

EL PASO
TABERNA

TAPAS
PIEDRALAVES
VALLE DEL TIÉTAR

El Tropezón de San Roque
BAR-RESTAURANTE MENÚ Y CARTA

DONNER KEBAB
PEDIDOS Y RESERVAS
91 866 54 52
La Hermita.2 PIEDRALAVES

COMIDAS CASERAS
Bar-Restaurante LA HUERTA
RESERVAS
91 866 55 59
Avda. del Rozado, s/n
PIEDRALAVES


MESÓN EL VENERITO
TODO PARA TOMAR O... LLEVAR
MENU DIARIO DE FIN DE SEMANA Y ESPECIAL
APERITIVOS MAÑANAS Y TARDES
RACIONES - HAMBURGUESAS
CENAS ESPECIALES / MOJITOS
DOMINGOS
BUFFET LIBRE DE POSTRES
91 866 61 61
VENERITO, 12 PIEDRALAVES

Bar MADRID
Cervecería

100% PIZZAS CASERAS
PARA TOMAR O LLEVAR
ABIERTO DE 9:00 h. A CIERRE
91 860 11 93
AVDA. MADRID, 13 SOTILLO DE LA ADRADA

Las recetas de los conventos

Por Garcys



En 1807, al comienzo de la campaña de Portugal, la biblioteca del poderoso, por aquel tiempo, Monasterio de Alcántara (Extremadura) fue saqueado por los soldados de Napoleón, bajo el mando del general Junot, utilizando los preciosos manuscritos que allí se conservaban, en la preparación de cartuchos fusileros. Entre otros manuscritos un comisario de guerra encontró el recetario de cocina, donde todos los frailes que desde hacia siglos habían estado encargados del sustento del convento fueron escribiendo las recetas de los guisos que aprendían de las cocineras de la comarca o que inventaban ellos mismos. Fue a parar este recetario a manos del general, quien lo envió a su esposa Laura, que aun ostentaba el título de duquesa de Abrantes que conquistara en aquella batalla su marido. Divulgo ella este recetario en París y recogió en sus memorias alguna parte: "Fue el mejor trofeo, la única cosa ventajosa que logro Francia de aquella guerra."

De este recetario proceden platos de faisán, perdiz, becadas o chochas, pastel de hígado de pato, un guiso de bacalao y el empleo de trufa con gran maestría.

BACALAO CON LECHE

Ingredientes:

600 gramos de bacalao, 2 dientes de ajo, 2 claras de huevo, 12 almendras un poco tostadas, harina, leche, laurel y aceite.

Preparación:

Para esta receta debe utilizarse bacalao de buena calidad, no muy gordo y a ser posible en filetes sin espinas.

Se corta el bacalao desalado en trozos pequeños, se reboza en harina y clara de huevo batida antes de freírlo en una sartén con aceite caliente. Cuando este dorado, se escurre y se pasa a una cazuela con una hojita de laurel; se cubre con leche hervida, se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego lento.

Mientras tanto se machacan en un mortero los ajos, las almendras y una cucharadita de aceite de freír el bacalao. Una vez conseguida una pasta homogénea, se diluye con tres cucharadas más de aceite y un poco de salsa del bacalao antes de verter el majado sobre el pescado.



Se sacude la cazuela para que quede todo bien unido, la salsa espese y no se pegue al fondo, dejándolo cocer por espacio de 20 minutos. Pasado este tiempo, se deja reposar solo unos minutos, se retira el laurel y se sirve en la misma cazuela.

FAISÁN AL MODO DE ALCÁNTARA (SEGÚN IGNACIO DOMÉNECH)

Preparación:

"Se vacía el faisán por delante, retirando el hueso de la pechuga y rellenándolo de hígadillos de pato estofados en manteca fina, sal, pimienta y se pasa por tamiz; a este puré se le añade una regular cantidad de trufas en pedazos grandes, cocidas de antemano en vino de Oporto; ya relleno con esta combinación y bien sujeto, se pondrá en macera-



Café Culture Restaurante
Desayunos, Meriendas y Cenas
(CONCIERTOS EN DIRECTO)
MENÚ DIARIO y ESPECIAL FIN DE SEMANA
EN PIEDRALAVES Avda. Castilla y León, 61 91 866 54 77

ción durante tres días en vino de Oporto. Póngase a asar dentro de una cacerola, sazonado de sal y manteca, cuando quede asado, se reduce el vino de Oporto de la maceración, añadiéndole 14 o 16 trufas pequeñas, uniéndolas al faisán; déjese cocer todavía durante 8 o 10 minutos, sírvase tal y como queda terminado, puesto entero en la fuente, se cubre con el jugo y las trufas. En el comedor se corta convenientemente.”

Augusto Escoffier, que en realidad inmortalizó esta receta de faisán al modo de Alcántara, decía que “la carne del faisán y la de la be-

cada necesitan estar bastante reposadas, con lo cual se ablandan y toman un gusto especial. La carne excesivamente fresca resulta coriácea y sin olor, mientras que, si han estado en reposo y son razonablemente pasadas, resultan tiernas, sabrosas y tienen un incomparable aroma que las da un gran valor gastronómico. Antiguamente era costumbre mechar los faisanes y las perdices que debían asarse, actualmente, y con razón, se ha abandonado esta practica que perjudicaba la delicadeza de la carne. Una simple loncha de tocino que envuelva el ave resulta mucho más eficaz para protegerla de la acción del fuego.

No obstante, durante la temporada de las trufas, la mejor forma de degustar esta delicada carne es trufándola con 24 horas de anticipación y asándola a la broche.”

Las trufas de Extremadura, de donde procede la famosa receta son de gran calidad.



Extractos de la Cocina de los Conventos.

Curiosidades

Las selectas aves

Las preferencias hacia un tipo u otro de carne durante la edad media y el renacimiento, se basaba tanto en sus cualidades gustativas como en los fundamentos médicos de aquellas épocas. De aquí que las aves pasaran por ser el mejor sustento del hombre. En opinión de los Galenos, la naturaleza tierna y no pegajosa de la carne de las aves, permite que esta se cueza con facilidad en el estomago y que su alimento se distribuya con rapidez por el organismo. Era tan considerada la carne de las aves que se tenía por elixir de la eterna juventud.



“Carne de pluma, quita del rostro la arruga.”

Uso del tenedor

A principios del siglo XVI aun no se había establecido el uso del tenedor, que empezó a generalizarse desde Florencia a Venecia (aunque algunos hablan de Bizancio como el origen de su uso.) Los primeros en usar el tenedor fueron la realeza de los Austrias, así como la alta nobleza. Pero antes del siglo XVI, cuando se servía en los festines cortesanos una pieza de asado, entraba en escena “el trinchador”, “el cortador de cuchillo”, que se encargaba con el trinchete de cortar la pieza por sus coyunturas naturales. Luego, el comensal tomaba el trozo con los dedos y se lo llevaba a la boca. Las buenas maneras indicaban que solo se utilizaban tres dedos: el índice, el corazón y el pulgar.

EL ESTRIBO

BAR RESTAURANTE Y PICADERO

ESPECIALIDAD EN COCHINILLO
RACIONES Y COMIDAS
MENU/DIARIO

Camino Valdezahurdas,s/n
925 87 47 38

LA IGLESUELA
Toledo

cervecería restaurante

ESCALA

Menú Especial / Menú Diario
Comidas Caseras

Teneria,7 626 56 52 23
PIEDRALAVES Ávila

HOGAR DEL PENSIONISTA

PAELLAS DE ENCARGO
COMIDA PARA LLEVAR



MENÚ CASERO
TODOS LOS DIAS

PIEDRALAVES C/ De la Hermita 671 302 008

BAR “EL JARDIN”

HAMBURGUESAS
PARA TOMAR Y LLEVAR
DESAYUNOS - SANDWICHES - BOCADILLOS

Avda.Castilla y León,35
PIEDRALAVES (Avila)

666 70 74 06



RESTAURANTE

CELEBRACIONES Y
COMIDAS DE EMPRESA

Avda.Castilla y León,82
PIEDRALAVES

91 866 55 11
AVILA

EN NAVIDAD “ENCARGAMOS TUS ASADOS PARA LLEVAR”
CENAS DE EMPRESA (CONSULTANOS)

El Poder de Amigos

ARROCERÍA

Gran variedad en Arroces y Fideuas
Menú Diario y Fin de Semana
Comida Preparada - Pollos Asados
... y si quieres, te lo llevas

Progreso,14 91 866 64 78

!Feliz Navidad!



PROFESOR DE BAILES CARIBEÑOS

SALSA, MERENGUE,
BACHATA Y CHA CHA CHA

PIEDRALAVES

Paséate, refrescate

En plena naturaleza
Vistas al Valle del Tiétar

Desayuno
Almuerzo
Cena

Con reserva: 918665101

Hotel &
Restaurante

LA CAÑELA

Piedralaves - Valle del Tiétar

甲耐拉食住文化
www.lacanela.com