

La gastronomía de Baños de Montemayor es un reflejo de la sencillez basada en la calidad de los productos básicos. De esta manera, la bondad de su clima, con inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos, hace que podamos encontrar deliciosos platos elaborados con productos de huerta como el **zorongollo** (ensalada de pimientos asados, cebolla y ajo) o las **patatas escabechás** (guiso de patatas que se come frío). Del mismo modo la localidad es zona de pastos que confieren a las carnes un sabor y textura especiales, ya sean de ovino, caprino o vacuno las podemos degustar en forma de **caldereta** (de cordero o cabrito) **asados** o **estofados**. Mención especial merecen **los embutidos y el jamón ibérico**, que, debido a la situación geográfica de la localidad y a su proceso artesano de producción y curación, harán las delicias del gourmet más exigente, sin olvidarnos de los quesos elaborados con leche de cabra y que pueden encontrarse en distintos grados de curación. Para acompañar los manjares nada mejor que un buen **vino de "pitarra"**, elaborado de forma tradicional y las más de las veces en el entorno familiar.

Para terminar nuestro recorrido gastronómico, debemos hacer mención a los dulces típicos entre los que destacan las **rosca fritas bañadas**, las **perrunillas** y los **mantecados** que serán el remate perfecto para una comida a base de productos nuestra localidad.



RECETA

Zorongollo

INGREDIENTES:

1 Kg de pimientos rojos • 1 cebolla • 3 dientes de ajo • sal • aceite de oliva virgen

ELABORACIÓN:

Se asan los pimientos, que deberán ser grandes, en el horno a media temperatura para que no se arrebaten y queden bien asados; una vez hechos, reservando el jugo que hayan soltado, se meten en una cazuela y se tapan, preferentemente con un paño de cocina, para enfriarlos, a continuación se pelan y quitándoles además el corazón y las pipas cortándolos en tiras estrechas.

Se añade la cebolla y el ajo muy picaditos aliñándolos con el jugo de asar los pimientos, sal y aceite de oliva virgen.

Es conveniente dejarlo macerar unas horas antes de comerlo. Puede servirse como entrante o como guarnición de otros platos.



Plasencia ofrece numerosos restaurantes y bares, donde se pueden degustar las más variadas muestras de la gastronomía regional, pero no hay que dejar de probar algunos platos singulares de ésta zona como las **ancas de rana** o los **caracoles**.

Ensalada de Zorongollo, Migas, Espárragos, Morcillas patatera y calabaceras (morcillas que no llevan sangre sino que se realizan con grasa y manteca de cerdo, pimentón y patata o calabaza). La especie reina de muchos platos es el afamado y con Denominación de Origen **pimentón de la Vera**.

Calderetas ya sean de cabrito o de cordero, pues es el guiso por excelencia de la zona, en cuanto al pescado, se recomiendan las **truchas** y las **tencas** (pez de aguas paradas y estancadas) así como las salazones, pues la falta desde la antigüedad del pescado fresco hizo que se especializaran en desalar este tipo de pescado.

No hay que olvidar el Queso fresco cubierto de **miel y polen**, los quesos semicurados de cabra envueltos en pimentón, y de postre, cualquier derivado de cereza. Para los más golosos, los **bombones de higo y de bellota**. Y para los más atrevidos, **licor de cereza o bellota** y **aguardiente de cereza** al que debe de acompañar las típicas **perrunillas**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Encuentros Gastronómicos Zona Norte de Extremadura (abril), donde se dan cita los más acreditados cocineros de la zona. Cada año se celebra en un establecimiento diferente.

Martes Mayor (1^{er}. Martes de agosto). En la Plaza Mayor y alrededores, se celebra un concurso de exposición de frutas y verduras, premiándose en distintas modalidades.

Feria de la Tapa (finales de septiembre-principios de octubre). Todos los establecimientos que concursan, lo hacen con tres tapas diferentes,

las cuales, se pueden degustar durante una semana y son sometidas a la votación del público y de un jurado profesional.

Jornadas gastronómicas del bacalao. Restaurante Viña La Mazuela (febrero y/o marzo).

Jornadas gastronómicas de caza y seta. Restaurante Viña La Mazuela (noviembre).

Jornadas gastronómicas de setas. Restaurante Casa Juan. (octubre y/o noviembre).

Jornadas gastronómicas del bonito y del cerdo ibérico. Restaurante Viña La Mazuela. (julio).

RECETA

Bacalao al estilo del convento

INGREDIENTES:

1/2 Kg. bacalao desalao • 0,2 l. de aceite de oliva • 2 dientes de ajo • 0,05 Kg. de patata • 0,1 l. de Crema • guindilla

ELABORACIÓN:

Cocer las patatas y pasar por el pasapurés, reservar.

En la sartén, sofreír el ajo, guindilla, retirar y reservar.

En el mismo aceite sofreír el bacalao, retirar y reservar.

En el robot colocar la patata, un poco de aceite de freír el bacalao y trabajar el conjunto añadiendo los ajos fritos, el bacalao desmigado y el aceite de freír el bacalao.

Añadir la crema para darle cremosidad y finura.

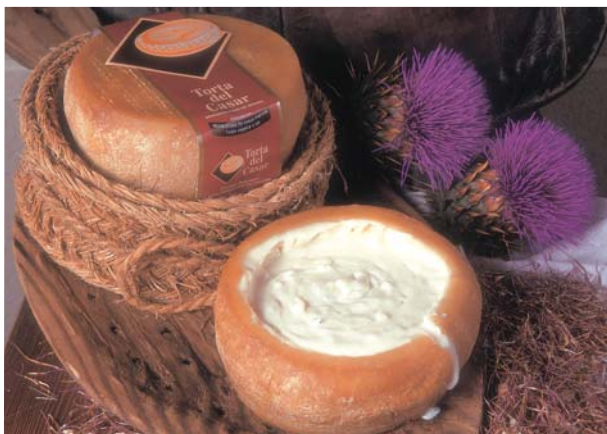
PRESENTACIÓN:

Sobre tostas de pan, untar y gratinar.



En cuanto a la gastronomía la estrella es el queso que cuenta con la D.O.P. **Torta del Casar**. La Torta del Casar se elabora con leche cruda de oveja que tras el ordeño se cuajará y posteriormente se irá dando forma en los cinchos. Una vez bien desuerados, los quesos se curaban en los sardos, hasta que estuvieran aptos para el consumo y en este momento es cuando la Naturaleza, siempre caprichosa, hace posible que unos quesos sigan el proceso de curado normal y otros comiencen a agrietarse y consigan una textura cremosa. Es la Torta del Casar, queso que antaño no era muy querido por los dueños del ganado pues había que consumirlo prontamente y no daba lugar a almacenarlo como los otros. Hoy es uno de los quesos de pasta blanda más cotizados en el mercado. Actualmente se siguen elaborando quesos con las medidas sanitarias adecuadas reguladas por la **Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar"**. También se elaboran quesos de oveja curados, de cabra y de vaca.

Existen una gran variedad de dulces: **rosquillas de alfajor** cuyo principal ingrediente, el alfajor, se elabora con miel, **perrunillas**, **roscos de vino**, **tortas borrachas**, **mantecados**,... No podemos olvidar el **escabeche de tencas**, los **callos**, las **morcillas** y las **tencas fritas** y del cerdo los **chorizos de la cuerna**, **lomos** y el **buche** que cocinado con las berzas es uno de los platos más típicos para degustar en la localidad, eso sí, en invierno.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Fiesta de la Tenca (pez de aguas estancadas). Casar de Cáceres celebra anualmente, junto a los pueblos de la Mancomunidad Tajo-Salor, la fiesta de la tenca a finales del mes de agosto. Durante el día de la fiesta todos los actos giran en torno al preciado ciprínido:

mesas redondas, degustación de tencas fritas, concurso de gastronomía... y se procede a la entrega de la Tenca de Oro a algún personaje o entidad de relevancia para los pueblos de la Mancomunidad.

RECETA

Suprema de salmón con crema de Torta del Casar

INGREDIENTES (para 4 personas):

2 cucharadas de torta del casar • 750 grs. de lomo de salmón desespinado • 1 brick de 25 ml. de nata líquida • 1 cebolla pequeña • vino blanco

ELABORACIÓN:

- 1.- Picamos muy fina la cebolla y la rehogamos en un poco de aceite a fuego muy suave.
- 2.- Añadimos la torta del casar y removemos para mezclar.
- 3.- Echamos un chorrito de vino blanco y dejamos reducir.
- 4.- Añadimos la nata, ponemos una pizca de sal y dejamos reducir de nuevo.
- 5.- Cortamos el salmón en cuatro trozos, salamos y doramos en una sartén.
- 6.- Añadimos la salsa por encima y damos un hervor. Servir caliente.



Los productos derivados del cerdo y del cordero ocupan un lugar de honor en la gastronomía cacereña, con platos tan populares como el **frite de cordero** y preparados derivados del cerdo como la **prueba**. Mención especial merecen los **embutidos de la matanza**: chorizo, lomo, morcilla fresca, patatera y el jamón de pata negra como el de Montánchez o Piornal.

Los platos de **caza** también son un componente importante de la gastronomía extremeña. Uno de los más apreciados es la **perdiz al modo de Alcántara** y el **venado** preparado en diversos guisos.

Las **migas** son un plato pastoril que se toma como desayuno o como almuerzo; se hacen con pan duro minuciosamente picado, acompañado de torreznos, pimientos y ajos fritos.

Aunque el pescado tiene una presencia menor, se cocinan magníficos guisos compuestos de bacalao, **tencas fritas** o escabechadas y **truchas del Jerte o Pinofranqueado**.

Los quesos son muy variados y últimamente está consiguiendo gran difusión **la Torta del Casar**.

En repostería, podemos mencionar los **bollos de chicharrones**. Las **perrunillas**, los **repápalos** de Torrejoncillo y las **monumentales** de Alcántara.

En cuanto al vino, se consume el de la tierra, de **pitarra**, elaborado artesanalmente.



Biscuit de higos.

FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Jornadas de la Caza: Mes de noviembre en el Hotel Meliá y en Torre de Sande.

Semana del Arroz: Últimos de marzo o primeros de abril en el Hotel Meliá y en Torre de Sande (última semana de febrero).

Jornadas de Cocina de Autor, en el restaurante Torre de Sande, primera semana de marzo.

Festival de Gastronomía, último martes de noviembre. Organiza Patronato de Turismo.

Jornadas de la Cocina Sefardí: A lo largo del año en diferentes restaurantes de la ciudad.

Semana de las Tapas: En el parador, no tiene fecha fija. Consultar Parador de Turismo.

RECETA

Lomo de cordero relleno de sus manitas y lacado sobre crema trufada

INGREDIENTES:

6 manitas de cordero • 2 lomos de cordero • cebolla • clavos • laurel • patata • nata • mantequilla • aceite de trufa • huesos • 1/2 fondo oscuro

ELABORACIÓN:

Para las manitas: las cocemos en la olla a presión con abundante agua poniéndoles una cebolla claveada y tres hojas de laurel. Dejamos enfriar un poco y la deshuesamos.

Para el lomo relleno: abrimos el lomo en libro y lo rellenamos con la carne de las manitas. Lo cerramos haciendo un rollo y lo bridamos. Asamos en el horno a 180° durante 15 minutos.

Para la salsa: Dorar los huesos del cordero en el horno, dorar las cebolla en una cazuela, añadir el vino a los huesos y dejar reducir. Añadir los jugos que sobran del asado y mojar con fondo oscuro. Hervir la salsa a fuego lento y reducir.

Para la crema: Cocer las patatas peladas y cascadas. Batir en la termomix con un chorrito de nata y la mantequilla, añadir un chorrito de aceite de trufa para reforzar el sabor.

Receta cedida por Restaurante El Puchero de Cáceres.



La gastronomía al igual que ocurre con nuestras tradiciones más arraigadas juega un papel muy importante en nuestra localidad y ha servido como elemento definidor y diferenciador de nuestra manera de vivir.

La importancia de todo lo relacionado con los productos agroalimentarios más tradicionales se muestran de una manera clara en nuestra gastronomía, así los productos tales como **aceite de oliva, vino, cerdo, cordero...** se encuentran representados en cualquiera de las recetas más típicas de nuestra localidad. Encontramos como platos más tradicionales la **caldereta de cordero, la chanfaina, las tapas de guarrito, las migas**, guisos de coles, sopas hervida y de patatas, y en el capítulo de repostería **perrunillas, roscas borrachas, pestiños y flores**.

La **matanza "casera"** no puede ser olvidada como esencial en nuestra gastronomía más tradicional, siendo muy apreciados nuestros **jamonés, lomos, morcones, salchichones, morcillas y chorizos**.



FIESTAS, JORNADAS Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Toda nuestra gastronomía gira en torno a las celebraciones de las fiestas más importantes y más significativas del calendario, así encontramos:

En la **festividad de todos los Santos** (1 de noviembre) encontramos la **Chaquetía**, compuesta por nueces, castañas, higos pasos y dulces que entregan a los niños y a las niñas para que sean degustados más tarde en el campo. Con ocasión de esta fiesta los niños solían entonar "Tía María deme usted la chaquetía o me quedo aquí todo el día".

Romerías (San Isidro) y fiestas populares en la que se degusta la chanfaina, caldereta de cordero... sirviendo como elemento de unión de todas y a todos los que residen y visitan Calzadilla de los Barros.

RECETA

Caldereta de cordero

INGREDIENTES:

Carne de cordero • guindas • cebollas • ajos • pimienta negra • vino blanco • laurel • hígado de cordero • pan • aceite • sal

ELABORACIÓN:

En un caldero con aceite de oliva se pone la cebolla, los ajos, el laurel, las guindas, el hígado y la carne de cordero troceada.

Se rehoga y en un mortero se machaca la pimienta, la sal, el ajo, las guindas, el hígado rehogado y una rebanada de pan frito.

A la carne se le añade el vino blanco y lo machacado disuelto en agua y se continúa la cocción hasta que la carne se ponga blanda.

