



D.A.

HUESCA.- Entre la caza y los domésticos animales de corral, se ha configurado un capítulo muy importante de la gastronomía oscense, de manera que la pluma y el pelo cuentan con apartados especiales en las cartas de nuestros restaurantes y en las tradiciones populares, que respetan antiguas fórmulas como el conejo enterrado de los Monegros, la gallina rellena de Casbas, el pollo trufado, los guisos de liebre o los chilindrones.

El pollo, por razón de la economía, se ha erigido en un gran referente en nuestras cocinas, que, eso sí, cambian incluso de color cuando el ave procede de corral y se encuadra en un estupendo chilindrón, con un buen vino y aguardiente u otra elaboración genérica de fiesta en el que se rellena de espinacas.

La gallina da pie a elaboraciones más allá de las pepitorias o de su contribución a las reconfortantes sopas, destacando la específica de Casbas, con un relleno con huevos duros, tocino, carne de cerdo, pasas, clavo, canela y hierbas, rebozado en huevo y harina.

A campo abierto, la liebre ha permitido recetas como "la de la abadesa", con una salsa con el hígado y el corazón y hierbas aromáticas. O la liebre al chocolate. La de Graus incorpora tocino entreverado, y en el pueblo de Lanuza es característica guisada con tocino entreverado, mientras en Huerto realizan un rancho con agua, vino, tomillo y romero. Su "primo", el conejo, cuenta con amplio recetario, como el conejo enterrado de Los Monegros a campo abierto: se hace un agujero en el suelo, se mete el animal, se cubre con tierra y se enciende una hoguera encima, de manera que la tierra ejerce de horno y el resultado es, cuando menos, curioso. Y, en la actualidad, además del tradicional y sublime acompañamiento con ajoaceite, se ofrece a experimentos postmodernistas.

Encontramos buenas recetas

Y, para la Gloria, una buena tentación carnal con nuestro sello

Nuestra provincia disfruta de excelentes ganaderías, maestría elaboradora y una gran riqueza cinegética



Ternasco, hoy objeto de una creatividad impresionante en las cocinas. D.A.

para las perdices o codornices, a pesar de que no abundan estas especies en los últimos tiempos. En muchos casos las elaboraciones son escabechadas, o acompañadas por guisos de cebolla, además de las codornices rellenas de Cartirana, con tocino y carne de cerdo picada.

En caza mayor, las cartas de los restaurantes están surtidas de animales "familiares" como el jabalí y otros ya conocidos como el ciervo, el corzo, el gamo y el sarrio. Fundamentalmente, el jabalí es cocinado con recetas tradicionales, con vino tinto y hierbas aromáticas. En cuanto al

ciervo, los guisos se acompañan con salsas distintas de vinos, de frutos del bosque y convenientemente guarnicionado.

Espléndidas carnes

Es la altoaragonesa una tierra en la que se ha cuidado una ganadería de una calidad espléndida. Una gran muestra la encontramos en los Supermercados Altoaragón, la enseña de Cabrero e Hijos, que celebra su Centenario y cuya excelencia en las carnes es muy reconocida, desde el magnífico cordero hasta la reciente irrupción del potro, con estupendas terneras, cerdos,

aves de corral y toda la variedad que permite elaborar platos deliciosos.

En el caso del cordero, el Ternasco de Aragón IGP se ha erigido en el rey, pero en siglos pretéritos se dejaba engordar hasta los límites razonables en una economía de subsistencia. Tradicionalmente se ha venido elaborando asado con patatas a lo pobre o "a la pastora" en un guiso con patatas. Es muy conocido el guiso de Matidero, que es la pierna rellena de hierbas aromáticas y ajo. Los jarretes son cocinados en el valle de Benasque con vino rancio. Y ha adquirido

relevancia universal una vieja receta de los pastores del valle del Aragón, que aprovechaban las colas de la cordera para refreír-la y comérselas con una fritada de tomates y pimientos, fórmula que recuperó y puso en valor Teodoro Bardají en su definición de "Espárragos montañeses".

Curiosamente, las partes más nobles del cerdo tienen un recetario bastante menos imaginativo que la "casquería", aunque enamoran los lomos guardados en conserva de manteca. Por el contrario, las patas del cerdo dan pie a guisos diferentes, aprovechando esas cualidades que le definen: jugosidad, melosidad y sabor inconfundible. Son características las patas con caracoles en la Litera, con judías y tocino en Tramacastilla, con salsa de almendras en toda la provincia y, en la moderna cocina, deshuesadas para elaborar un plato exquisito en el que se ven acompañadas de trufas y hongos.

En embutidos, tienen su personalidad propia altoaragonesa las tortetas y las morcillas, y hay que hacer mención especial de la longaniza de Graus, la gallina trufada, el bispo de Tramacasatilla y Panticosa similar al botillo leonés, la secallona ribagorzana o la cabeza de jabalí.

En vacuno, hay una buena producción, con marcas como Valle de Broto, Pirinera o Fribín. En el recetario, la ocurrencia de Teodoro Bardají, que, en su tono humorístico, definió como "chuletas de ternera a la autónoma" un potente plato que sería el precursor de los platos combinados.

Y broche de oro con los quesos artesanos y derivados como los requesones o los yogures. Cada vez más, muy laureados y vitoreados.



ALQUÉZAR
ROSADO

A MI ME GUSTA VERLO TODO CON
UN POCO DE CHISPA Y LLENO DE FRESCURA...
ME ENCANTA MIRAR LA VIDA CON ALEGRÍA,
BUSCANDO SIEMPRE EL LADO
DIVERTIDO DE LAS COSAS.
YO VEO LA VIDA
COLOR ALQUÉZAR, Y TÚ?

