



I JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL VINO MONTILLA MORILES

RECETARIO

DEL 20 AL 29 DE
NOVIEMBRE 2009

*Con los vinos de nuestra tierra
Cooperativa "La Aurora"*



HOSTECOR





Presentación

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba viene realizando una apuesta decidida por la promoción y el desarrollo de la gastronomía cordobesa, bajo los principios de la calidad en la presentación, en el servicio y en las materias primas que la deben caracterizar.

En esa línea de actuación y coincidiendo con la celebración de “Feviantdur”, feria de muestras que se celebrará en Montilla entre los días del 26 al 29 de Noviembre-09 y que reunirá a más de setenta empresas andaluzas del mundo del vino, la gastronomía y el turismo, nos hemos atrevido a celebrar las “I Jornadas Gastronómicas del Vino Montilla Moriles”, en la que nuestros cocineros han elaborado platos con los maravillosos caldos de nuestra tierra como ingrediente principal.

La participación de nuestros restauradores en estas jornadas nos anima a ahondar en el camino iniciado y así surge esta compilación de recetas, las mismas que durante la jornada gastronómica se podrán degustar en los distintos establecimientos de Córdoba y provincia, que explicadas en cuanto a sus ingredientes y elaboración, esperamos sean de utilidad en sus cocinas y les ayuden a recordarnos en sus futuras visitas a Córdoba.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

Índice de establecimientos

Bodegas Mezquita	6
Bodegas Mezquita	7
Bodega Taberna Rafaé	9
Cerveceía Los Chopos.....	12
La Cazuela de la Espartería.....	15
Parador La Arruzafa	18
Mesón restaurante Casa Matías.....	21
Restaurante Alcazaba de las Torres.....	21
Casa Palacio Restaurante Bandolero	24
Restaurante Baños de Popea (Hotel Villa de Trassierra)	27
Restaurante Belsay	30
Restaurante Bodegas Campos	33
Restaurante El Crisol.....	36

Restaurante Cuevas Romanas	39
Restaurante El Barril	42
Restaurante El Buey.....	45
Restaurante El Choto	48
Restaurante El Churrasco.....	51
Restaurante El Rancho Grande.....	54
Restaurante La Montanera.....	57
Restaurante Los Patios	60
Restaurante Puerta Sevilla	63
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	66
Taberna La Galga.....	69
Taberna Los Palcos.....	72
Taberna Salinas	75

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

Ingredientes:

Corazones de alcachofas
(10 o 15, según tamaño)
20 grs. de jamón picado
2 dientes de ajo laminado
50 ml. de vino blanco de Montilla-Moriles
Aceite de oliva virgen extra
Una pizca de sal
10 grs. de harina de trigo
30 ml. de agua

Preparación:

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, doramos el jamón y el ajo laminado. Cuando estén dorados, agregamos la harina, el agua y sal. Moviéndolo constantemente para evitar grumos, a continuación añadimos el vino blanco de Montilla-Moriles y los corazones de alcachofas. Se deja reposar a fuego lento durante 5 minutos y listas para disfrutar.

Tiempo de elaboración
25 minutos aprox.

BERENJENAS CALIFALES AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

1 pieza de berejena
Harina de trigo para rebozar
Aceite de oliva para freír
Orli
1 diente de ajo
100 gramos de harina de trigo
100 mililitros de cerveza
1 gramo de colorante alimentario
8 gramos de levadura quimiqua
1 huevo
Sal
Reducción de Pedro Ximénez
200 mililitros de vino Pedro Ximénez
100 gramos de azúcar lustre

Presentación:

Pasar las berenjenas por la harina y a continuación empaparlas por la pasta de fritura orli y añadir al aceite caliente hasta que estén doradas pasarlas a un plato y regarlas con el almíbar de Pedro Ximénez y listas para servir.

Tiempo de elaboración
30 minutos aprox.

Preparación:

Cortamos las berenjenas en rodajas finas y reservamos. Ponemos en el vaso batidor todos los ingredientes de la orli y trituramos hasta conseguir una pasta fina y densa y dejamos fermentar 15 minutos. Para la reducción de Pedro Ximénez hacemos un almíbar con el vino y el azúcar hasta conseguir un almíbar denso y dejamos enfriar.



MEDALLONES DE CORDERO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

400 grs. de pierna de cordero deshuesada.

Sal gruesa.

50 ml. de nata para cocinar.

30 grs. de champiñones laminados.

4 cucharadas soperas de Pedro Ximénez.

Aceite de oliva virgen extra.

40 grs. de cebolla en juliana.

30 grs. de pimiento rojo asado.

Preparación:

Aderezamos las piernas de cordero deshuesadas con sal gruesa, y las envolvemos con film transparente. Lo ponemos en una olla con agua, y lo dejamos que hierva durante 15 o 20 minutos. En una sartén, con aceite de oliva virgen extra, doramos la cebolla y los champiñones. Después le añadimos la nata, Pedro Ximénez y sal. Adornamos con los pimientos rojos asados y listo para degustar.

Tiempo de elaboración

30 minutos aprox.



FILETITOS DE VENADO AL VINO DE MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

500 gramos de filetitos de venado

2 cabezas de ajo

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Vino de Montilla-Moriles.

Preparación:

Laminamos los ajos, agregamos la sal el aceite y el vino, dejamos macerar los filetitos durante unas 12 horas aproximadamente. Sacamos los filetitos añadimos un poquito de aceite a la plancha se hacen bien hechos y a servir.





BODEGA TABERNA RAFAÉ

FILETITOS DE VENADO AL PEDRO XIMÉNEZ CON PIÑONES Y PASAS

Ingredientes:

4 filetitos de venado

2 vasos de P.X.

Aceite

Sal

Pimienta

Pasas

Piñones

Preparación:

Ponemos los dos vasos de Pedro Ximénez a reducir. Por otro lado salpimentamos los filetes y reservamos. Una vez alcanzado el punto deseado añadimos las pasas y piñones. Juntamos los filetes en aceite y ponemos en la plancha. Montamos los filetes en el plato y adornamos con la salsa.





CARNE A LA MONTILLANA

Ingredientes:

2 kilos de paleta troceada de cerdo

Ajo picado

Cebolla troceada

Perejil

Laurel

Zanahoria

Nuez moscada

Pimienta

½ litro de vino de Montilla-Moriles

Preparación:

Sofreímos la cebolla, añadimos el ajo picado, echamos los dos kilos de carne de cerdo, a continuación agregamos el perejil, la zanahoria, la nuez moscada, el laurel y la pimienta. Mareamos muy bien y añadimos el vino, dejamos hervir hasta que esté tierna.





CONEJO DE CAMPO CON VINO BLANCO

Ingredientes:

Conejo
Vino blanco
Ajo
Sal
Aceite
Agua
Pimienta blanca
Caldo de carne
Tomillo
Eneldo

Preparación:

Troceamos el conejo, y lo salamos. Echamos aceite, a ser posible en una cazuela de barro, y añadimos el conejo hasta que coja un color dorado. Añadimos pimienta blanca al gusto, unos ajos enteros al gusto también, un poco de tomillo y un buen vaso de vino Montilla-Moriles. Dejamos cocer hasta que la carne esté completamente blanda. Para acompañar recomendamos un vino fino Filigrana



FILETES DE TERNERA CON VINO FINO SECO

Ingredientes:

Filete de Ternera

Vino fino seco

Ajo

Setas variadas

Limón

Preparación:

Compramos unos filetes y le decimos al carnicero que nos los corte finos. Los ponemos en una sartén y los marcamos. Le ponemos unos ajos laminados, un vaso de vino y el zumo de medio limón. Doramos al gusto y montamos en el plato con una guarnición de setas variadas. Para beber recomendamos un vino fino seco.



SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

Solomillo en rodajas
Vino Pedro Ximénez
Pimienta negra
Sal
Nata líquida
Patata panadera
Cebolla y pimientos

Preparación:

Troceamos un solomillo en rodajas de medio centímetro y lo pasamos por la plancha al gusto. Aparte hacemos la salsa. En una sartén ponemos un buen vaso de Pedro Ximénez, añadimos un poco de pimienta negra, sal, y ponemos a calentar. Cuando esté caliente le agregamos nata líquida y dejamos reducir. Una vez esté hecha se lo ponemos por encima a los medallones y lo servimos con una guarnición de patata panadera con cebolla y pimientos. Para acompañar recomendamos vino tinto de Montilla-Moriles



ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

Ingredientes:

Alcachofas de la huerta cordobesa
Jamón asado
Salsa picada (perejil, ajo, aceite y sal)
Salsa española
Ajo
Hierbabuena
Harina
Vino Moriles Alto
Sal

Preparación:

Se cuecen las alcachofas con limón y sal.

Salsa:

Se fríe el ajo junto con la hierbabuena, sal y aceite. A continuación se le añade la salsa picada, el vino Moriles Alto y la harina. Se mueve hasta espesar y se le añade la salsa española. Cuando hierva se vierten las alcachofas y se deja reposar.

Listo para servir.



SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

Solomillo ibérico del Valle de los Pedroches

Vino dulce Pedro Ximénez

Vino blanco Montilla-Moriles

Cebolla

Sal

Tomillo

Patatas paja

Presentación:

Salpimentamos el solomillo y lo marcamos en la plancha.

Salsa:

Pochamos la cebolla mezclada con el vino Pedro Ximénez y el vino blanco y hacemos la reducción hasta quedar espesa. Añadimos los medallones de solomillo y dejamos que se reduzca durante unos instantes. Se emplatan las patatas pajas (fritas anteriormente) y se sobrepone los medallones junto con la salsa. Listo para servir.



SETAS AL VINO DE MORILES

Ingredientes:

Setas de temporada

Jamón ibérico

Cebolla fresca

Ajo

Aceite

Vino amontillado

Preparación:

Se preparan las setitas a la plancha con una pizca de sal junto con el jamón ibérico. Salteamos la cebollita y se carameliza junto con el vino amontillado. A continuación se añaden las setas y se dejan de caramelizar. Listo para servir.



FOIE EN MEDIA COCCIÓN CAMELIZADO AL PEDRO XIMÉNEZ Y COMPOTA DE CEBOLLA AL VINO TINTO

Ingredientes:

150 gr. hígado de pato fresco
2 gr. sal
Pimienta negra al gusto
5 gr. azúcar glass soluble
2 decilitros de Pedro Ximénez
Azúcar moreno
1 rollo de papel film
500 gr. cebolla
1 decilitro de vino tinto
100 gr. de azúcar granillo

Preparación:

Se desangra el hígado de pato en agua fría y se retiran las venas. Se sazona con sal, pimienta y el azúcar glass. Se añade el Pedro Ximénez, y se deja reposar a temperatura ambiente. Se hacen cilindros y se envuelven en papel film, bien apretado con ayuda de un paño. Se deja reposar 12 horas en frío. Se cuece en microondas 1 minuto a 700 W de potencia. Introducir inmediatamente en agua con hielo y sal para enfriar. Con un reposo de 12 horas mejora la textura y el sabor.

Compota de cebolla:

Cortar la cebolla en juliana fina y rehogar ligeramente sin que tome color. Añadir el vino tinto y el azúcar blanquilla. Cocer y dejar reducir hasta que se consuma el líquido

Montaje:

Una vez reposado, se porciona en rodajas, espolvoreamos con azúcar moreno y caramelizamos con pala. Se acompaña con la compota de cebolla

HELADO DE VINAGRE DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- Un vaso de leche
- 200 gramos de nata.
- 3 yemas.
- 75 gramos de azúcar.
- 1 vasito de vinagre de Pedro Ximénez.
- 50 gramos de miel.
- 1 cucharada de harina de maíz.

Preparación:

Preparamos una crema suave con la leche, las yemas de huevo, el azúcar y la harina de maíz. Mientras la dejamos enfriar, calentamos en un cacillo el vinagre y lo hacemos cocer hasta que quede reducido a la mitad del volumen inicial. Incorporamos la crema y la nata montada a tres cuartos, es decir, sin llegar al punto de nieve. Añadimos por último la miel, mezclamos cuidadosamente y vertemos la crema en la heladora. Debe quedar cremosa y suave.

SOLOMILLO DE TERNERA AL AROMA DE PEDRO XIMÉNEZ Y TRUFA

Ingredientes (4 raciones):

4 solomillos de 200 gr cada uno

1 chalota

½ l vino de Pedro Ximénez

½ l jugo de carne

¼ l nata líquida

c/s sal

1 botecito de trufas

Preparación:

Para la salsa sofreír la chalota o cebolla en aceite, añadir el vino de Pedro Ximénez y dejar reducir, echar el jugo de carne y por último la nata y el caldo de la trufa, cocer todo. Pasar por un colador chino y añadir la trufa troceada. Hacer el solomillo a la plancha, al gusto, más o menos pasado. A la hora de servir se salsea el solomillo.

MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS Y RESTAURANTE ALCABA DE LAS TORRES



PICANTONES AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

6 pollos picantotes
½ litro de Montilla-Moriles
2 dientes de ajo
1 cucharada de perejil
½ vaso de agua con gas
1 litro de aceite de oliva
c/s aceite de oliva
c/s sal
c/s pimienta

Preparación:

El ajo y el perejil se pican muy finamente, se le añade aceite de oliva, el vino, agua con gas, sal y pimienta. Realizamos un adobo en el cual metemos los picantotes cortados en dos mitades, dejamos macerar. Cuando estén 24 horas pasamos por harina y freímos hasta quedar crujiente.



MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS Y RESTAURANTE ALCABA DE LAS TORRES

ROSADA AL JOVEN MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

1 kg. rosada
¼ de lagar de San Antonio
½ l caldo de pescado
½ cebolla
1 cuchara de Harina
1 copa de coña
Aceite de oliva
c/s Sal
c/s pimienta

Preparación:

Pochar la cebolla con el aceite de oliva, añadir la rosada troceada, le damos fuego vivo, espolvoreamos harina, añadimos el vino joven, coña, reducimos y vertemos el caldo de pescado. Reducimos y listo.

MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS Y RESTAURANTE ALCABA DE LAS TORRES



PERAS ACOMPAÑADAS DE SABAYON DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 1 kg de peras conferencia
- ½ litro de vino Pedro Ximénez
- ¼ litro de agua
- 300 gr de azúcar
- ½ litro de nata montada
- 4 yemas de huevo

Preparación:

Cocer las peras en el agua, azúcar y Pedro Ximénez. Una vez cocidas enfriar, reservar ese jugo. A continuación pasamos al sabayon de vino dulce. En un baño maria tenemos el jugo y vamos añadiéndole yema muy lentamente y batiendo enérgicamente, una vez que nos coge una textura esponjosa le añadimos la nata.



MEDALLONES DE CIERVO CON COLMENILLA Y REDUCCIÓN DE MONTILLA-MORILES Y PERA POCHADA AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 1 solomillo de ciervo
- 1 litro de Montilla-Moriles
- 100 g colmenilla
- 6 peras
- 200 cl de Pedro Ximénez
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 patata

Preparación:

Marinar el ciervo con la colmenilla y el Montilla-Moriles. Pelar las peras y pocharlas con el Pedro Ximénez. Sacar el ciervo y reducir la marinada con zanahoria, el puerro y la patata. Pasar por el chino y liar la salsa con la patata. Saltear el solomillo de ciervo a filetes con las colmenillas.

TERRINA DE FOIE GRASS CON LANGOSTINOS MARINADO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 18 langostinos
- 1 guindilla
- 1 vaso Montilla-Moriles
- 500 foie grass
- 50 cl Pedro Ximénez

Preparación:

Pelar los langostinos, poner a marinar con el Montilla-Moriles y la guindilla durante 2 horas. Limpiar los higado y aliñar con sal, azúcar y pimienta. Montar la terrina, capas de higado y capas de langostinos. Añadir el jugo de la marinada. Cocer a horno 20min. Reservar 24 horas en el frigo. Preparar la reducción de Pedro Ximénez y servir con tostas.



FILETE DE CABALLA A LA MOSTAZA ANTIGUA, CON MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

6 filetes de caballa
1 cuchara de mostaza antigua
1 zanahoria
6 espárragos verdes
1 rama apio
20cl nata
20cl fumet de gambas
20cl Montilla-Moriles
Maizena

Preparación:

Cortar las verduras en juliana. Añadir a los filetes de caballa la mostaza. Reducir la nata, el fumet y el Montilla-Moriles, y ligar con la maizena. Saltear la verdura. Saltear los filetes de caballa. Montar la verdura en el centro del plato y disponer los filetes encima y la salsa en base del plato. Decorar con hoja de apio frita y granos de mostaza.

RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



CARRILLADA IBÉRICA SOBRE SETAS CONFITADAS A LOS DOS VINOS

Ingredientes:

Cebolla
Zanahoria
Tomate
Ajo
Sal
Carrillada
Vino Pedro Ximénez
Vino tinto
Panceta
Setas

Preparación:

Se estofan las carrilladas con el jugo de las verduras hasta que estén tiernas. Se añaden los vinos y se reduce la salsa. Confitamos las setas cortadas y la cebolla con un poco de sal ahumada. La carrillada se emplata sobre una cama de setas y napada con su salsa.





RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA

MEZCLUM DE SETAS SILVESTRES A LA CREMA DE FINO MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

Boletus
Shiitake
Champiñón
Níscalo
Nata
Fino Montilla-Moriles
Aceite oliva virgen
Sal
Jamón ibérico
Langostino

Preparación:

Se saltean las setas hasta que pierdan su agua, añadimos el vino y un poco de jamón picado. Cuando el vino se evapore añadiremos la nata sal y pimienta y dejamos reducir. Emplatamos y decoramos con lonchas de jamón ibérico y un langostino a la plancha.

RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



LOMO DE BACALAO ASADO EN ESCABECHE

Ingredientes:

Bacalao
Cebolla
Zanahoria
Ajo
Laurel
Orégano
Pimentón
Vino fino
Vinagre
Aceite

Preparación:

Se dora el bacalao a fuego fuerte en una sartén. Se añade el escabeche y dejamos cocer muy poco, lo justo para que se termine de cocinar. Se presenta en un plato hondo sobre su escabeche y sus verduritas.

SOLOMILLO IBÉRICO AL MORILES CON CARACOLES Y SETAS

Ingredientes:

2 solomillos
1 cebolla
1 kilo caracoles gordos
1/2 kilo de setas
1/2 litro de vino Moriles
Aceite
Pimienta
Sal

Preparación:

Se corta a medallones el solomillo y se reserva. Se cuecen los caracoles en el vino durante media hora se escurren y reservamos el vino de la cocción. En una sartén, se sofría la cebolla y las setas a medio sofreír le añadimos los medallones y los caracoles sin cascara el vino de la cocción y lo dejamos cocer todo junto por espacio de diez minutos.



RABO DE TORO BELSAY

Ingredientes:

- 3 kilos de rabo de toro
- 1 kilo de cebolla picada
- 1 kilo de zanahorias
- 1 kilo de tomate triturado
- 2 cabezas de ajos pelados y troceados
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 4 hojas de laurel
- Unos granos de pimienta
- Sal
- Aceite
- 1 litro de vino Moriles

Preparación:

En una olla a presión, le añadimos aceite al gusto y pochamos las verdura, a continuación le añadimos el rabo en crudo, el laurel, la pimienta, el pimenton, el vino y sal al gusto. Cerramos la olla y la ponemos al fuego, debe cocer al menos una hora de presión baja, la abrimos y comprobamos si esta cocido o debemos dejarla un poco más, la carne debe de soltarse sola del hueso.

TARTA DE ALMENDRAS Y VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

300 grs. almendras picadas

300 grs. de azúcar

200 grs. de harina

250 cl vino de Montilla

7 huevos

100 grs. de mantequilla derretida

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes y se ponen al horno en una tartera ó molde a 150º grados durante una hora y cuarto. Una vez desmoldado se sirve a porciones con un jarabe de base hecho con 250 cls de vino Pedro Ximénez reducido con 250 grs. de azúcar o simplemente con azúcar glas por encima.



MERLUZA EN SALSA VERDE AL VINO FINO

Ingredientes:

1 merluza de 1,5kg
30gr ajo
250gr cebolla
200gr vino fino
150gr aceite de oliva
Agua c.s
Sal fina c.s

20gr ajo
Perejil c.s
200gr Aceite de oliva
Otros:
Guisantes
Espárragos blancos

Preparación:

Limpiar la merluza retirando la cabeza, las escamas, las aletas y las vísceras. Sacar los lomos retirando la espina y reservar junto con la cabeza para montar un fumet. Para la salsa base de pescado picar el ajo y la cebolla, rehogar en el aceite de oliva y cuando las verduras estén bien pochadas incorporar el vino, dejar reducir hasta la mitad de su volumen, incorporar el fumet y dejar cocer a fuego medio durante 30 minutos aproximadamente. Triturar en thermomix y espesar. Escaldar el ajo y el perejil, enfriar rápidamente en agua con hielo, escurrir y montar un aceite verde con ayuda de la túrmix o thermomix.

Para la guarnición cocer los guisantes y los espárragos blancos en agua salada y reservar. A la hora de servir marcar la merluza marcar en una sartén antiadherente, poner en una cazuela la salsa base de pescado con el aceite de ajo y perejil, introducir la merluza dentro junto con los guisantes y los espárragos, terminar de cocinar dentro de la salsa y servir.

PERDIZ EN ESCABECHE CON VERDURITAS A LA MONTILLANA

Ingredientes:

2 perdices	Pimienta en grano c.s
1 cebolla	500 ml. Vino Fino
2 dientes de ajo	Vinagre de vino c.s
Aceite de oliva	Sal c.s
1 zanahoria	1 calabacín
Tomillo c.s	1 zanahoria
Romero c.s	3 espárragos verdes

Preparación:

Limpiar las perdices eliminando los restos del interior y las posibles plumas. Picar la cebolla y la zanahoria en juliana y pelar los ajos. Colocar el aceite de oliva en una cazuela y calentar, marcar las perdices por todas sus caras hasta que estén bien doradas, retirar y reservar. En el mismo aceite fundear las verduras a fuego lento hasta que estén bien rehogadas, incorporar los aromáticos: tomillo, romero y pimienta, y las perdices. Incorporar el vino y el vinagre y dejar cocer a fuego medio hasta reducir el volumen a la mitad, cubrir de agua y poner a punto de sal. Cocer a fuego lento hasta que las perdices estén tiernas, dejar reposar en el escabeche hasta que se templen.

Para la guarnición: Cortar los calabacines en rodajas y marcar en una sartén con aceite a fuego vivo, terminar en el horno a 160°C. Pelar las zanahorias y tornear ligeramente, cocer en agua salada, enfriar rápidamente en agua con hielo y saltear en el momento de servir. Repetir la misma operación con los espárragos verdes. Para servir separar los muslos y las pechugas de la perdiz, colocar las verduras en un plato llano y sobre estas la perdiz, terminar con unas escamas de sal y el escabeche.

PESTIÑOS CON FLOR DE FINO

Ingredientes:

2 kg harina
600gr aceite de oliva suave
500gr vino fino
60gr matalahúva
10gr sal fina
1kg de azúcar
Canela en polvo c.s
Ralladura de limón

Preparación:

Mezclar el azúcar con la canela molida y la ralladura de limón, reservar para emborrizar los pestiños. Poner a calentar el vino y disolver la sal dentro. Calentar el aceite de oliva y freír ligeramente la matalahúva. Poner la harina en la mesa de trabajo y hacer un volcán, incorporar el aceite y el vino poco a poco amasando. Cuando la masa sea homogénea estirar con ayuda de un rodillo. Cortar cuadrados y dar forma de pestiño. Freír en abundante aceite caliente y pasar por el azúcar.



ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

Ingredientes:

Alcachofas

Vino Montilla-Moriles

Ajo

Aceite

Tacos de jamón

Un cucharada de harina

Preparación:

Se hace una salsa con ajo, aceite y tacos de jamón.

Una vez pochado se le añade una cucharada de harina y después se echa un vasito de vino con un poco de agua.

Se le añade las alcachofas y se dejan para que espesen la salsa.



PUNTAS DE SOLOMILLO AL FINO DE MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

Puntas de solomillo
Vino fino Montilla-Moriles
Ajo
Aceite
Perejil
Avecrem

Preparación:

Se cortan las puntas y se frien en aceite con ajo picado y se dora por los dos lados.
Se añade perejil picado y avecrem, se incorpora el vino Montilla-Moriles y dejamos hervir unos minutos



DELICIAS DE TERNERA AL FOIE CON PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

Solomillo

Vino Pedro Ximénez

Foie

Azúcar

Preparación:

Se hace el solomillo a la plancha. Cuando este a punto se pone una cama de foie en la plancha y cuando veamos que este lista se le coloca por encima. Echamos Pedro Ximénez en un cazo con azúcar y se pone a hervir. Colocamos en el plato y regamos con el vino.



SALMOREJO DE PIMIENTO DE LEÑA AL OLOROSO

Ingredientes:

Tomate maduro

Un diente de ajo

Miga de pan

Un vaso de aceite de oliva

Vinagre de Montilla

2 cucharadas de oloroso (Montilla-Moriles)

Preparación:

En una maceta se machaca el ajo y la sal, pone la miga de pan duro en remojo y se parte en pequeños trozos. Se pelan los tomates y se parten en trozos no muy grandes, lo mezclamos con el ajo y la sal y ponemos a batir, le vamos añadiendo el vaso de aceite, el vinagre de Montilla, los pimientos de leña y el vino oloroso. Pasamos por el chino y rectificamos de sal. Servir muy frío

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON TALLARINES DE CALABACÍN Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

250 G solomillo de ternera

120 g de calabacín blanco

Ajo

Sal

Aceite

80 g puerro

80g cebolleta fresca

1 pimiento choricero

Pedro Ximénez

Miel de tomillo

Chalota

Preparación:

Rehogamos el puerro, cebolleta fresca y la carne del pimiento choricero, añadimos el calabacín cortado en tiras previamente blanqueado en agua con un ajo. Para la reducción de P.X. se le añadira a un sofrito de chalotas el vino y se dejara reducir hasta la mitad de su volumen, le pondremos dos cucharadas de miel de tomillo y ligaremos.

Terminaremos el plato con los medallones de solomillo marcados sobre los tallarines y naparemos con la reducción de Pedro Ximénez.

CONSUMÉ DE TOMATE CON BUÑUELOS IBÉRICOS AL MONTILLA-MORILES Y CRUJIENTE DE QUESO CON NUECES DE MACADANIA

Ingredientes para Consomé:

Huesos de ternera / Zanahorias / Tomate
Ajos / Cebollas / Puerros / Agua
Vino tinto / Vino fino Montilla-Moriles

Ingredientes para Buñuelos:

Presa ibérica / Secreto ibérico
Morcillo / Huevos / Perejil / Nueces
Harina / Sal / Levadura
Fino Montilla-Moriles

Preparación:

Ponemos a tostar en una placa de horno los huesos de ternera junto al tomate, ajos, cebollas, puerros, zanahorias, cortado todo en trozos no muy pequeños, regaremos con vino tinto vino fino Montilla-Moriles y agua . se tendrá en el horno moviéndolo todo para que el color tostado oscuro sea uniforme en todos los alimentos. Una vez conseguido pondremos en una olla con agua dejándola cocer a una temperatura media durante 4 - 6. Pasamos el caldo, levantaremos y clarificaremos con clara de huevo batida poniéndola en la parte superior del caldo, una vez clarificado añadiremos un sofrito denso de cebolleta fresca y pulpa de tomate dejándolo cocer durante una hora. Como resultado obtendremos el consomé de tomate.

Estofaremos en un poco de consomé, la presa el secreto y morcillo hasta poder desmechar la carne, a la que se le añadirá un majado de perejil, nueces, ajo, harina, sal, pimienta, una punta de levadura y un toque de fino montilla Moriles, mezclaremos hasta conseguir una textura esponjosa. Con unas cucharas pequeñas haremos las formas de los buñuelos que freiremos en aceite de oliva .

Terminaremos el plato con un crujiente de queso y macadania.

Crujiente: sacaremos lascas de un queso curado junto a la macadania rallada. Depositaremos en una placa y hornearnos

GAMBAS AL OLOROSO DE MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

- 1 kg de gambas crudas
- 1 cabeza de ajos
- 2 cornetillas
- 1 copa de Oloroso de Montilla-Moriles
- Aceite de oliva
- Sal

Presentación:

Pelamos los ajos y los cortamos en rodajas muy finas. Junto con las cornetillas los ponemos a freír en una cazuela de barro con abundante aceite. Antes de que los ajos comiencen a tomar el más mínimo color añadimos las gambas, el Oloroso y una pizca de sal. Dejamos freír medio minuto y acto seguido apartamos la cazuela del fuego. Servimos todavía hirviendo. La cazuela retiene el calor y las gambas seguirán friendo durante algunos minutos.



RESTAURANTE EL BARRIL

ALCACHOFAS GUISADAS AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

2 kg de alcachofas
2 zanahorias
2 cebollas grandes
2 tomates
4 dientes de ajo
1 vaso de Montilla-Moriles
Harina
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Preparación:

Se pelan y trocean las alcachofas, desprendiendo bien todas las hojas duras, dejando para el guiso sólo los corazones y las partes blandas. Las pasamos por harina y freímos en abundante aceite. Troceamos y freímos la cebolla y los ajos. En el vaso de la batidora ponemos este sofrito mas la zanahoria, el tomate sin piel y el Montilla-Moriles, batiéndolo muy bien. Colocamos las alcachofas junto con la mezcla anterior en una cazuela. Añadimos un poco de agua, azafrán y, pimienta y sal, a gusto. Dejamos hervir hasta que estén tiernas.



RESTAURANTE EL BARRIL

CARNE AL VINO DE MORILES

Ingredientes:

- 1 kg de carne (cerdo o ternera)
- 2 vasos de Montilla-Moriles
- 2 cebollas
- 5 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramillete de perejil
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

En una olla ponemos a freír la cebolla picada. Sin que se quemé añadimos los ajos picados. Rehogamos unos minutos con cuidado de que no se quemen. Agregamos la carne. Rehogamos durante unos minutos. Añadimos el perejil, la pimienta y el laurel. Sazonamos. Rehogamos. Incorporamos el Montilla-Moriles y un vaso de agua. Dejamos cocer a fuego lento durante 40 minutos o hasta que la carne esté tierna.



RESTAURANTE EL BUEY



SOLOMILLO DE BUEY A LA BRASA CON AIRE DE MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

1 solomillo de buey de 250 gr
125 gramos de lecitina de soja
250 cl. de fino Montilla-Moriles.

Preparación:

Braseamos el solomillo, al punto del cliente. En un boll introducimos el vino y la lecitina de soja y pasamos batidora hasta crear un aire. Se emplata el solomillo con su guarnición y napamos con aire de Montilla-Moriles.





RESTAURANTE EL BUEY

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA CON JAMON 5 JOTAS

Ingredientes:

15 corazones de alcachofas

2 dientes de ajos laminados

2 cucharadas de aceite de oliva

Un vaso de vino C.B. (Fino Montilla-Moriles)

25 gramos de jamon 5 Jotas laminado.

Preparación:

Salteamos los ajos en el aceite de oliva, incorporamos los corazones de alcachofas, añadimos el vino, dejamos reducir y al momento de emplatar incorporamos el jamón 5 jotás.



RESTAURANTE EL BUEY



COQUINAS AL FINO MONTILLA MORILES

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo laminados

1 gindilla

250 gr. de coquinas

Un vaso de Fino Montilla-Moriles

Preparación:

Salteamos el ajo y la guindilla en el aceite de oliva, añadimos las coquinas y una vez abiertas añadimos el fino Montilla moriles y dejamos reducir hasta que la salsa espese.





RESTAURANTE EL CHOTO

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

Ingredientes:

2 kg de alcachofas

1 cebolla, 5 dientes de ajo

4 zanahorias

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Harina

Agua

½ litro de vino de Montilla

Preparación:

Pelamos las alcachofas y apartamos las pencas mas duras. las partimos por la mitad y las dejamos en agua con limón. la cebolla en dados. el ajo laminado y la zanahoria juliana. Salteamos la cebolla y el ajo con la zanahoria. añadimos las alcachofas, harina y el vino y cubrimos de agua. Hervimos hasta estar tiernas, decoramos con virutas de jamón.



RESTAURANTE EL CHOTO



ALCACHOFAS A LA CORDOBESA CON VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

Ajo
Guindilla
Perejil
Sal
Vino Montilla
Harina
Fume de pescado
1 kg de almejas

Preparación:

Salteamos el ajo y las guindillas. Añadimos las almejas, la harina, el vino, el perejil, el fume de pescado y dejamos reducir. Salpimentamos.



RESTAURANTE EL CHOTO

MERLUZA AL ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO DE MONTILLA

Ingredientes:

4 rodajas de merluza de pincho

Aceite

Sal

Vino de Montilla

Ajo

Fume de pescado

Almejas

Gamba pelada.

Preparación:

Cortamos las rodajas de merluza de unos 250 gr. y las enharinamos. En una sartén, con abundante aceite de oliva doramos por ambas caras. Añadimos las almejas, las gambas y la harina. Preparamos, en un mortero, un majao de ajo y vino de Montilla y lo añadimos. Flambeamos, ponemos el fume y reducimos.



RESTAURANTE EL CHURRASCO



SOLOMILLO DE PATO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

180 gr Solomillo de Pato
1 copa Pedro Ximénez
1/2 copa Brandy
Sal
1 vaso de jugo de carne
Pimienta
Aceite de Oliva Virgen

Preparación:

Poner la sartén al fuego con el aceite. Salpimentar el solomillo y dorar en la sartén. Flambear con el brandy. Verter el Pedro Ximénez y el jugo de carne, dejando 2 minutos de cocción. Servir en su punto.





RESTAURANTE EL CHURRASCO

LOMO DE ATÚN AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

250 gr filete de Atún

100 ml Vino blanco Montilla-Moriles

2 dientes de ajo

Sal

Perejil

Pimienta Blanca

Aceite de Oliva Virgen

Preparación:

Poner la sartén al fuego con el aceite. Salpimentar el filete de atún y dorar en la sartén. Añadir el ajo y el perejil picado. Verter el vino de Montilla, dejando 2 minutos de cocción. Servir en su punto

RESTAURANTE EL CHURRASCO



TERNERA AL VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

Carne de ternera
Vino blanco de Montilla
Cebolla
Ajo
Laurel
Aceite
Sal
Pimienta

Preparación:

Limpiar la ternera y trocear en dados de unos 2 centímetros. Picar la cebolla y el ajo y sofreír con laurel. Añadir la carne troceada poniéndole un poco de sal, sofreírla hasta que esté un poco dorada. Añadimos el vino blanco y dejamos cocer hasta que se reduzca el vino. Se le añade pimienta negra y agua, dejamos hervir hasta que esté tierna la carne, rectificar de sal.





RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

RABO DE TORO

Ingredientes (4 personas):

- 2 rabos de toro de 3 Kgr
- 1 cebolla, 2 tomates, 4 zanahorias
- 4 dientes de ajo
- 2 guindillas
- 1 cucharada de pimentón, 1 cucharada de azafrán
- ¼ de l. de vino blanco
- ¼ de l. de vino tinto
- 2 cucharadas soperas de sal
- 100 c.c. de aceite

Preparación:

Se sofríe la verdura se le agrega el rabo de toro, el vino blanco de Montilla-Moriles, el vino tinto, las especias se le agrega agua y se pone a hervir durante una hora.



MANITAS DE CERDO RELLENAS DE FOIE

Ingredientes (4 personas):

- 4 manitas de cerdo grandes
- 2 tomates, 2 pimientos, 2 zanahorias, 2 cebollas
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de azafrán
- ½ l. de vino blanco
- Sal

Preparación:

Se sofríe la verdura se le agrega las manitas de cerdo, el vino blanco de Montilla-Moriles, las especias, se pone hervir durante una hora y una vez las manitas elaboradas se deshuesan y se le añade el jamón y el foie.





RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

MOLLEJAS DE PATO AL AJILLO CON ALCAUCILES

Ingredientes (4 personas):

500 gr. de mollejas de pato confitada

½ cabeza de ajos laminados

¼ l. vino blanco

1 cucharada de harina

1 cucharada de salsa perry

¼ l caldo de carne

Sal y pimienta

Preparación:

Se saltean las mollejas y los ajitos se le agrega el vino blanco de Montilla-Moriles y las especias.

CARRILLADA A LA MONTANERA

Ingredientes:

- 800 gr. de carrillada
- 100 gr. de cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 4 pimientos verdes
- 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 Montilla-Moriles
- 100 g de Piñones

Preparación:

Se pone a estofar la carrillada en una cacerola, se le añaden la cebolla picadita, los ajos loncheados y los pimientos troceados. Cuando todo este muy pochado se salpimenta al gusto y se le añade el pimentón agridulce, con la hoja de laurel, el tomillo, el romero y el vino. Se deja reducir hasta que la carrillada este tierna.

Se servira muy caliente acompañada de la torta de queso gratinada y patatas fritas.



RESTAURANTE LA MONTANERA

CHOTO AL AJILLO AL VINO BLANCO

Ingredientes:

- 1 Kg de choto
- 2 cabezas de ajos
- 2 Vasos de vino blanco Montilla-Moriles
- 2 Vasos de aceite de oliva
- Agua
- Laurel
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación:

Se trocea el choto, y se pone a dorar en un perol hondo. Cuando este con el color tomado, se le añade el vino, el agua, el laurel, la sal y la pimienta blanca, se pone a cocer durante unos 30 minutos y se le añade los ajos enteros y sin pelar. Cocer hasta que esté en su punto.

Servir muy caliente y con patatas fritas mezcladas con la salsa.

ALMEJA GALLEGA AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes (2 personas):

Vino Montilla-Moriles
250 gr. de almejas fina gallega
2 dientes de ajo
1 cucharadita de harina
Aceite de oliva
Sal

Preparación:

Se pone una cazuela a calentar con el aceite de oliva, se vierten los ajitos y se doran ligeramente. A continuación se echan las almejas hasta que se abran, se le añade la harina y el vino cocer hasta conseguir la salsa. Se sirven en la misma cazuela donde se han elaborado con una tapadera para no perder calor.





RESTAURANTE LOS PATIOS

CARNE CON TOMATE AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes (4 personas):

400 gr. de ternera

150 gr. de cebolla

50 gr. de pimienta verde

1 vaso de Montilla-Moriles

1 vaso de aceite de oliva

Una pizca de sal

Una pizca de azúcar

Preparación:

Primero se hace la salsa de tomate con aceite de oliva, tomate triturado, pimienta verde, la sal y el azúcar. Cuando la salsa está hecha, se añade la carne a trocitos, se marea y a continuación se añade el Montilla-Moriles. Se cubre de agua hasta que se reduzca y quede tierna. Finalmente se sirve en cazuela de barro.



RESTAURANTE LOS PATIOS



CORDERO A LA CALDERETA AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes (4 personas):

- 2 piernas (aproximadamente 900 gr.)
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de Montilla-Moriles
- 1 vaso de vinagre
- 3 vasos de agua
- Sal al gusto
- Color o azafrán

Preparación:

En una cacerola se pica una cebolla a la Juliana y se “pocha”. Le añadimos el cordero, el vaso de Montilla-Moriles y todos los demás ingredientes (habiendo sido machacados previamente en un mortero), rehogándolos durante 30 minutos. Se sirve en cazuela de barro.



RESTAURANTE LOS PATIOS

RABO DE TORO AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes (4personas):

- 1 Cebolla
- 2 tomates
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 cabeza de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva
- 4 hojas de laurel
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 vaso generoso de Montilla-Moriles
- 2 zanahorias
- 1 cucharada de azafrán o colorante
- 1 cucharada pimentón dulce.

Preparación:

Picar toda la verdura y ponerla en una cacerola, hasta que este todo bien "pochado", a continuación se añade el rabo de toro troceado. Unos minutos más tarde echar el vaso de Montilla-Moriles y todos los ingredientes, se cubre de agua y se deja que reduzca durante 3 o 4 horas hasta que quede tierno.

DELICIAS DE SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

Solomillo Ibérico (3 medallones pequeños por persona)

Tiras de Bacon

Vino Dulce Pedro Ximénez Biológico

Pasas

Coñac

Azúcar

Preparación:

Se preparan las piezas de solomillo, cortándolas en forma circular de unos 5-6 cm de diámetro. A continuación enrollamos alrededor de las piezas de solomillo las tiras de bacon y lo sujetamos con un palillo. A continuación freímos la carne. Cuando estén un poco dorada la carne flambeamos con el Cognac, añadimos el Pedro Ximénez y el azúcar y dejamos reducir unos 3-4 minutos, se evapora el alcohol y adquiere una textura más espesa. Agregar las pasas que anteriormente se han dejado remojar en el Pedro Ximénez para que estén más jugosas.

Nota: La Salsa se puede preparar aparte y salsear la carne al emplatar.



SALTEADO DE ALCACHOFAS AL AROMA DE MONTILLA CON GAMBAS AL AJILLO

Ingredientes (4 personas):

1 Kg de Alcachofas

250 gr de Gambas

Ajo

Aceite de Oliva Virgen

Harina

Sal

1 vasito Vino Blanco Montilla-Moriles

Guindilla

Preparación:

Pelar las alcachofas y dejar los corazones. Ponerlas a hervir en abundante agua con zumo de limón y un poco de harina. (Sirve para blanquearlas y que no se oscurezcan).

Una vez estén tiernas “al dente” las escurrimos. A continuación las introducimos en una sartén con el aceite previamente caliente a unos 70º grados, es decir que no hierva, ni humee, se trata de confitar las alcachofas no de freírlas. El aceite debe cubrir las alcachofas. Dejarlo durante 20 minutos.

A continuación, en otra sartén ponemos un poco de aceite cuando esté caliente dorar los ajos pelados a láminas, y una guindilla. Una vez dorados agregar el vino, las gambas peladas, y después las alcachofas troceadas en cuartos.

Mezclar bien los ingredientes durante 1 minuto y servir bien caliente.

JABALÍ CON CIRUELAS AL OLOROSO

Ingredientes:

1 kg y 1/2 de jabalí en trozos

Mantequilla

600 ml de caldo de carne

1/2 cucharada de maizena

1 vaso de Vino Oloroso D.O Montilla-Moriles

12 ciruelas pasas deshuesadas

300 ml de vino tinto

1 hoja de laurel

1 cucharadita de romero seco

Pimienta blanca

Sal

Preparación:

Poner a remojar las ciruelas en el vino Oloroso.

En una sartén caliente derretir la mantequilla, agregar la carne en trozos, salpimentada. Cocinar unos minutos dando la vuelta, hasta que esté dorada de todos sus lados. Agregar el caldo, el vino, el laurel y el romero y dejar a fuego suave durante una hora y media.

Ecurrir las ciruelas, reservando el líquido. Disolver en el líquido de las ciruelas la maicena y agregar la mezcla a la cacerola. Remover hasta que espese la salsa y dejar otros 15 minutos a fuego suave. Agregar las ciruelas y terminar la cocción hasta que la carne esté blanda y fibrosa.

Presentación:

Se sirve caliente, con la salsa y una cucharadita de confitura de moras.



SOCIEDAD PLATEROS M^a AUXILIADORA

RABO DE TORO CORDOBÉS AL OLOROSO

Ingredientes:

Un kilo de rabo de toro
1 vaso de Aceite de oliva virgen extra de la D.O de Baena
5 dientes de ajo
3 cebollas
1 pimiento rojo bien hermoso
2 pimientos verdes
3 zanahorias medianas

3 tomates maduros
1 vaso de vino oloroso de la Denominación de origen Montilla-Moriles
1 pellizco de azafrán en hebra
2 cucharaditas de pimentón de la Vera
12 ó 14 pimientas en grano
7 clavos de condimento enteros
Dos hojas de laurel secas
Sal

Preparación:

En una olla de proporción suficiente para el guiso que vamos a elaborar, mejor que nos quede algo grande que pequeño, ponemos, el aceite doramos los ajos un poquito y en ese momento echamos los pimientos, las cebollas, las zanahoria y los tomates, todo picado en trocitos medianos. Lo meneamos de forma más o menos constante para que no se nos queme mientras cortamos los rabos por la coyuntura, nos los puede cortar el carnicero si para nosotros es complicado pero jamás con la sierra siempre por la coyuntura para que suelte toda la gelatina.

Agregamos el rabo en la olla y seguimos dándole vueltas par dorarlos un poquito. Ahora le toca al generoso oloroso y mientras este va reduciendo le ponemos los condimentos restantes sin orden necesario. 8 minutos y tendremos que cubrir el rabo con agua pero nunca

SOCIEDAD PLATEROS M^a AUXILIADORA



nos pasaremos de agua el rabo en todo momento se debe ver para no aguar el guiso. Si tenemos que añadir 3, 4, o 5 veces agua la añadimos y vamos tapando la olla. Pasadas dos horas y media seguro que estarán tiernos. Servimos acompañados de patatas fritas como mas nos gusten, patatas palillo al rededor o en cuadritos por encima. El rabo estará mejor siempre de un día para otro. Para beber oloroso.

CONEJO CON TOMATE AL OLOROSO ORO VIEJO

Ingredientes:

1 conejo

Tres cebollas

Una cabeza de ajos

Dos hojas de laurel

Pimienta negra sal

1 decilitro de aceite

4 tomates maduros

Dos vasos de oloroso Oro Viejo

Preparación:

Despellejar el conejo, cortar en trozos, salpimentar y freírlo durante cinco minutos en una cacerola con el aceite de oliva, reservarlo. En la misma cacerola sofreír los ajos y la cebolla picaditos. En ese momento se pone el conejo y el vino oloroso Montilla-Moriles, una vez que reduzca se le agrega el tomate y el laurel un paquito de agua para cubrirlo y se cuece 40 ó 50 minutos que quede bien tierno se sirve con papas fritas.





SOCIEDAD PLATEROS M^a AUXILIADORA

SALCHICHAS AL VINO MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

- 1 Kg. de salchichas frescas (de pollo/cerdo)
- 4 dientes de ajo
- Jamón picado
- 1 litro de vino blanco de Montilla-Moriles
- Maizena o harina fina

Preparación:

En una cacerola introducir las salchichas enteras (incluso con sus ataduras, al objeto de impedir que revienten) y verter el vino blanco hasta cubrirlas con el mismo.

Trocear los dientes de ajo en láminas finas introducirlos en la cacerola junto con el jamón picado. Llevar el vino a ebullición hasta que las salchichas vayan tomando un aspecto rosado y al pincharlas se noten mas hechas. En ese momento desprenderlas de sus ataduras y cortarlas en pequeños trozos, dejando que sigan hirviendo con el vino y demás ingredientes.

De vez en cuando probar el caldo que se ha formado y veréis que sabe exquisito. Cuando esté en su punto recoger medio vaso de los de agua con este caldo y añadirle dos cucharadas de maizena o harina fina, disolviéndola evitando que se formen grumos. A continuación verter este ingrediente conseguido, repartiéndolo por encima de las salchichas y removiéndolas con una paleta de madera, hasta que veis que se forma una fina salsa, que ha resultado al mezclarse con el resto de los ingredientes. A partir de este momento ya podéis servir las salchichas, a ser posible con un cazo al objeto de que recojáis al mismo tiempo la salsa, que estar para chuparse los dedos.



MANITAS DE CERDO CON REDUCCIÓN DE VINO EN RAMA

Ingredientes:

Un kilo de manitas de cerdo

Un vaso de vino

2 piezas de cebolla

Un diente de ajo

Unas ramas de laurel

Sal, pimienta

Patatas

Preparación:

Cortamos las manitas por la mixta y las ponemos en una olla con agua dos horas hasta que estén tiernas las sacamos y las ponemos con la cebolla, los dientes de ajo y el laurel y el vino y las dejamos unos 20 minutos cortamos las patatas en cuadros y las echamos con las manitas hasta que estén tiernas.





TABERNA LA GALGA

COSTILLAR DE CORDERO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 1 kilo de cordero
- Un tomate
- Una pieza de cebolla
- Una pieza de pimiento
- Una rama de apio
- Un diente de ajo
- Medio kilo de patatas
- Aceite de oliva
- Una copa de vino
- 100 gramos de pasas
- 100 gramos de piñones

Preparación:

Cortamos el costillar y los ponemos en el horno junto con la verdura menos la patatas le ponemos el aceite y la sal y lo dejamos en el horno 20 minutos en una sartén ponemos las patatas y las freímos cuando esté hecho el cordero le ponemos la patatas por encima.





PERDIZ DE CAMPO AL OLOROSO

Ingredientes:

- 1 una perdiz
- 1 vaso de vino oloroso
- 1 pieza de cebolla
- 1 pieza de pimiento rojo
- 1 pieza de pimiento amarillo
- 1 pieza de tomate maduro
- Sal, pimienta blanca, nuez moscada
- Aceite

Preparación:

Cojemos la perdiz y la pasamos por el aceite con la sal y la pimienta y la nuez moscada. Cuando tenga color le ponemos el vino oloroso y la dejamos hasta que el vino se evapore. Cortamos las verduras en juliana y las pasamos por la sartén con un poco de aceite hasta que se pochen las ponemos con la perdiz y las dejamos 20 minutos hasta que la perdiz esté blanda.



CREMA DE COLIFLOR CON VINO FINO MONTILLA-MORILES

Ingredientes (4 personas):

- 12 ud. coliflor (medianas)
- 2 ud. cebolla
- 1 dl vino fino Montilla-Moriles
- 2l caldo de ave
- 1/4l nata líquida
- 75 gr. mantequilla
- Sal y pimienta
- Pan frito, jamón serrano, perejil picado

Preparación:

Rehogar las cebollas cortadas en rodajas finas con mantequilla y cuando este transparente, añadir la coliflor limpia y cortada en trozos y el vino fino. Dejar en el fuego hasta que el vino reduzca y entonces, cubrir con el caldo y la nata. Salpimentar y dejar cocer. Cuando la coliflor este bien cocida, tritúrala con la batidora y pasar la crema por un colador. Cortar el jamón en tacos pequeños y saltearlo con un poco de aceite el perejil y el pan frito. Servir esta guarnición con la crema de coliflor.



LOMO DE CERDO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes (4 personas):

- 1 Kg. de lomo de cerdo
- 2,5dl. de Pedro Ximénez
- 2 cebollas medianas
- 3 dientes de ajo
- 1kg. de patatas
- 3 cucharadas de manteca
- 1 pizca de pimienta, tomillo y laurel
- Un puñado de sal
- Caldo

Preparación:

Atar el lomo de cerdo para darle forma y ponerlo a macerar con el vino dulce Pedro Ximénez, las cebollas cortadas en rodajas, el ajo entero, pimienta, tomillo y laurel durante tres o cuatro horas. Sacar la carne, escurrirla, salarla y hacer que se dore en tres cucharadas de manteca. Ponerla en una cazuela con un kilo de patatas en rodajas. Mojar con el adobo con todo sus componentes y 2,5dl. de caldo. Hornear a 175°C durante 75 minutos. Para no secarse, añadir un poco de caldo.





CARRILADA DE CERDO CON MANZANA Y PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

- 1kg.carrilladas de cerdo
- 1 manzana acida
- 1 vaso de Pedro Ximenez
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- Pimienta negra
- Canela en rama, aceite de oliva, y salsa de soja

Preparación:

Marcar en una sartén las carrilladas dejándolas que se doren en su propia grasita. En un cazo poner las cebollas, la manzana troceada y las zanahorias, sofreírlos durante 5 minutos. Incorporar entonces las carrilladas, mezclar un poco y añadir el vino dulce Pedro Ximénez, dejándolo que evapore el alcohol. Introducir la rama de canela y la pimienta recién molida. Al cabo de 5 minutos cubrir con agua y dejar que todo cueza durante 30-40 minutos a fuego lento, probando si la carne esta tierna. Cuando sea tierna, retirar la carne y la rama de canela. Batir todo lo demás, si queda muy espeso añadir un poco de agua y salar con la salsa de soja. Pasar por un colador la salsa y dejarla reducir un poco. Servir la carrilada con la salsa por encima.

RABO DE TORO AL MONTILLA-MORILES

Ingredientes:

- 3 kilos de rabo de toro
- 2 kilos de cebollas añejas fritas en 2 dl de aceite de oliva
- 8 dientes de ajo
- 1 kilo de zanahorias peladas y a trozos
- 1/2 kilo de guisantes
- 3/4 de litro de vino de Montilla-Moriles
- 2 kilos de tomates pelados y partidos
- Azafrán, pimienta molida y sal

Preparación:

Limpios de grasa, se introducen los rabos en la olla, añadimos la cebolla frita con aceite de oliva, el tomate en crudo, los ajos, pimienta, azafrán, zanahorias y guisantes, con un punto de sal. Por espacio de 15 minutos, se remueven los rabos para que se rehogue todo muy bien. Después se añade el vino y se cierra la olla, dejando a fuego lento por espacio de 45 minutos sin destapar.

Nunca deben servirse recién guisados, sino dejándolos que reposen un mínimo de dos horas.

CHORIZO FRITO CON VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

- 1 kilo de Chorizo
- 2 cabezas de ajos
- 1 vaso Vino fino de Montilla-Moriles
- 1/2 Bote de Tomate frito
- Aceite de Oliva

Preparación:

Se vierte un poco de aceite en una cazuela y se refrién los ajos. Se le añade el chorizo previamente troceado, el vino fino y por último se le vierte el tomate una vez que esté frito el chorizo.



CARNE CON TOMATE AL FINO

Ingredientes:

60 ml. de vino Fino de Montilla-Moriles
150 ml. de aceite de oliva
100 ml. de agua
250 ml. de tomate natural triturado
1 kilo y medio de lomo de cerdo en trozos
5 dientes de ajo

1 cebolla
3 hojas de laurel
3 gramos de pimienta
3 gramos de nuez moscada
Sal al gusto

Preparación:

En una cazuela de cocina con aceite de oliva bien caliente, echamos la carne de lomo de cerdo y la rehogamos durante 15 minutos, teniendo mucho cuidado de que no se pegue ni se nos queme removiéndola de vez en cuando con la ayuda de una cuchara de madera. En un bol de cocina rallamos la cebolla, picamos los dientes de ajo y lo echamos todo sobre nuestro lomo de cerdo. Mezclamos todo y lo dejamos que se rehogue otros doce minutos con la tapadera de la cazuela puesta. A continuación echamos sobre nuestra carne de lomo el tomate natural triturado, el vino fino de Montilla, el laurel, el agua y la nuez moscada. Nos queda dejar que hierva todo a fuego lento durante 35 minutos con la cazuela tapada sin dejar que se quede seco y añadiéndole agua si fuese necesario para que no se nos queme nuestra carne con tomate. Cuando veamos que la carne está tierna, le echamos la sal y la pimienta que sea necesaria según nuestro gusto, dejamos que hierva durante 8 minutos y servimos a la mesa acompañada una fuente de patatas fritas o asadas.





ORGANIZA



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

PATROCINADORES



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación de Córdoba



LA AURORA
S. C. A. - MONTELLA. ESPAÑA
TRADICION RENOVADA

COLABORADORES PERMANENTES

