si la masa es muy elástica).

Rellenar los panecillos con el relleno y cerrar. Precalentar el horno a 200 °C. Poner los panecillos a media altura hasta que estén duros y un poco dorados. Bajar los panecillos a baja altura para que se haga la segunda cocción.

Retirar una vez estén dorados.

BRAZO DE PATATA RELLENO

Ángel Pertusa

Ingredientes

1 ½ kg. de patatas	½ vaso de leche
200 gr. de gambas peladas	Mayonesa
150 gr. jamón troceado	Lechuga
3 huevos duros	Aceite
1 lata de pimiento rojo	Vinagre
1 cucharada de mantequilla	Sal

Preparación

Pelar las patatas y cocerlas en agua con sal. Una vez tiernas, escurrirlas y amasarlas con la leche y la mantequilla hasta obtener un puré denso. Reservar.

Hacer un picadillo con el huevo, pimiento, gambas, jamón, aceite y vinagre.

En un paño extender el puré de patata y cubrirlo con todo el picadillo de ingredientes.

Enrollar el brazo con cuidado y cubrirlo, quitar el paño y en una fuente colocar el brazo y decorarlo con la mayonesa. Si se desea, colocarlo en nevera un rato antes de servir.

BUÑUELOS

M.^a Ángel Lospaus

Ingredientes

1 vaso de leche entera (tamaño agua)
1 cucharada de anís en grano
½ vaso de azúcar (tamaño agua)
¼ de vaso de aceite de oliva (tamaño agua)
¼ de vaso de anís (tamaño agua)
1 cáscara de naranja
Sal
3 huevos

400 gr. de harina
3 sobre de gaseosa efervescente El Tigre
2 manzanas Golden

Preparación

Se pone a hervir el vaso de leche con el azúcar, el anís en grano, la cáscara de naranja y la sal. En otro cazo se pone anís junto con el aceite de oliva a hervir. Se mezcla todo esto y se escalda la harina.

Cuando esté todo bien mezclado se echa un huevo, se mezcla y se echa otro huevo, se mezcla y se vuelve a echar el otro huevo. Después se echan dos manzanas Golden a trocitos pequeños. Cuando todo esté bien mezclado se echan los tres sobres de gaseosa.

Se tapa el bol donde tenemos esto con un trapo de cocina y se espera un poco hasta que haya doblado su volumen.

Después se fríen los buñuelos en aceite de girasol. Se pueden hacer solos sin manzana o rellenar con crema pastelera.

CANASTETAS DE SAN LORENZO (CON MASA DE EMPANADILLAS) RELLENAS DE MELOCOTÓN, PASAS, ALMENDRAS Y PISTACHOS

Rafael Maza

Ingredientes

1 paquete de obleas de masa para empanadillas
1 ½ kg. de melocotón amarillo de Fraga
2 huevos
80 gr. de mantequilla
50 gr. de azúcar
100 gr. de almendra molida

50 gr. de pistachos
25 gr. de pasas sin pepitas rehidratadas en vino rancio
Unas gotas de esencia de azahar

Preparación

Preparamos unos vasitos de aluminio desechables aptos para horno y los pintamos con mantequilla, en cada uno ponemos una oblea adaptándola al molde, pinchando el fondo con un tenedor.

En un bol mezclamos los huevos, el azúcar, la almendra, la mantequilla y la esencia de azahar, batiremos hasta que quede cremoso y le agregamos las pasas y los pistachos.

Rellenamos las tartaletas poniendo en el fondo trocitos de melocotón y adornamos la parte superior también con melocotón, pistachos y pasas. Horneamos a 180 °C durante 10 o 15 minutos sacándolos cuando empiecen a dorarse.

COCA ANETO

Mónica Salinas

Ingredientes

Tomate frito
Tomate natural rosa de Barbastro
Calabacín (en rodajas salteadas anteriormente)
Queso de vaca de O Xortical
Bacón

Para la masa:

500 gr. de harina normal Villamayor
250 ml. de agua tibia
3 cucharadas de aceite de oliva 0,4° Palacio de los Monegros
1 pizca de sal
25 gr. de levadura fresca de panadero



Coca de vegetales y crujiente de jamón

Preparación

Para preparar la masa, tamizar la harina y añadir la pizca de sal. En un bol disolver la levadura con el agua tibia y añadir el aceite. Incorporamos en el bol la harina y vamos amasando. Una vez que se despegue de los laterales del bol, amasamos en una superficie plana con las manos untadas de aceite durante al menos 8 minutos; debemos conseguir que esté perfectamente unida y elástica. Boleamos la masa y la colocamos en el bol con una gota de aceite en el fondo. Tapamos con un paño húmedo y dejamos reposar la masa durante al menos 45 minutos. Debe doblar su volumen.

Una vez fermentada, la estiramos en una placa de horno primeramente aceitada con un grosor de medio centímetro. Vamos precalentando el horno a 200 °C.

Por encima de la masa extendemos una pequeña capa de tomate frito sin llegar a los bordes, colocamos queso cortado a filetes finos por encima cubriendo bien el tomate, después colocamos el calabacín cortado en rodajas previamente salteado, encima ponemos el tomate natural cortado en rodajas finas y finalmente espolvoreamos el bacón cortado en tiras pequeñas. Echamos por encima un chorrito de aceite de oliva e introducimos la coca en el horno. Dejamos cocer durante al menos 35 o 40 minutos a 200 °C.

COCA DE VEGETALES Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Ángel Salas

Ingredientes

Para la masa:

200 gr. de harina

½ cucharadita de levadura

½ vaso de agua

½ vaso de aceite de oliva

1 pizca de sal

1 yema de un huevo

<i>Para el relleno:</i>	1 diente de ajo
2 tomates	100 gr. de jamón
1 calabacín	Hierbas provenzales
1 pimiento rojo	Aceite de oliva
1 pimiento verde	Sal
½ cebolla	Pimienta blanca

Preparación

En un recipiente poner a hervir el agua y añadir el aceite y la pizca de sal. Colocar en un bol la harina, añadir la levadura y la yema de huevo batida y escaldar. Amasamos hasta encontrar su punto, añadiendo más harina si fuera necesario hasta conseguir una masa tierna que no se pegue a las manos. Tapamos con un paño de cocina y dejamos reposar 60 minutos.

Picar y sofreír el diente de ajo y la cebolla en un poco de aceite de oliva. Una vez pochada la cebolla, añadir un tomate pelado y picado. Cocinar lentamente durante 15 minutos y reservar la salsa. Lavar y cortar con una mandolina en rodajas del mismo grosor la berenjena, el calabacín, los pimientos y el otro tomate.

Extender la masa sobre una hoja de papel de hornear, previamente embadurnada con aceite, y colocar en una bandeja o molde. Sobre la masa extender la salsa de tomate y sobre esta las rodajas de verduras alternas de fuera hacia adentro haciendo una espiral.

Sazonar con una mezcla de hierbas provenzales, aceite de oliva, pimienta y sal. Tapar con papel de aluminio. Asar durante 40 minutos en un horno precalentado a 180 °C. Unos minutos antes de finalizar el asado, destapar y colocar el jamón en tiras y lo dejamos terminar para que todo tome un color dorado y crujiente.



Corona aragonesa de asado de ternasco de Aragón, puré de patatas y setas de primavera (senderuelas y colmenillas)

CORONA ARAGONESA DE ASADO DE TERNASCO DE ARAGÓN, PURÉ DE PATATAS Y SETAS DE PRIMAVERA (SENDERUELAS Y COLMENILLAS)

Isabel García

Ingredientes (para 4 personas)

Para la masa de pan:

500 gr. de harina de trigo común
1 cucharadita de postre de sal
1 cucharadita de postre de azúcar
300 ml. de agua templada
25 gr. de levadura fresca de panadero
50 ml. de aceite de oliva virgen

Para la paletilla de ternasco de Aragón al horno:

1 paletilla de ternasco de Aragón
2 patatas
Senderuelas y colmenillas
Ajos
Perejil
Sal
Aceite de oliva virgen
1 poco de vino blanco
Agua

Para el puré de patatas:

2 patatas grandes harinosas, o sea, con mucha fécula
1 chorretón de leche entera
Mantequilla
Sal
1 clara de huevo

Preparación

Para la masa de pan:

En un bol se coloca el medio kilo de harina blanca de trigo común.

Hacer un hueco a modo de cráter de volcán en el centro de la harina y echar en ese hueco, aproximadamente, 300 ml. de agua templada. Añadir la cucharadita de azúcar, esparcir los 25 gr. de levadura fresca de panadero y verter los 50 ml. del aceite de oliva virgen.

Usar una paleta para integrar todos los componentes. Echar en último lugar la sal, cuando la levadura ya ha actuado. Si la sal se mezcla con la levadura al principio se destruye el proceso de fermentación y la masa no crece de igual manera.

Una vez que todos los componentes están bien mezclados y bastante compactos, amasar con las manos, a ser posible sobre una mesa y durante bastante tiempo.

La bola de masa se deja reposar en un bol previamente enharinado para que no se pegue al menos dos horas. En este tiempo habrá aumentado su volumen bastante.

Una vez que la masa ha aumentado su volumen, se enharina, de nuevo, un poquito la mesa y también la bola de la masa. Debemos volver a amasarla para quitarle el aire.

La dejamos otra vez en reposo. Una hora, al menos, y tapada con papel film.

La reservamos.

Para la paletilla:

Precalentar el horno a 200 °C.

Cubrir el fondo del asador con el lecho de las dos patatas. Se cortan transversalmente y con un grosor aproximado de medio centímetro. Pelar los ajos y también cortarlos en láminas. Repartir sobre las patatas los pedazos de ajo.

Dispersar algunas setitas senderuelas frescas. Si no las tuviéramos frescas, las hidrataríamos previamente. De estas setas se utiliza solamente el sombrero, pues el tallo suele ser un poco correoso. Así mismo repartiríamos pedacitos de colmenillas. Estas deben estar muy secas pues al deshidratarse bien pierden la toxicidad que parece ser que tienen. Para rehidratarlas se ponen en agua tibia. Cinco minutos serían suficientes. Si las colmenillas son recién recolectadas, llevarlas a ebullición para que desaparezcan sus toxinas.

Salar y echar el aceite de oliva extra.

Colocar sobre esa cama la paletilla de ternasco de Aragón, que debe estar marcada con 4 o 5 cortes.

Salarla por ambas caras, colocar pedacitos de ajo en los cortes y echar sobre la paletilla el aceite y el vino blanco.

Deberá permanecer en el horno de 30 a 40 minutos para que se cocine en conjunto y se integren los sabores.

Pasado este tiempo, darle la vuelta a la paletilla y dejar que siga asándose durante unos 20 minutos a 200 °C.

Más tarde, rebajar la temperatura del horno a unos 150 °C y añadir un poquito de agua para que la carne se rehidrate.

El asado deberá permanecer en el horno el tiempo preciso a temperatura más baja, a unos 100 °C, pues de esta manera la carne quedará jugosa, tierna, gelatinosa y se separará del hueso con facilidad.

El último paso del asado sería preparar una majada en el mortero con unos dientes de ajo, sal y perejil. Cuando todo esté bien machacado, añadir el aceite y verter esta majada sobre la paletilla.

Reservar el asado.

Para el puré de patatas:

Pelar las dos patatas y trocearlas en pedazos grandes para que no acumulen mucha cantidad de agua en su interior y conserven el almidón.

Echarlas en una olla. Cubrir las con agua fría y sal (la cobertura de agua será de 3 o 4 centímetros por encima de ellas).

Llevar a ebullición y que permanezcan hirviendo media hora. La cocción la comprobaremos introduciendo el filo de un cuchillo o un palito de pincho moruno.

Tamizarlas con un colador y pasarlas por un pasapurés. Echar la sal.

Añadir un poquito de mantequilla en pedazos con el puré caliente para que se integre bien y echar leche muy caliente.

Para que el puré quede más espumoso se añade una clara de huevo batida a punto de nieve. Mezclar todos los componentes muy bien.

Reservar el puré.

Para la preparación global:

La bola de masa que tenemos reservada, la distribuimos y le damos forma de tetrabrik de leche. La estiramos con un rodillo sobre una mesa. Se forma con ella un rectángulo, cortando con un cuchillo los bordes que sobren.

La carne de la paletilla de ternasco se va desmenuzando. Los pedazos deben quedar pequeños. Se hace lo mismo con el lecho de patatas del asador.

La carne desmenuzada se mezcla con algún pedacito de las patatas del asado, impregnadas de sabor. Para que la miga de la corona de pan quede bien jugosa y con un sabor impresionante es necesario añadir el caldo aceitoso-marrón que ha desprendido la carne. Seleccionar el jugo más denso y de tonalidad más castaña.

Sobre el rectángulo de masa que tenemos en la mesa, en línea, a unos seis centímetros de uno de los extremos, colocamos el lecho del puré de patatas. Sobre el extremo opuesto, realizamos unos cortes a la masa con un cuchillo

para que el rulo, al enrollarlo y durante su proceso de cocción, se mantenga intacto.

Sobre el puré, echamos pedazos de senderuelas y de colmenillas.

Sobre estas setas, el ternasco troceado mezclado con la patata del asado.

Se enrollan en un rulo todos los componentes, dispuestos en línea. Se sella bien para que el relleno no se salga del rulo.

Se acaba el enrollado en el lugar de los cortes efectuados con un cuchillo.

Se pinta la masa con un pincel, esparciendo sobre toda su superficie dos yemas de huevo batidas.

Se esparcen semillas de amapola sobre la pintura de la yema de huevo.

Todo ello, se dispone en forma una corona. Se coloca sobre un recipiente a ser posible redondo. El bajo de este recipiente debe untarse con un poco de mantequilla y sobre ella espolvorear un poco de harina. Todos los componentes deben reposar un cuarto de hora en el recipiente.

Meter la corona al horno a unos 200 °C, con calor por arriba y por abajo. Debe permanecer más o menos media hora a esta temperatura. Luego reducir la temperatura del horno para que la miga del pan absorba todos los jugos del relleno y se impregne de los sabores.

Dejar que la corona se enfríe y cortarla en pedazos.

CROQUETA INVERTIDA DE POLLO AL CHILINDRÓN

Teresa Oliván

Ingredientes

150-200 gr. de pollo al chilindrón deshuesado con su salsa

100 gr. de mantequilla

100 gr. de harina

1 l. de leche entera

Sal

Pimienta

Nuez moscada

50-75 gr. de panko tostado

Varias lonchas de jamón serrano cortado muy fino

Preparación

En primer lugar picamos a cuchillo los trozos de pollo a lo chilindrón, teniendo mucho cuidado de no tener trozos de piel, cartílagos ni restos de hueso. Lo mezclamos con un poco del caldo de la salsa del pollo (podemos poner algún trozo de las verduras picado muy fino y mezclado con la carne).

Ponemos a tostar sobre una sartén el panko.

En una sartén ponemos la mantequilla y añadimos poco a poco la harina para hacer una roux, podemos añadir un poco de la salsa del chilindrón bien triturada y pasada por el pasapuré fino. Añadimos la leche poco a poco para hacer una bechamel. Añadimos nuez moscada, sal y pimienta al gusto. Pasamos por la batidora.

En un papel de horno colocamos las lonchas de jamón y las ponemos, cubiertas por otro papel de horno, a hornear hasta que estén secas y crujientes. Podemos hacerlo también en el microondas, pero debemos tener cuidado no lo tengamos demasiado tiempo.



Cucuruuchos caseros rellenos de marisco

A la hora de presentarlo, en un vasito colocamos en la base parte del pollo a lo chilindrón triturado, sobre él colocamos una capa de bechamel y encima el panko tostado. En cada vasito ponemos un trozo de jamón serrano tostado a forma de teja.

Podemos hacer esta misma receta con cualquier sobra o plato que nos guste, en sustitución al pollo a lo chilindrón.

CUCURUCHOS CASEROS RELLENOS DE MARISCO

María Mercedes Vidosa

Ingredientes

Para la masa:

1 vasito de aceite frito
1 vasito de vino blanco
Un poquito de sal
Harina

Para el relleno:

4 palitos del océano
1 lata de mejillones en escabeche
1 lata de olivas rellenas
10 langostinos cocidos
2 huevos duros
1 lata de atún en girasol
12 pepinillos pequeños

Preparación

Para la masa:

Se amasan los ingredientes hasta formar una bola que se deja reposar como 1 hora. Se estira la masa con un rodillo y se corta en forma de cono para darles la forma luego acoplándola a los cucuruchos de metal que nos servirán para darles la forma.

Se fríen en aceite de girasol sin sacarlos del cucurucho de metal. Una vez fritos, se reservan.

A continuación, el resto de ingredientes se trituran en el túrmix, reservando 6 pepinillos y 6 langostinos. Con la masa preparada se rellenan los cucuruchos que antes hemos frito y se adornan con los langostinos y pepinillos.

DOBLADILLOS

María Josefa Banzo

Ingredientes

1 vaso de agua
1 vaso de aceite no lleno
1 cucharadita de anís en grano
2 cucharadas de azúcar
1 pelado de media naranja quitando lo blanco para que no amargue
1 pedazo de manzana
Harina

Para el relleno:

Canela en rama
Azúcar
Miel
Aceite

Preparación

Poner a cocer el agua, el aceite, el anís en grano, las dos cucharadas de azúcar, la naranja y la manzana. Cuando esté cocido colarlo todo y reservarlo para que esté solo templado. Preparar un volcán de harina y en el centro poner este líquido. Amasar bien y extender la masa sobre una mesa. Cortarla con una espoleta a rodajas, que salgan igualadas.

Poner en el centro a lo largo un poco de aceite, canela en rama, azúcar y miel. Cubrir con las mitades de los lados.

Precalentar el horno a 150 °C y cocer hasta que estén doraditos. También se puede hacer, en lugar de con miel, con chocolate, con frutos secos y con crema pastelera.

DOBLE CEBADA

José Manuel Maeso

Ingredientes

90 gr. de harina de cebada
90 gr. de agua caliente (30 °C)
5 gr. de levadura de panadero
150 gr. de harina de cebada blanca
360 gr. de harina de fuerza
12 gr. de sal
16 gr. de levadura
30 gr. de miel
180 gr. de masa madre de cebada
300/330 gr. de cerveza negra Pirineos Bier

Preparación

El primer paso previo que tendremos que hacer es elaborar la masa madre de cebada, la pondremos en calor a 27 °C o en un lugar cálido y se podrá utilizar cuando haya doblado el volumen.

Mezclaremos todos los ingredientes excepto la levadura, la sal y la masa madre y haremos una autólisis de 15 minutos. Pasados esos 15 minutos incorporamos los demás ingredientes y damos un amasado muy corto. Se puede amasar a mano con el siguiente método: hay que dar amasados muy cortos y castigar poco la masa, plegamos la masa sobre sí misma y la hacemos rodar sobre sí misma, dejamos reposar 5-10 minutos y repetimos la operación unas tres o cuatro veces, y dejamos reposar durante dos horas plegando la masa dos veces. Colocamos la masa en un banetón con el pliegue hacia arriba y llevamos a fermentar durante tres horas, sacamos del banetón y daremos dos cortes e introducimos el pan en el horno precalentado a 250 °C durante 15 minutos con mucho vapor. Pasado este tiempo, abrimos los tiros del horno o un poco la puerta y bajamos la temperatura a 200 °C y dejamos cocer durante 40 minutos, sacamos el pan del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.



El pastillo de siempre

EL PASTILLO DE SIEMPRE

Consuelo Citoler

Ingredientes

Para la masa (un pastillo):

1 vaso de agua (250 ml.)
Harina la que admita (500 gr. aproximadamente)
1 vaso pequeño de aceite (125 ml.), sin llenar
1 cucharada sopera de vinagre
25 gr. de mantequilla
1 pizca de sal y 1 de azúcar
100 gr. de anís en grano
Peladura de una naranja
1 sobre de levadura

Para el relleno:

Canela en polvo mezclada con azúcar (50 gr. y 100 gr.)
½ kg. de calabaza o de manzana
Aceite de oliva

Preparación

Para la masa:

Ponemos el vaso de agua en una olla con la piel de naranja, el anís en grano y lo hervimos durante 5 minutos. Reservamos.

En un recipiente grande vertemos, una vez templada, el agua y vamos incorporando harina amasando de forma manual. Vamos añadiendo paulatinamente el resto de los ingredientes sin dejar de amasar.

Volcamos la mezcla en una superficie lisa y continuamos amasando y añadiendo harina hasta obtener una masa compacta sin que se pegue en las manos.

Una vez tengamos la textura deseada, partimos la masa por la mitad y formamos dos bolas. Las envolvemos en un paño y las dejamos reposar durante una hora.

Estiramos cada bola de masa con un rodillo hasta dejarlas de un grosor de dos milímetros aproximadamente y

pasamos a un papel de horno una de las dos, donde ajustamos al tamaño de la bandeja y terminamos allí de estirar.

Para el relleno:

Espolvoreamos la base de la masa con la mezcla de la canela y el azúcar y rociamos con aceite.

Cortamos la calabaza o la manzana en láminas de unos tres milímetros usando la guillotina y la distribuimos sobre la base de la masa.

Sobre la calabaza o manzana espolvoreamos nuevamente con la mezcla de canela y azúcar y el aceite. Cubrimos con la otra bola de masa previamente estirada y cerramos por los bordes festoneando. Pinchamos con un tenedor, volvemos a espolvorear con la mezcla y rociamos el aceite.

Precalentamos el horno y horneamos 180 °C hasta que tenga un aspecto dorado (30 minutos aproximadamente).

Con esta masa podemos hacer también sequillos o dobladillos rellenos de nueces o chocolate.

EMPANADA DE ATÚN

M.^a Carmen Durán

Ingredientes

Para la masa:

1 vaso pequeño de leche

½ vaso pequeño de agua

½ vaso pequeño de aceite

2 vasos de harina (variable, según la que admita)

1 sobre de levadura

Sal

Para el relleno:

Atún (que esté duro y no se deshaga mucho)

Cebolla

Pimiento

Ajo

Tomate

Aceite

Sal

3 huevos duros

Comer en el Altoaragón 2021

- Epanada monegrina de pularda al aroma de té de roca.

Epanada monegrina de pularda al aroma de té de roca

Preparación

En un cuenco se van echando los ingredientes de la masa empezando por la harina y mezclándolos todos poco a poco. Una vez que tenemos hecha la masa, se deja reposar una hora.

Se hace un sofrito con el ajo, la cebolla picada, el pimienta a trocitos y por último se echa el tomate a trozos y se va deshaciendo.

Una vez reposada la masa, se extiende con un rodillo lo suficiente para que se pueda doblar y se coloca en la mitad primero el sofrito, después atún bien repartido y los huevos cocidos cortados en lonchas finas. Se dobla la masa hasta tapar todo el relleno y se hace un ribete alrededor para napa. Se echa unas gotas de aceite por encima, se hacen unos agujeritos en la masa y se pone al horno a 180 °C, vigilando cuando esté dorada.

EMPANADA MONEGRINA DE PULARDA AL AROMA DE TÉ DE ROCA

Begoña Plaza

Ingredientes (para 6 personas)

Para la masa:

(la masa hay que dejarla reposar; por lo tanto, la prepararemos lo primero para que repose mientras se hace el guiso de pularda del relleno)

1 botella de cerveza de tercio (330 ml.)

200 ml. de aceite de oliva

2 cucharillas de sal

¾ kg. harina de trigo

Para el relleno (por orden de incorporación):

2 cebollas medianas

Abundante perejil

1 kg. de pularda de corral

1 puñado de orejones

Sal

Especias: 1 cucharadita de canela (aparte de la que hemos echado en la infusión de té), 3 clavos, 6 hebras de azafrán, una pizca de pimienta

1,5-2 l. de caldo de gallina casero (2 muslos hermosos de gallina, 1 esqueleto de gallina, 4 patas de pollo para darle textura gelatinosa, 3 zanahorias, 2 puerros, sal. A fuego muy lento.)

2 vasos generosos de infusión de té de roca, con una cucharadita de miel y otra de canela

3 huevos

75-100 gr. de almendra tostada picada (la cantidad y el tamaño del grano varía a gustos)

Preparación

De la masa:

En un cuenco echamos la cerveza (a temperatura ambiente), el aceite de oliva y la sal.

Poco a poco, y removiendo bien, incorporando la harina y removiendo muy bien hasta que obtengamos una masa que no se pegue en las manos y la podamos amasar.

Hacemos una bola y la dejamos reposar un buen rato, al menos todo el tiempo que nos lleve preparar el guiso del relleno, para que fermente.

Del relleno y al horno:

Se pican las cebollas y se fríen en abundante aceite a fuego medio.

Se añade el perejil y enseguida el pollo, ya salado.

Antes de que empiece a dorarse, se echan los orejones y se da unas vueltas.

Cuando la piel del pollo empieza a dorarse, se añade la pimienta y la canela y los clavos; se baja el fuego para que no se quemen las especias y se da unas vueltas para que se

mezcle todo bien. Al final se añaden las hebras de azafrán, que le darán un bonito color al guiso y un aroma.

Cubrimos todo con caldo de pollo y las dos tazas de té de roca con canela y miel, que quede todo bien cubierto, mínimo dos dedos por encima del guiso. Subimos el fuego hasta que se caliente el caldo y luego lo bajamos y dejamos cocinar a fuego muy lento hasta que la pularda esté muy tierna (unas dos horas aproximadamente). Lo vamos comprobando.

Retiramos la pularda, la desmigamos y dejamos reducir el caldo. Incorporamos la pularda bien desmigada a la reducción del caldo. Añadimos los huevos batidos, la almendra y rectificamos de sal y canela al gusto.

Dejamos enfriar mientras amasamos y extendemos muy bien la masa que ya está fermentada y cortamos dos láminas. Una vez el relleno esté frío, lo extendemos sobre una de las láminas de la masa y colocamos la otra encima. Pintamos con huevo para que adquiera apetitoso color y al horno a 200 °C entre 15 y 20 minutos. Cuidado de no colocar la bandeja muy arriba porque alguna vez se ha quemado o han salido burbujas en la masa.

Actualización de la receta con espuma de té de roca: se puede añadir como acompañamiento espuma de té de roca. Para ello utilizar el sifón adecuado para esta técnica. Necesitamos dos cargas de sifón. Mezclaremos tres láminas de gelatina apta para calor, añadimos la infusión de té de roca, lo introducimos en el sifón, agitamos y luego liberamos las cargas. Para esta espuma, podemos aromatizar mucho más el té, aumentando la cantidad de canela y miel al gusto.



Empanadas de queso puro y viejo de oveja del Pirineo, lomo de cerdo en conserva de la matacía y bolitas con nueces del Alto Aragón

EMPANADAS DE QUESO PURO Y VIEJO DE OVEJA DEL PIRINEO, LOMO DE CERDO EN CONSERVA DE LA MATACÍA Y BOLITAS CON NUECES DEL ALTO ARAGÓN

Isabel García

Ingredientes

Nueces

1 huevo

Para las empanadas:

150 gr. de harina de trigo común

¼ cucharadita de postre de sal

¼ cucharadita de postre de azúcar

75 ml. de agua templada

10 gr. de levadura fresca de panadero

3 cucharadas de aceite de oliva virgen

Para el relleno:

Queso puro de oveja

Lomo de cerdo en conserva

Preparación

Para las empanadas:

En un bol se colocan los 150 gr. de harina blanca de trigo. Hacer un hueco en el centro de la harina.

Echar en ese hueco, aproximadamente, 75 ml. de agua templada. Añadir el cuarto de cucharadita de azúcar.

Esparcir la levadura fresca de panadero.

Verter las tres cucharadas de aceite de oliva virgen.

Usar una paleta para ligar todos los componentes. Echar en último lugar la sal, cuando la levadura ya ha actuado para que no se destruya el proceso inicial de fermentación.

Una vez que los componentes están bien mezclados y bastante compactos, amasar con las manos, a ser posible sobre una mesa y cuanto más tiempo mejor.

La bola de masa se deja reposar en un recipiente previamente enharinado para que no se pegue.

Debe reposar al menos dos horas. En este tiempo habrá aumentado su volumen bastante, incluso si está bien amasada puede llegar al doble.

Una vez que la masa ha aumentado su volumen, se enharina, de nuevo, un poquito la mesa y también la bola de la masa. Debemos volver a amasarla para quitarle el aire, pues si no se formarán “ojos” en la masa demasiado grandes.

La dejamos de nuevo en reposo. Al menos, media hora. Se tapa con papel film o con una servilleta de tela.

La reservamos.

Para el relleno:

Rallar el queso de oveja con un rallador de queso, a ser posible con un raspador que saque tiras finas y alargadas.

Desmenuzar el lomo de cerdo de la conserva. Mejor si los pedazos de lomo los hacemos muy pequeños. Lo ideal sería del tamaño de las fibras de la carne.

Echar sobre el queso rallado puro de oveja el aceite mantecoso de la conserva de la matacía.

Mezclar bien el queso y los pedacitos de lomo y reservar en un plato.

A continuación, extender sobre una mesa la masa y cortar con un cuchillo dos rectángulos de superficie semejante.

Rellenar la masa con el lomo y el queso y sellarlas de tal manera que se evite la salida del relleno.

Formar bolitas de masa y rellenarlas de pedacitos de nuez. A modo de asidero, se introduce en la masa fresca una pierna de nuez. Se cubre con papel de aluminio el fruto de nuez para que no se queme en el horno.

Pintar tanto las empanadas como las bolitas rellenas de nuez con la yema de un huevo. Hornear las empanadas y las bolitas. Como la masa es fina, debemos hacerlo a unos 180 °C aproximadamente durante cuarenta y cinco minutos. El calor debe ser por arriba y por abajo.

Dejar un rato más las dos empanadas y las bolitas rellenas de nuez con el horno a 100 °C.

Sacarlas del horno y comerlas en caliente dado que el queso de oveja estará fundido con el lomo de cerdo de la conserva y se habrán integrado los dos sabores.

EMPANADICO DE CALABAZA O MANZANA

María Josefa Banzo

Ingredientes

1 vaso de agua
1 vaso de aceite no lleno
2 cucharadas de azúcar
1 pedazo grande de calabaza o 4 manzanas Golden
Canela molida
Aceite
Piñones
Pasas sin pepitas
Almendras picadas menuditas en la de calabaza
1 pizca de sal (en el de manzana, no sal)
Piñones
Almendras
Pasas

Preparación

Hacer un montoncito de harina en un cuenco y hacer un hueco en el centro, hervir por separado el agua, el aceite, una cucharada de anís en grano, el pelado de media naranja

quitando lo blanco para que no amargue, un trozo de manzana dos cucharadas de azúcar.

Una vez hervido esto, dejar enfriar un poco para que no se cuartee la masa.

Poner este líquido en el centro de la harina, amasarlo bien y luego extenderlo sobre una mesa. En la mitad de la masa poner un poco de aceite, azúcar y canela.

Encima poner la calabaza a filetitos finos, las pasas, los piñones, las almendras picaditas, una pizca de sal, aceite, canela y azúcar. Cubrir con la capa de la otra masa, usando un bastoncillo para que no se escape la masa por los extremos. Poner encima aceite y azúcar y pinchar con un tenedor para que no se inflame.

Para el de manzana es lo mismo, pero sin piñones, pasas, almendras ni sal. Poner en el horno precalentado a 150 °C en posición arriba y abajo hasta que note cocido.

EMPANADICO DE PATATA, LOMO Y LONGANIZA

María Josefa Banzo

Ingredientes

Cebolla
Patata
Lomo
Longaniza
1 vaso de agua
1 vaso de aceite no lleno
Un poco de sal
1 trozo de manzana
El pelado de media naranja
Harina

Preparación

Poner a cocer un vaso de agua, un vaso de aceite no lleno, un poco de sal, un trozo de manzana y el pelado de

media naranja quitando lo blanco para que no amargue. Poner un volcán de harina en un cuenco, hacer un hueco en el centro y echar en el centro el agua cuando haya cocido y se haya enfriado un poco.

Amasarlo todo y extenderlo en una mesa.

En la mitad poner un poco de cebolla cortada finita, una capa de patata cortada como para tortilla, filetes de lomo finitos, previo paso un poco por sartén para que tenga un poco de sabor, 8 rodajas de longaniza, un poco tierna y pasada también un poco por la sartén para que coja sabor.

Poner un poco de aceite y cubrir.

Con la otra masa tapar con cuidado para que no salga por alrededor.

Precalentar el horno y cocer a 150 °C, modo arriba y abajo, hasta que se vea dorado.

Poner un poco de aceite por encima antes de hornearlo.

EMPANADICO DE PATATA Y CEBOLLA DE CASA CORED DE CHIBLUCO, HUESCA

Pilar Sanclemente

Ingredientes

Patata fina cortada
Cebolla
Canela
Sal
Tocino ibérico

Preparación

Se hace una masa escaldada y se divide en dos capas finas. En la de abajo se coloca patata fina cortada, cebolla, canela, sal y tocino ibérico, se tapa con la otra y hornear a 180 °C por arriba y por abajo.

EMPANADILLAS A MI ESTILO

Josefina Sanz

Ingredientes

200 gr. de harina de trigo
100 ml. de agua
1 cebolla
1 cucharada de harina de arroz
1 ajo
80 gr. de setas
1 zanahoria pequeña
50 gr. de col
Aceite
100 gr. de salsa de soja
1 coliflor pequeña
Sal
Leche de arroz
Pimienta
Nuez moscada
1 cucharada de cebolleta picada

Preparación

Poner la harina en un bol y agregar el agua caliente y un gramo de sal. Amasar con la ayuda de una espátula y luego a mano hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar tapada 15 minutos, sofreír la cebolla y el ajo picados, bajar el fuego y añadir la zanahoria rallada, la col a tiras y las setas picadas. Cuando reduzca, echar un chorrito de salsa de soja.

Estirar la masa con un rodillo y harina de arroz, con un aro, cortar círculos, distribuir el relleno y cerrar las empanadillas. Cocer la coliflor al vapor y triturarla con la leche de arroz hasta obtener una besamel. Aderezar con sal, pimienta y nuez moscada. Dorar las empanadillas en una sartén con aceite. Servirlas en una fuente y la besamel y cebolleta en un bol.

EMPANADILLAS DE NUECES

M.^a Carmen Durán

Ingredientes

Para la masa:

1 vaso de aceite

1 vaso de agua

1 vaso de vino blanco

Harina (la que admita)

Para el relleno:

1 vaso de nueces

1 vaso de azúcar

1 vaso de anís

Preparación

Para la masa, se mezcla todo y se añade harina (la que admita) para poder trabajarla con el rodillo. Una vez estirada la masa, se cortan en círculos para hacer las empanadillas.

Para el relleno, se mezcla y chafa todo, se rellenan las empanadillas y se pueden hacer fritas o al horno.

EMPANADILLAS DE TRIGUEROS, JAMÓN Y QUESO DE CABRA

María Oliván

Ingredientes

Para la masa:

450 gr. de harina de trigo

200 ml. de agua

50 gr. de mantequilla o aceite

1 huevo

5 gr. de sal

Para el relleno:

1 puerro

1 diente de ajo

½ cebolla

2 lonchas de jamón serrano

6-8 trigueros

Tomate

Queso de cabra de Sieso

Preparación

Ponemos en un cazo al fuego el agua, la mantequilla y la sal, una vez fundida la mantequilla retiramos del fuego.

A continuación en un bol hacemos un volcán de harina y vamos añadiendo poco a poco la preparación anterior mezclando despacio con la ayuda de una cuchara.

Con la masa resultante, extendemos harina en una mesa y la vamos trabajando hasta formar una bolsa, dejar reposar 10-15 minutos tapada con un trapo.

Mientras la masa reposa hacemos el relleno, sofreímos el ajo, añadimos la cebolla y el puerro, una vez pochado añadimos los trigueros y el tomate.

Por último troceamos el jamón y lo añadimos.

A continuación formamos pequeñas porciones de la masa haciendo pequeñas bolas que estiraremos con un rodillo. Incorporamos el relleno y le añadimos trozos de queso de cabra de Sieso. Pintamos con huevo batido y formamos las empanadillas cerrando con un tenedor.

Finalmente freímos en aceite medio hasta dorar u horneamos a 220 °C durante 10 minutos.

Podemos hacer esta misma receta si compramos las obleas de empanadillas.

EMPANADILLAS RELLENAS DE HIGADILLOS DE POLLO CON SALSA DE CEREZAS

Mercedes Jiménez

Ingredientes

½ kg. de higadillos de pollo campero

½ cebolla

40 gr. de mantequilla (30 gr. para el pastel y

10 gr. para untar el molde)

150 ml. de vino tinto del Somontano

2 huevos camperos
150 ml. de nata líquida para cocinar
Sal, pimienta y nuez moscada

Para la salsa de cerezas:

½ puerro
200 gr. de cerezas maduras de Bolea
250 ml. de caldo de pollo
100 ml. de vino tinto del Somontano
20 gr. de azúcar
10 gr. de harina
Sal y aceite de oliva

Para la masa de empanadillas:

500 gr. de harina
125 ml. de aceite
160 ml. de agua
Sal

Preparación

Es importante limpiar bien los higadillos de pollo, quitar la hiel, la grasa y lavarlos con agua y unas gotas de vinagre para quitar los restos de sangre. En una cazuela rehogar la cebolla picada con la mantequilla, añadir los higadillos a trozos, poner sal y especias y añadir el vino. Dejar cocer 10 minutos a fuego bajo. Apartar la cazuela y dejar enfriar del todo. Una vez frío, echar el guiso en el vaso de la batidora, añadir los huevos y batir bien para que quede una mezcla fina. Incorporar la nata. Untar una terrina con el resto de la mantequilla y echar la mezcla. Cocer al horno al baño maría 40 minutos. Dejar enfriar y guardar en la nevera sin desmoldar.

Para la salsa de cerezas:

Deshuesar las cerezas y dejar macerar con el vino durante 2 horas. En una cazuela dorar el puerro con un poco de aceite, echar las cerezas con el jugo de maceración y el caldo de pollo. Dejar cocer 10 minutos a fuego bajo, añadir el azúcar, una pizca de sal y poco a poco la harina removiendo para

que se incorpore a la salsa. Triturar y pasar por el chino para que quede una salsa fina.

Para la masa de empanadillas:

Hervir el agua con el aceite y una pizca de sal. En un bol poner 400 gr. de harina, escaldar con el agua aceitada y mezclar con una cuchara. Dejar reposar para que se temple y poder amasar. Espolvorear con la harina restante una superficie de trabajo y amasar la masa. Con un rodillo enharinado extenderla y doblarla 5 veces. Por último estirar para darle un grosor de 3 mm. Con un molde hacer círculos de unos 8 cm. de diámetro. Poner porciones del pastel de higadillos de pollo en el centro de cada oblea y doblar para unir los bordes con un tenedor. Untar con aceite por encima las empanadillas y hornearlas a fuego fuerte.

Para presentarlo, en el centro de un plato llano poner un círculo de salsa de cerezas y sobre este 2 empanadillas calientes. Servir a continuación.

ESTE TOMATE TIENE MIGA

Teresa Oliván

Ingredientes

Para el pan de longaniza y cebolla:

1 longaniza tierna de Graus

1 cebolla mediana de Igriés

250 gr. de harina de fuerza

20 gr. de levadura de panadero prensada

150 ml. de leche desnatada

1 huevo

25 cc. de aceite de oliva

Sal

Para el tomate:

1 kg. de tomates bien maduros de los rosas de Igríés
5 gr. de agar-agar
Colorante rojo
Un par de hojas de rúcula

Para el paté de olivas:

Unas aceitunas verdes curadas en casa, de Igríés

Para la tierra comestible:

100 gr. de harina
100 gr. de almendra en polvo
50 gr. de mantequilla
Sal
Colorante negro

Para el helado de cebolla:

1 cebolla de Igríés
1 cucharada de azúcar moreno
Un poco de aceite de oliva
150 ml. de nata para cocinar
Sal

Para el esférico de aceituna:

250 gr. de aceituna verde de la Hoya de Huesca
0,6 gr. de gluconolactato
0,4 de goma xantana
250 cc. de agua
1,3 de alginato
Aceite de oliva
Piel de limón
Una ramita de hinojo

Preparación:

Para la tierra comestible:

Ponemos en un recipiente los 100 gr. de harina de trigo, la almendra en polvo y la mantequilla con un poco de sal y un poco de colorante negro o marrón oscuro. Trituramos.

Ponemos extendido en una fuente de horno sobre papel de hornear y dejamos a 170 °C durante 8 minutos.

Sacamos y troceamos hasta que parezca tierra. Reservamos.

Para el pan de cebolla y longaniza:

Ponemos en la sartén con un poco de aceite de oliva la cebolla bien picada a sofreír. Cuando casi está añadimos la carne de la longaniza y la mezclamos bien sin que llegue a hacerse mucho la longaniza fresca. Dejamos enfriar.

Tomamos unos 10-15 ml. de leche y se diluye la levadura.

Ponemos en una superficie enharinada la harina y hacemos un volcán donde echaremos el huevo y la sal. Añadimos la leche con levadura y poco a poco iremos echando el resto de leche hasta conseguir una masa homogénea y lisa.

Ponemos en un molde con un poco de aceite y con harina. Lo dejamos durante unos 30 minutos para que fermente.

Precalentamos el horno a 170 °C y lo dejamos en torno a 30-35 minutos. Lo sacamos y lo colocamos sobre una rejilla para que pierda la humedad.

Para el paté de olivas:

Tomamos las aceitunas verdes y las picamos bien finas.

Para el tomate:

Con el pan frío intentamos cortar la corteza y sacar una bola de la miga del tamaño de nuestro tomate final. Lo partimos por la mitad y ponemos un poco de paté de oliva (como si fuese un bocadillo). Si no podemos sacarlo entero, ponemos dos partes haciendo una esfera. Lo envolvemos en papel de film como en una bolsita haciendo el recogido en la

parte superior. Le pinchamos un palo que atraviese todo el “bocadillo” para que luego no se desmolde y lo metemos en el congelador.

El día antes habremos limpiado los tomates y troceado en tres o cuatro partes. Se ponen con un poco de sal en un escurridor y se dejan escurriendo en torno a 24 horas.

Sacamos el agua que han echado los tomates. Es un agua trasparente pero de un intenso sabor a tomate. Si nos falta un poco, chafamos algo los tomates para que escurra algo más.

En un cazo ponemos el agua de tomate y colorante rojo hasta alcanzar un tono rojo intenso y cuando comienza a hervir añadimos el agar-agar con la proporción de 5 gr. por cada 500 ml. de líquido. Dejamos que hierva en torno a un minuto y retiramos del fuego. Cuando el líquido enfríe a en torno a 70 °C bañamos la bola de pan con aceituna hasta que baña quedando tapado con el rojo. Al estar helado, al contacto con la gelatina solidificará pronto.

Para el helado de cebolla:

En una sartén colocamos un poco de aceite y ponemos a pochar la cebolla cortada muy fina.

Cuando esté trasparente añadimos el azúcar y dejamos cocer a fuego muy lento unos 5 minutos.

Añadimos un poco de sal y la nata de cocinar. Trituramos.

Dejamos en un recipiente a congelar. Damos una vuelta cada 20 minutos para que no cristalice. Hasta que esté congelado.

Para el esférico de aceituna:

Trituramos con batidora las aceitunas sin hueso. Ponemos el triturado en un trapo limpio y lo escurrimos bien sobre un recipiente.

