

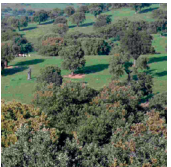
5^{as}

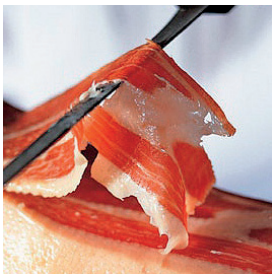
Jornadas
Gastronómicas
del

Ibérico

del Valle de los Pedroches

LIBRO DE RECETAS





PRESENTACIÓN



Hostecor continúa en este año 2011 su programa de promoción gastronómica con la realización de seis jornadas dedicadas a productos cordobeses singulares. Corresponde en esta ocasión presentar las “V 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 V Jornadas y en las recetas de este recetario, posible entre otros gracias al apoyo de la empresa agroalimentaria del Valle de los Pedroches, “BELLOTERRA Crianza Ibérica – ENCINEGRA Ibéricos”, proveedora de muchos de nuestros establecimientos. Les animo a conocer los platos que presentamos y a conocer los productos del cerdo ibérico del Valle de los Pedroches de la mano de la empresa BelloTerra – Encinegra y de los establecimientos participantes.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

Índice de establecimientos

Bodegas Mezquita	6
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor	9
Hotel Restaurante Hospes Palacio el Bailío	11
Hotel Restaurante Maimónides	14
Parador Nacional de La Aruzafa	16
Restaurante Alcazaba de las Torres, Casa Matias y Fosforito	19
Restaurante Bar X	21
Restaurante Bodegas Campos	23
Restaurante Casa Palacio Bandolero.....	25
Restaurante Casa Pepe de la Judería.....	27
Restaurante Casa Rubio de la Judería.....	29
Restaurante Cuevas Romanas	31
Restaurante Costa Sur	34
Restaurante El Buey	37
Restaurante Asador El Choto	39
Restaurante El Churrasco	41



Restaurante Hermanos Santos.....	43
Restaurante Huertas de Tejavana	45
Restaurante La Gamba de Oro.....	47
Restaurante Los Patios	49
Restaurante La Marmita.....	51
Restaurante Puerta Sevilla.....	53
Restaurante Rancho Grande.....	56
Taberna La Catedral.....	58
Taberna La Galga.....	60
Taberna La Montillana.....	62
Taberna Restaurante Los Chopos.....	65
Taberna Salinas.....	67
Taberna San Miguel El Pisto.....	69
Taberna Sociedad de Plateros M ^o Auxiliadora.....	71
Tapagonia.....	74
Dehesa Santa María.....	75



BODEGAS MEZQUITA

CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA EN SU JUGO

Ingredientes: (4 personas)

1,5 kgs. de carrillada ibérica
1 cebolla
50 grs. de zanahoria
Media cabeza de ajos
Una hoja de laurel
1 pistilo de azafrán
175 mls. de vino fino Montilla-Moriles
2 granos de pimienta negra
Sal
Aceite de oliva

Elaboración:

Dorar las carrilladas, salpimentarlas y reservar.

En una cazuela, dorar el ajo con la piel, la cebolla cortada en juliana, la zanahoria cortada en dados y cuando estén bien caramelizados (marrón-dorado), añadir el resto de los ingredientes.

Dejar reducir el vino a la mitad y triturar el sofrito. Colarlo por un fino y añadir en una misma cazuela, el sofrito colado y las carrilladas.

Añadir agua hasta cubrir y cocer hasta que estén tiernas pero no se deshagan (de 3 a 4 horas). Colar y reducir el jugo hasta que esté bien trabado (consistencia espesa).

BODEGAS MEZQUITA

CHURRASCO IBÉRICO A LA PLANCHA CON SALSA VERDE Y SALSA AL PIMENTÓN

Ingredientes:

Para el mojo:

10 grs. de comino
10 grs. de orégano
10 grs. de pimienta
negra molida
80 grs. de miga de pan
100 cls. de vinagre de
vino blanco

Triturar todos los ingredientes en una batidora dejando una crema lisa.

Añadir agua si notamos que ha quedado demasiado espesa.

100 cls. de aceite de
oliva virgen extra
15 grs. de pimentón
rojo picante
6 dientes de ajo
Sal

Para la salsa verde:

10 dientes de ajo
Perejil
Sal
Un chorrito de vino
blanco

Triturar todos los
ingredientes en una
batidora hasta que
quede bien fino

Elaboración:

Passar en una plancha hasta que quede bien marcado en el exterior pero jugoso en el interior. Cortar en tres medallones y salsearlos con la salsa verde.

Sobre un plato, colocar tres puntos del mojo y sobre estos los tres medallones. Añadir unas escamas de sal y unas patatas fritas.

BODEGAS MEZQUITA

SECRETO IBÉRICO EN SALSA CAMPERA Y PATATAS

Ingredientes:

5 kgs. de secreto ibérico
1 kg. de cebolla
1 cabeza de ajos
1 kg. de zanahoria
1 copa de brandy

½ litro de vino blanco fino
Pimienta negra
2 hojas de laurel
Tomillo, laurel, romero.

Elaboración:

Cortar en tiras el secreto, salpimentar y saltar en la plancha levemente. Reservar. Mientras, fundear la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta que estén bien dorados y pochados. Añadir en ese momento el brandy y el vino y dejar reducir. Triturar el sofrito y mezclar con el secreto. Cubrir con agua y dejar cocer hasta que el secreto esté tierno. Añadir en último momento las especias para que coja todos los aromas y reservar. Desgrasar si fuese necesario.

Acabado y presentación:

Calentar la ración de secreto y colocar en el plato. Acompañar con patatas fritas.



CASTILLO DE MONTEMAYOR

PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON SETAS AL VINO TINTO

Ingredientes:

500 grs. presa
500 grs. setas
5 dientes de ajo
1 pizca de pimienta
2 dls. vino tinto
1 ramita de tomillo
Sal - 1 dl. Aceite

Elaboración:

Se corta la presa a dados o tiras. Se pone la sartén con el aceite y los ajos, cuando estén dorados se añade la presa dorándola bien. Posteriormente se añaden las setas, el vino y la pimienta dejando cocer hasta que ligue la salsa, quedando lista para servir.

SOLOMILLO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON SALSA DE MOSCATEL Y MANZANAS

Ingredientes:

8 ud. solomillo (de cerdo en filetes de 125 grs.)
8 lonchas bacon - 8 ud. manzana (reinetas)
½ l. salsa de carne - ¼ l. vino (moscatel)
¼ ud. cebolla (picada finamente)
50 grs. mantequilla
Aceite - Sal

Elaboración:

Cortar el solomillo en filetes gordos. Salpimentar y envolver los filetes en lonchas de bacon que se van cerrando con un palillo. Dorarlos en una sartén con un poco de aceite y terminarlos de hacer en el horno.

Por otro lado, rehogar la cebolla en la mantequilla y cuando esté transparente, añadir el vino moscatel. Dejar que hierva unos minutos. Añadir la manzana pelada y troceada, sazonar y dejar que se haga, poco a poco, con la salsa.

Retirar el palillo y servir la carne salseada, acompañada de unas patatas a la crema.

CASTILLO DE MONTEMAYOR



PRESA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON RISOTTO DE JABUGO A LA FLOR DE TOMILLO, PIMIENTO ROJO Y QUESO MAHONÉS

Ingredientes:

Para la presa de cerdo ibérico

1 Presa de cerdo ibérico limpia

Para la salsa

200 grs. queso mahonés
rallado

300 grs. nata

Para el risotto

Arroz para riso

50 grs. jamón de Jabugo

Caldo de Jabugo
hecho con sus huesos

Flor de tomillo

Queso mahonés

Mantequilla

Jugo de pimiento rojo

1 pimiento rojo

Aceite de oliva extra
virgen

1 esponja nueva

Elaboración:

1.-Para la presa de cerdo ibérico: Marcar la presa limpia en sartén con aceite y sal. Acabar la cocción en el horno a 200° unos 5 minutos, dejar reposa cinco minutos y trincar en medallones de unos 50 gramos.

2.-Para el risotto: Sofreír el jamón cortado muy pequeño y añadir la base de risotto (base de risotto norma pero a medio cocer). Ir añadiendo en caldo de Jabugo hasta que se acabe de cocinar el risotto y por último darle untuosidad con el queso mahonés rallado y la mantequilla., Aromatizar con la flor de tomillo muy picada.

3.-Jugo de pimiento rojo: Escalibar el pimiento rojo al horno, pelar despepitar y triturar. Emulsionar con aceite de oliva virgen y colocar en el plato con la ayuda de la esponja en forma de tira larga.

4.-Para la salsa: Poner la nata en un cazo y cuando arranque a hervir añadir el queso rallado y dejar infusionar durante 15 minutos, colar e introducir en un biberón.

5.-Montaje: En un plato cuadrado colocar la tira del pimiento rojo, otra línea con el arroz de jabugo, a su lado la presa de cerdo y en el otro extremo unas líneas de la salsa de queso. Se puede acompañar la carne con un poco de salsa de jugo de cerdo y tomillo. Se debe comer en forma paralela al montaje del plato para así poder apreciar todos los sabores.

HOSPES PALACIO DEL BAILÍO

PLUMA IBÉRICA CON ARROZ MELOSO

Ingredientes:

Para el caldo de cerdo:

100 grs. de cebolla
 60 grs. de puerro
 50 grs. de zanahorias
 40 grs. de tomate frito
 500 grs. de costillas de cerdo
 ½ gallina

600 grs. de huesos de ter-

nera ricos en colágeno

7 lts. de agua

40 grs. de sal

Para el sofrito:

3 kgs. de cebolla

1 kg. de pimiento rojo

1 kg. de pimiento verde

1 kg. de tomate rojo

maduro rallado

4 dientes de ajo

C/s aceite de oliva

virgen extra

Para la pluma ibérica:

100 grs. de pluma

ibérica

Para el velo de tocino:

C/s tocino curado

Elaboración:

Para el caldo de cerdo: Asamos las verduras y los huesos al horno a 140 °C durante 1 hora. Traspasamos el conjunto asado a una cazuela. Añadimos las costillas y la gallina. Cubrimos con el agua y a fuego muy suave, cocemos durante 2 horas.

Transcurrido este tiempo, dejamos en reposo durante 6 horas y colamos. A continuación levantamos nuevamente el hervor, y rectificamos de sal.

Para el sofrito: Cortamos en brunoise el ajo, la cebolla y, los pimientos. Pochamos el ajo, la cebolla, cuando la cebolla pierda dureza le incorporamos los pimientos, dejándolos a fuego lento. Le incorporamos al sofrito el tomate rayado y dejamos reducir por completo.

Para la pluma ibérica: Cortamos a dados de 1x1 cms. la pluma y reservamos

Para el velo de tocino: Congelamos el tocino curado y lo cortamos en finas laminas con ayuda de la corta fiambres

Acabado y presentación: Marcamos la presa dejándola cruda por dentro y retiramos. Le incorporamos el arroz, dos cucharadas de sofrito y mojamos con el caldo, cuando le falte 1 minuto de cocción incorporamos la presa. Ligamos con un chorro de aceite de oliva virgen extra, cebollino picado y lo tratamos como si fuera un risotto hasta dejarlo meloso. Ponemos una lamina de tocino encima y se fundirá dejándola translúcida.

COCHINILLO CRUJIENTE CON PALOMITAS DE AMARANTO, CREMA DE LIMÓN Y CEBOLLA ROJA

Ingredientes:	150 grs. de albedo (piel interior del limón)	30 grs. de jarabe
Para el cochinillo:	10 cls de jarabe y 2,5 cls. de zumo de limón	15 grs. de mantequilla
1 cochinillo de 4 kilos		Para la cebolla caramelizada:
500 grs. de sal		1 kg. de cebolla roja
C/s de aceite de oliva virgen extra	150 grs. de albedo de limón macerado	C/s Sal
C/s de sal común	55 grs. de nata líquida con el 35 % de materia grasa	C/s Pimienta negra
Para la crema de limón:	25 grs. de zumo de limón	Para el pack choy:
Para el albedo macerado		4 hojas Pack choy (similar acelga china)

Elaboración:

Para el cochinillo: Limpiamos el cochinillo, marinamos con la sal y limpiamos. Confitar en el Roner a 70° durante 12 horas, deshuesamos perfectamente extendemos en un molde y porcionamos.

Para la crema de limón: Pelar los limones reservando la pulpa. Escaldar 3 veces la pulpa blanca. Escurrir, lavar en agua fría hasta que casi no amargue. Cocer la piel blanca de limón blanqueada en el agua con el azúcar. Escurrir y macerar 24 horas con el jarabe y el zumo de limón. Puré de albedo macerado. Triturar en la Thermomix a 80°C el albedo de limón macerado, el jarabe y el zumo de limón. Añadir la mantequilla y la nata en caliente.

Para la cebolla caramelizada: Pochamos a fuego lento la cebolla y caramelizamos los últimos 5 minutos a fuego fuerte.

Para el pack choy: Escaldamos las hojas en agua hirviendo con sal.

HOSPES PALACIO DEL BAILÍO

VERDURAS DE TEMPORADA CON VIEIRAS, JAMÓN IBÉRICO Y JUGO DE ALITAS

Ingredientes:

Para el jugo de alitas:

1500 grs. de alitas de pollo

200 grs. de vino blanco

3 lts. de agua

C/s de maicena express

Sal

Para las verduras
de temporada:

Espárrago verde

Mini zanahoria

Mini maíz

Tomate cherry

Judía boby

Tirabeque

Coliflor

Brócoli

Otros:

100 grs. de vieiras

50 grs. de jamón ibérico

Sal maldón

Elaboración:

Para el jugo de alitas: Caramelizamos las alitas de pollo en el horno durante 40 minutos, a una temperatura de 180° C dándole la vuelta cada 20 minutos. Desgrasamos las bandejas una vez que estén bien caramelizadas las alitas. Ponemos en una cazuela el vino a reducir, cuando esté le incorporamos las alitas con el agua e cocemos durante 45 minutos a fuego mínimo.

Para las verduras de temporada: Cocemos las verduras en agua con sal dejándolas al dente y reservamos.

Acabado y presentación: Salteamos las verduras con un poco de aceite de oliva, le incorporamos un poco de jugo de alitas de pollo.

Marcamos la vieira por ambos lados y hornearmos 2 minutos.

Ponemos las verduras en el fondo del plato, a un lado las vieiras y encima de ellas unas láminas de jamón ibérico recién cortadas.

EUROSTARS MAIMÓNIDES

COSTILLAR DE CERDO IBÉRICO A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes (4 personas):	virgen extra.	1 rama de romero
2 kgs. de costillas de cerdo ibérico.	1 copa de aguardiente de cerezas	1 rama de tomillo
2 dientes de ajo	1 chupito de vino blanco	1 cucharita pequeña de pimentón
2 cucharas de aceite de oliva	1 vaso de caldo de jamón	Sal - Pimienta

Elaboración

En primer lugar, limpiaremos el exceso de grasa del costillar. Por otro lado, preparamos un buen machado con el ajo, las hojas de romero y tomillo, el pimentón, la pimienta y un poco de sal. Una vez que el majado está listo, añadimos la copita de aguardiente, el vasito de vino, un par de cucharadas de aceite y mezclamos bien. Bañamos bien el costillar con el majado y dejamos macerar 1 hora.

Precalentamos el horno a 150° y cuando haya cogido temperatura, introducimos el costillar en una fuente de horno a la que habremos añadido un vasito de caldo. Dejaremos una hora, regando de vez en cuando para que no se reseque, y damos la vuelta al costillar. Después de 30 minutos más, subimos la temperatura del horno a 200° (con ello conseguiremos que se dore perfectamente), damos de nuevo la vuelta y esperamos a que coja color por esta otra cara.

Como salsa nos servirá perfectamente la que elaboremos con los jugos soltados por la carne durante el asado. Ponemos la fuente del asado con el jugo en el fuego, regamos con un chorrito de aguardiente de cerezas, raspamos bien la bandeja y dejamos que reduzca un poco. Traspasamos a una sartén y terminamos ligándola con un par de dados de mantequilla. Colamos y servimos en un cuenco. Otra posibilidad puede ser una vinagreta, elaborada con ajo, perejil, vino blanco, una cucharita pequeña de mostaza, el zumo de un limón y sal.

Con cuidado, cortamos de una en una las costillas de cerdo y las colocamos en una fuente de servir, bañándolas ligeramente con los jugos del asado. La salsa que hayamos elegido la serviremos aparte. Lo cierto es que muy poco necesitamos para acompañar a este suculento asado, tal vez una ensaladita de tomate y lechugas y, cómo no, unas

EUROSTARS MAIMÓNIDES

SALTEADO DE VERDURAS CON JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

1 de nata
500 grs. de jamón ibérico
2 tomates - 1 calabacín
1 cebolla - 1 berenjena
Aceite de oliva - Pimienta - Sal

Elaboración:

Se cortan en rodajas las verduras y se marcan en una parrilla con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

Para la crema de jamón ibérico: Se pican los 500 grs. de jamón ibérico y se le añaden a la nata líquida, se lleva al fuego y se deja durante 15 minutos. Pasado este tiempo, se tritura con una batidora y se cuele. Lo ponemos otra vez en el fuego y lo dejamos reducir durante unos 5 minutos más. Se lo añadiremos caliente a las verduras.

SECRETO CON SALSA A LA NARANJA Y TOMATE CONFITADO

Ingredientes (4 personas):

2 piezas de secreto ibérico
250 grs. de azúcar
5 tomates - 5 naranjas de zumo
50 grs. de coñac
15 grs. de harina de maíz refinada
Aceite de oliva - Pimienta - Sal

Elaboración:

Se limpian los secretos y se cortan en tiras anchas, se sazonan y se marcan con un poco de aceite de oliva.

PARA LA SALSA DE NARANJA: Cogemos las naranjas, las pelamos en tiras pequeñas, les secamos el zumo y lo reservamos. En la misma sartén donde marcamos el secreto, echamos el zumo con el coñac y los flambeamos. Seguidamente, añadimos las cáscaras y la harina de maíz refinada, y dejamos que espese.

PARA EL TOMATE CONFITADO: Pelamos los tomates, los cortamos en gajos y le quitamos la pulpa. Los ponemos en una placa de horno, le añadimos un poco de sal, pimienta y aceite de oliva con el azúcar, y lo dejamos todo en el horno durante 15 minutos a 170°.

HABICHUELAS CON COSTILLAS DE IBÉRICO**Ingredientes (6 personas):**

500 grs. de judías blancas
1/2 kg de costillas de cerdo
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) y sal

Para el sofrito:

50 grs. de cebolla, 1 diente de ajo, c/s de sal , pimentón y azafrán.

Elaboración:

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

PIMIENTO ASADO Y RELLENO CON PICADILLO DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

4 Pimientos rojos de asar
500 grs. de carne picada
1 Cebolla
½ Ud. de puerro

3 Ud. de tomate
3 Dientes de ajo
Harina c/s
Huevo c/s
Albahaca

Elaboración:

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 mezcla 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.

ENSALADA DE HOJAS DE ESPINACA, TOMATE DESHIDRATADO Y MANITAS DE IBÉRICO CON VINAGRETA DE PIÑONES

Ingredientes (4 personas):

Espinacas en hoja

Tomate tipo pera

Manitas de ibérico

Verduras (Cebolla, puerro, zanahoria, apio,..)

Piñones

Aceite virgen extra

Vinagre

Mostaza y Sal

Elaboración:

Lavar las hojas de espinacas, secar y reservar.

Deshidratar el tomate cortado en gajos asado al horno a una temperatura de 80ª C durante 2 horas o secarlo en armario caliente hasta que el tomate desprenda todo su líquido.

Cocer las manitas de ibérico con en agua con las verduras y una vez cocidas se limpian separando el hueso de la carne y con ésta última hacer unos rulos prensados con ayuda de papel film. Se deja enfriar.

Preparar la vinagreta mezclando el aceite, vinagre, la mostaza, sal y los piñones tostados previamente.

Para el montaje del plato.

