

EL AMENCO A PEDIR DE BOCA

✓ Jornadas Gastronómicas
de la Cazuela y
los Guisos



CÓRDOBA 2016
Ciudad Europea de la Cultura

libro de recetas



HOSTECOR



PRESENTACIÓN

Hostecor en estas V jornadas gastronómicas de cazuela y guisos ha querido sumarse al proyecto que desarrollaremos este año junto con el Ayuntamiento de Córdoba de la "La Noche Blanca del Flamenco" el 21 de junio próximo y desarrollar una serie de acciones gastronómicas y hosteleras en ese marco del flamenco. Así bajo el paraguas del slogan "Flamenco a Pedir de Boca" se orientan estas Jornadas de la cazuela y los guisos, basadas en la gastronomía del mundo flamenco, en la utilización de productos que antaño podían calificarse de pobres y modestos pero que con el cariño y buen hacer de sus creadores se convertían en principal acompañamiento del vino de nuestra tierra, de los cantes flamencos y de la guitarra, muchas veces a horas intempestivas en las que los cuerpos agradecían tan preciados manjares que reponían las fuerzas para seguir disfrutando del arte flamenco.

En estas jornadas se mezcla tradición e innovación en los establecimientos participantes, rememoran tiempos en los que el flamenco, la guitarra, el cante, el vino y los guisos eran parte sustancial de la taberna y van conformando el ambiente de actividades relacionadas con el flamenco que tendrán su cenit en "La Noche Blanca del Flamenco" de Córdoba.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Casa Palacio Restaurante Bandolero	6
Cervecería Los Chopos	9
Hotel Restaurante Los Patios	12
Parador La Arruzafa	14
Mesón Restaurante Casa Matías	17
Restaurante Alcazaba De Las Torres	17
Restaurante Al-Zagal, Hotel Córdoba Center	20
Restaurante Bodegas Campos	24
Restaurante Bouchon	28
Restaurante Casa Patricio	30
Restaurante Cuevas Romanas	33
Restaurante El Buey	36
Restaurante El Choto	38
Restaurante El Churrasco	41
Restaurante El Mirador de Rute	45
Restaurante El Pepito	48
Restaurante El Rancho Grande	51
Restaurante Hermanos Santos	54
Restaurante La Esencia del Hotel Palacete Mirador de Córdoba	56
Restaurante La Montanera	60
Restaurante Puerta Sevilla	62
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	65
Taberna La Galga	69
Taberna Salinas	72

Zarangollos

ELABORACIÓN:

Pelamos las verduras, cortamos las patatas en rodajas y también los calabacines, picamos la cebolla muy fina y lo ponemos a freír con el aceite a fuego lento, cuando esté todo bien frito le añadimos los huevos uno a uno y lo removemos hasta que esté todo cuajado, lo servimos bien caliente.

INGREDIENTES:

½ kg. de patatas
½ kg. de cebollas
½ kg. de calabacines
4 huevos
100 cls. de aceite de oliva
Sal

Arroz con pollo e hinojos

ELABORACIÓN:

Se corta el pollo y se fríe con el aceite en una cazuela junto con el pimiento y los ajos y por último el tomate, una vez sofrito todo se le echa el hinojo, las hebras de azafrán, se cubre de agua y se pone a cocer, una vez cocido lo probamos de sal y añadimos el arroz y lo tendremos cociendo quince minutos más, y ya lo tenemos listo para servir.

INGREDIENTES:

1 pollo
400 grs. de arroz
1 pimiento rojo
200 grs. de tomate rallado
100 grs. de aceite
Hinojo (al gusto)
Sal
Hebras de azafrán
4 dientes de ajo

CASA PALACIO RESTAURANTE BANDOLERO



Migas camperas

ELABORACIÓN:

Desmigamos el pan en un recipiente el día anterior al guiso. En un mortero machacamos los ajos, y le añadimos el pimentón, la sal y el agua, lo mezclamos y lo añadimos al pan, removiendo el mismo para que se empape bien, lo tapamos con un paño y lo reservamos para el día siguiente.

En una sartén a fuego lento ponemos el aceite, y cuando esté caliente añadimos el tocino cortado a tiras grandecitas, lo freímos hasta que esté crujiente y desprenda toda su grasa. Lo sacamos y reservaremos, en esta grasa, añadiremos el pan y a fuego lento haremos las migas sofriendo sin dejar de remover hasta que estén bien fritas, una vez frita le añadiremos los torreznos de tocino para comerlas.

También se le puede añadir uvas, huevo frito, naranja etc.

INGREDIENTES:

½ kg. de tocino curado
2 ajos
50 cls. de aceite
2 kgs. de pan del día anterior
20 grs. de pimenton dulce
½ l. de agua
Sal

Potaje de manitas de cerdo con garbanzos

ELABORACIÓN:

En una olla pondremos a cocer los garbanzos que tendremos remojados del día anterior, junto con las manitas de cerdo y el cardo troceado con un poquito de sal, a fuego moderado todo cubierto por dos dedos de agua.

Mientras, en una sartén haremos el sofrito con el aceite, le iremos añadiendo la cebolla, los ajos, y el tomate, antes de terminar el sofrito le pondremos el azafrán el pimentón y la sal.

Una vez bien sofrito lo añadiremos a la olla para que cueza con los demás ingredientes. Este guiso puede tardar como unas tres horas para esté todo tierno.

Media hora antes de terminar el guiso aproximadamente le añadiremos las patatas peladas y cortadas a gajos para que cuezan con el guiso y lo probaremos de punto de sal.

INGREDIENTES:

3 manitas de cerdo
3 ½ kgs. de garbanzos
1 cebolla
3 dientes de ajo
200 grs. de tomate rallado
1 cucharadita de pimentón dulce
½ kg. de patatas
200 grs. de cardo
1 hebra de azafrán
100 cls. de aceite
Sal
Agua

Papas al pelotón

ELABORACIÓN:

Troceamos las patatas en rodajas finas, y los pimientos y las cebollas en juliana. Los colocamos en una bandeja por capas, patatas, cebollas y pimientos añadiéndole sal al gusto entre ellas, lo regamos con un buen chorreón de aceite (somos generosos) y lo introducimos en el horno a baja temperatura para que se pochen las verduras.

Cuando estén pochadas, freímos los huevos y cuando estén fritos los cascamos y hacemos un revuelto con las verduras y servimos.

Las presentamos con el jamón cortado en taquitos por encima cubriéndolo todo.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de patatas.
- ½ kg. de cebollas
- ¼ kg. de pimientos verdes de freír
- 5 huevos
- Sal
- Aceite de oliva
- Jamón ibérico





CERVECERÍA LOS CHOPOS

Cocido andaluz

ELABORACIÓN:

Hemos tenido los garbanzos en remojo desde el día anterior y los ponemos en una olla “todo en crudo” durante dos o tres horas a fuego medio hasta que el caldo haya quedado bastante sustancioso.

Lo apartamos y separamos el caldo con los garbanzos, la berza, la calabaza y las habichuelillas, de todo lo demás.

Lo presentamos como un primero y un segundo.

INGREDIENTES (4 personas):

Hueso salado
Hueso de canilla
1 buen trozo de jamón
Media gallina
1 trozo de pierna de ternera
¼ Kg. de calabaza
½ kg. de berza
¼ kg. de habichuelillas
Garbanzos
Aceite de oliva
1,5 ls. de agua

Ensalada de habichuelas

ELABORACIÓN:

Cocemos las habichuelas para que estén tiernas. Se apartan y dejan enfriar. Mientras, hemos estado troceando los tomates, pimientos y cebolla en trozos muy pequeños, cuanto más pequeños mejor porque luego en boca se nos hará un gran cocktail de sabores.

Los ponemos en un bol y aderezamos con sal, pimienta, y vinagre removiéndolo muy bien.

INGREDIENTES (4 personas):

1 kg. de habichuelas
3 tomates grandes
1 cebolla grande
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
Sal
Vinagre
Aceite

Menudillo con riñones al vino de montilla

ELABORACIÓN:

Limpiamos el menudillo y los riñones y los troceamos en porciones pequeñas, (es muy importante limpiar muy bien los riñones para que suelten toda la sangre y el orín).

Echamos en una sartén un buen chorreón de aceite y cuando esté caliente le ponemos los ajos, sin dejar freír del todo porque si se queman nos darán un sabor amargo. Les ponemos el menudillo y los riñones para hacerlos un poco. A continuación les ponemos la sal y las especias al gustos y lo mareamos, cuando vaya cambiando de color les ponemos el vino y lo dejamos cocer hasta que el vino reduzca bastante.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de menudillo de pollo
- 1 kg. de riñones de cordero
(se pueden cambiar por ½ de cerdo)
- 1 l. de vino fino de montilla
- 1 cabeza de ajos
- Laurel
- Comino
- Pimienta negra en polvo
- Romero
- Aceite de oliva virgen

Zarzuela de pescado

ELABORACIÓN:

Se limpia el pescado, y en un perol se fríe el ajo picado. Se le echa el pescado y se flambea. La harina y el tomate se dejan cocer 10 minutos. Se añade la nata, el azafrán (colorante) y sal al gusto. Se sirve en cazuela de barro.

INGREDIENTES (4 personas):

100 grs. de mero
100 grs. de rosada
100 grs. de calamar
100 grs. de pez
2 cabezas de ajo
500 grs. de harina
¼ l. de vino blanco
¼ l. de nata licuada

Carne con tomate

ELABORACIÓN:

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

INGREDIENTES (4 personas):

400 grs. de ternera
150 grs. de cebolla
50 grs. de pimiento verde
1 vaso de vino blanco
1 vaso de aceite de oliva
Una pizca de sal
Una pizca de azúcar

Cordero a la caldereta

ELABORACIÓN:

En una cacerola se pica una cebolla a la Juliana y se pocha. Le añadimos el cordero y todos los demás ingredientes (habiendo sido machacados previamente en un mortero), rehogándolos durante 30 minutos.

Se sirve en cazuela de barro.

INGREDIENTES (4 personas):

2 piernas de cordero
2 cebollas
1 cabeza de ajo
4 hojas de laurel
1 cucharada de comino
1 cucharada de orégano
1 cucharada de pimentón dulce
1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
1 vaso de vinagre
3 vasos de agua
Sal al gusto
Colorante o azafrán

Bacalao a la vizcaína

ELABORACIÓN:

Se pica la cebolla y los pimientos de ñora con las pipas quitadas. Se echa en un perol con 8 rebanadas de pan. Cuando esté todo bien frito, se tritura en la turmi, se trocea el bacalao y se hornea durante 30 minutos con la salsa que está hecha.

Se sirve en cazuela de barro.

INGREDIENTES (4 personas):

600 grs. de bacalao
2 kgs. de cebolla
8 pimientos de ñora
1 cabeza de ajo
2 vasos de vino
2 vasos de aceite de oliva
8 rebanadas de pan
Sal al gusto

El guiso gitano conocido como “El Empedrado”

ELABORACIÓN:

Se cuecen en una olla los garbanzos, los alubias, tocino, oreja y rabo de cerdo con el pimiento, el tomate, los ajo y el hinojo para darle sabor. Cuando están casi cocidos todos los ingredientes se añade el arroz unos 20 minutos antes de apartarse del fuego.

INGREDIENTES:

½ kg. de garbanzos
200 grs. de alubias
Tocino, oreja y rabo de cerdo
1 pimiento
1 tomate
1 cabeza de ajo
Unas ramas de hinojo
Arroz
Sal

Moje de espárragos trigueros y huevo escalfado

ELABORACIÓN:

Se trocean los espárragos trigueros o amargueros, se fríen en aceite y se reservan.

A parte se fríen 2 ó 3 dientes de ajo y unas rebanadas de pan, se agrega un poco de pimentón, con cuidado que no se queme, y se añade un chorrito de vinagre y una corneta machacada (pimiento choricero) y se tritura todo esto con la batidora.

Una vez obtenida la salsa se pone a cocer y cuando rompe a hervir se añaden los espárragos y una hoja de laurel. Se estrellan los huevos en el moje.

INGREDIENTES:

Espárragos trigueros
Ajos
Rebanadas de pan
Pimentón
Vinagre
Pimiento choricero
Huevos

Cazuela de arroz a la flamenca con productos silvestres

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo, rehogar y agregar el tomate picado.

A continuación echar el vino, dejar reducir y añadir los espárragos, las habas y las setas.

Hacer un majado de ajo, perejil y azafrán e incorporar al guiso.

Echar el agua, cocer todo junto y por último echar el arroz, cocer durante 15 minutos aproximadamente y dejar reposar de 2 a 3 minutos.

INGREDIENTES:

400 grs. de arroz
300 grs. de cebolla
100 grs. de pimiento verde
300 grs. de tomate
5 dientes de ajo
100 grs. de pimiento rojo
50 grs. de espárragos verdes
50 grs. de setas
50 grs. de habitas
1 dl. de vino blanco
Azafrán
Sal
Pimienta
Perejil
Tomillo



Sopa de rabo de toro con verduritas

ELABORACIÓN:

Trocear el rabo de toro y tostar en el horno junto con las verduras, una vez tostado añadir el vino amontillado, mojar con agua o caldo blanco y poner a cocer a fuego lento al menos cuatro horas. Se hace una infusión, a parte, con las hierbas aromáticas y se agrega al caldo. Una vez transcurrido este tiempo, se cuele, se sacan los trozos de rabo de toro y se separa la carne del hueso.

La sopa ha de tener un color rubio, transparente y gelatinoso.

Tornear nabos, zanahorias y si se desea calabacín y cocer por separado cada uno de ellos.

Para el acabado del plato, acompañar al caldo con la carne del rabo de toro troceada y la verdura torneada.

INGREDIENTES:

Rabo de toro
Cebollas
Ajos
Zanahorias
Nabos
Blanco de puerros
Apio
Mejorana
Albahaca
Romero
Vino Amontillado

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Potaje de legumbres con arroz y conejo a baja temperatura

ELABORACIÓN:

Rehogar la cebolla con el ajo e ir añadiendo las verduras picaditas.

Poner una cucharadita de pimentón y el laurel, añadir el agua y los garbanzos previamente remojados. Cocer.

Cuando los garbanzos estén casi blandos añadir el arroz y dejar terminar de cocer.

El conejo se le añadirá al final, el cual hemos hecho: 12 horas a 75 °C en el horno.

INGREDIENTES:

½ kg. de garbanzos
½ Kg. de habichuelas
2 patatas
1 cebolla
2 zanahorias
1 puerro
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
Azafrán en hebra
½ cucharada de pimentón
1 conejo deshuesado

Cazuela de habitas con lechuga y hierbabuena

ELABORACIÓN:

Hacer un sofrito con el tomate, las cebolletas y los ajos tiernos. Incorporar la lechuga, el pimentón, el vino y el caldo. Cocer hasta que las habas estén tiernas.

INGREDIENTES:

1 tomate
2 cebolletas
4 ajos tiernos
1 lechuga
1 kg. de habas
1 cucharadita de pimentón
1 vasito de vino amontillado
Caldo de carne



MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Patatas, verdura y tortillita de gambas al guiso

ELABORACIÓN:

Pelar y picar las verduras y hortalizas.

Ponerlas a sofreír con el aceite.

Pelar y trocear las patatas incorporándole el sofrito con el azafrán, la sal y la pimienta.

Agregar el caldo y cocer hasta que las patatas estén tiernas.

Incorporar el bacalao y cocer durante 5 minutos.

Mezclar los ingredientes de las tortillitas y freírlos en aceite. Ponerlas a servir al plato.

INGREDIENTES:

1 kg. de patatas
½ kg. de espinacas
2 zanahorias
1 cebolla
2 tomates
2 dientes de ajo
1 pimienta verde
½ pimienta roja
500 grs. de bacalao
Sal
Aceite
Pimienta
Azafrán en hebra
1 l. de agua o caldo de pescado

Para las tortillitas:

2 huevos
100 grs. de bacalao
100 grs. de gambas
Miga de pan o pan rallado
1 diente de ajo
Sal
Perejil

Garbanzos de cañete en cazuela de ternera y zanahoria

ELABORACIÓN:

Poner a cocer todos los ingredientes reservando las patatas, hasta que los garbanzos estén tiernos. Incorporar las patatas troceadas durante 15 minutos antes de retirar del fuego. Trocear el morcillo y la oreja y unirlos a la cocción.

INGREDIENTES:

500 grs. de garbanzos
500 grs. de morcillo de ternera
1 oreja de cerdo
1 tomate
3 zanahorias
1 cebolla
1 cabeza de ajos
2 patatas mediana
1 ramillete de hiervas aromáticas
Azafrán



Judías con almejas

ELABORACIÓN:

La noche de antes se dejan las judías en abundante agua.

Se ponen en una olla con agua fría las judías y la cebolla. Cuando rompa a hervir se tiene unos minutos, se le vacía el agua y se vuelve a cubrir con agua fría, añadiendo el hueso de jamón, el pimiento verde, el rojo, el laurel los dientes de ajo pelados y enteros, las cuatro cucharadas de tomate y el azafrán previamente tostado.

Se hace un sofrito con la cebolla muy fina picada y las tres cucharadas de aceite, añadiéndose a las judías que estarán en ebullición a fuego moderado, entre una hora y hora y media. Se rectifica de sal y se reserva.

A la hora de comer, en una sartén al fuego, engrasada con una cucharada de aceite, se ponen las almejas previamente lavadas y cuando empiecen a abrir se les añade la copa de vino, tapándolas.

Una vez abiertas se les añade el perejil picadito y se agregan a las judías estofadas, que estarán calientes y se sirven.

INGREDIENTES:

½ kg. de judías
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla
3 dientes de ajo
4 cucharadas de tomate triturado
1 hueso de jamón
1 hoja de laurel
Azafrán
Sal

Para el sofrito:

3 cucharadas de aceite
1 cebolla picada

Para la marinera:

½ kg. de almejas
1 cucharada de perejil
1 cucharada de aceite
1 copa de vino fino de Moriles

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

ELABORACIÓN:

Ponemos los garbanzos en agua la noche anterior con un puñado de sal.

En una olla colocamos los garbanzos con el bacalao, un chorro de aceite y cubrimos con agua. Dejamos cocer a fuego lento.

Limpiamos y cocemos las espinacas, seguidamente en un poco de aceite ponemos a freír el pan. Cuando esté dorado lo retiramos y en el mismo aceite freímos tres ajos sin piel hasta dorarlos.

En un mortero ponemos el pan frito, los tres dientes de ajo fritos y los dos que quedan en crudo, añadimos sal y un chorro de vinagre. Majamos todo muy bien y añadimos un poco de agua a la masa.

Rehogamos las espinacas en el mismo aceite que habíamos utilizado, durante unos minutos, incorporamos el pimentón y los ajos majados.

Dejamos cocer 5 minutos y reservamos.

Cuando los garbanzos estén tiernos añadimos las espinacas a la olla y dejamos cocer todo un par de minutos.

INGREDIENTES:

500 grs. de garbanzos
500 grs. de espinacas
300 grs. de bacalao
1 trozo de pan del día anterior
5 dientes de ajos
1 cucharada de pimentón dulce
Azafrán
Pimienta
Agua
Aceite de oliva
Sal

Lentejas cordobesas

ELABORACIÓN:

Colocamos en un puchero todos los ingredientes en crudo y dejamos cocer a fuego lento hasta que las lentejas estén tiernas. No utilizar olla a presión.

INGREDIENTES:

½ kg. de lentejas
1 trozo de morcilla
1 trozo de chorizo
2 tomates
1 cabeza de ajos
2 cebollas medianas
2 hojas de laurel
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
Azafrán
Pimienta
1 chorro de aceite de oliva
Agua
Sal



Patatas guisadas con carne y choco

ELABORACIÓN:

Ponemos en una olla la carne troceada, el choco troceado, la cebolla picada, el tomate picado, los ajos enteros y con piel, la hoja de laurel, el azafrán, la pimienta y la sal. Freímos durante unos minutos. Añadimos el vino y otro vaso de agua. Dejamos hervir durante 15 minutos con el objeto de ablandar la carne un poco, cuando el vino se haya casi consumido añadimos las patatas peladas y troceadas, rehogamos unos minutos, añadimos agua que las cubra y dejamos cocer 20 minutos hasta que estén tiernas.

INGREDIENTES:

300 grs. de carne de cerdo,
 lomo ibérico
300 grs. de choco
1 kg. de patatas
1 cebolla
1 tomate
½ cabeza de ajos
1 vaso de vino blanco
1 hoja de laurel
Azafrán
Pimienta
Aceite de oliva
Agua
Sal



RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Guiso de alcachofas confitadas con boletus

ELABORACIÓN:

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

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

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

Para los boletus: Pelar las patas y escaldar duran-

INGREDIENTES:

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



te 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos y poner a punto de sal.

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

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

Rabo de toro estofado

ELABORACIÓN:

Limpia, lavar y trocear las verduras. En una cacerola adecuada, añadir el aceite y las verduras junto con el laurel, rehogar hasta que las verduras estén tostadas pero no quemadas para evitar que amargue. Introducir el rabo de toro previamente cortado a la cacerola y salpimentar. Rehogar todo hasta que nos haya cogido algo de color. Mojar con el vino tinto y reducir a la mitad. Añadir el jugo de carne y dejar hervir a fuego moderado hasta que esté tierno (3 h. aproximadamente). Sacar el rabo una vez tierno, colar la salsa y reducir está si fuera necesario.

INGREDIENTES (4 personas):

2 kgs. de rabo de toro
2 ajos pelado
500 grs. de cebolla juliana
500 grs. de puerro cortado
75 cls. de brandy brigadier
150 cls. de tinto común
2 ls. de jugo de carne
75 cls. de aceite
Sal
Pimienta en grano
2 hojas de laurel



RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

Cabezal ibérico del Valle de los Pedroches con puré de membrillo, cebollitas y salsa de ajo

ELABORACIÓN:

Para el cabezal ibérico: Limpiar un poco el cabezal del exceso de grasa y salpimentar.

Envasar al vacío con los dientes de ajo (no añadir aceite). Cocer en un termo de cocción (baño maría) o en un horno de vapor a 70° durante 14 horas. Transcurrido este tiempo enfriar rápidamente.

Para el puré de membrillo: Mezclar en termomix el puré con el jugo de cerdo a 80°, turbinar y colar.

Para la salsa de ajo: En una soute dorar el ajo con el aceite, flambear y añadir el jugo de cerdo. Dejar reducir y poner a punto.

Acabado: Cortar el cabezal en piezas rectangulares de unos 5 cm de largo por 3 cm de ancho. Dorar en la plancha sin nada de aceite. Darles la vuelta procurando que queden doradas y crujientes.

Montaje: Colocar dos piezas de cabezal en el plato. Acompañar de una quenel de puré de membrillo y las cebollitas glaseadas. Depositar una cucharada de salsa de ajo trazando un cordón circular alrededor del plato. Decorar con el ramillete de tomillo fresco.

INGREDIENTES (4 personas):

Para el cabezal de ibérico:

1 cabezal de ibérico
Sal
Pimienta
2 dientes de ajo pelado

Para el puré de membrillo:

1 tarrina de puré de membrillo
50 cls. de jugo de cerdo

Para la salsa de ajo:

2 dientes de ajo laminado
100 cls. de jugo de cerdo
10 dls. de coñac
1 dls. aceite de oliva

Otros:

4 cebollitas glaseadas
1 ramillete de tomillo fresco
Sal



Carrillada ibérica del Valle de los Pedroches con puré de coliflor

ELABORACIÓN:

Para la carrillada ibérica: Limpiar las carrilladas y salpimentar. Limpiar y cortar las verduras en pequeños dados. En una cazuela con aceite pochar las verduras hasta que estén bastante doradas, agregar las carrilladas y dorar bien. Incorporar los vinos y dejar hervir durante 5 minutos, cubrir con el jugo de cerdo y cocer hasta que estén tiernas las carrilladas. Colar el jugo de la cocción y reducir.

Para el puré de coliflor: Mezclar la coliflor con la mantequilla y la nata en la termomix. Turbinar a 80° hasta obtener una crema muy fina y suave. En el último momento emulsionar con el aceite de oliva.

Montaje: Disponer en el plato tres piezas de carrillada. Hacer un cordón con el puré de coliflor alrededor de estas. Salsear cubriendo por completo la carne. Acabar con unos granos de coliflor encurtida y decorar con el cebollino picado.

INGREDIENTES (2 personas):

Para la carrillada ibérica:

300 grs de carrillada ibérica
2 puerros
1 zanahoria
2 cebollas
Sal
Pimienta
Hoja de laurel
50 cls. de vino tinto
50 cls. de vino blanco
2 dientes de ajo
Jugo de cerdo

Para el puré de coliflor:

300 grs. de coliflor cocida
50 grs. de mantequilla
100 dls. de nata líquida
100 dls. de aceite 04°

Otros:

6 grs. de coliflor encurtida
cebollino fresco

Marmitako de atún

ELABORACIÓN:

Se pocha el sofrito del guiso cebolla roja y blanca pimientos rojo y verde y un poco de ajo también y se le añade el fumé de pescado blanco y las patatas chascadas. Se sal-pimienta y se le añade un poco de pimentón también y cuando las patatas estén casi totalmente cocidas se le añade el atún rojo fresco cortado en dados. Se sirve en plato hondo con cebollino picado.

INGREDIENTES:

200 grs. de cebolla blanca
150 grs. de cebolla roja
100 grs. de pimiento verde
100 grs. de rojo
60 grs. de ajo picado
2 ls. de fumé blanco
½ kg. de patatas
½ kg. de atún rojo fresco
1 manojo de cebollino fresco
Sal
Pimienta

Estofado de ternera

ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito de cebolla y se la añade un buen fondo de ternera y las patatas chascadas, y cuando están a media cocción se le añade la carne de ternera cortada en dados y se sal-pimienta.

INGREDIENTES:

200 grs. de cebolla roja y blanca
2 ls. de fondo de ternera
400 grs. de patatas
400 grs. de ternera cortada en dados

Fideuá de Marisco

ELABORACIÓN:

Se saltea un poco de cebolla y ajito, y cuando esta dorado el sofrito se le añaden las gambas los tacos de lenguado las chipirones y los mejillones y se saltean a fuego fuerte. Más tarde se le añade el fumé de pescado y marisco hecho con los desperdicios del lenguado y de las gambas y se pone a punto de sal. En el momento de servir, se sirve una ración en un cazo pequeño y se le añaden los fideos de fideuá para cocerse en el momento.

INGREDIENTES:

200 grs. de cebolla
60 grs. de ajo
80 grs. de gambas
80 grs. de lenguado troceado
80 grs. de chipirones
80 grs. de mejillones
300 grs. de fideuá
2 ls. de fumé de marisco y
pescado blanco

Calamares encebollados

ELABORACIÓN:

Se pocha una buena cantidad de cebolla roja y blanca y un poco de pimiento verde y cuando esta casi se pone el fuego fuerte y se le añade el ajo picado para que se dore. Una vez dorado el ajo sin bajar el fuego se le añaden los calamares troceados y un buen correón de vino de montilla moriles y se sal-pimienta. Luego se baja el fuego y se deja reducir un poco antes de servir.

INGREDIENTES:

200 grs. cebolla blanca
200 grs. de cebolla roja
100 grs. de pimiento verde
60 grs. de ajo
40 grs. de perejil
500 grs. de chipirones
1 chorreón de fino de
Montilla Moriles

Potaje gitano

ELABORACIÓN:

Rehogar la verdura con el aceite, agregar las especias, costillas, tocino, garbanzos y judías y poner todo a hervir; diez minutos antes de que estén tiernos los garbanzos poner el chorizo y la morcilla, agregar la sal.

Nota: Receta cedida por Ana Maria de la familia Plantón.

INGREDIENTES:

Garbanzos
Laurel
Azafrán
Judías blancas
Ajo
Cominos molidos
Costillas
Cebolla
Sal
Tocino
Pimiento
Aceite de oliva
Chorizo
Tomate
Morcilla
Pimentón



Guisopíés

ELABORACIÓN:

Lavar muy bien con sal, vinagre y agua caliente la lengua y los piés. Cortar a trocitos junto con la cuajada, ponerlo todo con el aceite y el hueso de jamón. Hacer un majado con los ajos asados y el vino blanco añadiéndoselo al guiso, a continuación se añade el chorizo y la morcilla.

INGREDIENTES:

Lengua
Ajos
Piés
Sal
Cuajada
Vino blanco
Chorizo
Hueso jamón
Morcilla
Aceite

Zarangollos

ELABORACIÓN:

Se pelan y cortan las patatas y los calabacines en rodajas finas, la cebolla se pica finamente. Se pone un poco de aceite a calentar en una sartén grande, cuando esté caliente se fríen las patatas, calabacines y cebolla. Se deja hacer a fuego lento.

Cuando esté todo bien frito, se van cascando los huevos encima mientras que se remueve hasta que están totalmente cuajados. Se sirve bien caliente.

INGREDIENTES:

Huevos
Patatas
Calabacín
Cebolla
Aceite de Oliva

Andrajos

ELABORACIÓN:

Se pelan y pican la cebolla y los ajos. El bacalao sin desalar, se tuesta en una sartén y se desmiga quitando las espinas.

En una cazuela de barro, se echa un poco de aceite y se hace un sofrito con el ajo, la cebolla, y los tomates. Cuando este frito añadir la mitad del pimentón, remover y separar del fuego.

Pelar las patatas, cortarlas a rodajas finas y echarlas en el sofrito, añadiendo más aceite, remover todo y dejar freír unos 25 minutos a fuego lento.

Con la harina, el agua y un poco de sal, preparar una masa, dejarla reposar un poco, estirarla con el rodillo para que quede fina y cortarla con un vaso, formando tortas pequeñas.

Añadir a la cazuela las gambas, el pimentón restante, el bacalao desmigado previamente, las tortitas de masa, el azafrán y la hierba buena. Dejar cocer lentamente durante media hora.

Probar el punto de sal. Separar del fuego y servir.

INGREDIENTES:

Patatas
Pimentón
Harina
Azafrán
Bacalao seco
Hierba buena
Gambas
Aceite de oliva
Ajo
Sal
Cebolla
Tomates
Pimiento verde

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



Cardos con almejas y gambas

ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla con las almejas y las gambas, añadimos los cardos y salteamos. Le incorporamos la harina y el vino, seguidamente el fumet. Hacemos un majado con el pan, el ajo, el comino y el pimentón, que acabaremos añadiéndole casi al final.

INGREDIENTES:

400 grs. de cardos
8 almejas
10 gambas
½ cebolla
1 diente de ajo frito
2 rebanadas de pan frito
Comino
Pimentón
5 cls. de vino blanco
20 cls. de fumet
Aceite
Sal
5 grs. de harina



Judías con perdiz

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las judías con una cebolla, una cabeza de ajos y dos hojas de laurel. Las cebollas y los ajos restantes se pelan, se trocean y se rehogan en una sartén con cuatro hojas de laurel. Cuando esté dorada la cebolla se le añade las perdices y el vino, el agua, el tomillo y la pimienta dejándolo cocer a fuego lento. A continuación se mezcla las judías con las perdices con su salsa y le añadiremos unas hebras de azafrán y coceremos a fuego muy suave.

INGREDIENTES:

600 grs. de judías
6 hojas de laurel
3 perdices
Tomillo
2 ls. vino blanco
10 bolas de pimienta
2 dls. de aceite
Sal
1 Kg. de cebollas
Azafrán en hebra
3 cabezas de ajos

Cazuela de habas tiernas con bacalao

ELABORACIÓN:

Se refrié la cebolla, se incorporan las habas picadas con cáscara y se rehogan. Le echaremos el agua que necesite hasta que estén tiernas y reservamos.

Sofreímos el ajo con el bacalao desmigado, flambeamos con el vino e incorporamos las habas y la salsa de tomate y dejamos. Reducir 1 minuto.

INGREDIENTES:

½ cebolla
300 grs. de habas
Aceite de oliva
Sal
Agua
1 ajo
Aceite
200 grs. de bacalao
5 cls. de vino blanco
50 mls. de salsa tomate

RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



Cazuela de espinacas Cuevas Romanas

ELABORACIÓN:

Saltear las espinacas con la cebolla. En un mortero majar el pan, ajo, piñones, almendras, azafrán, clavo y el vino blanco y cuando esté, incorporárselo a las espinacas.

El huevo se lo freímos y ponemos encima.

INGREDIENTES:

1 huevo
200 grs. de espinacas
50 grs. de cebolla
300 cls. de caldo de ave
Aceite de oliva
10 grs. de almendras
10 grs. de piñones
1 rebanada de pan frito
1 diente de ajo tostado
Azafrán en hebra
5 cls. de vino blanco
1 clavo
Sal





RESTAURANTE EL BUEY

Cazuela de habas

ELABORACIÓN:

Se pone en una cacerola el aceite de oliva, 8 dientes de ajo, 6 rebanadas de pan, y se maja en el mortero.

Se añaden las habas, las alcachofas, la hierbabuena, la sal, los cominos, el colorante, el agua y se deja cocer 30 minutos, y se le echa el majado.

INGREDIENTES:

Habas
8 ajos
Bacalao
Pan
Alcachofas
Hierbabuena
Sal
Comino
Colorante
Huevos
Aceite de oliva
1 l. de agua

Cazuela de cardos esparragados

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro se pone el aceite, 6 dientes de ajo, rebanadas de pan frito.

Se echa en un mortero y se maja.

Se echan los cardos en la cazuela, se rehogan y después se echa el majado, el colorante y el vinagre.

INGREDIENTES:

1 ½ kgs. de cardos
6 dientes de ajo
6 cucharadas de aceite de oliva
4 rebanadas de pan frito
Comino
Vinagre
Colorante
Sal

RESTAURANTE EL BUEY



Marmita de venado a la serrana

ELABORACIÓN:

Se pone en una cacerola el aceite, el venado en trozos, la zanahoria en trocitos, la cebolla, los ajos, el laurel, el tomillo, el romero, $\frac{1}{4}$ de vino, 1 cucharada de vinagre, sal y agua.

Se deja cocer hasta que esté tierno, y después se pone el tomate.

INGREDIENTES:

$\frac{1}{2}$ kg. de venado
 $\frac{1}{2}$ kg. de zanahoria
Cebolla
Aceite
Ajos
Especias: romero y tomillo
Tomate
Vino
Vinagre
Laurel
Sal

Judiones con perdiz

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer en una olla los judiones (remoja-dos la noche de antes), el tocino, la cebolla pica-da, los ajos, el colorante, la sal, las patatas, la per-diz y agua, hasta que estén tiernos, y se le echa el chorizo y la morcilla.

Se deja cocer hasta que esté tierno.

INGREDIENTES:

1 $\frac{1}{2}$ kg. de judiones
Morcilla
Chorizo
Tocino
Perdiz
Cebolla y ajos
Laurel
Colorante
 $\frac{1}{2}$ Kg. de patatas
Sal



RESTAURANTE EL CHOTO

Bacalao con bogavante

ELABORACIÓN:

Desmigar el bacalao en tiras y reservar las pieles.
Cocemos los bogavantes, reservamos los caparazones y desmenuzamos la carne. Reservamos.
En una cazuela doramos a fuego lento la cebolla, y cuando tome color añadimos los ajos picaditos.
Incorporamos el bacalao bien seco y las pieles.
Cocemos 20 minutos.
Ponemos la salsa de tomate y los bogavantes limpios. Vamos removiendo el guiso, ponemos las tiras de pimientos y reducimos.
Antes de servir, retiramos las pieles de bacalao y decoramos con los caparazones.

INGREDIENTES:

1,200 kgs. de bacalao
2 bogavantes de 400 grs.
1 cabeza de ajos
1 cebolla
2 pimientos del piquillo
troceados en tiras
1 lata de tomate frito de
250 grs.
½ l. de aceite de oliva

Cazuela de riñones con champiñón

ELABORACIÓN:

Cortamos los riñones de choto en filetes y lavamos con abundante agua.

Laminamos los champiñones y los salteamos con un poco de aceite y un diente de ajo.

Cuando esté pochado, desglasamos con vino y añadimos la salsa española. Terminamos añadiendo unas gotas de limón y una pizca de sal.

INGREDIENTES:

300 grs. de riñones de choto
100 grs. de champiñón
2 dientes de ajo
Salsa española
Aceite de oliva virgen
1 limón
½ vaso de vino

Guiso de rabo de buey

ELABORACIÓN:

Dejamos el rabo de buey una noche en agua para que suelte la sangre.

Comenzamos troceando el rabo por las coyunturas. Hacemos un sofrito. Freímos directamente el rabo de buey y cuando esté dorado, añadimos el sofrito de verduras, el vino tinto y cubrimos de agua.

Estofamos durante dos horas y media hasta comprobar que la carne quede tierna y ligeramente separada del hueso.

Dejamos enfriar y servimos al día siguiente.

INGREDIENTES:

1 kg. de rabo de buey
4 zanahorias
2 manojos de puerros
2 tomates
3 cabezas de ajo
½ l. de vino tinto
40 grs. de pimienta negra
en grano
3 hojas de laurel
½ vaso de aceite de oliva



RESTAURANTE EL CHOTO

Guiso de alubias con bacalao

ELABORACIÓN:

En una olla con un poco de aceite, doramos los ajos, espesamos con harina y añadimos las judías y el vino blanco.

Ponemos el bacalao y cubrimos de agua. Cocemos a fuego lento 20 minutos, y cuando repose está listo.

INGREDIENTES:

500 grs. de alubias blancas
en conserva
350 grs. de migas de bacalao
1 cabeza de ajos
Perejil
Agua
Vino blanco de mesa
Sal
Aceite de oliva
Harina



RESTAURANTE EL CHURRASCO



Judiones con Perdiz

ELABORACIÓN:

Ponga en un recipiente los judiones, cúbralos con agua fría y déjelos en remojo 12 horas. Ate las perdices con hilo de bramante para que no pierdan la forma durante la cocción y añádales sal. Caliente el aceite en una cacerola y dore las perdices de manera uniforme. Incorpore los judiones escurridos, añada la cebolla, la cabeza de ajos, el laurel, el pimentón y el tomillo. Cubra todo con agua fría y deje que cueza unas 2 horas o hasta que las judías estén tiernas. Retire cuidadosamente las perdices de la cacerola, elimine la cuerda y trínchelas. Ponga de nuevo las perdices en el recipiente yt sirva enseguida.

INGREDIENTES (4 personas):

300 grs. de judiones
2 perdices
1 cebolla mediana
1 cabeza de ajos
1 cucharada pimentón
2 hojas de laurel
½ vaso de aceite de oliva
Tomillo
Sal



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Callos a la cordobesa

ELABORACIÓN:

En primer lugar cortamos las manitas y los callos y los blanqueamos para que suelten todas las impurezas y a continuación se lavan muy bien. Preparamos el sofrito con la verdura y añadimos los callos y las manitas junto con los demás ingredientes dejándolos hervir hasta que estén en su punto. Al final rectificaremos la sal.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de callos
- ½ kg. de manitas de cerdo
- 250 grs. de chorizo
- 250 grs. de morcilla
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de aceite de oliva
- 10 grs. de pimienta en grano
- 2 guindillas
- 1 tomate
- 1 vaso de vino blanco



RESTAURANTE EL CHURRASCO



Caldereta de cordero a la serrana

ELABORACIÓN:

Se trocea el cordero en trozos generosos y se doran en el aceite. Una vez dorados le añadimos la verdura cortada a groso modo dejándola bien pochada con la carne. Añadimos el pimentón sin quemarlo y le ponemos seguidamente el vino y el coñac. Lo mojamos todo con su propio caldo dejándolo hervir hasta que este tierno. Sazonamos al gusto.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de cordero
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 2 zanahorias
- Tomillo
- Romero
- ½ vaso de vino blanco
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 10 grs. de pimienta en grano
- 1 copa de coñac
- 1 vaso de aceite de oliva
- Sal



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Potaje de garbanzos y habichuelas con espinacas

ELABORACIÓN:

Ponemos en remojo los garbanzos y las habichuelas por separado la noche anterior. Después del remojo, se lavan bien y se ponen a cocer en una olla con agua toda la verdura en crudo. A continuación se añade el aceite de oliva con el pimentón ya rehogado sin llegar a quemarlo. Una vez que esté el guiso casi terminado le pondremos el chorizo y la morcilla y rectificaremos de sal.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de habichuelas
- 1 kg. de garbanzos
- 1 kg. de espinacas
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 3 pimientos
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de aceite de oliva
- ½ kg. de chorizo
- ½ kg. de morcilla
- 2 zanahorias
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Azafrán en hebra
- ½ kg. de patatas



RESTAURANTE EL MIRADOR DE RUTE



Cazuela de lomo a la orza

ELABORACIÓN:

Limpiamos el lomo de grasas y procedemos a su corte en tacos de unos 3 centímetros aproximadamente. Lo dejamos adobando durante 4 horas con sal, pimentón, comino, tomillo, pimientos choriceros, pimentón, vino y limón.

Freímos en aceite de oliva a fuego lento hasta que quede doradito, lo metemos en la orza y lo cubrimos con el aceite primitivo donde hemos frito.

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo
Sal
Pimentón
Comino
Tomillo
Pimientos choriceros
Pimentón
Vino
Limón
Aceite de oliva

Cazuela de puntillitas encebolladas

ELABORACIÓN:

Cortamos y pochamos cebolla en juliana en aceite de oliva con sal, laure, pimienta negra en grano mientras arreglamos las puntillitas. Cuando la cebolla esté tierna agregamos las puntillitas, mojamos con vino blanco y dejamos reducir. Espolvoreamos con perejil picado y presentamos.

INGREDIENTES:

Puntillitas
Cebollas
Sal
Laurel
Pimienta negra en grano
Aceite de oliva
Vino blanco
Perejil



RESTAURANTE EL MIRADOR DE RUTE

Cazuela de arroz caldoso marinero

ELABORACIÓN:

Hacemos un refrito de cebolla, pimiento verde y rojo, dejamos pochar y vamos agregando rosada, y pez espada, calamares (todo a trocitos muy pequeños). Añadimos tomate triturado, vino blanco de la tierra Montilla- Moriles, colorante y dejamos hervir, una vez haya reducido agregamos el arroz el cual refreímos bastante bien tras elaborar con fumet a proporción de 4 partes de fumet por una parte de arroz. Dejamos todo reposar hasta que esté en su punto. Por último agregamos unas gambas peladas y algunas almejas.

INGREDIENTES:

Rosada
Pez espada
Calamares
Cebolla
Pimiento verde y rojo
Tomate triturado
Vino montilla-moriles
Colorante
Fumet de pescado
Arroz
Gambas
Almejas



RESTAURANTE EL MIRADOR DE RUTE



Marmitako

ELABORACIÓN:

Elaboramos un refrito de cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y laurel, cuando todo esté tierno, agregamos bastante tomate triturado y freímos seguidamente, añadiendo el azafrán, atún fresco a trozos, sofreímos y mojamos con vino blanco, cuando esto se reduzca bastante agregamos las patatas a trozos, cubrimos de agua y dejamos a fuego lento hasta que las patatas estén tiernas.

INGREDIENTES:

Atún fresco
Cebolla
Pimiento verde
Pimiento rojo
Laurel
Tomate triturado
Azafrán
Vino blanco
Patatas



Manitas de cerdo rellenas de foie

ELABORACIÓN:

Se hierven las manitas con una cebolla y laurel hasta que estén tiernas, una vez estén se sacan y se dejan reposar unos 10 min para poder deshuesar, una vez deshuesadas, se rellenan con el Foie y se reservan.

Para la salsa, se echan las almendras en agua para pelarlas, mientras se sofríe la cebolla y el tomate. Añadimos las almendras al sofrito una vez peladas. Se colocan las manitas y se napan con la salsa.

INGREDIENTES (4 personas):

1 ½ kgs. de manitas de cerdo
200 grs. de cebolla
500 grs. de tomates rojos
100 grs. de almendras crudas
con piel
150 grs. de foie de oca

Potaje de bacalao con espinacas

ELABORACIÓN:

Poner los garbanzos en remojo la noche anterior. Pícar todas las verduras Brouniese (muy picadito). Se hace un sofrito con toda la verdura. Una vez tengamos el sofrito, se le echan los garbanzos, se rehogan y se le añade pimentón dulce y azafrán y se deja hervir durante una hora y media, añadiéndole en los últimos cinco minutos el bacalao y las espinacas.

INGREDIENTES (4 personas):

300 grs. de garbanzos
230 grs. de bacalao desalado
17 grs. de espinacas frescas
150 grs. de cebolla
25 grs. de ajos
100 grs. de pimiento verde
100 grs. de pimiento rojo

Lengua de ternera al estilo de pedroches

ELABORACIÓN:

Se lía la lengua en film transparente y se cuece durante 45 min.

Se pone toda la verdura en una bandeja metálica y se mete en el horno durante 20 minutos a 180°C. Una vez esté cocida la lengua se le quita el film y se pela.

Cuando la verdura ya esté asada se tritura y se pasa por un chino. Se trocea la lengua de forma cejada. Se fríe en una sartén la lengua troceada y la verdura colada durante 5 minutos a fuego medio.

INGREDIENTES:

750 grs. de lengua de ternera
325 grs. de cebolla
50 grs. de ajos
170 grs. de pimienta roja
200 grs. de tomate
2 ramitas de perejil
80 grs. de pan
30 grs. de sal gorda
8 grs. de pimienta negra
molida

Arroz con liebre y pajaritos

ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con toda la verdura picada.

Una vez estén las verduras pochaditas se le añaden la liebre y los pajaritos y se sigue con el sofrito hasta que se doren.

Se le echa el arroz y seguidamente el pimentón, el colorante y agua hasta cubrirlo. Se deja hervir unos 15 minutos y se salpimenta.

Se deja reposar hasta que el grano esté en el punto deseado.

INGREDIENTES (4 personas):

200 grs. de arroz bomba
180 grs. de liebre troceada
1 docena de pajaritos
150 grs. de cebolla
100 grs. de pimiento verde
100 grs. de pimiento rojo
150 grs. de tomate rojo
35 grs. de ajos
20 grs. de pimentón de la vera
25 grs. de sal
8 grs. de pimienta blanca molida
1 cucharada de colorante



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Sobrehusa

ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con una cebolla, ajo y ajetes picados, a continuación añadir las habas verdes y rehogar. Se le añade agua, se deja hervir hasta enternecer y se le añade un poco de cilantro.

Una vez tiernas, se le bate un huevo con un poco de vinagre y a esto se le añade caldo.

INGREDIENTES:

Habas verdes
Cebolla
Ajos
Ajetes
Cilantro
Huevo
Vinagre
Caldo

Bacalao confitado con guiso meloso y emulsión de cítricos

ELABORACIÓN:

Se confita el bacalao en aceite de oliva.

Mientras, aparte se va preparando el guiso meloso y la emulsión de cítricos.

INGREDIENTES:

Para el guiso meloso:

500 grs. de tripas de bacalao
600 grs. de cebolla
100 grs. de tomate
Pulpa de cinco ñoras
½ l. de caldo de pescado

Para el bacalao cofitada:

1 lomo de bacalao
Aceite de oliva

Para la emulsión:

100 mls. de zumo de naranja
100 mls. de zumo de limón
2 yemas de huevo



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Guiso gitano

ELABORACIÓN:

Se sofríe la cebolla con el aceite. Cuando se ponga transparente, se añade el tomate, las judías verdes y las patatas troceadas en cuadrados y la sal.

Cuando se doren un poco las patatas, se añade el pimentón y se fríe unos segundos para que no amargue.

Se añade después agua caliente (o caldo de carne), y se cuece lento.

Se agregan las morcillas cuando queden 5 minutos de cocción para las patatas, evitando así que se revienten.

INGREDIENTES:

700 grs. de patatas
200 grs. de judías verdes
½ cucharadita de pimentón
2 morcillas de cebolla
1 tomate
½ pimiento verde
½ cebolla
100 cc. de aceite de oliva
1 pizca de sal



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Crema de garbanzos, croquetón de su avío y perlas de tapioca

ELABORACIÓN:

Preparar un cocido a la manera tradicional.

Una vez preparado, con los garbanzos se hace una crema o puré procurando que nos quede muy fina.

Con la pringá se preparará una masa de croquetas, la cual se hará con un fondo de cebolla, mantequilla y harina, y el caldo del cocido.

Una vez fría la masa, se lían formando unas croquetas un poco grandes, se empanan y se fríen.

Para presentar este plato se sirve la crema en un plato hondo, en el centro el croquetón, y encima unas perlas de tapioca y un crujiente de jamón.

INGREDIENTES:

Garbanzos
Carne de cerdo
Carne de ternera
Tocino fresco
Tocino salado
Canilla
Hueso de jamón
Morcilla
Gallina
Zanahorias
Judías verdes
Patatas
Calabaza



RESTAURANTE HERMANOS SANTOS

Cazuela de espinacas

ELABORACIÓN:

Se saltean las espinacas con ajo, sal y aceite. Aparte se hace un majado con un ajo frito, una rebanada de pan frito, comino, una cucharadita de pimentón, unas gotas de vinagre y un poco de caldo blanco. Todo esto se diluye bien y se le añade a las espinacas. Se mantiene al fuego unos 5 minutos pasados los cuales se le ponen un huevo encima y se escalfa al horno hasta que cuaje.

INGREDIENTES:

Espinacas
Ajos
Aceite
Comino
Caldo blanco
Pimentón
Vinagre
Rebanada de pan frito
Sal
Huevo

Carrillada a la cerveza

ELABORACIÓN:

Se limpia la carrillada, se salpimenta, se enharina un poco y se pasa por aceite. Aparte en una cazuela se hace un sofrito con ajo, cebolla, laurel, tomillo y pimienta en grano. Cuando todo esté dorado se le añade salsa de tomate y la carrillada, se rehoga todo y se le pone la cerveza. Lo dejamos unos 5 minutos y las cubrimos de agua. Se deja al fuego hasta que estén.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite
Sal
Pimienta
Ajos
Cebollas
Laurel
Tomillo
Pimienta en grano
Cerveza



Rabo de toro

ELABORACIÓN:

Se trocea el rabo y se pone en agua. En una cazuela ponemos ajo, cebolla, zanahorias laurel, tomate maduro, pimienta en grano y tomillo. Se sofríe todo y se le añaden los rabos. Ponemos un vaso de vino blanco y otro tinto, lo dejamos todo guisando un poco, se cubren de agua y se dejan hasta que estén tiernos.

INGREDIENTES:

Rabos de toro
Aceite
Sal
Ajos
Cebollas
Tomates
Zanahorias
Pimienta en grano
Vino blanco
Vino tinto

Potaje cordobés

ELABORACIÓN:

Se ponen en remojo la noche anterior los garbanzos y las habichuelas.

Los garbanzos se ponen a hervir en agua caliente y las habichuelas en fría, cuando comiencen a hervir se juntan. Se les pone ajos enteros con su piel, cebolla, pimiento, tomate, pimentón laurel y la sal. Al cabo de unas 2 horas se saca la verdura, se pasan por la batidora y se vuelven a echar al guiso. Se le añade patatas, chorizo y morcilla y se deja guisar durante aproximadamente otra hora.

INGREDIENTES:

Garbanzos
Habichuelas
Ajos
Aceite
Sal
Cebollas
Pimientos
Tomates
Laurel
Patatas
Chorizo
Morcilla

Ajo blanco con reducción de rioja y anchoas con melón en brochetas

ELABORACIÓN:

Se reducen $\frac{3}{4}$ de litro de Rioja con $\frac{2}{4}$ partes de azúcar, hasta que este denso.

Para el ajo blanco: se machacan los ajos y las almendras hasta obtener una pasta uniforme, se echan los huevos y el vinagre en el mortero y se remueve añadiendo aceite hasta obtener una especie de mayonesa blanda. Una vez obtenida se le añade agua, sal y vinagre al gusto. Después de mezclar todo se reserva en frío.

Para las anchoas: se envuelve una bolita de melón con una anchoa y se pincha en un palillo. En una copa o chato se sirve una cucharada sope-
ra de la reducción, posteriormente se añade el ajo blanco y finalmente se decora con la brocheta.

INGREDIENTES (10 personas):

300 grs. de almendras crudas
30 grs. de ajos pelados
200 mls. de aceite de girasol
10 unidades de anchoas
10 bolitas de melón
10 palillos de brochetas
100 grs. de reducción de
Rioja
2 huevos
Vinagre
Sal

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



Cazuela de habitas y trigueros con rape y gambas a la cordobesa

ELABORACIÓN:

Se rehoga la cebolla con el tomate, posteriormente se le agrega las habitas y los espárragos removiendo durante unos diez minutos. A continuación se le añade el rape con el pimentón.

Se realiza un majado con el pan frito, el ajo, comino, sal, vinagre y azafrán añadiéndolo al guiso y cubriéndolo de agua dejándolo hervir durante 5 minutos.

Se retira y se le agregan las gambas peladas salpimentando al gusto.

INGREDIENTES (10 personas):

600 grs. de habitas
600 grs. de espárragos
200 grs. de gambas peladas
200 grs. de rape limpio y en
tacos
50 grs. de cebollas
10 grs. de ajos
5 grs. de pimentón
100 grs. de tomate pelado
Vinagre
Comino
Pan frito
Azafrán
Sal



RESTAURANTE LA ESENCIA DEL HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA

Simi-tomba de salmón con setas y ajo confitado

ELABORACIÓN:

Se rehoga la cebolla y se la añaden las setas. Se agrega el salmón dejándose hacer dos minutos por cada lado. A continuación se le añade el cava, las patatas panaderas, el fumet de pescado y los ajos confitados removiendo hasta que quede semiespeso.

Se sirve habitualmente en cazuela o plato.

INGREDIENTES (10 personas):

300 grs. de ajos confitados
100 grs. de cebolla picada
1.500 grs. de salmón en lomos
400 grs. de setas
600 grs. de fumet de pescado
200 grs. de patatas de panaderas
200 grs. de cava
Sal



Lomos de venado sobre puré de judías blancas al aceite de oliva y cebollas confitadas con reducción de jugo y salsa de soja

ELABORACIÓN:

Se corta la cebolla en juliana y se confita con aceite de girasol a baja temperatura hasta que se enternezca, añadiéndole vinagre de Jerez.

Se hace un puré con las judías blancas montándolas con aceite de oliva y sazónándolas como una mayonesa.

Se reduce el jugo con la salsa de soja.

Se pasa la carne a la parrilla vuelta y vuelta y la colocamos sobre las judías blancas. A un lado, la cebolla confitada y semi-encima el jugo.

INGREDIENTES (10 personas):

2 kgs. de lomo de venado
200 grs. de judías blancas
cocidas

100 grs. de aceite de oliva

500 grs. de cebolla

200 grs. de aceite de girasol

100 grs. de salsa de soja

Vinagre de Jerez

Sal

Cazuela de garbanzos con espinacas

ELABORACIÓN:

Hervir los garbanzos con la cebolla, el ajo y el laurel. Se sofríe la cebolla, el ajo y el pan, se le añade el pimentón, una pizca de comino y salpimentar, todo esto se tritura y se le añade a los garbanzos tierno.

INGREDIENTES:

Garbanzos
Espinacas
Ajo
Pimentón
Pan frito
Cebolla
Aceite de oliva

Estofado de patatas con carrillada ibérica

ELABORACIÓN:

Se prepara un sofrito con la cebolla, ajo, pimiento, laurel y el tomate. Cuando todo esto este pochado se le añade la carrillada y el vino blanco. Cuando este tierna la carne se le agregan las patatas y hervir hasta punto de la patata. Servir con alcachofas tiernas.

INGREDIENTES:

Carrillada
Patatas
Tomate
Ajos
Cebollas
Pimientos
Laurel,
Alcachofas
Aceite de oliva

RESTAURANTE EL MONTANERA



Cazuela de fideos marinera

ELABORACIÓN:

Se realiza el sofrito con el tomate, cebolla, pimienta y el laurel. Se le agrega el pescado y marisco, y se flambea con brandy, se le agrega los fideos y se le añade el foumet de pescado.

INGREDIENTES:

Pescado
Marisco
Tomate
Ajo
Pimiento
Fideos
Sal
Pimienta
Aceite oliva
Foumet de pescado

Judiones de la granja con manitas y jabuguito

ELABORACIÓN:

Se vierte en una cacerola todos los ingredientes en crudo, se cubre de agua y se pone a hervir.

INGREDIENTES:

Judiones
Jabuguitos
Manitas
Oreja
Tomate
Pimiento
Ajo
Cebollas
Laurel

Albóndigas de bacalao

ELABORACIÓN:

Se chafan las patatas y los garbanzos con el bacalao desmigado. Se mezclan con los huevos batidos, el perejil y los ajos picados, muy pequeños. Con esta mezcla se hacen unas bolas de pequeño tamaño, que se rebozan en harina y se fríen.

Observaciones: Servir con ensalada.

INGREDIENTES:

½ Kg. de garbanzos cocidos
(echados en agua la noche anterior)
½ Kg. de patatas
¼ Kg. de bacalao remojado
24 horas
2 huevos
3 dientes de ajo
Perejil
Pimienta

Tarbinas (postre)

ELABORACIÓN:

Se tuesta la matalahúva en un poco de aceite, con cuidado que no se queme, y se retira. Se le echa la leche y cuando empieza a hervir se le agrega la harina y se mueve hasta que haga una pasta homogénea, cociéndose a fuego lento hasta que quede una gacha blanda. Dejar enfriar en recipientes individuales de cerámica.

Cuando esté fría a temperatura ambiente, adornar con triángulos de pan frito y almendras fritas troceadas, sin sal. Se puede añadir miel o azúcar.

INGREDIENTES (6 personas):

Matalahúva
Aceite de oliva
1 l. de leche
Harina de trigo
Pan tostado
Almendras fritas
Azúcar o miel

Merluza gitana

ELABORACIÓN:

Se enharina la merluza y se fríe en aceite bien caliente, hasta que se doren. Se pasa la merluza a una cazuela y reservar.

Sofreír los dientes de ajo machacados, la cebolla y los tomates, sazonar con sal y pimienta.

Cuando todo está bien sofrito, se añade una copita de agua tibia y media de vino fino, y se vierte sobre el pescado. Se deja cocer a fuego muy lento un cuarto de hora. Se sirve, retirando la merluza de la cazuela, con cuidado para que no se deshaga, y rociada con su salsa.

INGREDIENTES:

1.500 grs. de merluza en rodajas
3 dientes de ajos picados
1 cebolla picada
3 tomates pelados y picados
½ copa de vino fino
Aceite
Sal
Pimienta
Harina

Berza gitana

ELABORACIÓN:

Poner a remojo los garbanzos y las alubias, por separado, durante la noche. Al día siguiente, escurrirlos y echarlos en ollas separadas.

Lavan y cortar en trocitos, las verduras. Partir por la mitad las manitas de cerdo.

Todos los ingredientes, excepto la morcilla, se reparten en partes iguales entre las dos ollas, en la de los garbanzos, se añade un poco de sal.

Cubrir los ingredientes con agua y poner a cocer a buen fuego dando vueltas de vez en cuando para que no se peguen en el fondo. Mantenerlo unas dos horas y media o tres.

Antes de terminar, añadir la morcilla y rectificar de sal. Se puede hacer en olla a presión.

Al finalizar la cocción, añadir la morcilla y dejar cocer a fuego lento otra media hora hasta que el caldo se reduzca a la mitad y todo esté tierno. Servir muy caliente.

INGREDIENTES:

125 grs. de garbanzos
125 grs. de alubias
1 codillo entero de cerdo
500 grs. de magro de cerdo
250 grs. de tocino de papada
o panceta, con vetas de carne
200 grs. de morcilla
200 grs. de chorizo
100 grs. de manteca colorada
500 grs. de berza -col verde
1 tallo de apio
200 grs. de tagarninas (si no hay se puede sustituir por cardo, acelgas o pencas)
1 cucharada de pimentón Comino
Sal

SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA



Zangrollos con bacalao

ELABORACIÓN:

Se pelan y cortan las patatas y los calabacines en rodajas finas, la cebolla se pica finamente. Se pone un poco de aceite a calentar en una sartén grande, cuando este caliente se fríen las patatas, los calabacines y la cebolla. Se deja hacer a fuego lento. Cuando este todo bien frito se le agrega el bacalao y una copa de oloroso montilla-moriles, se van cascando los huevos encima mientras que se remueve hasta que estén totalmente cuajados sirve bien caliente.

INGREDIENTES:

Zangrollos
3 huevos
3 patatas
3 calabacines
2 cebollas
100 cc. de aceite de oliva
virgen extra
100 grs. de bacalao





SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA

Potaje de Nochebuena y Vigilia

ELABORACIÓN:

Poner a remojo los garbanzos, las abichuelas y el bacalao la noche anterior.

Poner en una olla los garbanzos y las habichuelas. Limpiar los pimientos e incorporándolos a la olla con el laurel y una cabeza de ajos sin pelar. Dejar a fuego lento las legumbres hasta que estén totalmente cocidas. Mientras se pone a calentar el aceite en una sartén y se sofríen las cebollas cortadas a rajas y el tomate.

Cuando este dorada la cebolla, se añade el pimentón se mezcla todo bien y antes de que se queme el pimentón se corta con un poco de agua el hervor y se echa a la olla con las legumbres.

Hacemos un aliño machacando tres dientes de ajo, el perejil y el comino y se agrega a la olla. Se pica el bacalao bien picado, en un recipiente se agrega el perejil picado, dos dientes de ajo picados y los huevos batidos ligeramente. Vamos agregando el pan rallado hasta hacer una masa, a continuación hacemos buñuelos que vamos friendo en aceite caliente. Los dejamos escurrir y

INGREDIENTES:

500 grs. de habichuelas
500 grs. de garbanzos
500 grs. de bacalao remojado
y un poco desalado
2 pimientos
1 patata
2 hojas de laurel
2 cabezas de ajos
1 vaso de aceite
2 cebollas medianas
2 tomates
1 cucharadita de pimentón
Perejil
1 cucharadita de comino
2 huevos
Pan rallado
Azafrán en hebra
Sal
Aceite de oliva virgen extra

SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA



los incorporamos a la olla cuando las legumbres estén totalmente cocidas, agregar la sal que necesite y el azafran. Dejar cocer todo junto unos 15 minutos más y ya estará a punto para comer. Servir directamente de la olla.

Habichuelas del barco con hinojo

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer en una olla las habichuelas, los hinojos por otra parte en una salten con aceite virgen extra se hace el sofrito y se le agrega al guiso.

A continuación se añaden las habas, y las patatas troceadas. Debe estar hirviendo hasta que las patatas estén tiernas, corrigiendo de sal según el gusto. Es bueno dejarlo reposar un poco antes de servirlo.

Nota: En algunos sitios se sustituye el arroz por gurullos.

INGREDIENTES:

¼ kg. habichuelas (alubias)
¼ kg. de habas muy tiernas
1 manojo de hinojo
2 patatas
2 pimientos de bola secos
sal

Para el sofrito:

1 cabeza de dientes de ajos
1 tomate maduro
1 cebolla
1 pimiento
Tomate frito
1 cucharada de pimentón dulce
Azafrán en hebra
Aceite de oliva virgen extra

Merluza en salsa gitana

ELABORACIÓN:

Se enharina la merluza y se fríe en aceite bien caliente hasta que se dore. Se pasa la merluza a una cazuela. En el aceite que sobre en la sartén se echan los dientes de ajo, la cebolla y los tomates, se sazona con la sal y pimienta. Cuando todo está bien sofrito, se añade una copita de vino fino Montilla-Moriles y se vierte sobre el pescado. Se deja cocer a fuego lento un cuarto de hora. Se sirve retirando la merluza de la cazuela, con cuidado para que no se deshaga y se rocía con su salsa.

INGREDIENTES:

4 lomos de merluza
3 dientes de ajo picados
1 cebolla picada
3 tomates pelados y picados
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Harina





Cazuela de perdiz braseada con papillote de hojaldre al horno

ELABORACIÓN:

Cortamos todas las verduras en trozos pequeños y los sofreímos con el aceite, incorporamos el tomate frito, el vino blanco y lo pasamos por el pasa puré para obtener una salsa fina. Doramos la media perdiz con el aceite y la incorporamos a la salsa la dejándola por espacio de 25 minutos, la ponemos en un recipiente y lo tapamos con la masa de hojaldre. Metemos en el horno unos 10 minutos hasta que la masa esté dorada.

INGREDIENTES:

½ perdiz
1 tomate
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 diente de ajo
Aceite
Sal
Masa de hojaldre
Tomate frito
Vino blanco

Manitas guisadas con morcilla de arroz

ELABORACIÓN:

Cortamos las manitas por la mitad y las doramos en una cazuela con el aceite y la sal. Incorporamos todas las verduras cortadas en trozos pequeños, cubrimos de agua y las dejamos 2 horas cociendo a fuego lento para que queden enteras. Cuando estén tiernas, cortamos la morcilla en rodajas y se la ponemos encima y le damos 2 minutos en el horno para que la morcilla se derrita.

INGREDIENTES:

1 kg de manitas de cerdo
1 kg de morcilla de arroz
1 vaso de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 cebolla
2 tomates
Colorante y sal
1 vaso de vino blanco
10 grs. de pimienta blanca
50 grs. de harina fina



Lomo de atún al vino blanco

ELABORACIÓN:

Se corta un lomo de atún del centro que es la parte más sabrosa del pescado pero también la más cara. Se porcinona en dos filetes y se pasan por harina, se fríen pero sin pasarlos mucho ya que deben de quedar algo crudos para que cuando lo pasemos a la salsa no se pasen. Se corta toda la verdura y se sofríe a fuego muy lento para dejarla blanda, se pone el vino blanco y se incorporan los filetes de atún a la salsa y se dejan por espacio de 5 minutos.

INGREDIENTES:

150 grs. de atún
20 grs. de tomate
20 grs. de cebolla
20 grs. de pimiento verde
10 grs. de laurel
150 dls. de aceite de oliva
10 grs. de comino
2 dientes de ajo
10 grs. de sal
1 vaso de vino blanco
5 grs. de pimienta blanca
2 ramitas de cebollino
10 grs. de romero fresco





Potaje flamenco con albondiguillas de cordero con coles morcilla y chorizo de venado

ELABORACIÓN:

Ponemos los garbanzos en remojo la noche anterior con sal, cuando vayamos a guisarlos, quitamos el agua de la víspera y metemos los garbanzos en una olla con todas las verduras, los huesos y la costilla menos la morcilla, el chorizo y el cordero. Pondremos por espacio de 2 horas a fuego lento iremos quitando la espuma que salga de la olla, probaremos de sal y picaremos la carne de cordero para hacer bolitas que iremos poniendo junto a la morcilla y el chorizo al guiso. Dejaremos unos 15 minutos más y serviremos los garbanzos con las albondiguillas, la morcilla y el chorizo. El caldo lo serviremos con las verduras en un plato aparte.

INGREDIENTES:

70 grs. de garbanzos
120 grs. de morcillo
20 grs. de tocino fresco
20 grs. de tocino añejo
50 grs. de costilla de cerdo
20 grs. de chorizo de venado
20 grs. de morcilla de venado
150 grs. de carne de cordero
40 grs. de calabaza
40 grs. de judías verdes
20 grs. de puerros
60 grs. de cebolla
20 grs. de zanahoria
20 grs. de nabo
40 grs. de repollo

Potaje de garbanzos con manitas

ELABORACIÓN:

En la olla express ponemos el cerdo con agua, sal, laurel y ha cocer durante tres cuartos o una hora, reservamos el caldo para luego.

En una cazuela aparte ponemos aceite, sofreímos la cebolla picada cuando este casi hecha se la añade la patata a tacos y la carne de la ñora para darle una vueltecita, el pimentón dulce y caldo que lo cubra, un poco de tomillo y ha hervir. Al estar la patata casi hecha se le añaden las manitas de cerdo y la cantidad que queramos del bote de garbanzos y a fuego lento se deja cocer hasta que este todo en su punto, con ese caldito gelatinoso tan rico.

INGREDIENTES (4 personas):

3 kgs. de manitas de cerdo
Patatas
Garbanzos
Laurel
Cebolla
1 ñora
Pimentón dulce
Tomillo
Sal
Aceite

Albóndigas con caldo

ELABORACIÓN:

Descortezamos el pan y lo rallamos. Amasamos bien todos los ingredientes para formar una pasta homogénea.

Tomamos porciones de la masa y hacemos bolas del tamaño de una ciruela. Para facilitar esta labor nos mojamos las manos en vinagre.

Hacemos un caldo serrano con agua, sal, un hueso añejo de canilla y un hueso de jamón. En este caldo dejamos cocer las albóndigas durante 40 minutos.

INGREDIENTES (4 personas):

¼ kg. de carne de ternera
picada
¼ kg. de carne de cerdo
picada
5 huevos
1 telera o medio Kg. de pan de
pueblo
3 ajos grandes
Caldo serrano
Azafrán
Pimienta
Sal



Potaje de garbanzos con espinacas

ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos con un puñado de sal. En una olla sobre fondo de aceite, colocamos los garbanzo, los cubrimos de agua, añadimos sal, dejándolos cocer a fuego lento.

Limpiamos y cocemos las espinacas, seguidamente ponemos a freír el pan y cuando este dorado lo retiramos y en el mismo aceite freímos tres ajos enteros sin piel hasta que se doren.

En un mortero ponemos: El pan frito, os tres dientes de ajo fritos y dos dientes de ajo crudos. Añadimos sal y un chorreón de vinagre. Majamos todo muy bien y añadimos un poco de agua a la masa. Rehogamos las espinacas hervidas en el aceite utilizado anteriormente, durante unos minutos. Incorporamos el pimentón y la mezcla que tenemos en el mortero. Dejamos cocer durante 5 minutos. Reservamos.

Cuando los garbanzos estén tiernos añadimos las espinacas a la olla y dejamos cocer todo junto durante un par de minutos

INGREDIENTES (4 personas):

- 500 grs. de espinacas
- 500 grs. de garbanzos cocidos
- 1 trozo de pan del día anterior
- 5 dientes de ajos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Azafrán
- Pimienta
- 1 dl. de aceite de oliva
- Agua
- Sal



Potaje de habichuelas

ELABORACIÓN:

Colocamos en un puchero todos los ingredientes en crudo y dejamos cocer a fuego lento durante una hora o hasta que las judías estén tiernas.

INGREDIENTES (4 personas):

500 grs. de habichuelas
1 trozo de morcilla
1 trozo de chorizo
1 rabo de cerdo
2 tomates
1 cabeza de ajos
2 cebollas medianas
2 hojas de laurel
1 pimientos verde
1 pimiento rojo
Aceite de oliva
Azafrán
Pimienta
Sal
Agua



DIRECTORIO

Casa Palacio Restaurante Bandolero

C/ Torrijos, 6 - Córdoba

Tlf.: 957 47 64 91

Cervecería Los Chopos

C/ Los Chopos, 9 - Córdoba

Tlf.: 957 27 56 22

Hotel Restaurante Los Patios

C/ Cardenal Herrero, 14 - Córdoba

Tlf.: 957 47 83 40

Parador La Arruzafa

Avda. La Arruzafa, 33 - Córdoba

Tlf.: 957 27 59 00

Mesón Restaurante Casa Matías

C/ Madre de Dios, 5 - Cañete de las Torres (Córdoba)

Tlf.: 957 18 40 84

Restaurante Alcazaba De Las Torres

Urb. Los Ruedos, s/n. - Cañete de las Torres (Córdoba)

Tlf.: 957 18 41 72

Restaurante Al-Zagal, Hotel Córdoba Center

C/ Gran Capitán, 45 - CORDOBA

Tlf.: 957 75 80 00

Restaurante Bodegas Campos

C/ Lineros, 32 - Córdoba

Tlf.: 957 49 75 00

Restaurante Bouchon

C/ Alonso de Burgos, esquina Plaza del Escudo. - Córdoba

Tlf.: 957 48 48 55

Restaurante Casa Patricio

Avda. Doctor Fleming, 64 - Bujalance (Córdoba)

Tlf.: 957 17 01 42

Restaurante Cuevas Romanas

Ctra. Badajoz-Granada, Km. 265 - Urbanización la Colina. - C/ Las Cuevas s/n. (Córdoba)

Tlf.: 957 32 43 18

Restaurante El Buey

C/ Benito Pérez Galdós, 1 - Córdoba

Tlf.: 957 49 10 12

DIRECTORIO

Restaurante El Choto

C/ Almanzor, 10 - Córdoba
Tlf.: 957 76 01 15

Restaurante El Churrasco

C/ Romero, 16 - Córdoba
Tlf.: 957 29 08 19

Restaurante El Mirador de Rute

Ctra. Rute-Encina Reales, Km. 0,200 - Rute (Córdoba)
Telf.: 957 53 94 04

Restaurante El Pepito

C/ Miguel Gila, s/n., edificio Gran Capitán, 46 - Córdoba
Tlf.: 957 76 70 08

Restaurante El Rancho Grande

Ctra. de Trassierra, Km. 2,700 - Córdoba
Tlf.: 957 27 68 58

Restaurante Hermanos Santos

Avda. Carlos III, 2 - Córdoba
Tlf.: 957 26 95 16

Restaurante La Esencia del Hotel Palacete Mirador de Córdoba

C/ Avda. del Brillante, Km. 5,300 - Córdoba

Tlf.: 957 27 21 80

Restaurante La Montanera

C/ Fray Luis de Granada, 5 - Córdoba

Tlf.: 957 48 55 22

Restaurante Puerta Sevilla

C/ Postrera, 51 - Córdoba

Tlf.: 957 29 73 80

Sociedad de Plateros M^a Auxiliadora

C/ M^a Auxiliadora, 25 - Córdoba

Tlf.: 957 47 03 04

Taberna La Galga

C/ San Basilio, 25 - Córdoba

Tlf.: 957 29 90 33

Taberna Salinas

C/ Tundidores, 3 - Córdoba

Tlf.: 957 48 01 35

organiza:

patrocinadores:



HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.
14004 Córdoba

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

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



colaboradores permanentes:

