

# Productos Manchegos Elaborados: calidad y buen comer en 2 minutos.

Hace un tiempo publicamos en nuestro blog un interesante artículo sobre la [Gastronomía Manchega](#), de Cuenca concretamente, sus platos más tradicionales. Son todos fantásticos. Nosotros te recomendamos prepararlos en casa, con la familia y amigos y disfrutar así de una buena comida casera más tradicional. Pero si todavía no los has probado o te mueres de ganas de volver a paladearlos, y no dispones del tiempo o de las ganas de preparar tú mismo todas estas recetas, te ofrecemos la posibilidad de disfrutar de estas delicias cómodamente, sin salir de tu casa. Tendrás grandes platos en tu mesa que tardarás menos de 2 minutos en preparar.



En nuestra tienda online hemos seleccionado los mejores productos manchegos elaborados y gourmet más tradicionales, preparados por pequeños productores artesanos, que los cocinan con la receta de toda la vida, con mimo, con los mejores ingredientes. Como defendemos siempre: comidas elaboradas lentamente para disfrutar sin prisas.

## PRODUCTOS MANCHEGOS ELABORADOS.

Esta es nuestra selección:

–Lomo de Orza (Delicias de Eladio): Plato típico de las matanzas. En Casa Eladio lo elaboran con lomo de cerdo, aceite de oliva virgen extra, ajos morados, pimienta, pimentón y ajo morado.



Disfrútalo como gustes, de mil maneras, pero servido cortado en finas lonchas, como nos recomiendan en Casa Eladio, con su propio aceite o un alioli suave es una auténtica delicatessen.

–Ajo Arriero (Delicias de Eladio): Se come todo el año, pero

sobre todo en Semana Santa, al no contener carne. Sus ingredientes principales son la patata, el bacalao, aceite de oliva, huevo cocido y ajo.



También en este caso Delicias de Eladio nos hace una recomendación: comerlo a temperatura ambiente o un poco caliente acompañado de nueces o huevo picado.

–**Pisto Manchego (Delicias de Eladio)**: Plato vegetal que puede comerse solo o como acompañamiento de carnes como pollo, conejo, lomo o embutidos como chorizos o morcillas fritas.



En Casa Eladio lo elaboran con tomate, pimiento, cebolla, calabacín, ajo, aceite de oliva virgen extra, laurel, pimentón y magro de cerdo.

–**Gachas (Delicias de Eladio)**: antiguamente cocina de supervivencia, y actualmente valorada como un verdadero producto gourmet que satisface los paladares más exigentes.



Se elaboran con harina de trigo (otras recetas típicas las elaboran con harina de almortas), panceta e hígado de cerdo, aceite de oliva virgen extra, ajo morado y especias.

Recomendamos comerlas bien calientes, mojando con un buen pan.

–**Morteruelo (Delicias de Eladio)**: es quizá el plato más famoso y emblemático de la gastronomía conquense. Elaborado con diferentes carnes y especias, adopta la textura delicada de un paté.



Delicias de Eladio lo elabora con ingredientes como el magro, la panceta, la manteca y el codillo de cerdo, gallina, perdiz, conejo, liebre, pan y especias.

Puedes tomar una ración mediana como plato principal, o disfrutarlo como aperitivo sobre pan tostado y piñones.

–**Gazpacho de Pastor (Delicias de Eladio)**: antiguamente lo preparaban los pastores en el campo, con la carne que podían

cazar, y preparando artesanalmente la torta gazpachera.



Elaborado con los mejores ingredientes como magro y codillo de cerdo, perdiz, gallina, liebre, conejo, torta gazpachera, setas, especias y aceite de oliva virgen extra.

En Casa Eladio lo preparan como toda la vida, y sugieren tostarlo en la sartén y añadir uvas y pasas.

–**Jamón de Ciervo en escabeche (Cárnicas Araceli)**: muy tradicional la conserva en escabeche en toda la Mancha desde antiguo como eficaz forma de conservación de los alimentos.



Cárnicas Araceli elabora artesanalmente productos con base en la carne de caza, como este jamón de ciervo, elaborado con carne de ciervo, aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y especias.

Auténtica delicatessen.

–**Perdiz en escabeche (Cárnicas Araceli)**: otra tradicional conserva con escabechado, de perdiz, caza menor muy típica en la zona.



Cárnicas Araceli la prepara de forma artesana con perdiz roja, aceite de oliva virgen, vinagre de vino, laurel, ajo, sal y pimienta negra.

–**Chorizos fritos de orza (Cárnicas Araceli)**: Otro típico plato manchego, propio también de la matanza. Tradicional forma de conservación de los alimentos mediante la inmersión en aceite, conservante natural.



Cárnicas Araceli elabora estos chorizos en carne de cerdo, panceta, sal, pimentón y otras especias naturales.

Igual de ricos servidos fríos o bien calientes, con pan en bocadillo, troceado para aperitivo o con unos huevos fritos. La imaginación al poder.

–**Morcillas fritas en aceite (Cárnicas Araceli)**: igualmente, elaboración de embutido propio de la matanza y conservado en aceite.



En este caso Cárnicas Araceli las elabora con cebolla, sangre, manteca de cerdo, arroz, sal, pimentón dulce y otras especias naturales.

En bocadillo, como acompañamiento en guisos caseros, como aperitivo... deliciosas de cualquier forma.

–*Costilla frita de Orza (Cárnicas Araceli)*: fritas y sumergidas en aceite, este producto tradicional nos permite degustar estas costillas como recién fritas el día de la matanza.



Elaboradas por Cárnicas Araceli con costilla de cerdo, pimentón, sal y especias naturales.

Se pueden comer directamente. Aunque a nosotros nos gusta también para preparar guisos de patatas o un buen arroz caldoso.

De todas formas, por mucho que nosotros te contemos las

cualidades de estos platos, lo mejor es que te convenzas por tí mismo, probándolos todos. En nuestro [ultramarinos gourmet online](#) te lo facilitamos. En unos días puedes tener en casa todos estos magníficos **productos manchegos elaborados**.