

Historia

Según diversas opiniones, la historia de la Manzana Reineta y su introducción en El Bierzo está vinculada, al igual que la viña y el castaño, a la colonización de nuestra Comarca por el Imperio Romano. Otros opinan que fueron las órdenes religiosas con sus huertas adyacentes las que contribuyeron a su introducción. O quizás fueran los miembros de la extraña y enigmática Orden Militar del Temple, asentada desde 1.178 hasta 1.312, los que supiesen apreciar nuestra Reineta aunque no fuesen éstos sus menesteres más reconocidos.

Lo que sí es cierto es que en el Monasterio de San Pedro de Montes, localizado en Montes de Valdeusa, existe un manzano que "fue plantado en 1.936 por D. Joaquín", sacerdote encargado de la custodia del Monasterio. Según el sacristán, "este reineto se trajo del monte existente junto al castro romano" y "da unas manzanas que aguantan mucho".

Así mismo, hoy en día también se puede encontrar un Manzano Reineto en el Monasterio de Carracedo, cuya edad no ha sido posible determinar, ni quién lo plantó allí.

Quizás, y a diferencia de la viña y el castaño, las Manzanas Reinetas bercianas tengan su origen ligado a la evolución de la Europa actual a partir del antiguo Continente Eurosiberiano.



Ctra. N.VI, 398. 24549 Carracedelo (León)
Tfno.. 987 562 866 - Fax: 987 562 869
www.manzanareinetadelbierzo.es
info@manzanareinetadelbierzo.es



MANZANA REINETA DEL BIERZO

Reina de Corazones





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

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Crema pastelera
- Almibar
- 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). Conifamos la Manzana Reineta del Bierzo troceada con el almibar y la gelatina. Dejamos templar y la disponemos sobre la crema pastelera. Para terminar, adornamos con unos canutillos de chocolate blanco.

Mousse de Manzana Reineta del Bierzo con merengue de canela

Elaboración:

Preparamos la mousse de Manzana Reineta del Bierzo, para ello montamos las claras de huevo que mezclamos con la nata semimontada y la manzana bien triturada. Rellenamos un molde cilíndrico con la mousse. Aparte batimos claras de huevo con azúcar y canela hasta formar un merengue. Emplatamos la mousse y el merengue y adornamos al gusto.

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Nata
- Huevo
- Azúcar
- Canela



Manzana Reineta del Bierzo rellena de foie en micuit y reducción de Pedro Ximénez

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Micuit
- Oporto
- Azúcar

Elaboración:

Ponemos la Manzana Reineta del Bierzo con su piel en el microondas durante 2,5 minutos. La dejamos enfriar antes de quitarle el corazón con cuidado de no romperla. La rellenamos con micuit. Aparte preparamos una reducción de Oporto con azúcar. Para terminar cortamos dos rodajas que caramelizamos con azúcar. Emplatamos y salseamos con la reducción de Pedro Ximénez.

Revuelto de Manzana Reineta del Bierzo con ajos tiernos y bacon ahumado

Elaboración:

Para realizar esta sencilla receta tomamos unos ajetes (ajos tiernos) que troceamos en porciones de uno o dos centímetros. Salteamos los ajetes cortados y añadimos el bacon ahumado en taquitos y la Manzana Reineta del Bierzo pelada y troceada. Salteamos bien todo y añadimos dos huevos, revolvemos con cuidado de no deshacer la manzana hasta que el huevo esté cuajado. Servimos caliente.

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Ajos tiernos
- Bacon ahumado
- Huevos



Características Generales

La Reineta del Bierzo presenta características diferenciadas de la producida en otras zonas de la geografía española. Sus rasgos externos nos definen un fruto achatado, con peciolo corto y una cavidad calicínica (base) cerrada. El color en recolección es un verde sin brillo de fondo, con herrumbre superficial típica (Russetting), lo que le confiere la principal diferencia a simple vista con otras reinetas.

Sus especiales cualidades físicas y organolépticas se centran en:

- Elevada dureza de la pulpa.
- Mejor textura al morder (nada harinosa).
- Alto contenido en azúcares.
- Equilibrio entre acidez y dulzor.
- Gran sabor y aromas intensos.
- Fruto muy jugoso.
- Y... la manzana Reineta del Bierzo tiene cinco veces más Vitamina C que cualquier otra manzana*.

(*)I.R.T.A. 1997-1998.

La cata

Calibre: constituye una de las bases de la normalización comercial y es un buen indicador del desarrollo de un fruto.

En las normas de calidad para manzanas, la reineta está incluida en la lista de variedades de frutos grandes.

Forma: aporta información sobre cómo se desarrolló el fruto. La forma característica de la reineta es plana o achatada, con una relación H/A alrededor de 0,70. Otras formas que pueden aparecer y se puntúan más bajo son la globosa-achatada o la cónica-globosa-achatada.

Simetría: los frutos simétricos reciben la máxima puntuación. Las disimetrías que se dan a veces, en general se atribuyen a una mala polinización-fecundación, y suponen una disminución de la calidad, por lo que deben penalizarse.

Relieve: la presencia de costillas (abultamientos) es negativa y se penaliza. La presencia o no de costillas se determina en la zona ecuatorial del fruto.

Color de Fondo: a menudo es el indicador de madurez más visible, y se utiliza (erróneamente) para determinar el momento óptimo de recolección. El color de la epidermis de la reineta es verde, se penalizarán las coloraciones amarillentas, puntuándose como negativo el color amarillo.

Piel (presencia de defectos): se refiere este parámetro a aquellos defectos de la piel que afecten a la calidad externa del fruto según las normas de calidad.

Russetting: las normas de calidad para manzana

incluyen a la reineta en la lista de variedades en las que el russetting es una característica epidérmica de la variedad y no lo consideran defecto si se ajusta al aspecto varietal típico, por lo que no hay ninguna limitación. Por el contrario, se penalizará la falta de este carácter.

Color de la Carne: el color típico de la carne de reineta es crema y hay que penalizar cualquier defecto, mancha o decoloración que presente (incluida la presencia de calciopatías, las cuales serán clasificadas como negativas).

Olor: propiedad organoléptica perceptible por el órgano olfativo cuando inspira determinadas sustancias volátiles.

Se valora la intensidad según la siguiente escala:

- *No perceptible
- *Umbral
- *Débil
- *Medio
- *Fuerte
- *Muy fuerte

En la segunda fase se discriminará la clase de olor presente:

- *Ácido (limonero)
- *Hierba (timol)
- *Manzana (metilhexanoato)
- *Vainilla (vainillina)



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.

Huevos revueltos con Manzana Reineta del Bierzo migas de bacalao, langostinos y patatas paja

Elaboración:

En una sartén freímos unos dientes de ajo. Antes hemos pelado y troceado la Manzana Reineta del Bierzo. Añadimos al refrito de ajos los trozos de manzana, las migas de bacalao, 4 langostinos pelados y las patatas paja muy crujientes. Para terminar salamos al gusto y añadimos dos huevos revolviendo hasta que quede cuajado.

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Ajo
- Huevo
- Bacalao
- 4 Langostinos
- Patatas



Foie de pato fresco con medallones de Manzana Reineta del Bierzo y reducción de Oporto

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Oporto
- Mantequilla
- Azúcar
- Foie fresco

Elaboración:

Para realizar esta receta empezamos con una reducción de Oporto. En una cazuela derretimos una nuez de mantequilla, añadimos un poco de azúcar y el Oporto. Pelamos y troceamos una Manzana Reineta del Bierzo. En una sartén salteamos el foie fresco con los trozos de manzana. En un plato disponemos el foie y la manzana. Salseamos todo con la reducción de Oporto que habíamos preparado anteriormente.

Carpaccio de Manzana Reineta del Bierzo con virutas de chocolate y sorbete de avellana

Elaboración:

Esta receta es muy sencilla de preparar. Primero troceamos unas finas láminas de Manzana Reineta del Bierzo que confitaremos en el almíbar, procurando que no se rompan. Una vez bien confitadas, disponemos la manzana en un plato y la acompañamos con dos bolas de sorbete de avellana. Espolvoreamos todo con virutas de chocolate.

Ingredientes:

- Manzana Reineta
- Almíbar
- Chocolate
- Sorbete de Avellana

