



Alimentos
de Extremadura

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



Extremadura

es una región única

Extremadura es una región única en Europa por la variedad y calidad de sus alimentos. Si a ello añadimos la tecnología de vanguardia de las empresas extremeñas, que apuestan por la seguridad alimentaria, tenemos como resultado una oferta rica en productos saludables. En Extremadura encontramos además bellísimos ejemplos de espacios verdes, reservas de agua y preservación del medio ambiente; de un patrimonio cultural sorprendente y variado.

Alimentos de Extremadura nace con fines precisos y objetivos definidos: conseguir que los consumidores identifiquen los productos agroalimentarios extremeños y apoyar su comercialización.

A través de este recetario, se pretende dar al lector algunas ideas para que pueda preparar tapas y platos de manera sencilla y con los mejores ingredientes, que sin duda estarán a la altura de los paladares más exigentes.

Extremadura is a region unique in Europe in the variety and quality of its foods. If we add to this the leading-edge technology of Extremadura companies, who are committed to food safety, we have as result a rich offering of healthy products. In Extremadura, we also find extremely beautiful examples of green spaces, reserves of water and preservation of the environment, and a surprising and varied cultural heritage.

"Alimentos de Extremadura" (Foods from Extremadura) has been created with precise aims and defined targets: to make sure that consumers can identify agri-food products from Extremadura, and support their commercialization.

By means of these recipes, it is intended to give the reader some ideas about how to prepare tapas and dishes, simply and with the best ingredients, and there ought to be no doubt that they will meet the standards of the most demanding palates.





INGREDIENTES

6 higos o brevas frescas peladas, 6 medallones de queso tierno de cabra, brotes tiernos de ensalada, reducción de balsámico. **Salsa de mango:** 1 mango fresco, 30 ml agua, zumo de limón.

ELABORACIÓN:

Lavar y pelar los higos, cortarlos por la mitad y reservar en frío.
Para la salsa de mango: triturar todos los ingredientes y colar, rectificar de acidez con el zumo de limón.

Colocar los higos con el queso en el fondo del plato salseando con el mango y decorando con el balsámico reducido. Finalmente terminar con sal , pimienta rosa y unos brotes de hojas tiernas.

*

INGREDIENTS

6 freshly peeled figs, 6 medallions of tender goat's cheese, Tender salad shoots, Balsamic reduction.
Mango sauce: 1 fresh mango, 30 ml water and, lemon juice.

PROCEDURE:

Wash and peel the figs, cut them in two and put aside in the fridge.
For the mango sauce: crush all the ingredients and strain, correcting the acidity with the lemon juice.

Put the figs and cheese in the bottom of the dish, sprinkle the mango sauce and decorate with the balsamic reduction. Finally, add salt and red peppercorns and a few tender salad shoots.

PLATOS/DISHES

2 +2 15 min



PLATOS/DISHES

 +4  30 min



SWEET RICE FROM THE
VEGAS ALTAS XITU BEEF TENDERLOIN



ARROZ MELOSO

de las Vegas Altas



con Ternera y boletus

INGREDIENTES:

Para el arroz:

200 gr de arroz redondo extremeño, 50 ml de Aceite Monterrubio, D.O.P., 4 chalotas picadas, 1 diente de ajo picado, 100grs de "boletus edulis" picados, 800 ml de caldo de ave, 30grs de parmesano rallado, 30grs de mantequilla en dados fría, zumo de un limón y sal.

300grs de lomo de Ternera de Extremadura I.G.P., sal Maldon, pimienta recién molida y brotes de rúcula.

ELABORACIÓN:

Rehogar en el aceite de oliva con los boletus, chalota y ajo picado. Añadir el arroz y rehogar. Mojar con el vino y dejar evaporar. Añadir el caldo bien caliente poco a poco y removiendo el arroz para que suelte su almidón. Terminar con el parmesano, el zumo de limón y la mantequilla en dados, trabajando el conjunto a la italiana removiéndolo e integrando fuera del fuego todos estos ingredientes. El arroz quedará meloso y untuoso.

Marcar el lomo dejándolo en su punto y cortándolo en láminas finas salpimentado. Colocar encima del arroz y terminar con un poco de rúcula.

INGREDIENTS:

For the rice:

200 gr round-grain Extremadura rice, 50 ml of PDO Monterrubio olive oil, 4 chopped shallots, 1 chopped garlic clove, 100 gr of chopped "Boletus edulis" mushrooms, 800 ml chicken stock, 30 gr grated Parmesan cheese, 30 gr cold butter in cubes, lemon juice and salt.

300 gr PDI Ternera de Extremadura Beef Tenderloin, Maldon salt, freshly ground pepper and sprigs of rocket.

PROCEDURE:

To fry on a gentle heat until soft the boletus, shallots and chopped garlic in the olive oil. Add the rice and fry it. Moisten with the wine and allow it to evaporate. Add the well-heated stock little by little, stirring the rice so that it releases its starch. Finish off with the Parmesan, the lemon juice and the cubes of butter, working it Italian-style, that is, stirring it and integrating all these ingredients away from the heat. The rice will come out sweet and oily.

Cook the meat to taste, sealing in the juices, and cut it into thin slices with salt and pepper. Put it on top of the rice and garnish with a little rocket.



PLATOS/DISHES



+4



30 min



BEEF TENDERLOIN WITH RED WINE

INGREDIENTES:

Para la salsa Ribera del Guadiana:

30 ml aceite de oliva D.O.P. Gata-Hurdes, 2 chalotas picaditas, 1 diente de ajo, 10 granos de pimienta negra, 50 ml brandy, 30 gr de miel D.O.P. Villuercas-Ibores, 200 ml vino tinto D.O.P. Ribera del Guadiana, 200 ml fondo oscuro de ternera, 5 gr de almidón de maíz para espesar, sal y pimienta recién molida.

Para el puré de patata al aceite de oliva:

500grs de patata cocida con piel, 50 ml de Aceite Gata-Hurdes D.O.P., 50 ml nata fresca, sal, pimienta y pizca de nuez moscada.

Para el solomillo:

4 medallones de solomillo de Ternera de Extremadura, I.G.P. reposados de unos 200 gr, sal Maldon y pimienta recién molida.

ELABORACION:

Para la salsa: Rehogar la chalota y el ajo en el aceite, caramelizar con el brandy e introducir la Miel Villuercas-Ibores D.O.P. Posteriormente, añadir el vino tinto dejándolo reducir a 1/3. Incorporar el fondo de ternera y dejar reducir igualmente a 1/3, ligar con el almidón de maíz y rectificar de sal y pimienta.

Para el puré patata al aceite de oliva: Cocer las patatas con piel, pelar y tamizar en caliente, añadir el aceite de oliva y la nata, trabajar energicamente y rectificar de sabor con la nuez moscada, pimienta y sal.

INGREDIENTS:

for the wine sauce:

30 ml PDO Gata-Hurdes olive oil, 2 chopped shallots, 1 garlic clove, 10 gr black pepper, 50 ml brandy, 30 gr PDO Miel Villuercas-Ibores honey, 200 ml PDO Ribera del Guadiana red wine, 200 ml veal brown stock, 5 gr corn starch as thickener, salt and freshly ground pepper.

For the potato purée with olive oil:

500gr potatoes boiled in their jackets, 50 ml PDO Gata-Hurdes olive oil, 50 ml fresh cream, salt, pepper and a pinch of nutmeg.

For the meat:

4 medallions of mature PGI Ternera de Extremadura Beef Tenderloin of about 200 gr, Maldon salt and freshly ground pepper.

PROCEDURE:

For the sauce: Fry the shallot and garlic in the oil, caramelize it with the brandy and add the PDO Miel Villuercas-Ibores honey. Next, add the red wine, allowing it to reduce to 1/3. Incorporate the veal brown stock and again allow it to reduce to 1/3. Bind it with the corn starch and adjust the salt and pepper to taste.

For the mashed potatoes with olive oil: Boil the potatoes in their jackets, peel and sieve them while they are still hot, add the olive oil and cream, working it with energy, and adjust the flavour with nutmeg, pepper and salt.

HELADO Cremoso de Miel CON SOPA FRÍA CEREZA DEL JERTE

Y YOGUR

INGREDIENTES:

Para el helado:

1 litro de leche, 12 yemas, 150grs de Miel Villuercas-Ibores D.O.P., zumo de 1 limón.

Para la sopa de picota:

200grs de Cerezas del Jerte D.O.P. deshuesadas o su mermelada, 100 ml agua mineral fría, 50grs de azúcar.

Para las tejas de almendra:

50grs de almendras en polvo, 50grs de mantequilla, 50grs de clara de huevo, 20grs de harina, 80grs de azúcar.

ELABORACION:

Para el helado: Hervir la leche con la miel. Trabajar al baño maría las yemas con varilla formando un sabayón y añadiendo sobre él la leche caliente, elaborando la crema inglesa de miel. Dejar enfriar y verter en la heladera para elaborar el helado.

Para la sopa: Triturar todos los ingredientes y colar, reservar en frío.

