

BOTILLO DEL BIERZO - LEON

El **botillo** (significa embutido) de El Bierzo es un producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo (costilla, rabo y huesos poco descarnados), troceadas, adobadas con sal, pimentón y ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo (tripa), ahumado y semicurado.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Un botillo del Bierzo.

4 chorizos frescos.

1 repollo mediano.

4 patatas.

Agua.

PREPARACION:

- Primero ponemos a cocer el botillo durante un tiempo de unas 2 horas aproximadamente. Debe tener suficiente agua para que lo tape.
- Cuando quede unos 30 minutos para el final añadimos las patatas peladas y enteras, los chorizos y el repollo. Si hiciese falta añadimos algo de agua.
- Terminamos de cocer, comprobando que las patatas estén cocidas por completo.
- Desgrasamos el caldo resultante y ya lo tenemos listo para servir.
- Tiempo de elaboración, 2 horas.

La **receta tradicional de botillo del Bierzo** se suele servir en una fuente todo junto: verduras, patatas, chorizos y el botillo en trozos, además se sirve con un poco del estupendo caldo rojo que ha resultado del cocido.

CALLOS A LA LEONESA



INGREDIENTES:

1 kg de callos de ternera.
1 pata de ternera o novillo.
½ cebolla para el guiso y 2 más para la cocción.
2 dientes de ajo.
1 cucharada sopera de harina.
Pimentón.
Miga de pan.
4 hojas de laurel.
Rodajas de chorizo fresco, a gusto.
1 pimiento. Puede ser uno picante.
Sal.
Aceite de oliva.

LIMPIEZA DE LOS CALLOS Y LA PATA: Se dejan en remojo en agua con sal y vinagre, aproximadamente ½ hora.

En una cazuela con agua y sal, se añaden 1 cebolla entera y 2 hojas de laurel. Se pone a cocer y cuando rompa a hervir, se cambia el agua y añadimos otra cebolla y otras 2 hojas de laurel. Añadimos los callos y la pata. Se deja cocer dos horas y media. Cortamos los callos y la pata. Conservar el caldo de cocción.

PREPARACION:

Cazuela con aceite, ½ cebolla, 2 dientes de ajo y miga de pan. Se deja cocer todo. Una vez cocido, se retiran la cebolla, los ajos y el pan y se majan (aplantan) en un mortero.

Se añade a la cazuela 1 cucharada sopera de harina y otra de pimentón, removemos, mezclando bien y añadimos el majado del mortero y el caldo reservado de la cocción de los callos. Se da un hervor. Añadimos los callos y la pata cortados. Añadimos el pimiento y unas rodajas de chorizo fresco. Lo dejamos cocer 10 minutos para mezclar los sabores. ¡¡¡Y a comer!!!

MORTERUELO DE CUENCA

Paté de caza muy típico de Cuenca y otras comarcas manchegas



INGREDIENTES: Para 10 raciones

1. 600 gr. de Liebre o Conejo.
2. 200 gr. de Gallina con piel.
3. 400 gr. Perdiz.
4. 150 gr. Jamón serrano.
5. 1/4 kg hígado de Cerdo.
6. 150 gr. Panceta curada.
7. 300 gr. Pan rallado.
8. 1/2 cucharadita de Alcaravea (comino).
9. 1/2 cucharadita de Clavo de olor.
10. 1/2 cucharadita de Canela molida.
11. 1/2 cucharadita de Pimienta negra.
12. 1 cucharadita de Sal:
13. 1 cucharada de Pimentón dulce.
14. 4 cucharadas de Aceite de oliva.

PREPARACION:

1. Poner la liebre, la gallina y la perdiz, lavados y secos, con el jamón, el hígado y la panceta en una olla.
2. Taparlos en la olla de agua fría, sazonar con sal y dejar hervir durante 2 horas. Retirar las carnes de la olla, quitarles pieles y huesos, desmenuzar y triturar la carne con algo de caldo, reservar el resto de caldo.
3. Poner al fuego el aceite en una sartén grande, dar unas vueltas rápidas al pimentón, con cuidado de que no se queme y añadir el caldo y las especias. Cuando comience a hervir, echar el pan rallado.
4. Cocer durante cinco minutos y añadir las carnes trituras. Cocer durante unos 20 minutos a fuego muy bajo y revolviendo frecuentemente para que no se pegue.
5. Rectificar de sal y pasarlo para servir en mesa a un recipiente de barro.

ZARAJOS TÍPICOS DE CUENCA

Curiosidades: La materia prima de este succulento plato son las tripas de cordero liadas en palos de sarmiento, puede ser este plato rechazado por los paladares más aprensivos, pero es un manjar verdaderamente exquisito y hay que limpiado a conciencia, recomendamos comerlo acompañado de unas gotitas de limón. Mejor si es con tripas de corderito lechal.



INGREDIENTES:

2 zarajos comprados en una buena carnicería.

Unas gotas de aceite de oliva.

Unas gotas de limón.

Un pellizquín de sal gruesa.

PREPARACIÓN:

Cortar los zarajo en rodajas.

Calentar una plancha o sartén antiadherente, previamente pincelada con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, poner el zarajo, y salpicarlo con unas gotas de limón y sal gruesa. Mantener hasta tener el punto dorado.

Comer enseguida.