


RECETARIO TRADICIONAL ARAGONÉS DEL SIGLO XXI



*Plus de Gastronomie
d'Aragon*

IV Edición



Durante más de once años el Gobierno de Aragón viene impulsando el hecho gastronómico desde diferentes ángulos. La celebración del I Foro de Gastronomía en el año 1999 fue el comienzo de un largo camino a lo largo del cual se han ido sucediendo iniciativas como la creación de la Comisión Aragonesa de Restauración y Gastronomía, la realización del análisis DAFO sobre la gastronomía en Aragón o la puesta en marcha del Plan de Gastronomía que cumple ahora su cuarta edición y que incluye, un año más, el mantenimiento de la página web www.gastronomia-aragonesa.com.

Coincidiendo con este recorrido, el apoyo decidido a los diferentes agentes gastronómicos aragoneses ha posibilitado que se consoliden sus distintas asociaciones profesionales.

En el capítulo de publicaciones destaca la edición desde hace cinco años de la Agenda Gastronómica Aragonesa que se ha convertido en un ejemplar altamente demandado. Pero también hemos impulsado o colaborado en la Guía de Maîtres y Jefes de Sala, «Zaragoza y sus cocineros» y en diversas publicaciones con la Academia Aragonesa de Gastronomía y que van desde «El azafrán en Aragón» hasta «Platos de fiesta en Aragón» pasando por «Las recetas de la abuela» en sus más de seis ediciones, por mencionar solo algunas de ellas.

El queso no ha pasado inadvertido para nosotros y además de impulsar el Concurso de Quesos de Aragón en Biescas (HUESCA), ha merecido la edición de la primera guía de quesos de Aragón en la que se recogía la práctica totalidad de los elaboradores de nuestra Comunidad Autónoma.

No podía pasar más tiempo sin que abordásemos el recetario aragonés. Y para hacerlo de una forma sistematizada hemos contado con un equipo de expertos que representan, en sus distintas posiciones, la práctica totalidad de la visión culinaria aragonesa. Cocineros, catedráticos, periodistas, expertos gastronómicos, escritores, académicos, empresarios y editores, han trabajado y estudiado sobre la materia para mostrar en este «Recetario tradicional aragonés del siglo XXI», la esencia de la cocina aragonesa. Y lo hace con un objetivo fundamental: mostrar a nuestros visitantes la riqueza y la sazón de nuestra cocina raizal y parental unida a la que los profesionales de la cocina han ido desarrollando a lo largo de los últimos años conformando finalmente este recetario tradicional y que, además, lo es del siglo XXI.

Arturo Aliaga López

Consejero de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón



Paella aragonesa

ingredientes (4 p)

- > 1 cebolla
- > 400 gr. de caracoles
- > 200 gr. de tocino curado
- > 1 pimiento verde
- > 250 gr. de judías verdes
- > 8 flores de calabacín
- > 1 patata
- > aceite de oliva
- > 250 gr. de calabacín
- > 50 gr. de arroz
- > 250 gr. de acelgas
- > 2 tomates medianos
- > 2 huevos duros
- > 4 dientes de ajo
- > pimienta negra molida
- > ½ litro de agua
- > sal

elaboración

Corte a trocitos la cebolla, el ajo y el pimiento verde y, a continuación, póngalos a sofreír. Añada en esta misma sartén el tomate pelado y cortado a trozos. Una vez este hecho el sofrito añada el agua y cuando este empiece a hervir agregue todas las verduras con la patata y los caracoles previamente hervidos. A los diez minutos añada el arroz. Cuando las verduras estén al dente incorpore la flor del calabacín con un chorro de aceite crudo de oliva virgen y déjelo hervir durante cinco minutos más. Rectifique de sal y pimienta negra según su gusto.

Arroz con conejo y caracoles



elaboración

Corte el conejo en pedazos regulares. Seguidamente sazónelo con sal, pimienta y tomillo y póngalo a freír. Añada en la misma sartén la cebolla, el pimiento y el ajo picado y, déjelo dorar. Cuando ya se haya dorado, agregue el tomate —limpio de piel y semillas—, el arroz y el caldo de carne en la misma proporción de la paella. Trabaje siempre el guiso a fuego lento. Añada los caracoles previamente cocidos.

