



ENTRE CABRITOS

{EXPERIENCIA GASTRONÓMICA}

Una jornada para
degustar sensaciones



Mi proyecto de vida

Dicen que la cabra siempre tira al monte. En mi caso, así ha sido. El destino me ha devuelto a mi tierra, a mis paisajes, a mis aromas de infancia. Sobre ellos, construyo ahora un futuro ilusionante. ¿Quieres compartir este viaje conmigo?

Soy Marta. Nací en Torralba de los Sisones, al noroeste de un Teruel que sí existe, en esa España vaciada, que muchos queremos despertar.

Crío cabras de carne de manera tradicional, tratando de recuperar razas que desaparecen. Una pequeña cabaña cuidada con mimo, gracias a un modelo de ganadería extensiva.

Me acompaña en esta aventura mi pareja, Óscar, un apoyo incondicional.

Abro las puertas de mi casa para

compartir una experiencia gastronómica, turística y agroecológica, que combina la cata de cabrito lechal, con la visita a la joya natural de este entorno: la laguna de Gallocanta.

Os lanzo una propuesta auténtica, en origen.

Dejar de lado las prisas y dar rienda suelta a vuestros cinco sentidos. Vamos a admirar, escuchar, oler, degustar y acariciar mi pequeño mundo.

¿Te vienes?

Compartir sabores,
compartir paisajes

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

ENTRECABRITOS



Admirar

Por la mañana os daremos la bienvenida en Berrueco, frente a la laguna de Gallocanta. Carmina, educadora ambiental, os ofrecerá algunas pinceladas sobre este espacio único.

Daréis la vuelta en coche por la pista que bordea la laguna, realizando **tres paradas estratégicas en los lugares idóneos para el avistamiento de aves.**

Con suerte, disfrutaréis de la presencia de flamencos, tarros, fochas, porrones, cigüeñolas y diversas especies de ánades.



Degustar

A mediodía llegará el momento de degustar nuestro producto estrella, el cabrito lechal asado a baja temperatura en sus propios jugos.

Irá acompañado de unas buenas ensaladas, postre, bebida y cafés. ¡Buen provecho!



Acariciar

Ya por la tarde, os enseñaré mi mundo. Nos desplazaremos hasta diferentes parajes y podremos pasear sus paisajes de chaparras.

Podréis contemplar el **trabajo del pastoreo**, visitar **las parideras**, ver cómo se crían, **acariciarlas y jugar con los choticos.**

Personalizaremos con vosotros los horarios de cada experiencia, en función de la estación, meteorología y horas de sol. Es lo que tiene el campo.



Cabrillo lechal asado. Sabor, aromas y tradición



Mi sueño pasa por convertir el consumo de cabrillo lechal en motivo de celebración todo el año. Acercarlo, de manera sencilla, a personas que comparten nuestros valores.

Asamos nuestros cabrillos a baja temperatura. Tan solo añadimos sal, pimienta y una pizca de ajo y laurel. Un sabor que te transportará a esta estepa, a sus encinas, a este aire limpio. Vas a poder recibirlo en tu casa, envasado al vacío,

conservando todos sus jugos y esencias. Tan solo tendrás que darle el toque final, veinte minutos en horno a 200°, y degustarlo recién hecho. Una carne que se deshace, tierna, sabrosa, digestiva y sin grasa.

Recuerda que detrás de este producto se esconde una historia. Un origen. Dedicación. Y mucho amor.

Haz tu pedido en nuestra web, hacemos envíos a toda España



ENTRE CABRITOS

Os espero silbando...

[RESERVA DE VISITAS]

TEL/WHATSAPP: **619 669 881**

(Mínimo 6 personas)

[TIENDA ON-LINE]

www.entrecabritos.es

TORRALBA DE LOS SISONES TERUEL