Se añade el gluconolactato al caldo y trituramos hasta que se disuelva. Se añade la goma xantana y se vuelve a

triturar. Se deja en la nevera si es posible 24 horas con el recipiente tapado.

En el agua echamos el alginato y se bate hasta estar disuelto. Y lo dejamos si es posible también 24 horas de reposo en nevera tapado.

Si no disponemos de tiempo, se puede hacer en el momento, pero es mejor si tiene un poco de frío y reposo previo.

En un tarro ponemos un poco de aceite de oliva con la cáscara de limón sin la parte blanca y la ramita de hinojo.

Preparamos el alginato con el agua en un recipiente y con una cuchara tomamos unos 3-5 cc. de aceituna triturada y lo vertemos de golpe sobre el alginato. Si no queda ovalada, podemos ayudarla un poco con la yema del dedo. Dejamos un par de minutos.

Sacamos la esfera con una cuchara con agujeros y tras dejarla escurrir un poco la dejamos en el aceite hasta que emplatemos.

Presentación:

En un plato llano ponemos en la base un poco de arena.

Sobre ella colocamos el tomate, al que pondremos un rabito de tomate real si tenemos y si no un poco de la hoja de rúcula.

A un lado colocamos un poco de helado de cebolla dándole forma ovalada con dos cucharas soperas.

Colocamos dos o tres esferas de aceituna sobre la tierra.

Este plato intentará recordar la ensalada aragonesa con tomate, cebolla, olivas verdes y longaniza que se comía con un buen aceite de oliva de casa y un trozo de pan.

FOCACCIA CASPOLINA

Teresa Oliván

Ingredientes

125 gr. de harina de fuerza
125 gr. de harina de trigo
150 cc. de agua
Sal
Aceite de oliva virgen del Bajo Aragón
10 gr. de levadura
4-5 patatas pequeñas
Un poco romero picado
Tomate seco de Caspe
Aceitunas verdes de Caspe

Preparación

En primer lugar hidrataremos los tomates secos desde el día antes de la elaboración (en algunos supermercados los podemos encontrar ya en aceite de oliva). Una vez hidratados, los colocaremos en una cazuela con el aceite y el romero a infundir, poniéndolo a fuego muy lento y no dejando que hierva. Cuando alcance los 60 °C como máximo lo retiramos del fuego y dejamos que infusione.

Por otro lado, partimos las aceitunas, una vez deshuesadas, en trozos grandes y reservamos.

En un bol ponemos los dos tipos de harina, unos 15 cc. de aceite de oliva, el agua y la levadura y vamos amasando hasta que se haga una mezcla homogénea. A los 10 minutos echamos la sal y seguimos amasando un rato más hasta tener de nuevo la mezcla homogénea y que se separe de la mano.

Depositamos la masa en un recipiente y lo tapamos con un trapo limpio. Dejamos que haga efecto la levadura. Cuando haya levado lo sacamos, lo manipulamos con las manos para desgasificarlo y lo extendemos para depositarlo



Focaccia laurentina Secondo Fabris

en una fuente de horno o dos, según el tamaño, engrasadas previamente. No debe tener más de dos centímetros de alto. Dejamos otros 20-30 minutos en el recipiente donde va a ser horneado.

Ponemos en el horno precalentado a 220 °C unos 5 minutos y lo bajamos a 180 °C otros 10 minutos.

Mientras cortamos las patatas en rodajas finas con el cuchillo o mandolina (preferiblemente peladas, pero podemos ponerlas con la piel).

Sacamos del horno la masa y sobre ella colocamos las patatas cortadas para cubrir bien toda la superficie y sobre las patatas dejamos los tomates en trozos infusionados y los trozos de aceitunas. Echamos un chorro de aceite de la infusión sobre las patatas. Volvemos a colocar al horno a 180 °C durante unos 20 minutos más.

Se corta en trozos y podemos servirlo con un poco de queso curado sobre la *focaccia* todavía caliente.

FOCACCIA LAURENTINA **“SECONDO FABRIS”**

Manuel Vizcarro

Ingredientes

Para el prefermento:

200 gr. de harina naranja Villamayor

200 gr. de agua

1/8 de levadura seca

(Se deja al menos 8 horas a temperatura ambiente)

Para la masa:

400 gr. de prefermento anterior

400 gr. de harina naranja Villamayor

200 gr. de agua

70 gr. de patata hervida y machacada
11 gr. de sal
3 gr. de levadura seca
135 gr. de tomate seco en aceite
2 cucharadas de albahaca seca
Un toque de escamas de sal de Naval

Preparación

Juntamos todos los ingredientes hasta que no veamos harina seca, integrando bien todos los elementos, amasamos 5 minutos.

Dejamos reposar en el bol durante 1 hora tapado con un trapo limpio.

Dividimos la masa en dos partes iguales y boleamos ambas.

Untamos de manera abundante con el aceite de los tomates secos dos fuentes de horno y colocamos nuestras masas allí.

Cada 45 minutos haremos pliegues formando un sobre con nuestra masa e intentando estirla lo máximo posible sin que se rompa, cubriremos con un film para que no se seque, entre estirado y estirado.

Repetiremos el doblado en sobre tres veces más hasta llenar la superficie de la bandeja al completo, en el último doblado dejaremos que leve hasta casi llenar el recipiente.

Espolvoreamos las lascas de sal de Naval y regamos con aceite de oliva.

Precalentaremos el horno a 250 °C con una bandeja metálica en el fondo para generar vapor.

Una vez calentado el horno pondremos la *focaccia* en la parte media-baja del horno, crearemos vapor arrojando un vaso de agua a la bandeja caliente y lo dejaremos crecer durante 15 minutos.



Galletas de almendra

Pasado el tiempo quitaremos el vapor y bajaremos el horno a 200 °C, dejándolo 30 minutos más.

Servir como aperitivo acompañado de cualquier vino tinto joven del Somontano.

NOTA: Todos los oscenses hemos disfrutado de un visitante foráneo el día 9 de agosto, de su sorpresa, de su risa, de su apetito, de su ascenso y de su descenso, de su amistad, en definitiva, de su felicidad.

Secondo Fabris apareció por Huesca un agosto de 1968 y repitió su visita laurentina durante décadas. Muchos oscenses disfrutaron del Véneto alojándose en su casa.

Esta *focaccia* es un homenaje a todos esos y esas “Secondo Fabris” que mejoran nuestra fiesta viviéndola intensamente.

GALLETAS DE ALMENDRA

Claudia Pina

Ingredientes

250 gr. de almendra picada (de la comarca del Cinca Medio)

80 gr. de azúcar

1 huevo

Preparación

Mezclamos en un bol los tres ingredientes (primero el huevo con el azúcar y luego añadimos las almendras) y poco a poco, con una cuchara, ponemos montoncitos en una bandeja forrada con papel de horno (separados, ya que si no nos saldrá una súper galleta). Tendremos el horno precalentado a 180 °C. Las galletas estarán listas tras unos 25 o 30 minutos, cuando tengan un precioso tono dorado.



Galletas energéticas

GALLETAS ENERGÉTICAS

Francisco Martín

Ingredientes (24 unidades)

- 200 gr. de chocolate negro rallado de Benabarre
- 100 gr. de azúcar moreno.
- 30 gr. de azúcar blanca (opcional)
- 250 gr. de nueces peladas y picadas (zona de la Litera)
- 2 huevos de gallinas del Sobrarbe
- 150 gr. de harina de Villamayor
- 150 gr. de aceite de oliva virgen extra del Somontano
- 1 limón bien lavado, la ralladura
- 1 cucharada, de las de café, de levadura en polvo
- 1 copa de anís (opcional)
- 1 pizca de sal

Preparación

En un cuenco batimos los huevos con el azúcar, añadimos la pizca de sal, la copa de anís, el aceite y la ralladura y seguimos batiendo. Agregamos la harina junto con la levadura, continuamos batiendo con la varilla o con el tenedor. Añadimos las nueces y mezclamos muy bien con dos cucharadas soperas. Incorporamos a la mezcla el chocolate rallado y trabajamos la masa con las cucharas. Tapamos el cuenco con papel film. Lo metemos en la nevera y lo dejamos reposar una hora. Cogemos porciones del tamaño de un huevo con las dos cucharas y aplanamos, las vamos poniendo encima de una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Calentamos el horno a 180 °C unos 15 minutos antes.

Colocamos la bandeja en la parte central del horno y horneamos a 180 °C, 15 o 20 minutos.

Controlamos la cocción y retiramos del horno.

Sugerencia: No tocar la masa con las manos.

GOFRE TRUFADO DE CARRILLERAS DE LATÓN CON CHOCOLATE Y NATA

Noelia Gracia

Ingredientes

Fondo oscuro de ternera al vino
5-6 huesos de rodilla y caña de ternera
1 puerro
5-6 chalotas
3 zanahorias
3 dientes de ajo
1 manojo de hierbas aromáticas
Sal y pimienta al gusto
Vino tinto Grullas de Paso de Bodega Edra, de Ayerbe
Aceite de oliva virgen extra de Ayerbe

Para las carrilleras:

4 carrilleras de cerdo latón de La Fueva
Fondo oscuro de la elaboración anterior (o caldo si lo
guisamos de manera tradicional)
Sal y pimienta

Para la salsa de chocolate:

50 ml. de salsa de las carrilleras reducida (bien de
guisarlas o de cocinarlas a baja temperatura)
30 gr. de chocolate negro

Para las gominolas de vino tinto:

350 ml. de vino tinto Grullas de Paso de Bodega Edra
1 cucharada de azúcar
1 clavo y 1 puntita de canela
3 gr. de agar-agar
1 vaso con aceite de girasol (que pondremos en la
nevera)

Para la espuma de nata trufada:

200 ml. de nata líquida
Un chorrito de brandi flambeado (utilizamos brandi
de poner trufa en conserva)

Una pizca de sal
Una carga de N₂O para sifón pequeño
Para el gofre salado de patata y trufa:
1 patata de Chía (aproximadamente 100 gr. de patata cocida)
230 gr. de harina Villamayor de todo uso
2 huevos de Corral de Monegros
400 ml. de leche entera Villa Corona
100 ml. de nata líquida
100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 pizca de sal
½ trufa (*Tuber melanosporum* o *aestivum*)

Preparación

Ponemos los huesos a tostar al horno, a 110 °C dando vueltas hasta que estén tostados por todo. Desglasar el asador con 500 ml. de vino tinto y reducir a la mitad.

Mientras tanto, pochar en una cazuela grande las verduras con el aceite, añadir los huesos, un manojo de hierbas aromáticas y el vino reducido que hemos utilizado para desglasar el asador. Añadir dos litros de agua y cocer a fuego suave durante 6-8 horas. Colar y enfriar. Quitar la capa sólida de grasa de la superficie.

Para las carrilleras:

Limpia las carrilleras de todas las telillas blancas. Salpimentar y envasar al vacío cada una por separado con cinco cucharadas de fondo oscuro reducido. Cocinar a 68 °C durante 24 horas en la roner. También pueden guisarse a la manera tradicional, para lo que no haremos el fondo oscuro, simplemente un caldo de ternera. Salpimentamos y sellamos las carrilleras en una olla, reservamos.

Pochamos verduras (puerro, chalota, ajos y zanahoria), añadimos 500 ml. de vino y reducimos a la mitad.

Añadimos las carrilleras y un manojo de hierbas aromáticas y dejamos cocer tapado a fuego lento durante 2 horas.

Sacamos las carrilleras de las bolsas de vacío o de la olla y desmigamos a mano o a cuchillo. Colamos el caldo y

reducimos un poco más. Reservamos la carne desmigada con la salsa reducida para que se mantengan jugosas.

Para la salsa de chocolate:

Ligamos la salsa de las carrilleras con un poco de fécula de patata para no blanquearla y con el fuego apagado, añadimos el chocolate negro. Ponemos a punto de sal y mantenemos caliente.

Para las gominolas de vino tinto:

Cocer el vino con el azúcar y las especias, reducir a la mitad. Colar y devolver al cazo. Disolver el agar-agar en un poco de agua o vino frío y añadir al cazo. Llevar a hervor y apagar. Cuando enfríe un poco, pasar a un biberón.

Cuando el vino alcance la temperatura de 37-40 °C, sacamos el aceite de la nevera y vamos echando gotas del biberón y veremos cómo se van formando las bolitas de gelatina de vino. Colamos el aceite para quedarnos con el falso caviar y reservamos. (También podríamos hacer la gelatina de vino y cortar en cuadraditos).

Para la espuma de nata trufada:

Ponemos a calentar la nata en un cazo. Cuando haya cogido temperatura añadimos el brandi y una pizca de sal. Introducimos en un sifón. Colocamos la carga, agitamos y guardamos templado.

Para el gofre salado de patata y trufa:

Envolvemos en papel film la patata y la cocinamos en el microondas durante 8 minutos. También podemos cocerla con piel, en agua de manera tradicional, durante 20-25 minutos, aproximadamente. Pelamos y chafamos la patata con un punto de sal, añadiendo la mantequilla. Reservamos.

En un bol introducimos la harina, la levadura, una pizca de sal y el huevo; mezclamos bien, añadimos la mezcla de puré de patata y mantequilla, la leche y la nata. Batimos bien con batidora hasta obtener una masa lisa y homogénea. Rallamos media trufa negra en la masa. Reservamos hasta que el resto de elaboraciones estén a punto.

Montaje y emplatado:

Ponemos a calentar la gofrera. Echamos un cucharón de la masa y cerramos. Dejamos al fuego 2 minutos hasta que esté dorado. Retiramos el gofre y colocamos sobre una rejilla. Seguimos la operación con el resto de la masa.

Colocamos el gofre en el plato de presentación, rellenamos los huecos con la carne desmigada, salseamos con la salsa de chocolate caliente, ponemos la espuma coronando el gofre, rallamos chocolate negro y trufa rallada y colocamos unas gominolas de vino.

HOJALDRE RELLENO DE CARNE

Nati Sanjuán

Ingredientes

Cebolla

Pimiento rojo y verde

250 gr. de carne picada de cerdo y 250 gr. de carne picada de vacuno

4 salchichas

Huevo duro

Sal y pimienta

Hierbas provenzales

2 cucharadas de tomate frito

1 base de hojaldre

Preparación

Picamos cebolla, pimiento rojo y verde y pochamos.

A continuación apartamos el sofrito y añadimos a la sartén las carnes picadas y las aderezamos con sal, pimienta y hierbas provenzales.

Una vez ya hecho, añadimos las verduras, mezclamos y ponemos dos cucharadas de tomate frito para ligar el relleno. Extendemos una base de hojaldre y ponemos el relleno en el centro de la masa y ponemos 4 salchichas y unas rodajas de huevo duro por encima del relleno.

Cerramos y sellamos el hojaldre con huevo batido, y horneamos sobre unos 20 minutos a 180 °C.



La empanada exquisita

LA EMPANADA EXQUISITA

Consuelo Citoler

Ingredientes

Para la masa:

- 1 kg de harina
- 1 dl. de leche
- 1 dl. de caldo
- 1 dl. de aceite de oliva
- 25 g. de levadura fresca
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 1 kg. de cebolla
- 500 gr. de tomates
- 350 gr. de atún en aceite
- 100 gr. de atún en escabeche
- Tres huevos duros y un huevo crudo
- Un puñado de aceitunas
- Unas tiras de pimienta

Preparación

Para preparar la masa, en un cazo calentaremos la leche junto con el aceite, una vez templado incorporamos la levadura, para que quede bien disuelta. Sobre una superficie lisa haremos un volcán con la harina y verteremos poco a poco en este orden el caldo, la sal y la mezcla de leche, levadura y aceite. Amasaremos bien hasta conseguir una masa compacta no dura, que no se pegue en las manos. Una vez esté la masa bien trabajada formamos dos bolas, las tapamos con un paño y dejamos reposar una hora.

A la hora de preparar el relleno, braseamos la cebolla hasta que esté blanda y dorada, agregaremos el tomate troceado y dejamos cocer. A continuación, se agrega el atún desmenuzado y rehogamos unos minutos.

Se extiende la masa sobre una superficie lisa con un rodillo, hasta conseguir una lámina del grosor deseado. A continuación, se vierte el relleno extendiéndolo, y agregamos los huevos troceados, las tiras de pimiento y las aceitunas también troceadas. Se cubre con la otra lámina previamente preparada y se sella juntando las dos láminas formando un cordón.

Se hace un pequeño agujero en el centro, se pincha por todo con un tenedor y se pinta con huevo batido.

Se hornea a 180 °C aproximadamente 30 minutos hasta conseguir una masa cocida y dorada.

Con el mismo procedimiento, se puede preparar con otros rellenos como pisto de verduras, previamente braseadas, todas de la huerta del Somontano.

LA TORTA DE LA ABUELA “LA TORTA DE ACEITE”

Natalia Nasarre

Ingredientes

5 tazas de harina

2 tazas de agua

Media taza de azúcar

Media taza de aceite virgen extra del Somontano

1 sobre de gaseosa

Preparación

Se precalienta el horno a 180 °C.

Se amasa la harina y el agua. Cuando se termina, tiene que quedar una masa homogénea. Se le añade el aceite y azúcar, una vez acabado el amasado se le añade la gaseosa. Luego se moldea en forma ovalada y se introduce en el horno en la bandeja con papel antiadherente.

Hornear durante 15 minutos y se va revisando hasta que quede dorada.



Minipizzas hortelanas con masa madre a la antigua

MINIPIZZAS HORTELANAS CON MASA MADRE A LA ANTIGUA

Agustín Francisco García

Ingredientes

Harina de trigo blanco
Agua
Puré de patata
Pencas de acelga
1 cebolla cortada en aros
1 zanahoria cortada en rodajas
Calabacín rodajas finas
Aceite de oliva
Sal
Huevo

Preparación

Comenzaremos preparando la masa madre con harina de trigo blanco y sin levaduras.

Para ello, hay que disponer de harina blanca de trigo, agua y un bote de cristal del tamaño correcto de acuerdo a la masa con la que vamos a trabajar. Debe tener tapa.

En el bote echamos 2 cucharadas soperas de harina y más o menos el mismo volumen de agua. Se mezclan bien los dos componentes con una cuchara y se cierra el bote. Se deja a temperatura ambiente.

Al día siguiente, repetimos la operación. Los mismos componentes, revolver y volver a cerrar el bote. A temperatura ambiente.

Al tercer y cuarto día, ídem. A temperatura ambiente.

Será más o menos al quinto o sexto día cuando veamos unas burbujitas en el compuesto. Es entonces cuando ya comienza la masa a fermentar. Dejamos la masa madre a temperatura ambiente. La ideal es de 22 a 24 °C.

Cuando aparecen estas burbujas es cuando hay que alimentar la masa con mayor frecuencia. En lugar de cada

24 horas, cada 10 o 12 horas. En la proporción de misma cantidad de masa madre, de harina blanca de trigo y de agua (la proporción sería 1:1:1). Se remueve bien y durante más tiempo. En este momento es cuando la masa madre va aumentando considerablemente de volumen. Posiblemente esta masa se hunda por el centro, eso quiere decir que se debe alimentar de nuevo.

En ese momento debemos hacerlo en la proporción de 1:3:3-: 1 de masa madre, 3 de harina de trigo y 3 de agua.

Se saca del bote y se amasa bien sobre una mesa.

Si queremos guardar masa madre para otra ocasión, se mantiene en un bote y en la nevera. La masa que ha creado su propia levadura va a quedarse adormecida a la temperatura de la nevera y ya tenemos masa madre preparada para otra ocasión, para trabajar con ella en la proporción de 1:3:3. Consistirá en añadir solamente harina y agua en la proporción 3, 3, con relación a la masa madre que se guarda.

La masa se extiende en círculos (en mi caso en dos círculos para dos minipizzas).

Se prepara puré de patatas espeso, que se colocará sobre los círculos de la masa. Al puré para que tenga mejor sabor se le puede añadir un chorrito de leche entera y una clara de huevo a punto de nieve.

En una cacerola se cuecen varias hortalizas de nuestros huertos (pencas de acelga, cebolla, zanahoria y calabacín) y se condimentan con sal y con aceite de oliva.

Se van colocando sobre la masa y sobre el puré: primero las pencas de acelga, luego los otros componentes.

A modo de decoración, si ha sobrado masa madre, se hacen unas bolas pequeñas que estarán rellenas con hortalizas. Estas bolas se pasan por yema de huevo batida y si se quiere se adhieren semillas de lino o de amapola.

Las dos pizzas y las bolas pequeñas se introducen en el horno. A unos 200 °C y durante 45 minutos. Se mantiene un cuarto de hora con calor solamente por abajo.

Se pueden decorar con unas ramas de orégano y dos rosas de rosal silvestre.

ÑOQUIS TRICOLORS

Teresa Oliván

Ingredientes

Para los ñoquis:

1 kg. de patatas de Igríes

250 gr. de harina de fuerza

3 yemas de huevo

Sal

½ kg. de zanahorias licuadas

1 bolsita de tinta de calamar

½ kg. de espinaca licuada

(Si no tenemos licuadora podemos triturar los alimentos y pasarlos por un trapo o tamiz fino para que solo pase el líquido. Podemos cambiar los alimentos, como remolacha para cambiar el color y el sabor. Si no nos gustan los sabores, podemos darle tono con colorantes alimenticios).

Para la salsa:

Aceite de oliva, como medio vasito

½ lata de anchoas

De 1 a 3 guindillas

15-25 gambas peladas

2 dientes de ajo

Preparación

Para los ñoquis:

Se lavan y cepillan de forma minuciosa las patatas, debemos intentar que sean de tamaño homogéneo para facilitar la cocción en tiempo similar. Ponemos en una cazuela agua y cuando hierva echamos las patatas enteras, las dejamos en torno a 30 minutos. Desde que llevan 20 minutos vamos pinchando las patatas para ver su cocción.

Una vez cocidas se retiran del fuego y cuando están suficientemente frías para pelarlas las pelamos.

