

# INTER CAZA<sup>09</sup>

## VIII Jornadas Gastronómicas de la Caza

libro de recetas



**HOSTECOR**



CÓRDOBA 2016  
Centro Español de la Caza y  
Fondo CazaMata





## PRESENTACIÓN

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba desde hace años está llevando a cabo una apuesta decidida por la promoción y el desarrollo de la gastronomía cordobesa, bajo los principios de la calidad en la preparación, en el servicio y en las materias primas que la deben caracterizar. Con una gran ilusión acometemos estas “VIII Jornadas Gastronómicas de la Caza” y una vez más en colaboración y unidad de acción con la Feria cinegética cordobesa Intercaza-09. Durante las ocho ediciones anteriores hemos transmitido a los restaurantes y establecimientos de Córdoba y provincia la inquietud y el deseo de participar de forma que serán ya veintisiete establecimientos los que participen en estas Jornadas presentando ochenta y un platos diferentes en los que se utilizan más de trece especies cinegéticas, prácticamente mitad de volatería y mitad de caza mayor..

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 de la Feria cinegética de Córdoba Intercaza-2009.

Antonio Palacios Granero  
Presidente de Hostecor

## ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodega Taberna Rafaé .....	6
Casa Palacio Restaurante Bandolero .....	8
Cervecería Los Chopos .....	10
Hotel Palacete Mirador de Córdoba.....	12
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco.....	15
Parador La Arruzafa .....	18
Restaurante Baños de Popea .....	21
Restaurante Belsay .....	24
Restaurante Bodegas Campos .....	27
Restaurante Casa Matías .....	31
Restaurante Alcazaba de las Torres .....	31
Restaurante Casa Patricio .....	33
Restaurante Taberna Casa Pepe de la Judería .....	36
Restaurante Taberna Casa Rubio.....	36

Restaurante Cuevas Romanas .....	39
Restaurante El Buey.....	41
Restaurante El Choto .....	43
Restaurante El Churrasco.....	45
Restaurante El Crisol.....	47
Restaurante El Rancho Grande.....	49
Restaurante La Montanera .....	51
Restaurante Pizarro .....	53
Restaurante Puerta Sevilla .....	56
Sociedad de Plateros M <sup>a</sup> Auxiliadora.....	58
Taberna La Galga .....	61
Taberna La Tranquera .....	63
Taberna Los Palcos .....	65



# BODEGA TABERNA RAFAÉ

## Conejo al Ajillo

### ELABORACIÓN:

Salpimentamos el conejo, rehogamos y reservamos.

En un cazo ponemos el ajo, la cebolla, la guindilla y pochamos.

Añadimos el conejo, las hojas de laurel, el azafrán, cocinamos durante 10 minutos aproximadamente, añadimos el vino y reducimos.

### INGREDIENTES:

1 conejo  
1 cebolla  
100 gr. de ajos  
1 guindilla  
Sal  
Pimienta  
Azafrán en hebra  
Vaso pequeño de vino Montilla-  
Moriles  
2 hojas de laurel

## Venado en Salsa

### ELABORACIÓN:

Salpimentamos la carne y le añadimos un poco de tomillo y romero, rehogamos en un cazo y reservamos.

Ponemos en otro cazo la verdura debidamente troceada, le añadimos el aceite de oliva y pochamos.

Machacamos los ajos en un mortero y se lo añadimos a la salsa y le agregamos también el vino tinto. Pasamos la salsa por la túrmix. Añadimos la carne y cocemos siempre a fuego lento, reservamos en frío 24 horas antes de servir.

### INGREDIENTES:

2 kg. de venado  
4 cebollas  
2 pimientos rojos  
4 zanahorias  
2 cabezas de ajos  
1 cucharada de pimentón dulce  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimienta  
200 ml. de vino tinto  
Tomillo  
Romero



## Jabalí a la Sierra Morena

### ELABORACIÓN:

En una olla ponemos las cebollas añejas y moradas, el pimiento rojo y la zanahoria y pochamos.

En un cazo ponemos los pimientos choriceros a hervir, una vez hervidos separamos la carne del pimiento y la reservamos.

Rehogamos la carne de jabalí, le añadimos la verdura. En un mortero machacamos los ajos con la carne del pimiento choricero que anteriormente habíamos separado y se lo agregamos a la carne de jabalí, dejamos cocer siempre a fuego lento, añadimos la sal, un toque de tomillo, el vino y seguimos cociendo.

Reservamos en frío 24 horas ante de servir.

### INGREDIENTES:

2 kg. de jabalí  
2 cebollas añejas  
2 cebollas moradas  
4 pimientos choriceros  
1 pimiento rojo  
2 zanahorias  
1 cabeza de ajo  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
Tomillo  
Vino tinto

## Filetes de Ciervo Adobado a las Hierbabuenas con Vino de Oporto a la Plancha con Mermelada de Manzana

### ELABORACIÓN:

Poner a macerar la carne con el vino, las hierbas y los ajos 24 h.

Pelar las manzanas y poner en un cazo con el azúcar, el vinagre y la canela y un vaso de agua.

Poner a hervir 10 min. Triturarlo todo.

Sacar la carne del adobo, hacerla a la plancha y acompañar del pure de manzana.

### INGREDIENTES:

1 kg. de pierna de ciervo  
100 gr. de hierbas aromáticas  
250 ml. de vino de oporto  
1 hoja laurel  
2 ajos  
1 vasito de aceite oliva  
5 manzanas  
1 cucharita azúcar  
1 cucharita vinagre  
Canela

## Arroz Meloso de Pato Confitado con Setas

### ELABORACIÓN:

Hacemos el pato confitado con manteca de pato .Cogemos una cacerola y sofreimos la cebolla picada,ajos,zanahoria, pimiento y setas.Añadir el pimiento ,colorante y agua .Dejar hervir 10 min.y echar el pato y volver a dejar 10 min.y añadir el arroz .Terminar el plato.Recomendamos acompañar con vino blanco de la tierra

### INGREDIENTES:

4 muslos de pato  
200 gr. de arroz  
2 cebollas pequeñas  
2 dientes ajo  
1 zanahoria  
1 pimiento verde pequeño  
100 gr. de setas silvestres  
Aceite  
Sal  
Pimentón  
Colorante

# CASA PALACIO RESTAURANTE BANDOLERO



## Milhojas de Codornices con Salsa de Queso y Caramelo

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las codornices y las ponemos en una cacerola con aceite y sal. Añadir zanahorias, cebolla, ajos troceados y añadir un poco de agua y la nata. Hervir 20 min. Retirar del fuego y dejar reposar. Desmigarlo todo y batirlo todo. Reservar. Poner la gelatina con agua y agregar a la mezcla anterior. Cortar los calabacines a laminas finas y colocar una bandeja chica una capa de los calabacines y encima un poco de salsa, otra capa de calabacín y terminar con salsa y otra de calabacín. Dejar en la nevera 12 h.

Fundir el queso con la nata y hacemos el caramelo también a fuego lento. Servir todo frío acompañado del queso y el caramelo

### INGREDIENTES:

- 4 Codornices
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 dientes ajo
- ° l. de nata
- 2 hojas gelatina
- 2 calabacines
- 1 copita vino P.X
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de queso de cabra



# CERVECERÍA LOS CHOPOS

## Tórtolas en Escabeche con Guarnición de Escalibada

### ELABORACIÓN:

Pelamos y troceamos las palomas, y las desangramos. Una vez lo hayamos hecho ponemos en un recipiente con el litro de vinagre, el vino tinto, la sal, una cucharada de aceite, el laurel y la pimienta en grano. Dejamos cocer durante 2 horas a fuego medio. Un a vez pasado este tiempo lo dejamos enfriar.

**Para la escalibada:** ponemos tomate, pimiento rojo y verde. Lo ponemos todo al horno, con un chorreón de aceite durante al menos una hora.

### INGREDIENTES:

Palomas  
1 l. de vinagre  
1 l. de vino tinto  
Aceite de oliva  
Sal  
2 hojas de laurel  
Pimienta en grano

### Para la escalibada:

Tomate  
Pimiento rojo  
Pimiento verde

## Habichuelas con Paloma Silvestre

### ELABORACIÓN:

Ponemos en crudo en una olla, las habichuelas blancas, lacobolla, el pimientos verdes, el tomate, la sal, el aceite, el pimentón dulce y dos palomas silvestres. Hechamos agua hasta cubrir todo. Cocemos hasta que la carne este tierna y servimos.

### INGREDIENTES:

2 palomas silvestres  
Habichuelas blancas  
1 cebolla  
2 pimientos verdes  
1 tomate  
Sal  
Aceite de oliva  
Pimentón dulce



## Conejo al Ajillo

### ELABORACIÓN:

Troceamos el conejo, lo sofreímos añadimos ajos al gusto, vino blanco y sal. Dejamos hacer a fuego lento.

De guarnición le podemos poner unas patatas panaderas al horno con pimiento y cebolla.

### INGREDIENTES:

1 conejo  
Ajos  
Vino blanco  
Patatas  
Pimiento verde  
Cebolla  
Aceite de oliva  
Sal

## Carpaccio de Corzo al Limón con Queso de Oveja en Aceite de Tomate al Estilo Harry's bar

### ELABORACIÓN:

Se hace un macerado con la bresa de verdura, el vino de rioja, el vinagre de jerez y se introduce el lomo de venado salpimentado durante 24 horas. Pasado este tiempo se saca y se envuelve en papel transparente bien apretado y se congela hasta el momento de cortarlo.

**Para el aceite de tomate:** se pone a confitar el tomate sin piel ni pepitas en aceite de oliva durante 20 minutos a fuego lento, sin que llegue a hervir y se cuela por el chino reservándolo.

### Presentación:

Se corta el Carpaccio muy fino con la maquina de fiambre, y se cubre el fondo del plato. Se le pone un poquito de pimienta recién molida, el queso cortado en triángulos pequeñitos y largos con la parte mas fina hacia dentro del plato, se agrega el zumo de limón al gusto y el aceite de tomate.

### INGREDIENTES:

(10 personas)

500 gr. de lomo de corzo limpio

1 dl. de aceite de tomate

60 gr. de queso de oveja

100 gr. de breza de verdura...

(Zanahorias, puerros, cebolla, apio, tomillo y laurel)

3 cl. de vino rioja

5 cl. de vinagre de Jerez

Zumo de 2 limones

Sal

Pimienta

# HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



## Ensalada Templada de Pasta y Setas con Jamón de Jabalí Escabechado con Cebollitas y Aceitunas Negras

### ELABORACIÓN:

Rehogar con aceite los ajos, la cebolla, las zanahorias y las aceitunas, se le agrega el jamón en trozos pequeños salpimentado al gusto. Se pone en la olla el resto de los ingredientes y se deja cocer hasta que esté tierno. Se reserva aparte.

### Presentación:

Se ponen los espaguetis en el fondo del plato, sobre éstos las setas y en el centro el jamón de jabalí, se temple y se adorna al gusto rociando todo con el escabeche.

### INGREDIENTES:

500 grs. de Jamón de jabalí crudo  
3 dl. de vinagre de vino  
200 gr. de cebollitas pequeñas  
1 dl. de aceite de oliva  
3 dl. de agua  
200 gr. de aceitunas negras sin hueso  
100 gr. de zanahorias  
300 gr. de espaguetis cocidos y salteados con ajo y perejil  
300 gr. de setas salteadas con ajo  
4 dientes de ajos  
Laurel  
Sal  
Pimienta  
Romero  
Pimentón dulce  
Tomillo

## Pimientos del Piquillo Rellenos de Blanqueta de Ciervo con Espárragos Trigueros sobre Crema Blanca

### ELABORACIÓN:

Un día antes se introduce el ciervo troceado en agua fría para desangrarlo. Guardar en frigorífico. Para la blanqueta se pocha la cebolla junto con el ajo, y se le añade el ciervo escurrido previamente troceado, se rehoga todo bien y se agrega el vino. Cuando éste se evapora se le añade agua hasta cubrirlo dejando hervir lentamente y añadiendo la nata, sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Se deja enfriar, se pica finamente y se rellenan los pimientos reservándolos.

**Para la crema de queso:** se rehoga el ajo y la cebolla con un poquito de harina y se le añade el brandy. Acto seguido el queso fresco cortado en trozos pequeños, y la leche y cuando ésta hierva la nata. Se sazona y se pasa por un colador fino.

### Presentación:

Se cubre el plato con la crema, y sobre el fondo de crema los pimientos del piquillo.

### INGREDIENTES:

(10 personas)

- 20 pimientos del piquillo
- 1 Kg. de ciervo de la parte de la pierna
- 100 gr. de cebolla picadita
- 5 dientes de ajo pelados
- 5 cl. de vino de Montilla
- 50 gr. de espárragos trigueros
- 100 gr. de nata culinaria
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Para la crema de queso:**
- 500 gr. de queso fresco
- 100 gr. de nata culinaria
- 1.l.de leche
- 2 dientes de ajos
- 100 gr. de cebolla a dados gordos
- 5 cl. de brandy
- 300 gr. de harina fina
- Sal
- Pimienta

# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



## Andrajos de Liebre

### ELABORACIÓN:

Se despelleja la liebre muy bien. Se trocea y se cuece en agua que la cubra, sazonada ligeramente con sal. Cuando esté tierna, se deshuesa detenidamente y se desmiga. El caldo se guarda aparte. Se pone el aceite en una sartén y cuando empiece a calentarse, se le echan los ajos, la cebolla y los tomates sin piel, todo picado anteriormente. Cuando se acabe de hacer la fritura, se le añade el pimentón, se rehoga un poco y se echa todo en una cazuela donde se coloca el caldo de la liebre añadiéndole todo el agua que pueda serle necesaria.

Seguidamente se sazona con la sal, la pimienta, el clavo y el azafrán, machacándolo todo junto. Se remueve todo y se calienta. Al romper a hervir hay que moverlo con cucharón de madera y mientras con la mano contraria, se va espolvoreando la harina poco a poco hasta que se eche toda.

Se sigue moviendo para que se enfríe y se le añaden los trozos de liebre para que hierva todo junto. Se cuece despacio durante un cuarto de hora aproximadamente.

Cuando el plato ya está hecho, se le echa por encima polvo de hierbabuena seca.

### INGREDIENTES:

- 1 liebre
- ° kg. de harina
- 125 gr. de aceite de oliva frito
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- Clavos
- 2 tomates
- Azafrán
- Hierbabuena
- Sal
- 1 cucharada de pimentón
- 3 clavos
- Sal



# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

## Jabalí al Tomillo

### ELABORACIÓN:

Se corta la carne de jabalí en filetes. Se golpean por las dos caras y se pasan por la manteca caliente durante cinco min. Se sacan los filetes y se hace una salsa que esté espesa con el caldo, la harina y la manteca, donde se hayan salteado los filetes de jabalí. Se pasan estos por la salsa, que se ha debido preparar con bastante consistencia para que la carne se quede muy impregnada de una capa espesa.

Se le echa a la salsa la copa de vino blanco, las setas, el tomillo, el perejil y la pimienta, y muy caliente se echa en el centro de la fuente donde se hayan puesto los filetes.

### INGREDIENTES:

(4 personas)  
1 Kg. de carne de jabalí  
15 gr. de manteca de cerdo  
100 gr. de harina  
1 copa de vino blanco  
° kg. de setas del bosque  
Tomillo  
Perejil  
Sal  
Pimienta negra

# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



## Perdiz en Guisado de Rey

### ELABORACIÓN:

Una vez limpias las perdices se ponen en una cacerola juntas con todos los ingredientes: todo en crudo. Se dejan estofar hasta que estén tiernas. Después se apartan las perdices, y la salsa se pasa con las almendras y se vierte encima de las perdices.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

4 Perdices  
1 Tomate grande  
1 cabeza de ajo  
1 cebolla grande  
1 berenjena grande  
1 calabacín grande  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta blanca  
Almendra  
Vino tinto

## Foie de Pato, Cebolla Confitada, Pan de Especias y Reducción de Forum y Oloroso

### ELABORACIÓN:

Limpian los hígados de nervios y grasa

Poner en maceración durante 2 horas el hígado con la trufa picada, el armagnac, el Oporto, sal y azúcar, moviéndolo de vez en cuando.

Ecurrir la maceración.

Envolver el relleno en papel de aluminio en forma cilíndrica.

Cocer al vapor 12 minutos a temperatura 180° C .

Enfriar inmediatamente en abatidor de temperatura o en agua con hielo.

**Para la cebolla confitada:** cortar la cebolla en juliana y cocer con el vino tinto y azúcar hasta que el vino se consuma casi en su totalidad.

**Reducción de forum:** cocer el vinagre hasta reducirlo a la mitad y adicionarlo con oloroso.

Cortar 4 rodajas de foie y disponer en el plato, echar azúcar morena y con la ayuda de un soplete se gratina ligeramente.

La cebolla confitada se va alternando entre el foie Se acompaña de alguna verdura de hoja y la reducción de forum.

### INGREDIENTES:

(10 personas)

1 Kg. aproximadamente de hígado de pato en crudo

2 trufas negras

15 cl. de armagnac (coñac)

30 cl. de vino de Oporto

Sal

Azúcar

20 rebanadas de pan de especias

300 gr. de cebolla

l. de vino tinto

25 cl. de vinagre forum (balsámico)

Vino oloroso

## 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 ajo, 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 gr. de lomo de venado

Sal

Pimienta

300 gr. de hongos

5 dl. de aceite de oliva

1 cabeza de ajo

3 hojas de laurel

Manteca de cerdo para confitar

## Perol Cordobés de Conejo y Setas

### ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo.  
Añadir el conejo troceado y salpimentado, rehogar y agregar el tomate picado.  
A continuación echar el vino y dejar reducir y añadir los espárragos, las habas y las setas.  
Incorporar el agua, cocer todo junto y por último echar el arroz, cocer durante 15 minutos aproximadamente, dejar reposar de 2 a 3 minutos y listo para comer.

### INGREDIENTES:

400 gr. de arroz  
300 gr. de cebolla  
100 gr. de pimiento verde  
300 gr. de tomate  
5 dientes de ajo  
100 gr. de pimiento rojo  
50 gr. de espárragos verdes  
50 gr. de setas  
50 gr. de habas  
1 dl. de vino blanco  
700 gr. de conejo  
Colorante  
Sal  
Pimienta  
Tomillo

# RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

## HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



### Arroz con Liebre

#### ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite dorar la liebre, bien desangrada, flambear con el ron miel y mojar con un poco de vino, dejar reservado.

Aparte en un perol y en un poco aceite freír los ajos picados, añadir laurel, tomillo, cebolla, pimienta verde, zanahoria y cuando todo esté pochado el tomate para hacer el sofrito, cuando está casi cocinado el tomate añadir las setas y el resto de vino blanco.

Sofreír ligeramente el arroz con el sofrito y mojar con el fondo hirviendo, calculando aproximadamente 2,5 partes de líquido por 1 de arroz

Mover ligeramente y poner el azafrán, sazonar y casi terminada la cocción añadir los pimientos asados cortados con el jugo soltado.

Mantener al fuego hasta que esté cocinado el arroz.

Antes de terminarlo tomar medio diente de ajo y machacar en mortero junto con el perejil y añadir unos dos minutos antes de retirarlo del fuego.

Dejamos reposar un par de minutos y servir el arroz y colocar la carne salteada y reservada de liebre.

#### INGREDIENTES:

(4 personas)

- 400 gr. de arroz
- 1 dl de vino blanco de Montilla oloroso
- Ron miel
- Fondo de liebre
- 2 lomos de liebre
- 1 tomate rojo
- 3 dientes de ajo picados
- cebolla
- 1 pimientos rojo asado y su jugo
- 1 pimiento verde
- Tomillo fresco
- Laurel
- Perejil picado
- 1 zanahoria
- 100 gr. de setas
- Azafrán en hebra
- Aceite de oliva virgen



# RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

## HOTEL VILLA DE TRASSIERRA

### Gamo Marinado al Oporto con Hummus y Boletus

#### ELABORACIÓN:

Colocar todos los ingredientes excepto el sazónamiento, ginebra y la pimienta rosa en un recipiente de material inalterable (plástico de uso alimentario o acero inoxidable) y dejar marinar unas 4 horas en frío.

Sacar y escurrir, reservando el líquido de la marinada y separar los ingredientes.

Saltear los recortes y las verduras o hacer mejor al horno, añadir el líquido de la marinada y agua y dejar cocer hasta que esté bien concentrado, unas dos horas, con esto obtendremos el jugo de carne de caza.

Saltear el lomo de gamo para dorar el exterior, sazonar con sal y pimienta negra e introducir al horno bien caliente, mantener unos 4 minutos (debe quedar poco hecho), sacar y flambear con la ginebra, retirar cuando apague la llama y dejar reposar tapado con un papel de aluminio.

En el recipiente del salteado añadir el vino de Oporto, tomillo y el jugo de carne de caza, rectificar el punto de sal y dar brillo a la salsa con una cucharada de mantequilla.

Servir la carne fileteada sobre los boletus, hummus y regar con la salsa.

#### INGREDIENTES:

800 gr. de lomo de gamo limpio  
Aceite virgen extra  
1 cebolla  
Enebro  
2 puerros  
2 zanahorias  
1 tomate maduro  
1 hoja de laurel  
5 dientes de ajo machacados  
1 pizca de orégano  
1 rama de tomillo fresco  
Buen vino tinto para marinar  
Recortes de carne de corzo  
Ginebra  
Mantequilla  
Oporto  
Sal  
Pimienta negra recién molida  
Boletus salteados  
Hummus (puré de garbanzos)  
Tomillo fresco

# RESTAURANTE BAÑOS DE POPEA

## HOTEL VILLA DE TRASSIERRA



### Lomo de Venado con Arándanos

#### ELABORACIÓN:

Marinar los huesos junto con el vino tinto, aceite, un diente de ajo, una cebolla, una zanahoria, tomillo, orégano y pimienta negra recién molida.

Colar y separar los huesos y la verdura.

Tostar los huesos y una vez tostados cubrir con las verduras, volver a tostar.

Pasar a un recipiente y agregar el líquido de la marinada y agua.

Cocer y reducir a la mitad y colar para conseguir un buen jugo concentrado de caza.

Aparte hacer el lomo al horno poco hecho, retirar del horno y flambeare con brandy, mojar con PX y añadir los arándanos y el fondo de caza.

Rectificar sazónamiento y salsear la carne.

#### INGREDIENTES:

Lomo de venado limpio

Sal

Pimienta

Huesos de venado

Vino tinto

Brandy

Aceite.

Ajo

Cebolla

Zanahoria

Tomillo

Pimienta negra

Arándanos

## Andrajos de Montoro con Liebre de Tiro

### ELABORACIÓN:

Cogemos Kg. de harina y hacemos una especie de volcán al que añadiremos agua y un pellizco de sal, haremos una pasta, la dejaremos reposar y después la estiramos y hacemos loncha muy fina, esta pasta se cuece en el horno de leña sobre la piedra, o sobre piedras calientes en la lumbre de cualquier hogar o casa de campo y la reservamos.

En una cazuela de barro o hierro fundido freímos la liebre troceada (también puede ser conejo de monte) una vez frita le añadimos el pimiento. Los ajos, la cebolla y el tomate, una pizca de romero, una pizca de tomillo, el laurel y una pizca de pimentón dulce. Una vez frito todo lo cubrimos de agua y lo dejamos cocer hasta que la carne este tierna, si durante la cocción de la carne vemos que seca demasiado le añadimos un poco de agua para que haga más caldo.

En este momento le añadimos los andrajos y lo dejamos cocer por espacio de diez minutos, procurando que no queden muy secos.

### INGREDIENTES:

- 1 liebre
- 1 cabeza de ajos
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 hojas de laurel
- Tomillo
- Romero
- Sal
- Pimienta
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Harina
- Agua

## Estofado de Jabalí Belsay

### ELABORACIÓN:

En abundante aceite se sofríe dos kilos de jabalí a tacos que habremos pasado por harina con pimentón dulce, una vez frito se reserva, en el aceite del sofríto, que lo habremos tamizado freiremos La cebolla y los ajos troceados, la zanahoria a rodajas, y el tomate triturado, las setas y boletus troceados le añadiremos diez granos de pimienta machacada, el laurel y el vino tinto, cuando empiece a hervirle pondremos la carne y terminaremos de cubrir la carne con agua. Y lo dejaremos cociendo hasta que la carne este bien tierna, siempre a fuego muy lento y removiendo para que no se pegue al fondo de la olla.

### INGREDIENTES:

Jabalí (pierna o paletilla)  
Cebolla  
Zanahoria  
Ajos  
Laurel  
Tomate triturado  
Setas y boletus  
Vino tinto  
Sal  
Pimienta grano  
Laurel  
Aceite de oliva  
Harina  
Pimentón dulce

## Perdiz Sierra Morena

### ELABORACIÓN:

Freír en una cazuela con el aceite las perdices hasta que estén doradas y reservarlas, en el mismo aceite dorar la cebolla a gajos y los ajos partidos por la mitad sin pelar, se le añade la pimienta al gusto el laurel el vino y el vinagre, cuando empieza a hervir todo se le añaden las perdices y se cubren con el agua, se prueba de sal y se rectifica, dejándolas cocer a fuego lento hasta que queden tiernas.

### INGREDIENTES:

4 perdices  
2 cebollas hermosas  
2 cabezas de ajos  
300 cl. de aceite de oliva  
Sal  
Laurel  
Pimienta en grano  
250 cl. de vino de montilla  
250 cl. de vinagre de vino  
Agua

## Ensalada de Perdiz en Escabeche con Verduritas

### ELABORACIÓN:

**Para la perdiz:** limpiar las perdicces retirando los restos de plumas y los interiores.

Cortar las verduras en trozos grandes y rehogar a fuego lento en el aceite de oliva, una vez rehogadas añadir los aromáticos y el vino fino, dejar cocer hasta reducir a la mitad. Incorporar el vinagre de Jerez y cubrir de agua, poner a punto de sal.

Marcar las perdicces en una sartén antiadherente por todas sus caras y meter dentro del escabeche, cocer a fuego lento una hora y media desde que comience a hervir, retirar del fuego y dejar enfriar dentro del escabeche.

Una vez enfriadas sacar del líquido y deshuesar reservando los muslos y las pechugas.

Colar el escabeche y reservar para regar el plato.

**Para las verduras:** cocer por separado las verduras hasta que estén aldentes. Enfriar rápidamente en agua con hielo para cortar la cocción y reservar.

Para montar el plato saltear las verduras a fuego vivo con sal. Templar la perdiz y el escabeche.

En un plato llano colocar la perdiz regada con su escabeche y acompañar con las verduras salteadas.

### INGREDIENTES:

#### Para la perdiz:

- 4 perdicces
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Tomillo fresco
- Romero fresco
- Pimienta en grano
- Vinagre de Jerez
- Vino fino
- Orégano seco
- Sal

#### Para las verduritas:

- 4 zanahorias baby
- 4 cebollitas francesas
- 2 judías verdes planas
- 4 espárragos verdes

## Pichón Rosado con Melocotones al Vino

### ELABORACIÓN:

Limpiar los pichones retirando la cabeza, las patas y los posibles restos de plumas. Deshuesar separando las pechugas y los muslos. Reservar hasta la hora de servir las pechugas.

Confitar los muslos en aceite de oliva con un poco de sal a fuego lento durante 40 min. Dejar enfriar y reservar.

Asar 4 melocotones sin piel y enteros con una rama de tomillo limonero y la mantequilla a 200°C durante 35 minutos en una placa tapada con papel de aluminio. Trascorrido este tiempo comprobar que estén bien asados y triturar en la thermomix sin hueso hasta obtener un puré fino y homogéneo. Poner a punto de sal.

Poner el resto de melocotones a cocer en el vino junto con el azúcar mascarado y los aromáticos, cuando el melocotón este tierno retirar y dejar reducir el líquido hasta obtener la textura deseada. Cortar los melocotones en dados de 2 x 2 cm. y reservar dentro del vino.

Hacer un aceite de vainilla.

Marcar la pechuga de pichón en una sartén antiadherente hasta que adquiera color tostado, terminar al horno a 180°C durante 3 minutos junto

### INGREDIENTES:

4 pichones  
Aceite de oliva suave  
6 melocotones  
.l de vino tinto  
100 gr. de azúcar  
50 gr. de mantequilla  
1 rama de canela  
1 estrella de anís  
1 gr. de pimienta de Jamaica  
Tomillo limón  
1 vaina de vainilla  
Aceite de semilla

# RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

con los muslos confitados. Dejar reposar en un lugar cálido durante 2 minutos y cortar la pechuga a la mitad.

En un plato colocar el puré de melocotón, sobre este los melocotones al vino y encima el pichón. Terminar con el aceite de vainilla, unas hojas de tomillo y escamas de sal.

## Arroz de Trigueros y Conejo Encebollado

### ELABORACIÓN:

**Para el conejo:** limpiar el conejo separando las piernas de las paletillas y los costillares, reservar los higaditos.

Picar la cebolla en juliana y rehogar a fuego lento junto con el aceite.

En una sartén marcar a fuego vivo el conejo por todas sus caras poniendo a punto de sal, incorporar a la cazuela de la cebolla y añadir los aromáticos, mojar con el vino y tapar, cocer a fuego mínimo hasta que la carne este tierna, reservar dentro de la cebolla.

**Para el arroz:** picar finamente el ajo, la cebolleta, los espárragos y el pimiento verde, rehogar en el aceite de oliva a fuego lento, una vez estén bien pochadas, incorporar el arroz y freír ligeramente, incorporar el caldo y dejar cocer hasta que el arroz este en su punto, añadir la sal y dejar reposar.

En el último momento saltear a fuego vivo los higaditos e incorporar al arroz.

En un plato montar el arroz, junto a este colocar el conejo encebollado y los espárragos trigueros.

### INGREDIENTES:

#### Para el arroz:

250 gr. de arroz bomba  
30 gr. de ajo  
120 gr. de cebolleta  
150 gr. de pimiento verde  
750 gr. de caldo blanco

Azafrán en hebra

Sal

Aceite de oliva

100 gr. de espárragos trigueros

#### Para el conejo encebollado:

1 conejo

300 gr. de cebolla

Aceite de oliva

Vino fino

Tomillo

Romero

Sal fina

#### Otros:

Espárragos trigueros salteados (2  
por plato)

Higaditos de conejo



## Muslitos de Codorniz con Setas en Salsa de Soja

### ELABORACIÓN:

Primero cortamos las setas, el pimiento rojo y la cebolleta en juliana y se pochan.

Después salteamos los muslitos y le añadimos el caldo de carne y dejamos que se cocinen. Pondremos de sal y pimienta.

Para finalizar se hace un lecho de verduras y las setas y se ponen los muslitos de codorniz.

### INGREDIENTES:

20 muslitos de codorniz  
3 setas  
pimiento rojo  
cebolleta  
3 cucharadas soperas de salsa soja  
400 gr. de caldo de carne  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva

## Escalopines de Magret de Pato con Reducción de Ciruelas y Aceite de Ajo Tostado

### ELABORACIÓN:

Cortar en escalopines el magret y pasar ligeramente por la brasa.

Las ciruelas cortarlas y reducir las a fuego muy suave, una vez reducido pasar por un colador fino.

Para hacer el aceite de ajo, tostar ligeramente los dientes de ajo y sumergir en aceite de oliva. Infundir a 40°C durante 30 minutos.

### INGREDIENTES:

1 pechuga de magret de pato  
1 kg de ciruelas  
1 cabeza de ajos  
Sal Maldon  
Pimienta rosa  
Aceite de oliva



# MESÓN RESTAURANTE CASA MATIAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

## Crep Rellenos de Conejo en Pepitoria

### ELABORACIÓN:

Haremos la masa de los creps con la harina, agua, leche y huevo.

Por otro lado picaremos la carne del conejo y saltearemos con un poco de vino blanco junto a un previo sofrito que habremos hecho ante de todas las verduras y por ultimo añadimos las almendras. Rellenamos los creps y enrollamos, reservamos.

### INGREDIENTES:

Harina  
Agua  
Sal  
Leche  
Nata  
Cebolla  
Mantequilla  
Conejo  
Pimienta negra  
Vino blanco  
Pimiento verde  
Pimiento rojo  
Pimenton  
Ñoras  
Almendras

# RESTAURANTE CASA PATRICIO



## Lomo de Venado con Salteado de Frutas

### ELABORACIÓN:

**Para el Lomo de Venado:** marcar en una sartén por todos sus lados, reservar en caliente

**Para las frutas:** saltear levemente toda la fruta con un poco de aceite y vinagre de frambuesa

**Para la cebolla confitada:** rehogar suavemente la cebolla con mantequilla y aceite, incorporar el azúcar, el vino tinto y la granadina, dejar reducir.

### Presentación:

Trinchar el lomo de venado y en la base del plato colocar la cebolla confitada sobre esta el venado y alrededor la fruta salteada.

### INGREDIENTES:

Lomo de venado  
Cebolla  
Vino Tinto  
Azúcar  
Granadina  
Mantequilla  
Aceite de Oliva  
Enebro  
Sal  
Moras  
Fresas del bosque  
Uva  
Grosella roja  
Vinagre de frambuesa

## Conejo Escabechado con Gazpacho

### ELABORACIÓN:

**Para el conejo:** dorar ligeramente el conejo con la sal, aceite, ajos y la patata, incorporar las especias, el vinagre y el agua. Hervir.

Una vez tierno, deshuesar y reservar.

**Para el gazpacho:** elaborar un gazpacho de la forma tradicional, dejándolo un poco más denso.

### Presentación:

En plato hondo colocar una rodaja de patata y encima de esta el conejo con un poco de escabeche y el gazpacho alrededor.

### INGREDIENTES:

#### Para el conejo:

Conejo  
Laurel  
Tomillo  
Ajo  
Romero  
Pimienta negra en grano  
Aceite de oliva  
Sal  
Vinagre  
Patatas  
Agua

#### Para el Gazpacho:

Tomates maduros  
Pimiento  
Cebolla  
Ajo  
Aceite de oliva  
Sal  
Agua  
Pepino

# RESTAURANTE CASA PATRICIO



## Espalditas de Conejo en Costra de Sesamo Blanco

### ELABORACIÓN:

Deshuesar el conejo reservando el lomo, el cual lo salpimentamos y enrollamos con tiras de pimiento rojo, atamos bien la pieza y marcamos en una sartén, dejamos enfriar y la envolvemos en hojaldre, doramos en el horno, una vez hecho pintar con jugo de caza y pasarlo por el sésamo

### Presentación:

En el fondo del plato poner el jugo de caza, sobre este el lomo de conejo y alrededor las patatas avellana.

### INGREDIENTES:

Conejo  
Sal  
Pimiento  
Hojaldre  
Pimiento rojo  
Fondo de caza  
Patatas avellanas

### Codorniz en Salsa de Puerros con Patata Torneada

#### ELABORACIÓN:

Cortamos la codorniz por la mitad, salpimentamos, pasamos por harina y freímos. Reservamos por una parte la codorniz y colamos el aceite de la fritura en una cazuela y añadimos el puerro y la cebolla. Sofreímos hasta dorar. Añadimos el brandy y flambeamos, seguido el vino y volvemos a flambear.

Añadimos la almendra y el pan picados, batimos y le añadimos la codorniz. Dejamos cocer cinco minutos, rectificando de agua si es necesario y le damos un punto de nata. Servimos en el plato acompañado de las patatas torneadas.

#### INGREDIENTES:

- 2 codornices
- 1 cebolla pequeña
- 2 puerros
- 100 gr. de almendra frita
- 1 rebanada de pan frito
- 200 cl. de nata culinaria
- Sal
- Pimienta
- vaso de vino blanco
- 1 copita de brandy
- Harina
- Aceite de oliva extra virgen

## Ensalada de Perdiz Escabechada con Foie

### ELABORACIÓN:

Deshuesamos, cortamos a tiras y salpimentamos la perdiz. La sofreímos un poco en aceite, preparamos el escabeche en una olla mezclando todos los ingredientes a partes iguales, añadimos la perdiz cortada a tiras y maceramos durante 24 h.

Montamos un timbal con el mix de lechugas, añadimos en el centro y alrededor de la base del plato las tiras de perdiz.

Cortamos en finas láminas el foie mi cuit y ponemos un bouquet en el centro.

Añadimos la vinagreta al gusto.

Nota: la perdiz se puede servir fría o tibia.

### INGREDIENTES:

- 1 perdiz mediana
- 120 gr. de mix de lechugas  
(trocadero, radicchio, loyo e iceberg)
- 16 tomates cherry
- 100 gr. de foie
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal

#### Para el escabeche:

- 250 cl. de aceite de oliva
- 250 cl. de vinagre de vino blanco
- Pimienta negra en grano
- 250 cl. de vino blanco de mesa
- 250 gr. de cebolla
- 250 gr. de zanahorias

#### Para la vinagreta:

- El mismo escabeche reducido con un poquito de aceite de oliva

### Estofado de Conejo al Tomillo

#### ELABORACIÓN:

Cortamos el conejo en octavos, salpimentamos, freímos y reservamos. Apartamos el aceite de freír. Vertemos el aceite en la cazuela. Sofreímos la cebolla y el laurel. Añadimos el conejo, lo regamos con el vino, reducimos y añadimos el jugo de carne y el agua junto con el tomillo (2 ramas aprox.) Reducimos y dejamos reposar diez minutos. Retiramos el tomillo y acompañamos de una pera al vino tinto.

#### INGREDIENTES:

- 1 conejo mediano
- 2 cebollas
- 2 hojitas de laurel
- 250 cl. de vino blanco
- 250 cl. de jugo de carne
- Tomillo fresco
- Sal
- Pimienta
- Harina
- Aceite de olive extra virgen
- 250 cl. de agua
- 4 peras

# RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



## Jabalí a la Cazadora

### ELABORACIÓN:

Rehogamos la cebolla, ajo en una cacerola baja. Añadimos el jabalí, una vez rehogado incorporamos el resto de aliños. Se cubre de agua, dejamos cocer durante 20 minutos, quedando listo.

### INGREDIENTES:

1 Kg. jabalí (magro)  
1 cebolla mediana  
2 dientes de ajo  
Laurel  
Tomillo  
Romero  
Pimienta molida  
Vino blanco  
Aceite de oliva  
Sal

## Perdiz en Escabeche

### ELABORACIÓN:

Rehogamos todos los ingredientes: la cebolla, dientes de ajo, laurel, zanahorias, el tomate. Una vez rehogados, se pone la perdiz durante unos 5 minutos. Añadimos posteriormente el vino, vinagre, agua, pimentón y pimienta. Dejamos cocer durante 40 minutos, posteriormente dejar reposar 24 horas.

### INGREDIENTES:

4 perdices  
1 cebolla  
6 dientes de ajo  
2 hojas de laurel  
2 zanahorias  
1 tomate mediano maduro  
1 cucharada pimentón dulce  
Unos granos de pimienta  
Aceite de oliva  
Sal  
200 ml. de vinagre de Montilla  
1 dl. de vino blanco  
l. de agua

## Ragut de Setas y Ciervo Sobre Patata Pocha con Reineta

### ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla, puerro, cebolleta fresca, hasta conseguir una mermelada. Posteriormente añadimos la zanahoria y el ajo, seguidamente el tomate. Flambeamos y añadimos vino 3 pasas. Dejamos reducir y añadimos la reineta troceada. Marcamos los medallones de ciervo y terminamos con la salsa anteriormente elaborada.

### INGREDIENTES:

Ciervo (2 medallones por persona)  
Setas de temporada  
Cebolla  
Puerro  
Cebolleta fresca  
Ajo  
Zanahoria  
Tomate  
Patata  
Brandy  
Vino 3 pasas  
Reineta  
Aceite  
Sal  
Tomillo  
Romero



## 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  
taza de vino blanco de montilla  
taza de vinagre de montilla  
2 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
Sal  
Estragón  
Pimienta negra molida  
Romero  
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 gr. de manteca de cerdo  
4 lonchas de panceta de cerdo  
4 dientes de ajo  
vaso de zumo de naranja  
Romero  
Sal  
Pimienta negra en grano  
Pimienta blanca molida



## 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 horneamos 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 Kg. de magret de pato  
12 higos  
1. de vino de rioja  
4 nueces  
vaso de vinagre de Montilla  
2 clavos  
4 cucharadas de azúcar  
Salsa de carne



## Arroz con Conejo de Monte y Verdura de la Huerta

### ELABORACIÓN:

Freímos la verdura y agregamos el conejo troceado y el vino blanco. Cubrimos de agua y ponemos al fuego el conejo hasta que esté tierno. A continuación los espárragos, setas y guisantes, 100 gr. de arroz por persona.

### INGREDIENTES:

1 Conejo de Monte desollado y troceado  
Ajo  
Pimienta Verde  
Laurel  
Tomate  
400 gr. de arroz  
Vino Blanco de Montilla  
Setas  
Guisantes  
Espárragos  
Aceite de Oliva  
Sal  
Azafrán



# RESTAURANTE EL CHOTO

## Solomillo de Venado Relleno de Boletus y Jamón Ibérico

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el Solomillo y maceramos 24 horas con el vino tinto y el resto de ingredientes horneamos el Solomillo 25 minutos agregando salsa española y vino blanco de Montilla.

### INGREDIENTES:

1 Solomillo de venado  
400 grs. de jamón Ibérico  
Boletus  
Tomillo  
Laurel  
Ajo  
Vino Blanco  
Sal  
Pimienta  
Salsa española  
Romero  
Vino Tinto

## Perdiz de la Campiña en Escabeche

### ELABORACIÓN:

Se pone en harina la perdiz y doramos en aceite bien caliente. Reservamos. En el aceite doramos las verduras añadimos la perdiz y el resto de ingredientes. Cocemos hasta que la perdiz esté tiernas.

### INGREDIENTES:

1 Perdiz desplumada y limpia  
Charlota  
Zanahoria  
Laurel  
Ajo  
Pimienta negra  
Vinagre  
Vino Blanco de Montilla  
Harina  
Aceite

# RESTAURANTE EL CHURRASCO



## Ciervo al Aguardiente

### ELABORACIÓN:

Se limpia el ciervo y se trocea a trozos grandes. Se macera en una cazuela durante 24h con todas las hierbas, el vino tinto y el aguardiente. Se corta el jamón en filetes gordos y se fríe. Se saca el ciervo de la maceración y se fríe tras pasarlo por harina. Una vea fritos, se vuelcan en la todo en la misma sartén y se rehogan con el jugo de la maceración. Una vez rehogados, se saca la carne y se termina en el horno una hora a 180°C. Se sirve poniendo los trozos de ciervo napados con la salsa ya reducida.

### INGREDIENTES:

2 kg. de ciervo  
1 vaso de aguardiente  
1 vaso de vino tinto  
250 gr. de jamón cocido  
1 cucharada de harina  
Tomillo  
Perejil  
Laurel  
Pimienta negra  
Sal  
Aceite de oliva

## Perdices al Vino Tinto

### ELABORACIÓN:

Se limpian las perdices, se pasan por harina y se sofríen con abundante aceite. Apartar y escurrir. En la misma olla se echan las verduras, se rehogan y se flambean con el brandy. Se añaden de nuevo las perdices y se cubren con el vino y el agua, dejándolo todo durante una hora. Cuando la carne esté tierna, se saca, se tritura la verdura y se reduce la salsa. Servir las perdices napadas con la salsa resultante.

### INGREDIENTES:

4 perdices  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 pimiento verde  
1 l. de vino tinto  
1 copa de Brandy  
Sal  
Ajo  
1 l de agua  
Aceite



# RESTAURANTE EL CHURRASCO

## Jabalí Guisado con Mandarinas

### ELABORACIÓN:

Se macera el jabalí con el ajo, las hierbas, el vino blanco y las 2 cebollas bien picadas durante al menos 3 días. Pasado ese tiempo se escurre la carne y el jugo resultante se liga con el jugo de carne y la mandarina. Se reduce y se pasa por el chino. La carne se filetea en trozos de 2 cm y se doran en la sartén. Se le añade el jugo y se deja reducir. Se saca la carne, se napa con la salsa y se acompaña de unos gajos de mandarina enteros.

### INGREDIENTES:

1 kg. de solomillo de jabalí  
l. de vino blanco  
l. de jugo de carne  
3 dientes de ajo  
1 ramillete de hierbas (tomillo, laurel, romero, orégano)  
150 gr. de tocino salado  
2 Cebollas  
Manteca de cerdo  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta molida  
2 Mandarinas

## Delicias de Venado en Salsa

### ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito cebolla, champiñón, zanahoria, tomate frito y aceite de oliva.

Se le añade unos espárragos, almendra picada, carne tierna de venado, sal, pimienta, vino y agua y se deja cocer a fuego lento 2-3 horas.

### INGREDIENTES:

Venado  
Cebolla  
Campiñones  
Zanahorias  
Tomate frito  
Aceite de oliva  
Espárragos  
Almendras picadas  
Pimienta  
Vino  
Agua  
Sal

## Conejo de Monte al Ajillo

### ELABORACIÓN:

Se sofríe el ajo, laurel y el tomillo con el aceite, se le añade vinagre, agua, vino y la sal.

Cuando empiece a hervir se incorpora el conejo y se cocina hasta que todo quede en su jugo con la carne.

### INGREDIENTES:

Conejo  
Ajo  
Laurel  
Tomillo  
Aceite de oliva  
Vinagre  
Vino blanco  
Agua  
Sal



## Carne de Monte al Aroma de Tomillo

### ELABORACIÓN:

Se hace un mezcla con carne de jabalí o venado, aceite de oliva, vino de Montilla, ajo, cebolla, pimentón, pimienta, tomate, tomillo, perejil y sal.

Se deja macerar 2 horas

Después se deja cocer 2-3 horas o hasta que la carne quede tierna.

### INGREDIENTES:

Jabalí o venado

Aceite de oliva

Vino de Montilla

Ajo

Cebolla

Pimentón

Pimienta

Tomate

Tomillo

Perejil

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  
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 30 minutos.

### INGREDIENTES:

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



# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

## 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 cocinando 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 gr. de manteca de cerdo  
1 cebolla  
1 vaso de vino  
4 tomates  
100 gr. de guindas confitadas  
Sal  
Pimienta  
Harina  
2 cucharadas de caldo de carne

# 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-

## 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 gr. de zanahorias  
1 l. de leche  
2 nabos  
1 cebolla  
2 ajos  
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 salsaera.

### INGREDIENTES:

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



## Carne de Venado con Níscalos

### ELABORACIÓN:

Dejar la carne de venado en agua para desangrarla.

Marear la carne en el aceite y apartar.

Freír la cebolla y los ajos hechos trocitos en el mismo aceite.

Triturar los pimientos juntos con la cebolla y los ajos.

Echar el triturado en la olla mareándolo con la carne de venado.

Añadir el vino, la sal, la pimienta y los níscalos.

Se cuece a fuego lento durante una hora y media hasta que la carne está tierna y lista para servir.

### INGREDIENTES:

- 1 Kg. de carne de venado
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla granate
- 7 dientes de ajo
- Kg. de níscalos, setas o champiñones
- Pimienta
- Sal



## Estofado de Jabalí

### ELABORACIÓN:

Cortar la carne en tacos y dejarla macerar durante 2 días con las manzanas y las peras troceadas, las zanahorias en rodajas y la cebolla picada, las hierbas aromáticas y el vino cubriéndolo todo.

Cuélelo recogiendo el vino que reservarás.

Separar la carne, las zanahorias, la cebolla, desechando los trozos de pera y de manzana y las hierbas aromáticas.

Poner aceite en una cazuela de barro e ir echando los trozos de carne de forma que se vayan rehogando.

Cuando la carne esté bien rehogada añadir el vino, las zanahorias, la cebolla y el laurel.

Cuando empiece a hervir bajar el fuego y dejar a fuego lento tapada entre 45 minutos y 1 hora.

Una vez que la carne esté tierna echar las patatas cortadas en tacos.

Añadir sal y pimienta al gusto y dejar hervir a fuego lento    hora más para que espese.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

- 1 kg. de carne de jabalí
- 1 kg. de patatas medianas
- 2 peras blanquillas
- 2 manzanas golden
- 4 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 ramillete de hierbas aromáticas
- 1 vaso de aceite
  - l. de vino tinto
- 2 hojas de laurel
- Sal
- Pimienta



## Pastel de Carne de Ciervo

### ELABORACIÓN:

Picar la carne de ciervo con tocino y mezclarlo muy bien salpimentándolo al gusto.

En una cazuela poner las cebollas picadas con los pimientos rojos y verdes.

Rehogar todo bien hasta que la cebolla quede transparente.

Añadir la carne hasta que se haga ligeramente.

Colocar todo en una fuente de horno y cubrirlo con puré de patatas.

Hornear durante 1 hora a unos 180°C.

Espolvorear queso rallado y terminar gratinándolo.

### INGREDIENTES:

1 kg. de carne de venado

1 kg. de carne de ciervo

° kg. de tocino

100 cl. de aceite

3 cebollas

2 pimientos morrones rojos

2 pimientos morrones verdes

1 paquete de puré de patata

200 gr. de queso rallado

## Habichuelas con Codorniz

### ELABORACIÓN:

Poner la noche anterior las habichuelas a remojar. Poner las habichuelas con la mitad de la verdura muy picada, las codornices limpias, el laurel, a sofreír en el aceite, añadiendo la sal y pimienta.

Hacer un sofrito con el resto de la verdura y añadir a las habichuelas anteriores. Cubrir de agua y dejar hervir hasta que esté tierno.

Servir media codorniz por persona en cada plato sobre las habichuelas.

### INGREDIENTES:

500 gr. de habichuelas de calidad  
3 codornices  
Aceite de oliva virgen extra  
1 cebolla  
1 cabeza de ajos  
Laurel  
1 tomate  
50 gr. de pimienta rojo de lata con su jugo  
1 zanahoria  
Sal  
4 gr. de pimienta negra  
50 gr. de hinojo

## Perdices con Foie

### ELABORACIÓN:

Limpiar las perdices y sazonarlas 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 rociarlas con el calvados.

Freír las rebanadas de pan y untarlas con el foie. Después, desatar las perdices y colocarlas sobre el pan, rociar 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

# RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



## 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.

Escurrir 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 kg. de jabalí en trozos  
Mantequilla  
600 ml. de caldo de carne  
½ 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



# SOCIEDAD PLATEROS

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

### Jabalí al Vino Tinto de la Tierra de Córdoba

#### ELABORACIÓN:

Hacemos un sofrito con todas las verduras en el aceite de oliva. Una vez la el sofrito bien dorado le incorporamos la carne cortada en trozos no muy grandes y mareamos hasta que dore un poco, momento en que le ponemos la cucharada de harina y mojamos con los dos vinos de Montilla Moriles. Sazonamos y ponemos la pimienta y las plantas aromáticas. Una vez reducido el líquido de cocción a la mitad le vanos incorporando agua si llegar a cubrir del todo el guiso, así las veces que necesite hasta que la carne este tierna quedando una salsa espesita. La acompañamos de patas fritas que pueden ser en dados, por supuesto además de una copa de vino Montilla Moriles.

#### INGREDIENTES:

- 1 kg. de carne magra de jabalí
- 1 dl. de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de oloroso "Oro Viejo"
- 1 vaso de vino tinto Montilla Moriles
- 2 cebollas grandes
- 2 zanahorias
- 1 ramita de apio
- 3 tomates maduros
- 5 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- Tomillo
- Laurel
- Pimienta negra
- Sal

# SOCIEDAD PLATEROS

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



### Conejo en Escabeche Caliente

#### ELABORACIÓN:

Partir el conejo en trozos, lo ponemos en una olla con todos los ingredientes excepto el caldo y la harina que ligaremos para agregárselos pasados unos 20 minutos. Dejamos cocer hasta que el conejo este tierno, unos 25 minutos mas y podemos servir tanto frío como en caliente. Con unos pimientos asados o unas papas fritas. Buen provecho.

#### INGREDIENTES:

- 1 conejo
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de vino dulce P.X
- vaso de vinagre de vino Montilla Moriles
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 12 clavos de condimento
- 4 hojas de laurel
- Tomillo
- 1 tazón de caldo blanco
- Sal



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

## Pochas con Codornices

### ELABORACIÓN:

Remojamos las pochas el día anterior, y las ponemos a cocer en agua fría.

Por otra parte en una cacerola ponemos el aceite y vamos haciendo un sofrito con todas las verduras. Le incorporamos las codornices el laurel, el azafrán, el pimentón y un poquito de sal. Mojamós con el vino y pasados 10 minutos les vamos agregando agua de la olla de las pochas y a las pochas agua fría del grifo. Una vez que estén tiernas tanto las codornices como las pochas las ponemos juntas en la perola de las codornices sin pasarnos de caldo de las pochas para que quede un guiso trabadito.

### INGREDIENTES:

12 codornices  
600 gr. de pochas (alubias)  
1 vaso de aceite de oliva virgen extra  
2 dientes de ajos  
1 cebolla  
1 pimiento verde  
1 pimiento rojo  
2 tomates maduros  
1 vaso de fino Montilla Moriles  
1 hoja de laurel  
1 cucharada de pimentón  
Unas hebras de azafrán  
Sal



## Conejo de Campo con Patatas

### ELABORACIÓN:

Cortamos el conejo en trozos no muy pequeños, lo pasamos por la sartén y lo doramos por los dos lados hasta que esté bien hecho.

Ponemos los ajos y los machacamos para poder freírlos y los ponemos con el conejo y las especias.

Cortamos las patatas en rodajas y las freímos. Colocamos las patatas en un plato y encima el conejo, rectificamos de sal y servimos.

### INGREDIENTES:

1 pieza de conejo  
Sal  
Aceite de oliva  
Ajos  
Pimienta blanca  
Patatas  
Nuez moscada  
Cominos

## Corzo al Romero con Setas de Campo

### ELABORACIÓN:

Cortaremos el corzo en trozos no muy grandes y los podremos a macerar con los dos vinos, el perejil y todas la especies, durante una hora. Pasado este tiempo colocaremos la carne en una sartén y la doraremos por los dos lados. Dejaremos unos 2 minutos en el fuego, pasado este tiempo podremos las setas junto a la carne y las dejaremos unos 10 minutos más.

### INGREDIENTES:

1 kr. de corzo  
1 ramita de romero  
200 gr. de setas  
Sal  
Aceite de oliva  
Pimienta blanca  
Nuez moscada  
Perejil picado  
Harina  
Vino blanco  
Vino tinto



## Delicias de Solomillo de Jabalí con Pure de Castañas y Crujiente de Caramelo

### ELABORACIÓN:

Podremos el solomillo de jabalí en una fuente con el aceite la pimienta blanca, la sal, pimienta negra, las zanahorias y las patatas, por espacio de 20 minutos a horno fuerte, pasado este tiempo podremos el vino blanco y dejaremos 5 minutos más en el horno.

Coceremos las castañas con el azúcar hasta que estén tiernas y las pasaremos por la batidora hasta obtener un puré fino.

Cortaremos el solomillo en rodajas que podremos encima del puré de castañas.

### INGREDIENTES:

- 1 solomillo de jabalí
- 100 gr. de castañas
- 50 gr. de azúcar
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de vino blanco
- 2 Piezas de zanahorias
- Sal
- Pimienta blanca
- Pimienta negra
- kg. de patatas

## Empanada Argentina de Conejo

### ELABORACIÓN:

Se trocea el conejo, las verduras y los champiñones. Se fríen lentamente las verduras, añadiéndoles los champiñones y el conejo. Se agrega tomillo, sal y mareamos durante 30 minutos. Se añade el vino fino y cocinamos hasta reducir. Dejamos reposar durante 24 h. para después liar las tapas con el relleno.

### INGREDIENTES:

Conejo  
Cebollas  
Pimientos  
Champiñones  
Vino fino de Córdoba  
Tomillo  
Sal  
Aceite de oliva virgen

## Solomillo de Ciervo al Carbón con Puré de Manzana

### ELABORACIÓN:

Se pelan las manzanas y se cortan a cascós. Se ponen a hervir sin llegar a cubrir, agregando unas gotas de limón. Ya cocidas se retiran y batimos hasta conseguir un cremoso puré. Luego, empapamos el solomillo en aceite con romero pimienta y sal y colocamos la carne sobre el carbón.

### INGREDIENTES:

Solomillo de ciervo  
Ajo  
Romero  
Manzana  
Aceite de oliva virgen  
Sal

## Milanesitas de Pato con Salsa La Tranquera

### ELABORACIÓN:

Se colocan en un recipiente los huevos, ajo, perejil, pimienta, sal, leche y batimos. Le añadimos los filetes de pato y dejamos reposar durante 60 minutos. Rallamos pan y cáscara de naranja para luego empanar los filetes.

Para la salsa a la Tranquera: freímos las cebollas, añadiéndole la nata, la mostaza y un toque de Pedro Ximénez.

### INGREDIENTES:

- Filetes de pato
- Ajo
- Perejil
- Huevos
- Leche
- Sal
- Pimienta
- Pan rallado

#### Para la salsa a la Tranquera:

- Naranja
- Cebolla
- Nata
- Pedro Ximénez

## Conejo al Ajillo con Frutos Secos

### ELABORACIÓN:

En una cazuela se ponen el aceite de oliva con la cabeza de ajo al fuego muy lento dejándolas que se doren 30 minutos para que el aceite coja el sabor de ajo .Se quita el ajo y, en el mismo aceite poner a freír el conejo troceado y salpimentado hasta que queda crujiente. Reservarlo. En una sartén, poner un poco de aceite del conejo, añadir el ajo bien picadito y, cuando comience a dorarse , agregar los frutos secos. Saltear unos minutos y incorporar el conejo crujiente. Remover, dejar unos 3 minutos mas, retirar y rociar con el zumo del limón. Espolvorear perejil picado por encima.

### INGREDIENTES:

1 kg. de conejo  
1 cabeza de ajo y 2 dientes  
3 dl. de aceite de oliva  
50 gr. de piñones  
50 gr. de nueces peladas  
50 gr. de almendras fileteadas  
Perejil  
Sal  
Pimienta blanca  
Zumo de limón



## Codornices a la Miel con Higos

### ELABORACIÓN:

Se limpia y se rellena cada codorniz con un higo lavado y sin pelar. Salpimentar y bridar las codornices para que no pierdan la forma. En una fuente de horno se ponen las codornices y se riega con el aceite de oliva. Se pelan las cebollas y se cortan en cuatro poniéndole alrededor de las codornices. El horno se calienta previamente durante 15 minutos a la temperatura de 180°C, cuando esta bien caliente se introducen las codornices y se mantienen durante 45 minutos. Se saca la fuente del horno reservando las codornices, se le quita el bramante.

Se vierten la miel y el vinagre en la fuente, removiendo. Se pelan los higos restantes y se vierten en la fuente donde tenemos las cebollas. Se vuelve a meterse en el horno otros 10 minutos. Las codornices se sirven con las cebollas y los higos, regándolas con la salsa.

### INGREDIENTES:

- 4 codornices
- 8 higos maduros
- 50 gr. de miel
- 2 cebollas medianas
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal

## Magret de Pato con Aceitunas

### ELABORACIÓN:

Hacer unos cortes cruzados en la piel de los magrets formando unos rombos y salpimentar. En una sartén con el aceite se marcan los magrets empezando por la piel hasta que estén bien dorados por ambos lados pero que quedan rosados por dentro. Reservar. Partir las aceitunas en cuatro trozos.

Pelar las cebollas y cortarlas en juliana. En la misma sartén donde hemos marcado los magrets dejar hacer las cebollas unos minutos hasta que se doran, regar con el moscatel y agregar las aceitunas. Seguimos la cocción 3 minutos más y retiramos. Fileteamos los magrets y servimos acompañado de las cebollas y las aceitunas.

### INGREDIENTES:

2 magret de pato  
20 aceitunas gordas deshuesadas  
3 cebollas medianas  
1 copa de vino de moscatel  
2 cucharadas soperas de aceite  
de oliva virgen  
Sal  
Pimienta

## 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

