



# Recetas humildes para regalar los sentidos

## Patatas, legumbres, bacalao y pestiños, asequibles y con gran potencia sensorial

D.A.

**HUESCA.** Dos jóvenes cocineros, Daniel Lostao y Jorge Calvo, integrados en el equipo de cocina del Hotel Abba Huesca que dirige Darío Bueno, ofrecen una serie de recetas apropiadas para la Semana Santa. Ingredientes modestos y resultados muy placenteros para que el paso por la mesa se convierta en una fiesta. Quien lo desee, que la bendiga. El que no, simplemente que la comparta. Y ambos la disfruten.

### Patatas a la viuda

#### Ingredientes:

- 2 kilos de patatas
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- 5 almendras tostadas
- 100 gramos de pan del día anterior
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón dulce
- 1 vasito de vino blanco

#### Elaboración:

- Pelar las patatas y cortarlas a dados (del tamaño de una nuez), lavarlas y dejarlas a remojo.
- Picar muy fina la cebolla
- En una olla echar un buen chorro de aceite de oliva, cuando esté templado echa-

mos el laurel y la cebolla y dejamos que se poche.

- En una sartén con el aceite bien caliente, freír el pan hasta que esté dorado. Echarlo en un mortero y picarlo con las almendras tostadas y los ajos hasta que quede todo como un puré. Después añadir sal, una cucharada sopera de pimentón y el vino blanco y mezclar bien.

- Cuando la cebolla está cocinada, añadir las patatas escurridas. Subir un poco el fuego y sazonar. Rehogar durante 10 minutos, sin dejar de remover. Añadir la mezcla anterior y rehogar otros 5 minutos. Añadir agua que cubra las patatas, pero sin exceso. Cocer hasta que las patatas estén cocidas. Rectificar de sal.

### Patatas huecas

#### Ingredientes:

- 9 patatas grandes
- 4 huevos
- 6 cucharadas de harina
- 1'5 decilitros de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Aceite para freír

#### Elaboración:

- Pelar las patatas, cortarlas en trozos grandes y cocerlas en agua con sal. Una vez cocidas, pasarlas por un pasapurés.
- Añadir los huevos batidos y el aceite de oliva y mezclar bien.
- Incorporar la harina y ligar la masa hasta que quede homogénea.
- Con la ayuda de dos cucharas dar forma de croquetas a la masa.
- Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas



### Potaje de vigilia

#### Ingredientes:

- 500 gramos de garbanzos
- 300 gramos de bacalao
- 250 gramos de espinacas o acelgas
- 1 cebolla
- 2 puerros medianos
- 50 gramos de patatas
- 2 dientes de ajo
- Pimentón
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Sal

#### Preparación:

- Dejar en remojo la noche anterior los garbanzos y el bacalao, por separado.
- Pelar y picar la cebolla y los dientes de ajo. Reservar.
- Limpiar las espinacas, pelar y cortar las patatas en dados pequeños; y limpiar y trocear los puerros. Reservar.
- En una olla con agua caliente, se procede a cocer los garbanzos. Una vez rompa a hervir, poner a fuego suave, que cuezan despacio. Cuando se empiecen a poner tiernos añadir el bacalao y cocerlos con los garbanzos.
- En otra cazuela con agua hirviendo cocer las patatas, los puerros y las espinacas. Escurrir.
- En una sartén con aceite caliente, sofreír la cebolla y los ajos. Cuando esté tierna añadir media cucharada de pimentón, freír ligeramente y añadir a la olla de garbanzos.
- Agregar las patatas, las espinacas y los puerros; rectificar de sal y pimienta y dejar cocer un poco más para que se fusionen los sabores.

### Bacalao a la Zaragozana

#### Ingredientes:

- 600 gramos de bacalao (desalado y remojado)
- 500 gramos de patatas.
- 1 cebolla grande
- 4 tomates

**CASTILLO DE MONESMA**

**AL SUR DEL SOÑANTANO**

**DALCAMP**  
Constitución, 4 - 22415  
Monesma de San Juan (Huesca)  
Tel. 973 760 018 / Fax. 973 760 523  
ramondalfo44@gmail.com  
www.castillodemonesma.com

**Quesos de Radiquero**

2013

bar / restaurante

**CASA MARIANO**

Tapas • Raciones • Menú • Carta

C/ San Orenco, 10 • Huesca • Tif. 974 22 80 97

Pastelería Bombeneria desde 1919

**Artiz**

SÍGUENOS EN

Huesca  
Porches de Galicia 3  
Tel. 974 226 484

**Buñuelos de cuaresma**