En cuanto estén templadas las chafamos con un tenedor o un chafapatatas con mucho cuidado de que no queden grupos ni zonas crudas de alguna patata.

Ponemos harina en la superficie de trabajo y en nuestras manos. Ponemos la patata chafada y hacemos un hueco en el centro donde pondremos la sal y las yemas de los tres huevos (batidas previamente). Vamos mezclando y añadiendo harina poco a poco (no sabemos muy bien la cantidad de harina porque depende de la cocción, del tipo de patata...).

Cuando la masa sea flexible y no se nos pegue en las manos la repartiremos en tres partes iguales:

En una de las partes añadiremos la salsa de calamar y volveremos a amasar. Dejamos unos 15 minutos reposando.

En la segunda añadiremos licuado de espinaca hasta obtener el color deseado. Volvemos a amasar y es posible que requiera algo más de harina. Dejamos reposar.

Volvemos a hacer lo mismo con la tercera parte pero con la zanahoria licuada. Hacemos cada parte de la masa en un cilindro y luego lo cortamos en trozos de en torno a 1,5-2,5 cm. de longitud. Lo pasamos por el dorso del tenedor para hacer unas estrías decorativas en una parte, aunque este paso del tenedor lo podemos saltar, es importante que todos los ñoquis sean de un tamaño similar.

En una olla con abundante agua con sal iremos echando los ñoquis cuando el agua esté hirviendo. Iremos echando de poco en poco, para evitar que se peguen entre ellos. Los ñoquis irán al fondo, en cuanto floten debemos retirarlos a otro recipiente porque es la señal de que ya están cocinados.

Para la salsa:

Colocamos en una sartén el aceite de oliva, cuando está hirviendo se echan las gambas peladas y cortadas en trocitos. Cuando empiezan a estar doradas echamos las guindillas (el número variará según el picor de la guindilla y nuestro gusto por lo picante), luego los 2 dientes de ajo muy picado y las anchoas picadas. Tenemos unos segundos y retiramos del fuego. Lo más importante es evitar que el ajo se queme.

A la hora de presentarlo, podemos echar los ñoquis en la sartén en cuanto retiramos del fuego y que se calienten con la salsa o bien echar la salsa sobre los ñoquis. Sobre ellos pondremos un par de hojas de albahaca o bien un poco de cebollino picado.



Pan con masa vieja

PAN CON MASA VIEJA

Juan Carlos Sarasa

Ingredientes

2 cucharillas de levadura prensada
30 cl. de agua tibia
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de leche
4 cucharadas de masa vieja
½ cucharilla de sal
25 cl. de harina de trigo
25 cl. de harina de fuerza
25 cl. de harina integral de trigo
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra del
Somontano oscense

Preparación

El pan lo haremos con lo que yo llamo “masa vieja”. Consiste en que cada vez que se haga pan se guarde un poco de la masa una vez que haya subido; la guardo en el frigorífico tapada para poder usarla en la siguiente hornada de pan. Por supuesto, si se tiene masa madre, mejor.

Primero mezclaremos la levadura con el agua, la leche, el azúcar y la masa vieja para que fermente. Dejar una media hora reposando.

Luego se ponen los tres tipos harina en un bol grande y entonces se echa la sal por los bordes del bol. Se hace un hueco en el bol y se pone el aceite y la levadura fermentada previamente, y ya a mezclar con la mano, y luego a amasar fuera del bol hasta que esté bien amasada, unos 15-20 minutos.

Cubriremos la masa con un trapo y la dejamos reposar durante al menos una hora. Cuanto más tiempo mejor, sin embargo. Para hacer buen pan no hay que tener prisa.

Cogeremos la bandeja del horno y la engrasaremos un poco con aceite. Entonces daremos la forma a los panes



Pan de calabaza de la huerta jacetana

como más nos guste, pero sin manipular la masa demasiado en este paso.

En el horno precalentado a unos 220 °C meteremos la bandeja con el pan. Es bueno que el horno tenga un cierto grado de humedad. Si el horno la puede proporcionar, perfecto. Si no, se puede poner una bandeja con un poco de agua en la parte baja del horno. El pan estará listo en unos 25 minutos. Entonces, apagamos el horno y dejamos el pan en el horno con la puerta abierta durante unos minutos. Y ya tendremos nuestro pan.

PAN DE CALABAZA DE LA HUERTA JACETANA

Noelia Pardina

Ingredientes

200 gr. de harina panadera
100 gr. de harina de centeno blanca
75 gr. de harina de centeno integral
160 ml. de agua
100 gr. de calabaza (en este caso utilizamos calabaza de la huerta jacetana)
100 gr. de masa madre de centeno
7 gr. de sal
Especias: jengibre, cúrcuma y una pizca de canela
Semillas de amapola para decorar

Preparación

Cocemos la calabaza y trituramos con los 160 ml. de agua. Añadimos la masa madre a la mezcla e integramos bien. Añadimos las especias y las harinas, mezclamos bien y dejamos reposar 1 hora. Añadimos la sal disuelta en 5 ml. de agua y comenzamos a amasar, alternando pliegues con descansos. Primera fermentación a temperatura ambiente, 4

horas. Realizamos el formado del pan dando forma de hogaza circular y recubriendo la masa con semillas de amapola, y realizamos la segunda fermentación en frío durante 16 horas. Precalentamos el horno a 250 °C con una olla en su interior, cuando llegue a la temperatura deseada colocamos el pan en el interior de la olla y tapamos, horneamos durante 25 minutos. Sacamos el pan de la olla y horneamos en bandeja unos 30 minutos más a 200 °C. Dejar enfriar sobre rejilla antes de degustar.

NOTA: Se trata de un pan con un toque dulce y especiado, ideal para desayunos y meriendas acompañado con alimentos tanto dulces como salados.

PAN DE CHICHARRONES

Patricia Cruchaga

Ingredientes

500 gr. de harina de Harineras Villamayor ecológica (paquete verde)
25 gr. de levadura fresca de panadero
2 cucharillas de postre de azúcar
250 ml. de agua tibia (no más de 37 °C)
150 gr. de chicharrones (panceta)

Preparación

Freír en una sartén antiadherente y sin aceite los chicharrones a fuego lento hasta dorar. Sazonar y dejar enfriar.

Templar el agua con el azúcar y desleír ahí mismo la levadura fresca. Dejar activar la levadura 15 o 20 minutos. Añadimos los chicharrones y su grasa, la harina y 8 gr. de sal.

Amasar hasta que se forme una masa elástica y suave. Dejaremos su primer leudado hasta que doble su volumen. Tapada y en ambiente templado.



Pan de hogaza

Volveremos a amasar para desgasificar la masa y boleamos. La dejaremos leudar por segunda vez en el recipiente donde la vayamos a hornear si es que lo queremos en forma de pan. Si queremos panecillos deberemos hacer formas de bolitas con porciones de masa y dejar leudar en la bandeja del horno. Eso sí, siempre tapados y en ambiente templadito.

Después del segundo leudado y antes de meterlos al horno, greñar y pintar con leche, espolvorear escamas de sal por encima. Horno 180 °C arriba y abajo. Si es un pan grande, más o menos 1 hora. Si son panecillos, unos 15-20 minutos cada hornada.

PAN DE HOGAZA

María Jesús Ibarbia

Ingredientes

Para el tangzhong:

100 gr. de agua

25 gr. de harina de fuerza Villamayor

Para la masa:

125 gr. de harina de agua

250 gr. de harina de fuerza Villamayor y un poco más para amasar

10 gr. de sal

8 gr. de levadura de panadería deshidratada

Preparación

Para el tangzhong:

Vertemos en un cazo el agua y la harina agitando para que no se hagan grumos. Poner en el fuego y calentar a 60 °C durante 20 minutos sin dejar de remover.

Dejar enfriar en la nevera para que espese.

Para la masa:

Poner todos los ingredientes en un bol y mezclar con una espátula. Añadir el *tangzhong* reservado y seguir mezclando. Amasar hasta que se pueda formar una bola, añadiendo un poco más de harina. Reposar un poco y volver a amasar sin manipular demasiado. Meter en un molde redondo y tapar para fermentar hasta que duplique su volumen.

Precalentar el horno a unos 180 °C y meter el pan fermentado en la parte inferior del horno, durante 40 minutos. Es conveniente meterle un poco de agua para generar vapor. Añadir 20 minutos con calor arriba para dorarlo.

Dejar enfriar el pan en una rejilla.

El resultado es un pan crujiente con una corteza tierna y una miga esponjosa y alveolada. Se conserva tierno durante varios días y resulta exquisito en tostadas.

NOTA: Es un pan redondo de 500 gr. que resulta ideal para una persona, porque se mantiene tierno durante varios días. Para su elaboración se utiliza un método japonés, llamado *tangzhong*, que consiste en hacer un engrudo que le aporta hidratación y esponjosidad.

PAN DE PICANTE A MI MANERA CON MASA MADRE

Mariló Ochoa

Ingredientes

300 ml. de agua

520 gr. de harina integral de Villamayor

1 huevo

50 ml. de aceite de oliva virgen extra de Bolea

10 gr. de levadura fresca de panadería

1 guindilla seca de La Confianza

1 cucharadita de sal

2 cucharaditas de azúcar

Hierbas aromáticas al gusto

Preparación

Procedemos a elaborar la masa madre.

En un bol se ponen 100 gr. de agua, 100 gr. de harina y 3 gr. de levadura. Hacer la masa tapar y esperar a que doble el volumen.

En otro bol ponemos 400 gr. de harina, la sal, el azúcar y mezclamos, haciendo un volcán. En el centro añadimos el agua con la levadura restante disuelta, el aceite, picamos fina la guindilla y añadimos hierbas aromáticas.

Añadimos la masa madre, trabajamos la masa durante 10 minutos y dejamos reposarla hasta que doble su volumen.

Volvemos a amasar otros 10 minutos y dejamos reposar hasta que otra vez doble su volumen, esta operación se realiza otras dos veces más. En el último amasado se forma el pan, se da unos cortes transversales y se echa por encima cominos. Se deja en reposo para que doble el volumen.

Se prepara el horno a 220 °C, una vez alcanzada la temperatura se introduce el pan en la bandeja central y debajo un recipiente con agua para que forme vapor durante 40 minutos. A la mitad de este tiempo se baja la temperatura a 180 °C.

PAN DE SÉMOLA

José Manuel Maeso

Ingredientes

Para la biga (receta de la masa madre):

140 gr. de harina de trigo duro

65 gr. de agua

2 gr. de levadura de panadero

Para el pan de sémola:

207 gr. de biga (masa madre)

360 gr. de de trigo duro tostada

280 gr. de agua

10 gr. de sal

8 gr. de levadura

Preparación

Primero mezclamos la harina y el agua y dejamos reposar 30 minutos. Pasado ese tiempo incorporamos los demás ingredientes y damos amasados cortos y reposos de 5 minutos.

Esta operación la repetimos 2 o 3 veces.

Introducimos la masa en un bol untado con aceite y lo dejamos reposar durante 2 horas, dando un pliegue a la masa sobre sí misma cada hora.

Dividimos la masa en dos partes iguales y la introducimos en un banetón alargado.

Dejamos fermentar durante 1 hora y media aproximadamente.

Pasado ese tiempo la sacamos del banetón y hacemos dos cortes transversales antes de introducirla al horno.

Cocemos en horno precalentado a 240 °C con vapor durante 15 minutos. Abrimos el tiro o la puerta del horno y terminamos cociendo a 200 °C durante 40 minutos. Una vez cocido, enfriamos sobre una rejilla.

PAN DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO Y AJO CON PIMENTÓN DE LA VERA NEGRO

Andrés García

Ingredientes

350 gr. de harina de trigo	45 ml. de aceite extra de
150 gr. de harina de maíz	oliva
350 ml. de agua templada	75 gr. de tomate seco de
15 gr. de levadura fresca	Barbastro picado
10 gr. de sal	75 gr. de ajo negro picado
10 gr. de azúcar	25 gr. de pimentón dulce



Pan de tortilla de patata

Preparación

Hacer la masa y dejar reposar y fermentar unos 45 minutos. Volver a amasar, hacer los panecillos y dejar que vuelvan a subir. Precalear el horno a 180 °C, meterlos unos 15 minutos aproximadamente, sacarlos, pincelarlos con aceite para darles color y volver a meter unos 5 minutos. Se pueden rellenar luego con queso Los Meleses o con longaniza de Graus con cebolla caramelizada.

PAN DE TORTILLA DE PATATA

Isabel Barreda

Ingredientes

Para la masa:

600 gr. de harina de

Villamayor

300 ml. de agua

1 cucharada y media de
sal

6 gr. de levadura seca

2 cucharadas de aceite de
oliva Satué de Algayón

Para la tortilla de patata:

3 patatas de la huerta

6 huevos de Borén

1 cebolla de la huerta

Aceite de oliva Satué

Preparación

Se mezclan todos los ingredientes de la masa del pan, se amasan y se dejan reposar durante 20 minutos. Mientras tanto se prepara la masa de la tortilla. Se pone a pochar la cebolla por un lado y las patatas por otro. Cuando casi estén se juntan en la misma sartén. Se baten los huevos y se añade la mezcla de las patatas y la cebolla. Añadir sal al gusto. Se estira la masa del pan y se forra un molde para tartas de 25 cm de diámetro con la masa del pan y se echa la mezcla de la tortilla. Se cubre bien la tortilla con la masa para que no sobresalga. Para finalizar, se pone la masa con la tortilla al horno (precalear a 200 °C) a 180 °C durante 35-40 minutos.

PAN DE TRES MOÑOS

José Manuel Maeso

Ingredientes (para 2 panes de 900 gr.)

330 gr. de harina de fuerza

600 gr. de harina media fuerza

70 gr. de sémola de trigo tostada

50 gr. de levadura de panadero

18 gr. de sal

650 gr. de agua

150 gr. de masa madre

Preparación

Con todas las harinas realizaremos una autólisis (30 minutos), pasado ese tiempo, incorporaremos los demás ingredientes y procederemos al amasado. El amasado, si es en amasadora, 10 minutos en marcha lenta y cinco en marcha rápida; si no disponemos de amasadora, lo realizaremos a mano de la siguiente forma con el método Bertinet, una vez que hemos mezclado las harinas con el agua y han pasado los 30 minutos en el recipiente que hemos realizado la autólisis, incorporamos todos los ingredientes, los mezclamos y procedemos al amasado, sacamos del recipiente y golpeamos la masa contra la mesa, estiramos y doblamos sobre sí misma; repetimos esta operación hasta que la masa esté fina. La tapamos y le damos dos pliegues cada 45 minutos (reposo en bloque 2 horas). Una vez pasado ese tiempo, procederemos al formado de los panes, dividimos la masa en dos, boleamos y dejamos un pequeño reposo, pasado este reposo formaremos dos barras con las puntas más gruesas que el centro de la barra, espolvoreamos un poco de harina para que no se peguen entre sí, juntamos las dos puntas y con el canto de la mano apretaremos en el centro, el resultado tiene que parecerse a un flor con tres bolas, las juntamos y ponemos boca abajo



Pan dulce de anís y nueces

dentro de un molde redondo y llevamos a fermentar durante una hora, sacamos del molde y colocamos la masa la parte de arriba en la tabla, introducimos al horno precalentado a 205 °C, con poco vapor durante 40 minutos. Cuando le queden 15 minutos abrimos un poco la puerta del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para generar vapor en un horno convencional es tan sencillo como colocar un recipiente de metal con algún tornillo en el fondo y ponerlo cuando precalentamos el horno, al introducir el pan en la bandeja superior vertemos un poco de agua en ese recipiente y se genera vapor.

PAN DULCE DE ANÍS Y NUECES

María Jesús Ibarbia

Ingredientes

Para el tangzhong:

20 gr. de harina de fuerza de Villamayor

100 gr. de agua

Para el pan:

300 gr. de harina de fuerza de Villamayor

10 gr. de leche en polvo La Asturiana

10 gr. de sal

80 gr. de azúcar blanca

1 sobre de levadura de panadería Maizena

55 gr. de agua

55 gr. de leche entera Copirineo

1 huevo L granja del Alto Aragón

50 gr. de mantequilla La Asturiana

1 chorrito de anís dulce

50 gr. de nueces La Baturrica, groseramente picadas

Preparación

Para el tangzhong:

Poner 20 gr. de harina y 100 gr. de agua a calentar suavemente agitando constantemente con unas varillas durante 20 minutos. Debe quedar como una especie de crema blanca y suave sin ningún grumo. Reservar para que se enfríe.

Para el pan:

En un bol poner 300 gr. de harina, 10 gr. de leche en polvo, 10 gr. de sal, 80 gr. de azúcar y un sobre de levadura de panadería. Mezclar todos los ingredientes con una espátula.

Posteriormente, añadir 55 gr. de agua y 55 gr. de leche y mezclar. A continuación, batir el huevo y añadirlo junto con el chorrito de anís y seguir mezclando, y echar el *tangzhong* reservado y seguir removiendo con una espátula mientras se pueda.

Por último, añadir la mantequilla a trocitos y amasar con las manos hasta que quede una bola homogénea y suave.

Una vez constituida la bola, tapar la masa y reservar tapada durante 30 minutos. Pasado este tiempo, formamos un rectángulo de 15 x 25 y repartimos las nueces por la superficie de la masa. Enrollamos como si fuera un caracol y metemos la masa en un molde alto desmontable con forma cilíndrica. Después, alisamos la parte superior de la masa con una mano engrasada para darle una terminación lisa al pan. Dejamos levar durante 30 minutos.

Para finalizar la receta, precalentar el horno a 160 °C, pintar el pan con huevo batido y hornear 30 minutos a 160 °C. Una vez finalizado el horneado, sacar el pan del horno, dejar enfriar y desmoldar. Se recomienda comer tibio o frío.



Pan encamisado con olivas negras de Aragón y queso o xortical

PAN ENCAMISADO CON OLIVAS NEGRAS DE ARAGÓN Y QUESO O XORTICAL

Segundo premio

Noelia Pardina

Ingredientes

Para la masa central:

300 gr. de harina panadera
30 gr. de harina de centeno
blanca
20 gr. de harina de fuerza
210 ml. de agua
100 gr. de masa madre
Lascas de queso de oveja
O Xortical
7 gr. de sal

Olivas negras de Aragón
troceadas
Semillas de sésamo tostado

Para la masa camisa:

250 gr. de harina panadera
120 ml. de agua
75 gr. de olivas negras de
Aragón trituradas
6 gr. de sal

Preparación

Para realizar este pan encamisado es necesario realizar dos masas diferentes, una será la masa central y la otra la camisa que lo recubre.

Para la masa central:

Disolvemos la masa madre en el agua y mezclamos con todas las harinas, dejamos reposar una hora. Añadimos la sal y amasamos mediante la técnica de “laminado”, incorporando en este momento las lascas de queso y las olivas. Plegamos y dejamos que realice la primera fermentación durante 3 horas.

Para la masa camisa:

Disolvemos la masa madre y las olivas trituradas en el agua y mezclamos con la harina, dejamos reposar una hora. Añadimos la sal y realizamos amasados suaves con reposos.



Pan fovano

Hacemos una bola y dejamos que realice la primera fermentación durante 3 horas.

Para el pan:

Estiramos la masa camisa con el rodillo. Espolvoreamos semillas de sésamo en la parte superior de la masa central y envolvemos esta masa con la camisa (quedando los pliegues de la masa camisa en la parte en la que no hemos puesto las semillas de sésamo). Realizamos cortes en la camisa para dar forma de pétalos y los pintamos por el interior con un poco de aceite. Tapamos y dejamos que realice la segunda fermentación en frío durante 12 horas. Sacamos el pan de la nevera y reposamos a temperatura ambiente unas 2 horas. Precalentamos el horno con vapor en su interior, greñamos el pan y horneamos (los primeros 20 minutos con vapor y otros 25 minutos más sin vapor). Dejar enfriar antes de degustar.

PAN FOVANO

Manuel Vizcarro

Ingredientes

Para la masa madre natural:

20 gr. de cualquier masa madre activa que tengamos

100 gr. de agua tibia

100 gr. de harina de trigo integral

Este refresco de masa madre lo dejamos levar durante 12 horas en un sitio cálido.

Para el pan final:

200 gr. de masa madre integral

470 gr. de harina de fuerza (la morada de Villamayor)

330 gr. de cerveza negra Rondadora Porter

30 gr. de miel de Almudévar

13 gr. de sal

Preparación

Juntamos todos los elementos hasta ver que todo está incorporado, que no hay harina seca, en este momento deberíamos vaciar la cerveza por si acaso queda algo e intentar no amasar durante diez minutos. Después de este descanso comenzar a doblar la masa con tranquilidad. Seguir amasando hasta que la masa no se desgarre. Si tenemos dudas, volver a hacer una parada de diez minutos y darle otro par de vaivenes.

Engrasar un recipiente con algo de aceite y dejar que la masa leve alrededor de dos horas, dependiendo del calor y de la fuerza de la masa madre tardará más o menos. Si se puede plegar la sobre sí misma en una hora será perfecto. Pasadas las dos horas ya hemos acabado la primera fermentación.

Formamos en redondo con poca tensión y dejamos reposar la masa sobre un banetón redondo de kilo.

Cuando la masa casi asome por encima del banetón, es momento de precalentar el horno a máxima potencia, con calor por todos lados, con ventiladores, con todo. Dentro del horno tendremos una bandeja metálica o algún artilugio para generar vapor.

Cuando el horno llegué a 250 °C, ponemos solo la resistencia de abajo y acomodamos el pan, arrojamos un vaso de agua al artilugio dentro del horno, dejamos unos 15 minutos con vapor, quitamos el vapor y ponemos el horno a 200 °C con ventilador durante 40 minutos, mirando que no se queme demasiado. Lo dejamos reposar sobre una rejilla; estará más bueno al día siguiente.