Para las tejas. Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 2 horas. Extender la masa en papel antiadherente y hornear 10 minutos a 180º.

INGREDIENTS:

For the ice:

1 litre milk, 12 egg yolks, 150 gr PDO Miel Villuercas – Ibores honey, juice of 1 lemon.

For the cherry soup:

200 gr PDO Cereza del Jerte cherries (stoned or in jam), 100 ml cold mineral water, 50 gr sugar.

For the almond tuiles :

50 gr powdered almonds, 50 gr butter, 50 gr egg white, 20 gr flour, 80 gr sugar.

PROCEDURE:

For the ice: Boil the milk with the honey. Heat the egg yolks in the bain-marie, working them with a whisk so as to form a zabaione, and pour in the hot milk, thus making honey custard. Leave to cool and pour in the icebox to prepare the ice.

For the soup: Crush all the ingredients and strain, leaving it in the fridge.

For the tuiles: Mix all the ingredients and leave to stand for 2 hours. Spread the paste onto greaseproof paper and bake for 10 minutes at 180º.

PLATOS/DISHES

+8 1h



CREAMY ICE OF HONEY WITH COLD SOUP OF JERTE CHERRIES AND YOGHURT

TAPAS

+6 20 min

SOPA FRIA DE TOMATE CON jamón ibérico



QUESO
IBORES

- Y ACEITE -

COLD TOMATO SOUP, IBERIAN HAM, IBORES CHEESE AND OLIVE OIL

INGREDIENTES:

Para la sopa fría de tomate: 1 kg de tomate maduro pelado, 100 gr de pan asentado, 2 dientes de ajo, 100 ml de Aceite Monterubio, D.O.P., 20 ml vinagre de Jerez, 4 hojas de albahaca, sal.

Para la Garnición: 100 gr de Queso Ibores D.O.P. desmenuzado, 100 gr de jamón ibérico de bellota D.O.P Dehesa de Extremadura.

ELABORACIÓN:

Dejar el tomate, el pan y los ajos en la nevera bien mezclados durante 1h. Triturar añadiendo las hojas de albahaca y el aceite poco a poco mientras se tritura el conjunto para que emulsioné, rectificar de sal.

*

INGREDIENTS:

For the cold tomato soup: 1 kg peeled ripe tomatoes, 100 gr stale bread, 2 garlic cloves, 100 ml PDO Aceite Monterubio olive oil 20 ml vinegar, 4 basil leaves, salt. For the garnish: 100 gr diced PDO Queso Ibores cheese, 100 gr PDO Dehesa de Extremadura Iberian ham.

PROCEDURE:

Leave the tomato, bread and garlic well-mixed in the fridge for 1h. Crush, adding the basil leaves and oil little by little while doing so so as to form an emulsion. Add some salt if necessary.



TAPAS



+6



1h

INGREDIENTES:

Para la sopa: 600 ml de agua mineral fría, 200 gr de almendra ecológica extremeña, 1 diente de ajo, 80 ml Aceite Gata-Hurdes, D.O.P., 20 ml vinagre, sal. **Para el helado de aceite de oliva:** 500 ml leche, 200 ml de Aceite Gata-Hurdes, D.O.P., 50 ml Miel Villuercas-Ibores, D.O.P., zumo de 1 limón, un pizca de tomillo fresco.

ELABORACION:

Dejar las almendras con el agua 24 horas en la nevera para que se hidraten bien. Triturar con el ajo y añadir el aceite dejando muy fina la elaboración, colar y reservar en frío, rectificando de sal y viagre. **Para el helado:** Mezclar la leche con la miel y el tomillo. Trabajar con brazo eléctrico, añadiendo el aceite a hilo y dejando que emulsioné el conjunto. Rectificar con el zumo de limón y una pizca de sal. Verter en la heladera.

*

INGREDIENTS:

For the soup: 600 ml cold mineral water, 200 gr organic almonds from Extremadura, 1 garlic clove, 80 ml PDO Gata-Hurdes olive oil, 20 ml vinegar, salt. **For the iced olive oil:** 500 ml milk, 200 ml PDO Gata-Hurdes olive oil, 50 ml PDO Miel Villuercas-Ibores honey, juice of 1 lemon, a pinch of fresh thyme.

PROCEDURE:

Soak the almonds in water for 24 hours in the fridge so as to hydrate them well. Crush them with the garlic and add the oil, so as to yield a very watery soup. Strain and store in the fridge, adding salt and vinegar to taste.
For the ice: Mix the milk with the honey and thyme. Use an electric mixer, adding a thread of oil, and allow it to form an emulsion. Adjust the taste with the lemon juice and a pinch of salt. Leave in the icebox.



TAPAS

+4 30min



Patatas revolconas

CON HUEVOS ROTOS
Y JAMÓN IBERICO DE BELLOTA

AL PIMENTON DE LA VERA

INGREDIENTES:

Para las patatas revolconas:

500 gr de patata cocida, 80 ml de Aceite Monterrubio, D.O.P., 3 dientes de ajo picadito, 10 gr de Pimentón de La Vera D.O.P., 2 ml vinagre, sal.

Para los huevos fritos:

8 huevos frescos, 200 ml de Aceite Monterrubio D.O.P., 2 dientes de ajo fileteados, sal Maldon.

Para terminar:

160 gr de jamón Ibérico bellota D.O.P. Dehesa de Extremadura, 12 chips de boniato con un poco de Pimentón de la Vera, D.O.P. y sal.

ELABORACIÓN:

Rehogar los ajos picados en el aceite de oliva, retirar del fuego y añadir el pimentón, rehogar y añadir unas gotas de vinagre. Incorporar las patatas peladas, ir removiendo y mezclando para que tome el sabor del guiso, rectificar de sal.

Colocar las patatas en la base del plato, los huevos fritos con las láminas de ajo encima y los chips de boniato decorando.

INGREDIENTS:

For the potatoes:

500 gr boiled potatoes, 80 ml PDO Aceite Monterrubio olive oil, 3 finely sliced garlic cloves, 10 gr PDO Pimentón de la Vera paprika, 2 ml sherry vinegar, salt.

For the fried eggs:

8 fresh eggs, 200 ml PDO Aceite Monterrubio olive oil, 2 sliced garlic cloves, Maldon salt.

To finish:

160 gr PDO Dehesa de Extremadura Iberian acorn-fed ham, 12 sweet potato chips with a little PDO La Vera paprika and salt.

PROCEDURE:

Fry the chopped garlic a little in the olive oil, take off the heat and add the paprika. Return to the heat and add a few drops of vinegar. Incorporate the peeled potatoes and proceed, stirring and mixing so that they take on the taste of the sauce. Adjust the salt if necessary.

Put the potatoes in the base of the dish, put the fried eggs with sliced garlic on top and decorate with sweet potato chips.



CHULETITAS CON COUS-COUS DE FRUTOS SECOS DE CORDERO

y parmentier de calabaza

INGREDIENTES:

Para las chuletas de Cordero de Extremadura I.G.P. CORDEREX:
12 chuletitas de merino de palo, 20 ml aceite de oliva, sal Maldon
y pimienta recién molida.

Para el parmentier de calabaza:

200 gr de patata, 200 gr de calabaza, 50 ml agua de la cocción,
50 ml nata fresca, 30 gr de mantequilla en dados, sal, pimienta y
nuez moscada

Para el cous-cous de frutos secos:

200 gr de coucous, 200 ml caldo de ave o agua, 4 hojas de
menta picada, 50 gr de piñones, 50 gr de pasas rehidratadas, sal,
pimienta y un poco de curry.

Jugo de asado al limón:

100 ml jugo de asado de pollo, zumo de 1/2 limón, rama de
tomillo fresco, sal, pimienta y una pizca de maicena para espesar.

ELABORACIÓN:

Para el parmentier: cocer la patata y la calabaza, tamizar y
trabajar añadiendo la nata, mantequilla y un poco del agua de la
cocción, mezclar bien dejando textura muy espesa. Rectificar de
sal, pimienta y nuez moscada.

Para el cous-cous: hidratar el coucous añadiendo el caldo
hirviendo sobre él y dejando reposar 30 minutos. Soltar con un
tenedor y un poco de aceite de oliva, mezclar con las pasas,
piñones tostados y la menta fresca en juliana. Rectificar con un
poco de curry y sal.

INGREDIENTS:

For the PGI Cordero de Extremadura Corderex lamb cutlets:
12 merino lamb cutlets on the bone, 20 ml olive oil, Maldon salt
and freshly ground pepper.

For the pumpkin Parmentier:

200 gr potatoes, 200 gr pumpkin, 50 ml cooking water, 50 ml fresh
cream, 30 gr butter cubes, salt, pepper and nutmeg

For the dried fruits couscous:

200 gr couscous, 200 ml chicken stock or water, 4 leaves of
chopped mint, 50 gr pine nuts, 50 gr rehydrated sultanas, salt,
pepper and a little curry.

