

Provincia de
CÁCERES

Magacín turístico · **Gastronomía**

*If not
now,
when?*

EXPECTATIVA VS REALIDAD

caceres
living the vida relax



DIPUTACIÓN DE CÁCERES

ÁREA DE RETO DEMOGRÁFICO,
DESARROLLO SOSTENIBLE, JUVENTUD Y TURISMO

Provincia de Cáceres

GASTRONOMÍA

Edición

Diputación de Cáceres
www.turismocaceres.org

Diseño y contenidos

www.laruinagrafica.com



“UNBOXING” DE CONTENIDOS



www.turismocaceres.org

«INTENTO HACER UNA COCINA AMABLE, MUY ENRAIZADA EN CÓMO SOMOS, CÓMO COMEMOS, CÓMO VIVIMOS Y CONTADA CON ESA DESPENSA ESTUPENDA QUE TENEMOS»

— **Toño Pérez**

Restaurante Atrio
(Dos estrellas Michelin)



PÁG.

10

Para foodies de éxito

NORTE DE CÁCERES

Si quieres jamón, tendrás jamón, también cerezas, queso, vino, pimentón o el mejor aceite de oliva. ¡De este año no pasa!



15 razones contra el aburrimiento

EVENTOS Y FIESTAS

GASTRONÓMICAS

Decide bien los filtros porque aquí todo es instagrameable. A cada producto le hemos montado una fiesta.

PÁG. **36**



MAPA DE LOS TRES GRANDES DESTINOS DE LA PROVINCIA

PÁGS. 2 Y 3

PÁG.

20

No te arriendo la tarea

TERRITORIOS UNESCO

Te damos 3 denominaciones, 10 productos para chuparse los dedos y 4 recetas para que practiques en casa. ¿Quieres más?



Sellos de calidad DENOMINACIONES DE ORIGEN

E INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Cáceres es la provincia con más variedad de alimentos con Denominación de Origen, 9 en total.

PÁG. 4

PÁG.

28

A qué sabe...

TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO

Nos lo quitan de las manos: bombones de higo, morcilla, patatera, vino de pitarra o una Torta del Casar que es maravillosa (en palabras de F. Adrià).



Kit de supervivencia

Y DE REPENTE, LA PROVINCIA DE CÁCERES

Llegó la hora de poner en práctica lo aprendido. Saca a relucir el **kit de supervivencia** y elige. Tienes 10 oportunidades.

Mmm...!



Pág.

38

Un mapa para...

LOS 3 GRANDES DESTINOS

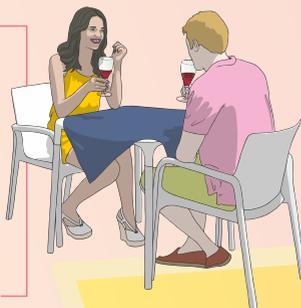
de la provincia de Cáceres

Son el **talent show** de la provincia. A ellos acuden miles de visitantes porque son bellos, rebosan talento y están superdotados: **Norte de Cáceres, Territorios UNESCO y Tierras de Cáceres y Trujillo** son lugares de peregrinación para *foodies*. Si te gusta lo bueno, aquí tenemos lo mejor: 9 denominaciones de origen protegidas, 3 indicaciones geográficas protegidas y miles de productos saludables, naturales e irresistibles. ¡A la mesa!

02

TERRITORIOS UNESCO

Reservas de la Biosfera de **Tajo Internacional** y **Monfragüe** junto al Geoparque Mundial UNESCO **Villuercas-Ibores-Jara**. Tres territorios con el sello UNESCO, denominaciones de origen Queso Ibores, Dehesa de Extremadura, Ribera del Guadiana y Miel Villuercas Ibores, y una tradición gastronómica trashumante, rayana y monacal que te ayudará a estar bien por fuera y por dentro. ¡Listo para ser hipnotizado gastronómicamente?



LAS HURDES

SIERRA DE GATA

TRASIERRA TIERRAS DE GRANADILLA



VALLE DEL ALAGÓN



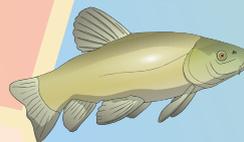
TAJO INTERNACIONAL



TAJO SALOR ALMONTE



Cáceres



SIERRA DE MONTÁNCHÉZ



NORTE DE CÁCERES

Comarcas de Sierra de Gata, Las Hurdes, valles del Alagón, Ambroz y Jerte, Trasierra-Tierras de Granadilla, La Vera y Campo Arañuelo: o lo que es lo mismo, el territorio con más denominaciones por producto: Cereza del Jerte, Pimentón de La Vera, Aceite de Oliva Virgen Extra Gata-Hurdes y Queso de Acehúche. Pero el Norte de Cáceres no solo vive de denominaciones de origen e identificaciones geográficas, también hay productos que quitan *to el sentío*. Afina el paladar, porque todos ellos han permanecido inalterables por los siglos de los siglos.

TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO

Cáceres capital y comarcas de Tajo Salor Almonte, Sierra de Montánchez y Miajadas-Trujillo. Todas unidas con tres denominaciones que han traspasado fronteras planetarias: Torta del Casar, Ribera del Guadiana y Dehesa de Extremadura. Y eventos que son su seña de identidad como la Feria Nacional del Queso de Trujillo, la Fiesta de la Tenca o la Pedida de la Patatera de Malpartida de Cáceres. Pero no para ahí la cosa, solo hay que ir para descubrir cientos de productos únicos.



CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 1

DOP DEHESA DE EXTREMADURA

Es el producto estrella de nuestra gastronomía. Te contamos por qué encabeza la lista de los más apreciados y las claves para conocerlo.



1

LA DEHESA CACEREÑA

La dehesa es un hábitat antrópico, es decir, creado por la mano de hombres y mujeres que desde el Neolítico han clareado el bosque primigenio para sus prácticas agropecuarias. Es por lo tanto totalmente sostenible.

→ **Nuestro protagonista, el cerdo ibérico, come entre 7 y 10 kilos de bellota al día durante la montanera (octubre/febrero) y recorre 14 km en plena libertad.**

EL CORTE DEL JAMÓN

El corte del buen jamón ibérico es todo un arte, del que incluso se celebra anualmente el Campeonato de España de Cortadores y Cortadoras de Jamón.



ELABORACIÓN Y MADURACIÓN

El tiempo de curación de una pieza DOP Dehesa de Extremadura, está entre 2 años en las paletas y de 3 a 4 años en los jamones. La escasez de sal, la gran cantidad de bellotas ingeridas y la elaboración artesanal son fundamentales para la finalización del proceso.

2





¿SABRÍAS DISTINGUIR UN AUTÉNTICO JAMÓN DOP DEHESA DE EXTREMADURA?

Nuestros jamones ibéricos proceden de cerdos criados en libertad que han sido alimentados a base de bellotas y pienso. Te damos pistas para evitar confusiones:

LA ETIQUETA ¡CLARO!

PEZUÑA DESGASTADA

PIEZA ESTILIZADA

LIGERO VETEADO GRASO

3

Guía definitiva para clasificar bien un jamón

Fíjate bien en bridas y etiquetas al comprar tu jamón ibérico.

4



LA MEJOR RUTA: LA DEL IBÉRICO DEHESA DE EXTREMADURA

El cerdo ibérico y la dehesa son los hilos conductores del Club de Producto Ruta del Ibérico "Dehesa de Extremadura", que recorre los lugares en los que tradición y naturaleza hacen realidad esta joya de nuestra gastronomía.

De Montánchez procedían los jamones preferidos del emperador Carlos V. Un plato que siempre formaba parte de su mesa donde estuviera donde estuviera. ¡Bravo, Carlos!



5

4 TRUCOS PARA PONERSE EN FORMA



MONTÁNCHEZ ES LA MECA DEL JAMÓN IBÉRICO. MILES DE FIELES VIAJAN CADA AÑO A TIERRA SANTA.



NI HAMBURGUESA NI NUGGETS, UN **BOCATA DE JAMÓN IBÉRICO** DEHESA DE EXTREMADURA.



LAS VISITAS A LA DEHESA Y A UN SECADERO SON EXPERIENCIAS QUE NO SE OLVIDAN.



ASISTIR A UNA **DEMOSTRACIÓN DE CORTE DE JAMÓN.** TE HARÁ QUEDAR SIEMPRE BIEN.

CAPÍTULO 2 EN 3,2,1..



ETIQUETA NEGRA

Bellota 100% ibérico
Cerdos de raza 100% ibérica
alimentados con bellotas de la dehesa.



ETIQUETA ROJA

Bellota ibérico
Cerdos de raza 75% ibérica
alimentados con bellotas de la dehesa.



ETIQUETA VERDE

Cebo de campo ibérico
Cerdos alimentados mayoritariamente con pienso en el campo.



ETIQUETA BLANCA

Cebo ibérico
Cerdos alimentados solo con pienso y criados en un cebadero.

CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 2

DOP RIBERA DEL GUADIANA

Se puede vivir sin vino, sí, pero ¿merece la pena?
Y encima los Ribera del Guadiana ¡están buenísimos!



1

LA PROVINCIA Y SUS SUBZONAS

Cañamero y Montánchez son las dos subzonas integradas en la Denominación de Origen Protegida Ribera del Guadiana. La primera en el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara (Territorios UNESCO) y la segunda en Tierras de Cáceres y Trujillo.

Las variedades blancas Borba, Cayetana, Pedro Ximénez, Alarje, Chelva y Malvar, y las tintas Tempranillo y Garnacha son las uvas principales de estas dos subzonas.

¿Has dicho Ribera del Guadiana?



06/07



EMBOTELLADO

CRIANZA



ELABORACIÓN

RECOLECCIÓN



EL PROCESO DEL ÉXITO

Aquí se elabora vino desde hace más de dos milenios. Demasiado tiempo como para no perfeccionar su resultado.

2



3

EL VINO DOP RIBERA DEL GUADIANA TIENE MUCHÍSIMO QUE VER CON LA FELICIDAD

El vino aporta nutrientes estimulantes y protectores de la salud, es un tranquilizante natural, relaja el espíritu y por su acción euforizante nos abre al diálogo y al humor, contribuyendo a la disolución del estrés. Es, indudablemente, un elemento que contribuye a tu felicidad.



«In vino veritas»
Traducción: «En el vino está la verdad».
— Plinio «El Viejo»

4



TRUCOS PARA FINGIR QUE SABES DE VINO

No bebas, degusta (con contención).

Di palabras en francés: *bouquet, terroir, coupage...*

Haz referencias aisladas a las guías Peñín o Parker.

¿Rioja o Ribera? Sí, claro, pero del Guadiana.

Marida carne con tinto y pescado con blanco (o al revés).

Dí frases como "Redondo en boca", "matices de regaliz", "retrogusto"...



ASISTE A UNA CATA DE VINOS

Empresas, bodegas y restaurantes ofrecen este tipo de experiencias que aportan diversión y conocimientos.



DÉJATE LLEVAR POR EL MARIDAJE

Si te lo ofrecen no dudes, maridar vinos y productos locales es lo mejor para extraer todo el jugo gastronómico a esta tierra.



VISITA UNA BODEGA COMO MÍNIMO

Es la mejor forma de conocer el mágico proceso de la elaboración del vino. Y también de probar buenos caldos, claro.



UN PASEO POR EL VIÑEDO

Entre paredes de piedra en Montánchez o en las rañas de Cañamero, las viñas ofrecen un hermoso y cambiante paisaje.



CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 3

IGP TERNERA DE EXTREMADURA



La dehesa también es el hábitat ideal para la cría de ternera, carnes de una excelente calidad reconocida.



SU ZONA DE CONFORT: LA DEHESA CACEREÑA

El ecosistema mediterráneo de la dehesa aporta alimento, lozanía y felicidad a nuestra vaca. Y eso se transmite a su carne, una de las más jugosas y sabrosas de vacuno que existen. Prueba y nos cuentas.

→ Área geográfica de la IGP: **Brozas, Cáceres, Coria, Hervás, Jaraíz de La Vera, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Plasencia, Trujillo y Valencia de Alcántara.**

RAZAS DE LA IGP

Anota sus nombres porque son sinónimo de calidad: **Blanca Cacereña, Avileña, Negra Ibérica, Berrenda en Negro y Colorado, Morucha, Retinta, Limusina y Charolesa.**

LA MEJOR TERNERA, RAZÓN AQUÍ

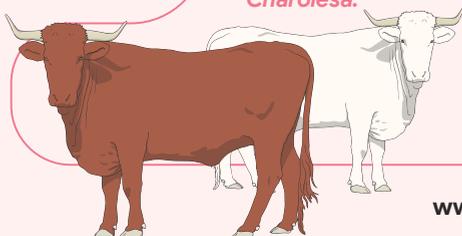
Se puede cocinar de mil maneras, pero te proponemos dos muy *mainstream*:

CARRILLERAS

Estofadas resultan ser una de las piezas más suculentas de nuestra ternera.

SOLOMILLO

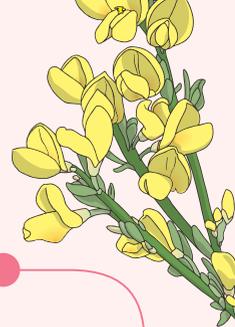
Ya, no solo se come en Cáceres, pero cuando pruebes el de Ternera de Extremadura hablamos.



CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 4

IGP CORDERO DE EXTREMADURA

El abecé del cordero en la provincia de Cáceres y por qué deberías incluirlo en tu dieta mediterránea.



3

LA EXQUISITEZ DEL CORDERO CACEREÑO

Los corderos de la IGP Corderex proceden de la **raza Merina** y se crían en llanos y dehesas, el paraíso particular de nuestro protagonista. La carne se caracteriza por su **terneza, color y jugosidad**, además de ser aromática y de tener poca grasa.

ÁREA GEOGRÁFICA

*Diez son las poblaciones amparadas en la IGP: **Brozas, Cáceres, Coria, Hervás, Jaraíz de La Vera, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Plasencia, Trujillo y Valencia de Alcántara.***



4

DOS PLATOS BÁSICOS PARA TRIUNFAR CON EL CORDERO

CHULETILLAS

Un clásico de la comida local, no pueden faltar en barbacoas ni cartas de restaurantes.



CALDERETA

Imprescindible para una celebración al estilo provincial. Aquí cada maestrillo la hace con su librilla.



01 BIENVENIDOS AL...

NORTE DE CÁCERES

Consejos para estimular el apetito
En el Norte de Cáceres va a ser muy fácil

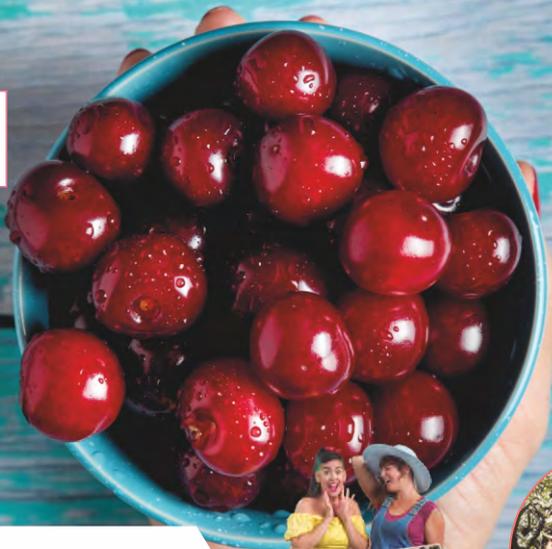


A woman with long brown hair is sitting on a checkered blanket outdoors. She is holding a glass of red wine in her right hand and a small red object in her left. She is looking towards the left. The background is a large tree with white blossoms, likely cherry blossoms, under a clear blue sky. The scene is bright and sunny.

El norte de la provincia cacereña se caracteriza por su abrupta orografía, que se eleva desde los 250 m de altitud de los fértiles regadíos de las vegas del Alagón y del Tiétar, hasta los 2400 m de sus cotas más elevadas en el Sistema Central. Comarcas donde el agua protagoniza el paisaje y condiciona las formas de vida de sus habitantes: **La Vera, Valle del Jerte, Valle del Ambroz, Las Hurdes o Sierra de Gata**, frontera con Portugal, son algunas de las más conocidas, a las que se suman las mencionadas vegas en **Valle del Alagón, Trasierra-Tierras de Granadilla y Campo Arañuelo**, todas ellas con Plasencia, la bella capital del Jerte, como centro neurálgico. Cerezas de Jerte, Pimentón de La Vera, Aceite Gata-Hurdes y Queso de Acehúche son sus denominaciones de origen; las carnes de ternera, cerdo ibérico y cabrito, la trucha, las setas, la miel o la huerta son su identidad gastronómica.

*If not
now,
when?*

Norte de
Cáceres



EXPERIENCIAS PICOTA

Durante su temporada de recogida se celebra la **Cerecera**, con un gran programa de actividades gastronómicas y culturales.

CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 5

DOP CEREZA DEL JERTE

La picota es una cereza originaria del Valle del Jerte, donde se cultiva tradicionalmente desde el siglo XVII.

En el Valle del Jerte se cultivan más de cien variedades de cerezas. De todas ellas, solo cinco variedades autóctonas cuentan con el sello de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte. Son las cerezas y picotas del Jerte, que se cultivan de forma artesanal.

PICOTAS DEL JERTE, POR FAVOR

SIN RABITO

El pedúnculo se queda en el árbol.

CON ETIQUETA

Compra siempre con su sello DOP, no fallan.

CALIBRE PEQUEÑO

Más pequeña pero de sabor más grande.

EN LA BOCA

Textura crujiente y dulzor únicos.



1

LA FIESTA DEL CEREZO EN FLOR

Fiesta de Interés Turístico Nacional. Todo el valle en flor es un espectáculo único.



2

MUSEO DE LA CEREZA

En Cabezuela del Valle. Imprescindible para entender qué es la cereza en Valle del Jerte.



3

PISCINAS NATURALES

Aprovecha la temporada de recogida y date un buen baño en las piscinas naturales.



4

RECOLECTA TUS PICOTAS

Una experiencia de agroturismo ideal para toda la familia. ¡Del árbol saben mucho mejor!



DOP PIMENTÓN DE LA VERA

En La Vera se cocina a fuego lento y el toque maestro lo pone el pimentón con denominación de origen, único en el mundo por su ahumado con leña de encina y roble.



Las primeras noticias del cultivo del pimiento en la provincia de Cáceres datan de finales del siglo XV. Lo iniciaron los frailes Jerónimos de Guadalupe y lo extendieron a otras comunidades jerónimas, así llegó al monasterio de Yuste en La Vera.

APLICACIONES DE USO · "TOP HIT"

QUESOS DE CABRA

De pasta blanda o dura, y cubierto con pimentón de La Vera. Un auténtico pelotazo de sabor.

EL EMBUTIDO

Chorizos, morcones, morcillas y lomos cuentan con este añadido en su composición.

ADEREZO EN GUISOS

Condimento indispensable para patatas revolconas, lentejas, calderetas, alubias y por supuesto, migas.

PULPO Y PIMENTÓN

Aquí no lo pescamos, claro, pero ¿alguien se imagina el pulpo sin pimentón?



DÍSELO CON PIMENTÓN

Es el regalo perfecto, de tamaño, de precio y ¡de sabor!



UN MUSEO TRIBUTO

En Jaraíz de La Vera. Una buena forma de conocer su historia y sus propiedades.



FESTIVAL SENSACIONES

Descubre un mundo de sensaciones en torno al Pimentón de La Vera DOP.



SI ESTÁS DE PIE, SIÉNTATE A COMER: ACEITE Y QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 7

Aceite de oliva virgen extra DOP Gata-Hurdes

Proceden de las primeras aceitunas sanas de la campaña, exclusivamente de la variedad Manzanilla Cacereña, recolectadas manualmente por el método de ordeño. Se molturan en la almazara en menos de 12 horas posteriores a su cosecha para extraer de ellas todo su zumo y siempre a bajas temperaturas.

MANZANILLA CACEREÑA

Se trata de una variedad cuyo nombre hace referencia a la forma esférica u ovoidal de sus frutos, cultivada principalmente en el Norte de Cáceres, donde ocupa 48.000 h. Se usa para elaborar aove y como aceituna de mesa, tanto en verde como en negra oxidada.

→ Área geográfica de la Denominación de Origen: **Sierra de Gata, Las Hurdes, Valle del Alagón, Trasierra-Tierras de Granadilla, Valle del Ambroz, Jerte y La Vera.**



EXPERIENCIAS CONTRA EL ABURRIMIENTO



FIESTA DEL CAPAZO

En Torre de Don Miguel, un rito arcaico con el capazo de la aceituna como protagonista.



EL OLIVAR Y LA ALMAZARA

El oleoturismo está de moda, te permite conocer el ciclo de la aceituna desde el campo a la mesa.



RUTAS VIRGEN EXTRA

Encuentra todo lo necesario para practicarlas en el Club de Producto Ruta del Aceite de Extremadura.



CATA DE ACEITE

Son indispensables para apreciar y reconocer todos los matices de un buen aove. ¡Apúntate a una!

DOP Queso de Acehúche

Es la última denominación de origen protegida en unirse a la fiesta gastronómica de la provincia de Cáceres. El Queso de Acehúche, producido solo con leche de cabras del Valle del Alagón, destaca sobre todo por su cremosidad, gracias a que se elabora a base de cuajadas húmedas que ningún otro queso de leche cruda de cabra consigue.



“La dehesa, las manos y el pastoreo son el secreto del queso de Acehúche”.

EL PROCESO ACEHÚCHE



UNA BONITA DEHESA

LA SUPERCABRA



COAGULACIÓN

CURACIÓN Y ETIQUETA



Dehesas, riberos y suelos esteparios conforman junto a fértiles vegas el territorio donde desde hace tal vez milenios los cabreros del entorno de la antigua Vía Dalmacia han venido elaborando **uno de los quesos de Extremadura más singulares.**



CÓMO ELEGIR UN BUEN QUESO DE CABRA

Regla 1. No debe presentar grietas y debe tener una corteza levemente rugosa.

Regla 2. El queso debe tener un sabor potente en el que se mezcla lo justo de todo, sin excesos de sal, picor o amargor.

Regla 3. Evita reglas, elige piezas de la DOP Queso de Acehúche.

ACEHÚCHE SABE A QUESO

VISITA UNA QUESERÍA

La mejor forma de conocer el queso de Acehúche es visitar una de sus queserías. Además podrás catarlos como es debido.



FERIA IBÉRICA DEL QUESO DE CABRA

Por fin un festival exclusivo de este manjar. Y además en su capital, Acehúche. De pasta blanda, dura, suave...



RUTA DEL QUESO

Qué mejor forma de conocer la provincia que a través de sus quesos. Y la ruta visita Acehúche, el reino del queso de cabra.

→ rutadelqueso.es



EL CIELO PUEDE ESPERAR

DIEZ PRODUCTOS PARA ENAMORARSE

El Norte de Cáceres no solo vive de denominaciones de origen. También hay productos que quitan “to el sentío”. Afina el paladar, porque todos ellos han permanecido inalterables por los siglos de los siglos.

1 MIEL DE LAS HURDES

Es la comarca más mielera del Norte de Cáceres: variedades de encina, milflores, roble, castaño, mielada... Una antigua tradición en este producto y todos sus derivados, como la jalea real, el polen, el propóleo, etc.



2 CASTAÑAS Y SETAS

Los productos silvestres son otra marca de identidad del Norte de Cáceres. Sus frondosos bosques dan ingentes cantidades de castañas, y a su sombra se desarrollan las más preciadas setas: amanitas cesáreas, boletos, rebozuelos... ¡Ummm!



3 LICORES, CONFITURAS Y MERMELADAS

Y no solo de cereza, para nada. En Norte de Cáceres se cultivan otras frutas de hueso como la ciruela y gran cantidad de frutos rojos como frambuesas o arándanos. De todos ellos se hacen estas delicias para el paladar.



4 VINO DE PITARRA (SIERRA DE GATA)

La pitarra o “pichorra” en Sierra de Gata, viene a ser el contenedor del vino hecho en casa. Por extensión se llama así a esta modalidad de producción doméstica, de la que saben mucho en esta comarca y que es toda una tradición probar cada año.





EMBUTIDOS Y TASAJOS

5 Dos clásicos indiscutibles del territorio: los fríos serranos curan excepcionales embutidos en Piornal o en el Valle del Ambroz. Y los tasajos, esas ancestrales tiras de carne de cabra, ternera o caza mayor, que limpias de grasa y adobadas con sal, ajo y pimentón de La Vera son secadas al aire libre.

LA HUERTA

Los regadíos del Norte de Cáceres producen una gran variedad de productos de notable calidad, además del pimentón. El brócoli o los espárragos de Campo Arañuelo, por ejemplo, son muy conocidos y apreciados.



CERVEZA Y VERMÚ ARTESANOS

7 Son productos jóvenes pero en los últimos años se han disparado en variedad, calidad y cantidad. En el Norte de Cáceres son varias las empresas que los producen.



DULCES ARTESANOS

8 Cada comarca del Norte de Cáceres tiene sus peculiaridades, pero todas atesoran una larga tradición artesana de dulces, en la que la herencia sefardí y árabe aún es nitidamente apreciable.

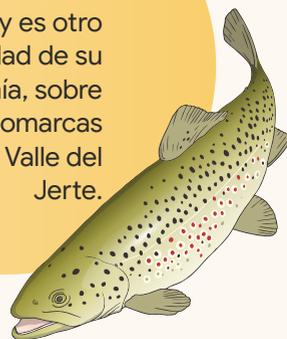


CARNES

9 En este territorio las carnes son casi una religión, con una presencia muy notable del cabrito por su tradición pastoril, pero también de cerdo ibérico y por supuesto ternera, que es excepcional gracias a sus magníficos pastos.

TRUCHA

Las gargantas del Norte de Cáceres son trucheras y es otro sello de identidad de su gastronomía, sobre todo en las comarcas de La Vera y Valle del Jerte.



10

PARA SUPERVITAMINARNOS Y MINERALIZARNOS UN MENÚ, CUATRO RECETAS

En nuestro propósito de resumir la gastronomía del territorio, os proponemos un menú completo con su recetario. Tranquilo, son recetas sencillas, saludables y llenas de superalimentos. Son para cuatro, si cocinas para ti solo, lo guardas en un táper.

ENSALADA HURDANA



4 personas



15 min.



5 min.



Fácil

- 3 Huevos
- 6 Naranjas
- 1 Diente de ajo
- 1 Limón
- 100 gr Chorizo
- 30 ml Vino tinto
- 20 ml Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)
- Pimentón de La Vera (al gusto)

Pelas las naranjas y las limpias todo lo posible de la camisa blanca, igual que el limón. Los cortas en rodajas y reservas. Haces un aliño con el vino, el aceite y el diente de ajo picado muy fino. Fríes los huevos y a montar todo: en una fuente colocas las naranjas y el limón, añades las rodajas de chorizo y los huevos ya atemperados. Riegas con el aliño, añades sal y a disfrutar.



TRUCHA CON JAMÓN DOP



4 personas



15 min.



10 min.



Fácil

- 4 Truchas
- 3 Dientes de ajo
- 100 ml Aceite de oliva virgen extra
- 100 gr Harina
- 100 gr Jamón ibérico
- 15 ml Vino blanco
- Perejil (al gusto)

Lavas las truchas y las salas. Las rellenas con el jamón y las cierras con un palillo para que no se salga. Las pasas por la harina y directamente a la sartén para freirlas. Una vez fritas se pasan a otra sartén y se riegan con el vino, los ajos picados en láminas, el perejil y un poco de agua, dejando que se cueza todo junto unos diez minutos. Puedes decorarlás con un poco de limón.



ENTRANTES

Puede complementar nuestro menú con tres entrantes que son la seña de identidad del territorio. Pero ojito con pasarse, que quedan tres platos y postre.

PATATAS REVOLCONAS

Es un clásico del Norte de Cáceres. Solas con pimentón y ajo, con chorizo, con torreznos... todas buenas y fáciles de hacer.

QUESO DE CABRA

Es el mejor aperitivo o entrante. Los de Acehúche son una apuesta segura, pero hay muchas más queserías por todo el Norte.

PICADILLO DE TOMATE

Fresquito, fresquito. Con buenos tomates de las huertas del Norte de Cáceres, cebolleta y pimiento verde. ¡Ummm!

CABRITO ASADO



4 personas



20 min.



90 min.



Fácil

- 1 Pierna de cabrito
- 5 Dientes de ajo
- 2 Hojas de laurel
- 15 ml Aceite de oliva virgen extra
- 10 ml Vinagre
- Hierbas aromáticas (al gusto)
- Sal (al gusto)

Sazonas el cabrito y lo colocas en una bandeja para horno, con la piel hacia arriba. Lo rocías con el aceite. En la bandeja pones el vinagre, un poco de agua, los ajos enteros machacados de un golpe y las hierbas en rama. Al horno -precalentado- durante 90 minutos a 180° C. Cada 15 minutos lo riegas con el líquido de la bandeja y a mitad de cocción le das la vuelta. A comer.



GAZPACHO DE CEREZAS



4 personas



10 min.



0 min.



Fácil

- 300 gr Tomate
- 300 gr Cereza
- 50 gr Pimiento verde
- 50 gr Cebolla fresca
- 100 gr Pan
- 50 ml Aceite de oliva virgen extra
- 20 ml Vinagre
- 200 ml Agua
- Sal (al gusto)

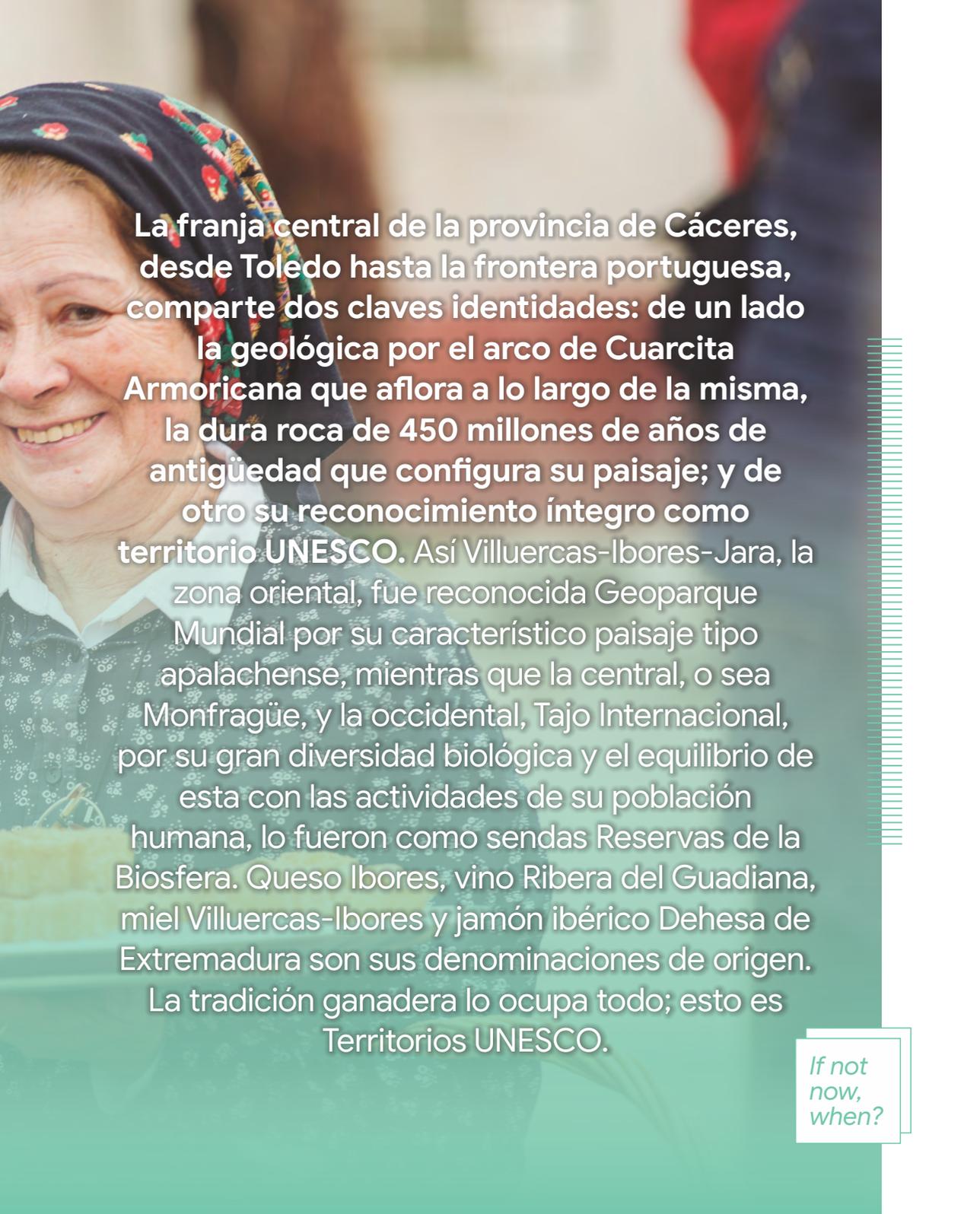
Quitamos los huesos de las cerezas y pelas los tomates. Y hala, todo a la batidora, pero sin prisa, que emulsione bien. Para darle un toque más fino puedes pasarlo por un colador, dejándolo así más ligero y agradable en boca. No tiene más.



TERRITORIOS UNESCO

Trucos para mejorar tu paladar
Good products, good dishes, good times!





La franja central de la provincia de Cáceres, desde Toledo hasta la frontera portuguesa, comparte dos claves identidades: de un lado la geológica por el arco de Cuarcita Armoricana que aflora a lo largo de la misma, la dura roca de 450 millones de años de antigüedad que configura su paisaje; y de otro su reconocimiento íntegro como territorio UNESCO. Así Villuercas-Ibores-Jara, la zona oriental, fue reconocida Geoparque Mundial por su característico paisaje tipo apalachense, mientras que la central, o sea Monfragüe, y la occidental, Tajo Internacional, por su gran diversidad biológica y el equilibrio de esta con las actividades de su población humana, lo fueron como sendas Reservas de la Biosfera. Queso Ibores, vino Ribera del Guadiana, miel Villuercas-Ibores y jamón ibérico Dehesa de Extremadura son sus denominaciones de origen. La tradición ganadera lo ocupa todo; esto es Territorios UNESCO.

*If not
now,
when?*

DOP QUESO IBORES



¿Por qué es un queso único? Se produce en el Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara: doce ríos, cuatro cadenas montañosas, dehesas espectaculares y una supercabra que campa a sus anchas. El resultado es un queso exclusivo que sabe a gloria bendita. ¡Prueba y nos lo cuentas!

Claves para identificarlo

COMARCAS

Su zona de producción comprende las comarcas de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo.

UNA CABRA ESPECIAL

Las razas Serrana, Verata y Retinta son las elegidas para el Queso Ibores. Les gusta la dehesa y el monte bajo.

ROCAS QUESERAS

Las rocas entre las que estas cabras pastan están dentro del Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara. Un marchamo más.

EL SECRETO

No hay secreto: la leche cruda, los pastos, el aire del Geoparque Villuercas-Ibores-Jara y el saber hacer.

EXPERIENCIAS QUESERAS

Bienaventurados aquellos que han sido perseguidos por el deseo de comer Queso Ibores, pues de ellos es el reino de los cielos.



1

VISITA UNA QUESERÍA

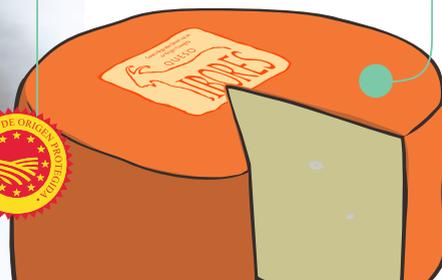
Es una buena opción si quieres aprender cómo se hace o adquirirlo.



2

RUTA DEL QUESO

Este Club de Producto te ayudará a planificar tu visita más quesera.





GUESTIÓN DE IDENTIDAD ~ CAPÍTULO 10

DOP MIEL VILLUERCAS-IBORES

Antioxidante, calmante, antimicrobiana, hidratante, laxante, incluso algunas afrodisíacas. Las propiedades de la Miel Villuercas-Ibores son infinitas. Suelo, clima, agua y unas plantas que se equilibran como en ningún otro lugar conforman una de las mejores mieles del mundo.

ESCAPADA DULCE

La mejor miel del mundo está rodeada de lirismo y de realismo mágico. Te las resumimos en dos experiencias muy dulces.

MEJOR DÍSELO CON MIEL

Regala Miel Villuercas-Ibores, tus seres queridos te lo agradecerán.



C.I. DE LAS ABEJAS Y LA BIODIVERSIDAD

En Higuera de Albalat, un lugar fantástico para aprender todo sobre la miel.



Por fin una miel que sabe a miel

CANTIDAD POR CALIDAD

La DOP no permite la trashumancia de sus colmenas, por lo que estas producen un 66% menos. ¡Pero qué miel!

EL GEOPARQUE

Esta miel se produce dentro del Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara, una peculiaridad de la que pocas pueden presumir.

TIPOLOGÍAS

Monofloral de castaño, monofloral de retama y milflores. Ninguna es mejor que otra, sencillamente son diferentes.

MIELADA

Es una miel no extraída del polen o el néctar de las flores, sino a partir de las secreciones de las partes vivas de las plantas o que se encuentra sobre ellas.



→ mielvilluercasibores.eu

LO CLÁSICO NUNCA PASA DE MODA

10 PRODUCTOS QUE PUEDEN CAMBIARTE LA VIDA

Diez oportunidades para reconciliarte con la vida. Una decena de pelotazos gastronómicos que son el orgullo de un territorio y seguro que te ayudarán a estar bien por fuera y por dentro. ¿Estás listo?

1

IBÉRICOS POR DERECHO

Son Territorios UNESCO pero bien podíamos llamarlos territorios IBÉRICOS, porque aquí los cerdos de esta raza campan a sus anchas y son muchas las familias que se dedican a su cría y las empresas que los transforman en deliciosas chacinas de gran calidad.



2

FRUTOS SECOS

Castañas, nueces, avellanas, pistachos o almendras ganan terreno en los cultivos de Territorios UNESCO, algunos más tradicionales que otros como en el caso de la castaña, cuya explotación en el Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara es ancestral.



3

CARNES DE CAZA, TERNERA Y CORDERO

Las grandes dehesas y el monte bajo mediterráneo son los hábitats ideales para la cría de terneras de gran calidad, corderos, cabritos y, por supuesto, caza, tanto menor como mayor. Si eres de comer carne este es tu mejor destino.



4

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aoves hay muchos y puedes encontrarlos por todos los Territorios UNESCO. Pero los del Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara son especiales y aspiran a tener su propia denominación de origen para sus variedades Picual, Cornicabra y Manzanilla Cacereña.



MORCILLA DE GUADALUPE

Un *clasicazo* del Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara que no hay que perderse en la visita al monasterio y la puebla de Guadalupe. Es una de las más famosas pero hay muchas más, de hecho cada pueblo tiene la suya, como las mondongas en la zona de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Tajo Internacional.

SETAS

Castaños, robles, pinos y alcornoques ofrecen cada año otra cosecha aparte de sus propios frutos. Bajo sus copas brotan amanitas cesáreas, boletos, rebozuelos, niscalos, capuchinas... Un placer gastronómico cada vez más valorado.



JAMÓN IBÉRICO

Hay muchos secaderos de jamón ibérico que no están adscritos a la DOP Dehesa de Extremadura, con un producto de excepcional calidad igualmente, de bellota o de cebo, que merece sin duda toda tu atención.



VINOS RIBERA DEL GUADIANA

Cañamero, en el Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara, es una de las subzonas de la DOP Ribera del Guadiana. Pocas cosas hay más tradicionales en esta zona que hacer buen vino.



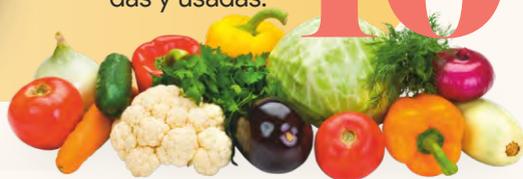
POSTRES RAYANOS Y DULCES TRADICIONALES

La tradición monacal de Guadalupe o Alcántara, sumada a la mistura fronteriza de la Raya hispano portuguesa, propone un abanico de postres y dulces insuperable.



LA HUERTA

En todos nuestros pueblos hay huertas tradicionales que permiten el acceso a hortalizas de temporada. Las coles de invierno, por ejemplo, son muy apreciadas y usadas.



PARA SUPERVITAMINARNOS Y MINERALIZARNOS UN MENÚ, CUATRO RECETAS

En nuestro propósito de resumir la gastronomía del territorio, os proponemos un menú completo con su recetario. Tranquilo, son recetas sencillas, saludables y llenas de superalimentos. Son para cuatro, si cocinas para ti solo, lo guardas en un táper.

SETAS DEL BOSQUE SALTEADAS CON JAMÓN



4 personas



10 min.



10 min.



Fácil

- 2 Dientes de ajo
- 500 gr** Setas silvestres (boletos, amanitas cesáreas, cantarelus, etc.)
- 50 gr** Jamón ibérico
- 20 ml** Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

Limpia y trocea las setas. Pica los dientes de ajos en láminas finas. Saltea las setas en una sartén con el aceite de oliva hasta que suelten todo el agua sobrante y finalmente añade la sal, los ajos y el jamón. En un par de minutos está listo. Hemos puesto unas setas concretas en la receta, pero cualquier mezcla de ellas sirve.

ESTOFADO DE RETINTA



4 personas



20 min.



120 min.



Fácil

- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Hoja de laurel
- 50 ml** Aceite de oliva virgen extra
- 500 gr** Carne de retinta
- 250 gr** Tomate
- 300 ml** Vino tinto
- Pimienta negra (al gusto)
- Sal (al gusto)

Troceas la cebolla y la pochas en una cazuela, para añadirle el ajo y el tomate hasta que esté todo bien frito. Incorporas la carne previamente salpimentada y la marcas a fuego vivo moviéndola. Añades el vino y un poco de agua, hasta cubrirlo todo holgadamente. También el laurel. Y ya está; un par de horas a fuego lento será suficiente para chuparse los dedos.



ENTRANTES

Puede complementar nuestro menú con tres entrantes que son la seña de identidad del territorio. Pero ojito con pasarse, que quedan tres platos y postre.

MORCILLA DE GUADALUPE

Es indispensable, dulce o picante es el entrante perfecto. La mondonga de Valencia de Alcántara también vale, por supuesto.

QUESO DE CABRA

Queso Ibores, claro. Con corteza natural, pimentonada o untada en aceite, cualquier variedad es idónea para empezar.

JAMÓN DEHESA DE EXTREMADURA

A ver, no puede ser de otra forma. Es la estrella de nuestra gastronomía y está de umami hasta arriba; de bellota o de cebo de campo.

ARROZ CON LIEBRE



4 personas



20 min.



25 min.



Moderado

- 1 Liebre
- 1 Cebolla
- 6 Dientes de ajo
- 2 Hojas de laurel
- 80 ml Aceite de oliva virgen extra
- 300 gr Arroz
- 200 ml Vino blanco
- Pimienta negra (al gusto)
- Sal (al gusto)

Trocea la liebre y añádelas, salpimentada, a una cazuela con aceite, junto con la cebolla, y márcala. Añade el vino blanco, laurel y agua hasta cubrir sobradamente todo. Déjalo 1 hora a fuego lento. Cuela el caldo y reserva la liebre. En un recipiente adecuado añade aceite, los ajos y sofríe ligeramente el arroz, añade el caldo (3 partes por 1 de arroz), la liebre y cocinalo 15 minutos.

TARTA DE QUESO (CON MIEL DOP VILLUERCAS-IBORES)



4 personas



30 min.



30 min.



Fácil

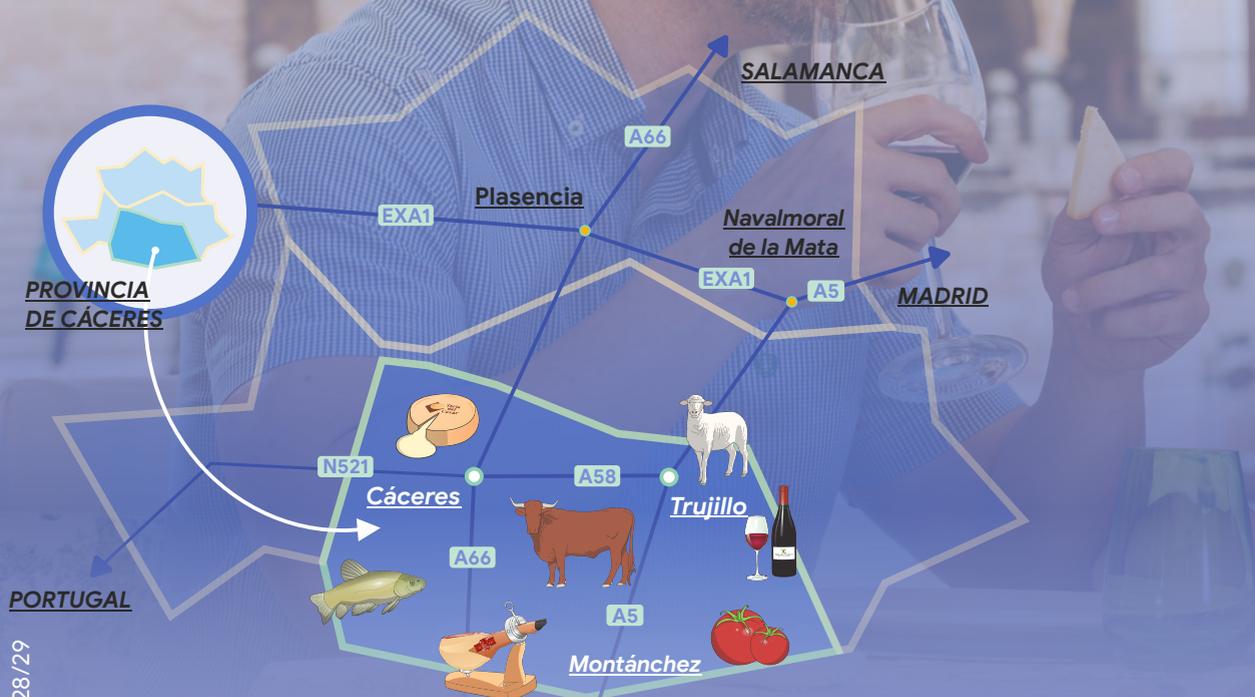
- 3 Huevos
- 2 Yogures naturales
- 15 gr Harina de maíz
- 200 gr Queso de cabra semicurado
- 40 gr Azúcar
- 200 ml Crema de leche
- 100 ml Miel
- 10 gr Ralladura de naranja

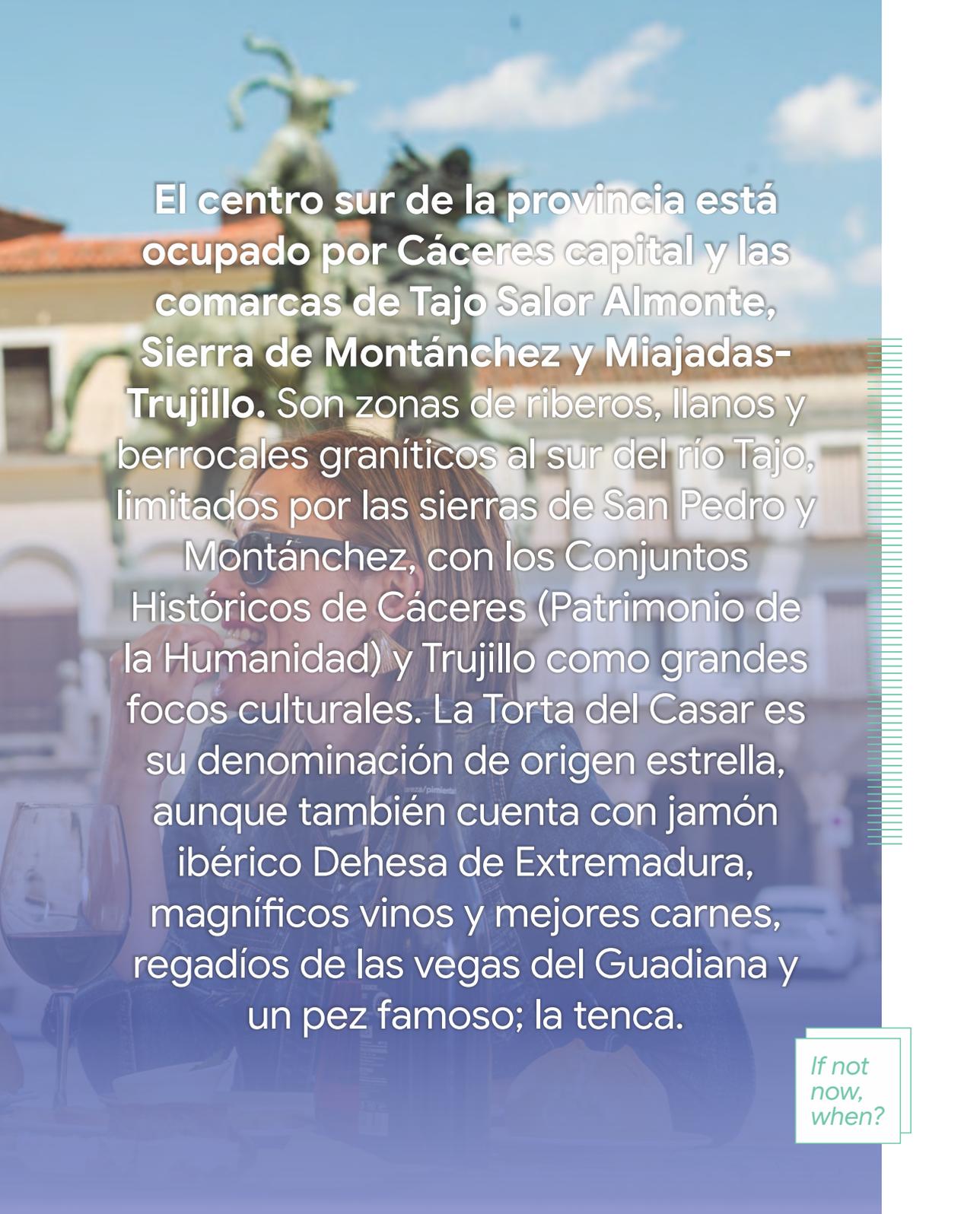
Deshaces el queso calentándolo, con la crema de leche. Añades la miel, el azúcar y el yogur y lo bates todo con la batidora hasta ligarlo. Añades los huevos, la harina y la ralladura y bates de nuevo hasta integrarlo todo. Se pone en un molde engrasado y se hornea 30 minutos a 180° C. Dejas enfriar antes de servir y la rocías con un poco más de miel.



TIERRAS DE CÁCERES Y TRUJILLO

El arte de la buena gastronomía
Gourmet monumental





El centro sur de la provincia está ocupado por Cáceres capital y las comarcas de Tajo Salor Almonte, Sierra de Montánchez y Miajadas-Trujillo. Son zonas de riberos, llanos y berrocales graníticos al sur del río Tajo, limitados por las sierras de San Pedro y Montánchez, con los Conjuntos Históricos de Cáceres (Patrimonio de la Humanidad) y Trujillo como grandes focos culturales. La Torta del Casar es su denominación de origen estrella, aunque también cuenta con jamón ibérico Dehesa de Extremadura, magníficos vinos y mejores carnes, regadíos de las vegas del Guadiana y un pez famoso; la tenca.

*If not
now,
when?*

ANATOMÍA DE UN QUESO ACCIDENTAL

CUESTIÓN DE IDENTIDAD - CAPÍTULO 11

POP TORTA DEL CASAR

Se creó por azar para convertirse actualmente en uno de los productos estrella de la gastronomía española.



1

EL MILAGRO DE LA TORTA

Un queso de oveja estropeado y reventón, que no querían los señores y se lo quedaban los pastores. Un queso cuajado por azar que hoy, convertido en Torta del Casar, es referencia de *gourmets*, símbolo de lo que esconde esta tierra milagrosa.

→ *Origen: en el siglo XIII se conoce la utilización de la Torta del Casar como moneda de canje en los intercambios comerciales.*

CÓMO SERVIR Y MANTENER UNA TORTA

La temperatura ideal de consumo está en torno a los 21°C. Una vez abierta, la Torta del Casar puede mantenerse en condiciones óptimas entre 15 y 20 días (tápela con su propia corteza).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEG.

En 1999 le fue otorgada la etiqueta para convertirse actualmente en un queso de referencia internacional. Sus números le delatan: 400.000 hectáreas de territorio, 25 ganaderías, 7 queserías y más de 600.000 unidades de tortas vendidas al año. Un aplauso, por favor.

2

→ tortadelcasar.eu



¿SABRÍAS DISTINGUIR UNA TORTA DEL CASAR DE OTROS QUESOS DE PASTA BLANDA?

Los ingredientes están claros: leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal. Pero su elaboración y sabor resultante es lo que la diferencia de otros quesos similares. Te damos las claves para saber diferenciarla:

ETIQUETA DE LA DOP

CORTEZA LIGERA

SABOR MUY INTENSO

LIGERAMENTE AMARGO

3

Manual básico para crear la torta perfecta

Cuatro pasos para crear una obra de arte maravillosa.



EL ORDEÑO

Oveja Merina
Se realiza dos veces al día en procesos mecanizados e higienizados.



EL CUAJO VEGETAL

Hierba cuajo
El cardo "Cynara Cardunculus" es el encargado en esta fase de cuajo natural.



CORTE, MOLDEADO

... y salado
La cuajada se rompe con filamentos metálicos y se sala.



MADURACIÓN

Volteo diario
Baja temperatura, alta humedad y proceso de reposo de dos meses mínimo.



UNA RUTA Y MUCHAS TORTAS

Un recorrido cultural, natural y gastronómico por los dominios de la Torta del Casar. Para ello la ruta propone una visita a ciudades tan emblemáticas y queseras como Cáceres, Patrimonio de la Humanidad, Montánchez o Casar de Cáceres. Con un objetivo claro: rendir homenaje a la torta a través de experiencias: queserías, alojamientos o visitas guiadas.

"Lo primero que tenemos que tener son buenos productos, y eso los tenemos hoy en Extremadura [...] Estamos de acuerdo en que la Torta del Casar es maravillosa".

Ferrán Adriá

5

4 FORMAS DE IR A TORTAS POR LA VIDA



EL MUSEO DEL QUESO, EN CASAR DE CÁCERES, SERÁ TU PRIMERA PRUEBA INICIÁTICA. SUERTE.



EL CENTRO DE LA CULTURA PASTORIL "CASA PINOTES", TE DARÁ TODO EL CONTEXTO QUESERO.



LA SEMANA DE LA TORTA DEL CASAR, CON MÁS DE 25 EDICIONES, ES SU GRAN FIESTA TRIBUTO.



SI ERES UN HOOLIGAN DEL QUESO NO TIENES MÁS OPCIÓN QUE DIRIGIRTE A LA **FERIA NACIONAL DEL QUESO DE TRUJILLO**. ALLÍ VERÁS MUCHA TORTA.

→ rutadelqueso.es

10 IDEAS PARA COMPRAR O REGALAR PRODUCTOS BÁSICOS PARA MEJORAR TU “FLOW”

Tenemos buenas noticias. Hemos conseguido resumir los mejores productos del territorio en solo 10, el *Dream Team* que toda alacena debería tener. Y los ganadores son:



HIGOS DE ALMOHARÍN

Es el principal producto de esta zona de la comarca de Sierra de Montánchez. Una delicia y un superalimento que se comercializa principalmente seco, en formato pan de higo o en los exquisitos bombones de higo.



LA TENCA

El pez más buscado por pescadores y comensales locales. En Tierras de Cáceres y Trujillo hay auténtica pasión por este habitante de nuestras charcas y pequeños embalses que tiene su propia Fiesta de Interés Turístico en Extremadura: el Día de la Tenca.

3

MORCILLA VENTERA

La morcilla es un producto estrella y cada municipio tiene su propia receta; bueno, casi cada familia podríamos decir. Son famosas las de Arroyo de la Luz o Malpartida de Cáceres, entre otras. Y la ventera, de Navas del Madroño, que cuenta con feria propia.



4

VINO DE PITARRA (MONTÁNCHEZ)

Además de ser una subzona de la DOP Ribera del Guadiana, en toda la comarca de Sierra de Montánchez es tradicional el vino de pitarra, que viene a ser el vino anual, hecho a partir de las viñas familiares, que se produce para consumo propio.





PATATERA

Otra gran estrella del territorio es este peculiar embutido, en el que se sustituye la carne del cerdo por el humilde tubérculo y que tiene sin embargo legiones de seguidores.

Incluso cuenta con una Fiesta de Interés Turístico de Extremadura, la Pedida de la Patatera, su peculiar carnaval en Malpartida de Cáceres.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

En Tierras de Cáceres y Trujillo también hay excelentes aoves, por supuesto, pues el cultivo del olivo es tradicional en todas sus comarcas. Las variedades Picual, Arbequina y Manzanilla son las más características.



6

TOMATES DE MIAJADAS

Miajadas es conocida como la Capital Europea del Tomate; el 75% de la producción nacional de tomate sale de Extremadura y buena parte del mismo proviene o se procesa en Miajadas. ¡Aquí hay tomate!



ESPÁRRAGOS Y CRIADILLAS

Si hay dos productos silvestres tradicionales en Tierras de Cáceres y Trujillo son los espárragos trigueros y las criadillas de tierra, un tipo de seta que se recolecta desenterrándola cual trufa, aunque no pertenece a esta familia.

JAMÓN IBÉRICO

Montánchez tiene producción en DOP Dehesa de Extremadura, pero también fuera de esta puedes encontrar excelentes jamones ibéricos.



ROSCA DE PIÑONATE

También llamadas candelillas o roscas de muédago, este espectacular dulce representa la tradición de origen sefardí. Y no, no lleva piñones.



10

PARA SUPERVITAMINARNOS Y MINERALIZARNOS

UN MENÚ, CUATRO RECETAS

En nuestro propósito de resumir la gastronomía del territorio, os proponemos un menú completo con su recetario. Tranquilo, son recetas sencillas, saludables y llenas de superalimentos. Son para cuatro, si cocinas para ti solo, lo guardas en un táper.

MIGAS EXTREMEÑAS



4 personas



20 min.



30 min.



Moderado

- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 Cabeza de ajo
- 500 gr Pan
- 200 gr Panceta
- 100 ml Aceite de oliva virgen extra
- 250 ml Agua
- Sal (al gusto)
- Pimentón de La Vera (al gusto)

Cortas el pan en taquitos (también se vende cortado) y lo humedeces ligeramente con agua. Añades los ajos y los pimientos a una sartén grande con aceite. Una vez hechos los retiras y añades la panceta al mismo aceite hasta dorarla. La retiras con gran parte del aceite. Añades el pimentón y enseguida el pan, al que vas echando agua y aceite para que no se seque. Le sumas todo lo demás y listo.

TENGA FRITA



4 personas



10 min.



10 min.



Fácil

- 4 Tencas
- 100 ml Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

Limpias las tencas y las secas bien para salarlas a continuación. En una sartén pones el aceite y cuando esté bien caliente echas la tenca, sin más, hasta que esté muy frita y dorada por ambos lados. Fácil ¿no? Si quieres complicarlo puedes hacer un sofrito con cebolla, pimentón, harina y vino blanco y se lo echas por encima.

ENTRANTES

Puede complementar nuestro menú con tres entrantes que son la seña de identidad del territorio. Pero ojito con pasarse, que quedan tres platos y postre.

TRIGUEROS Y CRIADILLAS

En revuelto o mejor en tortilla, son una tapa excelente. El punto amargo del trigoero y el dulce de la criadilla combinan fetén.

PINCHO DE PATATERA

Pues sí, no podemos dejar de recomendar este producto tan de aquí. Untado sobre una rebanada de pan... ¡delicioso!

TAPITA DE QUESO

No solo tenemos Torta del Casar; la crema de Valdefuentes, por ejemplo, es otra excelente elección para abrir boca.



SOLOMILLO IBÉRICO (CON TORTA DEL CASAR DOP)



4 personas



15 min.



25 min.



Fácil

- 2 Solomillos
- 1 Cebolla
- 200 gr** Torta del Casar DOP
- 20 ml** Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml** Nata para cocina
- Pimienta negra (al gusto)
- Sal (al gusto)

Pocha la cebolla en un cazo y añádele la nata, sal y pimienta y mantenlo a fuego bajo. En un grill o sartén asa los solomillos 5 minutos por cada lado. Recoge los jugos de la sartén y añádelos a la nata junto con la Torta del Casar hasta que se integre. Salsea la carne o sírvela aparte.



BISCUIT DE HIGO



4 personas



20 min.



25 min.



Fácil

- 2 Yogures naturales
- 500 gr** Higos
- 25 gr** Azúcar moreno
- 140 gr** Nata para montar

Trocea los higos, retira los tallos y tríturalos en la batidora. Pon los yogures en un bol, añade el azúcar y la nata ya montada. Súmales los higos y sigue removiendo hasta que esté todo bien mezclado. Rellena los moldes que te parezca mejor, o copas, e introdúcelos en el congelador. Cuando los sirvas decóralos con unos higos frescos cortados.



15 EVENTOS Y FIESTAS GASTRONÓMICAS CONTRA EL ABURRIMIENTO

Te proponemos el calendario más suculento y apetecible, para que aproveches tu visita o la programes.

Feria

Agroalimentaria de Valdefuentes



Productos típicos, embutidos, vinos, dulces y queso, mucho queso. Una ocasión magnífica para probarlo todo.

Feria Ibérica del Queso de Cabra de Acehúche

La cita imprescindible de los amantes del buen queso de cabra. Ahora con DOP Queso de Acehúche.



PRIMAVERA

INVIERNO

Matanza tradicional

Se celebra en muchas localidades, pero la de Cedillo es especial pues se comparte con los vecinos portugueses.



Pedida de la Patatera

Fiesta de Interés Turístico de Extremadura. En Malpartida de Cáceres se pone en valor este peculiar producto en Carnaval.



Extregusta (Cáceres)

La gran fiesta gastronómica de Cáceres reúne cada año a miles de seguidores de la tapa con DOP y Alimentos de Extremadura.

PRIMAVERA

Feria Nacional del Queso de Trujillo

El evento gastronómico decano de la provincia. 34 ediciones lo avalan como lo que es: la gran feria del queso.

VERANO

La Cerecera (Valle del Jerte)

Durante la temporada de recolección de la cereza, todo tipo de actividades relacionadas con este delicioso fruto.



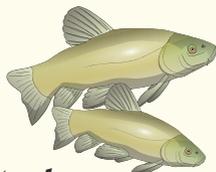
Jornadas Gastro- nómicas del Cerdo Ibérico (Montánchez)

Masterclass, talleres de corte de jamón, degustaciones, feria de productos... Todo alrededor del cerdo y el jamón ibérico.



Feria de Apicultura y Turismo de Las Hurdes

Jornadas técnicas, degustaciones, catas, concursos y talleres. Todo en torno a la miel, la apicultura y el turismo.



Fiesta de la Tenca

Cada año en una localidad de la comarca Tajo-Salor-Almonte, tencas fritas para todo el mundo.

OTOÑO

Semana de la Torta del Casar

En Casar de Cáceres se celebra este homenaje anual a su producto estrella. Catas, visitas, talleres... Torta pura.



Sabor Micológico (Coria)

Menús micológicos, degustaciones, conferencias, salidas de recolección de setas... Un mes a tope de micogastronomía en Valle del Alagón.



Sensaciones Pimentón de La Vera DOP

Jornadas gastronómicas, talleres, degustaciones, concursos, visitas guiadas, showcookings. Todo alrededor del mejor pimentón del mundo.



Martes Mayor (Plasencia)

La expresión festiva y anual del mercado semanal, cuyos orígenes se remontan a finales del siglo XII.



Imperial Kitchen (La Vera)

Evento gastronómico con vocación internacional relacionado con la cocina de las rutas del emperador Carlos V.

Otros EVENTOS A TENER EN CUENTA

Fiesta Rayana de la Castaña "As Borrallás" en Eljas; La Machorra en Cabezabellosa; Otoño Mágico en Valle del Ambroz; Feria Gastrocinética en

Malpartida de Plasencia; Jornadas Micológicas de Campo Arañuelo; Feria Gastronómica Geosabor en Villuercas-Ibores-Jara; Jornadas Gastronómicas de Valencia de Alcántara.

Y DE REPENTE... LA PR

10 EXPERIENCIAS PERFECTAS PARA COMER BIEN

DECIDE BIEN LOS FILTROS PORQUE AQUÍ TODO ES INSTAGRAMEABLE



¡Atención!
Pulse botón y
siga los pasos

01

FERIA DEL QUESO DE TRUJILLO

Una plaza que es un primor y **el evento quesero más importante a nivel nacional**. Si eres un cheeselover y amante del buen ambiente no te queda más remedio que venir a la ciudad del queso.



02

VISITA UNA BODEGA O UNA ALMAZARA

¿Playa o montaña? ¿Bodega o almazara? Basta de elegir, **por qué no las dos**. Geoparque o Tierras de Cáceres y Trujillo para la bodega y Norte de Cáceres para la almazara son buenas opciones.

07

PON UN MERCADO EN TU VIDA

El pulso de los productos locales se toma en la calle y allí donde vayas no será difícil toparte con ellos en forma de mercado. Uno con mucha tradición es el de **cada martes en Plasencia**.



La provincia cuenta con su mayor tesoro, el **jamón ibérico**. Para desayunar, almorzar o cenar. ¡Rico rico!

08

PROVINCIA DE CÁCERES, LA TAPA AL SOL

Lo mejor de nuestra gastronomía en **pequeñas dosis** y nuestro sol. Disfruta tapeando en las terrazas; allá donde vayas habrá una tapa esperándote al sol.

09

UNA RUTA PARA LOS QUESOS TOP

Tres denominaciones (**Torta del Casar, Ibores y Acehúche**), quesos a tutiplén, experiencias y una ruta. Recuerda: aquí te la darán con queso.



PROVINCIA DE CÁCERES

03 LA MIEL, EL QUESO DE CABRA Y LA VELOCIDAD

Miel de Villuercas-Ibores DOP o Las Hurdes y Queso de cabra de Acehúche DOP. ¿Se necesita algo más para ser feliz? NO.



04 DESCUBRE LO QUE LA PATATERA PUEDE HACER POR TI

Además de su **megafiesta carnalera** en Malpartida de Cáceres, es un producto exclusivo de la provincia que no encontrarás en ningún otro sitio. Fresca o curada, hazte con ella.

06 TRES MUSEOS CON DENOMINACIÓN

Dos museos monovarietales: el del **Pimentón** y el de la **Cereza**; y uno que elogia la tradición trashumante: el **Museo del Queso**, con la Torta del Casar como referencia.



05 HAZTE SILVESTRE

Alza la vista, aquí todo es campo. Aprovecha para **asilvestrarte** y date un garbeo para recoger setas, espárragos trigueros o cardillos.



10 DÍSELO CON PRODUCTOS LOCALES

Flores, diamantes... no, por favor. **Díselo con productos sostenibles y de calidad premium**. Apuesta por las ceresas del Jerte, la Torta del Casar, el pimentón de La Vera, aceite Gata-Hurdes...



¿Qué territorio gastronómico estás viendo, Paco?

Loli, ¿de veras no conoces la provincia de Cáceres?





No busques más, has llegado

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Descubra los extraordinarios efectos que causa viajar a la provincia de Cáceres. Aquí tienes un listado completo de las oficinas de turismo. Y si quieres museos y centros de interpretación puedes escanear el código QR. Y recuerde, el verdadero equilibrio está en el movimiento. Así, sin más.

Q PROVINCIA DE CÁCERES



**OFICINA TURISMO
PROVINCIA DE
CÁCERES**
Tel. 927 255 597

**CENTRO VISITANTES
P.N. MONFRAGÜE**
Tel. 927 199 134

**CENTRO VISITANTES
NORTE P.N.
MONFRAGÜE**
Tel. 927 199 134

**CENTRO VISITANTES
GEOPARQUE
VILLUERCAS-
IBORES-JARA**
Tel. 675 061 982

**CENTRO VISITANTES
TAJO
INTERNACIONAL**
Tel. 927 390 132

**OFICINA TURISMO
ALCÁNTARA**
Tel. 927 390 863

**OFICINA TURISMO
ARROYO DE LA LUZ**
Tel. 927 270 437

**OFICINA TURISMO
ARROYOMOLINOS**
Tel. 927 385 306

**OFICINA TURISMO
BAÑOS DE
MONTEMAYOR**
Tel. 927 488 285

**OFICINA TURISMO
BELVÍS DE MONROY**
Tel. 927 575 859

**OFICINA TURISMO
BROZAS**
Tel. 927 395 003

**OFICINA TURISMO
CABEZUELA
DEL VALLE**
Tel. 927 472 558

**OFICINA TURISMO
CAMINOMORISCO**
Tel. 927 435 212

**OFICINA TURISMO
CASAR DE CÁCERES**
Tel. 669 961 887

**OFICINA TURISMO
CORIA**
Tel. 927 508 000

**OFICINA TURISMO
GARGANTA LA OLLA**
Tel. 927 179 706

**OFICINA TURISMO
GUADALUPE**
Tel. 927 154 128

**OFICINA TURISMO
HERVÁS**
Tel. 927 473 618

**OFICINA TURISMO
JARAÍZ DE LA VERA**
Tel. 927 170 587

**OFICINA TURISMO
JARANDILLA DE
LA VERA**
Tel. 927 560 460

**OFICINA TURISMO
JERTE**
Tel. 927 470 453

**OFICINA TURISMO
MONTÁNCHEZ**
Tel. 601 602 211

**OFICINA TURISMO
MONTEHERMOSO**
Tel. 927 430 672

**OFICINA TURISMO
MORALEJA**
Tel. 927 147 088

**OFICINA TURISMO
GATA**
Tel. 927 672 054

**OFICINA TURISMO
PLASENCIA**
Tel. 927 423 843

**OFICINA TURISMO
ROBLEDILLO
DE GATA**
Tel. 927 671 011

**OFICINA TURISMO
SAN MARTÍN
DE TREVEJO**
Tel. 927 514 585

**OFICINA TURISMO
TRUJILLO**
Tel. 927 322 677

**OFICINA TURISMO
VALENCIA DE
ALCÁNTARA**
Tel. 927 582 184

**OFICINA TURISMO
VILLANUEVA DE
LA VERA**
Tel. 639 068 544

**OFICINA TURISMO
ZARZA DE
GRANADILLA**
Tel. 927 486 004



INFORMACIÓN TURÍSTICA

*Oficinas de turismo,
museos, centros de
interpretación y
centros de artesanía.*



«Intento hacer una cocina enraizada en cómo somos y en esa despena estupenda que tenemos»
— Toño Pérez

Indicación Geográfica Protegida



«Lo primero que tenemos que tener son buenos productos, y eso los tenemos hoy en Extremadura»
— Ferrán Adrià

Productos saludables



«Estamos de acuerdo en que la Torta del Casar es maravillosa»
— Ferrán Adrià

Denominación de Origen Protegida



«Las penas con pan son menos»
— Miguel de Cervantes

Eventos y fiestas de interés

«El secreto para mantenerse joven es comer sano y mentir respecto a la edad»
— Lucille Ball

Museos gastronómicos



Provincia de Cáceres Meetingpoint



< quesos

IGP

jamón ibérico

cereza

carnes

DOP

pimentón

recetas

vino

miel >

Elige hábitat.



Provincia de CÁCERES

