

*“Desayúnete en Segura
unas tostás con zurrapas,
come bacalao guisao
y una tortilla de papas
y para cena ligera
unas buenas calandracas”.*

Rafael Brioso Aguilar.



*Excmo. Ayuntamiento
de Segura de León.*



*Concejalía de Turismo, Cultura,
Desarrollo Industrial y Empleo.*

Teléfonos:

924 70 30 11

turismoycultura@seguradeleon.es

*Texto revisado por Andrés Oyola Fabián.
Cronista Oficial de la Villa.*

Correcciones: Rafael Brioso Aguilar

CALLEJERO: *callejero.seguradeleon.es*

GUÍA GASTRONÓMICA



*Segura de León,
Badajoz, Extremadura*

La **gastronomía segureña** es nuestro legado de la práctica, durante siglos, de pastores y campesinos que recolectaban excelentes materias primas y de recetas adquiridas de las órdenes religiosas que pasaron por nuestro pueblo, consolidándose su transmisión, generación tras generación.

Una cocina sencilla de carácter **rural y tradicional** que nos dota de un rico patrimonio gastronómico.

De la dehesa a la mesa

La principal protagonista, la **dehesa**. En ella se cría el animal más destacado y deseado en nuestra zona, el **cerdo ibérico**, aprovechando de él una amplia gama de productos exquisitos entre los que destaca, sin duda, el jamón ibérico.

Este producto estrella se clasifica en diversas **categorías**:

- ✓ De "**bellota o montanera**": alimentado de forma tradicional en la montanera de la dehesa.
- ✓ De "**recebo**": alimentado de forma tradicional en la montanera de la dehesa que finaliza su engorde con pienso.
- ✓ De "**pienso**": alimentado en establos.

El cerdo que adquiere el reconocimiento de **denominación de origen "Dehesa de Extremadura"**, gracias a que conserva el sabor tradicional de los productos derivados del mismo.

Nuestros platos

Los **desayunos y almuerzos** típicos segureños han sido las **migas**, que aún se siguen elaborando con las sobras del pan duro, sal, pimientos y ajos. Se le puede añadir patatas, tocino, chorizo y acompañarlas con sardinas.

Otro desayuno delicioso son las **tostadas de caldillo o zurrapa** y las típicas "**bollas**" elaboradas con masa de pan.



Destacan exquisitos platos como

- ✓ **El guarrito frito.**
- ✓ **El bacalao guisao.**
- ✓ **Las ancas de rana rebozadas.**
- ✓ **Carnes a la brasa.**



Producto de la dehesa, **el pinar, higuerales**, etc. se recolectan **setas** variadas especialmente niscalos, que se preparan a la plancha, con arroz o en salsa, así como boletos, tanas, champiñones silvestres, gurumelos,...

En cuanto a los platos elaborados con productos procedentes de la **caza** disfrutamos de

- ✓ **Perdices, palomas, ...**
- ✓ **Conejos y liebres** con arroz, en salsa...

Otros platos **tradicionales** son las **calandracas, las puchas y las sopas de ajo y de tomate.**

Y como **platos** refrescantes contamos con **gazpachos y salmorejos**. Igualmente se sigue elaborando de forma tradicional el licor de "**gloria**", a base del mosto de la uva y aguardiente.

Para acompañar estos platos disponemos de **vinos de pitarra, quesos y aceitunas.**

En la **repostería** encontramos una gran variedad: **rosca, flores, piñonate...**, pero sin duda el dulce más típico es el **merengue**, que se consume en nuestras fiestas patronales de agosto.



La mayor parte de estos platos los pueden degustar en bares, mesones y restaurantes de la población o adquirir en diversas tiendas de nuestra zona.