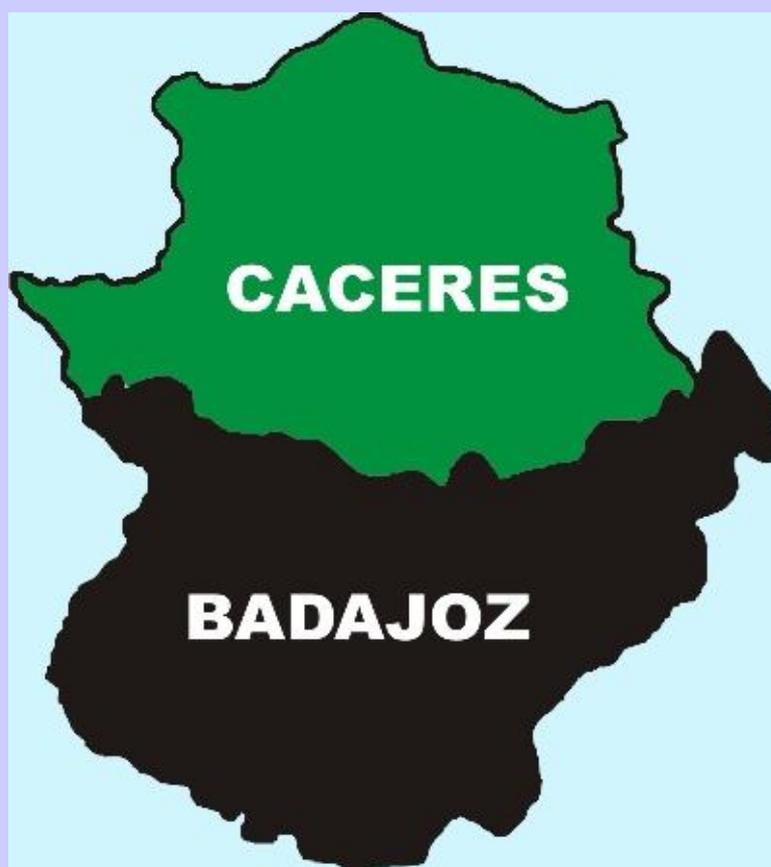


**RECETAS  
DE  
COCINA  
EXTREMEÑAS  
v1.17**



**La cocina extremeña está basada en la excelencia de sus productos. Diversas “Denominaciones de Origen” dan cuenta de la calidad de los productos extremeños. En Badajoz, destaca el jamón de la Dehesa de Extremadura, Quesos de La Serena, el Aceite de Oliva Virgen Extra de Monterrubio, los vinos de la Ribera del Guadiana. En Cáceres tenemos los famosos quesos de cabra, de los mejores del mundo, los Ibores y el apreciadísimo de oveja Torta del Casar, vinos de Montánchez y Cañamero, Pimentón de La Vera, Miel de Villuercas-Ibores, Aceite de Oliva Virgen Extra “Gata-Hurdes”. En tierras de Cáceres se aprovecha todo. Las tencas, las truchas de los ríos del Jerte y una riqueza cinegética muy importante. A la riqueza del cordero y del cabrito también hay que añadir las verduras y frutas (fresas, cerezas, etc...) y los licores de frutas. En resumen, Extremadura, un tesoro gastronómico.**

Nuestro agradecimiento a todas las personas, empresas y entidades que han hecho posible este compendio de recetas, la publicación del mismo no tiene ánimo de lucro y trata únicamente de dar a conocer la exquisita y variada gastronomía extremeña, será distribuido bajo licencia "Creative Commons". Si tienes alguna receta de cocina típica extremeña y quieres que aparezca en futuras versiones de este ebook nos la puedes mandar a [info@extremacalidad.com](mailto:info@extremacalidad.com)

**Agradecimientos:**

[ExtremaCalidad](#)

[Cocina Típica Extremeña](#)

[MundoRecetas.com](#)

[Recetas con Gusto](#)

[CocinaVino.com](#)

[Asopaipas](#)

Pablo Medrano ([Restaurante Oquendo](#))

[Euroresidentes](#)

María Recio

Restaurante La Serrana (Valencia de Alcántara, Cáceres)

[Restaurante Aldebarán](#) (Badajoz)

[Placer a la Carta](#)

[Las Recetas de mis Amigas](#)

[Restaurante La Alacena](#) (Badajoz)

[Restaurante Lugaris](#) (Badajoz)

Paradores de Turismo

[Restaurante Barbacana](#) (Zafra, Badajoz)

[Ayuntamiento de Aceuchal](#)

[Restaurante Atrio](#) (Cáceres)

[Restaurante Casa Claudio](#) (Casar de Cáceres, Cáceres)

Antonio Granero ([Canal Extremadura TV](#))

[Jose González Lozano](#) (La Taberna Encantada)

[Rafa Prades](#)

[Extremadúrate](#)

[Casa Rural Las Jañonas](#), Gata (Cáceres)

[Valentín Domínguez](#)

## **Recetas por orden alfabético:**

- 001 Arroz al estilo de Cáceres**
- 024 Arroz de boda**
- 004 Bacalao al estilo de Yuste**
- 049 Bonito escabechado a la extremeña**
- 032 Cochinillo de Zafra deshuesado y confitado a baja temperatura**
- 003 Carpaccio de cordero extremeño con boletus y foie**
- 020 Chupachup crujiente de patatera con quenelle de patatas meneás**
- 031 Coles a la extremeña**
- 026 Cordero a la almendra**
- 005 Chuletas de cordero extremeñas**
- 029 Crepes rellenos de mouse de queso fresco y nueces**
- 040 Criadillas en caldereta**
- 002 Croquetas de Torta de La Serena**
- 028 Ensalada de bacalao con zorongollos a la mahonesa de gazpacho**
- 030 Ensalada de escarola con cerezas del Jerte**
- 046 Ensalada hurdana**
- 043 Ensalada de naranja con Pimentón de La Vera**
- 022 Ensalada de zorongollo y carpaccio de atún rojo**
- 010 Ensalada de pintada y amanita caesaria con pétalos, hojas y...**
- 015 Empanada extremeña**
- 017 Escarapuche de carpas**
- 011 Flores extremeñas**
- 048 Frite extremeño**
- 047 Gazpacho de cerezas del Jerte**
- 023 Gazpacho de patatas**
- 018 Guisantes a la extremeña**
- 034 Hamburguesa con cebolla, tomate a la plancha y Queso de La Serena**
- 035 Lasaña de criadillas de tierra extremeñas**
- 006 Leche frita al estilo Aceuchal**
- 037 Manjar de secreto ibérico con carabineros, espuma de ajetes...**
- 016 Menestra de verduras con su chupito**
- 043 Morcilla de Guadalupe**
- 014 Patatas a la extremeña**
- 012 Patatas "Buen Pastor" al estilo extremeño**
- 027 Patatas en escabeche al estilo de Hervás**
- 008 Pimientos del Piquillo rellenos al estilo extremeño**

**013 Pisto a la extremeña**  
**045 Pluma de ibérico con criadillas de tierra**  
**007 Pollo a la moda de Alcántara**  
**042 Repápalos con leche y canela**  
**041 Repápalos dulces**  
**050 Repápalos de bacalao**  
**019 Roscos extremeños**  
**036 Solomillo de cerdo con Torta de la Serena**  
**038 Salmorejo extremeño con cangrejo y melón**  
**033 Sopa de Antruejo de Aceuchal**  
**021 Sopa de Birondango**  
**009 Strudel de salmón y Torta del Casar**  
**025 Torrija de naranja con aceite de mango**  
**039 Urta a la extremeña**

**Bajo licencia "Creative Commons"**



**"Creative Commons" Legal Code**

## **ARROZ AL ESTILO DE CÁCERES (001)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

- 500 gr. de arroz**
- 1 conejo**
- 4 huevos**
- 2 alcachofas**
- 100 gr. de panceta**
- 3 dientes de ajo**
- 1 cucharón de aceite de oliva virgen extra**
- 50 gr. de queso curado**
- 1 ramita de canela**
- 1 cucharadita de romero**
- 1 cucharadita de tomillo**
- 1 cucharadita de orégano**
- Azafrán**
- Sal**
- Pimienta**

## **Preparación:**

Se pelan los ajos y se pican. Se reservan.

La panceta se corta en tiras y se reserva.

Se limpian las alcachofas y se cortan en 4 trozos.

El queso se corta en daditos y se reserva.

Se corta el conejo en trozos, se salpimenta y se dora en una sartén. El hígado también.

En la misma sartén, se añade la panceta y el hígado hasta que estén bien dorados.

