

# I Jornadas Gastronómicas de la **CERVEZA**

libro de recetas



HOSTECOR





## PRESENTACIÓN

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

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

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

Antonio Palacios Granero  
Presidente de Hostecor



## INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco .....	6
Restaurante Cuevas Romanas .....	8
Restaurante El Buey .....	10
Restaurante El Choto .....	12
Restaurante El Pepito .....	14
Restaurante El Rancho Grande .....	16
Restaurante La Montanera .....	18
Restaurante Puerta Sevilla .....	20
Sociedad de Plateros M <sup>a</sup> Auxiliadora .....	22
Taberna La Galga .....	24
Taberna Tapagonia .....	26



# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

## Pierna de cordero a la cerveza

### ELABORACIÓN:

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

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

### INGREDIENTES:

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

# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



## Dorada a la cerveza

### ELABORACIÓN:

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

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

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

### INGREDIENTES:

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



## Ravioli de lomo de orza con espuma de cerveza

### ELABORACIÓN:

Confitamos el lomo con el aceite y el ajo.

Una vez confitado dejamos enfriar.

Rellenamos con la mouse y le ponemos encima la espuma de cerveza.

### INGREDIENTES:

1 lomo de cerdo

1 l. de aceite

1 cabeza de ajos

Mouse de pato

Sal

1 l. de cerveza

8 hojas de gelatina

4 cargas de sifón





## Ternera a la carbonara

### ELABORACIÓN:

Sofreímos el ajo con la ternera, una vez sellada la ternera, incorporamos la cebolla, la sal y la pimienta, rehogamos y cubrimos con cerveza hasta que hierva.

Una vez que haya hervido le echamos el jugo de carne y lo dejamos reducir hasta que esté blanca.

### INGREDIENTES:

- 1 kg. de ternera
- 3 cebollas
- 1 diente de ajo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 1 l. de cerveza
- ½ l. de jugo de carne





## Delicias de foie con bacón

### ELABORACIÓN:

Los seis medallones de foie se lían en las lonchas de bacón y se pasan por orlis y se fríen en aceite. En la sartén se hace un sofrito con las cebollas por la Zeter. Se echa la sal, la pimienta, medio litro de cerveza y se reducen las seis rebanadas de pan frito y el confitado de zanahoria.

### INGREDIENTES:

6 medallones de foie  
6 lonchas de bacón  
12 setas  
6 rebanadas de pan frito  
2 cebollas frescas  
Sal  
Pimienta  
½ l. de cerveza  
4 cucharadas de mayonesa  
Confitado de zanahoria





## Preso ibérico al caramelo

### ELABORACIÓN:

En la sartén se echan tres cucharadas de aceite de oliva, se fríe el solomillo en escalopines y se le echa sal y pimienta, se sacan los escalopines de la sartén. Las cebollas se cortan en juliana y se reducen con azúcar y la cerveza hasta que se carameliza.

### INGREDIENTES:

Solomillo  
6 cebollas  
3 cucharadas de Oliva  
Sal  
Pimienta  
100 grs. de azúcar  
½ l. de cerveza





## Berenjenas fritas rebozadas en cerveza y miel de caña

### ELABORACIÓN:

Pelamos las berenjenas y cortamos en finas lonchas transversales. Preparar una masa con la cerveza, harina, levadura, ajos y el resto de ingredientes. Triturarlos y dejar en frío. Marinar las berenjenas en leche y justo antes de preparar procedemos a escurrirlas. Las emborrizamos en la masa y freímos en abundante aceite caliente. Terminamos el plato con un toque de miel de caña.

### INGREDIENTES:

2 Berenjenas medianas  
½ l. de leche  
1 l. de cerveza  
½ kg. de harina  
2 dientes de ajo  
2 sobres de levadura  
Sal  
Perejil  
Colorante  
Miel de caña



## Filete de presa ibérica carbonada a la antigua

### ELABORACIÓN:

Troceamos la cebolla y la manzana verde tipo juliana. Fondeamos la cebolla, los ajos, la manzana, el laurel y el resto de los ingredientes. Añadimos la cerveza y salseamos. Se filetea la presa que pasaremos por harina y huevo. Freímos en aceite de oliva. Terminamos la presa en la salsa que reservamos anteriormente.

