



# Recetas



## PIMIENTO ASADO DEL *Bierzo*



I.G.P.  
Pimiento Asado  
del Bierzo

A close-up photograph of a dish served in a shallow, oval metal bowl. The dish consists of several scallops, some of which are topped with a yellow sauce and garnished with finely chopped green herbs. The scallops are surrounded by a generous amount of roasted red peppers, which are cut into small pieces. Several dark, glossy olives are scattered throughout the dish. The background is a blurred, light-colored surface, possibly a table or countertop.

## *Sabor de otoño para todo el año*

Este recetario ha sido confeccionado por El Consejo Regulador I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo, con recetas elaboradas por restaurantes de la Comarca Berciana.

PIM



# Recetas

- 01 Asadillo de Pimientos Asados del Bierzo con Cecina de León al aceite de cominos.
- 02 Budín de Pimientos Asados del Bierzo.
- 03 Revuelto de Pimientos Asados del Bierzo, oricios y langostinos.
- 04 Huevos de codorniz al eneldo con Pimientos Asados del Bierzo al ajillo.
- 05 Ventresca y Anchoas con Pimientos Asados del Bierzo.
- 06 Pastel de Pimientos Asados del Bierzo, espárragos y setas sobre crema de calabacín.
- 07 Revuelto de Pimientos Asados del Bierzo y Cecina de León.
- 08 Revuelto de Pimientos Asados del Bierzo con morcilla de León.
- 09 Croquetas de Pimientos Asados del Bierzo envueltas en harina de almendra.
- 10 Brocheta de rape, langostinos y verduritas sobre lecho de Pimientos Asados del Bierzo.
- 11 Pastel hojaldrado de ajo puerro, Pimientos Asados del Bierzo y langostinos.
- 12 Montaditos de Pimientos Asados del Bierzo y salpicón de trucha asalmonada.
- 13 Ensalada de bacalao con Pimientos Asados del Bierzo.
- 14 Milhojas de Pimientos Asados del Bierzo con bacalao al perfume de su coulis y puré de patata.
- 15 Merluza rellena de Pimientos Asados del Bierzo y marisco.
- 16 Perdiz deshuesada rellena de Pimientos Asados del Bierzo y castañas en salsa de Manzana Reineta del Bierzo.
- 17 Solomillo Ibérico en tacos con Pimientos Asados del Bierzo.
- 18 Guiso de cordero y Pimientos Asados del Bierzo.
- 19 Mollejas de ternera con Pimientos Asados del Bierzo.
- 20 Pimientos Asados del Bierzo rellenos de rabo de toro guisado al vino tinto D.O. Bierzo.
- 21 Helado de Pimientos Asados del Bierzo con espuma de menta y agua de azahar.
- 22 Galleta de Pimientos Asados del Bierzo.

PIIMENTO ASADO

*El Bierzo*

León  
Castilla y León

España

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo



*El Bierzo*

El Bierzo es una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso. Es una comarca natural, localizada al Noroeste de la provincia de León, limítrofe con las regiones de Galicia y Asturias.

La altitud media de los núcleos productores de Pimiento del Bierzo se sitúan en torno a los 550 metros sobre el nivel del mar.

Superficialmente la zona de cultivo del pimiento está regada

por el río Sil, y por los afluentes de éste, el río Cúa y el río Burbia.

El Bierzo dispone de un clima Mediterráneo, adecuado al cultivo del Pimiento, por ser una zona con prolongadas horas de sol, temperatura media anual de 12,5°C y una precipitación media anual de 800 mm, lo cual permite la mayoría de los años cultivar el Pimiento a mediados de mayo y recolectarlo desde mediados de agosto hasta primeros del mes de noviembre.





# EL PIMIENTO ASADO DEL BIERZO

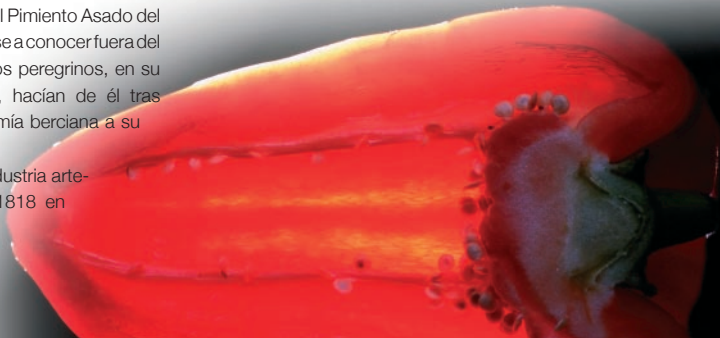
## REFLEJO DE LA TRADICIÓN Y LA HISTORIA DE UNA COMARCA

En Ponferrada se empieza a cultivar el Pimiento a mediados del siglo XVII favorecido por el clima suave que caracteriza la comarca. En 1650 se solía secar al sol y en 1669 se comenzó a asar, incrementando el consumo considerablemente.

Convertido en uno de los símbolos del Bierzo, sus virtudes se impusieron siendo las amas de casa bercianas quienes iniciaron la tradición del Pimiento Asado del Bierzo. El Pimiento continuó dándose a conocer fuera del Bierzo gracias a los elogios que los peregrinos, en su viaje a Santiago de Compostela, hacían de él tras degustar esta joya de la gastronomía berciana a su paso por la comarca.

El nacimiento de la primera industria artesana conservera se produjo en 1818 en Villafranca del Bierzo.

Durante el siglo XX fueron surgiendo diversas industrias elaboradoras de Pimiento Asado del Bierzo. El mutuo apoyo de éstas hizo posible que tras muchos esfuerzos se obtuviese, *el 12 de noviembre de 2002*, un distintivo de calidad para un producto exquisito como es el Pimiento Asado del Bierzo.





I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

# ELABORACIÓN

La recolección del pimiento se realiza manualmente y de forma escalonada en varias pasadas, en el momento en que los caracteres físicos, morfológicos y de calidad de los frutos mejor se ajusten a los valores óptimos de recolección.

El pimiento será seleccionado a su entrada en la industria, eliminando aquellos frutos que no cumplan las condiciones de calidad exigidas.

Los almacenes deben ser secos, carentes de humedades, suciedades y olores extraños que puedan afectar al producto.

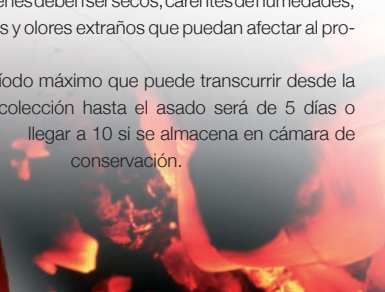
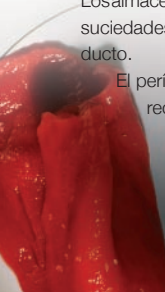
El período máximo que puede transcurrir desde la recolección hasta el asado será de 5 días o llegar a 10 si se almacena en cámara de conservación.

El asado de los pimientos se realizará en horno o plancha. El combustible usado podrá ser leña (de encina, roble, chopo o castaño) o gas (propano o natural). El tiempo de asado y la temperatura variará en función del tipo de horno empleado y del grado de madurez del fruto.

Una vez asado se realizará el proceso de descorazonado, pelado y eliminación de semillas, de forma manual y artesana, sin que en ningún momento los frutos sean sumergidos en agua o en soluciones químicas.

El caldo de gobierno que acompaña al pimiento en el envase es el propio jugo que desprende el pimiento una vez asado. Al caldo se le puede adicionar sal, aceite de oliva o de semillas, ácido cítrico o zumo de limón.

El envasado se realizará en envases de vidrio o metal. Una vez envasados, se someterán a un tratamiento térmico de esterilización para su conservación.



# ETIQUETA



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

La etiqueta es la mejor garantía de que en la elaboración del Pimiento Asado del Bierzo se utilizan únicamente pimientos de la mejor calidad, procedentes de parcelas inscritas en el Consejo Regulador, e ingredientes totalmente naturales y que durante el proceso de elaboración -recogida, selección, asado, descoronado, pelado y envasado -, se han respetado escrupulosamente el

Reglamento y el Manual de Calidad de la I.G.P.

Sólo la etiqueta del Consejo Regulador puede certificar que el producto que va a adquirir ha sido elaborado respetando en todo momento el método tradicional y es, por tanto, auténtico Pimiento Asado del Bierzo.





# 01

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo



## ASADILLO

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CON  
CECINA DE LEÓN AL ACEITE DE COMINOS



### INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 140 g de Cecina de León
- 100 g de Cebolla
- Aceite de Oliva Virgen
- 10 g de Cominos
- Sal

### ELABORACIÓN

Cortar los Pimientos Asados del Bierzo en tiras finas, aderezar con sal y un poco de aceite. Montarlos en un aro de las patatas viajeras, desmoldar en un plato, sobre ellas poner unos aros de cebolla y alrededor unos triángulos de cecina de León. Adornar con un poco de aceite de comino que tendremos preparado de antemano en un biberón.

# ASADILLO

*Receta: Parador de Villafranca  
Villafranca del Bierzo*





# BUDÍN

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



02

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 1 Cebolla
- 5 Huevos
- 1 Vaso de nata
- Sal y Pimienta



## ELABORACIÓN

Se pochá la cebolla y se le añaden los Pimientos Asados del Bierzo, se reserva. Se batén los huevos junto con la nata, posteriormente se añade la cebolla con los pimientos y un poco de pimienta y sal. Se pasa todo un poco en la batidora y se cuece al baño maría durante 30 minutos aproximadamente. Se saca del baño y se deja enfriar para desmoldar.

Se puede servir lonchado y se acompaña con taquitos de tomate.



*Receta: Restaurante Villamaría  
Cacabelos*

# BUDÍN

# 03

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo



## REVUELTO

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO, ORICIOS Y LANGOSTINOS



### INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 12 Langostinos grandes
- 100 g de carne de Oricios
- 2 Dientes de Ajo
- Aceite de Oliva
- 2 Huevos, Sal, Perejil y Cayena



### ELABORACIÓN

Sofreír el ajo fileteado junto a los langostinos y la cayena sin dejar que doren. Agregar los Pimientos Asados del Bierzo troceados y la carne de los oricios mezclando todo bien, salar al gusto y añadirle los dos huevos batidos anteriormente sin dejar que cuaje demasiado el huevo.

Espolvorear un poco de perejil picado y servir inmediatamente acompañado de unas tostaditas de pan.

# REVUELTO

Receta: Casa Noval  
Ponferrada



# HUEVOS

DE CODORNIZ AL ENELDO CON PIMIENTOS  
ASADOS DEL BIERZO AL AJILLO



# 04

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

400 g de Pimientos Asados del Bierzo  
4 Huevos de codorniz  
3 Ajos  
1 Guindilla  
Eneldo  
Aceite de Oliva Virgen



## ELABORACIÓN

En una cazuela de barro, se doran los ajos con la guindilla, se añaden los Pimientos Asados del Bierzo y transcurridos 3 minutos se escachan los huevos de codorniz espolvoreándolos con el eneldo y retirándolos del fuego.



*Receta: Restaurante Los Rosales  
Almázcara*

# HUEVOS

05



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

# VENTRESCA

Y ANCHOAS CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



## INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 8 Anchoas
- 200 g de Ventresca
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal



## ELABORACIÓN

Colocar los Pimientos Asados del Bierzo en tiras y las anchoas en un plato radialmente y en el centro la ventresca.

Aliñar con aceite de oliva y sal.

# VENTRESCA

*Receta: La Casa del Botillo  
Ponferrada*



# PASTEL

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO, ESPÁRRAGOS  
Y SETAS SOBRE CREMA DE CALABACÍN



06

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

200 g Pimientos Asados del Bierzo  
1 Calabacín  
100 g de Nata culinaria  
Cebolla y un diente de Ajo  
Aceite de Oliva  
100 g de Setas (Ostreatus)  
2 Espárragos



## ELABORACIÓN

Se refrie la cebolla cortada en trocitos con el diente de ajo y se le van añadiendo las setas troceadas hasta que este hecha la fritada. Se traslada a un cuenco alto y se bate añadiendo la nata, se reserva un poco para la crema de calabacín. En un molde se colocan los espárragos y los Pimientos Asados del Bierzo vertiendo la mezcla anteriormente batida. Se mete al baño maría durante 90 minutos. Se deja enfriar y se lonchea. La crema reservada se bate junto al calabacín cocido. Verter en un plato hasta cubrir el fondo con la crema de calabacín, en el centro se coloca una loncha del pastel bordeando todo con Pimientos Asados del Bierzo.



*Receta: Casa Noval  
Ponferrada*

# PASTEL

# 07



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

# REVUELTO

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y CECINA  
DE LEÓN



## INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 1 Cebolla
- 250 g de Cecina de León
- 4 Huevos
- Aceite de Oliva
- Ajo y Perejil



## ELABORACIÓN

Pochar la cebolla con el ajo y el perejil en dos cucharadas de aceite de oliva, poner la Cecina de León y los Pimientos Asados del Bierzo. Añadir 4 huevos enteros y remover hasta que se cuajen.

# REVUELTO

Receta: Restaurante Apóstol  
Cacabelos



# REVUELTO

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CON  
MORCILLA DE LEÓN



08

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 2 Morcillas de León
- Cebolla
- 4 Huevos
- Perejil picado



## ELABORACIÓN

En una sartén pochamos cebolla cortada fina, le agregamos la morcilla sin piel y desmembrada. Cuando se dore añadimos los Pimientos Asados del Bierzo cortados en tiras y cuatro huevos. Revolvemos.

Se sirve caliente y espolvoreado con perejil picado.



*Receta: Legado de Bierzo  
Carracedelo*

# REVUELTO



09



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

# CROQUETAS

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO ENVUELTAS  
EN HARINA DE ALMENDRA



## INGREDIENTES

100 g de Pimientos Asados del Bierzo triturados  
Harina de almendra para rebozar  
Pan rallado  
2 Huevos

### Para la bechamel:

40 g de Mantequilla  
3 Cucharadas de Harina  
1 L de Leche  
1 Huevo

## ELABORACIÓN

Se hace la bechamel, cuando empieza a espesar se añaden los Pimientos Asados del Bierzo triturados dejándolo enfriar. Después se fríen las croquetas pasándolas antes por harina de almendra, huevo y pan rallado.

CROQUETAS

Receta: Restaurante Los Rosales  
Almázara



# BROCHETA

DE RAPE, LANGOSTINOS Y VERDURITAS SOBRE  
LECHO DE PIMIENTO ASADOS DEL BIERZO



# 10

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 12 Langostinos
- 400 g de Rape de la parte del Lomo
- 1 Pimiento Verde
- 8 Tomates Cherry
- 200 g de Champiñones pequeños
- 1 Calabacín pequeño y una Cebolla



## ELABORACIÓN

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.

Servir la brocheta junto a los Pimientos Asados del Bierzo y rociar con el jugo resultante para darles aún más sabor.



*Receta: Palacio de Canedo  
Canedo*

# BROCHETA

# 11



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## PASTEL

HOJALDRADO DE AJO PUERRO, PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y LANGOSTINOS



### INGREDIENTES

- 300 g de Pimientos Asados del Bierzo
- 1 Tira de Hojaldré
- 8 Ajo puerros
- 12 Langostinos
- 1 Huevo



### ELABORACIÓN

Se ponen a cocer los ajo puerros con sal y un chorro de aceite, una vez tiernos se escurren, se trocean y se saltean con los langostinos pelados y los Pimientos Asados del Bierzo. Se hace una bechamel más bien suelta; se rellena el hojaldré con este preparado en un molde untado con mantequilla, y se hornea 45 minutos a 180°.

Se puede servir con una salsa de marisco complementando así el plato.

# PASTEL

Receta: Restaurante Los Rosales  
Almázcara



# MONTADITOS

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y SALPICÓN  
DE TRUCHA ASALMONADA



# 12

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo  
350 g Trucha asalmonada  
Cebolla, Pimiento verde y Aceite de Oliva,  
Tostas de pan

### **Salsa Vinagreta Francesa:**

1/2 litro de Aceite y 1/2 litro de Vinagre, Mostaza y Sal

*Batir lo mejor posible todos los ingredientes*

## ELABORACIÓN

Poner a cocer la trucha asalmonada al vapor. Despinarla con mucho cuidado y ponerla a macerar en la vinagreta francesa. Picar lo más fino posible la cebolla y el pimiento verde. Freír las tostas finas de pan.

Se hará superponiendo los ingredientes en el siguiente orden: Tosta de pan frito, Pimientos Asados del Bierzo bien extendidos por toda la tosta, trucha asalmonada ya macerada y adornar la trucha con la cebolla y el pimiento verde finamente picados.



Receta: Casa Gato  
Cacabelos

# MONTADITOS

# 13



I.G.P. 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  
Aceite de Oliva y Perejil  
Aceitunas Negras



## 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 el ajo picado, el aceite de oliva y el perejil, y se comprueba de sal por si fuera necesario añadirle.

*Receta: Restaurante Menta y Canela  
Ponferrada*

# ENSALADA



# MILHOJAS

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CON BACALAO  
AL PERFUME DE SU COULIS Y PURÉ DE PATATA



# 14

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

125 g de Pimientos Asados del Bierzo  
150 g de Bacalao laminado  
50 g de Cebolla  
40 g de Berenjena  
30 g de Calabacín  
75 cl de Puré de Patata  
50 cl de Coulis de Pimientos Asados del Bierzo



## ELABORACIÓN

Añadimos un chorro de aceite en la sartén para rehogar un poco el ajo y retirarlo. Seguidamente añadimos la cebolla, el calabacín y la berenjena hasta que quede todo bastante pochado para luego añadir el bacalao laminado.

Por otro lado rehogamos en la sartén los Pimientos Asados del Bierzo hasta que estén bien calientes. Calentar el puré de patata y el coulis de pimientos.

En un aro de acero se irán poniendo distintas capas, una de Pimientos Asados del Bierzo y otra de bacalao sucesivamente. Se decora con el coulis de pimientos, el puré de patata y unos canónigos.



*Receta: Casa Ramón  
Molinaseca*

# MILHOJAS

# 15



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## MERLUZA

RELLENA DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y  
MARISCO



### INGREDIENTES

- 1 Tarro de Pimientos Asados del Bierzo
- 1 kg de Merluza sin espinas
- Nata líquida
- 1 Cebolla, Espárragos Trigueros, Lechuga, Pimentón, Aceite y Sal

#### **Para el relleno:**

- 4 Langostinos, un Centollo, un Calamar, 8 Mejillones

### ELABORACIÓN

Pochar media cebolla en aceite con una pizca de sal. Añadir el pimiento y el marisco picados, dejar hacerse a fuego medio 5 minutos. Flamear con brandy y apartar del fuego. Hacer 4 filetes de merluza y formar un sándwich con el relleno. Rebozar en harina y huevo y freír a fuego lento. *Para la salsa:* cortar la otra parte de cebolla en juliana, pochar en aceite y añadir los Pimientos Asados del Bierzo troceados. Escurrir el aceite y añadir la nata líquida, una pizca de pimentón y sal. Dejar que la nata se reduzca y flamear. Volcar la salsa por encima de la merluza y acompañar con unos espárragos trigueros sobre una base de lechuga muy picada.

*Receta: Mesón La Piedra  
San Román de Bembibre*

# MERLUZA





# PERDIZ

RELLENA DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO Y  
CASTAÑAS EN SALSA DE MANZANA REINETA



# 16

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

200 g de Pimientos Asados del Bierzo  
6 Perdices  
3 Manzanas Reinetas del Bierzo  
200 g de Castañas cocidas,  
6 Cucharadas de Nata, 6 Ajo puerros,  
Perejil, Ajo, Pimienta Negra para salpimentar las Perdices  
2 Huevos



## ELABORACIÓN

Se saltean 2 ajo puerros con los Pimientos Asados del Bierzo, cuando estén sudados, se agregan las castañas, la nata y se deja reducir.

Se salpimientan las perdices, se rellenan con el preparado, se pasan por harina y huevo, y se doran en aceite, se reservan. Aparte se hace una salsa con el ajo puerro restante, las manzanas peladas y la nata, se deja reducir, y se tritura. Se hornean las perdices con la salsa 40 minutos a 180°C.

Se pueden servir bien calientes con una guarnición de verduras de temporada.



*Receta: Restaurante Los Rosales  
Almázcara*

# PERDIZ

# 17



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## SOLOMILLO

IBÉRICO EN TACOS CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



### INGREDIENTES

- 250 g de Pimientos Asados del Bierzo
- 500 g de Solomillo de Cerdo Ibérico
- 1 Cebolla
- 2 Cayenas
- Sal



### ELABORACIÓN

Se trocea el solomillo en tacos y se fríe en aceite de oliva hasta que esté doradito. Se le añaden los Pimientos Asados del Bierzo junto con la cayena y se deja que ligen mezclándolo y revolviendo durante varios minutos.

# SOLOMILLO

Receta: Casa Noval  
Ponferrada



# GUISO

DE CORDERO Y PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



# 18

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

500 g de Pimientos Asados del Bierzo  
1,5 kg de Cordero  
2 Puerros  
2 Zanahorias  
250 cc de Vino Blanco  
Tomillo, Romero, Laurel, Sal y Pimienta



## ELABORACIÓN

Cortar el cordero en trozos no muy gruesos y saltar en una cazuela de barro hasta que coja color. Incorporar los puerros cortados, las zanahorias, 100 g de Pimientos Asados del Bierzo, ajos y las especias. Rehogar un poco, echar el vino y un vaso de agua y tapar. Dejar cocer hasta que esté casi tierno. Destapar y cocer a fuego fuerte durante 10 minutos más. Añadir el resto de los pimientos, dejar reposar y servir.



*Receta: Restaurante Menta y Canela  
Ponferrada*

# GUISO

# 19



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## MOLLEJAS

DE TERNERA CON PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



### INGREDIENTES

- 200 g de Pimientos Asados del Bierzo
- 600 g Mollejas de Ternera (TERNABI)
- 1 Diente de Ajo
- 1 Guindilla
- 1 Rama de Perejil
- 1 Cuchara de Aceite de Oliva
- 1 Pizca de Sal Gruesa

### ELABORACIÓN

Lavamos, cocemos, retiramos la telilla de las mollejas y las troceamos. Machacamos un ajo, perejil y una guindilla. En una sartén doramos el machacado y le añadimos las mollejas hasta que se doren. Salamos y agregamos los Pimientos Asados del Bierzo cortados en tiras. Han de servirse bien calientes.

# MOLLEJAS

*Receta: Legado del Bierzo  
Carracedelo*



# PIMIENTOS

ASADOS DEL BIERZO RELLENOS DE RABO DE TORO  
GUISADO AL VINO TINTO D.O. BIERZO



20

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

2 Tarros de Pimientos Asados del Bierzo  
1 Rabo de Toro  
1 Zanahoria, 1 Cebolla, 1 Puerro, 4 Patatas  
1/2 Litro de Bechamel  
Grasa de Pato  
2 Litros de Vino Tinto D.O. Bierzo



## ELABORACIÓN

Cocer el rabo en el vino tinto con las verduras cortadas toscamente, 3 horas. Sacar el rabo y desmenuzar metiendo en una bechamel que habremos hecho con 1/2 litro de leche y 75 g de Roux hasta que coja cuerpo, y enrollar con los Pimientos Asados del Bierzo. Pasar por harina y huevo, freír. Pelar las patatas y sacar bolas del tamaño de una nuez, infusionar en grasa de pato.

Emplatar los Pimientos Asados del Bierzo rebozados, cubrir con la salsa del rabo reducida, decorar con la patata infusionada en grasa de pato.



*Receta: Restaurante El Oro de Roma  
Carracedelo*

# PIMIENTOS

# 21



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

# HELADO

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CON  
ESPUMA DE MENTA Y AGUA DE AZAHAR



## INGREDIENTES

**Helado:** 300 g de Pimientos Asados del Bierzo  
500 g de Nata montada, 300 g de Azúcar invertida  
4 hojas de Gelatina, 3 Yemas de Huevo  
Agua de Azahar



**Espuma:** 500 cc de Puré de Menta  
5 hojas de Gelatina, 50 g de Azúcar

## ELABORACIÓN

Triturar los Pimientos Asados del Bierzo y pasarlos por el chino. Coger un poco, calentarlo y disolver las hojas de gelatina. Se mezcla con el resto, añadirle azúcar, las yemas y al final la nata. Echar el contenido en una heladora.

Para la espuma, calentar un poco de puré de menta con el azúcar y disolver la gelatina. Pasar por el chino e introducir en un sifón con una carga de gas. Dejar enfriar.

Sacar una quenelle de helado a un plato. Incorporar la espuma de menta y regar el helado con un poco de agua de azahar.

*Receta: Restaurante Menta y Canela  
Ponferrada*

# HELADO



# GALLETA

DE PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO



22

I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo

## INGREDIENTES

20 g de Pimientos Asados del Bierzo (bien escurridos)  
60 g de Mantequilla  
120 g de Azúcar Moreno  
25 g de Harina  
50 g de Leche



## ELABORACIÓN

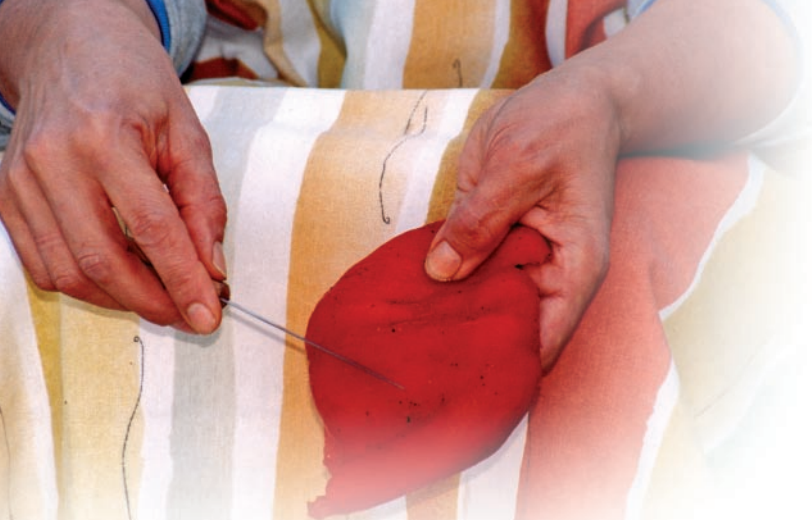
Se entremezclan todos los ingredientes para más tarde introducirlos en una manga pastelera, con la cual vamos a dar forma a las galletas que hornearemos a 170 grados durante unos 7 minutos, dependiendo del tamaño.



*Receta: Casa Ramón  
Molinaseca*

# GALLETA





*Con este recetario os invitamos a descubrir las amplias opciones culinarias de este nuestro producto, avalado por el buen hacer de la tradición familiar berciana y su gastronomía.*

*Nuestro agradecimiento a todos los restaurantes de la Comarca Berciana que han colaborado en este recetario.  
Esperando que les haya gustado*

**¡BUEN PROVECHO!**

Fotografía: Imagen M.A.S.





I.G.P.

Pimiento Asado  
del Bierzo





I.G.P.  
Pimiento Asado  
del Bierzo



Junta de  
Castilla y León

Consejería de Agricultura y Ganadería



DIPUTACIÓN  
DE LEÓN



CONSEJO COMARCAL  
DE EL BIERZO



# Recetas

## PIMIENTO ASADO DEL Bierzo

CONSEJO REGULADOR I.G.P. PIMIENTO ASADO DEL BIERZO  
PADRE SANTALLA, 3 - 2º DCHA. 24400 PONTERRADA (LEÓN)

TFNO.: 987 411 060 · FAX: 987 414 214

[www.pimientoasadodelbierzo.org](http://www.pimientoasadodelbierzo.org)

INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO DE  
CASTILLA Y LEÓN

