

# PROGRAMA DE ACTIVIDADES

## SÁBADO 6 DE MARZO

*18:30 h.* Conferencia “Recursos turísticos de las comarcas de Andorra-Sierra de Arcos y Bajo Martín”. Aula de catas.

*19:00 h.* “Miel, vino y aceite de oliva, productos de calidad en el Bajo Martín y Andorra-Sierra de Arcos”. Charla y cata en el Aula de Catas.



## DOMINGO 7 DE MARZO

*13:30 h.* “Presentación de la II Feria Íbera de Andorra LAKUERTER y de las II Jornadas de Cocina Ibera”. Zona de los Fogones.

*18:30 h.* Desfile de Íberos y Romanos.

# MENÚ GANADOR EN LAS I JORNADAS DE COCINA ÍBERA - Rest. ARSE, Híjar

ENSALADA DE HORTALIZAS Y VERDURAS DEL BAJO MARTÍN CON PERDIZ CONFITADA

Lechugas variadas, Perdiz, Frutos secos, Aceite de oliva, Sal, Vinagre y Zanahoria.



LENTEJAS ESTOFADAS CON SU APAÑO DE MATANZA

Lentejas, Pimientos, Lomo de cerdo, Oreja, Aceite de Oliva, Cebolla, Ajo, Puerro, Ajo tierno, Sal, Pimienta y Hierbas Autóctonas.



CONEJO ESCABECHADO CON ESPÁRRAGOS SILVESTRES

Conejo, Cebolla, Zanahoria, Vinagre, Pimienta negra, Puerro, Ajos Tiernos, Tomillo, Romero, Laurel y Sal.



CUAJADA CON MIEL DE ARIÑO

Cuajada Artesanal, Miel de Romero y Higos secos.

## ELABORACIÓN DE LOS PLATOS

LENTEJAS ESTOFADAS  
CON SU APAÑO DE MATANZA:

*Elaboramos las lentejas en cocción tradicional a fuego lento añadiendo la carne y las verduras que antes han sido salteadas con aceite de oliva virgen extra.*



CONEJO ESCABECHADO  
CON ESPÁRRAGOS SILVESTRES:

*Salteamos las verduras una vez cortadas con el aceite de oliva y se añade el vinagre. A esta elaboración le añadimos el conejo que anteriormente ha sido frito y se lleva a una cocción de unos 25 minutos.*



Iberos  
en el Bajo  
Aragón