Por otro lado, prepare una picada con el pan frito, las almendras tostadas, ajo y el hígado del conejo. Para terminar añada el guiso cinco minutos antes de acabar la cocción.

ingredientes (4 p)

- > 1 conejo
- > caracoles
- > 400 gr. de arroz
- > 1 dl. de caldo de carne
- > 2 tomates
- > 200 gr. de almendras
- > 200 gr. de pan frito
- > 1 pimiento verde
- > 4 ajos
- > 1 ramita de perejil
- > 2 cucharadas de sal
- > 1 cucharadilla de pimienta
- > unas hojas de laurel
- > un ramillete pequeño de tomillo
- > 20 gr. de azafrán



Arroz de boda de Cedrillas

ingredientes

- > embutidos y chacineras surgidas del mondongo casero
- > jamón de Teruel
- > caldo de cordero
- > arroz
- > huevos
- > pimientos rojos
- > ajos
- > aceite

elaboración

En un recipiente de barro ponga a freír unos ajitos con distintos tipos de embutidos y chacinas de mondongo casero. En una buena elección debería escoger el chorizo «rojo» y el jamón de Teruel. Cuando este en su punto el sofrito, añádale un buen caldo de cordero y un hueso de jamón. Al rato de hervir agregue el arroz, aproximadamente dos puñados por persona y, reponga caldo cuando sea necesario. Puede adornarlo con trozos de embutidos fritos, huevos duros cortados a rodajas y con tiras de pimiento «rojo».

Borrajás con arroz y almejas

elaboración

Eche en una sartén un poco de aceite y sofría una pizca de ajo picado y perejil. Añada un poco de harina y caldo de pescado. Agregue las borrajás cortadas en bastoncillos junto con el arroz. Cuando lleve unos 10 minutos en el fuego, añada la sal y las almejas. Una vez estén abiertas las almejas, rectifique la sal y compruebe el punto del arroz.

ingredientes (4 p)

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



Tomates secos fritos de Caspe

ingredientes (4 p)

- > tomates
- > agua
- > aceite

elaboración

En primer lugar deberá poner a secar los tomates en un cañizo para que, con la colaboración del sol, vayan perdiendo toda el agua y queden pobres de apariencia. Cuando estén secos déjelos reposar toda la noche en agua tibia. A la mañana siguiente póngalos a freír en una sartén con abundante aceite caliente. Los tomates recuperan todo el espíritu del verano condensado y potenciado con la fritura.

Cardo a la aragonesa



elaboración

Limpie los cardos y corte las pencas en trozos de uno a dos centímetros de espesor. Póngalos a cocer en agua con limón durante diez minutos y, cuando queden tiernos, resérvelos en su propio caldo.

En otra cazuela ponga medio centímetro de aceite por cada medio litro de cardo. Ponga a sofreír en este aceite un diente de ajo y unas ramitas de perejil, todo ello bien picadito. Eche una cucharada de harina y añada un cuarto de litro de caldo de cocido o agua en su defecto. Hierva esta salsilla y, tras escurrir el caldo de cocción eche la salsa que acaba de preparar dejándola pilpilear durante cinco minutos.

Mientras tanto machaque en un almirez 12 ó 14 almendras tostadas con dos cucharadas de agua hasta que se forme una pasta muy fina. Disuélvalo con un poco de salsa de los cardos y, mezcle con el guiso. Añada finalmente la sal. Una pizca de pimienta molida y deje hervir durante diez minutos.

El caldo de la primera cocción de los cardos resulta algo amargo, por lo que no se incluye en el guiso definitivo.

ingredientes

- > 600 gr. de cardo
- > 1 limón
- > 1 dl. de aceite
- > 2 dientes de ajo
- > 1 cucharilla de perejil picado
- > 1 cucharada sopera de harina
- > 3 dl. de caldo de cocido
- > 2 l. de agua mineral
- > 75 gr. de almendras tostadas
- > sal
- > pimienta molida



Boliches guisados a la antigua de Embún

ingredientes (4 p)

- > 200 gr. de boliches de palo
- > 200 gr. de boliches sin palo
- > 200 gr. de boliches negros
- > 200 gr. de boliches viejos
- > 4 cabezas de ajo
- > 1 cebolla gorda
- > 4 zanahorias
- > 2 puerros
- > perejil
- > aceite del bajo Aragón
- > sal

elaboración

Un día antes de la elaboración del plato, ponga en remojo los boliches.

Al día siguiente coloque los boliches en cuatro perolas y en cada una de ellas añada una cabeza de ajos, una zanahoria, un trozo de puerro y un buen chorro de aceite de oliva. Póngalo a cocer en agua fría y a fuego lento, hasta que se consiga una textura mantecosa.

Sazone todo ello con un refrito de cebolla, perejil picado y sal. Es recomendable cocer los boliches con agua mineral con baja densidad en calcio.

Garbanzos de vigilia con espinacas



elaboración

Ponga a remojo los garbanzos la víspera de la elaboración de la receta.

En una olla con agua hirviendo eche los garbanzos remojados y seguidamente añada el bacalao desalado.

Aparte, lave las espinacas y cuézalas en agua hirviendo durante cinco minutos. Sáquelas y escúrralas bien. Cuando los garbanzos empiecen a estar tiernos, ponga el aceite en una sartén, fría la rebanada de pan hasta que quede bien tostada junto con el diente de ajo y las almendras hasta que queden doradas. Eche estos ingredientes en el mortero. Rehogue en el aceite las espinacas y échelas en la olla donde están reservados los garbanzos y el bacalao.

Pele las patatas, córtelas a trozos de unos 2 cm. y échelas en la misma olla. Machaque los ingredientes del mortero con una hebra de azafrán, disuelva esta pasta con un poco de agua caliente y échela sobre los garbanzos. Sazone con sal y déjelo cocer despacio hasta que estén en su punto.

ingredientes

- > 500 gr. de garbanzos
- > 250 gr. de bacalao desalado
- > 250 gr. de espinacas
- > 1 diente de ajo
- > 1 rebanada de pan frito
- > unas hebras de azafrán
- > 1 dl. de aceite
- > 250 gr. de patatas
- > 50 gr. de almendras crudas
- > unas gotas de vinagre
- > sal



Truchas con almendras

ingredientes (4 p)

- > 6 truchas de ración muy frescas
- > 100 gr. de almendras fileteadas
- > 1 dl. de aceite de oliva
- > ½ de litro de nata líquida
- > zumo del limón
- > harina
- > sal
- > pimienta blanca molida

elaboración

Limpie las truchas muy bien, séquelas por dentro y por fuera y quíteles la espina. Seguidamente sazónelas con sal y una pizca de pimienta. Pase las truchas ligeramente por harina y a continuación póngalas a freír en la sartén con aceite durante 3 ó 4 minutos por cada lado. Una vez se hayan freído, escúrralas mucho y resérvelas templadas. En el mismo aceite ponga las almendras a dorar y cuando estén listas resérvelas sobre un papel absorbente. Desgrase la sartén con el zumo de los limones y con la nata líquida. Mantenga la salsa durante unos minutos a fuego lento.

Bacalao al ajoarriero



elaboración

El bacalao grueso y un tanto jugoso se asa en el horno a temperatura media, poniéndolo sobre un papel blanco. Nada más que haya reblandecido, sáquelo del horno y desmíguelo, deshaciéndolo en tiras delgadas que, despreciando la piel y las raspas, se ponen en agua fría. Una vez se haya echo todo el bacalao lave en varias aguas y escúrralo, exprimiéndolo bien para que suelte todo el agua que lleva. En una cacerola de barro caliente el aceite y ponga los ajos bien cortados. Antes de que estos tomen color, agregue el bacalao desmigado, y deje rehogar despacio procurando que no se seque. A continuación, añada las yemas de huevo y envuélvalo todo. Aparte, prepare las patatas como para tortillas, saltéelas en la sartén y sívalas mezcladas con el bacalao.

ingredientes (4 p)

- > un kg de bacalao salado o desalado
- > 4 patatas grandes
- > 8 dientes de ajo
- > 3 yemas de huevo
- > 1 cebolla
- > aceite
- > sal



Magras con tomate

ingredientes

- > 800 gr. de jamón cortado en lonchas poco gruesas
- > 8 rebanadas de pan
- > ½ de leche
- > 1 huevo
- > ½ cucharada de azúcar
- > 2 cucharadas de vinagre
- > 1 vaso de vino blanco
- > 10 tomates maduros
- > aceite

elaboración

Ponga a desalar en leche las lonchas de jamón durante diez minutos. Pasado este tiempo, escúrralas y déjelas que se sequen bien para freírlas después en aceite. Resérvelas una vez fritas.

En la grasa sobrante sofría las rebanadas de pan de poco grosor, tras pasarlas por leche y huevo como si fueran torrijas.

El jamón y el pan colóquelos en una fuente sobre un lecho formado por el tomate deshecho y bien frito. Mientras, añada el azúcar al aceite de freír, procurando que no se quemee, e incorpore a continuación el vino. Mezcle todo bien y la salsa resultante viértela sobre el jamón.

Chiretas montañesas



elaboración

Reserve la tripa del cordero mientras trocea finamente el corazón, el entresijo y los intestinos. A continuación, corte el estómago en fragmentos del tamaño de una cuartilla y sobre cada uno de ellos coloque, a partes iguales, un relleno formado por el menudo troceado, el tocino también fragmentado y una cucharada de arroz. Posteriormente, aromatice con las especias y las hierbas. Mezcle todo bien y envuelva con la tripa, cosiendo después ésta con hilo blanco de forma que el contenido no quede demasiado prieto. Una vez que prepare las chiretas, se ponen a cocer con agua fría sazonada durante 25 ó 30 minutos a fuego lento.

ingredientes (4 p)

- > los menudos (tripas de un cordero)
- > 100 gr. de tocino de jamón
- > 3 dientes de ajo
- > 300 gr. de arroz
- > 1 cucharada de perejil picado
- > canela en polvo
- > pimienta blanca molida
- > agua
- > sal



Ternasco asado a lo pobre con patatas

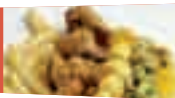
ingredientes (4 p)

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

elaboración

Después de pelar y cortar las patatas en rodajas, ponga en una fuente de horno dos ajos laminados, el laurel, el aceite, la sal y el agua. Previamente sazonado con sal y aceite, coloque el ternasco sobre las patatas. Así preparado, llévelo al horno 1 hora y 35 minutos para que se vaya rustiéndose poco a poco a intensidad no muy fuerte. Cuando vea que está ya hecho de un lado, déle la vuelta y así conseguirá que se quede doradito de igual forma por los dos lados.

Menestra de cordero a la pastora



elaboración

Caliente aceite en una cazuela e introduzca el ternasco cortado en trozos regulares y no demasiado grandes. Rehogue todo a fuego lento para evitar que se doren.

Una vez que la carne se haya endurecido por el calor, cúbrala con la leche y el gua e incorpore las patatas enteras o cortadas en rodajas gruesas. Sazone el guiso con sal, los granos de pimienta y los dientes de ajo, machados unos y otros en el almirez y desleídos con un poco de vino blanco y el ramito de hierbas. Cuando las patatas estén cocidas retire la cazuela del fuego y deje reposar su contenido durante unos minutos.



ingredientes (4 p)

- > 1 kg. de carne de ternasco de Aragón
- > 500 gr. de patatas pequeñas
- > 1 dl. de aceite
- > 1 atadillo de hierbas compuesto por hinojo, laurel y perejil
- > ½ l. de leche
- > ½ l. de agua
- > pimienta negra en grano
- > 1 vaso pequeño de vino blanco
- > 2 dientes de ajo
- > sal

Rulo de ternera con olivas

ingredientes (4 p)

- > 8 filetes de ternera cortados muy finos
- > 1 cebolla picada
- > pimiento verde troceado
- > 1 copa de vino de jerez
- > aceite de oliva virgen
- > panceta
- > harina
- > olivas verdes sin hueso
- > sal

elaboración

Pique cuatro olivas verdes y extiéndalas sobre los filetes junto con unas láminas de panceta. Con la ayuda de un palillo enrollle y cierre los filetes. Envuélvalos en harina y fríalos en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra. En el aceite resultante fría el pimiento verde y la cebolla, todo bien picado hasta que empiece a dorarse. Añada entonces la harina y seguidamente los rollitos. Eché entonces el vino de jerez, el agua y la sal y déjelo cocer durante una hora a fuego muy bajo. Cuando haya pasado ese tiempo agregue las olivas y cueza durante 10 minutos más. A la hora de presentar el plato puede acompañarlo con una patata cocida o torneada.

Jabalí estofado con trufas

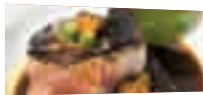


elaboración

Prepare un sofrito con la cebolla picadita, la carne de jabalí troceada, la cabeza de ajos sin pelar, la pimienta, el laurel, el perejil y la trufa desmenuzada. Cuando la carne haya tomado color, sale el guiso y añade el vinagre y el brandy para, a continuación añadir el agua, sin que llegue a cubrir las viandas. Pasados unos minutos incorpore los tomates cortados en gajos y deje que se vayan cociendo durante una hora y media. Pasado ese tiempo añada las patatas cortadas en trozos regulares y deje que el conjunto hierva durante media hora más.

ingredientes (4 p)

- > 600 gr. de jabalí
- > 800 gr. de cebolla
- > 1 cabeza de ajos
- > 2 tomates maduros y pelados
- > 1 baso de brandy
- > 300 gr. de patatas
- > 1 cucharada de vinagre
- > 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- > ½ hoja de laurel
- > 1 ramita de perejil
- > 1 trufa
- > 1 vasito de aceite
- > agua
- > sal



Solomillo de ternera lechal del Moncayo relleno de trigueros y melocotón de Calanda al aroma de setas silvestres

ingredientes

- > 1 solomillo de ternera lechal
- > 1 manojo de trigueros
- > 3 melocotones de Calanda
- > 250 grs. de senderuelas
- > 250 grs. de fobiotas
- > 250 grs. de oreja de Judas
- > 250 grs. de chitake
- > sal
- > pimienta
- > redaño de Ternasco de Aragón
- > vino tinto del Somontano
- > jugo de carne
- > nuez moscada

elaboración

En primer lugar limpie el solomillo. Ábralo por la mitad y rellénelo con el melocotón troceado y con el manojo de trigueros, que previamente los tendrá que haber escaldado en agua y sal hirviendo. Vuelva a enrollarlo para darle otra vez la forma y envuélvalo en redaño.

Corte pequeños tournedós y hágalos a la plancha. Una vez estén hechos, resérvelos en una placa.

Por otro lado, coja las setas y flambéelas en un sauté con un poco de aceite. Añada el vino y déjelo reducir. Seguidamente añada el jugo de carne, la nuez moscada y déjelo al fuego durante 6 minutos.

Para la presentación ponga en cada plato dos tournedós decorados con un abanico de melocotón caramelizado y unos trigueros fritos.

Cordero a la miel



ingredientes

- > 1,5 kg. de cordero
- > 150 gr. de cebolla
- > 100 gr. de pimiento verde
- > unas hebras de azafrán
- > vino blanco
- > vinagre
- > miel
- > aceite de oliva
- > brandy
- > sal
- > pimienta blanca

elaboración

Rehogue la paisana de la cebolla y el pimiento en una sartén. Añada el cordero sazonado en sal y dórelo. Flambee todo ello con el brandy y póngalo a cocer con el vino y el azafrán. Una vez este el cordero en su punto, compruebe la sal y añada el vinagre y la miel. Si fuera conveniente añada un poco de salsa.



Liebre con chocolate

ingredientes

- > 1 liebre
- > 1 cebolla
- > 2 dientes de ajo
- > 1 vaso de vino tinto
- > 100 gr. de pan
- > 12 almendras
- > 1 porción de chocolate
- > 1 vaso de agua
- > sal

elaboración

Una vez haya troceado la liebre y la haya sazonado, póngala en una cazuela de barro junto con la cebolla picada., los dientes de ajo enteros y el vaso de vino tinto y de agua. Déjelo que cueza durante una hora y cuarto en el recipiente cubierto. Transcurrido ese tiempo, humedezca el pan y mézclelo con las almendras picadas y el chocolate hasta conseguir una pasta homogénea. Añada el majado al guiso y déjelo que cueza durante quince minutos.

Capón al estilo de la abuela

elaboración

Trocee el capón guardando los higadillos y sazónelo. Póngalo en una cazuela con el aceite para que se fría a fuego lento hasta que esté tierno, aproximadamente una hora. Una vez hecho, sofría aparte los higadillos a fuego muy vivo y después macháquelos con el mortero junto con el pan frito, las yemas de los huevos duros, los dientes de ajo y el perejil. Diluya la pasta resultante con el vino rancio y seguidamente agregue todo a la cacerola del capón para que se cueza durante diez minutos más.



ingredientes (4 p)

- > 1 capón
- > 1 rebanada de pan frito
- > 2 yemas de huevo duro
- > 1 ramita de perejil
- > 1 copa de vino rancio
- > 3 dientes de ajo
- > 1 vaso de aceite
- > sal



Pollo a la chilindrón

ingredientes (4 p)

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

elaboración

Corte el pollo a trozos y fríalo en una sartén. Cuando esté bien dorado échelo a una cazuela. Con el aceite sobrante de la fritura del pollo dore los ajos, fría la cebolla, el pimiento y el jamón cortado a tacos. Seguidamente mezcle este condimento con el pollo en la cazuela. A continuación escalde los tomates, tritúrelos y páselos por el chino. Añádalo entonces al recipiente del ave junto con una hoja de laurel. Sazone todo y déjelo cocer hasta que el pollo quede tierno y listo para servir.

Pollo al azafrán

elaboración

Pele el puerro y la cebolla y seguidamente píquelos en tamaños pequeños. Corte las zanahorias y el apio en trozos finos, una vez haya cortado sus hebras. Sazone con sal y pimienta los trozos de pollo y deposítelos en una plancha de papel de aluminio. A continuación extienda por encima de cada porción la parte proporcional de verduras picadas y de azafrán, y cubra a su vez cada uno de ellos con media cucharadita de mantequilla y un cuarto de limón. Cierre totalmente cada envoltura e introdúzcalas en el horno a una temperatura media durante 45 minutos.

Una vez estén asados los pedazos de pollo, retire las envolturas. Finalmente sírvalo en un plato con la guarnición de verduras, acompañada, si se desea, de las patatas asadas.

ingredientes

- > 4 cuartos traseros de pollo
- > una cebolla gruesa
- > 2 cucharaditas de mantequilla
- > 4 ramitas de apio
- > un limón
- > 2 zanahorias
- > 4 patatas asadas
- > un puerro
- > 16 hebras de azafrán
- > sal
- > pimienta





Sopa de cebolla de Fuentes con queso

ingredientes

- > 400 gr. de cebolla de Fuentes de Ebro
- > 40 gr. de mantequilla
- > 100 ml. de vino blanco seco
- > 800 ml. de caldo de carne
- > sal
- > pimienta negra recién molida
- > 1 diente de ajo
- > 1 cucharada de aceite de oliva
- > 8 rebanadas de pan
- > 50 gr. de Beaufort o Laguiole rallado

elaboración

Pele y corte las cebollas en tiras finas. Sofríalas con mantequilla en una cacerola y añada el vino y el caldo. Salpime y deje cocer todo durante 30 minutos.

Encienda el grill. Pele y machaque el ajo y seguidamente bátalo con el aceite. Unte con ello las rebanadas de pan tostado, espolvórelas con queso y póngalas a gratinar.

Como variación puede espesar la sopa con mantequilla amasada con harina y acompañarla con las rebanadas de pan tostado. De esta forma se podría prescindir del queso rallado.

Sopa de ajo



elaboración

Fría los ajos enteros y pelados y resérvelos en una perola. Por el mismo aceite pase las sopas de pan hasta que queden doradas y añada los ajos. Por otro lado ponga a hervir agua en una olla y cuando entre en ebullición agregue la sal necesaria, manteniendo el recipiente al fuego unos minutos más para que se eleve la temperatura. Posteriormente, escale el contenido de la perola con el agua hirviendo.

ingredientes (4 p)

- > 1 l. de agua
- > 300 gr. de pan seco cortado en sopas
- > 4 dientes de ajo
- > aceite
- > sal



Patatas huecas

ingredientes

- > patatas
- > huevos
- > 4 cucharadas de harina
- > aceite
- > sal

elaboración

En primer lugar limpie bien las patatas y póngalas a cocer en abundante agua con sal. Escúrralas bien y páselas por el pasapurés hasta que quede una masa compacta y homogénea. A esta masa incorpore los huevos batidos y la harina —3 ó 4 cucharadas—. Ligue la masa y, con la ayuda de dos cucharas, dé la forma redonda como si fuesen albóndigas. Una vez estén hechas, páselas por huevo y frías en abundante aceite caliente procurando que queden doradas por todas partes.

Patatas a la importancia



elaboración

Pele y limpie bien las patatas para, seguidamente cortarlas en lonchas gruesas. Páselas por harina y huevo batido y fríalas en abundante aceite bien caliente. Cuando ya estén fritas, cubra las patatas con los caldos de ave y jamón, y con una majada preparada con ajo y perejil. Una vez el plato esté preparado, deberá darle un ligero hervor en un recipiente aparte y servirlo caliente.

- > patatas
- > harina
- > huevos
- > aceite de oliva

ingredientes

- > caldo de ave
- > caldo de jamón
- > ajo
- > perejil



Huevos al salmorejo

ingredientes (4 p)

- > 8 huevos
- > 4 filetes de lomo de cerdo
- > 200 gr. de longaniza
- > 8 espárragos
- > 4 dientes de ajo
- > 1 cucharada de perejil picado
- > agua
- > sal

Ponga a cocer las puntas de los espárragos en abundante agua con poca sal. Una vez estén tiernas, escúrralas y póngalas a freír en una tartera de barro junto con los dientes de ajo picados y el perejil. Antes de que tomen color, añada un poco del agua de la cocción de los espárragos y cuando comience a hervir escalfé los huevos, intercalando las puntas de aquellos para que queden separados. Añada luego en cada plato un filete de lomo y dos trozos de longaniza, fritos de antemano. Sirvalos muy caliente.

elaboración

Crespillos de borraja



elaboración

Prepare una pasta muy ligera con la harina, las dos terceras partes del azúcar, los huevos batidos y un poco de leche. Limpie y trocee bien las hojas más tiernas del cogollo de la borraja y rebócelas con la pasta ligera que ha elaborado anteriormente. Fríalas en aceite muy caliente y, cuando estén doradas retírelas, póngalas a escurrir y finalmente écheles por encima un poco de azúcar.

ingredientes (4 p)

- > 800 gr. de hojas de borraja
- > 300 gr. de azúcar
- > 2 huevos
- > 300 gr. de harina
- > leche
- > aceite



Huesos de santo

ingredientes (4 p)

- > ½ kg. de azúcar
- > ½ kg. de almendras molidas
- > una pizca de ralladura de limón
- > un poco de harina de arroz
- > ¼ l. de agua

Para el relleno y el baño:

- > 200 gr. de azúcar
- > 12 yemas de huevo
- > 1 dl. de agua
- > azúcar glas

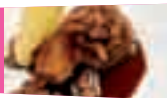
elaboración

En un cazo de fondo grueso ponga el agua con el azúcar y un poco de ralladura de limón, dejando que cueza a fuego suave hasta que se forme un almíbar a punto de hebra fuerte. A continuación, añada la almendra, baje el fuego al mínimo y, sin dejar de remover, déjelo unos minutos. Seguidamente sepárelo del fuego, mueva durante un momento energéticamente y déjelo enfriar. Cuando la masa del mazapán esté fría trabájela un poco con las manos. Luego, sobre una superficie enharinada con la harina de arroz, alise con el rodillo hasta dejarlo de un grosor de medio centímetro más o menos. Corte cuadrados de 6 ó 7 centímetros de lado y vuélvalos para que quede encima la cara inferior. A continuación, moje los cuadrados con un poco de agua en un extremo y enróllelos sobre un palo de unos dos centímetros de diámetro para conseguir formar canutillos, montando el borde sobre la parte que se mojó ligeramente.

elaboración

Ponga a hervir el mosto de vino hasta que se reduzca a la mitad de su volumen y déjelo enfriar. Posteriormente ponga de nuevo a cocer con las pieles de naranja durante 10 minutos, pasados los cuales se añaden los higos secos, cortados en trozos pequeños, las nueces desmenuzadas, las pasas y la canela en polvo. Después, sin dejar de dar vueltas con una cuchara, vaya agregando la harina para que espese en modo que ya depende del gusto de cada uno y, deje que siga cociendo unos 10 minutos más.

Mostillo



ingredientes (4 p)

- > 2 l. de mosto de vino
- > 250 gr. de pieles de naranja
- > 500 gr. de higos secos
- > 200 gr. de nueces
- > 200 gr. de pasas
- > harina
- > 150 gr. de canela en polvo

Turismo
"Aragón"



www.gastronomia-aragonesa.com

 **GOBIERNO
DE ARAGON**
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo