

# GASTRONOMÍA EXTREMEÑA TEMA XXII



*Déborah López*





La gastronomía extremeña, es definida por los autores como seria, grave y austera, de platos pastoriles y camperos, de sencilla ejecución. Está abierta a influencias por a apertura que supone la Vía de la Plata. La existencia de numerosos monasterios ha dado lugar a un esplendor culinario de recetas que han provenido de sus cocinas. Extremadura no tiene salida al mar, y los platos que ofrece son fundamentalmente cárnicos y compuestos de hortalizas diversas.





La gastronomía extremeña es sobria, sabrosa, rica y contundente. Todas sus elaboraciones están hechas con productos de la tierra y de la huerta.

En cuanto a las carnes, Extremadura es la tierra del **cerdo**, cebado en los encinares, un auténtico manjar que se consume en todas sus variedades. El **cordero merino** y la **carne de ternera** gozan de una calidad inmejorable por las características de esta zona, y otros muchos platos se componen de productos de **caza**, tanto de aves como de conejos o liebres, de pollos de campo y gallinas de corral o de carne de **cabra**. Entre sus platos más representativos encontramos la **caldereta de cordero**, el **gazpacho extremeño**, el **cabrito de la Vera**, el **cocido extremeño**, las **sopas de pan** y por supuesto, hay que hacer mención especial a las **migas extremeñas** o **migas del pastor**.

Otro punto fuerte de esta comunidad es el **pimentón de la Vera**, elaborado con pimientos como el lungo y el ceresiforme. Por otra parte, los quesos tienen una buena y merecida fama, y se pueden citar como ejemplos **la torta del Casar y la de la Serena**, los **quesos de cabra y oveja de la Vera**, los de Gata-Hurdes o los **quesos de los Ibores**.



De postre, nada mejor que las frutas de Don Benito, los higos o las cerezas del Jerte. Y para los más golosos existen una gran variedad de dulces típicos, entre los que citamos los **huesillos**, las **perrunillas**, las **hojaldradas**, las **rosquillas de alfajor** y los **dulces de Don Benito**. Todos estos dulces se pueden acompañar de otro producto típico de la zona como es la miel, que se consume en todas sus variedades: de tomillo, brezo, de romero o de eucalipto.

En cuanto a los vinos, los más populares son los de «pitarra» pero además, existe la denominación de origen **Ribera del Guadiana**. **Para finalizar, destacamos el licor de bellota o los de frutas, sobre todo cerezas, característicos del ya mencionado Valle del Jerte.**





**La Dehesa, un ecosistema derivado del bosque mediterráneo; es un bosque ralo (poco poblado, unos 35 árboles por hectárea) de encinas, alcornoques u otras especies, con estrato inferior de pastizales o matorrales, donde la actividad del ser humano ha sido intensa, y está destinado al mantenimiento del ganado, a la actividad cinegética y al aprovechamiento de productos forestales (leña, carbono, corcho, setas etc.). Es un ejemplo típico de sistema agrosilvopastoral y típico de la zona occidental de la Península ibérica.**



# LA DEHESA EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

A map of the Iberian Peninsula with the distribution of dehesas highlighted in green. The green areas are concentrated in central and western Spain, particularly in the regions of Castile and León, Castile-La Mancha, and Extremadura. Major cities are marked with black dots and labeled: Salamanca, Madrid, Cáceres, Mérida, Ciudad Real, Lisboa, Évora, and Beja. The map also shows the coastlines and major rivers of the region.

En estos espacios son perfectos para el pastoreo, de ovejas y cabras, la cría de vacuno (destacando la raza retinta extremeña, y la avileña, entre otras), y el gran protagonista, el cerdo ibérico.



**LA DEHESA DA ALIMENTOS Y MOVILIDAD AL CERDO IBÉRICO, MEJORANDO MUCHO EL PRODUCTO, Y ELLOS APORTAN MOVILIDAD Y ROTURACIÓN A LAS TIERRAS, (HOZAN BUSCANDO RAÍCES Y LIMPIAN LA MALEZA).**



**El cerdo ibérico, se refiere a las razas porcinas pertenecientes al llamado "tronco ibérico", predominante en la península Ibérica. Hay variedades negras y coloradas, así como lampiñas o con pelo. Son animales muy apreciados en el sector alimentario para la producción de jamón ibérico y todo tipo de embutidos, y más recientemente, y debido a la demanda de los últimos años, se ha comenzado a comercializar también la carne de cerdo Ibérico fresca (p.e. el secreto Ibérico).**



El jamón ibérico es un tipo de jamón procedente del cerdo de raza ibérica, muy apreciado en la gastronomía de España y en la gastronomía de Portugal, (presunto ibérico), y a menudo considerado como artículo de alta cocina y lujo gastronómico.





