



La Sierra de las Uillas ofrece paisajes espectaculares.

## Villacarrillo

### Donde comer bien es todo un arte

VILLACARRILLO, LOCALIDAD JIENENSE EN LA QUE LA BELLEZA MONUMENTAL SE MEZCLA SABIAMENTE CON UN ENTORNO ÚNICO, TIENE A GALA OFRECER AL VIAJERO UNA GASTRONOMÍA LLENA DE SORPRESAS. SU COCINA, QUE UTILIZA CON MAESTRÍA PRODUCTOS DE LA TIERRA, ESTÁ INFLUENCIADA POR REGIONES CERCANAS COMO CASTILLA-LA MANCHA Y MURCIA.

**C**omer bien es todo un arte. Y en Villacarrillo el viajero no tendrá excusas para no practicarlo. Localidad enclavada en la cuna del olivar, el preciado aceite fruto de este árbol milenario es el ingrediente fundamental de platos que han sabido conservar el sabor tradicional de toda la vida. La calidad y variedad de las materias primas son factores determinantes de esta gastronomía nutritiva y sabrosa, que incorpora también las aromáticas hierbas, y la caza de la cercana Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas.

Pueblo abierto al turismo de interior, Villacarrillo es la puerta natural de este bellissimo parque, además de una ciudad de patrimonio artístico considerable, con joyas como la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción, primera obra en estas tierras del genial arquitecto renacentista Andrés de Vandelvira.

Pero Villacarrillo también es parada obligatoria para degustar su exquisita gastronomía, de reminiscencias árabes y judías. Una cocina sencilla, tradicional, casi "familiar, pero no monótona: algunos de los platos presentados en estas páginas son buena prueba de ello.

Otro de los atractivos de la gastronomía villacarrillense es su cocina de la tapa, considerada ya como una de las mejores de la provincia. Ir de tapeo ("hacer la liga" para los lugareños) se convierte en un placer más para el viajero. Los bares y restaurantes de la localidad pondrán a su disposición un amplio surtido de pequeños platos irresistibles: ajo de morcilla, careta, picadillo de chorizo o migas son sólo alguno de ellos, y, entrada la primavera, el viajero podrá disfrutar de los riquísimos caracoles.

#### Información Turística de Villacarrillo

**Ayuntamiento**  
C/ Feria, 1. 23300 Villacarrillo (Jaén)  
Tel. 953 440 000. Fax. 953 454 073.

**Distancia a Jaén:** 89 Kms. **Altitud:** 794 m.

**Extensión:** 240 Km<sup>2</sup> **Habitantes:** 11.152

**Gentilicio:** Villacarrillenses



Exterior de la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.



### Pipirrana

El plato por excelencia de la provincia

La pipirrana es sin duda la más conocida de las ensaladas jiennenses. Es el plato por excelencia de toda la provincia, que el viajero podrá degustar en cualquier lugar de este rincón andaluz. Con ingredientes sencillos, (tomate, ajo, pimientos ver-

des, pan y huevo) y el toque exquisito del aceite de oliva, este plato, siempre apetecible constituye la entrada perfecta (además de saludable) para comenzar cualquier buena comida.



### Lomo de orza

#### Aromas serranos



Toda la provincia, y por supuesto también Villacarrillo, es rica en volatería caza y carnes de bovino y cerdo. La matanza igue siendo un acontecimiento y, producto de ella, este

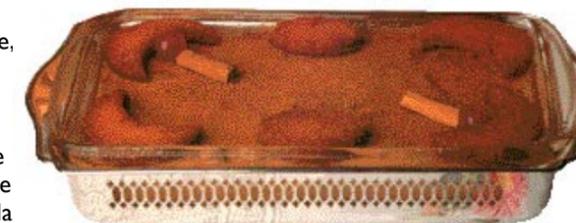
nutritivo y sabroso plato es perfecto para recuperar las fuerzas tras un largo día de turismo por la localidad y sus alrededores. En esta misma categoría se enmarcan otras delicias como el picadillo de chorizo, o la morcilla blanca

### Gachas con Matalahúva

La dulzura más tradicional

Las gachas, deleite para los paladares que aprecian el dulce, es un postre muy típico de la zona, a la vez que bastante representativo de su cocina, pródiga en platos en los que la harina es un ingrediente fundamental. Con miel o matalahúva, constitu-

ye un plato sencillo, casi humilde, pero de sabor extraordinariamente sutil. Además del inevitable aceite de oliva, que le otorga un toque inconfundible está compuesta de leche, harina, azúcar, pan y canela



### Papajotes

#### Sencillez deliciosa



rata de un postre muy típico de lacarrillo, habitual en muchos fogares y presente en los menús de la mayoría de los restaurantes. Con harina, huevos, leche y sal se prepara una "gacheta" que se vierte en una sartén con indante aceite de oliva, a la vez que les va dando su forma caracte-

rística. La repostería de la localidad tiene en este plato y en las gachas dos espléndidos representantes, pero los dulces del lugar, de reminiscencias árabes, no acaban ahí: borrauelos, roscos de baño, roscos de anís o los mantecados caseros conforman una oferta irresistible para todos los gustos.