

El 'Manjar del clérigo', mejor tapa medieval de Almazán

[Multimedia](#)

Es obra de María Rello, cocinera de Bar Las Piscinas, quien representará a la villa adnamantina en el XVI Concurso de Pinchos y Tapas medievales que organiza la Red Medieval y que este año se celebrará en Sigüenza, con motivo del IX Centenario de la Reconquista de la Ciudad del Doncel

María Rello, cocinera de Bar Las Piscinas, es la chef medieval de Almazán en el año 2024. Rello se ha impuesto en el XX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de Almazán con su 'Manjar del Clérigo'.

La ganadora recibía el diploma acreditativo y una gratificación de 250 euros de manos de la teniente alcalde del Ayuntamiento de Almazán, Teresa Ágreda, y de la concejala de Cultura, Ana Beatriz Gonzalo.

María había participado en prácticamente todas las ediciones del concurso, pero hasta ahora, no había logrado el triunfo, por lo que se notaba su satisfacción por haberse convertido, por fin, en la mejor chef medieval de Almazán.

El ingrediente fundamental de su tapa es el solomillo de cerdo, que María adereza con una salsa de champiñones, jamón, leche y vino dulce, que monta sobre una oblea de arroz y remata con una teja de queso y flores comestibles. "Prácticamente, todos los ingredientes son productos adnamantinos", asegura la cocinera. Solo el soporte, la oblea de arroz, no es típico de Almazán. "Quise darle al 'Manjar' un aire diferente al de las tapas hechas sobre una base de tosta de pan. En la Edad Media, solo la nobleza y la iglesia tenían acceso a alimentos más elaborados. Y la oblea es perfecta para conseguir el acabado que le quería dar", señala.

Para los cocineros, imaginar una tapa y combinar sus sabores sólo con ingredientes precolombinos -tal y como rezan las bases del concurso- no es coser y cantar. "Es un reto", confirma la chef. Por otra parte, la elaboración de este 'Manjar del clérigo' es sencilla, pero lleva su tiempo. Lo primero es asar -no del todo- el solomillo en el horno, con pan rallado, sin gluten. De esta manera María sella la carne, permitiendo que los jugos queden en el interior.

Luego, María corta la carne en tiras finas, que baña en la salsa de champiñones y resto de ingredientes. Por último, la monta sobre la oblea y la decora con una teja de queso y flores comestibles.

"Estoy feliz y muy agradecida al jurado y al público por el premio y por el gran

éxito de la tapa en los dos fines de semana de la Ruta del Pincho Medieval de Almazán. Nos ha traído más público que nunca. Y representar a Almazán en Sigüenza, me llena. Iremos encantados y con la intención de ganar", termina María.

En el concurso han participado diez bares y restaurantes locales, mientras que han sido once los que formaron parte de la Ruta del Pincho Medieval de Almazán, vigente durante los dos últimos fines de semana.

El concurso lo organiza la Red Medieval, a la que pertenece Almazán, junto a otras seis localidades españolas y portuguesa. Los ganadores de cada concurso local, participan en una final internacional, que va rotando de ciudad en ciudad. Como se ha mencionado anteriormente, este año se celebrará en Sigüenza. Los pinchos tienen la particularidad de que sus ingredientes deben ser precolombinos, es decir, que no se pueden utilizar aquellos que llegaron a España y Portugal después del descubrimiento de América, si bien las técnicas culinarias para elaborarlos pueden ser modernas.
