

EXISTEN UNA SERIE DE PROFESIONALES INTERESADOS  
EN RENOVAR LA GASTRONOMIA CONQUENSE

Ciudades  
de  
Castilla-La  
Mancha



El morteruelo es el rey de la gastronomía conquense.



La cocina de Cuenca es rica y variada.

## Platos calientes para combatir el frío

*Comer en Cuenca no es caro y se encuentran menús desde las 1.000 pesetas*

Las bajas temperaturas propias del invierno conquense, han condicionado en buena medida la gastronomía de esta tierra. Son platos fuertes, duros y que aportan al cuerpo las suficientes energías para combatir los fríos tradicionales. Y, sin duda alguna, el rey de esta gastronomía es el morteruelo.

El restaurador conquense Pedro Marlo nos define el morteruelo como «un paté caliente de carne de caza —perdiz, conejo, liebre, espinazo y manteca de cerdo—. Es un plato que data del siglo XIX, pero que actualmente es muy bien aceptado. Incluso se vende enlatado».

Tampoco nos podemos olvidar del considerado «segundo en la escala»: el ajoarriero, aunque en este caso se trata de un plato frío. «Es un paté compuesto de aceite de molino, bacalao, ajo, huevo y patata cocida. Se presenta

con tostadas para untar —dice Pedro Marlo— y tiene muy buena aceptación».

También con carne de caza se realiza el gazpacho pastor, que se presenta en forma de torta, mientras otro guiso típico de la tierra, los zarajos, se componen de tripas de cordero, maceradas y sazonadas, asadas y cortadas en forma de láminas, cocinadas posteriormente a la plancha.

De origen árabe es el alhajú, obleas de miel, almendra y ralladura de pan. Igualmente la miel es la base del licor tradicional de Cuenca, el resolí, compuesto, además, de corteza de naranja, canela y aguardiente de la sierra.

Lo cierto es que los 23 restaurantes de un tenedor y los 18 de dos tenedores existentes en Cuenca, están experimentando un importante auge, propiciado, sobre todo, por el au-

mento del turismo los fines de semana. Es más, este año la Asociación Provincial de Hosteleros, que agrupa al 95 por 100 de los integrantes de este gremio en la provincia, ha contado con su propio

fra que queremos llegar, claro.

Actualmente, existen, además de las pizzerías, hamburgueserías, etc., una serie de profesionales interesados en renovar la tradicional cocina con-

Los hosteleros han  
contado con su propio  
stand en Fitur

stand —cedido por la Diputación— en la Feria Internacional de Turismo, Fitur, celebrada recientemente en Madrid.

A decir de los restauradores, comer en Cuenca no es caro y se pueden encontrar menús desde las 1.000 pesetas, hasta la ci-

quense y en introducir nuevos alimentos. Pedro Marlo nos habla de las setas, del champiñón, del cordero manchego..., productos exquisitos de la tierra y capaces de ofrecer numerosas posibilidades a la ya de por sí rica gastronomía conquense.

C U E N C A C I U D A D E N C A N T A D A

SUPLEMENTO  
ESPECIAL

Viernes, 17 de febrero de 1995

15