

3^a JORNADAS
GASTRONÓMICAS DEL



HOSTECOR

Ibérico

del Valle de los Pedroches

libro de recetas

B
Belliserra

ENCINEGRA
CÓRDOBA



CÓRDOBA 2016
Capital Europea de la Cultura
Proyecto Comarcal



PRESENTACIÓN

Hostecor continúa en este año 2009 su programa de promoción gastronómica con la realización de siete jornadas dedicadas a productos cordobeses singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las “III 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 III Jornadas y en las recetas de este recetario, posible entre otros gracias al apoyo de la empresa agroalimentaria del Valle de los Pedroches, “BELLLOTERRA Crianza Ibérica – ENCINEGRA Ibéricos”, proveedora de muchos de nuestros establecimientos. Les animo a conocer los platos que presentamos y a conocer los productos del cerdo ibérico del Valle de Los Pedroches de la mano de la empresa BelloTerra - Encinegra y de los establecimientos participantes.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor



BT

Avda. Villanueva de Córdoba, 7 - 14400 Pozoblanco, Los Pedroches (Córdoba)

Tel. + Fax 957 131 907



Pozo de las Nieves, 25 - 13400 Almadén (Ciudad Real)

Tel. 926 264 501 Fax 926 710 195



info@belloterra.es

www.belloterra.es

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodegas Mezquita	8
Casa Palacio Restaurante Bandolero	10
Cervecería Los Chopos	12
Mesón La Luna	14
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco	16
Mesón Restaurante Casa Matías	18
Restaurante Alcazaba de las Torres	18
Parador La Arruzafa	20
Restaurante Taberna Bodegas Campos	23
Restaurante Taberna Casa Pepe de la Judería	26
Restaurante Taberna Casa Rubio	26
Restaurante Casa Patricio	28
Restaurante Cuevas Romanas	30
Restaurante El Buey	33
Restaurante El Choto	35
Restaurante El Churrasco	37
Restaurante El Crisol	39
Restaurante El Pepito	40
Restaurante El Rancho Grande	42

Restaurante Hermanos Santos	44
Restaurante La Esencia del Hotel Palacete Mirador de Córdoba	46
Restaurante La Gamba de Oro	49
Restaurante La Montanera	52
Restaurante Pizarro	54
Restaurante Puerta Sevilla	56
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	58
Taberna La Dehesa de Santa María	60
Taberna La Galga	61
Taberna Los Palcos	63
Taberna Mesón Coto	65
Taberna Salinas	66
Tresculturas Restaurante	68

Carrilladas de Ibérico a la Canela

ELABORACIÓN:

Se maceran las carrilladas el día anterior con la canela y el limón, dándoles una vuelta de vez en cuando.

Se ponen las cebollas bien picadas, con las carrilladas, el limón, la canela y la sal a fuego más bien lento hasta que empiecen a dorarse.

A continuación se añade agua y se cuecen hasta que se enternezcan y el caldo se transforme en salsa.

Aparte se fríen las cebollitas y las patatas, que se mezclarán con la salsa un ratito para que se ablanden.

INGREDIENTES:

4 carrilladas de cerdo ibérico
2 cebollas grandes
2 palos de canela
1 limón
Patatas,
Cebollitas pequeñas para la
guarnición

Churrasco Cordobés Acompañado de Salsas Árabes

ELABORACIÓN:

Limpiamos el churrasco quitando el cordón y las fibras blancas. Hacemos pequeños cortes en el ancho del solomillo dejando entre corte y corte un centímetro. Ponemos el solomillo, con los cortes hacia el fuego, en una plancha; una vez dorada esta cara, le damos la vuelta y le echamos sal gorda. Mantenemos en el fuego hasta que esté dorado y en su punto. Servimos en compañía de las dos salsas árabes: la roja y verde. Hacemos la salsa roja majando lo ajos con un poco de aceite y a medida que vaya espesando,

INGREDIENTES:

1 solomillo de cerdo ibérico
Sal gorda
2 cabezas de ajo peladas

Para la salsa Roja:

1 cucharada de comino molido
1 cucharada de cayena
1 cuchara de pimentón dulce
1 litro de aceite de oliva virgen
Sal

añadimos el resto de los ingredientes y el aceite. Sazonamos a nuestro gusto.

Hacemos la salsa verde cortando el perejil, introduciéndolo en una muñequilla y lavándolo. Lo escurrimos bien y lo trituramos junto a los demás ingredientes, añadiendo poco a poco el aceite. Pasamos por el pasapurés y sazonomos a nuestro gusto.

INGREDIENTES:

Para la salsa Verde:

- 2 cabezas de ajos peladas
- 1 manojo grande de perejil
- 8 guindillas
- 2 cucharadas de orégano
- 1 litro de aceite de oliva virgen
- Sal

Puntas de Solomillo al Fino

ELABORACIÓN:

Encendemos la plancha y dejamos que se caliente, luego troceamos el solomillo en rodajas, de 1 cm. de grosor, machacamos con una maza de madera las rodajas de solomillo, y las ponemos a fuego lento en la plancha.

Pelamos las patatas y las partimos al estilo de patatas paja, las freímos en una sartén con aceite abundante.

Pasado un rato le damos la vuelta a las puntas de solomillo, y sacamos las patatas si están doraditas.

Para la salsa, cogemos una sartén honda, ponemos a fuego lento y pasado un minuto echamos un chorreoncito de aceite, luego picamos los dos dientes de ajo, echamos medio vaso de vino y una pizca de perejil seco, removemos unos minutos hasta que el alcohol del vino se evapore.

INGREDIENTES:

- 1 solomillo limpio
- 2 ó 3 patatas
- 1 chorreoncito de aceite
- 2 dientes de ajo
- ½ vaso de vino blanco
- Perejil seco

Secretos Ibéricos con Salteado de Setas y Ajos Tiernos

ELABORACIÓN:

Echar el aceite en una sartén y añadir la guindilla y el laurel.
Echar la carne troceada y dorar y luego los ajos y las setas y dejar 10 min. a fuego lento. Añadir el vino y probar de sal.
Terminar el plato.

INGREDIENTES (4 personas):

500 grs. de secreto ibérico
½ kg. de setas
8 ajos tiernos
Sal
Aceite
1 guindilla
Laurel
1 copita vino Montilla-Moriles

Arroz de Solomillo Ibérico con Foie, Trufa, Garbanzos y Setas

ELABORACIÓN:

Freír la carne troceada en la sartén, añadir las setas, el arroz y mover. Añadir el foie, la trufa, los garbanzos y mover.
Añadir el caldo y hervir 20 min.
Este arroz lo recomendamos con vinos blancos de la tierra de Córdoba.

INGREDIENTES (4 personas):

1 solomillo ibérico
100 grs. de setas
100 grs. de garbanzos
1 pizca de foie
1 pizca de trufa
200 grs. de arroz
1 poquito colorante
Pimentón
Sal
Aceite
2 ls. de caldo de carne

CASA PALACIO RESTAURANTE BANDOLERO



Bombón Ibérico Relleno de Foie y Manzana Caramelizada al Vino de Oporto con Piñones y Salsa Española

ELABORACIÓN:

Se corta el solomillo en 8 rodajas, la manzana en 8 rodajas y se ponen con azúcar a caramelizar en el horno. Una vez caramelizada montamos los bombones de la siguiente forma: poner la carne en la mesa y chafarla. Colocar un trozo de carne, un trozo de manzana y un trozo de foie y otro trozo de carne encima, sal y pimienta. Hacemos la salsa: poner en un cazo el ½ l. de salsa española y añadir el vino, los piñones, sal y una cucharadita de miel y dejar hervir 10 min. Hacer los solomillos a la plancha y terminarlos con la salsa por encima.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 solomillo ibérico
- 1 manzana
- 100 grs. de foie de pato
- 1 cucharada de piñones
- 1 copita de vino de oporto
- ½ l. de salsa española



Medallones de Solomillo en Salsa de Ajo y Perejil

ELABORACIÓN:

Troceamos el solomillo en rodajas de aproximadamente 5 centímetros, lo salpimentamos y colocamos en una sartén previamente calentada y con un “chorreón” de aceite de oliva virgen.

Le ponemos un poquito 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 ajo y perejil por encima.

INGREDIENTES:

1 solomillo
Aceite oliva virgen
Ajo
Perejil
Caldo de carne
Vino de montilla
sal

Codillo Asado en su Propio Jugo

ELABORACIÓN:

Cocemos el codillo durante 4 o 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. Lo sacaremos y pondremos con una guarnición de setas y champiñones.

INGREDIENTES:

1 codillo
Hueso de canilla
Apio
Puerro
Aceite
Sal
Agua
Setas
Champiñones



Carrillada de Cerdo Ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos la carrillada de parte del cebo que le sobra y lo freímos en un poco de aceite y ajo. Lo sacamos y retiramos. En ese aceite echamos el puerro la cebolla y la zanahoria y rehogamos un poco, cuando lo veamos pochado le agregamos de nuevo la carrillada y le servimos el caldo de carne y el vino de montilla a partes iguales, lo cocemos hasta que reduzca y probamos de sal para rectificar.

INGREDIENTES:

- 1 Carrillada
- Puerro
- Zanahoria
- Cebolla
- Aceite
- Sal
- Caldo de carne
- Pimienta
- Tomillo
- Romero



MESÓN LA LUNA

Pluma Ibérica a la Parrilla del Valle de Los Pedroches con Salsa de Melocotones

ELABORACIÓN:

Introducimos la pluma en la parrilla, mientras pochamos la cebolla en una sartén. A continuación introducimos los melocotones cortados y pelados y cuando empiecen a dorar le añadimos la nata, lo pasamos todo por la túrmix. Para finalizar cortamos la pluma en filetitos le echamos la salsa y adornamos el plato con unas patatas fritas.

INGREDIENTES:

1 Kg. de pluma Ibérica
1 cebolla
3 melocotones
Nata
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Carrillada Ibérica con Reducción de Coca-Cola y Puré de Manzana

ELABORACIÓN:

Rehogamos la cebolla y el ajo picado, cuando dore le añadimos la carrillada, a continuación le añadimos el Pedro Ximénez, cuando este reduzca le añadimos la Coca-Cola. Una vez este blanda la carrillada 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 y leche condensada, una vez hechas les quitamos la piel y hacemos un puré. Para finalizar emplatamos.

INGREDIENTES:

1 Kg. de carrillada ibérica
1 l. de Coca-Cola
½ l. de Pedro Ximénez
1 cebolla
3 dientes de ajo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Laurel
2 manzanas reineta
Coñac
Mantequilla
Azúcar
Leche condensada



Ensalada de Carpaccio de Presa Ibérica del Valle de Los Pedroches con Pera Caramelizada y Queso de Cabra

ELABORACIÓN:

Cortamos la presa muy fina, mezclamos la rúcula, la hoja de roble y la escarola y la aliñamos. Ponemos la pera en una sartén con un poco de mantequilla y azúcar, la doramos y la introducimos en el horno unos 20 minutos.

A la ensalada anterior le añadimos las peras, las uvas, las pipas y dos rodajas de queso de cabra caramelizado y por último le añadimos la presa y aliñamos.

INGREDIENTES:

100 grs. de Carpaccio de presa
50 grs. de rúcula
50 grs. de hoja de roble
50 grs. de escarola
100 grs. de peras
20 grs. de pipa pelada
50 grs. de queso de cabra
50 grs. de uvas peladas
Aceite de oliva
Sal
Reducción de vinagre balsámico



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Arroz con Costillas de Cerdo Ibérico

ELABORACIÓN:

Se pone la cebolla y el ajo en una cacerola con el aceite. Cuando esté dorado se echa el tomate. Cuando reduzca ponemos las costillas y las doramos. Cuando estén doradas, añadimos el caldo caliente y dejamos que cuezan hasta que estén tiernas.

Cuando estén tiernas echamos el arroz y lo dejamos cocer 10 minutos. Si es necesario añadimos más caldo, siempre caliente. Transcurrido este tiempo, lo apartamos del fuego y lo dejamos reposar 5 minutos y está listo para servir.

INGREDIENTES (4 personas):

400 grs. de arroz
1 Kg. de costillas ibéricas
100 grs. de cebolla
3 dientes de ajo
100 grs. de tomate
50 mls. de aceite de oliva
Sal
Azafrán
1 hoja de laurel
2 ls. de caldo de carne

Ensalada de Queso de Cabra y Carrillada Ibérica

ELABORACIÓN:

Salpimentamos la carrillada y la ponemos en la plancha 5 minutos por cada lado. Cuando esté hecha la reservamos en la nevera.

A la hora de servir hacemos una ensalada con la lechuga variada, el tomate cherry y la remolacha que la aliñamos con una vinagreta hecha con el aceite, sal y vinagre de sidra. Encima ponemos el queso de cabra cortado en rodajas y dorado en sartén y encima del queso caliente ponemos la carrillada cortada muy fina y está lista para servir.

INGREDIENTES (4 personas):

50 grs. de queso de cabra
250 grs. de carrillada ibérica
1 bolsa de lechuga variada
1 bolsa de tomates cherry
2 bolsas de remolachas de mesa
Pimienta negra molida
Aceite
Sal
Vinagre de sidra

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Solomillo de Cerdo Ibérico a la Salsa de Mostaza

ELABORACIÓN:

En una sartén pequeña ponemos la nata a hervir. Cuando empiece a hervir, echamos la mostaza y la sal y lo dejamos reducir.

Mientras, en otra sartén, ponemos el aceite. Cuando esté caliente doramos el solomillo cortado en rodajas y con una pizca de sal.

Tostamos el pan cortado en rebanadas. Cuando esté tostado, lo untamos con la salsa de mostaza, ponemos encima los trozos de solomillo, los sujetamos con un palillo y lo servimos con el resto de la salsa y el pimiento de piquillo cortado muy pequeño.

INGREDIENTES (4 personas):

800 grs. de solomillo
4 rebanadas de pan de pueblo
3 cucharadas de mostaza antigua
100 mls. de nata líquida
2 guindillas
4 pimientos de piquillo
Sal
Aceite de oliva virgen



MESON RESTAURANTE CASA MATIAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Carpaccio de Presa Ibérica a 55°C con Puré de Piquillo y Sal Ahumada

ELABORACIÓN:

Confitamos la presa en aceite de girasol con especias a 55°C durante 12 horas aproximadamente, dependiendo del peso de la pieza. Por otro lado cortamos los pimientos en juliana y reservamos con un poco de aceite de la presa. Una vez terminada la presa, debes quedar un interior rojo por el centro y rosáceo por los bordes, enfriamos y cortamos muy finamente en la corta fiambres. Ponemos en el plato, en el medio el pimiento de piquillo, ponemos sal ahumada y rallamos el queso. Por último por supuesto un buen chorreón de Aceite de Oliva.

INGREDIENTES:

700 grs. de presa ibérica
200 grs. de pimientos
Sal ahumada
150 gr. de queso parmesano

Ragú de Ibérico con Melocotones Secos y Cítricos

ELABORACIÓN:

Hacemos el sofrito con la cebolla y el puerro cortados en brunoise, añadimos el mogote cortado en tacos, rehogamos, añadimos los vinos, reducimos. Seguidamente añadimos el tomillo, los orejones previamente hidratados, las ralladuras de naranja (sin blanco) y ponemos de sal. Por último se añade un poco de caldo de cerdo y se deja cocinar a fuego muy lento.

INGREDIENTES:

800 grs. de mogote de ibérico
100 grs. de orejones
50 grs. de piel de naranja
½ cebolla
1 puerro
1 vaso vino blanco
1 vaso de Pedro Ximénez
Tomillo
Sal
Aceite de oliva

MESON RESTAURANTE CASA MATIAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Carrillera de Cerdo Napada con Crema de Patata Ahumada y Aceite de Ajos Tiernos

ELABORACIÓN:

Se confitan las carrileras a fuego muy lento hasta quedar tiernas con todas su especias.

Por otro lado se hace la crema en thermomix se pone la patata cortada en trozos pequeños con la nata, el agua, sal , pimienta y un poco de puerro, se ponen a 100°C y de dejar cocer.

Una vez tiernas trituraremos y emulsionamos a chorro fino con el aceite ahumado.

Por otro lado se saltean los ajos tiernos cortados y se trituran con aceite de oliva; pasar por un chino.

El montaje sería la carrillada se napa con la crema y se hace un cordón de aceite de ajos blandos.

INGREDIENTES:

800 grs. de carrileras
1 kg de patatas
100 grs. aceite ahumado
300 grs. de nata
100 grs. de agua.

Aceite de oliva
1 manojo ajos tiernos

Para el confitado:

Pimienta
Romero
Tomillo
Lavanda
Salvia
Sal
Hierbabuena
Clavo
Laurel
Aceite de girasol

Ensalada de Rúcula, Manitas Rellenas de Setas y Langostinos

ELABORACIÓN:

Cocer las manitas en agua con las verduras, la pimienta y el ramillete de hierbas aromáticas, una vez cocidas se deshuesan y se rellenan de confit de pato, se envuelven en papel film o de aluminio dándole forma. Reservar.

Cocer los langostinos y reservar.

Lavar la rúcula y las verduras de hoja y escurrir.

Para el montaje del plato:

Cortar las manitas rellenas como si fuese carpaccio y extender en el centro del plato, encima para darle volumen poner un bouquet de verduras de hoja y la rúcula, acompañar con los langostinos cocidos y pelados, dejando la cola y las setas cocidas en escabeche.

Aliñamos con una vinagreta de piñones tostados con las proporciones de $\frac{1}{4}$ de vinagre balsámico y $\frac{3}{4}$ de aceite.

INGREDIENTES:

Manitas de cerdo
Muslo de pato confitado
Cebolla
Zanahoria
Apio
Pimienta negra en grano
Ramillete de hierbas aromáticas
Rúcula
Verduras de hoja
Langostinos
Setas de temporada
Cebollino
Piñones
Aceite
Vinagre
Sal

Habichuelas con Oreja y Careta de Ibérico

ELABORACIÓN:

Se ponen en remojo las judías el día anterior. Cocer la oreja y la careta 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 la oreja y la careta ya 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

INGREDIENTES:

500 grs. de judías blancas
1 kg. de oreja y careta de cerdo ibérico
1 cebolla entera
1 puerro
2 zanahorias
1 tomate maduro
1 cabeza de ajos tostada
1 hoja de laurel
1 dl de aceite de oliva
1 ramillete de hierbas (tomillo, perejil y laurel)
Sal
Para el sofrito:
50 grs. de cebolla
1 diente de ajo
C/s de sal
Pimentón
Azafrán

Secreto Ibérico Cocido a Baja Temperatura con Puré Ligero de Patata y Vinagreta de Avellanas

ELABORACIÓN:

Envasar el secreto al vacío, previamente sazonado, sin grasa y sin limpiar, cocer en horno de vapor controlado durante 12 horas a 65° C, abatir con agua helada o abatidor de temperatura.

Hacer una crema ligera de patata, para ello, ponemos a cocer las patatas y cuando estén tiernas se trituran en la Thermomix junto con la mantequilla, la nata, el aceite, sal y una pizca de pimienta negra molida. Triturar bien, hasta conseguir una crema suave y cremosa.

Antes de servir marcar el secreto en la plancha hasta que quede bien dorado.

Hacer una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de módena, sal y avellanas tostadas y picadas.

Cocer las verduras al dente para la guarnición y saltearlas.

Para el emplatado:

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

INGREDIENTES:

1 kg. de secreto ibérico
½ kg. de patatas
30 grs. de mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
Sal
60 grs. de nata
30 grs. de avellanas
Reducción de vinagre
80 grs. de zanahoria
80 grs. de judías verdes
80 grs. de coliflor
80 grs. de calabacín
80 grs. de espárragos verdes

Cabezal Ibérico del Valle de Los Pedroches con Puré de Membrillo, Cebollitas y Salsa de Ajo

ELABORACIÓN:

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

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

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

Para la salsa de ajo:

En una soute dorar el ajo con el aceite, flambear y añadir el jugo de cerdo. Dejar reducir hasta obtener la textura deseada y poner a punto.

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

Montaje: Colocar dos piezas de cabezal en el plato.

Acompañar de una quenel de puré de membrillo y las cebollitas glaseadas.

Depositar una cucharada de salsa de ajo trazando un cordón circular alrededor del plato. Decorar con el ramillete de tomillo fresco.

INGREDIENTES (4 personas):

Para el cabezal ibérico:

1 cabezal de ibérico
Sal
Pimienta
2 dientes de ajo pelado

Para el puré de membrillo:

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

Para la salsa de ajo:

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

Otros:

4 und. cebollitas glaseadas
1 ramillete de tomillo fresco
Sal

Carrillada Ibérica del Valle de Los Pedroches con Puré de Coliflor

ELABORACIÓN:

Para la carrillada ibérica: Limpiar las carrilladas y salpimentar.

Limpiar y cortar las verduras en pequeños dados.

En una cazuela con aceite pochar las verduras hasta que estén bastantes doradas, agregar las carrilladas y dorar bien. Incorporar los vinos y dejar hervir durante 5 minutos, cubrir con el jugo de cerdo y cocer hasta que estén tiernas las carrilladas.

Colar el jugo de la cocción y reducir.

Para el puré de coliflor: Mezclar la coliflor con la mantequilla y la nata en la termomix.

Turbinar a 80° hasta obtener una crema muy fina y suave. En el último momento emulsionar con el aceite de oliva.

Montaje: Disponer en el plato tres piezas de carrillada.

Hacer un cordón con el puré de coliflor alrededor de estas.

Salsear cubriendo por completo la carne.

Acabar con unos granos de coliflor encurtida y decorar con el cebollino picado.

INGREDIENTES (2 personas):

Para la carrillada Ibérica:

300 grs. de carrillada ibérica

2 puerros

1 zanahoria

2 cebollas

Sal

Pimienta

Hoja de laurel

50 cls. de vino tinto

50 cls. de vino blanco

2 dientes de ajo

Jugo de cerdo c/s

Para el puré de coliflor:

300 grs. de coliflor cocida

50 grs. de mantequilla

100 dls. de nata líquida

100 dls. de aceite 04°

Otros:

6 grs. de coliflor encurtida

Cebollino fresco

Presas de Entraña Fresca del Valle de Los Pedroches con Puerros, Pasas, Cebolla y Grasa de Foie

ELABORACIÓN:

Para la presa: Se machacan los dientes de ajo con la sal gorda y la pimienta negra. Este mojo se disuelve con un poco de aceite y se le añade el pimentón.

Se parte la presa en dos partes a lo largo, se unta con el mojo y se envuelve en papel sulfurizado. Se brida por los laterales y se mete en el horno durante 50 minutos a 90°C. Antes de servir se corta en filetes de 2 cm. y se temple en el horno.

Para las verduras: En un cazo se deshace la grasa de foie, se añaden las verduras (puerro y cebolla) cortadas en bastones y las pasas. Se salpimenta y se deja pochar durante 8 minutos.

Montaje: En un plato trinchero se pone la base de las verduras confitadas en grasa de foie y encima se coloca la presa.

Se puede acompañar con alguna crema (zanahorias, etc...).

INGREDIENTES:

Para la presa fresca:

700 grs. de entraña fresca (1 pieza)
2 dientes de ajo
4 grs. de pimienta negra
2 cucharadas de pimentón dulce
Papel sulfurizado
Sal gorda
Aceite de oliva virgen

Para las verduras:

1 puerro
1 cebolla
50 grs. de pasas de corintio
Grasa de foie
Sal
Pimienta

Rissotto Ibérico de Jamón y Presa

ELABORACIÓN:

Picar las chalotas y pocharlas con aceite, añadir la presa cortada en tiras y el jamón en taquitos. Seguidamente verter el arroz y rehogar dos minutos. Añadir el caldo de jamón y el azafrán y mantener a fuego lento hasta que el grano de arroz quede tierno. Reservar.

Por último rectificar de sal y añadir un poco de mantequilla, el queso Manchego y la nata, emplatar y terminar en el horno con una fina loncha de jamón.

INGREDIENTES:

200 grs. de jamón ibérico
100 grs. de presa ibérica
200 grs. de arroz bomba
Azafrán
4 chalotas
4 dls. de caldo de jamón
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Mantequilla
0,5 dls. de nata
20 grs. de queso manchego

Mazamorra de Jamón ibérico de Bellota

ELABORACIÓN:

Hidratar la miga de pan con el caldo de jamón, verter en el vaso de la thermomix y añadir el diente de ajo, triturar todo y poco a poco añadir la nata y la grasa de jamón, por último rectificar de sal y reservar en el frío.

INGREDIENTES:

200 grs. de miga de pan
50 grs. de grasa de jamón
1 dl. de caldo de jamón
100 grs. de nata infundada en jamón
1 diente de ajo
Sal
Para la presentación:
Polvo de jamón
Aceite de oliva

Espuma de Jamón ibérico, Habitas a la Menta y Huevo a Baja Temperatura

ELABORACIÓN:

Para el huevo a baja temperatura: Poner la roner a 70 grados y verter los huevos durante 18 minutos, enfriar rápidamente con hielo y agua (Regeneración: 2 minutos a 70 grados).

Para las habitas a la menta: Pelar las habas y escaldarlas. Repelarlas y saltearlas con aceite de menta.

Para la espuma de jamón: Juntar todos los ingredientes en la thermomix y mezclar a 80 grados durante 10 minutos. Seguidamente verter el contenido en un sifón y meterle las cargas de nitrógeno. Reservar al baño María.

INGREDIENTES:

Huevos
Habas
Aceite de menta
Para la espuma de jamón:
½ l. de nata culinaria infusionada en jamón ibérico
1 l. de caldo de jamón
Sal
3 grs. de santana
3 cargas de nitrógeno

Presas Ibérica Salteada con Pimientos Asados y Puré de Ajo

ELABORACIÓN:

Para la presa: Cortar en bastones no muy finos, salpimentar y saltear con un poco de aceite no demasiado para que quede jugosa.

Para los pimientos: Asar los pimientos con sal, aceite y la media cebolla. Trocear y reservar

Para el pure de ajo: Hervir los ajos tres veces en agua fría , pochalar en aceite, sacar del aceite y hervir con la crema de leche, reducir, triturar y emulsionar con el aceite.

Para la patata: Cortar en rodajas y confitar en el aceite del ajo.

Montaje: Colocar en un lado del plato el pimiento, en el centro de base la patata, encima la presa salteada, al otro lado el puré de ajo.

INGREDIENTES:

- 1 Presa Ibérica
- 1 Pimiento rojo grande
- 3 cabezas de ajos
- 300 mls. de crema de leche
- 500 mls. de aceite de oliva
- ½ cebolla
- Sal
- Pimienta molida
- 1 patata median

Tartar de Solomillo Ibérico

ELABORACIÓN:

Picar el solomillo a cuchillo lo más pequeño posible y macerar con la piel de la naranja y limón y un poco de zumo de ambos, sal y pimienta. Picar en brunoise los pepinillos, las alcaparras, chalotas y bayas de enebro y agregamos al solomillo, poner un poco de salsa de soja y aceite. Tostar el pan y reducir el P.X.

Montaje: Poner en el plato un cordón de P.X. sobre este el pan tostado caliente, la loncha de jamón y encima el tartar.

INGREDIENTES (2 personas):

1 solomillo Ibérico
1 naranja
1 limón
2 bayas de enebro
3 pepinillos en vinagre
10 alcaparras
Salsa de soja
Pan
Jamón ibérico
Vino Pedro Ximénez
Mostaza
Sal
Pimienta
2 chalotas
25 mls. de aceite de oliva

Costillas de Cerdo Ibérico en Salsa Barbacoa

ELABORACIÓN:

Salpimentar las costillas (enteras o troceadas). Asar en el horno a 30 minutos a 200°C, antes de sacar del horno napar con la salsa barbacoa. Poner en el plato y decorar con el sésamo, acompañar con patatas panaderas.

INGREDIENTES:

1 Kg. de costillas de cerdo ibérico
Salsa barbacoa
Sal
Pimienta
Sésamo

Solomillo de Cerdo Ibérico al Moriles

ELABORACIÓN:

Marcar los solomillos en la parrilla y reservar en un plaquet. En un saute con un chorrito de aceite de oliva, se sofrien los ajos laminados.

Seguidamente incorporamos la harina y el vino.

Cuando el vino reduzca y pierda acidez se le incorpora el fondo oscuro con los demás ingredientes y dejamos a fuego suave hasta que se forme una salsa homogénea.

Rectificamos de sal la salsa e incorporamos los solomillos que previamente tenemos reservados a esta, dejándolos 5 minutos a fuego lento para que tomen sabor y queden listos para servir.

INGREDIENTES (4 personas):

4 solomillos
1 dl. de vino de moriles
3 dientes de ajo
1 ramita de tomillo
1 pizca de orégano
1 cucharada pequeña de harina
Fondo oscuro
Aceite de oliva
Sal

Pluma Ibérica Confitada al Pimentón de la Veguilla

ELABORACIÓN:

En un saute ponemos la pluma salpimentada a confitar en el aceite.

Cuando este confitada la pluma, ponemos la mitad del mismo aceite en otro saute y freímos los ajos hasta que estén dorados.

Una vez estén los ajos dorados añadiremos el pimentón de la Veguilla con cuidado de que no se queme y a continuación, el vino blanco y todos los demás ingredientes.

Rehogar todo y verter el sofrito en el saute donde tenemos la pluma, dejando cocer 5 minutos quedando lista para servir.

INGREDIENTES (4 personas):

- 600 grs. de pluma
- 3 dls. de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón de la veguilla
- 5 dientes de ajo
- Pimienta en grano
- Sal
- 1 dl. de vino blanco
- Tomillo
- Romero
- 1 hoja de laurel

Presas Ibérica a la Vainilla con Setas y Piñones

ELABORACIÓN:

Limpia la presa, trocea en gruesos filetes y salpimenta.

En un sauté con un chorrito de aceite de oliva marca la presa y reserva.

En el sauté donde hemos marcado previamente la presa, añade un chorrito más de aceite de oliva, sofríe las chalotas cortadas en brunoise y el pimiento rojo en juliana junto con el laurel.

Una vez sofritas las chalotas, y los pimientos rojos ya estén al dente, sube el nivel del fuego para saltear el mezkum de setas y flambea con brandy.

Seguidamente añade el vinagre de Jerez, los piñones tostados, y el vino tinto.

Cuando el vino tinto reduzca y pierda su acidez, incorpora el fondo oscuro, la pulpa de vainilla dejando todo a fuego suave hasta que espese y se forme una salsa homogénea.

Por último, rectificamos de sal y añadimos la presa que previamente tenemos marcada a la salsa para que tome sabor y así termine de hacerse, quedando lista para servir.

INGREDIENTES:

600 grs. de presa Ibérica
3 chalotas
1 pimiento rojo
1 hoja de laurel
Mezkum de setas
Piñones tostados
Brandy
Vinagre de Jerez
150 mls. de vino tinto
1 vaso de fondo oscuro
1 vaina de vainilla
Sal
Pimienta
Aceite de oliva



Brick de Solomillo Ibérico con Foie y Emulsión de P.X

ELABORACIÓN:

Marcamos el solomillo a la plancha, a continuación se abrirá y se rellenará con el foie, envolviéndolo posteriormente con la pasta brick.

A parte se hace la emulsión de P.X. Concluyendo el solomillo en el horno para después regarlo con la emulsión.

INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo ibérico
2 rodajas de foie
1 hoja de pasta brick
Vino Pedro Ximénez

Carrillada de Cerdo Ibérico Confitada en Aceite de Oliva Sobre Fondo de Calabacín y Patatas Paja

ELABORACIÓN:

Preparamos el fondo de dicho plato cortando el calabacín en laminas y marcándolo a la plancha.

A continuación se colocará la carrillada encima una vez confitada previamente en aceite de oliva a 45°C y por último se servirá el plato adornándolo con patatas paja.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite de oliva virgen extra
Calabacín
Patatas paja



RESTAURANTE EL BUEY

Carpaccio de Presa Ibérica con Vinagreta de Soja, Aguacate y Piñones

ELABORACIÓN:

Se cortará la presa en láminas muy finas para posteriormente macerarla junto al vino tinto y las hierbas aromáticas. Una vez macerada se le añade la vinagreta previamente preparada.

INGREDIENTES:

Presa ibérica
Vino tinto
Hierbas aromáticas
Soja
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Aguacate
Piñones



Carrillada Ibérica Estofada

ELABORACIÓN:

En una perola doramos las carrilladas con aceite de oliva y añadimos los ingredientes hasta hacer la carne. Cubrimos con agua y estofamos. Filtramos la salsa por un pasapurés y reservamos. La carne podemos filetearla y acompañar con una patata panadera con pimientos. Por último salseamos.

