

Del 9 al 18 de abril de 2010

RECETARIO







#### Presentación

Hostecor continúa en este año 2010 su programa de promoción gastronómica con la realización de siete jornadas dedicadas a productos cordobeses singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las "IV 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 manifiesto en estas IV 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 - ENCINE-GRA 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 Bello-Terra – Encinegra y de los establecimientos participantes.

> Antonio Palacios Granero Presidente de Hostecor

## Índice de establecimientos

Bodegas Mezquita	6
Taberna Ziryab	6
Cervecería Los Chopos	9
Hotel MS Fuente Las Piedras	11
Restaurante Hotel Maimónides	14
Restaurante Hotel Palacete Mirador de Córdoba	16
Hotel MS Santo Domingo	19
Mesón La Luna	22
Mesón Restaurante Casa Matías	25
Restaurante Alcazaba de las Torres	25
Casa Palacio Restaurante Bandolero	28
Parador la Arruzafa	30
Restaurante Bajo de Guía	33
Restaurante Bodegas Campos	35
Restaurante Casa Pepe de la Judería	38
Restaurante Casa Rubio	41
Restaurante Cuevas Romanas	43
Restaurante El Buev	46

Restaurante El Choto
Restaurante El Churrasco
Restaurante El Rancho Grande
Restaurante Hermanos Santos
Restaurante Huertas de Tejavana 56
Restaurante La Gamba de Oro 58
Restaurante La Montanera 61
La Tranquera63
Restaurante Los Patios
Restaurante Monasterio San Francisco
Restaurante Puerta Sevilla
Tapagonia
Taberna El Rincón de las Beatillas73
Taberna La Galga
Taberna La Montillana
Taberna Los Palcos
Taberna Salinas
Taberna Sociedad de Plateros Mª Auxiliadora 85

# BODEGAS TABERNA MEZQUITA ZIRYAB



#### ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE

#### Ingredientes

400 gr de jamón ibérico.
500 gr de mezclum de ensaladas.
100 gr de micuit.
75 gr de aceite de oliva virgen extra.
1 grs de sal.
5 cl de vinagre balsámico.

## Preparación

Lavar muy bien las lechugas, (hoja de roble, escarola, etc.) y aliñar con una vinagreta que habremos preparado con el vinagre balsámico, sal y aceite. Cortar en lonchas los mas finas posible el jamón y reservar, así como el micuit, que cortaremos con un cuchillo fino. Disponer el mezclum de ensaladas aliñadas en el centro de un plato y sobre ellas las finas lonchas de jamón y micuit.

Servir al momento de emplatar.

# BODEGAS TABERNA MEZQUITA ZIRYAB



#### MEDALLÓN DE IBÉRICO CON RULO DE CABRA Y CUSCUS

#### Ingredientes

800 gr de solomillo ibérico.

100 gr de queso de rulo de cabra.

100 gr de cuscus

15 gr de zanahoria.

15 gr de calabacín.

15 gr de pasas.

15 gr de curry.

10 gr de manteguilla.

100 cl de agua.

2 gr de sal.

#### Preparación

Cortar los solomillos en medallones y pasar por la plancha dando vuelta y vuelta. Reservar. Cortar el rulo de cabra en finas lonchas. Picar la zanahoria y el calabacín en pequeños dados y cocer dejándolos crujientes. Poner a hervir el agua con mantequilla y un poco de sal, cuando esta hierva, añadir el cuscus y apartar del fuego. Pasados unos tres minutos, mover con una espátula el cuscus se suelte y sazonar con el curry, añadir las pasas y la verdurita cocida. Poner las lonchas de queso de cabra, sobre los medallones terminándolos en el horno, con el objetivo de que el queso se dore un poco. Servir acompañado con el cuscus.

## BODEGAS | TABERNA MEZQUITA | ZIRYAB



#### CARRILLADA IBÉRICA A LA CANELA

#### Ingredientes:

1 kg de carrillada ibérica.

150 gr de cebolla.

2 ramas de canela.

100 cl de aceite de oliva virgen extra.

2 gr de sal.

5 gr de pimienta recién molida.

125 cl de vino tinto.

125 cl de vino blanco.

1 hoja de laurel.

10 gr de ajos.

#### Preparación:

Picar la cebolla muy menuda y rehogar a fuego suave junto con el laurel y los ajos picados. Añadir las carrilladas (que tendremos limpias previamente) y las dos ramas de canela, salpimentar y agregarle los vinos. Dejar cocer hasta que el vino haya evaporado todo su alcohol. Cubrir de agua y cocer hasta que estén tiernas. Una vez cocida, sacar el jugo y reducir para que espese un poco rectificando el punto de sal si fuera necesario. Servir acompañadas con unas patatas fritas a dados.

## CERVECERÍA LOS CHOPOS



#### CALLOS A LA CORDOBESA

#### Ingredientes

2 kg. de callos de cerdo ibérico.

2 kg. de manitas de cerdo ibérico.

2 cebollas enteras.

3 tomates grandes pelados y troceados.

1 cabeza de ajos pelados y troceados.

2 cornetillas.

1 cucharada con colmo de pimentón dulce.

½ cucharadita de pimienta molida.

1 vaso de aceite de oliva.

1 vaso de vino blanco.

Sal y azafrán.

### Preparación

Lavamos bien los callos y las manitas utilizando para ello agua caliente. Los troceamos seguidamente. Colocamos en una olla todos los ingredientes en crudo. Añadimos agua hasta cubrirlos. Cocinamos a fuego lento durante 4 horas aproximadamente, hasta que las manitas de cerdo estén tiernas, removiendo de vez en cuando.

## CERVECERÍA LOS CHOPOS



#### ALBONDIGÓN DE IBÉRICO EN SALSA DE PUERROS

#### Ingredientes

½ kg. de lomo, ½ kg. de paleta de cerdo y ½ kg. de panceta ibérica, picados Aceite de oliva virgen, Ajo y perejil, Caldo de carne, Puerros, Vino blanco de Montilla y Sal.

#### Preparación

Le pedimos al carnicero que nos pique el lomo, la panceta y la paleta.

Lo salpimentamos y hacemos con ello un albondigón. Colocamos en una sartén previamente calentada y con un "chorreón" de aceite de oliva virgen. Le ponemos un poco de ajo, más tarde un vaso de vino de Montilla Moriles y caldo de carne hasta que esté a nuestro gusto. Lo presentamos con guarnición de patatas fritas y la salsa de puerros por encima.

## CODILLO ASADO EN SU PROPIO JUGO CON GUARNICIÓN

### Ingredientes

1 codillo, Hueso de canilla, Apio, Puerro, Aceite, Cebolla, Patatas, Pimientos, Sal y Agua.

#### Preparación:

Cocemos el codillo durante 4 ó 5 horas hasta que esté suficientemente tierno. En la cocción hemos puesto hueso de canilla, y un trozo de jamón, puerros, apio y aceite de oliva. Una vez tierno lo sacamos y dejamos enfriar. Una vez frío, el codillo habrá criado una gelatina y cuando lo vayamos a servir lo pondremos al horno a 180º durante 15 minutos. Le pondremos de guarnición unas patatas al horno, con cebolla y pimiento, troceados y los hornearemos conjuntamente.

## HOTEL MS FUENTE LAS PIEDRAS



#### CALLOS IBÉRICOS DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

#### Ingredientes

400 gr. Garbanzos

1 dl Aceite de Oliva

4 Ajos

1 Cebolla pequeña

1 Cucharada de Pimentón Dulce

1 Cucharada de Pimentón Picante (opcional)

1 Tomate rojo

100 gr. Chorizo del Valle de los Pedroches 100 gr. Morcilla del Valle de los Pedroches

250 gr. Callos de cerdo del Valle de los Pedroches

250 gr. Patas de cerdo del Valle de los Pedroches

## Preparación

Se echan los garbanzos en agua la noche anterior. A la mañana siguiente se ponen a hervir en agua con un buen chorreón de aceite de oliva, el tomate, la cebolla y la cabeza de ajos y el pimentón. Lavar bien los callos y las patas, quemar al fuego los pelos si los tuviera, trocear en trocitos pequeños y añadir a la olla, todo en crudo. Cuando estén tiernos los garbanzos, los callos y las patas, se aparta, se les echan los trozos de chorizo y morcilla y se deja cocer un poco más.

## HOTEL MS FUENTE LAS PIEDRAS



#### COCIDO IBÉRICO DE LOS PEDROCHES

#### Ingredientes

2 Huesos de Testuzo 200 gr. Carne de Vacuno del Valle de los Pedroches 200 gr. Carne de Gallina 100 gr. Tocino fresco del Valle de los Pedroches 100 gr. Tocino añejo del Valle de los Pedroches 500 gr. Garbanzos 100 gr. Patatas 60 gr. Judias Verdes 60 gr. Zanahorias Sal al gusto

#### Preparación

Se pone a hervir el agua en una olla grande y honda con los huesos, el tocino y la carne. Cuando el agua esté hirviendo, se agregan los garbanzos (que deben estar en remojo desde la noche anterior). Se deja hervir todo, quitándole la espuma negra que se forma. Cuando la espuma que le sale sea blanca, se deja hervir hasta que esté hecho el caldo, que será cuando esté muy blanco. Una vez hecho el cado, se le agrega al guiso patatas partidas a cascos y verdura del tiempo, zanahoria, Judias Verdes, etc. Se deja hervir a fuego lento hasta que la verdura esté tierna. Finalmente se sazona de sal al gusto. Del cocido se sacan tres platos: El caldo, el cocido y la pringá. El caldo que se saca siempre antes de echar al guiso las patatas y las verduras y con el que se pueden elaborar diferentes sopas; el cocido (garbanzos, verduras y patatas o que se toma como primer plato y la pringá que son las carnes y tocino que cada comensal se sirve en su plato y donde se parte muy menudo para entremezclarlo.

## HOTEL MS FUENTE LAS PIEDRAS



#### PRESA IBÉRICA AL PEDRO XIMENEZ CON PATATAS GRAN DUQUESA Y VERDURITA

#### Ingredientes (4 personas)

1 Kg de Filetes de Presa Ibérica del Valle de los Pedroches

50 Gramos de Mantequilla 4 dl. De Vino Pedro Ximénez 2 dl de Aceite de Oliva Virgen Extra

20 Gramos de Maicena 100 Gramos de Uvas pasas 60 Gramos de Piñones 500 Gramos de Patatas 100 Gramos de Zanahorias 100 Gramos de Judias

100 Gramos de Nabos

### Preparación

Se ponen las pasas dos horas antes a hidratar con 1 dl de P.X. Hervir el resto del vino con la mantequilla durante cuatro o cinco minutos. Escurrir las pasas y utilizar este vino para disolver la maicena y espesar la salsa. Añadir a la salsa las pasas y los piñones. Pelar las patatas, lavarlas, cortarlas, escurrirlas y secarlas en el horno, pasarlas por el pasapuré y añadir el resto de ingredientes. Meter el pure en una manga y formar las duquesas. Lavar, pelar y trocear las verduras al gusto, cocerlas, escurrirlas y saltearlas con aceite de oliva y salpimentar. Por ultimo, se hacen los filetes de presa a la plancha y una vez que esten en su punto se le añade la salsa para que coja el sabor de ésta.

Se presenta en el plato.

## RESTAURANTE HOTEL MAIMONIDES



#### MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

### Ingredientes

Lechuga

Tomate cherry Jamón Ibérico Melón piel de sapo Zanahoria

## Preparación

En un plato ovalado se pone la lechuga en juliana de base. Sobre dicha base se colocan dos tajadas de melón troceadas encima de su cáscara. Después, se cubre el melón con dos lonchas finas de Jamón Ibérico.

Por último se decora con tomate cherry y zanahoria.



# RESTAURANTE HOTEL MAIMONIDES



#### CHURRASCO DE CERDO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

### Ingredientes

Solomillo de cerdo Ibérico

Patatas

Tomate

Perejil

Ajo

Aceite

Pimentón

Sal gorda

#### Preparación

El solomillo Ibérico limpio se pone en la plancha, estando ésta bien caliente, con sal gorda (es recomendable al punto). Se acompaña con una guarnición de patatas fritas palito y tomate provenzal. También se le pone salsa verde (compuesta de perejil, ajo y aceite de oliva) y salsa roja (con pimentón y aceite de oliva).

#### RESTAURANTE HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



#### ATILLOS DE LOMO IBERICO CON PICADILLO DUXELLE Y SALSA DE CIRUELAS AL VINAGRE DE MANZANA

### Ingredientes

0.05 de Aceite de oliva

0,3 de lomo de cerdo ibérico crudo

0,3 Kl. de picadillo duxelle (es una farsa donde predomina las setas

0.05 de ciruelas pasa

0,5 L de caldo blanco de carne

0,2 de vinagre de manzana

0.2 de azúcar

sal al gusto

0,2 de nata líquida

#### Preparación

Se corta el lomo muy fino, y se estira con un rodillo y dentro se pone una cucharada del picadillo duxelle y se enrolla reservándolo.

Para la salsa se hace una bigarrada, con el azúcar, el vinagre de manzana y las ciruelas picaditas, cuando reduzca a la mitad se le añade el caldo de carne blanco y la nata, se reduce tres minutos mas, los atillos se hornean 4 minutos a 180 grados y se sirven inmediatamente salseados y adornados al gusto de cada uno.

#### RESTAURANTE HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



#### COPA DE HOMMOS CON TAHINA AL LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN CON CEBOLLITAS TIERNAS, CHORIZO IBÉRICO Y PIMENTÓN DE LA VERA

#### Ingredientes

- 1 kl. de Garbanzos cocidos
- 0.1kl de sésamo
- 2 limones, una pizca de comino
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen
- 2 cebollas tiernas
- 0,1 kl de chorizo ibérico curado
- 1 poquito de pimentón de la vera

#### Preparación

Se trituran los garbanzos reservando algunos para adornar, se le añade el sésamo, ajitos picados, zumo de limón y aceite de oliva añadiéndole un poquito de agua para que quede un puré homogéneo y suave sazonándolo con sal y pimienta blanca, se pica las cebollitas tiernas en medias lunas, el chorizo en daditos, dejando una rodaja fina.

#### Presentación

Se pone en la copa el puré de garbanzos, encima de este, los garbanzos enteros, encima de estos las cebollitas, los daditos de chorizo y la rodaja de este, en zig zag se vierte un chorrito de aceite por lo alto y se espolvorea con el pimentón. Listo para servir.

#### RESTAURANTE HOTEL PALACETE MIRADOR DE CÓRDOBA



#### TOURNEDO DE IBERICO A LA ALBAHACA AROMATIZADO CON ACEITUNAS NEGRAS

#### Ingredientes

1,5kl de Solomillo de cerdo ibérico 0.2 Kl. de beicon ahumado

1 manojo de albahaca

0,5 de jugo de carne

0,2 de cebolla

0,2 kl de hueso de jamón

Salsa española 0,05 L de brandy

0,1L de vino de montilla

0,05 kl de aceitunas negra

0,1 L de aceite de oliva

1 kl de patatas panaderas

### Preparación

Se limpia el solomillo y se corta a lo ancho de forma cilíndrica, que pese unos 100 gramos, se lían en beicon y se inserta un palillo de dientes para que no se abra, se confita en el horno durante dos horas a 145 grados y reservamos.

Para la salsa española, se pocha la cebolla con el hueso de jamón, se agrega el brandy y el vino se deja reducir y se incorpora el jugo de carne, se le incorpora la albahaca y la trufa y se deja cocer durante una hora añadiendo agua si es necesario y lista.

#### Presentación

Se colocan las patatas panaderas en el centro del plato sobre estas dos tournedos y se salsea, con la salsa previamente colada.

# HOTEL MS SANTO DOMINGO



## CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

#### Ingredientes

100 gr. de presa ibérica del Valle de los Pedroches 20 gr. de queso parmesano ½ limón exprimido c/s de aceite de oliva virgen extra c/s de sal en escamas c/s de pimientas varias (negra, blanca, roja...) 5 gr. de brotes de rúcula

### Preparación

Limpiamos la presa de toda su grasa superficial y la enrollamos en film transparente, dándole una forma lo más cilíndrica posible para que, a la hora de cortar los filetes, éstos adquieran una forma regular.

Congelamos la presa enrollada en film para posteriormente obtener finos filetes con la máquina cortafiambres. Si el corte se va a llevar a cabo a cuchillo, no será necesario congelar la presa en su totalidad (con una semicongelación será suficiente). Una vez cortadas las lonchas de presa, disponer éstas sobre un plato o fuente hasta cubrir la superficie.

Aderezamos ahora con el limón exprimido y las pimientas molidas. Rallamos unas lascas de parmesano sobre la presa y colocamos los brotes de rúcula. Se remata el plato con un chorrito de aceite de oliva y unas escamas de sal Maldon.

## HOTEL MS SANTO DOMINGO



#### PIES DE CERDO

#### Ingredientes

4 pies de cerdo 6 granos de pimienta negra ½ Kg. de cebolla 50 grs. de almendras fritas 2 hojas de laurel 1 vaso de vino blanco

1 cabeza de ajos Perejil

3 clavos Azafrán en hebra.

### Preparación

Se ponen los pies en una olla a presión bien limpios, con agua, sal, hojas de laurel, los clavos, la pimienta y media cabeza de ajos. Cuando lleve cociendo 30 minutos se apartan. Cuando se enfrían se le quitan los huesos que se puedan. Se rebozan por harina y huevo y se fríen. Aparte en una cazuela, se fríe la cebolla, la otra media cabeza de ajos y un poco de azafrán en hebra, cuando esto está bien frito, se pone a hervir ½ litro de caldo de haber cocido los pies, bien colado.

Cuando empiece a cocer se le echan los pies dejándolos cocer 10 ó 15 minutos y se le añaden las almendras picadas y el vaso de vino blanco; se dejan otros 15 minutos que hiervan, se retiran del fuego y se espolvorean con perejil.

# HOTEL MS SANTO DOMINGO



#### **CHANFAINA**

#### Ingredientes

½ morcilla de sangre 250 grs. de hígado 250 grs. de asadura 1 tomate

Medio pimiento rojo Media cebolla 2 hojas de laurel

Sal

4 patatas medianas

3 dientes de ajos

1 puñado de arroz.

## Preparación

Se sofríen en una cazuela todos los ingredientes junto con las patatas. Se añade agua hasta cubrirlos y se deja hervir alrededor de media hora. Después se echa un puñado de arroz y se deja cocer 15 minutos más. Tiene que quedar caldoso.



## MESÓN LA LUNA



#### CHULETAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA

#### Ingredientes

6 chuletas

1 taza de arroz

1 Kg de pimientos rojos

1 limón

4 dientes de ajos

Aceite, sal y pimienta

#### Preparación

Aplastamos un poco las chuletas y las aliñamos con sal, pimienta y chorrito de zumo limón. Hacemos el arroz y lo reservamos.

Ponemos los pimientos en una fuente apta para el horno y los asamos (tienen que quedar muy hechos), cuando estén en su punto los pelamos y le añadimos aceite, sal y los ajos muy picados.

Seguidamente hacemos las chuletas, bien en una sartén o en la parrilla, cuando esten en su punto las colocamos encima del arroz reservado previamente y con el cual hemos hecho una montañita, para finalizar ponemos los pimientos entre el arroz y las chuletas.

## MESÓN LA LUNA



## MEDALLONES DE SOLOMILLO CON PATÉ DE PERDIZ Y CIRUELAS

#### Ingredientes

1 Kilo de solomillo Paté de perdiz 200 gramos de ciruelas sin hueso 200 gramos de bacon en lonchas 1 taza de leche 6-7 cucharada de harina Aceite, sal y pimienta

## Preparación

Se corta el solomillo en trozos medianos, se rellena con paté de perdiz y añadimos una ciruela. se cubre con una loncha de bacon y se mete en el horno 10 minutos a 170° C. A continuación se prepara una salsa, ponemos 6 cucharadas de aceite, 1 taza de leche, 50 gramos de harina, sal y pimienta; cuando la salsa esté espesa se añade 2 cucharadas de paté de perdiz.

Cuando los medallones estén terminados los colocamos en el plato sobre la salsa.

