

Ternasco al estilo bilbilitano: la mejor receta para preparar este clásico plato aragonés



El ternasco al estilo bilbilitano es simple y delicioso

El recetario español es uno de los más interesantes del mundo. Si bien cuenta con platos que son reconocidos en todo el planeta, como el gazpacho o la tortilla de patatas, también incluye algunas de las delicias regionales que se pueden encontrar en las diferentes comunidades autónomas del país.

Poniendo la lupa en Aragón, podemos encontrar numerosos platos típicos. Entre ellos se destaca el ternasco al estilo bilbilitano, una delicia típica de la ciudad de Calatayud.

Si bien el ternasco puede cocinarse de diferentes maneras, el estilo de esta localidad aragonesa se destaca por su sabor y por la simplicidad con la que se puede preparar.

La historia del ternasco en Aragón se remonta a los tiempos de Jaime I el Conquistador. Hay registros escritos que evidencian que en 1218 designó a Domingo de Montealtet como el encargado de resolver las cuestiones de los pastores de Zaragoza en materias vinculadas a la ganadería. La Casa de Ganaderos, surgida 55 años antes que la Mesta de Castilla, ostenta el título de ser la entidad agroalimentaria más longeva de España.

En esos tiempos, ya se celebraban banquetes donde el plato principal era la carne ovina. El cordero de Aragón gozaba de reconocimiento por su sabor, suavidad y finura. De esta manera, la palabra "Ternasco", que todavía hoy empleamos, adquiere esa connotación festiva de tiempos pasados, naciendo de la suavidad con la que se saborea.

En 1989, esta carne rosada, tierna y deliciosa, que añadía un sabor peculiar a las mesas del medievo, recibió el honor de ser la primera en España con una designación específica (hoy día IGP).

Dicho logro se concretó gracias a una práctica de cría tradicional y respetuosa con el medio ambiente, basada en la utilización del paisaje aragonés, ya fuera en praderas montañosas y submontañosas o en las áreas más secas del valle del Ebro. Las constantes revisiones de calidad llevadas a cabo durante todo el año aseguran unos criterios de excelencia que resultan en una de las carnes ovina más apreciadas de España en nuestros días.

Cómo preparar ternasco al estilo bilbilitano

Ingredientes

2 paletillas de ternasco (800 gr cada una)

Sal

Aceite de oliva

1 cabeza de ajo

2 ramitas de tomillo

200 cl de vino blanco

1 kg de patatas

Preparación

Precalentar el horno

1. Pelar las patatas y cortarlas a rodajas de 1 cm.

2. Colocar aceite de oliva en el fondo de una placa de horno. Apoyar las patatas y, sobre ellas, las paletillas previamente saladas.

3. Machacar los ajos con la mano y añadirlos junto con el tomillo y el aceite.

4. Mover la placa ligeramente para que se repartan los ingredientes.

5. Una vez que el horno haya alcanzado los 200° C, introducir la placa y dejar cocinar por una hora. A los primeros 30 minutos, dar vuelta las paletillas.

6. Cinco minutos antes de sacar la placa del horno, añadir el vino blanco.

Servir media paletilla en cada plato, repartiendo las patatas y agregando el jugo. [El Cronista](#) (8-9-2023)