INGREDIENTES:

2 carrilladas
2 zanahorias
½ cebolla
4 dientes de ajo
Aceite de oliva
Pimienta
Sal
Laurel
Vino Montilla-Moriles
½ l. de agua

Medallones de Ibérico con Salsa de Arándanos

ELABORACIÓN:

Doramos los solomillos con aceite de oliva y resto de ingredientes. Cuando la carne esta terminada procedemos a preparar los medallones y reservamos. Con el vino p Pedro Ximénez y los aradanos preparamos una salsa que añadiremos a la carne terminada.

INGREDIENTES:

2 solimillos
Cebolla
Ajos
Romero
Tomillo
Pimienta blanca
Arandanos
Vino Pedro Ximénez



Escalopines de Presa Ibérica con Frutos Secos

ELABORACIÓN:

Limpiamos la pieza de grasa y la fileteamos transversalmente. En una sartén doramos los filetes con aceite de oliva y los ajos y escurrimos. Ponemos los frutos secos y reducimos con vino de Montilla-Moriles y un toque de caldo de carne. Espolvoreamos con almendras.

INGREDIENTES:

1 pieza de presa ibérica de 1 kg.
Piñones
Uvas pasas
Pistachos
Almendra fritas
Sal
Vino Montilla-Moriles
Ajo
Aceite de oliva



Carrillada de Cerdo Ibérico

ELABORACIÓN:

Limpiamos la carrillada, y la troceamos en filetitos. Troceamos la cebolla y los ajos en trozos grandes y con el resto haremos un ramillete. Una vez todo junto lo cubriremos de vino y le añadimos un chorreón de aceite, dejamos macerar 48 horas. Escurrir las verduras y sofreír las, aparte sofreír también la carne. Repartimos por igual el caldo de la cazuela entre la carne y las verduras. Una vez sofridas las verduras las pasamos por un pasapuré 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.

INGREDIENTES:

Carrillada de cerdo
Aceite de Oliva Virgen
Sal
Laurel
Vino Blanco
Ajos
Cebolla
Pimienta negra
Tomillo
Romero

Presa de Paletilla Ibérica a las Finas Hierbas con Hongos Boletus Edulis Confitados

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite, sellar la presa por ambas caras y reservar.
Sazonar con todas las hierbas aromáticas al gusto.
Meter en el horno 180° durante 40-45 minutos, mientras, confitar los Hongos Boletus en aceite y reservar.
Cuando saquemos la presa, cortarla en filetes finos y poner en el plato en forma de trenza.
Acompañar con los Boletus confitados, sal en escamas y un poco del jugo sobrante de la cocción de la carne.

INGREDIENTES (4 pers):

Presa de Paletilla Ibérica
Tomillo
Romero
Ajo
Sal
Laurel
Hierbas Provenzales
Aceite de Oliva Virgen
Sal en escamas



RESTAURANTE EL CHURRASCO

Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Soja y Frutos Secos

ELABORACIÓN:

Poner el solomillo en una sartén con un poco de aceite y sal. Sellar las caras del solomillo hasta que esté dorado.

Retirar el aceite sobrante y añadir el azúcar hasta que quede a punto de caramelo.

Añadir el vinagre balsámico, el Oporto y la salsa de soja, dejando reducir hasta conseguir una salsa espesa y homogénea.

Aparte, picar los frutos secos y saltear con en puerro previamente pochado y reservar.

Presentar la carne en el plato, napar con salsa y acompañar con la picada de frutos secos.

INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo ibérico
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta
Puerro
Piñones
Almendras
Pasas de corintio
Orejones
Nuez
Salsa de soja
Oporto
Vinagre balsámico de módena
Azúcar

Carrillada Ibérica Valle de Los Pedroches

ELABORACIÓN:

Se filetean la carrillada y se ponen a la plancha fuego muy fuerte, hasta que se dore y quede hecho.
Se puede acompañar con patatas en gajos o patatas paja.

INGREDIENTES:

Carrillada ibérica
Aceite de oliva
Sal
Patatas

Secreto Ibérico al Romero

ELABORACIÓN:

Se hacen a la plancha con unas ramitas de romero y un poquito de sal y listo para acompañar con cualquier guarnición.

INGREDIENTES:

Secreto ibérico
Romero fresco
Sal

Melón con Jamón Ibérico del Valle de Los Pedroches

ELABORACIÓN:

Se corta el melón en tajadas generosas y se le coloca unas lonchas de jamón muy fino por encima y servir.

INGREDIENTES:

Jamón ibérico
Melón

Carrillada Ibérica Confitada en Aceite de 5 Hierbas y Suave Coliflor

ELABORACIÓN:

Para la carrillada:

Limpiamos la carrillada de posibles restos de huesos y de una telilla que la recubre, después la salpimentamos y la salteamos en una sartén a fuego vivo, a continuación la metemos en el aceite de girasol con las hierbas y los confitamos a fuego bajo durante 2 o tres horas aproximadamente.

Para el puré:

Cocemos la coliflor desgranada en la leche durante unos 20 minutos, después la sacamos y lo secamos en el horno, la metemos en la termomix y le emulsionamos con aceite de oliva. Si lo necesita añadiremos un poco de líquido de cocción.

INGREDIENTES:

Para la carrillada:

500 grs. de carrillada de cerdo ibérico
2 l. de aceite de girasol
5 grs. de pimienta negra
2 ramas de romero fresco
2 ramas de tomillo fresco
2 ramas de salvia fresca
1 c/s de estragón
1 c/s de sal

Para el puré:

200 grs. de coliflor
60 mls. de aceite de oliva
½ l. de leche
1 c/s de sal y pimienta

Solomillo Ibérico Hojaldrado con Micuit de Pato

ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de restos de nervios que pudiera tener.

Una vez limpio el solomillo lo hacemos medallones, lo salpimentamos y lo marcamos en la plancha. Dejamos que se enfríe y una vez que esté a temperatura ambiente procedemos a cortar un medallón de micuit y lo ponemos encima del medallón de solomillo. Lo cubrimos con hojaldré y lo metemos en el horno a 180°C unos 15 minutos.

INGREDIENTES:

500 grs. de solomillo Ibérico
200 grs. de hojaldré
45 grs. de micuit de pato
1 c/s de sal y pimienta

Milhojas de Presa Ibérica y Berenjenas

ELABORACIÓN:

Se cortan cuatro medallones de presa y los marcamos en la parrilla hasta dejarlos en su punto, después hacemos el mismo procedimiento con las berenjenas, a continuación ponemos la nata a reducir a la mitad para añadir la almendra triturada.

Para montar intercalamos la presa con las berenjenas una sobre otra hasta obtener unas milhojas.

INGREDIENTES:

300 grs. de presa de cerdo Ibérico
60 grs. de berenjenas
1 c/s de sal y pimienta
50 grs. de almendras
100 mls. de nata



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Ruby de Presa con Reducción de Oporto

ELABORACIÓN:

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.

INGREDIENTES:

Presa ibérica
Cebolla
Ajos
Aceite de oliva
Mantequilla
Tomillo, romero, sal y pimienta
Zumo de 3 naranjas
Zumo de 2 limones
Oporto ruby

Parrillada de Ibéricos

ELABORACIÓN:

Se prepara la carne y se echa a la parrilla 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 guarnición de patatas fritas y sus pimientos del piquillo.

INGREDIENTES:

Presa ibérica
Solomillo ibérico
Castañuelas
Secreto ibérico
Pimientos del piquillo
Patatas fritas
Sal de parrilla

RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



Solomillo Ibérico al Curry con Manzana

ELABORACIÓN:

Se sofríe la cebolla y los ajos, a continuación se flambea con coñac y se añade un poquito de nata líquida 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.

INGREDIENTES:

Solomillo ibérico
Aceite de oliva
Cebolla
Ajos
Coñac
Nata para cocinar
Jugo de carne
Sal
Pimienta
Curry
Manzanas Golden



RESTAURANTE HERMANOS SANTOS

Secreto a las Finas Hierbas

ELABORACIÓN:

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.

INGREDIENTES:

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

Solomillo al Pedro Ximénez

ELABORACIÓN:

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.

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



Carrillada Ibérica a la Cerveza

ELABORACIÓN:

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 cuele por el chino.

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
Aceite de oliva

Cocktail de Marmitako de Ibéricos en Texturas

ELABORACIÓN:

Se rehoga la cebolla en una olla. Cuando esté traslúcida se le agrega el pimiento verde y rojo troceados en cuadritos, a continuación la carrillada limpia y troceada y cuando ésta esté cogiendo color, el azafrán y la salsa de tomate. Se deja reducir un poco y se cubre de agua, sazonándolo con sal y pimienta. Se tapa y esperamos a que este casi tierna. A falta de unos diez minutos de cocción se le agrega las patatas troceadas para estofado, se echa agua hasta cubrirlas, se le rectifica de sal, cuando éstas estén tiernas se apartan del fuego separando las patatas de la carne. Con las patatas hacemos un puré y lo reservamos.

El secreto cortada en trozos pequeños y salpimentado se fríe en aceite muy caliente con ajos enteros hasta que este bien hecho.

Montaje de la copa: En el fondo de ésta se ponen dos o tres trozos de carrillada con un poquito de caldo de la cocción. Encima el puré de patatas y para adornar el secreto ibérico crujiente y un tomate cherry en el lateral.

INGREDIENTES (10 personas):

300 grs. de carrillada ibérica
500 grs. de cebolla picada
P200 grs. de pimientos verdes
200 grs. de Pimiento rojo
1 kg. de Patatas
100 grs. de salsa de tomate
100 dls. de aceite de oliva
1 kg. de secreto ibérico
10 tomate cherry
Sal
Pimienta
Azafrán
Agua

RESTAURANTE LA ESENCIA DEL HOTEL PALACETE MIRADOR DE CORDOBA



Roulada de Lomo Ibérico Confitado Cubierta con Manto de Filloas

ELABORACIÓN:

Se mete el lomo en una bolsa al vacío con comino y salpimentado, ajos enteros y manteca de cerdo ibérico. Se cuece a 100 grados a vapor durante 1 hora y media.

Una vez confitado, se retira del horno y se deja enfriar. Sacar de la bolsa y reservar.

Todos estos ingredientes, bien mezclados y colados por un tamiz. Reposar en la nevera durante una hora.

El pimiento se mete en el horno a 180 grados, 5 minutos y se corta en tiras medianas.

Una vez hechas las filloas, se ponen extendidas, sobre éstas, el lomo confitado cortado muy fino y en medio una tira del pimiento y se enrolla ayudado de papel film para que quede apretadito y se corta en rodajitas de 2 centímetros.

Para las filloas: Se calienta una sartén antiadherente y echamos masa con un cacito sólo para cubrir la base de ésta. Cuando se pueda despegar cogemos la filloa con los dedos y le damos la vuelta. No se debe hacer mucho y el tacto debe ser aterciopelado.

Montaje: Sobre el fondo de juliana se pon en cuatro rodajitas, se espolvorea con comino y se agrega un poquito de manteca derretida de la misma cocción. Este plato es semi-frío.

INGREDIENTES (10 personas):

- 1 kg. de lomo ibérico
- 10 unidades de filloas (se pueden comprar hechas o hacerlas nosotros)
- 300 grs. de pimiento rojo
- 1 kg de manteca de cerdo ibérico
- 300 grs. de lechuga
- 50 grs. de ajos pelados enteros
- Sal
- Comino
- Para las filloas:**
- 250 grs. de harina
- 3 huevos de 60 grs.
- 4 cls. de leche
- 5 cls. de aceite
- Sal

Saltimboca de Presa Ibérica a la Romana, Guarnecido con Rissotto Simple Regado con su Jugo

ELABORACIÓN:

Filetear la presa y aplastarla fina. Colocar unas hojitas de salvia y cubrir con una loncha de Jamón muy fina. Se coge con dos palillos y se hace en la sartén con el aceite muy caliente. Se pone el Jamón hacia abajo. Apenas dore se le da la vuelta y se termina la cocción, Se le agrega el vino blanco y un poquito de jugo de carne.

Servir inmediatamente regado con este jugo resultante y guarnición de Rissotto.

Para el Rissotto: Se pochá el ajo y las escalonias. Se agregan los espárragos verdes, se rehogan y se le echa el arroz. Se le dan unas vueltas y se le añade el vino blanco. Cuando reduzca se moja con el caldo de ave y el queso parmesano. Se sazona y cuando quede seco está listo.

Opción- Se puede mezclar con un poquito de Alioli a última hora para que lo enriquezca un poquito más.

INGREDIENTES (10 personas):

1 ½ Kgs. de presa ibérica
100 grs. de jamón serrano
100 grs. de hojas de salvia
½ Kg. de Rissotto simple
200 dls. de aceite de oliva
200 dls. de vino blanco
200 dls. de jugo de carne
200 grs. de alioli (opcional)
Unos palillos de dientes

Para el Rissotto:

50 cls. de aceite
50 cls. de vino
100 grs. de escalonias picadas
30 grs. de ajos picados
½ Kg. de arroz bomba
1 l. de caldo de ave
50 grs. de queso parmesano

Carrillada Ibérica Confitadas Sobre Lecho de Cebolla Caramelizada con Salsa al P.X.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y salpimentamos las carrilladas. Derretiremos la grasa de pato a 70°C durante 3 horas aproximadamente y la introduciremos en las carrilladas. Cortaremos la cebolla en juliana y confitar a fuego lento hasta que tome un ligero color dorado.

Reduciremos el vino P.X. y lo añadiremos el jugo de la carne.

Montaje: Colocaremos la cebolla como base y añadiremos encima las carrilladas. A continuación rociamos con la salsa preparada anteriormente. Recomendamos acompañar con patatas panaderas.

INGREDIENTES:

- Carrilladas
- Grasa de pato
- Cebolla
- Vino Pedro Ximénez
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva Virgen

Presas Ibéricas con Salteado de Setas al Foie e Infusión de Quesos

ELABORACIÓN:

Limpia la presa y cortar en filetes, salpimentamos y la mareamos en la parrilla. Para el salteado de setas: limpiaremos las setas y las troceamos. Picaremos el ajo en una sartén, doraremos los ajos añadiremos las setas. En el momento que se pochen añadiremos el foie y saltearemos.

Para la infusión de quesos: pondremos en un bol los quesos y la nata, tapando estos con un papel film. Colocaremos al baño María 1 hora aproximadamente hasta que se fusionen. Posteriormente lo pasaremos por la thermomix.

Montaje: Colocaremos la presa en el plato, la acompañaremos con guarnición (las setas preparadas anteriormente) y se decora con una lagrima de infusión de quesos.

INGREDIENTES:

Presas ibéricas
Setas (boletus, niscalos, setas cardo...)
Micuit de foie
Queso de cabra de Zuheros
Queso de oveja de Zuheros
Queso philadelphia
Nata
Sal
Pimienta
Ajo
Aceite de oliva virgen

Solomillo Ibérico Relleno de Panceta Ibérica con Salsa de Champiñones

ELABORACIÓN:

Limpiaremos los solomillos y los salpimentamos. Abrirlos por el centro y cortaremos la panceta en lonchas. A continuación rellenaremos. Marcaremos el solomillo relleno y lo terminaremos en el horno a 180°C durante 3 minutos aproximadamente.

Para la salsa: limpiaremos y picamos los champiñones en Brunoise, reservándolos. Picaremos la chalota y la dejaremos pochar. A continuación le añadiremos los champiñones. El siguiente paso es flambearlo con brandy y añadirle el jugo de carne.

Montaje: Colocaremos el solomillo, lo rociaremos con salsa de champiñones y le acompañaremos con patatas.

INGREDIENTES:

- Solomillo ibérico
- Panceta ibérica
- Champiñones
- Sal
- Pimienta blanca
- Chalota
- Brandy
- Aceite de oliva virgen
- Jugo de carne

Castañuelas de Ibérico a la Brasa

ELABORACIÓN:

Se desgrasan las castañuelas, se abren por la mitad, se le añade la sal al gusto, y se ponen al carbón de encina hasta conseguir el punto deseado.

