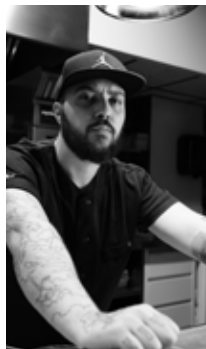




re
ce
ta
rio

SABOREA
GUARA SOMONTANO





LA ESENCIA DE LA TRADICIÓN

*Este recetario refleja la diversidad y la autenticidad en materia culinaria de la comarca del Somontano de Barbastro. El proyecto **Saborea Guara Somontano** brinda una oportunidad única a los restaurantes participantes de ofrecer platos a sus clientes que son la esencia identitaria y cultural gastronómica del territorio.*

Es imperativo concienciar de que sin naturaleza no hay comida y sin personas que cultiven y salvaguarden en el mundo rural huertos, campos y ganado, el sabor se diluye y la aculturación alimentaria se hace más presente en la vida cotidiana.

Por lo tanto, este proyecto es un reflejo del trabajo colaborativo bien hecho entre instituciones, productores y cocineros. Este recetario es una iniciativa ambiciosa para promocionar la gastronomía sostenible y a esta comarca como un destino imprescindible para viajeros y turistas. ¡¡Buen provecho!!



JAVIER PUYAL | COCINERO

TRES CAMINOS

EL GRADO



REQUESÓN CON NUECES Y MIEL

*Postre universal que resume la identidad del Somontano: requesón de **Quesos de Radique-ro**, elaborado con leche de cabra y cuajo, de textura suave y cremosa, acompañado por miel de romero de Asque, de calidad excepcional gracias a su entorno de aire puro y libre de cultivos intensivos.*

Su color ámbar claro, aroma floral y sabor suave la convierten en un lujo natural.

Completan el plato unas nueces que realzan la tradición y autenticidad de este reencuentro con el patrimonio gastronómico local.



re
ce
ta
rio

REQUESÓN CON NUECES Y MIEL

TRES CAMINOS

Barrio del Cinca, 22
22390 El Grado, Huesca

trescaminos.com

Tel. 974 304 052

Mail. info@trescaminos.com





INGREDIENTES

- Requesón de *Quesos de Radiquero*, 150 g
- *Nueces de Finca Valonga* de Belver de Cinca, 8 ud.
- Nata 35%, 250 ml
- *Miel de romero de Asque*, 100 g
- Gelatina 2 gr, 1 hoja

ELABORACIÓN



- Poner la miel en un cazo al fuego para disolver hasta que comience a caramelizar, verter la nata para evitar salpicaduras y cuando retome el hervor de nuevo, retirar del fuego y añadir la gelatina ya hidratada y bien escurrida. Disolver bien la mezcla y reservar.
- Rellenar el sifón de 0.5l con la mezcla anterior pasándola previamente por un colador, cerrar e incorporar dos cargas. Reservar en frío hasta su uso.
- Desmigar el requesón y poner en un bol de cristal hondo. Cascar las nueces, cortar en trozos finos y espolvorear por encima del requesón.
- Con el sifón hacer una flor de espuma de miel de romero sobre el requesón y las nueces.



**REQUESÓN CON NUECES Y MIEL
TRES CAMINOS**



ANA BLASCO | COCINERA

CASA PARDINA

ALQUÉZAR



CARACOL CON AJACEITE

El guiso de caracoles es una receta tradicional de los Pirineos, especialmente en su vertiente aragonesa y catalana. Se consumía en primavera y verano, tras las lluvias, aunque en algunas zonas se recolectaban en otoño y se conservaban para el invierno.

Considerado un manjar ocasional, se preparaba en fiestas, reuniones familiares o ferias locales, y también era típico entre cazadores y pastores. Los caracoles se purgaban durante un mes en caracolas con un poco de harina.

Este plato refleja el ritmo natural y autosuficiente de la vida rural en el Prepirineo, siendo típico de pueblos de la Sierra de Guara.



re
ce
ta
rio

CARACOL CON AJACEITE

CASA PARDINA

Calle Medio, 13
22145 Alquézar, Huesca

casapardina.com

Tel. 974 318 425

Mail. restaurante@casapardina.com



INGREDIENTES | 4 PERSONAS

- **Caracoles**, 1,300 kg
- **Para el sofrito**
 - **Cebolla de Fuentes de Ebro**, 2 ud.
 - **Pimiento rojo**, 1 ud.
 - **Pimiento verde**, 1 ud.
 - **Tomate rosa de Barbastro**, 3 ud.
 - **Ajos**, 1 cabeza
 - **Guindilla**, 2 ud.
 - **Chorizo**, 2 trozos
 - **Jamón**, una punta
- **Para el ajaceite**
 - **Patata**, 500 g
 - **Ajos sin piel**, 2 dientes
 - **Aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Aceites del Somontano**, 2 dl
 - **Huevos de Castilla**, 3 ud

ELABORACIÓN



- *Lavar bien los caracoles y poner a hervir con cebolla, laurel y ajos durante 1h.*
- *Aparte preparamos un buen sofrito con cebolla, ajos, chorizo, jamón, tomate rosa maduro, sal, pimienta y guindillas.*
- *Una vez hervidos los caracoles, escurrir y juntar con el sofrito para que se acaben de hacer, dando vueltas hasta que estén en su punto.*
- *Aparte, hervir la patata sin piel y con sal, una vez cocida, escurrir y pasar por un pasapuré, incorporar el ajo majado, un huevo entero y dos yemas. Mezclar el conjunto e incorporar poco a poco el aceite en función de la textura que deseemos. Sazonar.*
- *Emplatar caracoles y ajaceite. Recomendamos comer los caracoles untando en el ajaceite una vez fuera de la cáscara.*







ALBERTO NOGUERO | COCINERO

HOTEL SAN RAMÓN

BARBASTRO



ROYAL DE CONEJO Y SU PALETILLA GUISADA CON CARACOL Y AJACEITE DE PATATA

Joaquín Coll, en su obra "Manjares del Somontano", recuerda el papel del corral como proveedor de carne en el mundo rural. Era un espacio contiguo a la casa donde se criaban animales con zonas como el gallinero o la zolle.

Hoy, casi desaparecido, representa un vínculo perdido entre lugar, personas y alimentos, y con él, parte de la identidad cultural del Alto Aragón.

Afortunadamente, nos quedan las recetas que evocan esa vida y conservan el valor del recetario tradicional. En muchas casas cocinar estos animales era sinónimo de fiesta o celebración.



re
CE
ta
rio

**ROYAL DE CONEJO Y
SU PALETILLA GUISADA
CON CARACOLES Y
AJACEITE DE PATATA
HOTEL SAN RAMÓN**

Calle Academia Cerbuna, 2
22300 Barbastro, Huesca

hotelsanramonsomontano.com

Tel. 974 31 28 25

Mail. info@hotelsanramonsomontano.com



INGREDIENTES | 4 PERSONAS

• Para la royal de conejo

- Lomo de conejo deshuesado, 1 ud.
- Sal y pimienta
- Yema de huevo, 1 ud.
- Hongos salteados, 50 g
- Carne picada de cerdo y conejo, 100 g
- Trufa picada, 5 g
- Pan de molde remojado en caldo, 1 rebanada
- Zanahoria en brunoise, 1 ud.
- Jamón, 1 loncha
- Foie fresco, 700 g

• Para la salsa

- Carcasa de conejo, 1 ud.
- Cabeza de ajos, 1 ud.
- Cebolla, 350 g
- Vino rancio, ½ l
- Caldo

• Para las paletillas confitadas

- Paletillas de conejo, 4 ud.
- Ajo picado, 1 ud.
- Sal gorda, 1 cucharada
- Vino blanco, 40 g
- Aceite de oliva virgen extra DOP Aceite del Somontano
- Especias: pimienta negra, romero, tomillo, laurel y pimentón dulce

• Para los caracoles

- Caracoles, 300 g
- Ajo, 2 dientes
- Laurel, 1 hoja
- Pimienta negra, 6 granos
- Tomillo y romero
- Jamón, 50 g
- Aceite de oliva y caldo

• Para el ajaceite de patata

- Patata asada, 1 ud.
- Ajos confitados, 4 dientes
- Huevo, 1 ud.
- Aceite de oliva
- Sal de Naval

ROYAL DE CONEJO Y
SU PALETILLA GUISADA
CON CARACOL Y AJACEITE DE PATATA

HOTEL SAN RAMÓN



ELABORACIÓN

- Para la royal de conejo extender el lomo de conejo entre dos papeles sulfurizados y estirar hasta conseguir un rectángulo de 20 x 30 cm aproximadamente. Limpiar el foie y hacer un rulo de 25 cm y 2 cm de diámetro y congelar. Con el resto de los ingredientes preparar el relleno mezclándolo todo bien. Poner parte del relleno en el centro cubriendo unos 6 cm y los 25 cm de largo, colocar sobre éste el foie y cubrir con el resto del foie. Enrollar bien con la ayuda del papel sulfurizado y apretarlo bien. Envasar al vacío y cocinar 4 horas a 85 grados centígrados. Refrescar rápidamente y reservar.
- Para la salsa, tostar las carcasas en el aceite, añadir los ajos y la cebolla, dorar y añadir el vino rancio. Añadir el caldo y cocer 40 minutos. Colar y ligar la salsa si fuese necesario.

- Para las paletillas, confitadas poner las paletillas en un recipiente con el ajo picado, la sal gorda, la pimienta negra recién molida, el romero, el tomillo, el laurel picado y el pimentón dulce. Añadir el vino blanco y el aceite de oliva y llevar a fuego suave la cazuela durante 1 hora aproximadamente, hasta que las paletillas estén tiernas. Dejar enfriar en la misma cazuela.
- Para los caracoles, lavar bien los caracoles y ponerlos a cocer junto con el resto de los ingredientes durante 40 minutos aproximadamente. Reservar.
- Para el ajaceite de patata, poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora excepto el aceite. Luego proceder como si hiciéramos una mayonesa. Se puede añadir un poco de hierbabuena picada en el momento de servir.

- Final y presentación: Cortar el lomo en rodajas de unos 4 cm de grosor. Por otro lado, calentar las paletillas con la salsa y los caracoles con un poco de salsa de los caracoles. Poner en el centro del plato una lágrima de ajaceite. Sobre ella poner la royal de conejo y encima de la royal, la paletilla. Acompañar con los caracoles alrededor del conejo y terminar salseando el conjunto del plato. Decorar el plato con un poco de tomillo fresco.

ROYAL DE CONEJO Y
SU PALETILLA GUISADA
CON CARACOLES Y AJACEITE DE PATATA

HOTEL SAN RAMÓN





JORGE ZANUY | COCINERO

L'USUELLA BARBASTRO



CHIRETAS A LA IMPORTANCIA

La chireta es uno de los productos más emblemáticos del Somontano, reflejo del ingenio y saber hacer de sus gentes. Se elabora artesanalmente con tripas de cordero, que se limpian minuciosamente antes de rellenarlas con una mezcla que varía según el artesano: corazón, pulmón, tocino, jamón, perejil, canela y arroz son algunos ingredientes habituales. Cada pieza se cose a mano, una a una.

Aunque para algunos pasa desapercibida, quien la prueba no queda indiferente. Su sabor, especialmente si se degusta recién cocida, convierte esta receta tradicional en una experiencia única y profundamente arraigada en la cultura local.



re
CE
ta
rio

CHIRETAS A LA IMPORTANCIA L'USUELLA

Calle Escuelas Pías, 18
22300 Barbastro, Huesca

lusuella.com

Tel. 625 165 753

Mail. restaurantelausuella@gmail.com



INGREDIENTES

- *Chiretas de la Carnicería Julia de Barbastro, 4 ud.*
- *Cebolla de Fuentes de Ebro, 1 ud.*
- *Ajos, 2 dientes*
- *Perejil, 30 g*
- *Aceite de oliva virgen extra DOP Aceite del Somontano, 50 ml*
- *Vino blanco, 20 ml*
- *Fondo de ave, ½ l*
- *Harina de maíz, 50 g*
- *Pimentón ahumado, 5 g*
- *Huevos de Castilla, 2 ud.*
- *Sal de Naval y pimienta*

ELABORACIÓN



- *Cocer las chiretas al menos una hora desde que el agua empieza a hervir, una vez cocidas dejar enfriar y cortar en rodajas de un centímetro de grosor. A continuación, rebozar en harina de maíz y pasar por huevo. Freír las chiretas en abundante aceite de oliva hasta que queden doradas, escurrir y reservar.*
- *Para el sofrito, poner en una sartén la cebolla cortada en brunoise y sofreír. Cuando se vuelva transparente añadir el pimentón, el ajo y el perejil picados y dejar que se doren bien. Después incorporar el vino blanco, dejar evaporar el alcohol unos 5 minutos y añadir el fondo de ave. Por último, incorporar las chiretas y dejar cocer todo a fuego medio-bajo unos 20-30 minutos.*
- *Rectificar de sal y pimienta.*
- *Emplatar y disfrutar.*



CHIRETAS A LA IMPORTANCIA
L'USUELLA



ADRIÁN BEROZ | COCINERO

LA LONJA DEL VINO

BARBASTRO



ARROZ DE CHIRETA AL HORNO

Esta receta reinterpreta la chireta prescindiendo de la tripa pero manteniendo sus ingredientes esenciales. Un homenaje a este plato nacido del ingenio y del aprovechamiento, presentado con una cocción distinta.

El arroz, base de la chireta, es un tesoro del Somontano cultivado desde hace más de medio siglo. Su calidad se debe a un clima y altitud únicos, y al agua pura del Pirineo. Un producto excepcional tanto por sus cualidades nutricionales como por su valor ambiental.

Pocos arroces pueden igualar al del Somontano en sabor, pureza y autenticidad.



ARROZ DE CHIRETA AL HORNO

LA LONJA DEL VINO

Calle Oncinellas, 14 - 18
22300 Barbastro, Huesca

Tel. 722 281 562
Mail. lalonjadelvino@gmail.com



INGREDIENTES

- *Arroz variedad Balilla X Sollana de Arroz del Somontano de Monesma de San Juan, 400 g*
- *Caldo de carne, ½ l*
- *Panceta, 300 g*
- *Corazón de cordero, 1 ud.*
- *Pulmón de cordero, 1 ud.*
- *Cebolla pequeña, 1 ud.*
- *Pimentón, 1 cucharada mediana*
- *Aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Aceites del Somontano*
- *Sal de Naval*

ELABORACIÓN



- *Picar la cebolla, la panceta, el corazón y el pulmón en brunoise.*
- *Poner aceite en la paellera, añadir la cebolla y rehogar. Cuando esté en su punto, incorporar el corazón, el pulmón y la panceta y rehogar todo junto.*
- *Añadir el pimentón, dar unas vueltas y verter el arroz sobre el sofrito.*
- *Por otro lado, tenemos el caldo hirviendo y mojamos con este el arroz.*
- *Mover, distribuir bien el arroz y dejar hervir 4 minutos a fuego medio.*
- *Meter al horno que hemos precalentado a 180 grados centígrados durante 14 minutos.*
- *Retirar la paellera del horno, dejar reposar 5 minutos y servir.*



ARROZ DE CHIRETA AL HORNO
LA LONJA DEL VINO





RAFA BAUTISTA | COCINERO

LA OVEJA NEGRA

BARBASTRO



SOPAS DE LECHE

¿Cómo algo tan sencillo como pan y leche puede tener tanta trascendencia? En hogares humildes el pan duro no se tiraba, se transformaba, y la leche se convertía en un plato reconfortante.

En Aragón, tierra de campos y ganado, esta receta echó raíces. Cada familia le daba su toque, pero siempre con el espíritu de aprovechar y crear algo delicioso. Lo más fascinante es cómo ha perdurado: la sopa de leche sigue siendo un abrazo cálido que nos conecta con nuestras raíces.

Un sabor humilde pero inigualable.





SOPAS DE LECHE

LA OVEJA NEGRA

Calle Oncinellas, 5
22300 Barbastro, Huesca

laovejanegrabarbastro.com

Tel. 974 394 226 | 609 672 990
Mail. info@laovejanegrabarbastro.com



INGREDIENTES

- Leche fresca, 1l
- Pan duro Horno de Julia de Alcampell, 200 g
- Mantequilla, 3 c. s
- Azúcar, 4 c. s
- Canela, 1 rama
- Piel de limón, 1 ud.
- Azúcar y canela en polvo para espolvorear

ELABORACIÓN



- Infundir la leche. En una cazuela poner la leche a fuego medio junto con la rama de canela y la piel de limón. Calentar hasta que empiece a hervir, retirar del fuego y dejar reposar durante unos 10 minutos. Retirar la canela y la piel de limón.
- Cortar el pan en rebanadas finas.
- Sofreír el pan. En una sartén aparte, derretir la mantequilla a fuego medio. Añadir las rebanadas de pan y sofreír hasta que estén doradas. Retirar y reservar.
- En la cazuela donde está la leche, añadir el azúcar y remover hasta que se disuelva.
- Incorporar el pan y cocinar. Verter la leche infundida en la cazuela. Añadir las rebanadas y cocinar a fuego lento durante unos 10-15 minutos, remover de vez en cuando hasta que el pan se deshaga parcialmente y la sopa espese ligeramente.
- Servir la sopa caliente. Espolvorear azúcar y canela en polvo por encima antes de servir.



SOPAS DE LECHE
LA OVEJA NEGRA





RAMÓN BALLARÍN | COCINERO

BODEGA SOMMOS

BARBASTRO



CALDERETA DE CORDERICO

La ganadería ovina en Aragón ha generado una cultura propia, con más de media docena de razas autóctonas adaptadas a la diversidad del territorio. A su alrededor surgió un recetario sabio, fruto del conocimiento de pastores y familias.

La caldereta de cordero refleja como pocos platos la conexión entre tradición ganadera y cocina popular. En el Somontano esta herencia culinaria es un tesoro que debemos preservar. Cada bocado transporta al sabor auténtico.

El Restaurante Sommos apuesta por el producto local y mantiene viva la tradición con un plato que es historia y patrimonio de la gastronomía aragonesa.



CALDERETA DE CORDERICO

BODEGA SOMMOS

Carretera N-240, Km 155
22300 Barbastro, Huesca

bodegasommos.com/restaurante-sommos

Tel. 974 404 322

Mail. eventos@gmasfarre.com



INGREDIENTES

- *Cordero de Bio-Palacín Planet, 1,2 kg*
- *Cebolla de Fuentes de Ebro, 1,5 kg*
- *Pimiento verde, 3 ud.*
- *Espárragos verdes del Somontano, 200 g*
- *Pimienta negra en grano, 1 c. c*
- *Laurel, 2 hojas*
- *Vino blanco Chardonnay Bodega Sommos D.O.P Somontano ¼ dl*
- *Pimentón dulce, 1 c. s*
- *Aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Aceites del Somontano, 1 cl*

ELABORACIÓN



- *Cortar el cordero, salpimentar y sellar en el horno.*
- *Cortar en media juliana la cebolla y el pimiento y sofreír en aceite de oliva virgen.*
- *Incorporar el cordero a las hortalizas y rehogar.*
- *Añadir la pimienta y el pimentón.*
- *Mojar con el vino blanco, tapar y dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos*
- *Lavar, cortar los espárragos a la mitad, dar una breve cocción, escurrir y agregar a la caldereta y cocer hasta terminar la cocción.*
- *Rectificar de sal.*



CALDERETA DE CORDERICO
BODEGA SOMMOS



JAVI MATINERO | COCINERO

TRASIEGO

BARBASTRO



SALMORREJO ARAGONÉS CON HUEVO TORTILLA EN TRAMPA DE ARROZ Y ADOBO DE LONGANIZA DE GRAUS

El salmorreo es una de las recetas que mejor representa la tradición culinaria altoaragonesa. Basado en carnes de cerdo adobadas (lomo, costilla o longaniza), el adobo permitía conservar los alimentos antes de la llegada del frío industrial: se salaban, se oreaban y se cocinaban en aceite de oliva, guardándose luego en tinajas de barro.

El salmorreo acompaña estas carnes con salsa, huevo (escalfado, en tortilla o "tonto") y otros ingredientes como tortetas, patatas o espárragos. Elegir este plato es rendir homenaje a una receta casi olvidada, antaño considerada un lujo en las casas del Alto Aragón.



**SALMORREJO
ARAGONÉS CON HUEVO
TORTILLA EN TRAMPA DE ARROZ
Y ADOBO DE LONGANIZA DE GRAUS**

TRASIEGO

Conjunto de San Julián y Santa Lucía,
Av. de la Merced, 64
22300 Barbastro, Huesca

eltrasiego.com

Tel. 974 312 700

Mail. info@eltrasiego.com



INGREDIENTES

- Almendra molida de *Frutos Secos Jordán de Barbastro*, 250 g
- Vino blanco Chardonnay D.O.P. Somontano, 200 ml
- Vinagre, 1 c. s
- Salsa de tomate rosa de Barbastro, 1 c. s
- Caldo de pollo, 700 ml
- Ajo, 4 dientes
- Azafrán de Ceresa, 5 hebras
- Pimentón, 1 c. c



- Longaniza fresca de Graus, 8 trozos
- Huevos de Castillaquelo, 5 ud.
- Arroz Bazal del Pirineo variedad Maratelli
- Aceite de oliva virgen extra de la D.O.P. Aceites del Somontano
- Aceite de girasol
- Perejil de la huerta de Barbastro
- Sal de Naval



**SALMOREJO ARAGONÉS
CON HUEVO,
TORTILLA EN TRAMPA DE ARROZ Y ADOBO DE
LONGANIZA DE GRAUS**

TRASIEGO



ELABORACIÓN

- En primer lugar, freír los ajos en aceite de oliva virgen extra del Somontano hasta que estén tostados. En ese momento, añadir el vino blanco D.O.P. Somontano. Esperar a que reduzca e incorporar el pimentón, la cucharada de salsa de Tomate Rosa de Barbastro, el caldo y la almendra molida. Dejamos cocinar durante 14 minutos. Tras la cocción, trituramos con túrmix.
- Por otro lado, poner a adobar la longaniza. Para ello, confitar en aceite de girasol a fuego muy bajo con unos ajos y hojas de laurel durante unos 20 minutos.

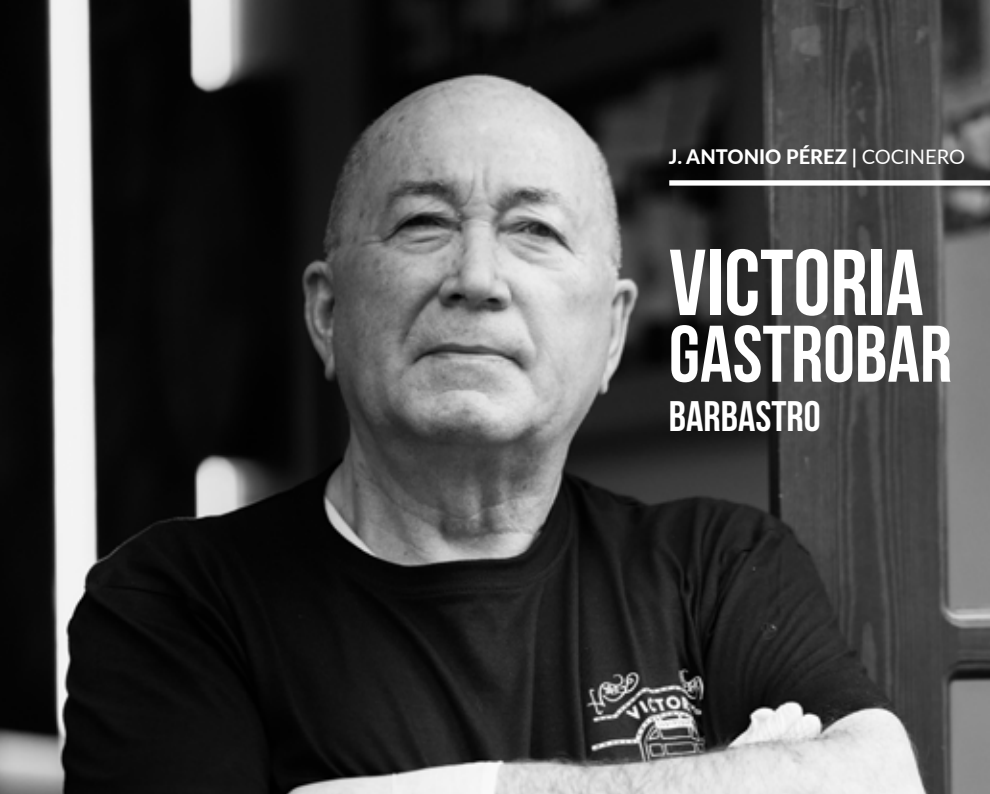
- Elaborar la tortilla en trampa con arroz blanco cocido de la variedad Maratelli del Pirineo. Picar ajo, perejil y batir un huevo. Elaborar la clásica tortilla incorporando estos componentes y reservar.
- Cocer cuatro huevos camperos de Castillazuelo en el horno de vapor a una temperatura de 64 grados centígrados durante 55 minutos.
- Para terminar, cocinar la longaniza y la tortilla en la salsa durante 5 minutos.
- Emplatar la longaniza y la tortilla, y añadir el huevo a baja temperatura y el perejil fresco picado justo al momento de servir.



**SALMORREJO ARAGONÉS
CON HUEVO,
TORTILLA EN TRAMPA DE ARROZ Y ADOBO DE
LONGANIZA DE GRAUS**

TRASIEGO





J. ANTONIO PÉREZ | COCINERO

VICTORIA GASTROBAR BARBASTRO



PENCAS DE ACELGAS Y CHACINAS

La huerta, antaño sustento familiar y fuente de salud, ha caído en el olvido. La sabiduría hortícola de nuestros antepasados se desvanece mientras dejamos en manos ajenas lo que comemos. Este plato de pencas reivindica la hortaliza local como emblema del sabor y homenajea el oficio del hortelano.

Como escribió Joaquín Coll en "Manjares del Somontano": "Me resisto a llamar desarrollada a una sociedad que solo ha desarrollado su capacidad de enriquecimiento". ¿A qué sabe una penca? Pocos lo saben ya. Prueben este plato y descubran un sabor olvidado. ¡Se sorprenderán!



PENCAS DE ACELGAS Y CHACINAS

VICTORIA GASTROBAR

Paseo del Coso, 19
22300 Barbastro, Huesca

Tel. 974 315 288



INGREDIENTES

- Pencas de acelgas de la *huerta del Vero*, 1,2 kg
- Papada curada de *Jamones Arnal*, 100 g
- Manitas de cerdo del *matadero Fribin*, 6 ud.
- Morcilla de *Cárnicas Ferrer*, 200 g
- Queso *La flor de Guara*, *Pañoleta* de *Quesos de Guara*, 80 g
- Cebolla, 3 ud.
- Puerro, 2 ud.
- Zanahoria, 1 ud.



- Apio, 2 tallos
- Pimienta en grano
- Laurel
- Carcasas de pollo, 2 ud.
- Vino blanco *Chardonnay D.O.P. Somontano*, 1 dl
- Aceite de oliva virgen extra de la *D.O.P. Aceites del Somontano*
- Sal de *Naval*



**PENCAS DE ACELGAS
Y CHACINAS**

VICTORIA GASTROBAR



ELABORACIÓN

- Socarrar las manitas y poner a cocer con cebolla, laurel y pimienta en grano. Una vez cocidas, dejar en el agua de cocción hasta que estén templadas. Deshuesar las manitas, poner en un molde y llevar al frío durante 1 hora.
- Poner en una cazuela aceite de oliva y brasear el puerro, el apio y la zanahoria, una vez al punto añadir un poco de caldo de pollo, dejar cocer y pasar por la Thermomix. Llevar al fuego la salsa, ligar y rectificar de sal.
- Limpiar las pencas, cocer al dente, refrescar y escurrir.

- En un rondón poner un poco de aceite y dorar la papada para dejar que suelte sus aromas. En ese punto añadir las pencas de acelgas, dejar que se integren bien los sabores y reservar.
- Montar el plato colocando en una fuente de hornear una base de una capa con pencas y papada, sobre las mismas un taco de las manitas y salsear. Guarnecer con unos trozos de morcilla sin piel y poner en el horno precalentado unos 8 minutos.
- Emplatat las manitas y rallar el queso por encima.



**PENCAS DE ACELGAS
Y CHACINAS**

VICTORIA GASTROBAR





turismosomontano.es



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Ministerio de
Recuperación,
Transformación
y Sostenibilidad



COMARCA DE
SOMONTANO
DE BARBASTRO

COLABORAN



Centro de Información
Geográfica de Aragón

Stendhal
STUDIO