Pan “melon” de Cofita, un trampantojo altojaponés

PAN INTEGRAL DE LECHE

María Carmen Vilas

Ingredientes

250 gr. de harina de repostería Villamayor
250 gr. de harina de fuerza
350 cl. de leche
10 gr. de levadura de panadería
30 gr. de mantequilla
20 gr. de miel
Sal al gusto

Preparación

Disolver la levadura en la leche templada, agregar la miel y la sal, mezclar las dos harinas con la mantequilla en trocitos, agregar la leche y amasar un poco. Dejar en reposo 10 minutos, repetir esto tres veces, en total 30 minutos de reposo. Poner la masa trabajada en un molde tipo *plum cake*, untar con aceite la masa y dejar en reposo en la nevera 24 horas, o dejarlo fuera hasta que suba. Calentar el horno a 210 °C y cocerlo 10 minutos, rebajar a 180 °C y cocer 25 minutos más. Antes de ponerlo en el horno, pintarlo con leche.

PAN “MELON” DE COFITA, UN TRAMPANTOJO ALTOJAPONÉS

Manuel Vizcarro

Ingredientes

Para la corteza del melón (cobertura de galleta):

130 gr. de harina azul de Villamayor
8 gr. de te matchá
55 gr. de mantequilla
55 gr. de azúcar blanco
55 gr. de huevo de Los Monegros
1 pizca de polvos de hornear

Para la pulpa del melón (masa del bollo):

60 gr. de masa madre activa

300 gr. de harina naranja de Villamayor

Lo que pese 1 huevo y el resto hasta 170 gr. de leche entera

30 gr. de azúcar moreno

30 gr. de aceite de oliva del Somontano

3,5 gr. de sal

3 gr. de levadura seca

Para las pepitas del melón:

Almendra laminada.

Un par de melocotones en almíbar de Binaced triturado, ajustar consistencia con el almíbar.

Preparación

Para la corteza del melón:

Batir con unas varillas el azúcar y la mantequilla hasta que blaquee, ir añadiendo poco a poco el huevo, acabando con la harina y el te matchá, una vez mezclado todo, hacer una longaniza con papel film y dejar reposar al menos una hora en la nevera.

Para la pulpa del melón:

Mezclamos todos los ingredientes hasta que no quede ningún elemento seco y descansamos durante 15 minutos.

Amasamos hasta obtener una masa bien trabajada. Dejamos levar en su bol hasta que doble el tamaño, alrededor de hora y media.

Dividimos la masa en porciones de 50 gr. para el pan redondo y de 100 gr. para el pan alargado, boleamos con mucha tensión y dejamos reposar mientras dividimos la cobertura de galleta en porciones de 25 gr. para el pan redondo y de 50 gr. para el pan alargado.

Formamos la masa del bollo en redondo o como una barra. Estiramos la masa de galleta dándole forma redonda u alargada con la finalidad de conseguir un disco u óvalo para cubrir el bollo. Mientras trabajamos con la galleta, guarda-

remos el resto de trozos en la heladera, con la finalidad de poder trabajar más cómodamente.

Ponemos delicadamente el disco encima de cada bollo cerrando la cobertura de galleta a la masa del mismo y dejamos levar durante alrededor de hora y media.

Reposo final de media hora en la nevera para todas las piezas, este paso solidifica la capa exterior y es indispensable para un resultado óptimo. Coceremos en el horno a 180 °C con ventilador y calor por todas partes durante 15 minutos controlando que no se dore mucho.

A la hora de montarlo, de manera delicada cortamos la base del bollo, con la miga desnuda hacemos un corte en medio con el fin de crear un hueco, en forma de surco para la pieza alargada y redondo para la pieza esférica, reservamos todos estos recortes en un bol para comerlos más adelante. Rellenamos el hueco con el melocotón de Binaced triturado y por último ponemos la almendra laminada como si fueran las pepitas.

NOTA: El “melon pan” (sí, sin tilde) es un dulce típico japonés, su gracia consiste en mezclar la textura del bollo y la galleta y no tiene nada que ver con la fruta parecida a un balón de rugby.

Esta receta es una interpretación libre que intenta aunar el imperio del sol naciente y la fruta dulce de Cofita.

PAN NORMANDO

José Manuel Maeso

Ingredientes

720 gr. de harina de fuerza

100 gr. de harina integral

572 gr. de sidra natural de manzanas de la variedad normanda (Fraga)

20 gr. de sal

20 gr. de levadura de panadero

288 gr. de masa madre o prefermento (50 gr. de

harina de fuerza, 30 de agua y 10 gr. de levadura de panadero)
150 gr. de manzana de la variedad normanda

Preparación

Si no disponemos de masa madre, elaboramos el pre-fermento y dejamos fermentar hasta que doble volumen. Amasamos todos los ingredientes juntos excepto la manzana. Una vez que esté casi amasado incorporamos la manzana cortada en dados y terminamos de amasar, lo metemos en un recipiente, dejamos reposar durante 45 minutos y le damos un pliegue, dejamos reposar otros 45 minutos y damos otro pliegue, dejamos reposar 15 minutos y dividimos la masa en dos piezas de 800 gr., boleamos, damos un pequeño reposo (10 minutos) y formamos dos panes en forma de batard (alargados), fermentamos hasta que casi doblen el volumen y le damos dos cortes antes de entrar al horno precalentado a 240 °C, con un poco de vapor al entrar. Pasados 15 minutos bajamos el horno a 225 °C y dejamos cocinando 20 minutos más, enfriamos en rejilla y listo para comer.

PAN PARA CELIACOS

Jorge Giménez

Ingredientes

500 gr. de harina panificable sin gluten
50 ml. de aceite de oliva
50 gr. de leche en polvo
100 de harina de maíz
10 de sal
325 ml. aproximadamente de agua
15 gr. de levadura fresca

Preparación

Amasar todos los ingredientes excepto la levadura, que incorporaremos al final del amasado. Dejar reposar la masa durante 45 minutos (tapar con un paño húmedo).



Pan rojo 54

Dividir la masa en dos piezas y formar una barra sin punta para colocar en un molde de silicona. Dejamos fermentar la masa en los moldes tapada con un paño húmedo al menos durante una hora (que doble su tamaño).

Precalentar el horno a 250 °C. Cocer a 190 °C durante unos cuarenta minutos (al mismo tiempo que introducimos los moldes en el horno pulverizamos con agua el interior del horno). Cuando estén cocidos, sacar de los moldes y poner sobre rejilla.

PAN ROJO 54

Pili Adillón

Ingredientes

200 gr. de harina de trigo Villamayor

16 gr. de harina de maíz

80 gr. de agua aproximadamente

3 gr. de levadura seca

5,5 gr. de sal rosa

100 gr. de frambuesas

Preparación

Mezclar las harinas y la levadura.

Machacar en el mortero las frambuesas y la sal.

Mezclar harinas y frambuesas, ir añadiendo el agua y amasar un poco. Reposar 20 minutos.

Amasar 10 o 15 minutos. Formar una bola, tapar con film, dejar levar 24 horas en la nevera. Al sacar de la nevera, dejar templar 5 minutos.

Formar bollitos, barritas... Levar 1 hora más o menos. Introducir en el horno precalentado a 230 °C, 5 minutos con vapor. Bajar la temperatura a 190 °C, 30 minutos sin vapor. Dejar enfriar en rejilla.

PAN (SIN HORNO) RELLENO DE POLLO AL CHILINDRÓN

Aránzazu Simón

Ingredientes

Para el pollo al chilindrón:

1 pollo de corral troceado El Romeral de Poleñino

1 tomate rosa de Huesca grande

2 pimientos verdes

1 cebolla de Fuentes de Ebro

4 dientes de ajo

50 cl. de vino rancio

AOVE (Aceites Escario de Loscertales)

1 ramita de perejil

Sal y pimienta

Para la masa (12 panes):

500 gr. de harina de fuerza

25 gr. de levadura fresca de panadería o 12 gr. de levadura seca

1 cucharadita y media de sal

280 ml. de agua. Una pequeña cantidad deberá estar tibia

50 ml. de AOVE (Aceites Escario de Loscertales)

Preparación

En primer lugar, debemos realizar la receta del pollo al chilindrón para que dé tiempo a enfriarse. Lo mejor es si se pudiera realizar el día de antes para que el guiso este frío, pero si no se puede usar cuando esté a temperatura ambiente.

Para el pollo al chilindrón:

Salpimentamos el pollo. Ponemos a calentar el aceite en la cazuela y echamos dos ajos y una ramita de perejil, esta sin cortar, entera. A continuación, y estando muy pendientes de que los ajos no se nos quemen, añadimos el pollo salpi-

mentado y a fuego fuerte lo doramos por todas sus partes hasta que quede bien dorado. Mientras se nos dora el pollo comenzamos a cortar, picar y trocear las hortalizas. Los pimientos y la cebolla los cortamos en tiras, el tomate en tacos y los dos ajos solamente los pelamos, no los cortamos.

Una vez dorado el pollo añadimos el vino rancio y lo dejamos unos segundos a fuego fuerte para que el alcohol se evapore. Una vez evaporado el alcohol procedemos a bajar el fuego al mínimo para comenzar la cocción del pollo a fuego muy lento para que por dentro se cocine.

Continuamos añadiendo las hortalizas ya cortadas. Primero los dos ajos, después la cebolla, el pimiento rojo y los pimientos verdes. Removemos todo para que se mezcle bien y añadimos el tomate cortado a tacos y volvemos a remover todo para que mezcle bien y el pollo tome el sabor de todas las hortalizas.

Mantenemos el fuego bajo, tapamos la olla y dejamos que se cocine unos 40 minutos (orientativo) comprobando cada cierto tiempo hasta que esté a nuestro gusto. Una vez cocinado el pollo al chilindrón, retiramos y reservamos para el día siguiente o hasta que esté a temperatura ambiente y así poder incorporarlo en nuestra masa para el relleno.

Para la masa de pan:

Primero disolvemos la levadura en un poco de agua tibia. En un bol amplio ponemos los 500 gr. de harina tamizada. Añadimos una cucharadita y media de sal en los bordes de bol. En el centro de la harina hacemos un hueco donde ponemos los demás ingredientes: la levadura, el resto del agua y los 50 ml. de aceite. Removemos bien con una espátula o una cuchara de madera y cuando ya no podemos mezclar, quitamos la cuchara y amasamos con la mano. Cuando vemos que están incorporados todos los ingredientes y la masa se ha vuelto lisa, espolvoreamos la mesa con harina y continuamos amasando sobre la mesa un par de minutos.

Cuando hemos terminado, espolvoreamos harina en el cuenco ponemos la masa dentro, espolvoreamos otra vez con

harina por encima y tapamos con un paño. Dejamos reposar mientras fermenta la masa.

Ahora, y una vez frío el guiso de pollo al chilindrón, en un bol desmenuzamos el pollo con las manos retirando todos los huesos. Una vez desmenuzado lo volvemos a integrar en la olla donde se ha cocinado y revolvemos para que todo se mezcle.

Cuando la masa haya doblado su volumen, vamos a proceder a hacer los panes. Preparamos una bandeja con un papel vegetal al lado de la mesa de trabajo, para poder poner los panes terminados. Cogemos la tercera parte de la masa, la aplastamos un poco en la mano para quitarle el aire y la ponemos sobre la mesa bien enharinada.

La estiramos con el rodillo dándole una forma rectangular. Y colocamos a lo largo con una cuchara el guiso de pollo al chilindrón desmenuzado con todas las hortalizas. Cerramos uniendo los dos lados y apretamos bien los bordes para que se cierren bien. Las esquinas las aplastamos un poco con el dedo para cerrarlos y que no se salga el relleno.

Doblamos hacia el interior, haciendo un caracol e intentando que el dobladillo se quede en el interior.

Los colocamos sobre el papel vegetal y continuamos así hasta que terminamos con todos. Mientras reposan los tapamos con un paño y ponemos una sartén con bordes altos a fuego medio. Una vez caliente, untamos con un pincel de AOVE y comenzamos a colocar el primer pan que hemos enrollado (en función del tamaño de la sartén se pueden ir colocando más cantidad de panes).

Colocamos la tapa en la sartén y dejamos cocinar durante 5 minutos por un lado. Comprobamos que estén dorados y damos la vuelta al pan dejando que se dore otros 5 minutos con la tapa colocada. Si nos gusta muy dorado podemos cocinar los laterales durante 1 minuto cada lateral del pan.

Una vez dorados a nuestro gusto se retiran a un plato y ya están listos nuestros panes rellenos de pollo al chilindrón.

Se recomienda tomarlos templados.



Pan-flor delicioso

PAN-FLOR DELICIOSO

Ana Coronas

Ingredientes

- 3 vasos de harina de fuerza
- 1 vaso de agua tibia
- 1 cucharadita de sal
- 1 ½ cucharadita de levadura de panadería
- 2 cucharadas de miel de Labuerda
- 2 cucharadas de aceite de oliva de Somontano

Preparación

Mezclamos todos los ingredientes en este orden: agua, aceite, miel, sal, harina y levadura.

Vamos mezclando hasta conseguir una masa.

Amasamos un poco hasta que quede elástica (para comprobarlo aplastamos con un dedo y si la masa vuelve a su forma rápido es que ya está lista).

Dejamos reposar en un lugar templado durante 1 hora.

Cortamos la masa reposada en partes iguales o similares.

Hacemos una bola con cada parte y las vamos poniendo en un recipiente redondo y engrasado previamente.

Las ponemos en forma de flor, es decir, por todo el alrededor y una bola en el centro.

Dejamos reposar media hora para que crezca (se acabarán juntando las bolas).

Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 190 °C.

Después de reposar, pintamos con huevo.

Metemos el pan en el horno durante 20 minutos y ya lo tenemos listo.

PANECILLOS DE LECHE

Ana Coronas

Ingredientes

50 gr. de leche fresca de las vacas de Labuerda
40 gr. de azúcar
10 gr. de levadura fresca
265 gr. de harina de trigo
2 huevos de gallinas de Labuerda
100 gr. de nata líquida
5 gr. de sal

Preparación

Mezclamos en un bol la leche tibia y el azúcar y deshacemos la levadura. Lo dejamos reposar 10 minutos.

En otro bol mezclamos la harina, la sal, un huevo y la nata líquida. Mezclamos con las manos hasta que quede todo integrado. Añadimos al bol la mezcla de leche, azúcar y levadura. Amasamos hasta que quede todo integrado en una masa pegajosa.

Ponemos harina en la encimera y empezamos a amasar hasta que seamos capaces de formar una bola.

Dejamos reposar la masa en un bol y tapada con un paño limpio durante una hora.

Pasada la hora, quitamos el aire a la masa amasando ligeramente y la dividimos en 8 partes iguales o similares.

Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 170 °C. Hacemos 8 bolas similares.

Metemos los panecillos en el horno unos 20 minutos. Una vez hechos, los dejamos enfriar en la rejilla.



Pastas de nata

PASTAS DE NATA

M.^a Carmen Escartín

Ingredientes

1 tazón de nata fresca (resultado de cocer leche de vaca)

$\frac{3}{4}$ de tazón de azúcar

Mantequilla (tamaño de una nuez)

Harina (Villamayor Repostería)

2 cucharadas soperas de azúcar avainillado

1 taza de azúcar, para poner encima de las pastas y gratinarlas

Preparación

Precalentar el horno a 180 °C.

Mezclamos en un bol la nata, la mantequilla, el azúcar y las dos cucharadas de azúcar avainillado. Batimos poco a poco y vamos incorporando la harina hasta conseguir una masa que se pueda trabajar con las manos, para poder hacer unas bolitas pequeñas que luego aplastaremos ligeramente y les pondremos encima un poco del azúcar que habíamos reservado. Colocaremos en una bandeja de horno con papel vegetal y las coceremos unos 15 o 20 minutos.

Se conservan muy bien en una lata.

PASTEL DE CALANDA

Josefina Sanz

Ingredientes

Harina

Pimiento verde y rojo

Patata

Cebolla

Aceite

Cebollino

Bacalao

Huevo duro

Agua

Orégano

Perejil

Sal Royal

1 gaseosa



Pastel de solomillo Alsacia con espelta, verduras y ciruelas

Preparación

En un bol se pone la harina, se hace un hueco y se pone el aceite, la sal Royal y la gaseosa. Se escalda con el agua y se amasa, se deja en reposo tapada con un paño, luego se coge la mitad y se estira, y se pone en una bandeja de horno untada en aceite.

Se cortan los ingredientes en trozos pequeños y se ponen encima, se salan, el bacalao desalado, el orégano y el perejil y se tapa con el resto de la masa. Se pincha con un tenedor y se pinta con un huevo batido y al horno.

PASTEL DE SOLOMILLO ALSACIA CON ESPELTA, VERDURAS Y CIRUELAS

Chema García

Ingredientes

<i>Para la masa:</i>	2 pimientos verdes
110 gr. de harina de espelta	1 puerro grande
2 cucharadas soperas de AOVE	2 dientes de ajo
2 pizcas de sal	7 ciruelas pasas
70 ml. de agua	Cúrcuma
1 yema de huevo para hornear	Pimentón de La Vera
<i>Para el relleno:</i>	Pimienta
2 solomillos de ternera Valle	AOVE
de Aísa	Sal

Preparación

Para la masa:

Mezclar todos los ingredientes en un bol y amasarlos hasta que quede una masa suave y no se pegue en las manos. (También se puede con amasadora, un minuto a potencia 1). Con papel film dejarlo en la nevera unos 45 minutos.



Pizza con masa de zanahoria

Para el relleno:

Picar los pimientos, el puerro y los dos dientes de ajo y pocharlos muy poco en la sartén con un chorrito de aceite. Al final se le añaden la cúrcuma, el pimentón y las ciruelas picadas. Retirar y dejar enfriar. Marcar en la plancha los solomillos salpimentados con un poquito de aceite de ajo, vuelta y vuelta, muy poco. Retirar a un plato y reservar.

Extender la masa en un papel de horno, muy fina (2 mm.) haciendo un rectángulo de unos 30 x 40 cm. Poner en un lado una base de verduras del tamaño de los dos solomillos, encima ponemos estos y luego otra capa de verduras. Con mucho cuidado ponemos el resto de la masa por encima y cerramos los tres lados retirando la masa que sobra. Se le pone la yema de huevo con un pincel e introducir al horno precalentado a 225 °C durante 15-20 minutos. Dependiendo del gusto, también se puede hacer a 200 °C durante 25-30 minutos para que la carne quede más hecha.

NOTA: El nombre de Alsacia es porque la masa es la misma que la de la “Tarte Flambée” o “Flammkuchen” de Alsacia.

PIZZA CON MASA DE ZANAHORIA

Ana Coronas

Ingredientes

Para la masa:

4 zanahorias de la huerta de Labuerda
Una taza de almendras molidas de Labuerda
1 huevo de gallinas de Labuerda
Orégano
Sal
Ajo en polvo

Para el relleno:

Tomate triturado frito de Labuerda
Calabacín de la huerta de Labuerda
Cebolla de la huerta de Labuerda
Mozzarella fresca
Atún en aceite de oliva
Tomates cherry
Orégano



Pizzasana

Preparación

Lavamos y pelamos las zanahorias. Las ponemos en la picadora en trozos medianos y las picamos.

Una vez picada la zanahoria, ponemos el huevo y la almendra molida y volvemos a picar para que se mezcle bien.

Añadimos la sal, el orégano y el ajo en polvo y mezclamos bien. Precalentamos el horno con calor arriba y abajo a 180 °C. Ponemos papel de horno en una bandeja y extendemos la masa lo más fina posible.

Metemos la masa en el horno unos 15-20 minutos o hasta que veamos que se empiezan a tostar los bordes.

Una vez hecha, la sacamos y ponemos los ingredientes del relleno. Metemos de nuevo la pizza en el horno unos 15 minutos y ya la tenemos lista.

PIZZASANA

Andrés Marco

Ingredientes (para 1 persona)

2 huevos ecológicos de Corral de Monegros

Sal

Perejil

Tomate

Preparación

Batir como para una tortilla los huevos con sal y perejil picado. Echar a una sartén mediana antiadherente y dejar cuajar en forma redonda como si fuera un crep, a medio cuajar dar la vuelta. Reservar.

Precalentamos el horno a 220 °C. En una bandeja de rejilla ponemos papel de horno y ponemos nuestra base de tortilla sobre ella. Ponemos tomate sobre la base, por ejemplo, rosa de Barbastro en conserva. A continuación, ponemos los ingredientes que más nos gusten: quesos de Guara, nueces del Pirineo, longaniza de Graus, jamón o trufa de Teruel... y gratinamos la pizza al gusto. Los bordes quedarán crujientes y la base tierna y jugosa. Solo queda disfrutar de ella.



Quiche de pasta quebrada rellena de bechamel con bacalao

QUICHE DE PASTA QUEBRADA RELLENA DE BECHAMEL CON BACALAO

Francisco Martín

Ingredientes

Para la masa:

250 gr. de harina de Villamayor
125 gr. de mantequilla
1 huevo de gallinas del Sobrarbe
Pizca de sal
Agua o leche (la que admita)

Para el relleno:

700 gr. de bacalao en su punto de sal
Aceite de oliva virgen extra del Somontano

Para la bechamel:

300 gr. de cebolla de Fuentes de Ebro, pelada y picada muy fina
3 dientes de ajo, pelados y picados muy finos
40 gr. de aceite de oliva virgen extra del Somontano
40 gr. de harina de Villamayor (tostada en sartén antiadherente)
½ l. de leche caliente
Pizca de sal
Nuez moscada
24 aceitunas negras de Aragón
1 cucharada, de las de café, de pimentón dulce o picante al gusto opcional
2 cucharadas soperas de salsa de tomate frito casero
100 gr. de queso rallado de Radiquero (Monclús)

Preparación

Para la masa:

En un cuenco echamos la harina. Hacemos un hueco y añadimos la mantequilla en dados y el huevo. Amasamos y añadimos el agua que admita. Hacemos una bola, tapamos con papel film y lo metemos en la nevera unas dos horas.

Pasamos a una mesa, la espolvoreamos con harina primero y extendemos la masa con el rodillo. La colocamos sobre un molde desmontable untado con mantequilla y espolvoreado de harina, pinchamos con un tenedor toda la superficie. Retiramos toda la masa sobrante, cortándola con el rodillo (presionando sobre el molde).

Cubrimos con papel de hornear y rellenamos con los garbanzos. Colocamos en el centro del horno precalentado a 180 °C y horneamos 10 minutos. Retiramos los garbanzos y el papel de hornear la masa. Lo reservamos.

Para el bacalao:

Desmigamos el bacalao en su punto de sal.

Calentamos el horno a 180 °C unos 15 minutos.

Untamos los trozos de bacalao con el aceite. Colocamos la bandeja en el centro del horno y horneamos a 180 °C, 8 o 10 minutos. Retiramos, desmigamos y quitamos las espinas. Reservamos.

Para la bechamel:

Ponemos al fuego una cazuela antiadherente con el aceite, doramos los ajos, agregamos la cebolla, rehogamos y pochamos. Añadimos el pimentón, rehogamos un poco, incorporamos la harina y removemos con una cuchara de madera, a continuación añadimos la leche, poco a poco, removemos con la cuchara, agregamos el tomate, la nuez moscada y la pimienta negra. Cocemos a fuego lento hasta que la masa se desprenda de las paredes de la cazuela y esté en su punto. Añadimos el bacalao y las aceitunas, mezclamos bien.

Para el relleno:

Echamos la mezcla de bechamel y bacalao sobre la masa, repartimos el queso rallado por encima. Entramos en el horno en la parte central, horneamos a 180 °C, 25 o 30 minutos.



Rollo de espinacas relleno de bacalao con espuma de piquillos

ROLLO DE ESPINACAS RELLENO DE BACALAO CON ESPUMA DE PIQUILLOS

María Pilar Franco

Ingredientes (para 4 personas)

Para el brazo:

150 gr. de espinacas
3 huevos
100 gr. de harina
½ sobre de levadura en polvo
50 gr. de mantequilla
½ cucharadita de sal

Para el relleno:

200 gr. de bacalao desmigado al punto de sal
½ cebolla pequeña
1 cucharada de harina
½ vaso de leche

Para la espuma de piquillos:

3 pimientos del piquillo
4 cucharadas de tomate frito
150 cl. de nata para montar
1 pellizco de sal

Preparación

Para el brazo:

Escaldar las espinacas, rehogarlas en la mantequilla unos minutos, dejarlas enfriar y triturar con los huevos, sal, harina y levadura. Forrar una bandeja de horno con papel antiadherente, extender la masa y meter en el horno precalentado a 180 °C durante 10-15 minutos hasta que esté cuajada. Enrollar en un paño húmedo y reservar.

Para el relleno:

Picar muy finamente la cebolla y rehogar en una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva, añadir el bacalao desmigado, rehogar 4 o 5 minutos más, añadir la harina y la leche hasta que tenga una consistencia como para croquetas. Rellenar el brazo.

Para la espuma de piquillos:

Batir con la varilla eléctrica todos los ingredientes hasta que espese. Adornar el brazo con esta espuma.

ROSCÓN DE REYES

Sonia Laguna

Ingredientes

130 gr. de azúcar
120 gr. de leche
50 gr. de aceite de girasol
25 gr. de levadura fresca
2 huevos
Ralladura de un limón y de una naranja
25 gr. de agua de azahar (si se quiere)
400 gr. de harina de fuerza
Fruta escarchada
Almendra laminada
Azúcar humedecido

Preparación

Pulverizamos el azúcar 20 seg. Velocidad progresiva 5-7-10, echamos las pieles 10 seg. Velocidad progresiva 5-7-10. Añadimos la leche, programamos 4 min. 37 °C, vel. 1. A continuación la levadura, los huevos, el aceite y el agua de azahar. Echamos la mitad de la harina, 15 seg. Vel. 6. Echamos el resto de la harina y programamos 3 min. Vaso cerrado, velocidad espiga. Dejamos reposar la masa en el vaso hasta que salga por el bocal. Bajamos la masa con la ayuda de la espátula y amasamos 1 min. Vaso cerrado, velocidad espiga.

Nos ponemos aceite en las manos, hacemos una bola con las manos y le hacemos forma de roscón, ponemos un aro de emplatar o un vaso untado en aceite, para que no pierda la forma. Lo pintamos con huevo y lo volvemos a dejar levar. Cuando haya levado, decoramos con cuidado, con las frutas, almendras laminada, montoncitos de azúcar humedecida... Precalentamos el horno a 180 °C y horneamos 15-20 minutos, calor arriba y abajo. Poner un vaso de agua mientras se hornea, estará más esponjoso. Cuando tome color ya está, se hace muy rápido.

ROSQUILLAS DE ANÍS

M.^a Carmen Ramos

Ingredientes

3 huevos de Corral de Monegros
500 gr. de harina Villamayor (repostería)
75 gr. de azúcar
75 gr. de anís de Colungo
75 gr. de aceite de oliva El Cadillo de Fonz
75 gr. de leche Villa Corona
2 sobres de gaseosa o 1 de levadura
Ralladura de un limón
Aceite para freír El Cadillo
Azúcar y canela para rebozar

Preparación

En un bol se batan los huevos, se añade el azúcar, el aceite, el anís, la leche y la ralladura de limón sin dejar de batir para que se integre bien. La harina se mezcla con la levadura o gaseosas y se echa en el bol. Se revuelve bien y cuando tenga cuerpo sobre una superficie lisa se amasa intensamente la masa. Si es necesario echar más harina. Ya en forma de bola, se deja en un bol tapado con film en la nevera como mínimo dos horas.

Se hacen pequeñas bolas y se da forma a las rosquillas. Se fríen en la sartén con aceite de oliva o girasol a temperatura media. Cuando se sacan se dejan en papel absorbente unos segundos y se rebozan con azúcar y canela al gusto.

SABORES DE MI TIERRA

Jorge Giménez

Ingredientes

½ kg. de harina panificable de Villamayor
8 gr. de sal
250 gr. de agua
30 ml. de aceite arbequina de la cooperativa de Ayerbe (lo maceraremos con albahaca, tomillo y romero)
25 gr. de jamón de denominación de origen de Teruel a daditos un poco tierno
Unas rodajas de queso de cabra de Saravillo
Unas rodajas de tomate seco de Ballobar (lo habremos hidratado con agua hirviendo y secado)
Ralladura de trufa de Graus

Preparación

En un bol o cuenco grande ponemos la harina, la sal, mitad del aceite, el jamón y empezamos a incorporar el agua removiendo con la mano abierta hasta que haya absorbido toda el agua. Cuando tengamos como un engrudo, trabajar sobre la mesa enharinada golpeándola ligeramente sobre la mesa y doblándola sobre ella misma (le podemos dar reposos para trabajarla mejor). Cuando vaya quedando lisa disolvemos la levadura en un poquito de agua y la añadimos siguiendo amasando hasta que quede lisa y se desprege de la mesa. Dejamos reposar 1 hora en el bol tapada con un paño húmedo. Pasado ese tiempo pesamos bolitas de unos 50 gr. y dejamos fermentar como otra hora sobre una bandeja de

horno tapados con un paño húmedo. Precalentamos el horno a 240 °C. Una vez fermentadas se les hace un corte en la parte superior y les ponemos un trocito del tomate y sobre él un trocito del queso de cabra agarrando todo con un palillo. Llevamos al horno a 210 °C entre 15 y 20 minutos y una vez fuera del horno pincelar con el aceite restante aromatizado y rallamos un poquito de trufa por encima.

SOMMOS

José Manuel Maeso

Ingredientes

550 gr. de harina fuerza
350 gr. de vino Somontano roble tinto de bodega
100 gr. de masa madre
10 gr. de sal
65 gr. de levadura de panadero

Preparación

Amasamos todos los ingredientes juntos durante 15 minutos. Una vez amasados, lo introduciremos en un recipiente con sus paredes untadas de aceite y daremos un reposo en bloque durante 2 horas, dando un pliegue cada 45 minutos (2 vueltas).

Una vez pasado el tiempo de reposo, bolearemos la masa dándole un pequeño reposo antes de formar la pieza. Con la parte lisa hacia abajo, y la mesa enharinada, procederemos de la siguiente forma: una parte de la masa la llevaremos al centro formando un triángulo; la parte superior del triángulo que ha quedado, vuelve a ir al centro mientras apretamos con el canto de la mano, y así, sucesivamente hasta formar una masa redonda (así se forman los panes de Viena y el pan payés).

Se colocan en un banetón con los pliegues hacia abajo y se lleva a fermentar hasta que doble su volumen. Una vez fermentado, se sacan del banetón y los pliegues quedan hacia

arriba. Se cocerán en horno precalentado a 220 °C durante 45 minutos con poco vapor.

A los 10 minutos se baja la temperatura del horno a 200 °C y se abre un poco la puerta o el tiro; no es necesario hacer ningún corte porque los propios pliegues del pan hacen de greña. Cuando el pan esté horneado, se enfriará sobre una rejilla.

TARTA BOSQUE NEGRO

Teresa Oliván

Ingredientes

Para el bizcocho:

4 huevos

100 ml. de leche, si es posible de cabra o de oveja

50 ml. de aceite de oliva de Igríés y aceite para sofreír

1 sobre de levadura

200 gr. de harina de trigo

Boletus o setas, en torno a 150-200 gr.

Colorante alimenticio negro

Sal

Tomillo

Para el paté de setas y frutos secos:

400 gr. de boletus (podemos poner las setas que queramos, cuanto más sabrosas, mejor quedará el bizcocho)

40 gr. de almendras tostadas de la Hoya de Huesca

40 gr. de nueces

100 cc. de nata de cocinar

1 cabeza de ajos

1 cebolla de Igríés

Perejil y tomillo

Vino tinto del Somontano

Aceite de oliva de la zona

Sal y pimienta negra

Para la espuma:

100 gr. de castañas peladas

500 cc. de caldo de ave

150 cc. de nata líquida

Sal

Setas. Unos 100 gr. de setas, en nuestro caso boletus

Aceite

Para la presentación:

1 puñado de piñones

Azúcar

Caramelo

Caldo de ave

Castañas peladas

Trufa negra o blanca

Preparación

Para el bizcocho:

Ponemos en una sartén un poco de aceite y sofreímos las setas bien limpias y cortadas a trocitos muy pequeños y el tomillo a gusto (mejor cortado a cuchillo, pero si no picado con picadora). Cuando esté hecho reservamos.

Precalentamos el horno a 170-180 °C.

En un bol ponemos el aceite, los huevos y la leche y los batimos. Luego añadimos la harina y la levadura tamizadas. Finalmente añadiremos la sal, el sofrito de setas y revolvemos, añadimos un poco de colorante negro o marrón oscuro. (El sofrito debe estar templado o mejor frío).

Ponemos un molde con papel de horno. Es mejor que el molde sea grande para que el bizcocho quede delgado.

Cocinamos a 170 °C durante unos 40 minutos. Iremos mirando que está cocido pinchando con un tenedor, cuando el tenedor salga limpio. Guardamos.

Para el paté de setas (boletus) y frutos secos:

Ponemos en una sartén un poco de aceite y cuando esté caliente añadimos la cebolla y el ajo bien picaditos.

Cuando estén dorados añadimos los boletus o setas bien limpias de tierra y cortados a trozos pequeños.

Bajamos la temperatura tras unos 5 minutos y dejamos que se cuezan un par de minutos más.

Luego añadimos los frutos secos troceados, perejil y tomillo, así como media copita de vino tinto del Somontano (cuanto mejor sea el vino mejor saldrá el plato). Cuando esté reducido el vino añadimos la nata líquida.

Echamos sal y pimienta al gusto y dejamos reducir todo el líquido subiendo si es necesario la potencia del fuego.

Trituramos bien triturado, rectificamos el punto de sal y pimienta y ponemos en un recipiente a enfriar.

Para la espuma:

En una cazuela ponemos el caldo de ave y cuando empiece a hervir echamos las castañas bien peladas. Dejamos a fuego muy lento durante una hora y media. Si es necesario añadiremos caldo de ave.

En una sartén rehogamos las setas. Añadimos un poco de sal y pimienta al gusto. Echamos las castañas y un poco de caldo. Vamos añadiendo caldo hasta que las castañas y setas estén cocinadas. Cuando todo esté cocinado retiramos el exceso de caldo y pasamos por la trituradora.

Tomamos unos 200 cc. de la crema resultante y le añadimos 150 cc. de nata para cocinar. Lo volvemos a triturar todo y lo rectificamos de sal y pimienta.

Finalmente lo colamos muy bien de forma que no nos pase ningún grumito.

Ponemos en el sifón y cargamos el sifón con una carga. Reservamos en lugar fresco.

Para la presentación:

Ponemos un poco de mantequilla en una sartén y doramos bien dorados los piñones.

Necesitamos unas 10 castañas peladas y cocidas asadas. Podemos cocerlas en el microondas con piel y luego pelarlas, asarlas bien o cocerlas ya peladas al mismo tiempo que cocemos las de la espuma.

En un cazo ponemos unos 150 cc. de caldo de ave y ponemos una cucharadita de azúcar y una de caramelo. Cuando comience a hervir echamos las castañas y dejamos un par de minutos.

Para finalizar tomamos el bizcocho y cortamos una lámina de en torno a un centímetro de grosor, con un molde de cortar de forma redonda de unos 10 cm. de diámetro. Cortamos dos por ración.

Colocamos una parte de bizcocho y sobre él ponemos una capa de paté y cubrimos con otra capa de bizcocho. Limpiamos los bordes para que quede estético. Colocamos en un plato. Sobre el bizcocho podemos poner un poco de crema de castaña con hongos. Encima pondremos dos castañas caramelizadas cortadas a láminas y unos piñones tostados.

A la hora de servir añadimos un poco de espuma con el sifón en un lado del plato.

En ese momento sacamos la trufa y ponemos un par de finos filetes sobre el pastel.

Ponemos por el plato algún piñón y alguna castaña caramelizada.

Esta receta está inspirada en la tarta Selva Negra.



Tarta de cerezas confitadas en garnacha blanca con miel fermentada de Almodévar o tarta sureña de la provincia de Huesca

**TARTA DE CEREZAS
CONFITADAS EN GARNACHA
BLANCA CON MIEL
FERMENTADA DE ALMUDÉVAR
O TARTA SUREÑA DE LA
PROVINCIA DE HUESCA**

Tercer premio

Manuel Vizcarro

Ingredientes

Para la miel fermentada:

180 gr. de miel de Almodévar

180 gr. de agua

120 gr. de manzana de Cofita cortada en dados

9 gr. de sal

Para las cerezas confitadas:

20 cerezas de Bolea deshuesadas intentando no
agredir mucho su integridad

150 gr. de miel fermentada

150 gr. de vino garnacha blanca de la bodega Bal
d'Isábena

Para la crema de miel y cerezas:

270 gr. del líquido de confitar cerezas

150 gr. de leche

1 rama de canela

20 gr. de harina de arroz Brazal

20 gr. de azúcar glas

Para la masa sablée:

120 gr. de harina azul de Villamayor

20 gr. de avellana molida

60 gr. de mantequilla en pomada

40 gr. de azúcar glas

2 yemas de huevo
1 pizca de sal

Preparación

Para la miel fermentada:

Se mezclan todos los ingredientes en un tarro de cristal grande. Se pone una bolsa de congelación encima y se llena de agua, funcionando a la vez como peso y tapa. Se deja fermentar de 4 a 7 días a temperatura ambiente.

Se cuele y se guarda en el frigorífico. Consumir antes de un mes.

Para las cerezas confitadas:

Confitar la fruta durante cinco minutos a fuego suave, dejando enfriar en su jugo durante al menos 12 horas.

Para la crema de miel y cerezas:

Infusionar la leche con el palo de canela. Mientras, disolver la harina de arroz en una parte del líquido.

Sacado el palito de canela, agregar todos los ingredientes y reducir a fuego suave hasta obtener una crema sin parar de remover para no crear grumos, reservar en el frigo.

Para la masa sablée:

Juntar los ingredientes en un bol y mezclamos, cuando todo esté integrado parar en seco, no queremos amasar. Por ello, estiramos la masa entre dos hojas de papel de horno, intentando dejar una altura de 3 mm., reposar en la nevera al menos dos horas.

Forramos el molde que nos guste con la masa, hay que trabajar rápido y ante cualquier duda sobre la firmeza de la masa volver a introducirla en la nevera.

Metemos en el horno precalentado a 150 C° durante 30 minutos con ventilador. Desmoldamos con cuidado y dejamos que se atempere.

Para la presentación, rellenar la masa con la crema templada o fría, las cerezas confitadas y unas hojas de menta.

Disfrutarla a temperatura ambiente.

TORRIJAS DE LA ABUELA

Ana Giménez

Ingredientes

½ l. de leche

1 barra de pan del día anterior

150 gr. de azúcar

25 gr. de canela

3 huevos

Ramita de canela, ralladura de naranja y limón

Aceite para freír

Preparación

Infusionar la leche junto a 50 gr. de azúcar, una ramita de canela y las ralladuras.

Cortar el pan a rodajas de aproximadamente de 1 cm.

Empapar bien el pan en la leche infusionada.

Batir los huevos y poner a calentar en una sartén el aceite. Rebozar las rebanadas en el huevo y freír cuando esté bien caliente.

Cuando se doren sacar sobre papel absorbente y seguidamente pasar por la mezcla del resto de azúcar y canela.

TORTA DE CHICHONES

José Antonio Cabano

Ingredientes

¼ kg. de azúcar

1 taza de chichones

Harina

2 huevos

Preparación

Hay que mezclar en un recipiente el azúcar con los chichones, muy deshechos, y los huevos. Se mezcla todo bien y se va agregando poco a poco la harina hasta conseguir una masa (no hay una cantidad de harina fija, porque eso se



Torta de hoja o refollau

va viendo al hacerlo, tiene que quedar que no se pegue a las manos). Una vez que se tiene todo bien mezclado, espolvorear la mesa de harina y darle forma de torta con el rodillo. Hornear durante 40 minutos aproximadamente, a 170 °C. Pasado ese tiempo, dejar enfriar, y mientras se enfría, se echa un chorro de aceite y se extiende por la superficie de arriba, también se esparce una capa fina de azúcar. Con el calor se hace una corteza y se carameliza.

TORTA DE HOJA O REFOLLAU

Patricia Cruchaga

Ingredientes

Para la masa:

125 gr. de azúcar

125 gr. de AOVE del molino de Bolea

400 gr. de harina de Harineras Villamayor

(preferiblemente la ecológica paquete verde)

12 gr. de levadura química

Para el relleno de la masa:

AOVE del molino de Bolea

Azúcar

Canela

Preparación

Mezclamos el aceite con el azúcar y añadir la harina junto con la levadura. Formamos una bola con la masa y dejamos reposar mínimo media hora.

Dividir la masa en 4 bolas y estirar cada bola con el rodillo en forma circular dejándola lo más fina posible. Debe quedar un círculo cuanto más grande mejor. Con un porrón distribuiremos el AOVE en forma de espiral de dentro hacia fuera. Espolvoreamos con azúcar y canela a partes iguales y les daremos la forma característica de estas tortas. De un extremo del círculo lo llevaremos hasta el centro del mismo. El doblez izquierdo del borde exterior del círculo que se ha

formado, lo llevaremos así mismo al centro del círculo. Haremos lo mismo con los dobleces que queden a la izquierda del borde exterior del círculo hasta que se complete la forma característica de esta torta.

Volver a poner un chorrito de AOVE por encima y espolvorear con una poquita de azúcar. Introducir en el horno precalentado a 220 °C hasta dorar. Se pueden poner almendras crudas picadas de los almendros de casa en el interior de la torta junto al AOVE y la canela.

TORTA DE SARDINA DE AYERBE (a mi manera)

Noelia Gracia

Ingredientes

Para la masa:

100 gr. de masa madre hidratada al 100 % (se explica al final cómo hacerla)
350 gr. de harina Villamayor de media fuerza (W 200)
150 gr. de harina Villamayor gran fuerza
340 gr. de agua
9,5 gr. de sal
Oliva negra de Aragón picada
Sémola o harina para espolvorear
Aceite de oliva para pintar

Para el tomate confitado:

Tomate pera
Aceite
Ajo
Tomillo o albahaca

Para el ajo asado:

Cabezas de ajos
Aceite de oliva

Para la mermelada de cebolla:

Cebolla
Aceite

1 vaso de vino blanco Edra

1,5 cucharadas de azúcar

Para el coulis de pimiento rojo:

Cebolla

Pimiento rojo

Vinagre blanco

1 cucharadita de azúcar, tomillo y orégano

Para los chips de ajo:

Ajo

Aceite

Para la espuma de queso:

250 gr. de queso Nube de Fonz

150 gr. de nata

100 ml. de leche de oveja Val de Cinca

1 cola de pescaso

Para la masa madre:

Harina integral o de centeno

Harina de trigo

Agua

Preparación

Para este tipo de masa utilizamos una masa madre al 100 % de hidratación, lo que quiere decir que tiene la misma cantidad de harina y agua. En este caso utilizamos 100 gr. de masa madre al 100 % de hidratación, lo que significa que 50 gr. son de agua y 50 gr. son de harina.

Si no utilizamos masa madre para elaborarla tendremos que incrementar el total de harina y agua con 50 gr. más de agua y 50 gr. más de harina. Los tiempos de levado serán diferentes dado que la levadura actúa mucho antes. Esto nos obligará a observar su volumen y guiarnos por este.

