



VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL

IBÉRICO

DEL VALLE DE LOS PEDROCHES



HOSTECOR

www.hostecor.com





VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL

IBÉRICO

DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

PRESENTACIÓN



Hostecor continúa en este año 2012 su programa de promoción gastronómica con la realización de seis jornadas dedicadas a productos cordobeses singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las “VI Jornadas Gastronómicas 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 VI Jornadas y en las recetas de este recetario, posible entre otros gracias al apoyo de la empresa agroalimentaria del Valle de los Pedroches, “BELLOTERRA Crianza Ibérica – ENCINEGRA Ibéricos”, 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 la empresa BelloTerra – Encinegra y de los establecimientos participantes.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Hotel Castillo de Montemayor.....	7
Hotel Conquistador.....	8
Hotel Eurostars Las Adelfas	11
Hotel Monasterio de San Francisco	13
Mesón Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres, Taberna Restaurante Fosforito ...	16
Parador la Arruzafa.....	16
Restaurante el Choto	19
Restaurante Casa Palacio Bandolero	21
Restaurante Bar X.....	24
Restaurante Belsay.....	26
Restaurante Bodegas Campos.....	28
Restaurante Casa Pepe de la Judería.....	32
Restaurante Casa Rubio.....	34
Restaurante Costa Sur.....	36
Restaurante Cuevas Romanas.....	39
Restaurante El Churrasco	41
Restaurante El Racho Grande.....	43
Restaurante Huertas de Tejavana.....	45
Restaurante La Almodaina.....	47
Restaurante La Gamba de Oro	49
Restaurante La Puerta Falsa.....	51
Restaurante Las Columnas.....	53
Restaurante Los Patios	56
Restaurante Puerta Sevilla	58
Taberna Bodegas Mezquita	60
Taberna Casa Salinas	63
Taberna Deanes.....	65
Taberna El Poema.....	67
Taberna Restaurante Los Chopos	69
Taberna Salinas.....	71
Taberna Casa El Pisto - San Miguel.....	73
Dehesa de Santa María.....	75
Taberna El Coto.....	75



HOTEL

CASTILLO DE MONTEMAYOR



**ALCAUCILES CON PRALINÉ DE ALMENDRA MARCONA Y JAMÓN IBÉRICO
DEL VALLE DE LOS PEDROCHES**

Ingredientes:

Alcauciles
Aceite de oliva
Sal
Nuez moscada
Almendra marcota
Aguacates
Jamón ibérico

Elaboración:

Se emplatan los alcauciles y seguidamente montamos el praliné con la cremita de aguacates, la almendra marcota y el jamón y todo junto, se emulsiona. Se añade el praliné a los alcauciles y gratinamos.

HOTEL

CASTILLO DE MONTEMAYOR



LOMO DE LUBINA CON TIMBAL DE ESPÁRRAGOS SILVESTRES Y MUSELINA IBÉRICA

Ingredientes:

Lomo de lubina
Sal
Aceite de oliva

Para la muselina: jamón ibérico del Valle de Los Pedroches, mantequilla, cebolla, coñac, caldo de carne y nata.

Elaboración:

Para el relleno: cebolla, manzana y calabacín. Se moldea la lubina con el relleno y los espárragos y horneamos; cubrimos con la muselina posteriormente.

SOLOMILLO IBÉRICO CON MANTEQUILLA DE VINO BLANCO Y JAMÓN IBÉRICO EN POLVO

Ingredientes:

Solomillo ibérico
Vino blanco
Curry
Sal
Pimienta
Jamón ibérico
Aceite de oliva
Tomates cherry

Elaboración:

Se marca la carne en sartén; a la mantequilla se le añade el vino, el curry y reducimos. Se secan las lascas de jamón a 60 ° durante 10 minutos y las trituramos con la termomix para obtener el polvo de ibérico. Emplatamos el solomillo, glaseamos con la salsa y añadimos por encima el polvo de ibérico.

HOTEL

CONQUISTADOR

**PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE
LOS PEDROCHES AL AROMA DE
TOMILLO Y ROMERO**

Ingredientes:

300 grs. de presa ibérica
Tomillo
Romero
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Limpia la presa y salpimentar, añadir un poco de tomillo y romero y poner a la plancha hasta que este echo, presentar en el plato y añadimos un chorro de aceite de oliva virgen extra.



**SURTIDO DE IBÉRICOS DEL VALLE
DE LOS PEDROCHES**

(Plato sin elaboración gastronómica)

Ingredientes:

50 grs. jamón ibérico de bellota
50 grs. de caña de lomo ibérica
30 grs. de chorizo ibérico
30 grs. de salchichón ibérico

Elaboración:

Presentar en un plato y listo para servir.

HOTEL

CONQUISTADOR



CARRILLADA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES EN SALSA

Ingredientes:

2 kgs. carrillada ibérica

2 cebollas grandes

350 grs. de pimiento verde

200 grs. de pimiento rojo

Vino tinto

150 grs. zanahoria

200 grs. de tomate triturado

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Tomillo

Romero

Ajos

Laurel

Elaboración:

En una cazuela ponemos toda la verdura picada en trozos grandes, con el laurel el tomillo y el romero. Cuando este bien pochada añadimos el tomate triturado, trituramos todo y añadimos el vino tinto hervimos cinco minutos y añadimos la carrillada, cubrimos de agua y ponemos a fuego moderado hasta que la carne este tierna, poner a punto de sal y listo para servir.

HOTEL



EUROSTAR LAS ADEFLAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON ENSALADA DE BROTES

Ingredientes (4 personas):

50 grs. de jamón ibérico brounoise
100 grs. de cebolla brounoise
150 grs. de ensalada de brotes tiernos
1/2 l. de leche
1/2 huevo
75 grs. de mantequilla
75 grs. de harina
1 yema de huevo
Pan rallado
Aceite
Sal
Pimienta

Elaboración:

Rehogar la cebolla con la mantequilla y cuando haya sudado, añadir el jamón, dejándolo hasta que adquiera un poco de color. A continuación, echar la harina y rehogarla para que tome un color tostado. En este momento, echar la leche caliente suavemente, sin dejar de remover para que quede la masa fina y sin grumos. Salpimentarlo ligeramente teniendo en cuenta que el jamón es salado y dejar que cueza a fuego suave unos minutos.

Retirar del fuego y añadir la yema del huevo, moviéndolo enérgicamente. Tapar la masa con papel film para que no se haga costra y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas que se pasaran por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír en abundante aceite.

Presentar con la ensalada de brotes.

HOTEL

EUROSTAR LAS ADELAS



PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON PARMENTIER DE PATATAS GRATINADAS

Ingredientes (4 personas):

1 kg. de presa ibérica fileteada
400 grs. de patatas cocidas
50 grs. de aceite de oliva virgen extra
50 grs. de queso del Valle de Los Pedroches
50 grs. de cebolla brounise pochada
Perejil
Sal

Elaboración:

Mezclamos el puré de patatas con la cebolla, lo ponemos en moldes individuales, espolvoreamos el queso por encima.

Ponemos el horno a 180° C.

Mientras haremos a la parrilla la presa teniendo en cuenta que vaya poco hecho para que quede jugosa.

Presentación:

Poner los filetes en el plato y el molde de parmentier, todo muy caliente. Espolvorear con perejil picado y un chorreón de aceite de oliva virgen extra.

CHURRASCO IBÉRICO CON CHAMPIÑÓN RELLENO

Ingredientes (4 personas):

4 solomillos de cerdo ibérico abiertos y marcados
500 grs. champiñones que sean grandes para vaciar
100 grs. de cebolla picada y pochada
25 grs. perejil picado
50 grs. de pan rallado
Sal
Pimienta

Elaboración:

Vaciar los champiñones y rellenarlos con la mezcla de cebolla, perejil y pan rallado. Poner en la plancha los churrascos a la vez que los champiñones, estos los tapamos para que se hagan con el vapor que desprenden.

Presentación:

Poner el churrasco en el plato por el lado marcado, y los champiñones al lado. Regar un poco de aceite de oliva virgen extra.

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO A LA BARBACOA

Ingredientes (4 personas):

2 kgs. de costillas ibéricas

2 dientes de ajo

Perejil

Aceite de oliva virgen extra

Salsa

2 cucharadas de mostaza antigua

50 mls. de vinagre de vino blanco

30 mls. de ketchup

1 vaso de coca cola

Elaboración:

Preparamos primero la salsa barbacoa, ponemos el vinagre en un cazo a fuego medio y dejamos que reduzca un poco.

Cuando hierva el vinagre añadimos la mostaza, la coca cola y el ketchup. Dejamos que se haga un rato y reduzca.

Salpimentamos las costillas. Hacemos una majada con el ajo, perejil y chorrillo de aceite. Cubrimos las costillas con la majada y añadimos un poco más de aceite por encima.

Metemos las costillas al horno precalentado a 200° de 40-50 minutos, mientras dando vuelta cada 10 minutos y pintando con la salsa barbacoa.

Cuando estén hechas añadimos un poco de más de salsa por encima.

Podemos servir con un tímbal de arroz blanco.

PRESA IBÉRICA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes (4 personas):

2 presas no muy grandes
1/2 l. de vino tinto
50 grs. de frutos rojos

Guarnición:

4 patatas medianas
Sal
Pimienta
Tomillo
Caldo de carne
Perejil picado

Elaboración:

Ponemos una sartén al fuego, cuando esté caliente marcamos en ella la carne con su propio jugo. Ponemos en una bandeja y metemos al horno a 170° 40 minutos aproximadamente, dando vuelta a mitad del tiempo para que se dore por ambos lados.

Al mismo tiempo que preparamos la presa ponemos las patatas a asar con piel y cuando estén asadas se pelan y cortamos en rodajas gruesas y espolvoreamos con sal, pimienta, tomillo y caldo de carne. Cuando las patatas estén doradas las sacamos del horno y servimos muy caliente con la carne cortada en filetes.

CESTA DE JAMÓN IBÉRICO CON ENSALADA DE SETAS Y LANGOSTINOS

Ingredientes (4 personas):

16 lonchas de jamón ibérico

Aceite de oliva virgen extra

Setas variadas (Shiitake, boletus, trompetillo, etc.)

Brandy

Jugo de trufa

500 grs. de chalotas

Langostinos

Sal

Elaboración:

Preparamos la cesta de jamón poniendo un molde boca abajo, untado de mantequilla y colocado en una bandeja de horno.

Colocamos 4 lonchas de jamón entre cruzadas encima de los moldes y metemos al horno a 110° C hasta que estén secas. Cuando estén secas dejar enfriar antes de desmoldar.

Mientras tanto preparamos la ensalada de setas y langostinos:

Ponemos un poco de aceite de oliva en una sartén, echamos la chalota para que se vaya dorando. Cuando esté dorada añadir las setas flambeadas con el brandy. Una vez evaporado el alcohol añadir el jugo de trufa. Remover, añadir la nata líquida y dejar reducir hasta que espese.

Presentación:

Colocamos en un plato la cesta de jamón y dentro de ella ponemos la ensalada de setas. Después ponemos dos o tres langostinos en cada cesta, una vez pelados y salteados. Aliñamos con un poco de vinagre de Módena.

RESTAURANTE

CASA MATIAS, ALCAZABA DE LAS TORRES Y FOSFORITO



RAVIOLI VEGETAL RELLENO DE MOGOTE DE IBÉRICO

Ingredientes:

2 calabacines
4 zanahorias
2 berenjenas
12 lonchas de panceta ibérica
cortada muy finas
1 mogote o cabezada de ibérico de
1 kg. aproximadamente
Sal
Pimienta
Pimentón

Elaboración:

Impregnar la pieza de mogote con la sal, la pimienta y el pimentón ayudado con un poquito de aceite, introducir en el horno y cocerlo a temperatura media hasta que esté en el punto deseado. Retirar del horno y desmigarlo. Cortar las verduras a lo largo en láminas finas, tras blanquear en agua durante 12 segundos.

Para hacer el ravioli hacer una cruz alternando las láminas de verduras de tal forma que se queden con un colorido atractivo, en el centro poner una porción de la carne desmigada y cerrar todos los lados para construir el ravioli, albardar con la panceta ibérica. Hornear a 180 °C durante 4 minutos.

RESTAURANTE

CASA MATIAS, ALCAZABA DE LAS TORRES Y FOSFORITO



ESCALOPINES DE PRESA DE IBÉRICO ENVUELTO EN BERENJENA Y TEMPURA

Ingredientes:

12 escalopines de presa
12 láminas de berenjena cortadas a 3 mm.
1 diente de ajo
Perejil
Sal
Pimienta
Zanahoria
Harina de tempura
2 cucharadas de Montilla-Moriles

Elaboración:

Cortar los escalopines de forma transversal para romper la fibra, salpimentar y pintar con el diente de ajo y el perejil majado con un poco de Montilla-Moriles.

Envolver cada uno de ellos en las láminas de berenjenas. Hacer la tempura y ponerle la zanahoria rallada muy fina, pasar los rollitos por la tempura y freírlos.

CROQUETAS DE CARRILLADA IBÉRICA

Ingredientes:

1 kg. de carrillada estofadas y tiernas
100 grs. de panceta de ibérico
1 cebolla
125 grs. de harina de trigo
125 grs. de harina de maíz
5 yemas de huevo
1/2 l. de caldo de cocido
1 l. de leche
Sal
Aceite
Pan rallado y huevo para empanar

Elaboración:

Picar finamente la panceta de ibérico y la cebolla, poner un recipiente al fuego con un poco de aceite y la panceta de ibérico. Agregar la cebolla y pocharla, incorporar las carrilladas desmigadas, removerlo todo muy bien. Mezclar con la ayuda de una batidora la harina de trigo, la de maíz, la leche, el caldo y la yema de huevo, incorporar al preparado anterior, hacer la cocción hasta que tenga el punto de espesor deseado, retirar del fuego, enfriarla y hacer las croquetas pasando por huevo y pan rallado.

PARADOR

LA ARRUZAFÁ



PIMIENTO ASADO Y RELLENO CON PICADILLO DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

4 pimientos rojos de asar
500 grs. de carne picada
1 cebolla
1/2 unidad de puerro
3 unidades de tomate
3 dientes de ajo
Harina c/s
Huevo c/s

Elaboración:

Lavar y limpiar los pimientos.

Con la ayuda de una puntilla, sacar el rabo y reservar.

Hacer un sofrito con el ajo, la cebolla, el puerro y los tomates. Una vez sofrito se añade la carne picada y se rehoga todo junto.

Se rectifica de sal y pimienta.

Rellenar los pimientos con la farsa y poner de nuevo el rabo.

Se pasa la parte superior por harina y huevo y se fríe para que quede bien soldado y no se salga el relleno.

Se asan los pimientos y se pelan.

Se puede acompañar con una salsa de tomate adicionada con jugo de carne y albahaca.

PARADOR

LA ARRUZAFÁ



HABICHUELAS CON COSTILLAS DE IBÉRICO

Ingredientes (6 personas):

500 grs de judías blancas
1/2 kg. de costillas de cerdo
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

Elaboración:

Se ponen en remojo las judías el día anterior. Cocer las costillas 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 las costillas troceadas y cocer todo junto manteniéndolo en ebullición lenta. Sacar las verduras, pasar con 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.

PARADOR

LA ARRUZAFÁ



“FLAMENQUÍN” DE SECRETO IBÉRICO, SETAS, ESPINACAS Y CREMA DE PATATA

Ingredientes (4 personas):

Para el flamenquín:

300 grs. secreto de cerdo ibérico.
100 grs. hojas de espinaca
75 grs. setas de temporada (pleurotus eringiis, pleurotus ostreatus...)
30 grs. Aceite de oliva virgen extra.
Sal.

Picar finamente las setas y las espinacas, sazonar y cocinar 8 minutos a fuego medio con un poco de aceite; verter sobre papel absorbente.

Sacar filetes finos de secreto y colocar dos sobres papel film. Poner una tira de la elaboración anterior y enrollar en forma de flamenquín, ayudándonos con el film. Apretar con papel de plata y envasar al vacío con una cucharada de aceite de oliva.

Cocinar 12 horas a 65°C a vapor controlado; sacar y enfriar de inmediato.

Para el empanado:

200 grs. huevo batido.
100 grs. harina multicereal.

Abrir las bolsas de los flamenquines, quitar el papel y pasar por huevo y la harina; reservar hasta el pase.

Para la crema de patata:

500 grs. patata gallega
1,5 l. caldo de pollo
50 grs. mantequilla
50 grs. aceite de oliva virgen extra
30 grs. nata
Sal.

Pelar las patatas y cocer con el caldo; escurrir y pasar por Thermomix con el resto de ingredientes; reservar a 85°C para el pase.

Para la salsa:

1 l. jugo de cerdo oscuro
20 grs. miel
35 grs. salsa de soja
Poner a cocer todos los ingredientes hasta que reduzca un cuarto.

Otros:

Hojas de espinaca “baby”.
Aceite de oliva virgen extra para freír.
40 grs. mahonesa de aceite de oliva.

Acabado y presentación:

Calentar el aceite a 182°C y freír el flamenquín, sacar y escurrir sobre papel absorbente y cortar a la mitad. En el centro de un plato colocamos un poco de crema de patata, encima los dos medios flamenquines, salsear ligeramente y terminar con unos puntos de mahonesa y las hojas de espinacas tiernas.

RESTAURANTE

EL CHOTO



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO EN SU SALSA

Ingredientes (4 personas):

2 piezas de solomillo

2 ajos

1 cebolla

Vino blanco de Montilla

Pimentón dulce y picante

Sal

Aceite de oliva

Elaboración:

Cortamos en rodajas los solomillos y los salteamos con aceite de oliva. Reservamos. en su aceite rehogamos la cebolla y el ajo. Volvemos a añadir los solomillos con una pizca de pimentón, vino y poco de agua. Cocemos hasta ver la carne tierna, por último ligamos la carne. Se puede presentar con verduras o patatas.

RESTAURANTE

EL CHOTO



PUNTAS DE SOLOMILLO CON SETAS

Ingredientes:

1 kg. de puntas de solomillo
Laurel
Ajos
1 kg. de setas
Vino de Montilla
Sal
Aceite de oliva

Elaboración:

Cortamos los ajos en lonchas y los salteamos con aceite, añadimos la carne y doramos. Troceamos las setas y las agregamos con el laurel y el vino blanco. Cocinamos una media hora.

PRESA DE PALETA IBÉRICA HORNEADA

Ingredientes:

1 pieza de paleta
6 dientes de ajo
Pimienta negra
Perejil
Manteca de asar
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Preparamos un “majao” con la pimienta, la sal, los ajos y el perejil y un poco de vino de Montilla. maceramos la presa fileteada y reservamos. en una rustidera con manteca y aceite disponemos la carne y doramos al horno.

RESTAURANTE

CASA PALACIO BANDOLERO



ARROZ DE PRESA Y ALCACHOFAS

Ingredientes (2 personas):

3/4 de un vaso de arroz
220 grs. de presa ibérica
3 alcachofas
1/2 ajo
1/3 de una cebolla mediana
1/3 de un pimiento rojo pequeño

1/3 de un tomate mediano maduro
Aceite de oliva
Medía hoja de laurel
Una pizca de comino molido
Colorante alimentario

Elaboración:

Procedemos a picar muy bien el ajo, la cebolla, el pimiento y el tomate.

En una paellera o en una sartén grande a fuego medio-bajo, echamos un chorreón de aceite, y añadimos el ajo, cuidado de que el ajo no se dore. Cuando el aceite esté, añadimos la cebolla y tapamos con una tapa. Movemos de vez en cuando. Cuando la cebolla esté medio pochada, añadimos el pimiento. Movemos de vez en cuando. Cuando el pimiento esté medio blando añadimos el tomate. Seguimos moviendo de vez en cuando evitando que se asiente y añadimos un cuarto de pastilla de AVECREM. Si fuera necesario, añadir un poco de agua.

Tener siempre el sofrito tapado, así se hará antes y no se secará. Cuando esté todo bien pochadito, estará terminado.

Cogemos la presa, que previamente hemos troceado, la salamos y la ponemos en una plancha, en su defecto en una sartén, con unas gotas de aceite a fuego fuerte. La intención es dorarla un poco, pero sin que llegue a hacerse, así tendremos ese sabor de “plancha” tan rico en nuestro arroz. Reservar. Volvemos a poner la paellera al fuego con el sofrito y le añadimos el arroz, lo movemos todo muy bien, añadimos la presa, y volvemos a moverlo todo. Por cada parte de arroz, echamos tres de agua, la pizca de comino molido, la media hoja de laurel, un poco de colorante alimentario y las alcachofas peladas y cortadas en cuartos. Tapamos y dejamos que se cocine a fuego medio. Probar el caldo y si fuera necesario añadir sal. En 25 minutos más o menos deberíamos tener listo nuestro arroz. Una vez terminado retiramos del fuego y dejamos reposar tapado tres minutos. Ya está listo para servirlo.

PRESA DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE VINO Y FRUTOS ROJOS**Ingredientes:****Para el asado y la salsa:**

3 presas de cerdo ibérico
 1 botella de vino tinto de calidad
 100 grs. de frutos rojos
 4 cucharadas de azúcar

Para la guarnición:

4 patatas
 Romero en polvo
 Medio vaso de caldo de carne
 Sal
 Perejil fresco
 Aceite de oliva

Sal
 Pimienta
 Tomillo
 Romero
 Ajos
 Laurel

Elaboración:

Esta receta la vamos a cocinar sin más grasa que la que tiene la presa infiltrada en su carne. Comenzamos sellando las presas de cerdo ibérico en una sartén hasta que queden marcadas, a continuación las colocamos sobre una fuente de horno donde las asaremos a 180° durante unos 40 minutos, dependiendo del tamaño. Aprovechamos que tenemos encendido el horno, para cocinar a la vez unas patatas asadas al romero, colocando las patatas troceadas en una fuente con el caldo de carne y espolvoreadas con romero en polvo. Estarán a punto en unos 30 minutos aproximadamente. Para la salsa: ponemos a reducir a fuego lento en un cazo una botella de vino tinto, hasta que su volumen sea un tercio del inicial. Añadimos entonces las cuatro cucharadas de azúcar. En una sartén rehogamos los frutos rojos, los pasamos por la batidora, los colamos y añadimos a la reducción de vino. Dejamos a fuego lento para que se integren los sabores, apagamos y reservamos.

Cuando las presas están a punto, las cortamos en rodajas de medio centímetro, pero cuidando de mantener su forma para llevar a la mesa en una fuente bien presentadas. Recogemos los jugos que habrán soltado al cortarlas y los añadimos a la salsa de vino y frutos rojos, mezclando bien. Decoramos la fuente de las presas con unas grosellas y espolvoreamos con sal en cristales inmediatamente. Añadimos un poco de perejil picado y las reservamos.

CARRILLERAS DE CERDO CON PATATAS TORNEADAS

Ingredientes (4 personas):

4-8 carrillada de cerdo ibérico	150 ml. de vino tinto
4 chalotas	1 trocito de macis
8 patatas pequeñas	Tomillo
1 cebolla morada	Comino
1 cebolla de Figueras	Pimienta negra
1 nabo	Sal
1 zanahoria	Aceite de oliva

Para el puré de patata:

1/2 guindilla fresca
Ajo
Sal ahumada
Nuez moscada
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Limpia las carrilleras, retirar toda la grasa posible y salar por los dos lados. Poner una cazuela al fuego con un poco de aceite y dorales por los dos lados, mientras tanto pelar y picar las cebollas, el nabo y la zanahoria. Cuando las carrilleras estén doradas, añadir los vegetales, salpimentar al gusto, tapar la cazuela y bajar el fuego, dejar cocer una hora aproximadamente, controlando que tenga el jugo de los propios alimentos.

Pelar las patatas, lavarlas y tornearlas. Reservar los recortes para cocerlos con un poco de agua y salar y hacer el puré. Pelar las chalotas y pasada la primera hora de cocción de las carrilleras, incorporar el macis, el tomillo, el comino y el vino. Subir a fuego medio para que vuelva a romper a hervir y dejar cocer unos 25 minutos, con la cazuela tapada. Añade entonces las chalotas y las patatas torneadas, rectificar de sal y dejar cocer unos 20-25 minutos más, hasta que las patatas estén tiernas.

Retirar las patatas, las chalotas y las carrilleras de la cazuela y triturar la salsa para que esté bien fina, reincorporarla a la cazuela y volver a introducir el resto de ingredientes. Mantener un minuto a fuego medio y después apagar, dejarlo reposar tapado mientras se prepara el puré.

Triturar los recortes de patatas cocidos y escurridos con el resto de ingredientes, hacerlo cuando las patatas estén calientes para que tomen bien los sabores.

RESTAURANTE

BAR X



ALCACHOFAS CONFITADAS CON SALMOREJO ASADO, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

Ingredientes:

2 kgs. de alcachofas
Aceite de oliva
Sal
2 ajos
Sal maldón
Pimentón dulce
Huevos de codorniz
500 grs. de tomates maduros
1/2 pimiento rojo
1/2 cebolla
400 grs. de pan frito
Vinagre
Sal
1 cucharada de mahonesa

Elaboración:

Cocemos las alcachofas en agua con sal limpiamos y cortamos el tallo y dejamos para rellenar. Salmorejo. Ponemos los tomates, los pimientos, los ajos, la cebolla en una placa de hormo precalentada a 200° con un chorro de aceite de oliva, 30 minutos aproximadamente, sacar y enfriar. Trituramos junto con el pan y la mahonesa, aliñamos con el aceite, el vinagre y la sal. Debe quedar una salsa espesa. Freír los huevos. Rellenamos las alcachofas con el salmorejo, colocamos el jamón a trocitos y cubrimos con el huevo de codorniz, sazonamos con la sal maldón y espolvoreamos con el pimentón dulce.

RESTAURANTE

BAR X

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO RELLENO DE SOBRASADA Y QUESO BRIE

Ingredientes:

500 grs. dos solomillos de cerdo
1 tarrina de sobrasada
100 grs. de queso brie
Pimienta blanca molida
Aceite de oliva

Elaboración:

Abrir el solomillo en libro para rellenar. Salpimentamos, untamos una capa de sobrasada, colocamos el queso brie, picado, formamos un cilindro y atamos con el hilo de bridar.

Doramos los solomillos por todos los lados e introducimos en el hormo a 200º durante 30 minutos. Lo sacamos del horno, cortamos en rodajas, las colocamos en el plato y salseamos con un cordón de miel.



COCHINILLO IBÉRICO ASADO

Ingredientes:

1 cochinillo de 3 a 4 kgs.
Sal
Pimienta
Manteca de cerdo

Elaboración:

Abrir el cochinillo esquinado, sazonar con sal y pimienta. Vaporizar el cochinillo en el hormo a 100 grados durante 20 minutos para que la piel se hinche. Seguidamente se pincela uniformemente con la manteca de cerdo un poco caliente. Se calienta el horno a 220 grados y se introduce el cochinillo hasta que la piel este crujiente y dorada.

MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA CON SALSA DE CÓMPOTA DE MANZANAS

Ingredientes (4 personas):

- 1 kg. de presa ibérica
- 1 berengena grande laminada
- 2 manzanas peladas y laminadas
- 1 kg. de setas de cardo

Para la salsa:

- 1 kg. de manzana reineta
- Mantequilla
- Un pellizco de canela en polvo
- Azúcar moreno
- Brandy
- Nata para cocinar

Elaboración:

Se corta la presa finamente y se aplana.

En la plancha ò sartén se saltea la presa y se reserva.

Lo mismo con la berengena, las setas y la manzana laminada.

A la hora de servir se hace una especie de piramide con la presa y las verduras: presa, setas; presa, manzana; presa, berenjena y presa; y se cubre con la salsa de manzana, siempre al gusto del que lo hace.

Salsa de manzana:

En una olla se pone la manzana pelada y troceada, dos cucharadas de brandy, dos de azúcar moreno la canela con dos cucharadas de mantequilla y se pone a cocer a fuego lento hasta que este bien cocido, después se tritura todo con cien gramos de nata líquida y se pasa por un colador para que este todo fino, si queda espeso se le puede añadir un poco mas de nata.

RESTAURANTE

BELSAY



ARROZ MELOSO CON CABEZADA DE LOMO IBÉRICO Y ALCAHOFAS

Ingredientes (4 personas):

600 grs. de cabeza de lomo ibérico

4 alcahofas

150 grs. de tomate tritulado

200 grs. de garrofón

200 grs. de judía plana

1 pimiento rojo

1 cebolla pequeña picada finamente

1 cucharadita de pimentón dulce

Colorante

Sal

400 grs. de arroz

Aceite de oliva

1,2 l. de agua

Elaboración:

En una olla de barro ó hierro fundido.

Se pone el aceite y se frie paso a paso la carne, a continuación las verduras y finalmente el tomate. Ya sofrito se le añade el pimentón y el agua, cuando esté cociendo el colorante. Lo probamos de sal y a continuación el arroz que dejaremos cocer unos quince minutos y después lo servimos.

CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE NÍSCALOS

Ingredientes (4 personas):

1 kg. de carrillada ibérica

1 cebolla troceada finamente

1 cabeza de ajos pelados y picados

200 grs. de tomate frito

2 zanahorias peladas y cortadas a dados pequeños

250 grs. de níscalos troceados

150 cl. de aceite de oliva

Sal

Pimienta molida

Tomillo en rama

Agua

Elaboración:

En una olla ponemos el aceite y freímos la carrillada y reservamos.

En el mismo aceite, ponemos a freír la cebolla, los ajos, la zanahoria y los níscalos, cuando esté todo sofrito añadimos el tomate, un pellizco de pimienta, una cucharadita de café de tomillo en hoja, sal y la carrillada, la cubrimos de agua y la dejamos cocer a fuego lento dejándole reducir la salsa y quede tierna.

ARROZ DE COSTILLA IBÉRICA CON MAHONESA DE AJOS ASADOS

Ingredientes:

1 kg. arroz aquereño	40 grs. ajetes
40 grs. ajo	2 ñoras
100 grs. pimiento rojo	10 unidades azafrán
100 grs. pimiento verde	hebra
2 alcachofas	2300 grs. jugo de costilla

Costilla ibérica

Costilla ibérica confitada

2 kgs. costilla cerdo ibérica
1 kgs. sal
250 grs. azúcar
100 grs. aceite de oliva

Elaboración:

Perfilar la costilla
Cubrir con sal y azúcar durante 45 minutos
Lavar y secar
Envasar con un chorreón de aceite al 100%
Cocinar en racional a 80° C durante 10 horas
Enfriar y racionar.

HACCP:

COCINAR HASTA 80° CORAZÓN DE PRODUCTO.

Hacer como un arroz tradicional poniendo de guarnición la costilla confitada.

Mahonesa ajo asado:

1,580 grs. mahonesa Musa
6 cabezas de ajos
1 diente de ajo
5 grs. Hon dashi
5 grs. salsa de soja
5 grs. salsa perrins
10 grs. salsa de ostras

Elaboración:

Asar las cabezas de ajos sin pelar con sal gorda y aceite de oliva.
Pelar los ajos y enfriar.
Mezclar todo en la termomix.

RESTAURANTE

BODEGAS CAMPOS



MOGOTE IBÉRICO CON PARMEN- TIER DE PATATA TRUFADO

Ingredientes

Parmentier de patata y trufa:

- 1 kg. patata
- 150 grs. caldo de ave
- 10 grs. sal
- 5 grs. pimienta blanca
- 300 grs. aceite duernas arbequina
- 25 grs. aceite de trufa

Elaboración:

Cocer las patatas. En la thermomix poner las patatas con el caldo y triturar. Salpimentar e ir emulsionando con el aceite arbequina. Acabar emulsionando con el aceite de trufa.

Para el mogote:

Envasar al vacío el cabezal junto con aceite de oliva, sal, laurel ajo y tomillo.
Cocinar a 70 ° durante 18 horas.
Cortar y marcar en la plancha hasta que esté dorado.

TARTARE DE SALCHICHÓN

Ingredientes

- 1,5 grs. presa ibérica
- 220 grs. tocino blanco
- 120 grs. pórtilo de la villa
- 20 grs. sal
- 20 grs. pimienta negra Java
- 30 grs. zumo de limón

Elaboración:

Limpiar la presa y pica a cuchillo muy finamente.
Picar el tocino muy fino.
Mezclar todo con el resto de los ingredientes.
Amasar bien.
Liar en rulitos de 50 grs. en papel film y congelar.

RESTAURANTE

CASA PEPE DE LA JUDERÍA



**SOCARRAT DE SECRETO IBÉRICO CON ALCACHOFAS, COLIFLOR Y
PARMENTIER DE ESPINACAS**

Ingredientes:

Arroz
Secreto Ibérico
Coliflor
Patata
Alcachofas
Espinacas
Caldo de ave
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Sofrito:

Cebollas
Ajos
Pimiento verde
Tomate

Elaboración:

Hacer el sofrito, cortar el secreto y dorar, añadir el arroz y dar unas vueltas. Mojar con el caldo y a media cocción incorporar las alcachofas y la coliflor, terminar la cocción y salpimentar.

Cocer la patata, hacer un pure con ellas añadiéndole yema, nata, nuez moscada y las espinacas blanqueadas. Emulsionar con una nuez de mantequilla y salpimentar.

RESTAURANTE

CASA PEPE DE LA JUDERÍA



**COCHINILLO IBÉRICO CRUJIENTE
CON PURÉ DE MANZANA ÁCIDA Y
MIGAS**

Ingredientes:

Cochinillo ibérico
Manzana Granny Smith
Azúcar moreno
Lima
Migas tradicionales

Elaboración:

Cocer el cochinillo a baja temperatura y posteriormente dorar en el horno.
Hacer un puré con las manzanas peladas, caramelizándolas con el azúcar y la lima.
Acompañar con las migas.

**CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON
HELADO DE PARMESANO Y ACEITE
DE HIERBAS AHUMADAS**

Ingredientes:

Presas ibéricas
Parmesano
Aceite de oliva
Base de helado mantecado
Tomillo, romero y mejorana

Elaboración:

Macerar la carne con vino tinto, cebolla, zanahoria, clavo, pimienta en grano, laurel y sal durante 24 horas.
Ecurrir la carne, liar en papel film y congelar.
Ahumar las hierbas e infusionar el aceite.
Disponer láminas finas de carne en un plato, colocar el helado y rociar con el aceite ahumado.

RESTAURANTE

CASA RUBIO



SECRETO IBÉRICO CON SALSA DE NARANJA Y JENGIBRE

Ingredientes:

2 piezas de secreto
4 naranjas de zumo
1 jengibre
10 dls. de coñac
50 grs. de azúcar
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Elaboración:

Se limpian las piezas de secreto y se cortan a tiras anchas. Posteriormente se sazonan y se marcan con un poco de aceite de oliva.

La salsa:

Se exprimen las naranjas y se reserva el zumo. En la misma sartén donde se marca el secreto, se mezcla el zumo de naranja con el coñac y se flambea.

Se ralla el jengibre muy fino y se le pone por encima al secreto, de seguido se incorpora el azúcar y se deja reducir.

RESTAURANTE

CASA RUBIO



PRESA IBÉRICA CON SALSA DE CABRALES Y AROMA DE ALBAHACA

Ingredientes:

12 filetes de presa ibérica
100 grs. de queso de cabrales
120 mls. de nata líquida
Unas hojas de albahaca
Sal
Pimienta

Elaboración:

Se deshace el queso de cabrales con un tenedor formando una pasta. Se pone el queso en una sartén y se le añade la nata líquida hasta que tenga consistencia.

Se pica la albahaca y se le añade a la salsa que tenemos. Se deja todo a fuego lento durante unos minutos hasta que espese ligeramente la salsa y se reserva.

Salpimentamos la presa y se cocina a la planta. La servimos con la salsa.

ENSALADA DE RÚCULA CON JAMÓN IBÉRICO, VIRUTAS DE FOIE Y VINAGRETA DE PIÑONES

Ingredientes:

50 grs. de hojas de rúcula
40 grs. de jamón ibérico
50 grs. de foie
Piñones
Mostaza
Aceite virgen extra
Vinagre
Sal

Elaboración:

Se colocan las hojas de rúcula en el centro del plato, a su alrededor se colocan las lonchas de jamón ibérico. Se ralla el foie por encima y se rocía con la vinagreta de piñones.

CODILLO IBÉRICO AL ESTILO CORDOBÉS

Ingredientes (4 personas):

- 4 piezas de codillo ibérico
- 3 cebollas grandes (picada a trozos medianos)
- 3 zanahorias (cortadas a dados)
- 6 tomates maduros
- 10 dientes de ajo (picaditos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón molido
- Pimienta en grano y molida
- Azafrán en hebra
- Caldo blanco
- 1 vaso de coñac
- 1 vaso de vino blanco Montilla-Moriles
- 200 grs. tomate frito

Elaboración:

En una cacerola se echa el aceite, la cebolla, el tomate, la zanahoria y los ajos, lo sofreímos y añadimos los codillos. Seguidamente salpimentamos, vertemos el vino, ponemos el azafrán y el pimentón. Una vez evaporado el vino añadimos el coñac dejamos un ratito y agregamos el caldo.

Cuando empiece a hervir corregimos de sal y añadimos el tomate frito (este es un truco que nos va a dar sabor, color y textura al plato) esperamos a que se pongan tiernos y que la salsa quede trabadita. Deben de transcurrir aproximadamente dos horas.

LOMITOS DE RAPE CON JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES Y ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes (4 personas):

800 grs. de rape en lomos limpios
200 grs. de jamón ibérico del Valle de los Pedroches
2 chalotas
12 espárragos trigueros
Medio vaso de caldo de jamón (hueso de jamón, puerro, zanahoria, una patata pelada y un litro de agua)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta molida

Elaboración:

Rodeamos los medallones de rape con una loncha de jamón y atravesamos con un palillo para sujetarlo.

Le ponemos encima una pizca de sal y de pimienta y lo doraremos brevemente en una sartén engrasada con aceite para que no se peguen.

Después se ponen los medallones en una fuente de horno donde previamente hemos pochado las chalotas y le vertemos el caldo de jamón.

Lo introducimos en el horno que debe estar precalentado a 180° y los dejamos unos 7 minutos aproximadamente.

Por otra parte en una olla con abundante agua y sal cocemos los espárragos quitándoles la parte dura. Una vez cocidos se escurren y saltean en una sartén con un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal.

La salsa se elabora calentando todos los ingredientes anteriormente descritos hasta conseguir una salsa cremosa, entonces quitar la rama de canela.

Para la salsa de vino tinto:

2 vasos de vino tinto de calidad
1 ramita de canela
1 cucharada de maizena
1 cucharada de azúcar

TRUFAS DE LOMO IBÉRICO CON CREMA DE PATATA, QUESO DE CABRA Y PISQUITOS DE JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

400 grs. de cinta de lomo ibérica del Valle de los Pedroches
4 patatas grandes
2 dientes de ajo
1/2 vaso de vino blanco Montilla-Moriles
100 mls. de nata culinaria

150 grs. de queso de cabra curado
200 grs. de lonchas de jamón ibérico del Valle de Los Pedroches para los pisquitos
1 vasito de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de orégano picado
Sal
Pimienta

Elaboración:

Para las trufas:

En una picadora picamos la cinta de lomo junto con dos dientes de ajo y unas hojas de perejil, le ponemos sal, pimienta y un chorreón de vino de nuestra tierra y lo dejamos macerar durante 24 horas.

Una vez transcurrido ese tiempo, hacemos bolas de unos 3 centímetros y las metemos durante media hora en el congelador para que tomen cuerpo. Seguidamente procedemos a empanarlas para posteriormente freírlas en abundante aceite de oliva virgen extra a una temperatura de unos 180°.

Para la crema de patata:

Se meten las patatas con la piel en una cazuela con abundante agua hirviendo y una cucharadita de sal.

Se dejan cociendo entre 30 y 35 minutos hasta que ablanden.

Después se escurren y se pelan y antes de que se enfrien se pasan por el pasapurés.

Se ralla el queso, añadiendo al puré de patatas junto con la nata y mover con una varilla, añadiendo el aceite de oliva poco a poco para que se mezcle bien y se emulsione.

Se pone a punto de sal y se añade la pimienta y el orégano, mezclándolo todo muy bien.

Para presentar el plato ponemos unas cuantas trufas de lomo en un plato, las napamos con la crema de patata y queso de cabra y las salpicamos con los pisquitos de jamón previamente picado y un poco de perejil fresco.

RESTAURANTE

CUEVAS ROMANAS



CARRILLADA AL VINO TINTO

Ingredientes (para 4 personas):

800 grs. de carrillada
1 cebolla gruesa
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 cuchara pequeña de pimentón
2 dls. de vino tinto
1 dl. de aceite de oliva
2 tomates maduros
Pimienta
Azafrán en hebra
Caldo de carne
Sal

Elaboración:

En una cacerola se rehoga la cebolla y el ajo, a continuación se añade la carrillada, seguidamente las especias el vino y tomate triturado, se cubre con el caldo y se cuece hasta que esté tierna, quedando lista para servir.

PRESA IBÉRICA A LA ALBAHACA

Ingredientes (4 personas):

800 grs. de presa ibérica
1 cebolla pequeña
2 dientes de ajo
1 copa de brandy
1/2 cucharada pequeña de albahaca
2 dls. de nata
1 dl. de fondo oscuro
1dl. de aceite de oliva
Sal

Elaboración:

En una sartén se marca la presa en filetes y se reservan, a continuación en la sartén se rehoga la cebolla y el ajo muy picado cuando tome color, el brandy, la nata, el fondo oscuro y la albahaca, dejando cocer hasta que esté ligada la salsa para seguidamente añadir la presa que dando lista para servir.

RESTAURANTE

CUEVAS ROMANAS



SECRETO IBÉRICO AL TOMILLO Y ROMERO

Ingredientes (4 personas):

800 grs. de secreto ibérico

1 cebolla pequeña

3 dientes de ajo

1 dl. de aceite de oliva

Una pizca de tomillo y romero molido

1/2 dl. de vino blanco

2 dls. de fondo oscuro ó caldo

Sal

Pmienta

Elaboración:

Se pica la cebolla y el ajo, se rehoga en una cacerola, a continuación se añade el secreto cortado a tiras, cuando esté tomando color se añade el tomillo y romero a continuación el vino el fondo oscuro o caldo la sal y se deja cocer hasta que este tierno quedando listo para servir.

RESTAURANTE

EL CHURRASCO



SOLOMILLO IBÉRICO A LA BORDALESA

Ingredientes:

Solomillo de cerdo ibérico

1 vaso de vino tinto

2 cucharadas soperas de mantequilla

Chalotas

1/2 vaso de jugo de carne

1/2 Vaso de brandy

Sal

Pimienta

Elaboración:

Dar unos cortes trasversales 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 en brunoise y dorar con un poco de mantequilla. Añadir el vino tinto y el jugo de carne y reducir junto con los solomillos.

RESTAURANTE

EL CHURRASCO



MAR Y MONTAÑA DE IBÉRICOS CON ATÚN ROJO

Ingredientes:

200 grs. de atún rojo
100 grs. de habas baby
2 chalotas
50 grs. de jamón ibérico
50 grs. de chorizo ibérico
50 grs. de salchichón ibérico
50 grs. de morcón ibérico
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta

Elaboración:

Salpimentar el atún y marcarlo en la plancha.
Saltear las chalotas con los ibéricos picados en brunoise y añadir las habas.
Poner el salteado como fondo de plato y montar encima el atún en forma de torre.
Acompañar con unas puntas de espárragos verdes.

PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LAS FINAS HIERBAS CON HONGOS BOLETUS EDULIS CONFITADOS

Ingredientes:

Presa de paletilla ibérica
Tomillo
Romero
Ajo
Sal
Laurel
Hierbas provenzales
Aceite de oliva virgen
Sal en escamas

Elaboración:

En una sartén con un poco de aceite, sellar la presa por ambas caras y reservar.
Sazonar con todas las hierbas aromáticas al gusto.
Meter en el horno 180° durante 14-15 minutos.
Mientras, confitar los hongos boletus en aceite y reservar.
Cuando saquemos la presa, cortarla en filetes finos y poner en el plato en forma de trenza.
Acompañar con los boletus confitados, sal en escamas y un poco del jugo sobrante de la cocción de la carne.

RESTAURANTE

EL RANCHO GRANDE



RUBY DE PRESA CON REDUCCIÓN DE OPORTO

Ingredientes:

Presas ibéricas
Cebolla
Ajos
Aceite de oliva
Mantequilla
Tomillo
Romero
Sal
Pimienta
Zumo de 3 naranjas
Zumo de 2 limones
Oporto rubí

Elaboración:

Se marca la carne en la plancha y se reserva, a continuación se vierte el aceite y la mantequilla y se sofríe la cebolla y los ajos y se añaden el tomillo, romero y el zumo de 3 naranjas y 2 limones, se espera un poquito que reduzca y se echa sal, pimienta y oporto rubí. Una vez que la salsa está hecha se incorpora la carne, se mezcla todo junto y ya está listo para emplatar.

RESTAURANTE

EL RANCHO GRANDE



MANITAS RELLENAS DE FOIE Y JAMÓN

Ingredientes (para 4 personas):

2 kgs. de manitas de cerdo
Tomate
Cebolla
Ajo
Laurel
Vino blanco
Pimienta en grano
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Se pone todo en una olla a hervir hasta que las manitas estén tiernas, luego se sacan las manitas de la olla, se deshuesan las manitas y se le añade el jamón y el foie.

SOLOMILLO IBÉRICO AL CURRY CON MANZANA

Ingredientes:

Solomillo ibérico
Aceite de oliva
Cebolla
Ajos
Coñac
Nata para cocinar
Jugo de carne
Sal
Pimienta
Curry
Nanzas golden

Elaboración:

Se sofríe la cebolla y los ajos, a continuación se flambea con coñac y se añade un poquito de nata líquida y jugo de carne, cuando reduzca un poco se condimenta con sal, pimienta y curry al gusto. Por otro lado marcamos la carne y se la agregamos a la salsa para que se mezclen todo y rayamos una poquita de manzana y se la echamos por encima.

RESTAURANTE

HUERTAS DE TEJAVANA



CARRILLADA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

Carrillada
Pizca de harina
3 ajitos
1 cebolla
1 zanahoria
1 tomate
1 vaso de agua
1 vaso de vino blanco
Sal
2 clavos
Caldo de pollo
2 hojas de laurel
Cucharadita de colorante

Elaboración:

En una olla de echa aceite y se enharina la carrillada y se dora. Se retira. A la olla se le añaden todos los ingredientes picaditos, rehogar y mezclar con la carrillada. Posteriormente cocer a fuego lento hasta que quede tierna y espesa.

RESTAURANTE

HUERTAS DE TEJAVANA



SECRETO IBÉRICO EN SALSA AGRIDULCE

Ingredientes:

300 grs. de secreto cortado en filetes
Aceite
Ajo
1 copa brandy
Miel de caña
1/2 cucharada de vinagre

Elaboración:

Se sofríen 3 ajos, se añade el secreto y se flambea con el brandy. Se añade una cucharada de miel de caña y el vinagre. Reducir al fuego.

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PLANCHA CON DOS SALSAS

Ingredientes:

1 solomillo
Patata cocida
Salsa verde
Salsa roja
Sal

Elaboración:

El solomillo abierto se pasa por la plancha echándole sal. Se retira en un plato. Se acompaña de guarnición de patata al gusto y con dos salsas.
Salsa roja: comino, pimentón dulce, ajito y aceite de oliva, mezclar.
Salsa verde: ajito, perejil picado, sal y aceite de oliva.

RESTAURANTE

LA ALMUDAINA



MANITAS DE CERDO IBÉRICO RELLENAS DE FOIE Y SETAS

Ingredientes (4 personas):

1 kl. de manitas de cerdo
3 cebollas
1 cabeza de ajos
1 pimiento rojo
3 zanahorias
1 pizca de sal
1 cucharada de pimentón dulce
1 cucharada de pimienta en grano
1/2 l. caldo de carne
Aceite de oliva

Elaboración:

Escalfamos las manitas en agua hirviendo durante 5 minutos.

En otro recipiente, ponemos todos los ingredientes y añadimos las manitas ya escalfadas.

Dejamos cocer 3 horas aproximadamente.

Una vez cocidas, sacamos las manitas y dejamos reducir la salsa 15 minutos.

Deshuesamos las manitas y rellenas con foie y setas. Seguidamente las envolvemos en papel film y a continuación con papel de aluminio. Envueltas, las dejamos macerar 15 minutos al baño maría.

Para servir, las cortamos en rodajas y regamos con su salsa.

RESTAURANTE

LA ALMUDAINA



CARRILLADA IBÉRICA AL AROMA DE ROMERO

Ingredientes (4 personas):

1 kl. de carrillada ibérica
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 ramita de romero
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Aceite de oliva
1/4 caldo de carne

Elaboración:

Doramos la cebolla y el ajo en aceite de oliva. Añadimos el caldo de carne, sal, pimienta y la ramita de romero. Cuando esté bien caliente, incorporamos la carrillada y dejamos cocer hasta que esté tierna una hora aproximadamente.

PRESA DE IBÉRICO EN SALSA DE PIÑONES

Ingredientes (4 personas):

1 kl. de presa ibérica
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Aceite de oliva
50 grs. piñones
1/4 caldo de carne
20 grs. harina fina de maíz (maizena)

Elaboración:

Doramos la cebolla y el ajo en aceite de oliva. Añadimos el caldo de carne y dejamos cocer 20 minutos. Incorporamos y ligamos la harina, lo dejamos hasta hervir. Pasamos la batidora y a continuación el chino. Hacemos los filetes de presa a la plancha y regamos con la salsa.

RESTAURANTE

LA GAMBA DE ORO



CARRILLADAS IBÉRICAS DEL VALLE DE LOS PEDROCHES GUIADAS AL AROMA DE CANELA CON CREMA DE PATATAS

Ingredientes:

Carrilladas ibéricas

Ajos

Cebolla

Pimiento rojo

Canela en rama

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen

Tomate

Apio

Vino tinto

Vino blanco

Patatas

Mantequilla

Nata

Elaboración:

Limpiamos las carrilladas, reservamos. En una cazuela ponemos aceite y pochamos las verduras. Les añadimos las carrilladas y el vino hasta que estén tiernas. Sacamos las carrilladas y pasamos la salsa por el chino.

Presentación:

Colocamos las carrilladas en un plato, salseamos y le ponemos una lágrima de crema de patatas.

LA GAMBA DE ORO

ESCALOPINES SE SOLOMILLO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES RELLENOS DE QUESO DE CABRA DE ZUHEROS Y MERMELADA DE TOMATE CON ALIOLI Y PATATAS PAJA

Ingredientes:

Solomillo ibérico del Valle de Los Pedroches
Queso de Zuheros semicurado de cabra
Mermelada de tomate
Patatas
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen
Harina
Huevo
Pan rallado

Elaboración:

Limpiamos, cortamos, palmamos y salpimentamos los escalopines. Rellenamos con una loncha de queso y un poco de mermelada de tomate. Empanamos y freímos en abundante aceite, servimos con alioli y patatas paja.



SECRETO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON SALSA DE QUESOS Y DADOS DE PATATAS

Ingredientes:

Secreto ibérico del Valle de Los Pedroches
Sal
Pimienta negra
Patatas
Aceite de oliva virgen
Queso de oveja curado
Queso de cabra semicurado
Crema de queso
Nata

Elaboración:

Limpiamos y cortamos el Secreto Ibérico del Valle de Los Pedroches. Reservamos. Cortamos las patatas en dados, pochamos y reservamos.

Salsa de queso:

Infusionamos los quesos y los emulsionamos con la nata con la batidora, reservamos.

Presentación:

Pasamos la carne por la barbacoa, doramos las patatas y la salseamos con la salsa de queso.

RESTAURANTE

LA PUERTA FALSA

LA PUERTA FALSA

RESTAURANTE Y BAR

CARRILLADA ESTOFADA

Ingredientes:

3 dientes de ajo
1/2 cebolla
2 zanahorias
500 grs. de carrillada
1/2 vaso de cognac
2 cucharadas de aceite
Nuez moscada
Sal
Pimienta

Elaboración:

Picamos todas las verduras en brunoise y las pochamos en un rondón con un chorreón de aceite de oliva, cuando la cebolla este transparente marcamos la carrillada troceada, y añadimos un buen chorreón de cognac y flambeamos. Añadimos 1 litro de fondo oscuro y añadimos la nuez moscada la sal y la pimienta y dejamos cocer a fuego medio durante una hora aproximadamente, hasta que este tierna. Servimos con un poco de su salsa y una guarnición de patatas fritas.

RESTAURANTE

LA PUERTA FALSA



MILHOJAS DE PRESA

Ingredientes:

800 grs. de presa ibérica
50 grs. foie
1/2 kg. pimientos verdes y rojos
Sal
Pimienta

Elaboración:

Hacemos chuletas finas la presa y partimos el foie en rodajas. Los pimientos los partimos en cuatro partes a lo largo. Hacemos la presa a la plancha ya salpimentada y marcamos también el foie, los pimientos los hacemos fritos aparte para servir, encabalgamos la presa poniendo una tira de pimiento, una rodaja de carne y otra de foie y otra vez en el mismo orden haciendo dos capas. Acompañamos con unos champiñones con nata y unas patatas panaderas.

ABANICO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

800 grs. abanico ibérico
1/2 vaso de vino Pedro Ximénez
Sal
Pimienta

Elaboración:

Hacemos el abanico a la plancha entero con unos cortes para evitar que encoja, aparte ponemos el vino en una sartén y dejamos reducir hasta que quede meloso. Montamos el abanico y salseamos con un poco de salsa y alrededor y acompañamos con unas patatas panaderas y unos champiñones con nata.

RESTAURANTE

LAS COLUMNAS



CARRILLADA IBÉRICA AL HORNO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes (4 personas):

2 kgs. de carrillada

1 cebolla

1 tomate

1 rama de apio

1 puerro

2 zanahorias

1 copa de vino oloroso

1 cabeza de ajos

Poca harina

Sal

Pimienta

Laurel

2 copas de vino Pedro Ximénez

Aceite de oliva

Elaboración:

Ponemos en una bandeja de horno las carrilladas salpimentadas, con la base de tomate, cebolla, apio, puerro, zanahoria, ajo, laurel, regadas con el vino oloroso y el aceite de oliva.

Pasada una hora aproximadamente, pinchamos las carrilladas y si están tiernas las sacamos.

La verdura de la bandeja la ponemos con una copa de Pedro Ximénez a fuego lento, dejamos reducir y rectificamos de sal, ponemos un poco de harina y movemos bien, dejamos en el fuego unos minutos más y pasamos por el chino.

Ponemos las carrilladas en un plato y regamos con la salsa.

RESTAURANTE

LAS COLUMNAS



ROLLITOS DE SOLOMILLO IBÉRICO EN SALSA DE BELLOTAS

Ingredientes (4 personas):

2 solomillos ibéricos

Bacón

Sal

Pimienta

6 bellotas molidas

2 ajos

1/2 cebolla

1 copa de vino oloroso

1/2 litro de caldo de jamón

Nata

Aceite de oliva

Elaboración:

Troceamos el solomillo con trozos de 3 cm, salteamos, previamente salpimentado, y apartamos.

Lo enrollamos con bacón pinchado con un palillo.

En el mismo aceite de saltear el solomillo, pochamos el ajo y la cebolla, cuando está blanqueada ponemos las bellotas molidas y ligamos un poquito, ponemos el oloroso y dejamos reducir unos minutos.

Regamos con el caldo de jamón, rectificamos de sal, y ligamos con nata.

Ponemos los solomillos en una fuente, regamos con la salsa y ponemos al horno unos cinco minutos, para que queden jugosos por dentro.

RESTAURANTE

LAS COLUMNAS



SOPA CORTIJERA CON PICOS DE IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

25 grs. de piquitos de jamón y lomo crudos
1 huevo duro
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 tomate
1 pimiento
1 chusco de pan
Aceite de oliva
Hierbas aromáticas (tomillo, romero, orégano, hierbabuena)
Pimienta negra
Sal
1 copa de vino oloroso
Unas horas de laurel
Azafrán en hebra
2 l. de caldo de jamón

Elaboración:

Ponemos el aceite a calentar y rehogamos los piquitos, seguidamente el ajo, la cebolla, el pimiento y el tomate y volvemos a rehogar durante unos cinco minutos, a continuación el laurel y unos hilos de azafrán, movemos y añadimos las hierbas aromáticas y regamos con el vino.

Ponemos el caldo y cocemos hasta que el lomo esté tierno. Rectificamos de sal, el huevo duro troceado y una rebanada de pan tostado por encima.

Se sirve en cazuela.

RESTAURANTE

LOS PATIOS



ALCACHOFAS MONTILLANA AL IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

1/2 vaso de aceite de oliva
1,5 kg. de alcachofas
4 dientes de ajos
150 grs. de jamón ibérico de Los Pedroches
1/2 vaso de vino de Montilla
Sal
Harina

Elaboración:

Hervir las alcachofas. Aparte sofreír los ajos picados hasta que estén dorados y añadirles una cucharada de harina, mearar el sofrito. Verter sobre éste el vino con las alcachofas y el jamón ibérico, dejarlo hervir hasta que la salsa esté espesa. Sal al gusto.

RESTAURANTE

LOS PATIOS



SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA VERDE

Ingredientes (4 personas):

4 solomillos de cerdo ibérico
1 vaso de aceite de oliva
3 dientes de ajo
Perejil
Sal

Elaboración:

Salsa:

Echar en un recipiente el vaso de aceite, los ajos, 2 ramas de perejil y sal. Batir.

Solomillos:

Se abren los solomillos de ibérico haciendo pequeños surcos y se pasan por la plancha. La salsa verde se sirve a parte para que cada comensal la tome a su gusto. Como guarnición patatas fritas y pimientos verdes fritos.

CARRILADA IBÉRICA

Ingredientes (4 personas):

Carrilada de ibérico
2 cebollas
1 tomate
2 zanahorias
2 dientes de ajo
1/2 vaso de aceite
2 hojas de laurel
1/2 vaso de vino tinto
Sal
Pimienta negra

Elaboración:

En una cazuela se pochó toda la verdura en el aceite y se pasa con la batidora, luego se echa la carne de ibérico, se marea bien. Una vez que está todo mezclado añadir el laurel y la pimienta. Verter el vino, el agua y sal al gusto. Mantenerlo a fuego lento hasta que la carne esté guisada y la salsa se haya espesado.

RESTAURANTE

PUERTA SEVILLA



SOLOMILLO IBÉRICO CON YOGURT AMARGO, VEGETALES Y OPORTO

Ingredientes:

Yogurt amargo: yogurt griego
Clara de huevo
Confitura de naranja amarga
Zumo de limón
Sal
Pimienta y finas hierbas

Elaboración:

Montar las claras, picar las hierbas y mezclar todo con movimientos envolventes. Reservar.

Jarabe de Oporto: reducir a partes iguales, igual cantidad de Oporto y demi-glace. Salpimentar.

Vegetales: flores de calabacín, tirabeques, zanahorias y salicornia. Blanquear y reservar.

Presentación:

Grillar el solomillo, colocar sobre un cordón de jarabe y decorar con los vegetales y el yogurt.

PLUMA DE IBÉRICO CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y COMPOTA DE PERA AL ANÍS

Ingredientes:

Pluma de ibérico
Chalotas
Pera de agua
Sal
Pimienta
Canela
Anís estrellado
Mantequilla
Oloroso
Piel de limón
Uvas pasas

Elaboración:

Cebollitas: Pelar las chalotas, rehogar en mantequilla, mojar con oloroso y dejar evaporar. Añadir el azúcar y dejar caramelizar.

Compota: Pelar y descorazonar las peras. Poner al fuego con los aromas y las pasas. Regar con el vino y rociar con el azúcar y al caramelizar, tapar y reservar.

RESTAURANTE

PUERTA SEVILLA



ARROZ DE JAMÓN IBÉRICO, HABITAS, TRUFA BLANCA Y PARMESANO

Ingredientes:

Caldo de ibérico
Huesos de jamón ibérico
Cebolla tostada
Apio
Agua

Elaboración:

Cocer a fuego suave desespumando constantemente a fuego suave durante 4 horas, desespumando constantemente.

Colar y clarificar.

Elaboración: pelar la cebolla y poner en gastronor condimentadas con sal fina y azúcar, meter en un horno a 110°C durante 5/6 horas para que suelte todo su jugo.

Sacar del horno y escurrir bien el caldo resultante pasar por una estameña.

Suero de parmesano: queso con grasa, queso sin grasa, agua, parmesano rallado.

Junta los dos ingredientes en un cazo y poner a fuego suave hasta que se disuelva. Colar y dejar enfriar en cámara, una vez frío, quitar la grasa y el jugo restante es lo que emplearemos.

Para el arroz: aceite de oliva virgen extra, jugo de cebolla, arroz bomba, jugo de jabugo, agua, suero de parmesano y grasa de jamón ibérico.

Acabado:

Rehogar el arroz en el aceite, mojar con el jugo de cebolla y reducir. A continuación, ir mojando con el caldo de jabugo y el agua removiendo constantemente. En los últimos 3 minutos ir añadiendo el suero y las habitas, dejar un reposo de 5 minutos y montar con la grasa de jamón. Rectificar de sal. Debe quedar semi-caldoso y untuoso.

BODEGAS MEZQUITA



CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA EN SU JUGO

Ingredientes:

1,5 kgs. de carrillada ibérica
1 cebolla
50 grs. de zanahoria
Media cabeza de ajos
Una hoja de laurel
1 pistilo de azafrán
175 mls. de vino fino Montilla-Moriles
2 granos de pimienta negra
Sal
Aceite de oliva

Elaboración:

Dorar las carrilladas, salpimentarlas y reservar. En una cazuela, dorar el ajo con la piel, la cebolla cortada en juliana, la zanahoria cortada en dados y cuando estén bien caramelizados (marróndorado), añadir el resto de los ingredientes.

Dejar reducir el vino a la mitad y triturar el sofrito. Colarlo por un fino y añadir en una misma cazuela, el sofrito colado y las carrilladas.

Añadir agua hasta cubrir y cocer hasta que estén tiernas pero no se deshagan (de 3 a 4 horas). Colar y reducir el jugo hasta que esté bien trabado (consistencia espesa).

BODEGAS MEZQUITA



CHURRASCO IBÉRICO CON SALSA VERDE Y SALSA AL PIMENTÓN

Ingredientes:

Para el mojo:

10 grs. de comino	100 cls. de aceite de
10 grs. de orégano	oliva virgen extra
10 grs. de pimienta	15 grs. de pimentón
negra molida	rojo picante
80 grs. de miga de pan	6 dientes de ajo
100 cls. de vinagre de	Sal
Vino blanco	

Triturar todos los ingredientes en una batidora dejando una crema lisa. Añadir agua si notamos que ha quedado demasiado espesa.

Elaboración:

Pasar en una plancha hasta que quede bien marcado en el exterior pero jugoso en el interior. Cortar en tres medallones y salsearlos con la salsa verde.

Sobre un plato, colocar tres puntos del mojo y sobre estos los tres medallones. Añadir unas escamas de sal y unas patatas fritas.

Para la salsa verde:

10 dientes de ajo
Perejil
Sal
Un chorrito de vino
blanco

Triturar todos los ingredientes en una batidora hasta que quede bien fino

BODEGAS MEZQUITA



SECRETO IBÉRICO EN SALSA CAMPERA Y PATATAS

Ingredientes:

5 kgs. de secreto ibérico
1 kg. de cebolla
1 cabeza de ajos
1 kg. de zanahoria
1 copa de brandy
1/2 litro de vino blanco fino
Pimienta negra
2 hojas de laurel
Tomillo
Laurel
Romero

Elaboración:

Cortar en tiras el secreto, salpimentar y saltar en la plancha levemente. Reservar. Mientras, fundear la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta que estén bien dorados y pochados. Añadir en ese momento el brandy y el vino y dejar reducir. Triturar el sofrito y mezclar con el secreto. Cubrir con agua y dejar cocer hasta que el secreto esté tierno. Añadir en último momento las especias para que coja todos los aromas y reservar. Desgrasar si fuese necesario.

Acabado y presentación:

Calentar la ración de secreto y colocar en el plato. Acompañar con patatas fritas.

TABERNA

CASA SALINAS

Taberna
Casa Salinas

CARRILLADA IBÉRICA A LA CORDOBESA

Ingredientes (para 4 personas):

800 grs. de carrillada limpia

1/2 kg. de cebollas

300 grs. de zanahoria

3 tomates naturales

1 vaso de vino tinto

1 hoja de laurel

Sal

Pimienta

Elaboración:

Sofreímos las verduras con el laurel, añadimos la carrillada y rehogamos. Volcamos el vino y salpimentamos y cuando reduzca cubrimos de agua. Una vez tierna separamos la carrillada de la salsa y esta la trituramos. Las unimos y la levantamos.

TABERNA

CASA SALINAS

SECRETO IBÉRICO EN SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes (para 4 personas):

800 grs. de secreto
1/2 cebolla
200 grs. de zanahorias
50 grs. de pasas
1 vaso de Pedro Ximénez

Elaboración:

Sofreímos las verduras con las pasas y el Pedro Ximénez. La trituramos.
Rehogamos la carne y cuando este doradita añadimos la salsa ya triturada y retiramos.

Taberna
Casa Salinas

PLUMA IBÉRICA CONFITADA EN SALSA DE NATA Y CANELA

Ingredientes (para 4 personas):

800 grs. de pluma
500 mls. de nata
Rama de canela
Sal
Pimienta

Elaboración:

Poner la nata a hervir y añadir la canela, cuando vaya reduciendo salpimentamos.
La pluma se marca en la plancha y se napa con la salsa.

TABERNA

DEANES



BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

Solomillo de cerdo ibérico
Tocino ibérico
Calabacín
Pimiento rojo
Pimiento verde
Cebolla
Tomate cherry
Ajo
Perejil
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Elaboración:

Cortamos el solomillo y el resto de ingredientes en trozos que tengan mas o menos el mismo tamaño para que al ponerlo en la plancha tenga una elaboración uniforme.

Pinchamos los trozos en el palillo, poniendo junto a cada trozo de solomillo un trocito de tocino y la verdura la combinamos a gusto.

Una vez completamos la brocheta la sazonamos y la preparamos en la plancha.

Antes de servir le damos una pincelada de salsa verde.



LECHÓN IBÉRICO ESTILO JAROTE

Ingredientes:

Lechón ibérico
Sal

Elaboración:

Cortamos el lechón, de unos 10 a 12 kg, en tajadas de manera que los trozos tengan todos corteza y se sazona.

En un perol se le añade un fondo de aceite y colocamos las tajadas con la corteza en la base del perol a fuego medio, cuando estén churruquitadas las apartamos y dejamos enfriar, repetimos el mismo proceso y ya tenemos el lechón listo para freír.

En el mismo perol le añadimos abundante aceite y cuando este bien caliente echamos el lechón.

Una vez este frito lo dejamos reposar 5 minutos antes de servir para que la corteza se quede crujiente.

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO EN SALSA

Ingredientes:

Carrillada de cerdo ibérico
Cebolla
Ajo
Perejil
Pimienta
Vino Denominación de Origen Montilla-Moriles
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Elaboración:

Maceramos durante 15 minutos la carrillada con ajo y perejil machacado, pimienta y sal.

Sofreír la cebolla hasta dorar y apartar. En el mismo aceite se marca la carrillada y cuando ya la tengamos le añadimos la cebolla y el vino, le ponemos una tapa y dejamos cocinar a fuego lento, moviendo las carrilladas de vez en cuando.

Una vez terminadas las apartamos y trituramos la salsa, que se le añadirá de nuevo por encima al servir las.

TABERNA

EL POEMA

El Poema
TABERNA

CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA CON ALCACHOFAS BABY Y JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

1 kg. de carrillada
1 cabeza de ajos
Azafrán
Tomates
Cebollas
Zanahorias
Alcachofas baby
Jamón ibérico
Pimienta en grano
Sal
Laurel
1 vaso de fino de Montilla
Aceite de oliva

Elaboración:

Limpia la carrillada. Pica la cebolla, los ajos, las zanahorias y los tomates.

Calienta el aceite y refreír los ajos, la cebolla y las zanahorias, añadir el laurel y la pimienta, cuando esté bien rehogado añadir el tomate, la carrillada y el vino, dejar a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

En una sartén se pone un poco de aceite de oliva y se refreír unos ajos bien picaditos, se añaden las alcachofas con un poco de vino y se dejan cocer hasta que estén tiernas, añadir el jamón.

Se sirve la carrillada en el centro y las alcachofas con jamón alrededor.

EL POEMA

PRESA IBÉRICA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA CON VINAGRETA DE PIÑONES Y NUECES

Ingredientes:

1 kg. de presa ibérica
Sal
Laurel
Ajos
Nueces
Piñones
Vinagre
Patatas

Elaboración:

Limpiamos y salpimentamos la presa, la ponemos a fuego lento en aceite de oliva hasta que esté tierna y reservamos.
Hacemos la vinagreta con el vinagre, sal, aceite, los piñones y las nueces.
Montamos la presa y salseamos con la vinagreta. Acompañamos con patatas fritas.

FLAMENQUÍN DE SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO DE JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES Y QUESO CREMOSO

Ingredientes:

1 solomillo ibérico
Jamón ibérico del Valle de Los Pedroches
Queso cremoso
Aceite de oliva virgen
Pan rallado
Huevo
Sal

Elaboración:

Abrimos el solomillo y palmeamos para extender la carne lo más fina posible.
Colocamos el jamón y el queso en el centro y enrollamos. Lo pasamos por huevo batido y pan rallado y lo freímos en abundante aceite de oliva.
Se presenta troceado y acompañado con patatas y ensalada.

LOS CHOPOS

LOMO DE CERDO IBÉRICO A LA NARANJA

Ingredientes:

- 1/2 lomo de cerdo
- 2 cebollas enteras
- 1/2 cucharadita de pimienta molida
- 1 vaso de aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

En una cazuela, echamos el aceite y una vez caliente le ponemos el lomo salpimentado para dorarlo. Una vez este dorado lo sacamos y en ese mismo aceite pochamos las cebollas. Cuando estén hechas le agregamos el lomo y el zumo hasta que la carne esté tierna, si hiciera falta le agregaríamos agua. Cuando la carne esté tierna la separamos y cortamos en rodajas y la salsa que quedo en la cazuela la pasamos por el chino.

LOS CHOPOS

ALBONDIGÓN DE IBÉRICO EN SALSA DE PUERROS

Ingredientes:

1/2 kg. de lomo
1/2 kg. de paleta de cerdo
1/2 kg. de panceta ibérica, picados
Aceite de oliva virgen
Ajo y perejil
Caldo de carne
Puerros
Vino blanco de Montilla
Sal

Elaboración:

Le pedimos al carnicero que nos pique el lomo, la panceta y la paleta. Lo salpimentamos y hacemos con ello un albondigón. Colocamos en una sartén previamente calentada y con un “chorreón” de aceite de oliva virgen. Le ponemos un poco 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 puerros por encima.

CODILLO ASADO EN SU PROPIO JUGO CON GUARNICIÓN

Ingredientes:

1 codillo
Hueso de canilla
Apio
Puerro
Aceite
Cebolla
Patatas
Pimientos
Sal.
Agua

Elaboración:

Cocemos el codillo durante 4 ó 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. Le pondremos de guarnición unas patatas al horno, con cebolla y pimiento, troceados y los hornaremos conjuntamente.

TABERNA

SALINAS

FLAMENQUÍN

Ingredientes:

Una docena de filetes de lomo cortados muy finos
200 grs. de jamón serrano cortados en tiras
2 huevos
Harina
Pan rallado
Aceite
Sal

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 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.



COCHIFRITO CORDOBÉS

Ingredientes:

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

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.

TABERNA

SALINAS



MANOS DE CERDO

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

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.

TABERNA

CASA EL PISTO - SAN MIGEL



CARRILLADA IBÉRICA CON CIRUELAS PASAS Y SETAS AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

700 grs. de carrillada

1 cebolla

250 grs. de setas

8 piezas de ciruelas pasas

350 cls. de Pedro Ximénez

Pimienta molida

Azafrán en hebra

Aceite de oliva

Sal

Elaboración:

Antes de echar a la olla la carrillada la salpimentamos y se echa a la olla. Se sofríe la cebolla con aceite de oliva hasta que se ponga dorada y cuando ya se encuentra dorada, se le añade la carrillada y se marea. Cuando está mareada se le añaden las ciruelas, las setas, las hebras de azafrán y corregimos de sal. Cuando esté todo ya rehogado le añadimos el Pedro Ximénez, si vemos que se queda un poco dura la carne le podemos añadir un poco de agua. La dejamos a fuego lento durante una hora.

TABERNA

CASA EL PISTO - SAN MIGEL



COSTILLAS IBÉRICAS AL VINO OLOROSO

Ingredientes:

700 grs. de costillas ibéricas
2 dientes de ajo
1 cebolla
1/2 de vino oloroso
Aceite de oliva
Pimienta
Colorante
Sal

Elaboración:

Se sofríe la cebolla y los ajos, cuando estén dorados se le añade las costillas, se marean un poco, se le añaden la sal, la pimienta y el colorante.

Se pone a fuego lento durante una hora.

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PIMIENTA

Ingredientes:

1 solomillo ibérico
Pimienta en grano negra
Pimienta molida blanca
Nata de cocinar
Coñac
Sal
Aceite

Elaboración:

Hacemos la salsa con la pimienta en grano con un poco de aceite. Le añadimos un chorreón de coñac al gusto de cada uno y lo flambeamos. Le añadimos una cantidad suficiente de nata. Y añadimos a la sartén el solomillo salpimentado que antes hemos sellado en una sartén aparte.

DEHESA DE SANTA MARÍA

(Platos sin elaboración gastronómica)

SURTIDOS DE IBÉRICOS

PARRILLADA DE CARNE IBÉRICA

PICADILLO DE CERDO



TABERNA

COTO

(Platos sin elaboración gastronómica)

PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LA PLANCHA

PLUMA DE IBÉRICO A LA PLANCHA

SOLOMILLO DE IBÉRICO A LA PLANCHA



ORGANIZA



HOSTECOR

www.hostecor.com

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

PATROCINADORES



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
 PATRONATO PROVINCIAL



COLABORADORES PERMANENTES

