



GRUPO CUEVAS

DESDE 1867

Mejor con castaña OURENSE COCINA

Juan Luis Iglesias

Hotel Os Caracoles (A Derrasa)

Este ourensano de 39 años, completó su formación en la Escuela de Hostelería I.E.S. Villamarín. Ejerció en algunos de los restaurantes más prestigiosos de la ciudad y desde hace 11 años ofrece sus conocimientos y experiencia en el Hotel Os Caracoles.

Especializado en cocina tradicional gallega de calidad con cortes modernos, destaca la ternera gallega como uno de sus productos preferidos.

Su plato favorito: Foie a la plancha con manzana caramelizada

Secreto de cerdo ibérico con crema de boletus y castañas salteadas al oporto

Marcar el secreto entero con el aceite y reservar al calor.

Elaborar la salsa con boletus, aceite, vino blanco, nata, una pizca de sal y una pizca de pimienta. Triturar y reducir al gusto.

Hervir las castañas en agua salada, escurrir y cubrirlas con oporto y azúcar. Darle punto de cocción hasta que estén tiernas.

Presentar sobre una cama de salsa de boletus el secreto troceado y decorar con las castañas elaboradas previamente a modo de guarnición.



Si hay castaña, tenemos plan

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ
ALMA DE BOSQUE

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

SPAR

Frunatur

delisabor
COCINA
DE CALIDADE

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial
para Ourense



GRUPO CUEVAS

DESDE 1867

Mejor con castaña OURENSE COCINA

Óscar Paz y Francisco Silva

Hotel Restaurante Lusitano (Lobios)

Ourensanos. Formados en la Escuela de Hostelería de Villamarín, estos jóvenes cocineros de 23 y 21 años desarrollan su labor en los fogones de Restaurante Lusitano. Oscar con especialidad en carnes y Francisco en arroces, sus platos preferidos son los de caza y arroz caldoso de corzo, respectivamente.

En 2014 se reconoce a Lusitano con el Premio de Gastronomía de Galicia en Lalín por la labor de toda una vida dedicada a la cocina gallega. En la actualidad cumple 85 años de su apertura.

Oscar sueña con seguir creciendo profesionalmente al frente de estos fogones, mientras que Francisco sigue formándose y preparándose para el relevo generacional.

Lomo de ciervo envuelto en bacon, sobre salsa de queso de cabra de la "Serra do Xures" y castañas en almíbar

Limpiamos los lomos de grasa y cortamos en porciones, ponemos sal y pimienta, envolvemos cada porción con una loncha de bacon. Atamos cada trozo con hilo de cocinar y los marcamos en una sartén con un hilo de aceite a fuego fuerte durante un minuto. Ponemos la carne en una bandeja de horno, junto con unas ramitas de romero y las regamos con aceite de oliva. Cocinamos durante 10 minutos en el horno precalentado a 180°C.

Salsa de queso: Calentamos crema de leche a fuego lento o nata líquida para cocinar removiendo continuamente. Cuando la nata comience a hervir agregar el queso de cabra hasta que se deshaga totalmente. Salpimentar y dar un toque de nuez moscada.

Servimos el lomo de ciervo, con la base de salsa de queso y acompañamos con castañas en almíbar.



Si hay castaña, tenemos plan

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ
ALMA DE BOSQUE

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

SPAR

Frunatur

delisabor
COCINA
DE CALIDADE

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial
para Ourense





GRUPO CUEVAS

DESDE 1867

Mejor con castaña OURENSE COCINA

Ángel Fernández Lois

Restaurante A Viuda (Poboa de Trives)

Formado en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, este chef de 29 años y natural de Poboa de Trives, lleva 7 años al frente de los fogones del Restaurante A Viuda.

Conocedor de los productos de la zona, se decanta por el bacalao confitado como su plato favorito, siendo una de sus especialidades, junto con los guisos de carne.

Al futuro le pide seguir trabajando como hasta ahora e ir mejorando día a día.

Jabalí guisado con castañas fritas

Seleccionamos los trozos de jabalí y los guisamos junto con las verduras, zanahoria, puerro, pimienta, un poco de ajo, un chorro de vino y aceite. Una vez guisado se retiran las verduras, se trituran y se pasan por un chino.

Para la guarnición rehogamos la zanahoria, el puerro y el pimienta previamente cortados en juliana. Cocemos las castañas y luego las freímos.

Presentamos el el jabalí con la salsa por encima y las castañas y verduras rehogadas como guarnición.



Si hay castaña, tenemos plan

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ
ALMA DE BOSQUE

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

SPAR

Frunatur

delisabor
COCINA
DE CALIDADE

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial
para Ourense





GRUPO CUEVAS

DESDE 1867

Mejor con castaña OURENSE COCINA

Fany Suárez

Tapería Fío de Liño (Allariz)

Nacida en Vilagarcía de Arousa hace 31 años, Fany lleva dos años y medio en Ourense. Su primera experiencia en la cocina fue en 2006 donde compaginó trabajo y aprendizaje en el establecimiento, que completó con talleres formativos (Etnología, Gestión de eventos, etc.). Desde 2013 asume la cocina y la gestión de Fío de Liño.

Su especialidad en sartenes y guisos, se decanta, como plato preferido, por la sartén de cerdo celta. En cuanto a su producto preferido, comenta: "En esta zona, la carne de buey y las setas".

Ha ganado las tres ediciones celebradas, del "Concurso de Tapas de Carne de Boi de Allariz".

Ensalada de crujientes de bacalao y castañas, rúcula y manzana.

Macerar el lomo de bacalao en aceite de oliva con tomillo y orégano unas 12 horas. Cortarlo en medallones de un dedo de ancho y rebozar en harina, huevo y posteriormente en harina de castañas.

En aceite muy caliente, freír los lomos de bacalao por los dos lados, escurrir en papel secante y apartar.

Marcar los tomatitos en la plancha con sal y apartar. Lavar, pelar y cortar la manzana en juliana.

Para la vinagreta: En un bol, echar una yema de huevo con la mostaza y remover a mano con una varilla. Añadir dos cucharadas soperas de vinagre de jerez y mezclar mientras se va añadiendo aceite de oliva, hasta que la mezcla emulsiona.

Presentación: En un plato ponemos un lecho de rúcula mezclada previamente con la manzana en juliana y colocamos los medallones rebozados encima. Colocamos los tomatitos para decorar, y aliñamos con la vinagreta al gusto.



Si hay castaña, tenemos plan

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ
ALMA DE BOSQUE

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

SPAR

Frunatur

delisabor
COCINA
DE CALIDAD

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial
para Ourense

Ford



GRUPO CUEVAS

DESDE 1867

Mejor con castaña OURENSE COCINA

Juan Carlos Vaquerizo

Restaurante Fuchela (O Carballiño)

Este albaceteño de 38 años, lleva 24 entre fogones, trabajando y formándose en distintos lugares como Andorra o Barcelona. Llega a Galicia por amor, y desde hace 5 años es el responsable de la cocina del Restaurante Fuchela.

Especialista en arroces, su producto favorito es el cordero, pero a la hora de escoger un plato no duda en decantarse por el pulpo "A Feira".

Capón de Navidad con castañas y peras al Oporto

Cortamos el capón y lo adobamos con ajo y perejil. Lo sofreímos en una olla y le ponemos las cebollas.

Cuando esté dorado lo flambeamos con coñac y lo cubrimos con caldo de pollo. Lo cocinamos durante dos horas y cuando esté cocido le ponemos las castañas.

Confitamos las peras en vino de Oporto 15 minutos.

Servimos el capón en su salsa, con la pera y las castañas como guarnición.



Si hay castaña, tenemos plan

CUEVAS
Desde 1867
MARRON GLACÉ
ALMA DE BOSQUE

CUEVAS
HORECA | CASH

aquí
supermercados

aquí

plenus
supermercados

SPAR

Frunatur

delisabor
COCINA
DE CALIDADE

TOMÓVIL - CUEVAS S.A.
Concesionario Oficial
para Ourense

GRUPO CUEVAS

DESDE 1867



Juan Carlos Vaquerizo
Fuchela (Carballiño)

Juan Luis Iglesias
Os Caracoles (A Derrasa)

Fany Suárez
Fío de liño (Allariz)

Ángel Fernández Lois
A Viuda (Poboa de Trives)

Óscar Paz y Francisco Silva
Lusitano (Lobios)



Ourense cocina mejor con castaña

La castaña es un producto humilde, pero que sabe estar a la altura en las grandes ocasiones, como demuestran nuestros chefs.



Bo Nadal

