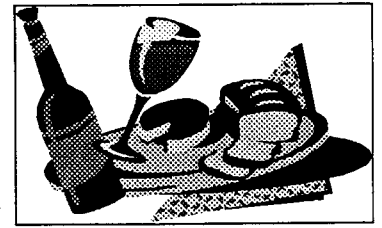


Gastronomía



Menú de León

(Fuente: J. Gutiérrez Tascón. *Cocina leonesa*. 1ª ed. Everest, 1979, León))

Cazuela de gallina al modo de La Virgen del Camino

Ingredientes para 6 personas: 1 gallina. /2 kg de patatas. /3 chorizos. /1 tomate. /1 vaso de orujo. /1 pimiento. /Aceite. /Sal. /Perejil. /Cebolla. /Laurel. /Ajo.

Preparación:

- Tras limpiar y trocear la gallina, se pasa por aceite con objeto de freírla.
- En la cazuela donde se vaya a guisar, introducimos la gallina y un refrito compuesto de cebolla, ajo, laurel, perejil y un tomate. Además, una vez rehogado, se agrega una copa de orujo, una cucharada de pimentón y una copa de agua.
- Cuando lleve cocinando unos 35 minutos, será el momento de poner unas patatas partidas y un pimiento. Dejamos entonces que continúe la cocción, teniendo en cuenta que ha de quedar jugoso pero no caldoso.
- En otra cazuela coceremos los chorizos, los cuales nos han de servir como guarnición.



Ensalada leonesa

Ingredientes para 6 personas: ½ kg. de cebolletas. /3 zanahorias. /1 kg de espinacas. /Sal. /Aceite. /Vinagre.

Preparación:

- En una ensaladera colocamos unas cebollas picadas, unas buenas hojas tiernas de espinacas y la zanahoria cortada en rajitas.
- Lo sazonamos todo con sal, aceite y vinagre, para dejarlo entonces en fusión durante unos diez minutos y queda ya listo para servir.

Esta ensalada está ideada para acompañar carnes o caza.

Pastel de la Ribera

Ingredientes para 8 personas: 125 gr. de azúcar. /250 gr. de castañas peladas. /100 gr. de mantequilla. /150 gr. de mermelada de albaricoque. /200 gr. de almendras picadas. /150 gr. de turrón de avellana. /Vainilla.

Preparación:

- Preparamos este pastel, en su comienzo, de la misma manera que haríamos para elaborar un bizcocho fino de mantequilla, pero la variante estriba en sustituir la harina por harina de castañas peladas y cocidas en un poco de agua.
- Se pone a cocer la pasta en un horno a temperatura moderada. Cuando esté terminado, se parte en dos y se rellena de mermelada de albaricoque mezclada con almendras picadas.
- Al enfriar, se baña el bizcocho con mermelada de albaricoque y por encima se echa turrón picado toscamente.



Stendhal

Adios, amigo lector; intenta no ocupar tu vida en odiar y tener miedo.