

# TAPAS *de* 10

Provincia  
de Huesca



## Recetario

Concurso Provincial  
de Tapas

26 de septiembre 2016  
Bodega Viñas del Vero  
(Barbastro)

# TAPAS de 10

Provincia de Huesca



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

Organiza:



AltoAragón

Colabora:

VIÑAS DEL VERO



MAHOU SANMIGUEL



SIENTE EL SABOR

HUESCA  
«SABOR DE TIERRA CON RESPETO»

TUHUESCA  
TURISMO PROVINCIA HUESCA

Patrocina:

Turismo Aragón

Gobierno DE ARAGON



HOSTAL  
**EL PORTAL**  
ALCOLEA  
DE CINCA


## Ponme un pincho de tortilla de patata y longaniza de la buena

### Descripción:

**Para la yema trufada:** separar las yemas guardando las claras, sazónarlas y rallarles trufa, envasarlas al vacío y pasteurizar en agua a 70 grados durante 3 minutos, moviendo la bolsita para que no cuaje. Pelar y cuadrar las patatas en rectángulos de 4 x 6 cm, vaciarlos con un sacabocao, guardando una rodaja para taparla luego, confitar en A.O.V.E y reservar • **Para las natillas:** pochar la cebolla, añadir la leche y hervir 5 min, triturar, pasar por el chino y añadir las yemas para conseguir unas natillas • **Para la mahonesa de pimiento verde:** freír los pimientos en A.O.V.E con unos ajos, retirar, pelar y despepitar el pimiento y el ajo, con el aceite ya en frío y colado añadir los pimientos, aceite de girasol, los ajos, una yema de huevo y la sal, para realizar una mahonesa • **Emplatado:** tapar el cubo de patata con su rodajita correspondiente untando los bordes con clara de huevo para que selle al freír. Freír en abundante aceite de oliva y escurrir en papel absorbente. Realizar un agujerito en la parte de la tapa y rellenar con la yema trufada caliente con la ayuda de un biberón. Disponer en el fondo del plato las natillas, la cebolla frita, alrededor unos taquitos de longaniza templada y la patata en el centro con el agujerito hacia abajo y unos puntos de mahonesa de pimientos verdes.

### Ingredientes:

4 patatas medianas (el capazo verde) Albalate de Cinca • Trufa tuber melanosporum (de La Ribagorza) Graus • 100 g longaniza (de Graus) en adobo • 2 cebolla de Fuentes • 9 huevos ecológicos (El Capazo Verde) Albalate de Cinca • 250 ml leche entera • Aceite de oliva virgen extra (Flor de Sal) Alcolea de Cinca • Aceite de girasol • 4 Cucharadas soberas cebolla frita • 3 Pimientos verdes • 3 Dientes de ajo • Sal



*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**

Avda. Constitución, 83. Alcolea de Cinca  
Tel. 974 469 091

[www.facebook.com/hostal-restaurante-el-portal-334208289959377](http://www.facebook.com/hostal-restaurante-el-portal-334208289959377)  
[heportal@hotmail.com](mailto:heportal@hotmail.com)  
[www.hostal-elportal.com](http://www.hostal-elportal.com)

**TAPAS**  
Cinco Medio **de 10**



RESTAURANTE  
**EL FOGARIL**  
(HOTEL CIRIA)  
BENASQUE

*Higo caramelizado relleno de foie y longaniza, con crujiente de torteta y anchoa*

**Descripción:**


Abrir los higos, preparar por otra parte el relleno.  
Rellenar los higos, caramelizar por encima y deshidratar la torteta.

**Montaje:**

Higo caramelizado en el plato, pincharle un crujiente y decorar.

**Ingredientes:**

Higos • Foie • Longaniza • Sal y pimienta • Anchoas • Torteta • Aceite de Oliva



*Cocina  
altoaragonesa  
combinando las recetas y los sabores  
de siempre con las técnicas y las tendencias  
más actuales. Los grandes protagonistas de la carta  
son los platos de caza, pero el restaurante El Fogaril  
ofrece otras muchas especialidades como las carnes a la  
brasa procedentes de corderos, terneras y bueyes del Valle; las  
verduras más frescas o las setas de temporada. Todo esto, regado  
con una variada carta de vinos de las denominaciones de origen del  
Somontano, Ribera del Duero y Rioja, entre muchos otros, que se  
complementa con los cavas y champagnes.*

## **RESTAURANTE EL FOGARIL (HOTEL CIRIA)**

Avenida de los Tilos, S/N. Benasque • Tel 974 551 612

[facebook.com/Hotelciria/](https://facebook.com/Hotelciria/)

[hotelciria@hotelciria.com](mailto:hotelciria@hotelciria.com)

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

**TAPAS**  
*Ribera* de **10**





RESTAURANTE  
**VIDOCQ**  
FORMIGAL

## Las magras con tomate rosa me vuelven loco

### Descripción:

**Elaboración:** Amasar duramente 15 minutos y a continuación dejar fermentar a temperatura ambiente entre 1 y 2 horas • Amasar para quitar el aire y estirar con la ayuda de un rodillo • Cortar en el formato deseado y hornear a 180° entre 8 y 10 min.

**Relleno:** Congelar cuatro tomates rosas de Huesca durante 2 h. Descongelar, triturar y colar • Tras esta operación conseguiremos un litro de zumo de tomate rosa de Huesca al que le añadiremos 10 cl de aceite de albarquina de Ayerbe, sal, pimienta y medio diente de ajo • Templar el zumo a 68° y le añadirle 4 hojas de gelatina previamente hidratadas • Enfriar e introducir dentro de un sifón con 2 cargas de aire • Abatir a 3° durante 12 h.

**Final y presentación:** Envolver el airbag con unas lonchas de jamón cortado muy fino • Hacer un pequeño agujero en la base del airbag y, justo en el momento del pase, rellenaremos nuestro airbag con el tomate, y con la ayuda de un sopele, rustiremos el jamón y serviremos rápidamente.

### Ingredientes:

**Airbag:** (para unas 80 piezas dependiendo del tamaño)  
300 gr de harina de fuerza • 200 gr de harina panificable • 250 gr de agua  
• 50 gr de aceite de oliva • 5 gr de sal • Tomate Rosa de Huesca • Aceite de albarquina de Ayerbe • Sal • Pimienta • Hojas de gelatina • Jamón serrano

*Restaurante situado  
en la estación de esquí de Formigal.  
Gestionado por Diego Herrero como jefe de  
cocina y Amaya Sarasa en la sala.*

*Mi cocina fusiona "la cocina tradicional, la cocina de mi  
abuela", con una de mis pasiones "Asia y sus sabores".  
Me gustaría llamarla "nueva cocina tradicional"*

## **RESTAURANTE VIDOCQ**

Edf. Jacetania. Formigal • Tel 974 490 472  
[instagram.com/vidocq\\_formigal](https://www.instagram.com/vidocq_formigal)  
[facebook.com/vidocq.restauranteformigal/](https://www.facebook.com/vidocq.restauranteformigal/)  
[twitter.com/vidocq\\_formigal](https://twitter.com/vidocq_formigal)  
[vidocq-formigal@hotmail.es](mailto:vidocq-formigal@hotmail.es)

**TAPAS**  
Alto Gállego *de* **10**





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

## *Canelón de cordero lechal trufado y reducción de oloroso Alfonso*

### **Descripción:**

Cocer el cordero a baja temperatura acompañado de la bresa de verduras y resto de ingredientes. Desmenuzar, picar y preparar una bechamel trufada. Mezclar, cocer y reservar.

Cocer la pasta y confeccionar los canelones, reservar.

Preparar una reducción de oloroso con la trufa, el jugo de la cocción y salsear los canelones.

Para celíacos sustituir la pasta de canelones y la harina de la bechamel por otras sin gluten.

### **Ingredientes:**

Pasta para canelones • **Bechamel:** Leche, harina, mantequilla, sal, pimienta y trufa

**Resto de ingredientes:** Cordero lechal • Sal, aceite de oliva V.E., zanahoria, cebolla, ajos, puerro • Hojas de laurel • Trufa, jugo de la cocción, sal y pimienta  
• Vino oloroso Alfonso de Gonzalez Byass

*Restaurante  
con capacidad para unas 40 pax,  
8 mesas y saloncito privado para 20 pax  
y zona gastro-bar, distribuido en tres espacios.  
Acogedor, con decoración actual y luz natural de  
amplios ventanales, céntrico. Está situado en una  
zona comercial y de fácil aparcamiento.  
Carta y platos de temporada así como las tapas que  
se sirven en el gastro-bar los fines de semana.*

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

Avda. de Aragón, 41 . Fraga  
Tels. 974 474 167 - 653 689 674  
billauba@billauba.com  
[www.billauba.com](http://www.billauba.com)

**TAPAS**  
Bajo Cinca *de* **10**



RESTAURANTE  
**EL ORIGEN**  
HUESCA

## Gyoza de calabaza y papada con su jugo picante

### Descripción:

Elaborar un fondo oscuro con las verduras, los huesos tostados y el vino. Hacer un caramelo y romperlo con el vinagre, añadir el fondo anterior y aderezar con la sal, soja, siracha y pasas. Espesar con maicena. Cocer la papada en agua con sal, pimienta y laurel. Terminar asándola en el horno hasta que esté crujiente.  
Enfriar.

Para el relleno, pochar cebolla, añadir calabaza picada y cuando esté tierna añadir la papada pasada por la capoladora. Mezclar y reposar.

Rellenar la gyoza y freírla.

En el fondo del plato poner la salsa, encima la gyoza y decorar con un poco de sésamo y unas gotas de aceite de oliva.

### Ingredientes:

Pasta de gyoza • Calabaza ecológica de Orillena • Cebolla, puerro, zanahoria, ajos y apio de Huerta Gratal • Vino tinto del Somontano • Maicena • Huesos de cerdo y ternera • Azúcar • Vinagre de Módena • Soja • Siracha • Pasas • Aceite de oliva Somontano • Laurel y pimienta • Sésamo tostado • Sal

*El Origen es un restaurante en el cual respetamos la materia prima sin enmascararla. Trabajamos con productos de la zona (Huesca y Aragón en general) de pequeños productores ecológicos y artesanales. Siempre buscando la tradición con un toque diferente y creativo.*

## **RESTAURANTE EL ORIGEN**

Plaza de Justicia, 4 bajos. Huesca

Tel. 974 229 745

[www.facebook.com/elorigenhuesca](http://www.facebook.com/elorigenhuesca)

[info@elorigenhuesca.com](mailto:info@elorigenhuesca.com)

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

TAPAS  
Hoja de Huesca de 10



RESTAURANTE  
**L'USUELLA**  
SALAS BAJAS

## Sashimi de trucha / ginebra-wasabi / manzana-apio

### Descripción:

Curar durante 1 hora cubierto de sal el lomo de trucha limpio. Lavar, secar y cortar. Disponer en un plato y cubrir con sorbete de ginebra-wasabi.


Añadir la espuma de manzana-apio con el sifón y la quinoa suflada que previamente ha sido cocida hasta pasarla de cocción, deshidratada y frita.

Decorar con huevas de trucha

### Ingredientes:

**Principales:** 1 lomo de trucha limpio de espinas y piel • 2 kg de sal gruesa  
**Espuma de manzana y apio:** 900 g de zumo de manzana verde licuada • 100 g de apio licuado • El zumo de media lima y 1 gr de sal • 100 gr de proespuma fría  
**Quinoa suflada:** 100 gr de quinoa • 1 litro de agua





*Restaurante situado en Salas Bajas,  
establecimiento acogedor de trato familiar,  
la cocina con su Chef Jorge Zanuy al frente,  
está basada en productos de cercanía y temporada  
donde se fusionan la cocina tradicional, de vanguardia  
e internacional.*

## **RESTAURANTE L'USUELLA**

Plaza de la Iglesia, s/n. Salas Bajas

Tel. 625 165 753

[facebook.com/LUsuella-891049667657897/](https://www.facebook.com/LUsuella-891049667657897/)

[jorgezanuycano@gmail.com](mailto:jorgezanuycano@gmail.com)

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



RESTAURANTE  
**CASA ANITA**

SAN JUAN  
DE PLAN

## Ravioli de chireta de cordero Chistabín con jugo de verduras

### Descripción:

**Chireta:** Se “perbulle” (se añade a agua hirviendo y se deja cocer durante 5 min.) la casquería y se trocea en brunoise, se corta también la cebolla y el ajo en brunoise y se mezcla todo en un bol con el resto de ingredientes. Las especias se añaden al gusto. Se corta la tripa, y se rellena con la mezcla anterior. Coser la tripa con una aguja e hilo grueso • **Cocción:** se pone a cocer los ingredientes del caldo corto, cuando hierve el agua se añaden poco a poco las chiretas y se dejan cocer unos 40 min. Se sacan del agua de cocción y se dejan enfriar. Se cortan a dados y se saltean con un poco de aceite de oliva, ajo y perejil. Ya están listas, rellenar la masa del ravioli con la chireta • **Jugo de verduras:** Cocer las verduras en abundante agua con sal durante 50 min. Pasar por el chino el caldo de verdura. Al jugo restante se le añade 100 gr de arroz, se pone a cocer, se tritura y se vuelve a pasar por el chino. Rectificar de sal • **Masa del ravioli:** Poner la harina en un bol y añadir el agua hirviendo poco a poco, remover despacio con una cuchara fina de madera para que se mezclen. Cuando se enfríe un poco, amasar con la mano hasta que la masa esté totalmente fría. Dejar reposar 30 min. filmarla y poner en la cámara. Estirar y cortar en círculo. Rellenar los raviolis con la chireta salteada y formar el ravioli • **Cocción de los raviolis:** Al vapor durante 8-10 min

