VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL

IBÉRICO

DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

HOSTECOR

www.hostecor.com

VII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL

IBÉRICO

DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

HOSTECOR

PRESENTACIÓN

Hostecor continúa en este año 2014 su programa de promoción gastronómica con la realización de cuatro jornadas dedicadas a productos cordobeses singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las "VII Jornadas Gastronómicas del Ibérico del Valle de Los Pedroches". Una zona del norte de la provincia de Córdoba, el Valle de Los Pedroches ya conocido y nominado por los árabes "Fhas al-Ballut", Valle de las bellotas, en la que existe un fuerte arraigo de la empresa agroalimentaria, de la ganadería concretamente del cerdo ibérico y del jamón ibérico que da lugar a la denominación de origen de "Los Pedroches". La utilización gastronómica de los productos del cerdo ibérico de nuestro Valle por nuestros cocineros se pone de manifiestoen estas VII Jornadas y en las recetas de este recetario, posible entre otros gracias al apoyo de la empresa agroalimentaria del Valle de los Pedroches, "BELLOTERRA Crianza Ibérica – ENCINEGRA Ibéricos", proveedora de muchos de nuestros establecimientos. Les animo a conocer los platos que presentamos y a conocer los productos del cerdo ibérico del Valle de Los Pedroches de la mano de la empresa BelloTerra – Encinegra y de los establecimientos participantes.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

HOSTECOR

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Restaurante Bodegas Campos 6
Restaurante Casa Pepe de la Judería 9
Restaurante Taberna Casa Rubio 12
Taberna El Nº10 15
Restaurante El Buey 18
Restaurante Cuevas Romanas y Taberna Casa Salinas 20
Restaurante El Churrasco 23
Restaurante La Gamba de Oro 26
Arrocería Casa Pepe Sanchís 29
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor 32
Resto Bar Montevideo 34
Taberna La Esencia 37
Taberna El Poema 39
Taberna El Alpiste 41
Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres 44
Hotel Restaurante Monasterio de San Francisco 47
Parador de La Arruzafa 50
Restaurante La Posada del Caballo Andaluz 53
Restaurante Puerta Sevilla 56
Bar Restaurante X 59
Taberna Sociedad Plateros Mª Auxiliadora 61
Hotel Restaurante Los Patios 64
Taberna La Viuda 66
Dehesa de Santa María 70

MEDALLÓN IBÉRICO CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:
1 Medallón de ibérico.
100 grs. Salsa de Pedro Ximénez
10 grs. Manzana en dado
10 grs. Patata en dado
10 grs. Boletus confitados

Elaboración:
Saltear la manzana con los boletus y la patata previamente pochada y dado un golpe de frito. Poner en el centro del plato haciendo de base.
Dorar el medallón por ambos lados, incorporando la sal al dar la primera vuelta ya que si se le echa la sal con la carne cruda pierde liquido y no quedaría jugosa. Una vez marcada colocar encima de la guarnición.
Napar con la salsa y hacer un cordón con la misma para decorar.

PLUMA IBÉRICA CON SETAS Y PURÉ DE PATATAS

Ingredientes:
140 grs. Pieza de pluma
5 grs. Boletus
5 grs. Trifolatis
5 grs. Setas de cardo
30 grs de Puré de patatas
20 grs. de Salsa verde: ajo, perejil, sal y aceite de oliva

Elaboración:
Saltear los tres tipos de setas con un poco de aceite y un poco de ajo picado.
Dorar la pluma por ambos lados en la plancha.
Situaremos en un plato trinchero una lágrima de puré de patatas al lado de la misma la mezcla de setas, en el centro del plato la pluma y al lado de esta un poco de salsa verde.

CABEZAL IBÉRICO CON PURÉ DE MEMBRILLO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y SALSA DE AJO

Ingredientes:
1 Cabezal de ibérico
4 und. Cebollitas glaseadas
Sal y pimienta
1 Ramillete de tomillo fresco
2 Dientes de ajo pelado
Sal

Puré de Membrillo:
1 Terrina de puré de membrillo
50 cls. de Jugo de cerdo

Salsa de ajo:
2 Dientes de ajo laminado
100 cls. de Jugo de cerdo
10 dls. de Coñac
1 dl. Aceite de oliva

Cabezal: Limpiar un poco el cabezal del exceso de grasa y salpimentar.
Envasar al vacío con los dientes de ajo. Cocer en un termo de cocción al baño maría ó en un horno de vapor a 70º durante 14 horas. Transcurrido este tiempo enfriar rápidamente.
Puré de Membrillo: Mezclar en termomix el puré con el jugo de cerdo a 80º, turbinar y colar.
Salsa de ajo: En una sartén dorar el ajo con el aceite, flambear y añadir el jugo de cerdo. Dejar reducir hasta obtener la textura deseada y poner a punto.
Acabado: Cortar el cabezal en piezas rectangulares de unos 5 cms. de largo por 3 cms. de ancho. Dorar en la plancha sin aceite. Darles la vuelta procurando que queden doradas y crujientes por sus cuatro caras.
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.

CASA PEPE DE LA JUDERÍA

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS DE TEMPORADA

Ingredientes:

Arroz bomba
Secreto Ibérico
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate rama
Ajo
Sal y pimienta
Caldo de carne
Alcachofas
Guisantes
Judías verdes
Pimentón y comino

Elaboración:

Cortar el secreto en cuadros y rehogar en aceite.
Picar los ajos y los pimientos y brunoise y rehogar junto con la carne. Añadir el tomate y dejar freír.
Incorporar el arroz y nacararlo. Añadir el caldo y las especias y a los 6 minutos de cocción, agregar el resto de las verduras y dejar 7 minutos más.

CASA PEPE DE LA JUDERÍA

NAVAJA EN CALDO DE JAMÓN IBÉRICO CON GUISANTES Y YEMA CAMPERA

Ingredientes:
Jamón ibérico
Navajas
Guisantes
Huevo campero

Elaboración:
Hacemos un caldo de jamón ibérico
Ponemos la navaja a la plancha
Limpiamos los guisantes y blanqueamos en agua levemente salada.

Montaje:
En un cuenco ponemos la navaja limpia, guisantes y la yema de huevo, servimos el caldo en una jarrita

CASA PEPE DE LA JUDERÍA

WOK DE ABANICO IBÉRICO CON VERDURAS Y SALSA DE MOSTAZA Y CURRY PICANTE

Ingredientes:
Abanico ibérico
Verduras: pimiento rojo y verde, zanahoria, calabacín e hinojo
Mostaza a la antigua
Curry, pimentón picante, comino, sal y pimienta

Elaboración:
Cortar la verdura y la carne en juliana
Calentar una sartén a fuego vivo y saltear el conjunto de verduras, carne y especias hasta que queden al dente.
Poner unas gotas de amontillado y al evaporar, servir.

SECRETO IBÉRICO A LA MOSTAZA

Ingredientes:

4 Filetes de secreto ibérico
2 Cucharadas de azúcar moreno
2 Cucharadas de mostaza
2 Cucharadas de vinagre
1 Copa de vino blanco

4 Patatas
4 Cebollas
4 Dientes de ajo
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

Elaboración:

En un bol, mezclar el azúcar, el vinagre, el vino, la mostaza, una pizca de sal y pimienta.
Añadir a esta mezcla los filetes de secreto y dejamos macerar durante 20 minutos.
Escurrir los filetes y a continuación, los pasamos por la plancha hasta que estén bien dorados.
Poner en una sartén la mezcla del macerado y dejamos reducir.
Cubrir con la miel de caña y servir.
Si quedan un poco abuñoladas mucho mejor.

Guarnición:

Lavar y pelar las patatas. Las cortamos en rodajas y la cebolla en juliana
Poner a calentar el aceite en una sartén e incorporar las patatas, cebollas y los ajos machacados. Salpimentar y cubrir. Dejarlo a fuego lento hasta que la patata esté tierna y finalmente subimos el fuego para que se dore bien.

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

1 Kg. Carrilada	40 grs. de Mantequilla
2 Patatas	100 grs. de Harina
1 Cebolla	200 mls. de Vino Pedro Ximénez
2 Zanahorias	1 l. de Caldo de carne
2 Dientes de ajo	Aceite de oliva, sal, pimienta y hierbas provenzales

Elaboración:

Poner en una olla un chorrito de aceite e introducir las carrilladas sazonadas y pasadas por harina. Dorar y reservar.

Picar finamente la cebolla y ponerla a pochar.

Agregar las zanahorias cortadas en cuartos de luna y los dientes de ajo.

Espolvorear con las hierbas provenzales y una vez que toda la verdura este bien pocha, agregar el Pedro Ximénez.

Incorporar las carrilladas y dejar que el vino reduzca un par de minutos.

Sazonar y verter el caldo, cocinando durante 30 minutos .

Retirar la carrillada y triturar todas las verduras hasta conseguir una salsa y de nuevo incorporar la carrillada.

Cocinar durante 20 minutos más a fuego suave.

Dorar las patatas en mantequilla con sal, pimienta y hierbas provenzales.

ENSALADA TEMPLADA DE JAMÓN IBÉRICO CON FOIE GRAS Y VINAGRETA DE PASAS Y PIÑONES

Ingredientes:

Foie gras
Ensalada variada
Jamón ibérico
Uvas pasas
Aceite de oliva
Piñones
Cebollino
Sal
Pimienta y vinagre balsámico de Módena

Elaboración:

En un plato, ponemos la ensalada variada y añadimos las lonchas de jamón ibérico junto al foie gras rociando con la vinagreta anteriormente preparada.

Para la vinagreta:

Macerar las uvas pasas en coñac.
Mezclar las uvas, piñones, vinagre balsámico, sal, pimienta, cebollino y aceite.

ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO AZUL Y NUECES

Ingredientes:
Brotes tiernos
Jamón Ibérico
Queso azul
Nueces
Vinagre de Pedro Ximénez
Aceite de Oliva Virgen Extra

Elaboración:
Cortar jamón en lonchas el queso azul en daditos. Por otro lado para vinagreta de nueces se pican las nueces y se mezclan con el aceite de oliva y vinagre hasta que emulsione y ya listo para emplatar. Brotes tiernos, unos daditos de queso por lo alto y las lonchas de jamón y se baña con un poco de vinagreta.

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y PIÑONES

Ingredientes:

Para macerado:
Zanahoria
Cebolla
Pimienta en grano
Laurel
Vino tinto
Vinagre
Sal

Para la vinagreta:
Mostaza antigua
Vinagre Pedro Ximénez
Miel de romero
Piñones tostados

Elaboración:

Maceramos la presa con el vino tinto vinagre, zanahorias, cebollas pimienta en grano y laurel lo dejamos unas 24 horas. Una vez pasadas se saca la presa del macerado, se lía bien en papel film formando un cilindro y se mete en el congelador para que a la hora de cortar el carpaccio sea mejor el corte . Para emplatar se cortan lonchas finas por la cortadora hasta cubrir el plato, le echamos la vinagreta de mostaza y los piñones tostados por lo alto y un poco de sal Maldon.

SALTEADO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON VERDURITAS Y SETAS

Ingredientes:
Solomillo de cerdo ibérico
Pimiento verde
Pimiento rojo
Cebolla
Zanahorias
Setas
Calabacín
Vino oloroso

Elaboración:
Cortar todas las verduras en juliana. Limpiamos el solomillo de grasa y cortamos en tiras. Se saltean las verduras se añade el solomillo cuando este casi hecho añadimos el vino, dejamos a fuego hasta que reduzca y rectificamos de sal.

EL BUEY

CARRILLADA IBÉRICA AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:
1 kg. de Carrillada
1 Cebolla
3 Dientes de ajo
1 Hoja de laurel
1 Vaso de Pedro Ximénez
1 Vaso se vino blanco
Caldo blanco
Sal
Aceite

Elaboración:
Marcamos en un sauté la cebolla y el ajo, Incorporamos la carrillada ibérica. Una vez marcada, agregamos el Pedro Ximénez y el vino blanco junto con el laurel, el jugo de carne y sazonamos al gusto hasta que esté tierna y lista para emplatar.

EL BUEY

SOLOMILLO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES EN SALSA DE SETAS

Ingredientes:
1 Solomillo ibérico
50 grs. de Setas variadas
1 Cucharada de aceite
Jugo de carne
1 Patata

Elaboración:
Cogemos un sauté lo ponemos a fuego con el aceite, marcamos el solomillo, incorporamos las setas y salteamos una vez salteado incorporamos el jugo de carne y incorporamos las patatas cortadas a dados dejamos reducir y montamos el solomillo

TACO DE PRESA IBÉRICA EN SALSA DE FOIE CON CRUJIENTE DE CEBOLLINO

Ingredientes:
4 Churrascos de presa de 250 grs. cada uno
200 grs. de Foie de oca fresco
3 Cucharadas de aceite
Jugo de carne
Sal
Cebollino fresco

Elaboración:
Ponemos una sartén a fuego con aceite de oliva, marcamos los churrascos por ambos lados. Incorporamos el foie y una vez caramelizado, agregamos el jugo de carne y dejamos reducir rectificando de sal. Freímos el cebollino con aceite muy fuerte hasta que quede crujiente (para montar y decorar el plato) y acompañamos con unas patatas a lo pobre.

SECRETO AL MORILES

Ingredientes:
500 grs. de Secreto ibérico
2 Dientes de ajo picado
1 Pizca perejil picado
½ Vasito de vino Moriles
1 Cucharadita de harina
Agua
Sal

Elaboración:
Marcamos el secrteto en una sartén, plancha o parrilla al gusto de cada persona y cuando esté marcada la cortamos en lonchas finas.
En una sartén añadimos un chorreón de aceite de oliva, el ajo picado y lo doramos un poco. Añadimos una cucharadita de harina la diluimos un poco y posteriormente añadir el vino Moriles, perejil y sal.
Dejamos a fuego lento reducir y espesar. Añadimos el secreto con la salsa Moriles calentemos un poco y listo para emplatar.

CHURRASCO IBÉRICO A LA MIEL

Ingredientes:
3 Churrascos ibéricos
1 Cebolleta picada
1 Cucharada de aceite oliva
2 Cucharadas de miel
Fondo oscuro o pastilla de Avecrem de carne
Sal
1 Cucharada de Maizena

Elaboración:
Marcamos el churrasco en una sartén, plancha o parrilla al gusto de cada persona.
En una sartén con el aceite de oliva pochamos la cebolleta. Cuando esté pochada añadimos la miel y el fonfo oscuro o una cuarta parte de una pastilla de Avecrem de carne y la Maizena diluida poco a poco hasta tener una salsa ni ligera ni muy espesa y añadimos sal.
Emplatamos el churrasco y añadimos la salsa y listo.

MILHOJA DE PRESA IBÉRICA CON FOIE, LÁMINAS DE MANZANA Y SALSA DE CÓMPOTA DE MANZANA

Ingredientes:
500 grs. Presa ibérica
Foie de cerdo
1 Manzana
3 Cucharadas de cómpota de mazana o mermelada de manzana
250 ml. Nata
1 Pizca de sal

Elaboración:
En una sartén, placha o parrila marcamos la presa fileteada. Luego cuando esté marcada hacemos la milhoja que sería 3 filetes de presa por persona. Coger base de presa y luego poner foie y lámina de manzana, así hasta terminar los 3 filetes y reservamos en un plaque para luego calentar en el horno o microondas.
Para las salsa cogemos un cazo y añadimos la nata y la cómpota de manzana y una pizca de sal y dejamos resudir un poco.
Calentamos la milhoja y emplatamos y añadimos la salsa por encima y listo.

CHURRASCO SIGLO XXI 2.0

Ingredientes:
6 ud Solomillo de cerdo ibérico
5 gr. Cilantro
10 gr. Jengibre
10 gr. Sal
4 gr. Pimienta negra
5 gr. Albahaca
2 gr. Tomillo
2 gr. Romero
50 cls. Oloroso
1 rama de Canela
4 gr. Pimentón
100 cls. Aceite de Oliva

Elaboración:
Marcar los solomillos por todas las caras para sellarlos.
Juntar todos los ingredientes y ligar hasta que quede bien batido.
Meter la carne y el adobo en una bolsa de vacío, sellar al vacío y dejar macerando 12 horas.
Meter en el horno a baja temperatura a 70°C a 20 minutos.
Servir cortado en lomitos. Acompañar con la guarnición y las salsas roja y verde

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:
Carrillada de cerdo
Aceite de Oliva Virgen
Sal y laurel
Vino Blanco
Ajos y cebolla
Pimienta negra
Tomillo y Romero

Elaboración:
Limpiamos la carrillada de grasa y fibra y la troceamos en filetitos. Troceamos la cebolla y los ajos en trozos grandes y con el resto haremos un ramillete. Una vez todo junto lo cubriremos de vino y le añadimos un chorreón de aceite, dejándolo en maceración 48 horas.
Escurrir las verduras y sofreírlas, aparte sofreír también la carne. El caldo que nos ha quedado en la cazuela lo repartiremos por igual entre la carne y las verduras. Una vez sofritas las verduras las pasamos por un pasa-pure y se las añadiremos a la carne.
Una vez todo mezclado lo dejaremos hervir, añadiéndole agua en caso necesario, hasta que la carne este tierna.
Rectificar la sal.

MAR Y MONTAÑA DE IBÉRICOS CON ATÚN ROJO

Ingredientes:
200 grs. de Atún rojo
100 grs. de Habas baby
2 Chalotas
50 grs. de Jamón ibérico
50 grs. de Chorizo bérico
50 grs. de Salchichón ibérico
50 grs. de Morcón ibérico
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta

Elaboración:
Salpimentar el atún y marcarlo en la plancha.
Saltear las chalotas con los ibéricos picados en brunoise y añadir las habitas.
Poner el salteado como fondo de plato y montar encima el atún en forma de torre.
Acompañar con unas puntas de espárragos verdes.

LA GAMBA DE ORO

MILHOJAS DE CARRILLADA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON PATATAS Y SU PROPIO JUGO

Ingredientes:

Carrilladas ibéricas del Valle de Los Pedroches
Ajo
Cebolla
Puerro
Apio
Tomate Natural
Zanahoria,
Sal
Pimienta
Vino Blanco
Vino tinto
Cáscara de naranja
Laurel
Patatas
Aceite de oliva virgen extra
Harina

Elaboración:

Limpiamos, salpimentamos, enharinamos y pasamos por la sartén las carrilladas. Reservamos.

En una cacerola sofreímos las verduras, le ponemos el laurel y la cáscara de naranja, se pocha y se añade el tomate. Cuando esté el fondo terminado le ponemos las carrilladas y el vino blanco y tinto, reducimos, se añade el agua y cocemos hasta que estén tiernas. Desmenuzamos y reservamos.

Sacamos las carrilladas, pasamos por un chino la salsa que nos ha quedado en la cacerola, rectificamos de sal, reducimos si fuera necesario y pasamos por un colador fino, la salsa resultante la reservamos. Con la patata hacemos un puré.

Montaje:

En un plato ponemos salsa en la base y sobre un aro ponemos capas de carrillada y patatas hasta llenarlo.

ALBÓNDIGAS DE SECRETO IBÉRICO EN SALSA DE FOIE Y CHAMPIÑÓN CON DADOS DE PATATAS

Ingredientes:

Secreto ibérico del Valle de Los Pedroches
Cebolla
Ajo
Perejil
Harina
Sal
Pimienta
Champiñón
Foie
Aceite de oliva virgen extra
Patatas
Jugo de Carne
Miga de pan
Leche
Huevo
Pan rallado

Elaboración:

Limpiamos el exceso de grasa del secreto, picamos y reservamos. En una sartén sofreímos el ajo y la cebolla muy picados, cuando se enfría se lo añadimos a la carne picada junto el perejil, el huevo, la miga de pan (bañada en leche) y el pan rallado hasta que quede una textura que se puedan liar las albóndigas. Una vez liadas freímos y reservamos.

Pelamos las patatas y las cortamos en dados de aproximadamente de 2x2 cm. Las sofreímos y reservamos.

En una sartén pochamos el champiñón, Le añadimos el jugo y el foie y la tenemos en el fuego hasta conseguir la textura deseada.

Montaje:

En un plato hondo ponemos las albóndigas y la salsa y le añadimos las patatas.

PLUMA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON SALSA DEL PIQUILLO Y MANZANA CARAMELIZADA

Ingredientes:

Pluma ibérica del Valle de Los Pedroches
Chalota
Pimientos del piquillo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
Manzana
Nata
Azúcar Moreno,
Brandy
Vino Pedro Ximénez
Mantequilla

Elaboración:

Limpiamos la luma y reservamos.
Salsa del piquillo: Pochamos la chalota, le añadimos los pimientos salteamos y lo batimos todo, emulsionamos con el aceite hasta tener la textura deseada.
Manzana caramelizada: Pelamos y cortamos en gajos la manzana. En una sartén ponemos mantequilla y le añadimos el azúcar moreno, cuando se disuelva le ponemos la manzana, lo flambeamos con el brandy le añadimos la nata y el Pedro Ximénez hasta que nos quede una salsa espesa.

Montaje:

Marcamos la pluma en la parrilla, emplatamos, le ponemos la manzana y una lágrima de salsa del piquillo.

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO EN SALSA

Ingredientes:

1 kg. y medio de Carrillada
1/2 kg. de Cebolla
1/2 kg. de Zanahoria
1/3 kg. de Tomate triturado
Harina
Aceite de oliva
Pimienta molida
Sal
1/2 l. de Vino tinto
1 Cucharadita de café de pimentón dulce
Agua

Elaboración:

Se limpia la carrillada de inpurezas y pieles, se salpimenta y se enharina. En aceite bien caliente se fríe y se reserva.

En una olla honda se le añade aceite del sofrito de la carne, se pica la cebolla y la zanahoria a taquitos y se pochan. Cuando esté transparente la cebolla se le añade el tomate y se marea todo, una vez sofrito se le añade el pimentón, se marea y se le añade el vino.

Cuando enpieza a hervir le añadimos la carrillada y lo terminamos de cubrir de agua y rectificamos de sal. Dejar cocer a fuego moderado hasta que esté tierna para comer. La podemos servir con unas patatas a tacos fritas

PAELLA DE PRESA IBÉRICA CON VERDURA

Ingredientes:

600 gr. de Presa ibérica troceada
1 Pimiento rojo troceado no muy fino
200 gr. de Habas tiernas (pueden ser congeladas ó de lata)
200 gr. de Judías finas troceadas
100 gr. de Tomate picado
2 Dientes de ajos picados
600 gr. de Arroz
75 cls. de Aceite de oliva
½ de Caldo blanco de cerdo
Sal
Azafrán ó colorante alimentario
Espárragos verdes

Elaboración:

En paellera, ponemos el aceite y un poco de sal, con el aceite caliente empezamos a sofreir la carne y a medias de sofreir la carne le añadimos las vedduras, el pimiento, las judias y las habas. Una vez sofrito le añadimos el tomate y los ajos y terminamos de sofreirlo todo. A continuación le añadimos el arroz, lo mareamos un poco y le ponemos el caldo blanco con el azafrán, lo ponemos cinco minutos a fuego vivo, lo rectificamos de sal y lo dejamos diez minutos a fuego moderado y lo secamos al fuego.

SOLOMILLO IBÉRICO RELLENO EN SALSA SETAS

Ingredientes:

4 Centros de solomillo ibérico
4 Lonchas de tocino ibérico
4 Lonchas de jamón ibérico
1 kg. de Setas de varios tipos diferentes
500 grs. Charlotas
Aceite de oliva
Espárragos trigueros
Sal y pimienta
4 trufas
Vino oloroso Pedro Ximénez
1 Cucharada sopera de harina

Elaboración:

Para la farsa del relleno, se sofríe tres ó cuatro charlotas junto con dos lonchas de jamón picado y ocho ó diez según el tamaño de espárragos. Se le añade la harina y se rehoga con media copa de vino oloroso y se reserva.

Se le hace un corte hasta el centro al solomillo y se rellena con la farsa, se albadilla con el tocino y se pone al horno y se asa.

Mientras para la guarnición se pica las charlotas restantes y se sofríen con el jamón restante y las setas que hemos elegido troceadas. Cuando estén casi terminadas le añadiremos un vasito pequeño de vino oloroso y lo dejaremos reducir.

Forma de montaje de plato:

Fondo de guarnición del guiso de setas, sobre la misma, el solomillo relleno y cortado a medallones.

CASTILLO DE MONTEMAYOR

TACO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CEBOLLA CONFITADA Y CRUJIENTE DE JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:
Solomillo
Jamón ibérico
Miel de flores
Ajos
Cebolla
Aceite de oliva

Elaboración:
Se pocha la cebolla en juliana lentamente y se le añade miel de flores. En una sartén se marca el taco de solomillo con unos ajos enteros. Se cortan láminas de jamón ibérico y se seca en el horno hasta que esté crujiente. Se monta poniendo el taco, encima la cebolla caramelizada y el crujiente de jamón.

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, SALMOREJO CORDOBÉS E IBÉRICO DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:
Bacalao
Jamón ibérico
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:
Se confita el bacalao a baja temperatura en aceite unos diez minutos. Se acompaña de un salmorejo que cubrimos con virutas de jamón ibérico del Valle de Los Pedroches.

RULO DE PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, JAMÓN DE BELLOTA Y PATATA CONFITADA CON MERMELADA DE PIQUILLOS

Ingredientes:
Presa ibérica
Jamón de bellota
Patata
Aceite de oliva
Ajo
Pimientos del piquillo
Sal
Azúcar

Elaboración:
Ponemos en la sartén aceite de oliva, ajo y pimientos del piquillo; cuando reduzca se le añade azúcar, se tritura y se pasa por el chino.
Hacemos el rulo con láminas finas de presa, jamón y patata confitada. Marcamos la carne y se le añade la mermelada por encima.

CHULETITAS DE LECHÓN IBÉRICO A LAS BRASAS CON PATATAS ASADAS

Ingredientes:
250 grs. de Chuletas de lechón ibérico con corteza
80 grs. Patata
10 grs. de Aceite de oliva
5 grs. de Sal

Elaboración:
Envolvemos la patata en papel aluminio. La ponemos 15 minutos en la brasa.
Ponemos las chuletas de lechón en la parrilla. Las cocinamos 5 minutos cada lado, con fuego no muy alto.
Servimos las chuletas con la patata abierta condimentada con sal y aceite.

FILETE DE ABANICO DE IBÉRICO EMPANADO CON SALSA DE TOMATE NATURAL, JAMÓN IBÉRICO Y GRATINADO CON QUESO MOZZARELLA

Ingredientes:
80 grs. de Filete de abanico ibérico
50 grs. de Pan rallado
1 Huevo
100 grs. de Tomate natural
50 grs. de Queso mozzarella loncheado
50 grs. de Jamón ibérico
5 grs. Sal

Elaboración:
Mojamos el filete en huevo y luego lo pasamos por pan rallado y lo freímos.
El tomate lo picamos muy fino y salamos.
Servimos el filete empanado con una capa de jamón ibérico, una de tomate y otra de queso mozzarella y todo ello lo gratinamos.

SECRETO IBÉRICO CON QUESO PROVOLONE, PIMIENTO DE PIQUILLO Y JAMÓN IBÉRICO CON ENSALADA DE RÚCULA Y CALABAZA GRATINADA

Ingredientes:
150 grs. de Cerdo ibérico
50 grs. de Queso provolone
50 grs. de Jamón Ibérico
3 Und. de Pimiento de piquillo
Sal
50 grs. Calabaza
50 grs. de Rúcula
Aceite, vinagre y sal.

Elaboración:
Enrollamos el secreto con el queso, el jamón y el pimiento.
Cocinamos el enrollado en la parrilla unos 40 minutos a fuego lento.
La calabaza la gratinamos en la barbacoa.
Servimos el enrollado con la calabaza y la rúcula condimentada con una vinagreta.

MILHOJA DE SOLOMILLO IBÉRICO CON MORCILLA, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Ingredientes:
1 Solomillo ibérico
250 grs. de Morcilla ibérica
100 grs. de Queso de cabra
100 grs. de Cebolla, azúcar, sal, vino tinto

Elaboración:
Se corta el solomillo en rodajitas y se pasa por la plancha, en una cacerola preparamos la cebolla con el vino tinto y el azúcar, dejándola hervir hasta que esté tierna. Se va poniendo un trozo de solomillo, encima una rodaja de morcilla, un trozo de solomillo, una rodaja de queso de cabra y se cubre con la cebolla caramelizada.

PRESA IBÉRICA SOBRE BASE DE PURÉ DE PATATAS

Ingredientes:
250 grs. de Presa ibérica en filetes
Aceite
Sal
Para el puré:
100 grs. de Patatas
Aceite de oliva y sal.

Elaboración:
Se prepara el puré dejando cocer las patatas a fuego lento hasta que estén tiernas. En la plancha se hacen los filetes de presa al gusto y se sirven sobre la base de puré.

MANITAS DE CERDO CON JAMÓN Y CHORIZO IBÉRICO

Ingredientes:
1 kg. de Manitas de cerdo
2 Cebollas
2 Tomates
Laurel
Aceite
Pimiento
1 Cabeza de ajo
1 Vaso de vino de Montilla
Pimienta

Elaboración:
En una cacerola se pone el aceite donde vamos a refreír todos los ingredientes. Se lavan bien las manitas de cerdo y se añaden al refrito, se cubren con el vino y se dejan cocer a fuego lento hasta que estén tiernas.

EL POEMA

JUDIONES CON MORCILLA Y CHORIZO IBÉRICO

Ingredientes:
250 grs. de Judiones
1 Tomate
1 Cabeza de ajo
Laurel
Aceite
Sal
1 Pimiento verde
2 Patatas
1 Pimiento rojo
100 grs. de Chorizo ibérico
100 grs. de Morcilla ibérica

Elaboración:
Poner en remojo la noche anterior los judiones. Al día siguiente se escurren y en una cacerola se cubren de agua añadiéndole todos los ingredientes, se dejan hervir a fuego lento hasta que estén tiernos.

HABITAS BABY CON HUEVOS DE CORRAL VIRUTAS DE JAMÒN IBÈRICO Y FOIE

Ingredientes:
200 grs. de Habitas baby
50 grs. de Jamón ibérico
2 Huevos de corral
50 grs. de Foie de oca
Aceite de oliva, sal.

Elaboración:
En una sartén con un poquito de aceite se refríen las habitas con el jamón, a continuación se fríen los huevos de corral, en el plato donde se va a servir se ponen las habitas con los huevos y el foie.

LOMO DE BACALAO CON PISTO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:
300 grs. 1 Lomo de bacalao
50 grs. de Jamón ibérico

Para el pisto:
aceite de oliva
cebolla
calabacín
berenjena
tomate
ajo
pimiento.

Elaboración:
Se prepara el pisto en una sartén a fuego lento con todos los ingrediente bien picaditos hasta que estén tiernos. En el horno aproximadamente durante diez minutos se prepara el lomo de bacalao. En una sartén con un poquito de aceite se pone el bacalao cubriéndolo con el pisto y las virutas de jamón se deja cocer hasta que esté en su punto.

EL ALPISTE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:
250 grs. de Jamón ibérico
1/2 l. de Caldo de cocido
1 Pizca de nuez moscada
70 grs. de Harina
Aceite de oliva
1 Cebolla
1 diente de ajo
1/2 l. de Leche

Para el rebozado:
2 Huevos
Pan rayado
Aceite

Elaboración:
Se corta el jamón en taquitos pequeñitos. Se calienta la leche y el caldo y se cuece el jamón a fuego lento durante diez minutos. Se pica la cebolla y el ajo y se refríe despacio. Se añade la harina removiéndola hasta que esté bien mezclada y se añade la leche y el caldo hasta que se haga una masa, se deja enfriar. Cuando esté fría se hacen las croquetas del tamaño que más nos guste y se rebozan pasándolas por el huevo y el pan rayado. Se fríen en abundante aceite.

EL ALPISTE

ALCACHOFAS CONFITADAS CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:
250 grs. de Alcachofas
50 grs. de Jamón ibérico
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Elaboración:
Lavar bien las alcachofas y retirar las hojas mas duras. Colocarlas en una cazuela salpimentándolas y cubriéndolas de aceite de oliva y a fuego muy lento dejarlas cocer sin que el aceite llegue a hervir. Dejar el tiempo suficiente hasta que tengan un aspecto meloso. Escurrir bien el aceite y ponerle por encima el jamón ibérico a la hora de servir.

TOSTA DE LOMO IBÉRICO CON MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes:

1 Cinta de lomo ibérico
Orégano
Pimienta negra
1 Cucharada de clavo molido
Canela en rama
3 Hojas de laurel
3 Pimientos rojos choriceros
1 Cabeza de ajos machacada
1/2 Vaso de vino de Montilla
Aceite de oliva virgen

Para la salsa:

1 Cucharada de mayonesa
Miel
Mostaza

Elaboración:

Se trocea el lomo en filetes. En un recipiente se ponen todos los ingredientes mezclados con agua y se introduce el lomo y se deja durante 48 horas. Pasado ese tiempo se escurre y se fríe en abundante aceite. Cuando está frío se pone en una orza y se baña con el aceite de la fritura.

En una rebanada de pan de pueblo tostadita se colocan varios filetes y se cubren con la salsa de mostaza y miel.

CASA MATÍAS
ALCAZABA DE LAS TORRES

PATÉ DE SECRETO IBÉRICO

Ingredientes:

500 grs. de Hígado cerdo ibérico
400 grs. de Secreto ibérico
150 grs. de Bacon
50 grs de Mantequilla
50 grs. de Aceite de oliva
1 Cebolla
15 cls. Coñac
15 cls. Vino dulce
1 l. Nata líquida
Nuez moscada
Clavo
Pimienta
Canela
Sal

Elaboración:

Macerar el hígado con el coñac y el vino dulce durante 6 horas. Pochar la cebolla con el aceite y la mantequilla, añadir el hígado bien escurrido, el secreto de cerdo ibérico y bacon, todo previamente troceado.
Seguidamente ponemos las especias y rehogamos durante 10 minutos; una vez pasado este tiempo añadimos la nata y dejamos otros 10 minutos.
Retiramos del fuego y trituramos. Verterlo en moldes circulares.

RESTAURANTE

CASA MATÍAS
ALCAZABA DE LAS TORRES

TOCINO DE CIELO CON COSTRA DE ESPINACAS, FRUTOS SECOS Y LECHO DE ALUBIAS ROJAS

Ingredientes:
1,500 kgs. Panceta ibérica salada
2 l. de Caldo de pollo
Adobo: Pimentón y ajo
Cocción: Canela, vainilla, ajo, hinojo, pimentón, piel de naranja

Para la costra:
300 grs. Espinacas
100 grs. Frutos secos
100 grs. Miga de pan
1 Diente de ajo

Para las Alubias:
500 grs. Alubias rojas
1 Cabeza de ajos
2 Hojas de laurel
1 Tomate
1 Cebolla
1 Puerro
Aceite, sal, comino

Elaboración:
Adobar la panceta ibérica con el pimentón y el ajo durante 2 horas. Ponerlas en el caldo y agregar las especias de la cocción. Cocerlos a 70ºC durante 12 horas. Retirarla y reducir el caldo.
Cocer las alubias con todos los ingredientes hasta que estén tiernas.
Hacer un majado con las espinacas, los frutos secos, el diente de ajo y el pan.
Para emplatar poner una base de alubias; cortar la panceta en porciones cuadradas, poner encima una capa de majado y hornear 180ºC durante 5 minutos y encima la porción de panceta.

CASA MATÍAS
ALCAZABA DE LAS TORRES

TOSTA DE CERDO IBÉRICO CON QUESO DE ZUHEROS Y RÚCULA

Ingredientes:
1 Morrillo de cerdo ibérico
Romero
Tomillo
Pimienta de Jamaica
Laurel
1 Cabeza de ajos
1 Bolsa de rúcula
300 grsr. de Queso de Zuheros
Tomate cherry secado al sol

Elaboración:
Confitar en aceite de oliva virgen extra a fuego lento, una vez confitado enfriar presionándolo para que se quede compacto.
El queso de Zuheros le damos frío y lo vamos a rallar y conservar.
En una tosta de pan cortamos el morrillo finamente, rallamos el queso de Zuheros y ponemos el tomate. Gratinamos y terminamos con unas hojitas de albahaca e hinojo.

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LA SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes:
800 grs. de Solomillo
4 Rebanadas de pan de pueblo
3 Cucharadas de mostaza antigua
100 mls. de Nata líquida
2 Guindillas
4 Pimientos de piquillo
Sal
Aceite de oliva virgen

Elaboración:
En una sartén pequeña ponemos la nata a hervir. Cuando empiece a hervir, echamos la mostaza y la sal y lo dejamos reducir.
Mientras, en otra sartén, ponemos el aceite. Cuando esté caliente doramos el solomillo cortado en rodajas y con una pizca de sal.
Tostamos el pan cortado en rebanadas. Cuando esté tostado, lo untamos con la salsa de mostaza, ponemos encima los trozos de solomillo, los sujetamos con un palillo y lo servimos con el resto de la salsa y el pimiento de piquillo cortado muy pequeño.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y CARRILLADA IBÉRICA

Ingredientes:
50 grs. de Queso de cabra
250 grs. de carrillada ibérica
1 Bolsa de lechuga variada
1 Bolsa de tomates cherry
2 Bolsas de remolachas de mesa
Pimienta negra molida
Aceite
Sal
Vinagre de sidra

Elaboración:
Salpimentamos la carrillada y la ponemos en la plancha 5 minutos por cada lado. Cuando esté hecha la reservamos en la nevera.
A la hora de servir hacemos una ensalada con la lechuga variada, el tomate cherry y la remolacha que la aliñamos con una vinagreta hecha con el aceite, sal y vinagre de sidra. Encima ponemos el queso de cabra cortado en rodajas y doramos en sartén y encima del queso caliente ponemos la carrillada cortada muy fina y está lista para servir.

MONASTERIO DE
SAN FRANCISCO
PALMA DEL RÍO - CÓRDOBA

ARROZ CON COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:
400 grs. de Arroz
1 Kg. de Costillas ibéricas
100 grs. de Cebolla
3 Dientes de ajo
100 grs. de Tomate
50 mls. de Aceite de oliva
Sal
Azafrán
1 Hoja de laurel
2 l. de Caldo de carne

Elaboración:
Se pone la cebolla y el ajo en una cacerola con el aceite. Cuando esté dorado se echa el tomate. Cuando reduzca ponemos las costillas y las doramos. Cuando estén doradas, añadimos el caldo caliente y dejamos que cuezan hasta que estén tiernas. Cuando estén tiernas echamos el arroz y lo dejamos cocer 10 minutos. Si es necesario añadimos más caldo, siempre caliente. Transcurrido este tiempo, lo apartamos del fuego y lo dejamos reposar 5 minutos y está listo para servir.

ENSALADA DE RÚCULA, MANITAS DE IBÉRICO Y LANGOSTINOS

Ingredientes:

Manitas de cerdo
Cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra en grano
Ramillete de hierbas aromáticas
Rúcula
Verduras de hoja
Langostinos
Setas de temporada
Cebollino
Piñones
Aceite
Vinagre
Sal

Elaboración:

Cocer las manitas en agua con las verduras, la pimienta y el ramillete de hierbas aromáticas. Una vez cocidas se deshuesan y se envuelven en papel film o de aluminio dándole forma. Reservar.
Cocer los langostinos y reservar.
Lavar la rúcula y las verduras de hoja y escurrir.

Montaje:

Cortar las manitas rellenas como si fuese carpaccio y extender en el centro del plato, encima para darle volumen poner un bouquet de verduras de hoja y la rúcula, acompañar con los langostinos cocidos y pelados, dejando la cola y las setas cocidas en escabeche. Aliñamos con una vinagreta de piñones tostados con las proporciones de ¼ de vinagre balsámico y ¾ de aceite.

ALBÓNDIGAS DE IBÉRICO EN SALSA DE AZAFRÁN Y SETAS SURTIDAS

Ingredientes:

500 grs. de Carne picada de ibérico
Ajo, pimienta, perejil
Leche
Miga de pan
Media cebolla
Laurel
Harina
Vino blanco
Setas variadas
2 Huevos
Azafrán en rama
Sal y aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Ponemos la carne en un bol, añadimos sal, un majado de ajo y perejil, pimienta molida, la miga de pan previamente mojada en leche y los huevos.
Formamos las albóndigas, las rebozamos en harina y las freímos. Reservamos.
Machacamos en el mortero las ramas de azafrán. Reservamos.
En una cacerola ponemos a freír media cebolla finamente picada con un poco de laurel y ajo picado, cuando esté pochada añadimos una cucharada colmada de harina, dejamos que se tueste un poco, añadimos el vino blanco. Dejamos que evapore el alcohol y echamos un poco de agua que habremos mezclado en el mortero con las hebras de azafrán. Añadimos el agua necesaria hasta que tenga una textura ligeramente espesa. Rectificamos de sal y añadimos las albóndigas. Dejamos cocer todo el conjunto a fuego lento, vigilando para que no se agarren, unos 10 minutos.
Añadimos las setas surtidas para que cuezan junto con las albóndigas.

SECRETO IBÉRICO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, PURÉ LIGERO DE PATATAS Y VINAGRETA DE AVELLANAS

Ingredientes:

1 Kg. Secreto ibérico
0,5 Kgs. Patatas
0,03 Kgs. Mantequilla
0,06 Kgs. Nata
0,03 Kgs. Avellanas
0.08 Kgs. Zanahoria
0.08 Kgs. Judías verdes
0.08 Kgs. Coliflor
0.08 Kgs. Calabacín
0.08 Kgs Espárragos verdes
Reducción de vinagre
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Elaboración:

Envasar el secreto al vacío, previamente sazonado, sin grasa y sin limpiar, cocer en horno de vapor controlado durante 12 horas a 65º C, abatir con agua helada o abatidor de temperatura. Hacer una crema ligera de patata, para ello, ponemos a cocer las patatas y cuando estén tiernas se trituran en la termomix junto con la mantequilla, la nata, el aceite, sal y una pizca de pimienta negra molida. Triturar bien, hasta conseguir una crema suave y cremosa. Antes de servir marcar el secreto en la plancha hasta que quede bien dorado. Hacer una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de Módena, sal y avellanas tostadas y picadas. Cocer las verduras al dente para la guarnición y saltearlas.

Montaje:

Poner un poco de crema de patata en el centro del plato, sobre ésta los filetes de secreto pasados por la plancha, acompañar con la guarnición de verduras y se termina con un cordón de vinagreta de avellanas.

PATÉ IBÉRICO CON AROMAS SUAVES, CORAZÓN DE TOMATE DULCE Y FRESCO

Ingredientes:

1 kl. de Cebolla
1 kl. de Manteca de cerdo ibérico
1 kl. de Hígado de cerdo
200 grs. Morcón ibérico
30 grs. Tomillo
30 grs. Romero
1 Pizca de cominos
4 Huevos
Tomate racimo

Elaboración:

Limpiamos las cebollas y cortamos en trozos grandes, troceamos el hígado y el resto de ingredientes menos los huevos, los echamos en una cacerola, lo ponemos a fuego lento y cuando esté todo bien pochado lo pasamos por la thermomix, le agregamos los huevos enteros y corregimos de sal.
Una vez turbina lo vertemos en un molde y metemos en frío.

SOLOMILLO IBÉRICO SOBRE CRUJIENTE DE PATATAS Y CREMOSO DE TRIGUEROS

Ingredientes:

Solomillo ibérico.
2 Patatas para freír
2 Puerros
Espárragos trigueros
50 grs. de Mantequilla
200 mls. Nata culinaria
Aceite de oliva virgen extra
Sal fina y Maldon

Elaboración:

Limpiamos el solomillo y lo cortamos en tres trozos, va a la plancha con escamas de sal Maldon y reservamos. Pelamos un par de patatas y lavamos bien, a continuación las rayamos con lo que así conseguimos el crujiente cuando las friamos en aceite bien caliente.

Para el cremoso utilizamos el blanco de dos puerros, 300 gramos de espárrago triguero, 50 gramos de mantequilla y 200ml.de nata culinaria, sal y un chorreón de aceite de oliva virgen extra.

Una vez preparado lo pasamos por la thermomix y creamos el cremoso.

ALCACHOFAS DE TEMPORADA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SU SOPA

Ingredientes:
4 Alcachofas frescas de temporada
4 Lonchas de jamón Ibérico
Huesos de jamón ibérico para el caldo
1 Zanahoria
1 Puerro
2 Tomates
1 Patata

Elaboración:
Limpiamos las alcachofas y las cocemos en agua, sal y un limón troceado y reservamos. Con las lonchas de jamón ibérico haremos un crujiente en el horno durante unos minutos a 100º. En una olla hacemos el caldo con los huesos de jamón ibérico, la zanahoria, el puerro, los tomates y la patata.
Cuando esté listo, corregir de sal. En un cazo sacamos un poco de caldo, lo ponemos a hervir con las alcachofas dentro para así calentarlas y que se impregne la alcachofa con el aroma del caldo ibérico.
Con el jamón crujiente hacemos como unas tejas que se sirven como guarnición.

CALDERETA DE IBÉRICO

Ingredientes:

1 kl. de Carne de cerdo: costillar y codillo
2 Cebollas
3 Pimientos verdes
1 Cabeza de ajo
1 kl. de Tomates
1/2 Vaso de aceite
1 Hoja de laurel
Tomillo
Almendras
Sal
Pimentón rojo dulce

Elaboración:

Ponemos en la olla el aceite de oliva virgen para que vaya calentándose mientras vamos troceando las cebollas, el ajo y los pimientos. Luego cortamos el tomate y los mezclamos con los demás ingredientes para molerlo todo después dentro de la misma olla.

A continuación añadimos la carne, la sal y el pimentón al gusto y la hoja de laurel. Tras este paso, lo ponemos a fuego lento para que la carne vaya soltando el agua y vaya haciéndose poco a poco. Finalmente, se tapa y se deja que se vaya haciendo lentamente. Si vemos que la carne aún no se ha puesto tierna y el agua se le está consumiendo, podemos añadirle más agua. Más o menos lo dejamos una hora para que se vaya haciendo a fuego muy lento, hasta que veamos que la carne está en su punto. Para trabar la salsa batimos pan frito y almendras e incorporamos.

SOLOMILLO HOJALDRADO

Ingredientes:
1 Solomillo grande o 2 pequeños
1 Masa de hojaldre refrigerada
1 Huevo
Jamón
Sal y pimienta

Elaboración:
Limpiamos el solomillo de la grasa que pudiera tener. Una vez limpio lo abrimos a lo largo por la mitad sin cortarlo del todo y lo rellenamos con el jamón.
Estiramos la masa de hojaldre con un rodillo sobre una superficie enharinada. Colocamos el solomillo en la mitad y lo envolvemos con él.
Lo pintamos con huevo batido y lo introducimos en el horno precalentado a 180º durante unos 20 minutos hasta que la superficie del hojaldre esté dorada. Sacamos el solomillo en hojaldre y servimos inmediatamente con la salsa que hemos preparado a base de espárragos verdes, nata y paté de ibérico.

ESCALOPINES A LA MARSALA

Ingredientes:
Escalopines de cerdo ibérico
Harina
Aceite
Vino moscatel
Nata líquida
Perejil
Sal
Pimienta

Elaboración:
Salpimentamos los escalopines de cerdo ibérico, los enharinamos para llevarlos a la sartén, donde los doramos ligeramente con aceite. Vertimos un poco de vino moscatel en la sartén hasta que queden cubiertos los escalopines.
Añadimos una pequeña cantidad de nata líquida para darle una consistencia más cremosa a la salsa derivada de los jugos de los escalopines y el vino.
Colocamos la llama a fuego lento para dejar que la salsa tome la consistencia deseada, moviendo la sartén varios minutos para darle mayor cuerpo.

PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LA PIEDRA

Ingredientes:
600 grs. 1 Presa ibérica
Sal Maldon

Elaboración:
En la parrilla colocamos la presa y sellamos por ambos lados, al mismo tiempo colocamos un plato de barro que calentaremos al rojo. Una vez sellada la presa y el plato caliente serviremos en la mesa donde cortaremos la presa a filetes que iremos haciendo en el plato de barro caliente, una vez hecha la carne por ambos lados y a gusto del comensal se le pondrá las escamitas de sal maldon.

COCHINILLO IBÉRICO ASADO

Ingredientes:
4 kgs. 1 Cochinillo
Sal
Pimienta
Manteca de cerdo

Elaboración:
Abrir el cochinillo esquinado sazonar con sal y pimienta. Vaporizar el cochinillo en el hormo a 100 grados durante 20 minutos para que la piel se hinche. Seguidamente se pincela uniformemente con la manteca de cerdo un poco caliente. Se calienta el horno a 220 grados y se introducir el cochinillo hasta que la piel esté crujiente y dorada.

CARRILLADAS DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:

4 Piezas de carrillada de cerdo ibérico
5 Cucharadas de aceite de oliva
1 Cebolla
4 Dientes de ajo
2 Tomates rojos
1 Zanahoria
1 Vaso de vino fino
Hoja de laurel
Sal y pimienta

Elaboración:

Poner en olla express con aceite las carrilladas limpias y salpimentadas y dorarlas sin oscurecer demasiado. Sacarlas y reservar.
En el mismo aceite, poner la cebolla y la zanahoria en trocitos pequeños y dejar que suden con sal y laurel.
Cuando estén pochadas, echar los ajos cortados también en trocitos chicos. Fuego medio.
Por último añadir los tomates y dejamos que se ponga toda la verdura blandita.
Volver a introducir las carrilleras en la olla y añadir un vaso de vino y dejar todo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore el alcohol.
Tapar la olla express y dejar que la carne se reblandezca dejándola hacer unos 20 minutos después de que empieza a girar.
Abrimos la olla y lpasar a una cacerola amplia y baja para controlar el punto de la salsita. Servir con patatas pajas o verduritas fritas en tempura.

SOCIEDAD DE PLATEROS Mª AUXILIADORA

LOMO CON ADOBO TRADICIONAL

Ingredientes:

3/4 kgs. de Lomo de cerdo
5 cms. Cúbicos de vinagre
125 cms. Cúbicos de agua
2 Cucharadas de Salsa de soja
1 Cucharilla de sal
3 Dientes de ajo picado
1 Hoja de laurel
Pimienta
1 Cucharada de azúcar
3 Cucharadas de aceite de oliva

Elaboración:

Poner en una cazuela tres cuartos de kilo de lomo de cerdo cortado en cubos de 3 ó 4 milímetros. Cubrirlos con 85 centímetros cúbicos de vinagre y 125 centímetros cúbicos de agua.

Añadir 2 cucharadas de salsa de soja, 1 cucharilla de sal, 3 dientes de ajo picado, 1 hoja de laurel, un poco de pimienta y 1 cucharada de azúcar. Calentar y cocer durante una hora, casi sin que hierva.

Extraer la carne y reservar la sala. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén y dorar la carne por todos los costados. Pasarla a una fuente de servir.

Tirar el aceite y poner la salsa en la sartén. Calentarla 2 minutos, disolviendo las partes caramelizadas, y verterla sobre la carne.

SOCIEDAD DE PLATEROS Mª AUXILIADORA

CARRILLADA DE IBÉRICO AL ESTILO SEFARDÍ

Ingredientes:

1 Kg. Carrillada ibérica en filetes
100 grs. de Almendras
5 grs. de Piñones
50 grs. de Pasas de Corinto
Aceite de oliva virgen
1 Cucharada de chalota picada
2 Cucharadas de vinagre de Pedro Ximénez
Cilantro
4 Cucharadas de miel
1 Vasito de caldo de carne concentrado
1 Copita de brandy
Sal
Pimienta

Elaboración:

Espolvoreamos los filetes de carrillada ibérica con sal y pimienta y los salteamos en la sartén, con aceite caliente, dándoles vuelta y vuelta. Agregamos la chalota picada y flameamos con el brandy hasta que la llama se apague por sí misma por haberse consumido todo el alcohol. En este momento incorporamos los frutos secos, el cilantro, que debe usarse en mayor cantidad si es seco que si es fresco, el vinagre, la miel y el jugo de carne. Calentamos hasta alcanzar el primer hervor. Retiramos del fuego y servimos inmediatamente.

SOCIEDAD DE PLATEROS Mª AUXILIADORA

SOLOMILLO AL OLOROSO MONTILLA-MORILES CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

1 Solomillo Ibérico del Valle de Los Pedroches
4 Dientes de ajo de Montalbán
1 Copa de oloroso Montilla-Moriles
1 Chorrito de aceite de oliva virgen extra
6 Champiñones
1 Ramillete de perejil
Sal,
1 Pizca pimienta y nuez moscada
1 Vaso caldo de ave o verdura
1 Cucharada de harina

Elaboración:

En una sartén ponemos el aceite y cuando esté caliente doramos el solomillo que habremos cortado en rodajas de algo más de 1 centímetro y que previamente pasamos por harina. Una vez dorado por las dos caras lo sacamos y reservamos. Añadimos un poco mas de aceite de oliva a la sartén y doramos los ajos picaditos, añadimos los champiñones limpios y troceados en laminas no muy finas, damos varias vueltas un minuto y le ponemos el vino. Pasado otro minuto agregamos una cucharada de harina la diluimos en los champiñones y le incorporamos el caldo poco a poco. Sazonamos y aliñamos con las especias y el perejil picadito. Pasado unos 8 minutos ponemos los filetes en la salsa y cocemos durante 2 minutos más, quedando listo.

ALCACHOFAS MONTILLANA AL IBÉRICO

Ingredientes:
½ Vaso de aceite de oliva
1,5 Kg. de Alcachofas
4 Dientes de ajo
150 grs. de Jamón ibérico de los pedroches
½ Vaso de vino de Montilla
Sal
Harina

Elaboración:
Hervir las alcachofas. Aparte sofreír los ajos picados hasta que estén dorados y añadirles una cucharada de harina, marear el sofrito. Verter sobre éste el vino con las alcachofas y el jamón ibérico, dejarlo hervir hasta que la salsa esté espesa. Sal al gusto

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA VERDE

Ingredientes:
4 Solomillos de cerdo ibérico
1 Vaso de aceite de oliva
3 Dientes de ajo
Perejil
Sal

Elaboración:
Salsa – Echar en un recipiente el vaso de aceite, los ajos, 2 ramas de perejil y sal. Batir
Solomillos – Se abren los solomillos de ibérico haciendo pequeños surcos y se pasan por la plancha. La salsa verde se sirve a parte para que cada comensal la tome a su gusto. Como guarnición patatas fritas y pimientos verdes fritos

CARRILADA IBÉRICA

Ingredientes:
Carrilada de ibérico
2 Cebollas
1 Tomate
2 Zanahoria
2 Dientes de ajo
½ Vaso de aceite
2 Hojas de laurel
½ Vaso de vino tinto
Sal, pimienta negra

Elaboración:
En una cazuela se pocha toda la verdura en el aceite y se pasa con la batidora, luego se echa la carne de ibérico, se marea bien. Una vez que está todo mezclado añadir el laurel y la pimienta. Verter el vino, el agua y sal al gusto. Mantenerlo a fuego lento hasta que la carne esté guisada y la salsa se haya espesado

SOLOMILLO DE CERDO CON FRUTAS

Ingredientes:

2 Solomillos de cerdo
2 Cebollas
300 grs. de Frutas: piña, pera,..
2 Plátanos
2 Dientes de ajo
50 grs. de Mantequilla
Pan rallado
Sal y pimienta
Perejil
Aceite de oliva

Elaboración:

Se limpian bien los solomillos de grasas, se filetean y salpimentan, se pasan los filetes por pan rallado y se fríen en una sartén con aceite y 2 dientes de ajo enteros, se reservan.

En una cazuela con mantequilla, se rehogan los plátanos pelados y troceados, se añade la piña y la pera troceadas, se dejan hacer unos minutos.

COSTILLA IBÉRICA CONFITADA

Ingredientes:
1 Costillar de cerdo ibérico
1/2 l. de Caldo de pollo
1 Diente de ajo
2 Granos de pimienta
Sal

Elaboración:
Introducimos en bolsa de vacío todos los ingredientes y cocer a 78º durante 12 horas, abrir las bolsas y deshuesar el costillar con cuidado, enfriar y racionar.
Limpiamos las patatas sin quitarles la piel, las cortamos y las ponemos en una placa de horno. Asar en horno mixto a 180º, 50% de vapor, 28 minutos.

DEHESA DE SANTA MARÍA

SURTIDO DE IBÉRICOS
PARRILLADA DE CARNE IBÉRICO
MORCILLA IBÉRICA

(Platos sin elaboración gastronómica)

HOSTECOR

ORGANIZA

www.hostecor.com

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n. - 14004 Córdoba
Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00 - Fax: 957 29 93 10
www.hostecor.com - e-mail: hostecor@hostecor.com

PATROCINADORES PERMANENTES