

GASTRONOMÍA DE LA ALCARRÍA

Tras una jornada de diversión en **Multiaventura Buendía**, que mejor que disfrutar de la gastronomía típica de la **Comarca de la Alcarria Conquense**.

Los **restaurantes de cocina tradicional** de la zona son ideales para reponer fuerzas tras una actividad de empresa, una jornada de multiaventura para colegios, o una divertida jornada en Buendía celebrando una despedida de soltero.

Son muchos los que completan su viaje a **Multiaventura Buendía**, disfrutando de las delicias de la tierra Alcarreña, por ejemplo en el ya conocido restaurante "**Casa Obispo**".

En la gastronomía alcarreña el **cordero** y el **cabrito** son los productos más preciados en la mesa. El **conejo** en mil formas, las **perdices** y **codornices** a la alcarreña, el **pollo** a la miel de romero, el **morteruelo** de caza, las **migas**, los **zarajos**, el **cocido** del Madroñal con albóndigas...

La Alcarria Conquense ofrece una gastronomía variada, debido a la gran cantidad de ríos, que además de servir como escenario perfecto para realizar **actividades de multiaventura**, también ofrecen a la zona rico pescado que como no, está presente en sus platos. Muy apreciado encontrarás el **lucio ahumado**, la **trucha**, que se prepara de formas distintas, al igual que el **cangrejo**. También algún pescado, se prepara con patatas, y el **bacalao**, protagonista de la cocina con su salsa de tomate y pimientos, en los potajes o simplemente, a la alcarreña.

En cuanto a las verduras, las patatas guisadas con níscalos, el pastel de berenjenas, y el pisto, junto a la costrada de calabacines, y tantas otras delicias de verde y marrón sustancia. Las setas de cardo si es temporada, complementan el amplio recetario de esta zona, aderezado siempre con ese **aceite de oliva** con **Denominación de Origen La Alcarria**.

Los dulces, otro de los elementos tradicionales, testigos del pasado árabe de la tierra alcarreña. Se pueden degustar los bizcochos borrachos, los melindres, las monillas, los mostachones, las cañas y canutillos, las torrijas y los hornazos, las tortas de Chicharrones, los florones y las piñas.

Para recuperar fuerzas tras una **jornada de deportes de aventuras**, que mejor que degustar la miel de denominación de origen de la Alcarria, una de las materias primas de la zona más características, es la base de gran parte de los platos típicos, usándose tanto para postres, como para carnes y verduras.

Y como no podría ser de otra forma, el vino de la Alcarria también disfruta de sus propias denominaciones de origen; la **Denominación de Origen Mondéjar**, entre otras muchas que se producen en Castilla-La Mancha.

Para terminar con la gastronomía de la Alcarria, y como suele ser habitual tras las comidas, nada mejor que un digestivo aguardiente; el de Morillejo, el Mostillo, el Resolí o el típico vino de miel, hidromiel, licores especialmente adecuados para facilitar digestiones y que hacen pasar mejor el alhajú, postre típicamente conquense de neta raigambre árabe.

Enlaces de Interés:

www.aceitedelaalcarria.es Denominación de origen del aceite de oliva

www.mieldelaalcarria.org Denominación de origen de la miel de la Alcarria

www.quesomanchego.es Consejo regulador del Queso Manchego

