

LaRed.Teruel

Coordina:
Mariano J. Esteban
Número: 6

Domingo, 4 de abril de 2004

La gastronomía turolense, a través del teclado

Recetas típicas para todos los gustos

Sopas de ajo, de pastor, ternasco, múltiples platos con jamón... los amantes de la cocina tienen en Internet una notable oferta de platos típicos de Teruel, tanto en portales de gastronomía, como de Aragón, como en simples páginas personales.

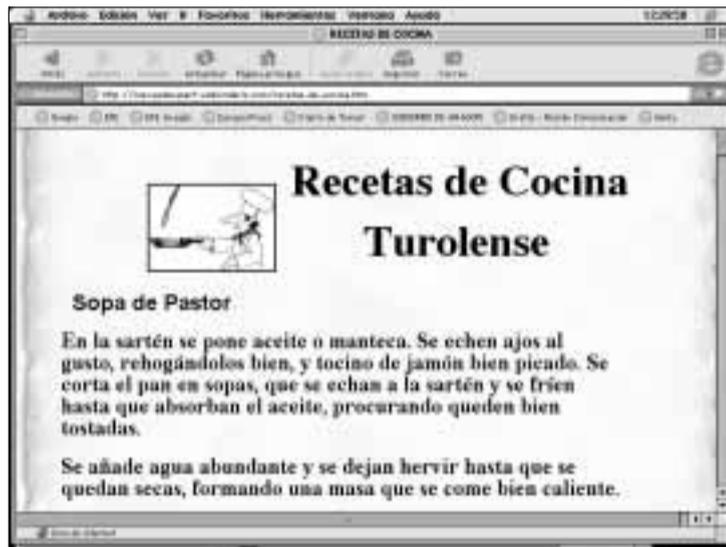
Fuera de los canales especializados, una de las secciones más notables está en la web de Cuevas de Cañart (cuevasdecanart.webcindario.com), con un apartado de gastronomía turolense y otro de recetas: sopa de pastor, sopas de ajo, con o sin huevo, migas a la pastora, jabalí en salsa, ternasco asado, chilindrón de cordero, cordero a la pastora, y caldereta de cordero turolense.

También es muy amplia la oferta culinaria del portal Red Aragón (www.redaragon.com/gastronomia/recetas), que describe 14 platos propios de Teruel, con productos de aquí entre los ingredientes, o propuestos por turolenses. La larga lista abre el apetito: cachirulo de morcilla y jamón, chuletas a la aragonesa, crema fría de melocotón de Calanda con crujiente de jamón de Teruel D.O. y espuma de Chantilly, ensalada de jamón, escalopines de blanco de Teruel rellenos de morcilla en salsa de almendras,

con arroz, ajo y orejones; espalda de cordero, jamoncitos de pollo con setas y caracoles al jugo de chilindrón, jota del Matarraña (acelgas y borrajas con crema de jamón de Teruel), migas con jamón y uva, milhojas de jamón de Teruel con chilindrón de verduras al dente, panaché de verduras, pollo trufado, sopa de ajo montañesa con huevo y jamón, y tartar de ternera del Pirineo en camisa de magras de jamón de Teruel crujientes y puré de arbequinas. Como podemos ver, algunas son muy sofisticadas.

En el portal www.mundo-recetas.com encontramos dos típicas de esta tierra, Delicias de Teruel, según Yolanda Muñoz, y Perolico de sopas de ajo, en versión de Julio Bellido. Otras dos están en www.saboresdepueblo.com: tostadas de jamón de Teruel con queso fundido de Benabarre y rollitos de pollo y jamón de Teruel. Hay una en la colección "Nueva cocina aragonesa" de César Liesa (www.zaragoza-ciudad.com/cesarliesa/receta2.htm), carpacio de jamón de Teruel servido con setas fritas del Alto Aragón y salsita de cebolla dulce de Fuentes. Y en navegante encontrará muchas más.

La web de las Cuevas de Cañart propone 9 recetas, Red Aragón, 14



Crema fría de melocotón de Calanda con crujiente de Jamón de Teruel y espuma de Chantilly

• **Autor:** Domingo Mancho (Doña Taberna, Zaragoza)

• **Ingredientes:** El blanco de dos puerros, 40 grs de mantequilla, 100 grs de cebolla, 100 grs de patata, 200 grs de melocotón de Calanda, 8 dl. de caldo de ave suave, 1 dl. de crema fresca, sal, pimienta blanca molida, 4 lonchitas de jamón de teruel, 4 tallitos de cebollino fresco.

• **Preparación:** Rehogar con mantequilla el puerro cortado fino y la cebolla picada procurando que no tome color. Agregar las patatas, el melocotón (todo cortado a dados) y el caldo. Sazonar y dejar que cuezcan suavemente durante 35 ó 40 minutos.

Sazonar con sal y un poco de pimienta blanca, pasando por la thermomix y luego por el tamiz. Dejarla enfriar removiendo con frecuencia. Rectificar el sazonado, agregar un poquito de crema líquida para suavizarla y emulsionar el resto hasta formar una espuma que añadiremos al momento de servir con una cucharita en el centro de la taza, procurando que se mantenga en la superficie donde colocaremos también el jamón que habremos preparado anteriormente al horno suave entre dos planchas para que quede liso y crujiente.

Finalmente colocaremos un tallito de cebollino en cada taza y procuraremos servirla muy fría.

EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN

MELOCOTÓN

Información

www.arrakis.es/~estcelma/

Marchenica, centenaria empresa familiar de Calanda, fue de las primeras de la provincia en publicitarse por Internet. Venden melocotón, aceite y olivas.



REPOSTERÍA



Información

<http://www.pasteleriaisabel.com/>

Muy atractiva y bien presentada la página de la pastelería Isabel, especialista en pastas artesanas y ubicada en Alcorisa.



CAZA

Portal e información

www.delicatessen.mayesal.com

Maita y Edulis (Mayesal) está radicada en Guadalaviar, con unas instalaciones situadas a más de 1.500 metros sobre el nivel del mar. Comercializa derivados de caza: embutidos y patés de ciervo, jabalí, pato, etc.

JAMON DE TERUEL

Información

www.olejamon.com

El portal de esta empresa de la capital lo destacamos al hablar del Jamón de Teruel; ahora repite en esta sección como tienda "on-line" del citado producto, además de ofrecer todo tipo de información sobre el sector.



BREVES

n **Virus** El Centro de Alerta Temprana sobre Virus y Seguridad Informática (CATA) avisó el viernes de que el gusano Netsky, en sus diferentes versiones, constituye una "auténtica epidemia", superando cada día el 80 por ciento de las detecciones en España. Según las estadísticas del CATA, en los últimos 30 días las diferentes versiones del Netsky -D, B, P, C y Q- han infectado más de 8 millones de correos electrónicos en España.

n **Gratis** Google, el buscador de Internet que planea su próxima salida a bolsa, abre un nuevo frente en la batalla contra otras compañías del sector, como Yahoo, con el lanzamiento de un servicio de correo electrónico gratuito. La compañía incluyó recientemente en su página inicial su tienda electrónica "Froogle.com" y el jueves lanzó, en periodo de pruebas, un servicio de correo electrónico gratuito llamado gmail.google.com, un instrumento que los analistas consideran clave para mantener y aumentar el número de usuarios.

n **Subasta** Obra de la actriz francesa Brigitte Bardot, una de las diez que se ofrecen a subasta por Internet con el fin de recaudar fondos para los niños de Afganistán. Está organizada por The Charity Spirit Aid.

n **Condena** Un hombre de 36 años, Howar Carmack, que envió millones de correos-basura a través de Internet podría cumplir hasta siete años de cárcel, tras haber sido condenado por un delito de robo de identidad y otro de falsedad en EE.UU.



QUESOS Y MÁS

Información

www.fanbar.net



Fambar, S.L., también vende sus productos desde Samper de Calanda a través de Internet. Las estrellas son el queso de oveja y el jamón de Teruel, pero también hay miel, aceite de oliva, vinos, patés...