

Villanueva de los Infantes



Ciudad Real



Gastronomía



☞ La gastronomía que ofrece Villanueva de los Infantes es abundante y sabrosa, fruto de la sabia combinación popular de los recursos vegetales y animales. Su origen hay que buscarlo en la antigua cultura del medio rural y pastoril. De hecho, ya Cervantes recoge en su famosa novela “Don Quijote de la Mancha” un extenso recetario de la cocina manchega, que tantos elogios y halagos recibe, sobre todo, por parte de Sancho Panza, hombre de buen comer y beber. En la actualidad, el periodista Lorenzo Díaz también hace un homenaje a nuestra gastronomía en su obra “La cocina del Quijote”.

Tradición gastronómica



- Esos platos que antaño se ofrecían en ventas y posadas a caballeros, pastores, gañanes y arrieros, son las que hoy se ofrecen en los establecimientos hosteleros a nuestros visitantes.
- Los platos basados en la caza menor, dan la idea de la importancia de estas especies en la zona, como **los galianos o gazpacho manchego**, **las judías blancas con perdiz o codorniz**, **la perdiz en escabeche**, **la liebre con arroz** o **el conejo al ajillo**.



- ❧ El pisto manchego , chuletillas de cordero, caldereta de cordero, las gachas.
- ❧ Destacan los quesos manchegos, los jamones, chorizos, morcillas, lomo de orza y embutidos en general, todo ello regado con los mejores vinos de la tierra.





- ❧ El pisto, fritada de verduras del tiempo, además de ser fuente de vitaminas, es una receta muy socorrida, tanto para tomar como plato principal o como acompañamiento.
- ❧ El pisto manchego, normalmente conocido como pisto, no es más ni menos que una combinación de diferentes verduras pochadas. Estas pueden variar, dependiendo de la época del año y, por consiguiente, de los tipos de verdura disponibles en la huerta. (Aunque hoy en día es posible encontrar en los comercios prácticamente cualquier tipo de verdura fuera de temporada.)
- ❧ Los orígenes de esta receta se remontan a las épocas en que los campesinos de La Mancha ([Castilla - La Mancha](#)), cocinaban al aire libre los productos que tenían en sus huertas en ese momento.



❧ La longaniza manchega, es un embutido condimentado con pimentón y con productos propios de La Mancha lo que, además de convertirla en original, le presta una alta calidad gastronómica

