



Las condiciones edafológicas, la altitud en la que se sitúan nuestros viñedos y la climatología reinante en la zona, unido a la variedad garnacha tinta, hacen de nuestra Denominación de Origen un lugar privilegiado para el cultivo de la vid y la producción de vinos con una marcada personalidad resultado de un clásico terroir.

La Garnacha tinta es nuestro mayor patrimonio, con plantaciones que superan en muchos casos los 50 años de edad y que en la zona se denominan "Viñas Viejas". Estas uvas producen vinos de excelente calidad y con un equilibrio entre acidez y alcohol, que los distinguen de otros caldos de zonas aledañas.

CALATAYUD
destino gastronómico

Garbanzos con congrio

descubre
CALATAYUD.es

AYUNTAMIENTO DE CALATAYUD - Depto. de Turismo



CALATAYUD

destino gastronómico

A la hora de sentarse a la mesa, Calatayud ofrece verdaderos tesoros gastronómicos basados en los productos de su fértil huerta: maravillosas verduras entre las que destaca la borraja y sus apreciadas frutas en todas sus variedades.

El pasto de las sierras confiere a nuestros ganados autóctonos un vigor que se traduce en una carne inmejorable, el prestigioso ternasco cocinado "al estilo bilbilitano". Del embutido podemos destacar los farceles, las güeñas, la longaniza y las morcillas.

Los dulces de Calatayud constituyen un capítulo propio. Nuestra tierra tiene el honor de ser el primer lugar de toda Europa en el que se elaboró por primera vez el chocolate; fué en el Monasterio de Piedra. Cabe destacar la refinada repostería y las frutas confitadas entre otras.

Dentro de la rica gastronomía bilbilitana existe un ingrediente que es especialmente singular: EL CONGRIO. A pesar de ser un producto de mar, el congrio es un ingrediente muy popular y arraigado en las recetas bilbilitanas.

Nuestra Historia

Para comprender esto, es necesario remontarse más de 500 años atrás, cuando en Calatayud existía una gran industria que elaboraba cuerdas para barcos, que después se comercializaban por los puertos de toda España. Tras vender su mercancía en la Costa da Morte en Galicia, los sogueros bilbilitanos aprovechaban para traer grandes hojas de congrio, que para que soportasen aquellos viajes tan largos debían estar secas. Así, se convirtió en un plato muy consumido por el pueblo llano y una de las pocas formas de incorporar el pescado de mar a la dieta en pueblos alejados de la costa, como Calatayud.

Garbanzos con congrio



Ingredientes para 4 personas

500 gr. de garbanzos
150 gr. de congrio seco
2 huevos
4 dientes de ajo
1 cebolla pequeña
20 gr. de piñones
3 o 4 rodajas de pan duro
laurel, sal y bicarbonato

Modo de preparación

Los garbanzos se ponen a remojo la noche anterior con agua templada, el congrio troceado y una pizca de bicarbonato.

Cocemos los garbanzos junto con la cebolla y la hoja de laurel, entre 60 y 90 minutos.

Añadimos ahora el congrio troceado y dejamos cocer 20 minutos más.

En otra cazuela, cocer los huevos duros.

En un mortero picamos los piñones, los dientes de ajo, el perejil y el pan frito con un poco de sal.

Cuando le queden unos diez minutos de cocción a los garbanzos, añadimos el majado, sal y el huevo duro picado fino.

Dejamos cocer todo junto 15 minutos más.