



www.crdobierzo.es
www.peraconferenciadelbierzo.es
www.manzanareinetaedelbierzo.es
www.pimientoasadodelbierzo.es
www.bottillodelbierzo.es

el Bierzo

los mil y un colores

el Bierzo

los mil y un colores

Calendario
 2007





enero

<i>lunes</i>	<i>martes</i>	<i>miércoles</i>	<i>jueves</i>	<i>viernes</i>	<i>sábado</i>	<i>domingo</i>
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MANZANA REINETA
DEL BIERZO

Manzana Reineta del Bierzo

**Ensalada con Manzana Reineta del Bierzo
jamón frito, ajos y zanahoria en escabeche**

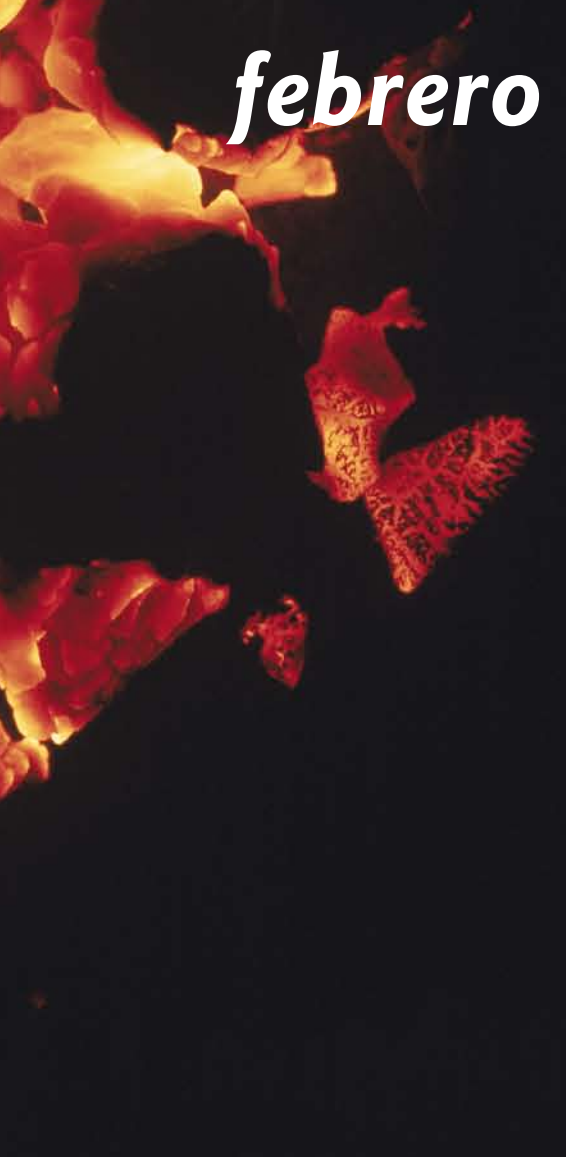
Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Jamón
- Ajos
- Zanahoria
- Lechuga
- Aceite de oliva

Elaboración

Pelamos unos ajos y una zanahoria que troceamos en tacos. Cocemos todo en vinagre. Una vez cocido en su punto lo dejamos enfriar. En una bandeja disponemos la zanahoria y los ajos cocidos. Añadimos la lechuga y la Manzana Reineta del Bierzo pelada y troceada en tacos. Sazonamos con una pizca de sal y aceite de oliva virgen.

2007



febrero



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				



Pimiento Asado del Bierzo

Brochetas de rape, langostinos y verduritas sobre lecho de Pimientos Asados del Bierzo

- | | |
|---|---|
| Ingredientes: | Elaboración |
| <ul style="list-style-type: none"> - 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo - 12 Langostinos - 400 g de Rape - 1 Pimiento Verde - 8 Tomates Cherry - 200 g de Champiñones - 1 Calabacín - 1 Cebolla | <p>Insertar en cada brocheta los trozos de rape y los langostinos alternándolos con las verduras y colocar en una fuente de horno sobre una cama de Pimientos Asados del Bierzo. Salpimentar, rociar con aceite de oliva y asar.</p> <p>Servir la brocheta junto a los Pimientos Asados del Bierzo y rociar con el jugo resultante para darles aún más sabor.</p> |



2007



marzo

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

muy dulce ...
discreta frescura, suaves bocados sacian el paladar.



Flan de Pera Conferencia del Bierzo con chocolate blanco y tomate dulce

- | | |
|--------------------------------|--|
| Ingredientes: | Elaboración |
| - Peras Conferencia del Bierzo | Empezamos pelando y troceando unas Peras Conferencia del Bierzo, luego la mezclamos con leche, y un huevo por flan. Le añadimos un poco de azúcar y preparamos los flanes de pera. Es un plato que serviremos frío, y al que acompañaremos con chocolate blanco fundido por encima del flan, salpicándolo con tomate triturado con azúcar. |
| - Leche | |
| - Huevo | |
| - Azúcar | |
| - Chocolate Blanco | |
| - Tomate | |



abril

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Poderío Berciano
Erupción vaporosa, eclosión de color.



CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P.
BOTILLO DEL BIERZO

Botillo del Bierzo

R e c e t a T r a d i c i o n a l

Ingredientes:

- Botillo del Bierzo
- Patatas
- Verdura
- Chorizos

Elaboración

El Botillo del Bierzo se pone a cocer en una olla, a fuego lento. Un botillo que pese un kilo deberá cocer entre dos horas y dos horas y media. Treinta minutos antes de su plena cocción, incorporamos las patatas, la verdura y unos chorizos. Su salsa roja será el complemento ideal que dará color, aroma y sabor a las verduras y las patatas. Se sirve en una fuente con los aditamentos rodeando el Botillo.



mayo

Gotas de Sol
Arco iris de sabor, pinceladas de ilusión.

<i>lunes</i>	<i>martes</i>	<i>miércoles</i>	<i>jueves</i>	<i>viernes</i>	<i>sábado</i>	<i>domingo</i>
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Vino D. O. Bierzo

U v a M e n c í a

Variedad principal en esta Denominación De Origen, se la conoce como Negra. Está adaptada a terrenos cálidos y algo secos, de fertilidad elevada y producción media-alta. Productora de excelentes tintos y rosados, en cuanto a potencia y diversidad de aromas primarios, dando vinos suaves y aterciopelados de gran calidad.



junio

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



Manzana Reineta del Bierzo

Tarta de Manzana Reineta del Bierzo confitada con canutillo de chocolate blanco

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Crema pastelera
- Almíbar
- Gelatina
- Chocolate Blanco

Elaboración

En una fuente de tarta colocamos una base de bizcocho y lo cubrimos bien con crema pastelera (cuidando de que esté bien espesa para que cuaje). Confitamos la Manzana Reineta del Bierzo troceada con el almíbar y la gelatina. Dejamos templar y la disponemos sobre la crema pastelera. Para terminar, adornamos con unos canutillos de chocolate blanco.



julio

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

El Bierzo
situado dentro del Camino de Santiago.



Alimentos de Calidad del Bierzo

Un paseo por el Sabor

El Bierzo es la mayor de las comarcas leonesas, la más variada en su paisaje. Situada al oeste de la provincia, en el límite con Asturias y Galicia, cercada por imponentes farallones montañosos, Los Ancares y Sierras de Caurel, los montes Aquilianos y la Sierra de Pobladura, y la Sierra de Gistredo. La diversidad del Bierzo se manifiesta en sus paisajes, costumbres y gastronomía. Todo ello enriquecido por aquellos que siguen el Camino de Santiago.



agosto

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Vino D. O. Bierzo

Uva Godello

Variedad blanca. Adaptada a suelo seco y medio, temiendo los suelos húmedos, la mejor calidad reposa en suelos de ladera de fertilidad media. Es precoz y de maduración muy determinada. Sus vinos son amarillo-pajizos perfumados, duraderos en el tiempo y con cuerpo. Sus aromas recuerdan a la manzana.



septiembre

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Pimiento Asado del Bierzo

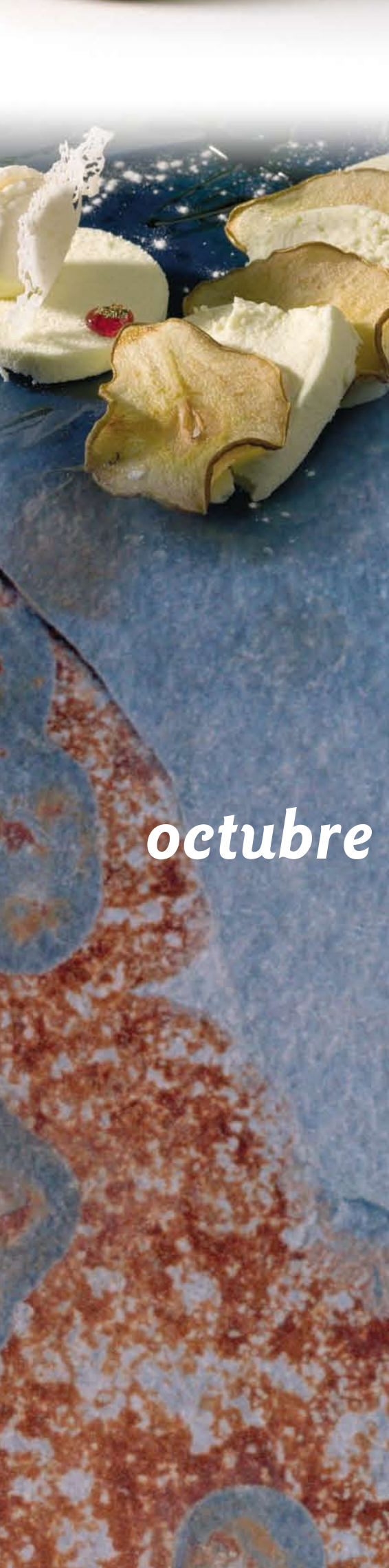
Ensalada de Bacalao con Pimientos Asados del Bierzo

Ingredientes:

- 300 g de Pimientos Asados del Bierzo
- 300 g de Bacalao
- 2 Ajos
- Aceitunas negras
- Aceite de Oliva
- Perejil

Elaboración

Se desala el bacalao durante dos días. Se desmenuza de pieles y espinas y se coloca en un plato de forma que sobre éste se coloquen los Pimientos Asados del Bierzo en tiras y las aceitunas. Se aliña con ajo picado, el aceite de oliva y el perejil, y se comprueba de sal por si fuera necesario añadirle.



octubre

<i>lunes</i>	<i>martes</i>	<i>miércoles</i>	<i>jueves</i>	<i>viernes</i>	<i>sábado</i>	<i>domingo</i>
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

muy dulce...
cara bonita, pecosa, ligeramente ruborizada.
Corazón albino, dócil, noble de cuna.



Pera Conferencia del Bierzo

Milhojas de Pera Conferencia del Bierzo confitada con mousse acanelado

Ingredientes:

- Pera Conferencia del Bierzo
- Almíbar
- Nata
- Canela molida

Elaboración

Comenzamos esta receta seleccionando unas Peras Conferencia del Bierzo. Sin pelar, las partimos en rodajas finas y a continuación las confitamos en almíbar. Para secarlas, las metemos en el horno a 120°. Mientras, preparamos la mousse, montando las claras y la nata, para luego mezclarlas con la compota de pera. Para finalizar, presentamos el plato y espolvoreamos con canela molida.



noviembre

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Botillo del Bierzo

CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P.
BOTILLO DEL BIERZO

Hojaldrado de Botillo del Bierzo relleno de pasas y almendras confitadas

Ingredientes:

- Botillo del Bierzo
- Hojaldré
- Calabacín
- Kiwi
- Zanahoria
- Almendras
- Uvas Pasas
- Aceite de oliva

Elaboración

Extendemos una lámina cuadrada de masa de hojaldré e introducimos la carne del Botillo del Bierzo cocido, dejando una abertura en la parte superior, como si fuera un volcán. Se hornea a 250° durante 20 minutos. Colocamos la masa en el centro de un plato y acompañamos con aceite de calabacín (triturar un poco de calabacín, medio kiwi y aceite de oliva virgen), puré de zanahoria (patata y zanahoria cocidas añadiendo un poco de leche), almendras y uvas pasas cocidas en almíbar.



diciembre



CONSEJO REGULADOR DE LA I.G.P.
BOTILLO DEL BIERZO



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MANZANA REINETA
DEL BIERZO



CONSEJO REGULADOR
I.G.P.
Pimiento Asado
del Bierzo



MARCA DE GARANTÍA
PERA CONFERENCIA
DEL BIERZO



Consejo regulador de la
Denominación de Origen
Bierzo

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Las Médulas Patrimonio de la Humanidad.

Comarca del Bierzo

Una de las características diferenciales de una región o comarca es, sin duda alguna, su gastronomía. En el Bierzo, podemos mostrar a nuestros visitantes un gran potencial en productos alimenticios y todos ellos de Calidad. Esta calidad surge de conjugar los procedimientos autóctonos de elaboración con las ventajas que ofrecen las técnicas más modernas e innovadoras aplicadas a las materias primas que nos ofrece este privilegiado entorno medio ambiental.

el Bierzo
los
mil y
un colores

2007



enero

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

febrero

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

marzo

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

abril

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

mayo

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

junio

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

julio

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

agosto

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

septiembre

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

octubre

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

noviembre

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

diciembre

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						