



LA NUEVA COCINA VILLANOVENSE

FERIA DE LA TORTILLA DE PATATAS

VILLANUEVA DE LA SERENA



ALCALDE - PRESIDENTE:

Miguel Ángel Gallardo Miranda.

EDITA:

Excmo. Ayto. de Villanueva de la Serena.

LA NUEVA COCINA VILLANOVENSE



FERIA DE LA TORTILLA DE PATATAS

VILLANUEVA DE LA SERENA

ABRIL 2016



Cuando cualquier persona piensa en un pueblo, ciudad, región o país; piensa en sus paisajes, sus gentes, su gastronomía... Uno de los signos de identidad de nuestro país, en cualquier lugar del mundo, es nuestra amplia y rica gastronomía. Quien llega a España, pide jamón, paellay tortilla de patatas. Uno de nuestros manjares, de nuestros platos por excelencia y apropiado para cualquier ocasión y celebración.

Javier López Linage, investigador del CSIC, confirmó con sus estudios e investigaciones que este plato tan característico de nuestra gastronomía nació en nuestra ciudad, a finales del siglo XVIII. Pero mucho antes que supiéramos que la tortilla de patatas tiene su origen en Villanueva de la Serena; este manjar ya estaba muy presente en nuestras tradiciones culinarias. Basta recordar que el tradicional día de la Jira, el Lunes de Pascua, la tortilla de patatas no falta en la comida preparada para disfrutar de este día de campo que celebran miles de villanovenses.

El patrimonio histórico, cultural, natural y gastronómico son las cartas de presentación de un pueblo. Nuestra ciudad no podía desaprovechar esa revelación, saber que es la cuna del preciado manjar. Por eso, había que ponerla en valor. Sentirnos orgullosos y reivindicar la tortilla de patatas como nuestra. Por esta razón, en 2013 se puso en marcha la Feria de la Tortilla de Patatas.

Una Feria que tiene como eje central este plato y que busca la implicación de toda la sociedad, que sea una fiesta colectiva y que se viva, en gran medida, en la calle. Para que la Feria arraigue, es necesario que los jóvenes y pequeños se impliquen, de ahí, los concursos específicos para ellos.

Los establecimientos de hostelería también son importantes, por ello contamos con cocineros locales que ofrecen su particular visión de la tortilla de patatas. Porque es un plato tradicional, pero que como buen manjar, permite la innovación y creatividad. La literatura, conferencias o música, son también buenos ingredientes para esta Feria de la Tortilla de Patatas.

Prácticamente tenemos todos los ingredientes necesarios para nuestra particular elaboración, pero nos falta uno indispensable: tú. Por eso te invito a que vengas, participes y disfrutes de esta Feria que es también seña de nuestra identidad.

Miguel Ángel Gallardo Miranda. Alcalde.





Luigi Borrelli

Borrelli



LA CARRERITA

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO
REGIONAL.



FERIA DE LA TORTILLA DE PATATAS

VILLANUEVA DE LA SERENA,
CUNA DE LA TORTILLA DE
PATATAS.



FESTIVAL DE TEATRO EN LA CALLE

EXPRESIÓN DE LA CULTURA
MEDITERRÁNEA: EL TEATRO SALE
A LA CALLE.

D. JOSÉ DE TENA GODOY Y MALFEITO

El 21 de noviembre de 1765 vino al mundo en Villanueva de la Serena un niño que habría de convertirse en famoso dos siglos y medio después. Era hijo de D. José de Tena Godoy y de D^a Paula Malfeito, naturales y vecinos de esta localidad. Estudió Derecho en la Universidad de Sevilla, en la que se graduó en 1787, y en abril de 1791 aprobó el examen en Madrid para ser Abogado. En su profesión destacó por su locuacidad y vehemencia que le llevaron a ser condenado por los altercados tenidos con los alcaldes mayores de Don Benito y Villanueva de la Serena.

Meses después de obtener la licencia de Abogado, el 6 de noviembre de 1791 casaba en la iglesia de la población de La Haba con su pariente en cuarto grado D^a Valentina Campos Malfeito y Carrasco.

Como hombre ilustrado, se suscribió a diversas publicaciones y entre ellas al Semanario de Agricultura y Artes en 1797. Aunque ganadero perteneciente a la Mesta, fue un ferviente fisiócrata entusiasmado por las posibilidades de la agricultura. En una parcela de una fanega que le tocó en suerte en la Vega del Charco Frío, junto al Guadiana, empezó a cultivar patatas, remolacha, alfalfa, todas ellas desconocidas en la población, y plantó castaños, álamos y una especie nueva en la zona como la falsa acacia.

El 16 de agosto de 1798 la mencionada revista le publicaba “Carta sobre el pan de patatas” que confiere auténtica denominación de origen al concepto de la tortilla de patatas.

De familia hidalga y hombre de leyes tuvo también su servicio político como concejal de abastos de 1803 y alcalde bajo la dominación napoleónica. Si los franceses lo mantuvieron preso un tiempo en el castillo de Belalcázar por incitar al pueblo español a sublevarse, acabada la guerra se le acusó de afrancesado. Con el Trienio Liberal volvió a ser alcalde en 1820.

Desconocemos la fecha de su muerte, únicamente podemos precisar que tuvo que suceder entre 1833 y 1837, cuando contaba una edad cercana a los 70 años.

Dionisio Á. Martín Nieto

*Asoc. Cultural Torres y Tapia
I.E.S. Puerta de la Serena*

SEMANARIO
DE AGRICULTURA
Y
ARTES



DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS.

TOMO IV.

DE ÓRDEN SUPERIOR.

MADRID
EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.

1798.

NICOLÁS GÓMEZ SALVAI

Nicolás Gómez Salvai nació y se formó en su Argentina natal y en la actualidad es Jefe de Cocina del restaurante del Hotel de cuatro estrellas **"Cortijo Santa Cruz"**. Ha trabajado en restaurantes, en distintos países, de gran prestigio como Gran Casino de Madrid, restaurante dirigido por Paco Roncero. Y poseedor de 2 estrellas Michelin. Restaurante "The Fat Duck" Londres, del prestigioso Chef Heston Blumenthale, poseedor de 3 Estrellas Michelin y segundo mejor restaurante del mundo.



JJ.GUISADO

RECETA TORTILLA:

INGREDIENTES:

Para la tortilla:

Clara de huevo 1 uni.
Patata agria 70 gr.
Cebolla roja 30 gr.
Pimentón 2 gr.
Aceite de oliva 25 ml.

Para el relleno:

Boletus frescos 50 gr.
Morcilla de Guadalupe picante 30 gr.
Ajo 2 gr.
Trufa negra 2 gr.
Yema de huevo 1 uni.
Sal marina 100 gr.
Nuez moscada 5 gr.

Para la salsa:

Yema de huevo 1 uni.
Aceite de oliva 30 ml.
Aceite de girasol 20 ml.
Kimchi 5 gr. (salsa japonesa)

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN:

Sofreímos la patata con la cebolla y el aceite de oliva hasta quedar casi un puré, apartamos del fuego y agregamos la clara batida con el pimentón, reservamos. Para el relleno cortamos el boletus en cuadraditos muy pequeños con el ajo y lo sofreímos en una sartén. Quitamos la piel a la morcilla y la sofreímos en otra sartén, cuando esté bien sofrita la hacemos puré con una túrmix. A ese puré le mezclamos los boletus y reservamos. Por otro lado, colocamos la yema de huevo en la sal marina y la nuez moscada, cubriendo toda la yema con la sal, y la dejamos unas 3 horas. Pasado ese tiempo la lavamos en agua bien fría y reservamos

PARA LA SALSA:

Colocamos en un túrmix la yema de huevo, los aceites y el kimchi, lo batimos muy bien hasta lograr una mayonesa.

MONTAJE DEL PLATO:

Colocamos un vaso chato y por encima ponemos papel film para envolver nuestra preparación. Colocamos un poco de la emulsión de la patata, en el centro el relleno de morcilla y boletus y volvemos a cubrir con el resto de la patata, cerramos bien dando forma

de huevo y lo cocemos en agua casi hirviendo durante 15 minutos.
Una vez hecho, quitamos el papel film y lo colocamos en el plato. Encima de nuestra
tortilla colocaremos la yema curada y rallaremos la trufa fresca, terminamos con la
mayonesa como acompañante.



BORJA BLÁZQUEZ RESA

Francisco de Borja Blázquez Resa comienza sus estudios en el mundo de la gastronomía en la Universidad Laboral de Cáceres, realizando un Grado Superior de Hostelería en Restauración. Diplomado en Turismo por la UEX y Master en Gestión de Comidas y Bebidas. Ha trabajado en restaurantes de distintos puntos del país destacando su etapa como Jefe de comedor en la Red de Paradores. En la actualidad se encuentra desarrollando un proyecto empresarial, **Envero Vinatería** que tiene la filosofía de servir, incentivar, motivar y cuidar el servicio del vino, y con una carta en la que priman productos de mercado y productos locales, combinando tradición y vanguardia. Apostando por la realización de catas y eventos culturales, combinando el mundo del vino con la literatura, teatro, moda o música.



JJ.GUISADO

RECETA PINTXO DE TORTILLA:

"MUFFIN DE TORTILLA DE PATATAS CON CONFITURA DE TOMATES DE LAS VEGAS"

INGREDIENTES:

Patatas frescas
Huevos camperos
Aceite de Oliva Virgen Extra
Cebollas dulces
Bicarbonato
Azúcar moreno ecológico
Tomates de temporada
Sal Maldom

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN:

Freír las patatas en trozos muy pequeños en aceite caliente hasta pocharlas bien. Caramelizar despacio la cebolla en aceite hasta dorarla. Batir bien los huevos con una pizca de sal y el bicarbonato. Añadir las patatas templadas y la cebolla a los huevos. Añadir en moldes de magdalenas grandes y hornear 15 minutos a 200 grados.

La confitura se realizará cocinando muy bien los tomates pelados y añadiendo un 75% del peso de los tomates de azúcar. Parar cuando se consiga un espesor adecuado.

Y a disfrutar...



JORGE DÍAZ PÉREZ

Jorge Díaz Pérez villanovense de nacimiento, se declara amante de buenos alimentos y el buen comer, marcado por el recuerdo de la cocina casera de sus abuelas. El desempeño de diversos trabajos en negocios hosteleros le despertó su curiosidad por la cocina. De este modo, acabó estudiando en la Escuela de Negocios Dirección de Restaurantes. Tras años intensos de formación, trabajó en las cocinas de diversos restaurantes por toda España.

Hoy, en Villanueva de la Serena, dirige un pequeño y acogedor restaurante, **Becada**, en el que trabaja con su mujer mano a mano.



Jorge Díaz Pérez
Detada Take away



JJ.GUISADO

RECETA TORTILLA DE HUEVOS NEGROS:



INGREDIENTES:

Para la tortilla:

1,5 kg. de Patatas de coristanco
1 kg. de Cebollas
20 Huevos frescos
20 gr. de Oleorresina de tinta de calamar
2 Litros de AOVE
5 gr. de Sal

Para el masala de especias extremeñas:

25 gr. de Aceite de sésamo
5 gr. de Cúrcuma
5 gr. de Romero seco
5 gr. de Tomillo seco
1 gr. de Pimienta negra
2 gr. de Pimentón agridulce
1 gr. de Nuez moscada
2 gr. de Hierbabuena

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN:

En 1,75 litros de AOVE freímos la patata de coristanco, y el procedimiento debe ser que sobre el AOVE casi humeante y bien caliente echaremos las patatas cortadas para tortilla. Seguidamente, bajamos el fuego y confitamos. Con esto conseguimos activar el almidón de la patata y nos dará más cuerpo a la tortilla. Cuando estén listas las sacamos y las dejamos en un recipiente.

En un bol, cascamos los huevos y añadimos la sal y la oleorresina. Rompemos y no batimos en exceso. En otra sartén, de fondo grueso a poder ser, añadimos las cebollas cortadas en juliana con el aceite que restaba, unos gramos. Confitamos la cebolla hasta que esté bien tostada. Del kilo de cebollas que pochamos nos deben quedar 400 gr aproximadamente.

Una vez cocinadas todas las bases, echaremos las patatas y las cebollas sobre los huevos y haremos 2 tortillas de 30 centímetros.

El cuajo de la tortilla lo haremos por un tiempo de 1,5 minutos por cada lado, si las patatas están recién cocinadas, ya que el calor residual de la patata cuajará el huevo por dentro. Si las patatas están

frías las cocinamos 1,5 minutos por cada lado pero por 2 veces.

Para el montaje de la tortilla, dejamos que repose 5 minutos y con la ayuda de una cuchara goteamos el masala de especias.



FERNANDO PASTOR

Fernando Pastor ha estudiado Cocina y Gastronomía en la escuela de Hostelería y Turismo de Orellana la Vieja. Sin apenas llevar seis meses de estudios, se presentó a su primer concurso de cocina a nivel regional proclamándose campeón de Extremadura. Posteriormente representó a Extremadura a nivel nacional (SpainSKILL) quedando entre los diez mejores de España.

Ha sido Premio a la mejor tapa Diseño - Maridaje otorgada por el chef Sergio Arola en Cáceres (Tentaciones Cáceres).

Pese a su juventud ha pasado por restaurantes como Lvgaris, Eustaquio Blanco, Botein y actualmente ejerce la profesión en el **Restaurante Casablanca** y **Hotel El Emigrante**. Su lema

“Cocinar es un arte, disfrútalo”



JJ.GUISADO

RECETA:

"TORTILLITA DE PATATAS CRUJIENTE SOBRE CREMA DE TORTA DE LA SERENA, PAN DE CENTENO Y ESFERA DE TOMATE LIOFILIZADO"

INGREDIENTES:

Para las tortillitas de patatas:

100 gr. Patatas
Cebolla (opcional)
60 gr. Harina de trigo
40 gr. Harina de garbanzo
1 Huevo
30-40 ml. Agua fría
Sal
Aceite oliva

Crema de Torta de la Serena:

100 gr. Torta de la Serena
2 cc. Crema de yogur
2 cc. Queso crema
Sal

Esfera tomate liofilizado:

300 ml. Agua
2 gr. Calcio
4 cc. Tomate liofilizado (polvo)
1 cc. Aceite de Oliva virgen extra
2 cc. Agua
2 gr. Alginato
Sal

Pan de centeno

Patata violeta (Decoración)

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN:

Para las tortillitas, mezclar todos los ingredientes de sólido a líquido, y por último la patata y cebolla rallada.

En una sartén con abundante aceite caliente, verter cucharadas de la mezcla y hacer las tortillitas hasta dorar.

Reservar.

Para la crema de torta, mezclamos el queso crema y yogur, añadimos la Torta de la Serena fundida y rectificar de sal.

Reservar.

Para la esfera de tomate, mezclar tomate en polvo, el aceite de oliva y 2cc de agua.

Añadir el alginato y con ayuda de una batidora durante dos minutos mezclamos bien. Reservar 2 horas mínimo.

En un bol ponemos el agua y el calcio, y con una cucharilla vamos vertiendo la mezcla del tomate y damos forma de esfera.

Reservar las esferas.

Con el pan de centeno y patatas violetas hacemos láminas finas y lo ponemos al horno, 100 grados unos 15-20 minutos.

Montar el plato a tu gusto.



BRUNO MIRANDA BLÁZQUEZ

Bruno Miranda Blázquez nacido en la vecina localidad de La Coronada a principios de los noventa. Su interés por la cocina desde temprano le lleva a estudiar Técnico en Cocina y Gastronomía por el I.E.S. Hostelería y Turismo de Orellana la Vieja finalizando sus estudios en 2010, a partir de esta fecha trabaja como cocinero en el Hotel Vegas Altas, cocinero en el Bar - Restaurante Imperial, y en otros conocidos establecimientos hosteleros locales. En la actualidad desarrolla su actividad profesional en el **Restaurante El Rodeo** de Villanueva de la Serena.



JJ.GUISADO

RECETA:

"TORTILLA DE PATATAS EN DESTRUCCIÓN"

INGREDIENTES:

1/2 Cebolla
120 gr. de Criadillas de la tierra
75 gr. Patatas
1 Yema de huevo
1 dl. Nata líquida
1 Chorrito de Ginebra
Aceite de oliva
Pimienta negra
Pimentón de la vera
Sal

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN:

Cortar en juliana muy fina las cebollas y ablandar a fuego lento en una cazuela con aceite de oliva hasta que tome color. Añadir las criadillas laminadas. Poner a punto de sal.

Pelar las patatas, cortar en trozos y cocer en una cazuela cubiertas con agua. Triturar bien la patata hervida con 1 dl de agua de la cocción. Añadir la nata, volver a triturar, añadir 3 cucharadas de aceite de oliva, poner a punto de sal y añadir una pizca de pimienta. Colar el puré de patatas y reservar. Antes de que lleguen los comensales, mantener caliente la crema de patata.

Emulsionar las yemas de huevo con dos cucharadas de agua caliente y un chorrito de ginebra, batir enérgicamente hasta montar.



JJ.GUISADO

BODEGAS CERRO LA BARCA

Bodegas Cerro la Barca fue fundada en el año 2003 y es el fruto de dos jóvenes enólogos que desean mostrar al mundo el potencial de una zona vinícola totalmente desconocida, y hacerlo desde el respeto a la naturaleza, para ello, buscaron al único viticultor de la región dedicado 100% al cultivo ecológico de la viña y pusieron en marcha lo que hoy es la única bodega en Extremadura totalmente ecológica. La calidad de sus vinos ha sido reconocida en diversos certámenes y concursos nacionales e internacionales.





CONCEJILES
EL ORIGEN

COUPAGE ECOLÓGICO

JJ.GUISADO

PEDRO REGUERA

Pedro Reguera estudió fotografía en el IEFC. Es un fotógrafo dedicado a la realización de fotografía culinaria y todo lo relacionado con la gastronomía. Tras haber pasado por los fogones del Hotel Ritz, estancias en el Martín Berasategui y algún curso con Albert Adrià, decide compaginar la fotografía gastronómica con la cocina e inmortalizar las creaciones culinarias de los grandes chefs convirtiéndolas así en joyas gastronómicas, trabajando para diferentes publicaciones nacionales e internacionales. Actualmente trabaja haciendo libros para diferentes editoriales y como chef en la Formula 1.









AGRADECIMIENTOS:

- *Restaurante Hotel Cortijo Santa Cruz.*
- *Vinatería Envero.*
- *Restaurante Becada*
- *Restaurante Casa Blanca.*
- *Hotel El Emigrante.*
- *Restaurante El Rodeo.*
- *Bodegas Cerro La Barca.*

Luis Borrallo fotografías.

J.J. Guisado fotografías.

Pedro Reguera fotografías.



Ayuntamiento de
VILLANUEVA DE LA SERENA



FUNDACIÓN
VILLANUEVA XXI