INGREDIENTES:

Castañuelas de Ibérico
Sal Maldón

Manitas de Cerdo Rellenas de Jamón Ibérico y Foie

ELABORACIÓN:

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

INGREDIENTES:

1 kg. de manitas de cerdo
8 lonchas de jamón ibérico
100 grs. de cebolla
100 grs. 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

Carrillada de Ibérico a la Montanera

ELABORACIÓN:

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

INGREDIENTES:

- 1 kg. de carrillada ibérica
- 100 grs. de cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 4 pimientos verdes
- 1 torta de queso
- 1 cucharadita pimienta blanca
- 1 cucharadita pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de tomillo y romero
- 3 vasos de vino blanco



Manitas al Estilo del Valle de los Pedroches

ELABORACIÓN:

Se limpian las manitas y se ponen a cocer; a continuación se le echa el jamón a trocitos pequeños y se apartan. Luego se cogen los tomates y la cebolla y se sofríen con el aceite; a continuación se le echa el vino y el pimentón. Después se le agrega las manitas y se dejan cocer.

INGREDIENTES:

1 Kg. de manitas de cerdo
¼ Kg. de tomates maduros
150 grs. de cebollas
200 grs. de jamón serrano
200 cls. de aceite
10 cls. de vino de Montilla Moriles

Capricho de Solomillo en Salsa de Frambuesa

ELABORACIÓN:

Los solomillos se cortan en medallones y se doran en la plancha. A continuación se ponen en una fuente y se apartan. Seguidamente se coge una sartén y se echa el vino, la salsa española y la frambuesa y se deja reducir un poco. Luego se le agrega la carne y se salpimenta al gusto.

INGREDIENTES (4 personas):

500 grs. de solomillo de cerdo ibérico
500 cls. de vino Pedro Ximénez
100 grs. demi glace
200 grs. de frambuesas
Sal
Pimienta



Presas de Cerdo Ibérico a la Sidra

ELABORACIÓN:

Se coge la presa, se filetea y se dora en la plancha. Una vez dorada se aparta. Luego en una sartén se echa la mantequilla hasta que se derrita y seguidamente se le añade los boletus con el puerro; una vez salteado se le agrega la carne con la sidra y se salpimenta y se deja reducir.

INGREDIENTES (4 personas):

800 grs. de presa ibérica
200 grs. de boletus edulis
100 grs. de puerros
50 grs. de mantequilla
200 cls. de sidra
Sal
Pimienta

Flor de Jamón Ibérico con Setas y Langostinos Tibios

ELABORACIÓN:

Para la flor de jamón: Untar unas flaneras con un poco de mantequilla, y las colocamos boca abajo en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado. Colocamos cuatro lonchas de jamón en cada flanera en forma de cruz y las otras dos tapando los huecos que quedan.

Introducir en el horno a 125°C hasta que esté crujiente. Esperar a que enfrien para sacarlo del molde y desmoldar con mucho cuidado de que no se rompan. Reservar.

Mientras, preparamos la ensalada, poniendo unas gotas de aceite de oliva en una sartén y dorando en ella la chalota bien picada. Añadir las setas, dar una vuelta, poner el coñac y flambear. Añadir la pulpa del pimiento chorricero, la ralladura de la trufa y jugo, dar una vuelta y añadir la cucharada de nata líquida. Reservar.

Pasar los langostinos por la sartén y reservar.

Montaje: Colocamos en cada plato una flor de jamón y dentro de ella la ensalada de setas tibia. Después ponemos dos langostinos en cada flor. Adornar con dos grissines muy largos y finos, puestos de pie.

INGREDIENTES:

- 4 lonchas finas de jamón ibérico por persona
- Aceite de oliva virgen extra
- Chalotas
- Setas variadas frescas
- 3 cucharadas de coñac
- Pulpa de pimiento chorricero
- Ralladura de trufa y su jugo (una trufa puede servir para al menos ocho o diez flores)
- 1 cucharada de nata líquida
- Langostinos

Solomillo Ibérico y Torta del Casar

ELABORACIÓN:

Saltear en el aceite, los solomillos. Dorarlos y reservar en un lugar caliente. En ese aceite, rehogar los puerros bien picados. Flambear con el coñac y una copa de fino. Añadir a esta salsa, que debe hacerse a fuego lento, la torta del casar, la nata líquida y el caldo de carne. Dejar cocer y pasar por un chino, no tritular.

Montaje: Se presenta el solomillo cortado en gruesos filetes, con salsa, y guarnición de patata panadera con espárgagos trigueros.

INGREDIENTES:

4 solomillos ibéricos
200 grs. de Torta del Casar
100 grs. de puerros
1 vasito de aceite de oliva
1 copa de coñac
1 copa de fino
1 dl. de nata
2 dls. de caldo de carne
Sal
Pimienta negra recién molida

Ensalada de Jamón Ibérico del Valle de Los Pedroches y Tomate de la Vega

ELABORACIÓN:

Cortar los tomates en gajos finos y colocarlos inclinados uno al lado del otro en un plato plano grande formando una especie de flor. Agregar un poquito de sal. Encima colocar las lonchas finas de Jamón. Agregar un chorrito de aceite.

INGREDIENTES:

Jamón Ibérico cortado en finas lonchas
Tomates de ensalada
Sal
Aceite de oliva virgen



Medallón Ibérico al Roquefort

ELABORACIÓN:

Cogemos el lomo ibérico bien palmado que quede en un grosor de 1,5 cm de 250 grs., se dora en un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra, se reserva y en la misma sartén se fríen los ajos y la cebollita muy picada. Cuando este doradita, se le agrega el fino Montilla-Moriles Platino. Cuando reduzca a la mita, se le agrega el vaso de nata y el roquefort. se incorpora el medallón y cuando quede una salsa espesa, se sirve acompañado de papas fritas.

INGREDIENTES:

- 1 medallón de lomo ibérico
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 vaso de vino Montilla-Moriles Platino
- ½ vaso de nata
- 50 grs. de roquefort
- Patatas

Costillas de Cerdo Ibérico al Fino Peseta

ELABORACIÓN:

Se sofríen las cebollas, los pimientos, un pimiento rojo, los ajos, los tomates, en medio vaso de aceite de oliva virgen extra. Cuando este todo muy frito se agregan las costillas de cerdo ibérico troceadas, y se doran junto al sofrito, momento en que le ponemos vino Montilla-Moriles, pasados 8 minutos de cocción le agregamos agua hasta casi cubrir las, menos un dedo por cubrir, dejamos hervir 35 minutos y listas para servir bien calentitas.

INGREDIENTES:

- Costillas de cerdo ibérico
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate verde
- 2 tomates rojos
- ½ vaso de aceite de oliva
- Vino Montilla-Moriles

SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA



Carrillada Ibérica del Valle de Los Pedroches Encebollada con Cebolla Morada al Vino Montilla Moriles

ELABORACIÓN:

Se machacan los ajos con piel y se ponen en el aceite que sofrían y acto seguido se pelan las cebollas, se cortan en rodajas y se agrega a la olla. Las carrilladas se les quita el exceso de grasa se cortan por la mitad a lo largo y se ponen con la cebolla dándoles vueltas asta que doren junto, momento en que les ponemos la pimienta, el tomillo y el romero dos vueltas más y las cubrimos con el vino Montilla-Moriles. Cuando reduce el vino de manera que empiece a ponerse marrón oscuro, en el vamos poniendo agua o caldo sin llegar a cubrir las y que hiervan aproximadamente 30 minutos, hasta que estén tiernas, agregándole una poquita de agua según le vaya haciendo falta la podemos acompañar de papas fritas.

INGREDIENTES:

300 grs. de carrillada ibérica
300 grs. de cebollas moradas
Aceite de oliva virgen extra
5 dientes de ajo
1 ramita de tomillo
1 ramita de romero
Pimienta en grano
Sal
1 vaso de vino Montilla-Moriles
Caldo o agua



TABERNA LA DEHESA DE SANTA MARIA

Jamón ibérico D.O.

Surtido de Ibéricos

Presas Ibérica

(PLATOS SIN ELABORACIÓN GASTRONÓMICA)



Solomillo de Ibérico con Salsa de Níscalos

ELABORACIÓN:

Limpiamos el solomillo de grasa, le hacemos varios cortes y lo pasamos por la plancha hasta que este medio hecho, en una sartén colocamos los ajos y el aceite cuando estén dorados colocamos los niscalos cortados en tiras, ponemos sal y añadimos el vino blanco, cuando reduzca el vino volvemos a poner el solomillo en la plancha y le incorporamos los niscalos por encima lo metemos al horno 3 minutos acompañado de las patatas.

INGREDIENTES:

150 grs. de solomillo
50 grs. de niscalos
½ vaso de vino blanco
Ajos
Sal
100 grs. de patatas
Aceite

Carrillada Ibérica con Puré de Manzanas

ELABORACIÓN:

Cortamos las verduras en trozos muy pequeños y se ponen en el aceite, cuando este frito pasamos la carrillada por la harina y la echamos en la verdura ponemos el vino blanco y dejamos que reduzca hasta que el vino se vaya, ponemos ½ litro de agua y lo dejamos hasta que la carrillada este tierna, cortamos la manzana en trozos y la pasamos por el horno hasta que este asada, para acompañar a la carrillada pondremos un poquito de vinagre de manzana cuando este terminada.

INGREDIENTES:

200 grs. de carrillada
2 manzanas
2 dientes de ajo
Sal
Aceite
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 tomate maduro
1 vaso de vno blanco
Harina
Vinagre de manzana



Manitas de Cerdo Estofadas con Foie de Oca

ELABORACIÓN:

Cortamos las manitas por la mitad y las ponemos en crudo con las verduras ya cortadas en una olla con agua, cocemos por espacio de 50 minutos hasta que las manitas estén tiernas.

Las sacamos, batimos la verdura y la pasamos por un chino, para dejar la salsa muy fina ponemos las manitas en un plato acompañamos de la salsa y le ponemos el foie encima de las manitas, metemos en el horno unos 4 minutos hasta que el foie se derrita.

INGREDIENTES:

1 Kg. de manitas de cerdo
1 cebolla
1 tomate
1 diente de ajo
1 hueso de jamon
1 guindilla
1 cucharada de harina
Pimentón dulce
Aceite de oliva
Vino blanco
100 grs. de foie de oca

Salteado de Bacalao con Jamón Ibérico y Pimientos de Piquillo

ELABORACIÓN:

En una sartén grande calentamos el aceite. Salteamos el pimiento verde con la cebolla al fuego fuerte sobre un minuto. Se añaden los daditos de bacalao salteándose poco rato hasta que se doran. Se añaden las tiras de jamón ibérico dándose vuelta en el fuego con el perejil y el ajo picado. Se salpimenta.

Aparte se trituran los pimientos de piquillo y la nata hasta que se obtenga una salsa muy fina que sirve en acompañar el salteado en el momento de servir.

INGREDIENTES:

½ Kg. de bacalao cortado en dados
1 pimiento verde cortado en trozos
1 cebolla grande picada
200 grs. de jamón ibérico en tiras
100 mls. de aceite de oliva
2 grs. de ajo bien picado
4 pimientos de piquillo rojos
Perejil fresco picado
150 mls. de nata líquida
Sal
Pimienta

Revuelto de Habitas Tiernas con Jamón Ibérico

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite se sofríen los ajos picados finamente hasta que tomen color. Se añaden las habitas tiernas con el perejil fresco en la sartén y se saltean. Se agrega el jamón ibérico cortado en trozos pequeños. Continuamos hasta que el jamón empiece a sudar. Se baten los huevos en un cuenco con un poco de sal y se vierten a la sartén removiendo hasta que cuajen. Se retira del fuego antes que quede seco y se sirve.

INGREDIENTES:

8 huevos
½ Kg. de habitas
150 grs. de jamón ibérico
4 dientes de ajo
1 cucharada de perejil fresco picado
1 taza de aceite de oliva
Sal



Huevos con Jamón Ibérico Sobre Salsa Bechamel de Espinacas

ELABORACIÓN:

Se pican las cebollas y en una cazuela de base ancha la rehogamos con el aceite de oliva y la mantequilla. Esperamos sobre dos minutos, entonces añadimos el jamón ibérico cortado en daditos. Dejamos rehogar un ratito y a continuación agregamos la harina mezclando fuertemente, hasta que se mezcle bien y al final añadimos la leche poco a poco, para que no formen grumos. Mientras que la mezcla hierve y se espesa, se pican las espinacas (bien escurridas) juliana. Cuando la salsa Bechamel lleva sobre quince minutos de cocción y esta comenzando a espesarse, se añaden las espinacas mezclando muy bien. En cazuelas de barro individuales colocamos la Bechamel de espinacas haciendo un hueco en el centro, se cascan los huevos colocándose cada uno en ese hueco. Se meten en el horno durante unos cinco minutos, a una temperatura de 185°C esperando que el huevo esta en su punto.

INGREDIENTES:

4 huevos
300 grs. de jamón ibérico
200 grs. de espinacas congeladas
2 cebollas
50 grs. de mantequilla
2 cucharadas de harina
50 mls. de aceite de oliva
½ l. de leche
Sal
Nuez moscada molida



Presa de paletilla de ibérico a la plancha

Pluma de lomo de ibérico a la plancha

Solomillo de ibérico a la plancha

(PLATOS SIN ELABORACIÓN GASTRONÓMICA)

Flamenquín

ELABORACIÓN:

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 lo 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.

INGREDIENTES:

12 filetes de lomo ibérico cortados muy finos
200 grs. de jamón ibérico cortado en tiras
2 huevos
Harina
Pan rallado
Aceite de oliva
Sal

Cochifrito Cordobés

ELABORACIÓN:

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.

INGREDIENTES:

1 kg. de cochinillo
750 mls. de aceite
250 mls. de vino blanco
Pimienta
Sal

Manos de Cerdo

ELABORACIÓN:

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.

INGREDIENTES:

- 3 kgs. de manos de cerdo
- 2 cebollas grandes
- 3 tomates grandes pelados y troceados
- 1 cabeza de ajos pelados y cortados en rodajas
- 250 grs. 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

Medallones de Solomillo Ibérico con Reducción de P.X., Higos y Puré de Manzana

ELABORACIÓN:

Ruducimos el vino a la mitad, picamos los higos a rodajas y se los ponemos al vino. Le echamos el jugo de carne y reservamos. Hacemos una especie de mermelada con las manzanas y el azúcar, la cual espesaremos un poquito con maicena para que quede parecido a un puré. Ponemos una sartén y vamos dorando los filetes de solomillo por ambas caras. Una vez hecho esto lo ponemos en un plato en forma de media luna y lo bañaremos con salsa y los higos. En la otra parte del plato ponemos de guarnición unas patatas a lo pobre y para terminar decoramos el plato con puré de manzana.

INGREDIENTES:

300 grs. de solomillo fileteado y salpimentado
1 vaso de vino P.X.
5 higos
Un poco de jugo de carne
2 manzanas
200 grs. de azúcar
3 patatas
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
1 cebolla
1 diente de ajo
Sal

Tosta de Presa Ibérica con Setas de Temporada

ELABORACIÓN:

Ponemos el pan a tostar, solo para que coja color. Pasamos las setas por la sartén o la plancha y los ponemos sobre el pan, sazónándolos al gusto.
A continuación, hacemos lo mismo con los filetes de presa ibérica sin que se nos pasen.
Se puede acompañar de unas lonchas de queso sobre la presa gratinadas o fundidas.

INGREDIENTES:

1 pan de chapata abierto por la mitad
8 filetes de presa cortados finos
6 setas grandes
Sal
Aceite de oliva

Presas Confitada a Baja Temperatura con Reducción de Vino Tinto

ELABORACIÓN:

Ponemos a macerar la presa durante 6 h. en el vino tinto, luego ponemos el aceite a fuego lento y una vez templado introducimos la presa bien escurrida y sin que llegue a hervir el aceite la dejamos dos horas y media aproximadamente.

A parte reducimos el vino tinto a la mitad y le agregamos el jugo de carne, lo sazonomos y lo reservamos.

Una vez tengamos la presa, la secamos de aceite y la loncheamos pa ponerla en el plato, le agregamos sal y pimienta al gusto, la cubrimos con salsa, de guarnición patatas fritas y espárragos verdes a la plancha.

INGREDIENTES:

2 piezas de presa ibérica
1 l. de aceite de oliva
½ l. de vino tinto
½ l. de jugo de carne
3 patatas medianas
4 espárragos verdes gruesos
Sal
Pimienta molida

organiza:

patrocinadores:



HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.

14004 Córdoba

Telfs.: 957 29 84 43

957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

hostecor@hostecor.com



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación de Córdoba



ENCINEGRA
IBÉRICOS

colaboradores permanentes:



LA AURORA
TRADICIÓN RENOVADA



ASEPEYO



EH EDITORES