### INGREDIENTES:

1 pieza de presa ibérica  
1 cebolla  
1 manzana verde  
3 dientes de ajo  
1 hoja de Laurel  
Sal  
Aceite  
Pimienta  
½ l. de agua  
1 l. de cerveza  
1 huevo  
Harina

## Codillo a la cerveza con emulsión de cebolla y manzana caramelizadas

### ELABORACIÓN:

Ponemos el codillo en una bandeja al horno, lo metemos a 160 grados durante 20 minutos. Mientras tenemos el codillo en el horno, cortamos la cebolla en juliana y la ponemos con aceite y mantequilla, el romero y el tomillo. Una vez pochada la cebolla, metemos el codillo en la cazuela durante 45 minutos. Pelamos la manzana y la cortamos en láminas no muy gruesas y salteamos con azúcar.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

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

## Conejo a baja temperatura con cerveza, sobre un cremoso de patatas y aceite de nuez y vainilla

### ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en el Gastronog. Cortamos el conejo en cuartos y lo introducimos en el aceite, cogemos el Gastronog lo metemos en el horno a 45 grados durante treinta minutos. Para el glaseado, ponemos la cerveza a reducir con un poco de vino blanco. Para servir añadir aceite de nuez y una ramita de vainilla.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

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





## Foie a la plancha. Cake de pistacho y cerveza negra

### ELABORACIÓN:

#### Para la elaboración de cake pistacho:

Fundir la mantequilla en el microondas y mezclar con el azúcar. Añadir los huevos y la harina. Mezclar bien. Verter en moldes individuales y colocar encima unos pistachos verdes pelados.

#### Para la elaboración de la sopa de cerveza negra:

En un cazo verter una cerveza negra y 100 gr. de azúcar. Reducir a la mitad.

#### Para la cocción del foie:

Hacerlo en una plancha o sartén bien caliente sin aceite. Dorarlo por ambas caras y salpimentar.

#### Para el montaje:

En un plato de sopa colocar el cake de pistachos y el foie a su lado. Colocar los pistachos troceados y un poco de sal maldon por encima. Verter la sopa de cerveza negra en una jarrita y servir delante del comensal.

#### Notas:

La temperatura de cocción ha de ser la justa ya que corremos el riesgo de dorarlo mucho por fuera y no cocerlo por dentro.

### INGREDIENTES:

#### (4 personas)

100 grs. de foie extra  
Una porción cake pistacho  
Sopa de cerveza negra  
Pistachos verdes pelados

#### Para el cake de pistacho:

125 grs. de mantequilla  
3 huevos  
100 grs. de azúcar  
125 grs. de harina  
Pistacho verde







## Carbonada de presa ibérica

### ELABORACIÓN:

Se enharina la presa y se le da un golpe de freidora. Seguidamente se carameliza la cebolla. Se incorpora la presa. Se saltea todo y reducimos con la cerveza.

### INGREDIENTES:

½ cebolla  
10 ml de aceite  
250 grs. de presa ibérica  
en tiras  
10 grs. de Harina  
1 cerveza



## Escalopines de buey con salsa de cerveza

### ELABORACIÓN:

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

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

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

### INGREDIENTES:

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



## Chuletitas de cordero a la cerveza

### ELABORACIÓN:

Se dora el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos, se agrega la cebolla, el pimienta morrón, la sal, el romero y la pimienta. Y seguidamente se le agrega la cerveza. En un recipiente se disuelve un baso de cerveza, la miel, la salsa de soja y el kepchup y se agrega 10 minutos antes de terminar de cocinar.

Se sirve con arroz blanco y dos patatas cocidas, pudiéndose agregar más miel si le gusta agri-dulce.

### INGREDIENTES:

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



## Tempura de cebolletas con salsa Romescu

### ELABORACIÓN:

En primer lugar, confitar las cebollas con el resto de sus ingredientes, en aceite. Reservar.

### Para la salsa Romescu:

Asar los tomates, cebollas y ñoras. Cuando estén listos, pelar y reservar. Triturar los ajos con las almendras y la guindilla (sin pepitas), hasta obtener una pasta muy fina. Incorporar el aceite de oliva lentamente, para que ligue y monte bien. Finalmente añadir el vinagre y la sal. Si se añade un poco de pan, la salsa liga mejor.

### Para la Tempura:

Batir todos los ingredientes, y en frío, rebozar las cebolletas muy bien escurridas y frías. Freír inmediatamente.

### INGREDIENTES:

(4 personas)

#### Para las cebolletas confitadas:

- 1 - 2 manojos de cebolletas
- 1 rama de tomillo
- 10 grs. de pimienta negra
- 20 grs. de aceite de oliva virgen extra

#### Para la salsa de Romescu:

- 50 grs. de almendras tostadas
  - 2 ñoras sin semillas
  - 1 trozo de guindilla
  - 130 grs. de aceite de oliva virgen extra
  - 100 grs. de cebollas
  - 2 dientes de ajos
  - 2 tomates
  - 25 grs. de vinagre
  - Pimienta
  - 1/2 cucharadita de sal
- #### Para la tempura:
- 200 grs. de cerveza muy fría
  - 180 grs. de harina
  - 1 pellizco de sal
  - 1 huevo

## Lomo ahumado con cerveza negra

### ELABORACIÓN:

Dorar el lomo completo a fuego fuerte con orégano durante pocos minutos. Retirar cuando esté dorado y reservar. En ese aceite, dorar la harina, y añadir el resto de los ingredientes, cervezas, miel, romero, cointreau y zumo de naranja. Añadir el lomo y cubrir con agua si hiciera falta. Hervir a fuego suave media hora. Dejar enfriar el lomo en la salsa. Cuando esté totalmente frío, sacar y lonchear. Se puede acompañar con unas verduras ligeras y regarlo con la salsa.

### INGREDIENTES:

(6 personas)

- 1 lomo de cerdo ahumado
- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 vaso cerveza negra
- 1 vaso cerveza rubia
- ½ vaso cointreau
- Orégano
- Romero picado
- 1 cucharada de harina
- 1 cuchara sopera de miel



# SOCIEDAD DE PLATEROS

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



### Pollo con crema agria y cerveza

#### ELABORACIÓN:

Sofreír el pollo debidamente sazonado junto con la cebolla, una vez el pollo esté doradito se le agrega la cerveza hasta que ésta se haya consumido. Se recomienda mantener el fuego lento.

Una vez se ha consumido la cerveza se vierte el almíbar del melocotón hasta que la salsa espesa a nuestro gusto. Para servirlo se cortan los pedazos de melocotón en finas lonchas y se presentan junto con el pollo en una fuente plana.

#### INGREDIENTES:

- 1 pollo troceado
- 4 dientes de ajo
- 4 cebollas
- 1 vasito aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 1 vaso de cerveza
- 100 grs. de crema agria





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



## Bacalao con cerveza y oloroso

### ELABORACIÓN:

Picar los puerros y las cebolletas y dorar en una sartén con aceite de oliva virgen extra, a continuación añadir el oloroso y la cerveza.

En una sartén sofreímos a parte el bacalao y lo agregaremos al guiso dejando cocinar durante 8 minutos.

Servir en una cazuela bien caliente.

### INGREDIENTES:

- 200 grs. de bacalao desalado
- 2 dientes de ajo
- 2 puerros
- 2 cebolletas frescas
- 1 copa de oloroso
- 1 vaso de cerveza
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Nuez moscada





## Solomillo de cerdo con espuma de cerveza negra

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de cerdo de toda la grasa que tiene. Sofreimos la cebolla con el pimiento verde, cuando estén tiernos le echamos la harina y la nata, la sal, la pimienta en grano y la cerveza. Lo ponemos al fuego hasta que se queme todo el alcohol. Espesamos con un poco de harina y la metemos en el horno por espacio de 10 minutos hasta que se formen unas bolas de cerveza. Las sacamos del horno y dejaremos que se enfríen, cortándolas en trozos para decorar el solomillo.

### INGREDIENTES:

150 grs. de solomillo de cerdo  
50 grs. de cebolla  
50 grs. de pimiento verde  
5 grs. de sal  
5 grs. de pimienta en grano  
50 grs. de harina  
¼ l. de cerveza negra  
½ l. de nata de guisar







## Delicias de salmón con cerveza

### ELABORACIÓN:

Ponemos el salmón en una sartén, lo doramos por los dos lados y lo ponemos en una bandeja. En otra sartén ponemos la pimienta verde con la nata, la nueces y los piñones dejándolos hasta que reduzca la nata, a continuación añadimos la cerveza hasta que reduzca el alcohol, luego añadimos el salmón y lo dejamos por espacio de unos 20 minutos.

### INGREDIENTES:

200 grs. de salmón  
50 grs. de harina  
10 grs. de sal  
5 grs. de pimienta verde  
½ l. de nata sin azúcar  
¼ l. de cerveza sin alcohol  
50 grs. de harina  
25 grs. de nueces  
25 grs. piñones pelados





## Carbonada de cuadril y su reducción de malta

### ELABORACIÓN:

Brasear el cuadril con un fondo de cebolla, ajo y especias. Mojar con un caldo de ternera y añadir una reducción de malta.

Servir con patatas en forma de gajo, terminándolo todo en el horno.

### INGREDIENTES:

1 cuadril  
Cebolla  
Ajo  
Caldo de ternera  
Reducción de malta  
Patatas



## Choricito criollo con veloute de cerveza y setas

### ELABORACIÓN:

Elaborar un duxelle de setas de bosque y setas de cardo, mojándolas con cerveza, salpimentar y reservar.

Hacemos el chorizito criollo a las brasas y lo añdirlo al fondo de setas dejándolo hervir durabte 10 minutos.

Servir con patata paja.

### INGREDIENTES:

Choricito criollo  
Setas de bosque  
Setas de cardo  
Cerveza  
Sal  
Pimienta  
Patatas





# Tapas Cruzcampo



Tapa de Tortilla



Tapa de Croquetas



Pincho de Gambas



**Cruzcampo**





organiza:

patrocinadores:



**HOSTECOR**

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

Teléfono: 957 29 84 43 - 957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



**TURISMO DE CÓRDOBA**  
PATRONATO PROVINCIAL



**Diputación de Córdoba**



**TURISMO DE**  
**CÓRDOBA**  
CONSORCIO



**AYUNTAMIENTO DE CORDOBA**



colaboradores permanentes:

