



Gastronomía tradicional

HU
ES
CA



Huesca

Gastronomía tradicional

El rico patrimonio gastronómico de la ciudad de Huesca cuenta con deliciosas recetas, algunas de ellas centenarias, que han llegado hasta nosotros sin perder un ápice de su exquisito atractivo, deleitando todavía hoy los paladares más exigentes.

La proximidad de la huerta tradicional oscense y sus ricas tierras de cultivo posibilitan que los restaurantes de la ciudad dispongan con inmediatez y durante todo el año de materias primas de la más alta calidad.

Los productos derivados de la ganadería, la caza y pesca fluvial, junto con la variedad micológica de nuestros bosques, se unen y complementan la diversidad y riqueza de nuestra gastronomía, constituyendo un verdadero placer para los amantes de la buena mesa; todo ello regado con los vinos denominación de origen del cercano Somontano.

En general nuestros platos típicos tradicionales son recios, no hay que olvidar el frío que antaño hacía por estas tierras durante gran parte del año. Nuestras abuelas cocinaban en sus pucheros estas recetas para dar ese calor y energía necesarios a los cuerpos cansados a la vuelta de una dura jornada de trabajo a la intemperie.

A continuación exponemos algunas de esas recetas sencillas, que ofrecemos aquí para dar la oportunidad a nuestros visitantes de que las elaboren, disfruten con ellas y dispongan de un agradable recuerdo de nuestra tierra.



Paletilla de cordero asada

Ingredientes (4 personas):

- 4 paletillas de cordero.
- 6 patatas medianas.
- 3 cebollas tiernas.
- 6 dientes de ajo.
- 4 hojas de laurel.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal, pimienta y tomillo.
- Aceite de oliva.

Precalentar el horno a 200° C.

Se pelan las patatas y se cortan a rodajas con las cebollas, se salpimentan y se ponen en la bandeja de horno con los ajos, el vino, un vaso de agua y el laurel.

Se hornea durante 20 minutos y se añaden las paletillas salpimentadas y rociadas con aceite de oliva y el tomillo. Se mantiene en el horno durante 50 minutos a 190° C.



Pollo al chilindrón

Ingredientes (4 personas):

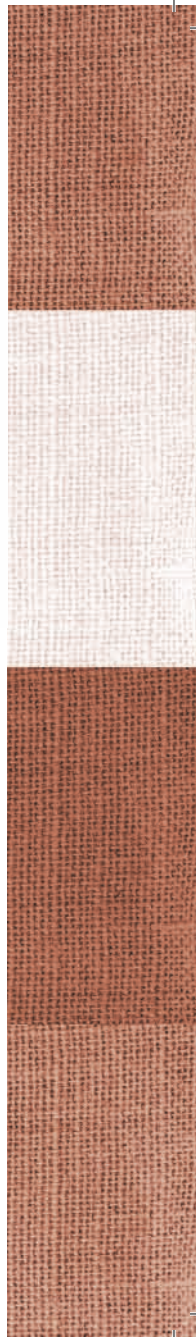
- 1 pollo de corral.
- 2 pimientos morrones.
- 2 pimientos verdes.
- 3 tomates maduros.
- 1 cabeza de ajo.
- 100 gr. de jamón en tacos.
- 1 hoja de laurel.
- 2 dl. de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

Se limpia el pollo y se trocea a octavos. Se salpimienta, se enharina y se dora y cuando coja color se retira.

Se trocean las cebollas, el ajo, el jamón y los pimientos a trozos gordos.

En una cazuela con aceite de oliva se pochán las cebollas y el ajo a fuego medio con cuidado que no se doren, se añaden los pimientos cortados, el tomate escaldado y despepitado, se añade el jamón y se deja a fuego medio durante unos minutos. Se incorpora el pollo y se guisa durante 40 minutos.

Se puede elaborar con los pimientos asados y pelados.





Salmorrejo

Ingredientes (4 personas):

- ½ Kg. de lomo de cerdo.
- 200 gr. de panceta de cerdo.
- 200 gr. de costillas de cerdo.
- 1 longaniza.
- 2 tortetas.
- 4 dientes de ajo.
- Perejil y laurel.
- Vino blanco.
- ½ l. de fondo o agua.
- 300 gr. de pan.
- 2 huevos.

Se sazonan las carnes, que se fríen por separado, y se retiran a una cazuela de barro (teniendo precaución de no colocar la torteta en el fondo).

Se retira el exceso de aceite (si es necesario), se rehogan los ajos sin que cojan color y se añade un poco de harina, el vino y el laurel.

Se añade el fondo y se rectifica de sal y pimienta.

Se moja el pan cortado con un poco de leche y se mezcla con el ajo y el perejil majados, se añaden los huevos batidos y se hace la tortilla.

Se coloca la tortilla en la cazuela de barro.

Dar un hervor a todos los ingredientes juntos y se sirve caliente.



Migas a la pastora

Ingredientes (4 personas):

- 300 gr. pan.
- 2 dientes de ajo.
- 20 gr. de sebo de cordero.
- Aceite de oliva.
- 50 gr. chorizo.

Se corta el pan en migas y se humedecen con agua sin que queden apelmazadas.

En una sartén honda se añade el aceite de oliva y se doran los ajos laminados con el sebo cortado a dados, añadiendo el chorizo cortado a rodajas.

Se incorporan las migas de pan y se van removiendo hasta que queden sueltas.

Podemos añadir jamón, chorizo, etcétera, en el sofrito. Se pueden servir con uvas, huevos, etcétera.



Magras con tomate

Ingredientes (4 personas):

- 400 gr. de lonchas de jamón.
- 1 kg. de tomates maduros.
- 250 gr. de pimientos rojos.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- 1 manojo de perejil.
- Sal y azúcar.

Se fríen las lonchas de jamón en aceite de oliva con el ajo.

Cuando estén fritas, sin que lleguen a churruscarse, se retiran de la sartén y se reservan sin el ajo.

En una cazuela se añade aceite y se rehogan los tomates (previamente troceados y pelados).

Se deja a fuego lento hasta conseguir una salsa de tomate espesa. Puede añadirse algo de azúcar para corregir la acidez del tomate.

Rectificar el punto de sal.

Colocar en una cazuela las lonchas de jamón con la salsa de tomate por encima y cocerlas durante diez minutos.

Se puede añadir pimientos rojos cortados en tiras a las magras.



Recao

Ingredientes (4 personas):

- 300 gr. de judías blancas.
- 200 gr. de arroz.
- 3 patatas grandes.
- 1 cucharadita de pimentón picante.
- 1 cabeza pequeña de ajo.
- 1 vasito de aceite de oliva.
- 1 cebolla picante.
- 1 hoja de laurel.
- Dados de jamón.
- Sal.

En un una cazuela se ponen a cocer (con agua fría y sin sal) las judías blancas (puestas a remojo el día anterior) acompañadas de aceite, la cabeza de ajos, la cebolla picada, el jamón, una hoja de laurel y una pizca de pimentón, todo ello en crudo.

A mitad de la cocción se añaden las patatas y el arroz .

Al terminar la cocción se rectifica de sal.

A close-up, high-angle photograph of a silver fork resting on a white surface. The fork is positioned diagonally, with the handle extending towards the top right and the tines pointing towards the bottom left. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlights on the metallic surface of the fork. The background is a plain, light-colored surface, possibly a tablecloth or paper.

Huesca

Gastronomía tradicional



Migas a la aragonesa
Pollo al chilindrón

Cangrejos de río en salsa picante
Recao
Trucha encebollada a la aragonesa
Paletilla de cordero asada
Fritada de caracoles
Arroz con conejo y caracoles
Magras con tomate
Fardeles
Ajoarriero de Huesca

Pepitoria de cordero



Trucha encebollada

Ingredientes (4 personas):

- 4 truchas de 200 gr.
- 3 cebollas.
- 1 limón.
- 1 hoja de laurel.
- 5 granos de pimienta negra.
- 1 vaso de vino blanco.
- Harina.
- Aceite y sal.

Limpiar las truchas, secarlas y salarlas.

Se cortan las cebollas en media juliana con el limón.

En una cazuela de barro se colocan las truchas y el limón entre ellas, se añade el laurel, los granos de pimienta, la cebolla, un vaso de agua y un vaso de vino blanco.

La cazuela se pone al fuego y se mantiene durante 20 minutos aproximadamente.

En una sartén con aceite caliente, se dora una cucharada de harina con un poco de caldo de cocer las truchas.

Se vierte la salsa sobre las truchas y ya se pueden servir.



Ajoarriero de Huesca

Desalar el bacalao cambiando el agua por los menos 3 veces.

Desmigar con las manos procurando retirar todas las espinas.

Pelar y cortar las patatas como si fueran para tortilla de patatas, pochar en el aceite de oliva y escurrir.

En el aceite sobrante, rehogar el ajo picado sin que coja nada de color, añadir el bacalao, rehogar para que pierda todo el agua y agregar las patatas.

La patata la asaremos con la piel. Antes de que se quede fría la pelaremos y la machacaremos junto con dos dientes de ajos y sal. Añadiremos los huevos y el aceite, montándolo.

Añadir al bacalao y terminar en el horno o en la sartén.

Ingredientes (4 personas):

- 300 gr. de bacalao.
- 500 gr. de patatas.
- 4 dientes de ajo
- 2 huevos.
- 1 dl. de aceite de oliva.



Fardeles

Ingredientes (4 personas):

- ½ Kg. de hígado.
- 600 gr. de tocino entreverado.
- 2 huevos.
- 1 cucharada de piñones.
- Nuez moscada rallada, perejil, pimienta molida, canela y ½ copa de anís.
- Pan rallado.
- Aceite y sal.
- Telilla de cerdo.

Durante unos 20 minutos aproximadamente cocemos el hígado en agua hirviendo con sal. Escurrimos y picamos finamente junto con el tocino entreverado. Conservar el caldo de la cocción.

En un recipiente, mezclamos el hígado, el tocino picado, los huevos crudos, añadimos un poco más de sal, pimienta, perejil picado, canela, anís, pan rallado, y el caldo de la cocción del hígado. Formamos unas albóndigas pequeñas y aplastadas. Las envolvemos con la telilla de cerdo y colocamos en una fuente untada con aceite. Introducimos la fuente en el horno y asamos las albóndigas por ambos lados.

Servimos los fardeles calientes.



Pepitoria de cordero

Ingredientes (4 personas):

- 1 tripa de cordero.
- 8 manitas de cordero.
- 200 gr. intestinos de cordero.
- 200 gr. sangre de cordero cocida.
- 150 gr. de cebolla.
- 5 dientes de ajo.
- 2 tomates.
- 50 gr. de almendras.
- 1 hueso de jamón.
- Perejil picado, laurel, sal y pimienta.

Lavar muy bien las tripas y los intestinos de cordero. Trenzar los intestinos y cocer junto con las tripas, una cabeza de ajos, el hueso de jamón y una hoja de laurel.

Una vez cocidos cortarlos en cuadritos. Cocer de la misma manera las manitas de cordero bien limpias y una vez cocidas, deshuesarlas y cortarlas en cuadritos. Picar la cebolla y el ajo, estofar despacio con en el aceite y antes de que adquiera color agregar el tomate troceado, sin piel ni pepitas.



Fritada con caracoles

Ingredientes (4 personas):

- 1 calabacín.
- 1 cebolla.
- 1 patata.
- 1 pimiento verde.
- 3 dientes de ajo.
- ½ kg de caracoles.
- 2 tomates.
- Sal y aceite de oliva.

Cortamos todas las hortalizas en rodajas, las cebollas en juliana y el tomate pelado en gajos. Freímos los ingredientes en orden: ajo, cebolla, pimiento, calabacín, tomate y las patatas, que se pueden freír aparte. Sazonar al final.

Los caracoles después de limpiarlos con varias aguas, los cocemos partiendo de agua fría. Una vez cocidos desechamos el agua y les agregamos alguna hierba aromática como el tomillo o romero, una cabeza de ajos y un hueso de jamón.

Cuando estén en su punto, los mezclamos con la fritada de verduras, damos una pequeña cocción para que se mezclen los sabores y ya se pueden servir.



Cangrejos de río en salsa de tomate picante

Ingredientes (4 personas):

- 1 kg. de cangrejos de río cocidos o frescos.
- 8 tomates maduros.
- Media cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- 2 guindillas de cayena.
- ½ copa de brandy.
- 3 hojas de laurel.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Perejil y sal.

Picamos el ajo y la cebolla y los rehogamos en una cacerola con aceite de oliva, las cayenas y sal. Los dejamos cocinar a fuego lento.

Cuando esté pochado añadimos el brandy, dejamos un par de minutos más al fuego para que evapore el alcohol.

Entonces añadimos los tomates pelados y en trozos y las hojas de laurel. Cocer 20 minutos e incorporar los cangrejos a la cacerola y los cocinamos unos cinco minutos. En caso de que los cangrejos sean frescos habrá que caparlos previamente y cocinarlos hasta que tengan un color rojo intenso.

Dejamos cocer unos 20 minutos para que termine de hacerse el guiso y listo.



Arroz con conejo caracoles

Ingredientes (4 personas):

- 400 gr de arroz.
- 500 gr de caracoles.
- 250 gr de conejo.
- 1 pimiento verde.
- 2 dientes de ajo.
- 1 tomate maduro.
- 1 punta de pimentón dulce.
- Caldo de carne.
- Perejil y sal.

En una cazuela de barro o paellera, freiremos el conejo cortado en aceite. Cuando esté dorado añadiremos el pimiento verde, el tomate rallado y el pimentón, dejando unos minutos al fuego. Mojaremos con el caldo o agua, teniendo que cocer una hora aproximadamente.

Incorporaremos el arroz y la sal dejándolo cocer 10 minutos. Añadiremos los caracoles hervidos, dejando terminar el arroz otros 10 minutos.

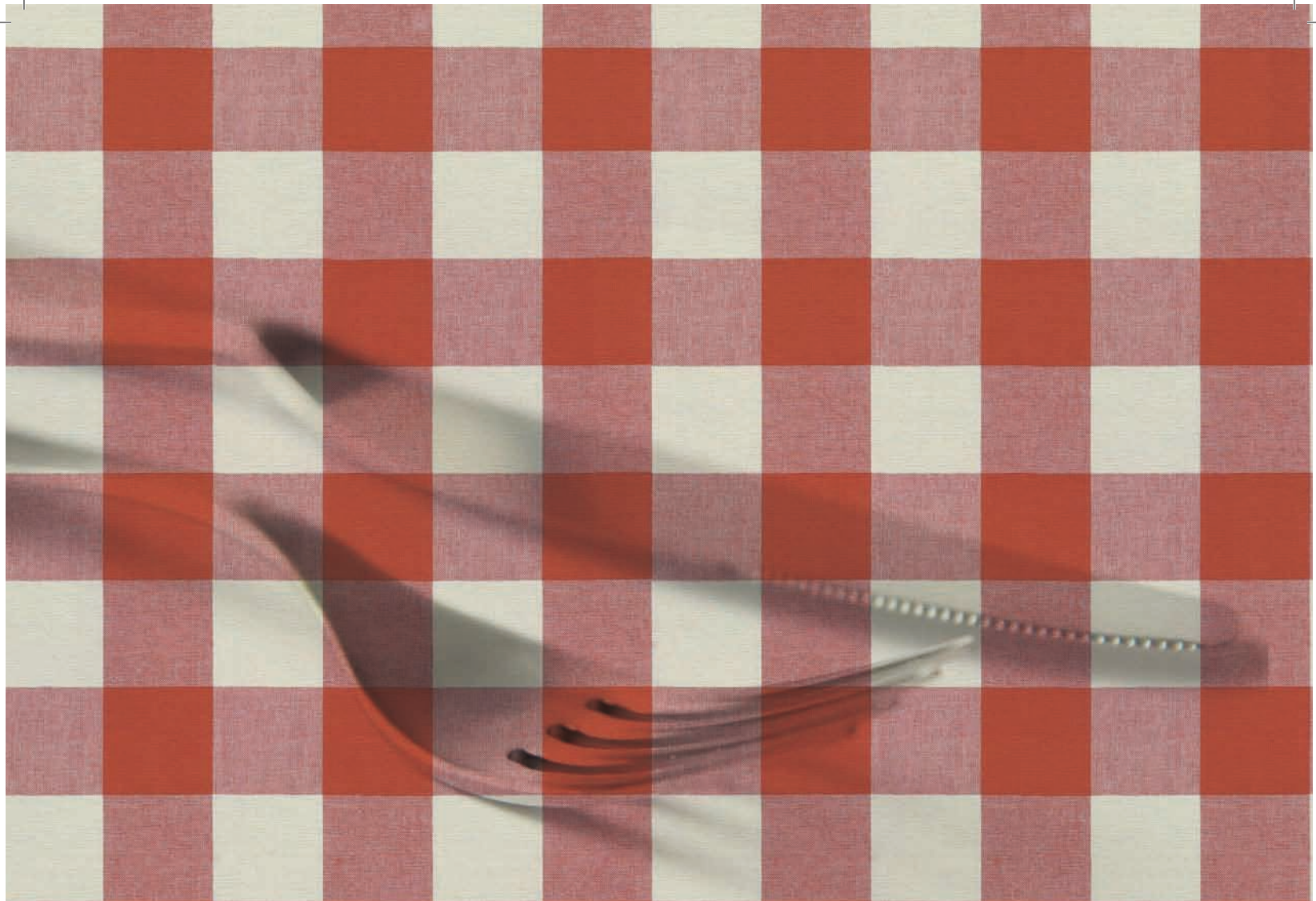
Cuando lo retiremos del fuego, pondremos una picada de ajo, perejil y aceite por encima de este.

Para saber cuanto arroz tiene que añadir en proporción con el caldo que tiene, hay dos formas de saberlo. La primera seria incorporar primero el arroz y después el doble de caldo hirviendo. La segundo consiste en realizar el caldo a la vez que el sofrito y el arroz después. Se añadirá arroz en forma de cruz del recipiente, teniendo que sobresalir un poco de arroz por encima del caldo.

Gastronomía tradicional

Huesca





Ayuntamiento
de **Huesca**
Turismo

Oficina de turismo de Huesca.
Plaza de Luis López Allué, s/n. Huesca 22001
T. 974 292 170 www.huescaturismo.com