

BUREBA

Recetas:



PERFECTO MARIDAJE CON

VINOS

Tintos jóvenes de la Ribera del Duero, ligeros, con buena acidez, equilibrados de frescura a platos elaborados con patata que sean ligeros o de 'aperitivo' como el Recuerdo de Tortilla. En el caso de los guisos, la recomendación son los tintos crianza de magnífica estructura y equilibrados en boca. Y porque no una cerveza rubia o tostada para acompañar a la tortilla de patata. Buena opción son también las cervezas artesanales, un mundo aún por descubrir.

LAS RECETAS



PATATAS ESTOFADAS CON PIERNA DE JABALÍ

INGREDIENTES

1,5 kg de patatas; 1 kilo de pierna de jabalí; 1 cebolla; 2 zanahorias; 2 dientes de ajo; 2 tomates; 1 pimiento calahorrano; 1 copa de brandy; aceite de oliva; 1 vaso de vino blanco; sal y pimienta. Para la maceración: 1 litro de vino tinto; 1 zanahoria; 2 cebollas; 1 diente de ajo; tomillo y laurel; aceite; sal y pimienta.

REALIZACIÓN

Si el jabalí es joven no necesita maceración. En caso contrario se frien los ingredientes de la maceración, lo enfrianos y se vierte sobre el jabalí dejándolo dos o tres días en el frigorífico, dándole la vuelta dos veces al día. A la hora de elaborar el plato, se rehoga la cebolla, zanahorias, ajo tomate y pimiento calahorrano, rehogamos el conjunto. Aparte se dora la pierna. Se pone la carne en la cazuela, se agrega el vino y el brandy u se duece 2 horas. Después se incorporan las patas tronchadas, se salpimenta y cuando las patatas estén cocidas se sirve.

OTRAS ELABORACIONES



RECUERDO TORTILLA

Se parten las patatas por la mitad y vacían a modo de cesta. Se sumergen en aceite de oliva y se confitan. Se pochá la cebolla cortada en juliana; se escalfan los huevos de codorniz y se corta y fríe ajo en láminas. Se coloca todo sobre una rebanada de pan.



TORTILLA

Se cortan las patatas en tacos pequeños y la cebolla en rodajas. En abundante aceite se echa la patata y después la cebolla y con la espumadera se va machacando en la cocción. Escurrir el aceite, se batan los huevos y se incorporá la patata y se cueja la tortilla.



CON CANGREJOS

Y con pencas de aceitunas. Se parten las patatas tipo panadera, se rebozan y se frien. Una vez hechas las pencas se pochá la cebolla y se añade beicon. Se incorpora harina y caldo. Se echa la salsa en las pencas y las patatas y se añaden los cangrejos.

10

Provincia de
Burgos
origen y destino

Burgos
alimenta

Cruz de la Orden del Mérito Civil al sargento de la Guardia Civil de Pancorbo

GERARDO GONZÁLEZ BRAWIESCA

El Salón de Plenos de la Casa Consistorial de Pancorbo acogió un acto especial coincidiendo con la festividad de San Isidro, en el cual se condecoró al sargento al mando del puesto de la Guardia Civil en la villa, Miguel G. S.

Acto al que asistieron los miembros de la corporación municipal encabezada por el alcalde Carlos Ortiz, mandos y compañeros de la Guardia Civil de Burgos, Miranda y Briviesca así como amigos y familiares.

Ortiz destacó el decisivo papel del sargento «la tarde-noche del día 21 de agosto tras la lectura del pregón e inicio de las fiestas patronales, tras evitar un homicidio cuando una persona irrumpió en un bar de la localidad portando un cuchillo de grandes dimensiones», comentó.

El primer edil recordó que el individuo «intentó asestar una cuchillada a uno de los presentes actuando el agente inmediatamente con intención de reducirle y quitarle el arma».

Esta intervención, afirmó Ortiz, supuso un evidente riesgo para la integridad física del mismo ya que «durante el forcejeo se revolvó intentando clavarle el cuchillo» hasta que finalmente fue reducido y detenido.

Dado el momento en que se produjo el hecho y las graves consecuencias que para la población hubiera supuesto el Consistorio



Un momento de la entrega del reconocimiento al agente, G.G.

en pleno solicio que le fuera concedida la distinción de la Cruz de la Orden del Mérito Civil.

DISTINCIÓN

Los incuestionables motivos justificados por el Consistorio en la solicitud de la distinción para el sargento de la Benemérita hicieron que esta fuera concedida de forma inmediata.

Tras la exposición de los hechos, el alcalde pancorbino destacó sobre la labor del distinguido que «antepone el citado sargento su entrega al servicio a sus intereses particulares, como se ha puesto de

manifiesto en numerosas ocasiones». Así mismo, consideró el acto como «el reconocimiento público de sus convecivos a través de su Ayuntamiento, por su buen hacer y entrega a lo largo de su trayectoria por su contribución a la seguridad y bienestar en este pueblo».

Finalmente, Ortiz impulsó la condecoración al sargento M.G.S. tras lo cual, recibió el diploma acreditativo de los méritos de manos de su superior de Miranda entre los aplausos del numeroso público asistente al acto. Éste se clausuró con unas breves palabras de agradecimiento.



EGB

SAN ISIDRO EN MONASTERIO DE RODILLA. La localidad de Monasterio de Rodilla celebró ayer las fiestas de San Isidro. Unas celebraciones que comenzaron con la tradicional procesión desde la iglesia hasta la ermita y que continuarán con más actividades a lo largo del fin de semana.