



## FOGONES DE ARRIBES DEL DUERO

# Patatas Meneás estilo Arribes

## Recomendación culinaria

MAYO 2017

Nos encontramos en mayo, mes de tradición calurosa si no fuera por el tiempo que nos acompaña durante este 2017.

Esperando un abril de lluvias que nunca llegó, nos topamos en plena primavera con el quinto mes que destaca por su tiempo imprevisible por lo que, pensando en una recomendación para esta nueva edición mensual, creemos que aún queda tiempo para ensaladas y que, como puede que nos sorprendan aún algunos días fríos, no está de más entrar en calor con una de las recetas más típicas de la zona salmantina de **Arribes del Duero**: las **Patatas Meneás**.

La receta, también denominada **Patatas Revolconas** es un plato compuesto por un puré de patatas típico de las provincias de **Salamanca**, **Ávila** y **Cáceres**, muy consumido también al oeste de la provincia de **Toledo**, en **Talavera de la Reina**. El plato, típico de la cocina española, se compone de patatas aliñadas con un sofrito de ajetes y pimentón, al que se añaden productos cárnicos de la matanza, los deliciosos torreznos fritos. Esta comida, tradicionalmente elaborada por humildes campesinos castellanos, se sirve caliente y a menudo, en pequeñas raciones, como tapa.

### ¿Qué necesitamos? Ingredientes para 4 comensales:

400 gramos de patatas  
120 gramos de panceta  
Pimentón picante (media cucharada)  
Pimentón dulce (media cucharada)  
Laurel (una hoja)  
Ajos (4 dientes de ajo)  
Aceite de Oliva  
Sal (al gusto)  
Comino (opcional)

## Elaboración

Pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos en trozos (gajos) para ponerlas a cocer en agua con sal junto con el laurel. Pasados unos 20 minutos, comprobamos si las patatas están bien cocidas (sabremos que estarán en su punto si al introducir un tenedor en ellas, atraviesa las patatas con facilidad) y las retiramos del fuego para dejarlas escurrir.

En una sartén, pondremos un poquito de aceite de oliva para freír la panceta troceada en dados (también podemos dejar alguna tira más grande para deleite de los comensales) y la doramos hasta que quede bien crujiente. Reservamos la panceta para el final.

En el mismo aceite de la panceta vamos a sofreír unos ajos que habremos cortado en láminas. Una vez dorados, los retiramos del fuego y añadimos las medias cucharadas de pimentón picante y dulce. Lo mezclamos bien, hasta componer el sofrito, y añadimos las patatas, para menearlas, en la misma sartén, ayudándonos de un mortero y dejando algunos trozos más grandes.

Posteriormente, compondremos el plato y le añadiremos por encima los torreznos fritos en láminas. También podemos incluir algunas láminas más grandes de panceta rebozada sobre el centro del puré, y acompañar de un vino como **Arribes de Vettonia Crianza**. ¡Nam!

Ya tenemos listas nuestras Patatas Meneás para sorprender a los invitados con un plato casero característico de la gastronomía de Arribes del Duero, un territorio que merece la pena visitar por poseer todos los elementos de un viaje de éxito: paisajes preciosos, buen vino, gentes amables y comida estupenda como la receta del mes.

## FOGONES DE ARRIBES DEL DUERO

# El Reino Fungi de Arribes del Duero



Son muchos los amantes de la micología que salen al campo en busca de setas con las que deleitarse en la mesa.

Desde siempre, nuestros antepasados han madrugado para salir a recolectarlas y volver cargados de ellas con intención de prepararlas para el almuerzo.

La comarca de Arribes se caracteriza por ser una zona con gran variedad de setas de alto valor gastronómico. La provincia de Salmantina y sus alrededores nos ofrecen un paisaje de naturaleza en esplendor donde la micología se une al folklore y la gastronomía para sorprender con gusto a los visitantes.

Por estas zonas hay multitud de setas, aunque no todas

ellas comestibles. Pero hay numerosas rutas con las que aprender a distinguir las variedades del Reino Fungi y muchos secretos aún por conocer. Durante una jornada micológica se pueden recorrer diferentes bosques y conocer amplias variedades de setas. Puedes acompañarte de un guía y aprender sus nombres, sus características, el crecimiento, la estacionalidad y sus aplicaciones culinarias.

La micología es un mundo complicado debido a su carácter estacional. Dependen mucho de la climatología (la lluvia y la temperatura son factores clave) pero te recomendamos varias zonas que son lugares perfectos para dar con toda clase de hongos. El Rebollar, La Sierra de Gata, La Sierra de Béjar y la Sierra de Francia son perfectas para una jornada botánica.



31 DE MARZO AL 2 DE ABRIL

## Feria Medieval de Torre de Moncorvo

Esta primavera nos podremos acercar a Portugal y disfrutar de una nueva edición de la **Feria Medieval de Torre de Moncorvo**, durante el fin de semana del 31 de marzo, 1 y 2 de abril, este año 2017 dedicada a "D. Dinis – Hierro y Forjas en su Tiempo".

En estos días, la Villa regresa a los siglos XIII y XIV, bajo el reinado de **D. Dinis** (1279 – 1325), monarca que atribuyó la **Carta Foral a Torre de Moncorvo**, mandó a construir vallado a su alrededor, le concedió permiso de feria y otros privilegios, fomentando así el asentamiento de la población y su desarrollo económico.

Gracias al impulso que **D. Dinis** le dio a la extracción de toda la riqueza relacionada con la plata, el estaño y el hierro, **Torre de Moncorvo** se convirtió en la Villa con la mayor mina de hierro de Europa. Este año podemos sentirnos entre sus forjas gracias a la recreación de la vida cotidiana de esa época de la que puede presumir este prestigioso **Mercado Medieval**.

Las calles de la Villa acogen el fin de semana a múltiples artesanos, místicos, artífices y tabernas, paseando por ellas nos sentiremos como súbditos medievales y podemos asistir a la lectura de la original Carta de atribución Foral a **Torre de Moncorvo**, ver la puesta en escena de la Corte del Rey, presenciar el asalto al **Castillo, la Picota, las Cantigas y Trovas del Rey**, las Concesiones reales a los residentes, la formación de los caballeros, la audiencia general del pueblo, la celebración de los esponsales del **Rey D. Dinis y la Reina Isabel de Aragón**, la cetrería, los talleres de artesanía antigua, los paseos a caballo, entrenar a nuestros pequeños guerreros, y un largo etcétera.

Esta magnífica Ciudad Medieval, animada a pie de calle con sus mendigos, gitanos, magos, bufones, malabaristas, tragafuegos, saltimbanquis, julares, trovadores, músicos y bailarinas, nos invita a adentrarnos en La **Edad Media** en una cita que no nos podemos perder.

