

NUESTRA COCINA. Ana Betrán



Ana Betrán Gracia, natural de Jaca y jefa de cocina de profesión, lleva 27 años vinculada al mundo de la Gastronomía Alto Aragonesa. Actualmente gestiona el "[Restaurante La Cadiera](#)" de Jaca, famoso por su cocina tradicional montañesa.

Ana nos acerca hoy a su cocina para darnos la **receta de la Conserva Casera**, plato muy solicitado en el restaurante todo el año.

Ingredientes: Costilla de cerdo, longaniza, lomo o conejo. Aceite de oliva, manteca de cerdo, laurel, ajos, canela y pimienta.

Elaboración:

Salaz la costilla, el lomo, la longaniza o el conejo tres días antes de empezar a cocinar.

Se fríe la manteca en el aceite, en una cazuela hasta que se deshace. A continuación se retiran los chichones.

Se va añadiendo el resto de ingredientes y se incorpora el producto elegido, que está salado previamente.

Se va mirando hasta que la carne está en su punto.

Presentación: Se puede servir bien acompañada de patatas a lo pobre o bien con tomate casero sofrito con el aceite de la conserva.

La cocina casera tiene en cada hogar una sabiduría adquirida durante años y horas al pié de los fogones. Probar de una forma u otra, introducir uno u otro ingrediente, recurrir a hierbas aromáticas, tiempos de cocción... Trucos y más trucos que nuestras madres y abuelas durante décadas, siglos, han aprendido pacientemente, mejorando guisos tradicionales, platos, etc... Te invitamos a que su sabiduría y trabajo sea conocida por todos.

¡Mándanos sus recetas!