**En el terreno de la carne cabe destacar la gran producción de subproductos del cerdo, como pueden ser los embutidos y la chacinería en general.**

**La producción porcina alcanza en esta región unas altas cotas de calidad, debido a que crían la raza ibérica alimentada con las abundantes bellotas, durante la época de montanera del animal.**

**Una de las zonas de mayor producción porcina es las comarcas de Montánchez: También son dignos de mención los chorizos extremeños, el lomo embuchado, el morcón y la patatera, abundantes en ajo y en pimentón de la Vera.**



**SE CREE QUE EL CHORIZO, TAL Y COMO LO CONOCEMOS SE EMPEZÓ A HACER EN CÁCERES.**





Los artífices de la calidad de las chacinas, aparte de la crianza del cerdo ibérico con bellota, son los métodos naturales: el frío seco sin hielo, la sal, los condimentos que se añaden, sobre todo ajo, pimienta y el pimentón de la Vera, junto con el humo de los troncos de encina de las chimeneas y el tiempo necesario para curarse colgados en reposo, cerca de los jumeros, en el interior de una habitación fría de muros de piedra.

Miguel y Elisa Herrero Uceda. Mi Extremadura

Es un embutido elaborado con magro de calidad, sin cúmulos de grasa. Recibe el nombre de morcón por ser el morcón o ciego la tripa que lo envuelve (es decir el intestino grueso).

El adobo utilizado para condimentarlo es fundamentalmente constituido por pimentón dulce, ajo y sal. Debido al grosor del morcón la estancia en el secadero natural y el periodo de maduración es bastante largo.

Se elabora principalmente en Extremadura, aunque también en Andalucía y Salamanca.



**LOMO EMBUCHADO, ES UN LOMO  
DE CERDO, DESGRASADO, ADOBADO  
EMBUTIDO Y CURADO.**





# LA PATATERA

## Qué es?

Se trata de un extraordinario invento nacido de la necesidad de aprovechar al máximo las matanzas. Este delicioso embutido típico, es elaborado principalmente con patata cocida, gordura ibérica, pimentón de La Vera, ajo y sal.

## Cómo es?

Hasta los primeros 20 días, se trata de una pasta blanda y firme tipo sobrasada, cremosa, muy aromática y que fundente en el paladar. Según la curación, adquiere una textura consistente, prieta, achorizada y con un sabor intenso pero delicado.

## Al natural

Siendo tierna, es excelente sobre una rebanada de pan caliente. Admitiendo si se quiere todo tipo de topping que se le quieran añadir, como puede ser queso tierno o de rulo, frutos secos, mermeladas, etc.

Cuando tiene una larga curación, lo mejor forma de degustarla es en rodajas con picos o pan de pueblo, tanto sola como acompañando cualquier tabla de embutidos.

## En la cocina

Por su composición, es excepcional para trabajar con ella, ya que se presta a todo tipo de preparaciones ya sean dulces o saladas. Es especial para gratinar sobre cualquier producto como carnes, quesos o vegetales. Funciona de manera sobresaliente con los mariscos, así como en rellenos y resulta singular con dulces o chocolates. En la imaginación del cocinero, está el reto.





La cachuela es un producto típico de Extremadura, sobre todo de la provincia de Badajoz. Consiste en hígado de cerdo frito en manteca de cerdo con ajo, cebolla, pimentón y otras especias, machado y cocido al final.



Se consume untada en las tostadas como un paté. Llamado también caldillo, recuerda por su aspecto a la manteca colorá de Andalucía. Se vende en tarrinas en las que se aprecia cómo el hígado (los llamados peces) se queda en el fondo de la tarrina y en la parte superior queda solidificada la manteca de cerdo.







**VACA RETINTA EN ZONA DE PASTOS DE LA DEHESA**





**Como Extremadura es tierra de pastoreo, cabe destacar platos con cordero y con cabrito: caldereta de cordero, el frito extremeño, la cachuela extremeña o la chanfaina de cabrito o la gran variedad de quesos producidos con leche de oveja y cabra en las zonas de La Serena, Ibores, Acehúche y la famosa torta del Casar.**

**La caza es abundante y cabe destacar la menor; uno de los platos de caza más conocidos son las perdices al modo de Alcántara, debido a una historia con las tropas francesas.**

**Entre los pescados caben destacar las diversas recetas elaboradas con bacalao en salazón, como el bacalao dorado, sobre todo aquéllas que contienen la denominación de vigilia, como el potaje de vigilia.**





TENCA O TINCA, PESCAO DE RIO HABITUAL EN LOS COTOS DE PESCA EXTREMEÑOS, DE SABOR SUAVE, QUE SE CONSUME EN ELABORACIONES SENCILLAS.



Se elabora pimentón dulce (de pimientos redondos), agridulce, (de pimientos alargados), y picante (de una selección de pimientos).

PIMENTÓN DE LA VERA





# CRIADILLAS DE TIERRA





# VERDURAS Y FRUTAS SILVESTRES



SETAS, ESPÁRRAGOS, TATARGINAS, ACHICORIA, O  
CARDILLOS, PRODUCTOS QUE CRECEN  
ESPONTÁNEAMENTE.





*Las 4 diferencias*  
**CEREZA Vs PICOTA**

*textura*

*Sabor*



*color*

*¿y?*







# QUESOS EXTREMEÑOS

LA GRAN SELECCIÓN DE QUESOS  
EXTREMEÑOS ES MUY LLAMATIVO.

SON DOS GRANDES HITOS SON EL QUESO DE LA SERENA,  
Y LA TORTA DEL CASAR, QUE SE ELABORAN CON LECHE  
DE OVEJA, Y SON DE LOS POCOS QUESOS QUE UTILIZAN  
CUAJO VEGETAL DE ALCACHOFAS SILVESTRES.





**EL QUESO DE LA SERENA SE ELABORA DE OVEJA MERINA, AL SURESTE DE BADAJOZ, EN ZONA DE PRECARIEDAD DE PASTOS POR LO QUE RESULTA UN QUESO DE ALTO ÍNDICE DE EXTRACTO SECO; NO SE PUEDE PREVER SU EVOLUCIÓN, PERO SI SE CONVIERTE EN TORTA, DA LUGAR A UN PRODUCTO DE SABOR MUY INTENSO.**



LA TORTA DEL CASAR ELABORA CON LECHE DE OVEJA CHURRA, EN EL CASAR, CÁCERES.  
NO SE PUEDE DIRIGIR CON EXACTITUD SU PROCESO DE CURACIÓN; DA LUGAR A UN PRODUCTO DE  
INTERIOR MUY CREMOSO, MUY GRASO, MUY AROMÁTICO, DE SABOR INTENSO.  
SE CONSUME HACIENDO UN CORTE CIRCULAR EN LA CORTEZA, Y EXTRAYENDO LA CREMA CON  
UNA CUCHARA.





# VINO DE PITARRA



El vino de pitarra es elaborado de manera totalmente artesanal y almacenado-envejecido en tinajas de barro (llamadas pitarras) , es originario de la provincia de Cáceres, más específicamente de Montánchez y tierra de Barros.







**RIBERA DEL GUADIANA**

Denominación de Origen





Legado  
de  
**Yuste**  
Cerveza de Abadía





SE ELABORAN  
LICORES, POR  
MACERACIÓN  
DE FRUTAS, Y  
DE BELLOTA





# ALFARERÍA DE SALVATIERRA





# EL CORCHO



OTROS, OPINAN QUE ESE MONJE BENEDICTINO, HABÍA VIAJADO A EXTREMADURA, DONDE UNAS 150.000 HECTÁREAS DE ALCORNOCALLES PRODUCEN CORCHO PARA TODO EL MUNDO.

ES POSIBLE QUE EL MONJE DON PÉRINGON HAYA CONCEBIDO LA IDEA DE CERRAR LAS BOTELLAS CON TAPÓN DE CORCHO, EN LOS PEREGRINOS ESPAÑOLES QUE TAPONABAN LOS RECIPIENTES CON EL.





**OTRO APROVECHAMIENTO FORESTAL DE LA DEHESA ES EL CARBONEO,  
LA ELABORACIÓN DE CARBÓN DE LEÑA, ESPECIALMENTE DE ENCINA,  
MUY VALORADO CON FINES GASTRONÓMICOS.**





**LISTA DE PRODUCTOS  
CON  
RECONOCIMIENTO  
DE CALIDAD  
DIFERENCIADA.**



*Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.*

*Estos distintivos son:*

**PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:**

**DOP:** DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**IGP:** INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**PARA VINOS:**

*-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”*

*-Vino de calidad con indicación geográfica.*

*-DO (Denominación de Origen).*

*-DOCA (Denominación de Origen Calificada).*

*-Vinos de Pago.*

**PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS:** *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

**PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:**

**EGT:** *Especialidades Geográficas Tradicionales.*





## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,

- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y

- **Cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

## **INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):**

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,

- Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y

- **De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**





**IG INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.**





RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen



Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida





Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea* L.). Para la obtención de este aceite se utilizan, en un 90 % las variedades "Cornezuelo" y "Jabata" ("Picual") y el resto corresponde a las variedades "Mollar", "Corniche", "Pico-limón", "Morilla" y "Cornicabra".

[aceitemonterrubiadop.com](http://aceitemonterrubiadop.com)







**Gata-hurdes**  
denominación de origen protegida



El olivo y la aceituna que podemos ver en la zona geográfica de la Denominación de Origen Gata-Hurdes, pertenecen mayoritariamente a la variedad conocida como Manzanilla Cacerense, y se produce al norte de la provincia de Cáceres.





La mayor parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección, variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro»; cerezas, recogidas con su tallo, variedad “Navalinda”.







En La Vera, el pimiento para pimentón goza de un microclima privilegiado para su desarrollo natural.

Los pimientos cultivados son de la especie "Capsicum annum" y las sub-especies cerasiforme y longum que dan lugar a tres tipos de pimentón: Dulce, Agridulce y Picante.



Los pimientos, cuidadosamente seleccionados, se someten al proceso de secado tradicional de la Vera, diferente a los utilizados en el resto de las zonas productoras de pimentón.

Un hogar de leña de roble o encina, aporta el calor necesario para la perfecta deshidratación de los frutos, que serán sometidos a una molienda lenta.