Poner las espinacas en el centro del plato y a su alrededor los tomates deshidratados y las manitas de ibérico alternando uno con otro.

Aliñar con la vinagreta y añadir unos piñones tostados.

ALCAZABA DE LAS TORRES MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



BOLAS DE IBÉRICO CON CREMOSO DE TURRÓN Y FOIE

Ingredientes:

Ingredientes

1 kg. de carrillada de ibérico

1 tableta de turrón blando sin azúcar

150 gr. de foie - ½ vaso de amontillado

1 l de caldo de carne

Aceite de oliva

Sal - Pimienta

Elaboración:

Limpiar las carrilladas de restos de grasa y dar un golpe fuerte de freidora pasadas por harina. Poner en una olla, un poco de aceite de oliva, salpimentar las carrilleras y marear, poner el vino y reducir

Verter el caldo de carne y cocinar a baja temperatura hasta que reduzca el caldo.

Por otro lado emulsionar el turrón y el foie a una temperatura de 60 °C en una Thermomix.

En último lugar añadir la emulsión a la carrilleras y dejar 20 minutos removiendo suavemente.

PATE DE IBÉRICO

Ingredientes:

300 grs. mantequilla

600 grs asadura cerdo ibérico

200 grs de bacon

200 grs. jamón cocido

Pimienta negra

2 clavos de olor

1,5 L de nata - Nuez moscada

Sal - Aceite de oliva

Elaboración:

Trocear la asadura, bacon, jamón cocido y marear con la mantequilla y aceite de oliva; añadir la sal, nuez moscada, clavo y ralladura de nuez moscada; dejar rehogar.

Seguidamente añadimos la nata y cuando vaya arrancar a hervir, retiramos y ponemos en thermomix, trituramos y vertemos en un molde cilíndrico. Enfriar y cortar

ALCAZABA DE LAS TORRES MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS TABERNA RESTAURANTE FOSFORITO



TERRINA MELOSA DE CERDO IBÉRICO CON BEREJENA Y PATATAS

Ingredientes:

1 Kg de cabezada de cerdo ibérica
1 berejena
1 patata
1 ramillete de hierbas aromáticas
½ litro de caldo de carne
1 cucharada de harina
Aceite para confitar la carne
Sal

Elaboración:

Confitamos la carne marcándola en plancha o en sartén y seguidamente la sumergimos en aceite con hierbas aromáticas y dejamos a fuego lento hasta que la carne quede tierna y jugosa.

Asamos la berenjena y una vez asada le sacamos la carne con una cuchara. La patata la cortamos en rodaja y las pochamos con aceite de oliva.

Para la salsa ponemos el caldo a fuego y le añadimos un poco de harina para que espese, dejamos reducir para que la harina pierda el sabor a crudo. Poner en capas sucesivamente en un molde de plástico añadiendo un poco de caldo con gelatina.



CARRILLADAS DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:

4 piezas de carrillada de cerdo ibérico	1 zanahoria
5 cucharadas de aceite de oliva	1 vaso de vino fino (unos 250 cc.)
1 cebolla	Hoja de laurel
4 dientes de ajo	Sal y pimienta
2 tomates rojos	

Elaboración:

Poner en olla Express con aceite las carrilladas limpias y salpimentadas, y dorarlas sin oscurecer demasiado. Sacarlas y reservar.

En el mismo aceite, poner la cebolla y la zanahoria en trocitos pequeños y dejar que suden con sal y laurel.

Cuando estén pochadas, echar los ajos cortados también en trocitos chicos. Fuego medio.

Por último añadir los tomates y dejamos que se ponga toda la verdura blandita.

Volver a introducir las carrilleras en la olla y añadir un vaso de vino y dejar todo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore el alcohol.

Tapar la olla Express y dejar que la carne se reblandezca dejándola hacer unos 20 minutos después de que empieza a girar.

Abrimos la olla y lo pasamos a una cacerola amplia y baja para controlar el punto de la salsa.

Servir con patatas pajas o verduritas fritas en tempura.

BAR X



PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LA PIEDRA

Ingredientes (4 personas):

1 presa ibérica de 600 grs.
Sal maldón

Elaboración:

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

COCHINILLO IBÉRICO ASADO

Ingredientes:

1 cochinitillo de 3 a 4 kgs.
Sal
Pimienta
Manteca de cerdo

Elaboración:

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

**MEDALLÓN IBÉRICO CON
SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ****Ingredientes:**

1 medallón de ibérico.
100 grs.
Salsa de Pedro Ximénez.
10 grs. manzana en dado.
10 grs. patata en dado.
10 grs. boletus confitados.

Elaboración:

Saltear la manzana con los boletus y la patata previamente pochada y dado un golpe de frito. Poner en el centro del plato haciendo de base.

Dorar el medallón por ambos lados, incorporando la sal al dar la primera vuelta ya que si se le echa la sal con la carne cruda pierde líquido y no quedaría jugosa. Una vez marcada colocar encima de la guarnición.

Napar con la salsa y hacer un cordón con la misma para decorar.

