

Sientate a la mesa

Recetario de restaurantes
de la Mesa de Ocaña



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Junta de comunidades de
Castilla-La Mancha



ASOCIACIÓN COMARCAL
DON QUIJOTE DE LA MANCHA

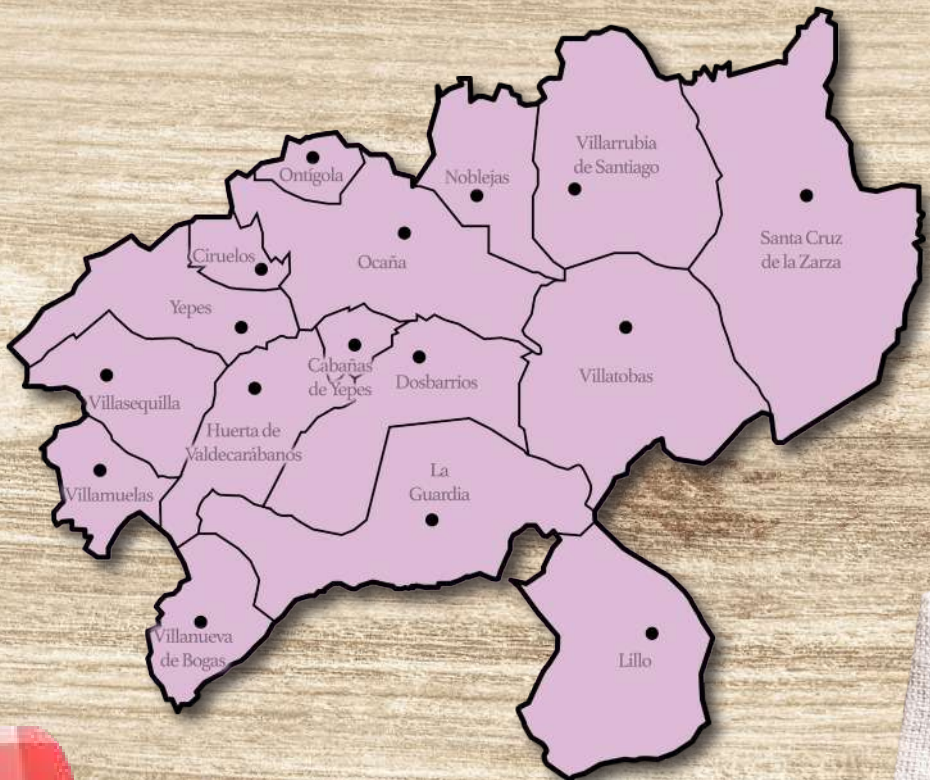
La Comarca de Ocaña, ámbito de la Asociación Comarcal Don Quijote, se ubica en la **zona noreste de la provincia de Toledo**, ocupando la tradicionalmente denominada Mesa de Ocaña.

El territorio de intervención de nuestro grupo está configurado por los municipios de:

Cabañas de Yepes, Ciruelos, Dosbarrios, Huerta de Valdecarábanos, La Guardia, Lillo, Noblejas, Ocaña, Ontigola, Santa Cruz de la Zarza, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarrubia de Santiago, Villasequilla, Villatobas y Yepes

El Grupo de Acción Local es una asociación sin ánimo de lucro, hoy constituida por estos dieciséis ayuntamientos de la Comarca de Ocaña, asociaciones de diversa índole, federaciones, cooperativas, empresas y particulares, para la gestión de las **iniciativas Comunitarias de Desarrollo Rural**.

LA COMARCA DE OCAÑA



j...A la

La gastronomía se ha gestado en los campos de labor, al abrigo de la lumbre bajo la espesa niebla de la mañana.

Elaboraciones sencillas de pastores y labriegos que todavía se preparan: las puches, las gachas, las sopas de ajo, las migas y otros guisos camperos a base de patatas y carne.

Nuestra cultura de la caza ha dejado su impronta en los pucheros: perdiz y liebre casadas con judías o arroz, cubiertas de plantas aromáticas, sin olvidar los escabechados para todo tipo de aves. Nuestro aceite de oliva goza de un reconocido prestigio. De la Mancha aprendimos a hacer morteruelo, pisto

Mesa!



manchecho, gazpacho y sobre todo quesos, la gran especialidad de la comarca, riquísimos en variedad y gusto.

Pero no sólo en nuestra Comarca podrás degustar platos tradicionales, sino también cocina innovadora con platos elaborados con las últimas técnicas e ingredientes. En la variedad de restaurantes de la zona podrás escoger entre lo de siempre y lo nuevo, todo ello elaborado por el buen hacer de los cocineros de nuestra tierra.

Os invitamos a conocer las recetas de los restaurantes de la Comarca, y que podáis elaborarlos en casa y convertirlos en grandes CHEFS.

GACHAS MANCHEGAS

Ingredientes:

- Harina titor o de almorta
- Panceta
- Chorizo
- Ajos

Elaboración:

En una sartén añadimos dos o tres cucharadas de aceite de oliva.

Cuando el aceite coja temperatura se frien la panceta, el chorizo y el ajo para acompañar las gachas, se aparta y se pone en espera a hacer la harina.

En este aceite en el que hemos frito las carnes y el ajo, a fuego lento, echamos la harina de almortas (calculamos en torno a dos cucharadas soperas por persona)

Con una cuchara, removemos con la zona convexa de la cuchara hacia abajo sin parar para que se tueste la harina (tonalidad anaranjada con olor a tostado)

Cuando se tueste la harina, añadimos el agua (temperatura ambiente, 1/2 vaso por cucharada de harina), poco a poco sin parar de remover con la cuchara para que no queden grumos, pero habrá que valorar si echamos más o menos para que nos queden más o menos espesas.

Se añade la carne frita del principio.

Se sirve inmediatamente.

*Receta elaborada por los chefs,
Tito y Mari.*



HOTEL-RESTAURANTE LOS ARCOS

Aut. de Andalucía (N-IV) - Salida nº 69

DOSBARRIOS (Toledo)

925 122 129 / 616 335 815

hotelrestaurantelosarcos@hotmail.com

www.hotelrestaurantelosarcos.com

ALCACHOFAS con ALMEJAS

Ingredientes:

- 8 Alcachofas
- 600 g Almejas
- 2 Dientes de Ajo
- 2 Cucharadas de Harina
- 400 ml Agua
- 200 ml de Caldo de Pescado
- 50 ml Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Lata Pequeña de Guisantes
- Perejil Fresco
- Sal (al gusto)

Elaboración:

Para comenzar, limpiamos las alcachofas y las cortamos en cuartos.

En una cazuela con abundante agua y un poco de sal, hervimos durante 10 minutos. Escurrimos.

Mientras, picamos el ajo. En una cazuela de barro con un chorro de aceite, ponemos a dorar el ajo.

Incorporamos a la sartén la harina, el vino blanco y dejamos que se evapore. Entonces, vertemos el caldo y le damos un punto de sal.

Añadimos a la sartén las almejas y cocinamos hasta que se abran a fuego suave. Entonces, añadimos las alcachofas y removemos.

Por última, incorporamos los guisantes y removemos. Espolvoreamos con perejil.

Emplatamos y servimos.

*Receta elaborada por la chef,
Charo Tucero.*



RESTAURANTE CASA PEPE

Gta. de Tullerías, 9
45760 LA GUARDIA (Toledo)
682 64 81 19

TORRIJA CARAMELIZADA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

Ingredientes (para 10 personas):

Para la torrija:

- Pan Brioche 600 g
- Leche 2 litros
- Ralladura de Naranja 1 unidad
- Ralladura de Limón 1 unidad
- Canela en Rama 1 unidad
- Azúcar Blanco 500 g
- Mantequilla para dorar y caramelizar 50 g
- Azúcar Moreno para caramelizar 40 g

Para la base de natillas finas:

- Leche 500 ml
- Ralladura de Limón media unidad
- Canela en Rama 1 unidad
- Yema de Huevo 6 unidades
- Azúcar 100g
- Almidón de Maíz 1 cucharadita

Para acompañar:

- Salsa de Toffee o Caramelo Salado
- Bola de Helado de Leche Merengada
- Galleta Lotus desmenuzada

Elaboración:

Para la torrija:

En primer lugar, ponemos a hervir en un cazo la leche, junto con la ralladura de limón y naranja sin la parte blanca (la parte blanca de los cítricos amarga), la rama de canela y el azúcar.

Cuando haya hervido, retiramos del fuego y tapamos con film transparente y dejamos infusionar unos 10 minutos. Enfriamos.

Mientras la leche infusionada enfría, cortamos el pan brioche en rebanadas de unos 4 cm de ancho.

Cuando la leche haya enfriado (puede estar algo tibia) emborrachamos las rebanadas hasta que estén lo suficientemente empapadas. No deberán de quedar secas, deben de quedar bien mojadas. Dejamos que escurra el exceso de leche y reservamos.

En una sartén bien caliente, añadimos un poco de mantequilla y marcamos la rebanada de torrija unos 2 minutos por cada lado.

En la parte que queda hacia arriba, añadimos un poco de azúcar moreno y caramelizamos con un soplete. Si no disponemos de soplete, podemos caramelizarlas en el horno con la parte del grill.

La parte de arriba deberá de quedar con una costra de azúcar crujiente.

Para la base de natillas finas:

En primer lugar, ponemos a hervir la leche junto con la rama de canela y la ralladura de medio. Cuando haya hervido, retiramos del fuego y dejamos infusionar unos 10 minutos tapado con film transparente. Enfriamos.

Por otro lado, mezclamos las yemas con el azúcar y la cucharada de almidón de maíz.

A esta mezcla, le añadimos un pelín de la leche infusionada fría para desleír la mezcla. Añadimos el resto de leche previamente colada y volvemos a llevar al fuego.

A fuego muy lento, debemos calentar la mezcla hasta que comience a espesar, con mucho cuidado de que no se agarre. No debe hervir, ya que la yema se coagularía y la natilla quedaría cortada. Se identifica el punto de espesor cuando la crema comienza a tapar ligeramente una espátula.

Dejamos enfriar tapado con film transparente a piel.

Emplatado:

Sobre un plato, añadimos dos cucharadas de natillas finas y encima de estas, la rebanada de torrija caramelizada.

Añadimos galleta Lotus desmenuzada por los laterales y ponemos una bola de helado de leche merengada.

Decoramos con unos puntos de salsa de caramelo salado o de toffee y listo para degustar.



*Receta elaborada por la chef,
Sara Peral Treceño.*



La Prensa



RESTAURANTE LA PRENSA

Carretera de Ocaña, 38

45350 NOBLEJAS (Toledo)

la.prensa.noblejas@gmail.com

629 630 290

Instagram: @laprensacatering

Facebook: @laprensacatering

TARRINA DE PATO CONFITADO A LA MANDARINA

Ingredientes:

- Pato
- Aceite Picual
- Mandarina Kumquat
- Naranja
- Sal
- Hierbas

Elaboración:

Se quita la piel del pato, se laca, se homea haciendo dos torreznos que luego se incorporaran como crujiente en nuestra elaboración.

Una vez quitada la piel, el pato se trocea y se confita a baja temperatura en aceite picual 16 horas entre 70 y 80 grados de temperatura.

Cuando ya está confitado, se deshuesa y se envuelven las carnes lo más posible buscando una homogeneidad en textura y sabores.

Con el jugo del pato y el zumo de la mandarina Kumquat hacemos una reducción con la que hidratamos el pato antes de hacer la tarrina.

Cuando la carne está hidratada se elabora la tarrina en forma y tamaño deseado.

El toque final es introducir la tarrina en el horno convencional 50 minutos a una temperatura de 180 grados.

Se montará la tarrina en un plato pizarra poniéndole los torreznos al gusto y adornando con un cítrico, en este caso, la naranja, aunque también podríamos usar la mandarina Kumquat.

*Receta elaborada por el chef,
José Luis Fernández de Rojas.*



RESTAURANTE MUSEO TENERIA

Edificio del s. XV. Visita guiada a su
museo del guante y sala de exposición

Plaza del Mercado, 3

45300 OCAÑA (Toledo)

925 484 633 / 661 428 062

restaurantemuseoteneria@gmail.com

Facebook: Restaurante Museo Tenerife

<https://www.restaurante-museo-teneria.es>

PERDIZ DE TIRO A LA TOLEDANA

Ingredientes:

- 4 Perdices
- 4 Cebollas
- 1 Cabeza de Ajo
- Laurel
- Pimienta
- Sal
- Harina
- Aceite 150 ml.
- Vino Blanco 1 Litro
- Agua 1 Litro

Elaboración:

En una sartén se coloca aceite, salpimentamos las perdices y enharinamos.

Las ponemos a dorar en el aceite, cuando estén doradas, se reservan y en el aceite rehogamos la cebolla y el ajo. Cuando este rehogado, ponemos en una cazuela una capa de la cebolla, colocamos las perdices y cubrimos con el resto de la cebolla. Añadimos el vino y el agua hasta cubrir.

Lo cocemos a fuego medio durante 2 horas aproximadamente.

Una vez cocidas las perdices, retiramos de la cazuela y trituramos la salsa.

Reducimos hasta que espese la salsa.

Servimos las perdices deshuesadas en 2 medias con salsa por encima.



*Receta elaborada por el chef,
David Esquinas Priego.*



RESTAURANTE ASADOR CASA CARMELO

Restaurante especializado en cocina típica manchega, asados y platos de caza.

C/ Santa Catalina, 10
45300 OCAÑA (Toledo)

925 130 777

678 705 597 / 678 705 599

info@casacarmelo.com

<https://www.casacarmelo.com/>

CASA CARMELO

BOLLO DE ACEITE A LA MISTELA, CREMOSO DE PISTACHO Y TEJA DE CÍTRICOS

Bollo de Aceite Ingredientes:

- 125 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 208 gr de Harina de Trigo floja
- 41 gr de Azúcar
- 21 gr de Orujo
- 10 gr de Moscatel
- 16 gr de Anís en Grano

Proceso:

Tostar el aceite al fuego. En un bol mezclar la harina y el azúcar. Añadir al bol el orujo y el moscatel. Ahora mezclamos los anises con los ingredientes que tenemos en el bol y, por último, vertemos el aceite muy caliente al conjunto.

Mezclamos con cuidado ayudándonos con una espátula y, cuando todos los elementos estén completamente integrados dejaremos enfriar para poder trabajarlos sin quemarnos.

Espolvoreamos una pizca de harina en la mesa y volcamos la masa. Extender con un rodillo dando un grosor de 1 cm aproximadamente y cortar con cortapastas redondo.

Colocamos los bollos en una placa de horno y cocer a 200°C durante 15 minutos en convención seca.

Cremogo de Pistacho Ingredientes:

- 300 ml de Leche
- 200 ml de Nata 35% m.g.
- 35 gr de Pasta de Pistacho
- 100 gr de Azúcar
- 4 Yemas de Huevo
- 30 gr de Maicena

Proceso:

Diluir la maicena en la nata y reservar. Llevar a ebullición la leche con la pasta de pistacho hasta que se integre completamente.

En un bol blanqueamos el azúcar con las yemas, añadimos la leche de pistacho colada y la nata con maicena.

Mezclamos todo bien con una varilla y dejamos cocer al baño maría hasta que nape.

Meter en manga pastelera cuando haya enfriado y reservar en nevera.

Teja de Citricos Ingredientes:

- 50 gr de Harina
- 200 gr de Azúcar Glacé
- 50 gr de Zumo de Naranja
- 50 gr de Zumo de Limón
- 75 gr de Mantequilla Líquida
- Ceste de 1/2 Naranja
- Ceste de 1/2 Limón

Proceso:

Mezclar todos los ingredientes en un bol. Meter en manga y escudillar sobre tapete de silicona. Hornear durante 6 minutos a 200°C.

Almíbar de café: Hacer un almíbar tpt (misma cantidad de agua que de azúcar) y añadir café soluble.

Ensamblaje:

Montar el cremoso de pistacho sobre el bollo de aceite y cubrir con la teja de cítricos.

Salsear brevemente con almíbar de café, guarnecer con unos daditos de carne de membrillo y frambuesas rellenas de melocotón en almíbar.

Decorar con brotes de hierbabuena.

*Receta elaborada por el chef,
Jesús Ángel Gómez-Monedero Zamorano.*



*Palio
Restaurante*

PALIO RESTAURANTE

C/ Mayor, 12

45300 OCAÑA (Toledo)

925 130 045

info@paliorestaurante.es

<https://paliorestaurante.es/>



RAIZ
CULIN-
ARIA

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON SETAS Y ESPINACAS

Ingredientes:

- 500gr Carne picada de ternera
- 10gr Sal
- 2 Dientes de ajo
- 5 gr Pimienta
- 30gr Perejil picado
- 3 ud Yema de Huevo
- 15 gr Brandy
- 100 gr Harina
- 1 Rebanada de pan de molde remojada en leche

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes adecuadamente, bolear, pasar por harina y freír en aceite de oliva.

Crema de Espinacas Ingredientes:

500 gr Espinacas, 50 gr Cebolla, 30 gr Aceite Suave, 150 gr Nata 35%

Elaboración:

Cortar la cebolla y rehogar en el aceite, sin que coja color; añadir la espinaca y a continuación la nata. Triturar la mezcla y reservar.

Crema de Setas Ingredientes

250 gr Mezcla de setas variadas, 30 gr Cebolla, 75 gr Mantequilla, 30 gr Manzanilla, 150 gr Nata 35%

Elaboración:

Cortar la cebolla y rehogar con la mantequilla, añadir la mezcla de setas, cuando estén blandas, le añadimos la manzanilla y la nata. Triturar el conjunto y reservar

Emplatar las albóndigas con las cremas y decorar con hojas de espinacas y láminas de champiñón.

*Receta elaborada por el chef,
David Mena.*



LOS SUEÑOS
restaurante y centro hípico

CENTRO HÍPICO LOS SUEÑOS

Crta. TO-2657 km 8

45350 Ocaña

Tlf. 672 65 20 51

JABALÍ AL VINO TINTO CON SETAS Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

- 1 Kg de Carne de Jabalí
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Pimiento Verde
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Puerro
- 1 Cebolla
- 4 o 5 Bolitas de Pimienta Negra
- 2 Hojas de Laurel
- Zanahorias
- Setas
- Alcachofas

Elaboración:

Primero, macerar durante 3 días con un buen vino tinto de la región, tomillo, ajo, laurel y pimienta negra.

Después de macerada la carne, sofreír en una sartén el jabalí con un chorro de aceite de oliva virgen. Una vez sofrita la carne, se saca y en el aceite sobrante se rehogan todos los ingredientes anteriormente descritos.

A continuación, y una vez que está todo bien pochado, se apartan las alcachofas y las setas, se añade el jabalí y se rehoga durante 2 o 3 minutos.

Se agrega vino y agua hasta cubrirlo y se deja cocer durante 5 horas a fuego lento.

A falta de 10 minutos de cocción, se añaden las alcachofas y setas rehogadas.



MURO DE SAN PEDRO



MESON - RESTAURANTE

RESTAURANTE MURO DE SAN PEDRO

Plaza Doctor Espina y Capó, 1

45300 OCAÑA (Toledo)

682 647 273

COCHINILLO ASADO AL ESTILO SEGOVIA

Ingredientes:

- 1 Cochinillo
- Agua
- Sal
- Limón
- Patatas asadas

Elaboración:

Preparamos una rustidera en la que entre el cochinillo abierto (esquinado).

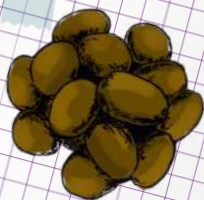
Untamos manteca (o aceite en su defecto) en todo el cochinillo y sazonamos al gusto.

En una olla, preparamos agua y dos limones exprimidos.

El preparado del paso anterior, se añade a la rustidera, más o menos unos 2 cm de altura para que no cubra nunca el cochinillo. Se ira añadiendo el agua -limón según necesidad.

El proceso dura 2 horas y media (temperatura del horno a 170°C menos los 20 últimos minutos a 200°C).

*Receta elaborada por el chef,
Luis Miguel Jiménez Rodríguez.*



MESON EL FURTIVO (EL LITRI)

C/ Yaserías, 11

45340 ONTÍGOLA (Toledo)

925 142 051

<https://meson-litri-el-furtivo.jimdosite.com/>

ALUBIA VERDINA CON MEJILLONES ESCABECHADOS

Ingredientes:

- Aceite
- Ajo
- Cebolla
- Harina
- 300 g aprox. de Alubia Verdina
- Lata de 250 g mejillones escabechados
- 1 dL de Vino Blanco

Elaboración:

Poner la alubia en remojo la noche anterior. Retirar el agua del remojo con el uso de un colador.

Poner en una cacerola las alubias, una pizca de sal y el caldo de una lata de mejillones escabechados, añadir agua hasta cubrir todas las alubias y poner al fuego hasta que comience a hervir. Reservamos los mejillones para el final.

Bajamos a fuego lento y dejamos cocinar durante 50 minutos. A partir de ese tiempo vigilamos el estado de las alubias para una óptima cocción que puede llegar a los 60 minutos.

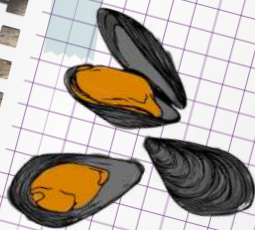
Preparamos un sofrito con aceite, ajo, cebolla, el vino blanco y harina.

Añadir el sofrito a los 40 minutos de cocción de las alubias y removemos ligeramente para no romper las alubias y conseguir una correcta mezcla. Comprobar sal al gusto.

Llegado el final de cocción de las alubias apagamos el fuego y dejamos reposar mínimo hasta enfriar.

En el momento de servir añadimos los mejillones que reservamos.

*Receta elaborada por el chef,
Juan Antonio Verdugo.*



RESTAURANTE EL HOSTAL SANTA CRUZ

EL HOSTAL Restaurante selecciona las mejores legumbres cultivadas en nuestras tierras, poniendo en la mesa una gran diversidad de variedades de legumbres a platos evolucionados y tradicionales. En <http://elhostalsantacruz.es/> y RRSS, Instagram y Facebook, puedes seguirnos para no perderte este gran lujo de nuestra gastronomía.



el hostal
restaurante

C/ Magallanes, 17
45370 SANTA CRUZ DE LA ZARZA (Toledo)
606 639 110

PALETILLA DE LECHAL ASADA A NUESTRO ESTILO

Ingredientes:

- Patatas
- Sal
- Guindilla
- Tomate
- Vino blanco
- Agua
- Paletilla de lechal
- Ajo
- Pimienta
- Orégano
- Perejil
- Cebolla

Elaboración:

Se hace una mezcla con la pimienta molida, ajo triturado, perejil, orégano y sal y se masajea la paletilla con esta mezcla. Se deja 15 minutos reposar.

Colocamos la paletilla en la bandeja. Añadimos la cebolla, pimienta sin moler, el tomate partido por la mitad, 1 vaso de vino y 2 de agua. Se deja reposar al menos 2 horas (yo la preparo la noche anterior).

La metemos al horno a 220 grados. Cuando esta dorada, le damos la vuelta y la volvemos a meter hasta conseguir dorarla por el otro lado.

Las patatas se frien y al final le añadimos ajo triturado, guindilla un poco de perejil fresco picado y sal.

*Receta elaborada por la chef,
Sori.*



RESTAURANTE LOS CLAVELES

C/ Santa Catalina 10

45360 VILLARRUBIA DE SANTIAGO (Toledo)

627 260 878

JUDÍAS BLANCAS CON OREJÓN

Ingredientes:

- 1 pz Oreja de Cerdo
- 30 ml Aceite de Oliva V.
- 2 Hojas de Laurel
- 2 Patatas Frescas
- Sal
- Agua
- 400 g Alubias Blancas de Riñón Secas
- 1 Cabeza de Ajos Pequeña
- 1 Cebolla
- 200 g Chorizo Fresco
- 200 g Panceta Fresca

Elaboración:

Ponemos las alubias la noche anterior para que estén hidratadas.

A la mañana siguiente, escurrimos las alubias y las lavamos bien bajo el grifo. Las colocamos en una cacerola y añadimos suficiente agua hasta cubrirlas.

Llevamos la cacerola al fuego y levantamos el hervor. Las alubias soltarán espuma e impurezas que necesitamos retirar. Una vez retirada la espuma, añadimos el chorizo, la panceta, la oreja, el ajo, la cebolla, el laurel y el aceite.

Lo dejamos que vaya cociendo a fuego lento durante 2 horas. Como unos 15 minutos antes, troceamos las patatas y las echamos a las alubias y añadimos sal al gusto.

Dejamos reposar media hora y listas para comer!

Para un buen acompañamiento, una guindilla en vinagre y un pan rústico.

*Receta elaborada por la chef,
Ana María Laredo Zamorano.*



HOSTAL RESTAURANTE CASA ANI

C/ Magdalena nº 69

45740 VILLASEQUILLA (Toledo)

925 325 965

617 825 084

BACALAO CON COSTRA DE AJO NEGRO CASA MANOLA

Ingredientes:

- 2 Calabacines
- 1 Cebolla
- AOVE
- Sal
- Azúcar
- Ajo Negro
- 3 Tomates Natural Triturado
- Mayonesa
- Perlas de Ajo Negro
- Pétalos de Flores Comestibles
- 4 trozos de Bacalao de 190 gr

Elaboración:

1- PISTO:

Troceamos en dados pequeños el calabacín y la cebolla, lo pochamos con un poco de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Una vez pochado, incorporamos los tomates con una cucharadita de azúcar, una pizca de sal, reducimos a fuego lento y reservamos.

2- AJO NEGRO:

Machacamos 2 ajos negros y mezclamos con 4 cucharadas de mayonesa y reservamos.

3- BACALAO:

Precalentamos el horno a 220°C.

Metemos el bacalao 6 minutos, lo sacamos del horno y lo dejamos atemperar 5 minutos, incorporamos sobre el bacalao 1 cucharada de ajo negro y lo volvemos a meter al horno 5 minutos o hasta que el ajo negro coja color dorado.

EMPLATADO:

Cama de pisto 3 cucharadas, bacalao gratinado, media cucharita de perlas de ajo negro y pétalos de flores comestibles.

*Receta elaborada por los chefs,
Hermanos Aznar.*



CM

CASA MANOLA RESTAURANTE

C/ San José, 10

45310 VILLATOBAS (Toledo)

925 911 986

BACALAO A LA CASA GRANDE

Ingredientes:

- Lomo de Bacalao
- Patatas Pequeñas
- Harina de Maíz
- Repollo
- Aceite Oliva Virgen Extra
- Ajo
- Cebolla
- Pimentón Dulce
- Pimientos Asados
- Cilantro

Elaboración:

Retirar piel del bacalao y freír el bacalao con harina de maíz.

Pimentada - rehogar cebolla con sal, pimienta, laurel y al final añadir pimientos asados.

Asar en el horno patatas pequeñas con la piel y al mismo tiempo asar la cebolla con sal, pimienta y aceite, todo envuelto en papel de plata. Asar ajo con aceite también envuelto en papel de plata. Triturar el ajo y la cebolla y mezclar con la patata pequeña salida del horno.

Saltear el repollo con aceite, sal, pimienta y ajo picado.

EMPLATADO:

Colocar la mezcla de patata, ajo, cebolla en un plato redondo, el repollo por encima con la pimentada y por último el lomo de bacalao frito. Adornar con aceite y terminar con cilantro fresco por encima.

*Receta elaborada por el chef,
Fabio Vaz.*



LA CASA GRANDE

Contacto - Luisa Fernanda Sánchez-Guzmán

Reservas - 661 662 672

lacasa.grande.yepes@gmail.com

facebook- La Casa Grande - restaurante y bar
de copas

Instagram - [lacasagrandeyepes](https://www.instagram.com/lacasagrandeyepes)

¿Os imagináis una cultura TAN LONGEVA que conserva monumentos hasta de LA MISMA PREHISTORIA?

Pues en la **Mesa de Ocaña**, podéis encontrar un gran patrimonio cultural y arqueológico con grandes yacimientos de muchas culturas y épocas diferentes, como el poblado amurallado de la Edad de Hierro "Plaza de Moros" en Villatobas o "Las Esperillas" en Santa Cruz de la Zarza o el paraje de Dancos en Lillo que cuenta con un yacimiento arqueológico con vestigios del S V a.C.



Otra época en la que podéis encontrar importantes monumentos históricos es la **medieval**: en los pueblos de la Comarca de Ocaña, podéis ver restos de fortalezas y arquitectura

militar, e iglesias y ermitas de las antiguas órdenes militares y señoríos eclesiásticos, como la de Noblejas, de estilo barroco, la de Villarrubia

de Santiago, de estilo herreriano o la de Villatobas, de estilo gótico, restos de fortalezas como el Castillo de Monreal en Dosbarrios, las ruinas del Castillo de La Guardia y las del Castillo de Huerta de Valdecarábanos, o el Castillo de Oreja en Ontigola, testigo silencioso del pasado en la línea defensiva sobre el río Tajo a lo largo de la cornisa norte de la Mesa.



Por su parte, las iglesias parroquiales recortan su perfil destacándose en la llanura, como la de Villamuelas, del siglo XII, las de Villanueva de Bogas, del siglo XVI, o la bellísima Ermita de Nuestra Señora del Rosario de los Pastores de Huerta de Valdecarábanos o la de Ciruelos, del siglo XVI.



Ocaña, la bella en lejanía, convertida a causa de su historia en conjunto monumental



y **Yepes** señorío eclesiástico durante siglos del arzobispado de Toledo y declarado conjunto histórico-artístico, encontraréis nada más ni

menos que la denominada **Catedral de la Mancha**. Como veis, una gran mezcla de cultura e historia que salpica toda la comarca.

Una sorpresa que esconde este territorio y que merece la pena descubrir, son **sus aguas subterráneas**: una maravilla natural que podréis apreciar en manantiales, fuentes, arroyos y embalses, en pueblos como **Villamuelas, Ocaña, Dosbarrios, Ciruelos Cabañas de Yepes, Villarrubia de Santiago, Noblejas y Huerta de Valdecarábanos**, que se convierten en un lugar perfecto para el descanso, el deporte o el paseo por la naturaleza siguiendo las diferentes **rutas**

senderistas homologadas en la red de senderos de Toledo en los municipios de **Cabañas de Yepes, Dosbarrios, La Guardia, Santa Cruz de la Zarza y Villarrubia de Santiago**.



Parajes naturales como la Reserva de la Biosfera de la Mancha Húmeda en Lillo con su singular paisaje formado por lagunas endorreicas de aguas estacionales donde se pueden disfrutar del avistamiento de aves de diferentes especies y donde se ha costado el curioso fenómeno natural de las "piedras deslizantes".

Existen otros municipios (Villanueva de Bogas, La Guardia, Villatobas, Villarrubia de Santiago y Ocaña) donde los valores ambientales se concretan sobre todo en la existencia de importantes zonas esteparias y subesteparias puras, pastizales salinos, hogar de especies como la avutarda, la ganga, la ortega, el alcaraván, el aguilucho cenizo, el sisón, el cernícalo primilla y la alondra de Dupon.

Comarca con celebraciones emblemáticas como es la Semana Santa de



Ocaña, las Jornadas Calderonianas de Yepes, los carnavales en Villasequilla, Huerta de Valdecarábanos y Dosbarrios y la representación de la Pasión en Villanueva de Bogas, Villatobas y La Guardia.



¡Disfruta de
NUESTRO TERRITORIO
EN LA MESA
y fuera de ella!

INFORMACIÓN TURÍSTICA:

Ocaña

Plaza Mayor, 6 - 45300 / Telf.: 925 120 891
turismo@ocana.es

Santa Cruz de la Zarza

Plaza de la Constitución, 1 - 45370 / Telf.: 618 649 920
turismo@santacruzdelazarza.es

Yepes

Calle Calvo Sotelo, s/n - 45313 / Telf.: 605 892 468
turismoyepes@hotmail.com

Asociación Comarcal Don Quijote de la Mancha

Plaza del Doctor Espina y Capo, 2 -1º Dcha.
45300 OCAÑA (Toledo)
Telf.: 925 121 088
grupo@asociaciondonquijote.org
www.asociaciondonquijote.org



ASOCIACIÓN COMARCAL
DON QUIJOTE DE LA MANCHA
www.asociaciondonquijote.org