Es un proceso lento, de diez a quince días, durante el cual manos expertas voltean con sabiduría los pimientos hasta conseguir el grado idóneo de secado.





Es la Indicación Geográfica Protegida para los corderos de raza merina que nacen en las dehesas, que protege y ampara la carne de cordero procedente de Extremadura que ha cumplido rigurosamente todos y cada uno de los requisitos que se fijan en su Pliego de Condiciones, publicado por la Unión Europea el 30 de septiembre del 2011.

Los corderos amparados bajo la I.G.P. CORDEREX se alimentan con leche materna y piensos autorizados por el Consejo Regulador. Son controlados en todas sus fases, desde las explotaciones de producción hasta la distribución de las canales y/o piezas certificadas, logrando así la rastreabilidad del ciclo completo. Esta labor es desarrollada por los servicios técnicos del Consejo.



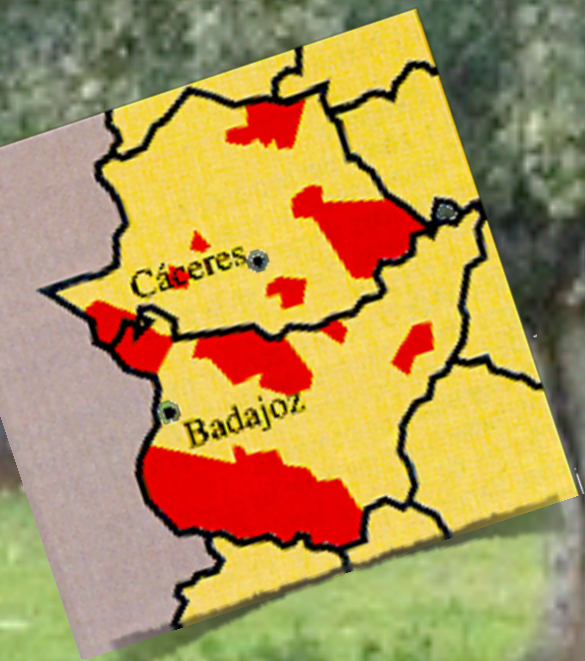


**Ternera de Extremadura**  
**Indicación Geográfica Protegida**  
**CONSEJO REGULADOR**



**Las razas amparadas por la IGP Ternera de Extremadura comprende el ganado de las razas autóctonas retinta, Avileña Negra-Ibérica, Morucha, Berrendas y Blanca Cacereña, y sus cruces con las razas Charolesa y Limusina (en 1ª generación aptas para reproductoras y en 2ª generación limitadas para abasto), y criadas en régimen extensivo de producción, es apto para suministrar carne que será protegida por la IGP.**



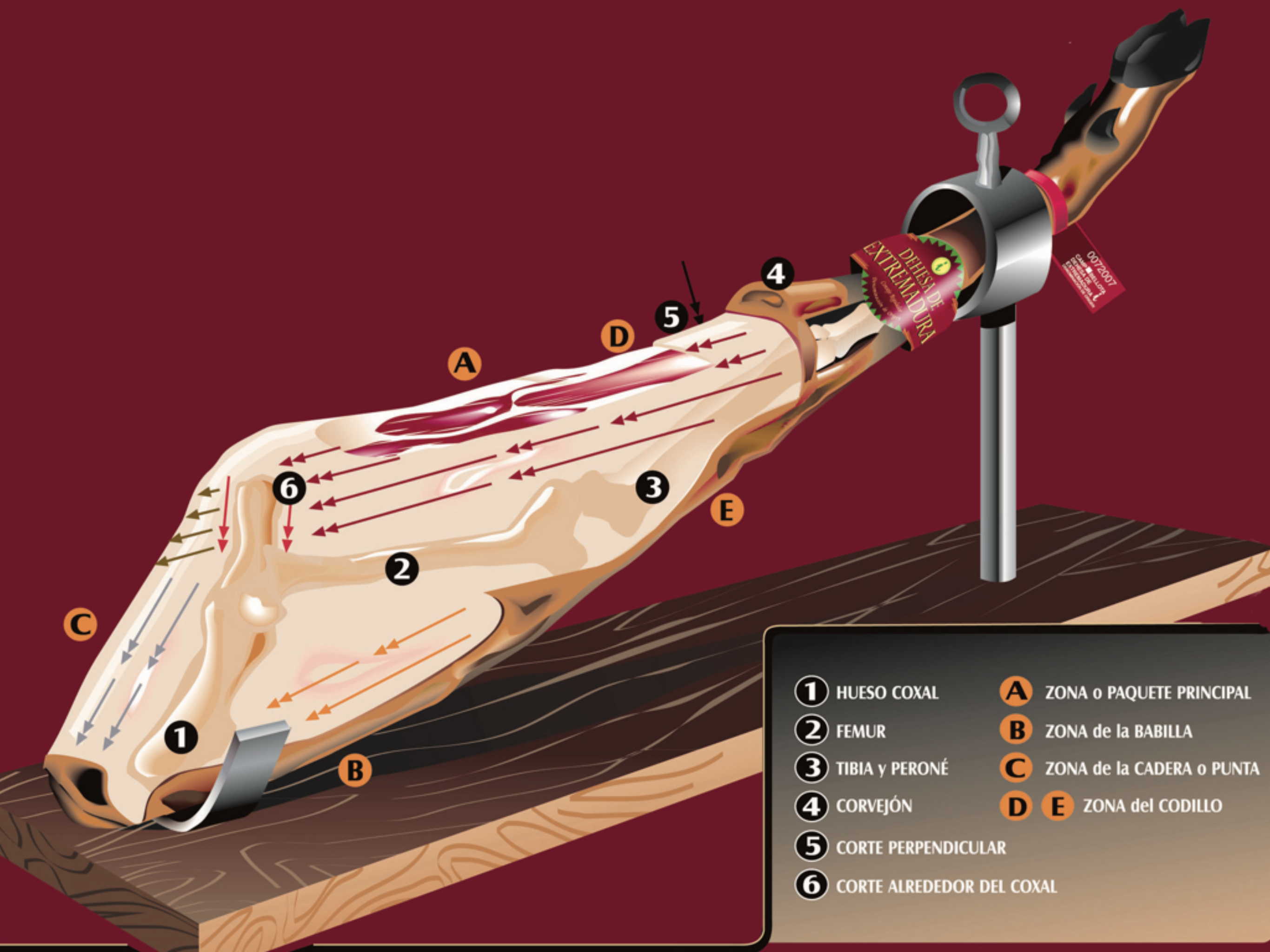


### **D.O. DEHESA DE EXTREMADURA**

La zona de elaboración de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura está constituida por las "dehesas" arboladas de encinas y/o de alcornoques, situadas en las provincias de Cáceres y Badajoz. La zona de elaboración y maduración está integrada por 40 municipios de Badajoz y 45 de Cáceres.

El ganado apto para la elaboración de los jamones y paletas amparados por esta denominación será de raza porcina ibérica o del cruce entre la raza ibérica (75%) y la raza Duroc-Jersey (25%).





- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ① HUESO COXAL               | Ⓐ ZONA o PAQUETE PRINCIPAL  |
| ② FEMUR                     | Ⓑ ZONA de la BABILLA        |
| ③ TIBIA y PERONÉ            | Ⓒ ZONA de la CADERA o PUNTA |
| ④ CORVEJÓN                  | Ⓓ Ⓔ ZONA del CODILLO        |
| ⑤ CORTE PERPENDICULAR       |                             |
| ⑥ CORTE ALREDEDOR DEL COXAL |                             |



Tras la reforma aprobada en mayo de 2014, cambia ligeramente las denominaciones y para evitar posibles confusiones al consumidor final se establece un etiquetado común a todos los productores en los que en el propio matadero se marca cada una de las piezas con una abrazadera inviolable de diferentes colores que especificará la calidad de cada uno de los productos en base a la siguiente denominación:

- **Jamón de Cebo ibérico**, se identifica con una etiqueta blanca, procedente de cerdos ibéricos alimentados en régimen de intensivo a base de piensos elaborados con cereales y leguminosas.
- **Jamón Cebo de Campo ibérico**, quedará identificado con una etiqueta de color verde al igual que el anterior proceden de cerdos ibéricos, pero en este caso alimentados en extensivo en dehesas, con lo que acompañan su alimentación con pastos naturales y su carne se ve favorecida por el trabajo que realizan en libertad
- **Jamón de Bellota ibérico**, provisto de una etiqueta roja, identificará a los jamones que sean de raza ibérica pero que no sean de cerdos 100% ibéricos, y alimentados a base de bellota y pastos en la época de montanera
- **Jamón de bellota 100 % ibérico**, es la más alta gama de los jamones ibéricos, quedan identificados con una etiqueta negra, son cerdos de raza pura ibérica alimentados en las dehesas a base de bellotas y pastos. Estos jamones son los únicos que se pueden denominar jamones pata negra, según la nueva normativa antes mencionada.

Una cosa común que también afecta a todos los productores, es la obligatoriedad de especificar en el etiquetado propio de la marca el porcentaje de raza ibérica del jamón. Y no utilizar imágenes ni nombres comerciales que puedan ocasionar confusión al consumidor.



# Clasificación de Jamones Ibéricos



## ETIQUETA NEGRA

Jamones procedente de cerdos ibéricos alimentados 100 % con bellotas.



**PATA  
NEGRA**



## ETIQUETA ROJA

Jamones procedente de cerdos ibéricos que han sido alimentados con pienso y con bellotas.



**BELLOTA  
IBÉRICO**



## ETIQUETA VERDE

Jamones procedente de cerdos ibéricos que han sido alimentados de cebo en el campo.



**CEBO DE  
CAMPO  
IBÉRICO**



## ETIQUETA BLANCA

Jamones procedente de cerdos ibéricos alimentados en granjas con pienso.



**CEBO IBÉRICO**



**El “Queso Ibores” se elabora con leche cruda de cabra, lo que implica el mantenimiento de unos controles rigurosos de calidad en ganaderías y queserías inscritas en el Consejo Regulador, y que precisa de un período de maduración mínimo de 60 días.**



**De tamaño pequeño (su peso oscila entre 700 grs. y 1,2 kgs), de forma cilíndrica e irregular, corteza lisa y de color amarillo rojizo, aunque también amarillo brillante o anaranjado rojizo, puesto que puede estar aceitada o apimentonada. Su interior es compacto, blando y blanco. Aromático, algo salado, mantecoso y moderadamente picante.**





Queso extremeño elaborado con leche de oveja de raza merina. El período mínimo de maduración es de dos meses y su cremosidad depende del grado de curación. Cuando es añejo presenta un ligero sabor picante.







# Torta del Casar

Consejo Regulador  
Denominación de Origen Protegida



- Torta del Casar: queso extremeño elaborado con leche de ovejas de la raza Churras. Es blando y hasta fluido por dentro y tiene un sabor muy intenso.





La “Miel Villuercas-Ibores”, es una miel obtenida de la flora autóctona elaborada por las abejas *Apis mellifera* spp. Atendiendo a los distintos parajes de vegetación se definen los siguientes tipos de miel:

- Miel monofloral de retama (*Retama sphaerocarpa*).
- Miel monofloral de castaño (*Castanea sativa*).
- Miel de milflores.
- Miel de mielada



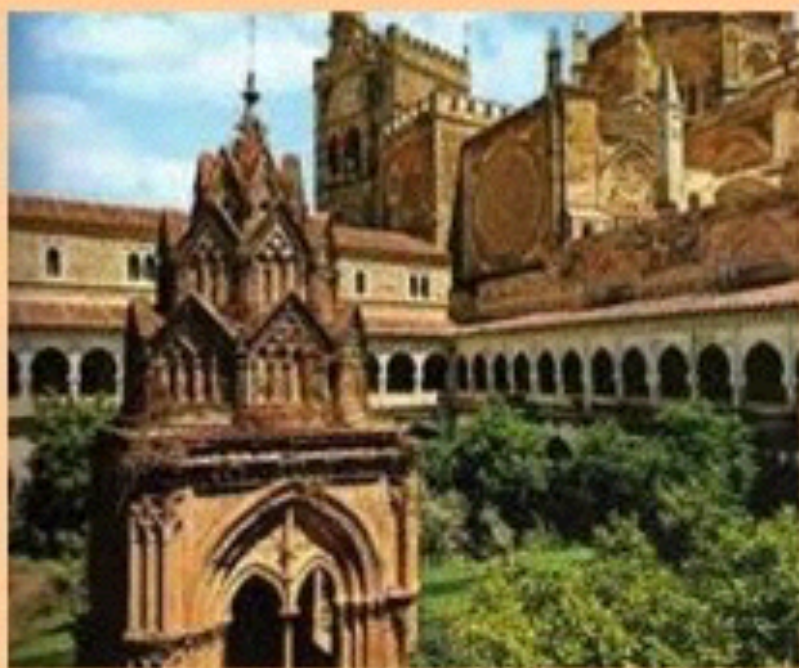
## D. O. RIBERA DEL GUADIANA

Recordar la antigua viticultura de Extremadura es rememorar a sus primitivos habitantes, los pueblos celtas y lusitanos, pero sin duda fue la civilización romana la que hizo prácticamente nacer y prosperar la viticultura en su ámbito general.

La gran población que albergaba Emérita Augusta y la gran población flotante que llegaba y discurría por las calzadas romanas que la unían con el resto de la península, daban lugar a un florecimiento y auge del consumo.

Los vestigios arqueológicos más antiguos relacionados con el vino en Extremadura son la kylix de Medellín, fechada hacia el 550 a. de C., que presupone el uso del vino en los banquetes funerarios.

El Monasterio de Guadalupe fue un modelo de rigurosidad en la obtención de sus vinos. En documentos encontrados en el citado monasterio se relatan todos los utensilios utilizados en la vendimia primero y en la bodega después, así como el cuidado que estos útiles requerían.



Monasterio de Guadalupe

No hay que olvidar que esta tierra es la cuna del vino de pitarra, que aunque no está considerado en la D. O., en muchas guías gastronómicas se le recomienda como buen maridaje para la tradicional comida campestre, aunque actualmente los reservas tintos y los vinos jóvenes son recomendados para las estrellas culinarias de la tierra: el jamón ibérico, el chuletón retinto y las tortas del Casar y de la Serena.



Subzonas

La D. O. es muy moderna, data de 1999 y abarca una extensa y diferenciada zona con 28.700 ha de viñedos con la siguientes subzonas: Cañamero y Montánchez en la provincia de Cáceres, y Riberas Alta, Baja, Tierra de Barros y Matanegra en la provincia de Badajoz.

En un territorio como el que ocupa la zona de producción de esta Denominación de Origen es fácil encontrar matices diferentes en las condiciones ecológicas y vitícolas, sin embargo, existen elementos comunes de todo tipo, como el clima, cálido en verano y suave en invierno, el origen geológico de sus suelos o las tradiciones culturales que dan lugar a rasgos de uniformidad.

Muchas son las variedades cultivadas en la D. O. pero las autorizadas son en tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuela, Merlot, Monastrell y Syrah.

Como autorizadas blancas están: Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Pardina, Macabeo, Chardonnay, Chelva, Eva, Malvar, Parellada, Pedro Ximénez y Verdejo.



## VINOS TINTOS

Los tintos tienen su máxima expresión en la variedad **tempranillo**, variedad característica de nuestro país y que en Extremadura también se ha convertido en la predominante. Sus cualidades juegan un papel fundamental en la elaboración de vinos con crianza (robles o medias crianzas, crianzas y reservas), aunque también nos permiten obtener vinos jóvenes frescos, frutales y muy atractivos. Además del tempranillo, se están utilizando también variedades como el merlot, cabernet sauvignon, syrah.

## VINOS BLANCOS

Destacan los vinos blancos jóvenes elaborados con las variedades macabeo y las autóctonas pardina, cayetana y Eva de los Santos, muy singulares y características de nuestra tierra, confiriendo a los vinos una identidad propia. Actualmente, están elaborándose blancos fermentados en barrica que están despertando un gran interés en los entusiastas y críticos del vino.

## VINOS ROSADOS

Los rosados, elaborados con las variedades tempranillo, merlot y syrah, gozan de una importante frescura y notas frutales, que los convierten en el perfecto compañero de viaje en el periodo estival en estas cálidas tierras.





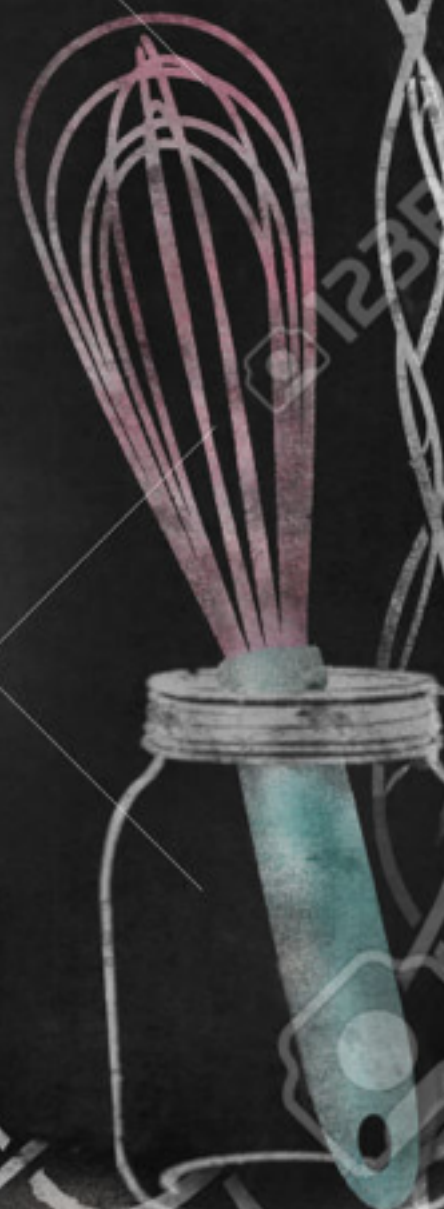
VT

Vinos **de**  
EXTREMADURA

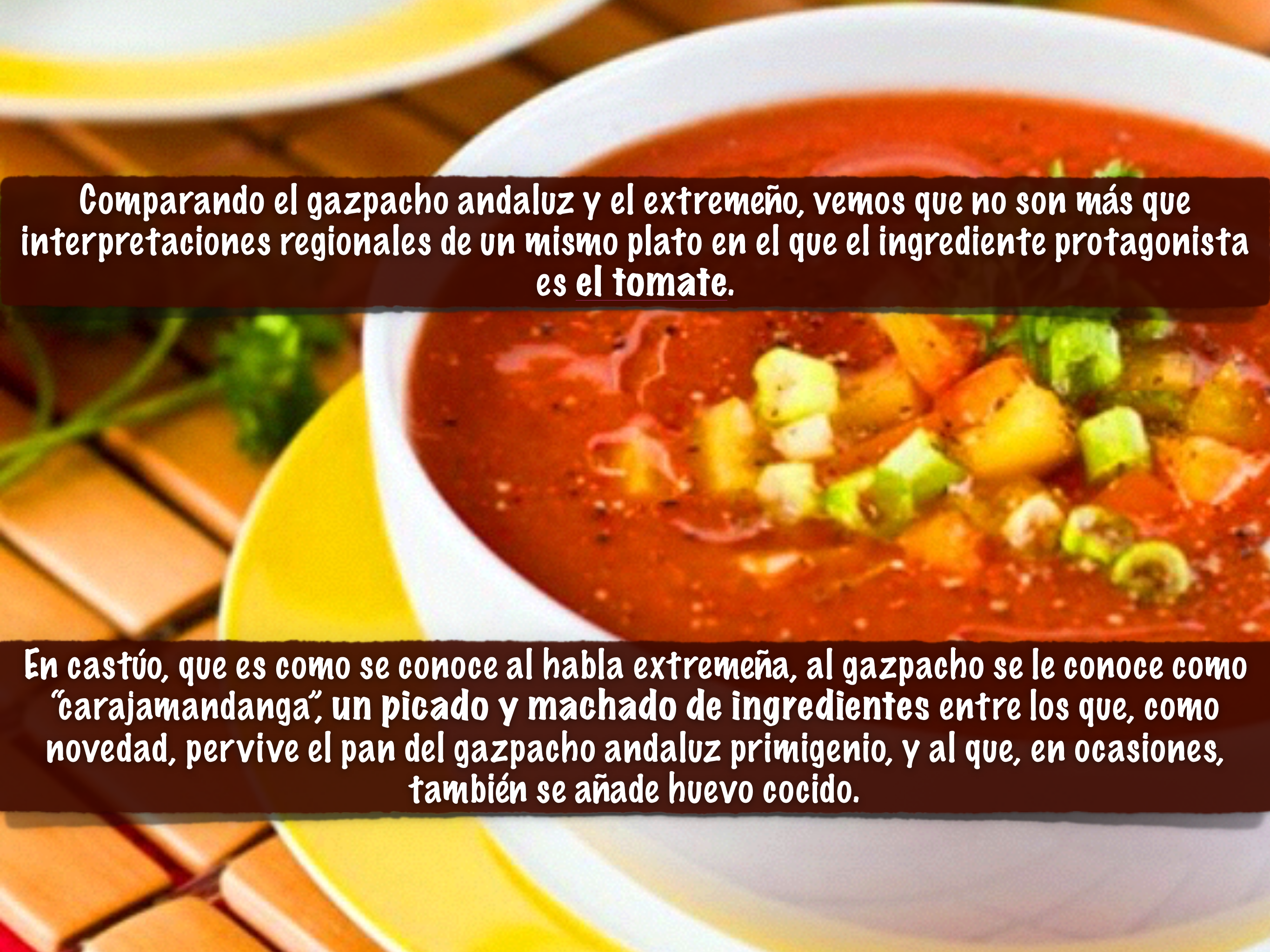




# Homemade Elaboraciones Tradicionales Extremenas







**Comparando el gazpacho andaluz y el extremeño, vemos que no son más que interpretaciones regionales de un mismo plato en el que el ingrediente protagonista es el tomate.**

**En castúo, que es como se conoce al habla extremeña, al gazpacho se le conoce como “carajamandanga”, un picado y machado de ingredientes entre los que, como novedad, pervive el pan del gazpacho andaluz primigenio, y al que, en ocasiones, también se añade huevo cocido.**





**BACALAO MONACAL DE ALCÁNTARA**





BACALAO DORADO



# FRITO EXTREMEÑO





# **CHANFAINA, ENTRAÑADA O POLVAREJO.**



**Guiso con carne y despojos de cordero o cabrito, patitas de cordero, sangre cocida, cebolla, ajo, laurel y guindilla.**



# POTAJE DE VIGILIA





# PALETILLA DE CABRITO AL HORNO



(CABRITO DE LA VERA)



# CALDERETA EXTREMEÑA





# REVUELTO DE TRIGUEROS







TRUCHA CON  
CRIADILLAS  
DE TIERRA.





CODORNICES AL MODO DE ALCÁNTARA





# **LA TORTILLA CARTUJA**

**(SE CREE, TIENE SU ORIGEN EN EL  
MONASTERIO DE ALCÁNTARA).**



# MIGAS EXTEMEÑAS





# COCIDO EXTREMEÑO







Un poco de fusión: maki sushi de jamón ibérico, en Cáceres.





**ELABORACIONES DULCES**



# HOJALDRINAS O MANTECADOS EXTREMEÑOS.







**ROSQUILLAS DE ALFAJOR**





# HUESILLOS EXTREMENOS



# PASTELES DE SOLETILLA







*Cazuela de arroz*





**PERRUNILLAS**



Chocolate

# Técula Mécula

(Marca Registrada)  
Especialidad de la casa

Chocolate Negro

Leche Artes

Receta Tradicional

caro

TECULA MECULA  
FUENTES  
OLIVENZA







Bocaditos  
de Higos



RELLENOS DE NUEZ



Bocaditos  
de Higos



RELLENOS DE NUEZ











# COCINA DE AUTOR



fppt.com



Restaurante Atrío  
Chef: Sr. Toño Pérez - 2 estrellas  
Plaza de San Mateo 1 Cáceres  
<http://restauranteatrio.com>





# *Bibliografía y web gráfica*

*www. mapya.es/productos de calidad diferenciada*  
*VVAA; Ofertas Gastronómicas. Paraninfo. Madrid 2011*  
*J.L. Armendáriz; Gastronomía y Nutrición. Paraninfo.*  
*Madrid, 2013.*  
*VVAA; Un paseo gastronómico por España; Könenman, 2001*