**PLUMA IBÉRICA CON SETAS Y
PURÉ DE PATATAS****Ingredientes:**

1 pieza de pluma de unos 140grs.
5 grs. Boletus.
5 grs. Trifolatis.
5 grs. Setas de cardo.
30 grs de pure de patatas.
20 grs. De salsa verde (ajo, perejil, sal y aceite de oliva, todo turbinado)

Elaboración:

Saltear los tres tipos de setas con un poco de aceite y un poco de ajo picado.

Dorar la pluma por ambos lados en la plancha.

Situaremos en un plato trincherero una lagrima de pure de patatas al lado de la misma la mezcla de setas, en el centro del plato la pluma y al lado de esta un poco de salsa verde

ALCACHOFAS CONFITADAS CON SETAS Y JUGO DE CERDO IBÉRICO**Ingredientes:**

300grs. de alcachofas naturales	75mls. de jugo de cerdo
50grs. de tocino salado	C/s sal
50grs. de boletus confitadosr.	Aceite de oliva.

Elaboración:

Para las alcachofas: Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aun estén un poco enteras ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar.

Para el jugo de cerdo: Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1h. aproximadamente. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar.

Para el tocino salado: Sacar la piel y cocer envasado al vacío durante 5h a 85°. Enfriar, cortar a dados y reservar.

Para los boletus: Pelar las patas y escaldar durante 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal. Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar.

MONTAJE: Poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejar hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato soperó.

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO A LA MEJORANA CON SALSA DE UVA Y VINO MONTILLA

Ingredientes:

- 2 solomillos ibéricos
- 1 piel de naranja
- 1 piel de limón
- 1 ramita de mejorana
- 1 vaso de vino blanco
- ½ kg. uva blanca
- Sal
- Un vasito aceite oliva
- 1 hoja laurel

Elaboración:

Limpiar los solomillos, cortar en 8 medallones, poner a macerar con las cáscaras de limón y naranja y la mejorana. Añadir un poco de vino y sal. Dejar 12 horas.

Coger las uvas y limpiarlas. Colocar en una cazuela con cáscara de limón y naranja, añadir vino blanco, una cucharita de azúcar y dejar reducir 1/2 h. fuego lento. Añadir sal y las uvas y dejar 5 minutos. Sacar los medallones y ponerlos a la plancha. Verter encima la salsa de uva.

MILHOJAS DE SOLOMILLO IBÉRICO AL FOIE CON SALSAS DE CHAMPAGNE

Ingredientes:

2 solomillos
 ½ kg. foie fresco
 1 cebolla
 1 naranja
 1 manzana
 Sal, aceite y tomillo
 ½ lt. champagne

Elaboración:

Limpiar los solomillos, hacer medallones y con el foie también. Hacer 4 milhojas.

Picar la cebolla, manzana y la naranja y poner en una cazuela con el champagne a reducir durante 1/2h. Pasar por la batidora. Hacer las milhojas vuelta y vuelta a la plancha y terminar al horno 10 minutos. Verter encima la salsa.

Acompañar con manzanas al horno.

PRESA IBÉRICA CON ARROZ, SETAS, ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

200 grs. presa
 50 grs. alcachofas
 50 grs. espárragos
 50 grs. setas
 400 grs. arroz
 1 cebolla, 1 diente ajo,
 1 cucharita pimentón y colorante
 Sal
 3 lts. caldo de carne

Elaboración:

Coger una paellera, trocear la carne, las alcachofas, las setas y espárragos. Picar la cebolla y ajo. Poner el aceite y añadir la carne, dorar. Echar todas las verduras y el arroz. Remover y agregar pimentón, colorante y el caldo. Probar de sal y hervir 20 minutos.

LOMO DE ORZA IBÉRICO CON ACEITE DE PIMENTÓN Y HELADO DE MANZANA

Ingredientes:

200 grs. de lomo ibérico:
Orégano: cucharada de moka
1 diente de ajo
Pimentón: 3 cucharadas de moka
Vinagre: 1 cucharada sopera.
Sal. - 100 mls. de agua
350 ml. de aceite de oliva
Helado de Manzana.
(sustituible por compota)

Elaboración:

Adobar 24 horas el lomo con el agua, orégano, ajo, 1 chucharada de pimentón, vinagre y la sal. Pasadas las 24 horas escurrir bien y confitar en 300 ml. de aceite durante 15 minutos a fuego medio. Dejar enfriar dentro del aceite. Cortarlo muy fino para presentarlo. Aderezar con el aceite restante mezclado con el pimentón. Acompañar con el helado de manzana.

STROGONOF DE PRESA IBÉRICA

Ingredientes:

800 grs de presa ibérica.
2 cucharadas de comino
2 cucharadas de curry
3 cucharadas de pimentón
4 cucharadas de mostaza
200 mls. de nata
1 copa de vodka
1 ud de cebolla
Aceite de oliva.

Elaboración:

Cortar en tiras la presa y ponerla a macerar con el comino, curry, pimentón y la mostaza.
Pochar la cebolla en el aceite. Una vez pochado, dar un salteado rápido a la carne y flambear con el vodka. Por último añadir la nata y hervir durante un minuto.

CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA CON MIXTURA DE SETAS

Ingredientes:

- 1 kg. de carrillada ibérica
- 1 ud. cebolla
- 2 ud. de zanahoria
- 5 ud. de tomates:
- 1 copa de vino PX
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de pimentón
- 100grs. de mixto de setas:
- Sal
- Pimienta negra.
- Harina
- Aceite de Oliva

Elaboración:

Cortamos la cebolla, la zanahoria y el tomate. Sofreímos las verduras en este mismo orden. Añadimos el laurel y la pimienta. Una vez bien pochado todo añadimos la carrillada y espolvoreamos con harina y el pimentón. Mareamos bien todos los ingredientes y añadimos el vino PX y lo dejamos hervir. Una vez hierva el vino cubrimos con agua y dejamos cocer hasta que esté casi tierna y añadiremos la mixtura de setas. Continuamos la cocción hasta que quede tierna la carrillada.

PLUMA IBÉRICA EN STROGONOFF

Ingredientes:

Pluma ibérica
Chalota
Mantequilla
Mostaza
Pimentón dulce
Curry
Nata
Sal y pimienta

Elaboración:

Picar en brunoise la chalota, rehogar en mantequilla y agregar la pluma ibérica en juliana gruesa. Saltear y añadir el resto de condimentos junto con la nata. Rectificar si es necesario y acompañar con puerro frito

ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO GRATINADO

Ingredientes:

Lechugas variadas
Jamón ibérico
Coulis de tomate
Queso de cabra
Avellanas
Aceite de oliva
Vinagre de P.X.
Sal y pimienta

Elaboración:

Disponer el coulis en la base de un plato. Encima, hacer un bouquet con las lechugas y colocar el jamón ibérico alrededor. Aparte, gratinar el queso y poner en el centro. Hacer la vinagreta con las avellanas y rociar el conjunto

PANCETA IBÉRICA CON ALCACHOFAS Y HUEVO MOLLET

Ingredientes:

Panceta ibérica

Alcachofas

Ajo

Huevo

Sal y pimienta

Elaboración:

Confitar las alcachofas en aceite de oliva y reservar.

Laminar ajo y rehogar con parte de ese aceite.

Picar el tocino ibérico en juliana y añadir al ajo junto con las alcachofas.

Saltear hasta dorar y salpimentar.

Presentar con el huevo mollet en el centro

BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO CON KOUS KOUS DE BOULETUS NUECES BRÉCOL A LA MOSTAZA VERDE

Ingredientes:

Solomillo ibérico
Kous-kous
Bouletus
Nueces
Espinacas
Chalotas

Para Caldo:

Puerro
Apio
Albahaca
Azafrán
Pimientos de
La Vera

Jengibre
Aceite de oliva
Sal
Brécol
Cebollino
Agua

Elaboración:

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, pimienta 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.

CARRILLADA IBÉRICA ENCEBOLLADA CON SETAS SIITHAKE Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO, EN SALSA DE TRUFAS

Ingredientes:

Carrillada ibérica	Vino tinto y vino blanco
Lascas de jamón ibérico	Brandy
Cebolla	Romero
Cebolleta fresca	Tomillo
Zanahoria	Agua
Tomate	Trufas
Ajo	Setas siithake
	Aceite de oliva y sal

Elaboración:

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 setas siithake previamente juntas al jamón ibérico.

PRESA IBÉRICA A LA BRASA CON JAMÓN IBÉRICO Y SETAS SOBRE TALLARINES DE VERDURAS

Ingredientes:

Presa ibérica	Calabacín
Jamón ibérico	Espárragos verdes
Setas temporada	Laurel
Puerro	Aceite de oliva
Apio	Sal
Espinacas Zanahorias	Pimienta
Ajo	Vainilla
Col	Ajonjolí
	Hinojo

Elaboración:

Utilizaremos una presa de entre 5-7 kilos, limpiaremos y racionaremos. Marcamos en la brasa. Terminaremos su cocción (5-7 minutos) con una finas lonchas de jamón ibérico y setas de temporada encima del mismo. Las verduras las cortaremos del mismo tamaño y en forma de 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. Se servirá como guarnición de la presa.

LECHO DE IBÉRICO CON BACALAO, AJETES Y HUEVOS ROTOS

Ingredientes:

75 grs. de ajetes frescos.

200 grs. de bacalao desalado y desmigado “giraldo”.

4 lonchas de jamón ibérico.

3 huevos.

Sal, aceite de oliva virgen extra y unas gotas de balsámico.

Puré de pimientos del piquillo elaborado por nosotros.

Elaboración:

Pochar los ajetes en aceite de oliva y agua.

Cortamos unas lonchas de jamón ibérico y reservar.

Para el puré de piquillos, utilizaremos un bote de pimientos del piquillo, unas patatas cocidas y sal. Emulsionar en thermomix.

En una sartén ponemos los ajetes, el bacalao y un poco de aceite, cuando esté a medio cocinar vertemos los huevos sin batirlos removemos muy suavemente.

Seguimos con el jamón al que daremos un leve toque de plancha para usar como cama del revuelto.

Para terminar el plato tostamos unas rebanadas de pan blanco y decoramos con un poco de puré.

