Cocina Medieval Extremeña

La historia de la cocina extremeña es la historia de la alimentación popular de las gentes que poblaron estas tierras, tanto del norte, como las del sur y el oeste.

La cocina extremeña es un ancestral legado romano, bárbaro, musulmán y sefardí, unido a lo que nos dejaron los cántabros, astures, leoneses y castellanos.

Musulmanes, judíos y cristianos convivieron en las principales ciudades de las Extremaduras, mezclándose tradiciones y costumbres, unas seguían el Corán, otras la Torá y el resto los Evangelios.

El encuentro y desencuentro culinario viene simbolizado por el cerdo y el cordero.

El cerdo, patrón de las mesas extremeñas, será despreciado por el Islam.

Los musulmanes comen carne de cordero, sacrificado ritualmente al amanecer, con la cabeza dirigida a la Meca, por una persona de religión.

Las gentes del Islam fueron respetuosas en la lengua, costumbres y modo de ser de las judías y cristianas que gozaron del estatuto de protegidas del Islam.

Tal clima de tolerancia se aplicó a la raza del cerdo ibérico que siendo criado en las mismas zonas que la época romana y visigoda.

Patagido, pues, el cerdo por la tolerancia del Islam y más tarde por las reglamentaciones medievales de las Cortes de la protección de las bellotas de encinas y alcornoques plagadas bosques de las extremeñas.

Las gentes del Islam introdujeron en estas tierras platas de tradición mudéjar como:

Lobo de río en pan

Ajoblanco

Tencas rellenas

Tapuche de verduras

Tula de Alfajor

Ojondongo

Pochas

Escaropu

Hojaldura con higos de Ternera

Guiso de Guadalupe.

Ingredientes

Ingredientes

Ingredientes

Ingredientes

Ingredientes