



## Guía gastronómica OLVERA Gastronomic guide



21

### SOPAS PEGÁS DE OLVERA [Bar Restaurante Gaby]

**Ingredientes**  
1 manojo de espárragos  
3 dientes de ajos  
Pan del día anterior  
Sal  
Aceite de oliva  
Agua

**Elaboración**  
Freímos en una sartén con aceite de oliva los ajos troceados y los espárragos troceados, dejamos a fuego lento hasta que estén tiernos. Añadimos un poco de pan y lo freímos. Seguidamente agregamos el agua y la sal y dejamos que hierva. Apartamos del fuego y agregamos el resto del pan. Por último, lo volvemos a poner al fuego para que se tueste el pan por habas partes.

### SOPAS PEGAS FROM OLVERA [Bar Restaurante Gaby]

**Ingredients**  
1 bunch of asparagus  
3 cloves of garlic  
Day-old bread  
Salt  
Olive oil  
Water

**Method**  
Fry the chopped garlic and the chopped asparagus in a pan with olive oil. Leave on a low heat until they are tender. Add a little bit of bread and fry it. Then add the water and salt and let it boil. Take away from the heat and add the rest of the bread. Finally, put it on the heat again in order to toast the bread on both sides.



32

### CABRILLAS EN SALSAS [Freiduría Carmina]

**Ingredientes para un kg**  
1 kg de cabrillas  
5 dientes de ajo  
1 cebolla  
1/2 bollo de pan frito  
1 cucharada de "especies para caracoles"  
1 cucharada de pimentón dulce  
2 hojas de laurel  
agua  
sal  
1/2 vaso vino blanco

hasta estar seguros de que están muy limpias. Ponerlas en una olla a hervir hasta que comience a salir espuma. Eliminar la espuma con una espumadera. Sin quitar el agua de la olla, bajar el fuego y comenzar a echarle cada uno de los ingredientes mencionados más arriba. Para facilitar el aliño de las cabrillas recomendamos batir todos los ingredientes previamente con ayuda de una batidora a excepción del laurel, cuyas hojas se dejan enteras. Continuar a fuego lento durante 20 minutos más. Servir con una rodaja de pan para mojarlo en su deliciosa salsa roja. Astucia: la salsa de las cabrillas pica, pero no le añadimos ningún ingrediente picante, ¡es el ajo el protagonista!

**Elaboración**  
Lavar bien las cabrillas con chorros de agua corriente una y otra vez

### CABRILLAS (SNAILS) IN SAUCE [Freiduría Carmina]

**Ingredients**  
1 kg of cabrillas  
5 cloves of garlic  
1 onion  
1/2 loaf fried bread  
1 spoon of "spices for snails"  
1 tablespoon sweet paprika  
2 bay leaves  
Water  
Salt  
1/2 glass of white wine

**Method**  
Thoroughly wash the cabrillas with jets of water over and over again to be sure that they are very clean. Put them in a pot to boil until it begins to foam. Remove the foam with a slotted spoon. Lower the heat and begin to add each of the ingredients mentioned above. To facilitate the dressing of the cabrillas we recommend beating all the ingredients first with the help of a blender, with the exception of the bay, whose leaves are added whole. Continue cooking on a low heat for 20 minutes. Serve with a slice of bread to dip into the delicious red sauce. Hint: it is a hot sauce, so do not add any spicy ingredients, garlic is the main flavour!



23

### SANGRE REVUELTA CON HUEVO Y TOMATE [Bodeguita Mi Pueblo]

**Ingredientes**  
750 grs de sangre de pollo  
3 o 4 dientes de ajo  
4 o 5 huevos  
Tomate frito casero  
Aceite de oliva  
Orégano  
Sal

Comenzamos laminando los dientes de ajo, para freír posteriormente en una sartén no muy pequeña. Una vez dorados, los reservamos. En ese mismo aceite de oliva, freímos la sangre cortada a cuadrados, le ponemos un buen puñado de orégano y una pizca de sal gorda. Cuando la sangre va cambiando de color, añadimos los ajos fileteados y dejamos rehogar lentamente. Vamos echando en la sartén los huevos, dejando que cuajen, y los mezclamos con la sangre. Al final añadimos nuestra salsa de tomate frita casera y terminamos de mezclar. Podéis acompañar con tostadas de pan frito. ¡A disfrutar!

**Elaboración**  
Con la sangre de pollo se prepara un plato muy fácil de hacer y que gusta a grandes y pequeños.

### BLOOD SCRAMBLED EGG AND TOMATO [Bodeguita Mi Pueblo]

**Ingredients**  
750 grams of chicken blood  
3 or 4 cloves of garlic  
4 or 5 eggs  
Homemade fried tomato  
Olive oil  
Oregano  
Salt

**Method**  
A very easy to make dish that is prepared with chicken blood. It is a dish for young and old. Peel the cloves of garlic, then fry them in a pan. Once they are golden, put them aside. In that same olive oil, fry the blood cut into cubes, and add a handful of oregano and a pinch of salt. When the blood is changing colour, add the garlic and let it cook slowly. Put the eggs in the pan, let them cook, and mix them with the blood. At the end add homemade fried tomato sauce and finish mixing. You can supplement with fried bread croutons. Enjoy!



Ayuntamiento de Olvera



15

### SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO RELLENO DE CHORIZO [Mesón Fuente del Pino]

**Ingredientes**  
1 solomillo de cerdo ibérico  
Chorizo casero  
Ajos  
Laurel  
Sal y pimienta en grano  
Aceite de oliva virgen extra  
Manteca de cerdo

para rellenarlo de la carne del chorizo; lo cerraremos con una red para que no se salga el relleno. Calentamos el aceite de oliva con la manteca de cerdo y doramos el solomillo, añadiremos los dientes de ajos, el laurel y la pimienta en grano. A continuación añadiremos agua hasta cubrirlo y dejaremos cocer hasta que la textura de la carne esté tierna. Por último dejaremos enfriar y estará listo para su corte. Recomendamos para acompañar este plato un vino mosto de Olvera o bien vino tinto de la zona.

**Elaboración**  
Salpimentamos el solomillo y lo abrimos

### IBERIAN PORK FILLET STUFFED WITH CHORIZO [Mesón Fuente del Pino]

**Ingredients**  
1 Iberian pork sirloin  
Homemade chorizo  
Garlic  
Bay  
Salt and peppercorns  
Extra virgin olive oil  
Lard

**Method**  
Season the pork sirloin and open it to fill it with the sausage meat. Wrap it with a net so that the stuffing doesn't fall out during cooking. Heat the olive oil with the lard and brown the sirloin, add some cloves of garlic, the bay and peppercorns. Then add water until it is completely covered and let it cook until the texture of the meat is tender. Finally leave it to cool and it will be ready for slicing. We recommend that you accompany this dish with a wine from Olvera or red wine from the area.



14

### SOPAS DE TOMATE DE OLVERA [Restaurante Los Gredales]

**Ingredientes**  
1 kilo de tomates  
Pan del día anterior, mejor con miga  
4 pimientos verdes  
4 dientes de ajos  
1 cebolla  
Caldo suave  
Aceite de oliva virgen extra  
Pimienta y sal al gusto  
1 huevo escalfado  
1 ramita de hierbabuena

**Elaboración**  
Cortar el pan en rebanadas muy finas, pelar los tomates y trocearlos, picar finamente los ajos, la cebolla y los pimientos. Echar el aceite en una cazuela de barro y sofreír la cebolla y el ajo hasta que queden dorados. Añadir los pimientos y el tomate. Terminar de sofreír (15 minutos aproximadamente), añadir agua hasta cubrirlo todo y sazonar. Hervir durante 10 ó 15 minutos, a fuego lento, trabajando los ingredientes con el borde de la espumadera. Añadir las rebanadas de pan, una rama de hierbabuena y el huevo escalfado. Hervir durante 1 minuto y servir muy caliente. Si el tomate es muy ácido añadir una pizca de azúcar.

### OLVERA TOMATO SOUP [Restaurante Los Gredales]

**Ingredients**  
1 kilo of tomatoes  
Day-old bread  
4 green peppers  
4 cloves of garlic  
1 onion  
Broth  
Extra virgin olive oil  
Pepper and salt to taste  
1 poached egg  
1 sprig of mint

**Method**  
Cut the bread into very thin slices. Peel the tomatoes and cut into pieces. Chop finely the garlic, onion, and peppers. Put the oil in a clay pot and fry the onion and garlic until they are golden. Add the peppers and tomatoes. Finish frying (15 minutes approximately), add water until everything is covered and season the mixture. Boil it for 10 to 15 minutes, over a low heat, working the ingredients with the edge of a spatula. Add the slices of bread, a sprig of mint and the poached egg. Boil it for 1 minute and serve it piping hot. If the tomato is very acidic, add a pinch of sugar.

## HORARIO

### OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO [OT-CA-0017]

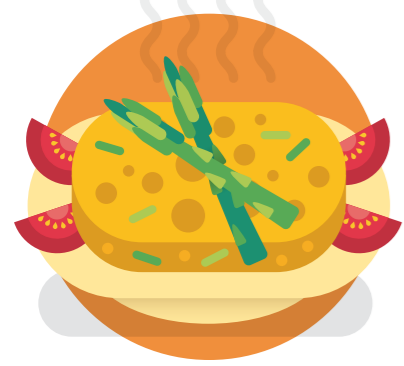
Invierno: de 10:30 a 14:00 horas y de 16:00 a 18:30  
Verano: de 10:30 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:30  
\* Cerrado los lunes de temporada baja.

### AYUNTAMIENTO

De lunes a viernes de 7:30 a 15:00



Más info en:  
[www.turismolvera.es](http://www.turismolvera.es)



## CAFETERÍAS CAFÉS

## RESTAURANTES DE COMIDA TRADICIONAL RESTAURANTS OF TRADITIONAL FOOD

## CERVECERÍAS Y BARES DE TAPAS BREWERIES AND TAPAS BARS

## BODEGAS Y VINOS TRADICIONALES TAVERNS

## REPOSTERÍA ARTESANA BAKERIES

## ALMAZARAS Y MOLINOS DE ACEITE OIL MILLS

- 1 Lounge Bar Terraza El Frenazo
- 2 Cafetería Hipanova
- 3 Disco Pub Cafetería Frenazo
- 4 Café Copas Buddha
- 5 Manhattan Café Copas
- 6 Café Bar Toñi
- 7 Bambú Café Copas
- 8 Bar Bocanegra
- 9 Bar La Estación
- 10 Bar Casa Pepe
- 11 Bar Pimentel
- 12 El Tapir Despistado

- 13 Restaurante Río Corbones
- 14 Restaurante Los Gredales. Camping Pueblo Blanco\*
- 15 Mesón Fuente del Pino. Hotel Fuente del Pino
- 16 Restaurante Alfonso\*\*
- 17 Restaurante El Puerto de los Arbolitos
- 18 Mesón Rincón Andaluz
- 19 Restaurante Las Murallas. Hotel Sierra y Cal\*
- 20 Mesón Restaurante Lirios\*\*

## BRASERÍAS BRASSERIES

- 21 Bar Restaurante Gaby\*
- 22 Mesón Bar La Bodega

## COCINA CREATIVA CREATIVE CUISINE

- 23 Bodeguita Mi Pueblo\*
- 24 Restaurante La Estación. Hotel Estación Vía Verde\*

- 25 Venta Marcelino
- 26 Cervecería Entrecaminos
- 27 Bar El Parque
- 28 Bar Los Mellis
- 29 Cervecería Los Arbolitos
- 30 Bar Cafetería Las Niñas
- 31 Bar La Jarrita
- 32 Freiduría Carmina\*\*
- 33 Bar Restaurante La Piscina
- 34 Taberna Juanito Gómez
- 35 Bar Jopo
- 36 Bar El Patio
- 37 Bar Pepe Rayas

- 38 Bar La Pezuña
- 39 Bar Cafetería El Tropezón
- 40 Bar El Rinconcillo
- 41 Bar Fernando
- 42 Bodega Ambrosio

## PIZZERÍAS Y HAMBURGUESERÍAS PIZZA & BURGUER

- 43 Pixi Burguer\*\*
- 44 Paris Kebab\*\*
- 45 La Bella Martina\*\*
- 46 Un poquito de to\*\*

- 47 Pastelería La Gloria. Artesanos Pasteleros
- 48 Pastelería Linero. Pastelería de dulces y tartas caseros

## CHACINAS, EMBUTIDOS Y JAMONES DRIED MEAT AND SAUSAGES

- 49 La Serrana. Fábrica de embutidos y salazones
- 50 Chacinas Conejo. Fabricación artesanal de embutidos
- 51 La Dehesa del Ibérico. Jamonería y productos de la Sierra
- 52 El Montaraz de la Sierra. Chacinas artesanas y especialidad en carnes ibéricas

- 53 Molino El Salado
- 54 Molino Las Pilas
- 55 Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de Los Remedios

\* Platos tradicionales olvereros / Traditional dishes from Olvera  
\*\* Comida para llevar / Take-away food