Luego se añaden todas las hierbas y agua caliente. Se deja cocer 5 minutos y se saca del fuego.

En la cazuela donde se va a hacer el arroz, se ponen los ajos y las alcachofas y se rehogan.

Cuando estén dorados, se añade el conejo, el hígado y la panceta.

El agua en la que cocía el conejo, se cuela y se reserva.

Se añade el arroz a la cazuela y después de rehogarse un poco con todo, se le añade el agua del conejo.

Deberá cocer 8 minutos a potencia máxima y luego se baja a potencia media el resto del tiempo.

Cuando haga unos 15 minutos que está en el fuego, se baten los huevos y se echan sobre el arroz, así como los trocitos de queso.

Se introduce en el horno precalentado a gratinar hasta que se dore.

## **Consejos:**

Tener precaución para que el arroz no se pase.

Datos de la receta:

[Euroresidentes](#)

Foto:

[Cocina Típica Extremeña](#)

## **CROQUETAS DE TORTA DE LA SERENA (002)**



### **Ingredientes:**

#### **PARA LA MASA:**

- 150 gr. de Torta de La Serena**
- ½ cebolla**
- 25 cl. de leche**
- 15 cl. de caldo de ave**
- 3 cucharadas de postre de harina**
- 1 cucharada sopera de perejil**
- Nuez moscada**
- Pimienta negra**
- 3 cucharadas de postre de manteca de cerdo**
- Aceite de Oliva Virgen Extra**
- Sal**

#### **PARA EL REBOZADO:**

- 1 huevo**
- Pan rallado**

## **Preparación:**

**Rehogar el perejil picado y la cebolla picada muy fina, a fuego lento en una sartén con la manteca de cerdo fundida, removiendo con frecuencia hasta que la cebolla empiece a tomar color.**

**Incorporar la harina, rehogar 2 o 3 minutos y añadir, poco a poco y sin dejar de remover, el caldo, la leche y el queso.**

**Condimentar con pimienta negra recién molida, nuez moscada rallada y sal y mantener al fuego, removiendo con la varilla hasta obtener una masa espesa que se desprenda de los costados de la sartén.**

**Retirar la masa del fuego, cubrir con un paño y dejar enfriar. Dar forma a las croquetas con la ayuda de dos cucharas y rebozar en pan rallado, huevo batido y, de nuevo, en pan rallado.**

**Freír las croquetas a fuego vivo en una sartén con un dedo de aceite de oliva bien caliente hasta que se doren. Retirar, y están listas para servir.**

**Datos de la receta:**

**[Extremadúrate](#)**

## **CARPACCIO DE CORDERO EXTREMEÑO CON BOLETUS Y FOIE (003)**



### **Ingredientes:**

**1 lomo de cordero (limpio de piel y tendón)**

**100 gr. de foie fresco**

**300 gr. de boletus edulis**

**2 chalotas**

**2 dientes de ajo**

**1 hoja de laurel**

**un poco de pimienta en grano**

**200 cc. de aceite de girasol.**

**hojas de ensalada tierna (opcional)**

**Sal Maldon**

**Pimienta recién molida**

### **PARA EL PRALINE DE PIÑONES:**

**100 cc. de aceite confitado**

**50 gr. de piñones tostados**

**Gotas de vinagre de Jerez**

**Sal**

## **Preparación:**

**Para empezar envolver el lomo de cordero en film y congelar.**

**Después confitar los boletus, sin tallo, en el aceite de girasol, con la chalota, el ajo, el laurel y la pimienta negra durante 20min. Dejar en el aceite 1h., escurrir, envolver en film de cocina y congelar.**

**Mezclar este aceite con los piñones triturados para conseguir el praliné. Arreglar de sabor con vinagre de Jerez y sal.**

**Por último:**

**Cortar en finas lonchas los boletus, el lomo de cordero y el foie.**

## **Presentación:**

**Colocar alrededor del plato los boletus, a continuación, el lomo y finalmente en el centro del plato el foie. Aliñar el conjunto con el praliné, la pimienta recién molida y un poco de sal Maldon. Decorar con brotes tiernos de ensalada.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **BACALAO AL ESTILO DE YUSTE (004)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

**500 gr. de bacalao desalado**

**1 Kg. de patatas**

**50 cl. de leche**

**Mantequilla**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Sal**

## **Preparación:**

**Retirar todas las espinas del bacalao y desmenuzarlo.**

**Seguidamente, pelar y trocear las patatas.**

**En una cazuela con agua hirviendo, poner a cocer el bacalao y las patatas; salar y dejar cocer durante durante 20 minutos. Retirar, escurrir y triturar el bacalao y patatas hasta obtener una pasta; rociar con leche tibia y un chorro de aceite, mezclar bien los ingredientes y disponerlos en una fuente refractaria formando una capa compacta.**

**Disponer sobre dicha placa unos pellizcos de mantequilla, introducir la bandeja en el horno y gratinar a temperatura normal durante unos 10 minutos.**

## **CHULETAS DE CORDERO EXTREMEÑAS (005)**



### **Ingredientes:**

**Chuletas de cordero**

**Sal gorda**

**Perejil**

**Ajo**

**Piñones**

**Chorrito de vinagre**

## **Preparación:**

**Ponemos las chuletas a fuego fuerte y después vamos bajando el fuego, dependiendo del grosor de las mismas. Cuando demos la vuelta a las chuletas les añadimos sal a nuestro gusto. Elaboramos un sofrito de perejil, ajo y piñones, que añadiremos a las chuletas ya asadas. Así mismo, si se desea, pueden regarse con un chorrito de vinagre.**

## **LECHE FRITA AL ESTILO ACEUCHAL (006)**



### **Ingredientes**

- 1 litro de leche**
- 200 gr. de harina**
- 200 gr. de azúcar**
- 2 cucharadas de mantequilla**
- Canela en polvo y rama**
- 3 huevos**
- Azúcar para espolvorear**
- Cáscaras de limón**
- Matalauva**

## **Preparación:**

**Se aparta un cuarto de leche, el resto se pone a hervir con la mantequilla, la canela en rama, la cáscara de limón y el azúcar. Se deshace la harina en la lecha fría y se le va agregando poco a poco a la leche que ya está caliente, dando vueltas constantemente para que no salgan grumos; se cuece hasta que se desprege la pasta del recipiente donde se está haciendo. Se le agrega la matalauva. Se vierte sobre un recipiente plano y se deja enfriar. Una vez frío, se parte la masa en forma de cuadritos, se van pasando por harina y huevo, se fríen en abundante aceite y por último se rebozan en azúcar y canela.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [Cocina Típica Extremeña](#)**

## **POLLO A LA MODA DE ALCÁNTARA (007)**



### **Ingredientes**

**4 muslos de pollo deshuesados.**

**2 latitas de trufa.**

**4 trozos de hígado de pato.**

**50 cl. de vino de Oporto Rubí. (Es el dulce, no vale el tipo Tawny).**

**4 cucharadas de manteca de cerdo ibérico.**

**Un manojo de hierbabuena.**

**Sal**

## **Preparación:**

**Extender los muslos, salarlos y rellenarlos con el pedazo de foie y una trufa hecha láminas. Cerrar los muslos y coserlos con aguja e hilo de modo que no se nos salga el relleno. A continuación sujetarlos con hilo de algodón del que se utiliza, por ejemplo, para los chorizos, para darle forma.**

**En una cazuela poner la hierbabuena en cantidad y colocar sobre ella los trozos de pollo, volcar encima el Oporto hasta que lo cubra todo. Dejarlo en maceración un mínimo de 24 horas.**

**Poner la manteca en una olla de paredes altas . Sacar los muslos de la marinada y secarlos con papel absorbente una vez bien secos en la manteca hasta que estén bien dorados. Verter la grasa sobrante en un recipiente adecuado y acomodar los muslos en el fondo. Colar la marinada por encima para que no caiga nada de la hierbabuena.**

**Cocer a fuego lento veinte minutos aproximadamente o hasta que estén en su punto. Sacar los muslos de la cazuela y reservar. Continuar reduciendo la salsa hasta que adquiera un aspecto de chocolate bien espeso. Tinchar el pollo al gusto y adornar con la salsa..**

**Se puede acompañar de patatas panadera con una trufa muy picadita por encima.**

**Datos de la receta:**

**Valentín Domínguez**

**<http://valdomicer.blogspot.com>**

## **PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS AL ESTILO EXTREMEÑO (008)**



### **Ingredientes:**

**300 gr. de bacalao**  
**2 Cebollas**  
**Pimientos del Piquillo asados (20 unidades)**  
**Lata de tomate frito**  
**Leche**  
**Pimienta blanca molida**  
**Harina**  
**Sal**  
**Aceite de oliva virgen extra**

## **Preparación:**

**Desalar el bacalao 48 horas antes, desmenuzarlo.**

**Poner el aceite a calentar, cuando esté, freír la cebolla y el pimiento muy picadito que sean trocitos pequeños, cuando estén se le pone el bacalao desmigado hasta que se haga bien y a continuación se le pone la harina, y la leche para hacer la bechamel, como las croquetas, se le echa sal y pimienta blanca molida, dejar enfriar, cuando este fría se rellenan los pimientos y se dejan en una bandeja, mientras se hace la salsa.**

**Para la salsa el bote de tomate y dos pimientos se pasan por la batidora y se ponen en una cacerola, se le pone la nata y se mezcla bien, se ponen los pimientos que los cubra la salsa y se ponen a hervir un poco, no mucho que se puede pegar la salsa. Y ya están listos para servir.**

**Datos de la receta:**

**<http://www.mis-recetas.org>**

**Foto: [Blogrecetas](#)**

## **STRUDEL DE SALMÓN Y TORTA DEL CASAR (009)**



### **Ingredientes:**

- 1 paquete de obleas**
- 250 gr. de Torta del Casar**
- 200 gr. de salmón ahumado**
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado**
- 1 cucharada de perejil**
- 1 huevo**
- Aceite de Oliva Virgen Extra**
- Pimienta blanca**

## **Preparación:**

**Mezclar el queso con el eneldo, el perejil, 4 cucharadas de aceite y la pimienta blanca. Untar las obleas con la preparación anterior y cubrirlas con una loncha fina de salmón. Enrollar las obleas, pintarlas con huevo batido y cocerlas en el horno, previamente calentado a 200° de temperatura durante 10 ó 12 minutos.**

# ENSALADA DE PINTADA Y AMANITA CAESARIA CON PÉTALOS, HOJAS Y VERDURITAS DE LA HUERTA (010)



## **INGREDIENTES:**

### **PARA EL ESCABECHE DE PINTADA:**

**Una Pintada**

**Litro y medio de caldo de ave**

**Una cebolla**

**Una cabeza de ajo**

**Hojas de laurel**

**Unas hebras de azafrán**

**Sal y Pimienta negra en grano**

**Vinagre de pitarra blanco de Sierra de Gata**

**Aceite DO. GATA-HURDES**

### **PARA LA ENSALADA:**

**Amanitas caesarea (huevo de rey, oronja)**

**Pétalos de flores (pensamientos, rosas, crisantemos...)**

**Hojas de menta, de lechugas, berros, rúcula...**

**Picadillo de verduras en vinagreta (pepinillo, zanahoria, coliflor,  
rabanitos)**

## **Preparación:**

En un puchero, ponemos la pintada bien limpia, junto a los ajos, la cebolla, las hojas de laurel, la pimienta en grano, el caldo de ave y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Cocemos a fuego lento hasta que esté tierna la pintada, retirando la espuma de cocción cada vez que sea necesario.

Una vez tierna la pintada, la retiramos del puchero, dejamos que se temple y la deshuesamos, procurando que queden los trozos lo más grandes posibles. Por otro lado, colamos muy bien el caldo y reservamos.

En un puchero o cazuela de barro colocamos el caldo junto a un vaso del vinagre de pitarra blanco (al gusto). Debe quedar suave el escabeche. Ponemos en el fuego, y cuando comience a hervir, incorporamos un machado con las hebras de azafrán y sal. Dejamos un par de minutos, apagamos el fuego y añadimos la carne de las perdicés. Retiramos y dejamos en reposo veinticuatro horas para que se tome bien.

## **Presentación:**

Para el emplatado de la ensalada, lo haremos al gusto de cada uno, pero teniendo el detalle de no mezclar los distintos ingredientes. Por ejemplo: ponemos en un plato un lecho de lechuga cortado en juliana muy fina; sobre él, la pintada escabechada, y alrededor la amanita cortada en lonchas lo más finas que podamos y las distintas hojas y pétalos de flor. Terminaremos salseando con el picadillo de verduritas en una vinagreta suave, emulsionada ligeramente con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

**Autor de la receta:**

**Jose Lozano González (La Taberna Encantada)**

## **FLORES EXTREMEÑAS (011)**



### **Ingredientes para 16 flores:**

**1 Vasito escaso de leche.**

**9 Cucharadas de harina.**

**2 Huevos**

**3 Cucharaditas de aceite**

**Una pizca de sal**

**Azúcar**

**Canela o miel**

**Un molde de metal en forma de flor con el mango largo**

## **Preparación:**

**Mezclar bien en un recipiente donde quepa el molde, los huevos, la harina, el vasito de leche, el aceite y la sal y dejamos reposar la crema. Mojamos el molde en el aceite caliente y después en la crema sin llegar al borde superior, dejamos un momento para que la crema se adhiera al molde y lo metemos en el aceite muy caliente, la flor se desprenderá. Dejamos que se fría.**

**La colocamos sobre papel de cocina para que escurra el aceite sobrante. Las flores saldrán más bajas cuando quede menos masa, pero están igual de deliciosas. El molde lo encontrarás en ferreterías buenas pero si no lo consigues, prueba a hacer buñuelos con la cantidad que quepa en una cuchara.**

**Una vez que estén listas las puedes rebozar con azúcar, espolvorearlas con canela o regarlas con miel.**

**Ideales para desayunar, merendar o de postre.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [mundorecetas.com](http://mundorecetas.com)**

## **PATATAS "BUEN PASTOR" AL ESTILO EXTREMEÑO (012)**



### **Ingredientes:**

- 500 gr. de costillas de cerdo**
- 1 kg. de patatas**
- 1 pimiento rojo**
- 1 cucharadita de Pimentón de La Vera**
- 3 dientes de ajo**
- 100 ml. de Aceite de Oliva Virgen Extra**
- Comino**
- Pimienta**
- Agua**
- Sal**

## **Preparación:**

**Se pone el aceite en una cazuela y se rehogan en ella las costillas; se añade el pimiento picado y las patatas troceadas, se sofríe todo y se agrega una cucharadita de pimentón. Bañar con agua, salpimentar y esperar a que hierva. Cuando esté a media cocción, se incorpora un machado hecho en el mortero con los ajos, 1/2 cucharadita de comino y sal. Se deja cocer hasta que las patatas y las costillas estén tiernas. Si quedase el guiso muy caldoso, aplastar con un tenedor unas patatas para espesar la salsa.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [mundorecetas.com](http://mundorecetas.com)**

## **PISTO A LA EXTREMEÑA (013)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

- 4 huevos**
- 1 lata de tomate natural**
- 1 pimiento verde**
- ½ pimiento rojo**
- 1 cebolla**
- 1 diente de ajo**
- Aceite de Oliva Virgen Extra**
- 1 pastilla de caldo de verduras**

## **Preparación:**

**Saltea las verduras cortadas muy pequeñas, en aceite y añade el Tomate Troceado Natural en dados y deja cocer unos 20 min. Sazona con una pastilla de caldo de verduras. Así tenemos preparado un pisto. Reparte el pisto en 4 cazuelitas de barro. Agrega 1 huevo en cada cazuelita. Mete en el horno 12-15 minutos, hasta que la clara esté cuajada pero no la yema. Sirve de inmediato**

## **PATATAS A LA EXTREMEÑA (014)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

**2 kg. de patatas**  
**1 pimiento rojo**  
**1 pimiento verde**  
**200 gr. de chorizo ibérico**  
**2 dientes de ajo**  
**1 hoja de laurel**  
**1 litro de agua**  
**Pimentón dulce de La Vera**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Sal**  
**Azafrán**

## **Preparación:**

**Pelamos las patatas y las cortamos en trozos regulares.**

**Troceamos los pimientos y el chorizo.**

**Una vez realizado esto colocaremos el aceite, los pimientos, las patatas, la hoja de laurel, la sal y el pimentón en una cazuela de barro.**

**Echamos agua hasta cubrir las patatas. Ponemos la cazuela al fuego y, al primer hervor, añadimos los ajos machacados.**

**Lo dejaremos al fuego 30 minutos. Pasado este tiempo añadiremos el chorizo sobre las patatas y taparemos la cazuela, que mantendremos a fuego vivo 10 minutos más.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [Recetas con gusto](#)**

## **EMPANADA EXTREMEÑA (015)**



### **Ingredientes para 6 personas:**

- 500 gr. de harina**
- 20 gr. de levadura**
- 500 gr. de lomo de cerdo ibérico**
- 100 gr. de chorizo ibérico**
- 1 huevo**
- 2 dientes de ajo**
- 250 gr. de manteca de cerdo**
- 100 gr. de jamón ibérico**
- 1 taza de agua**
- Pimienta molida**
- 300 gr. de pimiento rojo**
- ½ taza de aceite de oliva virgen extra**
- Sal**