Para comenzar, refrescamos nuestra masa madre. Necesitaremos 100 gr. de masa madre de agua de frutas fermentada hidratada al 100 % y refrescada con 75 % harina de trigo Villamayor de fuerza y 25 % de harina de centeno ECO Molino de piedra de harineras Villamayor. Dejamos fermentar.

En un bol incorporamos los dos tipos de harina. Vertemos el agua sobre las harinas y mezclamos con la pala de

la amasadora hasta obtener una masa homogénea, cubrimos con un paño de algodón y hacemos autólisis durante 40 minutos. Añadimos los 100 gr. de masa madre, la sal y oliva y amasamos en la amasadora durante 10 minutos.

Dejamos reposar 5 minutos y pasamos a una superficie de trabajo limpia, sin nada de harina, y comenzamos a amasar. Realizaremos el amasado francés o de Bertinet para poder manejar la masa. Combinamos amasado con reposos, de este modo la masa irá desarrollando el gluten sin necesidad de trabajarla en exceso. Amasamos 2-3 minutos y dejamos reposar 5-6 minutos.

Seguimos alternando amasado con reposos, pero siempre amasados cortos y suaves, hasta que nuestra masa supere la prueba de la membrana. En total amasaremos alrededor de 10 minutos, sin contar los reposos.

Hacemos la primera fermentación.

Preparamos un recipiente hermético amplio o un bol grande, engrasamos con aceite, introducimos la masa en su interior y tapamos. En el caso de utilizar un bol cubriremos con film asegurando bien que no queda ninguna parte al aire.

Dejaremos una fermentación en bloque de 12 horas, de las cuales las 5 primeras horas serán a temperatura ambiente y los 8 restantes en frío.

Realizaremos 2 plegados, uno cada 40 minutos, durante los primeros 80 minutos de fermentación.

Siempre debemos observar la evolución de la masa porque cada situación será diferente ya que influyen diversos factores como la actividad de la masa madre, la temperatura, harinas...

A la mañana siguiente (o a las 12 horas), atemperar la masa hasta que alcance la temperatura ambiente.

Una vez doble, preformaremos. Para hacerlo no debemos hacerlo tal y como lo realizamos con un pan, debemos plegar la masa sobre sí misma, pero procurando no desgasi- ficar demasiado.

Espolvoreamos una superficie de trabajo con harina y volcamos la masa. Plegamos sobre sí misma como si cerrásemos un libro, volvemos a plegar del mismo modo, pero con

otro extremo. Por ejemplo, si el primer plegado lo hacemos cogiendo el extremo izquierdo para plegarlo sobre sí mismo, el siguiente plegado lo haremos cogiendo el extremo derecho. Continuamos con el superior y después el inferior. Una vez que hemos plegado los cuatro extremos, damos la vuelta a la masa para dejar la parte sellada abajo y dejamos reposar, tapado con un paño de algodón, durante 20 minutos.

Pasado este tiempo pasaremos la masa a una bandeja donde hará su fermentación final.

Forramos una bandeja de horno con papel sulfurizado y espolvoreamos con sémola la base. Podemos pincelarla con aceite de oliva en lugar de usar la sémola si lo preferimos.

Pasamos la masa con cuidado sobre la bandeja y procedemos a estirla. Nos ayudaremos de las yemas de los dedos para extender poco a poco la masa, comenzaremos desde la zona central llevando hacia los extremos, pero procurando no desgasificar demasiado la masa.

Presionamos con las yemas y empujamos suavemente. Intentaremos crear un rectángulo de 35 x 25 cm aproximadamente.

Pincelamos con aceite de oliva toda la superficie y cubrimos con un paño de algodón

Dejamos una fermentación final de 4 horas a 20-21 °C, que dependiendo de la temperatura exterior puede prolongarse incluso a 5-6 horas.

Sabremos si la masa ha hecho una correcta fermentación haciendo una prueba de presión sobre la masa. Si esta recupera muy rápido, eso será señal de que aún le falta tiempo de fermentación. Si por el contrario presionamos y la hendidura sube muy despacio incluso quedando una pequeña marca, entonces estará en su punto óptimo para hornear.

Precalentamos el horno a 230 °C con calor arriba y abajo, con una piedra.

Lo ideal es precalentar de 30 a 45 minutos antes.

Colocamos unos puntitos de tomate confitado cubriendo la masa, encima unos toques de ajo asado y sobre ellos, los lomos de la sardina que previamente habremos puesto en remojo un rato y habremos cortado al bias.

Rociamos generosamente con aceite de oliva.

Introducimos la torta en el horno sobre la piedra, con vapor durante los 10 primeros minutos.

Después de estos 10 primeros minutos, abrimos la puerta ligeramente para liberar todo el vapor del interior.

Dejamos otros 20-25 minutos para finalizar la cocción.

Dejamos atemperar unos minutos y decoramos con puntos de pasta de ajo asado, mermelada de cebolla, coulis de pimiento rojo y dados de tomate seco (sin abusar de ninguno de los ingredientes, que han de ser un complemento).

Cortamos tiras de la torta y acompañamos con una espuma de queso Nube de Fonz y unos chips de ajo.

Elaboraciones adicionales:

Para el tomate confitado:

Pelar tomate pera y confitar en aceite aderezado con ajo, tomillo o albahaca. Escurrir del aceite y pasar por pasapurés. Reducir si es necesario para darle la consistencia deseada.

Para el ajo asado:

Poner las cabezas de ajos en una bandeja de horno y las introducimos a 150 °C durante aproximadamente una hora. Una vez que veamos los dientes de ajo dorados, dejamos templar y presionamos para extraer la carne. Trituramos con la ayuda de un tenedor (aunque se puede procesar con la batidora). Una vez tenemos una masa homogénea, incorporar aceite de oliva virgen extra poco a poco para texturizar.

Para la mermelada de cebolla:

Picar la cebolla y pochar en aceite a fuego muy bajo. Cuando esté transparente retirar del fuego y colar para retirar el aceite. Poner en la misma sartén el vino y el azúcar. Cuando comience a hervir, añadir la cebolla que confitada previamente, sin dejar de mover, hasta que tome consistencia. Retirar del fuego y pasar por la batidora para hacer un puré muy fino. Reservar en biberón.

Para el coulis de pimiento rojo:

Pochamos un poco de cebolla y cuando esté casi hecha, añadimos el pimiento rojo previamente asado. Agregamos

vinagre blanco, 1 cucharadita de azúcar, tomillo y orégano, dejamos en ebullición 10 minutos y trituramos. Pasamos por el chino y reservamos en biberón.

Para los chips de ajo:

Cortar el ajo en láminas muy finas con la ayuda de una mandolina, los echamos en una sartén con el aceite en frío y los ponemos a freír, sin dejar que el aceite se caliente mucho. Cuando empiecen a coger color dorado, los sacamos a un papel absorbente.

Para la espuma de queso Nube de Fonz:

Calentamos 150 gr. de nata, 100 ml. de leche de oveja Val de Cinca y deshacemos 250 gr. de queso Nube, añadimos 1 cola de pescado previamente hidratada, turbinamos, colamos y ponemos en sifón con la carga. Reservamos.

Para la masa madre:

Es un fermento natural que sirve para sustituir las levaduras comerciales o reducir en gran parte su proporción en la elaboración de pan o masas.

Para comenzar a elaborar nuestra masa madre es recomendable utilizar harinas integrales o de centeno, se activará antes gracias a ellas.

Al cabo de la primera semana alimentándola se habrá producido una cantidad adecuada de levaduras junto con un buen equilibrio de bacterias “buenas”. Dos semanas después habremos estabilizado la masa madre y ya estará preparada para ponerse en marcha.

1.^{er} día: Mezclamos 10 gr. de harina de centeno o harina de trigo integral junto con 10 gr. de agua en un bote de cristal, removemos bien hasta integrar ambos ingredientes. Tapamos y dejamos reposar 24 horas.

2.^o día: Añadimos 10 gr. de harina integral junto con 10 gr. de agua, mezclamos bien de nuevo, tapamos y dejamos reposar 24 horas.

3.^{er} día: Añadimos 10 gr. de harina de trigo integral junto con 10 gr. de agua, mezclamos bien de nuevo, tapamos y dejamos reposar 24 horas. El tercer día veremos nuestras primeras burbujitas en la masa madre.

4.º día: Añadimos 10 gr. de harina junto con 10 gr. de agua, mezclamos bien de nuevo, tapamos y dejamos reposar 24 horas. A partir de aquí nuestra masa madre irá desarrollando aromas similares al yogur. Pasado este tiempo la alimentamos de nuevo.

A partir de aquí comenzamos a alimentar nuestra masa madre con la proporción 1:1:1. Misma cantidad de masa madre, de agua y de harina, dándole una hidratación del 100 %. Como las levaduras van aumentando en cantidad y estarán más activas, necesitaremos alimentarlas con más frecuencia.

5.º día: Retiramos $\frac{2}{3}$ del total de masa madre, o lo que es lo mismo, nos quedamos con 25 gr. y tiramos los 50 gr. restantes (aproximadamente). A los 25 gr. que hemos guardado le añadimos 25 gr. de agua + 25 gr. de harina de fuerza. Mezclamos bien, tapamos y dejamos reposar 12 horas.

Debemos observarla, dependiendo de la temperatura quizás necesite más tiempo antes del siguiente ciclo de alimentación.

Si nuestra masa madre crece hasta su máxima expansión, se colapsará y a partir de ahí comenzará a bajar (lo veremos en el bote que ha subido hasta una zona y de ahí ha pasado a hundirse). En ese momento deberemos alimentarla. Dependiendo de la temperatura que haga necesitará más o menos tiempo entre un alimento y otro.

Si por el contrario no ha crecido y llegado a su máxima expansión, a pesar de apreciar muchas burbujas, deberemos dejarla un poco más.

Tendremos que alimentarla cada 12 horas más o menos, esto dependerá de la temperatura que haga en vuestras casas.

A partir del 6.º día ya tendremos nuestra masa madre activa, aún será joven pero ya podríamos darle uso. Lo haremos siempre cada 12 horas aproximadamente y usando la proporción 1:1:1. Para mantenerla viva tendremos que alimentarla a diario. De lo contrario, como ser vivo que es, moriría.

TORTA DE VERDURAS Y SARDINAS

Conchi Pueyo

Ingredientes

Para la masa:

50 gr. de aceite de oliva del Somontano
50 gr. de manteca de cerdo
100 gr. de agua
20 gr. de levadura prensada
1 cucharadita de sal
1 pellizco de azúcar
300 gr. de harina

Para el relleno:

100 gr. de cebolla
100 gr. de pimiento rojo
100 gr. de pimiento verde
100 gr. de calabacín
100 gr. de aceite de oliva del Somontano
1 cucharada de pimentón
2 cucharaditas de sal
3 sardinas de cubo

Preparación

Se mezclan todos los ingredientes líquidos de la masa y por último se añaden la harina y la levadura.

Se amasa hasta que estén todos los ingredientes muy bien integrados. Se deja hasta que doble el tamaño. Se limpian las sardinas y se dejan los lomos a remojo. A continuación se hace el sofrito con todas las verduras. Se estira la masa muy fina y se pone en una bandeja de horno.

A continuación se cubre con el sofrito y las sardinas escurridas del agua pero no secas para que no resulten demasiado saladas. Se precalienta el horno a 225 °C y se deja cocer 20 minutos aproximadamente.

TORTAS DE AYERBE

Patricia Cruchaga

Ingredientes

1 libra de AOVE (molino de Bolea)
1 kg. de azúcar
12 huevos de las gallinas de casa
1 copa de anís dulce



Tortas de espelta “vieja” y anís

Harina de Harineras Villamayor ecológica, la que quiera coger (más o menos 600 gr.)
1 caja de gaseosas Armisén (caja amarilla)
Papel de estraza o de horno

Preparación

En un barreño grande poner el aceite, los huevos, el azúcar y el anís y mezclar bien. Añadimos la harina a puñados hasta que quede una masa homogénea y un pelín líquida.

Con un rodillo chafamos bien los papelillos de gaseosa para hacerlos más polvo y añadimos a la masa. Que no queden grumos. Reposar la masa mínimo 30 minutos.

En un papel de estraza (o de horno en su defecto), ponemos una cucharada generosa de masa. En un horno de casa, nos caben 4 tortas por bandeja.

Meter al horno a 230 °C de 5 a 6 minutos (subirán y dorarán). Listas para disfrutar. Si se quiere menos cantidad, dividir los ingredientes de forma proporcional.

TORTAS DE ESPELTA “VIEJA” Y ANÍS

Manuel Vizcarro

Ingredientes

160 gr. de harina de espelta ecológica
60 gr. de aceite del Somontano
50 gr. de agua
20 gr. de azúcar moreno
15 gr. de vino viejo
½ cucharadita de granos de anís verde o hinojo
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de levadura seca

Preparación

Juntamos todos los ingredientes, primero los secos y luego los líquidos, amasamos lo justo para que todo se quede integrado. Dejamos reposar durante media hora.



“Tozal” panako de larga fermentación en frío

Dividimos la masa en trozos de 50 gr. y vamos estirando con el rodillo hasta formar discos de diez centímetros.

Cuando vayamos acabando las tortas las vamos cubriendo con un plástico para que no se resequen. Esperamos un cuarto de hora para descansar y que el horno se precaliente a 200 °C con ventilador. Antes de introducir las tortas en el horno las untamos con una brocha de cocina con agua y espolvoreamos bien de azúcar blanco por encima, por último las pinchamos con un tenedor. Hornear unos 12 minutos hasta que estén crujientes y rustadicas.

“TOZAL” PANAKO DE LARGA FERMENTACIÓN EN FRÍO

Manolo Vizcarro

Ingredientes

1.100 gr. de harina morada de Villamayor
80 gr. de harina integral de trigo de Villamayor
20 gr. de malta de cebada
770 gr. de agua tibia
22 gr. de sal
6 gr. de levadura seca

Preparación

Juntamos todos los ingredientes menos la sal y la levadura en un bol grande.

Una vez mezclado y comprobado que no queda harina seca, tapamos con un paño y dejamos descansar media hora.

Después del reposo, vertemos la levadura e incrustamos la sal en la masa y empezamos a mezclar dentro del bol. Es importante hacerlo dentro del bol los primeros minutos para que la sal no salga disparada por la mesa de amasado.

Una vez integradas la sal y la levadura, pasamos la masa a la encimera y a amasar... es una masa enorme, hay que utilizar las dos manos. Hacerlo con mimo como si fuera una pelota de rugby y si nos agotamos descansamos cinco minutos y vuelta a empezar. Después de un cuarto de hora, o varios intervalos de amasado, estará lista.



Trenza de masa de pan, rellena de longaniza de Graus y queso curado de oveja

Aceitar el bol y dejarla allí dentro durante una hora, esta primera fermentación es a temperatura ambiente.

Mientras preparar un banetón de dos kilos o un bol enorme con un trapo de algodón sin rizo muy bien enharinado. Bolear la masa y meterla dentro del banetón o bol.

Taparla inmediatamente con plástico y meterla en la nevera, allí permanecerá dormida un mínimo de 8 horas hasta un máximo de 14 horas.

Precalear el horno con una bandeja metálica en el fondo a toda potencia, con todas las resistencias y el aire puesto. Cuando esté bien caliente, voltear la masa en una pala, bandeja, panel o lo que tengamos, hacer un corte alargado poco profundo e introducir el pan en el horno.

Verter un vaso de agua en la bandeja metálica para generar vapor y poner el horno solo con la resistencia de abajo y dejar 25 minutos.

Abrir el horno, sacar la bandeja metálica de vapor y ajustar el horno a 200 °C con todas las resistencias y el aire puesto durante 40 minutos, pasado este tiempo bajar el horno a 150 °C y darle 20 minutos más. Dejar enfriar sobre una rejilla. Sale un *panako* de dos kilos.

TRENZA DE MASA DE PAN, RELLENA DE LONGANIZA DE GRAUS Y QUESO CURADO DE OVEJA

Francisco Martín

Ingredientes

Para la masa:

600 gr. de harina de Villamayor (la que admita)

10 gr. de sal (una cucharada de las de café)

7 gr. de levadura de panadería (un sobre)

242 gr. de agua de botella o agua que no lleve cloro

78 gr. de jugo del sofrito y de la longaniza

4 cucharadas de AOVE del Somontano

Para el relleno:

360 gr. de longaniza fresca, sin piel y desmenuzada de Graus (Melsa)
350 gr. de cebolla de Fuentes de Ebro, limpia y picada
100 gr. de pimiento rojo picado
100 gr. de pimiento verde picado
3 dientes de ajo, pelados y picados
4 cucharadas de salsa de tomate casero
80 gr. de queso curado de oveja de Radiquero (Monclús)
AOVE del Somontano
Sal

Preparación

Para el sofrito:

Poner al fuego una cazuela antiadherente, con un chorro de aceite y dorar los ajos. Añadimos la cebolla, ponemos una pizca de sal y rehogamos un poco. Incorporamos los pimientos y el tomate, rehogamos un poco de nuevo. Pochamos tapando la cazuela y bajando el fuego hasta que esté en su punto. Apartamos, colamos y reservamos el jugo y el sofrito por separado. En la misma cazuela y sin aceite, salteamos la longaniza con su propia grasa, apartamos y colamos agregando el jugo al del sofrito y la longaniza al cuenco del sofrito, mezclamos bien y tapamos con papel film y reservamos en la nevera.

Para la masa:

Ponemos al fuego un cazo con el agua y los jugos y templamos a una temperatura entre 30 o 35 °C. En un cuenco amplio mezclamos la harina, la levadura y la sal. Hacemos un hueco en el centro. Añadimos los líquidos y mezclamos con los dedos de dentro hacia fuera. Tapamos y reposamos unos 15 minutos. Pasado este tiempo amasamos agregando las cuatro cucharadas de aceite, hasta que la masa se desprenda de las manos (unos 15 minutos), a ser posible a una temperatura ambiente de unos 20 °C.

Hacemos una bola, tapamos con un paño o papel film y dejamos reposar en sitio templado y sin corriente de aire unos 20 minutos, volvemos a amasar un poco más y tapamos de nuevo y dejamos reposar 3 o 4 horas.

Bueno para ti.
Bueno para
el planeta.

Bo per a tu. Bo per al planeta.
Zeritzat onu do,
belle planetarentzat ere,
Bo para ti. Bo poro o planet

Comparte el secreto
Alimentos de Aragón

Huesca

Trenzado de chilindrón con polish de yogur

Para la trenza:

Espolvoreamos con harina la encimera o mesa y extendemos bien la masa con el rodillo hasta dejarla muy fina. Enrollarla con el rodillo y colocarla sobre el papel de hornear. Volver a estirar la masa con el rodillo y cortar toda la masa que salga del papel con un cortapastas o cuchillo.

Colocar el sofrito en el centro de la masa y cubrimos con el queso rallado. A ambos lados del sofrito cortamos la masa a tiras de dos centímetros de ancho aproximadamente. Montamos las tiras de masa sobre el relleno y con una brocha de cocina pintamos con el huevo batido. Calentamos el horno a 190 °C unos 15 minutos. Colocamos la bandeja en el centro y horneamos la trenza a 190 °C unos 30 minutos. Cuando falten 10 minutos colocamos un recipiente que aguante el calor del horno con agua caliente en la parte de abajo para terminar la cocción al vapor. La masa sobrante se puede utilizar para otras recetas, por ejemplo: bollos preñados de chorizo.

Servimos la trenza acompañada de una salsa de guacamole con tomate y cebolla de la Hoya de Huesca.

TRENZADO DE CHILINDRÓN CON *POOLISH* DE YOGUR

Primer premio

Jorge Giménez

Ingredientes

Para el relleno:

2 contramuslos de pollo El Romeral
4 dientes de ajo
1 cebolla
1 pimiento rojo y otro verde
200 gr. de tomate maduro de Barbastro
50 gr. de jamón de Teruel
Aceite aromatizado en albahaca

Para el poolish de yogur:

50 gr. de harina de fuerza

50 gr. de yogur Villa Villera
5 gr. de levadura
50 ml. de agua

Para la masa:

250 gr. de harina panificable
5 gr. de sal
110 ml. de agua
5 gr. de levadura fresca

Preparación

Para el poolish:

El día de antes prepararemos el *poolish* y lo guardaremos en la nevera. Para ello, hay que mezclar la levadura en el agua hasta que se disuelva, añadir el yogur y remover. Incorporar la harina y remover nuevamente hasta obtener una mezcla cremosa y sin grumos.

Para preparar la masa, amasaremos los ingredientes de la misma (exceptuando la levadura, que ira al final del amasado) junto con el *poolish* y cuando esté amasado dejaremos reposar 30 minutos tapada. Dividiremos la masa en tres bolas y dejaremos otros 30 minutos reposar.

Freímos los contramuslos en el aceite aromatizado en ajo y reservamos, en el mismo aceite sofreímos las verduras junto al jamón. Incorporamos los contramuslos deshuesados y a trocitos cuando esté el sofrito y dejamos que se guise despacito. Reservamos.

Por último con un rodillo extenderemos las tres bolas de masa de manera que quede alargada y se pueda rellenar con el chilindrón envolviendo el relleno dentro de ella (deben quedar como tres cilindros), los trenzaremos y los dejaremos fermentar hasta que la trenza doble el tamaño.

Precalentar el horno a 250 °C con rejilla y baldosa de gres o cerámica y cocer a 190 °C durante 40 minutos aproximadamente, en el momento de meterla al horno incorporar un par de hielos para generar vapor.

Cuando esté cocida dejar sobre la rejilla y pincelar con aceite aromatizado en albahaca.

**CHEFS Y
PASTELEROS
SE METEN
EN HARINA**

BIZCOCHO DE MANZANA GRATINADO

Pastelería Echeto de Jaca

Ingredientes

Para la masa:

240 gr. de harina de repostería

180 gr. de azúcar

50 gr. de aceite de girasol

50 gr. de leche

16 gr. de levadura en polvo

2 huevos

1 pizca de sal

4 manzanas (a elegir la variedad según gusto)

Para el gratinado:

100 gr. de mantequilla

120 gr. de azúcar

1 huevo

1 pizca de canela en polvo

Preparación:

Precalentar el horno a 200 °C.

