

VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA COCINA DEL CONVENTO UN 90% DE LOS PLATOS A DEGUSTAR SON NUEVOS

# "Lo mejor, sin duda, son los postres"

Las recetas surgen gracias a la labor de investigación de los Paradores y reviven la historia del Parador de Cuenca, antes edificio Conventual

EOT  
CUENCA

Antonio López es, desde hace muchos años, el Jefe de Cocina del Parador de Cuenca.

Bajo sus órdenes trabajan ocho cocineros más y tres chicas de Office, que en semanas como ésta, en la que se celebra la VIII Edición de las Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Convento, no dan a basto.

"Las Jornadas Gastronómicas se han convertido en una tradición. Cada vez más conqueses se acercan al Parador para degustar estos riquísimos y antiguos platos", afirma el Jefe de Cocina, quien, asegura que, cada año que pasa, recibe más felicitaciones. "Sin ir más lejos, en la inauguración del jueves cuando salí al salón, los comensales me dieron la enhorabuena".

Felicitaciones que Antonio López agradece de veras, porque, como él dice, "aunque a lo largo del año me paso todo el día en las cocinas del Parador, esta semana se dobla el trabajo. Los platos monacales son mucho más complicados de elaborar. Se necesita mucha más paciencia, y no es raro el día que pasó aquí más de 14 horas".

El Jefe de Cocina, destaca la originalidad de las recetas (Tortilla cartujana con Picadillo, Olla del Capellán, Alcachofas rellenas Carmelitanas, etc.) y, nos recuerda, que todos los años se suele cambiar

• Las Jornadas Gastronómicas se han convertido en una tradición, y cada vez acuden más conqueses

• Se ha cambiado el menú en un 90%. Olla del Capellán, o Sopa de Castañas son algunos de los nuevos platos

el menú. Éste, sin ir más lejos, se podrán degustar un 90% de nuevos platos.

Aunque todos sabemos, y más un experto cocinero, que la presentación de los platos en la mesa es algo muy importante (en muchas ocasiones comemos más por la vista...), en este caso el Jefe de Cocina del Parador, hace una importante excepción. "Si adornamos las recetas monacales con guarniciones u otros elementos, la comida pasaría a un segundo plano, y ésto no es lo que perseguimos en estas Jornadas Gastronómicas. En realidad las Jornadas son una manera de celebrar la historia y el origen del Parador, ya que este edificio era antes un convento. De ahí la cocina conventual. Así que, lo importante es eso, la cocina del convento", aseguraba Antonio López.

"Lo mejor, son los postres", afirmaba contundentemente el Jefe de Cocina del Parador de Turismo de Cuenca.

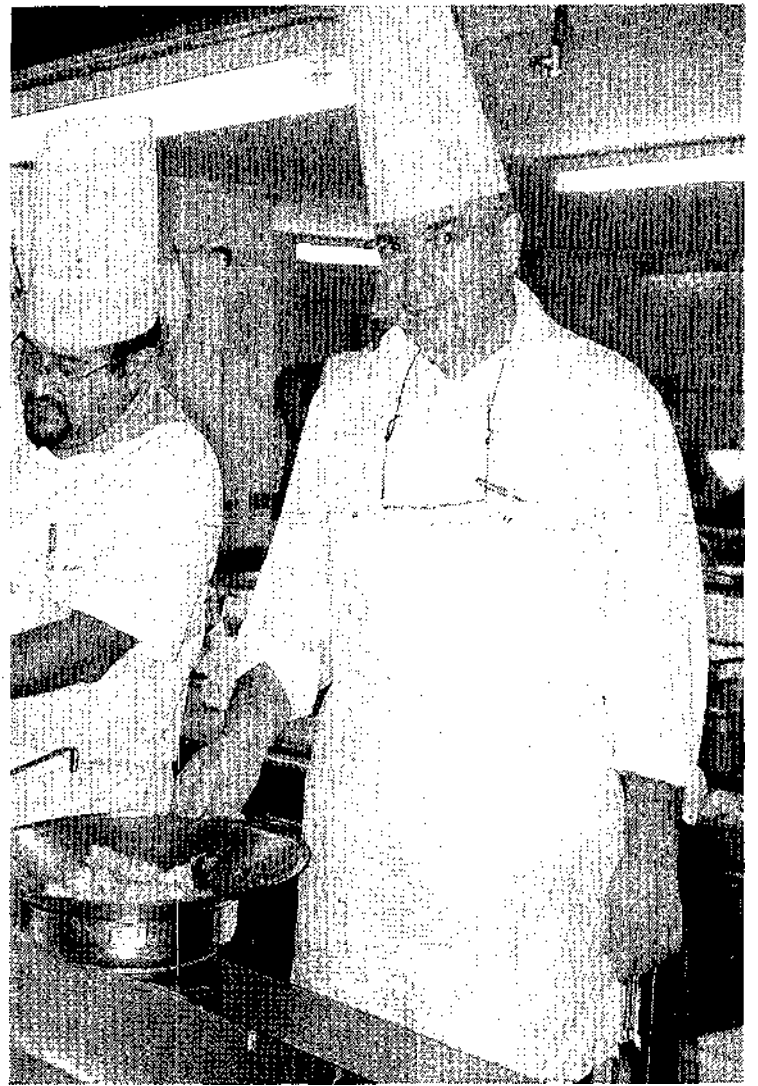
La tarta de la Virgen, el bizcocho borracho, los suspiros de monja, el arroz con leche, etc., tienen sus más ardientes seguidores. Pero si Antonio López tuviera que resaltar un postre por encima de todos los demás, sin duda, elegiría las Yemas de San Pablo. "No son como las yemas de pastelería que todos conocemos. Están mucho más buenas. Son más ligeras, y además no son demasiado difíciles de hacer, aunque sí llevan muchísimo trabajo".

