

MONTÁNCHÉZ Y SU TERRITORIO NORTEÑO EL CORAZÓN DE EXTREMADURA CON TODOS SUS NOTABLES ATRACTIVOS

EMILIO JARAIZ RIVAS

En el centro de la comunidad extremeña, al sur de la capital de la Alta Extremadura, encontramos un bello territorio formado por sierras y llanos: Montánchez y los pueblos y tierras que le rodean por el Norte.

La Sierra de Montánchez, con sus mil metros de altitud sobre el nivel del mar se constituye en atalaya del corazón de Extremadura, pertenece al Sistema de los Montes de Toledo, en su parte más occidental, y está rodeada por Sierra Centinela (Alcuéscar), Sierra de San Cristóbal (Zarza de Montánchez) y Sierra de Robledillo (Robledillo de Trujillo).

Las llanuras que se extienden al norte de esta cordillera, pertenecen a los Llanos de Cáceres, y están salpicados de pueblos que guardan todavía sus riquezas ancestrales y caminan hacia el progreso valiéndose de todos los recursos que poseen para alcanzar una mejor calidad de vida.

Después de un recorrido por todo este territorio, nos dimos cuenta de que, a pesar de estar tan cerca de las grandes poblaciones de la región, es poco conocido y por ello escasamente visitado.

Nuestro recorrido por la zona comenzó en la Villa de Montánchez que posee atractivos suficientes para pasar un día agradable, lleno de sorpresas, en convivencia con sus gentes, adentrándonos en sus costumbres, visitando sus riquezas culturales, históricas, artísticas, gastronómicas y medio ambientales.

Partimos de la Residencia León Leal, alojamiento de la Diputación Provincial de Cáceres, y de inmediato nos hallamos en la localidad montañchega que está situada en la ladera noroeste de la sierra. Civilizaciones muy remotas dejaron sus huellas en el entorno. Se cree que el actual núcleo de población tiene su origen en el siglo I d. C.; cuatro siglos después fue ocupado por los godos; en el año 723 pasó a dominio musulmán y a mediados del siglo XII, tras muchos avatares, conquista estas tierras Alfonso IX y las entregó a la Orden de Santiago que imponía su dominio en buena parte del territorio.

Al iniciar el recorrido por la población pudimos darnos cuenta del predominio de la arquitectura de tipo popular, si bien existen dos zonas perfectamente definidas entre sí: la más antigua, es el barrio «Canchalejo», en un promontorio, al borde de un acantilado, con casas de una sola planta, construidas a base de piedra y cal, empleando enormes losas de granito en las portadas, pequeñas ventanas y cubiertas con teja árabe; la otra parte, la más amplia, está formada por edificios de mayor superficie, con cierto rango y riqueza, destacando algunas casas señoriales en las que no falta la heráldica.

Inmediatamente nos llamó la atención el castillo, el monumento más importante de Montánchez. Fue construido por los árabes, ampliado y reconstruido por los almohades en el siglo XII. Conquistado por los cristianos sufrió una reforma y una ampliación que borraron las huellas del primitivo recinto, salvo tres aljibes, las zonas bajas de algunos lienzos de su recinto y la barrera exterior de acceso. La impresionante mole se levanta en la cima de un escarpado risco. Desde este castillo, los partidarios de Juana la Beltraneja organizaron la sublevación contra Isabel la Católica. Más tarde la fortaleza se convirtió en residencia de la clase político-religiosa, y en su interior se levantó la ermita de la Virgen del Castillo, construcción barroca del siglo XVI, donde se venera a la Patrona de Montánchez, una talla visigoda, de madera policromada y estofada, del siglo V, que en la actualidad aparece vestida.

Nuestro especial interés por los monumentos nos llevó a la iglesia parroquial de San Mateo, edificio de mampostería y sillería, con torre algo alejada de la iglesia, data del siglo XVII, cuyo interior está repleto de obras de arte religioso; la ermita de Santo Domingo, construcción popular del siglo XVIII, de estilo barroco; la ermita de Nuestra Señora de los Remedios, obra popular del siglo XVI; la de la Soledad, de mampostería con sillares, del siglo XVI; la iglesia de la Consolación, obra renacentista con portada plateresca, que data del siglo XVI, entre sus obras de arte sobresale una tabla de la Virgen de la Leche, estilo hispano-flamenco; para terminar en

la iglesia de San Miguel, de interés histórico-artístico, con mezcla de distintas corrientes estilísticas, fue construida a principios del siglo XV.

La visita a los monumentos nos permitió hacer un amplio recorrido y conocer pormenorizadamente la localidad: calles empinadas y estrechas, cuyas casas muestran en sus puertas, ventanas y balcones, la importancia de los viejos oficios; a menudo descubrimos algunas bodegas en las que se elaboran curan y conservan, a parte del vino, los mejores jamones. También, de cuando en cuando, encontramos tabernas, mesones, bares y restaurantes, donde reponer fuerzas degustando los típicos productos de la tierra como el jamón de bellotas, embutidos al estilo casero, sabrosos guisos como las migas, el frite de cabrito, la caldereta de cordero, carnes asadas, entre otros.

Y después la Plaza Mayor con un encanto especial, sus típicas terrazas nos ofrecieron la oportunidad de descansar, de observar cómo cruzaban por los cielos las aves, el trajín de los labriegos, el paso de las mujeres con la cesta de la compra, el comentario sobre el suceso más importante del día..., el ambiente rural en toda su dimensión.

Aún nos quedaron fuerzas para visitar alguno de los grandes curaderos de jamones y embutidos, recibiendo detalladas explicaciones de sus propietarios, auténticos expertos sobre la curación del rico manjar y las cualidades que reúne Montánchez para conseguir que el producto sea esencialmente de calidad.

A la hora del copeo, en la tarde noche, cuando los labriegos han regresado del trabajo y faenas del campo, el pueblo recobró mayor actividad, las calles ceden su tranquilidad al bullicio, bares, tabernas, mesones, discotecas, centros culturales, centros de recreo o de exposiciones, se abarrotaron de público, comenzó el fin de semana en la noche del viernes y la juventud, y los menos jóvenes, hacían historia sobre cómo les había ido la semana e iniciaban la diversión hasta altas horas de la madrugada.

Cuando decidimos ir a dormir, a medida que avanzábamos por el camino que nos condujo a la Residencia León Leal, observamos que el cielo estaba más claro y limpio que en la ciudad, nos parecía poder tocar las estrellas con las manos, mirando hacía abajo advertimos que los llanos estaban salpicados de iluminados pueblos y ciudades, todo un deleite.

Por la mañana, después de tomar un suculento desayuno a base de migas acompañadas con café o leche, salimos para cumplir nuestro propósito: recorrer parte de la sierra montañchega y, sobre todo, acercarnos a los pueblos que la rodean por el Norte. Cubrimos los trayectos, primero

a pie y en burro, después en automóvil, pero también pueden hacerse a caballo, en bicicleta, moto o mejor andando, si se dispone de tiempo y textura física adecuada.

El macizo de Montánchez, con empinadas laderas y barrancos, alcanza una altitud de casi mil metros, se constituye en el más importante de estas latitudes junto con las sierras de San Cristóbal, Cancho Blanco, Centinela y Robledillo que dividen el centro de Extremadura y determinan las Cuencas Hidrográficas del Tajo y el Guadiana, naciendo en él los ríos Salor, que corre hacia el Tajo, y Aljucén, que vierte sus aguas al Guadiana. En la planiplanación de las cumbres destacan cerros y lomas que dan lugar a amplias cañadas, prados y replanos de gran belleza, con clima subtropical y vegetación autóctona de tipo mediterráneo predominando la encina, alcornoque y un muy diverso matorral. La fauna es tan variada como importante. Conocer la sierra, palmo a palmo, a través de sus senderos, veredas y caminos, nos produjo una experiencia inolvidable. Pudimos elegir entre las tres rutas o senderos que han sido establecidos por el Ayuntamiento: ruta de la garganta de los molinos, ruta de la Rivera del Robledo o la ruta de los balcones de Extremadura. El tiempo del recorrido será el que cada visitante quiera emplear, dependiendo de paradas para descansar, observar el paisaje, tomar fotografías, leer, curiosar en los recovecos, escuchar el canto de las aves, disfrutar del aire puro de la serranía, o simplemente prestarse a dar rienda suelta a la imaginación en tan propicio lugar.

En la siguiente jornada iniciamos el recorrido por los pueblos próximos a Montánchez, comenzamos por Arroyomolinos. Para llegar a él bajamos de la Sierra y al llegar a la carretera Ex 381 (Trujillo-Cruce de las Herrerías) giramos a la izquierda, cuatro kilómetros más adelante tomamos un desvío que nos permitió llegar a la localidad, cuyos primeros asentamientos datan de la prehistoria. En el siglo XII el núcleo de población llevó el nombre de «Caserío de los Molinos» por el gran número de ellos construidos en el entorno.

En Arroyomolinos predomina la arquitectura popular tipo rural-labriego, existiendo además casonas de carácter señorial con rica heráldica en sus fachadas. Sus monumentos más destacados son la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Consolación, de los siglos XV-XVI, gótico-renacentista, considerada como la joya de la Diócesis de Coria Cáceres, en cuyo interior guarda cinco retablos barrocos, sepulcros y tallas o imágenes de gran valor artístico; peculiarmente su torre está sostenida sobre cuatro grandes pilares y por debajo de ella pasa una calle. La ermita

de San Sebastián y varias cruces de granito tallado artísticamente levantadas en los alrededores del pueblo conforman su riqueza monumental.

Recorrimos también las rutas turísticas establecidas por el Ayuntamiento. La más importante es la de los Molinos. Por un camino de tierra, siguiendo la garganta de aguas cristalinas que cruza la localidad, ascendimos hacia la sierra de Montánchez por una hermosa rivera, un lugar paradisíaco, en el que existen hasta treinta molinos harineros, 5 de ellos restaurados y convertidos en albergues o mesones. En este recorrido, en un inigualable paraje, está la insólita «Piedra del dedo Meñique», un guijarro de cuarenta toneladas que permite la oscilación con tan solo tocarle con el dedo meñique. Otra importante ruta es la de las ruinas de los castillejos romanos y árabes.

Las charcas «Los Curanderos» y «Dehesa Vera», ofrecen la posibilidad de practicar la pesca de la tenca. En la sierra o en la llanura encontrará el aficionado al deporte cinegético especies de caza menor y mayor. La ornitología es un aliciente más para aquellas personas que les guste observar las aves.

En los diversos mesones degustamos la gastronomía autóctona y los excelentes vinos de pitarra cosechados en las tradicionales bodegas. Es fácil poder adquirir jamón de bellota, quesos de oveja y cabra, embutidos, dulces, aceite virgen de oliva, vinos, pan cocido en horno de leña y otras exquisiteces.

Después de disfrutar de todos estos placeres continuamos a través de higuerales, olivares y viñedos hasta llegar a Alcuéscar, localidad cargada de historia y tradiciones que fue creada junto a la Ruta de la Plata y que disfruta de un microclima especial. El núcleo urbano fue levantado por los moros de Huesca en el 830, aunque en la zona se encuentren vestigios mucho más antiguos.

Llegamos ansiosos por visitar la basílica hispano-visigoda de Santa Lucía del Trampal, construida en el segundo tercio del siglo VII, conservada en perfecto estado y que bien merece un viaje aunque sea desde la lejanía. En sus proximidades quedan algunos restos de lo que fuera convento de monjes templarios, todo ello en medio de un exuberante paisaje. La iglesia parroquial de la Asunción, de estilo gótico-renacentista, fue construida en los siglos XVI y XVII, destacando en su interior una serie de columnas clasicistas y salomónicas.

La localidad mantiene una rica arquitectura popular, a veces salpicada por casas señoriales con abundancia de escudos y blasones, como la Casa de la Encomienda. Sus calles son empinadas, estrechas y tortuo-

sas. Y como en todo sitio va cambiando el aspecto al realizarse construcciones con materiales de la actualidad que rompen con el pasado pero aportan un nuevo aire de modernidad y progreso actual.

El aspecto paisajístico es muy importante pues Alcuéscar está rodeada de viñedos, higuerales, encinares, alcornocales y matorral, incluso posee importantes naranjales, cosa un tanto extraña en estas latitudes. En la sierra existen varios miradores naturales, el más importante de ellos es el situado en la Sierra del Centinela que pertenece a la Red Nacional de Miradores Naturales de España, desde donde se divisan los valles del Tajo y del Guadiana, con sus dehesas, regadíos, montañas y llanuras, hasta perderse la vista en el horizonte. Por la tarde nada más gratificante y relajante que ver desde este mirador la belleza de una puesta del sol, fenómeno que se repite día tras día, si las condiciones climatológicas lo permiten. Recorrer a detenidamente estos parajes constituye todo un placer.

En Alcuéscar nadie se aburre, la programación para el tiempo de ocio es perfecta y toda persona hallará cosas para su disfrute. A parte del senderismo (muy importante), abundan la caza mayor y menor, pudiendo ser abatidas toda clase de especies permitidas. Los pescadores encontrarán su deporte favorito con la captura de la tenca en la denominada Charca del Cura. Y a quienes sólo les guste la observación de animales también cuentan con todas las especies en la zona, entre ellas el buitre negro, el gavián, el águila calzada, el jabalí, el ciervo... El manantial del Trampal, próximo a la basílica hispano-visigoda, ofrece sus aguas medicinales-curativas y espléndidos alojamientos tanto para quienes quieran curar sus dolencias como para aquellos amantes de la cultura de los cuidados del cuerpo.

Respecto a la gastronomía pudimos degustar en los establecimientos hosteleros el jamón de cerdo cebado con bellotas, sabrosos embutidos, quesos y platos tan exquisitos como las migas, caldereta, cochinillo, tenca y otros, sin olvidarnos de los caldos elaborados artesanalmente o industrializados, como en el caso de bodegas Sierra Centinela. Una larga lista de productos típicos y artesanales pueden adquirirse en las tiendas de la localidad.

También atrajo nuestra atención el desarrollo de actividades culturales de este pueblo.

Mereció la pena visitar los establecimientos hosteleros del Cruce de las Herrerías, sobre la carretera N 630, frecuentados por miles de personas, desde los que se divulgan las bondades y riquezas de Alcuéscar y su término. Nueve kilómetros de encinares y viñedos, tuvimos que recorrer

hasta llegar a Albalá, localidad que apareció como comunidad en el 1240, si bien existen vestigios de anteriores pobladores.

Su arquitectura está comprendida en lo popular-labriego, con grandes casonas de tipo solariego y escudos de la época de Felipe II que recuerdan el momento de esplendor económico y poderoso del lugar.

Cabe destacar como monumentos la iglesia Parroquial de Santa María Magdalena, del siglo XIV, de estilo gótico-romano; hay varios pozos, columnas y castillejos de época romana y algunas ermitas como las de San Joaquín y Santa Ana de época temprana.

La artesanía del cuero, especialmente zahones y zapatería que realiza Isidro Leo tiene bien ganada la fama; los quesos de oveja elaborados artesanalmente y los derivados del cerdo, vinos y dulces, son de comprobada calidad.

En el aspecto tradicional es de destacada relevancia el que desde 1920 viene celebrándose cada sábado un importante mercado de ganado caballar, porcino, lanar... Entre sus fiestas tradicionales destacan las corridas de gallos que realizan los quintos durante el carnaval desde hace doscientos años con un cambio sustancial en la forma de llevarlas a cabo a fin de que no sufran los animales. Las Tablas (tableros con dulces, frutas y adornos que cargan a la cabeza las mujeres) tienen lugar el día de Navidad.

Nuestro viaje continuó, a través de una carretera local, hacia Torremocha. Encinas, praderas, monte bajo, rocas graníticas y cercados de antiguas paredes, casi de estilo celta, el río Salor, cubrían el terreno. La localidad está situada al borde de la carretera comarcal 520, Cáceres-Miajadas.

En el núcleo urbano se dejan notar las grandes casas de labranza con sus enormes puertas de madera, si bien dominan las edificaciones reformadas con materiales de construcción más modernos que la pizarra usada antes.

Como principal monumento la iglesia parroquial de la Asunción de estilo barroco, obra del siglo XVIII, con restos del siglo XVI en los bajos de la torre; en su interior destacan un óleo con un crucificado y el púlpito de granito, ambos del siglo XVII. La ermita de Nuestra Señora de Torralba, obra de carácter popular, data del siglo XVI, retablo neogótico e imagen de la Virgen de Torralba del siglo XVII. La ermita del Santo Cristo es una obra barroca del siglo XVIII, en la que destacan pinturas al fresco y algunos óleos de bastante calidad.

Para cubrir el tiempo de ocio y festivo la localidad cuenta con la práctica de la pesca que puede realizarse en el pantano de «El Gallo», sobre el río Salor, en las cercanías del pueblo, donde abunda la tenca; la caza menor también es otro atractivo; la popular fiesta de «La Pica», se celebra el martes de Pascua y las ferias de ganado el 23 de mayo y el 13 de septiembre. En sus mesones pueden degustarse productos típicos, entre ellos embutidos del cerdo ibérico y quesos de oveja al estilo artesanal que también pueden comprarse. En un bello paraje de monte mediterráneo existen chozos tipo tradicional que pueden usarse para descansar o pasar un fin de semana, previo pago de una módica cantidad.

Siguiendo hacia Botija nos encontramos con un paisaje llano, eminentemente agrícola, convirtiéndose después en espléndidos encinares y matorral, como ocurre en toda la cuenca del río Tamuja, propios para la caza menor. En uno de estos parajes, dicho sea de paso, se encuentra la dehesa «Las Golondrinas», lugar frecuentado por la nobleza europea y adinerados donde practican el deporte de la caza, en especial la de la perdiz roja.

Todas las edificaciones del pequeño pueblo están construidas con pizarra, lo que le da un aspecto singular. Su único monumento es la Iglesia Parroquial de la Magdalena, su construcción comenzó a finales del siglo XIV y se prolongó hasta el XVII, con tipología barroca. Su principal retablo es de pinturas del siglo XVI y una imagen de la Magdalena Penitente del siglo XVII. Del siglo XVI data una artística cruz de camino. De 1791 es la ermita de los Santos Mártires San Fabián y San Sebastián.

Lo verdaderamente importante de este pueblo es la arqueología. A 3 kilómetros en sentido Sur y con buenos accesos, se encuentran unas importantes ruinas de época prerromana conocidas con el nombre de Villasviejas del Tamuja. Debió tratarse de una población de cierta importancia ya que incluso se acuñaron monedas con el nombre de Tamusia, es decir del río Tamuja. La población debió desaparecer tras la conquista romana.

En el lugar conocido por «Fuente de la Huerta», de aguas medicinales, existen restos de un antiguo balneario.

Tumbas, estelas y esculturas son frecuentes. Así mismo llaman la atención los brocales graníticos de los pozos de abastecimiento existentes en torno al pueblo, junto a ellos viejos lavaderos donde las mujeres de tiempos pasados hacían la colada.

Las pequeñas tascas ofrecen degustaciones de quesos de oveja y cochinitillo, productos que también pueden adquirirse. Más adelante Benquerencia, rodeada por espesos encinares y castigada por la emigración.

Presenta una arquitectura de tipo popular labriego, en cuyas construcciones se empleó la pizarra. Sus monumentos quieren demostrar que un día fue un lugar relevante. Sobre la base de la iglesia de San Pedro que ya existió en el siglo XIV, se levantó la actual iglesia Parroquial entre los siglos XVI y XVIII, de estilo barroco, en la que destaca el púlpito de granito obra del siglo XVII. Muy singular es la ermita del Cristo del Amparo, obra barroca del siglo XVII, toda pintada al fresco con pinturas de los siglos XVII y XVIII. De importante calidad son las tallas, de Jesús Crucificado entre dos ladrones, del siglo XVII. La «Charca de Casillas», construida en 1820, está considerada como una gran obra.

En los alrededores del pueblo existen numerosos yacimientos romanos. En cuanto a fiestas, destaca la de San Blas que goza de gran tradición desde el siglo XVII.

Un corto trayecto separan Benquerencia de Valdefuentes, localidad cuyos orígenes se pierden en la oscuridad de los tiempos. Está situada sobre la carretera 520, Cáceres-Majadas.

Sus construcciones de tipo popular labriego, con destacadas casonas y algunos palacios.

La Iglesia de Nuestra Señora de Bienvenida de 1503, estilo barroco, es el monumento más significativo, como ocurre en casi todos los pueblos. De la misma época es la ermita de los Mártires. Del siglo XVI son la Iglesia-Convento de San Agustín, de los Agustinos Recoletos; el Palacio de Álvaro de Sande, Marqués de Valdefuentes, con arquerías de medio punto y columnas toscanas; el rollo o picota, situado en la Plaza Mayor y una cruz de camino. Callejeando descubrimos numerosas fachadas esgrafiadas e importantes muestras heráldicas. Los puentes Capellán, del Río Salor y Puente Nueva, junto a otros restos arqueológicos, en torno al pueblo, son las huellas que los romanos dejaron en este lugar.

Gastronómicamente hablando, no nos fue difícil encontrar buenos productos derivados del cerdo ibérico en las dos fábricas que existen; quesos de oveja artesanales en las dos industrias dedicadas a su elaboración; Higos pasos y derivados. Excelente es la calidad de los vinos que elaboran las bodegas de la localidad. Los establecimientos hosteleros ofrecen todo tipo de productos para su degustación. Y en lo festivo sobresale

la Romería de la Magdalena, el 24 de abril y la fiesta de Nuestra Señora, el 15 de agosto y las ferias de San Agustín.

A poco de dejar Valdefuentes, satisfechos por cuantas riquezas encontramos, llegamos al Cruce de «Las Torres» donde existen varios establecimientos hosteleros en los que pudimos disfrutar de la exquisita gastronomía extremeña, entre ellos Restaurante «la Estrella» se lleva la palma con sus sabrosos guisos y asados. Tras reponer fuerzas, a quinientos metros, visitamos Torre de Santa María.

Arquitectura popular, casonas de tipo labriego que habitaron fuertes labradores y algunas familias nobles, son las muestras de riquezas de este pueblo situado en magnífico enclave. Y como no podía ser de otra manera, en medio del núcleo sobresale la Iglesia de la Asunción, obra del siglo XVII con restos del XVI, como el presbiterio; en su interior destacan una talla de la Virgen con Niño, del siglo XVI y el retablo del XVII. Son frecuentes los restos de la romanización con hallazgos de mosaicos y epígrafes de la época. Existe un pequeño puente medieval en las proximidades del pueblo.

Los productos derivados del higo, el pan de trigo cocido en horno de leña, la dulcería artesanal, las uvas pasas, el espárrago triguero, los productos del cerdo, el ovino y caprino, son de máxima calidad y al alcance de cualquiera. Sus caldos tienen enorme prestigio. Y como artesanía puede adquirirse o encargarse piezas de forja artística en el único taller que existe.

Después de pernoctar en la colonia León Leal de Montánchez, la tercera y última etapa de nuestro viaje se desarrolló por lo que ha dado en llamarse ruta de la historia, los paisajes y el deporte, es decir, por Zarza de Montánchez, Salvatierra de Santiago y Ruanes.

Partimos nuevamente de Montánchez y siguiendo la carretera comarcal, dirección Trujillo, nos acercamos a Zarza de Montánchez, un poco a trasmano, casi escondido en el un valle junto a la falda de la Sierra de su nombre, un lugar del que salimos muy satisfechos por la hospitalidad de sus gentes y por los valores tradicionales que conserva desde tiempos remotos.

Los vestigios prehistóricos y los restos prerromanos dejan patente la antigüedad de la población. La arquitectura popular, las grandes casas de labradores aún nos hablan de un pasado en el que floreció su ganadería y agricultura. Centramos nuestra atención en la iglesia Parroquial de San Miguel, obra del siglo XVI, de estilo gótico-renacentista, declarada de inte-

rés artístico; en su interior destacan pinturas al fresco, un relieve del siglo XVI, el púlpito y algunos óleos; en la torre resalta un reloj de sol del siglo XVII. La ermita del Salvador y los restos de las ermitas de Santiago, Santa Catalina y de los Mártires, así como dos cruces de camino, son de gran interés. También son importantes los restos de una fortaleza denominada «El Castillejo». Pero lo que verdaderamente cuenta para los zarceños son los paisajes que les rodean. En las cercanías del pueblo se encuentra la encina conocida por «La Terrona» que es, según estudios realizados, la más grande y vieja del mundo; un auténtico monumento de la naturaleza, con 7,80 metros de perímetro de tronco, 16,5 metros de altura y su copa mide 27 metros. Es visitada por estudiosos, ecologistas y por miles de personas.

Otros lugares paisajísticos, podría decirse que vírgenes, donde en escasas ocasiones ha llegado la presencia del hombre, son: la Sierra de San Cristóbal y Cancho Blanco, donde existen paredes o acantilados, más prominentes, en los que viene practicándose el deporte del parapente. En ellos vive una extensa variedad de especies cinegéticas de caza menor y mayor; abundando así mismo, variadas especies protegidas. Y, en lo más recóndito de la sierra, los parajes «La Peña Cuadrada» y «Los Atambores», son de inigualable belleza, propios para la práctica de los deportes de naturaleza como el senderismo por rutas señalizadas, caza, pesca de la tenca y otras especies (pantano del Tamuja), rutas para recorrer a caballo, bicicleta o ciclomotor. «Las bolas», original juego de azar que permanece abierto, fines de semana, desde el 13 de septiembre al 10 de octubre.

La Fiesta «Del pan y el queso», el 19 de enero, viene celebrándose desde tiempos de la Reconquista; la Romería de la Virgen de Fátima, segundo domingo de mayo, es la más concurrida de la zona.

Y para comprar, jamones y embutidos de cerdo ibérico, carnes de cordero, cabrito y ternera. Quesos, pan cocido en horno de leña y dulces típicos.

Con el regusto de estos manjares partimos hacia Salvatierra de Santiago. El lugar estuvo superpoblado en la edad del bronce. Romanos, moros y judíos dejaron sus rastros sobre este lugar. La formación del núcleo actual parece que se consiguió en el siglo XII, donde la Orden de Santiago tuvo una destacada presencia, cediendo sus poderes posteriormente a la Orden de Caballería de Alcántara.

En la arquitectura y monumentos, concurren diversas tipologías como la monumental-religiosa, popular y civil: en lo monumental, iglesia de Santiago de los siglos XVI a XVII, de estilo barroco, retablo mayor del siglo XVIII, de cuyo tiempo es también la imagen de Santiago Matamoros, de

gran valor son el púlpito, varias imágenes, pila bautismal y los azulejos talaveranos del siglo XV; ermita de Nuestra Señora de la Estrella, estilo barroco, siglos XVII y XVIII; ermita de San Salvador, del siglo XVI; capilla-panteón de Santa Catalina, neogótico, y varias Cruces de camino. En lo civil, la fachada de lo que fue Hospital de Peregrinos, siglo XVI; Hospital de la Orden de Santiago, edificio de mampostería, con enorme escudo con mitra y llaves de San Pedro, siglo XVI; fachada de la Casa del Cristo, siglo XVI y torre del reloj, arcos, puentes y escudos nobiliarios, del siglo XVIII. En lo popular núcleo urbano con viviendas de granito, adobe, pizarra y barro, molinos de cereales, zahurdas, viviendas para quienes cuidaban el ganado en el campo. La heráldica aparece en gran parte de las calles de la localidad. La rejería antigua de ventanas y balcones es de gran riqueza artística y artesanal.

Los restos arqueológicos son tan abundantes que sería casi imposible enumerar todos los existentes en el término. Los más destacados son: «El Castillejo», recinto fortificado a 650 metros de altitud; «Los Canchuelos», restos de un recinto fortificado del siglo IV a. C.; incluso en las propias calles pueden apreciarse restos de civilizaciones muy antiguas y un gran número de romanos, columnas, capitales, sillares, epígrafes, lápidas funerarias, aras votivas, hasta un total de 80 descubrimientos. Existe, con trazado apreciable, un cordel o cañada que cruza el pueblo y unía Trujillo con Mérida por la Vía de la Plata.

Un dato histórico a resaltar es que en la noche del día 2 de marzo de 1526 pernoctó en el Hospital de Peregrinos el Emperador Carlos V, en su viaje hacia Mérida. Se tienen noticias del entusiasmo de la población y de los suculentos manjares que se ofrecieron al emperador, llegando a saborear el afamado vino curado en las canales de los tejados.

La fiesta popular por excelencia es La Pica, el Lunes de Pascua de cada año, data de 1697.

La gastronomía tiene su sustento en los productos del cerdo ibérico curados a la antigua usanza. Destaca el «vino del tejado», que tras fermentar en las bodegas se llenan botellas que se colocan durante todo el año sobre las canales de los tejados, a la intemperie, consiguiendo por este sistema uno de los mejores caldos que nuestros paladares puedan saborear.

Muy cerca, a 4 kilómetros de Salvatierra, continuando hacia Trujillo, está Ruanes, localidad que en el siglo XVIII llegó a tener el mayor índice de población noble o hidalga de Extremadura, en proporción a sus habitantes; esta clase social abandonó después el lugar y pasó a vivir masivamente en

Trujillo donde fueron considerados señoritos, en su mayor parte, esa clase que proliferó en la ciudad de Pizarro sin títulos de nobleza ni académicos, y desde donde atendían sus propiedades; otros fueron a vivir a Cáceres o Madrid para que sus hijos estudiaran carrera, muchos ruanejos destacaron en los campos de la cultura, la medicina, el ejército, etc., borrando con ello su imagen del pasado; pero nunca perdieron el contacto con su pueblo, aunque la mayoría solo regresaron a la hora de ser sepultados.

El núcleo urbano se encuentra deshabitado actualmente, parece un pueblo fantasma, el pueblo de los ricos e intelectuales ha quedado en nada; presenta el aspecto de antigüedad en toda su pureza, con casonas señoriales en cuya construcción se empleó la pizarra y el ladrillo. Sus edificios conservan la huella de los señores acaudalados que le habitaron. La mayor prueba de riqueza se muestra en el cementerio, donde existen capillas y mausoleos en los que aún se entierran los descendientes de aquellas poderosas familias. Es un pueblo que permanece intacto, propio para los aficionados a la fotografía o filmaciones. Por sus calles aparecen animales salvajes como gatos, perros, gallinas y aves como la lechuza, grajas, que ambientan el paisaje urbanístico, convirtiéndole a veces en tétrico.

El monumento más representativo actualmente es la iglesia de la Asunción, con estilos gótico y neogótico, data del siglo XV, reconstruyéndose a principios del pasado siglo XIX; de gran valor son las imágenes de San Gregorio (siglo XVI) y la Virgen de la Breva (siglo XVII), que se veneran en ella.

Los restos romanos son muy numerosos en todo el término municipal. Se cree que Ruanes pudo ser la aldea romana denominada «Revuaena», nada de extrañar si se tienen en cuenta esos vestigios.

El único mesón existente en Ruanes, situado en la carretera, es un lugar apropiado para la degustación de una buena gastronomía con productos típicos del lugar como el cordero asado, el cochinito frito y la caldereta, entre otros. Y en Ruanes, también nosotros abandonamos el itinerario, aunque por diferentes razones: las de volver a la actividad cotidiana, pero, eso sí, complacidos de haber conocido estos pueblos y sus riquezas culturales, sus paisajes, su gastronomía, sus costumbres, su progreso y sobre todo la personalidad y bondad de sus gentes que, con su trabajo y sus ingenios, están consiguiendo dar una vuelta de ciento ochenta grados a ese pasado que no les fue tan bondadoso.

LAS HOSPEDERÍAS. HEREDERAS DEL BUEN YANTAR

EMILIO JARAIZ RIVAS

Los Paradores Nacionales de Turismo fueron creados en lugares estratégicos, en sitios singulares, allí donde existía una cierta riqueza arquitectónica, monumental, paisajística, donde se podían practicar ciertos deportes y degustar la gastronomía autóctona; bien dotados, vinieron a suplir la carencia de alojamientos de lujo en diversas zonas de España. Potenciaron con ellos el turismo selecto. Los Paradores llegaron a ser algo así como la tarjeta de presentación de una provincia o de una región porque donde se instalaban sobraban atractivos para ser visitados.

Algo así ocurre ahora en Extremadura con la Red de Hospederías que ha montado la Consejería de Obras Públicas y Turismo de la Junta de Extremadura en diferentes comarcas. Estas Hospederías están albergadas en edificios de relevancia histórica, monumental o popular, y en comarcas que tienen mucho que ofrecer. Sus instalaciones y servicio son de inmejorable calidad. Vienen a cubrir la falta de alojamiento turístico que, para un público de alto poder adquisitivo, tienen las zonas rurales y las pequeñas ciudades, donde la iniciativa privada no suele invertir en hospedaje de lujo.

Dentro de la oferta de las Hospederías es de vital importancia la gastronómica. Al igual que un día hicieron los Paradores, ahora no podía ser de otra manera, las Hospederías ofrecen en sus cartas selectos platos elaborados con productos extremeños, y en muchos casos teniendo como base las tradicionales recetas que se han heredado de las viejas amas de casa, de los pastores, de los conventos o de los antiguos mesones.

Y sobre este aspecto, sobre la gastronomía, queremos resaltar su importancia para una corriente turística, como hecho cultural atractivo. Hablar de gastronomía tradicional es tanto como investigar en el pasado y rebuscar entre las señas de identidad de un pueblo, de las gentes que habitaron cada lugar y en cada tiempo. La gastronomía lleva consigo las huellas de la historia, sea fenicia, griega, árabe o judía, date de antes o después del descubrimiento del Nuevo Mundo.

La gastronomía surgió porque los hombres, nuestros antepasados, agudizaron el ingenio, dejándonos una gran herencia; es preciso que la generación actual y las venideras hagan otro tanto para que podamos continuar hurgando entre ollas y peroles, sartenes y cazuelas, en los pucheros... para obtener un doble provecho: disfrutar y aprender un estilo ético en la convivencia que define el carácter de un colectivo.

Extremadura, de manera generalizada y por fortuna, mantiene una actividad clásica ante los placeres de la mesa. Para quienes amamos esta cultura (la tradicional, admitiendo el refinamiento, la evolución lógica, la presentación, el aspecto sanitario del producto), no deja de ser gratificante que, ante tanto afrancesamiento y porquerías, se siga apreciando y resurja la cocina tradicional. Esa cocina llamada mediterránea, tan equilibrada, nutritiva y variada.

Esperemos que las Hospederías extremeñas, que inician su rodaje en estos momentos, sean fieles guardianes y protectoras de la buena gastronomía extremeña (mediterránea donde las haya), empleando productos de calidad que sobran en esta tierra. Y que los cocineros agucen su ingenio y sepan conseguir innovaciones en consonancia con este tipo de cocina, porque la cocina es la cocina y nada más. Todo depende de los productos, ingenio y amor del cocinero.

En Extremadura hay muchos restaurantes. Se come bien, bien, en unos cuantos. Y en éstos se ofrecen platos que pueden considerarse tradicionales y con productos de la tierra.

Cuando un turista llega a un lugar, podemos estar seguros de que opta por degustar la gastronomía de la zona que está visitando, tal como es. A nadie que vaya a Galicia se le ocurrir pedir un frite extremeño; a quienes visiten Extremadura ni se les pasará por la mente pedir una mariscada.

Pensemos en que son muchas las personas que viajan y que son aficionados a la gastronomía, que sienten el placer de la buena mesa, que saben que sentarse ante un buen plato es mucho más que alimentarse porque sublima sus sentidos gustativos, visuales, tácticos e incluso el intelecto.

¡Cuántos giros inventaba la fértil fantasía de los innumerables cocineros! De la cocina matriarcal a la monjil, de los palacios imperiales a los monasterios y conventos, pasando por las casonas medievales, hasta llegar a los Paradores Nacionales y, ahora, a las Hospederías.

Las recetas que a continuación incluimos nos confirmará que las Hospederías son las herederas del buen yantar, al menos en Extremadura:

Hospedería Valle del Jerte

ENSALADA DE NARANJA CON BACALAO AHUMADO Y VINAGRETA DE FRAMBUESA

Ingredientes: Naranja de mesa, bacalao ahumado, cebolleta, aceite de oliva, vinagre de frambuesa, pimentón rosa y cebollina.

Elaboración: Cortamos en gajos la naranja y la colocamos en el plato entremezclada con el bacalao. Preparamos una vinagreta mezclando los restantes ingredientes y se echa sobre la naranja.

«CARPACCIO» DE RETINTO CON VIRUTAS DE QUESO DE OVEJA

Ingredientes: Solomillo de ternera de la variedad «retinto» extremeño, sal maldón, aceite de oliva, pimienta, queso de oveja y vinagre balsámico.

Elaboración: Preparamos una vinagreta con el aceite de oliva y el vinagre balsámico. Cortamos en lonchas muy finas el solomillo y las extendemos sobre un plato.

Les ponemos unas virutas de queso, la pimienta y sal maldón, aliñando con unas gotas de la vinagreta.

Podemos acompañar con champiñón, también laminado muy fino.

SOLOMILLO DE VENADO CON CIRUELAS Y SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes: Solomillo de venado, ciruelas sin hueso maceradas, vino blanco seco, Oporto, jugo de caza, sal, pimienta, setas variadas.

Elaboración: Marcamos al fuego fuerte el solomillo ya salpimentado y horneamos a 180°C durante 5 minutos para que quede jugoso.

Desgrasamos con el vino blanco seco y el Oporto y añadimos el fondo de caza y las ciruelas maceradas.

Salteamos las setas con aceite de oliva.

Presentación: Cortamos el solomillo en medallones y los ponemos en bouquet en el centro del plato, salseamos y ponemos las ciruelas alrededor. Cubrimos con las setas el solomillo.

TRUCHA DEL RÍO JERTE CON ESCABECHE CALIENTE DE PIMENTÓN DE LA VERA

Ingredientes: Trucha del río Jerte, aceite, harina, ajo, cebolla, tomillo, pimienta negra, vinagre de Jerez, vino blanco, pimentón de la Vera, sal, pimienta y aceite de oliva virgen.

Elaboración: Una vez limpias las truchas, las enharinamos y freímos en abundante aceite de oliva. En este mismo aceite, pochamos el ajo y la cebolla picadas finas, junto al tomillo y la pimienta.

Añadimos el vinagre, después el vino blanco y el pimentón. Dejamos cocer unos minutos y cubrimos las truchas, reservándolas durante dos horas como mínimo.

Calentamos al servir y podemos acompañar con unas patatas hervidas.

MILHOJAS DE NATA CON CEREZAS DEL VALLE DEL JERTE

Ingredientes: Hojaldre, nata montada, crema de kirsch, cerezas del Valle del Jerte deshuesadas y azúcar glasé.

Elaboración: Horneamos unas bandas de hojaldre y las troceamos en rectángulos de 4 cm. por 6 cm.

Las rellenamos con nata montada y mitades de cerezas del Valle del Jerte. Cubrimos de azúcar glasé.

Hacemos una crema inglesa aromatizada con el kirsch (aguardiente de cerezas del Valle del Jerte) y salseamos las milhojas.

Hospedería Valle del Ambroz

TERRINA DE ESPÁRRAGOS SILVESTRES

Ingredientes: (Ingredientes para 6 personas). 1 kg. de espárragos silvestres, 6 huevos, 1/2 l. de nata, sal y pimienta al gusto, 1/2 kg. de mahonesa para la salsa.

Elaboración: Lavar y limpiar los espárragos en su parte tierna. Ponerlos a hervir ligeramente con el fin de blanquearlos; obtener su agua y color más vivo.

Disponer los espárragos con un litro del agua obtenida y el resto de los ingredientes en un recipiente. Trituramos todo. Rellenar un molde rectangular con el puré obtenido e introducir al horno en baño María a 180°C hasta conseguir su cocción, que dependerá del horno y su características.

Salsa: Aclaremos el 1/2 kg. de mahonesa casera con unos espárragos triturados y un poco de agua de los mismos.

Una vez frío el molde y su contenido, desenfundamos y cortamos.

Montaje y servicio: Colocamos en el centro del plato una cucharadita de salsa, y sobre ésta la porción de terrina.

Adornamos con abanico de espárragos y huevos de codornices cocidos.

FILETES DE BACALAO AL CLUB DEL ZORONGOLLO

Ingredientes: (Para 4 personas). 4 lomos de bacalao de 250 gr. 4 cucharadas de aceite de oliva, 1/4 de nata, 150 ml. de vino blanco, 50 gr. de mantequilla, sal y pimienta.

Para el zorongollo: 4 pimientos grandes, 1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, 4 cucharadas de aceite de oliva y 2 cucharadas de vinagre de Jerez.

Elaboración: Desalar el bacalao. El último cambio hacerlo con leche.

Poner en una sartén el aceite, introducir el bacalao y dorar ligeramente. Sazonar con sal y pimienta. Rehogar el bacalao con el vino y la nata.

Para el zorongollo: Colocar en una placa de horno 4 pimientos. Asarlos en el horno a 200°C.

Limpia y trocea los pimientos. Añadir la cebolla en juliana, el ajo laminado, aceite de oliva, vinagre y sal.

ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA

Ingredientes: (Para 4 personas). 2 codornices, 2 cebollas medianas cortadas en dados, 450 gr. de zanahoria cortada en dados, aceite de oliva virgen extra, 2 vasos de vino blanco, 1 vaso de vinagre de Oporto, 1 lechuga mediana, 250 gr. de tomate, pimienta negra y sal.

Elaboración: En una cazuela introducimos las hortalizas junto con las codornices enteras; añadimos el aceite, vino blanco y vinagre dejándolo cocer tres horas aproximadamente todo en crudo.

Salpimentar a gusto.

Una vez cocida y limpia la codorniz, la troceamos y la mezclamos con la cebolla y la zanahoria.

Presentación y servicio: En el centro del plato colocamos la lechuga cortada en juliana de base. Encima de esta ponemos el escabeche junto con la codorniz.

Podemos decorar el plato con hojas de cogollos o endivia o achicoria y unas hojas de flor de temporada.

CABRITO RELLENO DE HONGOS Y CRIADILLAS DE TIERRA

Ingredientes: (Para 4 personas). 2 piernas de cabrito lechal de 600 gr. cada una, 200 gr. de hongos, 200 gr. de criadillas de tierra limpias, aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, vino oloroso, 1/4 l. de agua, laurel, tomillo, pimienta y sal al gusto.

Elaboración: Limpiar las piernas de cordero. Seguidamente extraeremos los huesos con un cuchillo especial o, en su defecto, uno corto y con punta. Una vez deshuesadas, rociamos de tomillo, sal y un chorrito de aceite. Añadir unas gotas de vino oloroso.

Para el relleno: En una sartén sofreír en aceite de oliva parte de los ajos. Añadir los hongos y las criadillas dejando hacer lentamente; incorporamos el vino oloroso y cocemos a fuego lento por espacio de 15 minutos.

A continuación, envolvemos la pieza de carne con el salteado, con ayuda de una liz o cuerda fina resistente para así conseguir en el momento de guisarla que mantenga una mejor presencia. Introducir en el horno unos 90 minutos a 180°C. Rociar con agua y su propio jugo.

Montaje y servicio: Poner en el centro del plato una selección del salteado de hongos, y sobre éste un medallón bien caliente y saltear con su propio jugo acompañado de patatas panaderas.

Se decora el plato con unas ramitas de tomillo y romero.

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA DEL VALLE DEL ALAGÓN CON FOIE Y BOLETUS A LA SALSA DE OPORTO

Ingredientes: 400 gr. de solomillo de ternera, 200 gr. de boletus, 50 gr. de foie, 1 copa de Oporto, aceite de oliva y romero.

Elaboración: Se cortan los medallones de solomillo de 100 gr. cada uno. Se pasan por la plancha (es conveniente que la carne quede rosada).

En una sartén se saltean los boletus con un poquito de foie de pato y un chorro de Oporto y se deja reducir un poquito. Cuando está reducido se cogen los medallones, se rellenan con 80 gr. de foie de pato y se pasan a la sartén.

Esperar que se funda el foie y servir caliente con la guarnición de boletus.

ENSALADA DE NARANJAS AGRIAS CON ACEITE TEMPLADO DE LAS HURDES

Ingredientes: (Para 4 personas). 12 naranjas agrias, 4 cucharadas de vinagre de vino de pitarra, 1 cebolla, 4 cucharadas de azúcar y 40 dl. de aceite de oliva virgen extra de las Hurdes.

Elaboración: Cogemos las naranjas una a una y les quitamos las mondajas completamente, las troceamos en dados pequeños y las colocamos en los platos a razón de tres naranjas cada uno.

Picamos la cebolla en dados pequeños nuevamente y la echamos encima de la naranja, junto con el azúcar y el vinagre.

Aparte tenemos el aceite de oliva calentándose, que se incorporará a la ensalada en el momento de servir.

Presentación: Podemos decorar este plato con unas hojas verdes de endivias, cogollos, cebollino, achicoria...

Hospedería Puente de Alconétar

DORADA A LA SAL CON VINAGRETA DE PIMIENTOS DE LA VERA

Ingredientes: 1 dorada abierta y sin espinas, sal gorda.

Elaboración: En una bandeja se unta un chorrito de aceite. Se coloca la dorada hacia abajo. Se cubre con sal gorda y se mete al horno 8 minutos a 160°C.

Una vez hecha se presenta sin piel, boca abajo y se adorna con un champiñón asado, un espárrago asado y pimientos del piquillo a la plancha, también a ambos lados con vinagreta de pimientos asados.

SALMÓN EN SALSA DE ALMENDRAS DE GARROVILLAS

Ingredientes: 1 ración de salmón, 6 almendras tostadas y molidas, 3 cucharadas de nata, 1 copa de caldo de espinas de pescado (funet), 2 langostinos, 4 almejas, aceite de girasol, sal, pimienta molida y vino blanco.

Elaboración: Pasar por harina el salmón y dorar por ambos lados en aceite de girasol en una sartén o «soté».

Escurrir el aceite, añadir una copa de vino blanco, el funet de pescado y así todo el resto de los ingredientes. Dejar cocer doce minutos y una vez espesada la salsa servir en un plato.

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE QUESO TORTA DEL CASAR

Ingredientes: 4 unidades de solomillo de cerdo ibérico.

Para la salsa: 250 gr. de queso torta del Casar, 1/2 l. de nata natural, 1/2 l. de caldo de ternera, sal, pimienta blanca molida y 2 cucharadas de maicena.

Elaboración: Derretir el queso torta del Casar en una cazuela con caldo de ternera. A continuación añadir la nata y el resto de los ingredientes, excepto la maicena.

Cuando comience a hervir, disolver en agua la maicena e ir echando a la salsa de queso hasta conseguir una crema espesa pero ligera.

La carne se hace a la plancha y se rocía con la salsa de queso colada previamente por un chino antes de servir.

TOCINILLO DE CIELO AL ESTILO CONVENTUAL

Ingredientes: (Para 6 personas). 30 yemas de huevo, 1 kg. de azúcar y 1/2 l. de agua.

Elaboración: Hacer un almíbar a punto de bola con el agua y el azúcar. Dejar enfriar 15 minutos.

Romper las yemas y mezclar con el almíbar, a continuación se pasa por un colador chino.

Hacer un caramelo con agua y azúcar y fondear en los moldes elegidos para verter el contenido.

Una vez rellenos los moldes (individuales o en un molde cake), tapar herméticamente con papel de aluminio. Cocer al baño María en el horno a temperatura de 180°C por espacio de una hora y dejar enfriar.

Se sirve bajo un fondo de natillas.

Hospedería Monfragüe

ARROZ CREMOSO CON SALSA DE CALAMAR

Ingredientes: 250 gr. de arroz, 300 gr. de sepia, 250 gr. de cebolleta, 1 dl. de vino blanco, 3 dl. de funet (caldo de pescado), 6 bolsas de tinta de calamar, aceite de oliva, sal.

Elaboración: Rehogamos la cebolleta, cuando esté blanda añadimos la sepia; dejamos que se haga un poco y entonces echamos el vino, dejamos cocer hasta que no quede casi vino e incorporamos el arroz, removemos y añadimos la tinta, rehogamos un poco y entonces echamos el funet, sazonomos y dejamos cocer hasta que se quede seco o lo enfriamos rápidamente.

Servimos con un poco de nata, queso quark y algo de artesano, y acompañamos con berberechos al vapor.

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE NAVAJAS

Ingredientes: Zanahorias, puerro, chalota, nata, pimientos del piquillo, navajas, salsa tinta, aceite.

Elaboración: Hacemos una salsa tinta y la reservamos.

Las navajas las abrimos al vapor, las picamos y las reservamos.

Picamos la zanahoria, el puerro y la chalota muy fino y lo dejamos rehogar en aceite hasta que esté blando y entonces le añadimos las navajas, echamos la nata, dejamos cocer hasta que ligue. Rellenamos los pimientos con esta mezcla y servimos el plato sobre la base de salsa tinta.

LENGUADO EN ACEITE DE PISTACHOS CON AJETES Y ESPINACAS

Ingredientes: 1 kg. de lenguados, 100 gr. de pistachos, 100 gr. de ajetes, 200 gr. de espinacas, aceite.

Elaboración: Limpiamos los lenguados de cabeza y aletas, los pistachos los machacamos un poco y los dejamos macerar en aceite. Los ajetes los picamos y los reservamos. En el momento de servir, hacemos los lenguados en aceite, salteamos los ajetes en el aceite de pistacho y se lo echamos por encima al lenguado y acompañamos con las espinacas salteadas.

CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS

Ingredientes: 1 kg. de carrillada de cerdo, 200 gr. de zanahoria, 200 gr. de puerros, 200 gr. de cebollitas francesas, 300 gr. de coliflor, 1 l. de vino tinto, aceite de oliva.

Elaboración: Limpiamos las carrilleras de los nervios, las pasamos por harina y las rehogamos en aceite, le echamos la zanahoria, la cebolla y el puerro y entonces lo dejamos cocer con el vino y agua hasta que estén tiernas. Las cebollas las confitamos y la coliflor la cocemos para acompañar.

HUEVECILLOS DE MONFRAGÜE

Ingredientes: 12 huevos, 500 gr. de miga de pan rallado, 2 l. de leche, 300 gr. de azúcar, una ramita de canela, aceite.

Elaboración: Se baten los huevos y se unen con el pan hasta hacer una masa no muy espesa, después se pone una sartén con aceite y se van friendo en pequeñas bolitas, cuando estén todas fritas se reservan.

Ponemos la leche, el azúcar y la rama de canela a cocer, cuando la leche cueza, se añaden los huevecillos y se dejan cocer hasta que engorden y estén tiernos, unos 15 ó 20 minutos. Se sirven fríos en plato hondo.

Hospedería La Serrana

MIGAS PIORNALEGAS

Ingredientes: (Para 6 personas). 1 hogaza de pan del día anterior, 300 gr. de patatas, pimiento rojo, ajos, pimentón de la Vera, sal, agua, 300 gr. de chorizo, 300 gr. de panceta, aceite de oliva.

Elaboración: Se fríen los ajos en láminas en el aceite de oliva y el pimiento rojo en tiras, una vez dorado se retiran, en ese aceite se fríe la panceta y el chorizo y se reservan. Por último se fríen las patatas como para una tortilla y se añade el pan migado y se empieza a tostar sin dejar de mover para que no se quemén a medio hacer. Se añaden los ajos, el pimiento, la panceta y el chorizo dando unas vueltas para mezclar todo y se sirven bien calientes.

JUDÍAS BLANCAS CON CODORNICES, ALMEJAS Y MANITAS DE CERDO

Ingredientes: (Para 6 personas). 500 gr. de judías blancas, 6 codornices, 1 manojo de puerros, 400 gr. de almejas grandes, 300 gr. de manitas de cerdo, 1/2 l. de aceite de oliva, 1 cebolla mediana, 4 dientes de ajos, sal, 2 cucharaditas de pimienta, 1 hoja de laurel, 1 vaso de vino blanco.

Elaboración: Tener las judías 12 horas en remojo y ponerlas a cocer en agua fría con el puerro y la hoja de laurel, asustándolas varias veces con agua fría durante la cocción. A mitad de cocción echar las codornices y dejar cocer hasta que están tiernas. Aparte, cocer las manitas de cerdo con agua y sal, abrir las almejas con un poco de vino blanco y filtrar luego este por un paño o estameña para eliminar la arenilla. Rehogar en aceite los ajos y la cebolla, echar el pimentón remover y añadir enseguida las almejas y el vino de su cocción.

Incorporar las judías (con poco caldo) las manitas de cerdo deshuesadas y troceadas y las codornices cortadas a lo largo en dos mitades. Poner apunto de sal y pimienta. Servir el guiso que debe quedar jugoso en una cazuela de barro y espolvoreado de perejil picado.

TRUCHA AL ESTILO DEL VALLE DEL JERTE

Ingredientes: (Para 6 personas). 6 truchas, ajos, piñones, jamón ibérico, aceite de oliva, harina, zumo de limón, sal y patatas.

Elaboración: Calentamos el aceite en una sartén y freímos las truchas ligeramente, una vez fritas las colocamos en una fuente de horno. En el aceite de freírlas ponemos los ajos en láminas y los doramos, añadimos los piñones y el jamón en taquitos, una cucharadita de harina y lo refreímos, agregamos el zumo de limón, un chorrito de agua, rectificamos de sal, damos un hervor y añadimos las truchas. Las mantenemos en el horno por espacio de cinco minutos, las servimos calientes acompañadas de patatas al vapor.

SOLOMILLO DE LOMO IBÉRICO AL ESTILO REGIONAL

Ingredientes: (Para 4 personas). 4 solomillos de cerdo, 300 gr. de setas, 300 gr. de queso torta del Casar, sal, pimienta, aceite, huevo, cebolla, ajo, Jerez, pimiento de asar.

Elaboración: Mezclamos las setas troceadas con el huevo batido, el queso, la sal y la pimienta. Hacemos un bolsillo en cada solomillo y lo rellenamos con la mezcla anterior.

Calentamos aceite en una cazuela y doramos los solomillos por todos los lados al tiempo que se hace el diente de ajo. Cuando tenga un bonito color añadimos la cebolla y la tapamos hasta que la carne se haga a fuego lento, la regamos con el Jerez y le damos un hervor hasta que el vino se evapore.

Servimos los solomillos rapados con su salsa acompañados con pimientos asados.

TORRIJAS CON MIEL

Ingredientes: 1 pan de viena, huevo, leche, miel y aceite de oliva.

Elaboración: Con una viena del día anterior se la hace rebanadas, se baten los huevos. A continuación se bañan las rebanadas de pan de viena en leche y se pasan por el huevo batido. Se frien en el aceite bien caliente, una vez fritas de escurren. Se sirven bañadas en miel.

TÉCULA MÉCULA

Ingredientes: 250 gr. de masa quebrada, 500 gr. de azúcar, 255 gr. de almendra cruda molida, 6 huevos, harina, 1 limón, 50 gr. de tocino, agua.

Elaboración: Se extiende la masa y se forma un molde redondo separable. Aparte se prepara un almíbar con medio litro de agua y medio kg. de azúcar, cáscara de limón. La almendra se mezcla bien con el tocino, este cortado en dados muy pequeños. En el bol se baten 6 yemas y una clara de huevo, se añade la harina sin dejar de batir, se agrega el machado de almendra hasta conseguir una masa homogénea y al final se añade el almíbar, se remueve bien todo y se rellena el molde. Se mete en el horno a 180°C y se deja cocer hasta que al pincharlo la aguja salga limpia.

LA GASTRONOMÍA DEL CORDERO EXTREMEÑO: UN VALOR DE EXTREMADURA

EMILIO JARAIZ RIVAS

El cordero es uno de los animales más preciados como producto gastronómico desde los orígenes de la humanidad. La Historia nos muestra la importancia del pastoreo ovino a través de los tiempos hasta nuestros días. El cordero, animal con menos de un año de vida, fue desde la época más remota el sustento para gran parte de los habitantes de este planeta. «Además ha sido —como ha dicho Beatriz Tello Benito, Gerente de CORDEREX— un exponente histórico determinante para la humanidad, ha pasado por nuestra más remota historia como un animal sagrado y que aún hoy en día mantiene este carácter para muchos pueblos». Concretamente en España el ganado ovino ha provocado un increíble intercambio cultural y apertura social por medio de la trashumancia, siendo la base económica de muchas regiones, entre las que cabe destacar Extremadura, Castilla-León, Cantabria y Castilla-La Mancha. Pero nuestra intención, en este caso, está centrada en resaltar el aspecto culinario de este pequeño animal, el cordero merino, criado en los campos extremeños y que ha sido regalo de reyes y emperadores, guisado en los fogones de los palacios imperiales, en los conventos y, sobre todo, en los calderos de los pastores, en cuyo ámbito pastoril, surgieron las mejores recetas. Tal vez por ello, el Parador Nacional de Turismo de Cáceres, con la colaboración de la Denominación Específica «Cordero de Extremadura CORDEREX», después de una seria y exhaustiva investigación realizada por los cocineros de los Paradores en la Comunidad, organizó unas jornadas sobre «La Gastronomía del Cordero». Naturalmente, el protagonista

fue este animal que se cría en los campos extremeños y que proporciona succulentas viandas culinarias.

Es la primera vez que el cordero, este producto tan arraigado en esta tierra, recibe tal relevancia. Mirando hacía el futuro, dada la calidad de la crianza del cordero extremeño, por un lado, y dado, por otra parte, el interés que por este producto muestran los amantes de la buena mesa, el cordero será, más que nunca, imprescindible en los restaurantes de Extremadura.

De la investigación realizada por los cocineros de los Paradores Nacionales de Turismo en nuestra Comunidad, surgieron una serie de recetas que, aparte de incluirlas en sus cartas, han querido divulgarlas para que se beneficien los demás establecimientos hosteleros y para que tengan su repercusión en el turismo que nos visita.

Los platos elaborados en estas jornadas corresponden a las siguientes recetas:

CHARLOTA DE SETAS Y ESPINACAS

Receta de Pedro Camacho, J. C., *Parador de Zafra*

Ingredientes: 1 pierna de cordero (Corderex) de 1 kg., 400 gr. de setas, 400 gr. de espinacas, 25 gr. de trufas negras, 1 dl. de vino de pitarra, ajo, cebolla, puerros, tomates, zanahorias, sal.

Preparación: Deshuesar la pierna de cordero (Corderex), limpiar las setas, espinacas y cocer, picar la verdura.

Los huesos de la pierna, asarlos con verduras, mojar con el vino y hacer una salsa ligeramente ligada con fécula de maíz. Saltear con ajo y aceite las setas y espinacas. Filetear la pierna de cordero y hacerlos a la plancha aromatizándolos con ajo.

Presentación: Poner una capa de espinacas, unas setas y terminar con los filetitos, picarles la trufa y saltearlos con su salsa.

CHARLOTA DE CORDERO CON SALSA DE BERENJENAS

Receta de Ricardo Muñoz, J. C., *Parador de Cáceres*

Ingredientes: Cordero (Corderex) deshuesado, aceite de oliva, sal, pimienta, tomate concasse (gordo), cebolla, berenjenas y calabacines, pimientos verdes, huevo batido, champiñones, crema fresca.

Preparación: Saltear el cordero y dejar cocer con un poco de caldo.

Cortar en rodajas las berenjenas, calabacines y trocear cebolla y pimientos. Freír todo con poco aceite, reservar y sazonar. Poner todos los ingredientes con huevo batido y cocer al baño María.

Terminación: Desmondar y napar con crema fresca ligada con champiñón fileteado.

Presentación: Napar y poner bouquet de tomate.

LOMITOS DE CORDERO CON FRUTOS SECOS Y MIEL DE LAS VILLUERCAS

Receta de Rafael Medina, J. C., *Parador de Trujillo*

Ingredientes: 1 kg. de lomo de cordero (Corderex), 100 gr. de frutos secos, 1/2 dl. de Brandy, 1 dl. de aceite de oliva.

Preparación: Deshuesar el lomo de cordero (Corderex). Sazonar y reservar.

Hacemos una farsa «relleno» con una pechuga de ave, especias y huevo. Extendemos el relleno encima de los lomos deshuesados y encina, orejones, ciruelas pasas y dátiles, previamente maceramos, enrollamos el lomo, lo bridamos con bramante y se mete en el horno a 200°C durante 20 minutos; una vez frío lo cortamos en medallones y lo napamos con salsa de cordero, reducción de Oporto y miel de las Villuercas.

Presentación: Reducir la salsa de cordero y el oporto junto con la miel, y se napa el cordero cortado en medallones.

MEDALLÓN DE PIERNA DE CORDERO ARRABALERA CON SALSA DE CRIADILLAS DE TIERRA

Receta de Juan Sanguino, J. C., *Parador de Mérida*

Ingredientes: 4 medallones de cordero (Corderex) de 250 grs. cada uno, 300 gr. de criadillas de tierra limpia, 4 pimientos de la Vera, 2 dl. de aceite de oliva, 100 gr. de cebolla fresca, 1 dl. de vino tinto, 2 dl. de jugo de cordero, tomillo, orégano, ajo y sal.

Preparación: Sazonar los medallones de cordero con sal, ajo picado, tomillo y orégano, un poco de aceite de oliva y dejar macerar. En una sartén al fuego darle un golpe de calor fuerte por ambos lados, para que forme costra y no se salgan los jugos. A continuación se ponen en horno durante 30 minutos. Sacar los medallones y apartar para que no se enfríen. Añadir a la sartén la mitad de las criadillas y el vino, dejar reducir. Añadir el jugo de cordero y cocer, pasar por turmix y chino y reservar. Saltear el resto de las criadillas y la cebolleta, añadir un poco de salsa y rellenar los 4 pimientos. Freír los pimientos sazonados a fuego lento.

Terminación: Presentar el medallón en el centro del plato napado con la salsa y acompañado con pimientos rellenos y alguna decoración opcional.

LOMITO DE CORDERO RELLENO DE HONGOS Y PIÑONES ASADOS EN SU PROPIO JUGO

Receta de Félix Duran, J. C., *Parador de Plasencia*

Ingredientes: 1 lomo y medio de cordero (Corderex), 100 gr. de cebolletas, 100 gr. de riñones, 200 gr. de hongos, 2 dl. de aceite de oliva, 1 copa de vino oloroso, 1 copa de vino blanco, 4 patatas nuevas, 12 yemas de trigueros, rama de tomillo fresco, sal.

Preparación: Limpiar el lomo del cordero, dejando las costillas limpias y reservar.

Se hace un sofrito con cebolleta fresca, aceite de oliva, los riñones y los hongos todo picado muy fino, y se riega con un poco de vino oloroso. Con este picadillo se rellenan los costillares, se atan, se sazonan, se ponen en una placa de asar, se rocían con un chorrito de aceite de oliva y se espolvorean de tomillo fresco picado. Se mete en el horno. Asar durante 25 minutos a 190°C de temperatura. Cuando queden 5 minutos de asado se rocían con un poquito de vino blanco y el zumo de 1/2 limón, y con esto obtenemos la salsa.

Guarnición: Patata encajonada, fritada de yemas de trigueros en tempura.

CALDO DOBLE TEMPLADO CON CRIADILLAS A LA IMPORTANCIA

(Doble consomé de cordero con verduras)

Ingredientes: 1 l. de consomé, 50 gr. de criadillas de tierra, 1 huevo, c/s de harina, sal, c/s de aceite de oliva virgen.

Elaboración: Se elabora un consomé, con las verduras (pue-ro, nabo, zanahoria, tomate, cebolla tostada) la carne de vaca, el cordero sin grasa y agua o caldo blanco.

Se pone en un recipiente a fuego lento, se desgrasa y se clarifica con la clara de huevo. Mientras, se elaboran las criadillas a la importancia, se cortan en láminas, se sazonan y se pasan por la harina y huevo. Se fríen en aceite de oliva y se escurren de grasa sobre un papel absorbente.

Dar un ligero hervor en el consomé a las criadillas. Una vez templado se liga ligeramente con unas hojas de gelatina, que habremos disuelto en un poco de caldo, poniéndose a punto de sazonamiento.

CREPINETAS DE CORDERO CON HUEVO Y PATATA

(Pastel de huevo, patata y cordero envuelto en oblea de arroz y frito en aceite)

Ingredientes: 3/4 kg. de carne de cordero, 1 huevo, 1 patata pelada rallada, sal, pimienta, c/s de aceite de oliva virgen, 8 obleas de arroz, salsa de cordero (huevo de cordero, cebolla, vino tinto y jugo de carne. Ligar ligeramente).

Elaboración: Se pica la carne de cordero y se mezcla con el huevo, la patata tallada, se salpimenta y se envuelve en una oblea de arroz (que habremos humedecido previamente), se pliega y se reserva.

Se fríen en aceite de oliva virgen las crepinetas, se sacan y se disponen sobre papel, para que absorban la grasa.

Se sirven calientes y salteado ligeramente con la salsa que tenemos elaborada.

ENSALADA DE PIMIENTOS Y CORDERO

(Asado de pimientos rojos, cebolla, tomate y cordero cortado en lonchas finas y aderezado con aceite de comino)

Ingredientes: 500 gr. de pimientos rojos, 500 gr. de cebollas, 500 gr. de tomates, 1 diente de ajo, lomo de cordero, manteca de cerdo, vinagre de manzana, cominos, sal, aceite de oliva.

Elaboración: Disponer en una placa de horno los pimientos rojos, la cebolla y el tomate untados de aceite. Una vez asados retirar del horno y dejar tapados hasta que se templen.

Pelar y cortar cada una de las verduras, aparte en un mortero majar los ajos y los cominos, el aceite y el vinagre de manzana, verter sobre el asado de verduras y dejar macerar unas horas. Se sazona el lomo, se unta de manteca y se asa en el horno. Una vez asada y fría cortar en lonchas muy finas a la máquina. Disponer las verduras maceradas sobre un molde cilíndrico, sacar y disponer las lonchas de cordero.

CORDERO GUISADO CON CEBOLLETAS TIERNAS Y CRUJIENTE DE TORTA

(Cordero estofado con cebolleta y vino de pitarra terminado al horno con crujiente de torta)

Ingredientes: 1.500 gr. de cordero, 250 gr. de cebolletas, 2 dientes de ajos, 1 dl. de vino de pitarra, c/s de caldo de carne o agua, c/s de aceite de oliva virgen, pimienta negra en grano, laurel, torta del Casar (para crujiente).

Elaboración: El cordero se trocea en porciones y se rehoga en aceite los dientes de ajo pelados y enteros con la cebolleta cortada finamente. Añadir la carne salpimentada, la pimienta en grano, el laurel y dorar, incorporar el vino de Pitarra, dejándolo que se consuma, mojar con un poco de caldo o agua y se termina de cocer al horno.

Una vez tierna, se pasa la salsa por el pasapuré, poniéndola a punto de sazónamiento.

Crujiente de Torta: Se calienta la torta del Casar en el horno hasta dejarla casi líquida. Se toma una porción de torta líquida y sobre una sartén o plancha se dora por ambos lados quedando una especie de galleta muy fina. También puede hacerse poniendo la torna líquida en una placa de horno, una vez dorada se corta en porciones.

POEMAS

JOSÉ MARÍA RUIZ PEÑA

José María Ruiz Peña (Ibañemando, 1955) Es profesor y licenciado en Derecho. Autor de *De por qué los pájaros vuelan hacia el Sur* (1999) y *El libro de la culpa* (2002), al que pertenecen los siguientes poemas:

Creación
Literaria