



# SOTERRAÑA

Hotel Rural - Restaurante

C/ Real, 75 Telf.: 927 33 42 62 Fax.: 927 31 93 39 10.210 MADROÑERA CÁCERES

C.I.F. B - 10.226.462

## ORGANIZACIÓN DE MATANZA EXTREMEÑA

### La organización incluye:

- Cerdo de aproximadamente 14@ cebado en nuestras dehesas Extremeñas, dependiendo siempre el peso del número de personas que asistan a la matanza.
- Todos los utensilios de la matanza al estilo tradicional (calderas de cocción, artesas de madera, sartenes de fuego y todo lo necesario para cocinar en fuego al exterior).
- Matarife profesional.
- Personas de acompañamiento durante toda la realización como guía-enseñante.



### Organización del día:

- A las 8,00 horas, sacrificio del cerdo, quemado y despiece.
- A las 8,30 horas, reconocimiento veterinario del cerdo para conocer su estado de aptitud para el consumo.
- A las 9,00 horas, desayuno bufet en el restaurante, con café, bollería, tostadas, fruta, lácteos, fiambres, tortillas, migas extremeñas con pimientos, ajos y chorizo.
- 9,30 horas, elaboración de embutidos. Descarnado de las piezas sobre artesas, picado de la carne, amasado de embutidos y prueba. Se hará todo con la participación de los clientes en todo el proceso.
- 10,30 horas, y una vez efectuado el reconocimiento veterinario, prueba de los embutidos amasados y llenado de los mismos, se harán pinchos de moraga a la brasa y aceitunas durante la mañana, con vino, cervezas y refrescos. Todo realizado en la lumbre de la matanza por los propios participantes y el personal de apoyo.
- 11,00 horas, llenado de los embutidos. Se realizarán las siguientes modalidades: morcilla de sangre, morcilla patatera y chorizo dulce y picante.
- 14,00 horas, comida al aire libre o en el mesón, dependiendo del estado meteorológico. La comida consistirá en un arroz y un picadillo encebollado. Fruta

del tiempo variada. Siempre acompañado de buen vino de la tierra. O si los clientes lo prefieren, un cocido completo de la tierra.

- 15,30 horas, café y chupito.
- 16,00 horas, recogida de los enseres, y preparación de bolsa para cada participante con los siguientes productos: morcilla de sangre, morcilla patatera, tocino ibérico y chorizo dulce y/o picante, además de una botella de vino tinto ESPECIAL SOTERRAÑA por habitación.

\* Los horarios son orientativos pudiendo retrasarse dependiendo del tamaño del cerdo.



#### **Lugar de celebración:**

- En el parking del hotel, con zonas cubiertas y zonas al aire libre.
- Encendido de fuego en el patio, manteniendo la lumbre todo el día.
- Las mesas de trabajo se colocarán en la zona cubierta. El fuego se realizará en zona cubierta si llueve.
- Los vehículos de los participantes deben sacarse del parking solamente durante la organización del evento, dándoles a los clientes lugares alternativos para el aparcamiento.



**ESTA ACTIVIDAD SOLO SERÁ VIABLE PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 25 PERSONAS POR EL PRECIO ESTIPULADO.**

**¡No lo duden, será un día inolvidable!**