



**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".

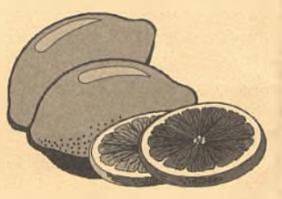
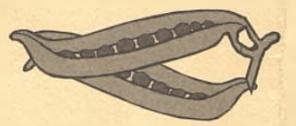


Sábado, 5 de  
octubre

## 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 aliados 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

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

**3ª**  
**Muestra Gastronómica Castellano 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

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.