

A woman wearing a straw hat and a blue and white striped shirt is smiling and hugging a grey donkey. The donkey has its eyes closed and appears to be enjoying the embrace. The background is a blurred outdoor setting with trees and a bright sky.

# La granjera **PRODIGIOSA**

Cada día es un nuevo reto en la granja ecológica Dehesa El Milagro, situada en tierras toledanas. *BLANCA ENTRECANALES DOMEcq* ha conseguido hacer realidad su sueño de crear un negocio agrícola familiar donde el respeto por la naturaleza y por los animales es absoluto. Y se siente feliz viendo como sus cestas *eco*, cargadas de sabrosos alimentos, conquistan las mesas más exigentes.

Para conseguir hortalizas saludables y llenas de sabor, en El Milagro no se utilizan fertilizantes. Abajo, vacas avileñas a la sombra de las encinas.



Cuando nacen, los corderos se refugian en el aprisco y salen a comer a los prados cercanos.

**B**lanca Entrecanales Domecq se mueve por la finca con un buggy de golf. La siguen alegres algunos de sus ocho perros: Lucas, Cinco, Pillo, Churro, Corcho, Kilo... Se confiesa una enamorada de la naturaleza y se la ve feliz, porque este proyecto de crear una granja ecológica es un sueño cumplido. “Pero la vida en el campo no es nada bucólica —aclara—, aquí la actividad es constante y muy intensa”. Y ella no para ni un segundo. Blanca Entrecanales (hija del fundador de Acciona y consejera de la empresa) compró esta finca de casi 300 hectáreas en la comarca de La Campana de Oropesa, en Toledo, hace seis años y ha puesto en marcha un proyecto agrícola ejemplar en el que participan su amigo y gerente Arturo Grinda y sus tres hijos, Marta, Borja y Bruno. Aquí todo se rige por las directrices de la agricultura ecológica, donde no hay lugar para abonos ni herbicidas químicos: “Hay que trabajar la tierra desde un punto de vista sostenible y respetuoso, sin dañarla”, asevera.

La elección del nombre de la granja no es casual. Surgió tras sufrir un accidente con un tren en un paso a nivel, cerca de Oropesa. “Fue un gran susto del que salimos vivos de milagro. Por eso llamamos así a la finca. Desde entonces no dejo de dar gracias por estar viva”.

Esta finca, que en principio se adquirió para disfrutar en familia del campo, ahora es un modelo de negocio ecológico muy pensado, organizado y ejecutado. “Y ya tengo en mente nuevos retos. Me gusta la vida rural en el más amplio sentido de la palabra, hay que amarla y estoy pensando en crear otro tipo de proyectos, quizá a través de una fundación para recuperar oficios y tradiciones perdidas”, nos adelanta. Y es que no puede estar quieta: “Soy una mente inquieta, mi cabeza bulle y bulle sin parar”. Blanca tenía claro que quería montar un negocio agrícola pero comprometido con el medio ambiente. “Apuesto al cien por cien por la alimentación ecológica, no soy vegetariana, como de todo y

“Tengo en mente nuevos retos.  
**ME GUSTA LA VIDA RURAL**  
y estoy pensando en crear otro tipo  
de proyectos, quizá a través de una  
fundación, para **RECUPERAR**  
**OFICIOS** y tradiciones perdidas”

nunca he sido radical”. Quiere llevar el campo a la ciudad, y que sus cestas *eco* lleguen cada vez a más casas, “porque estoy convencida y está demostrado que la salud está en la alimentación, está en la mesa.

#### EL BIENESTAR DE LOS ANIMALES, UNA OBSESIÓN

Nuestro objetivo es la producción de alimentos sanos y de calidad garantizando el bienestar animal; eso me preocupa, es mi gran obsesión”, recalca Blanca. Y esa obsesión es la que los ha llevado a diseñar zonas húmedas y de sombra, incluso con aspersores, para que los animales puedan refrescarse en los ardientes meses del verano en estas tierras toledanas cercanas a Talavera de la Reina.

La primera persona que creyó en este sueño fue su gran amigo el arquitecto Arturo Grinda, gerente y casi alma gemela. Empezaron de cero, cargados de ilusión y buenas ideas. Primero fue la agricultura y luego llegó la ganadería, con animales recién destetados, ovejas, terneras y polluelos. La agricultura regenerativa, un movimiento liderado por el

El jardín francés con los parterres de rosales del cenador que cuida con mimo Blanca. Debajo, el fabuloso ejemplar de semental de la raza limusin.



En verano, viendo la rosaleda cargada, Blanca no puede resistir la tentación de añadir algunas rosas a las cajas de hortalizas.

Las gallinas ponedoras viven en gallineros portátiles especiales que les permiten moverse a las huertas y picotear en libertad.



“El objetivo esencial de la ganadería ecológica es producir **ALIMENTOS SANOS** y de calidad garantizando el bienestar animal; eso me obsesiona. Por eso controlamos el proceso hasta el final, incluido el sacrificio”

australiano Darren Doherty (a quien conocieron en Ronda), ha sido el modelo a seguir en El Milagro. Grinda cambió los planos por los prados, se ocupa de la organización y se ha convertido en un experto... en todo, y es un placer escuchar sus explicaciones sobre las rotaciones de los cultivos para mimar el suelo y aumentar la fertilidad, del porqué de sus gallineros móviles, de la selección de las razas y sus cruces, del cultivo de sus propios granos, del control de la calidad y del bienestar animal durante todo el proceso, incluido el sacrificio, y de lo importante que es contar con un maestro carnicero que realice los mejores cortes.

El compromiso ecológico está claro: “Lo hemos elegido libremente y lo hacemos por convencimiento”, declara el exarquitecto. Y es que el objetivo final es obtener alimentos orgánicos a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente.

#### DE SOL A SOL

En El Milagro ningún día es igual a otro. Si la luz la inspira, Blanca coge la cámara y dispara a su alrededor captando fabulosas imágenes. O hace fotos con el móvil para subirlas luego a Instagram y demás redes sociales, y es que ella es la mejor *community manager* que puede tener Dehesa El Milagro. Después de reunirse con Borja y Arturo para abordar temas del día a día, a Blanca le gusta ir a ver a los animales, saludar a Sabanera, su ‘burrapastora’ que ordena de maravilla el rebaño de ovejas.

## Nº 51 Pollo campero en pepitoria clásica

🕒 6 | 🍳 60 min

### ingredientes

- 1 pollo campero de 1,8 kg troceado
- 60 ml de aceite oliva
- 50 g de almendras
- 200 g de cebolla
- 20 g de ajo
- 250 ml de vino blanco
- 2 g de azafrán
- 50 g de pan de hogaza
- 2 l de caldo de ave
- 3 yemas de huevo cocidas
- sal y pimienta.

### elaboración

En una olla, dorar las almendras en el aceite y retirarlas; dorar el pan cortado en rebanadas y retirarlo. Poner los tro-

zos de pollo, dorarlos por todas las partes y retirarlos. Echar la cebolla y el ajo finamente picados y rehogar hasta que se ablande sin que tome color. Añadir el pollo y el azafrán, subir el fuego y echar el vino. Cuando este se evapore, incorporar el caldo hasta cubrir por completo. Cocinar tapado a fuego muy suave hasta que el pollo esté tierno (unos 40 minutos).

**Majar en el mortero** las almendras y el pan frito junto con las yemas y añadir el majado al guiso. Cocer 5 min más y retirar las tajadas de pollo con cuidado de no romperlas. Triturar el conjunto de la salsa. Colarla y reservarla caliente, tapada.

**Servir en un plato hondo** dos tajadas de pollo con la salsa.



## Nº 52 Bodegón de verduras del milagro

🕒 4 | 🍳 110 min

### ingredientes

- 4 tomates de colgar pequeños
- 100 g de coliflor
- 100 g de brécol
- 50 g de calabacín
- 2 remolachas
- 4 cebolletas
- 200 g de setas (chantarella)
- 200 g de zanahoria
- 8 patatas pequeñas
- aceite de oliva
- sal
- pimienta.

### elaboración

**Limpiar y lavar las verduras** y cocinarlas por separado. Escaldar el tomate en agua salada, pelar y reservar. Sacar las flores centrales de la coliflor y el brócoli y escaldar 2 min en agua salada, colar y reservar. Cortar el calabacín en medias lunas y saltearlas con un poco de aceite de oliva. Envolver las remolachas en papel aluminio y asarlas 20 min a 180°. Retirar el papel, pelarlas y partirlas en gajos. Licuar una de las

remolachas asadas para extraer su zumo y ponerlo a reducir a fuego suave hasta obtener una textura de salsa. Tostar las cebolletas en la parrilla o la plancha hasta que estén cocinadas por dentro y pelarlas retirando todas las capas quemadas. Saltear en una sartén las setas con un poco de aceite. Triturar la mitad de las zanahorias hasta obtener su zumo. En una sartén, saltear las restantes y añadir el zumo para que se terminen de cocinar en él. Cocer en agua salada las patatas con piel, partirlas por la mitad y dorarlas en una sartén con un poco de aceite. Mantener todas las verduras templadas.

### presentación

**Montar el plato combinando** colores y formas, repartiendo las verduras de una forma armónica y estética, y acompañar con una salsera que contenga el jugo de remolacha.

## Nº 53 Paletilla de cordero asada a la provenzal

4 | 90 min

### ingredientes

- 1 paletilla de cordero recental de 900 g aprox.
- 250 g de cebolla
- 80 g de ajo
- 80 g de zanahoria
- 250 g de tomate
- 200 ml de vino blanco
- 10 g de piel de limón
- 10 g de piel de naranja
- una rama de romero fresco
- 1 l de caldo de ave
- aceite de oliva • sal.

### Para la guarnición

- 100 g de aceitunas gordal sin hueso
- 50 g de tomates deshidratados confitados
- 10 hojas de albahaca
- 100 g de setas senderuelas.

### elaboración

Salari la paletilla frotando la sal y el aceite de oliva sobre la carne e intro-

ducirla en el horno precalentado a 200°. Asar y dorar por ambas caras, alrededor de 25 min por cada una. Añadir el vino blanco y dejar que se evapore, añadir las verduras troceadas junto con las especias y bajar la temperatura a 180°. Cuando la verdura esté perfectamente asada, incorporar el caldo, ir regando el cordero con cierta frecuencia durante 1 hora de asado. Retirar la paletilla y triturar el resto de los ingredientes para hacer la salsa.

**La guarnición** En un cazo con un poco de agua, escaldar las aceitunas y reservar. En una sartén, añadir un poco de aceite y saltear las setas; a continuación, incorporar los tomates, las aceitunas y las hojas de albahaca, hidratar el conjunto con un poco de salsa del asado y retirar.

### presentación

Porcionar la paletilla y servirla salseada junto con la guarnición preparada.



## Nº 54 Asado de ternera en costra de pimienta

6 | 90 min

### ingredientes

- 800 g de espaldilla
- 1 l de salmuera al 5% de sal
- 50 g de mezcla de 5 pimientos
- 20 g de semillas de mostaza
- 20 g de mejorana
- 400 g de cebolla
- 400 g de puerro
- 100 g de zanahoria
- 1 diente de ajo
- 250 ml de brandy
- 1 l de vino tinto
- 3 l de caldo de carne
- 1 mano de ternera.

### Para el puré de patata 'verde'

- 800 g de patatas medianas
- 300 g de mantequilla natural
- sal y pimienta
- 4 hojas de albahaca
- 1 ramita de perejil y cebollino.

### elaboración

Limpiar los nervios y el exceso de grasa de la pieza de carne. Introducir en la salmuera (1 litro de agua y 50 g de sal) entre 8 y 10 h. Secar bien la carne y frotarla con la mezcla de pimientos machacadas hasta que se incrusten en ella. Extender en una fuente de horno las

verduras troceadas y poner la pieza de carne encima. Asar unos 40 min a 180°, rotando la pieza a los 20 min. Añadir entonces el brandy y dejar que se evapore, añadir luego el vino y dejar que se evapore por completo. Retirar la pieza de carne y reservar en lugar templado.

En una olla amplia, dorar la mano de ternera con un poco de aceite y echar el resto del contenido de la bandeja del horno; dejar cocinar a fuego muy lento 40 min hasta obtener una salsa de color intenso y brillante. Poner a punto de sal.

### El puré de patatas 'verde'

Al mismo tiempo que se hace la carne, envolver las patatas lavadas en papel de aluminio y asarlas 40 min. Retirar el aluminio, pelarlas y pasarlas por el pasapurés con la mantequilla previamente atemperada. Escaldar en 100 ml de agua caliente las hojas de albahaca, el perejil y el cebollino. Retirar el cazo del fuego, triturar y añadir al puré. Remover y rectificar de sal y pimienta.

### presentación

Partir la carne en trozos de 2 cm de grosor. Colocar en cada plato una pieza de carne cortada por la mitad, saltear y acompañar con el puré de patata 'verde' como guarnición.

“Aquí seguimos la metodología de la **AGRICULTURA REGENERATIVA**: tratamos de minimizar el uso de maquinaria para sanear el suelo y alimentamos al ganado con productos de la tierra donde se cría”

Después se acerca a las huertas para comprobar cómo van creciendo las hortalizas y respirar tranquila sabiendo que los frutales están a salvo de plagas. En el obrador están preparando las cestas para el envío semanal que se han encargado a través de la web. Tomates, coliflor, espinacas, patatas, acelgas y kale; no faltan los huevos, la carne de pollo, cordero o ternera y otros productos igualmente orgánicos que se producen en la zona y que El Milagro ofrece a sus clientes, como quesos o mieles, y algunas de las recetas que preparan en la granja. Huele bien. Son las mermeladas; hoy toca preparar una de las más solicitadas, la de naranja amarga con whisky. Están listos también los tarros de hummus (de remolacha y de berenjena) y la salsa de tomate frito. Blanca coloca las hortalizas con primor, formando auténticos bodegones, pero falta algo. Vuelve a coger el buggy, va hasta los rosales del cenador y corta algunas rosas que llegarán en las cestas, aún frescas y fragantes, a sus clientes.

TEXTO: ALICIA HERNÁNDEZ. FOTOS: JUAN MILLÁS.



Los tomates de El Milagro varían según la temporada, pero nunca faltan en sus huertas.



Los gallos controlan los gallineros móviles, un invento que consigue una calidad excelente en los huevos ecológicos.



## “Recupero sabores en peligro de extinción”

El chef Alfonso Castellano se propone recuperar los sabores perdidos de la cocina tradicional y popular española desde los fogones de su restaurante, Materia Prima. Y es que en su cocina manda el producto. Muchos llegan directos de la granja-dehesa El Milagro, ya que el cocinero comparte con Blanca Entrecanales y Arturo Grinda los mismos principios y en su carta se mantiene el discurso de sostenibilidad, respeto al medio ambiente, temporalidad... Juntos trabajan también en la elaboración de platos preparados, como las aves, pollos, pularadas y pavos, que resultan una receta exquisita y una ayuda para resolver las comidas familiares en las fiestas de Navidad. Alfonso mantiene una relación muy estrecha con los pequeños proveedores, ganaderos, pescadores y granjas, con los que selecciona siempre lo mejor en cada momento. Las elaboraciones son también muy naturales y en ellas impera el sabor por encima de las presentaciones efectistas. La idea es recuperar algunos de esos platos que ya es difícil tomar en los restaurantes, como un buen pollo de corral o gallina en pepitoria, una menestra con lo que la huerta produzca en cada estación, el conejo de granja al ajillo, pescados recién salidos del mar y cocinados al calor de las brasas... Sabores en peligro de extinción que ha recuperado para que los disfrutemos como antes, o por primera vez.

Restaurante Materia Prima.  
Juan Bravo, 25. Madrid. [www.materia-prima.es](http://www.materia-prima.es)