



La Casueña

La Casueña





La Casueña

Un refugio para los sentidos
A refuge for the senses



Indice / Contents

- 7 Un sueño hecho realidad
8 A dream come true
Marian Pérez Urieta
- 11 Una historia de amor
12 A love story
Antonio Blasco
- 15 La Casueña – un hotel de montaña sobre un lago
18 La Casueña – a mountain hotel above a lake
Vincente García Plana
- 21 Saludos, de nuevo, La Casueña
24 Hello Again, La Casueña
Lewis Biggs
- Recetas / Recipes**
- 34 Borraja con puré trufado, boletus y huevo poché
36 Borage, with truffled mashed potatos, boletus and poached egg
- 38 Lomo de bacalao, sobre *chips* de patata, pimientos asados y salsa romesco
40 Salsa romesco
41 Bacalao cod, with potato chips, roasted red peppers and romesco sauce
42 Romesco sauce
- 44 Tartar de trucha, con aguacate, alga wakame y mayonesa de wasabi
46 Trout tartare, with avocado, wakame seaweed and wasabi mayonnaise
- 48 Ceviche de lubina y gambas
50 Sea bass and prawn ceviche
- 52 Carrilleras de ternera, guisadas al vino tinto
54 Veal cheeks, cooked in red wine
- 56 Tartar de remolacha, manzana y aguacate sobre ajoblanco
58 Ajoblanco
59 Beetroot tartare, with apple and avocado, on ajoblanco
60 Ajoblanco sauce
- 62 Albóndigas de verduras asadas y arroz, en salsa de almendras
64 Roasted vegetable rice balls, on almond sauce
- 66 Crujiente de pollo de corral guisado al chilindrón
68 Crispy chicken stewed in chilindrón
- 70 Migas con setas (al estilo de Miguel)
72 Migas with mushrooms (Miguel-style)
- 74 Crema de verduras, con frutos secos tostados y aceite de trufa
76 Vegetable soup, with nuts and truffle oil
- 78 Crep crujiente relleno de alcachofas con salsa ligera de queso
80 Crispy crêpes stuffed with artichokes, with a light cheese sauce
- 82 Hamburguesa vegetariana de garbanzos
84 Chickpea veggie hamburger
- 86 Bizcocho de naranja
88 Orange cake
- 89 Torta de masa de pan, aceite y azúcar
90 Bread dough cake, with oil and sugar
- 92 Bizcocho de plátano, canela y nueces
94 Banana cake, with cinnamon and walnuts
- 95 Proyecto Vignerons/Vignerons Project



Un sueño hecho realidad

Me gusta cocinar, siempre tuve curiosidad, desde pequeña pasaba horas en la cocina junto a mi madre y mi abuela. Nos encantaba a Miguel y a mí recibir en nuestra casa a familia y amigos y pasar largas horas de charla disfrutando de una buena comida.

Cuando el sueño de La Casueña se hizo realidad, no dudamos en ponernos al frente de sus fogones. Tras veinte años de andadura, hemos ido aprendiendo, perfeccionando y manteniendo la esencia de nuestra cocina, basada en el amor, la sencillez, sin grandes técnicas, inspirada en recetas de cocineros que han sido nuestros referentes y, sobre todo, aprovechando los productos de nuestra maravillosa tierra, Aragón.

Cuando Lisa y Lewis nos propusieron hacer el libro, al principio nos daba vergüenza, ¡Cómo vamos a hacer nosotros un libro de recetas!, «no somos cocineros», aunque llevemos veinte años haciéndolo... .

Tras meditar un poco, pensamos que podía ser algo bonito para celebrar nuestro veinte aniversario, y aquí estamos. En estos veinte años hemos formado una gran familia, «La familia de La Casueña», gente estupenda que nos han acompañado durante todos estos años y que forman ya parte de nuestras vidas.

A todos ellos está dedicado este libro, ¡GRACIAS!

Hay una dedicatoria muy especial, a nuestro padre Ángel, darle las gracias por todo el amor que nos transmitió a nuestra tierra, por su tesón y trabajo junto a los vecinos de Lanuza, para conseguir hacer de unas ruinas, lo que ahora es Lanuza; por la ilusión que tuvo y lo orgulloso que estaba de La Casueña y de nosotros; y, sobre todo, por el AMOR A SU FAMILIA.

Gracias papá.
Marian y Miguel

A dream come true

I love cooking and have always been curious about it, since I was a little girl spending hours in the kitchen alongside my mother and grandmother. Miguel and I love to invite family and friends to our house to spend long hours chatting and enjoying a good meal.

When the dream of La Casueña became a reality, we didn't hesitate to busy ourselves in front of our kitchen's ovens. Over twenty years we've continued to learn, perfect and maintain the essence of our cooking, based on love and simplicity rather than complex techniques. We've been inspired by the recipes of cooks who have been our role models and we've taken great advantage of the produce of our wonderful land, Aragón.

When Lisa and Lewis suggested writing this book, we were embarrassed to start with. How are we going to produce a recipe book? 'We're not chefs,' we said, although we've spent twenty years cooking ...

After thinking about it for a while, we realised that it could be a good way of celebrating our twentieth anniversary – so here we are. Over these twenty years we've gathered together a great family, 'the La Casueña family', fantastic people who've been alongside us all these years and who are part of our lives.

This book is dedicated to all of them. THANK YOU!

But there is a very special dedication, to our father Ángel, to thank him for all the love he showed for our land. For his determination and hard work, together with the neighbours of Lanuza, in managing to raise up from the ruins the Lanuza we see today. For the dream he had and for his pride in La Casueña and in ourselves, but most of all for his LOVE FOR HIS FAMILY.

Thanks Dad.
Marian and Miguel





Una historia de amor

Este libro de recetas nace en un lugar mágico del Pirineo de Huesca, en el Valle de Tena, en un pueblo al que quiso silenciar, durante casi veinte años un pantano y cuyos antiguos vecinos –con su tesón, esfuerzo y mucho trabajo–, lograron devolverle los sonidos de la vida y del Palotau a sus calles y casas: Lanuza.

Nace en los fogones de la cocina de La Casueña, un hotel nacido de un sueño en el seno de la familia de Casa Petro, donde Vicente García Plana ha dejado su huella en el proceso creativo, generando espacios llenos de emociones y sentimientos.

Cada una de las recetas que nos presentan Marian y Miguel es una historia de amor que nos regala el alma de unas personas generosas.

Recetas nacidas para despertar todos nuestros sentidos, crear emociones y hacernos vivir una experiencia gastronómica.

Recorrer las páginas de este libro es como pasear por los mágicos colores y olores de los bosques de este Valle de Tena en otoño, o dejar nuestras huellas en la fría y blanca nieve de las montañas.

Buen provecho.

Toni, de Casa Petro

A love story

This recipe book was born in a magical place in the Pyrenees, in the Tena Valley of Huesca province, in a hamlet that was intended to be silenced by the creation of a reservoir. Almost twenty years ago its former inhabitants, through their determination, effort and hard work, managed to restore the sounds of life and the traditional Palotiau dance to the streets and houses of Lanuza.

This book comes from the ovens in the kitchen of La Casueña – a hotel that stems from a dream in the heart of the Casa Petro family, and where the designer Vicente García Plana has left his mark on the creative process, designing rooms and spaces full of excitement and feeling.

Every one of the recipes that Marian and Miguel introduce us to is a love story gifted by the soul of a generous people. They are recipes created to arouse all our feelings, to excite us and provide an unforgettable gastronomic experience.

Turning over the pages of this book is like strolling through the magic colours and smells of the woods in this Tena Valley in autumn, or leaving our footprints in the cold white snow of the mountains.

Enjoy!

Toni from Casa Petro
(Casa Petro is Marian's family property)





La Casueña

Un hotel de montaña sobre un lago

La Casueña fue uno de nuestros primeros encargos como interioristas. Conocía a Marian desde muchos años atrás, cuando ella trabajaba en un estudio de fotografía que yo visitaba casi a diario porque, en aquella época, toda mi labor artística se basaba en la fotografía. Algunas veces me contaba sus proyectos con Miguel, uno era casarse con él, otro era fundar un hotel de montaña que tuviera personalidad propia. Siempre me dijo que ese hotel se lo haría yo y cuando llegó el momento cumplió su palabra.

Un hotel personal. Hay proyectos que son una sola pieza con sus promotores. Este es quizá el ejemplo máximo. Construir en una tierra que perteneció a sus antepasados, que les fue arrebatada y tras mucho batallar, devuelta. Construir desde abajo y con las propias manos: tantas veces vi a Miguel cargando sin parar sacos de cemento como a Marian subida a una escalera de dudoso equilibrio; todos los hermanos ayudando en lo que se podía hacer: rascando, barriendo, subiendo, bajando..., y siempre de buen humor. Nuestro compromiso: fue crear un concepto de hotel que no fuera una opción más de alojamiento para la gente que visita el Valle de Tena; queríamos crear un hotel que fuera un destino en sí mismo, que la gente viniera por el hotel y todo el exterior fuera un valor añadido. Con esta idea en la cabeza, fuimos desarrollando un proyecto con el hilo conductor de lo personal. Algo parecido a alojarse en casa de un amigo singular y durante unos días compartir su vida y sus intereses al calor del fuego.

Un hotel de montaña. Todo el proyecto es un esfuerzo por trabajar con los materiales tradicionales del Pirineo, la piedra, la madera, el hierro y hacerlo desde un punto de vista contemporáneo: los materiales de siempre con las ideas de ahora. La búsqueda incansable de la calidez en cada rincón se ve reforzada con el color de las pinturas de tonos envejecidos que se despliegan por paredes y techos. Para elegir los temas de las pinturas nos basamos en la tradición ancestral altoaragonesa y la mezclamos con obras contemporáneas, en un diálogo muy fértil que le da un ritmo muy fresco

al conjunto. Todo el tratamiento del color está potenciado por la elección de la iluminación, siempre muy repartida, de tono cálido e intensidad moderada. Diseñamos y fabricamos las lámparas con las maderas que recuperamos del derribo, con piedras de las sendas cercanas o con ramas de los árboles caídos. Restauramos muebles, hicimos mesas con la reja de la puerta, dobramos cientos de hierros para hacer la barandilla, el arco de la entrada, la valla... Era todo muy divertido.

Un hotel atemporal. Una premisa de partida fue la de no seguir las modas y tendencias al uso. Si conseguíamos crear un hotel único, su diferencia lo sacaría del conjunto y no le dejaría envejecer o pasar de moda. La idea de apoyarnos en la literatura para el desarrollo de las habitaciones nos permitió singularizarlas y dotarlas de mayor personalidad. Todas son diferentes. Cada una de ellas lleva el nombre de un escritor y su mejor libro espera junto a la cama para ser descubierto. En esa línea hice un cuadro con cada uno de los libros como tema, acercando así arte y literatura y aportando mayor singularidad y autoría a cada habitación. Le dimos mucha importancia a la iluminación en las habitaciones. Tras buscar la mejor ubicación para cada una de las zonas y elegir cuidadosamente los tonos e intensidades de la luz dividimos los encendidos de forma que distintas situaciones tuvieran distintas opciones de iluminación. Especialmente hay una luz tenue y cálida que recibe al visitante la primera vez que entra en la habitación, contribuyendo a crear una experiencia inolvidable. La voluntad por el detalle se extiende por los pasillos, por las escaleras y en cada rincón habitable, para cimentar una experiencia diferente.

Un hotel amable. A todo este esfuerzo se suma la sonrisa permanente de sus dueños. Todas las comidas que Marian prepara con extraordinaria maestría y los mejores ingredientes. Toda la labor callada de Miguel manteniendo todo en perfecto orden de revista. El tono amable, la cercanía con el cliente desde el máximo respeto, la profesionalidad, todo contribuye para conseguir que La Casueña se haya convertido a lo largo de estos años en algo más que un hotel, algo más que una etapa en el camino, para que haya llegado a ser un refugio para los sentidos.

Vicente García Plana
Invierno de 2023



La Casueña a mountain hotel above a lake

La Casueña was one of our first commissions as interior designers. I had met Marian many years before when she worked at a photography studio that I visited almost daily because, at that time, the whole of my artistic activity was based on photography. Sometimes she would tell me about her projects with Miguel. One of them was to marry him, and another was to found a mountain hotel with its own personality. She would always tell me that I would create that hotel, and when the moment arrived she kept her word.

A personal hotel. There are projects which are of a piece with their promoters. This may be the ultimate example. Building on a parcel of land that belonged to their ancestors, which was snatched away and returned after much battling. Building with their own hands, so many times I saw Miguel loading cement sacks without a break, as well as Marian up a precariously balanced ladder, and all their siblings helping with anything that could be done, scraping off paint, sweeping, going up and down... and always in a good mood. Our commitment was to create a hotel concept, which would not be just one more accommodation option for people visiting the Tena Valley. We wanted to create a hotel that would become a destination in itself. We wanted people to come for the hotel itself, for which all outdoor experiences would be an added value. With this idea in mind, we started to develop a project defined by a common thread of the personal. Something similar to staying at a special friend's home and sharing their life and interests for several days by the hearth.

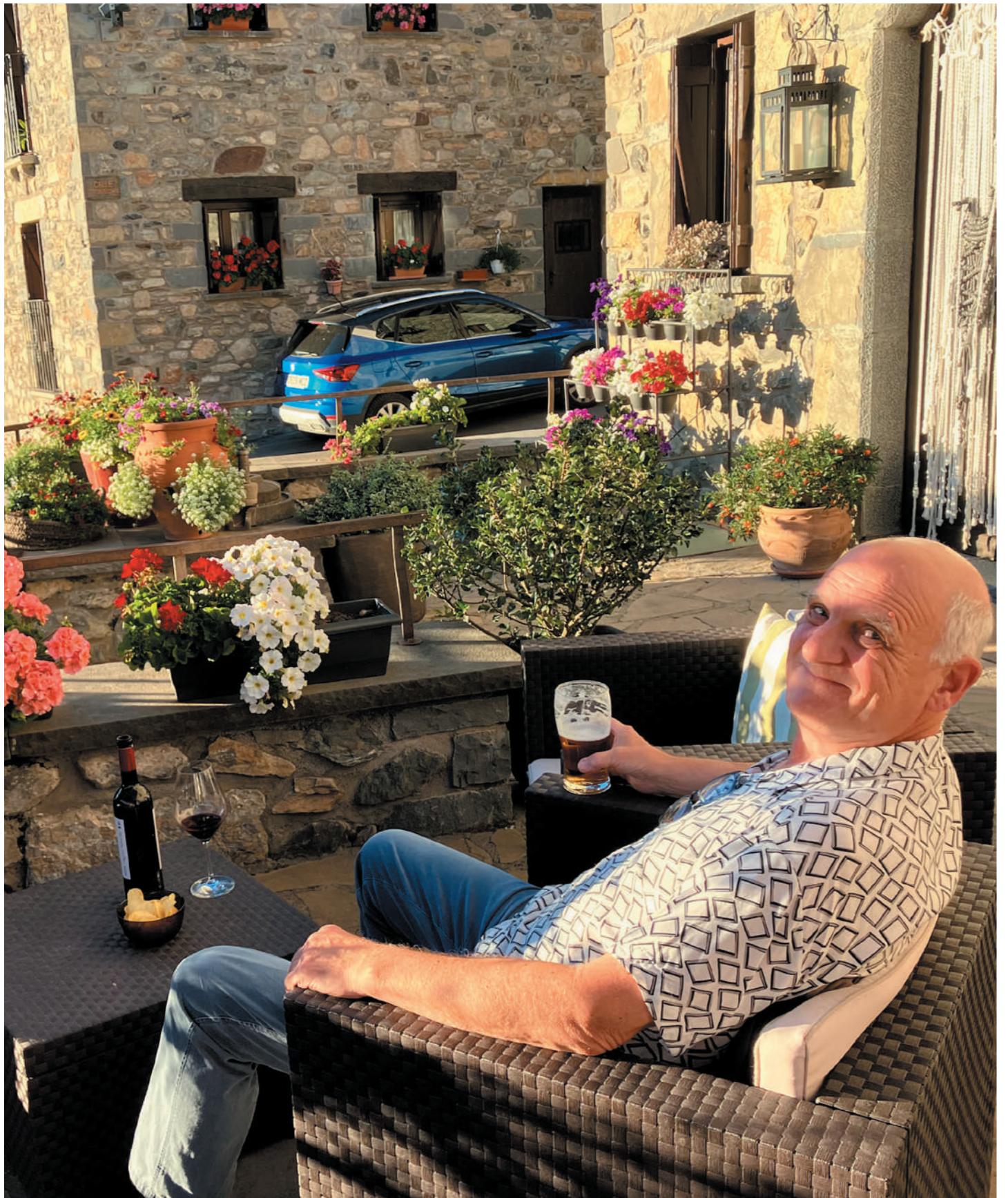
A mountain hotel. The whole project of La Casueña is an attempt to work with traditional materials from the Pyrenees – stone, wood, iron – and to approach them from a contemporary perspective: the same old materials with current ideas. The inexhaustible search for warmth in each corner of the hotel is reinforced by the colours of the paintings, of weathered tones that spread out over the walls and ceilings. To

choose the themes of the paintings, we took as a reference north Aragonese ancestral traditions mixed with contemporary artwork in a fruitful dialogue, providing a fresh rhythm to the whole. The treatment of colour is strengthened by the choice of lighting, always widely distributed, with a warm hue and moderate intensity. We designed and manufactured the lamps with salvaged wood from the demolition of buildings in Lanuza, and rocks from nearby paths or branches from fallen trees. We restored furniture, we constructed tables from the old door bars, we bent hundreds of iron pieces to create the handrail, the entrance arch, the fence... it was all really entertaining.

A timeless hotel. An initial premise was not to follow typical trends and tendencies. If we managed to create a unique hotel, its difference would make it stand out from the rest and would not let it age or go out of fashion. The idea of relying on literature for the development of the rooms allowed us to make each of them singular and endow them with more personality. All the rooms are different. Each room is named after a writer and their best book awaits by the bedside to be discovered by the guest. Along these lines, I created an artwork for each book, thus bringing art and literature closer and providing the rooms with greater uniqueness and authorship. We paid great attention to the lighting of the rooms. After searching the best location for each of the zones and carefully selecting light tones and intensities, we divided the power switches in such a way that different situations would have different lighting options. Notably, there is a dim and warm lighting receiving the guest when they first enter the room, contributing to creating an unforgettable experience. The attention to detail extends to the hallways, the staircase and to each habitable corner to consolidate a different experience.

A kind hotel. To all this effort, the permanent smile of its owners is added. All the meals that Marian prepares with extraordinary mastery and the best ingredients. All of Miguel's quiet work, keeping everything in perfect condition. The friendly tone, the closeness with the guest, from the utmost respect to the professionalism... Everything contributes to the attainment of a transformation of La Casueña, throughout these years, into something more than a hotel, something more than a step along the path, a transformation into a refuge for all senses.

Vicente García Plana
Winter 2023



Saludos, de nuevo, La Casueña

Lisa y yo comenzamos a pasar nuestras vacaciones en Aragón y los Pirineos hace alrededor de quince años. Hicimos dos o tres visitas antes de encontrarnos con Lanuza y, desde que estuvimos allí por primera vez, lo hemos hecho nuestro único destino.

Nos gusta caminar en las montañas en verano y nadar en la piscina municipal de Panticosa, donde pasamos el día bajo los árboles, leyendo nuestros libros y tomando un café en el bar, o comiendo en su terraza contemplando el valle de La Ripera y las cumbres que lo rodean.

Después nos gusta seguir el curso del río Gállego aguas abajo, y visitar, de una en una y durante varios días, la docena o así de las iglesias del Serrablo, la mayoría dando actualmente testimonio silencioso de miles de años de culto. Admiramos sus proporciones sencillas y la belleza sin adornos de esos edificios; pero especialmente apreciamos su presencia, cómo están situadas en el entorno: a cada una que nos acercamos nos ofrece un claro entendimiento de cómo la gente localizaba fuentes de agua que daban vida; creaban protecciones con madera, cal, arena, paja y piedra; se establecían en granjas para mantener cerca a sus animales y trabajaban para cultivar la tierra.

Es un gran placer, después de un día como esos, volver a La Casueña. Miguel nos recibe con una bebida y nos sentamos en la terraza del hotel mirando el lago, hacia la puesta de sol y asintiendo con la cabeza en reconocimiento a las familias que pasean, locales o visitantes, con sus niños y perros. El hotel se siente enraizado en el pueblo y su comunidad tan firmemente como la iglesias del Serrablo lo están en su entorno. Es como si Miguel y Marian conocieran a todo el mundo y la calidez de su bienvenida a La Casueña, ya sean personas o sus mascotas, está entramada en el propio tejido de Lanuza.

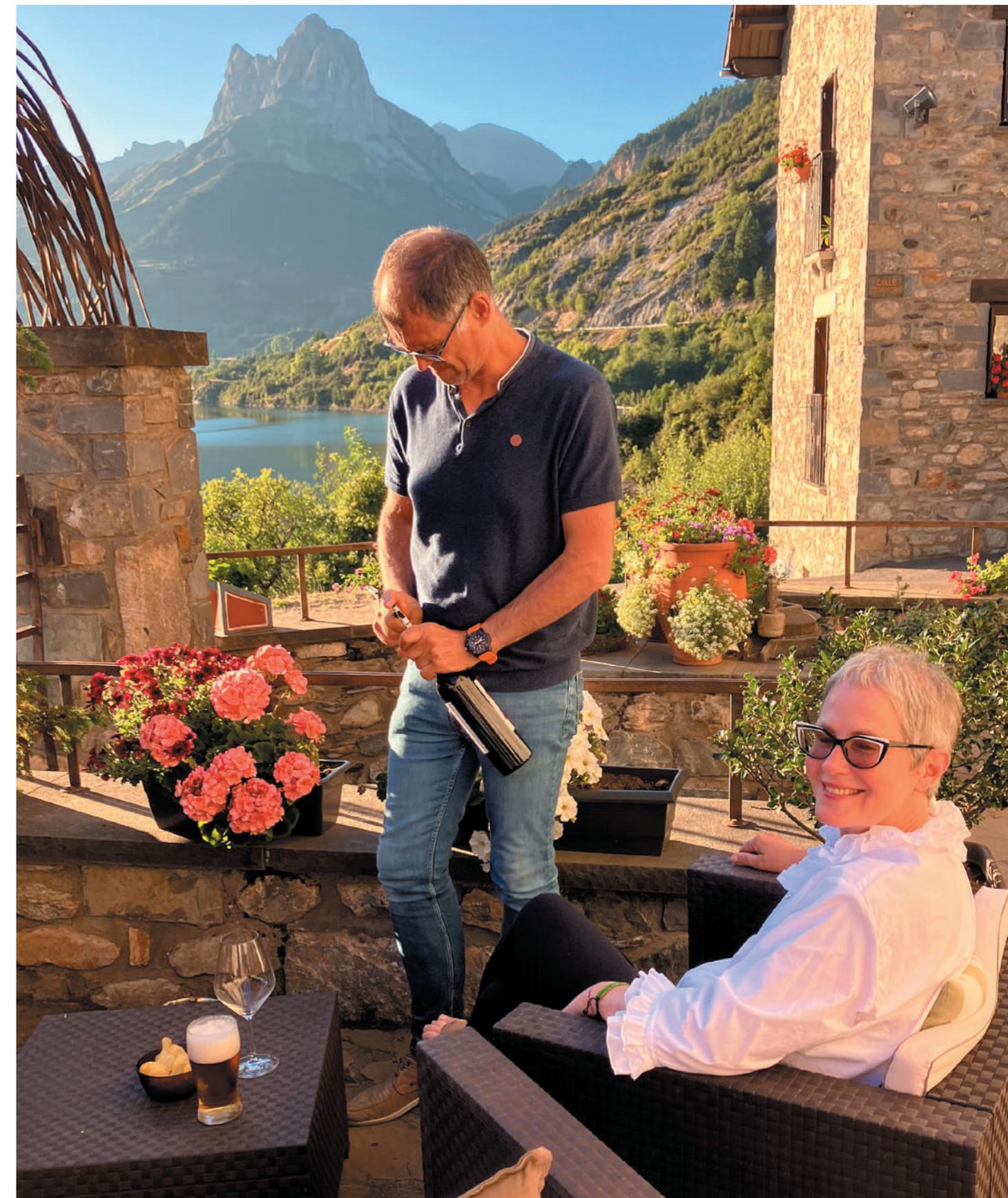
Además, está la cocina de Marian. Siempre seguimos repitiendo algunos de nuestros favoritos de la Carta –el ceviche de lubina y gambas, el tartar de remolacha. Tenemos también absoluta confianza en que, cualquiera que sea el plato que elijamos, tendrá tanto una pequeña sorpresa, como que también sabrá maravillosamente fresco y nutritivo, la restauración perfecta al final del día. Los platos son generosos y abiertos, con texturas que no resultan demasiado complicadas, creando deliciosas sutilezas a partir de la unión de ingredientes locales cuidadosamente seleccionados. Siempre son inconfundiblemente españoles, pero con acentos de alrededor del mundo, un eco de cómo las iglesias del Serrablo resuenan con hibridación cultural. Y Miguel siempre está preparado para guiarnos con su amplio conocimiento de la lista de vinos regionales que complementan la comida tan perfectamente.

La decoración del restaurante, llevada a cada habitación y suite del hotel (cada una con su asociación a la literatura) es de Vicente García Plana. Es a la vez sorprendente e inmersiva. Amplifica el tema unificador del hotel: la hospitalidad cálida y generosa de Marian y Miguel.

El broche final a todo lo anterior es el copioso desayuno con jamón, queso y dulces, todo de excelente calidad y resaltado por un trozo de bizcocho de naranja. A lo largo de nuestras estancias nos deleitamos con sensaciones fuertes y sencillas que nunca dejan de recompensarnos.

Admiro profundamente a Marian y Miguel por su resiliencia creativa que ha contribuido tanto a la regeneración del pueblo de Lanuza. Les agradezco su amistad y estoy feliz de pensar que continuaremos a menudo nuestras visitas a La Casueña.

Lewis Biggs, huésped
Enero 2024.



Hello Again, La Casueña

Lisa and I started to holiday in Aragón and the Pyrenees around fifteen years ago. We made two or three visits before we found Lanuza, but since we first stayed there we've made it our only destination. We like to hike in the mountains in the summer, and to swim in the municipal pool at Panticosa where we lie all day under the trees reading our books, and drink a coffee in the café or have lunch on the balcony looking out over the Tena Valley at the encircling mountains. Then we like to follow the Gállego river to its lower reaches and visit, in turn and over several days, the dozen or so Serrablo churches, now mostly bearing silent witness to a thousand years of worship. We admire the simple proportions and unadorned grace of these buildings, but especially we appreciate their presence, how they are positioned in the landscape: each one we approach offers us fresh understanding of how people came to locate life-giving sources of water; created shelter from timber, lime, earth, straw and stone; settled in homesteads to keep their animals close, and worked to cultivate the land.

It's a deep pleasure after such a day to return to La Casueña. Miguel greets us with a drink, and we sit on the terrace in front of the hotel looking over the lake towards the setting sun, and nod recognition to the families walking by, local or visiting, with their children and dogs. The hotel feels as rooted in the village and its community as firmly as the Serrablo churches are in their landscape. Miguel and Marian seem to know everyone, and the warmth of their welcome at La Casueña, whether to people or their pets, is woven into the fabric of Lanuza.

Then there is Marian's cooking. We keep coming back to some favourite items on the menu – the sea bass and prawn ceviche, the beetroot tartare. We also have complete confidence that whatever we choose will both contain some little surprise but also taste wonderfully fresh and nourishing, the perfect restoration at the end of the day. These dishes are generous and open, with textures that are not over-intricate, creating delightful subtleties from the juxtaposition of carefully selected local

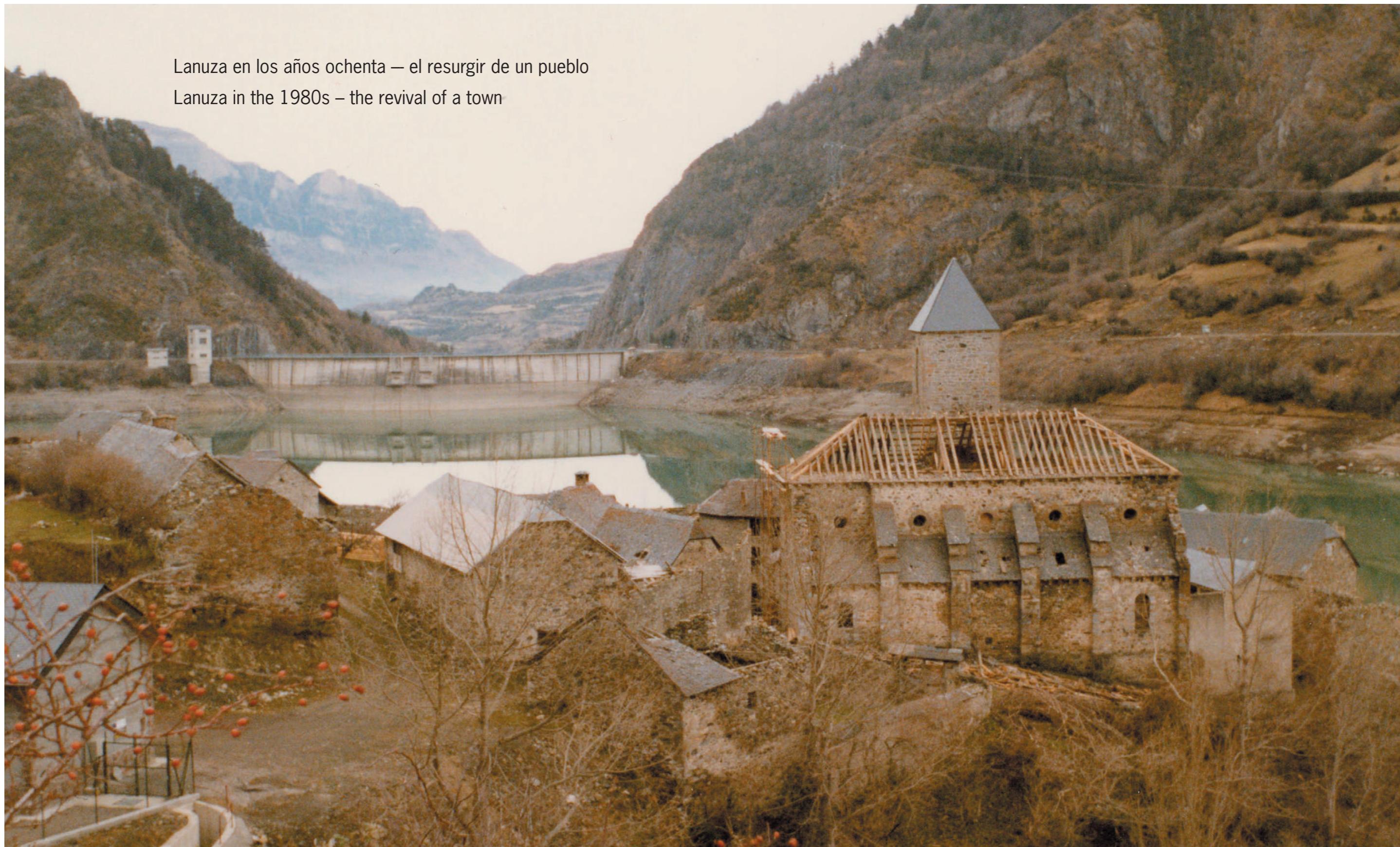
ingredients. They are always unmistakably Spanish, but with accents from around the world, an echo of how the Serrablo churches resonate with cultural hybridity. And Miguel is always ready to guide us with his thorough knowledge of the list of regional wines that complement the food so perfectly.

The décor in the restaurant, carried through into each unique bedroom and suite in the hotel (each with its Spanish literary association), is by Vicente García Plana. It is both striking and immersive. It amplifies the hotel's unifying theme: Marian and Miguel's warm and generous hospitality. This theme is epitomised by the copious breakfast of local ham, cheese and pastries, all of excellent quality and highlighted by a slab of perfect orange cake. Throughout our stays we are regaled by strong, simple sensations that never fail to reward.

I greatly admire Marian and Miguel for their creative resilience, that has contributed so much to the regeneration of the village of Lanuza. I thank them for their friendship and I'm glad to think we shall continue to make our visits often to La Casueña.

Lewis Biggs, guest
January 2024

Lanuza en los años ochenta – el resurgir de un pueblo
Lanuza in the 1980s – the revival of a town





28



29



30



31



Borraja con puré trufado, boletus y huevo poché

Este es el plato más apreciado entre nuestros huéspedes

80 g borraja
(verdura típica de Aragón)
sal

Limpiar la borraja, usaremos solo el tallo cortado en trozos de, aproximadamente, 3 cm. Cocer en agua hirviendo con sal o al vapor, dejándola al diente. Refrescar en agua muy fría para conservar su verdor. Colar.

40 g boletus

Saltear los boletus en una sartén con aceite y reservar calientes.

2 patatas medianas

Pelar las patatas. Cocer en agua con sal. Colar y chafar con un tenedor. Añadir un buen chorro de aceite de oliva y una cucharada de pasta de trufa. Reservar caliente.

1 huevo

Hacer el huevo poché, con un tiempo de 3–4 minutos.

aceite de oliva (virgen extra)

En una sartén con aceite saltear las borrajas.

En plato hondo colocar en un tercio de su superficie las borrajas, en otro tercio unas cucharadas de puré y en el último tercio los boletus, por último el huevo poché encima de todo.

Aconsejamos comerlo mezclando todos los ingredientes.
¡A DISFRUTAR!

(1 persona)



Borage, with truffled mashed potatos, boletus and poached egg

This is the best-loved dish among our guests

80g borage
(typical vegetable from Aragon)

salt
extra-virgin olive oil

40g boletus mushrooms

2 potatoes, medium size
black truffle paste

1 egg

Clean the borage: use only the stems and discard the leaves. Cook the borage in boiling salted water for about 10 minutes – it must be al dente. The borage can also be steamed. Refresh in iced water to preserve its green colour. Drain thoroughly.

Sauté the boletus mushrooms in the olive oil. Set aside hot.

Peel the potatoes and cook in boiling salted water until tender. Mash with a fork, add 1 tablespoon of olive oil and 1 teaspoon of black truffle paste. Set aside hot.

Poach the egg for 3–4 minutes.

Sauté the borage with olive oil.

Put the borage, boletus mushrooms and mashed potato into a soup plate, with each ingredient covering one third of the plate. Place the poached egg on top.

We suggest eating the dish by mixing all the ingredients together!

(Serves 1)

Bodega: Luis Oliván

Vino: Claret

Cata: Color fresa pálido, aromas a melocotón blanco, fresas del bosque y pomelo. En boca es «afilado», fresco, mineral y sárido, incita el trago largo.

Elaboración: Los claretes se producen «en la viña», parcelas en donde hay cepas de uvas blancas y tintas en distintos porcentajes, dependiendo de la disponibilidad o las preferencias que tuvo el viticultor cuando las plantó. Esta diversidad protegía a las cosechas de posibles heladas o enfermedades, ya que cada una tiene ciclos vegetativos distintos.

Winery: Luis Oliván

Wine: Claret

Taste: Pale strawberry colour, with an aroma of white peach, forest strawberries and grapefruit. On the palate the wine is sharp, fresh, mineral and sapid, and encourages a long drink.

Elaboration: This claret wine comes from vineyard plots where red and white grapes are produced in different percentages, depending on availability or preference of the winegrower. Each grape has a different vegetative cycle, and this diversity protects crops from possible frost or disease.



Lomo de bacalao, sobre *chips* de patata, pimientos asados y salsa romesco

1 pimiento rojo

Lavar los pimientos, colocar en una fuente para horno y asar a 180 °C, media hora aproximadamente.

Sacar los pimientos y dejar enfriar, tapados (para facilitar su pelado). Pelar los pimientos y cortar en tiras.

1 diente de ajo, grande
aceite de oliva (virgen extra)
sal

pimienta negra
1 patata grande

2 lomos de bacalao desalado,
de aproximadamente 200 g
cada uno

un puñado de espinacas frescas

salsa romesco

(2 personas)

Pelar el ajo y laminarlo, sofreír en aceite de oliva; añadir el pimiento asado en tiras, salar y rehogar todo junto. Reservar caliente.

Pelar las patatas; cortar en rodajas finas con un cuchillo o una mandolina, freír en aceite de oliva; salpimentar. Reservar calientes.

Colocar los lomos de bacalao en una fuente para horno, añadir por encima un poco de aceite de oliva y cocinar a 180 °C, unos 20 minutos; comprobar el punto del pescado.

Freír las espinacas en abundante aceite muy caliente.

En plato llano, colocar las patatas, sobre ellas los pimientos y sobre estos, el lomo de bacalao. Cubrir con una cucharada de salsa romesco y, por último, colocar encima las espinacas fritas.



Salsa romesco

2 tomates maduros	Asar los tomates y los ajos en horno a 180 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.
Media cabeza de ajos	
Media ñora	Pelar los tomates y los ajos. Limpiar las pepitas de la ñora y reservar.
10 g almendras tostadas	Pelar las almendras y las avellanas tostadas. Tostar una rebanada de pan.
100 ml aceite de oliva (virgen extra)	Poner todos los ingredientes en un vaso de batidora: el aceite de oliva virgen extra, el vinagre, los tomates, los ajos, la ñora, los frutos secos, el pan y triturar.
30 ml vinagre de Jerez o de manzana	
10 g avellanas tostadas	Añadir sal y una cucharadita de café de pimentón. Remover y probar.
1 rebanada de pan tostado pimentón (dulce o picante, al gusto)	
sal	

Bacalao cod, with potato chips, roasted red peppers and romesco sauce

Preheat oven to 180°C.	
Wash the sweet red pepper, transfer it to a roasting tin and bake for about 30 minutes at 180°C.	1 sweet red pepper
Remove from the oven and let the pepper cool, covered (to facilitate peeling). Peel and cut the roasted pepper into strips.	1 large garlic clove extra-virgin olive oil salt
Peel the garlic and slice it. Stir-fry. Add the roasted pepper strips, season with salt and sauté all together. Set aside hot.	1 large potato black pepper, freshly ground
Peel the potatoes. Chop into thin slices using a mandoline or knife. Fry in olive oil, and season with salt and pepper. Set aside hot.	2 thick pieces of desalted cod loin fillets, about 200g each
Place the cod loin fillets in a roasting tin, drizzle with olive oil and pop them into the oven for about 20 minutes at 180°C. Check with a knife to see when the fish is ready.	1 small bunch of fresh spinach romesco sauce
Fry the fresh spinach in plenty of very hot olive oil.	On a dinner plate, place the roasted peppers and cod loin fillet on top of the potatoes. Cover with a tablespoon of romesco sauce and the fried spinach.

(Serves 2)

Romesco sauce

Preheat oven to 180°C

2 ripe tomatoes
half bulb of garlic

Roast the tomatoes and garlic in the oven until the tomatoes are wrinkled and lightly charred in spots, and the garlic is soft – about 30 minutes. Allow to cool.

Half *ñora* dry pepper
(Spanish pepper)
10g toasted almonds
10g toasted hazelnuts
1 slice of white bread
(e.g. baguette), crusts included
100ml extra-virgin olive oil
30ml Jerez vinegar or apple
vinegar
paprika (sweet or hot, to taste)
salt

Peel the skins from the roasted tomatoes and garlic. Clean the *ñora* pepper, discarding the stem and seeds. Peel the almonds and hazelnuts. Toast the slice of bread.

Put all ingredients in a blender: olive oil, vinegar, roasted tomatoes, garlic, *ñora* pepper, nuts and bread. Blend until finely processed.

Season with half a teaspoon of paprika and salt to taste.

Bodega: El Vino del Desierto
Vino: Árida

Cata: 100 % Garnacha Blanca.

Elaboración: Árida es un vino singular de esta bodega, expresa al máximo la personalidad de la garnacha que nace en el desierto de Los Monegros. Tras su fermentación ha envejecido 6 meses en barrica de roble americano de 300 l, criándose durante 12 meses con sus propias leías y descansando 12 meses en botella, adquiriendo una complejidad especial.

Producción: Edición exclusiva de 469 botellas.

Winery: El Vino Del Desierto
Wine: Árida

Taste: 100% white grenache. Árida is a single-plot wine that embodies an intense, authentic expression of the terroir. The wine clearly brings out the distinctive personality of the *Garnacha Blanca* grape from the Los Monegros desert.

Elaboration: After fermentation, the wine is aged for 6 months in 300-litre American oak barrels, and for a further 12 months in its lees. The wine finally rests for 12 months in bottles where it acquires its special complexity. Árida embodies the unique spirit of the land.

Production: Exclusive edition of 469 bottles.



Tartar de trucha con aguacate, alga wakame y mayonesa de wasabi

100 g filete de trucha congelada

Retirar la piel del filete de trucha. Cortarlo en dados, salar y reservar.

medio aguacate

sal

aceite de oliva virgen extra

10 g cebolla roja

Pelar el aguacate y cortar en dados. Salpimentar y añadir un poco de aceite de oliva.

Cortar la cebolla roja en brunoise.

salsa de soja

zumo de medio limón

mostaza a la antigua (Maille)

pimienta negra

En un bol, mezclar 1 cucharada sopera de aceite de oliva, 1 cucharada sopera de salsa de soja, el zumo de limón y 1 cucharilla de postre de mostaza; añadir la pimienta negra recién molida. Batir con un tenedor hasta emulsionar.

Añadir al bol, la cebolla cortada y los dados de trucha.

rebanadas de pan

Tostar las rebanadas de pan.

alga wakame

huevas de trucha

En plato llano, con ayuda de un aro de emplatar pequeño, colocar en la base los dados de aguacate, después la mezcla de trucha aliñada; decorar con el alga y las huevas de trucha.

mayonesa de wasabi

Acompañar con el pan recién tostado y un poco de mayonesa de wasabi.

(1 persona)



Trout tartare with avocado, wakame seaweed and wasabi mayonnaise

100g frozen trout fillet
half avocado
salt
black pepper, freshly ground
1 tablespoon extra-virgin olive oil
10g red onion

the juice of half a lemon
1 tablespoon soy sauce
1 teaspoon mustard
'a l'ancienne' (Maille)

slices of white bread (e.g. baguette), crusts included
wakame seaweed
trout roe

wasabi mayonnaise

Skin the trout fillet. Dice into small cubes. Set aside.

Halve the avocado, remove the stone and dice the flesh in a bowl. Season with salt and black pepper and spoon a bit of olive oil over the mixture.

Dice the red onion.

For the dressing, add the lemon juice, olive oil, soy sauce and mustard into a bowl and mix well. Season with salt and black pepper. Whisk to emulsify.

Add the trout and red onion to the dressing and mix well. Leave to rest for about 30 minutes before serving.

Toast the bread.

On a dinner plate, press the avocado and seasoned trout into a food-stacking ring to form a round of the tartare. Remove the ring and top the tartare with a tablespoon of trout roe and wakame seaweed.

Serve with toasted bread and wasabi mayonnaise.

Bodega: Alodia

Vino: Cruz de los Alodia

Cata: Color intenso con predominio de la tonalidad roja bermellón. Perfecto ensamblaje de los aromas propios de la crianza en barrica, con los fermentativos especiados, café, chocolate. Un conjunto de gran elegancia, amable, complejo y redondo, es un coupage entre syrah, cabernet, moristel y parraleta.

Elaboración: 12 meses en barrica.

Winery: Alodia

Wine: Cruz de los Alodia

Taste: Intense colour, predominantly vermillion red. Perfect assembly of aromas typical of barrel-aging with fermentation: spices, coffee, chocolate. A coupage between syrah, cabernet, moristel and parraleta, Cruz de los Alodia is a wine of great elegance, friendly, complex and round.

Elaboration: Barrel-aging time of 12 months.



(Serves 1)

Ceviche de lubina y gambas

lubina, 2 lomos de
aproximadamente 100 g
cada uno
50 g gambas

1 tomate maduro

media cebolla morada

1 aguacate maduro

cilantro fresco, 2 ramas

1 naranja, 2 limones

sal

maíz cocido, 1 cuchara sopera
aceite de oliva (virgen extra)
pimienta negra, recién molida

Retirar la piel de los lomos de lubina y cortarlos en trozos de tamaño medio (2 cm).

Pelar las gambas y cortar de igual tamaño que la lubina.

Pelar el tomate, retirar las semillas, cortar la pulpa en cuadrados.
Reservar.

Pelar la cebolla; cortar en tiras finas. Reservar.

Abrir el aguacate, sacar la pulpa y cortar en cuadrados pequeños.
Reservar.

Picar el cilantro.

Exprimir la naranja y los limones. Reservar el zumo.

Colocar la lubina y las gambas en un bol, salpimentar y añadir los zumos.

Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien, rectificar si fuera necesario de sal, pimienta o zumo.

Añadir una cucharada sopera de aceite de oliva.

Guardar en frío hasta el momento de servir.

Servir en plato sopero, añadiendo todo su jugo por encima.

(2 personas)



Sea bass and prawn ceviche

Sea bass, 2 fillets, about 100g each	Skin the sea bass fillets and cut into 2cm pieces.
50g prawns	Peel the prawns. Cut into the same size as the sea bass pieces.
1 ripe tomato	Peel the tomato, remove the seeds and chop into small cubes. Set aside.
half red onion	Peel the onion and cut into julienne strips. Set aside.
1 ripe avocado salt black pepper, freshly ground extra-virgin olive oil 2 sprigs of fresh coriander	Halve the avocado, remove the stone and dice the flesh in a bowl. Season with salt and black pepper. Spoon a bit of olive oil over the mixture and set aside. Chop the coriander.
1 orange 2 lemons 1 tablespoon canned sweetcorn	Squeeze the orange and lemons and keep the juice. In a large bowl, combine the fish, prawns, orange and lemon juice, avocado, tomato, onion, sweetcorn, coriander and olive oil. Stir gently. Season with salt and black pepper. Keep refrigerated until ready to serve.
	Serve in a soup plate, spooning juice on top of the mixture.

(Serves 2)

Bodega: Estrada Palacio, en Bespén

Vino: Vispius Blanco Riesling

Es un vino con unas cualidades extraordinarias y características propias, con un gusto y aroma distinto a los demás blancos.

Cata: Aromas de intensa fruta exótica y tropical, con sutiles perfumes de pera y tila. La boca es muy fresca y afrutada, con cuerpo y una acidez que le da al vino la columna vertebral necesaria para mantener su carácter.

Winery: Estrada Palacio, Bespén

Wine: Vispius Blanco Riesling

A wine of extraordinary qualities and characteristics, Vispius Blanco Riesling has a taste and fragrance different from any other white wine.

Taste: Intense exotic and tropical bouquet, with subtle fragrances of pear and linden tea. Fruity and fresh on the palate, the wine is underpinned with body and acidity to give it backbone, key to its distinctive character.



Carrilleras de ternera, guisadas al vino tinto

2 carrilleras de ternera,
de tamaño mediano
sal, pimienta negra en grano,
recién molida
aceite de oliva (virgen extra)

200 g cebolla
2 zanahorias
1 tomate maduro
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 ramita de canela
2 patatas
1200 ml buen vino tinto

500 ml caldo de carne o agua

Limpiar las carrilleras eliminando la piel que las cubre, salpimentar y dejar enteras para cocinar.

Poner una cacerola al fuego con aceite de oliva virgen extra y rehogar la carne a fuego fuerte, sacar y reservar.

Pelar y picar la cebolla y la zanahoria en trozos grandes, ya que luego se van a triturar, rallar el tomate. Reservar.

En la misma cacerola que se ha rehogado la carne añadir una cucharada de aceite de oliva y rehogar la verdura, añadir el tomate rallado, los ajos y el laurel.

Añadir la carne y regar con el vino tinto, dejar cocer 10 minutos hasta que se evapore el alcohol.

Añadir el caldo y dejar cocer a fuego medio alrededor de hora y media. Comprobar el punto de la carne, tienen que quedar muy tiernas.

Retirar la carne a un plato y pasar las verduras junto al caldo a un vaso batidor o robot de cocina y triturar hasta conseguir una salsa ligada.

Cortar las carrilleras a filetes, colocar en la cacerola, cubrir con la salsa y dejar que de un hervor durante 10 minutos, aproximadamente.

Servir en plato llano, acompañadas de un puré de patata.

(2 personas)



Veal cheeks, cooked in red wine

2 medium-size veal cheeks	Clean the 2 veal cheeks by removing the outer skin. Add salt and pepper.
black pepper, freshly ground extra-virgin olive oil	Heat 1–2 tablespoons of olive oil in a casserole dish and sauté the veal cheeks. Remove from the casserole dish and set aside.
200g onion	Peel and chop the onion and carrots. Grate the tomato. Set aside.
2 carrots	
1 ripe tomato	In the casserole dish, add 1 tablespoon of olive oil and sauté the onion and carrots. Add the grated tomato, garlic cloves, cinnamon and bay leaves.
2 garlic cloves, peeled	
2 bay leaves	
1 cinnamon stick	
200ml red wine (good quality)	Return the veal cheeks to the casserole dish and add the red wine. Cook for 10 minutes until the alcohol evaporates.
500ml meat stock or water	Pour in the meat stock and bring all ingredients in the casserole dish to a simmer. Simmer gently for one and a half hours, or until the veal cheeks are tender.
	Remove the veal cheeks from the casserole dish and set aside. Transfer the vegetables and stock to a food blender and mix until you get a smooth sauce.
	Fillet the veal cheeks and return the meat to the casserole dish. Add the blended sauce and cook together for about 10 minutes.
	Serve on a dinner plate with mashed potato.

(Serves 2)

Bodega: Estrada Palacia, en Bespén

Vino: Sentif Reserva 2019

Cata: Vino de color rojo guinda intenso con borde granate. Aroma de alta intensidad con fruta madura, fruta confitada, maderas tostadas, especias dulces, balsámicos y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, intenso, voluptuoso, con amables taninos y un final lleno de elegancia.

Elaboración: Sentif Reserva 2019 es un vino tinto elaborado a partir de tres variedades de uva, tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, criado durante más de 15 meses en barricas de roble francés.

Winery: Estrada Palacia, Bespén

Wine: Sentif Reserva 2019

Taste: Intense red cherry-coloured wine, with maroon and burgundy edges. A high-intensity bouquet of fresh ripe fruit, candied fruit, balms and woodsmoke, sweet spices and aromatic herbs. On the palate, the wine is flavourful, intense, voluptuous, with friendly tannins and a very elegant finish.

Elaboration: Sentif Reserva 2019 is made from three varieties of grapes: tempranillo, merlot and cabernet sauvignon, aged and matured for more than 15 months inside French oak barrels.



Tartar de remolacha, manzana y aguacate sobre ajoblanco

1 remolacha fresca grande

Precalentar el horno a 180 °C.

media manzana reineta
zumo de limón

Lavar y secar la remolacha. Envolver en papel de aluminio y colocar en una fuente para horno. Asar a 180 °C, 1 hora aproximadamente.

Transcurrido el tiempo, sacar la remolacha y dejar enfriar en el mismo envoltorio.

Pelar la remolacha, cortar en cuadraditos. Reservar.

1 aguacate maduro

Pelar la manzana, cortar en cuadraditos, añadir un poco de zumo de limón para que no se oxide. Reservar.

apio fresco, un tercio de tallo
vinagre de Módena,
1 cuchara sopera

Abrir el aguacate, sacar la pulpa, cortar en cuadraditos. Reservar.

Picar el apio muy pequeño. Reservar.

mostaza a la antigua (Maille),
1 cuchara sopera
aceite de oliva (virgen extra),
2 cucharas soperas
sal
pimienta negra, recién molida
ajoblanco (*)

Colocar todos los ingredientes sólidos en un bol y mezclar. Salpimentar.

Seguidamente añadir la mostaza, el vinagre y el aceite, mezclar bien. Reservar en frío hasta la hora de servir.

En un plato hondo, con un aro de emplatar, colocar el tartar de remolacha; añadir alrededor del tartar un cazo generoso de ajoblanco.

(2 personas)



Ajoblanco

75 g miga de pan del día anterior
50 g almendras crudas
medio diente de ajo
250 ml, agua fría
50 ml aceite de oliva virgen extra
sal
vinagre suave (manzana),
1 cucharada sopera

Remojar la miga en el agua unos minutos.
Colocar, excepto el aceite, todos los ingredientes en un vaso batidor, incluyendo el agua de remojo de la miga.
Triturar y añadir, poco a poco, el aceite hasta conseguir emulsionar todo.
Colocar en una jarra. Reservar en frío.

1 raw beetroot, large

half Pippin apple
lemon juice

1 ripe avocado

a third of a fresh celery stick

salt
black pepper, freshly ground
1 tablespoon mustard
'a l'ancienne' (Maille)
1 tablespoon of balsamic vinegar
extra-virgin olive oil

ajoblanco

Beetroot tartare, with apple and avocado, on ajoblanco

Preheat oven to 180°C.

Wash and drain the beetroot, and wrap it in aluminium foil. Bake on a baking tray for about 1 hour.

Remove the beetroot from the oven, keep it wrapped and let it cool until the package can be handled.

Peel the beetroot and cut it into small cubes. Set aside.

Peel the apple and cut into small cubes. Add some lemon juice to prevent discolouration of the apple. Set aside.

Halve the avocado, remove the stone and cut the flesh into small cubes. Set aside.

Chop the celery stick. Set aside.

Combine all the ingredients in a bowl. Mix well. Add salt and pepper.

Prepare a dressing of mustard, vinegar and 2 tbsp olive oil and mix well. Set aside refrigerated until the beetroot tartare is ready for serving.

Add the dressing to the beetroot tartare before packing it into a food-stacking ring.

Pack the beetroot tartare into the food-stacking ring on a soup plate. Remove the ring and pour a generous ladle of ajoblanco around the beetroot tartare.

(Serves 2)

Ajoblanco

75g bread, dried overnight

Add the stale bread to the water in a bowl and let it soak for several minutes.

1 tablespoon apple vinegar

250ml cool water

salt

50g raw almonds (Marcona)

half small garlic clove

50ml extra-virgin olive oil

Place the soaked bread including the water into a blender. Add vinegar.

Add the almonds and garlic.

Blitz in the blender until smooth. While blending, slowly add the olive oil.

Chill in the fridge until serving.

Bodega: Alodia

Vino: Alodia Moristel

Cata: Buena intensidad colorante con predominio de la tonalidad roja bermellón. En nariz se muestra intenso y maduro con aromas de frutos rojos derivando a compotas, cuero, especias y tomillo. En boca es sabroso, robusto, pleno. Resulta un conjunto intenso y amable a la vez con un prolongado postgusto.

Elaboración: Uva moristel 100 % de la finca Crucelós, variedad única del Somontano.

Crianza de 8 meses en barricas de roble americano.

Winery: Alodia

Wine: Alodia Moristel

Taste: Good colour intensity, predominantly vermillion red. The aroma is intense and ripe with hints of red fruit suggestive of compote, leather, spices and thyme. On the palate, the wine is tasty, robust, full, producing an intense and friendly flavour with a long aftertaste.

Elaboration: Alodia Moristel is made from 100% moristel grapes of the unique Somontano variety from the Crucelós farm. The wine is aged for 8 months in American oak barrels .



Albóndigas de verduras asadas y arroz, en salsa de almendras

1 berenjena
200 g calabaza
medio calabacín
1 zanahoria
media remolacha
media cebolla
2 dientes de ajo
30 g arroz integral
200 ml agua
10 setas deshidratadas
jengibre, fresco
1 hoja de laurel
aceite de oliva (virgen extra)
sal
pimienta negra, recién molida
comino, 1 cucharilla de café
copos de patata, 1 cuchara
sopera
semillas de chía, 1 cuchara
sopera
harina de almendras,
2 cucharas soperas
perejil fresco o seco,
1 cuchara sopera
harina de garbanzos
perejil

(2 personas)

Colocar las verduras (berenjena, calabaza, calabacín, zanahoria remolacha, cebolla), previamente lavadas, en una fuente para horno y asar a 180 °C una hora aproximadamente.

Una vez asadas las verduras sacar del horno y dejar enfriar.

Poner una cacerola al fuego con aceite de oliva virgen extra, añadir el arroz junto con la hoja de laurel y un diente de ajo, rehogar. Añadir el agua, cocer durante 40 minutos. Reservar.

Colocar todas las verduras asadas en un bol y chafar con el tenedor. Añadir el arroz y juntar todo. Rallar un poco de jengibre; añadir el comino, la sal y la pimienta.

Para conseguir la textura firme de la masa, añadir los copos de patata y las semillas de chía. Reservar en nevera durante 2 horas, antes de formar las albóndigas.

Formar las albóndigas y pasar por harina de garbanzos una a una. Reservar.

Colocar las setas en un vaso con agua templada para que se hidraten.

En una sartén poner aceite de oliva, freír las albóndigas. Reservar en un plato con papel absorbente.

En una cacerola poner aceite de oliva, añadir un ajo picado y la harina de almendras. Añadir el agua de las setas, previamente colada, junto con las setas y más agua o caldo de verduras. Dejar 10 minutos hirviendo, hasta que la salsa espese.

Añadir las albóndigas a la salsa, espolvorear perejil y servir.



Roasted vegetable rice balls, on almond sauce

10g dried mushrooms

1 aubergine

200g pumpkin

half courgette

1 carrot

half beetroot

half onion

extra-virgin olive oil

30g whole-grain rice

1 bay leaf

2 garlic cloves

200ml water

half teaspoon grated ginger

half teaspoon of cumin

salt

black pepper, freshly ground

1 tablespoon of chia seeds

1 tablespoon of potato flakes

chickpea flour

2 tablespoons of almond flour

chopped parsley, fresh or dry

Preheat the oven to 180°C.

Place the dried mushrooms in a glass of lukewarm water.

Wash all the vegetables and drain. Place onto a baking tray and roast for about 1 hour, or until tender.

Remove the roasted vegetables from the oven and cool.

Heat 1 tablespoon of olive oil in a casserole dish, add the rice, bay leaf and 1 garlic clove. Sauté the rice, then add water and boil for 40 minutes. Set aside.

Mash the roasted vegetables with a fork. Add the boiled rice and mix well. Add the grated ginger, cumin, salt and pepper.

Add the potato flakes and chia seeds and mix together.

Chill for at least 2 hours.

Shape the mixture into 10 balls. Coat the balls in chickpea flour.

Heat enough oil for deep-frying in a heavy pan. Fry the balls until golden and crisp, and then drain on kitchen paper.

Chop 1 garlic clove. Mix the olive oil, chopped garlic, almond flour, the dried mushrooms including the water into a pan and add a bit more water or vegetable stock to the mixture. Boil for 10 minutes or until the sauce thickens.

Place the balls into the thickened sauce and simmer for 1–2 minutes. Sprinkle the dish with 1 tablespoon of parsley and serve hot.

(Serves 2)

Bodega: Edra, Ribera del Gállego

Vino: Emociones

Cata: Un vino rosado intenso, con potencia pero a la vez muy fresco.

Elaboración: Un vino único y sorprendente, elaborado con la variedad de uva ribote, autóctona y casi desaparecida de la zona, junto a un pequeño porcentaje de viognier.

La viña es muy vieja, sin ningún tratamiento, totalmente ecológica, lo que hace tan especial este vino. 11 meses de fermentación en barrica.

Producción: 300–1000 botellas, dependiendo del año.

Winery: Edra

Wine: Emociones

Taste: An intense rosé wine, powerful yet very fresh.

Elaboration: A unique and surprising wine, crafted with the indigenous, nearly extinct variety of the ribote grape, along with a small percentage of viognier. The ancient vineyard follows complete ecological guidelines and practice, which makes the wine truly special. Fermentation for 11 months in barrels enhances the wine's distinctive character.

Production: 300–1000 bottles, depending on the year.



Crujiente de pollo de corral guisado al chilindrón

medio pollo de corral

1 pimiento verde, italiano

1 pimiento rojo

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

1 kg tomate natural triturado
(1 lata)

aceite de oliva (virgen extra)

sal

pimienta negra

canela, 1 rama

canela, polvo, 1 cucharilla de
café

brandy, un vaso de vino
pasta filo

Salpimentar el pollo cortado a trozos. Reservar.

Cortar en *brunoise* todas las verduras. Reservar.

Poner una cacerola al fuego con aceite de oliva, añadir los dientes de ajo y el pollo, dorarlo bien por todos los lados. Reservar.

En la misma cacerola añadir un poco más de aceite y rehogar las verduras. Añadir el pollo y regar con el brandy. Dejar evaporar el alcohol.

Pasados unos minutos añadir la salsa de tomate, la sal, la canela y dejar cocer a fuego medio una hora y media, aproximadamente.

Una vez cocinado el pollo, dejar enfriar.

En un bol desmigar el pollo y reservar la salsa aparte.

Precalentar el horno a 180 °C.

Tomar una hoja de pasta filo, doblar por la mitad y colocar en su interior el pollo desmigado junto con una cucharada de salsa.

Formar los paquetes.

Colocar los paquetes de pollo en una bandeja de horno previamente pinzelados con aceite de oliva y hornear a 180 °C, durante 10 minutos.

Calentar la salsa chilindrón en una sartén.

Servir en un plato llano una buena cantidad de salsa y colocar encima el paquete de pasta filo relleno de pollo.

Guiso típico de Huesca, sobre todo en el día 10 de agosto –día de San Lorenzo, patrón de Huesca– se cocina en casas particulares y en restaurantes de la ciudad.

(2 personas)



Crispy chicken stewed in chilindrón

half free-range chicken

salt

black pepper, freshly ground

1 onion

2 cloves of garlic

1 Italian green pepper

1 sweet red pepper

extra-virgin olive oil

1 bay leaf

1 wineglass of brandy

1kg of canned tomatoes,
crushed

1 cinnamon stick

1 teaspoon of cinnamon
powder

filo pastry

Cut the chicken into medium-sized pieces. Season both sides with salt and pepper. Set aside.

Peel and slice the onion and garlic. Cut the peppers into small cubes. Set aside.

Drizzle a little olive oil into a heavy frying pan. Brown the chicken pieces on all sides for a few minutes, then remove from the pan to a plate. Set aside.

Add a little more olive oil to the same pan and sauté the onion, garlic and peppers. Return the chicken pieces to the pan and add the brandy. Cook until the alcohol evaporates. Add the crushed tomato, salt, cinnamon and the cinnamon stick. Cover and cook slowly for about 1 and a half hours, until tender.

Remove the chicken and once cool gently shred it. The remaining juice in the pan is your chilindrón sauce – keep it to the side.

Take one sheet of filo pastry, fold it in half and place the shredded chicken along the fold, adding 1 tablespoon of the chilindrón sauce. Shape the filo sheet with the chicken filling into a roll.

Preheat the oven to 180°C. Put the chicken rolls onto a baking tray covered in a sheet of baking paper. Brush each roll with olive oil and bake at 180°C for 10 minutes until golden.

Gently heat the remaining chilindrón sauce. Spoon a good quantity of sauce onto a dinner plate and place a chicken roll on top.

Chicken prepared with chilindrón is a typical stew from Huesca, which is served especially for St Lorenzo's Day on August 10, patron saint of Huesca. The dish is cooked at home and also served in restaurants around the city.

(Serves 2)

Bodega: El Vino del Desierto

Vino: Sed «Blending»

Cata: 65 % garnacha, 30 % mazuela y 5 % syrah. Este vino es el resultado de dos grandes añadas, la del 2020 y la del 2021, aportando frescor y elegancia a la garnacha y syrah y maduración a la potente mazuela dotándola de gran personalidad.

Elaboración: Sed «Blending» ha descansado en barrica de roble americano 11 meses y 12 meses en botella. Un vino único, singular, que a nadie deja indiferente.

Producción: Edición de 6.228 botellas

Winery: El Vino del Desierto

Wine: Sed 'Blending'

Taste: 65% Grenache, 30% Mazuela, 5% Syrah, sed is a blend of two great contrasting vintages: summer 2020 and summer 2021. The vintage merges the freshness and elegance of the grenache and syrah grapes with the perfect maturation of the powerful mazuela grape, bringing great complexity and personality to this distinctive wine.

Elaboration: Sed 'Blending' is aged in a 300-litre American oak barrel for 11 months, and then rests for 12 months in bottles. A unique blend of grapes from the vineyards in Los Monegros desert.

Production: Limited edition of 6,828 bottles.



Migas con setas (al estilo de Miguel)

250 g pan seco

Cortar el pan en lascas muy finas y reservar.

2 dientes de ajo

Pelar los ajos y picar muy finos. Reservar.

100 g setas deshidratadas

En un bol poner las setas y cubrir de agua. Reservar.

Colocar el pan cortado y los ajos dentro de un paño de cocina limpio, añadir por encima un par de cucharadas soperas del agua de hidratar las setas, cerrar el paño y reservar durante dos horas aproximadamente.

media cebolla

Pelar y picar la cebolla y la patata en brunoise. Reservar.

1 patata grande

Colar las setas conservando el agua que colaremos a un vaso.

1 vaso de agua

Reservar ambos ingredientes.

50 g uva sin pepitas

En una sartén o cacerola antiadherente (*¡muy importante!*), añadir dos cucharadas soperas de aceite y freír la cebolla, la patata y las setas hasta comprobar que están hechas. Añadir el pan y remover para ir cocinando todo junto.

2 huevos

Añadir poco a poco el agua que sea necesaria e ir removiendo el pan, tiene que quedar una textura suelta, pero no seca ni tampoco apelmazada.

aceite de oliva (virgen extra)

Mientras se cocinan, preparar un bol con las uvas y hacer los huevos fritos.

sal

Servir inmediatamente en plato llano, acompañadas de uvas y de huevo frito.

(2 personas)



Migas with mushrooms (Miguel-style)

250g dry white country bread
(e.g. pain de campagne),
crusts included
2 cloves of garlic
100g dried mushrooms
1 glass of water (sufficient to
cover the dried mushrooms)

half onion
1 large potato

extra-virgin olive oil
50g seedless grapes
2 eggs
salt

Cut the bread into very thin and small slices. Set aside.
Peel the garlic cloves and chop until very fine. Set aside.
Place the mushrooms in a bowl and cover with the water for about 1 hour. Set aside.
Drain mushrooms. Keep the water in which the mushrooms were soaked. Set aside.
Place the slices of bread onto a clean tea towel and sprinkle each slice with the chopped garlic and 2 tablespoons of the soaked mushrooms. Wrap the slices up in the tea towel and keep covered for about 2 hours.

Peel the onion and potatoes and cut them into 2mm cubes (*à la brunoise*). Set aside.

Add 2 tablespoons of olive oil to a non-stick (very important!) frying pan or saucepan and fry the onion, potatoes and soaked mushrooms. Add the water left from the soaked mushrooms to the pan and cook, stirring continuously. Add more water little by little if necessary – the mixture should have a loose, moist texture, not dry or cakey.

Wash the grapes. Fry the eggs.

Serve the migas with the fried egg on top and surrounded by the grapes on a dinner plate.

The term ‘migas’ is the Spanish name for a dish made from thin slices of white country bread (2–3 days old), moistened first with water and then cooked with other ingredients.

(Serves 2)

Bodega: El Vino del Desierto
Vino: La Sardiruela

Cata: garnacha tinta, roya, blanca, mazuela, alcañón, moscatel y macabeo

La Sardiruela con 7 variedades de uvas tintas, rojas y blancas, vendimiadas todas a la vez, es un vino clarete homenaje a nuestros antepasados, poniendo en valor un vino de antes con personalidad única.

Elaboración: Tras su fermentación en depósito, ha criado durante 12 meses con sus propias lías, ha envejecido 6 meses en barrica de roble francés y ha descansado 6 meses en botella. La Sardiruela es un homenaje del enólogo al clarete de su pueblo, Lanaja.

Producción: 416 botellas

Winery: El Vino del Desierto
Wine: La Sardiruela

Taste: red grenache, roya grenache, mazuela, white grenache, alcañón, muscatel and macabeo.

Elaboration: La Sardiruela includes seven different varieties of red, roya and white grapes. The grapes are all harvested using an ancient technique called ‘todo parejo’ ('all in', in Aragonese dialect) to create a distinctive claret. After fermentation, the wine is aged for 12 months in its lees, and further aged for 6 months in French oak barrels. It then rests for 6 months in bottles, acquiring an exceptional complexity. La Sardiruela is Fernando Mir's personal tribute to the well-known, prestigious 'Clarete de Lanaja' and pays tribute to the cultivators who preceded the winegrowers of today.

Production: Exclusive edition of 416 bottles



Crema de verduras, con frutos secos tostados y aceite de trufa

1 calabacín mediano
2 zanahorias
1 puerro
2 patatas grandes
400 g calabaza
50 g espinacas frescas
3 ramaletas de brócoli
40 g judías verdes
1 litro de caldo de verduras o agua
aceite de oliva (virgen extra)
sal
aceite de trufa
frutos secos tostados

Lavar y pelar las verduras.

Poner una cacerola al fuego con aceite de oliva virgen extra y añadir las verduras cortadas a trozos, salar y rehogar 5 minutos.

Añadir el caldo y cocinar durante una hora aproximadamente.

Una vez cocidas las verduras triturar hasta obtener una textura muy fina. Pasar por un chino, si fuera necesario.

Servir en plato sopero con los frutos secos en el centro y un cordón de aceite de trufa alrededor.

(2 personas)



Vegetable soup, with nuts and truffle oil

1 courgette	Wash, peel and cut the vegetables into pieces.
2 carrots	
1 leek	Heat the olive oil in a saucepan and add the vegetables. Season with salt and cook for 5 minutes.
2 large potatoes	
400g pumpkin	
50g fresh spinach	Add the vegetable stock and bring to the boil. Simmer for about 1 hour or until vegetables are tender.
3 florets of broccoli	
40g green beans	
extra-virgin olive oil	Blend the vegetables and stock with a handheld blender until smooth.
1 litre vegetable stock (or water)	Strain the mixture through a chinois strainer to ensure a very smooth texture. Taste and adjust the seasoning.
salt	
toasted nuts of your choice (almonds, hazelnuts, cashews etc.)	Serve the soup topped with the toasted nuts and a drizzle of truffle oil.
truffle oil	

(Serves 2)

Bodega: Edra, Ribera del Gállego

Vino: Blancoluz

La palabra edra significa yedra en aragonés occitano, la lengua procedente del latín que ancestralmente se ha hablado a largo de toda la cadena montañosa de los Pirineos.

Cata: Elaborado 100 % con la variedad viognier blanco, vid casi desconocida en el viñedo español. Un vino corpulento, con textura muy suave. Evoca aromas a flores, evolucionando enseguida a la pera dulce y terminando curiosamente en aromas a frutos secos tostados. Tiene un limpio color amarillo limón con reflejos verdosos

Elaboración y crianza: Maceración en frío con nieve carbónica para obtener más extracción de las pieles, pieles tostadas al sol pero con la cara interna del racimo mucho más fresca. Una pequeña fracción se fermenta en barrica de roble .



Winery: Edra, Ribera del Gállego

Wine: Blancoluz

Taste: Blancoluz is made 100% of the white variety of the viognier grape, which is almost unknown in Spanish vineyards. A full-bodied wine with very soft texture, evoking fragrances of flowers and herbs such as honeysuckle and rosemary, fresh fruit including pineapple and apricot with a hint of pear and ending with a roasted-nut finish. This spicy wine fills the mouth with honeyed sensations.

Elaboration: The grapes are pressed cold in order to best extract the delicious flavour held in the skin of the grape. A soft fermentation in oak barrels ensures the wine erupts in a sensorial explosion as it touches our senses – a glass of Blancoluz creates an unforgettable experience when you decide to try it!

Crep crujiente relleno de alcachofas con salsa ligera de queso

100 g alcachofas

Limpiar las alcachofas, conservando el corazón y unas cuantas hojas del interior, las que estén más tiernas. Reservar.

En una cacerola, si puede ser al vapor mejor, cocer los corazones de alcachofa durante 1 hora. Reservar.

aceite de oliva (virgen extra)

En un vaso batidor colocar las alcachofas junto a dos cucharadas soperas de aceite de oliva y triturar hasta tener una consistencia de crema, dejar enfriar. Reservar.

1 huevo

60 ml leche

25 g harina

sal

60 ml nata ligera

50 g queso azul

pimienta negra, recién molida

En un bol poner el huevo junto con la leche y la harina, mezclar, salpimentar.

En una sartén antiadherente pincelar con un poquito de aceite de oliva e ir formando las creps, muy finas. Reservar.

Poner un cazo al fuego, echar la nata y añadir el queso, remover hasta que se disuelva y se forme la salsa, salpimentar. Reservar.

Coger una crep y llenar con la crema de alcachofas. Cerrar y pincelar con un poco de aceite. Hornear 5 minutos a 180 °C.

En una sartén calentar aceite de oliva y freír las hojas de alcachofa hasta que queden crujientes.

Servir el crep en plato llano acompañado de la salsa de queso y los chips de alcachofa por encima.

(2 personas)



Crispy crêpes stuffed with artichokes, with a light cheese sauce

100g artichokes

1 egg

60ml milk

25g all-purpose flour

50g blue cheese

60g single cream

extra-virgin olive oil

salt

black pepper, freshly ground

Cut the artichoke stems, remove the tough outer leaves, keeping the most tender for later, until you reach the inner, more tender light green leaves. Slice 1–2cm off the top of the artichoke. Set aside.

Place all the artichoke leaves into a steaming basket and lower it into a pot containing some water and cover. Bring the water to a boil, then reduce the heat to a simmer. Cook for about 1 hour, until the artichoke leaves can be easily pulled off from the heart. Put the cooked artichoke leaves into a blender. Add 2 tablespoons of olive oil and blend until the consistency is creamy. Allow to cool.

To make the cheese sauce: pour the single cream into a saucepan over a low heat, add the blue cheese and mix until the cheese has melted. Season with salt and pepper. Set aside.

To make the crêpes: sift the flour with a pinch of salt into a bowl. Add the egg and milk to the flour, stirring constantly until the batter is smooth and all the flour has been incorporated.

Brush a non-stick pan with olive oil. Pour 1 ladleful of the batter into the pan, swirling it to cover the bottom with a thin film. Cook for 3 minutes, turning once, and then slide the crêpe onto a warmed plate. Cook another crêpe in the same way. Keep warm.

Preheat oven to 180°C. Place 1–2 tablespoons of the artichoke purée along the centre of each crêpe and then roll the crêpe up. Brush the surface of each crêpe lightly with olive oil and bake for 5 minutes at 180°C.

To make the artichoke chips: fry the raw artichoke leaves in plenty of very hot olive oil, until crispy.

Serve the crêpes covered with the cheese sauce and the artichoke chips on top on a dinner plate.

(Serves 2)

Bodega: Estrada Palacio, en Bespén

Vino: Sentif Blanco

Cata: Aromas de intensa fruta exótica y tropical, con sutiles perfumes de pera y tila. La boca es muy fresca y afrutada, con cuerpo y una acidez que le da al vino la columna vertebral necesaria para mantener su carácter

Elaboración: 6 meses en barrica

Winery: Estrada Palacio, Bespén

Wine: Sentif Blanco

Taste: Intense exotic and tropical bouquet, with subtle fragrances of pear and linden tea. Fruity and fresh on the palate, the wine is underpinned with body and acidity, which give it backbone and generate its distinctive character.

Elaboration: Barrel-aging 6 months



Hamburguesa vegetariana de garbanzos

200 g (champiñón, berenjena, cebolla)
200 g de garbanzos cocidos
media remolacha cocida
ajo en polvo, 1 cucharilla
tomillo, seco, 1 cucharilla
perejil fresco, picado,
1 cucharilla
pimentón de la Vera, ahumado,
media cucharilla
salsa de soja, 1 cucharada
semillas de chía, 1 cucharada
1 yuca
2 panecillos de hamburguesa
aceite de oliva (virgen extra)
sal
pimienta negra, recién molida

Lavar y picar las verduras.

Poner una cacerola al fuego con aceite de oliva virgen extra, cocinar las verduras hasta estar muy hechas. Reservar.

En un bol poner los garbanzos y aplastar con un tenedor.

Añadir al bol las verduras cocinadas y mezclar.

Rallar la remolacha y añadir al bol.

Añadir las especias, la sal, el aceite, la salsa de soja y las semillas de chía.

Reservar en la nevera 2 horas aproximadamente, para que cojan sabor todos los ingredientes.

Formar las hamburguesas y pasar ligeramente por harina de garbanzos o pan rallado.

Pelar la yuca, quitar el corazón y cortar en bastones de 1,5 cm aproximadamente. Poner una olla al fuego con agua a hervir, añadir la yuca y cocer 15 minutos. Sacar la yuca a un papel absorbente y secar.

Poner una sartén al fuego con aceite y freír los bastones de yuca hasta que se doren y queden crujientes. Reservar.

Poner una sartén a fuego medio alto con una cucharada sopera de aceite de oliva y freír las hamburguesas hasta que estén doradas.

Montar las hamburguesas en un buen pan con lo que más guste (lechuga, tomate, cebolla, etc.). Acompañar de la yuca frita.

(2 personas)



Chickpea veggie hamburger

200g vegetables (mushrooms, aubergine, onion)
200g tin of chickpeas
half cooked beetroot
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon dry thyme
1 teaspoon chopped fresh parsley
half teaspoon smoked paprika (de la Vera)
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon chia seeds
chickpea flour or breadcrumbs
1 fresh cassava root
2 hamburger buns
extra-virgin olive oil
salt
black pepper, freshly ground

Wash and chop the aubergine, mushrooms and onion.

Sauté the vegetables in a saucepan with olive oil until well cooked. Set aside.

Drain the chickpeas, place in a bowl and mash with a fork. Add the cooked vegetables to the bowl. Mix the mashed chickpeas and vegetables together. Grate the beetroot and add it to the bowl.

