



**VII** Jornadas  
Gastronómicas  
de la **Caza**



08



libro de recetas



CÓRDOBA 2016  
Ciudad Europea de la Cultura



**HOSTECOR**





## PRESENTACIÓN

Con una gran ilusión acometemos estas VII Jornadas gastronómicas de la Caza y una vez más con la colaboración y unión a la feria cinegética cordobesa Intercaza 08. Durante las siete ediciones anteriores hemos transmitido a los restaurantes y establecimientos de Córdoba la inquietud y el deseo de participar de forma que serán ya veinticuatro establecimientos los que participen en estas Jornadas presentando noventa y cinco platos diferentes en los que se utilizan más de doce especies cinegéticas, prácticamente la mitad de volatería.

En los platos que se presentan se contienen referencias de antaño, transmitidas de familia en familia, constituyendo recetas de la sabiduría popular, provenientes casi siempre del medio rural, que con el buen hacer de nuestros cocineros y unas inmejorables materias primas dan como resultado el acompañamiento ideal a la Feria cinegética de Córdoba Intercaza 2008.

Antonio Palacios Granero  
Presidente de Hostecor

## ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

|   |    |
|---|----|
| Casa Palacio Restaurante Bandolero .....              | 6  |
| Cervecería Los Chopos .....                           | 8  |
| Hotel Palacete Mirador de Córdoba .....               | 12 |
| Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco ..... | 16 |
| Mesón El Rincón de Esteban .....                      | 18 |
| Mesón Restaurante Casa Matias .....                   | 22 |
| Restaurante Alcazaba de las Torres .....              | 22 |
| Parador La Arruzafa .....                             | 24 |
| Restaurante Bodegas Campos .....                      | 27 |
| Restaurante Casa Patricio .....                       | 31 |
| Restaurante Cuevas Romanas .....                      | 33 |
| Restaurante El Buey .....                             | 36 |
| Restaurante El Burlaero .....                         | 38 |



## Ciervo con mermelada de manzana al vino de oporto

### ELABORACIÓN:

Macerar el ciervo junto con los ingredientes durante un día.  
Poner todo a hervir con el caldo de carne.

### Para la mermelada:

Pelar las manzanas y poner a hervir con la canela y la piel del limón durante 10 minutos. Triturar el resultado.  
Servir el ciervo acompañado de la mermelada.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

1 kg. de ciervo troceado  
1 cebolla  
1 puerro  
Laurel  
¼ l. de vino de oporto  
1 vaso de aceite  
Sal  
Pimienta  
1 l. de caldo de carne

### Para la mermelada:

4 manzanas  
Canela en rama  
Piel de un limón  
¼ l. de agua

## Jabalí con salteado de setas

### ELABORACIÓN:

Hervir el jabalí durante 45 minutos. Una vez hervido, freír y saltear con las setas y los ajos.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

1 kg. de setas variadas  
3 dientes de ajo  
Aceite de oliva  
½ kg. de jabalí troceado en tacos

## Arroz con conejo campero y rebollones

### ELABORACIÓN:

Freímos el conejo con la cebolla, los ajos y los rebollones durante 45 minutos.

Transcurrido este tiempo añadimos el arroz y el caldo. Dejamos cocer durante 20 minutos.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

- ½ kg. de conejo
- 200 grs. de arroz
- 2 l. de caldo blanco
- ¼ kg. de rebollones
- ½ kg. de cebolla picada
- 3 dientes de ajo
- Colorante
- Pimienta
- 1 vaso de aceite

## Ensalada de perdíz

### ELABORACIÓN:

El día anterior poner la perdiz con el escabeche a hervir durante 20 minutos.

Montar la ensalada al gusto.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

- 4 endivias
- 8 tomates cherry
- 1 cebolla fresca

#### Para el escabeche:

- 1 perdiz
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de vinagre
- Pimienta en grano

## Carne de venado en salsa serrana

### ELABORACIÓN:

Para la salsa serrana:

La salsa serrana es una salsa compuesta de tomate, cebolla, guisantes, aceite de oliva virgen, y una pizca de sal.

Hacemos la salsa y antes de que esté acabada ponemos el venado previamente troceado. Le añadimos el vino de montilla al gusto y el caldo de carne, esperamos a que la salsa reduzca.

### INGREDIENTES:

Venado  
Vino Montilla-Moriles  
Caldo de carne  
Para la salsa serrana:  
Tomate  
Cebolla  
Guisantes  
Aceite de Oliva  
Sal





## Codorniz plancha con salsa de setas, champiñón y almendras

### ELABORACIÓN:

Limpiamos la codorniz, la ponemos en la plancha y le echamos sal gorda al gusto.

Previamente hemos hecho un salteado de hongos de temporada, champiñón y almendras con caldo de carne. Con este salteado adornamos el plato y presentamos.

### INGREDIENTES:

- Codorniz
- Sal gorda
- Aceite de Oliva
- Setas
- Champiñones
- Almendras
- Caldo de carne





## Lomo de venado

### ELABORACIÓN:

Marcamos el lomo en la plancha caliente para que quede crujiente el exterior. A continuación lo introducimos en el horno a 160°C y lo sacamos rápidamente, en cinco minutos.

### Para el puré de espinacas:

En una cazuela sofreímos la cebolleta y los dientes de ajo. Una vez blanda la cebolleta agregamos las zanahorias peladas y cortadas en rodajas, el puerro cortado en tiras y las hojas de espinacas bien lavadas. Dejamos cocer durante 5 minutos ligeramente cubierto de agua. Añadimos las patatas peladas y cortadas. Cubrimos todo el conjunto de agua y dejamos cocer por espacio de 1 hora. Transcurrido este tiempo, trituramos con una batidora. A continuación, añadimos el aceite de oliva virgen poco a poco y montamos para que quede una crema bien ligada y compacta. Lo presentamos sobre una cama de puré de espinacas y con un salteado de setas del tiempo.

### INGREDIENTES:

Lomo de venado  
Setas

### Para el puré de espinacas:

Aceite de Oliva  
Espinacas  
Cebolleta  
Zanahoria  
Puerro  
Ajo  
Patatas  
Sal



## Conejo a la cordobesa

### ELABORACIÓN:

Partimos el conejo y le hacemos una salsa de cebolla, tomate, aceite. Le ponemos unos garbanzos que teníamos echados en agua 8 horas antes. Le añadimos ½ litro de agua y vino de montilla, sal al gusto y especias (romero, albahaca, pimienta en grano).

### INGREDIENTES:

Conejo  
Cebolla  
Tomate  
Aceite de Oliva  
Garbanzos  
Vino Montilla-Moriles  
½ l. de agua  
Romero  
Albahaca  
Pimienta en grano  
Sal



## **Tournedo de corzo sobre costra de hojaldre regado con jugo del mismo y soja acompañado con patatas al tomillo, cebollitas glaseadas y zanahorias**

### **ELABORACIÓN:**

Se corta los tournedos de corzo dos por persona de unos 75 grs. aproximadamente, se lían en bacón, por los laterales se le pincha un palillo y se dora por ambos lados se flambea con coñac agregando un poco de jugo de carne reducirlo a la mitad agregando un chorreón de salsa de soja. Se corta dos circulitos similares al turnedor de hojaldre y se pone escalonadamente sobre estos al turnedor regándolo con el jugo y guarnecido con cebollitas glaseadas, zanahorias y patatas al tomillo.

### **INGREDIENTES:**

1500 grs. de lomo de corzo  
300 grs. de cebollitas glaseadas  
½ kg. de patatas al tomillo  
100 grs. de aceite de oliva  
Sal  
Pimienta negra molida  
200 grs. de beicon en laminas finas  
200 grs. de hojaldre echo  
Jugo de carne  
Salsa de soja



# HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



## Cocktail de habitas y champiñones con muslitos de codorniz al rioja sobre hommos, tahina y cebolla fresca

### ELABORACIÓN:

#### Para el Hommos:

Se cuecen los garbanzos, se tritura con un poco de agua de cocción y se monta con aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta blanca. La textura debe quedar como una crema espesa.

Los champiñones y las habitas se saltean con la cebolla fresca y aceite y se reserva.

Los muslitos de codorniz se fríen en aceite al ajillo. Se pone en un sartén con jugo de carne hasta reducir.

#### Montaje:

Sobre copa de cocktail se coloca base de champiñones y habitas se cubre con hommos y se colocan los muslitos en el centro en línea, regando con un poquito de jugo.

### INGREDIENTES:

(10 personas)

1 kg. de champiñones

½ kg. de garbanzos

Tahina (Ajonjolí)

½ l. de jugo de carne

200 grs. de habitas

30 Muslitos de codorniz

200 grs. de cebolla fresca

100 grs. de limón (Zumo)

Aceite de oliva

Sal

Pimienta blanca



## Esféricos de pato de las landas francesas con verduritas de la huerta al ajo tostado y salsa de arándanos

### ELABORACIÓN:

Se lamina el magret muy fino y se espalme se sazona a gusto y se reserva en una sartén con aceite se pocha la escalonia finamente picada junto con la verdurita, se agrega la harina, la nata y se le echa sal, pimienta y nuez moscada y se reserva.

### Para la salsa de arándanos:

Hervimos el vinagre, el azúcar y los arándanos y se reduce a dos terceras partes.

### Para la salsa de ajo tostado:

Al jugo de carne le añadimos el ajo tostado molido y un poquito de nata.

### Para los esféricos:

Se toma las láminas de magret (dos por persona), en el centro de éstas se añade un acucharadita de las verduritas reservadas anteriormente se cierre para evitar que salga la verdura y se lía en papel film dándole forma esférica. A continuación se cocina en el horno a 150° tres minutos.

En plato marcamos dos rayas de salsa, una de arándanos y otra de ajo tostado y cubre cada una a la inversa.

### INGREDIENTES:

500 grs. de magret de pato  
200 grs de verduritas al gusto  
200 grs. de escalonia  
150 grs. de harina  
100 mls. de nata  
300 grs. de salsa de arándanos  
150 mls. de vinagre balsámico  
150 grs. de azúcar  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada  
50 grs. de ajo tostado  
Jugo de carne  
100 mls. de aceite de oliva

# HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



## Rouladas de ciervo con fruta sobre lecho de hojas lechuga aderezado con vinagreta de zanahoria y huevas de pimiento rojo

### ELABORACIÓN:

Se corta el lomo de ciervo finamente en libro, se le unta un puré echo con el pimiento y aceite de oliva encima de este se le ponen hojas de espinacas y encima de estas manzana y piña en lamina muy finas sobre estas una lamina de tortilla poco echa y se procede a enrollar apretando se brida y se hornea 25 minutos 120°C, se deja enfriar y se reserva.

### Para la vinagreta:

Se hace con un puré de zanahoria aderezado con 3 partes de aceite y una de vinagre de vino, sal y pimienta al gusto

### Montaje:

Sobre hojas de lechuga se monta 4 rodajitas de rulada cortada en oblicuo guarnecido de la vinagreta y las huevas de pimiento rojo.

### INGREDIENTES:

1500 grs. de lomo de ciervo  
200 grs. de huevas de pimiento rojo  
½ kg. de lechuga  
200 grs. de vinagreta de zanahoria  
100 grs. de piña natural  
10 huevos  
200 grs. de espinacas  
100 grs. de Pimiento rojo  
50 grs. de manzana  
Pimienta negra  
Sal



# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

## Codornices en salsa de hongos

### ELABORACIÓN:

Una vez limpias las codornices, se ponen con un poco de aceite y se doran por ambas partes, con un rociado de vino. A parte, en otro recipiente, ponemos los demás ingredientes que nos quedan, reservándonos los hongos, el azafrán y las almendras. Haremos un majado con los dos últimos, y los hongos los pondremos de guarnición.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

8 codornices de campo  
200 mls. de aceite de oliva  
20 grs. de ajos  
3 grs. de pimienta negra en grano  
200 grs. de tomate  
200 grs. de cebolla  
2 hojas de laurel  
200 mls. de vino blanco  
1 hueso de jamón  
5 grs. de azafrán  
20 grs. de almendras  
100 grs. de hongos

## Conejo en pobre

### ELABORACIÓN:

Se despellejan los conejos, se abren y se ponen a dorar un poco sobre una parrilla.

Se colocan sobre una cazuela, ya partidos en trozos y se rocía con el aceite, los ajos, la pimienta y el perejil.

Se van rehogando en fuego lento y se cubre con agua, a la que previamente se le habrá echado el vinagre.

Se sirve en cuanto esté cocido y consumido todo el caldo.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

2 conejos de campo  
100 mls. de aceite  
20 grs. de ajo  
10 grs. de pimienta  
100 mls. de vinagre  
Perejil  
Sal



# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



## Jabalí a la cordobesa

### ELABORACIÓN:

Se lava muy bien la carne con vinagre y se deja como unos 10 minutos descansar. Luego una vez lavada con agua, se pone en la perola junto con el aceite y se dora muy bien, después se le echan la cebolla, el tomate y los ajos. Una vez que se ha mareado bien, se le agrega el vino junto con el azafrán, pimienta, clavo y nuez moscada.

Todo esto tiene que hervir como unas 2 horas.

Cuando este tierna se le pasan los aliños y se sirve con patatas paja.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

1 Kg. de jabalí de la parte más magra  
½ Kg. de cebollas  
½ Kg. de tomates  
200 mls. de de vino blanco  
10 grs. de pimienta en grano y molida  
5 grs. de azafrán molido  
100 mls. de aceite de oliva  
3 grs. de nuez moscada  
40 grs. de ajo  
3 clavos  
Sal

## Perdices en escabeche

### ELABORACIÓN:

Se limpian muy bien las perdices, se rehogan en el aceite junto con el ajo. Cuando ya estén cocidas se sacan y se van echando en una orza, que tenga la boca más bien estrecha, junto con los ajos que se freirán. Se añaden los clavos, la sal, la pimienta y el laurel. En el aceite caliente se vierte otra igual cantidad de vinagre, se liga muy bien y se vierte en la orza hasta que cubra todo el escabechado. Se tapa la orza y se deja enfriar. Cuando este fría se sirve con una guarnición de lechuga, tomate y cebolla.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

4 perdices de campo  
200 mls. de aceite de oliva  
50 grs. de ajo  
5 grs. de clavo  
5 grs. de pimienta en grano  
200 mls. de vinagre  
1 hoja de laurel



# MESÓN EL RINCÓN DE ESTEBAN

## Perdiz en escabeche

### ELABORACIÓN:

Limpia muy bien las perdices, quitándoles las cabezas y las vísceras y se sofaman los restos de plumas, se sazona con la sal y la nuez moscada.

A continuación se atan, sujetándoles las patas y los alones para que no se deformen y se fríen durante 5 minutos en aceite de oliva, donde previamente habremos frito los ajos pelados hasta que se pongan casi negros, sacándolos entonces y dejándolos aparte.

Rehogadas las perdices, se sacan del aceite y se ponen en una olla de barro, agregando sobre ellas los ajos fritos, el laurel, la pimienta, el clavo, el tomillo, la cebolla pelada pero entera, el aceite en el que se han frito, el vinagre y por último, el caldo desengrasado y que esté hirviendo. Se tapa la olla y se pone a cocer lentamente durante dos o tres horas, sin darle vueltas para nada, solo moviendo el puchero de tarde en tarde.

Al retirarlas del fuego se dejan sin tocarlas hasta que se enfríen del todo, sacando solo la cebolla. Al día siguiente se tapan y se conservan de esta forma en sitio fresco por tiempo indefinido, o pueden comerse pasados unos días cuando ya hayan tomado bien el gusto del guiso. Se sirven frías.

### INGREDIENTES:

- 3 perdices
- ½ l. de aceite de oliva
- ¼ l. de vinagre
- 1 l. de caldo de ave
- Nuez moscada
- 2 cabezas de ajos
- 3 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 cebolla
- 12 grs. de pimienta
- 3 clavos de especias
- Sal
- Agua

# MESÓN EL RINCÓN DE ESTEBAN



## Costilla de jabalí con patatas

### ELABORACIÓN:

Hacemos un majado, compuesto de 4 rebanadas de pan de barra fritas de aceite, 4 dientes de ajo pelados y fritos, 2 ó 3 ramitas de perejil fritos y 25 gr. de cacahuets pelados, todo ello machacado en un mortero.

Ponemos un recipiente al fuego con el aceite, una vez caliente, se ponen las costillas sazonadas, cuando hayan dorado, recogerlas hacia un lado del recipiente, y en el espacio vacío se sofríe el ajo, cebolla, pimiento, zanahoria y pimentón. Una vez bien rehogado este conjunto, verter el vino e inmediatamente el agua, añadir el laurel y el tomillo atados, el majado, los granos de pimienta, sal y la guindilla.

Dejar que cueza durante 45 minutos, incluyendo las alcachofas, pasado este tiempo añadir las patatas cortadas a dados y una vez cocidas, se prueban y se sirven muy calientes.

### INGREDIENTES:

- 1.200 Kgs. de costillas de jabalí cortadas pequeñas
- 1 dl. y ½ de aceite de oliva
- 300 grs. cebolla cortada fina
- 1 zanahoria, cortada en paisana
- 150 grs. de pimientos verdes cortados en paisana
- 4 alcachofas cortadas en cuartos
- 2 dls. de vino tinto
- 1 cucharada sobera de pimentón dulce
- 1 l. y ½ de agua fría
- 2 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- Sal
- 8 grs. de pimienta negra
- ½ guindilla
- 1500 grs. de patatas
- Pan
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- 25 grs. de cacahuets



# MESÓN EL RINCÓN DE ESTEBAN

## Conejo a la antigua

### ELABORACIÓN:

El conejo se trocea. En una sartén se pone el aceite y se fríen las rebanadas de pan, se retiran y se machacan en el mortero junto con el azafrán y los ajos fritos y se disuelven con un dl. de agua.

En la grasa de freír el pan, se forma una tortilla con los 4 huevos, el pan rallado, la sal y la pimienta.

Luego en la grasa que queda, se rehoga el conejo hasta dorarlo, se pasa a una cacerola, que se vaya haciendo suavemente con el vino blanco. Se añade la tortilla cortada en trocitos como dados. Tapado se deja cocer muy despacio durante una hora, hasta que este tierno, rectificándolo de sal. Si quedara salsa demasiado espesa, se añade una pequeña porción de caldo o agua, dándole un hervor.

### INGREDIENTES:

- 1 conejo de 1,5 kgs. Aprox.
- 3 rebanadas de pan
- 4 huevo
- 100 grs. de pan rallado
- 1 dl. de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 2 diente ajo
- 1 bolsita de azafrán
- ½ dl. de vino de Jérez
- Laurel
- 1 rama de perejil

# MESÓN EL RINCÓN DE ESTEBAN



## Solomillo de venado en salsa

### ELABORACIÓN:

Asamos el solomillo y lo cortamos en láminas finas, procurando que quede un poco crudo.

Salsa: en la sartén de asar el solomillo añadimos al chalota picada muy fina, añadimos las colmenillas cortadas en láminas, lo dejamos que se rehoguen un poco y añadimos el Oporto, la crema de leche y el jugo de carne, lo dejamos reducir hasta que quede la salsa cremosa.

### Para las colmenillas:

Las hervimos y las empanamos con el pan rallado con la semilla de amapola y las freímos en abundante aceite.

### INGREDIENTES:

- 600 grs. de solomillo de venado
- 400 grs. de colmenillas
- Pan rallado con semilla de amapola
- 1 huevo
- 125 cls. de crema de leche
- 75 cls. de Jugo de carne
- 2 chalotas
- Mantequilla
- 1 vano de vino de Oporto





# MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS

## RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

### Conejo asado sobre lecho de espinacas

#### ELABORACIÓN:

Trocear el conejo y ponerlo en una bandeja de horno con aceite de oliva, sal, pimienta, romero, salvia. Meterlo en el horno a 150 °C durante 15 minutos aproximadamente, dependiendo del grosor del troceado.

La espinacas saltearlas tal cual con un ajo picado, unas gotas de zumo de limón y unos piñones.

#### INGREDIENTES:

4 piernas de conejo  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva  
Romero  
Salvia  
1 bolso de espinacas frescas  
2 dientes de ajo  
100 grs. de piñones  
Zumo de limón

### Ragú de ciervo guisado con vino tinto

#### ELABORACIÓN:

Picar la cebolla y ponerla en el aceite sofreír, dorar el ciervo, sazonar e incorporar el resto de los ingredientes, el vino tinto y después el caldo. Estofar hasta que este tierno.

#### INGREDIENTES:

1 kg. de carne de ciervo  
1 cebolla  
1 ramita de perejil  
1 ramita de romero  
1 hoja de laurel  
½ botella de vino tinto crianza  
1 l. de caldo de carne  
Sal  
Aceite de oliva

# MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS

## RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



### Perdices con su dieta

#### ELABORACIÓN:

Limpia las perdices, introdúcelas en la bolsa al vacío y ponerle a cada una el vino, el aceite, la piel de limón, las hiervas aromáticas y la sal. Envasar al vacío y cocer a 70°C en el horno durante 5 horas. Sacarlas del vacío y deshuesarlas. Cocer el trigo y saltearlo con los dientes de ajo y el calabacín.

Presentar el salteado de trigo y el calabacín y encima la perdiz deshuesada.

#### INGREDIENTES:

- 4 perdices
- 1 paquete tiempo de trigo
- 4 dientes de ajo
- ½ calabacín
- Piel de 1 limón
- 1 vaso de vino amantillado
- Hiervas aromáticas
- Sal
- Aceite de oliva
- 4 bolsas de envasar al vacío

### Solomillo de ciervo con terciopelo de patata y espuma de garbanzos

#### ELABORACIÓN:

Poner aceite a calentar y pasar los solomillos a sazonar. Introducir en el horno a 180° durante 8-10 minutos. Cocerlos garbanzos o utilizarlos de bote, triturarlos con el diente de ajo el pimentón la panceta y el aceite de oliva. Presentar el solomillo y decorar con el espuma de garbanzos y el terciopelo de patata.

#### INGREDIENTES:

- 4 solomillo de ciervo
- 1 paquete de puré de patata
- 400 grs. de garbanzos
- 150 grs. de panceta ibérica
- 1 cucharada de pimentón
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

## Lomo de venado confitado, menestra de setas y hongos con jugo de oloroso

### ELABORACIÓN:

Marinar el lomo de venado sumergiéndolo en vino tinto con una cabeza de ajos, tres hojas de laurel y unas ramas de tomillo y romero. Durante 24 horas.

Envolver el lomo en papel de aluminio y confitar en la manteca de cerdo. Una vez confitado se corta el lomo de venado en taco grueso y lo asamos a la parrilla.

A parte salteamos los hongos con unos ajos y preparamos el jugo con un vino oloroso.

Presentamos el taco de ciervo, guarnecido con la menestra de setas y hongos salseados.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

800 grs. de Lomo de venado

300 grs. de hongos

5 dls. de aceite de oliva

1 cabeza de ajos

3 hojas de laurel

Romero

Tomillo

Manteca de cerdo para confitar

Pimienta

Sal

## Cecina de ciervo y queso de la Subbética al orégano

### ELABORACIÓN:

Cortar en rodajas muy finas la cecina y disponerlas en el plato. Acompañar de cuñas de queso y aliñar con aceite de oliva virgen y orégano.

Este plato se puede poner como aperitivo.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

100 grs. de cecina de ciervo

150 grs. de queso de la Subbética



## Habichuelas con perdiz de tiro

### ELABORACIÓN:

Se ponen en remojo las judías el día anterior. Cortar en cuartos las perdices y cocerlas 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 echar las perdices con el caldo de su cocción 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.

### INGREDIENTES:

(6 personas)

500 grs. de judías blancas

3 perdices

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

Pimentón

Azafrán

Sal

## Ensalada de lentejas y codorniz en escabeche de azahar con vinagreta de piquillos

### ELABORACIÓN:

Cocer las codornices en un escabeche hecho todo en crudo a partes iguales de aceite, vino, vinagre y agua con cebolla, zanahoria, laurel, ajo y pimienta negra en grano. Cuando las codornices estén tiernas se aparta del fuego y se le incorpora un chorrito de agua de azahar. Se deja enfriar.

Se cuecen las lentejas en blanco y una vez cocidas, frías y escurridas se les mezcla en trozos pequeños cebolla, pimiento y tomate, se aliña con aceite, vinagre y sal.

### Para la vinagreta de piquillos:

Se emulsionan los pimientos junto con el aceite y el vinagre.

Para el montaje, disponemos en el centro del plato la vinagreta de lentejas, la codorniz deshuesada, se puede acompañar con verduras de hoja y se termina con unas gotas de vinagreta de piquillos.

### INGREDIENTES:

Codornices  
Aceite de oliva  
Vino blanco  
Vinagre  
Agua  
Cebolla  
Zanahorias  
Laurel  
Ajos  
Pimienta negra en grano  
Agua de azahar  
Lentejas  
Pimiento  
Tomate

### Para la vinagreta de piquillos:

Pimientos de piquillo  
Aceite de oliva  
Vinagre



## Perdices al chocolate

### ELABORACIÓN:

Bridar y salpimentar las perdices. Freírlas en una sartén con aceite y manteca de cerdo junto con un par de dientes de ajo y una hoja de laurel y pasar todo a una cazuela. Añadir el caldo, el vino, el vinagre, un par de clavos molidos y dejar cocer suavemente. Aparte, dorar la cebolla en juliana con manteca de cerdo.

Cuando están casi cocidas las perdices, se les añade el chocolate (desleído en algo de la salsa) y la cebolla dorada y se deja cocer, removiendo de vez en cuando, hasta que las perdices estén tiernas y la salsa se haya reducido. Antes de servir, retirar la hoja de laurel y los dientes de ajo (si han quedado enteros).

### INGREDIENTES:

- 2 Perdices
- 40 grs. de chocolate negro
- 100 grs. de vino blanco
- 60 grs. de vinagre
- 750 grs. de caldo de ave
- 60 grs. de manteca de cerdo
- ½ cebolla
- 50 grs. de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- Clavo
- Pimienta
- Laurel



# RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

## Jabalí con castañas

### ELABORACIÓN:

Se vierte el aceite en la cazuela de las dimensiones adecuadas. Se trocea la carne y se le añade la cebolla grande picada y la sal. Se rehoga todo hasta que se consuma el agua que desprende lentamente. Una vez se consuma, se le añade el agua en la que habremos cocido los pimientos rojos, así estará cociéndose unas dos o dos horas y media hasta que se haga la carne. En un almirez se majan las pimientas, el clavo y el ajo. También se le quita la carne a los pimientos cocidos y se maja con todas las especias, una cucharada de harina y un poco de agua de los pimientos. Toda esta mezcla se maja bien y se añade a la carne ya hecha junto con las castañas ya peladas.

Se deja cocer unos quince o veinte minutos despacio, sin hervir a borbotones. También le añadiremos una pizca de tomillo y unas tiras de pimientos rojos. Servir caliente. Esta receta es ideal para otoño o invierno y debe de ir acompañada de un buen vino tinto.

### INGREDIENTES:

- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 Kg. Carne de jabalí (pierna o similar), previamente marinada
- 1 cebolla
- Sal
- Pimientos rojos secos
- 1 docena de pimientas negras
- 1 clavo
- Una pizca de tomillo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de harina
- ½ kg. de castañas ya tostadas  
(Se le pueden añadir medio kilo de setas de otoño: cantharellus, boletus, níscalos, etc.)



## Lomo de ciervo con confitura de pera

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el lomo del ciervo quitándole los nervios, la grasa, doramos en una cazuela las chalotas y el puerro picado, añadimos el vino, la pimienta y el laurel y dejamos hervir durante 5 minutos, reservamos hasta que se enfríe totalmente.

Ponemos el lomo de ciervo a marinar durante 48 horas, los escurrimos y lo cortamos en trozos iguales, ponemos el horno a 200 grados, doramos el lomo en un poco de aceite para que se conserven todos los jugos en el interior y lo metemos al horno durante 5 minutos, para que el interior se mantenga rosado.

### Para hacer la salsa:

Reducimos el líquido del marinado hasta un tercio de su volumen inicial, añadimos el caldo y volvemos a reducir un poco más.

Colocamos y ponemos a punto de sal, reservamos caliente. Ponemos a hervir el pacharán con el azúcar durante 15 minutos hasta que coja consistencia, reservamos en caliente.

### Para hacer el puré de peras:

Limpiamos las peras, las pelamos y les quitamos el corazón para cortarlas en trozos y saltearlas con mantequilla, añadimos el azúcar y el vino, y hacemos la pera en el horno, trituramos todo y emplátamos.

### INGREDIENTES:

750 grs. de lomo de ciervo  
(marinado)

5 chalotas

1 puerro

Laurel

3 dls. de vino tinto

2 copas de pacharán

200 grs. de azúcar

Pimienta

Aceite de oliva

Sal

2 dls. de caldo de ciervo hecho  
con los huesos

### Para hacer el puré de peras:

4 peras

50 grs. de mantequilla

1 copita de vino blanco

75 grs. de azúcar



# RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

## Pierna de corzo en salsa

### ELABORACIÓN:

Se mezclan 5 cucharadas de aceite, las hierbas y un poco de nuez moscada. Con esto se unta bien la pierna y se deja en sitio fresco unas 4 horas. Se prepara el horno 10 minutos antes de meter la pierna y se deja 1 1/4 horas, pasado este tiempo se sala y se va echando el agua, se deja otros 3/4 de hora, se saca y se trincha. En un cazo se pone a calentar las cuatro cucharadas de aceite. Cuando está en su punto se ponen las chalotas y el apio muy picados. Se les da unas vueltas pero sin que se doren, se rocía con vino y se deja cocer despacio hasta que quede en la mitad. Se pasa entonces por el chino. Se vuelve a poner en el cazo y se añade el coñac, la grosella, sal y pimienta. En un tazón se deslíá la fécula con un poco de agua y se incorpora al resto de la salsa, se mueve dejando cocer un par de minutos. Se sirve en salsera.

### INGREDIENTES:

1 pierna de corzo de 2 ½ kgs.  
Aceite de oliva  
1 cucharada de hierbas aromáticas  
Nuez moscada  
1 vaso de agua caliente  
Sal

#### Para la salsa:

2 chalotas  
1 mata de apio  
Aceite de oliva  
750 mls.de litros de vino tinto  
1 cucharada de fécula  
½ vaso de coñac  
½ lata de grosella



# RESTAURANTE CASA PATRICIO



## Ensalada de melón con jamón de pato

### ELABORACIÓN:

Cortar el melón en finas láminas al igual que el jamón de pato, colocar en el plato junto con la lechuga y rociar con la vinagreta.

### INGREDIENTES:

Melón  
Jamón de pato  
Mezclun de lechuga  
Aceite de oliva  
Vinagre de frambuesa  
Sal  
Pimienta rosa

## Vichyssoise fría con perdiz en escabeche

### ELABORACIÓN:

Hacer una vichyssoise y enfriar. Por otro lado desmenuzar la perdiz cuidadosamente y la ponemos en un plato hondo junto con los picatostes y el cebollino picado, acompañar con una jarra de vichyssoise fría.

### INGREDIENTES:

Puerros  
Patatas  
Caldo blanco  
Cebollino  
Vino blanco  
Pan frito  
Perdiz en escabeche  
Crema de leche  
Aceite de oliva

## Conejo de monte con salmorejo

### ELABORACIÓN:

Deshuesar el conejo y reservar. Confitar las patatas, untar las tostadas de salmorejo. Poner en el centro del plato el conejo y guarnecer con las patatas y el salmorejo.

### INGREDIENTES:

Conejo escabechado  
Salmorejo  
Pan tostado  
Patatas confitadas

## Lomo de venado en hojaldre

### ELABORACIÓN:

Marcar el venado, enfriar y envolver en el hojaldre. Hornear. Saltear las verduras y acompañar con la salsa de frutas del bosque.

### INGREDIENTES:

Venado  
Hojaldre  
Zanahoria  
Calabacín  
Pimiento rojo  
Pimiento verde  
Pimiento amarillo  
Salsa de frutas del bosque



## Solomillo de ciervo relleno de compota de fresas con caramelo de pimienta verde

### ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo hasta casi ponerlo al punto y reservamos.

#### Para la salsa:

Salteamos la pimienta y añadimos el azúcar y la glucosa, hasta caramelizar. Lo extendemos en un silpat y lo metemos al horno hasta que este crujiente. Trituramos y lo dejamos reducir con el jugo de carne.

Rellenamos el solomillo y terminamos en el horno.

### INGREDIENTES:

200 grs. de solomillo  
25 grs. de compota  
10 grs. de pimienta  
30 grs. de azúcar  
10 grs. de glucosa  
Sal maldón  
5 grs. de coñac  
10 cls. de jugo de carne

## Ensalada de pato y naranja con hojas verdes

### ELABORACIÓN:

Marinamos la pechuga durante dos días, una vez marinada, sacamos y lavamos. Cortarlo muy finamente. Emplatamos con la naranja y las hojas verdes.

### INGREDIENTES:

1 Pechuga de pato  
1 naranja  
½ kg. de sal  
1 kg. de Azúcar  
Hojas verdes

## Conejo a la cerveza negra con espuma de patata aromatizada al romero

### ELABORACIÓN:

Troceamos el conejo y lo doramos añadiéndole el ajo, la cebolla y el laurel. Rehogamos y añadimos la cerveza, una vez que hierva le incorporamos el jugo de carne y dejamos reducir.

Espuma: Hervimos las patatas con el romero, cuando estén, se las echamos a la nata hasta que levante, incorporando la gelatina. Trituramos y reservamos en un sífon con dos cargas.

### INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 1 l. de cerveza
- ½ l. de jugo de carne
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 3 patatas
- 1 l. de nata
- Sal
- 2 colas de gelatina
- Romero
- Laurel
- Aceite

# RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS

## Estofado de jabalí con aire de tomillo sobre Risotto campero

### ELABORACIÓN:

Marcamos el jabalí e incorporamos la berza con el laurel y el azafrán y rehogamos.

Cubrimos de vino tinto hasta que reduzca y le echamos el jugo hasta que esté blanda.

Macerar el jabalí 24 horas.

### Para el Risotto:

Echamos la mantequilla y fundimos con el arroz, la seta y el espárrago. Le vamos añadiendo el caldo y terminamos con la sal, el jamón y el pamesano.

### INGREDIENTES:

1 kg. Jabalí  
1 cebolla  
1 pimienta roja  
Azafrán en hebra  
1 diente de ajo  
1 hoja de laurel  
½ l. de vino tinto  
750 cls. de jugo de carne

### Para el aire:

1 l. de agua  
40 grs. de tomillo  
25 grs. de lecitina  
Sacar el aire con una túrmix

### Para el Risotto:

25 grs. de arroz  
70 cls. de agua  
30 cls. de caldo  
20 cls. de nata  
1 espárrago triguero  
1 seta  
10 grs. de pamesano  
5 grs. de mantequilla  
5 grs. de jamón  
Sal



## Codornices a las finas hierbas

### ELABORACIÓN:

Lavar las Codornices por dentro y por fuera y secarlas con papel absorbente. Cubrir

el fondo de una cazuela con aceite y cebolla peladas y cortadas finamente, salpimentar las codornices y colocarlas sobre el lecho de cebollas, poner las finas hierbas, el vino, el vinagre; tapar y cocer a fuego lento durante 40 minutos. Retirar las hierbas aromáticas y servir el plato caliente.

### INGREDIENTES:

4 codornices  
1 cebolla grande  
½ taza de vino blanco de Montilla  
½ taza de vinagre de Montilla  
2 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
Sal  
Estragón  
Pimienta negra molida  
Romero al gusto  
½ vaso de aceite de oliva virgen

## Perdices al romero

### ELABORACIÓN:

Dos perdices limpias salpimentadas por dentro y por fuera. Se introduce dentro el romero, el ajo y las pimientas. Untamos las perdices con manteca por fuera y las cubrimos con las lonchas de panceta sujetándolas con unos palillos para que no se desprendan. En una rustidera metálica cuyo fondo habremos untado con la manteca, depositamos las aves y las cubrimos con zumo de naranja. En el horno, calentado a 200 grados, metemos la fuente hasta que las perdices queden doradas.

### INGREDIENTES:

2 Perdices limpias  
30 grs. de manteca de cerdo  
4 lonchas de panceta de cerdo  
4 dientes de ajo  
½ vaso de zumo de naranja  
Romero  
Sal  
Pimienta negra en grano  
Pimienta blanca molida



## Pularda estofada

### ELABORACIÓN:

Limpías las pulardas, se rehogan en aceite, en una sartén, con el tocino cortado en pedacitos pequeños. Se añade la cebolla y cuando está dorada la apartamos.

Se pone todo en una olla a presión y cubrimos con agua. Cocemos hasta conseguir poner la carne tierna. Se sacan las piezas y trincharnos por el centro. Pasamos la salsa por el chino y rociamos encima.

### INGREDIENTES:

- 2 Pulardas
- Aceite de oliva
- 200 grs. de tocino blanco
- 2 Cebollas
- 2 zanahorias
- 1 vaso de vino de Montilla
- 2 dientes de ajo
- Perejil

## Magret de pato con salsa de higos y reducción de Rioja

### ELABORACIÓN:

Maceramos la noche anterior el Magret con el vino, los higos y el clavo.

Untamos el Magret con mantequilla, salpimentamos y hornearnos a 180°C cuando está dorado procedemos a lonchar y reservamos.

En un cazo ponemos el azúcar y unas gotas de vinagre hasta hacer un caramelo a fuego lento. Vamos añadiendo el vino tinto de la maceración y reducimos.

### INGREDIENTES:

- 1 kgr. de magret de pato
- 12 higos
- ½ l. de vino de rioja
- 4 nueces
- ½ vaso de vinagre de Montilla
- 2 clavos
- 4 cucharadas de azúcar
- Salsa de carne



## Pechuga de paloma al vino de Montilla-Moriles

### ELABORACIÓN:

Separar las pechugas del caparazón. En una cazuela se ponen las pechugas y se salpimentan, junto con las hortalizas cortadas en juliana, la pimienta en grano, la rama de tomillo, el laurel y el vino tinto. Dejar macerar 24 horas. Trascorrido ese tiempo sacar las pechugas y dejar reducir el caldo que estaba colado y reservar. Poner las pechugas a la plancha 3 o 4 minutos y napar con la salsa y servir.

### INGREDIENTES:

4 palomas  
Cebolla  
1 puerro  
2 zanahorias  
20 grs. de pimienta en grano  
Laurel  
1 rama de tomillo  
Sal  
1 vaso de vino tinto  
Aceite de oliva

## Carne de monte

### ELABORACIÓN:

Macerar la carne con el vino tinto durante 24 horas. Pochar las hortalizas, añadir el coñac y el vino, reducir, agregar la carne y añadir el laurel, la pimienta, el caldo y estofar la carne hasta que esté tierna.

### INGREDIENTES:

1 ½ Kg. Carne de venado  
2 cebollas  
2 puerros  
2 zanahorias  
4 dientes de ajo  
Laurel  
Pimienta en grano  
Vino tinto  
Sal  
Aceite de oliva  
Coñac  
Caldo



## Paloma torcaz estofada

### ELABORACIÓN:

Pochar cebolla, los ajos y agregar el vino tinto. Dejar reducir posteriormente, agregar el agua, el laurel, la pimienta, el tomillo, las palomas y estofar.

### INGREDIENTES:

4 palomas  
2 cebollas  
4 dientes de ajo  
2 hojas de laurel  
Pimienta en grano  
Tomillo  
Vino tinto  
Agua  
Aceite  
Sal

## Perdiz en escabeche

### ELABORACIÓN:

Poner en una cazuela todos los ingredientes con las perdices y cocerlas, hasta darle el punto de cocción. Dejar reposar en el adobo 24 horas antes de consumirlas.

### INGREDIENTES:

Perdices  
Agua  
Aceite de oliva  
Vinagre  
Ajo  
Laurel



## Codornices de Baena

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las codornices. Sofreír en aceite. Después se pone en una cacerola con todos los ingredientes y se cocina hasta conseguir el punto. Rebozamos y freímos, se espesa la salsa de su cocción y se sirve.

### INGREDIENTES:

4 Codornices  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta  
Vinagre  
Cilantro  
Mosto  
Para el rebozado:  
Huevo batido  
Canela  
Azafrán

## Perdices a la manchega

### ELABORACIÓN:

Se maceran durante media hora las perdices con el vino tinto. En una cazuela se ponen con aceite los ajos y cuando tomen color añadimos las aves, añadimos el resto de ingredientes y rehogamos 8 minutos. Ponemos a cocer y tapamos. Una vez tiernas las perdices pasamos por el chino y rociamos las perdices.

### INGREDIENTES:

2 perdices  
½ dl. de aceite de oliva  
50 grs. de manteca de cerdo  
100 grs. de jamón en daditos  
½ l. de vino tinto  
4 rebanadas de pan casero fritas  
1 cabeza de ajos  
1 Ramillete de hierbas (laurel, tomillo y perejil)  
1 canutillo de canela  
8 grs. de pimienta negra



## Pato en gelatina de cava con nabos y zanahoria

### ELABORACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en una cazuela y, una vez vertido el cava, se añade agua hasta que quede cubierto. Cocemos 60 minutos. Se retira el pato eliminando las pieles y deshuesando para desmigalar la carne. El caldo obtenido se cuele de grasa y disolvemos la gelatina.

En unos moldes individuales vertemos una capa de gelatina y dejamos enfriar. Se decora con unas rodajas de zanahoria y nabo ya cocidas, antes de llenar con la carne de pato y el resto de gelatina. Dejamos cuajar en el frigorífico. Para servir se desmolda, acompañado de una ensalada de zanahorias y nabos rallados bien sazonada con aceite y vinagre de cava.

### INGREDIENTES:

- 1 Pato de 1 ½ Kgs. aprox.
- ½ l. de cava
- 3 zanahorias
- 3 nabos blancos
- 1 cebolla claveteada
- 1 apio
- Pimienta en grano
- Laurel
- Tomillo
- Hojas de gelatina





## Faisán con castañas

### ELABORACIÓN:

Se asa el Faisán con las cebollas picadas finas y la manteca de cerdo durante 15 minutos. Se moja con vino, se asa a fuego lento durante 20 minutos, Se corta en cuartos y se desprende de piel y patas. Añadimos las castañas cocidas de antemano.

En un cazo aparte, se machacan las patatas y la piel, se les agrega la salsa que ha quedado de asar el faisán y se saltea con las charlotas y la pimienta molida. Rehogamos 5 minutos. Pasamos por el chino y añadimos las yemas de huevo batidas. Se liga, se cubre los trozos de ave y las castañas.

### INGREDIENTES:

- 1 Faisán
- 24 castañas
- ½ l. de vino blanco
- 1 canutillo de canela
- 250 grs. de manteca de cerdo
- 3 charlotas
- 2 yemas de huevo
- 2 cebollas
- 2 vasos de brandy
- 1 vaso de jugo de carne





## Filetitos de jabalí fritos con ajo y perejil

### ELABORACIÓN:

Cortar el lomo de jabalí en filetitos finos, salpimentar. Poner en una sartén al fuego con el aceite de oliva. Brasear los filetes, poner el ajo y perejil picado, dorarlo y flambear con el vino, servir en su punto.

### INGREDIENTES:

200 grs. de Jabalí (lomo)  
Pimienta  
1 dl. de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 ramita de perejil  
Sal  
1 copa de vino blanco

## Solomillo de ciervo con puré de castañas

### ELABORACIÓN:

Limpia el solomillo de ciervo de pellejo, salpimentar, poner en una sartén al fuego con un poco de aceite y brasear, o dorar la carne. Flambearlos con el Brandy y el Oporto.

Poner el culi de moras dejando hervir 2 minutos hasta que el solomillo esté en su punto.

Servir en una fuente con el puré de castañas y las patatas parisién.

### INGREDIENTES:

180 grs de solomillo de ciervo  
30 grs. de culi de mora  
50 grs. de puré de castañas  
1 copa de Brandy  
1 copa de Oporto  
4 Patatas parisién  
Sal  
Pimienta  
1 dl. de aceite de oliva



# RESTAURANTE EL CHURRASCO

## Solomillos de pato al Pedro Ximénez con manzana horneada

### ELABORACIÓN:

Poner una sartén al fuego con aceite y dorar los solomillos de pato salpimentados, flambear con el brandy, añadir el Pedro Ximénez, el jugo de carne y dejar cocer 2 minutos. Servir en una fuente los solomillos junto con la manzana horneada.

### INGREDIENTES:

180 grs. de solomillo de pato  
1 copa de Pedro Ximénez  
1 copita de Brandy  
1 vaso pequeño de Jugo de carne  
Sal  
Pimienta  
100 grs. de manzana (1 pieza)  
1 cucharada de aceite de oliva

## Perdices encebolladas

### ELABORACIÓN:

En una olla introduciremos el aceite y los ajos hasta que estos lleguen a dorar.

Una vez dorados sacaremos dichos ajos y meteremos las perdices sazonándolas bien de sal y el laurel hasta que estén bien doradas por dichas caras, seguidamente echaremos las cebollas ya cortadas en dados y esperaremos hasta que estén casi pochados. Luego echaremos el vino, flambearemos y le añadiremos el agua, los ajos ya dorados y la pimienta en grano.

### INGREDIENTES:

12 perdices  
3 hojas de laurel  
20 dientes de ajo  
250 dls. de vino blanco Montilla-  
Moriles  
Sal  
Pimienta  
12 cebollas  
50 dls. de agua  
200 dls. de aceite de oliva

## Solomillo de jabalí ligeramente braseado con salsa de caza y compota de manzana

### ELABORACIÓN:

Maceramos el solomillo dos días con el vino tinto, romero y tomillo.

Braseamos en la parrilla de carbón durante cuatro minutos.

Para el acompañamiento:

Confitamos las charlotas a 85°C durante quince minutos en aceite de girasol.

Para la compota de manzana:

Ponemos en una sartén el azúcar, las canelas en rama, la mantequilla y la manzana. Rehogamos hasta que se haga una pasta y la pasamos por la Termomix.

### INGREDIENTES:

300 grs. de solomillo de jabalí  
100 grs. de charlotas  
150 grs. de manzana  
30 grs. de mantequilla  
1 rama de canela  
50 grs. de azúcar  
Pimienta blanca molida  
Romero  
Tomillo  
Vino tinto  
Aceite de girasol  
Sal



## Milhojas de lomo de cebra con hojaldre de foie de oca y salsa de frutos del bosque

### ELABORACIÓN:

Se brasean los filetes de cebra, un minuto por cada cara.  
Se corta el hojaldre en láminas de unos 10 cm. de diámetro.

### Para la salsa:

Ponemos en una sartén la mantequilla, el azúcar y los frutos rojos y los cocemos durante diez minutos. Una vez cocido lo pasamos por la Termomix.

El Foie se pasa por la plancha medio minuto, vuelta y vuelta. La berenjena se saltea para dejarla al dente.

### INGREDIENTES:

200 grs. de lomo de cebra  
60 grs. de foie de oca fresco  
90 grs. de hojaldre  
45 grs. de berenjenas en juliana  
Azúcar  
1 cucharada de mantequilla  
35 grs. de fresas  
35 grs. de moras  
35 grs. de arándanos  
35 grs. de grosellas



## Arroz con perdiz, espárragos trigueros y setas

### ELABORACIÓN:

En una paellera ponemos un poco de aceite y sofreimos la perdiz, luego añadimos los espárragos y las setas, seguidamente añadimos el arroz y le vertemos el fondo de arroz, lo dejamos a fuego vivo durante diez minutos y luego lo metemos al horno 7 minutos a 250°C.

### INGREDIENTES:

100 grs. de arroz  
100 grs. de perdiz  
50 grs. de espárragos trigueros  
75 grs. de setas  
½ l. de fondo de arroz

## Codorniz rellena de trufa y hongos con gelatina de Ron Miel y salsa de Palo Cortado

### ELABORACIÓN:

Salpimentamos las codornices y las rellenamos con la trufa y los hongos bien troceados. Las metemos en el horno con un poco de aceite de oliva durante treinta minutos a 180°C.

### Para la salsa:

Reducimos el Palo Cortado al 50%.

### INGREDIENTES:

2 codornices  
2 trufas  
200 grs. de hongos  
100 grs. de gelatina de Ron Miel  
250 cl. de Palo Cortado  
Pimienta en grano  
Sal



# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

## Codornices estofadas

### ELABORACIÓN:

Se lavan las codornices y se parten por la mitad. Se cortan las cebollas en rodajas finas, los ajos y las zanahorias. Hervimos las codornices con todos los ingredientes en una olla hasta comprobar que la carne esté blanda.

### INGREDIENTES:

4 codornices  
1 cebolla  
2 zanahorias  
15 dientes de ajo  
1 vaso de aceite  
½ vaso de vino blanco  
Vinagre  
Laurel  
Sal

## Paloma torcaz a la cazadora

### ELABORACIÓN:

Abrir las palomas por el centro, freírlas con aceite y mantequilla. Retirar y rehogar en la salsa los champiñones fileteados y los ajos picados. Quitar la grasa resultante, añadir la harina, el brandy y flambear. Incorporar el vino, 1 vaso de agua, el tomate y salpimentar. Cuando rompa a hervir ponemos las palomas y cocemos durante treinta minutos.

### INGREDIENTES:

2 Palomas  
100 grs. de champiñones  
50 grs. de mantequilla  
2 dientes de ajo  
½ vaso de vino blanco de Montilla  
½ vaso de Brandy de Jerez  
2 cucharadas de tomate frito  
1 cucharada de harina  
Perejil  
Estragón  
Sal



# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



## Faisán a los puerros confitados

### ELABORACIÓN:

Cortar los puerros en rodajas. Fundir mantequilla en una cazuela y agregar los puerros, salpimentar y añadir la sidra. Cocer durante veinte minutos. Entretanto dorar el faisán con mantequilla y añadir la cebolla en aros.

Cuando los puerros estén confitados, colocar el faisán y las cebollas doradas, añadir el resto de sidra y cocer una hora. Se sirve con tostas de pan.

### INGREDIENTES:

1 faisán  
2 kgs. de puerros  
2 cebollas  
½ l. de sidra  
100 grs. de mantequilla  
8 rebanadas de pan  
Pal  
Pimienta

## Pintada con cerezas

### ELABORACIÓN:

Las aves se maceran en vino durante tres horas. Se escurren, se parten por la mitad y se salpimentan. En una cazuela con manteca se saltean las pintadas. Se añaden las cebollas y los tomates troceados. Se añade un vaso de líquido de la maceración y se espolvorea con harina. Continuamos cociendo y ponemos el vino y el caldo, volvemos a salpimentar. En un cazo aparte se hierven unas cerezas para perder el sabor dulce.

Procedemos a sacar las pintadas y reducimos el caldo de la cocción y pasamos por el chino, agregamos las cerezas. Cuando rompa a hervir se vuelca la salsa sobre las aves.

### INGREDIENTES:

2 pintadas jóvenes  
500 grs. de manteca de cerdo  
1 cebolla  
1 vaso de vino  
4 tomates  
100 grs. de guindas confitadas  
Sal  
Pimienta  
Harina  
2 cucharadas de caldo de carne

## Medallones de lomo de ciervo al ajo y perejil con patatas a lo pobre

### ELABORACIÓN:

Se limpia el lomo y se macera 24 horas con la sal, la pimienta, el ajo, el vino blanco y el orégano. En un mortero se majan los ajos y el perejil, se reserva.

Se cortan los medallones y se hacen a la parrilla poco hechos.

Se emplata, se les echa un poco de salsa de ajo y perejil, y se le acompaña con las patatas a lo pobre.

### INGREDIENTES:

Lomo de ciervo  
Sal  
Pimienta  
Vino blanco  
Orégano  
Ajo  
Cebolla  
Zanahoria  
Laurel  
Perejil  
Patatas



# RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO

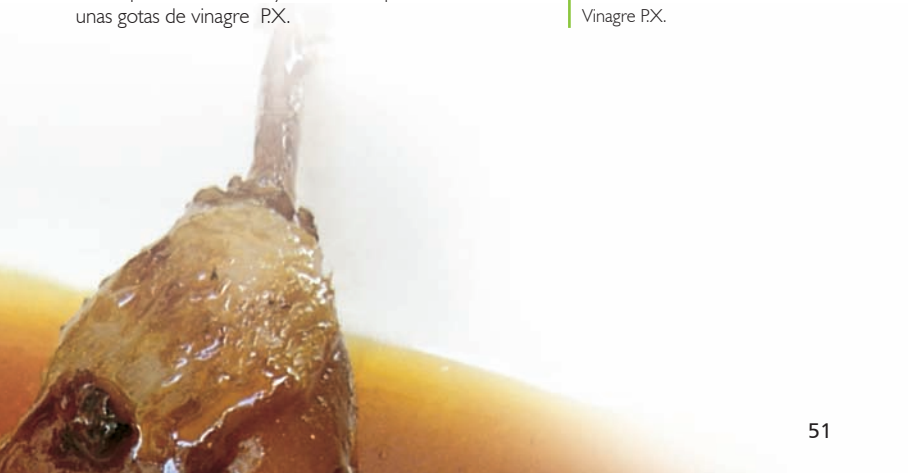
## Jamoncitos de conejo encebollado al aroma del vinagre P.X.

### ELABORACIÓN:

Se maceran los jamoncitos de conejo con cebolla, el ajo, el vino blanco, el aceite, la sal, y la pimienta, durante 24 horas, se saca de la maceración y se secan, se fríen y se reservan. En una cazuela se dora el ajo, se le añade la cebolla, el vino blanco, la sal, la pimienta y el colorante, se le añade también los jamoncitos y se cuecen a fuego lento hasta que estén tiernos y se termina perfumándolos con unas gotas de vinagre P.X.

### INGREDIENTES:

Jamoncitos de conejo  
Cebolla  
Ajo  
Vino blanco  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva  
Colorante  
Vinagre P.X.



## Guiso de venado con setas

### ELABORACIÓN:

Se limpia la carne y se desangra con agua fría, se trocea y se fríe un poco y se reserva.

En una cazuela se pone los ajos se doran se le añade la cebolla la zanahoria se pochan y se le añade el tomate. Cuando este el sofrito se pone la carne el vino y el resto de ingredientes, se cuece a fuego lento hasta que este tierno.

Se presenta con unos dados de patatas fritas.

### INGREDIENTES:

Venado  
Tomate  
Cebollas  
Zanahorias  
Ajos  
Setas  
Laurel  
Pimienta  
Tomillo  
Romero  
Sal  
Pimentón dulce  
Aceite de oliva virgen



# RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO

## Ensalada de perdiz escabechada con tomate confitado y vinagreta de frutos secos

### ELABORACIÓN:

#### Para la perdiz escabechada:

Se pelan y se evisceran las perdices. Se lavan y se secan. Se ponen todos los ingredientes en una cazuela y se cuecen a fuego lento, hasta que estén tiernas. Se deshuesan y se reservan.

#### Para el tomate confitado:

Se escaldan los tomates se pelan y se cortan en dados. En una salten se pone el aceite se le añade el tomate unas gotas de vinagre y se confitan durante 10 minutos.

#### Para la vinagreta de frutos secos:

Se trocean las almendras y las nueces y se le añade las pasas con un bol se emulsiona el vinagre el aceite la sal y se añádelos frutos secos.

#### Presentación:

En un plato se pone la ensalada, se le pone el tomate confitado, la perdiz y se aliña con la vinagreta.

### INGREDIENTES:

Ensalada mezclum

#### Para la perdiz escabechada:

Perdiz

¼ parte vinagre

¾ partes aceite de oliva virgen

Cebolla

Zanahoria

Laurel

Pimienta en grano

Sal

Pimentón dulce

#### Para el tomate confitado:

Tomates

Tomillo

Sal

Vinagre

Aceite

#### Para la vinagreta de frutos secos

Nueces

Almendras

Pasas de Corinto

Vinagre

Sal

Aceite



# RESTAURANTE LA MONTANERA

## Foie de oca

### ELABORACIÓN:

Maceramos la noche anterior los hígados, limpios de venas, con el vino y resto de Ingredientes. Colocamos los hígados escurridos dentro del bote hermético y cocemos Al baño María durante 25 minutos. Dejamos enfriar y colocamos en la nevera. Cuando el foie ha tomado cuerpo, desmoldamos con cuidado y apartamos la grasa amarilla Sobrante. Cortamos en finas lonchas y presentamos en la mesa junto a tostas de pan recién hechas.

### INGREDIENTES:

2 hígados de oca  
1 l. de vino de Oporto  
4 cucharadas de azúcar  
Sal Maldón  
Pimienta blanca  
Pimienta negra al gusto  
Un bote tipo "Wiss" - hermético-

## Chuletas de gamo con naranjas

### ELABORACIÓN:

Sazonar las chuletas con sal y pimienta. Saltear con mantequilla, agregar el jugo de la naranja, el brandy y la salsa de gamo. La salsa la hemos obtenido con la carne magra, una cebolla picada, la maicena, el vino tinto, 2 cucharadas de vinagre y tamizándolo.  
Cocemos 20 minutos y acompañamos con gajos de naranja escalfada.

### INGREDIENTES:

8 chuletas de gamo  
4 naranjas  
1 vaso de brandy  
100 grs. de mantequilla  
½ l. de vino tinto  
100 grs. de carne magra de gamo  
1 cebolla  
1 cucharada de maicena  
Pimienta en grano

## Capones asados con zanahorias a la crema

### ELABORACIÓN:

En una cazuela se prepara un caldo corto con la leche, la mitad de las zanahorias, los nabos y la cebolla, todo cortado a rodajas, los dientes de ajo aplastados. Sazonamos. Cocemos una hora y pasamos por el colador. Preparamos los capones, se ponen dentro del caldo corto, adicionando el resto de zanahorias en rodajas. A los 15 minutos Añadimos la nata. Rectificamos de sal y pimienta.

### INGREDIENTES:

2 capones  
500 grs. de zanahorias  
1 l. de leche  
2 nabos  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
3 cucharadas de nata  
Sal  
Pimienta

## Pato a la naranja

### ELABORACIÓN:

Sazonar y soasar en una cazuela con la manteca, la cebolla, los ajos y las zanahorias durante una hora. Sacar el pato, agregar la cáscara de limón, la de naranja ligeramente cocidas en trozos pequeños, la maicena disuelta en el vino de jerez y el caldo de pato hecho con los menudos del mismo. Cocer y colar.

Aparte escalfar los gajos de tres naranjas. Salsear con la mitad de la salsa, el resto servir en salsa.

### INGREDIENTES:

1 pato  
4 naranjas  
1 cáscara de limón  
1 vaso de caldo de pato  
150 grs. de manteca de cerdo  
1 cebolla  
2 dientes de ajos  
Maicena  
2 zanahorias

## Arroz meloso con perdiz roja, espárragos verdes y trufa

### ELABORACIÓN:

Deshuesar las perdices, reservar las pechugas y cocer los muslos junto con las carcasas para hacer un caldo con el que mojaremos el arroz. Apartar los muslos cuando estén tiernos y reservar, colar el caldo por un chino fino y reservar en cámara.

Dorar los ajos picados muy fino, los pimientos y los tomates para el sofrito añadir el vino blanco y reducir, rehogar el arroz y mojar con el caldo, cocer el arroz durante unos 18 minutos, añadir los espárragos picados, la mantequilla y el queso y terminar de cocer el arroz, poner a punto de sal.

Terminar marcando la pechuga en plancha y decorar el plato con el muslo, la pechuga, una punta de espárrago, aromatizar con aceite de trufa.

### INGREDIENTES:

2 perdices  
400 grs. de arroz grano corto  
(calasparra)  
4 dientes de ajo  
3 tomates maduros  
1 pimiento verde  
1 pimiento rojo  
4 espárragos verdes  
Aceite de oliva  
Mantequilla  
Vino blanco  
Queso de oveja  
Aceite de trufa  
Azafrán en hebra



## Crema de salmorejo asado con conejo, queso de cabra y membrillo

### ELABORACIÓN:

Asar todas las verduras y realizar un salmorejo tradicional al que le añadiremos comino molido y azafrán, reservar en cámara.

Deshuesar el conejo y marinarlo con ajos, vinagre, perejil, tomillo y romero pasado un tiempo sacar el conejo y cocerlo en roner a 65°C durante 6 horas, dejar enfriar, tostar hierbas aromáticas en una sartén y marcar el conejo ligeramente para que tome un sabor ahumado, desmigalar el conejo y reservarlo en aceite de oliva con las hierbas tostadas.

Realizar una crema de queso de cabra fundiendo el queso con la leche para que quede una textura cremosa y reservar en cámara.

Colocar en el fondo del plato el conejo desmigado, el membrillo y una quenelle de queso de cabra y terminar con la crema de salmorejo.

### INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 1 kg. de tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- ½ pimiento rojo
- 400 grs. de miga de pan
- Vinagre
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso de cabra
- Membrillo
- Tomillo
- Romero
- Comino
- Azafrán en hebra
- Leche

## **Estofado de habas tiernas y setas con chorizo de venado y huevo termal**

### **ELABORACIÓN:**

Pochar la cebolla en brunoise, añadir el chorizo desmigado y rehogar, mojar con el caldo y reservar.

Para el huevo termal: cocer en el roner durante 35min y reservarlo en agua tibia hasta la hora de emplatar.

Saltear las habas junto con las setas, mojar con el caldo de chorizo y cocer hasta que las habas estén en su punto.

Terminar el plato con el huevo unas virutas de chorizo y hojas de hierba buena.

### **INGREDIENTES:**

- 500 grs. de habas tiernas
- 100 grs. de setas
- 100 grs. de chorizo de venado
- ½ l. de caldo de pollo ó verduras
- 4 huevos
- 1 cebolla
- Hierba buena



## Paloma torcaz asada con taboulet de hongos y cítricos

### ELABORACIÓN:

Taboulet: remojar unos minutos el cus-cus en agua, que se hinche, después escurrir y bañar en el zumo de limón y naranja durante 10-15 min. Picar la cebolleta fresca y el cilantro. Escurrir del cus-cus el sobrante de zumo y mezclar con la cebolleta, el cilantro y los boletus y aliñar con aceite de oliva, sal y pimienta.

Deshuesar la paloma, cocer los muslos al vacío hasta que estén tiernos y reservar las pechugas. Tostar las carcasas junto con la breza de verduras, desgrasar con vino tinto, añadir agua y cocer hasta obtener un jugo para glasear la paloma.

A la hora de emplatar colocaremos un bouquet de taboulet en el centro del plato, asaremos las pechugas y los muslos y los glaseamos con el jugo de torcaz, colocamos sobre el taboulet y terminamos con una mini ensalada de brotes tiernos de lechugas.

### INGREDIENTES:

- 1 paloma torcaz
- 300 grs. de cus-cus
- Zumo de limón y naranja
- Aceite de oliva
- Boletus confitados
- Cebolletas frescas
- Cilantro fresco
- Mezclun de lechugas
- Zanahoria
- Puerro
- Cebolla
- Vino tinto

## Jabalí con ciruelas al oloroso

### ELABORACIÓN:

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.

### INGREDIENTES:

- 1 ½ kgs. de jabalí en trozos
- Mantequilla
- 600 mls. de caldo de carne
- ½ cucharada de maizena
- 1 vaso de vino Oloroso D.O Montilla-Moriles
- 12 ciruelas pasas deshuesadas
- 300 mls. de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de romero seco
- Pimienta blanca
- Sal



# RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



## Perdices con foie

### ELABORACIÓN:

Limpia las perdices y sazónalas con sal y pimienta. Envolver cada una en una loncha de bacón, atarlas y asarlas en el horno durante quince minutos, y un poco antes de acabar la cocción rocíarlas con el calvados.

Freír las rebanadas de pan y untarlas con el foie. Después, desatar las perdices y colocarlas sobre el pan, rocíar con el jugo de la cocción y servir.

### INGREDIENTES:

- 1 perdiz por persona
- 50 grs. de mantequilla
- 50 grs. de foie
- 1 copita de calvados
- 1 pizca de sal
- 4 rebanadas de pan de molde
- 100 cc. de aceite de oliva virgen
- 4 lonchas finas de bacón
- 1 pizca de pimienta

## Medallones de ciervo con setas

### ELABORACIÓN:

El día antes se prepara la carne de la siguiente manera: Mezclar bien el ajo picado, el laurel, el tomillo, el orégano, el pimentón dulce y el aceite, mezclando todo muy bien hasta conseguir una pasta. A continuación sazónar los filetes e incorporar la mezcla anterior sobre estos, dejar macerar 24 horas. En una sartén con aceite, rehogar la cebolla picada en juliana, las setas limpias y picadas en tiras, salpimentar e incorporar el vino y dejar reducir unos minutos.

Añadir la nata y volver a dejar reducir unos minutos más. Hacer los filetes de ciervo a la plancha y servir acompañado de las setas al vino.

### INGREDIENTES:

- 12 filetes de lomo de ciervo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Tomillo
- Orégano
- Sal
- Pimienta
- 1 vaso de aceite
- 300 grs. de setas
- ½ vasito de vino blanco
- 1 vaso de nata líquida



# SOCIEDAD PLATEROS

## M<sup>a</sup> AUXILIADORA

### Conejo con salsa de PX. y Fino Platino

#### ELABORACIÓN:

Lave y seque el conejo y luego enharínelo ligeramente. En una sartén con el aceite, rehogue la panceta cortada en daditos y cuando empiece a tomar color añada los trozos de conejo y deje que se doren por todos los lados, durante 10 minutos. Retire y reserve el conejo y sofría durante unos minutos en la misma sartén, la cebolla picada, el tomate, los ajos y las almendras machacadas en un mortero junto con las nueces. Incorpore al sofrito el conejo, rocíelo con el vino PX. y Fino Platino y sazone con sal y una pizca de guindilla. Cubra ligeramente la carne con la leche y deje que cueza despacio alrededor de 1 hora o hasta que el conejo esté tierno y la salsa bien ligada.

#### INGREDIENTES:

1 conejo en trozos  
100 grs. de panceta en daditos  
1 cebolla picada  
2 tomate pelado y triturado.  
1 l. de leche  
50 grs. de almendras tostadas.  
50 grs. de nueces peladas  
1 vasito PX. "Oro Dulce"  
1 vasito "Fino Platino"  
2 dientes de ajo  
2 cucharadas de harina  
100 cls. de aceite de oliva  
1 guindilla  
Sal

# SOCIEDAD PLATEROS

## M<sup>a</sup> AUXILIADORA



### Codornices con membrillo

#### ELABORACIÓN:

Fondeamos a fuego suave con un chorro de aceite las verduras troceadas, cuando el fondo se haya hecho, metemos los muslos, dejando que tomen un bonito color dorado, espolvoreamos con el pimentón y remojaos con el vino. Dejamos que evapore, añadimos el caldo necesario hasta cubrir las codornices, introducimos las cebolletas cortadas por la mitad y los ajetes troceados, tapamos y dejamos hacer a fuego lento, vigilando que la cebolleta y los ajetes no pierdan su forma y retirándolos cuando sea necesario.

Poco antes de que el capón esté tierno introducimos las patatas y dejamos que termine la cocción.

Trituramos y colamos la salsa.

Antes de servir introducimos las codornices al horno para que la piel este crujiente.

Lo colocamos en el plato sobre un poco de membrillo, al lado las patatas, salteándolas y salseamos ligeramente el conjunto.

#### INGREDIENTES:

- 4 ajetes tiernos
- 8 codornices
- 150 cl. de vino amontillado
- 1 cebolla mediana
- 2 cebolletas frescas
- Caldo de carne
- 200 grs. carne de membrillo
- 4 patatas medianas
- ¼ pimiento
- ½ puerro
- 1 zanahoria



# SOCIEDAD PLATEROS

## M<sup>a</sup> AUXILIADORA

### Pastel de jabalí con patatas

#### ELABORACIÓN:

Se cortan las patatas redondas y gorditas de fríen y se reservan en una sartén se pone un poco de aceite y se sofríe la cebolla, cuando la cebolla esta tierna se agrega la carne picada, un poco de vino, sal, una pizca de pimienta negra, y se fríe todo junto, cuando esta todo sofrido se pone en una bandeja , una capa de patatas, encima de las patatas se echa la carne, a continuación otra capa de patatas.

Elaboramos la bechamel, y se la ponemos por encima de la última capa de patatas que hemos puesto, le ponemos por encima el queso rallado y por último lo gratinamos.

#### INGREDIENTES:

(4 personas)

½ kg. de carne picada jde abalí

½ kg. de patatas

100 cls. de bechamel

Pimienta negra

1 copa vino oloroso "Oro Viejo"

Montilla-Moriles

3 cebollas hermosas

Queso parmesano rallado

Sal





# SOCIEDAD PLATEROS

## M<sup>a</sup> AUXILIADORA



### Ragú de ciervo con pimientos

#### ELABORACIÓN:

Lave los pimientos bajo el chorro de agua fría, séquelos córtelos por la mitad en sentido vertical, elimine las semillas y los filamentos internos y córtelos en tiras finas. En una cazuela al fuego con aceite, rehogue los ajos junto con el laurel y la guindilla, añada la carne y cuando esté dorada, retire los ajos y guindilla y sale, vierta el vino, deje que este se evapore a fuego vivo e incorporamos los tomates troceados y los pimientos.

Rectifique de sal, tape el recipiente y deje que cueza, a fuego lento, hasta que la salsa se haya espesado y la carne esté bien tierna.

#### INGREDIENTES:

(4 personas)

- 800 grs. de carne de ciervo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 trocito de guindilla
- 1 hoja de laurel
- ½ vaso de fino Montilla-Moriles
- 300 grs. de tomates pelados y sin semillas
- 2 pimientos rojos
- Sal



## Jabalí a la serrana

### ELABORACIÓN:

En una cacerola ponemos el aceite a calentar, una vez caliente le agregamos la cebolla, el pimienta y la zanahoria todo muy picado y freímos hasta que quede pochado. Luego agregamos la carne troceada en partes gruesas y la mareamos hasta refreír todo junto y le agregamos los condimentos, laurel, tomillo, romero, pimienta en grano, pimentón, junto con el tomate frito y se marea agregando a continuación el vino blanco y se deja hervir hasta evaporar.

Una vez evaporado el vino se le añade agua hasta enternecer la carne una vez tierna se machaca el ajo y se le añade junto con el punto de sal dejamos hervir hasta que quede en su salsa.

Se sirve en cazuela de barro ó plato de loza y se acompaña de patatas panaderas.

### INGREDIENTES:

- 2 Kgs. de carne magra de jabalí
- 3 cebollas gruesas
- 5 pimientos verdes y rojos
- 3 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- ¼ Kg. de tomate frito
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- 1 vasito de vino blanco de Montilla
- 1 vasito de aceite de oliva

# TABERNA EL RINCÓN DE LAS BEATILLAS



## Medallones de montería

### ELABORACIÓN:

Picamos la carne de Jabalí, de ciervo, el tocino ibérico, los ajos y el perejil.

Una vez todo picado le añadimos el azafrán, la pimienta, los huevos, el pan rallado y la sal y lo dejamos macerar unas horas.

Una vez la carne macerada se le da forma a los medallones y se fríen en abundante aceite de oliva.

En un perol se sofríe la cebolla, los ajos y los tomates una vez sofrito se le agrega los medallones y le rociamos el vino blanco y lo dejamos evaporar y punto de sal.

Se sirve en plato de loza y se acompaña con pimientos de piquillo.

### INGREDIENTES:

- 1 Kg. de carne de jabalí
  - 1 Kg. de carne de ciervo
  - ¼ Kg. de tocino de cerdo ibérico
  - 3 dientes de ajo
  - Perejil
  - Una pizca de azafrán en hebra
  - Pimienta molida
  - 6 huevos
  - ¼ Kg. de pan rallado
  - Sal
- Para la salsa:**
- 2 cebollas gruesas
  - 6 dientes de ajos
  - 2 tomates rojos
  - 1 vasito de vino blanco
  - Sal

## Venado en salsa de espárragos

### ELABORACIÓN:

Se refrié la cebolla, el pimiento, el tomate pelado y la zanahoria en este orden.

Se le añade la carne troceada en tacos y se rehoga con las especias romero y tomillo hasta evaporar el agua que suelta la carne, se le añade el vino y la sal y se marea unos minutos.

Luego la cubrimos de agua la ponemos a hervir hasta entemecer. Una vez tierna y en su jugo se le agrega los espárragos si es posible del tiempo y por último en un mortero majamos el ajo y el perejil, se lo agregamos al guiso y le damos el último hervor para quedar en su jugo.

Se sirve en plato de loza o barro y se acompaña de patatas fritas.

### INGREDIENTES:

- 2 Kgs de venado
- ½ vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de vino de Montilla
- 2 cebollas gruesas
- 3 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates maduros
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- ¼ Kg de espárragos trigueros
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de romero
- 1 pizca de tomillo
- 1 hojita de perejil



## Conejo con castañas a la miel

### ELABORACIÓN:

Lavar la carne y ponerla en adobo en un bol con una ramita de tomillo, media ramita de romero y un poco de perejil el laurel y el diente de ajo ligeramente machacado rociarla con el vino blanco y dejarla 2 horas removiendo de vez en cuando.

Pelar las cebollitas limpiar las zanahorias rasparlas lavarlas y cortarlas en daditos limpiar el apio de filamentos lavarlo y cortarlo en trocitos poner las cebollas en el aceite de oliva junto con los dados de zanahorias dejar en la sartén unos 20 minutos incorporar el conejo y añadir todas las ramas de tomillo y de romero dejar por espacio de 10 minutos hasta que la carne esta tierna pasado este tiempo ponemos la miel y lo dejamos 10 minutos más acompañar con unas patatas dado fritas.

### INGREDIENTES:

1 kg. de conejo troceado  
300 grs. de castañas  
100 grs. de cebollitas pequeñas  
50 grs. de zanahorias  
2 ramitas de tomillo fresco  
1 ramita de romero  
10 grs. de perejil  
1 diente de ajo  
1 tallo de apio  
1 vaso de vino blanco  
½ vaso de aceite de oliva  
½ vaso de miel de caña  
Sal  
Pimienta blanca



## Pato con sus pechugas lacadas y los muslos rellenos de trufas

### ELABORACIÓN:

Deshuesamos la pieza de picantón por los muslos dejando la pechuga entera picamos toda la verdura muy pequeña y la sofreímos junto con el picantón dejamos por espacio de 30 minutos hasta que este tierno incorporamos las trufas dentro de los muslos y los dejamos 10 minutos más acompañamos con unas judías verdes o espárragos a la plancha.

### INGREDIENTES:

1 pieza de picantón  
1 cebolla  
1 pimienta verde  
1 tomate  
2 dientes de ajo  
Sal  
Pimienta blanca  
Aceite de oliva  
5 grs. de trufa negra

## Perdiz toledana con foie de oca

### ELABORACIÓN:

Pasamos la perdiz por el aceite de oliva hasta que esté dorada por todos los lados, le incorporamos la cebolla, tomate y el ajos cortado en laminas muy finas dejamos por espacio de 25 minutos hasta que la perdiz esta tierna cortamos por la mitad y la ponemos en una bandeja ponemos encima el hígado de oca y la metemos en el horno 5 minutos los justo para que el hígado se derrita. Acompañamos con unas patatas paja.

### INGREDIENTES:

1 perdiz  
1 cebolla  
1 tomate  
1 diente de ajo  
Sal  
Aceite de oliva  
Vinagre de modena  
Hígado de oca fresco



## Delicias de jabalí en salsa moscatel

### ELABORACIÓN:

Cortamos el jabalí en trozos pequeños que pasaremos por una sartén con el aceite de oliva podremos la cebolla el puerro cortado en pedazos también pequeños dejaremos unos 20 minutos dorar pasado esta tiempo incorporamos el vino dulce y dejaremos hasta que reduzca todo el vino tomaremos de sal y pimienta y pimentón acompañar con trozos de berenjena frita.

### INGREDIENTES:

150 grs. de jabalí  
10 grs. de pimienta negra grano  
Sal  
Aceite de oliva  
10 grs. de pimentón dulce  
15 grs. de harina  
½ l. de vino dulce montilla moriles  
1 cebolla  
1 puerro





## Venado a la serrana

### ELABORACIÓN:

Se pone al fuego una cazuela de barro con el aceite de oliva, la cebolla muy bien picada y el ajo. Se trocea a taquitos el venado, se le echa la sal y se tiene cociendo 20 minutos al fuego lento y después se le echan las puntas de espárragos trigueros y se deja cocer otros 5 minutos. Se puede acompañar con unas patatitas fritas.

### INGREDIENTES:

Carne de venado  
3 cebollas  
6 dientes de ajo  
Laurel  
Sal  
Pimiento  
Puntas de espárragos trigueros  
4 cucharadas aceite de oliva  
¼ vino oloroso

## Solomillo de ciervo a "Los Palcos"

### ELABORACIÓN:

Se cuentan los solomillos a medallones y se maceran en vino tinto, tomillo, romero, pimienta y sal.

Se pone una sartén con aceite de oliva virgen, la cebollita bien picada, los medallones de ciervo, le echamos la manzana laminada y luego el vino de Pedro Ximénez, dejar cocer 3 minutos. Lo podemos acompañar con patatas en el horno o unas patatas cortijeras.

### INGREDIENTES:

2 solomillos de ciervo  
2 cebollas muy bien picadas  
1 manzana laminada  
1 medio de vino dulce Pedro Ximénez  
2 cucharadas de aceite de oliva

### Para la maceración:

½ vino tinto  
Tomillo  
Romero  
Pimienta  
Sal



## Codornices con níscales

### ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro se ponen el ajo cortado juliana, sin quitarle la piel, el laurel, el aceite de oliva, las codornices. Encima se le echan los condimentos, el vinagre de manzana, el vino y el agua dejándolas cocer 35 minutos. Se puede acompañar con unos moldecitos de arroz.

### INGREDIENTES:

6 codornices  
6 cebollas gordas  
1 cabeza de ajos  
1 hoja de laurel  
4 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de vinagre de manzana  
½ l. de vino  
½ l. de agua  
Tomillo, romero y pimienta  
Sal

## Judiones con perdiz

### ELABORACIÓN:

Se pone en una olla, los judiones, las perdices partidas, el agua y se deja cocer. Aparte, con el resto de los ingredientes se hace un sofrito que se tritura. El sofrito obtenido se echa a los judiones. Las patatas y las zanahorias troceadas se añaden en el potaje y se dejan unos 70 minutos cocer a fuego lento.

### INGREDIENTES:

1 Kg. de judiones  
2 perdices  
2 cebollas  
4 dientes de ajo  
2 tomates  
Laurel  
Colorante  
3 patatas  
3 zanahorias  
1 ½ l. de agua  
Sal

### Perdiz encebollada

#### ELABORACIÓN:

En una olla rehogar las cebollas, el tomillo, la pimienta, el laurel y sal.

Poner las perdices. Cuando se doren por los dos lados, agregar el fino y el agua hasta cubrir las, cocer a fuego lento unos 90 minutos.

Se acompañaran con patatas fritas.

#### INGREDIENTES:

4 Perdices  
6 cebollas  
Pimienta en grano  
Vinagre  
½ botella Fino  
Aceite oliva  
Tomillo  
½ l. de agua  
Laurel  
1 Ajo

### Conejo en salsa

#### ELABORACIÓN:

Poner en una olla con el aceite el conejo troceado y dorar. Retirar de la olla la carne y añadir el tomate, la cebolla y el ajo picado y hacer un sofrito.

Poner el laurel y el tomillo y salpimentar, poner otra vez el conejo. Cocer unos minutos y rehogar.

Añadir el vino, el caldo y un poco de agua, tapar y cocer una hora. Rociar con perejil picado y servir con patatas fritas.

#### INGREDIENTES:

1 conejo  
3 tomates  
3 cebollas  
2 dientes de ajo  
Laurel  
Vino fino  
1 l. de caldo de Carne  
Tomillo  
Perejil  
Aceite oliva  
Pimienta negra  
Sal

### Jabalí en salsa de ciruelas al P.X.

#### ELABORACIÓN:

Poner los filetitos a la plancha, vuelta y vuelta, salar.

Rehogar la cebolla y las ciruelas con el vino P.X., cocer un rato hasta que reduzca.

Añadir la salsa a la carne cuando esté en el plato.

#### INGREDIENTES:

2 kgs. de filetes de jabalí

Sal

Aceite de oliva

Cebolla

Ciruelas

1 vaso vino P.X.

### Venado en salsa

#### ELABORACIÓN:

Salpimentar y sofreír los dados de carne en una sartén hasta que se doren.

Apartarlos. Sofreír en la misma sartén la verdura y añadir otra vez la carne, el vino, el brandy rehogar y cocer hasta que esté tierno. Si es necesario, añadir un poquito de agua.

Acompañar con patatas fritas en dados.

#### INGREDIENTES:

1 ½ kg. de carne con venado

4 zanahorias

2 cebollas

Tomillo

2 dientes de ajo

1 puerro

Pimiento en grano

1 copita de Brandy

1 vasito de tinto

4 patatas

Sal

## 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](http://www.hostecor.com)

e-mail: [hostecor@hostecor.com](mailto:hostecor@hostecor.com)

## Patrocinadores:



## Colaboradores Permanentes:

