

II Jornadas Gastronómicas de la CERVEZA



libro de recetas



CÓRDOBA 2013
Capital Europea de la Cultura
UNIDAD CAMBIANDO



HOSTECOR



PRESENTACIÓN

La Comisión Gastronómica de Hostecor y en base al convenio de colaboración que mantiene con la marca Heineken, ha querido dar un paso más e incluir entre las Jornadas Gastronómicas que anualmente desarrolla, las II JORNADAS DE LA CERVEZA.

Son conocidas las propiedades culinarias de esta bebida y en diversos lugares de España se ha comenzado a utilizar este producto natural como ingrediente de muchos platos, por ello Hostecor quiere estar a la cabeza de aquellos que deseen innovar en la gastronomía con utilización de nuevos productos y rendir también un reconocido homenaje a la cerveza y concretamente a las marcas de Cruzcampo y Amstel.

Los cocineros de los establecimientos participantes han elaborado platos con un “toque” diferente que amplía el horizonte gastronómico cordobés.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Cervecería Los Chopos	6
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco	7
Restaurante Avatar, Hotel AC Córdoba Palacio	8
Restaurante Casa Pepe de la Judería	12
Restaurante Casa Rubio	12
Restaurante Cuevas Romanas	14
Restaurante El Barril	16
Restaurante El Otro Barril	18
Restaurante El Buey	20
Restaurante El Choto	21
Restaurante La Montanera	22
Restaurante El Escondite, Hotel Casa de los Azulejos	25
Restaurante El Pepito	27

Restaurante El Rancho Grande	29
Restaurante Hermanos Santos	31
Restaurante Puerta Sevilla	33
Restaurante El Rincón de Esteban	36
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	39
Taberna La Galga	41
Taberna La Montillana	43
Taberna Los Palcos	46



Pollo con Pistachos a la Cerveza Amstel al Horno

ELABORACIÓN:

Troceamos el pollo y lo ponemos en una fuente y lo salpimentamos. Ponemos en un mortero los pistachos y se los ponemos por encima al pollo. Le echamos la cerveza y ponemos el horno a 200 grados durante 40 minutos aproximadamente según lo grande que sea el pollo. Después iremos abriendo el horno y regaremos el pollo con la propia salsa.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 Pollo
- ¼ Kg. de pistachos
- Aceite
- Sal
- Pimienta blanca
- 1 l. de Cerveza Amstel

Filetes de Lenguado a la Cerveza Oro

ELABORACIÓN:

Separamos los lomos del lenguado de su espina y reservamos.

Colocamos en una bandeja y salpimentamos, a continuación pasamos por una sartén y marcamos. Luego pasamos a una bandeja en la que lo cubrimos con la chalota y la cerveza.

Lo ponemos al horno a 180 grados durante 20 minutos.

INGREDIENTES (4 personas):

- 2 lenguados
- Mostaza
- Chalota
- ½ l. Cerveza Oro
- Sal
- Pimienta

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Dorada a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Limpiamos las doradas de piel y espinas, las rellenamos con las lonchas de jamón. Las ponemos en la plancha 3 minutos por cada lado.

Las servimos con un fuente de patatas al vapor y unos bastones de zanahoria y judías verdes.

Las acompañamos con una salsa hecha con una reducción de cerveza, mantequilla y nata.

INGREDIENTES (4 personas):

- 4 doradas de ración
- 4 lonchas de jamón
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ l. de Cerveza Rubia
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de nata líquida

Pierna de Cordero a la Cerveza de Malta

ELABORACIÓN:

Se limpian las piernas de grasa, se ponen a macerar con todos los ingredientes durante 12 horas, pasado este tiempo se pone al horno a 270°C durante 2 horas dándole vueltas de vez en cuando.

Se sirve con su propio jugo y acompañado de unas patatas a lo pobre.

INGREDIENTES:

- 4 piernas de cordero lechal
- 1 l. de Cerveza de Malta
- 1 l. de aceite
- 1 kg. de ajo
- 1 kg. de cebolla
- 4 hojas de laurel
- 1 rama de romero
- Sal
- Pimienta negra molida

Perfecto de Foie con Puré de Peras al Vino Tinto y Melaza de Cerveza Guinness

ELABORACIÓN:

Marcamos el foie en una sartén sin aceite para dorarlo. Lo ponemos en la túrmix añadimos la leche a 46°C y trituramos, a continuación añadimos el alginato y volvemos a triturar, debiendo de obtener una crema homogénea, ponemos a punto de sal y pimienta blanca. Rellenamos los moldes forrados de acetato y dejamos reposar en cámara unas 4 horas. Pasado este tiempo los podemos usar.

Para el puré de peras al vino tinto: Ponemos todo al fuego y dejamos cocer hasta que las peras estén blandas lo sabremos cuando con un pequeño cuchillo las pinchemos y no ofrezcan apenas resistencia. Las retiramos y las trituramos añadiéndole un poco de su caldo de cocción si le hiciera falta, finalmente reservamos al frío.

Para la melaza de cerveza: Reducimos la cerveza a la mitad y añadimos el resto de los ingredientes movemos todo y dejamos reducir hasta que veamos que adquiere una consistencia de caramelo. A 38° Baume.

INGREDIENTES:

400 grs. de foie gras de oca
300 grs. de leche entera
1 gr. de alginato
Sal
Pimienta Blanca
Para el puré de peras al vino tinto:
6 Peras
400 mls. de vino tinto
200 grs. de azúcar
Canela 1 ramita
Para la melaza de cerveza:
500 mls. de cerveza
50 grs. de miel de caña
150 grs. de azúcar moreno
50 grs. de glucosa

RESTAURANTE AVATAR

HOTEL AC CORDOBA PALACIO



Cordero Deshuesado y Asado a la Cerveza Pilsener con Chutney de Calabaza

ELABORACIÓN:

Deshuesamos la pierna de cordero y la bridamos y la colocamos en una placa sobre la brea de verduras y la horneamos al horno a 160°C con sonda a 68°C en interior del producto por el tiempo que necesite aproximadamente 40 minutos. a los 20 minutos añadimos la cerveza regando la pierna por encima y dejamos se termine de cocinar. Cuando este horneada la retiramos y reservamos, por otro lado trituramos y pasamos por un chino fino la bresa y todo cuanto haya quedado en la placa del horno excepto el bouquet garní, ponemos al fuego y levantamos la salsa, la cual servirá para cubrir la pierna asada donde se conservara hasta la hora del pase.

Para el chutney de calabaza: Cortamos la calabaza en cuadritos pequeños (mirepoix), y los fondeamos en la mantequilla y el aceite, cuando dore solo un poco añadimos el resto de los ingredientes y dejamos cocer lentamente a un fuego muy suave por el tiempo que necesite. Debemos de obtener una mermelada especiada y agridulce la cual tienen esos pequeños trocitos de calabaza a modo de compota.

INGREDIENTES:

1 pierna de cordero lechal
Sal
700 mls. de Cerveza Pilsener
Bresa de verduras
(zanahoria, puerro, cebolla y tomate).
Bouquet garni (tomillo, romero, laurel)
Para el chutney de calabaza:
400 grs. de calabaza
100 grs. de azúcar
20 grs. de mantequilla
20 grs. de aceite de oliva
¼ de rama de canela
2 grs. de vainilla
1 gr. de curry
1 Clavo
2 Pimientas sechuan
2 bayas de enebro
1 gr. de anís
1 gr. de sal del Himalaya
100 mls. de vinagre de jerez
50 grs. de glucosa

Bizcocho de chocolate y Cerveza Negra con Helado de Vainilla y Crema de Coco

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho: Paso 1 Lo primero que tenemos que hacer es montar las claras y las yemas una vez hecho las mezclamos y vamos añadiendo el paso 2. Poco a poco moviendo con una espátula hasta que la mezcla este homogénea. Por último vamos añadiendo la harina tamizada poco a poco en forma de lluvia cuando tengamos todo incorporado extendemos en plata y horneamos a 180°C / 20 minutos.

Paso 2 fundimos el chocolate al baño maría y añadimos el azúcar y la mantequilla cortada a trozos movemos hasta que todo este incorporado.

Reducimos al cerveza con un poco de azúcar para obtener un almibar de cerveza con el cual emborracharemos el bizcocho.

Para el helado de vainilla: Infusionamos las vainas de vainilla abiertas en la leche y la nata durante 20 minutos, la forma de hacerlo será llevando a hervor la leche y la nata con la vainilla retiramos del fuego y dejamos tapada durante 20 minutos.

Una vez pasado este tiempo la colamos y volvemos a poner al fuego. Mientras tanto que esperamos a que la leche se caliente un poco, batimos las yemas y le

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

500 gr. de chocolate
500 gr. de azúcar
200 gr. de mantequilla
10 yemas de huevo
20 claras
200 gr. de harina

Para el helado de vainilla:

1 l. de leche entera
1 l. de nata
24 yemas de huevo
4 vainas de vainilla

Para la crema de coco:

250 grs. de puré de coco
140 grs. de yema de huevo
1 l. de leche
150 grs. de azúcar
150 grs. de mantequilla

RESTAURANTE AVATAR

HOTEL AC CÓRDOBA PALACIO



añadimos un poco de la leche a la vez que vamos moviendo para atemperar las yemas. Cuando tengamos todo incorporado ponemos el conjunto al fuego y llevamos hasta los 85°C y rápidamente pasteurizamos en un baño maría de hielo. Y dejamos reposar en cámara por unas 12 horas pasado este tiempo turbinamos y montamos el helado en una heladora.

Para la crema de coco: Mezclamos las yemas y el azúcar, por otro lado calentamos la leche con el puré de coco y atemperamos las yemas con el azúcar, cuando lo tengamos todo incorporado ponemos al fuego nuevamente y llevamos a hervor sin dejar de mover, debe hervir levemente, casi nada, retiramos del fuego y añadimos la mantequilla a trozos movemos para incorporarla y dejamos reposar en frío.



Patatas Bravas a la Espuma de Cerveza

ELABORACIÓN:

Ponemos el tabasco, la pimienta, el ketchup, y la mahonesa en la termomix, mezclamos bien y añadimos la cerveza, volvemos a mezclar.

Se pone toda la mezcla, en el sifón, se agita bien y se deja enfriar.

Se fríen las patatas gajo.

Se colocan en un plato.

Se ponen tres cargas de sifón (gas) y se presentan en un bouquet, sobre las patatas.

Rectificamos de sal, si es necesario.

INGREDIENTES:

1 cucharadita de pimienta molida

1 cucharadita de tabasco

50 grs. de mahonesa

25 grs. de ketchup

1 copa de cerveza

200 grs. de patatas en gajos

Sal



Carrillada Ibérica a la Cerveza

ELABORACIÓN:

En una olla, añadimos el aceite de oliva, sofreímos la cebolla picada, junto con la zanahoria picada, una vez dorado se añade el tomate y la carrillada (previamente se habrá enharinado y frito en aceite).

Añadimos la pimienta y la cerveza.

Lo dejamos unos 5 minutos en agua hirviendo

Se cubre de agua, y se deja al fuego hasta que reduzca.

Presentación: Separamos la carrillada de la salsa, colamos la salsa por un chino.

Se presenta en el plato, dos o tres trozos de carrillada, y se riegan con la salsa.

INGREDIENTES:

- 1 kg. de carrillada
- 2 cebollas medianas
- 1 zanahoria
- 1 cucharon soper de salsa de tomate
- Unos granos de pimienta negra
- Una pizca de tomillo
- Sal
- Harina
- 1 copa de cerveza
- Aceite de oliva

Solomillo de Buey, Cerveza Bock y Hongos

ELABORACIÓN:

En un cazo con aceite de oliva, rehogar la chalota y los hongos, desglasar con cerveza tipo bock y dejar a fuego medio hasta que evapore el alcohol, añadir caldo de carne y dejar reducir hasta que obtenga textura de salsa. Reservar.

Hacer el solomillo de buey a la parrilla.

Presentación: Poner el solomillo de buey en el centro del plato, napor con la salsa de cerveza y acompañar con verduritas como guarnición.

INGREDIENTES:

Aceite de oliva
Chalota
Hongos
Cerveza bock
Caldo carne
Sal/pimienta
Aceite oliva
Solomillo buey

Ensalada Alemana con Queso Gratinado

ELABORACIÓN:

Mezclar las hojas verdes con el tomate confitado, como si de una ensalada común se tratase, acompañar con queso de cabra gratinado y aliñar con reducción de cerveza y aceite de oliva.

Decorar con piñones por encima.

Acompañar con tostas de pan melva.

INGREDIENTES:

Queso de cabra
Mezclun de hojas verdes
Tomate confitado
Reduccion cerveza
Tostas pan
Piñones



Dorada al Horno con Salsa de Cerveza y Lemon Grass

ELABORACIÓN:

Para la salsa, rehogar el puerro bien picado en aceite de oliva añadir cerveza tipo pilsner, dejar a fuego lento hasta que evapore el alcohol, añadir nata culinaria y caldo de pescado, incorporar la hierba limon y dejar infusionar. Colar y reservar en baño maria.

Salpimentar el lomo de dorada y asar en el horno a 160°C/7min. Aproximadamente.

Acompañar de patatas cocidas al vapor y perifollo fresco por encima.

INGREDIENTES:

Puerro
Lemon grass
Caldo de pescado
Cerveza tipo pilsner
Nata culinaria
Sal/pimienta
Aceite de oliva
Dorada de estero
Patata vapor
Perifollo fresco



Bacalao con Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Limpiar el pescado. Picar la cebolla y filetear los ajos, después poner a dorar en una cazuela.

Incorporar el pimentón y la harina, mezclar y añadir la cerveza.

Poner en la cazuela el bacalao, probar de sal y dejar cocer durante un cuarto de hora dándole la vuelta al pescado a mitad de cocción. Si necesitase caldo en este tiempo, se lo agregamos poco a poco.

Aparte, en una sartén ponemos aceite para saltear los langostinos y añadimos a la olla en los tres últimos minutos de cocción. Espolvoreamos con perejil picado y servimos.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de bacalao
- ½ Kg. de langostinos
- Pimienta
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de harina
- Pimentón dulce
- Sal
- Aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de cerveza
- Perejil



Pollo a la Cerveza Negra con Salsa de Soja

ELABORACIÓN:

Quitarle la piel al pollo troceado. Rebozarlo con harina y salarlo.

Calentar aceite en la cacerola donde se vaya a cocinar y dorarlo por todos los lados. Retirar y reservar.

Añadir sobre este mismo fondo de cocción las cebollas cortadas en pluma.

Cuando estén a punto, añadir la salsa de soja, la mostaza y la cerveza.

Incorporar el pollo nuevamente. Esperar a que el pollo termine de cocinarse. La salsa debe quedar marrón y espesa. No acompañar de patatas fritas.

INGREDIENTES:

- 1 pollo troceado
- ½ l. de cerveza
- 2 cebollas
- Salsa de soja
- 1 cucharada de mostaza
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Tomillo



Escalopines con Hierbas y Cerveza de Malta

ELABORACIÓN:

En una cacerola poner el aceite a calentar y freir ligeramente los filetes. Reservar en un plato. En el mismo aceite freir a fuego suave las cebollas, cortadas en rodajas muy finas y cuando estén transparentes colocar encima los filetes. salpimentar, añadir el pellizco de hierbas, rociar con la cerveza y pasados quince minutos añadir el agua.

Tapar muy bien la cacerola y dejar que se haga a fuego suave durante una hora y cuarto.

INGREDIENTES:

- 1 vaso de de aceite de oliva (de los de vino)
- ½ vaso de agua
- 1 cebolla grande
- 1 botella de ⅓ de cerveza de malta
- 8 escalopines de carne de vaca muy finos
- 1 pellizco de hierbas aromáticas
- Pimienta
- Sal



Lomo de Merluza con Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar en rodajas finas la cebolla, poner 20grs. de mantequilla a derretir y rehogar en ella la cebolla hasta que empiece a tomar color, verter la cerveza y dejar que se reduzca a fuego suave hasta unos dos tercios vigilando que la cerveza no hierva. Añadir el caldo de carne y agregar el resto de la mantequilla en trozos, salpimentar y reservar.

Pelar y cortar en rodajas las otras dos cebollas, pasar por harina y freír en aceite caliente. Reservar al calor. Hacer los lomos de merluza a la plancha, pintándolos antes con aceite y dejándolos de tres a cinco minutos por cada lado, según guste de hecho el pescado.

Servir los lomos con un montón de cebolla encima y acompañándolos con la salsa. Servir muy caliente.

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de caldo de carne
- 3 cebollas
- ½ l. de cerveza
- 100 grs. de harina
- 50 grs. de mantequilla
- 180 grs. de merluza
- Pimienta
- Sal



Lomo de Atún de Almadraba con Aire de Malta y Salteado de Habitas Naturales

ELABORACIÓN:

Marcamos atún en plancha bien caliente, hacemos aire de malta con lecitina y la cerveza, salteamos las habitas y montamos el plato.

INGREDIENTES:

2 tacos de atún de almadraba
300 grs. de arroz
250 cls. de cerveza rubia de malta
10 grs. de lecitina de soja
150 grs. de habitas naturales
Sal
Aceite

Foie a la Plancha con Reduccion de Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

hacemos la mermelada con el azúcar y la cerveza negra, se trituran los pistachos, seguidamente marcamos el foie en la plancha bien caliente t montamos el plato.

INGREDIENTES:

4 medallones de foie
150 grs. de azúcar morena
300 cls. de cerveza negra
100 grs. de pistachos

Berenjenas Estilo Sefardí

ELABORACIÓN:

Lavamos, pelamos y troceamos en lonchas las berenjenas. Elaboramos una masa con cerveza, harina, levadura, ajos y resto de ingredientes. Triturar y reservar. Marinar las berenjenas con leche y antes de freír, escurrirlas, emborrizar en la masa y freír con aceite oliva bien caliente. Terminar con miel de caña.

INGREDIENTES:

2 piezas de berenjenas
½ vaso de leche
1 l. de cerveza
½ kg. de harina
2 dientes de ajo
Levadura
Sal
Perejil
Colorante alimenticio
Miel de caña

Solomillo Albardado con Cecina y Salsa de Cerveza

ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de grasa y nervios. Cortamos la cecina de ternera en lonchas muy finas, salpimentamos el solomillo ya limpio y lo limpiamos con las laminas de cecina y horneamos 10 minutos a 180 grados. Para la salsa, pochamos la cebolla con mantequilla y cuando este blanda ponemos la cerveza hasta reducir. Por ultimo añadimos zumo de naranja y una pizca de pimienta negray sal.

INGREDIENTES:

1 solomillo cerdo
1 cecina seca de ternera
1 cebolla
80 grs. de mantequilla
200 mls. de cerveza
100 cls. de zumo de naranja

Escalopines de Buey con Salsa de Cerveza

ELABORACIÓN:

En una cacerola con 1 dl. de aceite pondremos a rehogar cortados en juliana fina, 3 cebollas, añadiendo a mitad del rehogado 1 manzana igualmente cortada en trozos, unos granos de pimienta negra y 3 tomates en trozos.

Mientras esto se sigue rehogando, aparte pondremos 4 filetitos de Buey sobre la brasa, previamente sazonados en sal y pimienta.

Cuando el sofrito este casi terminado se le añadirá las dos cerveza y se le dará un hervor fuerte. Trituraremos todo el sofrito .Se servirá la carne cubierta con la salsa muy caliente.

INGREDIENTES:

3 cebollas
1 manzana
3 tomates
8 filetes de vaca-buey
2 cervezas
Aceite
Pimienta negra
Harina
Sal

Dorada a la Cerveza

ELABORACIÓN:

En una fuente de horno algo honda ponga en el fondo dos cucharadas soperas de aceite, cubra todo el fondo con apio, quitados los hilos y cortado en rodajas finas, dos partes blancas de puerro, también cortadas en rodajas finas, y dos cebollas peladas y picadas menudas. Ponga la dorada, ya limpia y con dos cortes transversales sobre el lomo encima, una vez sazonada por dentro y por fuera. Rocíe con la cerveza. Espolvoree por encima el pan rallado y reparta unos trocitos de mantequilla por encima.

Métala en el horno, previamente calentado unos veinte minutos. Pasado este tiempo, sáquela y sívala en la misma fuente.

INGREDIENTES:

2 cucharadas de aceite de oliva
2 ramas de apio
1 vaso de agua de cerveza
1 dorada de 300 grs.
1 limón
30 grs. de mantequilla
1 cucharada de pan rallado
2 puerros
Sal

Chuletitas de Cordero a la Cerveza

ELABORACIÓN:

Se dora el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos, se agrega la cebolla, morrón la sal, el romero y la pimienta. Y seguidamente se le agrega la cerveza en un recipiente se agrega un vaso de cerveza, la miel, la salsa de soya y kepchup, se disuelve y se agrega 10 minutos antes de terminar de cocinar, se sirve con arroz blanco y dos papas cocidas puede agregar mas miel si le gusta agridulce servir con un buen vino tinto.

INGREDIENTES:

8 chuletitas de cordero
3 cebollas cortada en trocitos pequeños
1 morron rojo cortado en tiritas
3 cucharadas de miel de abeja
½ taza chica de salsa de soya
½ taza de kepchup
½ l. de cerveza
Romero
Sal
Pimienta

RESTAURANTE EL ESCONDITE

HOTEL CASA DE LOS AZULEJOS



Delicia de Foie y Flor de Calabaza con Espumoso Px y Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En una sauté derretimos la mantequilla y añadimos la cebolla que habremos partido previamente en brunoise. Una vez pochada la cebolla añadimos la flor de calabaza y el foie manteniendo a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente, y retiramos la farsa resultante del fuego. A continuación agregamos el jamón en juliana.

Finalmente rellenamos la pasta philo haciendo pequeños paquetitos y acompañamos con un chupito de espumoso de PX.

INGREDIENTES (2 personas):

- 2 hojas de pasta Philo
- 25 grs. de flor de calabaza
- 50 grs. de puerro
- 50 grs. de mantequilla
- 50 grs. de foie micuit
- 10 grs. de jamón ibérico

Para el chupito de Espumoso PX:

- 25 mls. de cerveza
Cruzcampo estilo rubia
- 10 mls. de Pedro Ximenez



RESTAURANTE EL ESCONDITE HOTEL CASA DE LOS AZULEJOS

Michelada Dorada Cruzcampo

ELABORACIÓN:

Escarchamos el vaso con limón y sal. Añadimos hielo, e iremos agregando consecutivamente el zumo de limón, Salsa Perrins, el chile, una pizca de sal y pimienta y para finalizar, la cerveza.

INGREDIENTES (2 personas):

40 mls. de zumo de limón
20 mls. de salsa Perrins
250cls. de Cerveza Dorada Cruzcampo
3 gotas de chile Habanero
Pimienta
Hielo
Sal

Boisson Tropicale

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera. A la hora de montar en la copa, prepararla con una corteza de lima.

INGREDIENTES:

25 cls. de buckler
15 mls. de licor de melocotón sin alcohol
15 mls. de sirope de guayaba

Codillo a la Cerveza Rubia con Emulsión de Cebolla y Manzana Caramelizadas

ELABORACIÓN:

Ponemos el codillo en una bandeja al horno, lo metemos a 160 grados durante 20 minutos. Mientras tenemos el codillo en el horno, cortamos la cebolla en juliana y la ponemos con aceite y mantequilla, el romero y el tomillo. Una vez pochada la cebolla, metemos el codillo en la cazuela durante 45 minutos.

Pelamos la manzana y la cortamos en láminas no muy gruesas y salteamos con azúcar.

INGREDIENTES (4 personas):

500 grs. de codillo
300 mls. de cerveza
250 grs. de cebolla
175 grs. de manzana
70 grs. de azúcar
1 ramita de romero
1 ramita de tomillo
Sal
Pimienta al gusto

Conejo a Baja Temperatura con Cerveza CruzCampo Gran Reserva, Sobre un Cremoso de Patatas y Aceite de Nuez y Vainilla

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en el gastronog. Cortamos el conejo en cuartos y lo introducimos en el aceite, cogemos el gastronog lo metemos en el horno a 45 grados durante treinta minutos.

Para el glaseado, ponemos la cerveza a reducir con un poco de vino blanco. Para servir añadir aceite de nuez y una ramita de vainilla.

INGREDIENTES (4 personas):

1 kg. de conejo
300 mls. de cerveza
250 grs. de patatas
100 mls. de leche
Aceite de nuez
1 rama de vainilla
75 cls. de aceite de oliva virgen extra



Revuelto de Calabacín con Cerveza y Gambas

ELABORACIÓN:

Se corta el calabacín en daditos y se sofríe con los ajos, se añade a continuación las gambas peladas se rehoga todo, se añade la cerveza, y se condimenta, se reduce y a continuación se vierte la nata y los huevos.

INGREDIENTES:

200 grs. de calabacín
100 mls. de aceite de oliva
2 dientes de ajo
60 grs. de gambas peladas
Sal
Pimienta
1 vasito de cerveza
½ vasito de nata líquida
4 huevos

Carrilladas Estofadas a la Cerveza

ELABORACIÓN:

Se doran las carrilladas con el aceite y a continuación se añade la cebolla, ajos, zanahorias y se condimenta, se rehoga unos 3 ó 4 minutos se vierte la cerveza, el agua y se deja cocer 40 minutos aproximadamente hasta que reduzca la salsa y este tierna las carrilladas.

INGREDIENTES:

500 grs. de carrilladas
ibéricas
3 ajos
1 cebolla
4 zanahorias
1 l. de cerveza
1 l. de agua
100 mls. de aceite de oliva
Pimienta
Pimentón
Sal



Corvina a la Roteña

ELABORACIÓN:

En una sartén se rehoga toda la verdura en juliana, añadir la cerveza el fumet y tomate frito, se reduce. La corvina se marca por ambas caras añadiéndole la verdura, se condimenta y se deja 2 minutos a cocción lenta.

INGREDIENTES:

250 grs. de corvina
100 mls. de aceite
2 ajos
Tomate rojo
Tomate frito
½ pimiento verde
½ pimiento rojo
½ pimiento amarillo
fumet de pescado
Cerveza
Pimienta
Sal



Carrillada a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Se limpia la carrillada de tendones. Se salpimenta y en una sartén se sofríe vuelta y vuelta previamente enharinada y la reservamos.

En un recipiente se sofríe el ajo y la cebolla que se tenían picados. Cuando tome color se añade los granos pimienta, laurel, tomillo, salsa tomate, la carrillada y la cerveza. Se rehoga todo durante 3 ó 4 minutos y se cubre de agua hasta que esté hecha, que hierva.

Una vez hecha la carrillada la pasamos a un recipiente y la salsa se la colamos por un colador chino.

Si se come unas 20 horas después estará mejor.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de carrillada
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 rama tomillo
- ½ tubo de cerveza rubia
- 1 cucharon de salsa tomate
- Aceite
- Harina
- Sal



Suprema de Merluza a la Cerveza Rubia con Gambas

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite salteamos las gambas haciéndole dejando la cascara de las cabeza y la de la cola, una vez salteadas las apartamos en un recipiente.

En ese mismo aceite rehogamos la cebolla hasta que tome color. A continuación se incorporan los lomos de merluza ya enharinados, les damos vuelta y vuelta sin que se tueste la harina, incorporamos la cerveza y un poco de fumet de pescado lo ponemos a punto de sal. Lo metemos al horno hasta que este hecha, una vez hecha la sacamos del horno le incorporamos las gambas y las 2 cucharadas de nata líquida. Se trata durante 1 minuto la salsa dandolas unas vueltas.

Se pone la merluza en el plato, en cada uno de los extremos las gambas, se cuele la salsa por un chino y se pone por encima a la merluza que la cubra bien.

INGREDIENTES:

- 2 Lomos de merluza de 250 grs. cada uno
- 8 gambas
- 1 cebolla
- 1 caña de cerveza rubia
- 2 cucharadas de nata líquida
- Aceite
- Sal
- Fumet de pescado

Langostinos con Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Mezclar bien los huevos, leche, harina y cerveza, para que quede una masa sin grumos. Añadir el coco rallado. Dejar reposar diez minutos. Introducir los langostinos en la mezcla y freir hasta que queden dorados. Mezclar la mermelada con el zumo, y servir como salsa con biberón, sobre los langostinos.

INGREDIENTES:

180 mls. de cerveza negra
16 langostinos
3 huevos
1 cucharada de leche
Harina suficiente para hacer una masa floja
100 grs. de coco rallado
Aceite de girasol para freir
2 cucharadas de mermelada de naranja amarga, aligeradas con dos de zumo de naranja natural

Solomillo de Buey con Salsa de Cerveza

ELABORACIÓN:

Rehogar con uno poco de aceite la cebolla cortada en juliana. Cuando esté dorada, añadir la manzana cortada en trozos, la pimienta negra fresca y los tomates pelados y troceados. Cuando esté bien hecho, añadiremos las dos cervezas, y la cantidad de fondo de carne que admita la preparación. Dejaremos cocer a fuego suave, rectificamos de sal y colamos.

Dorar la carne de buey, sazonar con sal y pimienta y añadir la salsa anterior. Servir inmediatamente con acompañamiento de patata panadera.

INGREDIENTES:

2 raciones de solomillo de buey
3 cebollas
1 manzana reineta
3 tomates
2 cervezas suaves
200 grs. de fondo de carne
Aceite de oliva virgen
Pimienta negra
Harina
Sal

Cordero Asado a la Cerveza

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes de la marinada. Poner el cordero en una fuente plana y verter la marinada, procurando que quede todo empapado. Cubrir con film y dejar una noche entera, procurando dar la vuelta para que toda la carne quede cubierta.

Sacar el cordero de la marinada, y cocinar a horno fuerte durante 45 minutos, vigilando siempre la pieza, ya que al ser desigual puede pasarse por unas partes o quedarse crudos por otras.

Dejar reposar y servir, acompañado de la crema de aguacate.

INGREDIENTES:

- 1 taza de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 botellín de cerveza
- El zumo de 1 limón
- 1 cucharadita de mostaza en grano
- ½ taza de salsa de soja
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 3 cucharaditas de salsa Worcestershire
- Sal
- Pimienta

Para la crema de aguacate:

- 1 aguacate
- 2 cucharadas de cerveza
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de cilantro picado
- Sal
- Sesamo para adornar



RESTAURANTE EL RINCÓN DE ESTEBAN

Pollo a la Cerveza Rubia de Rincón de Esteban

ELABORACIÓN:

Cortar el pollo en trozos, pelar los ajos y picarlos en una sartén. Colocar el aceite, calentarlo, y agregar el ajo, rebozar el pollo en harina y freírlo un poco en la misma sartén. Luego se echa en una cazuela.

En la misma sartén en la que se colocaron los ajos se echa la cebolla picada, una vez dorada colocarlos sobre los trozos de pollo.

Las zanahorias se lavan y cortan en láminas y se cuecen en agua hasta que se ablanden. Luego se incorporan en una cazuela agregando la cerveza, el ajo, la pimienta y la sal.

Una vez que el pollo está hecho, se agrega la maicena diluida en un poco de agua para espesar la salsa.

INGREDIENTES:

100 cm³. de aceite
3 dientes de ajo
1 cebolla
1 l. de cerveza rubia
1 pizca de estragón
100 grs. de harina
20 grs. de maicena
1 pizca de pimienta
1 pollo
250 grs. de zanahoria
Sal

RESTAURANTE EL RINCÓN DE ESTEBAN



Cerdo Asado con Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Calentar en horno a 175° C., lavar la carne y secarla, cortar o hacer un dibujo de rombos sobre el tocino.

Sazonar la carne por los dos lados con sal y pimienta y las especias seleccionadas.

Calentar la manteca de cerdo en una cazuela y freír la carne hasta que quede crujiente.

Limpia las verduras, cortarlas en pequeños trozos y freírlos con el asado durante un minuto.

Añadir a la cazuela y ponerla en el horno.

Cocer de 100 a 120 minutos.

Una vez terminado se pasa la salsa o jugo por un chino y se espesa con fécula.

INGREDIENTES:

1 kg. de carne de cerdo que tenga tocino
Pimienta negra
Especias al gusto
Manteca de cerdo
Caldo de verduras para cerveza rubia
Mejorana seca
Sal



RESTAURANTE EL RINCÓN DE ESTEBAN

Filete de Buey a la Cerveza Negra Doble Malta

ELABORACIÓN:

En una cacerola pondremos 1 dl. de aceite, a continuación cortaremos las cebollas en juliana añadiendo a mitad del rehogado 1 manzana cortada en trozos, pimienta negra y 3 tomates en trozos.

Mientras sofreímos las cebollas rehogamos a parte los 8 filetes de vaca, previamente sazonamos con sal y pimienta y pasados por harina, colocándolas una vez sofridas encima de la cebolla.

Mojaremos todos con 2 cervezas, podemos también en su defecto añadir agua y ½ pastilla de concentrado de carne, hasta que quede cubierta, dejar cocer hasta que la carne quede tierna.

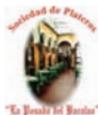
Sacar los filetes y pasar la salsa por el chino y dejar 1 minuto más hervir.

INGREDIENTES:

- 3 cebollas
- 1 manzana
- 3 tomates
- 8 filetes de vaca
- 2 cervezas negras doble malta
- ½ pastilla de concentrado de carne
- Aceite
- Pimienta negra
- Harina
- Sal

SOCIEDAD DE PLATEROS

M^a AUXILIADORA



Pollo con Champiñones a la Cerveza

ELABORACIÓN:

En una cazuela se dora la cebolla, se le agrega el pollo y se sofríe un poco.

Cuando esté dorado se le añade la cerveza, se le pone la sal y se deja que hierva a fuego lento hasta que casi se evapora el líquido, se le agregan los champiñones pasados por la sartén, 5 minutos y se sirve.

INGREDIENTES:

- 1 cebolla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pollo troceado
- 1 cerveza mediana
- Champiñones

Arroz con Tocino Ahumado y Cerveza

ELABORACIÓN:

Se fríe el arroz hasta que tome color, se le agregan los tallos de cebollinos picados en trocitos, se fríe otro rato, se agrega el tocino picado, se fríe otro rato, se aliña, se le echa la cerveza y el jugo de naranja y se cuece.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de arroz
- 4 tazas de cerveza
- la parte verde del tallo de 6 cebollinos
- 2 lonjas de tocino ahumado
- jugo de ½ naranja
- 1 cucharadita de aceite
- Sal
- Pimienta



SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA

Abadejo Confitado en Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Remojar los granos de mostaza en 100 cc cerveza. Dejar reducir la cerveza restante a la mitad, a fuego fuerte, incorporar la manteca fría, colar la salsa, agregar los granos de mostaza. Sazonar con sal y azúcar.

Hervir las patatas en su cáscara durante 30 minutos. Pelarlas y hacerlas puré con un tenedor, rociarlas con 2 cucharadas aceite oliva, espolvorear con sal y perejil picado. Mantener la temperatura del puré.

Cortar el bife de pescado en 4 trozos y dorarlo del lado de la piel en el aceite de oliva restante. Pasar el pescado luego al horno precalentado a 200^o C, sin darlo vuelta, y asarlo por otros 4 ó 6 minutos.

Precalentar los platos, servir la porción de puré, rociar con salsa de cerveza y cubrir con el trozo de pescado espolvoreado con sal y pimienta machacada.

INGREDIENTES:

50 grs. de mostaza
300 cls. de cerveza negra
(suave)
20 grs. de manteca
Sal
Azúcar
4 patatas
4 cucharadas de aceite de
oliva
3 ó 4 ramitas perejil
500 grs. de abadejo
Sal gruesa



Confit de Oca con Espuma Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en una cazuela y una vez veritda la cerveza se cubre de agua, cocemos 60 minutos, eliminando pieles y deshuesando para desmiguar la carne el caldo obstenido se cuela de grasa, se decora con unas rodajas de zanahoria y apio, ponemos la carne desmigada del pato en el centro, para servir acompañamos de una ensalada de zanahoria ralladas bien sazonadas con aceite y vinagre de manzanas.

INGREDIENTES:

2 muslos de pato
3 zanahorias
1 cebolla
1 apio
Pimienta negra en grano
Laurel
Tomillo
Cerveza negra
Sal
Mantequilla



Taquitos de Ternera a la Carbonara con Cerveza de Regaliz

ELABORACIÓN:

Braseamos la verdura cortda en taquitos pequeños, cuando este dorada incorporamos los taquitos de carne y el caldo de ternera, dejamos hasta que este tierna la carne e incorporamos la nata, hasta que reduzca, rectificar de sal y acompañar con unas patatas asadas.

INGREDIENTES:

1 falda de ternera
Cebolla
Ajo
Harina
Nata de cocina
Caldo de ternera
Cerveza de regaliz

Costillar de Cordero a la Cerveza de Malta

ELABORACIÓN:

Pasaremos el costilla de cordero por la plancha por mbos lados, añadi mos sal y pimienta y meteremos en el horno por espacio de 20 minutos hasta llegar a asarlo. Cortaremos las verduras en tiritas de 1 cm de ancho y freiremos, pondremos en una srten todas juntas con la cerveza, hasta q esta se reduzca, echaremos por encima del carre de cordero.

INGREDIENTES:

½ costillar de cordero
1 pimienta rojo
1 pimienta verde
1 pimienta amarillo
½ l. de cerveza de malta
½ kg. de patatas
Sal
Pimienta



Ensalada Variada Tibia de Gulas, con Vinagreta de Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Se escaldan las espinacas y las mezclamos junto con las demás hojas y las reservamos.

Cortamos el tomate en rodajas y lo reservamos para el final.

Por otro lado preparamos las gulas en una sartén con un poco de aceite de oliva y medio diente de ajo.

Cuando estén listas las mezclamos con la ensalada y reservamos el aceite que hemos usado para las gulas.

Por último mezclamos el aceite anterior con el vinagre de Jerez, la sal y la cerveza negra que previamente le hemos evaporado el alcohol en el fuego. Removemos bien y la vertemos en la ensalada.

Montaje: Colocamos el tomate en el fondo del plato justo en el centro, y encima hacemos un bouquet con la ensalada dejando en lo más alto las gulas. Para finalizar añadimos por encima y por los lados del plato la vinagreta.

INGREDIENTES:

30 grs. de hojas de Roble

30 grs. de rúcula

30 grs. de espinacas

30grs. de canónigos

30 grs. de acelgas rojas

½ tomate

50 grs. de gulas

½ diente de ajo

Aceite

Sal

Vinagre de Jerez

Cerveza negra



Chuletitas de Cordero con Cous Cous a la Cerveza Rubia y Pasas

ELABORACIÓN:

Primero ponemos la cerveza en el fuego para evaporar el alcohol y una vez lista añadimos el cous cous, las pasas, un chorreón de aceite de oliva y una pizca de sal. Lo apartamos del fuego dejándolo diez minutos que repose y se hidrate el cous cous.

Mientras ponemos las chuletitas de cordero en la plancha, con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal gorda, hasta que estén listas.

Montaje: Hacemos en el centro del plato una pequeña montaña con el cous cous. Colocamos encima las chuletitas de Cordero, y pintamos el plato por los lados con el aceite de hierbas.

INGREDIENTES:

150 grs. de chuletitas de cordero
100 grs. de cous cous
Cerveza
50 grs. de pasas
Sal
Aceite de oliva
Aceite de hierbas



Macedonia de Frutas Plancha, Espuma de Yogurt y Crema Dulce de Cruzcampo

ELABORACIÓN:

Para la espuma de yogurt, cogemos el yogurt y lo pasamos por una estameña o un trapo nuevo para quitarle lo máximo de suero posible, y lo ponemos en el fuego a calentar junto con azúcar y nata. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. Una vez listo lo enfriamos y lo introducimos en el sifón.

Para la crema ponemos la cerveza en el fuego hasta que evapore el alcohol, le añadimos azúcar, y la xantana hasta que tenga la textura deseada.

Por último la fruta la pasamos por la plancha y una vez lista le añadimos el zumo de naranja para que coja sabor. Luego la escurriremos para el montaje del plato.

Montaje: En el fondo del plato ponemos la crema dulce de Cruz Campo. Encima ponemos los trozos de fruta diferentes en forma de espiral, y justo en el centro colocamos una bola de espuma de yogurt. Encima de la bola va la hoja de menta.

INGREDIENTES:

- 1 yogurt
- 1 gajo de piña
- 1 gajo de pera
- 1 gajo de manzana
- 1 gajo de pomelo
- Cerveza Cruzcampo
- Azúcar
- Nata
- 1 grs. de goma xantana
- ½ vaso de zumo de naranja
- 1 hoja de menta



Cerdo a la Cerveza Rubia con Puré de Manzana

ELABORACIÓN:

Pelar las cebollas, y cortarlas en trocitos muy pequeños. Dorarlas en una sartén con un poquito de aceite y reservar. Salpimentar la carne y en la misma sartén dorar por ambos lados los filetes de cerdo. Bañar con cerveza. Añadir las cebollas, los higos y cocer durante cinco minutos con aproximación. Servir acompañado del puré de manzana.

Preparación, puré de manzana: Limpiar, pelar y descorazonar las manzanas. Cubrir con agua y añadir una pizca de azúcar. Cocer hasta que estén tiernas. Retirar las manzanas, escurrirlas y triturarlas añadiendo mantequilla y su propio jugo si fuese necesario, hasta obtener la textura deseada.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kG. de filetes de cerdo
 - 4 cebollas medianas
 - 18 higos
 - 100 mls. de cerveza
"Cruzcampo"
 - 100 mls. de aceite de oliva
 - Sal al gusto
 - 1 pizca de pimienta negra
- Para el puré:**
- 1 kgs de manzanas
 - 1 cucharadita de azúcar
 - 30 grs. de mantequilla
 - Agua



Pollo a la Cerveza Rubia y Aroma de Canela

ELABORACIÓN:

En una cazuela ponemos el pollo, la cerveza, el vino, la piel de naranja, la rama de canela, sal y pimienta. Lo dejamos a fuego muy lento durante dos horas. Tras esto tiempo, retiramos el pollo, subimos el fuego dejando la salsa que reduzca la mitad.
Servir con la salsa por encima muy caliente.

INGREDIENTES:

4 cuartos traseros de pollo
750 cls. de cerveza
“Cruzcampo”
750 cls. de vino blanco
1 rama de canela
1 piel de naranja
Sal
Pimienta
Aceite



Ternera a la Cerveza Rubia con Aroma de Cilantro

ELABORACIÓN:

En una sartén se fríen las cebollas cortadas en trocitos pequeños. Se añade la carne y se dora durante cinco minutos. Se añaden la sal, la pimienta, el cilantro y el tomillo, y suficiente cerveza para cubrir la carne. Se deja cocinar a fuego lento durante una hora y media. Se retira la carne con una espumadera y se reserva en un plato aparte. Se pasa la salsa por un colador y se vuelve a poner en la cazuela. Se mezcla la harina con un poco de salsa y se agrega a la sartén, así como la mostaza, al gusto. Se sigue cocinando a fuego lento removiendo, durante dos minutos. Se coloca la carne nuevamente en la salsa y se calienta. Servir con patatas al vapor o hervidas y cebollas tiernas.

INGREDIENTES:

2 cebollas
50 grs. de mantequilla
900 grs. de ternera cortada
en dados
Sal
Pimienta negra
1 buena pizca de cilantro
molido
2 ramitas de tomillo
1 l. de cerveza "Cruzcampo"
2 cucharadas de harina
1 cucharada de mostaza de
Dijon

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



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación de Córdoba



colaboradores permanentes:

