

SOCIEDAD

Bacalao, huevos y torrijas para recuperar el sabor de la Cuaresma

La Cofradía del Nazareno presentó en sociedad sus jornadas gastronómicas

D.A.

HUESCA.- Las primeras Jornadas Gastronómicas de la Cofradía del Nazareno se iniciarán mañana con la recuperación de platos típicos de la Cuaresma hace tan solo unos años como el bacalao, los huevos o las torrijas.

Ayer se presentó en La Confiianza un surtido de platos que van a ofrecer algunos establecimientos de Huesca que habitualmente colaboran con la cofradía o son miembros de esta entidad.

Intervinieron en la inauguración el concejal de Desarrollo, Fernando Lafuente, el vicario general, Nicolás López, y la priora, Gloria Ruiz. También asistieron los concejales Ana Alós, José Manuel Ballarín, Carmen Cáceres y Lourdes Plana.

Los preparados se podrán degustar los días 6 a 8 de abril, del 13 al 15 y del 20 al 22, es decir, los miércoles, jueves y viernes, que corresponden a esas semanas.

Así, por ejemplo, el restaurante A.Arazo, ofrecerá torta de sardina de cubo con tomate seco; queso de Sieso con aceite Palacios y escarola; potaje de vigilia con garbanzos de Lierta, berduradas de la Hoya, bacalao y almendras de Loarre; y de postre, buñuelos con chocolate.

Gastrológica servirá anchoas, pulpo con patata, tambor de arroces y bacalao en tempura y buñuelos.



Ayer se presentaron en La Confiianza algunos de los platos que se podrán degustar. VÍCTOR IBÁÑEZ

Los Fogones han preparado con este propósito un revuelto de espinacas, piñones y bacalao; vichyssoise con queso parmesano y trufa; cazuelita de hortalizas y bacalao, merluza de cuaresma y arroz con leche.

Cafetería Correos se ha decantado por una escalibada con queso de cabra templado; pimiento del piquillo rebozado, relleno de atún; pisto de verduras con bacalao; garbanzos con calamares, langostinos y salsa de almendras; bacalao crujiente, dorada y arroz con leche.



Torta de sardina de cubo. VI.

La Vicaría servirá cazuelicas de garbanzos y patatas con bacalao, mientras que el Café Oscense habrá raciones de patatas bravas especiales con una nueva receta.

El Bodegón ha preparado un portaje de garbanzos con gupas y setas; rolito de bacalao, huevos rotos trufados con calçots, trufa y almendras garrapiñadas.

Las Torres, por su parte, ofrecerán snacks de Cuaresma, huevos con espinacas y cocochas de bacalao; arroz, besugo, buñuelos con chocolate y vinos del Somontano.



Dulces de Cuaresma. VI.



El bacalao, presente en muchos menús. VI.

Venta del Sotón se ha decantado por la crema de sopas de ajo, alcachofas con berberechos, lomo de bacalao, leche frita con helado de canela y ha creado un aperitivo llamado "El Nazareno".

Flor de Huesca ha diseñado un menú de vigilia que incluye un pastel con crema de garbanzos, lomo de bacalao con espinacas y dulce.

Lillas Pastia presenta huevo poché con brócoli, albóndigas de bacalao con espinacas, torrija caramelizada y helado de haba.

La Confiianza, que ayer hizo de local anfitrión, presentará bacalaos, legumbres y los tradicionales productos cuaresmales.

Ascaso ha preparado empanadilla de bacalao y la Pastelería Ortiz, hojaldre de atún o merluza, y "Nazarenines".

Cabrero e Hijos también participa en esta iniciativa.



S.E.



S.E.

La Cofradía de Santiago, en Banastás y Chimillas.- Los toques de la Semana Santa sonaron el pasado domingo en las localidades de Banastás y Chimillas, a las que se desplazaron miembros de la Cofradía de Santiago de Huesca para sorprender a los vecinos de estos municipios con el sonido de los bombos y tambores. El tiempo acompañó en un día en el que la lluvia anunciada no hizo acto de presencia y la buena temperatura contribuyó a engrandecer este acto. La jornada comenzó a las 11,30 horas en Banastás. Los vecinos salieron a la calle para recibir a la banda de tambores y

bombos de la Cofradía de Santiago, que recorrió las calles con los toques propios de la Semana Santa. Al término de la misa y en la puerta de la iglesia, deleitó a los presentes. A continuación se desplazaron a Chimillas, donde fueron recibidos por el alcalde, Alejandro Ciprés, y los vecinos a las puertas de la iglesia. Acompañados por algunos de ellos recorrieron la población y terminaron su en la residencia de personas mayores. La jornada concluyó con una aperitivo, obsequio del ayuntamiento. El día 10 de abril la Cofradía de Santiago llevará los toques de la Semana Santa a Igríes y Yéqueda. D.A.