

**Jglesiás**

*así da gusto*

2018

*Los fogones  
de Salamanca*

**E**ste año os presentamos nuestro Calendario "LOS FOGONES DE SALAMANCA". Recetas elaboradas con productos Iglesias por nuestro querido y gran chef César Álvarez.

Las **patatas meneás**, son la receta de la portada a las que damos protagonismo este año.

La gastronomía de Salamanca es de gran diversidad. El cerdo es un animal muypreciado y protagonista en la cocina salmantina. El **chorizo**, el **jamón ibérico**, el **lomo**,... gozan de reconocida fama mundial gracias al buen hacer de los maestros chacineros de nuestra querida tierra.

También procede del cerdo el **farinato** que se suele acompañar con huevos fritos.

El Hornazo, una empanada charra que hace mucho se comía el lunes de aguas para celebrar el fin del duelo penitencial, propio de Semana Santa y que, en la actualidad, se consume durante todo el año y en toda España.

Como platos elaborados destacan las **lentejas de La Armuña**, la **chanfaina**, las **carrilleras**... Todas estas recetas y muchas más las encontrarás en el Calendario IGLESIAS 2018.

Muchas gracias César. Eres un grande. Cada año mejor. Que aproveche. Así da gusto!

RUTH LOIS

## PATATAS MENEÁS



Nuestra receta de contraportada

## PATATAS MENEÁS

INGREDIENTES:

- 800 gramos de patatas
- 250 gramos de PANCETA
- 200 ml del agua de cocción de las patatas
- 2 cucharadas de pimentón de La Vera
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 4 ó 5 dientes de ajo
- 3 cucharadas aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta, al gusto

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y en [www.facebook.com/carnicasiglesias](http://www.facebook.com/carnicasiglesias) o descarga con el **código QR**



Industrias Cárnica Iglesias, S.A.

Ctra. de Madrid, 5

37900 Santa Marta de Tormes

Salamanca (España)

Tfno.: +34 923 215 908

asidagusto@carnicasiglesias.com

[www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com)

[www.facebook.com/carnicasiglesias](http://www.facebook.com/carnicasiglesias)

# enero2018

lunes martes miércoles jueves viernes sábado domingo

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

*Notas del mes*

**CHANFAINA**

**Jglesias**

así da gusto

**Ingredientes:**

2 tazas de arroz tipo bomba, 1 kg de menudillos de cordero, CALLOS, MANITAS y SANGRE COCIDA, 2 huevos cocidos, 1 hojita de laurel, 200 ml de aceite de oliva, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, cominos en grano, pimienta negra molida, 1 cucharada de pimentón picante y sal.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# febrero2018

lunes martes miércoles jueves viernes sábado domingo

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

Notas del mes

## HUEVOS CON FARINATO

JglesiAs

así da gusto

### Ingredientes:

2 huevos, 2 trozos de FARINATO y sal.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# marzo2018

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

CASTILLA Y LEÓN

*Notas del mes*

---

---

## LENTEJAS DE LA ARMUÑA

**Jglesias**

así da gusto



### Ingredientes:

500 gr de lentejas de la armuña, 4 zanahorias, 2 dientes de ajo, 2 cebollas grandes, 1 hoja de laurel, 1 cucharada de pimentón de La Vera, sal y pimienta (al gusto), 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 2 tomates grandes, 1 HUESO DE CAÑA, 2 CHORIZOS, 1/4 HUESO DE JAMÓN y agua

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# abril2018

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

Notas del mes

## HORNAZO



**Jglesias**

así da gusto

### Ingredientes:

1/2 kilogramo de harina, 20 gr de levadura, 1 CHORIZO CULAR, 100 gr de JAMÓN SERRANO en lonchas, 100gr de LOMO DE CERDO FRESCO ADOBADO, MANTECA, agua y sal.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# mayo2018

lunes martes miércoles jueves viernes sábado domingo

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

Notas del mes

## ENSALADA “SERRANA”

Jglesias

así da gusto

### Ingredientes:

1 huevo, 1 naranja, 1 limón, unos 20 gramos de SALCHICHÓN, sal, aceite, vinagre, ajo y perejil.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# junio2018

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

Notas del mes

---

---

## CARRILLERAS

Jglesias

así da gusto

### Ingredientes:

6 CARRILLERAS, 10 dientes de ajo sin pelar, 1 puerro picado, 1 pimiento rojo, 2 cebollas picadas, 0'5 l. de vino tinto, 1 l. de caldo de carne, aceite de oliva virgen, agua, sal y pimienta.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# julio2018

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

Notas del mes

## JETA ASADA

Jglesias

así da gusto



### Ingredientes:

1 CARETA DE CERDO ADOBADA, agua.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# agosto2018

lunes martes miércoles jueves viernes sábado domingo

31	30	31	1	2	3	4	5
32	6	7	8	9	10	11	12
33	13	14	15	16	17	18	19
34	20	21	22	23	24	25	26
35	27	28	29	30	31	1	2

Notas del mes

## OREJA EN VINAGRETA

Jglesias

así da gusto



### Ingredientes:

1 OREJA DE CERDO, un pimiento rojo, 1 pimiento verde, 1/2 cebolla, sal, pimienta, 1 cabeza de ajo, 1 hoja de laurel, aceite y vinagre.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# septiembre2018

lunes martes miércoles jueves viernes sábado domingo

35	27	28	29	30	31	1	2
36	3	4	5	6	7	8	9
37	10	11	12	13	14	15	16
38	17	18	19	20	21	22	23
39	24	25	26	27	28	29	30

Notas del mes

## SOPA CASTELLANA

Jglesias

así da gusto

### Ingredientes:

8 dientes de ajo, media barra de pan del día anterior, 2 huevos, JAMON IBÉRICO, 1 cucharadita de pimentón de La Vera, 1 litro de caldo de pollo.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# octubre2018

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
40	1	2	3	4	5	6	7
41	8	9	10	11	12	13	14
42	15	16	17	18	19	20	21
43	22	23	24	25	26	27	28
44	29	30	31	1	2	3	4

Notas del mes

## HUEVOS ROTOS CON CHICHAS

**Jglesias**

así da gusto

### Ingredientes:

300 grs de CHICHAS y 2 huevos.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](http://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# noviembre2018

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
44	29	30	31	1	2	3	4
45	5	6	7	8	9	10	11
46	12	13	14	15	16	17	18
47	19	20	21	22	23	24	25
48	26	27	28	29	30	1	2

Notas del mes

## “PERRONILLAS”

Jglesias

así da gusto



### Ingredientes:

1/4 kg de MANTECA, 1/2 kg de harina, 3 ó 4 yemas, 200 grs de azúcar y 50 grs de almendra tostada y molida.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)



# diciembre2018

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
48	26	27	28	29	30	1	2
49	3	4	5	6	7	8	9
50	10	11	12	13	14	15	16
51	17	18	19	20	21	22	23
52	24	25	26	27	28	29	30
53	31	1	2	3	4	5	6

Notas del mes

LECHAZO

Jglesias

así da gusto

**Ingredientes:**

1 PALETILLA, medio vaso de agua, 1 cabeza de ajos, 1 cebolla, 1 patata grande, 1/2 vaso de vino blanco, sal y pimienta.

Ver preparación de la receta en [www.carnicasiglesias.com](http://www.carnicasiglesias.com) y [www.facebook.com/carnicasiglesias](https://www.facebook.com/carnicasiglesias)

