

EXTREMADURA

E

GUÍAS
TURÍSTICAS
TEMÁTICAS

RUTAS GASTRONÓMICAS

JUNTA DE EXTREMADURA

GUÍA DE
RUTAS GASTRONÓMICAS
DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

2009



EXTREMADURA

LISBOA

MADRID

SEVILLA

PRESENTACIÓN

La gastronomía ha ocupado desde siempre un lugar privilegiado dentro de las señas de identidad de cada pueblo. La afición a viajar para visitar otros lugares debe ir más allá de un interés exclusivamente reducido a conocer monumentos, paisajes, costumbres o folclore. Viajar es también hacerlo por los diferentes sabores de cada cocina; disfrutar de las particularidades culinarias de una tierra es acercarse un poco más a la forma de ser de sus habitantes. Tan apasionante puede ser la búsqueda de un buen recuerdo para nuestra retina como para nuestro paladar.

La gastronomía es una actividad excepcionalmente integradora. Estrechamente ligada a lo social y a lo participativo, reveladora de matices culturales e históricos y dotada tanto de una dimensión pública como de otra doméstica, cada manera de entender la riqueza de las cocinas locales está ligada a las huellas que el tiempo ha ido dejando en forma de productos, usos y recetas en un territorio determinado.

Extremadura ha recibido la herencia de un crisol de culturas y esa particularidad se ve reflejada en sus fogones. A pesar de ello, la excelencia de la gastronomía extremeña comienza mucho antes de que el plato llegue a la mesa, ya que una gran parte de la esencia de los hábitos gastronómicos de Extremadura reside en la calidad de sus materias primas. Al igual que sucede con muchos otros matices de esta fascinante región, lo que en otros lugares puede ser excepcional, en Extremadura es algo cotidiano. El mantenimiento de tradicionales que han sabido forjarse a lo largo de los siglos y la utilización habitual de técnicas de producción extensiva sientan las bases de una cocina que con sus productos ya parte desde un aventajado puesto de salida. No en vano, Extremadura cuenta con uno de los elencos más extensos de Denominaciones de Origen de toda España.

A la par que exploremos diferentes épocas históricas, estilos artísticos y perfiles del paisaje, Extremadura ilustrará nuestros paladares con referentes romanos y árabes, con su pasado de trashumancia, con formidables productos de temporada o entrelazándose con raíces portuguesas o americanas. Desde la sabia sencillez de su cocina tradicional, hasta la creatividad contemporánea de su cocina de autor o el refinamiento de sus mejores bodegas, Extremadura sabe cómo cautivar, con gusto, al viajero.

Nº	RUTA	POBLACIONES	
3	CORDERO	<i>Azuaga, Granja de Torrehermosa, Campillo de Llerena, Valencia de las Torres, Villagarcía de la Torre, Llerena, Reina, Casas de Reina, Fuente del Arco, Valverde de Llerena, Berlanga y Ahillones.</i>	20
4	PLATOS FRIOS	<i>Talavera la Real, Mérida, Santa Amalia, Medellín, Don Benito, Guareña, Palomas, Puebla de la Reina, Hornachos, Ribera del Fresno, La Zarza y Alange.</i>	26
5	CAZA	<i>Badajoz, Villanueva del Fresno, Alconchel, Cheles, Olivenza, Alburquerque, La Codosera, San Vicente de Alcántara y Valencia de Alcántara.</i>	32
6	ACEITE	<i>Coria, Moraleja, Gata, Robledillo de Gata, Descargamaría y Montehermoso.</i>	38
7	CABRITO	<i>Plasencia, Pozuelo de Zarcón, Villanueva de la Sierra, Pinofranqueado, Caminomorisco, Vegas de Coria, Nuñomoral, Las Mestas y Ríomalo de Abajo.</i>	44
8	PIMENTON	<i>Navalmoral de la Mata, Madrigal de la Vera, Villanueva de la Vera, Valverde de la Vera, Losar de la Vera, Garganta la Olla, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Cuacos de Yuste y Pasarón de la Vera.</i>	50
9	QUESO DE CABRA	<i>Navalmoral de la Mata, Belvís de Monroy, Mesas de Ibor, Castañar de Ibor, Navavillar de Ibor, Guadalupe y Cañamero.</i>	56
10	TENCA	<i>Cáceres, Malpartida de Cáceres, Arroyo de la Luz, Casar de Cáceres, Brozas, Alcántara, Garrovillas de Alconétar, Cañaverál y Torrejoncillo.</i>	62
11	FRUTAS Y LICORES	<i>Piornal, Navaconcejo, Cabezuela del Valle, Jerte, Tornavacas, Aldeanueva del Camino y Baños de Montemayor.</i>	68
12	VINOS	<i>Trujillo, Montánchez, Cañamero, Don Benito, Aceuchal, Villafranca de los Barros, Almendralejo, Fuente del Maestre, Los Santos de Maimona, Santa Marta de los Barros, Villalba de los Barros, Puebla de Sancho Pérez y Fuente de Cantos.</i>	74
13	PECES DE RIO	<i>Orellana la Vieja, Orellana de la Sierra, Talarrubias, Navavillar de Pela, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, Castilblanco, Valdecaballeros, Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares.</i>	80

RUTA DEL JAMÓN IBÉRICO



Tan imposible es hablar del buen jamón sin pensar en el cochino ibérico, como imposible es imaginarse a éste fuera de la dehesa hociendo en busca de las bellotas. Ésta es una ruta gastronómica que girará en torno al jamón ibérico como producto emblemático nacido del cerdo, pero que posará su mochila viajera al pie de mesas y mostradores donde el cochino se mostrará esplendoroso en cualquiera de sus variedades chacineras tan dispares y diversas

como el arte y el gusto de las matanceras que las aliñaron. Es éste del cerdo un mundo tan lleno de sabores, olores y colores que sólo se puede explicar paseando por la naturaleza que lo acoge.

Toda la ruta es dehesa. Hermosa, densa, como un jardín rústico. La dehesa no es sólo naturaleza, es artesanía. Es un ecosistema auto-suficiente que proporciona todas las opciones necesarias para una despensa variada y rica. Es un



mar de alcornoques y encinas, asentado sobre un manto verde de hierbas y flores silvestres que acunan amorosas las bellotas que caen de las ramas preñadas y las guardan y conservan para el uso y disfrute del cochino, que agradecido y generoso las convertirá en jamón. Hay quien dice sabiamente que la encina es un colgadero de jamones ibéricos y no andan errados quienes estable-



cen un vínculo mágico e irreprochable a la relación encina, bellota y cochino ibérico.

La provincia de Badajoz conserva la mejor y más extensa dehesa existente y el espacio escogido como ruta la más densa y productiva. En este paraíso nace, vive y muere el cerdo ibérico, antesala natural del jamón ibérico. El cochino es antropológicamente el animal totémico de los extremeños y, gastronómicamente, nuestro producto más preciado. La matanza era el mito culinario de estas tierras y la base de la alimentación tradicional, de forma que, tanto en la cocina de ricos o culta, como en la cocina de pobres o de subsistencia, el



recetario gira en torno a los platos derivados de la rica variedad matancera y la alimentación tendrá su fuente calórica en el tocino y los embutidos conservados como despensa indispensable y, a veces, única.

El jamón ibérico es el que procede del cerdo ibérico, siendo esta una definición rigurosa. El cerdo ibérico es probablemente la única raza genéticamente pura, que se conserva en la actualidad de los marranos que en algún momento histórico llegaron a la península ibérica, procedentes del África mediterránea. Para que el jamón lleve el título de ibérico de bello-

ta, el cerdo tiene que haber disfrutado de la montanera de forma pura y dura, es decir, entre octubre y febrero solamente puede alimentarse de bellotas y rastrojos. Si el cerdo ibérico es alimentado en algún momento con pienso su jamón será de recebo y, si nunca ha estado en la dehesa, será de cebo. La Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, se ha convertido en la garantía de la representatividad y seriedad de nuestros jamones que hoy compiten con los mejores productos de otras Denominaciones, en franca ventaja de calidad, adornada ésta con el reconocido valor dietético que recientes e importantes trabajos de investigación, otorgan al jamón ibérico como compendio de la dieta mediterránea.

Sin ofender a nadie y menos a los vecinos, podemos declarar a Jerez de los Caballeros como eje cardinal de la ruta del jamón ibérico y como punto de arranque de nuestra visita el Salón del Jamón que se celebra en la segunda semana de mayo y que, sin duda, es en la actualidad el mayor escaparate de este producto y de todos los derivados del cerdo. En una competencia

Jerez de los Caballeros, eje cardinal de la Ruta del Jamón Ibérico



espléndida, colorista y llena de matices se presentan las principales variedades industriales y artesanales de la zona. Es un placer saborear las esplendorosas raciones, nacidas de un corte natural y tradicional, que pueden obtenerse en las distintas casetas. De igual forma puede acudirse a la llamada de las cañas de lomo, el salchichón o el chorizo colorao, todos ellos con carta de naturaleza de padre y muy cerdo ibérico. Monesterio tiene también su fiesta del Jamón, allá por Septiembre y en la que se invita a todos los que acuden a un hermoso bocadillo de jamón ibérico y se abren de par en par sus muchos y prestigiosos mataderos y secaderos. Cualquier pueblo de la ruta dispone de sus jamones en una competencia sana y de difícil resolución. Asentados todos ellos en la Sierra sur de la provincia, con una altitud media de 500 metros y un microclima especial de inviernos secos y veranos calurosos pero no asfixiantes, que hacen sudar a los jamones la grasa adquirida en



la montanera, para luego dormirlos durante no menos de dieciocho meses en las bodegas, consiguiendo que maduren despacio sus carnes aromáticas, sabrosas e infiltradas de la grasa necesaria para hacerla jugosa y agradable. Fregenal de la Sierra, Higuera la Real, Segura de León, Cabeza la Vaca, Calera de León, Fuente de Cantos, Zafra, Oliva de la Frontera y los mencionados Monesterio y Jerez de los Caballeros conforman una ruta en la que iniciando el rito de la mesa con el jamón ibérico y otros embutidos, se puede también disfrutar de una rica y variada cocina de productos silvestres como los espárragos trigueros, los cardos y las criadillas, todos ellos abundantes, sanos y frescos en toda la serranía. Platos de caza variada y serrana como las perdices en aceite o el arroz de palomas tor-





Jamones en reposo

Monesterio



Segura de León



Fregenal de la Sierra



Cabeza la Vaca



Higuera la Real

caces. En Fuente de Cantos acompañar el cerdo con la chanfaina de cordero. Y de la cocina del cerdo preguntar por las setas con cerdo de Segura de León, el lomo al estilo templario en Jerez y los guisos de manos de guarro y los guisos de manos de guarro en Higuera la Real. En dulces los del Convento de las Clarisas de Zafra y en Jerez de los Caballeros, el bollo turco y los desenfados. Los vinos que sean del Raposo y Matanegra.

No sería justo al terminar esta ruta, dejar de señalar otras zonas extremeñas en las que el jamón, el buen jamón, es también protagonista como los que podemos encontrar en la Sierra de Montánchez, Arroyo de la Luz, Hervás, Baños de Montemayor y Piornal en la provincia de Cáceres y en Barcarrota, Salvaleón y Olivenza, en la de Badajoz.



LOMO DE IBÉRICO AL USO TEMPLARIO

Jerez de los Caballeros

Se hacen los filetes y se les pone sal. Se pasan por manteca, uno a uno, en una sartén, y se van colocando en una pastelera. Se espolvorean de pimienta negra majada, almendras peladas ralladas - mitad crudas y mitad fritas en la

misma manteca-, el zumo de dos o tres naranjas (según cantidad de filetes), un poquitín de azafrán; rociándose con la manteca anterior, para que cuezan durante un cuarto de hora. Al cabo de este tiempo, ya están listos para servir.

RUTA DEL QUESO DE OVEJA



La Comarca de la Serena es uno de los espacios naturales más hermosos para la cría extensiva del ganado. La oveja merina, que junto con el cerdo forma el dúo mágico de la ganadería extremeña, encuentra en las tierras difíciles pero honradas de esta comarca el hábitat necesario para su crianza y desarrollo.

El censo ovino extremeño es aproximadamente en la actualidad de unos 3,7 millones de cabezas totales, en su mayoría de

raza merina, que representa el 50% del total de este ganado en España.

Todos los indicios históricos conducen a la idea de que la oveja merina es un animal autóctono de estas tierras, ya que es conocida en Extremadura siglos antes que en otras latitudes. Su adaptación a la geografía extremeña, tanto a la dehesa como a los extensos pastizales, la convierten en un elemento imprescindible y valioso de todo el ecosistema



Ovejas en la dehesa

regional, siendo esencial su papel como factor regenerador y fertilizante de las capacidades de las tierras donde pasta. Concretamente en la Serena, donde la tierra apenas cubre el manto de roca, la oveja merina desempeña con todo vigor y exclusividad, ya que sería imposible su sustitución, el papel de fertilizante, dando lugar a un proceso simbiótico: ovejas-pastor-tierras, de vital importancia para la supervivencia del modo de vida y la economía de esta Comarca.



Fabricación artesanal del queso

Utensilios para la fabricación artesanal del queso



De tanta buena oveja tenía que salir un queso excelente. El Queso de la Serena procede exclusivamente de leche de oveja merina, elaborándose de forma artesanal, con leche cruda, sin pasteurizar, con una maduración mínima de 60 días. Se precisa la producción de 15 ovejas para hacer un kilo de queso, dada la escasa producción diaria de leche por animal, aproximadamente 0'3 litros.

Dependiendo de su grado de maduración el queso será cremoso, untuoso y de color marfil, cuando le llamamos torta, semi-duro y con ojos, o añejo con pasta y corteza dura y un ligero



Rebaño pastando

sabor picante. Uno de los misterios de este maravilloso queso, valorado especialmente en su expresión como torta, es el proceso de coagulación realizado con el cuajo obtenido de los pistilos del cardo silvestre. Una vez cuajada, la sabiduría y paciencia de los pastores extremeños irán dando forma y vida a esta belleza inigualable de la gastronomía extremeña que es el queso artesano de “La Serena”.

Este queso ha superado con creces y nota alta todas las pruebas a las que ha sido sometido tanto en catas como en certámenes, habiendo sido la Feria del Queso de Trujillo y el Salón del Merino de Castuera sus mejores ventanas.

La confirmación de su importancia económica y comercial, viene hoy valorada esencialmente con el reconocimiento de la Denominación de Origen. Todos los entendidos consideran la Torta como uno de los quesos fundamentales y ocupa un lugar de privilegio en las tablas de quesos

de los mejores restaurantes no sólo nacionales, sino del mundo. No sería justo que al hablar de la “Torta de la Serena” no dedicáramos una mención de familiaridad y protocolo a su hermana “la Torta del Casar de Cáceres”, idéntica en todo y digna de los mismos elogios.

Trazada con los quesos la línea de nuestra ruta por la Serena, tenemos que ponernos en camino para disfrutar de la rica, sabrosa y antigua cocina de la comarca. Cocina esencialmente pastoril, con sabores a Mesta y trashumancia, inquieta, firme y auténtica. Cualquier sitio es bueno para disfrutar de los platos de la cocina del cordero, que en Castuera o Cabeza del Buey, alcanzan la categoría de sublime con sus recetas de “calderetas”. No hay





Típica torta de oveja

una fórmula magistral, ni siquiera para la edad del animal, aunque los caldereteros de la Serena dicen que lo esencial es la cocción a fuego lento para que la carne se emborrache en su propio aroma, acompañada de un chorreón de aceite de oliva, unos dientes de ajo, una hoja de laurel y un vaso de vino blanco seco.

Al lado de la caldereta, el cordero se pone en la comarca “en cardincha”, con alcachofas y espárragos trigueros, o con albillas y patatas, y al horno sus piernas y el costillar. Si es tiempo y hay, no se puede pasar sin disfrutar de los guisos de rabo o rabote, así como de las muchas formas de tratar las entrañas.

Ordeño de ovejas





Maduración de quesos

La ruta ofrece otras posibilidades gastronómicas que localizadas pueden ser: En Castuera el ajo de cardillos, el gazpacho de huevos fritos, el salmorejo de conejo y de postre, su turrón. En Campanario, los cardillos en salsa de huevos, las carpas en adobo y, cuando ello era posible, ofrecían un espléndido lagarto en salsa de almendras. De Cabeza del Buey es originaria la cachorreña, uno

de los platos fríos más emblemáticos de la tierra extremeña; igualmente tienen fama sus dulces, como los borrachuelos. En Monterrubio de la Serena, además del aceite, considerado una joya gastronómica, preparan una exquisita peladilla al horno; y en Higuera de la Serena unas croquetas de queso y un pollo campero relleno de queso, que merecen un descanso para probarlos.

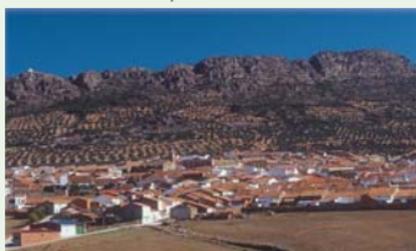
Castuera



Zalamea de la Serena

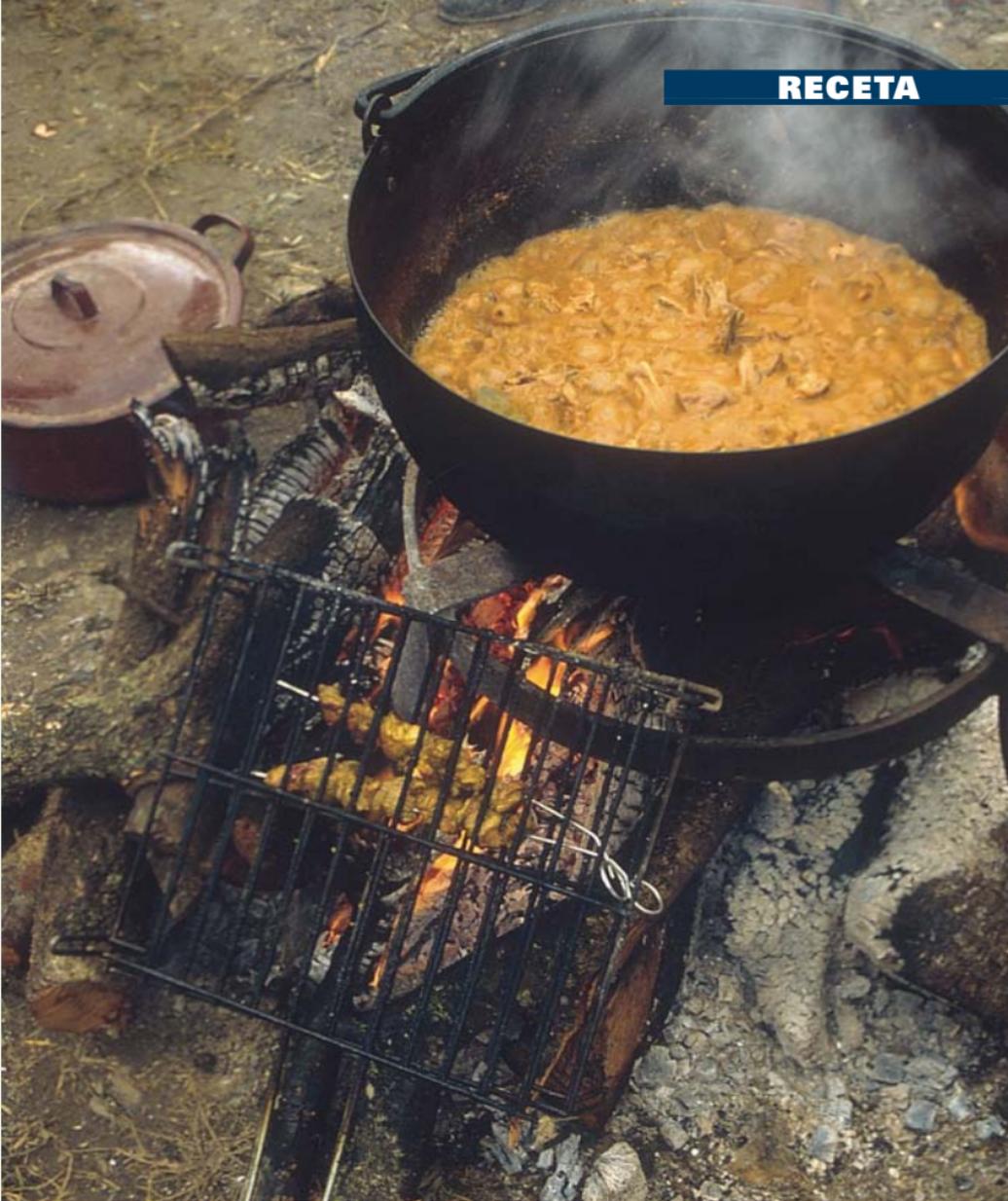


Cabeza del Buey



Benquerencia de la Serena





CHANFAINA

Ingredientes: Hígado, bofe, corazón, riñones (pocos) y pequeña cantidad de carne de falda (todo de cordero), cortado a trozos pequeños y regulares, aceite, cebolla, ajo, laurel, una guindilla, una “pizca” de puré de tomate (natural) y vino blanco.

Se pone el aceite en el caldero con ajo, laurel y guindilla. Cuando están dorados se sacan y se echan en el mortero. A continuación, se pone cebolla en el caldero y una vez frita se aparta con lo anterior,

majándolo todo. Se echa la carne sazonada con la sal y se pone a fuego lento, procurando que no se pegue, rehogándola con vino blanco y agua, si hace falta. Cuando la carne comienza a ponerse blanda (de 30 a 45 minutos) se le añaden los aliños, con un poco de puré casero de tomate (apenas ha de notarse) dejándola hervir. Unos diez minutos antes de apartarlo, algunos suelen echarle una muy pequeña cantidad de sangre de cordero cocida previamente.

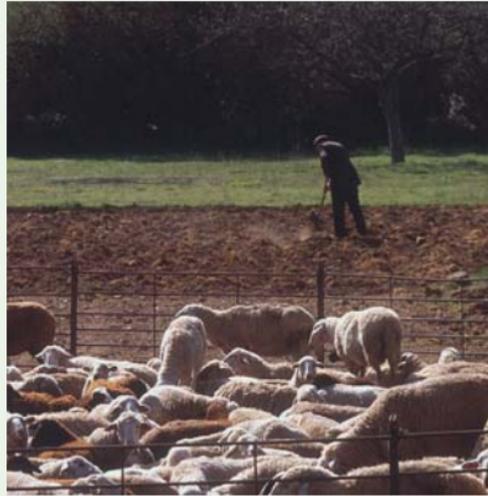


RUTA DEL CORDERO



Casi podemos recorrer la ruta acompañando al Maestro de la Orden de Santiago, mientras recorría la campiña visitando los muchos enclaves e intereses que tenía la Orden en el sur de la provincia de Badajoz. Tierras éstas en las que romanos, árabes y viejos cristianos tejieron una red de usos y costumbres, tan mezcladas y colaboradoras que son difíciles de deslindar. Igual pasó con los olores y los sabores de los pucheros que hervían en las coci-

nas de la campiña, tan llenos de matices que adivinar su procedencia se hace imposible en el maridaje de las distintas cocinas. Cocina fundamentalmente del cordero. Nacida al paso del lento caminar de los rebaños de ovejas que pastaban en las infinitas y duras tierras de la comarca. Cocina de pastores que iban de acá para allá, buscando las hierbas o rastrojeras con solanera o con frío. Cocina de largos silencios o de caldero común, pero simple, honesta y auténtica.



Aprisco





Queso de oveja



Chanfaina de cordero

Difícilmente se puede encontrar una cocina que haya trabajado con tanta variedad y acierto todas las posibilidades que ofrece el cordero, tanto en asados como en guisos. Por supuesto, la campiña tiene su caldereta que precisa de un cordero que tenga grasa y que cortaremos en trozos pequeños, salándose y friéndose

con ajos enteros, cebolla y laurel. Cuando esté dorado, se le emborrachará generosamente con vino blanco seco, añadiendo una cucharada de pimentón y otra de harina, y todo ello se deja cocer lenta y amorosamente, sin prisas. Cuando la carne está rendida pero entera se le añade "un machacao" con unos granos de



Pierna de cordero asada

pimienta negra, ajos fritos, un pimiento morrón, el hígado frito y un chorreón de aceite de oliva, dejando que cueza todo unos quince minutos. Siguiendo este rito, debemos disfrutar de una caldereta excelente como casi todas las que nos ofrecerán en los restaurantes de la zona. De todas formas, a esta receta magistral le caben matices y hasta se puede afirmar que cada pueblo y cada casa tiene un toque mágico y personal para este guiso de cordero

que puede ir desde las almendras a la hierbabuena, pasando por los pimientos choriceros.



Chuletas de cordero

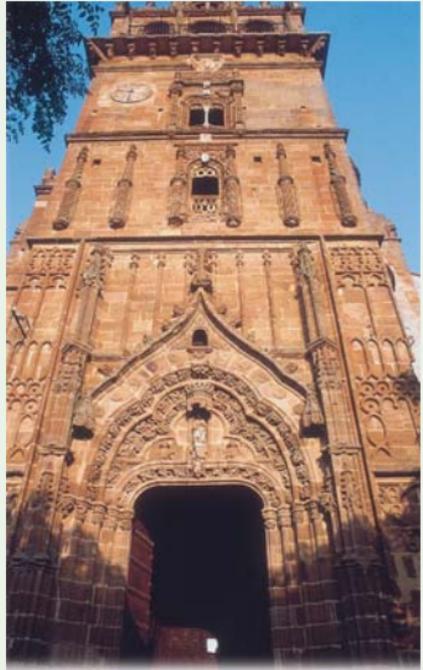




Valencia de las Torres



Llerena



Azuaga

La ruta, además del cordero, ofrece otras muchas posibilidades gastronómicas, sobre todo en la cocina de caza mayor y en el cerdo. Llerena es uno de los enclaves de la cocina tradicional extremeña, siendo famosas sus sopas doradas o las sopas molineras con cominos y guindas, la liebre guisada, las perdices con salvia, el conejo a la Inquisición y los dulces del Convento de las Clarisas. En Usagre preparan unas excelentes setas en caldereta. Campillo de Llerena tiene fama por su gazpacho de conejo, que ellos llaman "galopeao". En Azuaga se puede empezar por una sopa de berros, seguir con un cochifro y acabar con una sopa de almendras. En Berlanga ofrecen un buen cochifrito de borrego. En Usagre el gazpacho pastoril y en Casas de Reina el jerimoje matancero, ensalada con pestorejo e hígados de cerdo. Finalmente, en Valverde de Llerena preparan unas insuperables perdices estofadas, que luego conservan en aceite.



Berlanga

Desde la reciente creación de la Denominación Específica "Cordero de Extremadura" (Corderex) el control de calidad de estas carnes de cara al consumo y por lo tanto de garantía al consumidor, están asegurados.



CALDERETA EXTREMEÑA

Ingredientes (6 personas): 1kg. o 1,5 kg. de cordero o cabrito, 200 grs. del hígado del animal, 200 grs. de cebolla, cuatro dientes de ajo, un pimiento morrón, una cucharada de pimentón, medio litro de vino (pitarrá a ser posible), un decilitro de aceite, una hoja grande de laurel, una cucharada rasa de harina, cuatro granos de pimienta, medio litro de caldo o sencillamente agua, perejil y sal. El cordero se corta en trozos pequeños y éstos se sazonan con sal. Puesto al fuego el caldero de hierro con el aceite, se empieza por freír los ajos, pelados y enteros. Una vez fritos, se sacan o se reservan. Seguidamente, se echan los trozos de cordero y el hígado entero. Se rehogan a fuego algo vivo y se remueven, con la espumadera, hasta que hayan tomado un color rubio uniforme. En este punto se separa el hígado -que emplearemos después- y se echa la cebolla picada y el laurel.

Déjese dorar también y espolvoreése todo con el pimentón; se añade el vino y se continúa removiendo el cordero con la espumadera, mientras el vino se va reduciendo. Añádase la harina y, después de rehogarla con la carne, mójese con el caldo. Cocción: 45 minutos.

Mientras cuece la caldereta se machacan, en el almirez, los granos de pimienta, los ajos fritos reservados, unas gotas de aceite y el pimiento morrón. Una vez bien majado, agrégueseles el hígado frito y fórmese una pasta finísima, que se diluirá con la salsa de la caldereta o bien con un cacillo de agua caliente si aquella escasea. Añadiremos esta pasta al cordero, que estará ya tierno. Un poco de perejil picado por encima, unos diez minutos más de cocción y la caldereta estará terminada. Sírvese en el mismo recipiente utilizado para guisar la caldereta.



RUTA DE LOS PLATOS FRÍOS



El plato frío, ya sea en gazpacho, ensalada o escabeche, tiene una importancia capital en la gastronomía extremeña no sólo en el conjunto de su recetario, sino en la filosofía que encierra gran parte de la construcción de nuestra antropología alimentaria.

Esta tierra extrema y dura, de veranos largos y sofocantes, agrícola y ganadera, es decir, de labradores y pastores de sol a sol, necesitaba una dieta completa y refrescante que permitiera pasar

Berros





Productos de la huerta extremeña

las fatigas de la jornada laboral con el menor esfuerzo calórico. Así, toda nuestra geografía está cuajada de platos fríos, sopas o ensaladas, que combinan de forma magistral los productos más

naturales y espontáneos para convertir el agua y cuatro productos básicos de la huerta, en hermosas y succulentas recetas. Desde el limón de las Hurdes al cojondongo de Tierra de Barros,

Huerto





Zorongollo

pasando por los escarpuches de la Siberia o el zorongollo de la Vera, la cocina de subsistencia extremeña ha ido jalonando su recetario de un conjunto variado y armonioso de sopas y platos fríos. De ahí, que para destacar su presencia en nuestra cocina y su

importancia en la dieta del extremeño, hayamos construido esta ruta, que podía estar dedicada a otros muchos aspectos de nuestra gastronomía, pero que al examinar el conjunto de su recetario particular destaca especialmente por sus sopas y platos fríos.

Gazpacho blanco





Cachorreña

De toda la ruta son propios y naturales los gazpachos al modo extremeño y las ensaladas de tomates y pimientos. En Don Benito se pueden degustar el ajo de calabaza, la sopa de tomate o la sopa molinera. En Mérida, el gazpacho de conejo y las patatas a la

importancia. En Medellín, unos calabacines rellenos y un exquisito pisto de peces. En Guareña, el gazpacho con espárragos trigueros o el llamado gazpacho al horno. En Hornachos, unos riñones de cordero con zumo de naranja y de postre el licor de resoledo.

Ensalada de lechuga y tomates





El tomate, rey de las vegas extremeñas

Alange



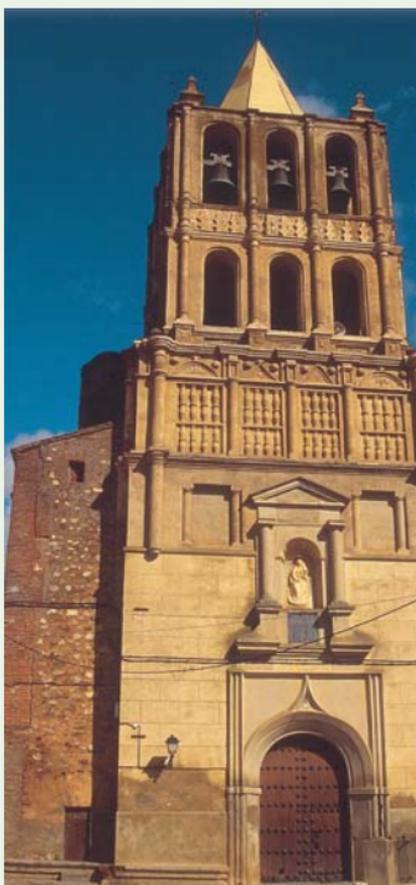
Puebla de la Reina



Guareña



Hornachos



La Zarza posee una de las recetas más típicas de nuestra cocina, “el pollo a lo Padre Pero” y, Puebla de la Reina, es actualmente un lugar de peregrinaje para disfrutar de nuestra cocina más tradicional: el cojondongo, el zorongollo, el gazpacho blanco, las ancas de rana, la perdiz a la jara, el conejo en salmorejo y, de postre, los repápalos dulces y el arroz.

Los vinos de Don Benito y Medellín son excelentes para acompañar la cocina de esta ruta.



COJONDONGO

Puebla de la Reina

Tuvo su origen en la “macarraca”, plato desprovisto de todo artificio, que se tomaba a media mañana en los días calurosos y que se hacía sobre el terreno, bien en el tajo del segador o en hatillo del pastor, ya que unos y otros llevaban consigo los ingredientes: agua fresca en un barril de barro de Salvatierra, aceite, vinagre, sal, ajo en aceiteros y saleros de astas de buey y pan, que al ser integral y de trigo duro, se conservaba durante muchos días en costales de lona.

Sólo había que majar en el “dornillo” o cuenco de encina el ajo, el pan y abundante aceite. Se le añadía el vinagre, la sal y el agua y... a comer. A veces, se migaban

con “sopones”, es decir, con trozos de pan gruesos.

Se acompañaba de algún racimo de uvas o de aceitunas. Téngase en cuenta que su misión era refrescar, pero sin llenar en demasía, pues había que continuar la faena.

Más tarde, se suprimió parte del agua, quedándose una pasta clarita a la que se incorporó un abundante picado (nunca majado) de tomates, pimientos y cebolla.

Éste es el actual Cojondongo que sigue cumpliendo su primitiva misión: refrescar.

Pero al llevar un buen aporte vitamínico, se toma sin acompañamiento, más bien como entrada de una comida seria.



RUTA DE LAS CAZAS



Caza del jabalí en un mosaico romano



Cada pueblo extremeño tiene sus recetas de caza. Es una cocina muy singular, con una identificación tan sensible que demuestra la importancia que, dentro de la cocina de subsistencia, tuvo para nuestra gente el recetario de caza. Es una cocina espontánea, de rebusco, de aprovechar lo que había ese día volando o corriendo por el campo, y guisarlo con lo que quedara en la despensa. Durante muchos días del año era la única fuente de alimentos que



Gamos en su hábitat

llegaba a numerosas cocinas extremeñas. De ahí, la necesidad de intentar con la perdiz, el conejo, la paloma o el cochino de furtivo, mil guisos diferentes con los que engañar a la rutina.

Este ejercicio de imaginación de las amas de casa ha dado lugar a un recetario tan rico y lleno de matices como el que ha llegado hasta nuestros días y que tiene sus pinceles de sofisticación en algunas recetas monacales.

Esta cocina de diario ocupó un lugar privilegiado en el recetario extremeño, que se ha mantenido creativo y abierto hasta hace unos treinta años, cuando comenzó la explotación industrial de la caza, y la progresiva desaparición de ésta por abusos y catástrofes. Hoy es casi una comida de privilegiados y lo que hasta ayer era lo frecuente y habitual en los fogones extremeños, es hoy excepcional.





Arroz con liebre

De cualquier forma es una cocina unida a nuestra tradición, a nuestra forma de ser, a la esencia más definitoria de nuestra historia como pueblo. Cocina de profundas raíces, de carnes salvajes con

sabor a naturaleza y a libertad. La ruta escogida está salpicada de establecimientos en los que los platos de caza son aún parte muy importante de su oferta. En Badajoz, junto a las migas

Conejo en salmorejo





Venado al estilo de Villanueva

extremeñas, que son un plato de presentación y hospitalidad, se pueden encontrar recetas de caza como el arroz con liebre, las perdices estofadas o las palomas en salsa de almendras. En Alburquerque, la pierna de jabalí al horno, las croquetas de perdiz y las alubias con perdices. En La

Codosera, el emberzaó, un cocido con berzas y el conejo a la cazadora. En San Vicente de Alcántara, las coles con buche, el arroz con bacalao y el pollo en salsa de almendras. En Valencia de Alcántara, el arroz con palomas. En Cheles, el ajo de peces; en Alconchel, la ternera en ajo

Estofado de jabalí



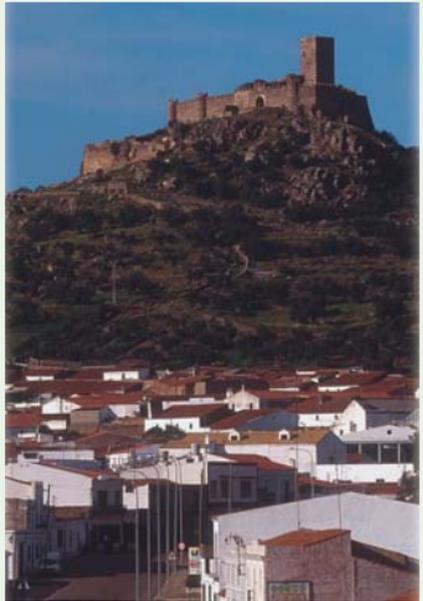
Valencia de Alcántara



Alburquerque



Alconchel



cabañil, las lechecillas de ternera y las perdices con coles. Para el final, Olivenza con su original recetario extremeño-portugués con sus guisos de bacalao, su cazón en verde, su frite de guarriño y sus espléndidos dulces como la técula-mécula, el maza-pán o las asubias.

Plato emblemático de nuestra cocina de caza es la perdiz al modo de Alcántara, receta conventual, con influencias en el tratamiento de las recetas de caza en la nueva cocina francesa, y que se preparan rellenándolas de trufas y hepagrás y se maceran, antes de cocerlas durante dos días en vino de Oporto.

San Vicente de Alcántara



Técula mécula





PERDICES AL MODO DE ALCÁNTARA

Ingredientes: Una perdiz por persona, un ramo de hierbas aromáticas, ocho trufas, 100 grs. de manteca de cerdo, 50-75 grs. de hepagrás por perdiz (natural y casero), dos litros de vino de Oporto.

Se vacían las perdices, que deben ser tiernas. Perfectamente limpias, se rellenan con las trufas en pedazos grandes y cocidas en un poco de vino de Oporto previamente, y todo el hepagrás natural, se sazonan con sal y pimienta blanca. Se arman, dándole buena

forma, y se ponen a macerar dos días cubiertas con vino de Oporto y las hierbas aromáticas. Al tercer día, se sacan del adobo y se fríen -a fuego vivo- con la manteca del cerdo, en una cacerola. Cuando están doradas, se dejan cocer en la misma grasa añadiéndole el caldo del adobo anterior. Una vez tiernas y en su punto, se apartan.

Se sirven tal y como quedan terminadas, puestas enteras en fuentes ovaladas de barro vidriado, cubiertas con el jugo de cocer.



Ingredientes para una ensalada

El aceite de oliva virgen extremeño es excepcional, yendo del color amarillo pálido al verde oscuro, según el método usado para su extracción y el estado de madurez de las aceitunas de las que procede.

A nivel nacional, Extremadura es la tercera Comunidad Autónoma productora de aceite de oliva, con una producción aproximada de 29 millones de Kgs de aceite. Todos los aceites extremeños de oliva virgen son de un color y un

Recogida de la aceituna





sabor inigualables, con una gran riqueza de sensaciones olfativas y gustativas. Gran parte de la rica cultura culinaria extremeña se sustenta en las virtudes de nuestros aceites, siendo impres-

cindibles en nuestras recetas más emblemáticas: sopas, calderetas, gazpachos, migas, ensaladas, repápalos o dulces de sartén. La naturalidad y sabiduría ancestral de las amas de casa extreme-

Gazpacho extremeño



ñas en las maneras de utilizar el aceite de oliva virgen, explica la suculencia de las recetas señaladas y sirve hoy para matizar y diferenciar la cocina de creación de nuestros mejores restaurantes, en los que el aceite extremeño es objeto de distinción en sus cartas.

La ruta escogida posee uno de los aceites más expresivos, tanto en color como en gusto, comparable a cualquiera de los aceites de Tierra de Barros en donde destaca el de Los Santos de Maimona, o los aceites de la zona de Monterrubio de la Serena.

Queso en aceite



Escarapuche





Ruta del Aceite

Olivares



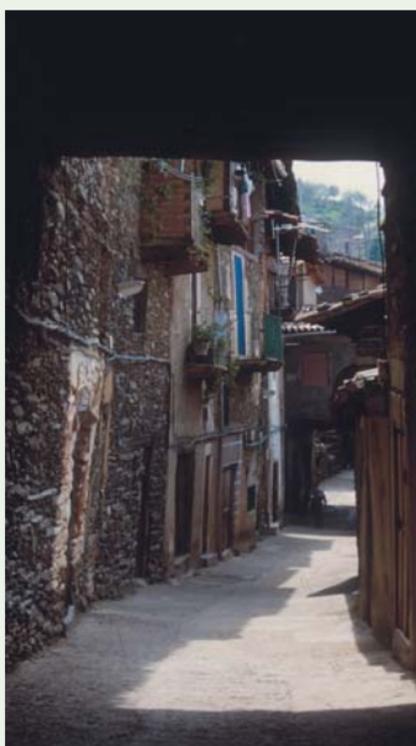
Hoyos



Plasencia



Gata



Robledillo de Gata

La cocina de la ruta es sencilla pero enormemente gustativa, llena de sabores profundos que dejan su aroma en el paladar.

Es una cocina de huerta y de cabrito. En Coria, el gazpacho blanco y las patatas al buen pastor. En Moraleja, los papones, una sopa de arroz; en Hoyos, el cordero con orégano y un varia-

do recetario de setas. En Robledillo de Gata, el lomo de cerdo al vino de pitarra; en Gata, las tostadas de aceite y en Descargamaría, su vino. En Montehermoso, la ensalada de naranjas, la sopa de habas, el cocido de alubias, el feje, ensalada de hígado de cerdo, y de postre, los bollos escaldones.



ENSALADA DE INVIERNO

Ingredientes: 1 kg. de naranjas, 100 grs. de aceitunas negras, una cebolla mediana, sal, aceite y vinagre.

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas. Cortar la cebolla muy finamente picada y añadir las aceitunas. Aliñar con sal, buen vinagre de vino y aceite de oliva.



Queso artesanal de cabra

Su crianza es absolutamente bravía, acompañando a sus madres en su continuo peregrinar por los roquedales en busca de las hierbas o las ramas bajas de los arbustos.

Su carne es enjuta, entera y muy aromática, de forma que sus gui-

sos o asados no precisan de ningún acompañamiento para obtener un sabor rotundo y auténtico. En la actualidad, la presencia del cabrito en las carnicerías está limitada a las zonas de crianza, siendo muy difícil su obtención en los mercados del resto de la

Rebaño de cabras





Frite típico de cabrito

Región. Es una carne y una cocina que precisan de salir a su búsqueda y, por lo tanto, deseada y añorada.

La ruta establecida para perseguir esta cocina arranca en Plasencia, uno de los centros más

vivos y creativos de la cocina actual extremeña, potenciada con la reciente creación de la Escuela Municipal de Cocina y se adentra por Las Hurdes, una tierra hermosa, limpia y llena de espacios naturales.

Mercado del Martes Mayor en Plasencia



Rebaño de cabras en su hábitat





Pierna de cabrito asada

La cocina de Plasencia es rica en platos de setas, escabeches, truchas y asados de cabrito. Recorriendo Las Hurdes podemos degustar, en Pinofranqueado, las patatas viudas y el conejo estofado; en Vegas de Coria, el revuelto de sesos y las manecillas de cabri-

to; en Nuñomoral, la cazuela de rebujones y el cabrito en guiso de pastores; en Caminomorisco, el cuchifrito de cabrito; en Las Mesas, el limón, una ensalada para todo el día, y en Riomalo de Abajo, las bogas fritas y la pierna de cabrito al horno con laurel.

Caminomorisco



Riomalo de Abajo



Pinofranqueado



Ovejuela





CABRITO EN GUIISO DE LOS PASTORES DE EXTREMADURA

Córtese en trozos pequeños, fríanse éstos en abundante aceite y, una vez dorados, colóquense en una cacerola de hierro y añádaseles un poco de pimienta (si es picante, estará mejor). Se cubre de agua el contenido de la cazuela y se hace hervir.

Cuando estén cocidos los hígados, se sacan y machacan en el almirez con una cabeza de ajo crudo y pimienta morrón, lo cual vuelve todo junto al caldero, procurando que continúe hirviendo hasta que se reduzca la salsa. Se sirve muy caliente.



España, lo distribuyen y difunden por otros conventos, siendo los Jerónimos del Monasterio de Yuste los primeros en desecar el pimiento y utilizarlo como conservante.

Así, el pimentón está ligado a la Vera, una comarca privilegiada por la naturaleza, regada por el río Tiétar que la atraviesa por torrentes y gargantas y cuyo microclima permite que, junto a espléndidos bosques, florezcan fértiles vegas.

El pimiento para pimentón inicia su cultivo en marzo, en semilleros en los que permanece hasta mayo, en que se procede a su trasplante a terrenos preparados en terrazas. Los pimientos son de tres tipos: dulce, agridulce y picante. En octubre se procede a la recolección que se efectúa a mano, seleccionando los frutos en perfecto estado de maduración. Los pimientos se someten al proceso de secado tradicional de la Vera, en un hogar de leña de

Fábrica del pimentón





Embutidos extremeños, cuya base de guiso es el pimentón de la Vera

roble o encina, siendo volteados a mano hasta conseguir el punto idóneo de secado, que confiere al pimentón sus tres características esenciales: aroma, sabor y estabilidad de color.

Posteriormente, en las industrias transformadoras, se procede a la molienda en molinos de piedra hasta conseguir un polvo rojo, fino y uniforme de cuya óptima calidad y pureza responde la

Migas cacereñas



Denominación de Origen Pimentón de la Vera.

El pimentón es un elemento esencial de la cocina tradicional extremeña y un condimento y conservante maravilloso de nuestras chacinas. Su aplicación al tratamiento de la chacina fue tan importante que durante mucho tiempo, y dada la importancia de la matanza en la economía tradicional de estas

tierras, se le llamó “el oro rojo”.

La ruta del pimentón está salpicada de recetas, donde el toque mágico de su personalidad y diferencia lo marca su empleo. Así, la cocina del cordero y del cabrito tan propia de la Vera, se distingue de otras zonas extremeñas por el uso del pimentón en todos sus guisos: el cordero sansero, la caldereta verata, el fri-

Huevos fritos con pimentón



Sopas de tomate



te al modo de la Vera, los torteruelos o las piernas al horno.

Además, la ruta es muy rica en recetas de la huerta como las ensaladas de pimientos, en mil formas y gustos. Las habas frescas en caldereta de Navalморal, las habas peludas con arroz de Jaraíz de la Vera, las patatas aborregás de Madrigal y el zorongo en toda la ruta.

En Cuacos de Yuste, la cocina monacal sigue viviendo en todo su esplendor: el bacalao al estilo del Monasterio, los huevos de vigilia, o la trucha en salsa de almendra. En Jarandilla tienen fama sus sopas de patata, su cabrito y los revueltos de setas.

Los postres de la zona son: la badila, unas natillas y los cochones, castañas dulces.



Cuacos de Yuste

Navalmoral de la Mata



Jarandilla



Aldeanueva de la Vera





BACALAO MONACAL

Ingredientes (4 personas): 800 grs. de bacalao de la parte del morro, cortado en cuatro trozos altos y remojados, 300 grs. de patatas, 400 grs. de espinacas, cuatro dientes de ajo, medio decilitro de aceite, cuatro cucharadas de caldo, una cucharada de leche, 30 grs. de harina, dos huevos duros y sal.

Las espinacas se escogen, se limpian y se lavan, luego se cuecen en agua y sal, se escurren y se comprimen con las manos.

Los huevos duros se cortan en gruesas rodajas. Los ajos se pelan y se machacan en el mortero, añadiéndoles una pizca de sal y unas gotas de aceite, y aclarando el majado con la leche.

Las patatas se pelan y se parten en ruedas no muy finas, se sazo-

nan y se fríen con la mitad del aceite.

El bacalao se pasa por harina y se fríe, asimismo, con el resto del aceite.

Colóquense las patatas en una cazuela de tierra, encima de ellas se disponen los trozos de bacalao, regándose ambas cosas con el aceite en que se ha frito el bacalao y se le añade el caldo.

En el mismo aceite y utensilio que se han frito las patatas se saltean las espinacas, se ponen encima del bacalao cubriéndolas con las arandelas de los huevos duros y se esparce el mojado por encima. Finalmente, se introduce en el horno, que deberá marchar con suavidad y se termina de cocer durante unos diez minutos.

RUTA DE LOS QUESOS DE CABRA



Leche de cabra



Las sierras bajas suelen ser el hábitat natural de las cabras autóctonas retintas y veratas, en donde aprovechan los pastizales espontáneos y el monte bajo.

Las cabras se crían principalmente para el aprovechamiento de su producción lechera y esa leche, densa y floral, se transforma en distintos y espléndidos quesos.

En Extremadura se pueden distinguir varios tipos de quesos de cabra, cuyas diferencias vienen



Fabricación industrial del queso de cabra

marcadas por su carácter artesanal, lo que define sus texturas, aromas y sabores.

El queso de cabra suele ser compacto, sin ojos en su interior y su color va del blanco al hueso. Se elaboran con leche de cabra

recién ordeñada y con el cuajo animal, obtenido normalmente de los cuajares de los propios cabritos. Son quesos austeros y francos, fruto de una economía pobre y a veces marginal y conservan toda la espontaneidad de

Rebaño de cabras



Ensalada con queso de cabra



la flora silvestre y del aire libre. De todos los quesos extremeños de cabra los más reconocidos son los de la Sierra de los Ibores, protegidos hoy por una Denomina-

ción de calidad que garantiza su fiabilidad y comercialización. El queso de cabra se ha incorporado a la cocina extremeña, conjugándolo en numerosas recetas

Queso de cabra



Solomillo al queso de los Ibores



tanto de ensaladas como de acompañamiento de nuestras carnes de la dehesa.

Su ruta gastronómica está muy influenciada por la cocina del

Monasterio de Guadalupe, cuyos fogones representaron toda una filosofía en la forma de comer y cocinar de los siglos XV y XVI, que tendrá luego una repercusión

Tostadas con queso de cabra



importantísima en la cocina de creación. Siendo una cocina culta, para reyes, señores y priores, supo saltar el dintel del Monasterio y llegar a los fogones populares. Aún hoy el Monasterio posee una hospedería de excelente altura culinaria, en cuyos comedores se pueden disfrutar recetas ancestra-

les de la cocina conventual, como el ajo de bacalao, la tortilla cartujana, las pitorras al estilo de Guadalupe o las rosca de muégano. En Castañar de Ibor asan el lomo de cerdo en leche de cabra y en todos los pueblos de la ruta se pueden saborear excelentes asados de cabrito.

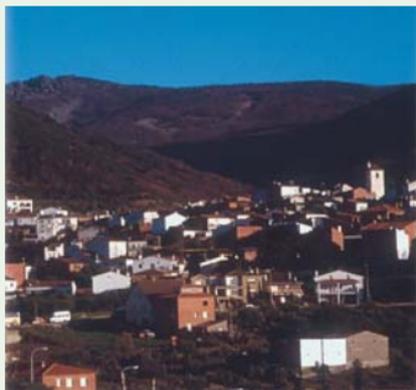
Belvis de Monroy



Bohonal de Ibor



Castañar de Ibor



Mesas de Ibor



Utensilios para la fabricación artesanal del queso de cabra





ROSCA DE MUÉGADO

Guadalupe

Ingredientes (12 personas): 6 huevos, 2 cascarnes de aceite (para la masa), cáscaras de limón y naranja, 1 l. de miel, 200 grs. de harina y cilantro.

Se mide el aceite que se va a necesitar para la masa con los cascarnes de los huevos. Se pone en una sartén con las cáscaras de limón y naranja, se deja calentar y se retira del fuego. Mientras, se van batiendo los huevos. Una vez frío el aceite, se agrega a los huevos, se sigue batiendo y se añade el cilantro bien machado. A continuación, se echa un poco de harina y se

retira de la batidora, poniendo el resto de la harina a la vez que se amasa la mezcla con la mano, hasta conseguir que esté a punto, lo que ocurrirá cuando no se pegue al soporte. Se hacen hebras gordas con la masa y se fríen en aceite abundante. Una vez fritas y partidas en trozos pequeños, se vierte sobre éstos la miel, que previamente se habrá calentado a punto de bola. Se mezcla bien todo y se extiende en forma de gruesa circunferencia sobre una bandeja redonda. Una vez frío, puede decorarse con merengue.

RUTA DE LA TENCA



Charca en Malpartida de Cáceres



No hubiese sido justo olvidar en una guía de rutas gastronómicas extremeñas a la tenca, pez de charca, autóctono de estas tierras, que tiene el regusto al cieno fresco de las aguas encharcadas.

Dicen los que aman su sabor que la tenca tiene que comerse fresca, frita y fragosa y así debe ser, aunque su importancia en la gastronomía de la zona y la pasión que se siente por ella, ha abierto una sinfonía de sabores en donde su



Tencas fritas



Fiesta de la Tenca

carne, sobre todo si son ejemplares grandes, permite una rica variedad de recetas.

En las últimas semanas de agosto los pueblos de la ruta se alternan cada año celebrando la Fiesta de la Tenca, una de cuyas principales actividades, aparte de su degustación, es un concurso de platos que ha ido abriendo el recetario.

La ruta, gastronómicamente hablando, es muy rica y variada,

encerrando lugares emblemáticos de nuestra cocina y gastronomía actual como son Cáceres, Casar de Cáceres o Alcántara.

Partiendo de Cáceres, sin duda la ciudad extremeña que ofrece en la actualidad la más variada y prestigiada oferta gastronómica, tanto en la restauración tradicional como renovadora, y en cuya mesa son famosas entre otras recetas: el gazpacho cacereño de lujo (acompañado de caza), el fri-

Ruta de la Tenca

te de cordero, las tencas fritas y como postre, los pasteles borra-chos y el biscuit de higos.

Casar de Cáceres es conocido hoy, mundialmente, por su torta

de queso de oveja, de característi-cas, composición y construcción parecida a la torta de La Serena, aunque nacida de la leche de oveja churra y no merina, y con

Caldereta de Tencas



Tencas fritas





Ensalada de Tencas



Tencas

sabor ligeramente más suave. La torta del Casar, en términos queseros, es una joya única, cuya degustación es obligada. Antes o después de la torta en el Casar,

hay que probar unas tencas en cazuela y de postre, la torta de dátiles. En Brozas, las patatas en escabeche con tencas. Al pasar por Arroyo de la Luz, el moje de

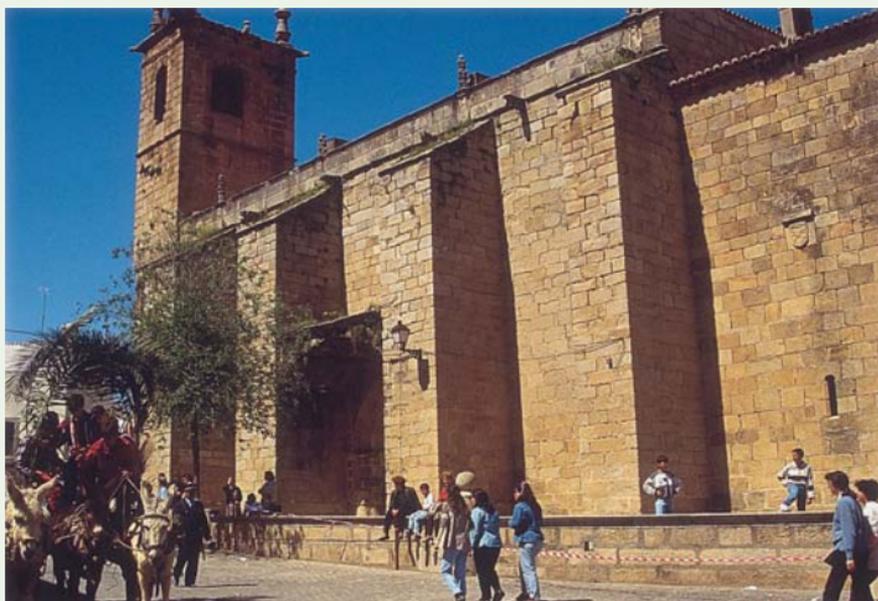
Ruta de la Tenca

tencas, la escabechera de conejo y el guiso de bodas y para terminar, los engañabobos. En Garrovillas, el escabeche de tencas y la chanfaina y en Alcántara, cuna de gran parte de la gastronomía extremeña actual, recomendamos el ajo de bacalao, el moje de peces, los garbanzos con bacalao y las dos recetas emblemáticas de su cocina conventual: el faisán o la perdiz al modo de Alcántara.



Concurso de pesca

Arroyo de la Luz



Casar de Cáceres



Garrovillas de Alconétar



Torrejocillo





TENCAS FRITAS AL ESTILO DE EXTREMADURA

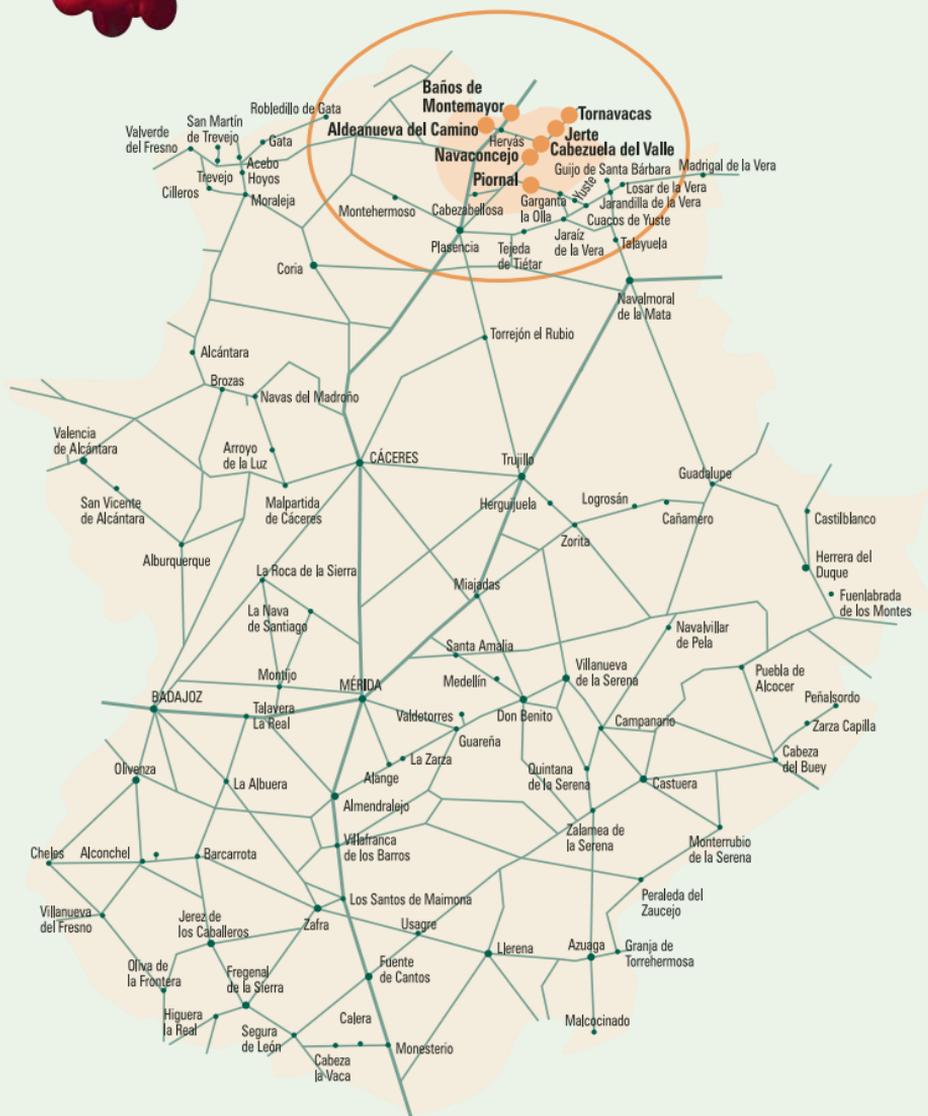
Ingredientes: 1 kg. de tencas, 1/8 l. de aceite, una cebolla mediana, un vaso de vino blanco seco, una cucharada sopera de aceite, pimentón, ajo, perejil y sal.

Después de limpias y aviadas las tencas, se fríen bien y se pasan a una cazuela; en el mismo aceite, se fríe la cebolla picada, un poco de harina y una cucharita de

pimentón de La Vera, echando este sofrito sobre las tencas.

Se machacan en un mortero o almirez un ajo y una ramita de perejil, echándolo también sobre las tencas. Se dejan cocer un rato, teniendo cuidado de que no se deshagan. Cuando estén en su punto, se apartan y se sirven calientes.

RUTA DE LAS FRUTAS Y LOS LICORES



Cerezas en plena madurez



Quien lo ha visto dice que no hay nada más hermoso en el mundo que el Valle del Jerte cuando están los cerezos en flor. Este Valle sensitivo, tranquilo y natural conserva todos los atractivos para una ruta inolvidable, que estará acompañada de una gastronomía sencilla, pero succulenta y auténtica.

El Valle, escondido en las estribaciones de la Sierra de Gredos, abrigado de vientos y favorecido



Manipulación de fruta en el Jerte

por un microclima respetuoso y moderado, es un vergel en donde, junto a la cereza, que es la reina, se cultivan ciruelas, peras, higos y castañas y el bosque pro-

porciona frambuesas, zarcamoras, grosellas y moras. A parte de la exportación de las frutas, con más de 5 millones de kilos de cerezas y un millón de

Valle del Jerte





Macedonia de Frutas



Frutas extremeñas al natural



Licores de Fruta

kilos de castañas, la Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte inició en 1989 un proceso de destilación de frutas que hoy es modélico y único en España. La filosofía del proceso se basa en tres pilares: fermentación ecológica de la fruta, destilación artesanal en alambique y ausencia

total de colorantes y aromatizantes. El éxito del inicial aguardiente de cerezas (kirsch) se ha extendido a aguardientes de frambuesas, ciruela y pera y, más tarde, a licores de una excepcional calidad, cuya gama se extiende a la cereza, la ciruela, zarzamora y frambuesa.

Los aguardientes y licores del Valle son, en la actualidad, uno de los productos de mayor prestigio y calidad de la gastronomía extremeña.

La zona, además de frutas y licores, es muy rica en setas, truchas y cabrito. Es una cocina recia y austera, pero muy variada y

actualmente aumenta su valor en función del enorme atractivo turístico de la ruta.

Entrando por Tornavacas es famosa su ensalada de invierno, con naranjas, aceitunas negras y un hermoso chorreón de aceite puro de oliva. En Jerte, su sopa de patatas y las frambuesas a la

Postre de cerezas y frambuesas





miel con nata. Cabezuela del Valle hace unas truchas escabechadas inolvidables. En Navacencejo, las truchas son fritas y esconden una loncha de jamón. Si subimos al Piornal en época de setas, encontramos todas las

variedades y cocinadas de mil maneras, así como un riquísimo cabrito al horno; y en Hervás, tras pasearnos por su judería, es obligado el disfrutar de su caldo cano y de sus truchas al tomillo.



Cabezuela del Valle



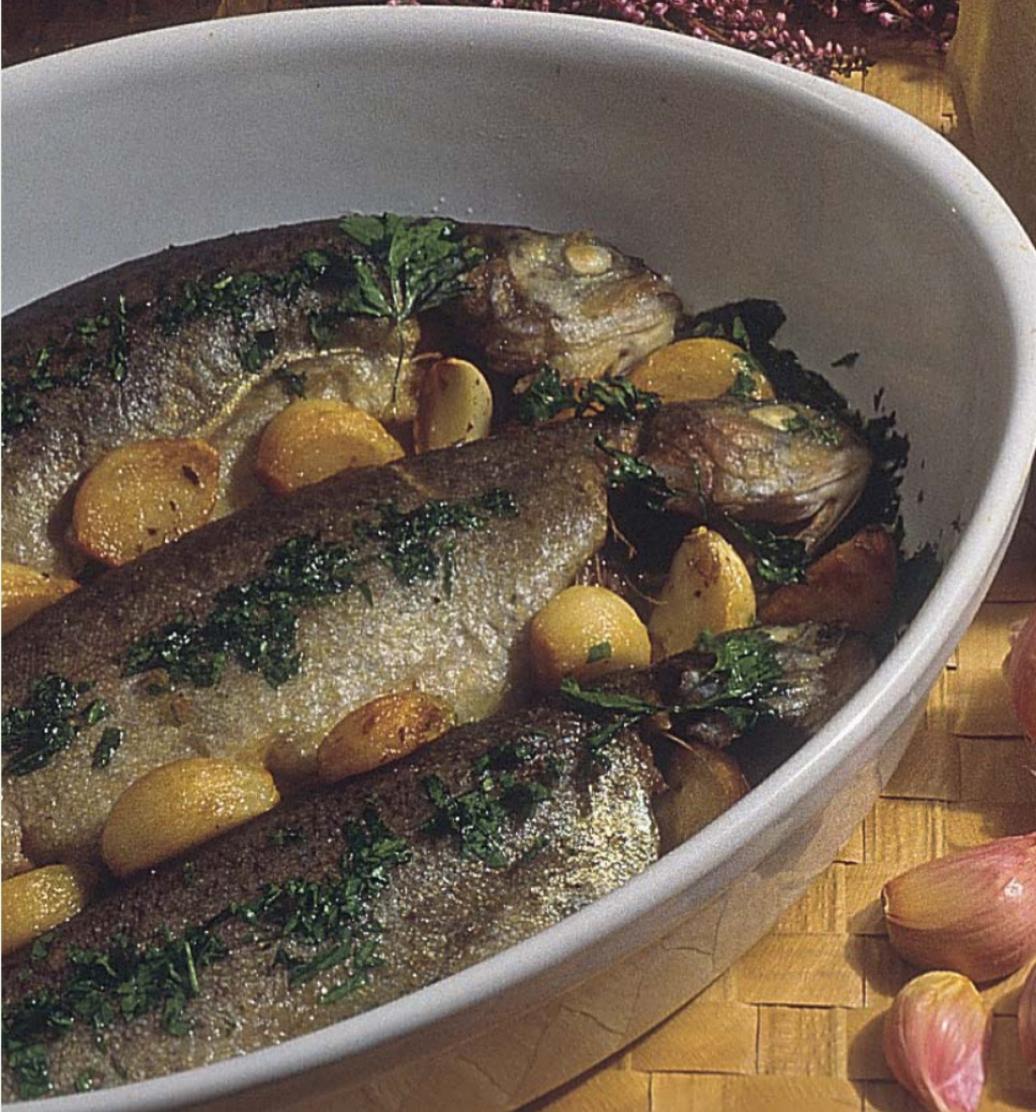
Aldeanueva del Camino



Piornal



Tornavacas



TRUCHAS AL ESTILO DEL JERTE

Navaconcejo

Se fríen en poco aceite, todas mirando para el mismo lado, debiendo quedar poco fritas. En el mismo aceite se fríe un ajo, un picadillo de jamón y unos piñones hasta que se doren. Se les agrega una poquita de harina, friéndola

hasta dorarla, junto con el zumo de un limón y un poco de agua. Esta salsa se echa sobre las truchas, que llevaremos al horno durante diez minutos, para que se pasen con la salsa. Se adornan con rajas de limón y perejil picadito.



RUTA DE LOS VINOS



Uvas tintas



Extremadura cuenta con 77.844 Ha. de viñedo aproximadamente (4.850 Ha. en Cáceres y 72.994 Ha. en Badajoz) divididas en seis comarcas vitivinícolas, que hoy se integran en la Denominación de Origen "Ribera del Guadiana". La gran extensión de nuestra Región permite que, cada comarca vitivinícola, posea unas variedades de uvas, condiciones de suelo y microclimas propios que aportan riqueza y, sobre todo, variedad



a los distintos vinos que se integran en “Ribera del Guadiana”. Junto a las tradicionales variedades de uva blanca (pardina, cayetana y montúa) se están plantando otras variedades, tanto blancas (macabeo), como tintas (cencibel y garnacha) muy extendidas en el viñedo nacional, y algunas variedades foráneas muy selectas (cabernet sauvignon, merlot o chardonnay).

Esto permite una notable mejoría de nuestros caldos y, sobre todo, un futuro esperanzador en crianzas y reservas, abriendo un mercado que tradicionalmente se orientó a la producción de vinos jóvenes.

La ruta del vino está trazada más con el afán de no dejar fuera ninguna comarca que pensando en el viajero que recorrerá una extensa zona del centro y sur de

Vendimia





Viñedo

la región, rica y variada gastronómicamente.

Si partimos de Trujillo, ciudad hermosa y monumental, estaremos iniciando el camino en una de las cocinas más veneradas de esta tierra que conserva en muchos de sus fogones públicos la tradición y la esencia de nuestra cocina más auténtica:

los huevos revueltos con trufas, la gallina trufada, el carnero verde o el frite de cordero.

En Almendralejo son famosas sus migas, sus sopas de tomate y

sus pruebas de matanza. En Aceuchal, como no podía ser de otra manera, la sopa de ajos y la sopa de antruejos, típica de carnavales e impresionante en su composición. En Montánchez, la sopa de sangre y los huevos a la hortelana con una breve loncha de jamón serrano. En Puebla de Sancho Pérez, el revuelto de trigueros; en Los Santos de Maimona, el bacalao a la cantina; en Fuente del Maestre, el adobo de guarrino y la caldereta de setas; en Villafranca de los Barros, el



Bodega

gaspacho y en Fuente de Cantos, el caldillo y la chanfaina, plato humilde construido con las piezas más pobres del cordero, pero que ha adquirido la categoría de excelencia y al que esta hermosa localidad dedica una Fiesta el último domingo de Abril, en la que los más expertos compiten cada año en mostrar su arte en la realización de esta receta.

Todos los platos de la cocina extremeña se pueden y se deben acompañar con nuestros vinos, que caminan por una rápida y

Vinos extremeños





Trujillo

franca mejoría de la que hablan los muchos premios que obtienen, y el aprecio con el que son considerados en catas y certáme-

nes. No olvidemos tampoco, en algún momento de nuestro caminar por la ruta del vino, saborear un buen cava extremeño.

Almendralejo



Puebla de Sancho Pérez



Zafra





MIGAS DE TIERRA DE BARROS

Ingredientes: 1/2 kg. de pan can-deal, un octavo de litro de aceite, 100 grs. de tocino ahumado, 50 grs. de pimiento seco, ajo, pimentón y sal.

El pan debe ser del día anterior. Se pone en una fuente, cortado en rebanadas, empapándola con agua sazónada de sal y pimentón. Una vez reblandecido el pan, se escurre durante un buen rato. Entretanto se fríe el tocino ahumado y cortado en trozos peque-

ños para que se hagan torreznos. Cuando el tocino está dorado, se le agregan los pimientos secos, también debidamente troceados. Una vez que está todo en su punto, se añaden las rebanadas de pan y se va removiendo con pala-ta a fin de que el pan quede desmigajado y bien dorado. Cuando las migas están intensamente doradas se sirven. Deben comerse bien calientes.



RUTA DE LOS PECES DE RÍO



Pescando en barca



Extremadura es la región española con mayor número de kilómetros de orillas de agua dulce, gracias a su numerosa e importante red de embalses y pantanos, entre los que se encuentra el de la Serena, considerado el más grande de Europa.

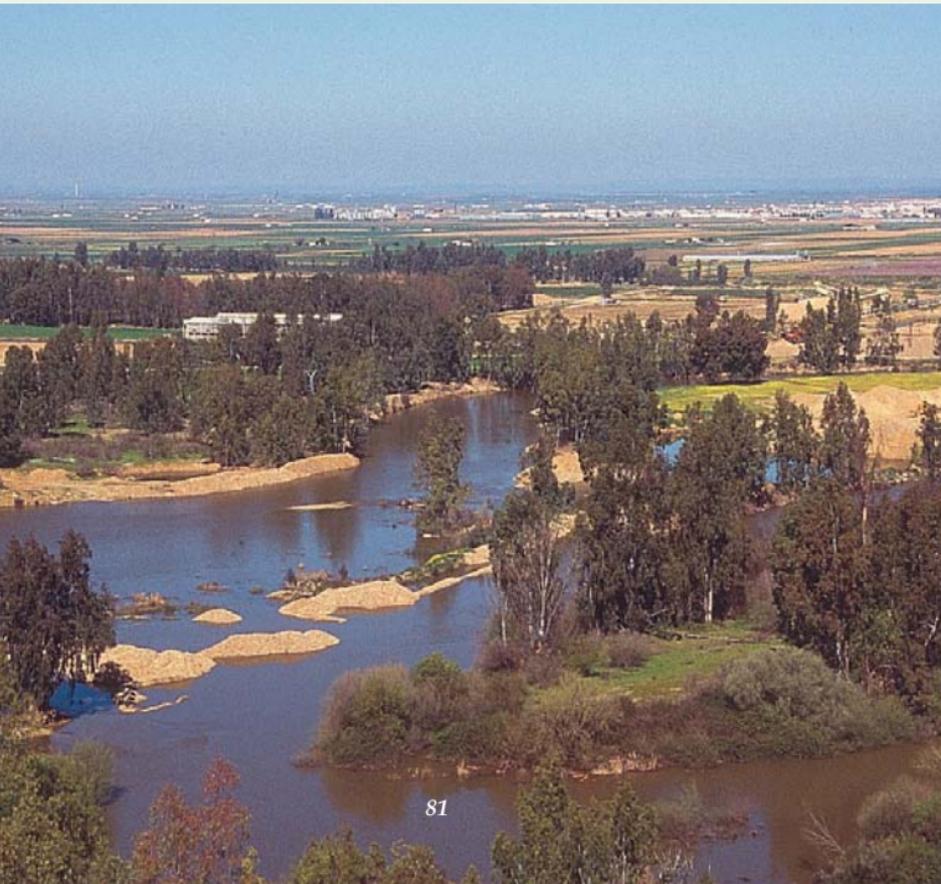
La mayoría de estas obras hidráulicas son relativamente recientes en el tiempo, ya que fueron construidas para redimir una notable extensión de nues-



Pescadores

tras tierras de secano y convertirlas, por milagro del agua, en vegas florecientes y productivas. Sin embargo, la tradición culinaria de los peces de río se pierde en las páginas de la historia de la cocina extremeña, formando parte esencial en la llamada “economía de subsistencia”.

Prácticamente toda la Región, surcada en el norte por el Tajo y en el sur por el Guadiana, ha disfrutado de una cocina rica y variada de peces de río que formaban parte de la oferta diaria de los mercados y sacaban del apuro a las amas de casa cuando no había nada que llevar al





Barbos en adobo

puchero, que era muchas veces. La ruta que hemos escogido para seguir la presencia de los peces de río en nuestra cocina, contem-

Moje de peces



pla la mayor concentración de agua embalsada del mundo con los pantanos de la Serena, Orellana, Zújar, García Sola y Cíjara. Es un paisaje de hermosas sierras y monte bajo en el que se encuentra, además, la Reserva Natural de Caza del Cíjara.

La cocina extremeña de peces de río, al contrario que en otras regiones donde esencialmente se presenta en frituras, es muy rica en guisos, escabeches, e incluso en ensaladas. Se emplea en las recetas toda la variada fauna piscícola, aunque debemos destacar la nobleza culinaria con la que se tratan algunos ejemplares como las carpas, las anguilas y las truchas. La ruta es, además, enormemente atractiva en cocina de caza, sobre todo mayor, platos fríos y dulces.

Entre las recetas de mayor tradición están el escarapuche de peces, que es una ensalada con tomates, pimientos, cebollas y peces asados, el moje de peces,



Peces de ríos extremeños



Río Guadiana

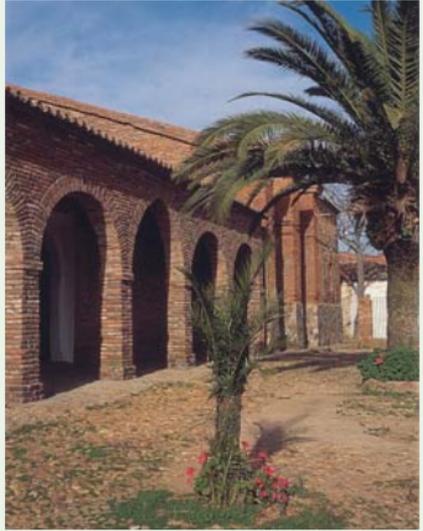
sopa con hierbas aromáticas, sobre todo poleo, peces en ajo molinero, un gazpacho de peces de río y el escabeche de carpa. Recorriendo la ruta, podemos detenernos en Orellana la Vieja

a degustar la macarraca, los peces en ajo molinero, el estofado de peces, un guiso excelente con mollejas de ave y de postre, las flores. En Herrera del Duque, al lado de los peces de río, disfruta-



las poleás, una sopa caliente de leche. Y nadie puede irse sin disfrutar de sus dulces: los bollos dormíos, los buñuelos, las roscas raborratas y los mantecados. Talarrubias es famoso por su ajo de peces y sus bogas asadas. Esparragosa de Lares dispone de un excelente vino de pitarra y numerosas recetas de caza.

Castilblanco



remos de una excelente cocina de caza mayor con la sorda de jabalí, la caldereta de jabalí, el ragut de venao y el gazpacho de invierno con tasajos de jabalí. En Pelosche, son famosos sus platos fríos: el ajo blanco y el escarapuche de peces o de lomo de jabalí. En Navalvillar de Pela, aparte de una excelente fritura de bogas, son famosas sus sopas: la masmarria , un ajo blanco sin agua y

Orellana



Valdecaballeros



Herrera del Duque





ESCARPUCHE

Pelоче

Se toman pescados de río (carpas, tencas, barbos,...) y se ponen sobre las brasas de carbón o de leña de encina, sin escamar; cuando están tostados por ambos lados, se quitan las escamas y raspas que se puedan; luego se introducen en un picadillo com-

puesto de: aceite de oliva, buen vinagre de pitarra, sal, pequeña cantidad de cebolla picada y bastante tomate picado. Se sirve frío. Esta modalidad es válida para el conejo y el cerdo.

En la zona sur de Badajoz, esta modalidad se llama "Salmorejo".

LOCALIZACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS EXTREMEÑOS

ACEITE

Monterrubio de la Serena • Cabeza del Buey • Talarrubias
Santa Amalia • Guareña • Gata • Hoyos • Plasencia • Montánchez
Los Santos de Maimona

JAMONES Y EMBUTIDOS

Jerez de los Caballeros • Fregenal de la Sierra • Segura de León
Higuera la Real • Fuentes de León • Oliva de la Frontera
Monesterio • Zafra • Barcarrota • Olivenza • Salvaleón
Montánchez • El Piornal • Baños de Montemayor

MIEL

Cañamero • Navezuela • Hoyos • Pinofranqueado
Fuenlabrada de los Montes • Herrera del Duque

QUESOS DE OVEJA

Cáceres • Valdefuentes • Cabeza del Buey • Campanario • Castuera
Quintana de la Serena • Benquerencia de la Serena • Casar de Cáceres

QUESOS DE CABRA

Acehúche • Hoyos • Castilblanco • Cuacos de Yuste
Losar de la Vera • Deleitosa • Navalvillar de Ibor • Trujillo

PIMENTÓN

Aldeanueva del Camino • Cuacos de Yuste • Jarafz de la Vera
Jarandilla de la Vera • Villanueva de la Vera • Plasencia

VINOS

Almendralejo • Hornachos • Puebla de Sancho Pérez
Los Santos de Maimona • Cañamero • Don Benito

CEREZA Y LICORES

Cabezuela del Valle • Navaconcejo • Tornavacas • Valdastillas
Guijo de Santa Bárbara

HIGOS

Almoharín • Valdefuentes

DULCES

Castuera • Olivenza

OTROS DATOS DE INTERÉS

**ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA
DE EXTREMADURA**

**CONSEJERÍA DE CULTURA
Y TURISMO**

Almendralejo, 14
06800 Mérida
Tfno. 924 00 70 09

**DIRECCIÓN GENERAL
DE TURISMO**

C/ Santa Eulalia, 30
06800 Mérida
Tfno. 924 00 83 43
Fax 924 00 83 54
www.turismoextremadura.com
turismo@juntaextremadura.net

**INSPECCIÓN PROVINCIAL DE
TURISMO DE BADAJOZ**

Avda. de Europa, 10
06004 Badajoz
Tfno. 924 01 06 83
Fax 924 01 07 10

**INSPECCIÓN PROVINCIAL DE
TURISMO DE CÁCERES**

C/ Gómez Becerra, 21
10001 Cáceres
Tfno. 927 00 56 31
Fax 927 21 16 38

TUREXTREMADURA

C/ Santa Catalina, 2
06800 Mérida
Tfno. y Fax: 924 30 46 07 / 08
www.turiex.com
turiex@turiex.com

**OFICINAS DE
INFORMACIÓN TURÍSTICA
DE EXTREMADURA**

**DEPENDIENTES DE LA
JUNTA DE EXTREMADURA**

CÁCERES

Plaza Mayor, 3
10003 Cáceres
Tfnos. 927 01 08 34
927 01 08 36
Fax 927 01 08 35
ofturismo.caceres@juntaextremadura.net

PLASENCIA

Pza. de Torre de Lucía s/n.
10600 Plasencia
Tfno. 927 01 78 40
Fax 927 01 78 41
ofturismo.plasencia@juntaextremadura.net

VILLARREAL DE SAN CARLOS

Centro de Información
del Parque Natural de Monfragüe.
10695 Villarreal de San Carlos.
Tfno. y Fax 927 19 91 34

**MUNICIPALES
O EN CONVENIO CON
MUNICIPIOS**

ALANGE

C/ Trinidad, 19
06840 Alange
Tfno. 924 36 52 19
Fax 924 36 50 39
www.alange.es
turismo@alange.es

ALBUQUERQUE

Plaza de España, s/n
06510 Albuquerque
Tfno. 924 40 12 02
Fax 924 40 12 02
924401202@telefonica.net

ALCÁNTARA

Avenida de Mérida, 21
10980 Alcántara
Tfno. 927 39 08 63
Fax 927 39 08 63
www.e-alcantara.net
ofturismo@inicia.es

ALISEDA

Tesoro, s/n (Casa Cultura)
10550 Aliseda
Tfno. 927 27 70 02
aliseda@hotmail.com

ALMENDRALEJO

Atrio de la Piedad, 2
06200 Almendralejo
Tfno. 924 66 69 67
Fax 924 66 69 67
www.almendralejo.es
turismo@almendralejo.es

ARROYO DE LA LUZ

Santa Ana, 1
10900 Arroyo de la Luz
Tfno. 927 27 04 37 - Fax 927 27 15 77
turiofiarroyo@hotmail.com

AZUAGA

Casa de la Cultura,
Plaza de la Merced, 12
06920 Azuaga
Tfno y Fax 924 13 78 38
www.azuaga.es
otazuaga@dip-badajoz.es

BADAJÓZ (Oficina Municipal)

Pasaje de San Juan, s/n
Tfno. 924 22 49 81 - Fax 924 21 02 32

BADAJÓZ (C.I.T.A.V.)

Plaza de San José, 18
06001 Badajoz
Tfno. 924 20 13 69 - Fax 924 23 97 98
casasmudejares@aytobadajoz.es

BAÑOS DE MONTEMAYOR

Mayor, 78 (Ayuntamiento)
10750 Baños de Montemayor
Tfno. 923 42 80 12 (Ayto.)
Fax 923 42 80 75 (Ayto.)
www.valledelambroz.com
turismo@banosdemontemayor.com

BELVÍS DE MONROY

Real, s/n
10394 Belvís de Monroy
Tfno. 927 57 59 68
Fax 927 57 57 84 (Ayuntamiento)

CÁCERES (Oficina Municipal)

C/ Ancha, 7
10003 Cáceres
Tfno. 927 24 71 72

CAMINOMORISCO

Avda. de las Hurdes, s/n
10620 Caminomorisco
Tfno. 927 43 53 29 - Fax 927 43 53 29
www.todohurdes.com
turismo@todohurdes.com

CORIA

Avda. de Extremadura, 39
10800 Coria
Tfno. 927 50 13 51
Fax 927 50 07 35 (Ayto.)
www.coria.org
oficinaturismo@coria.infomail.es

DON BENITO

Villanueva, 1
06400 Don Benito
Tfno. 924 80 80 84
Tfno y Fax 924 80 53 50
www.donbenito.org
turismo@donbenito.es

FREGENAL DE LA SIERRA

El Rollo, 1
06340 Fregenal de la Sierra
Tfno. 924 70 00 00
Fax 924 70 03 83
www.audinex.es/fregenal
turismofregenal@yahoo.es

FUENTES DE LEÓN

Galinda, s/n
06280 Fuentes de León
Tfno. 924 72 41 74 / 627 34 11 02
Fax 924 72 41 61

GUADALUPE

Pza Sta. María de Guadalupe s/n
10140 Guadalupe
Tfno. 927 15 41 28
Fax 927 15 41 28
www.puebladeguadalupe.net
ayto-guadalupe@hotmail.com

HERVÁS

Braulio Navas, 6
10700 Hervás
Tfno. 927 47 36 18
Fax 927 47 36 18
www.hervas.com
oficina.turismo@hervas.com

HERRERA DEL DUQUE

Avda. de la Palmera, 1
06670 Herrera del Duque
Tfno. 924 65 02 31
Fax 924 65 00 25

HIGUERA LA REAL

C/ Fuente, 12
06350 Higuera la Real
Tfno. 924 72 33 28
Fax 924 72 71 30 (Ayto.)
ayuntamiento@higuerareal.org

HORNACHOS

Felipe Trigo, 1 (Casa de la Cultura)
06228 Hornachos
Tfno. 924 53 35 33
Fax 924 53 36 07
www.hornachos.es
oficinaturismo@hornachos.es

JARAIZ DE LA VERA

Avda. Constitución, 167
10400 Jaraíz de la Vera
Tfno. 927 17 05 87
Fax 927 46 06 46
www.ayto-jaraiz.com
turismo@ayto-jaraiz.com

JARANDILLA DE LA VERA

Plaza de la Constitución, 1
10450 Jarandilla de la Vera
Tfno. 927 56 04 60
Fax 927 56 04 60
www.jarandilla.com
ayto.turismo@jarandilla.com

JEREZ DE LOS CABALLEROS

Avda. de la Constitución 4
06380 Jerez de los Caballeros
Tfno. 924 73 03 72
Fax 924 73 02 04
www.jerezdeloscaballeros.es
turismo@jerezdeloscaballeros.e.telefonica.net

JERTE

Avda. Ramón y Cajal, s/n.
10612 Jerte
Tfno. 927 47 04 53
Fax 927 47 03 79
oficinadeturismodejerte@hotmail.com

LOS SANTOS DE MAIMONA

Plaza de España, 9 (Casa de la Cultura)
06230 Los Santos de Maimona
Tfno. 924 54 48 01
Fax 924 54 48 01

LLERENA

Aurora 2
06900 Llerena
Tfno. 924 87 05 51
Fax 924 87 05 51
www.llerena.org
oficinaturismo@llerena.org

MALPARTIDA DE CÁCERES

Muñoz Torrero, s/n.
10910 Malpartida de Cáceres
Tfno. 927 27 67 23 (Ayto.)
Fax 927 27 67 23 (Ayto.)
www.aytomalpartidacc.com
turismo@aytomalpartidacc.com

MDAD. DE ALCONAVARR

C/Hernán Cortés, 6
10161 Arroyomolinos
Tfno. 927 38 53 06
turismoalconavarr@hotmail.com

MDAD. DE TRASIERRA-TIERRAS DE GRANADILLA

Plaza Poblado Gabriel y Galán
10712 Pantano Gabriel y Galán
Tfno. 927 43 94 76 - 927 02 43 90
Fax 927 43 96 66
gerencia@tierrasdegranadilla.org

MDAD. DE LA SERENA

Palacio de los Condes de Ayala
Plaza de España, s/n
06420 Castuera
Tfno. 924 77 38 17
Fax 924 76 06 35
www.laserena.org
oitserena@laserena.org

MDAD. DE LA SIERRA DE GATA

Plaza del Vadillo, 1
10867 Robledillo de Gata
Tfno. 927 67 10 11
Fax 927 67 10 80 (Ayto.)
www.robledillodegata.com
www.sierradegata.org/es
turismo@sierradegata.es

Oficina Comarcal de Turismo
Plaza Mayor, 1 bajo
10892 San Martín de Trevejo
www.sierradegata.es
turismo@sierradegata.es

MDAD. DEL VALLE DEL JERTE

Paraje de Peñas Alba, s/n
10610 Cabezueta del Valle
Tfno. 927 47 25 58
Fax 927 47 25 58
www.turismovalledeljerte.com
informacion@turismovalledeljerte.com

MEDELLÍN

Plaza Hernán Cortés, 3
06411 Medellín
Tfno. y Fax: 924 82 24 38
www.medellin.es
otmedellin@badajoz.es

MÉRIDA

(Oficina Municipal)
C/ José Sáenz de Buruaga, s/n
06800 Mérida
Tfno. 924 33 07 22

MONESTERIO

Paseo de Extremadura, 205 Izq.
06260 Monesterio
Tfno. 924 51 67 37
Fax 924 51 60 61
www.monesterio.es
oitmonesterio@gmail.com

MONTÁNCHÉZ

Plaza de España, 1
10170 Montánchez
Tfno. 927 38 07 63
Fax 927 38 07 63
www.villademontanchez.com
turismontanchez@terra.es

MONTEHERMOSO

Plaza de la Constitución s/n
10810 Montehermoso
Tfno. 927 43 06 72
Fax 927 67 50 03
oficina@turismomontehermoso.e.telefonica.net

MONTIJO

Av. de la Estación, s/n
06480 Montijo
Tfno. 924 45 90 45
Fax 924 45 35 03 (Ayto)
oitmontijo@dip-badajoz.es

MORALEJA

Avda. Pureza Canelo, s/n
10840 Moraleja
Tfno. y Fax 927 14 70 88
www.sierradegata.org
turismo@moraleja.es

NAVALMORAL DE LA MATA

Antonio Concha, 91
10300 Navalmoral de la Mata
Tfno. 927 53 23 28
Fax 927 53 53 60
turis_moral@terra.es

OLIVENZA

Plaza de España, s/n
06100 Olivenza
Tfno. y Fax 924 49 01 51
www.olivenzavirtual.com
omictj@arrakis.es

PLASENCIA

(Oficina Municipal)

Plaza de Santa Clara, s/n
Tfno. 927 42 38 43
Fax 927 42 55 94
www.plasencia.com

TALARRUBIAS

Centro de Interpretación de la Fauna
Rupícola
Ctra. N-450, km. 169 (frente al camping)
Embalse de Puerto Peña
06640 Talarrubias (Badajoz)
Tfno. 924 63 11 51

TORREJÓN EL RUBIO

Madroño, 1
10694 Torrejón El Rubio
Tfno. 927 45 52 92
Fax 927 45 52 34
www.atorrejonrubio.terra.es
oittorrejon@yahoo.es

TRUJILLO

Plaza Mayor, s/n
10200 Trujillo
Tfnos. 927 32 26 77
927 65 90 39
Fax 927 65 91 40
www.ayto-trujillo.com
ofitur@ayto-trujillo.com

VALENCIA DE ALCÁNTARA

Hernán Cortes, s/n
10500 Valencia de Alcántara
Tfno. 927 58 21 84
Fax 927 58 21 84
www.valenciadealcantara.net
turismo@valenciadealcantara.net

VILLAFRANCA DE LOS BARROS

Ctra. N-630, Km. 664,50
06220 Villafranca de los Barros
Tfno y Fax 924 52 08 35
www.villafrancadelosbarros.es
turismo@villafranca.dip-badajoz.es

VILLANUEVA DE LA SERENA

Plaza de España, 1
06700 Villanueva de la Serena
Tfno. 924 84 60 10
Fax 924 84 35 29
www.villanuevadelaserena.es
oficinaturismo@villanuevadelaserena.es

VILLANUEVA DE LA VERA

Avda. de la Vera, s/n
10470 Villanueva de la Vera
Tfno. 927 56 70 31
www.aytovillanueva@mixmail.com
ofiturvillanueva@wanadoo.es

ZAFRA

Plaza de España, 8 B
06300 Zafra
Tfno. 924 55 10 36
Fax 924 55 10 36
www.zafraturismo.com
turismo@ayto-zafra.com

OTRAS PUBLICACIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO

GUÍAS GENERALES

Guía Turística de Extremadura
Guía Profesional de Extremadura
Guía de Alojamiento Rural
Guía de Camping y Bungalow
Guía "Vía de la Plata"
Guía de Turismo Enológico
Guía de Limite Visual
Guía del Caminante
Mapa Turístico de Extremadura
Mapa de Turismo Ornitológico
Mapa de Vía Verde
Mapa de Naturaleza Activa
Mapa de "Vía de la Plata"
Mapa del Caminante
Tríptico de Grutas Turísticas
Tríptico de Vía Verde

GUÍAS TERRITORIALES

I- Sierra de Gata / Hurdes / Cáparra
II- Valle del Ambroz / Valle del Jerte / La Vera
III- Plasencia / Monfragüe / Campo Arañuelo
IV- Villuercas / Jara / Ibores
V- Cáceres / Trujillo-Miajadas / Montánchez-Tamuja
VI- Sierra de San Pedro-Los Baldíos / Tajo-Salor-Almonte / Valle del Alagón
VII- La Siberia / La Serena / Vegas Altas del Guadiana
VIII- Campiña Sur / Tentudía / Jerez-Sierra Suroeste
IX- Comarca de Olivenza / Badajoz / Comarca de Lácara
X- Sierra Grande-Tierra de Barros / Zafra-Río Bodión

GUÍAS LOCALES

- | | |
|-------------|---------------------------|
| • Badajoz | • Guadalupe |
| • Mérida | • Coria |
| • Zafra | • Valencia de Alcántara |
| • Cáceres | • Jerez de los Caballeros |
| • Trujillo | • Olivenza |
| • Plasencia | • Llerena |

GUÍAS TEMÁTICAS

Guía de Museos y Colecciones
Guía de Rutas Histórico-Artísticas
Guía de Rutas Gastronómicas
Guía de Fiestas de Interés Turístico
Guía de Senderos
Guía de Ecoturismo
Guía de Rutas de Fines de Semana
Guía de Balnearios
Guía de Naturaleza Activa
Guía de Yacimientos Arqueológicos



© JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo

Coordinación General:
Dirección General de Turismo

Textos:
Julio Yuste González

Fotografías:
Juan Luis Castaño Jabato

Diseño:
Pepe Melara

Impresión:
Artes Gráficas Rejas (Mérida)

Depósito Legal:
BA-643-2009

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo



www.turismoextremadura.com