### Ingredientes:

**Chireta elaborada a base de Cordero del Valle de Chistau:** Tripa de cordero, casquería de cordero (intestinos, pulmón y corazón), grasa de cordero, arroz, cebolla, ajo, especias (anís en grano, canela, perejil y pimienta) y sal

**Caldo corto:** cebolla, pimienta, laurel, ajo y puerro

**Jugo de verduras:** Puerro, apio, cebolla, zanahoria y judía verde. 100 gr de arroz

**Masa para el ravioli:** 240 gr de harina, 150 gr de agua y sal.

*El Hotel Restaurante Casa Anita está situado al norte de la Comarca de Sobrarbe, en San Juan de Plan, uno de los pueblos que conforman el Valle de Chistau e integrado en un territorio natural protegido, el Parque Natural Posets-Maladeta, con montañas que rozan o superan los tres mil metros de altitud y que configuran y modelan un paisaje espectacular. El Hotel abrió sus puertas en el año 2000, para continuar con la actividad de alojamiento comenzada en los años 60 por Anita y Antonio en la vivienda familiar, quienes durante décadas acogieron a las pocas personas que visitaban este hermoso y desconocido Valle del Pirineo. Con Ana Gabás y Javier Gabás en la gerencia y Jesús Fillat al frente de los fogones comienza esta andadura, a la que más tarde se incorporan Lorena Fillat y María Fillat. Nuestro objetivo es que cuando te vayas de nuestra Casa sientas un cariño especial por nuestro entorno, el Valle de Chistau, nuestra gastronomía y cultura Chistabina.*

## **RESTAURANTE CASA ANITA**

C/ Alta s/n. San Juan de Plan • Tel. 974506211

[info@hotelcasaanita.com](mailto:info@hotelcasaanita.com)

[facebook.com/hotelcasaanita](https://facebook.com/hotelcasaanita)

[twitter/hotelcasaanita](https://twitter.com/hotelcasaanita)

[instagram.com/hotelcasaanita/](https://instagram.com/hotelcasaanita/)

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

TAPAS  
Sobrarbe de 10



HOTEL  
RESTAURANTE  
**SARIÑENA**  
SARIÑENA

*Tradición: Guiso de ternasco de Aragón, verduras ecológicas “del campo a casa” de Sariñena y emulsión de piquillos de San Juan de Flumen*

### **Descripción:**

Cortar todas las verduras en dados y sofreír en una perola. Añadir el ternasco salpimentado. Sofreír un tiempo y añadir el tomate natural triturado, cocer y añadir el vino tinto. Dejar cocer.

Cortar las patatas finas, confitarlas y machacarlas.

Desmenuzar el ternasco y unirlo con las patatas, ligarlo con el jugo del guiso.

Una vez frío hacer triángulos y poner entre las galletas. Calentar y saltear.

### **Ingredientes:**

Cuello y pierna de ternasco de Aragón • Pimiento rojo • Pimiento verde  
• Zanahorias • Cebolla y tomate triturado • 1 lata de piquillos de San Juan de Flumen • Vino tinto • Galletas de helados • Patatas



*El Hotel Sariñena es  
un establecimiento familiar  
en el corazón de los Monegros.*

*Dispone de 17 habitaciones completas y una  
restauración que utiliza los productos cercanos para  
elaborar una cocina actual, combinando tradición y  
modernidad*

## **HOTEL RESTAURANTE SARIÑENA**

Plaza Constitución, 6. Sariñena • Tel 974 570 711  
[facebook.com/Hotelsariñena](https://facebook.com/Hotelsariñena)  
[hotelsarinena@hotelsarinena.com](mailto:hotelsarinena@hotelsarinena.com)  
[www.hotelsarinena.com](http://www.hotelsarinena.com)

**TAPAS**  
Monegros *de* **10**