

LA TABERNA DEL S.XVI

Una degustación de los mejores platos renacentistas en la península española

Gracia Castro, Carolina Cintas, Geovanna García, Lidia Ruiz,
Gema Saura

MENÚ



ENTRANTES

Gazpacho de pastor
Torreznos

POSTRE

Mostillo

PLATO PRINCIPAL

Salpicón

BEBIDAS

Vino
Jugo de fruta
Agua

ENTRANTES

GAZPACHO DE PASTOR



INGREDIENTES

- Perdiz, conejo y gallina
- Aceite y pimentón
- Torta de pan

ELABORACIÓN

Se pone la carne a hervir con un poco de aceite y pimentón. Se añaden trozos de torta de pan y se remueven bien antes de servirlo.

ENTRANTES

TORREZNOS



INGREDIENTES

- Lonchas de tocino
- Sal

ELABORACIÓN

Cortar el tocino en lonchas muy finas incluyendo la corteza. Echarle sal por encima y colocarlo en una parrilla hasta que se churrasque.

PLATO PRINCIPAL

SALPICÓN



INGREDIENTES

- Restos de carne cocida
- Jamón serrano
- Cebolla
- Aceite
- Vinagre
- Sal

ELABORACIÓN

Picar los restos de carne cocida y unos trozos de jamón serrano. Mezclarlo con una cebolla picada y aliñarlo con aceite, vinagre, sal y pimienta.

POSTRE

MOSTILLO

INGREDIENTES

- Piñones o almendras
- Mosto (zumo de uva)
- Harina
- Canela

ELABORACIÓN

Se pone el mosto a cocer y cuando esté en su punto se deja enfriar. En el mosto, por cada dos tazas, se añade una de harina, removiéndolo bien para que no forme grumos, filtrándolo posteriormente con un colador de puré. Se pone al fuego en una olla, sin cesar de darles vueltas. Cuando esté a medio cocer se le agrega raspadura de limón. Una vez terminada la cocción se retira y se le añade canela, dándole vueltas para que se mezcle. Por último, se pone en moldes o platos y se sirve.

