



Turismo

Cuenca: la ciudad donde se mezcla la historia con las comidas

13 noviembre, 2023 Javier Martinez 20 visitas

Cuenca es uno de esos lugares en los que los visitantes siempre salen satisfechos. Situada en el centro de España, en la comunidad de Castilla La Mancha, sus paisajes, su historia, su arquitectura y su propuesta culinaria la tornan única y hacen que disfruten cada momento que pasan en la ciudad.



Uno de los puntos para apreciar esto son las casas colgadas, uno de sus lugares icónicos. Estas tres viviendas antiguas cuentan con balcones que asoman al precipicio y permiten apreciar la naturaleza que la rodea y, además, albergan un restaurante y el Museo de Arte Abstracto Español.

A unas cuerdas de allí, se ubica la Catedral de San Julián, famosa por ser la más importante de estilo gótico francés de Castilla (compite con la de Ávila) y por carecer de campanario, ya que el suyo se derrumbó en 1902.



En un extremo de la Plaza Mayor, se encuentra la sede del ayuntamiento, en el que reluce su arquitectura barroca, y en el otro, la ronda de Julián de Romero, un callejón que conduce cuesta arriba hasta el castillo y en cuyo trayecto emergen viviendas que la atraviesan de un lado al otro, conformando puentes que durante siglos sirvieron para alojar a los pobladores locales.

Cuenca es famosa, también, por los rascacielos del barrio San Martín, que tienen hasta diez pisos y se van adhiriendo a las rocas de la Hoz del Huécar, y por la torre de Mangana, que da las campanadas cada quince minutos entonando en cada una de ellas un fragmento de una jota.

No todo son iglesias, edificios y paisajes. Otro de sus grandes atractivos también son las comidas y bebidas locales. Esto llevó a que fuera nombrada Capital Española de la Gastronomía 2023 por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) y Hostelería España a fines del año pasado.



Entre sus platos tradicionales se encuentran los zarajos hechos con intestinos de cordero lechal marinados y enrollados en un sarmiento que se los fríe en aceite de oliva (también pueden cocinarse al horno).

También, está el Morteruelo, una especie de paté compuesto por hígado de cerdo, especias y pan rallado, al que se le agregan ingredientes de caza menor (conejo, liebre, perdiz) y se unta sobre tostadas.

Otras opciones son las Migas con huevo, hechas con pan seco, huevos, ajos, aceite de oliva, sal y agua; el ajo arriero, preparado en base a papas, huevo, ajo y aceite de oliva y el mojete, una especie de ensalada en la que se mezcla tomate, cebolla, huevo duro, atún y aceitunas negras.



Para los amantes de los postres, el Alajú les dejará un gusto dulce en la boca. Esta especie de turrón se produce con una masa de almendras, miel, especias, pan rallado y pan tostado que se recubre con una oblea en cada lado.

Finalmente, para una sobremesa amena tras el almuerzo o la cena, se sirve el resolí, un licor que tiene una graduación de entre 16 y 18 grados, compuesto por café, anís seco o aguardiente, corteza de limón o de naranja, canela en rama, clavo, azúcar y agua.

Por: *Hernán Dobry*