

Jornadas Gastronómicas del **IBERICO** del Valle de los Pedroches

libro de recetas



HOSTECOR



CORDOBA **CORDOBA 2016**
ciudadencuentro Ciudad Europea de la Cultura



PRESENTACIÓN

Hostecor continúa en este año 2008 su programa de promoción gastronómica con la realización de seis jornadas dedicadas a productos singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las “II Jornadas del ibérico del Valle de los Pedroches”. Una zona del norte de la provincia de Córdoba, el Valle de los Pedroches ya conocido y nominado por los árabes “Fhas al- Ballut”, Valle de las bellotas, en la que existe un fuerte arraigo de la empresa agroalimentaria, de la ganadería concretamente del cerdo ibérico y del jamón ibérico que da lugar a la denominación de origen de “Los Pedroches”. La utilización gastronómica de los productos del cerdo ibérico de nuestro Valle por nuestros cocineros se pone de manifiesto en estas II Jornadas y en las recetas de este recetario, posible entre otros gracias al apoyo de la empresa agroalimentaria del Valle de los Pedroches, Jamones La Encina, proveedora de muchos de nuestros establecimientos. Les animo a conocer los platos que presentamos y a conocer los productos del cerdo ibérico del Valle de Los Pedroches de la mano de Jamones La Encina y de los restaurantes participantes.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Asador La Colina	6
Bodegas Mezquita	8
Casa Palacio Restaurante Bandolero	10
Cervecería Los Chopos	12
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco	14
Parador La Arruzafa	16
Restaurante Bodegas Campos	19
Restaurante Casa Patricio	22
Mesón Restaurante Casa Matías	24
Restaurante Alcazaba de Las Torres	24
Restaurante Cuevas Romanas	26
Restaurante El Buey	28
Restaurante El Choto	30
Restaurante El Churrasco	32
Restaurante El Mirador	34
Restaurante El Pepito	36
Restaurante El Rancho Grande	38
Restaurante Hermanos Santos	40
Restaurante La Esencia del Hotel Palacete Mirador de Córdoba	42
Restaurante La Gamba de Oro	45
Restaurante La Montanera	47
Restaurante Puerta Sevilla	49
Restaurante Sanzone Hospes Palacio del Bailio	52
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	56
Taberna La Galga	59
Taberna Salinas	61
Taberna La Dehesa de Santa María	63

Pluma ibérica de bellota a la brasa

ELABORACIÓN:

Limpiamos la pluma ibérica y salamos, a continuación la hacemos a la brasa con leña de encina. Este plato puede ir acompañado de patatas a dados o verduras a la plancha.

INGREDIENTES:

Pluma ibérica
Sal
Leña de encina

Lomitos de la abuela

ELABORACIÓN:

Confitamos durante 12 horas la carrillada en aceite a fuego muy lento con los ajos enteros con piel y la sal. Una vez terminado está listo para servir. Podemos acompañar con patas panadera.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite de oliva
Ajos
Sal

Carrillada ibérica de bellota en salsa

ELABORACIÓN:

En una holla, ponemos el aceite y freimos la cebolla y el ajo, cuando la cebolla esté pocha añadimos el tomate, la sal y la pimienta.

Salamos la carne y añadimos a la holla, dejamos cocer hasta que la carne esté blanda, si es necesario podemos añadir un poco de agua o vino blanco.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica

Para la salsa:

Tomate triturado

Aceite de oliva

Ajo

Cebolla

Pimienta

Sal

Carrilladas de ibérico a la canela

ELABORACIÓN:

Se maceran las carrilladas el día anterior con la canela y el limón, dándoles una vuelta de vez en cuando. Se ponen las cebollas bien picadas, con las carrilladas, el limón, la canela y la sal a fuego más bien lento hasta que empiecen a dorarse.

A continuación se añade agua y se cuecen hasta que se enternezcan y el caldo se transforme en salsa.

Aparte se frien las cebollitas y las patatas, que se mezclarán con la salsa un ratito para que se ablanden.

INGREDIENTES:

4 carrilladas de cerdo ibérico
2 cebollas grandes
2 palos de canela
1 limón
Patatas,
Cebollitas pequeñas para la
guarnición

Churrasco cordobés acompañado de salsas árabes

ELABORACIÓN:

Limpiamos el churrasco quitando el cordón y las fibras blancas. Hacemos pequeños cortes en el ancho del solomillo dejando entre corte y corte un centímetro. Ponemos el solomillo, con los cortes hacia el fuego, en una plancha; una vez dorada esta cara, le damos la vuelta y le echamos sal gorda. Mantenemos en el fuego hasta que esté dorado y en su punto. Servimos en compañía de las dos salsas árabes: la roja y verde. Hacemos la salsa roja majando lo ajos

INGREDIENTES:

1 solomillo de cerdo ibérico
Sal gorda
2 cabezas de ajo peladas

Para la salsa Roja:

1 cucharada de comino molido
1 cucharada de cayena
1 cuchara de pimentón dulce
1 litro de aceite de oliva virgen
Sal

con un poco de aceite y a medida que vaya espesando, añadimos el resto de los ingredientes y el aceite. Sazonamos a nuestro gusto.

Hacemos la salsa verde cortando el perejil, introduciéndolo en una muñequilla y lavándolo. Lo escurrimos bien y lo tritramos junto a los demás ingredientes, añadiendo poco a poco el aceite. Pasamos por el pasapurés y sazonomos a nuestro gusto.

INGREDIENTES:

Para la salsa Verde:

- 2 cabezas de ajos peladas
- 1 manojo grande de perejil
- 8 guindillas
- 2 cucharadas de orégano
- 1 litro de aceite de oliva virgen
- Sal

Puntas de solomillo al fino

ELABORACIÓN:

Encendemos la plancha y dejamos que se caliente, luego troceamos el solomillo en rodajas, de 1 cm. de grosor, machacamos con una maza de madera las rodajas de solomillo, y las ponemos a fuego lento en la plancha.

Pelamos las patatas y las partimos al estilo de patatas paja, las freímos en una sartén con aceite abundante. Pasado un rato le damos la vuelta a las puntas de solomillo, y sacamos las patatas si están doraditas.

Para la salsa, cogemos una sartén honda, ponemos a fuego lento y pasado un minuto echamos un chorreoncito de aceite, luego picamos los dos dientes de ajo, echamos medio vaso de vino y una pizca de perejil seco, removemos unos minutos hasta que el alcohol del vino se evapore.

INGREDIENTES:

- 1 solomillo limpio
- 2 ó 3 patatas
- 1 chorreoncito de aceite
- 2 dientes de ajo
- ½ vaso de vino blanco
- Perejil seco

Solomillo ibérico al hojaldre en salsa de foie

ELABORACIÓN:

Se salpimenta el solomillo y se frie un poco en una sartén con mantequilla, para hacerle capa por fuera y crudo por dentro. Se envuelven en lanchas de jamón y después en el hojaldre uno a uno, dándole la decoración que queramos y lo ponemos al horno unos 15 minutos a 175°.

Para la salsa: en el mismo recipiente y con la mantequilla de haber frito los solomillos, pochamos la cebolla y cuando esté añadimos el foie y lo deshacemos un poco y lo flambeamos con el vino oloroso, a continuación le añadimos la nata y lo trituramos todo, pasándolo por un colador para que la salsa se quede fina.

Lo podemos acompañar de unas setas salteadas con jamón ibérico y salseadas con un vino dulce.

INGREDIENTES:

4 centros de solomillo ibérico
de 200 grs. cada uno.
4 lonchas de jamón ibérico
1 kg. de masa de hojaldre
200 grs. de foie
100 grs. de mantequilla
75 grs. de cebolla
1 copa de vino oloroso
100 cls. de nata
Sal
Pimienta

Carrillada de cerdo ibérico en salsa

ELABORACIÓN:

Se limpia la carrillada de impurezas y pieles, se salpimenta y se enharina. Freímos en aceite bien caliente y reservamos.

En una olla honda, añadimos aceite del sofrito de la carne, picamos la cebolla y la zanahoria a taquitos y se pochan, cuando la cebolla esté transparente se le añade el tomate y se marea todo, una vez frito se le añade el pimentón, se marea y se le añade el vino. Cuando empiece a hervir le añadimos la carrillada y lo terminamos de cubrir de agua, y lo rectificamos de sal. Dejamos cocer a fuego moderado hasta que la carne esté tierna, la podemos servir con patatas fritas a tacos.

INGREDIENTES:

1 ½ kgs. de carrillada ibérica
½ kg. de cebolla
½ kg. de zanahoria
½ kg. de tomate triturado
Harina
Aceite de oliva
Pimienta molida
Sal
½ l. de vino tinto
1 cucharadita de pimentón dulce
Agua

Presas de cerdo ibérico en salsa de périgord

ELABORACIÓN:

Freir en mantequilla, la cebolla y los champiñones, y salpimentar, una vez fritos se le añade el vino y dejamos que reduzca, a continuación añadimos la salsa española, y dejamos cocer, por último triturarlo y reservamos.

En una sartén aparte freímos las cuatro piezas de presa fileteadas, se emplata y se salsea. Terminamos con láminas de trufa sobre la presa.

INGREDIENTES:

4 presas ibéricas de 300 grs. aprox.
400 grs. de champiñones
150 grs. de cebolla
½ l. de salsa española
150 cl. de vino de madeira
100 grs. de mantequilla
100 grs. de trufa
Aceite, sal y pimienta



Medallones de solomillo en salsa de ajo y perejil

ELABORACIÓN:

Troceamos el solomillo en rodajas de aproximadamente 5 centímetros, lo salpimentamos y colocamos en una sartén previamente calentada y con un “chorreón” de aceite de oliva virgen.

Le ponemos un poquito de ajo, más tarde un vaso de vino de montilla moriles y caldo de carne hasta que esté a nuestro gusto.

Lo presentamos con guarnición de patatas fritas y la salsa de ajo y perejil por encima.

INGREDIENTES:

1 solomillo
Aceite oliva virgen
Ajo
Perejil
Caldo de carne
Vino de montilla
sal

Codillo asado en su propio jugo

ELABORACIÓN:

Cocemos el codillo durante 4 o 5 horas hasta que esté suficientemente tierno. En la cocción hemos puesto hueso de canilla, y un trozo de jamón, puerros, apio y aceite de oliva.

Una vez tierno lo sacamos y dejamos enfriar. Una vez frío, el codillo habrá criado una gelatina y cuando lo vayamos a servir lo pondremos al horno a 180° durante 15 minutos. Lo sacaremos y pondremos con una guarnición de setas y champiñones.

INGREDIENTES:

1 codillo
Hueso de canilla
Apio
Puerro
Aceite
Sal
Agua
Setas
Champiñones



Carrillada de cerdo ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos la carrillada de parte del cebo que le sobra y lo freímos en un poco de aceite y ajo. Lo sacamos y retiramos.

En ese aceite echamos el puerro la cebolla y la zanahoria y rehogamos un poco, cuando lo veamos pochado le agregamos de nuevo la carrillada y le servimos el caldo de carne y el vino de montilla a partes iguales, lo cocemos hasta que reduzca y probamos de sal para rectificar.

INGREDIENTES:

- 1 Carrillada
- Puerro
- Zanahoria
- Cebolla
- Aceite
- Sal
- Caldo de carne
- Pimienta
- Tomillo
- Romero



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Revuelto de hongos con jamón ibérico

ELABORACIÓN:

Se ponen los ajos fileteados en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra, ponemos los hongos y los salteamos con el jamón y se mezcla con los huevos.

INGREDIENTES (4 pers.):

200 grs. de hongos
4 dientes de ajo
8 huevos
100 grs. de jamón ibérico del
Valle de los Pedroches en
taquitos
Una pizca de sal

Rollito ibérico y queso

ELABORACIÓN:

Se cortan los filetes de pluma muy finos, se extienden y ponemos encima las lonchas de jamón y el queso, hacemos rollitos, se pone en una sartén y se dora.

INGREDIENTES (4 pers.):

600 grs. de pluma ibérica
8 lonchas de queso
300 grs. de jamón ibérico
Sal
Pimienta



Presas ibérica con salsa de higos y verduras de temporada

ELABORACIÓN:

Se elabora un jugo con los higos, se marca la presa en el jugo, pasamos a flambearla con el Brandi y el Pedro Ximénez, se hace un puré de verduras y se sirve con ese puré.

INGREDIENTES (4 pers.):

800 grs. de presa ibérica
50 grs. de higos deshidratados
50 cl. de brandi
50 cl. de Pedro Ximénez
Ajo
Aceite
Sal
50 grs. de piñones
100 grs. de patatas
½ piña

Ensalada de rúcula, manitas rellenas de confit de pato y langostinos

ELABORACIÓN:

Cocer las manitas en agua con las verduras, la pimienta y el ramillete de hierbas aromáticas, una vez cocidas se deshuesan y se rellenan de confit de pato, se envuelven en papel film o de aluminio dándole forma. Reservar.

Cocer los langostinos y reservar.

Lavar la rúcula y las verduras de hoja y escurrir.

Para el montaje del plato:

Cortar las manitas rellenas como si fuese carpaccio y extender en el centro del plato, encima para darle volumen poner un bouquet de verduras de hoja y la rúcula, acompañar con los langostinos cocidos y pelados, dejando la cola y las setas cocidas en es-cabeche.

Aliñamos con una vinagreta de piñones tostados con las proporciones de $\frac{1}{4}$ de vinagre balsámico y $\frac{3}{4}$ de aceite.

INGREDIENTES:

Manitas de cerdo
Muslo de pato confitado
Cebolla
Zanahoria
Apio
Pimienta negra en grano
Ramillete de hierbas aromá-
ticas
Rúcula
Verduras de hoja
Langostinos
Setas de temporada
Cebollino
Piñones
Aceite
Vinagre
Sal

Habichuelas con oreja y careta de ibérico

ELABORACIÓN:

Se ponen en remojo las judías el día anterior. Cocer la oreja y la careta en agua con el ramillete de hierbas y sal. Retirar a media cocción para terminar de cocer con las judías.

Poner a cocer las judías en una cacerola con agua fría y sal; añadir la cebolla, la cabeza de ajos, las zanahorias, el puerro, el tomate entero y la hoja de laurel. Cuando comience a hervir, espumar y añadir la oreja y la careta ya troceadas y cocer todo junto manteniéndolo en ebullición lenta. Sacar las verduras, pasar en el pasapurés y verter sobre el guiso.

Hacer un sofrito con ajo, cebolla finamente picada, pimentón y azafrán. Incorporar a las judías y rectificar de sal

INGREDIENTES:

500 grs. de judías blancas
1 kg. de oreja y careta de cerdo ibérico
1 cebolla entera
1 puerro
2 zanahorias
1 tomate maduro
1 cabeza de ajos tostada
1 hoja de laurel
1 dl de aceite de oliva
1 ramillete de hierbas (tomillo, perejil y laurel)
Sal

Para el sofrito:

50 grs. de cebolla
1 diente de ajo
C/s de sal
Pimentón
Azafrán

Secreto ibérico cocido a baja temperatura

ELABORACIÓN:

Envasar el secreto al vacío, previamente sazonado, sin grasa y sin limpiar, cocer en horno de vapor controlado durante 12 horas a 65° C, abatir con agua helada o abatidor de temperatura.

Hacer una crema ligera de patata, para ello, ponemos a cocer las patatas y cuando estén tiernas se trituran en la Termomix junto con la mantequilla, la nata, el aceite, sal y una pizca de pimienta negra molida. Triturar bien, hasta conseguir una crema suave y cremosa.

Antes de servir marcar el secreto en la plancha hasta que quede bien dorado.

Hacer una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de módena, sal y avellanas tostadas y picadas.

Cocer las verduras al dente para la guarnición y saltearlas.

Para el emplatado:

Poner un poco de crema de patata en el centro del plato, sobre ésta los filetes de secreto pasados por la plancha, acompañar con la guarnición de verduras y se termina con un cordón de vinagreta de avellanas.

INGREDIENTES:

1 kg. de secreto ibérico

½ kg. de patatas

Mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Nata

Avellanas

Reducción de vinagre

Zanahoria

Judías verdes

Coliflor

Calabacín

Espárragos verdes

Medallón ibérico con salsa de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Saltear la manzana con los boletus y la patata previamente pochada y dado un golpe de frito. Poner en el centro del plato haciendo de base.

Dorar el medallón por ambos lados, incorporando la sal al dar la primera vuelta ya que si se le echa la sal con la carne cruda pierde líquido y no quedaría jugosa. Una vez marcada colocar encima de la guarnición.

Napar con la salsa y hacer un cordón con la misma para decorar.

INGREDIENTES:

- 1 medallón de ibérico.
- 100 grs. salsa de Pedro Ximénez.
- 10 grs. de manzana en dado.
- 10 grs. de patata en dado.
- 10 grs. de boletus confitados.

Pluma ibérica con setas y puré de patatas

ELABORACIÓN:

Saltear los tres tipos de setas con un poco de aceite y un poco de ajo picado.

Dorar la pluma por ambos lados en la plancha.

Situaremos en un plato trinchero una lagrima de puré de patatas al lado de la misma la mezcla de setas, en el centro del plato la pluma y al lado de esta un poco de salsa verde.

INGREDIENTES:

- 1 pieza de pluma de unos 140gr.
- 5 grs. de boletus.
- 5 grs. de trifolatis.
- 5 grs. de setas de cardo.
- 30 grs. de puré de patatas.
- 20 grs. de salsa verde (ajo, perejil, sal y aceite de oliva, todo turbinado).



Alcachofas confitadas con setas y jugo de cerdo ibérico

ELABORACIÓN:

Para las alcachofas:

Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aun estén un poco enteras ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar.

Para el jugo de cerdo:

Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1H aproximadamente. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar.

Para el tocino salado:

Sacar la piel y cocer envasado al vacío durante 5h a 85°. Enfriar, cortar a dados y reservar.

INGREDIENTES:

300 grs. de alcachofas naturales
50 grs. de tocino salado
50 grs. de boletus confitados
75 mls. de jugo de cerdo
Sal
Aceite de oliva

RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



Para los boletus:

Pelar las patas y escaldar durante 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal.

Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar.

Para el montaje:

Poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejar hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato sopero.

Cigalitas con jamón ibérico del Valle de los Pedroches

ELABORACIÓN:

Limpiar las cigalas quitándole la cabeza y limpiando la cola dejando la parte final. Con la cabeza y el resto de carcasa hacer una salsa americana. Cortar el jamón y envolver las colas de cigalas y hornear.

Para el montaje:

En la base del plato poner un cordón de salsa americana y encima de esta las colas de cigalas, acompañar con un bouquet de mini mezclum, el germinado de hinojo y tomate cherry.

INGREDIENTES:

Cigalas pequeñas
Jamón Ibérico del Valle de los Pedroches
Salsa Americana
Mini mezclum
Germinado de hinojo
Tomate cherry

Carrillada de cerdo ibérico estofada con grue de cacao, puré de manzana y pisto

ELABORACIÓN:

Estofar la carrillada con la verdura mojar con el vino reducir, agregar agua, una vez tiernas sacar las carrilladas y pasar la salsa, hacer un pisto seco y el puré de manzana.

Para el montaje:

Poner la carrillada en el centro del plato y salsear, poner encima el grue de cacao y a un lado el pisto y el puré de manzana.

INGREDIENTES:

Carrillada de cerdo Ibérico
Grue de cacao
Manzana
Pisto
Verduras para el estofado
Vino

Manitas de cerdo ibérico del Valle de los Pedroches rellenas de bacalao

ELABORACIÓN:

Cocer las manitas con la cebolla, laurel, clavo, hierba buena, pimienta en grano y azafrán. Una vez tiernas deshuesarlas y picar bien toda la carne, extenderla sobre plástico y poner en el centro el bacalao, hacer un cilindro y dejar enfriar, reducir el caldo de la cocción.

Para el montaje:

Poner en la base del plato tres rodajas de manitas rellenas, calentarla en la salamandra y salsear, acompañar con el puré de ajo y un crujiente de jamón y azafrán en hebra.

INGREDIENTES:

Manitas de cerdo ibérico del
Valle de los Pedroches
Bacalao desalado
Cebolla
Laurel
Clavo
Hierba buena
Pimienta en grano
Azafrán en hebra
Crema de ajo picante



MESON RESTAURANTE CASA MATIAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Ensalada de jamón ibérico con coulis de tomates y bouquet de lechuguita

ELABORACIÓN:

Pelar los tomates y triturarlos en thermomix con el ajo y la sal
y ½ vasito de aceite de oliva.

Para el montaje:

Presentar en plato hondo con el coulis de tomate en el centro, el bouquet de lechuguitas y decorar con el jamón.

INGREDIENTES:

200 grs. de jamón cortado en lonchas
3 tomates maduros
½ diente de ajo
Bouquet de lechuguitas
Sal
Aceite de oliva

Solomillo ibérico mechado con su panceta y brocheta de aceituna, queso, piña y uvas

ELABORACIÓN:

Hacer un corte al solomillo a lo largo de 1 cm.
Mechar el solomillo con la panceta y marcar en la sartén o plancha. Con el resto de la panceta y el calabacín enrollarlo y pincharlo en el solomillo en el corte que hemos hecho introduciendo la panceta.
Hacer la brocheta con los ingredientes y ponerla con el solomillo.
Hornear 6 minutos 180 °C.
Rociar si lo desea con fondo reducido de carne.

INGREDIENTES:

6 solomillo de ibérico de 200 gr
150 grs. de panceta ibérica
cortada en lonchas finas
Tomillo
Sal
Calabacín cortado muy fino
Para la brocheta:
6 aceitunas negras
6 taquitos de queso curado
6 trozos de piña
6 uvas peladas.

Lasaña de presa ibérica, calabacín y tomate asados salteada con seis verduritas

ELABORACIÓN:

Cortar la presa en filetes finos, el calabacín en rodajas finas, y cortar el tomate en rodaja un poco más gruesa.

Pasarlo por la plancha todo durante un minuto y montar en forma de lasaña; reservar en una bandeja de horno.

Picar en dados pequeños todas las verduras, saltearlas con aceite y agregar el caldo y dejar reducir, rectificar de sal. Rociar por encima de lasaña y hornear 5 minutos 180°C.

Pelar los tomates y triturarlos en thermomix con el ajo y la sal y ½ vasito de aceite de oliva.

Para el montaje:

Presentar en plato hondo con el coulis de tomate en el centro, el bouquet de lechuguitas y decorar con el jamón.

INGREDIENTES:

1 presa ibérica 1200 gr aprox.
1 calabacín
2 tomates
Sal
Aceite de oliva
Para el salteado:
1 pimiento verde
200 gr de espinacas
½ cebolla
1 puerro
1 patata
1 zanahoria
½ vaso de caldo
Sal
Aceite

Pluma ibérica al aceite de romero con espuma de patatas al tomillo con chips de ajo

ELABORACIÓN:

Confitamos la pluma con el romero. Laminamos los ajos y los ponemos en un cazo con aceite hasta que estén crujientes.

Horneamos las patatas n papel de aluminio durante 40 minutos y las ahumamos. Una vez ahumadas las salteamos y le añadimos la nata, trituramos, colamos y metemos en un sifón con dos cargas de aire.

INGREDIENTES:

1 pieza de pluma
Aceite de oliva
Romero
Ajos
Sal maldón
200 grs. de patatas
125 grs. de nata
25 grs. de aceite
2 cargas de aire

Ensalada de secreto del Valle

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y la echamos a un cazo con el azúcar y caramelizamos, añadiendo la miel a última hora.

Confitamos el secreto y maceramos el calabacín y el tomate en sal, aceite y el vinagre de módena. Una vez todo esté hecho, montamos la ensalada.

INGREDIENTES:

½ cebolla
200 grs. de azúcar
90 grs. de secreto
1 cucharada de miel de caña
6 rodajas de calabacín
3 rodajas de tomate
25 grs. de lechuga
25 grs. de achicoria
Aceite de oliva
Vinagre de módena
Sal

Solomillo ibérico en salsa de setas y langostinos

ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo y reservamos.

Echamos a una sartén la cebolla, el ajo, las setas y los brotes, salteamos y le incorporamos el Pedro Ximénez.

Reducimos y añadimos el jugo de carne con la salsa de soja. Dejamos que empiece a hervir y le incorporamos el solomillo y los langostinos.

INGREDIENTES:

- 1 Solomillo
- 10 grs. de cebolla
- 15 grs. de brotes de soja
- 1 ajo
- 30 grs. de setas variadas
- 5 langostinos
- 1'5 cls. de salsa de soja
- 3 cls. de vino P.X.
- 5 cls. jugo de carne
- Sal
- Aceite



Carrillada ibérica con castañas

ELABORACIÓN:

Se pone en una cacerola el aceite, la carrillada, la sal, la pimienta y los cominos y se doran. Después se cortan a trozos las zanahorias, las cebollas, los dientes de ajo y los tomates y todo esto se mueve. A continuación se sigue moviendo junto con el vino, las castañas, el colorante, el agua y se sigue cocinando. Después se saca la carrillada y las castañas y el resto se tritura y se pasa todo junto en una fuente.

INGREDIENTES:

½ kg. de carrillada
3 zanahorias
3 cebollas
3 cucharadas de aceite de oliva
6 dientes de ajos
6 tomates de pera
Pimienta
Cominos
Colorante
Sal
1 vaso de vino
1 l. de agua

Codillo de ibérico

ELABORACIÓN:

Se pone a calentar el horno y en una bandeja se echan los codillos, las cebollas, las zanahorias, los ajos, la manteca, la sal, el tomillo, el romero, el vino y el agua. Después se introduce todo en el horno durante 45 minutos a 190°. Finalmente cuando este hecho se sirve.

INGREDIENTES:

6 codillos
5 cebollas
3 zanahorias
6 dientes de ajos
200 grs. de manteca de cerdo
½ l. de vino
½ l. de agua
Sal
Tomillo
Romero



Lomo ibérico con jamón, setas y foie

ELABORACIÓN:

Se prepara unos filetes de lomo y se rellenan de Jamón, setas y foie. Se enrolla cada filete en papel albal y se introducen en el horno durante 20 minutos. Después se sirve con salsa de higos y almendras.

Para la salsa:

Se echan tres cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta y se trocean las cebollas, los ajos. Después se echa el vino dulce, el agua y se cuece todo 15 minutos. A continuación se pasa todo por la batidora y se le echan los higos, las almendras. Se cuece la salsa 15 minutos más. Y esta se introduce en los filetes.

INGREDIENTES:

- 3 cebollas frescas
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaso de vino dulce
- Sal
- Pimienta
- 1 l. de agua
- ½ kg. de higos
- 100 grs. de almendras
- 2 cucharadas de mayonesa



RESTAURANTE EL CHOTO

Presa ibérica a la piedra

ELABORACIÓN:

Limpiamos de grasa superflua la pieza de presa ibérica. Braseamos ligeramente en la Barbacoa procurando que la carne reciba el calor por todos sitios. Después que tenemos la pieza para cortarla siempre siguiendo el corte uniforme. Una vez preparada la asamos sobre la piedra refractaria al gusto. Luego añadiremos un toque de sal maldón. Para acompañamiento sería ideal una patata panadera salteada con cebolla y pimienta en tiras.

INGREDIENTES (4 pers.):

1 pieza de Presa de 1,100 kgs.
aprox.
Sal maldón
1 Barbacoa de Carbón Vegetal
1 Piedra Refractaria

Medallones de solomillo ibérico estofado

ELABORACIÓN:

En una olla pequeña con un poco de aceite de oliva doramos los solomillos y vamos añadiendo los ingredientes hasta comprobar que se vaya haciendo la carne. Cubrimos de agua y estofamos hasta reducir. Pasamos por el chino la salsa y reservamos. Después troceamos la carne en medallones y nos ponemos a preparar un puré de patatas que nos servirá de acompañamiento junto con el jugo de carne.

INGREDIENTES (4 pers.):

2 solomillos ibéricos
2 zanahorias
½ cebolla
4 dientes de ajo
½ l. de vino blanco Montilla
Moriles
Aceite de oliva
Pimienta negra molida
Sal
½ l. de agua
1 hoja de laurel

Escalopines de presa con frutos secos y reducción de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Cortamos a filetes la presa. En una sartén freímos con un poco de aceite de oliva hasta que se dore la presa junto con los ajos y después escurrimos. A continuación añadimos los piñones, las pasas y el jugo de carne y lo reducimos con vino dulce de Pedro Ximénez. Finalmente echamos encima de la carne las almendras fritas en polvo.

INGREDIENTES:

1 pieza de presa de 1 kg.
100 grs. de piñones
50 grs. de pasas uvas
100 grs. de almendras fritas
Sal
½ vaso vino dulce Pedro Ximénez
½ vaso jugo de carne
2 dientes de ajo
Aceite de oliva



Asado de cerdo con ciruelas y manzana

ELABORACIÓN:

Lavar las ciruelas y ponerlas en un cuenco cubiertas con agua templada 20 min. Pasado ese tiempo, escurrirlas y ponerlas en una cacerola al fuego. Añadir un vaso de agua y cuando comiencen a hervir retirar del fuego y dejar reposar unos 6 min.

Mientras, pelar las manzanas, deshuesarlas y cortar en gajos de aproximadamente 1/2 cm. de grosor y añadir a las ciruelas.

Salpimentar la carne de manera uniforme y colocarla en la cazuela del horno untada con mantequilla. Distribuir alrededor las ciruelas, el líquido de éstas y los gajos de manzana cubriéndolo todo con papel de aluminio. Introducir el recipiente en el horno previamente calentado a 190°C y dejarlo asar durante 1h.

Durante el asado regarlo de vez en cuando con caldo de carne caliente para evitar que se reseque y procurar darle vueltas para que resulte bien dorada por ambas partes. Sobre 15 min antes de que el asado este listo, retirar 3 cucharadas del fondo de cocción.

En una cacerola pequeña, mezclarlo a fuego suave con 2 cucharadas de harina y diluir poco a poco con un cucharón de caldo de carne y la nata líquida, removiendo constantemente para evitar grumos.

Cocer la salsa suavemente, retirarla del fuego y servirla en una salsera aparte acompañando a las lon-

INGREDIENTES (4 pers):

- 1 kg. de Lomo de cerdo ibérico
 - 20 ciruelas pasas
 - 1 manzana reineta
 - 2 cucharadas de caldo de carne
 - Pimienta
 - Sal
 - Agua
- Para la salsa:**
- 1 cucharón de harina
 - 1 cucharón de nata líquida



chas de asado colocadas en una fuente previamente calentada, rodeadas de las manzanas y las ciruelas cocidas.

Presa de paletilla ibérica a la sal

ELABORACIÓN:

Recubrir la presa con la sal un poco humedecida y meter en el horno 15 min a 180° C.

INGREDIENTES (4 pers):

250 grs. de presa de paletilla
ibérica
500 grs. de sal marina

Solomillo ibérico a la bordalesa

ELABORACIÓN:

Dar unos cortes transversales a los solomillos, salpimentar y dorar en la sartén vuelta y vuelta. Flambear con un poco de brandy y reservar. Para la salsa, reducir el vino tinto hasta que pierda el alcohol. Aparte, cortar las chalotas brunoise y dorar con un poco de mantequilla. Añadir el vino tinto y el jugo de carne y reducir con los solomillos.

INGREDIENTES (4 pers):

250 grs. de solomillo de cerdo
ibérico
Vino tinto sangre de toro
2 nueces de mantequilla
4 chalotas
1 cacito de jugo de carne
½ vaso de brandy



Tronquitos de solomillo ibérico del Valle de los Pedroches al Pedro Ximénez con patatas paja

ELABORACIÓN:

Marcar el solomillo en plancha, hacer una reducción de Pedro Ximénez, con piñones y pasas de Corinto. Servir sobre una cama de patatas paja y napar con el Pedro Ximénez.

INGREDIENTES:

Solomillo ibérico
Pedro Ximénez
Piñones
Pipas de corinto
Patatas paja

Presa ibérica a las finas hierbas

ELABORACIÓN:

Untar la presa con mostaza, impregnarla con orégano, tomillo, romero, pimienta negra y marcar en el horno. Servir con patatas panaderas.

INGREDIENTES:

Presa ibérica
Mostaza
Orégano
Tomillo
Romero
Pimienta negra
Patatas



Carrillada de cerdo ibérico

ELABORACIÓN:

Rehogar la carrillada en aceite de oliva, a fuego vivo, sazonar de pimienta negra en grano machacada, pimentón dulce, un poco de vino blanco y vino tinto y un poquito de tomillo y sal. Aparte hacer un fondo con cebolla, pimiento verde, tomate y zanahoria triturada y añadir a la carrillada y dejar que se termine de poner tierna.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite de oliva
Pimienta negra en grano
Pimentón dulce
Vino blanco
Vino tinto
Tomillo
Sal
Cebolla
Pimiento verde
Tomate
Zanahoria

Carrillada ibérica confitada en aceite de 5 hierbas y suave coliflor

ELABORACIÓN:

Para la carrillada:

Limpiamos la carrillada de posibles restos de huesos y de una telilla que la recubre, después la salpimentamos y la salteamos en una sartén a fuego vivo, a continuación la metemos en el aceite de girasol con las hierbas y los confitamos a fuego bajo durante 2 o tres horas aproximadamente.

Para el puré:

Cocemos la coliflor desgranada en la leche durante unos 20 minutos, después la sacamos y lo secamos en el horno, la metemos en la termomix y le emulsionamos con aceite de oliva. Si lo necesita añadiremos un poco de líquido de cocción.

INGREDIENTES:

Para la carrillada:

500 grs. de carrillada de cerdo ibérico
2 l. de aceite de girasol
5 grs. de pimienta negra
2 ramas de romero fresco
2 ramas de tomillo fresco
2 ramas de salvia fresca
1c/s de estragón
1 c/s de sal

Para el puré:

200 grs. de coliflor
60 mls. de aceite de oliva
½ l. de leche
1c/s de sal y pimienta

Solomillo ibérico hojaldrado con micuit de pato

ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de restos de nervios que pudiera tener.

Una vez limpio el solomillo lo hacemos medallones, lo salpimentamos y lo marcamos en la plancha. Dejamos que se enfríe y una vez que esté a temperatura ambiente procedemos a cortar un medallón de micuit y lo ponemos encima del medallón de solomillo. Lo cubrimos con hojaldre y lo metemos en el horno a 180°C unos 15 minutos.

INGREDIENTES:

500 grs. de solomillo Ibérico
200 grs. de hojaldre
45 grs. de micuit de pato
1c/s de sal y pimienta

Milhojas de presa ibérica y berenjenas

ELABORACIÓN:

Se cortan cuatro medallones de presa y los marcamos en la parrilla hasta dejarlos en su punto, después hacemos el mismo procedimiento con las berenjenas, a continuación ponemos la nata a reducir a la mitad para añadir la almendra triturada.

Para montar intercalamos la presa con las berenjenas una sobre otra hasta obtener unas milhojas.

INGREDIENTES:

300 grs. de presa de cerdo
Ibérico
60 grs. de berenjenas
1 c/s de sal y pimienta
50 grs. de almendras
100 mls. de nata



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Carrillada de cerdo ibérico confitada en aceite de oliva a 45° sobre fondo de calabacín y patata paja

ELABORACIÓN:

Elaboramos el calabacín en la plancha cortado en láminas utilizándolo como fondo de dicho plato. A continuación se colocara la carrillada encima una vez ya confitada en aceite de oliva a 45°, se concluirá en el centro del plato colocando las patatas paja.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite de oliva
Calabacín
Patatas paja

Brick de solomillo ibérico con foie y emulsión de Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo en la plancha. A continuación se abrirá y se rellenara con el foie. A continuación se envolverá en la pasta brick. A parte se hace la emulsión de Pedro Ximénez concluyendo el solomillo en el horno para después regarlo con la emulsión.

INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo ibérico
2 rodajas de foie
1 hoja de pasta brick
Vino Pedro Ximénez

RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de soja, aguacate y piñones

ELABORACIÓN:

Se cortara la presa en láminas muy finas para posteriormente macerarla junto al vino tinto y las hierbas aromáticas. Una vez macerada se le añade la vinagreta.

INGREDIENTES:

Presa ibérica
Vino tinto
Hierbas aromáticas
Soja
Aceite
Vinagre
Aguacate
Piñones



RESTAURANTE HERMANOS SANTOS

Secreto a las finas hierbas

ELABORACIÓN:

Todas las hierbas las majamos en un mortero, una vez hecha esta operación se unta el secreto con ellas y lo hacemos a la parrilla a gusto.

INGREDIENTES:

1 Secreto de unos 300 grs.
hierbas aromáticas (romero,
tomillo, pimienta en grano y
orégano)
Sal

Solomillo al Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

En una sartén ponemos aceite y freímos el solomillo, cuando esté dorado añadimos las setas que hemos partido a la juliana y se rehoga con el solomillo. A continuación se le echa la copa de Pedro Ximénez que hierva un poco y se le añade el jugo de carne y la crema de leche. Se deja unos minutos al fuego y se sirve.

INGREDIENTES:

1 Solomillo Ibérico de unos 300 grs.
2 Setas
1 cucharón de jugo de carne
1 copa de Pedro Ximenez
Pasas de corinto
1 cucharada de crema de leche
1 cucharada de aceite



Carrillada ibérica a la cerveza

ELABORACIÓN:

En un recipiente ponemos un cucharón de aceite de oliva, sofreímos la cebolla picada y la zanahoria, Dorado esto se añade el cucharón de tomate y la carrillada que previamente la habremos enharinado y pasado por aceite. Añadimos la pimienta y la copa de cerveza, la dejamos unos 5 minutos hirviendo. A continuación se cubre de agua y que se haga al fuego hasta que esté. Para finalizar la salsa se cuela por el chino.

INGREDIENTES:

1 kg. de carrillada
2 cebollas medianas
1 zanahoria
1 cucharón de salsa de tomate
Unos granos de pimienta
Una pizca de tomillo
Sal
Harina
1 copa de cerveza
Aceite de oliva

Bombón de solomillo ibérico con foie de oca sobre mermelada de tomate verde

ELABORACIÓN:

Se macera el hígado de oca, desvenado en (azúcar, sal, pimienta, Armagnac y Pedro Ximénez).

Se corta el solomillo en láminas finas. Aplastamos y salpimentamos. Se colocan dos láminas por molde.

Ponemos en cada molde un trozo de foie de oca ya macerado y cerramos con la lámina del solomillo restante del borde.

(Las láminas deben ser el doble del molde para que quede cerrado).

Se hornea cinco minutos al vapor y se reserva en la nevera. Se sirve frío sobre lecho de mermelada de tomate verde.

Para la mermelada de tomate verde:

Se pelan los tomates verdes y se quitan las semillas.

Colocamos en la sartén y mezclamos con azúcar, un poquito de agua, una muñequilla de pimienta dulce, cardomomo y anís estrellado.

Una vez se consiga la textura deseada, pasar por la batidora y listo.

INGREDIENTES:

500 grs. de solomillo ibérico

150 grs. de foie de oca crudo

1 cucharada sopera de Cognac
Armagnac

1 copa de Vino Pedro Ximénez

1 cuchara sopera de azúcar

200 grs. de mermelada de
tomate verde

Sal

Pimienta

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL HOTEL PALACETE MIRADOR DE CORDOBA



Émincé de presa de paletilla ibérica sobre puré de lombarda y frutos rojos, con patatas emulsionadas, aceite de trufa blanca y velo de tomate

ELABORACIÓN:

Para el puré de lombarda:

Se rehogan todos los ingredientes con el azúcar, hasta que la lombarda esté tierna.

Para el puré de patata:

Se trituran las patatas con mantequilla, sal, Y nata. Batir hasta emulsionar (aumentar el volumen montando), añadiendo poco a poco la nata y al final el aceite de trufa blanca.

Para el velo de tomate:

Llevar a punto de ebullición el agua e incorporar el alga argal. Remover y retirar del fuego. Poner en un recipiente ancho para que resulte una capa fina cuando cuaje.

Preparar la presa a la plancha (no muy hecha), en un trozo de 100 grs. aproximadamente y laminar.

Para el montaje:

Colocar sobre un molde redondo la lombarda y las láminas de presa. Cubrir al gusto con el velo de tomate. Decorar alrededor con puré de patatas, y aceite de pimienta verde.

INGREDIENTES:

Para el puré de lombarda:

50 grs. de manzana
40 grs. de frambuesas
200 grs. de lombarda
20 grs. de cebolla
100 grs. de azúcar
Aceite

Para el puré de patata:

6 grs. de aceite de trufa
500 grs. de patatas
200 grs. de nata
50 grs. de mantequilla

Para el velo de tomate:

1 l. de agua de tomate
10 grs. de alga argal
200 grs. de aceite de pimienta Verde

Ensalada de rúcula con matahambre de lomo ibérico, caviar de zanahoria y vinagreta de moriles

ELABORACIÓN:

Para el matahambre:

Se corta el lomo en libro y se salpimenta. En el centro de éste colocamos una cartuja de tamaño similar (un poquito cruda).

Sobre la cartuja, se pondrán tiras de pimiento verde y rojo y sobre éstas, huevo duro.

Se enrolla el lomo, se ata fuertemente con hilo bramante y cocinamos al vacío a 130 grados durante una hora. Sacar y dejar enfriar.

Para la presentación:

Cortamos en rodajas de un centímetro (más o menos) y servimos acompañado de ensalada de rúcula aliñada con vinagreta de moriles y huevas de zanahorias.

INGREDIENTES:

300 grs. de rúcula
10 tomate cherry
10 cebollino
200 grs. de huevas de zanahoria
50 grs. de maíz
500 grs. de matahambre
200 grs. de vinagreta de Moriles

Hilo bramante

Para el matahambre:

500 grs. de lomo ibérico
Cartuja: poco hecha (tortilla de huevo redonda de 4 huevos)
2 Huevo duro
50 grs. de tiras de pimiento rojo y verde

Carrillada de cerdo ibérico sobre lecho de cebolla confitada con salsa de setas y reducción de vino tinto

ELABORACIÓN:

Limpiar las carrilladas, salpimentarlas y confitarlas.
Pochar cebolla hasta que coja un toque de color.

Para la salsa de setas:

Hacer un sofrito con chalota, añadir las setas, rehogar y agregar jugo de carne.

Para la reducción de vino tinto:

hacer un jarabe, añadir vino tinto y reducir.

INGREDIENTES:

1'5 kgs. de carrillada ibérica
1 kg. de grasa
50 grs. de sal
10 grs. de pimienta
1 kg. de cebollas
½ kg. de setas
50 grs. de chalota
½ l. de vino tinto

Tayin de secreto ibérico con frutos secos

ELABORACIÓN:

Limpiar el secreto, trocearlo en tiras anchitas y salpimentar.

Hacer un sofrito con el ajo y la cebolla. Añadir la carne y rehogar. Agregarle los condimentos y regar con el caldo.

Al terminar añadirle los frutos secos y la hierbabuena.

INGREDIENTES:

1 kg. de secreto
300 grs. de cebolla
6 dientes de ajo
100 grs. de cilantro picado
50 grs. de perejil picado
1 ramita de hierba buena
30 grs. de pasas
30 grs. de orejones albaricoque
1 cucharadita curcuma
1 cucharadita canela
15 grs. de pimienta negra
Sal y aceite oliva
30 grs. de ciruelas sin hueso

Presas ibéricas parrilla con infusión de quesos y manzana caramelizada

ELABORACIÓN:

Limpiar y filetear la presa. Asarla en la plancha.

Manzana caramelizada: mantequilla, la manzana y el azúcar moreno, caramelizarla. Flambear con brandy. Añadir el vino dulce, reducir y añadir la nata.

Para la Infusión de quesos:

En un bol introducir los quesos y los 100 mls. de nata, al baño maría. Cuando infusione pasar por la batidora.

Para la presentación:

Los filetes de presa en un lado, en el otro una lagrima de infusión de quesos y tres trocitos de manzana caramelizada. Decorar la presa con el balsámico.

INGREDIENTES:

1 Kg. de presa
2 manzanas
200 mls. de nata
50 mls. de vino dulce
1 copita de brandy
25 grs. de mantequilla
25 grs. de azúcar moreno
50 grs. de queso de cabra
50 grs. de queso de oveja
100 grs. de philadelphia
Reducción de balsámico

Castañas de ibérico a la brasa

ELABORACIÓN:

Se desgrasan las castañas, se abren por la mitad, se le añade la sal al gusto, y se ponen al carbón de encina hasta conseguir el punto deseado.

INGREDIENTES:

Castañas de Ibérico
Sal maldón

Manitas de cerdo rellenas de jamón ibérico y foie

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las manitas con todos los ingredientes, menos el foie y el jamón, y cuando estén tiernas se deshuesan y se rellenan con las finas lonchas de jamón ibérico y foie, todo el jugo se tritura y se reserva para salsear, servir muy caliente y con patatas fritas.

INGREDIENTES:

1 kg. de manitas de cerdo
8 lonchas de jamón ibérico
100 grs. de cebolla
100 grs. de tomate
1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
1 cucharadita de pimentón
1 cabeza de ajos
8 lonchas de foie
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de pimienta en grano

Carrillada de ibérico a La Montanera

ELABORACIÓN:

Se pone a estofar la carrillada con todos los ingredientes. Cuando la carne este tierna. Se servirá muy caliente con dos lonchas de torta de queso.

INGREDIENTES:

- 1 kg. de carrillada ibérica
- 100 grs. de cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 4 pimientos verdes
- 1 torta de queso
- 1 cucharadita pimienta blanca
- 1 cucharadita pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de tomillo y
romero
- 3 vasos de vino blanco

Pincho sorpresa

ELABORACIÓN:

Se unta la rebanada con salmorejo, que debe ser más espeso de lo habitual. Se coloca sobre la mezcla el jamón. Se adorna con la punta de un triguero recién tostado y unas semillas de ajonjolí negro. Cada uno de estos bocaditos se debe poder comer casi de bocado. Presentar varias piezas.

INGREDIENTES:

Rebanadas de pan frito de tamaño bocado, no mayores de ½ cm
Lonchas de jamón del tamaño del pan
Salmorejo muy espeso
Puntas de espárragos verdes a la plancha, salteadas con sal maldón
Ajonjolí negro

Solomillo ibérico gratinado con brie

ELABORACIÓN:

Se cortan los medallones y se dejan macerar con aceite de oliva virgen extra durante 15 minutos. Se pasan por la plancha a fuego fuerte, para que queden tostados por fuera y jugosos por dentro. Se ponen unos granos de sal maldón. Sobre el solomillo se corta un triángulo de queso brie. Se pasa por la salamandra ligeramente para que se derrita un poco, no totalmente. Se adorna con granos de pimienta rosa.

Para la salsa:

Poner en remojo las ciruelas media hora. Reservar. Cocer la manzana sin piel, con unas gotas de limón. Cuando esté tierna retirar y mezclar con las ciruelas, en caliente. Tapar y reservar.

Sofreír las cebollas cortadas en aros, tostar la maicena y añadir el vino tinto, el vinagre y la mezcla anterior -en este orden-. Añadir el azúcar, y si quedara muy espeso, un poco del agua de cocción de la manzana. Cuando todo esté tierno, rectificar de sal y triturar.

Los medallones se acompañan de esta salsa, que debe presentarse tibia.

INGREDIENTES:

1 solomillo partido en gruesos medallones
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta rosa
Sal maldón

Para la salsa:

2 Cebollas frescas
10 ciruelas pasas sin hueso
1 manzana Granny Smith
2 cucharadas de vinagre de Montilla
1 copita de vino tinto
1 cucharadita de maicena
1 cucharada de azúcar moreno
Sal
Pimienta blanca

Resa ibérica al estilo del Valle de los Pedroches

ELABORACIÓN:

Retirar la grasa de la carne y mechar con una mezcla de jamón serrano, ajo y hierbabuena fresca, que deben mezclarse con un poco de aceite. Mechar discretamente. Salpimentar la carne, rociar con aceite de oliva y reservar.

Sofreír la cebolla cortada menuda, añadir el pimiento del piquillo hasta que se deshaga. Añadir las patatas cortadas finamente en lascas, salpimentar y tapar. Dejar a fuego suave diez minutos, tras lo cual añadimos el vino y esperamos que pierda el alcohol un minuto. Retirar. Introducir la mezcla en una fuente de horno, con el resto de los pimientos del piquillo, y sobre el lecho, ponemos la carne. Mantener en el horno, precalentado, durante 3/4 de hora a temperatura fuerte.

Para la salsa:

Batir los ingredientes de la salsa con todos los ingredientes en crudo, con medio litro de agua, aproximadamente. Cuando falten 15 minutos para la finalización de la preparación, verter sobre la carne.

INGREDIENTES:

1 kg. de presa ibérica
1 pimiento del piquillo
1 cebolla morada
½ Kg de patatas
Jamón serrano en dados
Hojas de hierbabuena
1 diente de ajo
1 copita de oloroso seco
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva
Para la salsa:
Taquitos de jamón serrano
1 diente de ajo
1 cucharada de Fécula
Pimientos del piquillo
Hojas de hierbabuena
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Agua

Presas ibéricas a baja temperatura con crema de patata trufada

ELABORACIÓN:

En este caso envasamos al vacío una pieza de presa junto a una cucharada de grasa de jamón del Valle de los Pedroches, para que al cocerla, la grasa impregne bien a la carne.

La pieza se sirve en un punto de cocción exacto y acompañada de unas patatas cocidas que ligamos con mantequilla, aceite de oliva y trufa.

Para la presa:

Envasar una porción de presa junto con una cuchara colmada de grasa de jamón ibérico. Cocinar al vacío 15 minutos y terminar 5 minutos en el horno a 180°. Reservar.

Para la crema de patata trufada:

Coceremos las patatas bien limpias con la piel hasta que esté bien cocidas en el interior. Pelaremos y mezclaremos con la mantequilla, el aceite de oliva, sal gris y una cucharita de aceite de trufa blanca. Añadimos una trufa fresca muy bien picada y disponemos una cenefa de la crema de patata junto a la presa.

Para la presentación:

Terminar con sal negra volcánica sobre la presa y unos brotes variados.

INGREDIENTES:

160 grs. de presa ibérica
Grasa de jamón del Valle de los Pedroches

Para la crema de patatas:

500 grs. de patatas
150 grs. de mantequilla
20 grs. de aceite de oliva
Sal gris
Aceite de trufa blanca
Trufa fresca
Sal negra volcánica
Brotes variados

Cochinillo confitado con crema de kumquat, zanahoria y yuzu

ELABORACIÓN:

Confitamos el cochinillo al vacío durante 12 horas para dejarlo tierno y jugoso. Luego solo hay que marcar la piel en la sartén hasta dejarlo crujiente y dorado. Para contrarrestar la untuosidad de la carne, lo acompañamos de una crema de Kumquat y un aire de yuzu.

Para el cochinillo:

Curar el cochino con la sal durante 50 min. Enjuagar, secar y sumergir en aceite de girasol con el que confitaremos la carne hasta comprobar que está blanda (unas 6 horas a 85 °). Deshuesar y reservar. Marcar por el lado de la piel hasta que quede dorado y crujiente. Por otro lado, hervir las zanahoria hasta que estén muy cocidas, blanquear tres veces el kumquat y mezclar todo junto con la mantequilla pomada. Colar la mezcla y reservar.

Para el aire de yuzu:

Mezclar el yuzu con el agua. Añadir a la mezcla 1 gr. de lecitina de soja y emulsionar creando una espuma en la superficie.

Presentar el cochino crujiente sobre un trazo de la crema de kumquat, colocar dos mini zanahorias “al dente” apoyadas sobre el cochino y cubrir dichas zanahorias con el aire de yuzu.

INGREDIENTES:

Para el cochinillo:

1 cochinillo
3 ó 4 kgs. de sal
Orégano
1 diente de ajo
250 grs. de mini zanahorias
500 grs. de kumquat
150 grs. de mantequilla

Para el aire de yuzu:

50 grs. de yuzu
150 mls. de agua
1 gr. de lecitina de soja

Canelón de carrillada ibérica con guiso de setas de temporada

ELABORACIÓN:

Este plato es muy simple, se trata de unas carrilladas cocinadas a la manera tradicional que una vez desmenuzadas, liamos formando un canelón con pasta fresca que nosotros elaboramos.

Para la guarnición, solemos emplear colmenillas que van salteadas con mantequilla y chalota y estofadas con su propio jugo.

Para la pasta:

Amasar los ingredientes hasta obtener una masa firme que dejaremos reposar 1 hora. Hacer rectángulos de pasta lo mas finos posibles y hervir 3 min. Reservar.

Para la carrillada:

Rehogar la cebolla, el ajo entero hasta que caramelicen. Añadir la carrillada limpia y marcada y cubrir con todos los demás ingredientes.

Cocer a fuego muy suave sin hervir hasta que la carrillada este muy tierna, colar el jugo y reducir junto con 150 grs. de sombrero de boletus hasta lograr una densidad de jarabe.

Mezclar el jugo con las carrilladas desmenuzadas y rellenar la pasta para formar canelones.

INGREDIENTES:

Para la pasta:

100 grs. de harina
1 huevo
3 grs. de aceite de oliva

Para las carrilladas:

1 kg. de carrillada ibérica
700 grs. de cebolla
1 cabeza de ajos entera con piel
1 hoja de laurel
3 granos de pimienta negra
5 hebras de azafrán
250 cls. de Montilla-Moriles
1 l. de fondo de cerdo
Sal

Para las setas:

2 chalotas
100 grs. de colmenillas
100 cls. de nata
10 grs. de levadura fresca
50 grs. de mantequilla
Sal

RESTAURANTE SENZONE HOSPES PALACIO DEL BAILLO



Para las setas:

Cortar la chalota finita y rehogar hasta que quede transparente. Añadir las colmenillas bien limpias y cortadas a la mitad. Saltear 20 seg. Y reservar.

Juntar el resto de los ingredientes y hervir. Colar y en caliente, accionar el turmix en la superficie para posteriormente recoger la espuma formada con la que cubriremos las colmenillas.

Para el montaje:

Presentar dos canelones, al lado las colmenillas y espolvorear con cebollino picado y flor de ajo.



SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA

Magro ibérico del Valle de los Pedroches en adobillo de vinagre

ELABORACIÓN:

Ponemos una cacerola al fuego con el aceite los ajos y el magro y lo doramos todo que quede crujientito. En ese momento le ponemos el vinagre, damos unas vueltas a la carne en el fuego y añadimos todos los adobos aliños incluida la harina, mareamos 5 minutos y lo cubrimos con el caldo y cuando reduzca que quede una salsita (25 minutos más o menos) retiramos y servimos con papas fritas. Este guiso como casi todos mejora de un día para otro. Servimos con una copita de fino generoso Montilla Moriles, un amontillado ideal.

INGREDIENTES:

1 kg. de magro ibérico
Media cabeza de ajos
2 hojas de laurel
Pimentón de la vera
1 cucharada de harina
100 cls. de aceite de oliva virgen extra
15 cls. de vinagre de vino de reservado Montilla Moriles
Pimienta en grano machacada
Orégano
Sal
Caldo blanco

Cabezada Ibérica del Valle de los Pedroches en escabeche

ELABORACIÓN:

Ponemos todo en un cazo alto de forma que la cabezada entre bastante justa. La cubrimos con todos los ingredientes y lo dejamos toda la noche fuera de la nevera, si es invierno, y al mañana siguiente cocemos todo durante 40 minutos a fuego lo más despacio posible. Dejamos enfriar y empezaremos a consumirlo a las 24 horas. Se puede servir cortado en lonchas extremadamente finas y rellenarlas de un asadillo de pimientos.

INGREDIENTES:

- 1 cabezada ibérica
- 2 cebollas medianas
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 10 grs. de pimienta
- Sal
- 1 ramillete de hierbas aromáticas, tomillo, romero, etc...
- 25 cls. de vinagre de Montilla
- Moriles
- 100 cls. aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Receta de carrillada ibérica del Valle de los Pedroches encebollada con cebolla morada al vino Montilla Moriles

ELABORACIÓN:

Se machacan los ajos con piel y se ponen en el aceite que sofrían y acto seguido.

Se pelan las cebollas, se cortan en rodajas y se agrega a la olla. Las carrilladas se les quita el exceso de grasa se cortan por la mitad a lo largo y se ponen con la cebolla dándoles vueltas asta que doren junto, momento en que les ponemos la pimienta, el tomillo y el romero dos vueltas mas y las cubrimos con el vino fino peseta montilla moriles. Cuando reduce el vino de manera que empiece a ponerse marrón oscuro. En les vamos poniendo agua o caldo sin llegar a cubrirlos y que hiervan aproximadamente 30 minutos, hasta que estén tiernas, agregándole una poquita de agua según le vaya haciendo falta la podemos acompañar de una buena sartená de papas fritas, una copita de amontillado que casa de miedo montilla moriles con el valle de los pedroches.

INGREDIENTES:

300 grs. de carrillada ibérica
300 grs. de cebollas moradas
Aceite de oliva virgen extra
5 dientes de ajo
1 ramita de tomillo
1 ramita de romero
Pimienta en grano
Sal
1 vaso de fino peseta
Caldo o agua



Solomillo de cerdo relleno de matanza

ELABORACIÓN:

Cortaremos el solomillo por la mitad y con todos los ingredientes rellenamos el solomillo debemos cortar en pedazos pequeños para que entre bien en el solomillo ataremos con una cuerda de cocina el solomillo para que no se salgan los ingredientes pasaremos por una sartén por ambos lados para dorarlo y continuación lo meteremos e el horno con las patatas que no sean muy grandes y las hierbas aromáticas por espacio de unos 20 minutos pasado estén tiempo lo sacaremos y dejaremos que se enfríen continuación quitaremos las cuerdas y cortaremos el solomillo en rodajas no muy grandes serviremos con las patatas asadas.

INGREDIENTES:

300 grs. de solomillo
1 huevo
50 grs.s de morcilla ibérica
50 grs. de chorizo ibérico
50 grs. de tocino con beta
10 grs. de sal
1 ramillete de hierbas aromáticas
150 grs. de patatas asadas



Ropa vieja de ibéricos con cebollita

ELABORACIÓN:

Coceremos todos los ingredientes y los cortaremos en trozos muy pequeños que pasaremos por una sartén hasta que entes cocinados dejaremos pasar 12 horas para que cojan mas sabor y los pondremos en el pan de pueblo meteremos en el horno por espacio de 2 minutos cuando los saquemos del horno le pondremos la cebolla por encima que ya habremos bochado.

INGREDIENTES:

150 grs. de pasta de garbanzos
100 grs. de asadura blanca
100 grs. de asadura negra
100 grs. de tocino con beta
150 grs. de carne magra
50 grs. de col
100 grs. de patatas
10 grs. de ajos
Pan de pueblo

Presas en costra de sal negra

ELABORACIÓN:

Pasaremos la presa por la plancha hasta que este dorada en una sartén pasaremos las setas todas juntas para que se pongan tiernas y dejaremos aparte cortaremos la presa en filetes de dos centímetros pondremos en un plato las setas y encima los filetes de presa pondremos la sal negra encima de la presa.

INGREDIENTES:

150 grs. de presa
50 grs. de sal negra
100 grs. de setas de temporada

Flamenquín

ELABORACIÓN:

Extendemos los filetes de lomo y los aplastamos para que queden muy delgados, colocamos las tiras de jamón sobre el centro de cada filete y lo enrollamos. Por último, pasamos cada rollo por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite. Se puede servir con ensalada y patatas bien fritas.

INGREDIENTES:

12 filetes de lomo ibérico
cortados muy finos
200 grs. de jamón ibérico
cortado en tiras
2 huevos
Harina
Pan rallado
Aceite de oliva
Sal

Cochifrito cordobés

ELABORACIÓN:

Troceamos el cochinillo en trozos pequeños y salpimentamos.
Mareamos el cochinillo en una sartén, a continuación lo pasamos a una cazuela con abundante aceite muy caliente. Cuando esté casi frito, añadimos el vino y tapamos la cazuela.
Servimos muy caliente cuando el vino se haya absorbido y el cochinillo esté bien dorado.

INGREDIENTES:

1 kg. de cochinillo
750 mls. de aceite
250 mls. de vino blanco
Pimienta
Sal

Manos de cerdo

ELABORACIÓN:

Lavamos bien las manos de cerdo utilizando para ello agua caliente y chamuscándolas si fuera necesario. Las partimos por la mitad longitudinalmente.

Freímos los tomates en una sartén con aceite de oliva. Colocamos en una olla a presión el resto de los ingredientes en crudo. Agregamos los tomates fritos y agua que cubra todo.

Cocemos durante 45 minutos.

Debemos dejar reposar el guiso durante un mínimo de 12 horas antes de consumir.

INGREDIENTES:

3 kgs. de manos de cerdo
2 cebollas grandes
3 tomates grandes pelados y troceados
1 cabeza de ajos pelados y cortados en rodajas
250 grs. de chorizo
3 cornetillas
1 cucharada con colmo de pimentón dulce
½ cucharadita de pimienta molida
1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua
Azafrán en hebra

TABERNA LA DEHESA DE SANTA MARIA



Jamón ibérico

Tabla de quesos

Lengua embuchada

(PLATOS SIN ELABORACIÓN GASTRONÓMICA)

organiza:

patrocinadores:



HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.

14004 Córdoba

Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación
de Córdoba



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



TURISMO DE
CÓRDOBA
CONSORCIO



colaboradores permanentes:

