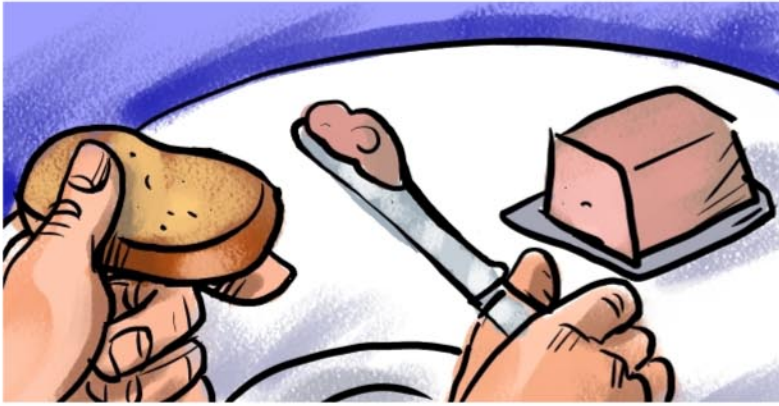


LA DESPENSA

PATÉ DE CONEJO

Un de los productos más destacados de la marca La Artesa Selección es el paté de conejo. Un artículo equilibrado en aromas y sabores y de textura agradable. Representa un paso más en el proceso de investigación y consecución de nuevas presentaciones de la carne de conejo que la firma inició hace casi diez años, en León. Se vende en tarrinas de cristal de 95 gramos de peso y tiene una caducidad de dos años desde su fabricación.



Ligero

La Artesa Selección es una empresa dedicada, únicamente, a la preparación de productos con carne de conejo. La iniciativa surgió a finales del año 2000, cuando uno de los socios planteó la posibilidad de que la carne de los conejos que el criaba pudiera comercializarse curada. Hicieron la prueba adobando varios ejemplares y dejándolos secar junto al embutido casero. El resultado gozó de la aceptación general en las degustaciones familiares que se organizaron como prueba. El proyecto contó con el apoyo del desaparecido cocinero Carlos D. Cidón, que introdujo platos elaborados con esta carne en el restaurante Vivaldi.

Los responsables de Manga Martínez, SL, así se llamó la sociedad, continuaron investigando nuevas presentaciones de esta carne y sacaron al mercado conejo

semicurado entero, lomo, chuletillas, solomillo, jamón entero y loncheado en sobres de 100 gramos, y paletillas envasadas al vacío. En su despensa, además del paté al jerez (en tarros de 95 gramos), se alinean tarros de alubias pochadas con conejo en envases de una ración (425 gramos)

y de siete (2.650 gramos); conejo semicurado en escabeche con aceitunas, cebolletas, alcaparras y pepinillos en una salsa de vino tinto, aceite de oliva y vinagre de Jerez; paletillas en escabeche con verduras; estofado de conejo semicurado y confit en bolsas al vacío de 250 gramos de peso.

LA ARTESA SELECCIÓN
DIR. Calle Truchillas, 19, 24010 León
☎ 987 260 642
Web: www.laartesa seleccion.com
Contacto: Concepción Martínez

A asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

ANCHOAS

Conservas Ramos envasa anchoas en aceite siguiendo la tradición cántabra de sus familiares: primero descabezan el pescado y lo rebozan en sal. Después lo meten en barriles hasta que está en el momento óptimo de su consumo. La piel se limpia con agua y frotando los lomos. Luego se cortan la tripa y la cola y la humedad sobrante se elimina con paños y un centrifugado, con lo que se va el exceso de sal. Comercializan las anchoas en latas de 50, 280, 550 y 1.150 gramos.

Del Atlántico al Pisuerga

Anchoas en aceite de Herrera de Pisuerga. No es que con los cambios climáticos el bocarte crezca, ahora, en este afluente del Duero. No. Es que en esta localidad se mantiene la industria que en los años 30 fundara Antonio Ramos en su Laredo natal, que, aunque se trasladó a Prádanos de Ojeda, no dejó de preparar los filetes de anchoa como se venía haciendo en su familia. La tercera generación de Ramos mantiene el proceso artesanal para conservar en salazón y aceite las anchoas del Atlántico. En la empresa trabajan diez personas y elaboran de 35.000 a 40.000 kilos en salazón al año. Las nuevas instalaciones de la fábrica, ubicadas en el polígono de Herrera de Pisuerga, están dotadas de moderna maquinaria como estuchadoras o lavadoras de latas, entre otras, para mantener el nivel de competitividad en el mercado, asegura Ramos.



CONSERVAS RAMOS, SL
DIR. Pol. Ind. de Herrera, parcelas 3 y 5
34400 Herrera de Pisuerga (Palencia)
☎ 979 130 114
Web: www.conservasramos.es

LENTEJA CAVIAR

Muchas veces se ha comentado que la lenteja es «el caviar del pobre». Lo que sí es cierto es que la legumbre de la variedad caviar es muy oscura, casi negra, pequeña y muy sabrosa. Su origen es asiático y su utilización es muy común en la cocina hindú. Se pueden emplear en numerosos platos aportando un toque de color y de originalidad. La empresa salmantina Álvarez Legumbres las envasa y comercializa en bolsas de un kilo de peso.

Negras

Su aspecto resulta novedoso por su apariencia, aunque aportan al plato un toque singular. Son las lentejas caviar y la industria Álvarez Legumbres las acerca al público castellano y leonés. La empresa, creada en 1906 por Vicente Álvarez García en el término salmantino de La Vellés, se dedica a la importación y exportación de legumbres secas, sobre todo de alubias, lentejas y garbanzos, cuyo origen es nacional y extranjero al 50%. Además de las variedades de leguminosas propias de la Comunidad, la sociedad comercializa desde sus instalaciones de Gomecello otras como las alubias carillas de California, la pinta alavesa, la tolosana negra, el caparrón, garbanzo mexicano y otros cereales como arroz de Valencia y maíz para preparar las populares palomitas.



ÁLVAREZ LEGUMBRES, SL
DIR. C/ Salas Pombo, 27
37420 Gomecello (Salamanca)
☎ 923 350 028
Web: www.alvarezlegumbres.com

LECHE FRESCA

Una de las fincas agropecuarias con más historia en la Comunidad es la explotación Ventosilla, con una extensión de 3.000 hectáreas de terreno junto al río Duero. Su historia se remonta a 1503, cuando el conde Rivadeo la vendió a la reina Isabel I de Castilla. Permaneció en manos de la realeza hasta que en 1921 pasó a la familia Velasco. Los propietarios actuales son la familia Cremades.



la cabaña de vacuno de la explotación agraria Ventosilla, situada en el término burgalés de Gumiel del Mercado. La leche procede de una cabaña de vacuno de 800 cabezas, de las que la mitad son de lactación. Se comercializa pasteurizada y cuenta con la Certificación PMO de Estados Unidos.

EXPLORACIÓN AGRÍCOLA VENTOSILLA, SA
DIR. Ctra. Magaz-Aranda CL-619, Km. 63,5
09443 Ventosilla, Gumiel del Mercado (Burgos)
☎: 947 545 584 Fax: 947 545 596

Blanca y...

... en botella. Sí. Sólo es leche, aunque ésta, si fuera vino, sería un Ribera del Duero porque procede de

FLORONES

Son dulces, crujientes y muy atractivos a la vista. Se llaman florones y forman parte de la tradición culinaria de la Comunidad, no en vano es uno de los dulces más arraigados en los hogares de las provincias de Segovia y Ávila, aunque también se elaboran en el resto de Castilla y León. El nombre de esta masa, fina y frita, proviene de la forma del molde con el que se preparan.

Flores fritas

Los florones representan uno de los dulces tradicionales de Carnaval y Cuaresma. Se elaboran con harina, huevos, un poquito de aguardiente o anís, agua o leche. También se pueden añadir anises y canela. Esta es la receta: se batan todos los ingredientes, salvo la harina, que se va añadiendo, después, poco a poco, hasta tener una masa no muy gorda. El molde se mete en aceite caliente, se saca y se pone sobre la masa para ir cortando las flores. Se vuelve a meter en el aceite y se sacan los moldes. Cuando la masa está frita se saca y se espolvorea azúcar y canela. En las pastelerías Pablo Iglesias mantienen la receta de los típicos florones de Cuéllar.



PASTELERIA PABLO IGLESIAS
DIR. Huerta Herrera, 1
40200 Cuéllar (Segovia)
☎ 921 142 094
Fax: 98xxxx015