Add the garlic powder, thyme, parsley, paprika, soy sauce, chia seeds, olive oil and salt and black pepper. Mix thoroughly.

Keep the mixture in the refrigerator for about 2 hours.

Use clean hands to divide the mixture into 2 burger-shaped patties. Lightly coat the patties in chickpea flour or breadcrumbs.

Peel the cassava, remove the inner core and cut into wedges about 1.5cm thick. Bring a large pot of salted water to boil and cook the cassava until it starts to turn translucent, about 15 minutes. Drain thoroughly and dry, using kitchen paper.

Heat plenty of olive oil in a frying pan. Once the oil is hot, fry the cassava wedges in batches, turning occasionally, until golden and crispy. Carefully remove from the pan with a slotted spoon or spider skimmer and place onto a plate lined with kitchen paper. Sprinkle the cassava wedges with salt. Set aside.

Heat 1 tablespoon of olive oil in a frying pan on medium high heat. Fry the patties until golden.

Stack each patty onto a hamburger bun and dress it up with your favourite toppings (lettuce, tomato, pickles etc) and condiments. Serve with the cassava fries.

(Serves 2)

Bodega: Sers

Vino: Sers Parraleta Singular

Cata: Muestra un intenso color picota y bordes violáceo, intensa expresión aromática muy fresca, entrada suave que da paso a un recorrido muy fresco y ligero, donde las dulces especias y los tostados permanecen en equilibrio con la fruta.

Elaboración: 5 meses en barrica

Winery: Sers

Wine: Sers Parraleta Singular

Taste: 'Sers' means north wind. A strong, cold, dry north-easterly wind determines the lives of the plants in this region, forcing them to struggle against aridity caused by the climate. This distinctive dry wind can be felt in every season of the year, although it mostly occurs in winter and spring.

Elaboration: Barrel-aging 5 months



Bizcocho de naranja

(para molde de plum cake de 25 cm)

1 naranja entera

1 huevo entero y dos yemas

200 g azúcar

220 g harina

1 yogur natural

aceite de oliva suave (o de girasol), 1 cucharada

sal, una pizca

levadura en polvo,

1 cucharada

Lavar y secar la naranja; cortar a trozos, sin pelar la naranja.

En un robot de cocina o en un bol, poner los trozos de naranja, los huevos y el azúcar. Triturar hasta tener consistencia de crema.

En el mismo bol añadir el yogur, el aceite y la sal. Batir.

En un bol aparte, tamizar la harina y añadir la levadura. Incorporar la mezcla de naranja y remover suavemente hasta integrar todos los componentes.

Precalentar el horno a 180 °C.

Cubrir el molde con papel de horno, añadir la mezcla y espolvorear un poco de azúcar por encima.

Meter al horno a 180 °C unos 30 minutos (dependerá de cada horno).

Sacar del horno y dejar enfriar en el mismo molde.

(8 personas)



Orange cake

1 orange

Wash and dry the orange. Cut it into pieces, unpeeled.

1 egg and 2 egg yolks

200g sugar

Put orange pieces, eggs and sugar into a blender, or in a bowl to use with a handheld blender. Blend until the ingredients have a creamy consistency.

1 × 125g pot of natural yoghurt

Add the yoghurt, olive oil and a pinch of salt, and whisk together.

220g all-purpose flour

1 tablespoon of baking powder

1 tablespoon of mild olive oil
or sunflower oil

salt

25cm loaf tin

Sift the flour together with the baking powder in a large bowl. Pour in the orange batter and stir gently until all the ingredients are combined.

Preheat oven to 180°C.

Line the bottom of a 25cm loaf tin with baking paper and pour the batter into it. Sprinkle the top with a little sugar.

Bake at 180°C for about 30 minutes or until a toothpick inserted into the centre of the cake comes out clean.

Remove from oven and let cool in the tin.

(Serves 8)

470 g harina de fuerza

200 g azúcar

10 g sal

380 ml agua templada

10 g levadura fresca prensada

15 g aceite de oliva virgen
extra

Colocar la harina junto a 150 g de azúcar y sal en un bol. Remover.

Poner en otro bol el agua y la levadura, remover con un tenedor hasta disolverla completamente. Dejar reposar un par de minutos y añadir el aceite; remover.

En el bol de harina echar la mezcla de líquidos y remover con una espátula. Tapar con un paño y dejar reposar 20 minutos.

Pasados esos 20 minutos, con las manos mojadas, hacer a la masa cuatro pliegues y volver a dejar reposar 20 minutos. Repetir el proceso hasta completar una hora, 3 plegados.

Transcurrido el tiempo, pincelar un recipiente con aceite de oliva y poner la masa, tapar a piel con film transparente y con un paño limpio, dejar en la nevera reposando 24 horas.

Antes de hornear, sacar la masa de la nevera y dejar una hora a temperatura ambiente, que la masa se relaje.

Pasado el tiempo, pintar una fuente rectangular de unos 35 cm con aceite de oliva y espolvorear un poco de harina, colocar la masa y con los dedos ir estirándola formando agujeros.

Precalentar el horno a 200 °C.

En un vaso poner una cucharada sopera de agua y otra de aceite y batir, ir echando a cucharadas por encima de la masa.

Antes de meter al horno, espolvorear con los 50 g de azúcar restante. Hornear a 190 °C durante 40 minutos, aproximadamente, o hasta ver que la torta está dorada. Sacar del horno, dejar enfriar unos minutos y sacar del molde para terminar de enfriar sobre rejilla.

(4 personas)

Torta de masa de pan, aceite y azúcar

Bread dough cake, oil and sugar

470g bread flour

200g sugar

10g salt

15g extra-virgin olive oil

380ml lukewarm water

10g fresh pressed yeast

Pour the flour into a bowl, add 150g of sugar, 10g of salt. Mix together.

Pour the lukewarm water into another bowl. Add the yeast and mix with a fork until completely dissolved. Let the mixture rest for a couple of minutes, then add the olive oil and blend together. Add the yeast liquid to the flour and use a spatula to mix together into a dough. Cover the bowl with a clean tea towel and leave it to prove for 20 minutes.

With clean, wet hands, fold the dough four times over and allow it to prove for another 20 minutes. Repeat the folding process and let it prove 3 more times over the course of 1 hour.

Transfer the dough to a bowl brushed with olive oil. Cover the bowl with cling film, allowing the film to touch the surface of the dough. Place a clean tea towel over the cling film and leave in the refrigerator for 24 hours.

Remove the bowl from the refrigerator and leave it for 1 hour at room temperature.

Transfer the dough to an oiled and flour-dusted rectangular baking tin about 35cm long. Knock out the air from the dough by punching it with your fingers.

Preheat the oven to 200°C.

Add 1 tablespoon of water and 1 tablespoon of olive oil to a glass and whisk together. Spread the liquid over the surface of the dough and sprinkle the top with the remaining 50g of sugar.

Bake the cake at 190°C for about 40 minutes, or until golden.

Remove the cake from the oven and let it cool slightly in the baking tin. Then remove the cake from the baking tin and leave it to cool completely on a wire rack.

(Serves 4)



Bizcocho de plátano, canela y nueces

3 huevos
125 g azúcar moreno

2 plátanos maduros

100 g aceite suave de oliva
o aceite de girasol
1 yogurt natural cremoso
(opcional)
sal
125 g harina (de todo uso)
16 g levadura en polvo
canela, en polvo
50 g nueces
(molde de plum cake de 26 cm)

30 g azúcar glas

(2 personas)

Precalentar el horno a 180 °C.

Cascar los huevos en un bol junto al azúcar moreno y batir con una varilla.

Chafar los plátanos con un tenedor e incorporar a la mezcla anterior.

Al mismo bol incorporar el aceite, el yogurt y un pellizco de sal.
Remover.

Tamizar la harina en el mismo bol, añadir la levadura y la canela.

Incorporar las nueces, picadas ligeramente. Remover.

Echar la mezcla anterior en el molde revestido con papel de horno.

Hornear a 180 °C durante 40 minutos.

Sacar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar.
Cubrir con azúcar glas.



Banana cake, with cinnamon and walnuts

3 free-range eggs
125g brown sugar
2 ripe bananas

100g mild olive oil or sunflower oil
1 x 125g pot of natural creamy yoghurt (optional)
salt
125g all-purpose flour
16g baking powder
cinnamon powder
50g lightly chopped walnuts
26cm loaf tin
30g icing sugar

Preheat the oven to 180°C.

Beat the eggs and sugar together in a bowl with a whisk.

Peel the bananas and mash with a fork. Add the mixture to the eggs and sugar in the bowl.

Add the olive oil, yoghurt and a pinch of salt. Mix thoroughly.

Sift in the flour, baking powder, cinnamon. Mix to a smooth batter.

Add the lightly chopped walnuts and mix together.

Line the 26cm loaf tin with baking paper and pour the batter into it.

Bake at 180°C for 40 minutes.

Remove the cake from the oven and leave it to cool in the tin. Remove from the tin and sprinkle with icing sugar.

Proyecto Vignerons

Vinos Independientes de Huesca El proyecto Vignerons nace para la promoción y venta de los vinos de diferentes bodegas artesanas de la provincia de Huesca. Nace de la prudencia, del trabajo con humildad en todos los procesos, desde las viñas hasta la finalización del vino. Se impregna con su esfuerzo de la personalidad y carácter de cada bodega en el resultado final. De este modo se crean vinos brillantes, con inversiones modestas, viñedos trabajados con verdadera maestría y cuyo resultado son vinos honestos elaborados por personas sencillas que aman lo que hacen.

Vignerons es, en resumen: Agricultor Artesano Artista

Vignerons Project

Independent Wines from Huesca The Vignerons Project promotes and sells wines from various artisanal wineries in the province of Huesca. The Vignerons Project grows out of the careful attentive work in all processes of production, from work in the vineyards to completion of the wine. Absorbing the personality and character of each winery in the final result, The Vignerons Project creates brilliant wines with modest investment from vineyards worked with true mastery; honest wines crafted by people who love what they do.

The Vignerons Project is in essence the Artist Artisan Farmer

La Casueña

Calle Truniecho número 11
22640 Lanuza
Spain

Teléfono/Phone:

+34 974 488 538

Móvil/Mobile:

+34 661 886 255

info@lacasuena.com

www.lacasuena.com

Fotografía por Sergio Padura y Lisa Milroy

Photography by Sergio Padura and Lisa Milroy

Recetas traducidos por Carmen Martínez
Recipes translated by Carmen Martínez

Textos de Marian Pérez Urieta y Antonio Blasco, traducidos por Brian Harris
Texts by Marian Pérez Urieta and Antonio Blasco, translated by Brian Harris

Texto de Vicente García Plana traducido por María Fanlo Piniés
Text by Vicente García Plana translated by María Fanlo Piniés

Texto de Lewis Biggs traducido por Rafael Ortega
Text by Lewis Biggs translated by Rafael Ortega

Consulta, Miguel Latas Marcial
Consultation by Miguel Latas Marcial

Diseño, Herman Lelie
Designed by Herman Lelie
Layouts, Stefania Bonelli
Layouts by Stefania Bonelli
Producido por Lisa Milroy
Produced by Lisa Milroy

Ilustración de la portada por Lisa Milroy
Cover illustration by Lisa Milroy