## MESÓN LA LUNA



#### PUNTAS DE SOLOMILLO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

#### Ingredientes

1 Kg. De puntas de solomillo

1 litro de Pedro Ximenez

2 cebollas

3 dientes de ajo

Aceite de Oliva

Sal y pimienta

Laurel

2 manzanas reineta

Coñac

Mantequilla

Azúcar

Leche condensada

#### Preparación

Reogamos la cebolla y el ajo picado, cuando dore le añadimos las puntas de solomillo, a continuación le añadimos el Pedro Ximenez. Una vez que la carne está blanda la retiramos y reducimos la salsa. Introducimos las manzanas en el horno una vez que le hemos quitado el corazón y las hemos rellenado con azúcar, mantequilla, coñac, leche condensada; una vez hechas les quitamos la piel y hacemos un puré con la manzana rellena. Finalmente emplatamos las puntas de solomillo con el puré.

### MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



#### PICADA DE LANGOSTINOS ENVUELTO EN PANCETA IBÉRICA Y HOJALDRE

#### Ingredientes

½ kg Langostinos

½ cebolla

2 diente de ajo

c/s Pimenton de la vera

Sal

Pimienta

4 laminas finas de panceta iberica

1 plancha de hojaldre

#### Preparación

Picamos la cebolla y el ajo en brunoisse y pochamos muy suavemente, mezclamos en frío con el langostino previamente pelado y picado. Ponemos sal y pimienta. Envolvemos primero la panceta ibérica, se le da un golpe ligeramente de horno para que suelte un poco de grasa, enfriamos. Envolvemos en el hojaldre y metemos en el horno a 180 °C.

### MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



#### MONTADITO DE LOMO EN ORZA CON PIMIENTO DEL PIQUILLO Y CREMA DE GORGONZOLA

#### Ingredientes

1 bollo de chapata 8 filetitos pequeños de lomo de orza 100 gr de pimientos de piquillo Aceite de oliva 200 gr Nata 150 gr de Queso Gorgonzola Sal Pimienta

## Preparación

Primero realizaremos la crema para que se enfríe, pondremos la nata a calentar, añadimos el gorgonzola y dejamos fundir, ponemos sal y pimienta. Seguidamente metemos la chapata en el tostador, rellenamos con el lomo de orza, una julianas de pimiento de piquillo y vertemos la crema de gorgonzola ligeramente.

Cortamos en 4 porciones y se presentan escalonadas con un cordón de crema de gorgonzola.

### MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



#### MOGOTE DE IBÉRICO RELLENO AROMATIZADO CON TOMILLO Y ROMERO

#### Ingredientes

1 cabezal de lomo ibérico sin hueso

Tomillo

Romero

Relleno:

Carne picada de cerdo

Calabacín

Espinaca

Sal

Pimienta

#### Preparación

Abrir diferentes cortes a lo largo del cabezal para rellenarlo, rellenar de la carne picada , calabacín y espinaca, todo picado. Bridar con hilo de bridar, que quede muy bien sujeto. Dar un fuerte golpe de horno para dorar y sellar .

Introducir en un baño de aceite de girasol aromatizado con tomillo y romero, el cual debe de estar a una temperatura de unos 70 °C. Mantener la temperatura media y dejar confitar durante unas horas (según tamaño y según temperatura tardará más o menos). Nuestra forma son 70 °C a 10-12 horas aproximadamente.

## RESTAURANTE CASA PALACIO BANDOLERO



#### COSTILLAS IBERICAS CON ALUBIAS

### Ingredientes

1 cebolla
500g costillas 100 g panceta 1 cucharita
1 chorizo 1 hoja laurel pimentón rojo
1 morcilla 1 cabezas ajos 1 copita aceite

## Preparación

Se ponen a cocer las alubias en la olla .Cogemos los ingredientes y los freimos en la cazuela y una vez todo frito a la hora de hervir las alubias echamos todo en la olla y lo dejamos hervir hasta que estén a punto las alubias y probamos de sal.

#### ARROZ CALDOSO CON MANITAS DE CERDO IBERICAS

#### Ingredientes

1k manitas de cerdo½ k morcilla3 patatas½ k costillas1 k cardos400g arroz

½ k rabo de cerdo iberico ½ k alubias blancas

#### Presentación

Ponemos todos los ingredientes a hervir menos los cardos, la patata y la morcilla. Cuando estén 2 horas que este meloso el caldo se lo añadimos y lo dejamos ½ h .Probar de sal y echar colorante y el arroz. Hervir 20 min. Este arroz lo recomendamos con vino Fino D.O Montilla-Moriles.

## RESTAURANTE CASA PALACIO BANDOLERO Bandolero



#### SOLOMILLO TORNADO IBERICO CON SALSA DE TRUFA Y BOLETUS

## Ingredientes

1 cebolla Unos dientes de ajo 2 solomillos 1/4 panceta iberica 1 ajo puerro 1 cucharada de trufa 1 I caldo de carne 1 copa de vino de oporto 1/4 setas silvestres

Un poco de vino Montilla Moriles Yuca

## Preparación

Cortamos los solomillos a medallones .Cortar el bacon a tiras finas y a cada solomillo le ponemos una cinta de bacon. Añadimos sal y pimienta y los ponemos a la plancha hasta dorarlos.Con el resto de los ingredientes hacemos una salsa y una vez hecha presentamos el solomillo con la salsa y un poco de yuca.



## PARADOR LA ARRUZAFA



### "FLAMENQUÍN" DE SECRETO IBÉRICO

## Ingredientes

#### Para el flamenquín:

300 gr. Secreto de cerdo ibérico.

100 gr. Hojas de espinaca

75 gr. Setas de temporada

(Pleurotus eringiis, pleurotus ostreatus...) 30 cl. Aceite de oliva virgen extra.

Sal.

#### Para el empanado:

200 gr. Huevo batido

100 gr. Harina multicereal

#### Para la salsa:

1 L. Jugo de cerdo oscuro

20 gr. Miel.

35 gr. Salsa de soja.

#### Preparación

#### Para la crema de patata:

500 gr. Patata gallega.

1,5 L. Caldo de pollo.

50 gr. Mantequilla.

50 cl. Aceite de oliva virgen extra.

30 gr. Nata.

Sal.

#### Otros:

Hojas de espinaca "baby".

Aceite de oliva virgen extra para freír.

40 gr. Mahonesa de aceite de oliva

Picar finamente las setas y las espinacas, sazonar y cocinar 8 min. A fuego medio con un poco de aceite; verter sobre papel absorbente. Sacar filetes finos de secreto y colocar 2 sobre papel film, poner una tira de la elaboración anterior y enrollar en forma de flamenquín, ayudándonos con el film. Apretar con papel de plata y envasar al vacío con una cucharada de aceite de oliva. Cocinar 12 h. a 65°C a vapor controlado; sacar y enfriar de inmediato. Abrir las bolsas de los flamenquines, quitar el papel y pasar por huevo y la

harina; reservar hasta el pase. Pelar las patatas y cocer con el caldo; escurrir y pasar por Thermomix con el resto de ingredientes; reservar a 85°C para el pase. Poner a cocer todos los ingredientes hasta que reduzca ¼. Calentar el aceite a 182°C y freír el Flamenquín, sacar y escurrir sobre papel absorbente y cortar a la mitad.

En el centro de un plato colocamos un poco de crema de patata, encima los dos medios Flamenquines, salsear ligeramente y terminar con unos puntos de Mahonesa y las hojas de espinacas tiernas.

#### HABICHUELAS CON COSTILLAS DE IBÉRICO

### Ingredientes (6 personas)

500 gr de judías blancas 1/2 kg de Costillas de credo

1 cebolla entera.

1 puerro.

2 zanahorias

1 tomate maduro

i tomate maduro

1 cabeza de ajos tostada

1 hoia de laurel

1 dl de aceite de oliva

1 ramillete de hierbas

(tomillo, perejil y laurel) y sal.

Para el sofrito:

50 gr de cebolla, 1 diente de ajo, c/s de sal,

pimentón y azafrán

### Preparación

Se ponen en remojo las judías el día anterior. Cocer las costillas en agua con el ramillete de hierbas y sal. Retirar a media cocción para terminar de cocer con las judías.

Poner a cocer las judías en una cacerola con agua fría y sal; añadir la cebolla, la cabeza de ajos, las zanahorias, el puerro, el tomate entero y la hoja de laurel. Cuando comience a hervir, espumar y añadir las costillas troceadas y cocer todo junto manteniéndolo en ebullición lenta. Sacar las verduras, pasar con el pasapurés y verter sobre el guiso. Hacer un sofrito con ajo, cebolla finamente picada, pimentón y azafrán. Incorporar a las judías y rectificar de sal

## PARADOR LA ARRUZAFA



## PIMIENTO ASADO Y RELLENO CON PICADILLO DE CERDO IBÉRICO

#### Ingredientes

4 Pimientos rojos de asar 500 gr de carne picada 1 Cebolla ½ Und. De puerro 3 Und de tomate 3 Dientes de ajo Harina c/s Huevo c/s

#### Preparación

Lavar y limpiar los pimientos. Con la ayuda de una puntilla, sacar el rabo y reservar. Hacer un sofrito con el ajo, la cebolla, el puerro y los tomates. Una vez sofrito se añade la carne picada y se rehoga todo junto. Se rectifica de sal y pimienta. Rellenar los pimientos con la farsa y poner de nuevo el rabo. Se pasa la parte superior por harina y huevo y se fríe para que quede bien soldado y no se salga el relleno. Se asan los pimientos y se pelan. Se puede acompañar con una salsa de tomate adicionada con jugo de carne y albahaca.

### RESTAURANTE BAJO DE GUÍA



#### CARRILLADA CON HIGOS

## Ingredientes (4 personas)

Carrillada 1,5 kg.
Cebolla añeja 500 g.
Ajo 25 g.
Zanahoria 250 g.
Sal 10 g.
Vino tinto 200 ml.
Pimentón dulce 10 g.
Clavo 10 g.
Laurel 10 g.
Pimienta grano 10 g.
Aceite Oliva 225 ml.
Higos 250 gr.

### Preparación

Picar cebolla y ajo. Freír cebolla y ajo en aceite de oliva. Añadir aliños a la carrillada y cuajar. Añadir vino tinto, higos. Hervir.

## RESTAURANTE BAJO DE GUÍA



#### SOLOMILLO IBERICO AL PEDRO XIMENEZ

#### Ingredientes

Solomillo ibérico Pedro Ximénez

Piñones Nata

Pasas Aceite de oliva

## Preparación

Echar aceite en sartén. Echar piñones. Echar pasas. Echar Pedro Ximénez. Echar nata. Reducir. Solomillo ibérico a la plancha y añadir salsa anterior

#### PRESA IBERICA CON BOLETUS

## Ingredientes

Aceite de oliva Oporto Sal Ajos Nata Pimienta Boletus Jugo de carne Presa

## Preparación

Saltear ajitos con boletus. Flambear con Oporto. Añadir sal, pimienta jugo carne y nata. Se deja reducir. Hacer presa al horno. Añadir salsa a la presa.

## RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



#### CABEZAL DE CERDO IBERICO CON CREMA DE MEMBRILLO Y CEBOLLITAS GLASEADAS AL CACAO

#### Ingredientes

Para el cabezal: 1 cabezal ibérico, 2 dientes de ajo machacados, pimienta en grano c.s, tomillo y romero c.s,sal, aceite de oliva.

Para la crema de membrillo:100gr carne de membrillo, 50gr agua mineral.

Para las cebollitas: 8 cebollitas francesas, cacao en polvo c.s, aceite neutro c.s.

Para el jugo de ajo: 3 dientes de ajo laminado, 200gr fondo oscuro de cerdo, 50gr vino fino de Montilla, aceite de oliva c.s. sal.

#### Preparación

Envasar el cabezal junto con los dientes de ajo machacados, la pimienta negra en grano, el tomillo, el romero, el aceite y la sal. Cocinar durante 14 horas a 70°, transcurrido este tiempo abatir la temperatura y mantener refrigerado hasta su uso. Hacer un puré con el membrillo, colocar el membrillo en el vaso de la túrmix o thermomix e incorporar el agua mineral, triturar hasta obtener un puré fino y reservar.

Elaborar la salsa de ajo: Colocar un aceite neutro (por ejemplo girasol) en un recipiente y calentar para disolver el cacao en polvo, confitar lentamente las cebollitas dentro de este aceite previamente peladas. Para el jugo de ajo, picar los ajos en laminas y rehogar en aceite de oliva con cuidado de que no se quemen, añadir el vino fino y dejar reducir hasta la mitad, incorporar el jugo de cerdo y la sal, dejar cocer hasta obtener la densidad deseada. A la hora de servir, sacar el cabezal de la bolsa y marcar en plancha hasta que tenga un bonito color tostado. En un plato llano colocar una lágrima de puré de membrillo, junto a este el cabezal y las cebollitas, salsear y adornar con tomillo.

## RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



#### PRESA IBÉRICA EN ADOBO CON ENSALADA DE PERA Y APIO

#### Ingredientes

Para la presa ibérica en adobo: 1kg presa ibérica, 100gr aceite de oliva, 50gr vino fino, 3gr pimentón ahumado, 1gr sal fina, 3gr tomillo seco, 3gr romero seco, 50gr vinagre de vino, 2gr canela molida,4 dientes de ajo.

Para la crema de cebolletas asadas: 1kg cebolletas, aceite de oliva c.s, sal fina c.s, azúcar c.s.

Para la ensalada: 2 peras conferencias, 1 rama de apio, 1 chalota, aceite de oliva Arbequina c.s, vinagre de manzana c.s, sal c.s

#### Preparación

Para la presa en adobo: Limpiar la presa retirando el exceso de grasa que la rodea, en un recipiente hacer una pasta de adobo con el resto de los ingredientes; vinagre, vino, aceite, aromáticos, sal y ajo machacados. Meter la presa en el adobo y dejar dentro de esta 24horas. Para la crema de cebolleta: Picar a groso modo las cebolletas y rehogar a fuego lento con el aceite de oliva evitando que cojan color, cuando estén bien cocinadas triturar en thermomix hasta obtener un puré cremoso y homogéneo, poner a punto de sal y azúcar. Reservar hasta la hora de emplatar. Para la ensalada de pera: Pelar las peras y picar en dados, picar la chalota y el apio en brunoise, mezclar y aliñar.

A la hora de servir cortar la presa en filetes y marcar en la plancha hasta que estén cocinados, servir acompañado de la crema de cebolleta y la ensalada de pera.

# RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



# NUESTRO PASTEL CORDOBES CON HOJALDRE DE MANTECA DE CERDO IBÉRICO

#### Ingredientes

Para el hojaldre: 500gr de harina de trigo, 500gr manteca de cerdo ibérico, 8gr de sal

fina, 250gr agua mineral, Vino blanco c.s

Otros: Cabello de Ángel c.s, azúcar granillo c.s, canela molida c.s

#### Preparación

Para el ojaldre: Se pone sobre un mármol la harina haciendo en el centro un hueco, con la sal, el ron y un trocito de manteca del tamaño de una nuez, trabajar un poco con la harina desde el centro. Cuando se ha echado toda el agua, que se pone poco a poco, para que absorba la harina, se amasa con el puño de la mano derecha empujando hacia adelante en pequeñas cantidades. Se le une toda la masa y se hace una bola muy lisa con las dos manos. Se espolvorea el mármol con harina. Dar a la masa unos cortes profundos para que se airee. se deia reposar un cuarto de hora. Pasado este tiempo se extiende la masa y se coloca en el centro la mantequilla. Si la mantequilla está muy dura se trabaja un poco sobre el mármol. Se dobla la masa dejando la mantequilla en el centro bien tapada, se vuelve a doblar. Espolvorear la mesa con harina y extender la masa con el rodillo, pasándolo con suavidad para que no se salga la manteguilla. Se doblan los dos extremos hacia el centro, doblándola en dos, lo que forma tres dobleces superpuestos, que es lo que se llama una vuelta. Dejarla reposar un cuarto de hora y darle otra vuelta, se repite la operación en sentido contrario, o sea, de derecha a izquierda. Otro cuarto de hora de reposo siempre en la nevera cubierta por un paño. Continúese la operación cada cuarto de hora siempre cambiando el sentido de la masa. Para el pastel: Estirar las placas de hojaldre y rellenar con el cabello de ángel, espolvorear con canela molida v cubrir con otra placa de hoialdre, cerrar los bordes v hornear a 200°C durante 15 minutos, transcurrido este tiempo dar la vuelta al pastel y espolyorear de azúcar. terminar la cocción, deiar enfriar v consumir.

37

# RESTAURANTE CASA PEPE DE LA JUDERIA



#### CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA A LA CANELA

## Ingredientes

1 kg de Carrillada Ibérica. 2 Zanahorias c.s. Aceite de Oliva c.s. Pimienta 1 Cebolla 4 Ajos c.s. Sal 100 gr de Vino Tinto 4 ramas de Canela

#### Preparación

Saltear la carne con aceite y añadir las verduras finamente picadas. Cuando la verdura este bien rustida, añadimos el vino y la canela. Reducimos y cubrimos de agua. Cocemos hasta que la carne este tierna. Presentamos en plato hondo acompañando de patatas fritas.

#### TORTILLA DE SECRETO AL ESTILO DON FERNANDO

Ingredientes

400 gr de Secreto Ibérico
del Valle de los Pedroches
4 dientes de Ajo
200 gr de Jugo de Carne
20 gr de Tomillo
20 gr de Romero
100 gr de Vino Fino Montilla Moriles
1 cucharada de Pimentón de la Vera
1 hoja de Laurel

#### Preparación

Saltear la carne cortada en tiras junto con el ajo y la guindilla. Añadir el azafrán en hebra, las especias y hierbas. Poner el fino y dejar reducir. Añadir el jugo y cocer 25 minutos. Poner a punto de sal. Desmigar la carne y reducir la salsa. Dejar enfriar en una placa. Cortar en cuadrados de 7 cm X 7 cm. Empanar como si fuesen croquetas y freír. Emplatar con la salsa del secreto de fondo y acompañar con patatitas paja.

# RESTAURANTE CASA PEPE DE LA JUDERIA



#### CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA, VINAGRETA DE QUESO Y FRUTOS SECOS

#### Ingredientes

#### Para la presa:

1 Presa Ibérica

100 gr de Sal

50 gr de Azúcar

20 gr de Pimentón de la Vera

#### Para la vinagreta de queso y frutos secos:

20 gr de Queso de Cabra

100 gr de Aceite de Oliva

10 gr de Miel de Caña

10 gr de Vinagre de PX

c.s. Piñones, Avellanas, y Almendras Tostadas

c.s. Sal

## Preparación

Cubrir la presa con la sal, el azúcar y el pimentón durante 2 horas. Limpiar y meter en el congelador. Elaborar una vinagreta tradicional, añadir la miel y el queso picado finamente. Terminar añadiendo los frutos secos. Emplatar cortando finas lonchas de presa en el corta-fiambre a 1,3mm. En el centro del plato poner mezclum y aderezar con la vinagreta, sal maldon y pimienta de jamaica recién molida.

# RESTAURANTE CASA RUBIO



#### SOLOMILLO IBÉRICO ASADO CON MANZANA CARAMELIZADA SALSA DE AMONTILLADO

### Ingredientes

1 Solomillo Ibérico del Valle de los Pedroches

1 Manzana tipo Fuji

20 gr de Manteguilla 100 gr de Jugo de Carne 30 gr de Amontillado D.O. Montilla-Moriles

# Preparación

Dorar el solomillo en sartén con unas gotas de aceite de oliva. Salpimentamos. Introducimos al horno a 200 º durante 5 minutos y pasado este tiempo añadimos el jugo de carne, el amontillado y reducimos. Caramelizamos la manzana pelada y cortada con ayuda de la mantequilla. Emplatamos poniendo de base la manzana caramelizada y el solomillo encima, cortado en oblicuo, salseando.

#### PEROL CORDOBÉS, SECRETO Y JAMÓN IBÉRICO

#### Ingredientes

100 gr de Arroz tipo Bomba 100 gr de Sofrito Tradicional

150 gr de Caldo de Jamón Ibérico 50 ar de Triaueros

100 gr de Secreto Ibérico del Valle de los Pedroches

4 lonchas de Jamón Ibérico de Bellota del Valle de los Pedroches

# Preparación

Saltear el arroz durante 2 minutos con aceite de oliva en una sartén. Añadir el sofrito y continuar a fuego lento durante 2 minutos más. Añadir el caldo y cocer a fuego fuerte durante 10 minutos. Añadir los trigueros, el secreto, el jamón y salpimentar. Terminar al horno 3 minutos. Presentar en plato hondo con jamón y unas yemas de espárragos.

# RESTAURANTE CASA RUBIO



#### ROAST PORK DE PRESA IBÉRICA, SALMOREJO AMON-TILLADO Y SALSA DE MOSTAZA

#### Ingredientes

Para el roast pork:

1 Presa Ibérica del Valle de los Pedroches.

c.s. Sal Gorda

c.s. Pimienta de Jamaica

Para el salmorejo amontillado:

50 gr de Salmorejo

10 gr de Amontillado D.O. Montilla-Moriles

Para la Salsa de Mostaza:

10 gr de Mostaza Antigua

Zumo de medio limón

30 gr de Jugo de Carne

## Preparación

Salpimentar la presa y meter en horno a 220 ° C durante 20 minutos. Enfriar y cortar en corta-fiambres a 2mm. Disponer 8 lonchas de roast pork en un plato llano, intercalando salmorejo aromatizado con amontillado. Salsear con la salsa de mostaza.

# RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



# BROCHETA DE SOLOMILLO IBERICO BRASA CON KOUS KOUS DE BOULETUS NUECES

#### Ingredientes

Solomillo ibérico Para Caldo: Pimientos de la vera

Kous-kous Agua Jengibre Bouletus Puerro Aceite de oliva

Nueces Apio Sal Albahaca Brécol

Azafrán Cebollino

#### Preparación

Limpiaremos y trocearemos el solomillo ibérico para así hacer una brocheta, la cual haremos a la brasa. Como acompañantes tendrá en kous-kous, que coceremos en un caldo compuesto por: puerro, apio, Albahaca, azafrán, pimiento de la vera y jengibre, una vez cocido saltearemos junto a un sofrito de cebolla y ajo al que le añadiremos los bouletus, las nueces y el brécol desmigado, previamente blanqueado. Pintaremos al pase la brocheta con una salsa de mostaza verde y cebollino.

# RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



#### CARILLADA IBERICA ENCEBOLLADA CON ALCACHOFAS, EN SALSA DE TRUFAS

#### Ingredientes

Carrillada ibérica Brandy
Cebolla Romero
Cebolleta fresca Tomillo
Zanahoria Agua
Tomate Trufas

Ajo Alcachofas

Vino tinto y vino blanco Aceite de oliva y sal

#### Preparación

Limpiaremos y marcaremos la carrillada. Por otra parte haremos un sofrito de cebolla muy pochado, media juliana, cebolleta fresca, zanahoria, tomate, ajo y todo ello troceado en dados pequeños. Aromatizaremos con brandy, romero, tomillo y lascas de trufa. Lo aumentaremos con agua, un poco de vino tinto y vino blanco. Una vez reducida y casi ligada la salsa en la que predomina la cebolla, añadiremos la carrillada que terminará su cocción lentamente en ella y a la vez las alcachofas previamente juntas.

# RESTAURANTE CUEVAS ROMANAS



#### COGOTE FRESCO DE BACALAO BRASA CON JAMON IBERICO SOBRE TALLARINES DE VERDURA

# Ingredientes

Bacalao

Jamón Ibérico

Puerro

Apio

Espinacas

Zanahorias

Ajo

Col

Calabacín

Espárragos verdes

Laurel

Aceite de oliva

Sal

Sai Pimienta

Vainilla

Ajonjolí

Hinojo



#### Preparación

Utilizaremos un bacalao fresco de entre 5-7 kilos, limpiaremos y racionaremos. Utilizaremos para esta receta un cogote, el cual marcaremos en la brasa con la piel hacia abajo; Terminaremos su cocción (5-7 minutos) con una finas lonchas de jamón ibérico encima del mismo. Las verduras las cortaremos del mismo tamaño y forma que los tallarines, las blanquearemos en agua hirviendo con aceite, ajo y sal. Seguidamente emulsionaremos un poco de aceite de oliva con una vaina de vainilla, en este saltearemos y aromatizaremos la verdura con un toque de ajonjolí e hinojo. Es servirá como guarnición del bacalao a la brasa.

# RESTAURANTE EL BUEY



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

#### Ingredientes (4 personas)

4 churrascos de presa de 250 gr cada uno 3 cucharadas de aceite sal 200 gr de foie de oca fresco jugo de carne sal cebollino fresco

# Preparación

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

#### SOLOMILLO IBERICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES EN SALSA DE SETAS

# Ingredientes

1 solomillo iberico 1 cucharada de aceite 1 und de patata

50grs de setas variadas Uugo de carne

## Preparación

Cogemos un saute 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.

# RESTAURANTE EL BUEY



#### CARRILLADA IBÉRICA AL PEDRO XIMÉNEZ

# Ingredientes (4 personas)

1 kg de carrillada

1 cebolla

3 dientes de ajo

1 hoja de laurel

1 vaso de px

1 vaso de vino blanco

Caldo blanco

Sal

Aceite

## Preparación

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

# RESTAURANTE EL CHOTO



#### SOLOMILLO DE CERDO IBERICO EN SU SALSA

Ingredientes

2 piezas de solomillo

Vino blanco de montilla
Pimenton dulce y picante

2 ajos Sal

1 cebolla Aceite de oliva.

# Preparación

Cortamos en rodajas los solomillos y los salteamos con aceite de oliva. Reservamos en su aceite rehogamos la cebolla y el ajo. Volvemos a añadir los solomillos con una pizca de pimenton, vino y poco de agua. Cocemos hasta ver la carne tierna, por ultimo ligamos la carne. Una presentacion con verduras o patatas le va bien.

#### PUNTAS DE SOLOMILLO CON SETAS

# Ingredientes

Vino de montilla

1 kg de puntas de solomillo Ajos Sal

Laurel ½ kg de setas Aceite de oliva

## Preparación

Cortamos los ajos en lonchas y los salteamos con aceite, añadimos la carne y doramos. Troceamos las setas y las agregamos con el laurel y el vino blanco. Cocinamos una media hora.

# RESTAURANTE EL CHOTO



#### PRESA DE PALETA IBERICA HORNEADA

#### Ingredientes

1 pieza de paleta 16 dientes de ajo Pimienta negra Perejil Manteca de asar Aceite de oliva Sal

## Preparación

Preparamos un "majao" con la pimienta, la sal, los ajos y el perejil y un poco de vino de montilla. Maceramos la presa fileteada y reservamos. En una rustidera con manteca y aceite disponemos la carne y doramos al horno.



# RESTAURANTE EL CHURRASCO



#### CARRILLADA DE CERDO IBERICO

#### Ingredientes

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

#### Preparación

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 chorreon 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.

# RESTAURANTE EL CHURRASCO



#### PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LA SAL

## Ingredientes

300 gr. de Presa de Paletilla Ibérica 500 gr. de Sal Marina

## Preparación

Recubre la presa con la sal un poco humedecida y se mete al horno unos 20 minutos a 180° C.

### MAR Y MONTAÑA DE IBÉRICOS CON ATÚN ROJO

#### Ingredientes

200 gr. de Atún Rojo 100 gr. de Habas Baby 2 Chalotas

50 gr. de Jamón Ibérico 50 gr. de Chorizo Ibérico 50 gr. de Salchichón Ibérico 50 gr. de Morcón Ibérico Aceite de Oliva Virgen Sal

Pimienta

## Preparación

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.

# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



#### RUBY DE PRESA CON REDUCCIÓN DE OPORTO

#### Ingredientes

presa ibérica
cebolla
ajos
aceite de oliva
mantequilla
tomillo, romero, sal y pimienta
zumo de 3 naranjas
zumo de 2 limones
oporto ruby

#### Preparación

Se marca la carne en la plancha y se reserva, a continuación se vierte el aceite y la mantequilla y se sofríe la cebolla y los ajos y se añaden el tomillo, romero y el zumo de 3 naranjas y 2 limones, se espera un poquito que reduzca y se echa sal, pimienta y oporto ruby. Una vez que la salsa está echa se incorpora la carne, se mezcla todo junto y ya está listo para emplatar .

# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



#### PARRILLADA DE IBÉRICOS

#### Ingredientes

solomillo ibérico sal de parrilla presa ibérica castañuelas

secreto ibérico pimientos del piquillo

patatas fritas

#### Preparación

Se prepara la carne y se echa a la parilla de carbón vegetal, con sal se dora por ambas caras y luego antes de sacarla de la parrilla se rectifica de sal y se emplata con su quarnición de patatas fritas y sus pimientos del piquillo.

# SOLOMILLO IBÉRICO AL CURRY CON MANZANA Ingredientes

solomillo ibérico

ajos

jugo de carne sal

curry

aceite de oliva cebolla

coñac

pimienta nata para cocinar

manzanas golden

# Preparación

Se sofríe la cebolla y los ajos, a continuación se flambea con coñac y se añade un poquito de nata liquida y jugo de carne, cuando reduzca un poco se condimenta con sal, pimienta y curry al gusto. Por otro lado marcamos la carne y se la agregamos a la salsa para que se mezclen todo y rayamos una poquita de manzana y se la echamos por encima.

# RESTAURANTE HERMANOS SANTOS



#### SECRETO A LAS FINAS HIERBAS

## Ingredientes

1 Secreto de unos 300 grs. Hierbas aromáticas (romero, tomillo, Pimienta en grano y orégano) Sal

# Preparación

Todas las hierbas las majamos en un mortero, una vez hecha esta operación se unta el secreto con ellas y lo hacemos a la parrilla a gusto.

#### SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ

#### Ingredientes

1 Solomillo Ibérico de unos 300 grs.

2 Setas

1 cucharón de jugo de carne

1 copa de Pedro Ximenez

Pasas de corinto

1 cucharada de crema de leche

1 cucharada de aceite

#### Preparación

En una sartén ponemos aceite y freímos el solomillo, cuando esté dorado añadimos las setas que hemos partido a la juliana y se rehoga con el solomillo. A continuación se le echa la copa de Pedro Ximénez que hierva un poco y se le añade el jugo de carne y la crema de leche. Se deja unos minutos al fuego y se sirve.

# RESTAURANTE HERMANOS SANTOS



#### CARRILLADA IBÉRICA A LA CERVEZA

#### Ingredientes

1 kg. de carrillada
2 cebollas medianas
1 zanahoria
1 cucharón de salsa de tomate
Unos granos de pimienta
Una pizca de tomillo
Sal
Harina
1 copa de cerveza

## Preparación

Aceite de oliva

En un recipiente ponemos un cucharón de aceite de oliva, sofreímos la cebolla picada y la zanahoria, Dorado esto se añade el cucharón de tomate y la carrillada que previamente la habremos enharinado y pasado por aceite. Añadimos la pimienta y la copa de cerveza, la dejamos unos 5 minutos hirviendo.

A continuación se cubre de agua y que se haga al fuego hasta que esté. Para finalizar la salsa se cuela por el chino.

# RESTAURANTE HUERTAS DE TEJAVANA



PRESA IBERICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, RELLENA DE ROQUEFORT, ESPINACAS Y PIÑONES, CON SALSA DE OREJONES SOBRE ESPARRAGOS VERDES

#### Ingredientes

Filetes de presa Aceite
Roquefort Esparragos
Espinacas Orejones
Piñones Agua
Sal Azucar
Pimienta Canela

#### Preparación

Se aplastan los filetes, extender el roquefort, las espinacas cocidas y los piñones tostados sobre la presa, cubrir con los demás filetes, salpimentar. En una sarten a fuego lento, echar aceite, añadir los esparragos, y mientras cocer los orejones con agua , azucar y media rama de canela, pasar por la turmi y chino.

Se retira a un plato la presa, y la salsa resultante se monta con barilla. Finalmente se cubre la presa con unas gotas de la salsa de orejones y esparragos.

# RESTAURANTE HUERTAS DE TEJAVANA



#### RABO DE TORO Ingredientes

Rabo de toro Ajo Colorante 1/3 de vino fino Harina Cebolla 2 Tomates Montilla Moriles

Aceite Hoja de laurel 2 clavos Agua

#### Preparación

3 nudos medianos de rabo de toro se harinan y se doran. En una olla se echa ajo y se rehoga con una cebolla cortada en brunuá,una hoja de laurel, 1 pizca colorante,2 tomates, 2 clavos.

Se añade los nudos de rabo y se echa una tercera parte de vino fino montilla moriles y se cubre con aqua, hervir durante 2 horas.

#### SECRETO IBERICO AL WHISKY

Ingredientes

3 filetes de secreto Sal

Whisky Patata panadera Pimienta

Nata Aceite

### Preparación

En una sarten caliente se añade 3 filetes de secreto, se doran rapidamente y se retiran. Se flambea con el whisky, se añade un poco de nata y patata panadera previamente pochada, se tapa y se deja a fuego lento durante 10 minutos. Sal y pimienta.

# RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO



# ENSALADA DE PRESA IBÉRICA ESCABECHADA CON VINAGRETA DE QUESOS

#### Ingredientes

Prensa ibérica, ensalada mezclum, vinagre P.X., aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra en grano, sal, quesos de cabra, oveja gouda, laurel, cebolla, zanahoria, tomates cherry.

#### Preparación

Limpiamos la presa y reservamos.

Escabeche: en una cazuela ponemos 3/5 partes de aceite de oliva virgen extra, 1/5 de vinagre, 1/5 vino blanco Montilla-Moriles, sal, granos de pimienta, laurel, cebolla, zanahoria. Introducimos la presa y ponemos a fuego lento hasta que este tierna. La dejamos en escabeche mínimo 24 h. La sacamos, troceamos (dados ó tiras) y reservamos.

Vinagreta de quesos: Troceamos los quesos de cabra, oveja, gouda en dados pequeños. En un bol ponemos el aceite de oliva virgen, vinagre P.X., lo emulsionamos con una varilla y le añadimos los quesos. Reservar.

Montaje: Ponemos la ensalada en el centro, tomates Cherry alrededor, le añadimos la presa y la terminamos con la vinagreta de quesos.

# RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO



#### ESCALOPINES DE SOLOMILLO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SALSA DE CABRALES

#### Ingredientes

Solomillo ibérico Queso cabrales

Pimienta Mantequilla

Chalota Nata

Patatas Aceite de oliva virgen extra

Jugo de carne

Brandy.

Sal

### Preparación

Limpiamos los solomillos, cortamos en escalopines y reservamos.

Salsa de Cabrales: En una cazuela ponemos mantequilla, aceite de oliva y sofreímos la chalota troceada flambeamos añadimos el queso, la nata, reducimos añadimos el jugo de carne, pasmos por al thermomix y reservamos.

Montaje: Hacemos los escalopines en la parrilla. Lo colocamos en el plato, le ponemos la salsa de Cabrales y lo terminamos con la quarnición.

# RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO



# MILHOJAS DE SECRETO IBÉRICO, CALABACÍN, OREJONES Y PATATAS CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON SU JUGO Y PURÉ DE MANZANA ÁCIDA

#### Ingredientes

Secreto ibérico, calabacín, orejones, patatas, manzana, limón, canela en rama, azúcar, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, romero, vino blanco, jugo de carne.

## Preparación

Limpiamos el secreto ibérico, fileteamos finamente, marinamos con el vino blanco, pimienta y romero durante 24h.

PARA LAS MILHOJAS: En un molde ponemos en capas rodajas de patatas, secreto, orejones, secreto, calabacín, secreto y patatas. Envasamos al vacío y lo ponemos al horno 60°C/8h. Enfriamos, desmoldamos y cortamos en rectángulos.

PARA EL PURÉ DE MANZANA: Hacemos un jarabe con azúcar, canela cáscara de limón y agua, añadimos la manzana a trozos y cuando esté tierna retiramos la canela y la cáscara de limón y trituramos.

MONTAJE: En el centro del plato ponemos la milhojas, regamos con el jugo de carne y le ponemos una lágrima de puré de manzana.

# RESTAURANTE LA MONTANERA



#### MANITAS DE CERDO RELLENAS DE JAMÓN IBERICO Y FOIE

## Ingredientes

1 kg. Manitas de cerdo. 8 Lonchas de Jamon iberico

100 gr. de cebolla.

100 gr. de tomate.

1 vaso de aceite de oliva 1 vaso de vino blanco. 1 cucharadita de pimentón.

1 cabeza de ajos.

8 Lonchas de foie

1 cucharadita de sal.

2 cucharaditas de pimienta en grano.

# Preparación

Se ponen a cocer las manitas con todos los ingredientes, menos el foie y el jamon, y cuando esten tiernas se deshuesan y se rellenan con las finas lonchas de jamon iberico y foie, todo el jugo se tritura y se reserva para salsear ,servir muy caliente y con patatas fritas.

#### CARRILLADA DE IBERICO A LA MONTANERA

#### Ingredientes

1 kg. Carrillada Iberíca. 100 gr. de cebolla. 1 cabeza de ajos.

4 pimientos verdes.

1 Torta de Queso.

1 cucharadita pimienta blanca.

1 cucharadita pimentón.

1 hoia de laurel.

1 cucharadita de Tomillo y

Romero.

3 vasos de vino blanco.

## Preparación

Se pone a estofar la carrillada con todos los ingredientes. Cuando la carne este tierna. Se servira muy caliente con dos lonchas de torta de queso.

## RESTAURANTE LA MONTANERA



#### DELICIAS DE IBERICO EN SALSA DE SETAS

#### Ingredientes

600gr. de Carne de Iberico (Presa, Secreto, Pluma, Solomillo) 200gr. de Setas de Temporada (Boletus, Fungí, Niscalos) 1 vaso de vino blanco Aceite de oliva Sal y pimienta Jugo de Carne Un vasito de P.X

#### Preparación

Se salpimientan la carme fileteada, y se doran en una sarten con el aceite de oliva.

Se añade el vino blanco y se deja reducir unos segundos. Se añade el jugo de carne, las setas y el P.X.

Servir con patatas fritas.

# LA TRANQUERA



# SOLOMILLO DE IBERICO A LA BRASA CON SETAS A LA CARBONARA

#### Ingredientes

Solomillo iberico

Setas

Nata

Bacon

Cebolla

Sal

Aceite de oliva

Nuez mozcada

#### Preparación

Se pone la cebolla y el baicon en una cacerola con aceite, cuando este dorado se echa la nata, sal y nuez mozcada para obtener la salsa carbonara.

Cortamos el solomillo y lo ponemos a la brasa al igual que las setas.

A continuacion se coloca el solomillo y las setas en un plato, empapando las setas con la salsa carbonara.

# LA TRANQUERA



#### PRESA IBÉRICA CON FOIE A LA PIMIENTA SOBRE COL-CHON DE PURÉ DE AJO

#### Ingredientes

Presa ibérica Sal Patatas

Aceite de oliva virgen Ajo Foie a la pimienta

#### Preparación

Preparamos la presa ibérica en la parrilla al carbón hasta dorarse. Se agregan finas laminas de foie a la pimienta sobre la misma y se gratina al horno cinco minutos.

Preparamos el fondo de dicho plato con un colchón de puré de ajo. Se retira la presa y se pone sobre el colchón de puré.

# EMPANADA ARGENTINA DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO Y ALBAHACA

#### Ingredientes

Jamón ibérico Albahaca

Queso Tapas de empanadas

#### Preparación

Cortamos finas lonchas de jamón ibérico y lo mezclamos con dados de queso y albahaca. Colocamos la mezcla sobre la tapa de empanada, la sellamos y la ponemos a freir hasta dorarse.

# RESTAURANTE LOS PATIOS



#### ALCACHOFAS MONTILLANA AL IBÉRICO

# Ingredientes (4 personas)

½ vaso de aceite de oliva 1.5 Kg de alcachofas 4 dientes de ajo 150 gr de jamón ibérico de los pedroches ½ vaso de vino de Montilla Sal-Harina

#### Preparación

Hervir las alcachofas. Aparte sofreir 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

# RESTAURANTE LOS PATIOS



#### SOLOMILLO IBERICO A LA PIMIENTA VERDE

# Ingredientes (4 personas)

4 Solomillos de cerdo ibérico

SALSA VERDE: 1 vaso de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, perejil y sal

## Preparación

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.

#### CARRILADA IBÉRICA

#### Ingredientes (4 personas)

Carrilada de ibérico 2 zanahoria 2 hojas de laurel 2 cebollas 2 dientes de ajo ½ vaso de vino tinto 1 tomate ½ vaso de aceite Sal, pimienta negra

## Preparación

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

# RESTAURANTE MONASTERIO SAN FRANCISCO



#### ALCACHOFAS RELLENAS DE SECRETO IBÉRICO

#### Ingredientes

16 alcachofas.

1 limón

1 rama de perejil

3 litros de agua

1 cucharada de sal

1 cucharada de harina

200 gramos de secreto ibérico

1 berenjena

1 calabacín

2 cebollas

100 gramos de aceite de oliva

1 vaso de vino blanco

500 gramos de consomé

500 gramos de agua mineral

20 gramos de piñones

40 gramos de pasas de corinto

Sal al gusto

# Preparación

Se limpian las alcachofas hasta que solo queden las hojas tiernas y se pone el agua a calentar; cuando esté hirviendo se le incorpora al zumo del limón, la harina y la rama de perejil y la sal. A continuación, se incorporan las alcachofas y se dejan hervir hasta que estén tiernas; se escurren y se dejan enfriar. Después, para el relleno, se fríe el secreto muy picadito, la berenjena y el calabacín. Se agrega el vino y el jugo de carne, todo esto a fuego lento hasta que quede reducido y se sazona al gusto. Para la salsa, se pone el aceite, y se dora la cebolla. Se agrega el vino, el jugo de carne, el agua con los piñones, las pasas y todo esto se deja reducir y se sazona después al gusto. Cuando tengamos las alcachofas y el relleno preparado, las rellenamos y las ponemos al horno con un poco de salsa por encima a 180 º durante 5 minutos, las sacamos y están listas para servir.

# RESTAURANTE MONASTERIO SAN FRANCISCO



#### PRESA IBÉRICA CON QUESO DE CABRA, MANZANA CA-RAMELIZADA Y ACEITE DE PISTACHO

## Ingredientes

800 grs. de presa ibérica. 4 unidades de manzana Golden. 400 grs. de queso de cabra. 2 cucharadas de azúcar. Un puñado de pistachos. 100 grs. de aceite de oliva. Sal y pimienta negra.

#### Preparación

Cortamos la presa en dados y la ponemos a la plancha dos minutos aproximadamente por cada lado según el grosor. Después cortamos la manzana a dados y le echamos en un almíbar que habremos preparado con el azúcar y un poco de agua; dejamos cocer durante un par de minutos para que caramelice. Hacemos una mantequilla ligera con el pistacho y el aceite con la batidora. Seguidamente montamos el plato con un trozo de queso debajo de la carne y al lado se ponen las manzanas caramelizadas.

A continuación, conectamos el horno un instante para que funda el queso y se sirve adornando el plato con el aceite de pistacho.

# RESTAURANTE MONASTERIO SAN FRANCISCO



#### CALAMARES RELLENOS DE PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE CACAO

# Ingredientes

8 calamares medianos.
2 bolsitas de tinta de calamares.

Cebollino.

150 gramos de pluma ibérica.

Aceite de sésamo.

1 pimiento verde.

1 cebolla

1 chili verde.

Sal y pimienta.

#### Para la salsa de cacao:

50 gramos de cacao con 75 % de cacao.

50 gramos de aceite de sésamo.

50 gramos de aceite de oliva.

1 cebolla.

1 pimiento verde.

Cilantro.

Albahaca.

100 gramos de almendras tostadas.

Consomé de ave.

Sal v pimienta.

#### Preparación

Para el relleno: ponemos el aceite de sésamo en una sartén y sofreímos la cebolla y el chili verde hasta que se doren. Luego agregamos la pluma ibérica picada y salpimentamos y reservamos. Para la salsa de cacao: en una cacerola echamos aceite de oliva y aceite de sésamo. Incorporamos la cebolla, el pimiento verde, el rojo, el cilantro y la albahaca y lo dejamos cocer 15 ó 20 minutos. Pasado este tiempo, salpimentamos y añadimos almendra tostada picada, cacao y un poco de caldo de pollo. Dejamos hervir unos minutos y añadimos un poco más de albahaca y cilantro fresco. Lo trituramos y lo pasamos por un colador para que quede con una textura ligera. Seguidamente, añadimos una cucharada de salsa al relleno, para ligarlo y rellenamos los calamares con una manga y los cerramos con un palillo y los metemos al horno 15 minutos a 180º.Por último, para emplatar ponemos los calamares rellenos en el centro del plato; salseamos con un poco de salsa de cacao, un poco de tinta de calamar, otro poco de aceite de oliva y decoramos con cebollino picado.

# RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



# ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE DE LA VEGA

#### Ingredientes

2 Tomates Raf Lonchas de Jamón Ibérico Aceite de oliva virgen Sal Maldón Lechuga tipo Iollo rosso

## Preparación

Lavar los tomates y cortarlos en gajos . Ponerlos de forma vertical inclinada formando una especie de montaña en el centro del plato. Poner encima las lonchas de Jamón ibérico cubriendo el tomate. Alrededor poner el lollo rosso.

Finalmente aliñar con el aceite de oliva virgen y unas escamas de sal.

## RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



#### MILHOJA DE LUBINA Y JAMÓN IBÉRICO SOBRE FONDO DE VERDURAS AL DENTE

## Ingredientes

3 Lomos de Lubina limpios 3 Lonchas de Jamón Ibérico Sal Maldón Aceite de oliva virgen Espárragos trigueros Pimiento Verde Champiñón

## Preparación

Marcar en una plancha los lomitos de lubina, vuelta y vuelta. Cortar las verduras en trozos pequeños y saltearlos en una sartén con un poco de aceite. A continuación en una placa de horno, poner las verduras en el fondo. Encima poner un lomo de lubina y encima una loncha de Jamón formando tres capas intercalando la lubina y el Jamón. Hornear durante 5 minutos a 180º.

#### Presentación

En un plato plano poner las verduras en el fondo y encima la milhoja de lubina. Echar un poquito de aceite por encima y unas escamas de sal.

# RESTAURANTE PUERTA SEVILLA



#### SOLOMILLO IBÉRICO AL CACAO

#### Ingredientes

1 Solomillo Ibérico por persona 1 cucharada de Cacao en polvo 100gr de azúcar blanca ½ litro de jugo de carne Maizena

#### Preparación

Marcar el Solomillo en una plancha en su punto.

#### Para la Salsa

En un cazo poner el azúcar junto con un vaso de agua. Cuando empiece a tener un tono tostado agregar el jugo de la carne, ligamos con un poquito de maizena, y finalmente agregamos el cacao.

#### Presentación

En un plato plano poner el solomillo Ibérico y salsear con el caramelo. Como guarnición se puede acompañar con patatas panadera.

# TAPAGONIA



## SOLOMILLO CERDO IBÉRICO AL ROQUEFORT

## Ingredientes

Queso roquefort 150 grs Eneldo 5 ars

Nata 100 grs Hierbas de la provenza 5 grs

#### Preparación

Brasear el solomillo al carbón y hacer una crema emulsionada napando con ella la pieza al salir.

#### PIZZA IBÉRICO-ARGENTINA CON IBÉRICOS DEL VALLE Y CHORIZO CRIOLLO

#### Ingredientes

1 Pascualina Abanico 50 ars 1 Chorizo criollo Castanuela iberica

Mantito iberico 50 grs

Preparación

Sofreir todos los ingredientes y hornear

#### LOMITOS DE PRESA IBÉRICA CON ASADILLO DE PIMIENTOS Y PESTO GENOVÉS

#### Ingredientes

200 grs de presa, cebolla pimiento verde pimiento rojo tomate calabacin calabaza de villanueva, basilico, parmesano, aceite de oliva y piñon cordobes. Castanuela iberica.

#### Preparación

Brasear los lomitos de presa en carbon de encina disponer sobre una cama de asadillo v terminar con pesto genoves, sal piramide v aceite de oliva

### TABERNA EL RINCÓN DE LAS BEATILLAS



#### CARRILLADA EN SALSA DE TOMATE

#### Ingredientes

3klg. de carrillada ibérica 2Klg. de tomate natural triturado 1,1/2Klg. de cebollas Dos dientes de ajo Dos hojas de laurel Sal Aceite de Oliva Vino blanco

#### Preparación

Se corta la cebolla en trozos pequeños y se fríe en el aceite de oliva, cuando la cebolla está dorada se agrega la carrillada, la sal y el laurel, lo mareamos todo y le agregamos el vino blanco y lo dejamos hervir.

Una vez evaporado el vino, cubrimos de agua volvemos dejar hervir cuando esté casi tierna se añade el tomate y se pone a fuego lento y freímos el tomate mientras la carne termina de enternecer y rectificamos de sal.

### TABERNA EL RINCÓN DE LAS BEATILLAS



#### COSTILLAS IBÉRICAS EN SALSA

#### Ingredientes

3-Kg. De costillas troceadas 1-1/2 de cebollas Cuatro tomates rojos Dos zanahorias Una cucharadita de pimentón Cuatro dientes de ajo picado Dos hojas de Laurel Un vasito de vino de Montilla Aceite de Oliva Sal

### Preparación

En una cacerola con el aceite de oliva freímos las costillas, un vez doradas le agregamos la cebolla troceada, la zanahoria, el laurel y el ajo, cuando la cebolla esté pocha le añadimos el tomate pelado y troceado una vez bien rehogado le añadimos el vino y dejamos hervir unos minutos a continuación agregamos agua hasta enternecer y la dejamos reducir hasta quedar en su salsa.

Rectificamos de sal y servir.

### TABERNA EL RINCÓN DE LAS BEATILLAS



#### ESCALOPINES DE SOLOMILLO IBERICO A LA PIMIENTA

#### Ingredientes

Solomillo de cerdo Ibérico Aceite de Oliva Sal Pimienta negra en grano Vino tinto Jugo de carne (a base de huesos de ternera y verduras naturales)

### Preparación

Fileteamos en grueso el solomillo, se saltea en muy poco aceite de oliva y a continuación agregamos la pimienta en grano y el vino tinto, lo rehogamos y le añadimos el jugo de carne y dejamos hervir hasta que quede en su salsa, rectificamos de sal y se sirve.



### TABERNA LA GALGA



#### COSTILLA DE LECHÓN AL HORNO

### Ingredientes

400 gramos de costilla iberica 200 del de aceite de oliva

50 gramos de sal gorda 2 ramitas de romero fresco 500 gramos de ajos con la cáscara

### Preparación

Cortaremos el costilla en trozos no muy grande en una bandeja pondremos el aceite de oliva y pondremos en el horno con todos los ingredientes colocaremos en horno por expacio de 40 minutos hasta que esten tierna y podremos con unas patatas fritas.

### PRINGA DE IBÉRICOS DE VALLE DE LOS PEDROCHES Ingredientes

100 gr. de tocino con beta 100 gr. de patatas 150 de pasta de garbanzos 100 gr. de asadura blanca 150 gr. de carne magra 100 gr. de asadura negra 50 ar. de col

10 gr. de ajos Pan de pueblo

### Preparación

Coceremos todos los ingredientes y los cortaremos en trozos muy pequeños que pasaremos por una sartén hasta que esten cocinados dejaremos pasar 12 horas para que cojan mas sabor y los pondremos en el pan de pueblo meteremos en el horno por espacio de 2 minutos cuando los saguemos del horno le pondremos la cebolla por encima que va habremos pochado.

#### TABERNA LA GALGA



#### SOLOMILLO DE CERDO A LA MATANZA

#### Ingredientes

300 gramos de solomillo 1 huevo 50 gr. de morcilla ibérica 50 gr. de chorizo ibérico 50 gr. de tocino con beta 10 gr. de sal Un ramillete de hierbas aromáticas 150 gr. de patatas asadas

#### Preparación

Cortaremos el solomillo por la mixta y con todos los ingredientes rellenamos el solomillo debemos cortar en pedazos pequeños para que entre bien en el solomillo ataremos con una cuerda de cocina el solomillo para que no se salgan los ingredientes pasaremos por una sartén por ambos lados para dorarlo y continuación lo meteremos e el horno con las patatas que no sean muy grandes y las hierbas aromáticas por espacio de unos 20 minutos pasado estén tiempo lo sacaremos y dejaremos que se enfríen continuación quitaremos las cuerdas y cortaremos el solomillo en rodajas no muy grandes serviremos con las patatas asadas.

#### TABERNA LA MONTILLANA



# CAVIAR DE MELÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN DEL VALLE Y HELADO DE ARBEQUINA

#### Ingredientes

1 Melón

2 Gr. Alginato

1 Litro de agua

6 Gr. Calcio

70 Gr. Leche en polvo

2 Gr.Sal

40 Gr. Jamón ibérico

500 Gr. Agua mineral

80 Gr. Dextrosa

5 Gr. Estabilizante

#### Preparación

Cortamos el melón y lo trituramos en thermomix durante tres minutos. Colamos bien el zumo y le añadimos el alginato. Por otra parte añadimos el calcio al litro de agua y removemos bien. Se llena la jeringa del zumo de melón y se vierten en gotas en el agua con calcio. El jamón lo cortamos en láminas muy finas y lo reservamos. Para el helado mezclamos el medio litro de agua, la dextrosa, el estabilizante, la leche en polvo y los dos gramos de sal. Lo añadimos a la thermomix durante quince minutos a 80 grados. Se deja enfriar durante un día. Cuando esté listo lo añadimos a la mantecadora y le vamos vertiendo poco a poco un chorrito fino de aceite de arbequina y listo.

Para el emplatado colocamos el caviar de melón a un lado del plato y encima las virutas de jamón ibérico, y justo al lado una quenelle con el helado de aceite de arbequina.

### TABERNA LA MONTILLANA



#### LOMO DE ORZA CON PATATAS Y HUEVO

#### Ingredientes

150 gr. Lomo fresco 1 huevo 100 gr. Patatas 2 dientes de ajo 1 cucharada de vinagre Medio litro de aceite de oliva

#### Preparación

Cubrir el lomo con agua y añadirle un majado con los ajos, orégano, pimentón, vinagre y sal. Tenerlo en adobo durante un día. Una vez listo se cocina en una orza de barro si es posible durante veinte minutos a fuego lento. Para el emplatado se colocan las patatas fritas debajo, alrededor el lomo troceado y encima el huevo frito.

### TABERNA LA MONTILLANA



#### SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON ALCACHOFAS CONFITADAS Y AIRE DE TOCINO IBÉRICO

#### Ingredientes

250 Gr. Secreto 4 Alcachofas 100 Gr. Tocino ibérico 2 Gr. Lecitina de soja 300 Gr. Aceite de oliva

### Preparación

Se coloca el secreto en la brasa hasta dejarlo en su punto. Las alcachofas las limpiamos y las confitamos en aceite de oliva durante 18 minutos a 70º grados. Para el aire se realiza un consomé de tocino, lo colamos y lo reducimos hasta la mitad. Una vez listo le añadimos la lecitina de soja y le metemos aire con la ayuda de una turmix.

Para el montaje del plato colocamos el secreto a un lado y al otro lado del plato las alcachofas confitadas con el aire de tocino por encima.

#### TABERNA LOS PALCOS



## ENSALADA TEMPLADA CON SETAS, GULAS Y JAMÓN IBÉRICO

#### Ingredientes

Jamón ibérico en lonchas Setas Gulas Gambas Mini rulo de queso de cabra Ensalada mezclum Ajo Aceite de oliva Tomates cherry Tomate natural aliñado

#### Preparación

Calentar la mantequilla con un poco de aceite a fuego bajo y confitar los ajos cortados en laminas y las setas, se escurren y se retiran. En el mismo aceite hacemos las gulas , las gambas y los tomates cherry cortados por la mitad...

Colocar en el plato una cama de lechugas variadas, unas rodajas de queso ligeramente gratinados, las setas y el jamón ibérico. Se corona la Ensalada templada con las gulas , las gambas y los tomatitos cherry. Para acompañar , servimos una cucharada de tomate aliñado.

### TABERNA LOS PALCOS



### CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO

Ingredientes Jamón ibérico picadito

Dos huevos

Dos tazas de leche Una cucharadita de perejil picadito

Media taza de harina Dos tazas de migas de pan Una cebolla rallada Una pizca de pimienta Cuatro tazas de aceite para freir

Sal al gusto

#### Preparación

Sofríe la cebolla y la harina en la manteguilla a fuego muy bajo hasta que esté bien mezclada cuidando de no sobrecalentar. Agrega la leche y el perejil y revuelve bien. Añade el jamón ibérico, pimienta y sal e incorpora bien.

Siete cucharaditas de mantequilla

Sique revolviendo hasta que la mezcla espese lo suficiente para empezar a despegarse del fondo. Bate los huevos y reserva. Deja enfriar la mezcla y dale la forma de croquetas. Pásala por el huevo batido y luego por la miga de pan. Fríe en aceite caliente.

#### BACALAO AL PIL-PIL CON JAMÓN IBÉRICO

### Ingredientes

Cuatro lomos de bacalao 1/2 Guindilla Sal Mantequilla Cuatro decilitros de aceite de oliva Tres dientes de ajo Patatas Jamón ibérico

#### Preparación

Disponemos en una cazuela de barro los lomo de bacalao, con el aceite, los ajos y la quindilla; lo ponemos al fuego lento sin que llegue a hervir a medida que el bacalao empieza a soltar la gelatina, lo vamos moviendo para que vaya ligando, finalmente arreglamos de sal y comprobamos el punto de cocción. Las patatas las picamos en panadera finita, sazonamos y las freímos en mantequilla. Patata en la base, una loncha de jamón ibérico. encima de un lomo de bacalao y napamos con el pil-pil.

#### TABERNA SALINAS



### FLAMENQUÍN

#### Ingredientes

Una docena de filetes de lomo cortados muy finos 200 gramos de jamón serrano cortados en tiras

2 huevos Harina, pan rallado, aceite y sal

### Preparación

Extendemos los filetes de lomo y los aplastamos para que queden muy delgados, colocamos las tiras de jamón sobre el centro de cada filete y enrollamos. Por último pasamos cada rollo por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite. Se puede servir con ensalada y patatas bien fritas.

#### COCHIFRITO CORDOBES

Ingredientes

250ml de vino blanco

1kg. De cochinillo Pimienta 750ml de aceite Sal

### Preparación

Troceamos el cochinillo en trozos pequeños y salpimentamos. Mareamos el cochinillo en una sartén, a continuación lo pasamos a una cazuela con abundante aceite muy caliente. Cuando esté casi frito añadimos el vino y tapamos la cazuela. Servimos muy caliente cuando el vino se haya absorbido y el cochinillo esté bien dorado.

#### TABERNA SALINAS



#### MANOS DE CERDO

#### Ingredientes

3Kg de manos de cerdo 2cebollas grandes

3 tomates grandes pelados y troceados

1 cabeza de ajos pelados y cortados en rodajas

250 gr. de chorizo

3 cornetillas

1 cucharada con colmo de pimentón dulce

½ cucharadita de pimienta molida

1 vaso de aceite de oliva

1 vaso de vino blanco

1 vaso de agua

Azafrán en hebra

#### Preparación

Lavamos bien las manos de cerdo utilizando para ello agua caliente y chamuscándolas si fuera necesario. Las partimos por la mitad longitudinalmente. Freímos los tomates en una sartén con aceite de oliva. Colocamos en una olla a presión el resto de los ingredientes en crudo. Agregamos los tomates fritos y agua que cubra todo. Cocemos durante 45 minutos. Debemos dejar reposar el guiso durante un mínimo de 12 horas antes de consumir

## TABERNA SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA

#### CARRILLADA DE IBERICO AL ESTILO SEFARDÍ

#### Ingredientes

1Kg de carriillada
100 gramos de almendras
50 gramos de piñones
50 gramos 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

#### Preparación

Espolvoreamos los filetes de cordero 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.

## TABERNA SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA

#### LOMO IBERICO CON ADOBO TRADICIONAL

#### Ingredientes

3/4 kg. de lomo de cerdo

5 centímetros cúbicos de vinagre

125 centímetros cúbicos de agua

2 cucharadas de Vinagre de vino Montilla Moriles P.X.

1 cucharilla de sal

3 dientes de ajo picado

1 hoja de laurel, un poco de pimienta

1 cucharada de azúcar

3 cucharadas de aceite de oliva

#### Preparación

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 vinagre de vino Montilla Moriles P.X, 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.

## TABERNA SOCIEDAD PLATEROS Mª AUXILIADORA



# SOLOMILLO IBÉRICO DE VALLE EN SALSA DE MIEL DE AZAHAR

#### Ingredientes

Un solomillo de cerdo
Dos cucharadas de miel de azahar
Una copa de fino peseta
Una pizca de sal
Un taza de nata
50cl de aceite de oliva
Una cebolla pequeña
Un chorrito de vinagre balsámico

#### Preparación

En una salten se pocha la cebolla y doramos el solomillo cortado en estaquitas, lo sacamos de la salten y lo reservamos. Desgrasamos la saltén con el peseta y una vez que se evapora el alcohol le añadimos La miel , el vinagre y una taza de nata. Le incorporamos el solomillo y servimos con unas patatas paja.

#### ORGANIZA



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





### TURISMO DE CÓRDOBA PATRONATO PROVINCIAL

#### Diputación de Córdoba







#### COLABORADORES PERMANENTES





























