



Tierra
atractiva

con
mucho
sabor



Alimentación tradicional



Tierra de sabor

Unos productos de calidad, un saber hacer de generaciones y el mayor esmero en su elaboración nos ofrecen el placer de disfrutar de los mejores sabores en la cocina y en los productos de esta tierra.

Ven y pruébalos.



Cesta de hongos y setas



En todos los pueblos puedes encontrar como productos habituales de la dieta los diferentes productos de la matanza del cerdo, además existen varias empresas de carácter artesanal de dichos productos, chorizo, salchichón, costillas...

También existen queserías que elaboran la leche de las ovejas en excelentes quesos y destaca la torta de oncala un placer que no debes de perder.

Y además puedes disfrutar de las nuevas propuestas para la elaboración de los productos tradicionales.

SOPAS DE BRETÚN

Las tradicionales sopas de ajo con su toque local. En una sartén se ponen ajos, tomates, pimientos rojos secos, pimientos, sal y agua. Una vez cocido se añaden unas rebanadas finas de pan y al final se le añade huevo batido.

CECINA CON GARBANZOS Y REPOLLO

Es un cocido serrano contundente y sabroso. La elaboración sería igual que la de cualquier otro cocido añadiéndole aquí hueso de jamón el de cecina y al final col, patata, chorizo y tocino.

ATAITONES DE YANGUAS

Se hace una tortilla con pan desmigado y perejil que se rehoga con una salsa a base de ajos, perejil, pimiento rojo y pan frito todo esto bien machacado.

CALDERETA DE HUERTELES

Sencilla pero exquisita caldereta de carne de cordero a la que se le añade agua, ajos, laurel y sal, refrito con aceite de oliva y muchas horas de lenta cocción.

ROSCAS

Muy típicas de Villar del Río, en torno a las cuales gira su fiesta y da nombre a la asociación cultural. Se amasa la mezcla de huevos, azúcar, anís, aceite, esencia de limón, bicarbonato y por supuesto harina. Se deja reposar la masa, se mete al horno hasta que estén un poco doradas, se sacan y untan con clara de huevo y azúcar se vuelven a hornear.

ZURRACAPOTE DE SAN PEDRO MANRIQUE

Bebida muy extendida en todas las localidades, aunque es en San Pedro donde adquiere más importancia en la festividad de la Cruz de mayo, el tres de este mes, día en que se eligen las tres móndeidas para las fiestas del año en curso. La elaboración es sencilla vino, azúcar y fruta,



Sopa de setas

normalmente melocotón y limón. Se suele preparar unos días antes para que se mezclen los sabores.

ARTAGUITON DE SAN PEDRO MANRIQUE

Se realiza solo los viernes de cuaresma. Se hace una tortilla con miga de pan remojada en leche, ajo, perejil y huevo batido. Una vez hecha se puede cocer en agua con pimientos secos y sal a lo que se añade un refrito con molido de ajo perejil y harina.

REVUELTO DE RABOS DE CORDERO DE LOS CAMPOS

Tras el raboteo de los corderos se pelan los rabos, se socarran y se cuecen. Después se ponen a freír con ajos, huevo y tomate hasta que están cocinados. Tiene la particularidad de ser el único plato hecho con carne del animal para el que no es necesario sacrificarle.

MIGAS PASTORILES DE ONCALA

El plato de pastores por excelencia y la base de la dieta durante la trashumancia. Se cortaban la noche de antes el pan y se envolvía en un trapo húmedo con ajo. Se echaban en la sartén con poco aceite, sal, pimentón dulce y algunos ajos. Es importante darles continuamente vueltas para que no se quemen. Se les podía añadir chorizo, tocino o si era época uvas.

REMOJÓN DE SARNAGO

Postre típico de la noche de navidad, se ponen a cocer en buen vino seco, higos secos, ciruelas secas, orejones, manzanas a medio asar, canela y azúcar. Se sirve en pocillos de barro.

bienvenido a nuestra vida