## **Preparación:**

### **PARA LA MASA:**

**Mezclar la mitad de la harina y el agua con la levadura en un cuenco hasta obtener una masa homogénea, hacer una bola y dejar reposar un par de horas en sitio templado. Mezclar la masa con el resto de la harina, 2 vasitos de agua y sal y trabajarla bien.**

### **PARA EL RELLENO:**

**Lavar el lomo y secar con papel absorbente. Asar, pelar y cortar los pimientos en tiras. Pelar y picar los ajos. Freír los ajos en el aceite. Una vez dorados, agregar el jamón, el chorizo y el lomo en trozos, darles la vuelta y añadir las tiras de pimiento. Dejar que se haga todo durante 10 minutos.**

**Trabajar la masa con la manteca y espolvorearla de vez en cuando con harina si fuese necesario. Extender la mitad con un rodillo y forrar con ella una placa de horno. Colocar el relleno frío sobre la masa.**

**Cubrir con la otra mitad de masa y cerrar el borde haciendo una especie de cordón con los dedos. Adornar con unos cuadrados de masa y barnizar con huevo batido. Pinchar para que respire y hornear hasta que esté cocida y dorada.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [cocinavino.com](http://cocinavino.com)**

## **MENESTRA DE VERDURAS CON SU CHUPITO (016)**



### **Ingredientes para 8 personas:**

**280 gramos de zanahorias**

**120 gramos de calabacín**

**80 gramos de guisantes**

**120 gramos de judías verdes**

**160 gramos coliflor**

**1 ajo y una hoja de laurel**

**Sal gruesa**

**50 gramos de tocino fresco ibérico**

**24 gramos de jamón ibérico de cebo**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

### **Ingredientes para la crema ligera:**

**25 gramos de apio**

**75 gramos de puerro**

**75 gramos de zanahoria**

**50 gramos de cebolla**

**150 gramos de tomate**

**1 ajo y una hoja de laurel**

**1 ramita de perejil**

**1 punta de jamón**

**Sal**

**2 1/2 litros de agua**

## **Preparación:**

### **PARA LA CREMA LIGERA DE VERDURAS:**

Limpiar y lavar las verduras a utilizar. Cortarlas en mirepoix y cocer a partir de agua fría, añadiendo el hueso de jamón. Llevar a ebullición, espumar y cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente. Añadir sal a media cocción. Cuando el fondo esté terminado, retirar la hoja de laurel, triturar y pasar por el chino.

### **PARA LAS VERDURAS:**

Preparar y limpiar las verduras a utilizar:

Desgranar los guisantes, trocear la coliflor en pequeñas pellas, acanalar el calabacín y cortarlo en trozos pequeños y regulares, pelar la zanahoria, trocearla y tornearla, y por último quitar las hebras laterales de las judías verdes.

Lavar las verduras.

Llevar a ebullición abundante agua con un poco de sal gruesa, un ajo y una hoja de laurel. En un bol grande echaremos y hielo y lo cubriremos con agua.

Ir cociendo las verduras por tandas, dejándolas algo más duras que al dente ya que posteriormente las rehogaremos.

Las iremos introduciendo en el bol con agua helada para cortarlas la cocción y que nos quede un color saturado. Escurrir la verdura.

En una soté añadir el tocino fresco ibérico, retirar cuando haya soltado la grasa.

Tener cuidado de que no se queme la grasa. También podemos hacer una mezcla de aceite o mantequilla con la grasa del tocino.

En esa grasa iremos salteando las diferentes verduras que reservaremos en caliente.

En una plancha o al horno, entre dos láminas de silpat (tapete de silicona) haremos los crujientes de jamón ibérico.

## **Presentación:**

Poner en cada plato, de manera armoniosa, las diferentes verduras. Rociar con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra y colocar un crujiente de jamón ibérico, sujeto entre las pellas de coliflor. Acompañar de la crema ligera servida en un vaso de chupito. Servir calientes.

**Autor de la receta:**

**[Rafa Prades](#)**

## **ESCARAPUCHE DE CARPAS (017)**



### **Ingredientes:**

- 1 carpa de 1 Kg.**
- 2 tomates concassée**
- 1 pimiento verde**
- 1 pimiento rojo (opcional)**
- 1 cebolla**
- 2 patatas cocidas**
- 2 dientes de ajo**
- 8 huevos de codorniz cocidos**
- 4 filetes de anchoas**
- 12 alcaparras**
- Un poco de perejil picado**

## **Preparación:**

**Triturar los ajos, las anchoas y un poco de perejil con aceite de oliva. Limpiar las carpas y sacar los lomos. Untarlos con esta mezcla y asarlos en la sartén.**

**Cortar la verdura y mezclarla con las patatas cocidas. Aliñar con aceite, sal y vinagre y un poco de la picada del pescado. Colocar sobre el pescado y dejar enfriar para que coja sabor.**

**Terminar con unos huevos de codorniz cocidos y espolvorear de perejil.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **GUISANTES A LA EXTREMEÑA (018)**



### **Ingredientes:**

**250 gr. de guisantes**

**250 gr. de patatas**

**2 cucharadas de manteca de cerdo**

**30 gr. de chorizo**

**30 gr. de jamón ibérico**

**1 cebolla**

**1/2 cucharada de harina**

**Sal**

**Laurel**

**Pimentón de La Vera**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

## **Preparación:**

**Se pica la cebolla, se le quita la piel al chorizo y trocear en dados junto con el jamón. En una cacerola ponemos la manteca y sofreímos el chorizo, el jamón y la cebolla. Se añaden los guisantes, echamos agua hasta cubrirlos, incorporamos a continuación el laurel y el pimentón y se deja cocer. Incorporamos las patatas troceadas y se deja cocer hasta que todo esté tierno. Mezclamos la harina en una cucharadita de aceite en una sartén y la añadimos al guiso dando un hervor.**

**Datos de la receta:**

**Foto: [mundorecetas.com](http://mundorecetas.com)**

## **ROSCOS EXTREMEÑOS (019)**



### **Ingredientes:**

**3 huevos**

**Harina ( hasta que adquiera la textura de la masa de pan)**

**Ralladura de un limón**

**1 taza de aceite de oliva virgen extra**

**1 cucharada de canela en polvo**

**150 gr. de azúcar**

**1/2 sobre de levadura**

**1 copa de aguardiente de anís**

**Aceite para freír**

**Azúcar y canela para rebozar**

## **Preparación:**

**Se baten en un bol las claras a punto de nieve. Se incorporan las yemas y, seguidamente, el aceite. Se añade una copa de anís, y la canela en polvo.**

**Se trabaja la mezcla y se agrega el azúcar poco a poco. Una vez tengamos una mezcla homogénea, se echa la levadura, la harina y la ralladura de limón, hasta que quede una masa semejante a la del pan. Se deja reposar cubierta con un paño durante una media hora.**

**A continuación hacemos bolas con la masa. Se extiende cada bola arrasándola como si fuera un palito y se le da forma de rosco. Freímos en abundante aceite.**

**Dejamos escurrir y rebozamos en una mezcla de azúcar y canela.**

**Datos de la receta:**

**Fuente: [Asopaipas](#)**

# **CHUPACHUP CRUJIENTE DE PATATERA CON QUENELLE DE PATATAS MENEÁS (020)**



## **Ingredientes para 16 personas:**

320 gr. de morcilla patatera dulce  
112 gr. de tempura  
16 brochetas de madera  
Aceite de girasol  
400 gr. de patatas meneás  
Pimentón dulce  
Aceite de guindilla

## **Ingredientes para la tempura:**

125 gr. de harina de trigo  
125 gr. de harina de maíz  
250 ml. de agua con gas muy fría  
1 yema de huevo

## **Ingredientes para las patatas meneás:**

500 gr. de patatas  
1 ajo  
20 gr. de morcilla patatera  
1 hoja de laurel  
Aceite de Oliva  
Agua y Sal

## **Preparación de las patatas meneás:**

**Pelar las patatas y reservar. Preferentemente en una cazuela de barro se sofríe el ajo a fuego suave para que no se queme, se añade la patatera desmenuzada. Se remueve y se añaden las patatas "chascadas" (para que suelten el almidón) en trozos pequeños. Se añade agua, sal y una hojita de laurel y se cuecen a fuego suave. Hay que ir "meneando" la cazuela para que la patata se vaya deshaciendo poco a poco, podemos ayudarnos de una cuchara o tenedor de madera. Debe quedar una especie de puré con trocitos de patata enteros. Unas patatas tradicionales estarían listas así, sin embargo en esta elaboración las pasaremos por un chino para darle una textura más fina y poder hacer unas quenelles con ellas.**

## **Preparación de la tempura:**

**En un bol tamizamos la harina, echamos la yema de huevo, el agua con gas muy fría y lo batimos hasta que quede pasta fina sin grumos.**

**Preparación de los chupachups:**

**Hacer una bola con cada trozo de patatera, pincharlas en las brochetas (cortadas a 15 cm.), bañarlas en la tempura, escurrir el sobrante y freírlas por tandas en aceite de girasol. Cuando estén doradas, sacarlas y ponerles sobre papel de cocina que absorba la grasa. Mantenerlas calientes.**

## **Presentación:**

**Poner en cada plato un chupachup crujiente de patatera. Con dos cucharas hacer una quenelle de patatas meneás, colocarla en el plato, decorarla con pimentón dulce y añadirle unas gotas de aceite de guindilla.**

**Autor de la receta:**

**[Rafa Prades](#)**

## **SOPA DE BIRONDANGO (021)**



### **Ingredientes:**

- 250 gr. de patatas**
- 250 gr. de cebollas**
- 250 gr. de pimientos rojos y verdes**
- 500 gr. de tomates maduros**
- 4 ajos**
- 2 dl. de aceite de oliva virgen extra**
- Sal**
- Comino**
- Orégano**
- 4 huevos**
- 4 rebanadas finas de pan tostado**
- 1 litro de caldo de ave**
- 1 litro de agua**

## **Preparación:**

**Cocer la patata en rodajas, cortar la verdura en juliana fina y pochar en el aceite. Mojar la verdura con el agua y dejar cocer, sazonar y añadir el comino. Escalfar los huevos y reservar.**

## **Presentación:**

**En un plato sopero poner una capa de verduras escurridas, tres o cuatro rodajas de patatas, el huevo escalfado encima de la patata y terminamos con las rebanadas de pan tostadas, regar con el consomé caliente.**

**Datos de la receta:**

**Paradores de Turismo**

## **ENSALADA DE ZORONGOLLO Y CARPACCIO DE ATUN ROJO (022)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

**Pimientos del piquillo frescos**  
**Atún rojo (lomo sin piel ni espinas)**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Vinagre**  
**Cebolleta fresca**  
**Eneldo**  
**Sal fina**  
**Sal Maldon**

## **Preparación:**

**Asar los pimientos del piquillo enteros a horno medio-fuerte; pelarlos, despepitarnos y trocearlos en tiras. Con el jugo del asado de los pimientos, un chorro generoso del aceite, otro más prudente de vinagre, la cebolleta y un poco de sal fina preparar una salsa vinagreta con la cual aliñaremos los pimientos.**

**Cortar en láminas muy finas el atún rojo, preferible con cortadora de fiambres, para lo cual hay que someter el atún a un proceso de semi-congelación y extenderlo en un plato, rociar el atún con un poco de vinagre y aceite con el eneldo.**

## **Presentación:**

**Colocar en el centro de la fuente o plato el zorongollo de piquillos y terminar el plato poniendo unas escamas de sal maldon.**

### **Datos de la receta:**

**Autor: Pablo Medrano ([Restaurante Oquendo](#))**

**Bibliografía: "La cocina extremeña a orillas del Ebro"**

## **GAZPACHO DE PATATAS (023)**



### **Ingredientes:**

**Patatas cocidas**  
**Huevos**  
**Cebollas**  
**Ajos**  
**Pimientos secos**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Sal**  
**Laurel**  
**Vinagre**

## **Preparación:**

**Cocemos las patatas, sin pelar, y los huevos en agua con sal.**

**Elaboramos un majado con los ajos y los pimientos secos. Picamos las cebollas en juliana. Pelamos y picamos las patatas y los huevos y los mezclamos con el majado y la cebolla.**

**Aliñamos con el aceite de oliva, el vinagre y la sal. Trituramos todo y rectificamos con agua hasta coger la textura deseada.**

**Datos de la receta:**

**Restaurante La Serrana**

## **ARROZ DE BODA (024)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

**12 puñados de arroz**

**500 gr. de magro de cerdo troceado**

**6 vasos de agua**

**1 pastilla de Aavecrem de carne**

**Sal**

**Pimentón de La Vera**

**Pimiento rojo natural**

**Ajo**

**Colorante amarillo**

**Cebolla**

**Laurel**

## **Preparación:**

**Empezamos poniendo el aceite a calentar en una cazuela y una vez caliente añadimos el pimiento, la cebolla, la cabeza de ajo troceada, y el magro de cerdo. Dejamos que se vaya haciendo. Cuando podamos oler el ajo, añadimos el arroz y dejamos sofriendo que se empape bien del aceite. Añadimos el agua hasta cubrir el arroz y añadimos una pastilla de AVecrem de carne. Dejamos cocer todo junto y cuando hayan pasado unos 10 minutos añadimos una cucharada de colorante y removemos.**

**Datos de la receta:**

**Autor: María Recio**

**Foto: [Placer a la Carta](#)**

## **TORRIJA DE NARANJA CON ACEITE DE MANGO (025)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

- 1 barra de pan**
- ½ l. de zumo de naranja**
- 200 gr. de azúcar**
- ¼ l. de nata líquida**
- 1 dl. de zumo de mango**
- 2 dl. de aceite de oliva virgen extra**

## **Preparación:**

**Quitar la corteza al pan y cortar en rodajas un poco gordas.**

**Mezclar el zumo de naranja, parte del azúcar y la nata y poner a remojo el pan.**

**Mezclar el aceite de oliva con el zumo de mango. Con un corta pastas cortar el pan en remojo.**

**Con el resto del azúcar hacer un caramelo y echar por encima.**

**Sobre un plato poner el aceite con el zumo y encima colocar la torrija con el caramelo.**

**Datos de la receta:**

**[Restaurante Aldebarán](#)**

## **CORDERO A LA ALMENDRA (026)**



### **Ingredientes:**

**Cordero de Extremadura**  
**Cebollas**  
**Tomates**  
**Ajos**  
**Almendras crudas**  
**Vino blanco**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Picatostes de pan frito**  
**Sal**  
**Pimienta**

## **Preparación:**

**Trocear el cordero, salpimentarlo y dorarlo. Hacer un majado con los ajos, el pan frito y las almendras. Rehogar la cebolla y los tomates troceados. Añadirle el majado a la cebolla y el tomate rehogado. Incluirle el cordero con el vino blanco y cubrir con un poco de agua y dejarlo a fuego lento hasta que vaya reduciendo un poco.**

## **Datos de la receta:**

**Restaurante La Serrana**

## **PATATAS EN ESCABECHE AL ESTILO DE HERVÁS (027)**



### **Ingredientes:**

**Patatas nuevas pequeñas**  
**½ cebolla picada**  
**2 dientes de ajo**  
**3 hojas de laurel**  
**Perejil**  
**Vinagre**  
**Harina**  
**Huevo**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Sal**

## **Preparación:**

Lavamos bien las patatas y sin pelarlas las ponemos a cocer en agua con sal. Cuando estén cocidas les quitamos la piel y las vamos colocando en un paño haciendo una muñequilla para poder aplastarlas, con mucho cuidado. En una sartén vamos friendo las patatas que habremos rebozado en harina y huevo. Reservamos en una cazuela. Para el escabeche, ponemos un poco de aceite en la sartén. Doramos 3 hojas de laurel, las retiramos y añadimos la media cebolla picada y la dejamos hasta que este tierna.

En el mortero ponemos los ajos y el perejil, majamos y lo rellenamos con vinagre. Volcamos sobre las cebollas, cubrimos con agua y añadimos 2 cucharaditas de sal. Dejamos hervir 5 minutos y lo agregamos a las patatas. Tapamos y dejamos templar.

Una vez frías, las metemos en la nevera.

Datos de la recetas:

[Las Recetas de mis Amigas](#)

## **ENSALADA DE BACALAO CON ZORONGOLLOS A LA MAHONESA DE GAZPACHO (028)**



### **Ingredientes:**

**600 gr. de bacalao**  
**10 dientes de ajo**  
**50 cl. de aceite de oliva virgen extra**  
**3 pimientos rojos**  
**Vinagre de Jerez**  
**Jugo de la cocción de los pimientos**  
**Sal**  
**Pimienta**

## **Preparación:**

**Asar los pimientos al horno. Una vez asados, los sacamos y lo metemos en una cacerola para que suelten todo su jugo. Cuando estén templados les quitamos la piel y los cortamos en tiras.**

**El bacalao, una vez desalado lo ponemos a confitar en aceite de oliva, en el que previamente habremos confitado los ajos durante una hora.**

**En ese aceite confitamos los lomos de bacalao durante 4 minutos, sacamos, quitamos la piel y desmigamos en lascas.**

**Mezclamos los pimientos con el bacalao.**

**Rellenamos 4 aros con la mezcla y encima de cada uno de ellos, ponemos unas lascas de bacalao.**

**Ponemos en cada plato un aro, desmoldamos el aro y napamos con una vinagreta realizada con el jugo de los pimientos, aceite, vinagre y un poco de sal y pimienta.**

**Datos de la receta:**

**[Restaurante La Alacena](#)**

## **CREPES RELLENOS DE MOUSE DE QUESO FRESCO Y NUECES (029)**



### **Ingredientes:**

**250 ml. de leche**  
**100 gr. de harina**  
**50 gr. de mantequilla**  
**200 ml. de nata líquida**  
**200 gr. de queso fresco**  
**300 gr. de chocolate**  
**2 huevos**  
**Azúcar**  
**Nueces peladas**  
**Miel de Villuercas-Ibores**

## **Preparación:**

### **PARA LA MOUSE DE QUESO FRESCO Y NUECES:**

Ponemos en una batidora el queso fresco con la miel y las nueces y los trituramos hasta que quede una masa homogénea.

Por otra parte, montaremos la nata con un poco de azúcar; cuando esté bien montada le añadiremos la masa del queso fresco y mezclaremos muy lentamente.

### **PARA EL CREPES:**

Disolveremos la mantequilla y la mezclaremos con los huevos y la leche. Seguidamente le añadiremos la harina y mezclaremos muy bien para que no salgan grumos, si salen grumos lo colaremos.

En una sartén caliente iremos poniendo un poco de la masa y cuando se quede cuajada le daremos la vuelta y la reservaremos hasta que se enfríe.

## **Presentación:**

Cogeremos la masa del crepes y la rellenamos con la masa del queso fresco, lo enrollamos y la pondremos en el plato y por encima le añadimos chocolate caliente.

Datos de la receta:

[Restaurante Lugaris](#)

## **ENSALADA DE ESCAROLA CON CEREZAS DEL JERTE (030)**



### **Ingredientes:**

- 1 escarola**
- 250 gr. de cerezas del Jerte**
- 2 rebanadas de pan de molde**
- 4 lonchas de bacon**
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez**
- 1 cucharadita de mostaza**
- 1 cucharadita Miel de Villuercas-Ibores**
- Sal**

## **Preparación:**

**Lavar la escarola, escurrirla muy bien y cortarla. Quitar el hueso a las cerezas y reservarlas en un plato tapadas con papel absorbente. Cortar el bacon en tiritas y freírlas en una sartén antiadherente, sin nada de grasa, hasta que se doren, y escurrir sobre papel absorbente.**

**Mezclar en un cuenco el aceite, al vinagre, la mostaza y la miel, hasta que la mezcla emulsione.**

**Cortar el pan en daditos y freírlos en aceite. Poner los ingredientes (excepto el pan frito) en una ensaladera y aliñar con la vinagreta.**

**Repartir el pan por encima y servir.**

**Datos de la receta:**

**[cocinavino.com](http://cocinavino.com)**

## **COLES A LA EXTREMEÑA (031)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

- 600 gr. de coles de bruselas**
- 50 gr. de jamón ibérico de bellota**
- 20 gr. de tocino de jamón**
- 150 gr. de puerro**
- ¼ de taza de vino añejo**
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra**
- ½ cucharadita de comino**
- 1 ajo**
- Pimienta molida**
- Sal**

## **Preparación:**

**Quitar las hojas exteriores a las coles, lavarlas y cocerlas en agua con sal durante 20 minutos o hasta que estén al dente; colar y escurrir muy bien. Picar el tocino y el jamón. Calentar el aceite en una sartén y freír el tocino hasta que esté dorado. Incorporar las coles, el jamón y un majado hecho con el diente de ajo, los cominos, sal y pimienta. Rehogar todo durante 5 minutos a fuego vivo, moviendo de vez en cuando. Regar con el vino y cuando evapore un poco, servir inmediatamente.**

**Datos de la receta:**

**[cocinavino.com](http://cocinavino.com)**

## **COCHINILLO DE ZAFRA DESHUESADO Y CONFITADO A BAJA TEMPERATURA (032)**



### **Ingredientes:**

**Cochinillo de 9 Kg.  
5 litros de aceite de girasol  
1 botella de Pedro Ximénez  
Sal gorda  
Pimienta negra en grano  
Laurel  
Tomate  
Zanahorias  
Puerros  
Cebollas  
Sal Maldon**

## **Preparación:**

**Se trocea el cochinito y se sumerge en aceite de girasol añadiéndole las especias y la sal gorda. Hornear durante 4 horas a 85 °C. Una vez horneado, se deshuesar el cochinito reservando los huesos. Colocar las raciones en placas y meter en frío prensado el cochinito.**

### **PARA LA SALSA:**

**Se doran los huesos y la bresa de verduras. Añadir la botella de Pedro Ximénez y dejar que se evapore el alcohol. Se añade agua y dejar reducir la salsa durante unas 3:30 horas a fuego lento.**

**Colar y ligar la salsa y poner a punto de sal.**

**Para terminar el plato, dorar en una sartén el cochinito a fuego lento por todas sus caras hasta que la piel esté crujiente. Hornear 10 minutos a 180°.**

## **Presentación:**

**Para emplatar colocamos el cochinito con unos toques de sal Maldon. Salseamos y acompañamos con una pequeña guarnición de verduras al dente como brócoli, coliflor, zanahorias y calabacín.**

**Datos de la recetas:**

**[Restaurante Barbacana](#)**

## **SOPA DE ANTRUEJO DE ACEUCHAL (033)**



### **Ingredientes para 8 personas:**

- 1 codillo de cerdo**
- 1 manita de cerdo**
- 1 oreja de cerdo**
- 1 trozo de espinazo de cerdo**
- 1 trozo de tocino añejo**
- 1 trozo de hueso de jamón**
- 1 chorizo fresco de herradura**
- 1 cebolla añeja**
- 1 cebolla fresca**
- 1 pan frío de 2 ó 3 días**
- 4 huevos cocidos**
- Perejil**

## **Preparación:**

**Se pone el codillo, la pata, la oreja y el espinazo en sal durante tres o cuatro días, se prefiere que la presa está ahumada en la matanza.**

**La noche anterior a la preparación del plato, se pone en remojo lo que ha estado en sal, para desalarlo.**

**Se cuece todo, menos el chorizo, con la cebolla añeja, durante una hora y media aproximadamente hasta que el codillo esté tierno.**

**Se le agrega el chorizo que hay que pinchar para que suelte la "pringue". Se prueba de sal y se rectifica si es necesario, y se cuela el caldo. Se rebana el pan. En una cazuela, se unta con manteca o bien se pone un poco de caldo en el fondo, según costumbre.**

**Una tanda de pan, se espolvorea con perejil, cebolla fresca y huevo cocido. Se rocía con un poco de caldo. Otra tanda de pan, etc...**

**Se echa todo el caldo y se pone a gratinar el horno, hasta que esté doradito. Se rocía con huevos cocidos.**

**Al caldo se le machan dos ajos, pimienta negra y un chorrito de vinagre.**

**Datos de la receta:**

**[Ayuntamiento de Aceuchal](#)**

## **HAMBURGUESA CON CEBOLLA, TOMATE A LA PLANCHA Y QUESO DE LA SERENA (034)**



### **Ingredientes:**

**500 gr. de carne picada**  
**4 cucharadas soperas de Queso de La Serena**  
**1 manojito de berros**  
**1 tomate**  
**1 cebolla**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Sal**  
**Pimienta**

## **Preparación:**

**Partir en rodajas el tomate y la cebolla. Formar las hamburguesas y hacer al gusto a la plancha con un poco de aceite. Poner en la plancha el tomate y la cebolla.**

## **Presentación:**

**Poner en un plato la hamburguesa y sobre ella un poco de Queso de La Serena que se derretirá con el calor que desprende la carne. Al lado, la cebolla y el tomate con berros.**

## **LASAÑA DE CRIADILLAS DE TIERRA EXTREMEÑAS (035)**



### **Ingredientes:**

- 8 láminas de pasta fresca de 6x10**
- 800 gr. de criadillas de tierra**
- ¼ de litro de vino oloroso**
- 4 escalopes de hígado de pato fresco**
- ¼ de litro de fondo oscuro de caldo de ternera**
- 4 láminas de raíz de apio**
- 4 hojas pequeñas de espinacas**
- 4 manzanas**
- 1 nuez de mantequilla**
- Aceite de Oliva Virgen Extra**

## **Preparación:**

### **PARA EL RELLENO:**

**Se doran las criadillas en aceite de oliva, se añade el fondo oscuro y se deja cocer tres minutos. Añadir el oloroso, dejar cocer dos minutos. Saltear los escalopes vuelta y vuelta. Se doran las manzanas en la mantequilla. Batir bien.**

## **Presentación:**

**Se coloca en el centro una lámina de pasta, sobre ella disponer el puré y encima las criadillas estofadas y sobre éstas el escalope de foie-gras. Se cubre con otra lámina. Se saltea con el jugo de las criadillas y acabar con las láminas de raíz de apio y hojas de espinacas fritas y bien crujientes.**

### **Datos de la receta:**

**[Restaurante Atrio](#) (Cáceres)**

## **SOLOMILLO DE CERDO CON TORTA DE LA SERENA (036)**



### **Ingredientes:**

**1 solomillo de cerdo de unos 400 gr.**

**½ cebolla**

**2 dientes de ajo**

**20 granos de pimienta verde**

**100 cc. vino blanco**

**50 cc. brandy**

**200 cc. de fondo de ternera**

**300 gr. de pasta fresca**

**50 gr. de nueces**

**Unas lonchas de jamón**

**Harina**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

### **Para la salsa de queso:**

**200 gr. de Torta de la Serena**

**300 cc. de nata fresca**

## **Preparación:**

**En primer lugar mezclar la Torta de la Serena con la nata fresca para conseguir la salsa de queso y reservar.**

**A continuación salpimentar y enharinar los solomillos. Dorarlos en el aceite, añadir la cebolla junto con los ajos y rehogar. Seguidamente flambear con el brandy, incorporar el vino y dejar que reduzca.**

**Inmediatamente después agregar el fondo de ternera y seguir reduciendo. Finalmente añadir la salsa de queso y dejar cocer durante 15min.**

## **Presentación:**

**Cortar el solomillo en filetes y acompañar con un poco de pasta cocida bañada con la salsa de queso. Colocar las nueces y las lonchas de jamón por encima decorando el conjunto.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **MANJAR DE SECRETO IBERICO CON CARABINEROS, ESPUMA DE AJETES Y DADOS DE MEMBRILLO (037)**



### **Ingredientes para 4 personas:**

**1 Kg. de secreto ibérico de bellota**

**4 carabineros**

**1 manojo de ajetes**

**1 litro de nata**

**Dulce de membrillo**

**Sal**

**Pimienta**

**Sisho morado**

**Ralladura de yuzu**

## **Preparación:**

**Envasar el secreto ibérico al vacío por capas en un molde de terrina y dar 12 horas de cocción a 63°C y enfriar rápidamente.**

**El carabinero: pelarlo conservando la cabeza, limpiándola para dorarla junto al cuerpo.**

**La espuma: reducir el litro de nata con los ajetes, infusionar, colar y meter en el sifón.**

## **Presentación:**

**Marcar 4 taquitos cuadrados de secreto, saltear los cuerpos y las cabezas de los carabineros, la espuma, unos dados de membrillo y unas hojas de siso morado. Rallar un poco de ralladura de yuzu.**

**Datos de la receta:**

**[Restaurante Casa Claudio](#)**

## **SALMOREJO EXTREMEÑO CON CANGREJO Y MELON (038)**



### **Ingredientes:**

#### **Para el salmorejo:**

**500 gr. de tomate**

**½ pimiento verde**

**½ pimiento rojo**

**½ cebolla**

**1 diente de ajo**

**½ bollo de pan**

**100 cc. de aceite de oliva virgen extra**

**Agua**

**Vinagre**

**Sal**

#### **Para la guarnición:**

**Tomate concassée**

**Bolas de melón**

**Colas de cangrejo cocidas**

**Naranja en gajos**

**Un poco de ensalada**

**Aceite de oliva virgen extra con albahaca**

## **Preparación:**

**Para hacer el salmorejo: triturar todos los ingredientes con el agua y añadir el aceite a hilo. Rectificar de sal, y vinagre y colar en un chino. Acompañar el salmorejo con las colas de cangrejo cocidas, unas bolas de melón, los gajos de naranja y un poco de ensalada como guarnición. Por último decorar con un poco de aceite de albahaca y vinagre balsámico.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## URTA A LA EXTREMEÑA (039)



### **Ingredientes:**

1 urta de 2 kgs.  
1 puerro  
1 cebolla  
3 dientes de ajo  
1 zanahoria

### **Para el risotto:**

200 gr. de arroz  
2 chalotas  
50 grs. de mantequilla  
1 diente de ajo  
100 cc. de vino blanco  
1 litro de caldo de urta  
50 cc. de nata fresca  
½ limón  
Un poco de cebollino  
Sal

### **Para la vinagreta de tomate:**

2 tomates concassé  
150 cc. aceite de oliva  
80 grs. de alcaparras  
1 chalota  
3 hojas de albahaca fresca  
Sal  
Pimienta  
Un poco de vinagre de Jerez (si se desea)

## **Preparación:**

**Sacar los lomos de la urta, quitarle las espinas, y cortar en cuatro filetes. Hacer un caldo con las raspas y las verduras. Colar y reservar para mojar el risotto.**

### **PARA LA VINAGRETA:**

**Mezclar todos los ingredientes bien picaditos con el vinagre y el aceite.**

### **PARA EL RISOTTO:**

**Rehogar en una olla la chalota y el ajo picado con 30 gr. de mantequilla. Añadir el arroz y mojar con el vino. Esperar a que reduzca e ir incorporando el caldo poco a poco sin dejar de remover.**

**Cuando el caldo reduzca, añadir la nata, unas gotas de limón el resto de la mantequilla y el cebollino picado.**

## **Presentación:**

**Marcar los filetes de urta en una sartén, colocarlos en el plato encima del risotto (dos por ración) y bañar el conjunto con la vinagreta.**

### **Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **CRIADILLAS EN CALDERETA (040)**



### **Ingredientes:**

- 500 gr. de criadillas de tierra**
- 5 dientes de ajo**
- 1 rebanada de pan**
- 1 hoja de laurel**
- 1 guindilla**
- 1 cebolla picadita**
- 1 pimiento rojo picado**
- Un poco de Pimentón de La Vera**
- 100 cc. de vino blanco**

## **Preparación:**

**Dorar la rebanada de pan y los ajos en aceite, y reservar. Rehogar en el mismo aceite la cebolla, laurel, guindilla y pimiento rojo. Incorporar las criadillas, previamente blanqueadas en agua, y el pimentón. Rehogar y mojar con vino blanco. Reducir y cubrir con agua. Cocer entre 20 y 30 minutos e incorporar el majado de ajos y pan frito. Por último rectificar de sal.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **REPÁPALOS DULCES (041)**



### **Ingredientes:**

**200 grs de miga de pan blanco**

**3 huevos**

**50 gr. de lágrimas o trocitos de chocolate**

**1 litro de leche**

**200 gr. de azúcar**

**1 cáscara de naranja y limón**

**1 cáscara de limón**

**1 rama de canela**

**Aceite de girasol**

**Helado de chocolate para acompañar**

## **Preparación:**

**Mezclar los huevos batidos con el pan y los trocitos de chocolate. Una vez conseguida la mezcla hacer quenefas, con la ayuda de dos cucharas, y freírlas en el aceite de girasol.**

**Por otro lado mezclar la leche y el azúcar. Infundionar durante 30 min. con la rama de canela y la cáscara de naranja o limón. Por último incorporar los repápalos.**

## **Presentación:**

**Servir los repápalos en frío y acompañar con una bolita de helado de chocolate.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **REPÁPALOS DE LECHE Y CANELA (042)**



### **Ingredientes:**

**¾ l. de leche**

**4 huevos**

**200 gramos de pan duro**

**Canela en rama**

**Corteza de un limón**

**Corteza de una naranja**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

**100 gr. de azúcar**

## **Preparación:**

**Comenzamos rallando el pan. A continuación batimos los huevos y le vamos añadiendo el pan rallado, con el objetivo de crear una masa sólida. Para que la masa quede mejor, le recomendamos usar la batidora. Una vez mezclado, lo dejamos reposar (unos 30 minutos). Una vez pasado los 30' , calentamos el aceite en una sartén. Cuando esté listo, vamos añadiendo trozos de la masa (en forma de buñuelos ) y los freímos hasta que se doren. (Como si se tratasen de croquetas, los dejamos en un plato con un papel absorbente una vez ya fritos.) En una cazuela, calentamos el litro de leche, con la canela en rama, las cortezas de limón y naranja y el azúcar. Una vez listo, vamos añadiendo los repápalos en la leche y los dejamos cocer 10 minutos.**

**Datos de la receta:**

**[Extremadúrate](#)**

## **MORCILLA DE GUADALUPE (043)**



### **Ingredientes:**

**2 Kg. de tocino de cerdo picado**

**1 Kg. de berza picada y cocida**

**2 cebollas picadas**

**Un manojo de perejil picado**

**700 cc. de sangre de cerdo**

**Una cucharada sopera de Pimentón de La Vera**

**Sal**

**Tripa de ternera en salazón**

**2 cucharadas de mezcla de especias:**

**clavo, comino, nuez moscada, pimienta y un poco de cayena**

## **Preparación:**

**Mezclar todos los ingredientes y rectificar de sal. A continuación lavar bien las tripas y embuchar la masa. Atar y cocer entre 5 y 8 minutos lentamente. Después cortar la cocción con agua fría y reservar en la nevera. Volver a cocer la morcilla otros 4 ó 5 minutos antes de consumirla, cortando los extremos para que no se deshaga.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **ENSALADA DE NARANJA CON PIMENTON DE LA VERA (044)**



### **Ingredientes:**

**Naranjas**  
**Pimentón de La Vera**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**Cebolla**  
**Cerezas**  
**Kiwi**  
**Sal**

## **Preparación:**

**Ensalada de sencilla elaboración, cortar las naranjas como en el foto, saltear con cebolla y Pimentón de La Vera, aceite y sal al gusto y decorar con las cerezas y el kiwi.**

**Datos de la receta:**

**Casa Rural Las Jañonas, Gata (Cáceres)**

## **PLUMA DE IBÉRICO CON CRIADILLAS DE TIERRA (045)**



### **Ingredientes:**

**1 pluma de ibérico**  
**Sal**  
**Pimienta**  
**Aceite de Oliva Virgen Extra**  
**500 gr. de criadillas de tierra**  
**Miel**  
**Un poco de vino blanco**

## **Preparación:**

**Limpiar la pluma y quitarle toda la grasa que sobre. Marcar en una sartén con un poco de aceite de oliva, salpimentar y reservar.**

### **PARA LAS CRIADILLAS DE TIERRA:**

**Picar las criadillas y reservar. Por otra parte, picar el puerro y saltearlo con un poco de aceite de oliva, cuando esté rendido le añadimos las criadillas de tierra y las salteamos conjuntamente con el puerro. Una vez salteadas, salpimentarlas, retirarlas del fuego y añadir la miel.**

## **Presentación:**

**En un plato llano, poner un trozo de pluma ibérica y encima las criadillas de tierra. Repetir el procedimiento por segunda vez.**

### **Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **ENSALADA HURDANA (046)**



### **Ingredientes:**

**4 limones**

**2 naranjas**

**1 pomelo**

**4 huevos escalfados**

**150 cc. Aceite de Oliva Virgen Extra "DO. Gata-Hurdes"**

**1 diente de ajo**

**1 chorizo hurdano**

**Un poco de ensalada variada**

## **Preparación:**

**Escalfar los huevos en agua abundante con un poco de vinagre y sal. Cortar la cocción con agua fría y reservar.**

**A continuación limpiar los cítricos y sacar los gajos sin piel con la ayuda de un cuchillo bien afilado. Después triturar dos huevos con el diente de ajo, añadir la leche a hilo para que emulsione y rectificar de sal. Para terminar disponer el conjunto de cítricos en el plato y el huevo escalfado encima. Napar todo con la vinagreta emulsionada y decorar con unas hojas tiernas de ensalada.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**

## **GAZPACHO DE CEREZAS DEL JERTE (047)**



### **Ingredientes:**

**4 tomates maduros**

**1 pepino pequeño**

**1/4 de cebolla**

**Medio diente de ajo**

**Medio pimiento verde normal**

**300 gr. de Cerezas del Valle del Jerte**

**2 trozos de pan del día anterior, sin corteza**

**Una cucharada sopera de Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Una cucharada sopera de vinagre de vino**

**Sal**

## **Preparación:**

Se quitan los huesos y rabos de las cerezas, dejando solo la carne y se pasa todo por la batidora. Del pan, quitamos la corteza, troceamos y sumergimos en el zumo de cerezas. Cortamos los tomates y el pimiento, previamente lavados. Pelamos y cortamos el diente de ajo y la cebolla. Pasamos todos los ingredientes (incluido el vinagre, el pan y la sal) por la batidora. Una vez líquido, lo pasamos por un colador. Tras esto, ponemos aceite (cucharada sopera) poco a poco mientras lo movemos y lo metemos en la nevera.

## **Presentación:**

Al gazpacho de cereza le va muy bien una nieve de queso fresco por encima. Lo más fácil es trocear un trozo de queso fresco de Burgos y congelarlo. Antes de servir el gazpacho sacar el queso, echarle algo de sal y triturarlo con la batidora.

**Datos de la receta:**

**[Extremadúrate](#)**

## **FRITE EXTREMEÑO (048)**



### **Ingredientes:**

**1 kg. de cordero lechal troceado**

**1 hoja de laurel**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Un pimiento seco**

**200 gr. de hígado de cordero**

**8 dientes de ajo**

**Pimentón de La Vera**

**400 gr. de patatas**

**Sal**

## Preparación:

En aceite de oliva, dorar los trozos de cordero o chivo, con laurel y pimiento seco (tenerlo en remojo antes). Se echa el hígado. Cuando esté dorado el hígado se saca y se macha con ajo en el mortero. Se echa pimentón a la carne y se rehoga. Se añade el machado de ajos, agua y se deja cocer hasta que la carne empiece a estar tierna. Se añaden las patatas a trozos y se rectifica de sal.

Datos de la receta:

[Rafa Prades](#)

## **BONITO ESCABECHADO A LA EXTREMEÑA (049)**



### **Ingredientes:**

**Lomos de bonito limpios de espina  
25 cl. de Aceite de Oliva Virgen Extra  
25 cl. de vinagre de sidra**

**Harina**

**Sal**

**2 ramita de tomillo**

**2 hojas de laurel**

**6 dientes de ajos**

**Orégano**

**1 cucharada de Pimentón dulce de La Vera**

**10 granos de pimienta negra**

## **Preparación:**

**Trocear cada lomo en tacos gruesos.**

**Sazonarlos con sal y pasarlos por harina.**

**Freírlos en aceite muy caliente de manera que nos quede una costra dorada por fuera y casi crudos en el centro de la pieza, es importante que no se nos pasen ya que de lo contrario quedarían secos.**

**Reservar los trozos en una cazuela de barro amplia.**

**Retirar la sartén del fuego y cuando haya bajado un poco la temperatura rehogar el tomillo, el laurel, el orégano y los ajos sin pelar y con un golpe. Añadir la sal, los granos de pimienta ligeramente machacados y el pimentón.**

**Remover y añadir el vinagre con mucho cuidado. Volver a poner al fuego y cocer todo junto durante unos dos minutos. Verter sobre el bonito que tenemos reservado y lo dejamos enfriar. Tapar con film a piel, para que no se nos seque el bonito, y guardar en el frigorífico. Estará en su punto a partir del segundo día.**

**Datos de la receta:**

**[Rafa Prades](#)**

## **REPÁPALOS DE BACALAO (050)**



### **Ingredientes:**

**Para la masa de los repápalos:**

**1 cebolla pequeña picadita**

**2 dientes de ajo picados**

**Un poco de cebollino picado**

**200 gr. de miga de bacalao desalada y cocida**

**2 huevos**

**100 gr. de pan rallado**

**Sal y Pimienta**

**Aceite de Oliva Virgen Extra**

**Para el guiso de los repápalos:**

**1 cebolla**

**1 zanahoria**

**3 dientes de ajo**

**2 hojas de laurel**

**Pimienta negra en grano**

**Azafrán**

**Agua de cocción del bacalao**

**Comino**

### **Preparación:**

**Mezclar los ingredientes de los repápalos, hacer quenefas con dos cucharas y freírlas en abundante aceite de oliva.**

**Para el guiso:**

**Rehogar las verduras y añadir las especias. Cubrir con el agua de cocer el bacalao y cocer durante 15 minutos. Por último colar, añadir los repápalos, cocer durante 10 minutos y rectificar de sal.**

**Datos de la receta:**

**Antonio Granero**

**[Canal Extremadura TV](#)**