C'ALIAL

ON THE ROAD

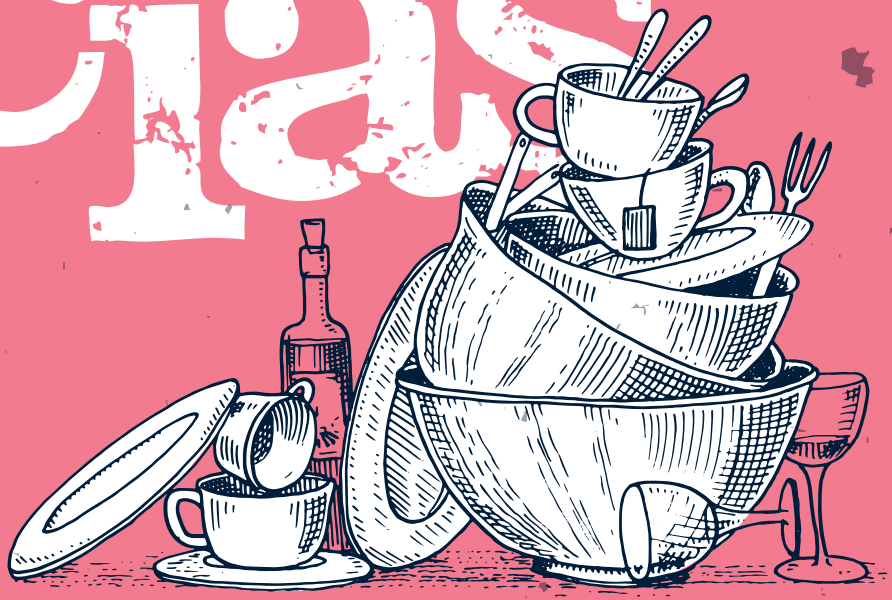
*TEXTO Y RECETAS DE EDUARDO COMÍN (VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN).

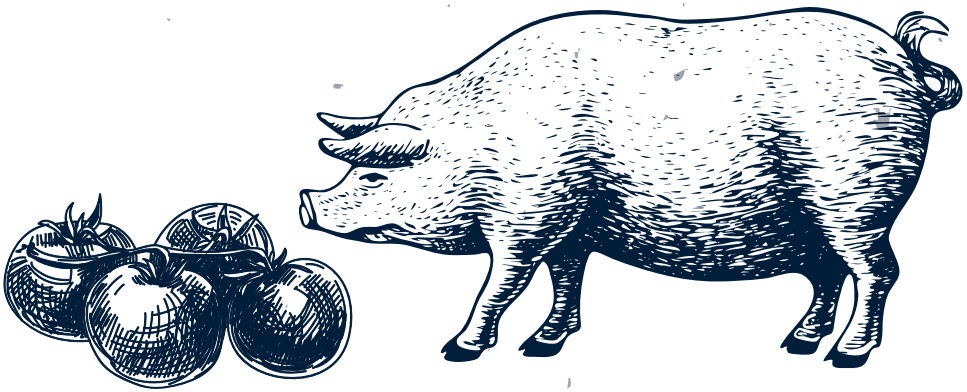
*EDITA: ARTURO GASTÓN (AG COMUNCACIÓN) PARA C'ALIAL (ALIMENTOS DE ARAGÓN CON CALIDAD CERTIFICADA).

Queremos darte a conocer nuestra maleta de historias y tradiciones culinarias: Fruta de nuestra comunidad, longaniza de Aragón, trenza de Almudévar, frutas de Aragón, castañas de mazapán, pan chusco, lomo embuchado, conserva de cerdo en aceite de oliva, aceite de oliva virgen extra, turrón negro, guirlache, chorizo, cebolla dulce de Fuentes, queso madurado, borraja, arroz, huevos, pastel ruso, yogur de oveja, pan,.... productos que consolidan nuestra identidad... son C'alial.

SEGURO QUE ESTÁS CON NOSOTROS AL PENSAR QUE EL MAYOR HALAGO QUE PUEDES RECIBIR CUANDO PREPARAS UN PLATO CON TODA TU ILUSIÓN ES UN GRACIAS. LA FELICIDAD SE ACRECIENTA SI ADEMÁS, UTILIZANDO UNA PALABRA MUY NUESTRA, COMPRUEBAS QUE TE HA QUEDADO BIEN "ESCOSCAO". DESDE C´ALIAL QUEREMOS DARTE LAS GRACIAS, PORQUE PARA NOSOTROS YA ES UN HALAGO QUE TENGAS ESTE RECETARIO EN TUS MANOS, QUE RECONOZCAS NUESTRO ESFUERZO EN EL CAMPO, EN LA GRANJA, EN EL HORNO PARA OFRECERTE UNA SELECCIÓN DE PRODUCTOS CON UNA CALIDAD DIFERENCIADA, FRUTO DE UNA EXIGENTE Y CONTINUADA LABOR EN LA QUE ESTAMOS IMPLICADOS CENTENARES DE PROFESIONALES. EN ESTE RECETARIO ENCONTRARÁS MUCHAS CLAVES PARA REGALAR FELICIDAD, PROPUESTAS CULINARIAS EN LAS QUE LATE NUESTRA CONVICCIÓN POR EL TRABAJO DE CALIDAD Y LA DEFENSA DE LA EXCELENCIA DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRA TIERRA. ES, SIN DUDA, PARA ESTAR ORGULLOSOS.

Gracias





Dado de lomo de cerdo en aceite sobre tosta de pan de pueblo y chutney de manzana al curry

Ingredientes

LOMO DE CERDO EN ACEITE, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, MANZANA REINETA, CURRY, VINAGRE, AZÚCAR MORENO, MANTEQUILLA, CEBOLLA, PAN DE BARRA, GERMINADOS.

ELABORACIÓN

EN UNA SARTÉN POCHAMOS LA CEBOLLA SOBRE UNA CUCHARADA DE MANTEQUILLA, AZÚCAR MORENO Y EL CURRY. CUANDO ESTÉ BLANDITA AÑADIMOS UN CHORRITO DE VINAGRE BLANCO, EL CURRY Y LO DEJAMOS COCINARSE 15 MINUTOS. ES CONVENIENTE ECHAR UNAS GOTAS DE AGUA PARA QUE NO SE PEGUE. CORTAMOS EL LOMO A DADOS Y COLOCAMOS SOBRE EL PAN DE BARRA TOSTADO PARA QUE CRUJA. CUBRIMOS LOS DADOS DE LOMO CON EL CHUTNEY. DECORAMOS CON UN GERMINADO FRESCO.

Cazuelita de fideos con longaniza de Aragón, setas deshidratadas y all i oli de perejil.

Ingredientes

FIDEOS CABELLO FINOS, LONGANIZA DE ARAGÓN, PIMIENTOS VERDES, SETAS DESHIDRATADAS SURTIDAS, CEBOLLA Y AJO. PEREJIL FRESCO, MAHONESA, CALDO DE CARNE, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.

ELABORACIÓN

EN UNA SARTÉN DORAMOS LOS FIDEOS HASTA QUE ADQUIERAN UN BONITO COLOR DORADO. LOS RETIRAMOS Y EN LA MISMA SARTÉN HACEMOS UN SOFRITO DE AJO, CEBOLLA Y PIMIENTO VERDE. CUANDO ESTE HECHO EL SOFRITO AÑADIMOS LAS SETAS PREVIAMENTE HIDRATADAS. ELIMINAREMOS EL AGUA DE LAVARLAS Y CONSERVAREMOS LA DE LA HIDRATACIÓN. SALTEAMOS CON UNOS DADOS DE LONGANIZA. AÑADIMOS LOS FIDEOS, CUBRIMOS CON CALDO DE CARNE MEZCLADO CON EL AGUA DE LAS SETAS Y DEJAMOS COCER LOS FIDEOS HASTA QUE QUEDEN SECOS. RELLENAMOS PEQUEÑAS CAZUELITAS DE FIDEOS QUE SERVIMOS CON UNA CUCHARADITA DE MAHONESA TRITURADA CON UN DIENTE DE AJO Y UN MANOJO DE PEREJIL.

Helado de Trenza de Almudévar sobre "crumble" de guirlache

Ingredientes

LECHE, HUEVOS, AZÚCAR Y TRENZA DE ALMUDÉVAR.

ELABORACIÓN

HAREMOS UNA CREMA INGLESA CON 1 LITRO DE LECHE, 6 HUEVOS Y 120 G DE AZÚCAR. CUANDO ESTÉ CALIENTE, REMOJAREMOS LA TRENZA CORTADA EN "TROCICOS" Y TURBINAREMOS. DESPUÉS DE QUE ESTÉ FRÍA, LA METEREMOS EN UN VASO DE "PACOJET" O EN UNA MANTECADORA. CUANDO ESTÉ CONGELADO TURBINAREMOS Y DEJAREMOS FUNDIRSE LIGERAMENTE PARA PODER HACER QUERELLES Y SERVIR SOBRE EL CRUMBLE DE GUIRLACHE, QUE HAREMOS CON 100GR DE HARINA, 100GR DE MANTEQUILLA Y 100 G DE POLVO DE GUIRLACHE. DORAREMOS AL HORNO Y DESMIGAREMOS.

Mini "Tatin" de berenjena, queso con morcilla y cebolla caramelizada

Ingredientes

DISCOS DE HOJALDRE, BERENJENA A RODAJAS, DADOS DE QUESO ARAGONÉS, MORCILLA DE ARROZ DESMIGADA, CEBOLLA SECA, AZÚCAR, GRANADINA, PEREJIL FRESCO, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.

ELABORACIÓN

EN UNA SARTÉN, DORAMOS LOS DISCOS DE BERENJENA. LOS RETIRAMOS Y EN LA MISMA SARTÉN POCHAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA HASTA QUE SE COMIENCE A DORAR. ENTONCES AÑADIMOS DOS CUCHARADAS DE AZÚCAR Y CUANDO SE EVAPORE EL LÍQUIDO AÑADIMOS UN POQUITO DE GRANADINA.

HORNEAMOS LOS DISCOS DE HOJALDRE. ESTE PASO SE PUEDE HACER PREVIAMENTE HASTA CON VARIOS DÍAS DE ADELANTO PORQUE BIEN CONSERVADOS EN UNA CAJA DE CARTÓN AGUANTAN VARIOS DÍAS.

DESMIGAMOS UNAS MORCILLAS EN UNA SARTÉN Y SALTEAMOS CON UN POQUITO DE ACEITE Y, SI QUEREMOS COMO APORTE DULCE, PODEMOS AÑADIR UNOS DADITOS DE PERA DE AGUA. ESTO APORTA UN CONTRASTE MUY RICO A LA PERA Y A LA MORCILLA QUE HARÁ DE LA TAPA ALGO ESPECIAL. INTERCALAMOS LAS RODAJAS DE BERENJENA SOBRE EL HOJALDRE CON CAPAS DE MORCILLA Y CEBOLLA. COLOCAMOS DADOS DE QUESO EN LA PARTE SUPERIOR Y FUNDIMOS CON EL SOPLETE O DENTRO DEL HORNO. EL QUESO FUNDIRÁ Y TENDREMOS UNA TAPA DE PRIMERA.

Albóndiga de lomo de vacuno de Aragón sobre crema de patata y velouté de cerveza

Ingredientes

CARNE LOMO DE VACUNO DESHUESADO PICADA, CEBOLLA, PAN, LECHE, HUEVO, AJO, PEREJIL, PAN RALLADO, PASAS, HARINA, CERVEZA, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALMENDRAS Y CALDO DE CARNE.

ELABORACIÓN

EN UN BOL MEZCLAMOS LA CARNE DE VACUNO PICADA, EL AJO Y LA CEBOLLA PICADA, PEREJIL, HUEVO, LAS PASAS PICADAS Y EL PAN REMOJADO EN LECHE. HACEMOS BOLAS Y LAS FREÍMOS EN ACEITE CALIENTE. LAS SECAMOS Y RESERVAMOS. FREÍMOS EN UNA SARTÉN LA CEBOLLA Y EL AJO PICADO. AÑADIMOS ALMENDRAS PICADAS, HARINA Y LA CERVEZA. DEJAMOS REDUCIR Y AÑADIMOS CALDO. ESPESAMOS SI HACE FALTA Y RESERVAMOS.

COCEMOS LA PATATA EN AGUA CON SAL Y PIMIENTA. TRITURAMOS CON ALGO DEL AGUA DE LA COCCIÓN Y RESERVAMOS. COLOCAMOS EN UN PLATITO UNA CUCHARADA DE CREMA DE PATATA, SOBRE ELLA COLOCAMOS UNA ALBÓNDIGA CALIENTE. CUBRIMOS CON LA SALSA BIEN ESPESA Y DECORAMOS CON UNA HIERBA AROMÁTICA.

Arroz cremoso, codorniz y borrajas con gotitas de yogurt trufado

Ingredientes

CEBOLLA, AJO, CODORNICES, ARROZ, BORRAJAS, CALDO DE AVE, YOGURT, TRUFA DE ARAGÓN, QUESO Y ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.

ELABORACIÓN

HACEMOS UN SOFRITO DE CEBOLLA Y AJO PICADO. SOBRE ÉL DORAMOS LOS TROCITOS DE CODORNICES SALPIMENTADAS. REFREÍMOS EL ARROZ CON LA MARCA Y AÑADIMOS TIRAS LIMPIAS DE BORRAJAS. MOJAMOS CON CALDO DE AVE Y COCINAMOS 15 MINUTOS. EN EL ÚLTIMO MINUTO VERTEMOS UNAS GOTITAS DE YOGURT CON BRISURAS DE TRUFA ARAGONESA Y POLVO DE QUESO CURADO. COCINAMOS EL ÚLTIMO MINUTO Y SERVIMOS CON UNA HOJA DE BORRAJA PEQUEÑA Y TIERNA EN TEMPURA BIEN CRUJIENTE.

C'alial nace en respuesta a aquellos consumidores que exigen productos naturales y saludables de calidad diferenciada. Descubre en www.calial.es una gran variedad de productos que presentan la riqueza de la gastronomía aragonesa.

Todos ellos garantizan haber superado los controles y normativas de calidad establecidas y certifican su origen aragonés.

C'alial es la Marca de Garantía de Calidad Alimentaria del Gobierno de Aragón. Los productos con el sello de C'alial constituyen la mejor y más completa muestra de la gastronomía aragonesa.

Comparte el secreto

wWw.calial.es

#ComparteElSecreto
#paraestarorgullosos

GOBIERNO DE ARAGON