



## Restaurante Virrey Palafox

Universidad, 7. Tel. 975 34 02 22.

Una esmerada cocina castellana es la que presenta cada día a sus comensales Félix Martínez Soto en este restaurante de tradición familiar. La esencia de sus recetas se fundamenta en la elección de los mejores productos de la tierra, a lo que él contribuye con unas generosas raciones. Los platos de cuchara son de lo más apreciado de la carta, como también los asados de cordero y cochinillo. Son conocidas sus jornadas anuales de la matanza. Precio medio: 35 €.

### Plato típico

## CANGREJOS DE RÍO A LA SORIANA

Para 4 personas

### Ingredientes:

Cangrejos de río vivos (se calculan unos seis por comensal, aunque esto depende del tamaño).  
Tres cucharadas soperas de aceite de oliva.  
Dos ajos cortados en láminas.  
Una guindilla picante.  
Una cucharada de tomate natural triturado.  
Dos cucharadas soperas de brandy. Sal.



### Elaboración:

Lave los cangrejos en agua fría abundante en el momento de ir a prepararlos (pues si lo hace con anticipación se morirán de su agua). Arránqueles el intestino amargo, para lo que debe retorcer y romper la aleta del centro de la cola, tirando de ella para que salga el intestino entero.

Caliente el aceite en un recipiente adecuado. Rehogue los cangrejos y la guindilla hasta que alcancen un color dorado.

**3** Eche el tomate para que se fría y agregue los cangrejos removiéndolos continuamente para que así tengan una muerte rápida y su carne quede más compacta y sabrosa.

**4** Cuando estén casi a punto, añada el brandy, previamente calentado, y flaméelos. Compruebe el punto de sal. Se pueden servir fríos o calientes. (No conviene recalentarlos).

### Menú recomendado

## HUEVOS ESCALFADOS CON SALSA AGRIDULCE



Para 4 personas

### Ingredientes:

Ocho huevos muy frescos.  
Un huevo batido.  
Un chorrito de vinagre.  
Un litro de agua.  
Sal.  
Harina.  
Un chorro de aceite.

### Elaboración:

Coloque una cazuela al fuego con agua, vinagre y sal; cuando rompa a hervir, eche los huevos de uno en uno, sacándolos previamente en una taza de agua tibia y echando el huevo lo más cerca posible de la superficie del agua.

Sáquelos con ayuda de una espumadera y escúrralos bien, espolvóreelos con harina y rebócelos en el huevo batido. Fríalos en aceite de oliva dorándolos ligeramente.

### Para la salsa:

Cáscaras de limón  
y naranja finamente  
picadas.  
Cebolla picada  
muy fina.  
Mermelada de frambuesa.  
Vino vermut.

naranja y limón y la cebolla. Cueza durante unos minutos y añada la mermelada removiendo continuamente hasta que se reduzca y espese.

**4** Coloque en un plato los huevos

## MANITAS DE CERDO RELLENAS DE SETAS Y HONGOS



Para 6 personas

### Ingredientes:

Seis manitas  
de cerdo (abiertas y  
limpias).  
Medio kilo de carne  
de magro picada.  
100 gramos de tocino  
con magro.  
50 gramos  
de almendras.  
50 gramos  
de nueces.  
Una copita de licor  
de nueces y

avellanas (Nocello).  
Un kilo de setas de  
temporada (cardo,  
Boletus, etc.).  
Una cebolla y media.  
Dos zanahorias.  
Dos dientes de ajo.  
Una hoja de laurel.  
Sal y pimienta.  
Una cucharada  
sopera de aceite.  
20 gramos  
de mantequilla.  
Un plato con harina.

Dos huevos  
en un plato  
Un plato con  
rallado.

### Para la salsa:

Una cucharada  
sopera de ac  
Media cebolla  
Dos zanahori  
Un puerro.  
Un vaso de v  
Una cucharada  
de vinagre de

### Elaboración:

**1** Una vez limpias y abiertas las manitas se ponen a cocer en una olla a presión con el laurel, la pimienta, dos zanahorias, media cebolla y los dos dientes de ajo. Reserve parte del caldo de cocción para la realización de la salsa.

**2** En una cazuela o sartén con una cucharada de aceite y la mantequilla se pone a refreír una cebolla pelada y picada con la carne de magro picada, el tocino con magro y las setas convenientemente picadas, reservando unas pocas para guarnición. Una vez rehogado todo, se añaden las nueces y las almendras picadas y un chorrito del licor de nueces y avellanas (Nocello). Eche sal y pimienta, retire del fuego y deje reposar.

**3** Deshuese las manitas (una vez cocidas y templadas), extendiendo la carne sobre un recipiente o fuente. A continuación, ayudándose de una cuchara, ponga una pequeña cantidad de toda la carne que hemos salteado anteriormente en la sartén en un extremo de cada mitad de

las manitas. Cúbralas formando una especie de bola. Introdúzcalas en el frigorífico hasta que la gelatina tome la consistencia. Rebócelas con harina, huevo y pan rallado y fríalas hasta que estén doradas.

### Salsa:

**4** Rehogue en una cazuela con una cucharada sopera de aceite media cebolla, dos zanahorias y puerro todo picado. Añada un vaso de vino tinto y una cucharada de vinagre de vino. Deje que se haga durante unos treinta minutos. Transcurrido este tiempo añada a partes iguales agua y el caldo de cocción de las manitas y deje reducir durante veinte minutos más. Retírelo entonces y trítelo colando la salsa por un chino. Échele sal y pimienta.

**5** Cubra levemente el fondo de un plato con la salsa. Coloque las manitas en el centro y decore con las setas que habíamos reservado previamente rehogadas. Introdúzcalo unos minutos en el horno y sírvalo caliente.

## CANUTILLOS DE MEMBRILLO RELLENOS DE QUESO FRESCO CON MIEL DE SORIA Y PIÑONES

Para 4 personas

### Ingredientes:

250 gramos de dulce de membrillo.  
150 gramos de queso de Burgos.  
150 gramos de nata líquida.  
Tres hojas de gelatina.  
100 gramos de miel de Soria.  
50 gramos de piñones.

### Elaboración:

**1** Corte con un cuchillo muy fino o con la máquina cortafiambres el membrillo, de manera que nos queden láminas muy finas y del tamaño de un canutillo.

**2** Triture en la batidora el queso, la nata



**3** Rodee los tacos de queso con las láminas de membrillo y colóquelos en el plato y salséelos con la miel de Soria.

**4** Espolvoree unos pocos piñones por encima. Como sugerencia de presentación podemos