Chicken dripping with lemon:

100 ml chicken dripping, juice of 1/2 lemon, sprig of fresh thyme,
salt, pepper and a pinch of cornflour to thicken.

PROCEDURE:

For the Parmentier: boil the potato and the pumpkin, sieve and
work, while adding the cream, butter and a little of the cooking
water. Mix well, leaving a very thick texture. Adjust with salt,
pepper and nutmeg.

For the couscous: hydrate the couscous by adding the boiling
stock on top and leave it to soak for 30 minutes. Fluff it up with a
fork and a little olive oil. Mix with the sultanas, toasted pine nuts
and fresh mint julienne. Adjust with a little curry and salt if
necessary.

TAPAS



+4



45min



LAMB CUTLETS WITH DRIED FRUITS COUSCOUS AND PUMPKIN PARMENTIER

TAPAS

+6 45min

Los 3 quesos

The three cheeses

TORTA DEL CASAR

CON TOSTAS
ENSALADA DE REMOLACHA



PDO TORTA DEL CASAR CHEESE WITH TOAST AND BEETROOT SALAD

INGREDIENTES:

200grs de remolacha cocida y cortada en cubitos, 50grs de cebolla picadita, 20ml Aceite de oliva Gata-Hurdes D.O.P., 5ml vinagre.

ELABORACION:

Cortar la remolacha cocida en dados pequeño y mezclar con un poco de cebolla fresca. Aliñar con una pizca de Aceite Gata-Hurdes, D.O.P., vinagre y sal. Servir acompañado las tostas de pan untadas con Torta del Casar D.O.P.

INGREDIENTES:

200 gr cooked beetroot, 50 gr fresh onion, 20 ml PDO Gata-Hurdes olive oil, 5 ml vinegar

PROCEDURE:

Cut the cooked beetroot into small cubes and mix with a little fresh onion. Dress with a squirt of PDO Gata-Hurdes olive oil, vinegar and salt. Serve with PDO Torta del Casar cheese spread on toast.

INGREDIENTES:

400grs de solomillo de ternera limpio y congelado, 50 ml aceite de oliva Gata-Hurdes, D.O.P., 10 ml zumo de limón, 80 grs de Queso Ibores DOP laminado, 20grs de rúcula fresca, 20grs de alcarras.fresca, 20grs de alcacarras.

ELABORACION:

Para el carpaccio: limpiar la carne de solomillo y congelar formando un cilindro con ayuda de film de cocina. Cortar en el cortafiambre láminas finas de solomillo de Ternera de Extremadura, I.G.P. congelado y colocarlas cubriendo el fondo del plato. Rociar con un poco de Aceite de Oliva Gata-Hurdes, D.O.P., un poco de zumo de limón, sal Maldon y pimienta recién molida. Terminar añadiendo encima virutas de Queso Ibores, D.O.P., brotes de rúcula y alcacarras en vinagre.

INGREDIENTES:

400 gr Ternera de Extremadura PGI beef tenderloin, 50 ml olive oil, 10 ml lemon juice, 80 gr PDO Queso Ibores cheese, 20 gr sprigs of rocket and 20 gr capers in vinegar.

PROCEDURE:

For the carpaccio: Clean the Ternera de Extremadura PGI beef tenderloin and freeze it, forming a cylinder with the aid of kitchen film. Cut thin slices of the Beef Tenderloin and cover the bottom of the dish. Sprinkle with a little PDO Gata-Hurdes olive oil, a little lemon juice, Maldon salt and freshly ground pepper. Finish by laying strips of PDO Queso Ibores cheese, sprigs of rocket and some capers in vinegar on top.

QUESO

DE LA SERENA
CON TOSTAS Y ENSALADA DE TOMATES SECOS



TOAST AND DRIED TOMATO SALAD

INGREDIENTES:

100 grs de tomates secos en aceite, 50 grs de rúcula, 40grs de nueces, 20ml Aceite Monterubio D.O.P. 3 ml vinagre.

ELABORACION:

Mezclar los tomates secos con rúcula fresca y nueces. Aliñar con un poco de vinagre, Aceite Monterubio, D.O.P. y sal. Servir acompañado de tostas de pan untadas con Queso de la Serena, D.O.P.

INGREDIENTES:

100 gr dried tomatoes, 50 gr fresh rocket, 40 gr walnuts, 20 ml PDO Aceite de Monterubio olive oil, PDO Queso de la Serena cheese, 3 ml vinegar.

PROCEDURE:

Mix the dried tomatoes with fresh rocket and walnuts. Dress with a little vinegar, PDO Aceite Monterubio olive oil and salt. Serve with PDO Queso de la Serena cheese spread on toast.