Las recetas son fruto de la investigación que los Paradores realizan durante todo el año.

Con la celebración de estas Jornadas, las octavas, se pretende promocionar la riqueza y singularidad de la cocina española pero sobre todo, difundir la bondad de los productos de calidad de la zona.

• Lo mejor de la cocina conventual son, sin duda, los postres, y entre ellos, las yemas de San Pablo

• Con las jornadas se pretende promocionar la riqueza y la singularidad de la cocina española



Antonio López, Jefe de Cocina del Parador.

J. ROMERO

LA DULCERÍA LO MEJOR DE LA COCINA CONVENTUAL

## Yemas de San Pablo

EL DÍA  
CUENCA

### Ingredientes:

- 12 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 1 cucharadita de harina
- mantequilla
- almíbar (agua, azúcar, y cáscara de limón, para dar aroma)

### ¿Cómo se hace?

Se baten las yemas de huevo, y se añaden las claras, batidas, pero sin llegar a punto de nieve.

Después, se le añade la ha-

rina, y se mezcla todo bien.

La masa se pasa a un molde bajo untado de mantequilla (para que no salgan muy gruesas).

Y ese molde bajo, a su vez, se introduce, al baño maría, dentro de otro molde mayor.

La cocción debe durar, entre ocho y diez minutos, no más.

Se deja enfriar la masa. Una vez fría, se corta en trozos pequeños.

Antes hemos de haber elaborado un almíbar flojo (azúcar, agua y ralladura de limón, para dar aroma), ela-

borado con poco azúcar.

Los trozos de masa que habíamos cortado anteriormente, se untan con este almíbar.

El último paso, es volver a untar las yemas con almíbar. Esta vez, el almíbar, ha de estar más fuerte, más denso, en definitiva, más dulce (esto se consigue simplemente dejando hervir el jarabe un poquito más).

Se deja enfriar, y...

¡ ya está! listo para servir, y disfrutar!



Desde 2.490.000 pts:

Teléfono de información: 902 352 352

118 puntos de venta oficiales Chrysler-Jeep en España.  
Chrysler-Jeep Iberia es el importador autorizado para distribuir los productos Chrysler y Jeep en España.  
\*Oferta válida para Península y Baleares. Precio en euros: 14.965,2.

Por fin puedes celebrar algo que no te costará nada.

Aprovecha la financiación Chrysler:  
Compra tu Neon ahora y empieza a pagar dentro de 4 meses.

CHRYSLER

NEON

www.chrysler-jeep.es

AUTOBERMOYA, S.A. C/ Cañete, s/n. 16004 CUENCA. Tel. 969 22 17 50. www.autobermoya.com