

# TAPAS *de* 10

Provincia  
de Huesca



## Recetario

Concurso Provincial de Tapas

12 de junio 2017

Bodega Viñas del Vero (Barbastro)

# TAPAS de 10

Provincia de Huesca



[www.tapasde10.es](http://www.tapasde10.es) #somosde10

Organiza:



Alto Aragón

Colabora:

VIÑAS DEL VERO



Mahou  
CERVEZAS



SIENTE EL SABOR

Patrocina:

Turismo Aragón

GOBIERNO DE ARAGON



HOSTAL  
**EL PORTAL**  
ALCOLEA DE CINCA

## Corderico del Cinca Medio glaseado con Coca-Cola

### Descripción:

**Para el lingote de cordero:** Dorar el cordero y cocinar al vacío 70 °C 16 h con el Ras Hal Hanout, curry, ralladura de naranja, zumo natural de naranja, menta picada, Coca-Cola reducida, AOVE, sal y pimienta. Una vez cocinado desmenuzar en trozos generosos, mezclar con Gelburger y prensar en moldes con un peso encima • **Para la española:** Dorar todos los ingredientes en el horno a 190 °C 20 min, añadir en una perola, reducir el vino tinto, añadir el agua y dejar cocer despacito 12 h • **Salsa complementaria especiada:** Reducir la Coca-Cola a la mitad, infusionar con naranja, menta y coco • **Terminación de la salsa:** Colar la española y mezclar con la salsa complementaria colándola también y espesar al punto de crema (reservar) • **Para las chip de yuca:** Hacer un montadito con la chip de yuca, el germinado de mostaza, los brotes de puerro, el rabanito, un punto de alioli de apionabo, un punto de chutney de mango y el palito de cebollino (reservar) • **Terminación:** Cortar lingotes de cordero de 8 cm x 2.5 cm, pasar por la masa de tempura y freír en abundante aceite neutro a 175 °C unos minutos. Escurrir y cortar las dos puntas del lingote para que asiente bien y por otro lado para que impregne la salsa. Coronar con la chip de yuca y servir. Comiendo primero la chip de yuca para que limpie y acomode la boca a los sabores que vienen con el cordero.

### Presentación:

La realizaremos en una peana de madera con logo de Coca-Cola y el plato será el hueso de una paletilla de cordero.

### Ingredientes:

**Para el lingote de cordero:** Cordero de pasto del Cinca Medio Ras Hal Hanout • Curry • Jugo de coco • Naranja • Menta • Coca-Cola • AOVE flor de sal 100% Arbequina • Sal • Pimienta • Gelburguer • **Salsa Española de cordero:** Huesos del cordero • Zanahoria • Cebolla • Pimiento rojo • Ajos • Puerros • Apio • Vino tinto Viñas del Vero • Agua • Sal • **Salsa complementaria a la Española:** Coca-Cola • Menta • Naranja • Jugo de coco • **Chip de yuca:** Rodajita de chip de yuca • Alioli de apionabo ahumado • Chutney de mango y jengibre • Brotes de mostaza • Germinado de puerro • Rodajita muy fina de rabanito • Palito de cebollino • **Para la tempura:** Harina de tempura • Agua muy fría • Aceite de girasol

*Nos encontramos en la ribera del Cinca y a la sombra de las imponentes Ripas de Alcolea de Cinca desde el año 1998, elaborando una variada gastronomía de estilo casero y tradicional, sin dejar de lado las nuevas tendencias culinarias. Contamos con los servicios de almuerzos, menú del día, menú de fin de semana, nuestros viernes de tapas, banquetes.*

## **HOSTAL EL PORTAL**

Avd. Constitución, 83. Alcolea de Cinca

Tel. 974 469 091

heportal@hotmail.com

[www.facebook.com/Hostal-Restaurante](http://www.facebook.com/Hostal-Restaurante)

-El-Portal

[www.hostal-elportal.com](http://www.hostal-elportal.com)

**TAPAS**  
Cinca Medio de **10**



HOTEL  
**SAN  
RAMÓN DEL  
SOMONTANO**  
BARBASTRO

## *Falso buco de ternera de Binéfar*

### **Descripción:**

Por un lado se añade nata, sal y los boletus salteados a la Thermomix • Se tritura y se le añade Xantana para darle la textura deseada • Por otro lado, se prepara un guiso de carrillera de ternera con cebolla, zanahoria, sal y vino de Viñas del Vero tinto.

Por último se calienta la pasta filo en el horno para que se quede crujiente • Se rellena el hueso hueco (Osso Buco) con la crema de boletus emulando el tuétano, se tapa con una pasta filo y encima de ésta se pone un dado de carrillera.

### **Ingredientes:**

Pasta filo • Boletus Edulis • Xantana • Carne de ternera de Binéfar  
• Vino Viñas del Vero • Cebolla • Zanahoria • Nata • Sal • Hueso de ternera

*Hotel Spa con encanto situado en el centro histórico de Barbastro, capital de la comarca del Somontano y rodeado por el Parque Natural de los Cañones y la Sierra de Guara. Cuenta con 18 habitaciones muy confortables con TV plasma, minibar, WiFi, bañera hidromasaje, jacuzzi o ducha con jets y cama king size.*

*En nuestro emblemático Restaurante San Ramón podrán degustar la gastronomía típica de la zona, con platos elaborados con productos locales y de primera calidad como la borraja, el Tomate Rosa de Barbastro, Ternasco de Aragón o Esturión del Cinca, entre otros y un atento servicio. A diario podrán elegir entre nuestro menú o carta y un exclusivo menú degustación. Cafetería con una fantástica terraza donde tapear con los vinos del Somontano.*

## **HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMONTANO\*\*\*\***

C/ Academia Cerbuna, 2. Barbastro  
Tels. 974 312 825 / 650 444 182  
comercial@hotelsanramonsomontano.com  
[www.hotelsanramonsomontano.com](http://www.hotelsanramonsomontano.com)

**TAPAS**  
Somontano de **10**



RESTAURANTE  
**ARP**  
BENABARRE

*Crema de calabaza, sésamo negro,  
bombón templado de longaniza, queso  
Montsec & azafrán de Benabarre*

**Descripción:**

Realizar la crema, triturar, colar y poner punto de sal y pimienta.

**Para el bombón:** Hacer una bola con la pasta de longaniza del tamaño que nos guste (aproximadamente 50 gr), hornear o freír en aceite de oliva durante tres minutos dependiendo de como queramos tener el punto de la carne. Dejar enfriar

- Napar la bola de longaniza con la crema de queso
- Preparar la tempura, 150 gr de harina, un botellín de cerveza muy frío, sal y 1 gr de levadura
- Preparar un cazo con aceite muy caliente y rebozar el bombón con la tempura, freír y escurrir muy bien.

**Presentación:**

En un bol o plato de presentación hondo, poner en la base la crema de calabaza, posteriormente el bombón de longaniza y acabar decorando con un tomate cherry deshidratado y un poquito de sésamo negro.

**Ingredientes:**

**Para la crema:** Calabaza de invierno • Cebolla • Mantequilla patata • Queso de fundir • Sal/Pimienta • **Bombón:** Pasta de longaniza • Azafrán • Queso de Benabarre variedad Montsec • **Tempura:** Cerveza fría • Harina • Sal • Levadura Royal

Restaurante Arp es un restaurante de segunda generación con 25 años de andadura, ubicado a los pies del castillo de Los Condes de Ribagorza en la localidad de Benabarre.

El nombre de Arp proviene de una masía ubicada en el mismo término. El tipo de cocina que se degusta en este establecimiento regentado por el cocinero David Grasa y su pareja Verónica, es una cocina de mercado de productos de proximidad; de los bosques de la masía provienen sus espectaculares trufas, setas y abundante caza; del huerto, los buenos tomates rosas de temporada y la patata de montaña; del pasto, unos espectaculares cabritos y cordero. A esto le añadimos los quesos, el azafrán, una excelente cerveza artesana y lo buenos laminas realizados con chocolate de la zona y leche de cabra.

Todos estos productos se cocinan en el restaurante sin enmascarar pero con un toque innovador.

## RESTAURANTE ARP

C/ El Abeto, 1. Benabarre

Tels. 974 543 566 / 639 175 088

info@restaurantearpgastronomia.com

[www.restaurantearpgastronomia.com](http://www.restaurantearpgastronomia.com)

TAPAS  
Ribagorza de 10



RESTAURANTE  
**+BILLAUBA**  
**GASTRO-BAR**  
FRAGA

## Oreja de cerdo + B

### Descripción:

Cocer la oreja, previamente limpia y pulida, en el agua con todos los ingredientes por un tiempo de 2 h aproximadamente • Escurrir y picar finamente, rallarle trufa y salpimentar si es necesario • Con ayuda de film transparente hacer unos rulos y dejar enfriar.

### Presentación:

A la hora de servir disponer unas tostadas de pan polar, cortar unas rodajas de oreja del rulo de aproximadamente 5 min, planchar brevemente y disponer sobre el pan, añadir unas escamas de sal, un polvo de pimentón y finalmente un chorrito de aceite de oliva Virgen Extra • Servir.

Pan polar • Escamas de sal • Pimentón de la Vera picante • Aceite de oliva virgen extra Arbequina del Bajo Cinca • Trufa natural para acompañar después de cocida y picada la oreja.

### Ingredientes:

Oreja • Para la cocción: Agua • Vino blanco Viñas del Vero Macabeo-  
Chardonnay • Perejil • Cebolla • Granos de pimienta • Sal

El Restaurante +Billauba está situado en una zona céntrica, comercial y de fácil aparcamiento. Ofrece una capacidad para 40 personas, 8 mesas, salón privado para 20 comensales y gastro-bar, todo ello en diferentes espacios y ambientes.

## **RESTAURANTE +BILLAUBA GASTRO-BAR**

Avd. de Aragón, 41. Fraga  
Tels. 974 474 167 - 653 689 674  
billauba@billauba.com  
[www.facebook.com/Restaurante-Billauba-Fraga-Huesca-465758320165890/](http://www.facebook.com/Restaurante-Billauba-Fraga-Huesca-465758320165890/)  
[www.billauba.com](http://www.billauba.com)

**TAPAS**  
Bajo Cinco  
Baix Cinca de **10**



RESTAURANTE  
**DOMMO  
PICAR Y  
COMER**  
HUESCA

*Pizz-Aragón de  
Ternasco IGP, tempura  
de sus mollejas, queso  
“Sierra de Sevil” y rúcula*

**Descripción:**

Realizar la masa de pizza al modo tradicional • Confitar los cuellos de Ternasco cubiertos de aceite de girasol, pimienta, sal y opcionalmente romero, tomillo, laurel... al gusto, a 90 °C durante 3 h • Sofreír la cebolla, pimienta verde... Añadir los cuellos una vez desmigados finamente, sal, pimienta blanca, leche de oveja y dejar reducir hasta obtener la textura deseada • Dejar atemperar • Bañar las mollejas en harina de trigo y pasar por la tempura al momento de servir.

**Presentación:**

Dar forma a la masa de pan de aceite • Disponer el tomate natural con aceite de oliva virgen y un poquito de orégano • Repartir sobre ella el “Guiso” de Ternasco y el queso rallado “Sierra de Sevil” • Hornear al gusto y disponer unas hojas de rúcula a la hora del servicio y las mollejas en tempura para aportar el toque crujiente • Sobre la copa de jugo de Ternasco dispondremos la tapa evocando el origen de tan preciado manjar.

