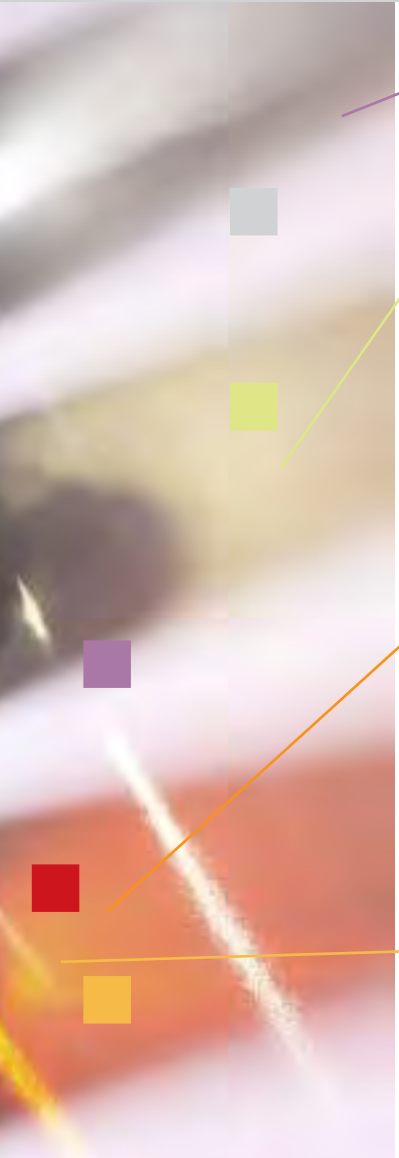
Recetario

Vinos y Vinagres de Jerez en la Cocina

AECOVI JEREZ

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE



Recetas Innovadoras

De la huerta...*pg 4-7*
ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA AL PEDRO XIMÉNEZ
CEBOLLA CARAMELIZADA CON ARROPE Y OLOROSO
PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS Y PIMIENTO MORRÓN
ENSALADA DE CANÓNIGOS Y ESCAROLA CON JAMÓN DE PATO
CREMA DE ZANAHORIAS ESPECIADAS
RISOTTO CON HONGOS Y PARMESANO
SALSA AGRIDULCE
PURÉ DE MANZANAS REINETA Y GENGIBRE
LOMBARDA CON MANZANA AROMATIZADA AL VINAGRE DE JEREZ

Recetas Tradicionales

Del mar...*pg 8-11*
BACALAO AL PIL-PIL
BACALAO AL PIL-PIL CON TOMATE
CONGRIO GUISADO
CALAMARES A LA MANZANILLA
CAZÓN ENCEBOLLADO
ALMEJAS CON SALSA DE ARROPE Y AMONTILLADO
COLAS DE RAPE ASADAS CON VINAGRE DE JEREZ
PESCADO EN CALDERETA

Índice

Recetas Innovadoras
Carnes...*pg 12-15*
POLLO DE CORRAL ESCABECHADO CON VINAGRE DE JEREZ Y FINO
POLLO CON CALABACINES
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AMONTILLADO
FOIE-GRAS A LA SAL
TAPA DE SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CONQUESO DE CABRA FUNDIDO
MAGRET DE PATO AL OLOROSO
FIAMBRE DE PAVO Y CIRUELAS PASAS AL MOSCATEL DULCE

Recetas Tradicionales
Carnes...*pg 16-19*
GUISO DE CORDERO AL PIMENTÓN
TALLÍN DE CORDERO
CARNE MECHADA
CONEJO A LA CERVEZA
OSSOBUCCO EN SALSA
MORCILLO DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ
CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO A LA MANZANILLA
POLLO CON CALABACINES

Recetas Innovadoras
Dulces...*pg 20-21*
CREMA DULCE DE QUESO
BIZCOCHO EMBORRACHADO EN MOSCATEL DE PASAS
BROCHETA DE FRUTAS AL PEDRO XIMÉNEZ
GALLETITAS CREAM
SUSPIROS DE MONJA
NARANJAS AL AROMA DE JEREZ

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA AL PEDRO XIMÉNEZ

Una ensalada muy completa que puede servir de plato único para esos vegetarianos que comen poco o para esos rellenitos en fase de adelgazar y, en general, como entrante de una buena comida para todos los que quieran deleitarse con una mezcla de sabores interesante.

En una fuente ovalada y plana extendemos una mezcla de ensaladas variadas: lechuga romana, lollo rosa, escarola, canónigos y rúcula (se consiguen ya preparadas en paquetes herméticos otras mezclas similares) y la rociamos con una vinagreta que hemos preparado previamente con: sal, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 2 cucharaditas de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez FERIANES, una cucharadita de Arrope FERIANES y una puntita de miel, todo bien mezclado.

Ha de tomarse cuando el queso aún esta templado y untoso acompañada de una copita de Cream bien frío para disfrutar de las texturas, contrastes de colores y sabores agridulces que nos ofrece.

Esparcimos por encima unos piñones y unas uvas pasas y vamos colocando lonchas de 2 cm. de queso de cabra en rulo sobre una cama de cebolla caramelizada que previamente hemos gratinado en el horno de la siguiente manera: en una fuente de horno se ponen círculos de cebolla caramelizada y sobre ellos el queso de cabra, se hornea y cuando el queso está gratinado se recoge cada círculo con una espátula y se coloca encima de la ensalada.

Por último, se cubre la fuente con papel de aluminio y se mete al horno caliente a 180 º durante 45 minutos.

CEBOLLA CARAMELIZADA CON ARROPE Y OLOROSO

En una sartén ponemos un chorreón de aceite de oliva virgen extra y pochamos 2 cebollas blancas y 1 cebolla roja y salamos. Cuando está transparente añadimos una copita de Oloroso ALFARAZ y dejamos que se consuma removiendo de vez en cuando. Por último rociamos un chorreón de Arrope FERIANESy una cucharadita de azúcar y dejamos que termine de cocer la cebolla hasta que esté caramelizada y suave, adquiriendo un color acaramelado.

PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS Y PIMIENTO MORRÓN

Para comenzar con un buen "picoteo" recomendamos este paté vegetal. Ponemos en la batidora eléctrica los siguientes ingredientes: una lata de aceitunas negras sin hueso de buena marca porque es el ingrediente principal y han de ser de calidad, medio pimiento morrón de lata, medio diente de ajo pequeño, una pizca de sal, una cucharada de aceite de oliva virgen extra, dos cucharadas de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez FERIANES y media cucharadita de azúcar. Poned mucho cuidado en escurrir bien el caldo de las aceitunas y del pimiento para que la masa quede espesa. A continuación batir enérgicamente hasta que obtengamos un puré espeso de color pardo oscuro.

Para servir el paté lo vertemos en un cuenco redondo adornando con media aceituna negra y una ramita de perejil y lo tomaremos untado en rebanadas de pan baguette o de pan tostado mini acompañado de una copa de una Manzanilla MIRALAMAR bien fresquita.

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y ESCAROLA CON JAMÓN DE PATO

Aliñar con Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez FERIANES , aceite de oliva virgen extra y sal unas hojas de canónigos y escarola, hacer un lecho y colocar sobre ellas el jamón de pato, con unas gotas de Arrope al Vinagre de Jerez FERIANES por encima.

CREMA DE ZANAHORIAS ESPECIADAS

Rehogar en aceite de oliva virgen extra un puerro y una rama de apio, picados. Incorporar 1 kg de zanahorias peladas y cortadas en rodajas y rehogar todo unos minutos. Añadir 3 vasos de caldo de verduras, 1 vaso de Manzanilla MIRA LA MAR, unas hebras de azafrán, sal y pimienta molida. Cocer unos 30 minutos y pasar por la batidora para obtener una crema.

Servir en cuencos con un poco de crema agria o yogourt griego, un hilillo de Arrope FERIANES y espolvoreado con nuez moscada.

Esta crema es deliciosa caliente, pero en verano también se puede tomar fresquita con taquitos de jamón... ¡verás que original!

RISOTTO CON HONGOS Y PARMESANO

Limpia medio kilo de champiñones o setas y córtalos en láminas regulares. También puedes usar una mezcla de hongos a tu elección.

Disuelve una pastilla de caldo de pollo en tres cuartos de litro de agua caliente.

En una cazuela de barro rehoga una cebolla en un par de cucharadas de mantequilla hasta que se ablande. Agrégale 300gr. de arroz y deja cocer unos minutos.

Vierte una copa de Manzanilla MIRALAMAR déjalo reducir a la mitad para después agregar los champiñones y el caldo.

Cocínalo removiendo de vez en cuando, hasta que el arroz haya absorbido el caldo. Pruébalo y rectifica la sal. Unos cinco minutos antes de finalizar la cocción añade dos dientes de ajo y perejil picados y 50gr de queso parmesano rallado.

Este plato tan italiano es un primero delicioso, pero también puede usarse la misma receta para una guarnición más original de tus carnes y asados.

SALSA AGRIDULCE

Previamente preparamos un caldo de ave con media gallina, una cebolla, 2 zanahorias, un chorreoncito de aceite de oliva virgen extray sal.

Ponemos a hervir ½ vaso del caldo preparado, ½ vaso de Arrope FERIANES, ½ vaso de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez FERIANES y una cucharadita de azúcar. Dejamos cocer lentamente hasta que adquiera consistencia de caramelo líquido (ten en cuenta que al enfriarse se solidifica aún más).

Esta salsa debe utilizarse con precaución porque puede enmascarar el sabor del plato principal, prueba con una jarrita a rociar solo un hilito de un modo artístico por encima del plato, será suficiente.

Puedes conservar el resto de la salsa agridulce en el frigorífico y utilizarla con carnes asadas de cerdo o ternera, con patés, incluso con helados y siempre en forma de hilito pues es un toque de sabor ligero y delicado que no debe enmascarar el del plato principal.

Este puré de manzanas, además de ligero y digestivo da un toque novedoso a carnes blancas y aves.
Recomendamos especialmente servirlo con la receta del Magret de Pato al Oloroso que aparece en la sección de Carnes de este recetario.

PURÉ DE MANZANA S REINETA Y GENGIBRE

Las manzanas reineta a pesar de su aspecto apagado y áspero son las manzanas más sabrosas... Para realizar este puré conviene scoger 4 manzanas reinetas maduras para que estén dulces. Una vez peladas y troceadas, cocerlas en un poco de agua (4 cucharadas aproximadamente) añadiendo una rodajita de jengibre. Cuando estén cocidas se retira el jengibre y se hace un puré espeso con la batidora añadiendo dos gotitas de Vinagre de Jerez FERIANES para potenciar el sabor de la manzana. Servir tibio.

LOMBARDA CON MANZANA AROMATIZADA AL VINAGRE DE JEREZ

En la olla rehogamos un poco una cebolla en un chorreón de aceite de oliva virgen extra, después añadimos dos manzanas reinetas peladas y cortadas en trozos rehogando también junto a la cebolla. Por último ponemos una lombarda mediana ya cortada en juliana, añadimos sal y vertemos medio vaso de Vinagre de Jerez FERIANES y medio vaso de agua.
Cerramos la olla y ponemos a cocer media hora o si es necesario añadiremos agua y dejaremos cocinar por más tiempo hasta que la lombarda esté bien suave.
Si nos sobra se puede conservar en botes de cristal al vacío o congelarlo en recipientes apropiados.

La lombarda es una hortaliza que se consume en toda Europa y sobre todo en Alemania donde se elabora y consume el famoso "chucrut" que bien puede hacerse con la col o repollo, o bien con la col roja o lombarda. Este chucrut puede ser sustituido en platos de carne o de caza por esta lombarda aromatizada que los complementa maravillosamente.

Cuanto más gordos sean los lomos que elijamos, más sabroso y gelatinoso nos quedará el guiso.

BACALAO AL PIL-PIL

Este plato no se puede improvisar ya que el día anterior debemos poner a desalar el bacalao, cambiando el agua de vez en cuando hasta retirar la sal.

Por cada trozo de bacalao utilizaremos un diente de ajo cortado en rebanadas. En una sartén se vierte aceite de oliva virgen extra hasta conseguir la altura de un dedo. Cuando esté tibio se le añaden los ajos fileteados y las piezas de bacalao previamente escurridas con la piel boca abajo, es decir, en contacto con el fondo de la sartén y se va moviendo lentamente, siempre en el mismo sentido con rotaciones de 45º aproximadamente (es cansado pero vale la pena). Verás que se va desprendiendo poco a poco una gelatina de color parduzco que irá ligando hasta que se convierta en una salsa espesa y gelatinosa. A continuación se riegan los lomos de bacalao con dos cucharadas de Fino ALFARAZ y se deja evaporar al fuego. Apartamos las piezas de bacalao en una fuente, se mezcla bien la salsa en una batidora, se rocía por encima del bacalao y se adorna alternando tiras de pimiento rojo y verde. Se sirve inmediatamente.

El bacalao es un pez de aguas frías que se pesca y se consume sobre todo en el atlántico norte, siendo muy famoso el de Islandia.

BACALAO AL PIL-PIL CON TOMATE

Para realizar la variante de este plato necesitaremos algunos ingredientes más que van a aportar riqueza de sabores y texturas. Tendremos preparados unos pimientos verdes asados, una salsa de tomate que haremos casera con un buen aceite de oliva virgen extra y un sofrito de cebolletas, ajos y medio vasito de Manzanilla MIRALAMAR.

Dispondremos los ingredientes de la siguiente manera: sobre la fuente extender una capa de los pimientos verdes asados, después el sofrito de cebolletas y por último la mitad de la salsa de tomate. A continuación ponemos los lomos de bacalao, mezclamos la salsa gelatinosa con la otra mitad de la salsa de tomate y huevo duro picadito y se vierte por encima, terminando de adornar la fuente con el resto de pimientos verdes.

Cuando se ve un congrio por primera vez no se puede creer que se trate de un pez, su cuerpo se parece mas al de una serpiente pero no te asustes, su carne es muy sabrosa.

CALAMARES A LA MANZANILLA

En una sartén con aceite de oliva virgen extra doramos una cebolla picada fina y un diente de ajo, los tentáculos y las alas picados de cuatro calamares. Salteamos durante unos minutos y añadimos 50 gramos de jamón picado y 4 rebanadas de pan picado muy fino. Se deja cocer junto durante 2 ó 3 minutos. Se retira del fuego y se agrega un huevo cocido, la sal y la pimienta. Se mezcla bien y se rellenan los calamares. Los cerramos con la ayuda de unos palillos y se van colocando en una fuente resistente al calor , regandolos por último con un vaso de salsa de tomate y otro vaso de Manzanilla MIRALAMAR. Cubrir la fuente con papel de aluminio e introducir el horno caliente a 180º durante 45 minutos.

CONGRIO GUISADO

Para preparar el guiso elegiremos la parte delantera del pescado, ya que de la parte central a la cola tiene muchas espinas. Se pica muy fina una cebolla y un ajo y se incorporan a una cazuela con un chorreón de aceite de oliva virgen extra. Cuando están transparentes, se separa la cazuela del fuego, dejando que pierda temperatura y se añade un kilo de filetes de congrio. Ponemos nuevamente al fuego y no dejamos de mover la cazuela para que espese la salsa. En cuanto la salsa empiece a ligarse, se incorpora el azafrán, el perejil y la sal. Removemos un poco más y agregamos una copa de Fino ALFARAZ. Se cuece todo junto unos minutos sin pasarnos de tiempo ya que su carne perderá sabor y firmeza. Se sirve con unos aros de pimiento rojo frito.

Con sólo unas hebras de azafrán darás un toque especial a tus guisos, por su sabor amargo y su agradable aroma, además de aportarles un bonito color amarillo dorado. Así que no lo sustituyas por colorantes químicos.

El pimentón se obtiene a partir del secado y molido de ciertas clases de pimientos rojos, planta traída de América como sustitución a la pimienta. Las especies más dulces se aclimataron bien en España y las mencionan ya los tratados botánicos del siglo XVII: "se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año, ya sea frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta".

ALMEJAS CON SALSA DE ARROPE Y AMONTILLADO

Sofrie una cebolla en aceite de oliva virgen extra. Cuando esté transparente, añade un par de cucharaditas de pimentón y otra de jengibre en polvo, también una cucharada grande de harina, dejar que se haga un poco y añadir 4 cucharaditas de Arrope al Vinagre de Jerez FERIANES. Dejar hacer y añadir un par de cucharaditas de Amontillado ALFARAZ y un vaso de agua, rectificar de sal e incorporar 1 Kg. de almejas.

COLAS DE RAPE ASADAS CON VINAGRE DE JEREZ

Primero preparamos la salsa y la reservamos: En un mortero ponemos 3 ajos, sal y un poco de perejil picado y lo machacamos todo bien. A este mortero le añadimos medio vaso de Vinagre de Jerez FERIANES y un vaso de aceite de oliva virgen extra y una pizca de pimentón. Se salan 4 colas de rape, limpias pero con espina. Se colocan en una placa de horno a una temperatura de 180º durante 20 minutos y se rocían con la salsa, dando vuelta a las colas cada 5 minutos.
Quedarán con un atractivo color rojizo y muy apetitosas.

El rape negro es el más apreciado aunque en los mercados españoles lo que encontramos es el rape Sudafricano, llamado rape de el Cabo.

Elegiremos a nuestro gusto el tipo de pescado que queremos emplear para el guiso.

PESCADO EN CALDERETA

Se puede hacer con merluza, rape, cazón, congrio… o mezcla de varios.
Previamente se ponen a cocer las cabezas y espinas de los pescados añadiendo un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra, una rodaja de limón y una hoja de laurel hasta que consigamos un caldo espeso (fumé).
En una olla ponemos un chorreón de aceite y freímos un diente de ajo picado y una rodaja de cebolla (que sacamos de la olla una vez sofrita), añadiendo después un vaso de Manzanilla MIRALAMAR que dejaremos evaporar al fuego. A continuación introducimos en la olla: un pimiento rojo, un pimiento verde, una ñora, una patata gorda, un hueso de jamón muy fresco (que no esté rancio), un tomate rojo, un calabacín, 6 bolitas de pimienta negra, dos clavos, una hoja de laurel y una pizca de sal y una vaso de agua o caldo de verduras y se deja cocer en la olla cerrada durante 5 minutos.

Mientras se cuece vamos preparando un mortero con un diente de ajo, un poco de pimienta molida, una cucharadita de pastilla o polvos comerciales para caldo de pescado y una ñora previamente reblandecida en agua.
Una vez cocidas las verduras añadimos: el mortero y la fumé de pescado que teníamos reservada, una rodaja de limón y los lomos del pescado que hayamos elegido dejando cocer todo unos minutos hasta que el pescado esté cocinado, sin dejar que se deshaga y se desmigue. Se puede añadir un poco de picante (pimentón picante o guindilla).
Podemos servirlo de dos manera: Sacar los lomos de pescado y rociar con un poco de aceite de oliva virgen extra, jamón picadito y huevo duro, adornando con las verduras alrededor del plato y sirviendo el caldo aparte en una taza de consomé.
O bien servir en cuencos hondos todos los ingredientes junto con el caldo y esparcir por encima huevo juro, jamón picadito y picatostes.

Un guiso muy completo y nutritivo que servirá de plato único, y práctico para las madres trabajadoras ya que se puede dejar preparado el día anterior y cocer el pescado en el último momento.

Recomendamos dejar reposar el guiso por lo menos un día antes de servirlo y si sobra, bien tapadito y en la nevera, se conserva exquisito durante varios días. Se puede tomar caliente o frío¡Qué aproveche!

POLLO DE CORRAL ESCABECHADO CON VINAGRE DE JEREZ Y FINO

Un pollo de corral grande, que haya correteado y picado del suelo semillas, gusanos y demás alimentos encontrados al azar; pero no hace falta hacer de matarife, en el mercado se puede encontrar y además lo trocean allí mismo. Me dirás que es más caro pero te aseguro que necesitarás comer menos cantidad para saciar tu apetito y además tu salud lo agradecerá. Tres cebollas grandes o dos enormes que se cortarán por la mitad y a su vez en láminas finas para que luego queden suaves, ya que se ponen en el puchero crudas, sin pochar, junto con el pollo troceado. Si te daba pena el pobre pollo puede aprovechar y dedicarle tus lágrimas. Cuatro zanahorias peladas y cortadas en láminas finas para que queden tiernas, y que añadirás al puchero junto con una cabeza de ajos nacionales, que chinos ya tenemos demasiados "todo a 100", también una hoja de laurel para aromatizar y hacer digestivo el guiso, unas bolitas de pimienta blanca, que no puede faltar en el escabechado y que ayudará a que se conserve por más tiempo además de dar un toque picante, y por último sal a tu gusto.

Riega todos los ingredientes con un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra y una mezcla de vinagre de jerez FERIANES y vino fino ALFARAZ, 100ml de cada uno (es decir, la medida de un vaso de agua en total), reservando otros 100ml de fino fresquito para tomar un aperitivo mientras se cuece el guiso). Para que no haya equívocos os confirmo que en este guiso sólo se utiliza el agua para lavarse las manos antes de comenzar a prepararlo. El puchero debe estar cociendo a fuego súper lento por lo menos cuatro horas, o cuando "a ojo" veas que el pollo y las hortalizas están tiernos.

Recomiendo tapar el puchero con una tapadera de agujeritos, que deje pasar el vapor.

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AMONTILLADO

Se corta en dados un solomillo de cerdo ibérico, mejor que los trozos sean grandes para que queden jugosos. Freimos, en aceite de oliva virgen extra, tres dientes de ajo picaditos. Antes de que se doren, añadimos la carne y una ramita de perejil, también picado.

Salteamos a fuego fuerte y cuando empiece a tomar color, lo salpimentamos. Añadimos un vaso de Amontillado ALFARAZ y lo dejamos cocer hasta que se reduzca un poco y se acabe de hacer la carne a fuego medio.

En el momento de servir esparcimos unos pocos piñones por encima.

Lo servimos en cazuela de barro y lo acompañamos de patatas a lo pobre, hechas a fuego lento y con mucha cebolla.

FOIE-GRAS A LA SAL

Para un foie de de 500g. Primero, preparar una masa que hará de "costra salada" para envolver el foie, con 1 cucharada de hierbas aromáticas (romero, tomillo, salvia y laurel), 1cucharada de pimienta en grano, 100 gr. de harina y 1 kg de sal gorda, ligada con 4 claras de huevo.

En una fuente de horno, preparar un lecho con la mitad de la mezcla anterior, poner el hígado entero encima y cubrir con la otra mitad de la mezcla (el foie debe quedar completamente cubierto con esa pasta). Introducir en el horno ya precalentado y cocer a 220º durante 20 minutos. Antes de servir, cortar la corteza salada y limpiar bien el foie de los restos de sal.

Para acompañar el foie elaborar una salsa con 1/2 vaso de Pedro Ximénez ALFARAZ y medio vaso de fondo de caldo de pato, dando un hervor a la mezcla para que quede ligado. Para acompañar, asar 4 manzanas reinetas (se envuelven en papel de aluminio y se cuecen en el horno durante45 minutos). La presentación del plato puede ser de la siguiente manera: Filetear el foie-gras y disponer varios filetes en el plato, poner una manzana reineta asada y rociar con Arrope FERIANES.

Si el magret de pato es grande será suficiente para dos personas, todo depende del apetito del comensal pero siempre recomendamos prudencia y gozo en el comer.

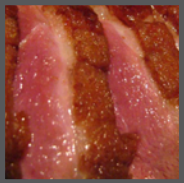
TAPA DE SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON QUESO DE CABRA FUNDIDO

Tendrás que tener ya preparada la cebolla caramelizada según la receta que encontrarás en la primera sección de este recetario, un solomillo de cerdo ibérico cortado en filetitos, un rulo de queso de cabra untoso cortado también en círculos de aproximadamente 1 cm. de grosor y una barra de pan cortada en rebanadas.

Se pasan por la sartén los filetitos de solomillo y se reservan. A continuación tuestas el pan (los puedes colocar todos en una fuente de horno y tostarlo en el grill por lo dos lados), una vez tostado colocas encima de cada rebanada de pan un filete de solomillo, encima cebolla caramelizada (preparada según las indicaciones de la receta de la primera sección de este libro) y por último el queso de cabra.

Volver a gratinar todo unos minutos, hasta que el queso esté dorado, y servir inmediatamente.

Para esas cenas informales con amigos nada mejor que el "tapeo" y el "picoteo" con un buen vino y grata conversación.



MAGRET DE PATO AL OLOROSO

Cubrimos un magret de pato con Oloroso ALFARAZ y lo dejamos 3 horas para que se empape de su generosidad.

Calculamos una media hora para su elaboración: una vez escurrido el vino y salpimentado se pasa el magret por la sartén dos minutos de cada lado, empezando por la parte del sebo, hasta que esté doradito. A continuación lo horneamos a 200º durante 20 min. aproximadamente dependiendo del gusto del comensal (poco o muy hecho) y para servirlo lo cortamos en trozos alargados de unos dos dedos de grosor acompañado del Puré de Manzanas Reineta que aparece en la primera sección.

Podemos también regarlo con la salsa agridulce que se explica en este recetario mezclada con el jugo que suelte el pato al hornearlo. Así resultará más jugoso.

FIAMBRE DE PAVO Y CIRUELAS PASAS AL MOSCATEL DULCE

A pesar de su aire francés los ingredientes han de ser nacionales, incluso el vino y el paté, excelentes en nuestros mercados. Debes pedir en el puesto de aves del mercado que te corten ½ pechuga de pavo (aprox. 1kg. de peso) en forma de sábana para poder envolver luego el relleno en ella.

Dos horas antes debes sumergir en un cuenco 6 u 8 ciruelas pasas en Moscatel Dulce ALFARAZ para que se esponjen y tomen su sabor.

Para el relleno mezclamos 2 latitas de paté de cerdo ibérico, un par de puñados de la pechuga en daditos, 2 huevos y el Moscatel Dulce ALFARAZ que ha quedado al escurrir las ciruelas, amasándolo todo bien y añadiendo al final un poco de pan rallado para dar consistencia al relleno.

Vamos a componer el rulo de fiambre poniendo mucho mimo en hacerlo, como si arropáramos a un bebé. Extiende un film de papel de aluminio suficientemente largo para envolver el fiambre. Pones encima la pechuga de pavo extendida y la aliñas con sal y especias a tu gusto (pimientas varias, polvo de guindilla sin pasarse, o algún preparado de hierbas provenzales o italianas), vuelcas el relleno dándole forma de tubo a lo largo de la pechuga, introduces las ciruelas a lo largo del relleno (al cortarlo deben quedar tres colores: claro en el borde-pechuga-, más oscuro en medio- paté- y negro en el centro-ciruela-) y lo tapas con cuidado en redondo quedando la pechuga envolviendo el relleno. Lo sellas con el film de aluminio y lo pones en un molde alargado introduciéndolo durante 40 min. en el horno ya precalentado a 150º. Una vez cocido pones otro molde alargado encima y lo llenas con peso (puede ser con paquetes de kilo de arroz) para que se prense. Cuando esté frío lo metes en la nevera unas horas antes de partirlo. Está más rico si lo dejas para el día siguiente y puede durar varios días en su punto. Córtalo en lonchas no demasiado finas y verás qué vistoso resulta. La fuente se puede adornar con ensalada de rúcula o berros por el borde y esparcir huevo hilado por encima. Puedes sustituir el huevo hilado por unos hilos de Salsa Balsámica al Vinagre de Jerez FERIANES.

La presentación de este plato es muy importante: si queda artístico, habrás ganado ya el 50% de las alabanzas que recibirás de los comensales.

El cordero armoniza muy bien con las especias mediterráneas y cómo no con la manzanilla de Sanlúcar.

GUISO DE CORDERO AL PIMENTÓN

Se prepara un kilo de carne de cordero en trozos se sazona y se dora en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte. En una cazuela se pone un poco de aceite y se ponen dos tomates pelados y picados, sal, una pizca de comino, 8 o 10 clavos, dos ramitas de orégano, una cucharada de pimentón y 2 vasos de Manzanilla MIRALAMAR.

Los clavos de olor son los brotes secos de las flores del árbol del clavo y originario de Indonesia. De sabor picante y fuerte fragancia es muy utilizado en la cocina oriental. El nombre deriva de la palabra francesa "Clou"(Clavo) ya que guarda gran parecido con el clavo metálico utilizado en las “chapuzas” ¡no confundir!

Por último se incorpora el cordero ya doradito y se guisa a fuego lento durante 40 ó 45 minutos.

Se coloca el guiso en una fuente y se espolvorea con 50 gramos de almendras fileteadas, previamente tostadas en una sartén. Disfrutad de este suculento y oloroso guiso con un buen vino de Jerez.

Guiso muy mediterráneo que nos evoca a la cocina oriental por las especias utilizadas.

TALLÍN DE CORDERO

Unas cuatro horas antes de preparar el guiso dejaremos en maceración una paletilla de cordero con sal, pimienta y el zumo de un limón. En una olla calentamos un poco de aceite y doramos la pieza de carne añadiendo a continuación un vaso de Fino ALFARAZ, dejando evaporar al fuego. Es el momento de añadir de una vez el resto de los demás ingredientes: Dos dedos de aceite de oliva virgen extra, dos dientes de ajo pelados y enteros, cuatro dátiles cortados en cuatro partes, una pizca de orégano, de tomillo y de eneldo, una ñora, un trozo de pimiento picante y un puñado de perejil picado. Tapamos la olla y dejamos cocer 10/12 min. en súper rápida y 20/25 min. en olla normal. Para presentar el plato en la mesa utilizaremos el tallín árabe (cazuela de barro con la base cóncava originaria del norte de África) o una fuente de barro untada previamente con aceite y ajo donde extenderemos una cama de patatas cocidas o fritas en rodajas gruesas y seguidamente verteremos el guiso de cordero por encima.

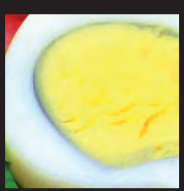
Estará delicioso recién hecho pero también podemos tomar la carne fría, en fiambre y acompañada con una buena ensalada.

CARNE MECHADA

Necesitaremos una pieza de carne cilíndrica. Puede ser redondo de ternera, solomillo o lomo de cerdo o cualquiera que elijamos a nuestro gusto. Maceramos durante unas horas la pieza de carne con sal, pimienta y orégano.Se perfora la carne con un pincho especial para mechar o simplemente con un cuchillo alargado y fino, e introducimos una masa elaborada con: ajos muy picados, jamón serrano picadito y yema de huevo duro.

En una olla ponemos dos dedos de aceite de oliva virgen extra y doramos el rollo de carne, añadiendo a continuación dos cabezas de ajo enteras, una docena de pimienta en grano, un puñado de almendras o piñones y un vaso de Manzanilla MIRALAMAR. Cerramos la olla y dejamos que cueza durante 20 minutos.

Para servirlo colocamos la carne fileteada en una fuente y rociamos por encima la salsa previamente triturada.



CONEJO A LA CERVEZA

Este guiso resultará más sabroso si encontráis un conejo de campo que se ha alimentado de hierbas, respirado aire puro y correteado en libertad. Cuando esté abierta la veda de caza, quizás lo podáis encontrar en los mercados...

En una olla se pone aceite y se pochan 5 cebolletas y 2 dientes de ajo, incorporando después el conejo de campo troceado, sal y pimienta molida. Rehogar unos minutos hasta que se dore un poco. Añadir una ramita de tomillo para dar el toque de campo y una cucharada de harina, que servirá para espesar la salsa, dando de nuevo unas vueltas al guiso. Ahora es el momento de verter una copa de Oloroso ALFARAZ y flambear con mano diestra (prender el vino dejando las llamas unos minutos sobre el guiso). Por último incorporar un vaso de salsa de tomate y un vaso de cerveza. Tapar la olla y cocer 30 minutos o 10 minutos en olla rápida. Para presentar el plato en la mesa recomendamos poner en una fuente el conejo troceado, rociarlo con la salsa previamente triturada y servir con patatas fritas cortadas en cuadraditos.

Un guiso campero con agradable aroma a tomillo. ¡Delicioso!

El Laurel ha estado vinculado desde la antigüedad al triunfo... ya los emperadores romanos eran coronados con laureles, por lo tanto y, siguiendo esta tradición, es muy probable que estos platos sean un todo un éxito.

OSSOBUCCO EN SALSA

Es carne de ternera de la parte llamada morcillo cortada en rodajas gruesas y sin deshuesar. Muy gelatinosa y jugosa por lo que el guiso quedará siempre tierno y tú como un@ gran cociner@.

Pones una sartén con aceite de oliva virgen extra a calentar y fríes 6 trozos de ossobucco que has enharinado previamente. Cuando están doraditos los vas colocando en una cazuela de barro (o la que tengas pero que queden los trozos extendidos) y la dejas aparte a la espera del aliño para la salsa.

En otra sartén pones un poco de aceite y pochas 1 cebolla y 2 ajos, añadiendo después 5 tomates, bien maduros y pelados, hasta que se haga una salsa. Añadir entonces las hierbas aromáticas: perejil, tomillo y laurel y rehogar unos minutos. Por último se incorpora la salsa a la cazuela donde reposan los trozos de ossobuco y se vierte 1 vaso de Fino ALFARAZ, 1 vaso de caldo de carne y sal a gusto dejándolo cocer durante 1 hora a fuego lento.

Servir con arroz blanco.

Ossobucco es palabra italiana que significa hueso hueco.
En la cazuela de barro se mantiene la temperatura por más tiempo.

MORCILLO DE TERNERA AL PEDRO XIMÉNEZ

Derrite en una olla 100 gr. de manteca de cerdo y dora en ella un buen trozo de aproximádamente 1 kg. de morcillo de ternera. Cuando esté doradito, añádele 2 cebollas cortadas en 4 trozos, un diente de ajo, una cucharadita de perejil, una hoja de laurel, un par de copitas de Pedro Ximénez ALFARAZ, sal y pimienta.

Tapa la olla y deja que cueza durante unos 40 minutos.

Sirve en una fuente cortado en trozos cuadrados o fileteado, riégalo con la salsa obtenida tras pasar por la batidora el jugo y la cebolla de la cocción.

Acompáñalo con una guarcición de patatas fritas cortadas en dados.

La carrillada es una carne óptima para cocinar con salsa, ya que es muy tierna y su textura gelatinosa traba muy bien.

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO A LA MANZANILLA

En un generoso chorreón de aceite de oliva virgen extra, se sofrien cortados en trozos grandes 3 cebollas gordas, los dientes de una cabeza de ajo y un manojo de perejil, sin que lleguen a estar muy fritos. Se retiran del aceite y se trituran los ingredientes del sofrito.

Se corta a trozos 2 kgs.de carrillada de cerdo ibérico y se rehogan en el aceite sobrante del sofrito. Cuando estén un poco dorados los trozos se añade los ingredientes triturados con un poco de nuez moscada en polvo, un vaso grande de Manzanilla MIRALAMAR y 2 hojas de laurel. Se continúa la cocción en la misma cazuela, añadiendo algo de agua si se requiere hasta que esté tierna la carne. También se puede hacer en la “olla express” o en la “olla rápida”, en ese caso se añade directamente medio vaso de agua.

En otra sartén, a parte, se sofríen 3 zanahorias cortadas en daditos y se incorporan al final de la cocción.

POLLO CON CALABACINES

Poner en una cazuela 3 dientes de ajo laminados, 3 puerros cortados finos y 2 hojas de laurel, con un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra. Pochar.

Añadir un pollo deshuesado y troceado en dados de aprox. 3-4 cms., un vaso grande de Manzanilla MIRALAMAR y otro de agua. A continueción echar 500gr. de champiñones cortados en láminas (se pueden sustituir por una lata de champiñones laminados) y espolvorear ligeramente con nuez moscada y pimienta blanca molida. Dejar cocinándose a medio fuego hasta que el pollo esté en su punto.

Cortar en dados 2 berenjenas y 3 calabacines y freir en aceite de oliva virgen extra bien caliente. Cuando empiezen a tomar color, apartar y escurrir bien para evitar el exceso de aceite. Incorporar a la cazuela los calabacines y las berenjenas, añadir sal según gusto y rehogar nuevamente.

Un toque distinto: Añadir una cucharada de Arrope FERIANES a la vez que la Manzanilla MIRALAMAR y servir el plato decorado con unas gotas del mismo Arrope.

CREMA DULCE DE QUESO

Batir una tarrina de queso italiano mascarpone de 250 gr (el mismo que se utiliza para hacer el postre Tiramisú) con 200 ml. de nata líquida y 4 cucharadas de azúcar. Aromatizar con una cucharadita de agua de azahar y mezclar bien.

La crema quedará muy espesa por lo que puede introducirse en una manga pastelera y servirlo decorativamente en plato o en una copa de helado bañándola a continuación con reducción de Pedro Ximénez ALFARAZ y ciruelas pasas maceradas: Macerar 8 ciruelas pasas sin hueso, al menos, 3 horas en 200 ml. dePedro Ximénez ALFARAZ, llevar a ebullición, reducir y dejar enfriar antes de regar la crema.

BIZCOCHO EMBORRACHADO EN MOSCATEL DE PASAS

Acompañar esta crema de queso con tejas de almendra para obtener un postre más completo.

Preparar un bizcocho siguiendo alguna receta tradicional, tiene que quedar muy esponjoso para que se emborrache bien. Una vez hecho, poner un papel parafinado sobre una fuente y volcar el bizcocho con cuidado, rociándolo a continuación con el siguiente almíbar así: poner a cocer 125 gr. de azúcar, ½ ramita de canela, una rodajita de raíz de jengibre, una tira de piel de naranja y dos cucharadas de zumo de naranja. Cuando esté bien disuelto añadir 100 ml. de Moscatel de Pasas ALFARAZ dejando dar un último hervor.

Por último se esparce por encima canela en polvo.

Servir cortado en porciones individuales y adornado con un moñito de nata montada en el centro.

BROCHETA DE FRUTAS AL PEDRO XIMÉNEZ

Pelar y cortar en cubos: 2 melocotones, 2 naranjas, 2 Kiwis, 2 Plátanos y 2 manzanas. Poner en un bol y cubrir con Arrope al Vinagre de Jerez FERIANES. Mezclar y dejar macerar en el frigorífico durante una hora. Insertar en brochetas de madera intercalando colores. Hornear ligeramente. Para servir: Rociar con una reducción, aún templada, de ½ taza de Pedro Ximénez ALFARAZ y adornar con unas hojas de menta.

GALLETITAS CREAM

Hacer una crema espumosa batiendo 110 gr de mantequilla, 110gr de azúcar y una pizca de sal. Añadir 100 ml. de CREAM ALFARAZ y ralladuras de naranja o limón. Por último incorporar poco a poco 250 gr. de harina hasta obtener una masa homogénea.
Dejar enfriar la masa en el frigorífico durante una hora para que se endurezca y después alisar con el rodillo y cortar círculos o figuras decorativas. Hornear a 150º hasta que estén doradas (unos 15 min). Adornar espolvoreando azúcar en polvo y canela.

SUSPIROS DE MONJA

La elaboración es igual a la receta anterior: se baten 100g. de mantequilla y 100 gr. de azúcar hasta conseguir una crema espumosa, incorporamos entonces 100 ml. (1/2vaso) de AMONTILLADO ALFARAZ y batimos de nuevo. Por último vamos añadiendo poco a poco 200gr. de harina mezclando bien. Cuando esté la masa lista se guarda en el frigorífico durante una hora para que se endurezca. Hacemos bolitas con la masa y las aplastamos con las manos, colocándolas en una fuente de horno. Horneamos durante 15 o 20 minutos hasta que estén doradas y adornamos con azúcar en polvo.
Podemos acompañar estos suspiros con una copita de Pedro Ximénez ALFARAZ y creeremos estar en la gloria.

NARANJAS AL AROMA DE JEREZ

Pelamos 4 naranjas, las cortamos en rodajas y las distribuimos en una fuente.
Mezclamos 1 cucharada miel y 4 de vino dulce de Jerez ALFARAZ (pueden utilizarse el Cream, Pedro Ximénez, Moscatel Dulce o de Pasas) en un vaso con 2 cucharadas de agua caliente y lo echamos sobre las naranjas.
Montamos la nata enérgicamente, y disponemos la crema resultante con ayuda de una cuchara sobre las naranjas.
Como toque final espolvorearemos pequeños trocitos de almendras garrapiñadas o de turrón blando, si se quiere dar un toque navideño, sobre la nata.

La receta de galletas se puede modificar cambiando el Cream por Moscatel, Pedro xímenez o Moscatel de Pasas.