En esta Ruta Gastronómica por la Comarca de las Vegas degustaremos...

- VINO BODEGAS JESÚS DÍAZ E HIJOS

Se trata de una **bodega familiar** con más de un siglo de tradición, **Jesús Díaz e Hijos** se asienta sobre un **antiguo convento franciscano** (orden de San Bernardino) en **Colmenar de Oreja**, localidad declarada **Bien de Interés Cultural** por su patrimonio subterráneo de cuevas y tinajas. La finca pasó a manos de la familia en 1898, cuando Florentino Mingo adquirió una antigua fábrica de tinajas para elaborar vino destinado a las tabernas de Madrid; desde entonces, cinco generaciones han mantenido viva la artesanía vinícola de la zona. Fueron, además, los primeros en embotellar bajo el **sello de la D.O. Vinos de Madrid en 1985**, marcando un hito en la calidad certificada de la subzona Arganda. La singularidad de Jesús Díaz e Hijos reside en su método artesanal: los vinos se crían en **tinajas de barro de más de 100 años**, fabricadas en el propio Colmenar de Oreja, que mantienen una temperatura constante gracias a las cuevas centenarias de más de 12 metros de profundidad. Este sistema permite una fermentación lenta y una microoxigenación natural que redondea los taninos y preserva los aromas primarios de la uva. El proceso parte de una selección cuidadosa de uva en viñedos propios y arrendados (unas 50 hectáreas en total), seguida de vendimia manual, prensado suave y fermentación controlada.

- PATATAS CHULAS

Las **patatas chulas** son uno de los platos más emblemáticos de **Colmenar de Oreja**, un acompañamiento humilde pero sublime que ha pasado de las cocinas de los jornaleros a las cartas de los restaurantes y bodegas de la comarca. Su nombre, de raíz popular y castiza, proviene del campo: antiguamente, cuando se freían patatas y no había donde escurrirlas, se colocaban sobre hojas de vid y, al verlas doradas y crujientes, los campesinos exclamaban: «¡Vaya patata más chula que hemos hecho!». Se trata de patatas cortadas en **rodajas gruesas**, confitadas lentamente en abundante aceite de oliva hasta quedar tiernas por dentro y ligeramente doradas por fuera. Justo antes de servir, se aliñan con un majado de **ajo, perejil fresco y un chorrito de vinagre**, que les aporta su toque ácido y aromático característico. El resultado es un aperitivo crujiente, sabroso y muy versátil, que se toma solo, como tapa, o como guarnición de carnes a la brasa y platos tradicionales como la carne al desarreglo.

- CARNE AL DESARREGLO

La **carne al desarreglo** es el plato estrella de Colmenar de Oreja, un guiso de ternera profundamente ligado a la vida en el campo y a las jornadas agrícolas de la comarca. Su curioso nombre proviene de una anécdota popular: mientras las mujeres cocinaban el estofado a fuego lento en calderos junto al río Tajo, los jornaleros, atraídos por el aroma, se acercaban a probar la carne antes de que estuviera lista. Al ver la merma del guiso, las cocineras exclamaban: «¡Pero qué desarreglo me habéis hecho!», dando así nombre a este plato que simboliza la cocina colectiva y sincera de la tierra. Se trata de un **estofado de ternera** troceada en tacos, cocinado a fuego muy lento con una base generosa de cebolla, ajos, tomate y vino blanco de la zona (tradicionalmente Malvar de Colmenar). La carne queda extraordinariamente tierna, casi deshaciéndose en la boca, y la salsa es concentrada, sabrosa y perfecta para mojar pan. Es un plato contundente pero equilibrado, que se sirve tradicionalmente con **patatas chulas** como guarnición, aunque también puede acompañarse de pan para rebañar la salsa. El secreto del plato está en la cocción lenta y el uso abundante de ajo y vino, que aportan profundidad y carácter al guiso.

- POZAS

Las **pozas** son el aperitivo más emblemático de Colmenar de Oreja, un plato humilde y práctico **nacido en el campo** que hoy se sirve en todos los bares y restaurantes de la localidad. Su nombre proviene de la forma que adopta el pan al vaciar su miga: queda una especie de «poza» o hueco que se rellena con un aliño fresco y sabroso. Tradicionalmente, eran un almuerzo de campo: los jornaleros las preparaban con pan candeal o «pan de orejas» (típico de Colmenar), aceite de oliva de la zona, tomate, cebolla y lo que hubiera a mano, como atún en escabeche o jamón serrano. Se comían con una navaja, «rebanando el brocal de la poza», y eran un plato barato, nutritivo y perfecto para llevar al tajo. es una especie de **bocadillo abierto** elaborado con una barra de pan candeal o pan de orejas al que se le retira la miga interior, dejando una cavidad que se rellena con un picadillo fresco de **tomate, cebolla, aceite de oliva virgen, vinagre, sal y pimentón**, al que se puede añadir atún en escabeche, jamón serrano u otros ingredientes según la versión. El resultado es un aperitivo crujiente por fuera, jugoso por dentro y lleno de sabor, ideal para acompañar con vino de la tierra.

Esperamos que disfrutes de este viaje y de sus sabores

INFORMACIÓN Y RESERVAS

ARAWAK

C/ Ercilla, 28 - 28005 Madrid

Tel. 91 474 25 24

www.arawakviajes.com - info@arawakviajes.com