

Fotos Luis Espino  
Mercedes Gomez  
Hotel Brujas de Bécquer  
Otros

## **COCINA TRADICIONAL DEL VALLE DEL QUEILES**

La cocina tradicional se asienta en tres pilares fundamentales: materia prima, técnicas culinarias y tradición.

En nuestra cocina local no es difícil ligar estos tres fundamentos. Poseemos una tierra fértil, una climatología adecuada y unos conocimientos heredados de la sabiduría de judíos y moriscos. No obstante, otras corrientes étnicas dejaron también su sello en las costumbres gastronómicas aragonesas.

Técnica y materia prima de calidad, en sabia combinación, dan a nuestra cocina local un sabor auténtico que no necesita de adornos ni de disfraces.

La tradición oral que se sigue transmitiendo de generación en generación mantiene vivo el espíritu y la materia de nuestra cocina.

### **LA HUERTA**

Fuente esencial de aprovisionamiento culinario, nos proporciona unas verduras y hortalizas muy variadas. Ponderada por gastrónomos y eruditos, la coliflor de Tarazona es apreciada por su textura y sabor.

Destacar dos verduras prácticamente autóctonas: el cardo y la borraja, muy apreciadas en toda la zona por propios y visitantes.

### **LEGUMBRES**

Las judías blancas, tiernas, “llamadas pochás” es un plato digno de tener en cuenta. Se aderezan con fritada de tomate y pimiento. Merecen ser destacadas las legumbres del Somontano, de calidad excelente y conocidas como “traperas”.

### **LAS FRUTAS**

Destacar melocotones, albaricoques (*alberges*) y ciruelas. Todavía podemos encontrar en nuestras fruterías los melocotones de monte que se caracterizan por su aroma y sabor incomparables.

La fruta de estación es muy variada aunque la producción es escasa, consumiéndose la cosecha principalmente en el ámbito familiar.

Algunas conservas han sido y son muy tradicionales en la zona: mermeladas de albaricoque y de ciruela, melocotón en vino y en almíbar, desecado de higo y de uva como los más representativos.

### **LA MONTAÑA**

#### **FRUTAS DEL BOSQUE**

El Moncayo nos ofrece fritas muy apreciadas como el chordón (frambuesa), fresas silvestres, arándanos, moras y guindas silvestres. Frutas que servían como base en la preparación de licores, conservándose recetas centenarias que se basan en el proceso de maceración y fermentación

El monte se muestra generoso en especies micológicas como el boletus, el robellón, la seta de enebro y la reina de todas ellas: la *amanita caesarea*

Las plantas aromáticas y medicinales merecen ser mencionadas, aunque nombrar todas ellas nos llevaría a escribir un libro. Mencionaremos aquellas que todavía se utilizan en los fogones y las que nos ayudan en nuestros excesos. Como condimento: hinojo, tomillo, romero, orégano y hierbabuena.

Como bebedizo: tila, manzanilla, el finísimo té de roca y la menta de burro y otros utilizados ya de antiguo por las brujas de la zona.

## LOS RÍOS

Los ríos de la montaña nos proporcionan truchas de carne suave y cangrejos, aunque en la actualidad es muy escasa su producción.

## EL CORRAL

Este ha sido el gran proveedor de la despensa aragonesa: aves, conejos, patos, pavos han llenado nuestras mesas y nuestros estómagos de succulentos y variados guisos. Gallinas en pepitoria, conejo en salsa con almendras, caldo de gallina grasoso, llamado “de parida”. Caldo de presa, recomendado para enfermos y convalecientes, pollo al chilindrón y pavo trufado.

## COMIDAS DE CAMPO

La más popular es el “rancho”, cuya base es la carne de conejo, patatas y verduras de temporada (admite variaciones), carne de cerdo adobado, carne de cordero, con caracoles, con cangrejos....Se come en sartén sobre las trébedes y con cuchara.

Las migas, otro plato de campo, sencillas en cuanto a ingredientes esconden un secreto: el momento adecuado para sacarlas del fuego. Se suelen acompañar de granos de uva.

Costillas de cordero a la brasa de sarmiento, torreznos, magras con tomate, choriceta y longaniza son una pequeña muestra de productos típicos para comer en el campo.

En la ciudad se celebran fiestas en los distintos barrios. Allí se pueden degustar las alubias blancas y la res brava con la compañía del sonido característico de las charangas

## CARNES

El cabrito ocupaba antiguamente un lugar preferente en las celebraciones familiares. Su carne es finísima y delicada. Se cocina al horno, envuelto en una telilla de cerdo. El resultado: un asado excelente y jugoso. Actualmente, el ternasco, por su abundancia, es el más consumido. Admite diversas formas de preparación: a la pastora (guisado), al horno, paletilla rellena, jarretes en su jugo, chuletas y costillas fritas, chilindrones (con tomate y pimienta).

El cerdo aseguraba el aprovisionamiento de la despensa de un año para otro: jamones, pancetas, patas, costillares adobados, morcillas dulces y saladas son algunas de las peculiaridades que el viajero puede descubrir.

El “patorrillo”, elaborado con los despojos del cordero y de laboriosa preparación, es un plato muy apreciado y reconocido por todos aquellos que lo degustan y el desconocido *Diablo* de Torrellas. La salsa que lo adereza, compuesta por piñones y almendras, le dan una untuosidad especial.

## **LA CAZA**

Perdices, codornices, conejos, liebres, paloma torcaz... posibilitan en la época de caza una variación en nuestra dieta habitual. Su preparación es sencilla: estofada o escabechada. Ambos guisos se han incluido en la conservación como más populares.

## **REPOSTERÍA Y DULCERÍA**

Es amplísima por su variedad y complejidad. El más notablemente autóctono es el navideño guirlache. Se prepara con las mejores almendras y azúcares de la tierra. En su ornamentación con anisillos coloreados, los estudiosos de la cocina han creído ver indudables influencias mudéjares.

Los dulces de sartén son muy apreciados y todavía se siguen elaborando: la leche frita, las orejas de burro, rosquillas, torrijas...

Otros dulces, asociados a celebraciones religiosas, como el roscón de San Blas, la culeca de San Jorge (bollo dulce con huevo) y el pastel de chorizo por San Vicente hacen de la celebración una fiesta bulliciosa entre la chiquillería así como el tradicional huevo moll de Tarazona.

Magdalenas, españoletas, mantecados, hojaldres, tortas de manteca, tortas de nuez, guitarros, pan dormido y un largo etcétera.

Las panaderías y pastelerías exhiben en sus escaparates estos productos naturales elaborados de forma casi artesana, siguiendo los pasos de las recetas de sus mayores. Los principales ingredientes son: harina, huevos, aceite de oliva, leche y frutos secos en los que predominan los propios de la zona: almendra, nuez y avellana.

Aceites cosecheros y vinos de calidad con denominación de origen Campo de Borja aderezan y acompañan nuestros platos sencillos, pero auténticos.

Degustar y disfrutar de la gastronomía es participar activamente de la cultura de un pueblo.

Asunción Serrano Velilla