Tamizar la harina y mezclar junto con el resto de ingredientes de la masa.

Enharinar o cubrir con papel de horno un molde rectangular y no muy alto, y verter el contenido anterior. Pelar las manzanas, quitar el corazón y cortar en cuartos.

Repartir los trozos de manzana por la masa, sin llegar a hundir.

Introducir en el horno precalentado, a 200 °C durante 20-25 minutos. Mientras se hornea el bizcocho, mezclar los ingredientes del gratinado.

Una vez pasados los 20-25 minutos de horneado, cubrir el bizcocho con la mezcla del gratinado y poner el horno en función gratinar.

Gratinar el bizcocho durante 10 minutos y dejar enfriar.

Sugerencia: Se puede servir junto con un poco de nata montada.

BOLLITO DE HOJALDRE DE ACEITUNA NEGRA

Restaurante Las Torres

Ingredientes

½ l. de leche
150 gr. de azúcar
20 gr. de sal
50 gr. de levadura
330 gr. de harina floja
660 gr. de harina fuerte
100 gr. de agua
1,5 kg. de mantequilla
20 gr. de aceite de oliva

Preparación

Amasar la leche, el azúcar, la sal, la mantequilla, la harina floja, la harina fuerte y agua. Colocar la mantequilla encima de la masa. Envolver con esta toda la mantequilla.

Estirar y hacer dos pliegues sencillos. Estirar a 40 cm. de ancho la masa y un grosor de 4 cm.

Enrollar de arriba hacia abajo, para cerrar por la parte del hueco. Hacer trozos de unos 3 cm. y colocarlos en posición vertical. Pintar con huevo, dejar fermentar y hornear a 180 °C durante 15 minutos.

BRIOCHES

Pastelería La Suiza

Ingredientes

600 gr. de huevos (serán 12 o 13)
125 gr. de azúcar
25 gr. de sal
40 gr. de levadura de pan disueltos en 40 gr. de agua
1 kg. de harina fuerte
700 gr. de mantequilla, tierna pero firme

Preparación

Mezclamos la sal, el azúcar y los huevos en un bol o en el fondo del calderín del robot, si disponemos de él. Añadimos la harina y comenzamos el amasado. Disolver la levadura de pan en agua fría y agregarlo a la mezcla. Trabajarlo con el gancho hasta que la masa se desprege y añadir la mantequilla en dos o tres veces, seguimos trabajando la masa, hasta que se vuelva a despregar.

La masa deberá quedar blanda, aterciopelada y de buen manejo. La vaciaremos en un gran bol, teniendo en cuenta que triplicará su volumen, mientras fermenta en un entorno fresco si es verano y a temperatura ambiente si es invierno.

Una vez bien fermentada, que será al cabo de dos o tres horas, oprimir la masa para sacarle el gas y la pondremos a enfriar en la nevera cubierta con film. Unas 12 horas después o al día siguiente se hace un rulo con ella y se corta en porciones de unos 100 gr. a los que daremos forma de bola (heñir) y las situaremos en amplias cápsulas de papel o en moldes untados de mantequilla.

Dejar fermentando en un sitio cerrado, y una vez haya duplicado su volumen, las pintaremos con huevo batido, rociaremos con azúcar, que formará una costra exquisita cuando se cuezan a 180 °C, durante 15 minutos o 20 minutos, hasta que estén dorados.

Variantes: Tras heñirlas y dejar reposar las bolas un rato en nevera, se estiran con un rodillo en la mesa aceitada y las recubrimos bien de lentejas de chocolate, bien de frutas maceradas en pacharán y escurridas, bien con pasas al ron, bien de daditos de jengibre confitado... o incluso dados de manzana cocidas en compota. Enrollamos las porciones dándole de nuevo forma de bola, cuidando que quede el relleno en su interior. Estos brioches rellenos requerirán un poco más de tiempo de cocción.

NOTA: Se trata de una elaboración de origen francés, muy apreciada por su sabor a mantequilla y melosa esponjosidad. Sin ser complicada de elaborar, requiere mimo y dedicarle el tiempo suficiente como para conseguir un buen resultado.

BUÑUELO DE BERENJENA AHUMADA

Restaurante Tatau Bistro

Ingredientes

250 gr. de agua
165 gr. de harina floja
75 gr. de almidón de maíz modificado
7 gr. de levadura
2,5 gr. de azúcar
2,5 gr. de sal
2 unidades de berenjena
Ralladura de limón

Preparación

Para la masa de freír, mezclamos todos los ingredientes con varillas y fermentamos la mezcla resultante durante tres horas.

Para la berenjena, escalibar al horno a 180 °C durante 45 minutos. Pelar, cortar en cubos de unos 2 x 2 cm y reservar.

Para el punto decorativo, mezclamos 50 gr. de agua y 50 gr. de azúcar, arrancamos el hervor y reservamos.

Pinchar un trozo de berenjena con una brocheta, pasar por la masa que previamente ha fermentado y freír en abundante aceite de oliva a 180 °C . Escurrir y reservar.

Para emplatar, colocamos el buñuelo y terminamos con una gota del jarabe que previamente hemos preparado y decoramos con ralladura de limón o cítrico.

COCA DE POLLO CON QUESO, AZAFRÁN, PERA Y TRUFA

Restaurante El Carmen de Binéfar

Ingredientes

Para la masa de pan:

500 gr. de harina
10 gr. de sal
20 gr. de levadura
50 gr. de masa madre
10 cl. de aceite de girasol
250 cl. de agua

Para el pollo:

2 muslos de pollo de corral El Romeral
Sal y pimienta

Para el cremoso de queso de Radiquero y cremoso de azafrán y queso:

Hebras de azafrán de Estaña
1 cubeta de queso de Radiquero

Para el cremoso de pera:

8 peras
300 gr. de mantequilla

Tomillo

Miel

Sal

Para decorar:

Trufa fresca

Champiñón Portobello

Sal gorda

Aceite de oliva de Algayón

Preparación

Para la masa:

Mezclar todos los ingredientes y trabajarlos bien, reposar en un sitio húmedo durante media hora. Estirar la masa con un rodillo lo más fina posible entre dos papeles de cocina y cocerla a unos 180 °C durante unos 7-8 minutos.

Para el pollo:

Salpimentar el pollo y pasarlo durante unos 45 minutos. Dejar enfriar y desmigalar la carne del pollo en trozos pequeños.

Para el cremoso:

Una parte de la crema de queso de Radiquero la pondremos directamente en una manga pastelera y la otra parte la mezclaremos con hebras de azafrán de Estaña, así obtendremos dos quesos diferentes.

Para el cremoso de pera:

Asar las peras al horno durante 20 minutos a 170 °C, una vez estén bien tostadas, las pondremos en la Thermomix con los 300 gr. de mantequilla, un poquito de tomillo, una cucharadita de miel y un poco de sal. Reservar el cremoso de pera en la nevera.

Para finalizar, rellenaremos tres mangas con los tres cremosos: queso de Radiquero, queso de Radiquero y azafrán y pera. Pondremos unos puntos encima de la masa de coca de pan, luego colocaremos los trozos de pollo, la trufa y unos bastones de champiñón Portobello. Terminaremos añadiendo unas escamas de sal y un chorrito de aceite de oliva de Algayón.

COCA FRÍA DE REQUESÓN, TRUCHA Y RÚCULA

Restaurante El Origen

Ingredientes:

Para la masa:

½ kg. de harina

2 huevos

1 taza de aceite de oliva

1 taza de agua

1 pizca de sal

Para el “relleno”:

Requesón de cabra de Radiquero

Trucha marinada de El Grado (marinada: 200 gr. de sal, 200 gr. de azúcar, hierbas al gusto, cubrir con la mezcla y dejar durante 24 h. aprox., limpiar y reservar)

Huevas de trucha de El Grado

Rúcula eco de Huerta Gratal

Pimienta negra molida

AOVE

Para el pesto:

Rúcula eco de Huerta Gratal

Queso San Pelegrín de Radiquero

Almendra de Borén

AOVE

Sal

Preparación

Para la masa, mezclar todos los ingredientes, debemos conseguir una masa dura y no amasar demasiado para que no coja liga, la reposamos un par de horas y la estiramos muy fina. Hornear a 180 °C unos 10-15 minutos hasta que esté crujiente. Cortarla al gusto aún caliente. Reservarla.

Para el pesto, trituramos en un robot todos los ingredientes, debe llevar poco aceite porque queremos conseguir un pesto duro (el tradicional para la pasta es mucho más ligero), para colocarlo en una manga.

Montamos nuestra coca, disponiendo en la misma un poco de pesto en la base, unos dados de trucha marinada, unos trozos de requesón cortados de manera irregular con la mano, sus huevas y unas hojas de rúcula y terminamos rociando un poco de aceite de oliva y una vuelta de pimienta molida.

“COLINETAS”

Pastelería Ascaso

Ingredientes

3 kg. de harina de almendra
6 kg. de huevo entero
2,700 kg. de azúcar
3 kg. de harina floja
2,250 kg. de jarabe de azúcar
0,150 kg. de levadura (Emulift)

Preparación

Se montan los huevos con el azúcar y la almendra.

Se añade el almíbar cuando esté bastante montado y se añade poco a poco la harina y la levadura.

Montar seis minutos y escudillar en moldes untados con aceite. Hornear a 170 °C con tiro abierto durante 25-30 minutos. Desmoldar y rociar con azúcar lustre para obtener la colineta nevada.

EMPANADA DE LOMO

Pastelería Tolosana

Ingredientes

<i>Para la masa del pan:</i>	18 gr. de sal
1 kg. de harina media fuerza	20 gr. de levadura prensada
250 ml. de agua	<i>Para el relleno:</i>
125 gr. de aceite de oliva	8 filetes de lomo adobado
125 gr. de manteca de cerdo	5 lonchas de longaniza
125 gr. de vino blanco	3 huevos cocidos en lonchas
75 ml. de huevo líquido	

Preparación

Para preparar la masa, mezclar todos los ingredientes excepto la levadura, que se añadirá en los últimos 5 minutos del amasado.

Amasado a máquina de 15 minutos.

Si el amasado es a mano, hasta que la masa esté fina.

Es recomendable reposar la masa en bloque, al menos unos 15 minutos. Dividir en porciones, bolear y dejar reposar de nuevo, hasta que casi doble el volumen. Estirar la masa de pan y rellenar con todos los ingredientes.

Extender otra porción de masa y cubrir el relleno, picar para que salga el aire y no se rompa al cocer.

Con un trozo de masa bien estirada hacer una rejilla y colocar encima.

Cerrar los bordes y pintar con huevo batido.

Cocer en horno a 200 °C unos 30 minutos.

HOJALDRE RELLENO DE TOCINETA Y TRUFA

Restaurante Lillas Pastia

Ingredientes (para 4 personas)

4 chalotas (se puede sustituir por cebolla en caso de no encontrar)

2 tiras de tocino o bacón (más las tiras necesarias para disponer sobre la trufa)

½ vaso de nata líquida

Hojaldre

Trufa

Preparación

Pochamos las chalotas y añadimos el tocino, añadimos la nata y dejamos reducir hasta que espese.

Horneamos el hojaldre con la forma deseada y poniéndole peso encima (12 minutos a 180 °C), comprobamos si está hecho, si no le damos unos minutos más. Una vez frío, lo dividimos a la mitad para rellenarlo. Empezamos con una capa de hojaldre, el relleno de chalota y tocino, ponemos encima la otra capa de hojaldre y acabamos con más relleno encima. Sobre este último relleno pondremos trufa laminada y encima alguna lámina de tocino cortada muy fina.

PAN DE CARIDAD

Panadería Olbis

Ingredientes

1.000 gr. de harina	60 gr. de anís en grano
500 gr. aprox. de agua	8 gr. de levadura
200 gr. de masa	20 gr. de sal
50 gr. de manteca	

Preparación

Poner a remojo el anís en grano con el doble de su peso en agua 3 o 4 horas antes.

Amasar todos los ingredientes menos la levadura, que la añadiremos a la mitad de amasado.

Una vez amasado, dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente tapado con un paño.

Dividir en trozos de 90 gr. y dar forma redonda.

Dejar fermentar hasta que doblen su volumen, o un poco menos.

Cortar en cruz y hornear con vapor.

La masa es masa de pan a punto de hornear.

RECETA DE HOJALDRE DE CROISSANT

Panadería Chokopan

Ingredientes	20 gr. de levadura fresca
1 kg. de harina de fuerza	100 gr. de mantequilla
20 gr. de sal	480 ml. de agua fría
130 gr. de azúcar	720 gr. de mantequilla
200 gr. de masa madre	para hojaldrar

Preparación

Para el proceso de amasar, echar toda la materia prima en amasadora, robot de cocina o en una mesa para hacer a mano, excepto los 720 gr. de mantequilla, que se utilizará para el hojaldrado.

Amasar hasta obtener una masa homogénea.

Se aplana la masa con un rodillo, se pone en una lata y se deja en la nevera 24 horas.

Después de 24 horas, antes de sacar la masa de la nevera, se preparan los 720 gr. de mantequilla. Se saca la masa y se incorpora la mantequilla para hacer el hojaldre, dándole una vuelta sencilla y una doble.

ROSCA DE LONGANIZA

Pastelería Tolosana

Ingredientes

Para la masa:

3.600 gr. de harina Tolosana

180 gr. de azúcar

60 gr. de sal fina

90 gr. de levadura fresca

1.200 gr. de mantequilla

900 gr. de huevo UHT

600 gr. de agua fría

Para la rosca de longaniza:

250 gr. de masa brioche

180 gr. de masa de longaniza

Preparación

Para preparar la masa, mezclar la harina, la sal, el azúcar y la levadura.

Agregar el agua y los huevos amasando hasta que esté todo mezclado.

Agregar mantequilla en trozos y añadir poco a poco.
Amasar hasta que esté la masa lisa y elástica. Cubrir con film y dejar levar hasta que doble su volumen.
Picar la longaniza en picadora.
Estirar la masa fina hasta 26 mm. y pintar con huevo rebajado con agua.
Cortar en rectángulos de 14 x 14 cm.
Colocar el relleno de masa de longaniza y enrollar la masa dándole forma de rosca. Colocar sobre placas con papel sulfurizado y dejar fermentar hasta doblar su volumen. Pintar de huevo rebajado con agua, cortar con tijeras unos picos y cocer a 220 °C durante 20 minutos.

TARDALETA DE MORRONES CON TRUCHA, TOMATES CONFITADOS Y ALBAHACA

Hotel Casa Arcas de Vilanova

Ingredientes

Para la tartaleta:

3 yemas de huevo
250 gr. de mantequilla pomada
325 gr. de harina tamizada
Pizca de sal

Para la mezcla de piquillo:

200 gr. de compota de morrones
60 gr. de alioli bien espeso

Para la compota de piquillo:

500 gr. de cebolla muy picadita
2 dientes de ajo picado
150 gr. de aceite de oliva
300 gr. de pimiento morrón asado picado
100 gr. de tomate frito

Para el alioli espeso:

1 huevo fresco
¼ diente de ajo crudo
5 gr. de vinagre de manzana
Aceite de girasol
Sal

Para los tomates confitados:

Diferentes tomates cherry de colores

Para la trucha marinada:

1 lomo de trucha fresca limpio solo de la espina central
500 gr. de azúcar
500 gr. sal fina
Mezcla de 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado y 2 cucharadas soperas de eneldo fresco picado

Para la brandada de trucha:

250 gr. de cebolleta picada
250 gr. de trucha
250 gr. de nata líquida
2 hojas de gelatina
5 gr. de ajo laminado
½ guindilla cayena
75 gr. de aceite oliva virgen

Para los brotes tiernos:

Diferentes brotes tiernos y hierbas para formar una ensalada

Para la vinagreta de albahaca:

3 cabezas de ajo sanas
7,5 gr. de flor de sal
30 gr. de vinagre de Jerez
300 gr. de aceite de oliva virgen
25 gr. de albahaca deshojada

Preparación

Para la tartaleta:

Tenemos en un bol la mantequilla pomada a la que añadimos las 3 yemas de huevo. Cuando esté bien mezclado, añadimos la harina mezclada con la pizca de sal. Trabajamos bien sobre la mesa con las manos y hasta que la masa esté bien homogénea. Volvemos a trabajar hasta mezclar bien y envolvemos en film para que no se nos forme costra en la masa. Conservar en la cámara bien tapada.

Estirar, forrar los moldes y hornear en horno de convección a 180 °C durante 10 minutos.

Para la mezcla de piquillo:

Mezclar bien y poner el punto de sal. Tapar y guardar.

Para la compota de piquillo:

En una sauté poner el aceite de oliva junto con la cebolla y el ajo picado a pochar a fuego muy lento y tapado hasta que está muy blandita y sin color. Escurrir y dejar que pierda toda la grasa.

Poner de nuevo en la sauté junto con el morrón picadito, dar unas vueltas para evaporar la posible agua y añadir el tomate frito. Dejar cociendo hasta que compote bien el conjunto y retirar. Dejar enfriar.

Para el alioli espeso:

Hacer el alioli en un vaso de túrmix. Juntar el huevo, el ajo, el vinagre y un pellizco de sal y triturar bien.

Ir añadiendo el aceite de girasol poco a poco hasta que lo tenemos muy espeso y con cuidado para que no se corte.

Para los tomates confitados:

Pelar y poner en una bandeja con papel sulfurizado y espolvorear con azúcar, sal, pimienta, tomillo y aceite de oliva. Confitar en el horno de convección a 80 °C 30 minutos.

Reservar en aceite de oliva.

Para la trucha marinada:

Mezclar bien el azúcar y la sal fina.

Una vez que tenemos los lomos de la trucha únicamente desespinaados del hueso central, los colocamos en una

bandeja con la piel pegada a la bandeja y los cubrimos de la mezcla de sal y azúcar por la parte superior. La mezcla que nos sobra la guardamos para veces posteriores.

Metemos en el frigorífico y lo dejamos 24 horas marinando. Pasado este tiempo lo sacamos de la cámara y lo lavamos debajo del chorro de agua fría.

Los secamos bien con papel de cocina y los volvemos a colocar en una bandeja limpia. Espolvorear el perejil picado y el eneldo y conservar en cámara tapado con film.

Antes de comenzar cada servicio, cortar dados de 2 x 2 cm. y meterlos en un bol cubiertos de aceite de oliva.

Para la brandada de trucha:

En una cazuela calentar el aceite de oliva con el ajo laminado y la guindilla.

Cuando el ajo comience a bailar añadiremos la cebolleta picada y la rehogaremos a fuego lento sin que coja color, durante 8 minutos o hasta que esté bien pochada.

Pasado el tiempo, subimos a fuego fuerte y añadiremos el pescado y cocemos durante 3 minutos.

Verteremos la nata líquida y dejaremos hervir el conjunto durante 5 minutos.

Retirar del fuego, dejamos enfriar unos minutos y cuando haya bajado la temperatura pero todavía en caliente añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y escurridas.

Trituramos la brandada con un túrmix a velocidad máxima, colocamos en una bandeja y dejamos enfriar con papel film a contacto.

Para la vinagreta de albahaca:

Escoger 3 cabezas de ajo buenas, ponerlas en un papel de aluminio con un poco de sal y aceite por encima, a continuación las meteremos al horno a 180 °C durante 40 minutos.

Al pasar este tiempo comprobamos que estén asadas. Limpiamos de piel y germinado.

En un katxi ponemos 50 gr. de ajo asado sin germen y le añadimos los demás ingredientes.

Lo trituramos en la Thermomix y lo colamos por un fino. Rellenar en botes.

Para finalizar, rellenar la tartaleta con la mezcla de Morrón y colocar los tomates cherry confitados. Impregnar los tomates con ayuda de un pincel de vinagreta de albahaca.

Calentar en el horno todo el conjunto durante 20 minutos a una temperatura suave de 150 °C.

En un plato amplio colocar unas láminas de trucha marinada y sobre ella la tartaleta.

Disponer de forma armoniosa los brotes tiernos aliñados con la vinagreta de albahaca. Acabar con los elementos que creamos oportunos y vinagreta de albahaca.

TORTA DEL SANTO CRISTO

Pastelería Ascaso

Ingredientes

1 kg. de huevo entero

1 kg. de azúcar

950 gr. de harina floja

600 gr. de mantequilla

300 gr. de aceite de oliva

1,200 kg. de higos secos

3,150 kg. de pasta brisa

100 gr. de agua/azúcar para macerar los higos

Preparación

Se prepara primero una pasta brisa a base de harina, mantequilla, azúcar glas, leche y almendra molida. Esta masa se pasa por laminadora o rodillo a 2,5 mm. y después de un descanso de 2 horas, precocida, se extiende en moldes redondos de 20-25 cm. de diámetro. Batimos los huevos con el azúcar y se añade despacio la harina y seguido la mantequilla tibia, que se habrá mezclado con el aceite.

Finalmente los higos que se han macerado en agua azucarada y luego triturado.



CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Alimentos únicos y vinculados al territorio

DOP VITIVINÍCOLAS



D.O. CAVA

DOP ALIMENTARIAS



CEBOLLA
FUENTES
DE EBRO



CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



D.O.P.
Melocotón de
Calanda

*Aceite
Sierra del Moncayo*

IGP VITIVINÍCOLAS

IGP "Bajo Aragón"
IGP "Ribera del Jiloca"
IGP "Valdejalón"

vinos
de la
tierra

IGP "Valle del Cinca"
IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas"
IGP "Ribera del Queiles"

IGP ALIMENTARIAS



ARTESANÍA ALIMENTARIA



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



MARCAS DE GARANTÍA



SER

Radio Huesca