**Ingredientes:**

**Para la Masa:** 350 gr de harina • 30 gr de levadura panadera • Aceite de oliva “Ecostean” • 150 ml de agua • Sal • **Para el Ternasco:** Cuellos de Ternasco confitados • Pimienta verde • Cebolla tierna picada fina • Leche de oveja de Fonç • Pimienta blanca • Sal • Aceite de girasol para confitar • **Para las Mollejas:** 100 gr de mollejas frescas • Harina • Sal • Cerveza San Miguel • Yema de huevo • Aceite de oliva virgen • 200 gr tomates muy maduros • ½ cebolla • 50 cc aceite de oliva virgen extra • 1 cucharadita de sal • Pimienta molida • Orégano • Queso de Radiquero “Sierra de Sevil” • Rúcula fresca • Caldo intenso de Ternasco

*En casa de José Pueyo, en Sobrarbe, se elaboraba desde el pan hasta las hortalizas o se criaba el ganado. Más tarde José se estableció con su familia en el Somontano con el que estrechó sus vínculos con el mundo del vino y el producto de cercanía, dos constantes en su vida. Desde 2012 dirige Dommo Restaurante con el fin de dar importancia a una marcada "Gastronomía Social" basada en el vino y el producto.*

## **RESTAURANTE DOMMO PICAR Y COMER**

Avd. Pirineos, 23. Huesca  
Tels. 974 232 329 / 657 579 874  
facebook.com/dommohuesca/  
dommorestaurante@gmail.com  
[www.dommohuesca.com](http://www.dommohuesca.com)

**TAPAS**  
Hoya de Huesca de **10**



RESTAURANTE  
**EL PORTÓN**  
JACA

## Trufa...?

### Descripción:

- Se calienta el queso Parmesano con la nata hasta disolverse • Añade la gelatina, el aceite de trufa y la crema tartufata. Enfriar • Con la pasta elaborada se hacen bolitas y se introduce una frambuesa en el centro.

**Para el rebozado:** Primero se rebozarán las bolitas en azúcar moscovado y café • Segundo se rebozarán las bolitas en arena de trompetilla negra.

### Presentación:

Sobre tocón de madera con una cama de germinados de cebolla.

### Ingredientes:

- Queso parmesano • Nata • Gelatina • Frambuesa • Aceite de trufa
- Azúcar moscovado • Café • Crema tartufata • Trompetilla negra

*El restaurante El Portón situado en el corazón de Jaca, ofrece desde hace 25 años, cocina de mercado y de temporada, teniendo muy en cuenta el producto de proximidad.*

*En sus dos salones y su amplia terraza el cliente podrá degustar cualquiera de sus excelentes menús y en el salón de la planta baja conocerá los "caprichos de barra", raciones y tapas selectas donde se incluye nuestra tapa ganadora, la falsa trufa de parmesano. Con un aforo total de 70 personas y su terraza de verano en una zona peatonal, nuestros clientes disfrutan de la tranquilidad en un ambiente muy agradable.*

## **RESTAURANTE EL PORTÓN**

Plaza Marqués de la Cadena, 1. Jaca

Tel. 974 355 854

[elportonjaca@yahoo.es](mailto:elportonjaca@yahoo.es)

[www.elportonjaca.com](http://www.elportonjaca.com)

**TAPAS**  
facetania de **10**



RESTAURANTE  
**BISTRÓ**  
**LA CAPILLETA**  
PLAN

## Migas Chistabinas

### Descripción:

Elaboramos una crema fina de patata, llamada parmentier, junto a la cebolla, el aceite Arbequina, aceite de trufa, la sal y la pimienta • Lo pasamos todo por la Thermomix • Lo metemos en un sifón con dos cargas de gas • Por otro lado, hemos elaborado el cordero a baja temperatura, lo desmigamos y hacemos un crujiente de cordero en forma rectangular • Preparamos las migas, troceando el pan con la longaniza y el chorizo de Graus y la manteca de cerdo, que queden crujientes.

### Presentación:

Emplatamos con la espuma de patata, el cordero, las migas, las pasas, la granada, la manzana cortada a tiras, el piñón, la uva y el aceite de aroma de trufa en un recipiente de cristal acompañado de una cucharita.

### Ingredientes:

50 gr de chorizo de Graus • 50 gr de longaniza de Graus • 50 gr de cordero del Valle de Chistau • 200 gr de pan artesano • 100 gr de manteca de cerdo • 20 gr de pasas • 10 gr de granada • 1 manzana Golden • 20 unidades de piñones tostados • 4 uvas • 6 patatas • 1 cebolla • 2 gr de sal • 1 gr de pimienta • 20 ml de aceite Arbequina • 10 ml de aceite de trufa

*El Restaurante Bistró La Capilleta ofrece una propuesta gastronómica elaborada por el Chef José Andrés Ballarín, al que le respaldan varios años de experiencia en el sector culinario. Mar y montaña se fusionan para mostrar al comensal elaboraciones hechas al momento que no dejan indiferente. Especialistas en raciones y platillos, arroces a la brasa, carnes y pescados de la zona y postres artesanos.*

## **RESTAURANTE BISTRÓ LA CAPILLETA**

Carretera San Juan de Plan, 7. Plan

Tel. 974 941 410

[info@lacapilleta.es](mailto:info@lacapilleta.es)

[facebook.com/lacapilleta](https://www.facebook.com/lacapilleta)

Twitter: @lacapilleta

Instagram: @lacapilleta

**TAPAS**  
Sobrarbe *de* **10**



RESTAURANTE  
**MONEGROS**  
SARIÑENA

*Milhojas de pollo de corral con  
crujiente ibérico y galleta de zanahoria*

**Descripción:**

**Para el pollo:**

Marinar las partes magras del pollo con tomates secos, aceite extra, tomillo, romero y ajos durante 4 h según grosor de las piezas • Escurrir bien y envasar con la cebolleta, laurel, sal, pimienta, brandy, pimienta roja, verde y amarillo • Mantener al horno 80 °C 12 h para el confitado • Sacar y dejar en reposo 12 h más

- Desmigamos, pasamos por el chino las verduras, el jugo y los tomates de la marinada para ligar con el pollo y montar en la galleta de zanahoria.

**Para la galleta:**

Hervir en agua salada las zanahorias enteras • Cuando estén cocidas pasarlas por el pasapurés, calentar a fuego lento para secar perfectamente • Agregar mantequilla trisol y mezclar bien • Añadir taquitos de panceta ibérica salada • Pasar a un cuenco con 2 yemas de huevo y amasar bien • Extender con un rodillo sobre una mesa ligeramente enharinada • Con un disco cortar y hornear en seco 120 °C 60 min y montar.

**Ingredientes:**

- 4 muslos de pollo de corral • 12 tomates secos • 1 bouquet de tomillo y romero
- 10 dientes de ajos • 8 Ramas de laurel • 10 zanahorias • 4 cebolletas
- 1/2 pimienta roja • 1 pimienta verde • 1 pimienta amarilla • 2 cucharadas de trisol

*Restaurante  
familiar desde 1978.  
Cocina muy cuidada con productos  
autóctonos del día.  
Especialidad brasa y cocina creativa.  
Trato y ambiente familiar.  
Finca privada para eventos en un entorno natural  
que te enamorará.*

## **RESTAURANTE MONEGROS**

Crta. Fraga, s/n. Sariñena  
Tels. 974 570 037 / 678 310 422  
restamonegros@gmail.com  
[www.restaurantemonegros.es](http://www.restaurantemonegros.es)

TAPAS  
Monegros de 10