



RC
Federación Regional
de Empresarios
de Hostelería de
Castilla-La Mancha

EL MANTEL

CASTILLA-LA MANCHA

EDITA: FEDERACIÓN REGIONAL DE HOSTELERÍA

F01694

Las recetas de la Feria

Moje

Ingredientes: Para cuatro personas. 1 kg de tomates, 1 kg de cebolla, 4 huevos duros, 250 grs de atún en aceite, 50 grs de olivas negras, aceite y sal.

Preparación: Cortar la cebolla y los tomates en trozos pequeños. Desmenuzar el atún. En un bol se mezclan los tomates, la cebolla, el atún y las olivas negras. Añadir aceite al gusto y volver a mezclar de nuevo. Ya en los platos, adornar con rodajas de huevo duro y algunas olivas más. El secreto para la preparación del moje está en la utilización de aceite de oliva. En Herencia (Ciudad Real) es típico acompañarlo de acelgas y en otras zonas se cocina con habas). Acompañar con un vino blanco suave, denominación de origen La Mancha.

Hojuelas

Ingredientes: Para elaborar este postre tradicional de carnaval son necesarios seis huevos, un vaso de agua, harina, aceite y miel.

Preparación: Se baten los huevos, luego se les añade el vaso de agua. Se va añadiendo harina, hasta conseguir una masa suficientemente dura, que permita cogerse con las manos, sin pegarse. Se cortan tortas pequeñas que se extienden sobre la mesa con una botella para que queden muy delgadas, casi del grosor del papel. Luego se corta en cuadraditos que se fríen en aceite, se colocan en una fuente, rociándolo con agua de miel. Para elaborar esta última se pone al baño maría un poco de miel y se le añade agua hasta conseguir el "agua-dulce".

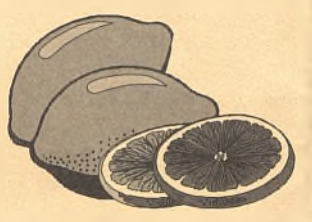


Sábado, 5 de
octubre

El menú de mañana

Venta el Fraile
Almagro (Ciudad Real)
CONEJO EN ESCABECHE
Casa Eladio
Cuenca
GACHAS MANCHEGAS
Taller Gastronómico
Los Yébenes (Toledo)
EMBUTIDOS DE CAZA

El Horno de la Cruz
Albacete
OLLA DE ALDEA
Venta de Aires
Toledo
PERDIZ A LA TOLEDANA
Federación Regional de
Hostelería
MIQUELITOS DE LA RODA



Cuarenta restaurantes de la región presentes en la Feria

La Muestra Gastronómica, de nuevo en Farcama

Migas de matanza, salmorejo, gazpacho manchego, morteruelo, ajo arriero, pisto con magras, duelos y quebrantos o perdiz a la toledana, serán algunos de los platos que se podrán degustar a partir de mañana en la III Muestra Gastronómica

importante de nuestro país y con la intención de consolidarse en ese campo como uno de los acontecimientos más sobresalientes de Europa.

En este marco abre sus puertas a partir del domingo la III Muestra Gastronómica que se ha convertido, después de tres años, en uno de los grandes y ya inseparables alicientes de la Feria.

Un año más la Federación Regional de Empresarios de Hostelería de Castilla-La Mancha ha tenido el acierto de ofrecer a todos los visitantes y participantes en la Feria la posibilidad de degustar los platos que componen el amplio y variado menú de cada una de las provincias castellano-manchegas.

En esta ocasión, la ter-

Hoy abre sus puertas la XVI Feria de Artesanía de Castilla-La Mancha. Lo hace con la participación de más de 250 expositores, repartidos en 300 stands y esperando la visita de más de 160.000 personas procedentes de todos los rincones de la geografía regional y de buena parte de España. FARCAMA se presenta un año más como el escaparate artesano más

3ª
Muestra Castellano Gastronómica Manchega
En Farcama, del 6 al 13 de Octubre

RC Federación Regional de Empresarios de Hostelería de Castilla-La Mancha
FARCAMA
Junta de Comarcas de Castilla-La Mancha

La Federación de Hostelería ha tenido el acierto de acercar a los visitantes de la Feria los platos más típicos de la región

cera edición de la Muestra Gastronómica reunirá desde mañana y hasta el próximo día 13 a treinta y cuatro restaurantes de toda Castilla-La Mancha. Todos ellos, además de resolver el servicio de bar y restaurante a los expositores y

visitantes de FARCAMA, ofrece a todos ellos la posibilidad de descubrir los platos más típicos y tradicionales de nuestros pueblos y ciudades.

Cada día serán cinco restaurantes de nuestra región los que salgan de sus establecimientos habituales para demostrar su buen hacer ante el gran público. Ellos serán además los encargados de acercar la gastronomía más tradicional de Castilla-La Mancha en una Muestra que año tras año se afianza en FARCAMA.