SERRANITO DE IBÉRICO DESESTRUCTURADO**Ingredientes:**

- 1 solomillo ibérico del Valle de los Pedroches.
- 2 pimientos verdes de la huerta.
- 4 lonchas de jamón ibérico.
- 4 rebanadas de pan tostado.
- Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.
- Salsa gaucha para acompañar el plato

Elaboración:

Limpiamos el solomillo ibérico y lo hacemos lascas de 1.5 cms. de grosor, y las pasamos por la plancha. Salpimentar y reservar.

Troceamos los pimientos verdes en juliana y freímos a fuego lento con aceite de oliva, sal y un poquito de agua.

A continuación cortamos unas lonchas de jamón ibérico y reservamos.

Por otro lado cortamos unas rebanadas de pan, al que daremos forma de triángulo y lo tostamos por las dos caras.

Una vez tengamos todo marcado procedemos a emplatar:

Ponemos los pimientos verdes, a continuación el jamón y encima de todo las lascas de solomillo.

Terminamos situando el pan tostado en los lados y manchamos el plato con unos puntos de salsa gaucha.

**PRESA DE PALETA IBÉRICA SOBRE BASE DE VERDURAS
HORNEADAS Y PATATAS DADO****Ingredientes:**

250 grs. de presa ibérica limpia.

Cebolla, calabacín y pimiento rojo, todo juliana y asado al horno.

Patatas cortadas en dado.

Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Vinagreta de tomate natural templada

Elaboración:

Ponemos la verdura en juliana en una fuente de horno con un poco de sal y aceite de oliva y las ponemos a asar durante 30 minutos a 120°.

Elaboramos la vinagreta de tomate natural rallando tres tomates pera, a los cuales les añadimos sal, aceite de oliva virgen extra y un poco de zumo de limón.

A continuación, pelamos las patatas y las cortamos en forma de dado de 2 cms. y a freír, toque de sal y listo.

Por último cortamos unas lascas de presa de paleta ibérica y las pasamos por la plancha, con sal y pimienta al gusto.

En un plato ponemos un bouquet de verdura, de forma escalonada ponemos encima la carne y las patatas. Para finalizar rociamos la vinagreta de tomate en varios puntos.

Terminamos situando el pan tostado en los lados y manchamos el plato con unos puntos de salsa gaucha.



GUISO DE CARRILLADA IBÉRICA

Ingredientes:

200 grs. tomate
200 grs. cebollas
200 grs. zanahorias
150 cls. vino blanco
150 cls. aceite de oliva
Sal
Pimienta en grano
Harina
1 kg. y medio de carrillada
Patatas cocidas en rodajas

Elaboración:

Poner al fuego agua para hervir, añadir el tomate, la cebolla, las zanahoria, (cortadas en dados) vino blanco, aceite de oliva, sal, y pimienta en grano, rebozar la carne en harina, y añadir a la olla, dejar hervir hasta que la carne este blanda, A la hora de emplatar colocar la carrillada en centro acompañada de unas patatas cortadas en rodajas y salsear la carrillada a gusto del comensal.

SOLOMILLO IBÉRICO A LA SERRANA

Ingredientes:

4 solomillos ibéricos
2 dientes de ajo
1 copa de vino blanco
400 grs. de salsa española
400 gr. de setas
3 lonchas de jamón ibérico.

Elaboración:

Marcar los solomillos en una sartén. Una vez marcados, se saltean las setas con los ajitos, una vez salteados se añaden a los solomillos, se deja todo hervir durante unos 15 minutos aproximadamente. Se le da a la carne el punto que desee el comensal. A la hora de emplatar, se coloca el solomillo en el centro del plato o fuente, se salsea al gusto, se le añade el jamón cortado en tiras o dados



IBÉRICO DE CINCO JOTAS CON ALCACHOFAS DE TEMPORADA EN SU SALSA

Ingredientes:

300 gr.s cebollas

Colorante

Pimenton dulce

100 cls. vino blanco

100 cls. de caldo de carne

8 alcachofas

3 lonchas de jamón ibérico 5 Jotas

Sal

200 grs. de rabo de buey

Elaboración:

Poner al fuego una sartén, añadir la cebolla y dejarla pochar a fuego lento. Una vez pochada añadir el colorante y asu vez el pimentón al gusto. Sofreír unos minutos y añadir el vino. A continuación, añadir el caldo y las alcachofas a fuego lento durante 25 minutos aproximadamente hasta que las alcachofas estén tiernas, A la hora del emplatado del plato, colocar las alcachofas en la parte superior del plato o fuente, poner un cordón de salsa por encima de las alcachofas y colocar estratégicamente las lonchas de jamón 5 jotitas encima de las alcachofas.



EL CHOTO

PRESA DE PALETA IBÉRICA CON SETAS

Ingredientes:

1 kg. de presa
1 cabeza de ajos
Laurel
1/2 vaso de fino de Montilla
½ kg. de setas
Aceite de oliva y sal.

Elaboración:

Fileteamos la carne. Salteamos en una sartén los ajos loncheados, añadimos la carne, sazonamos y dejamos que se dore. Agregamos el laurel, las setas limpias y troceadas, el vino y cocinamos a fuego lento hasta dar con la carne tierna.

SOLOMILLO DE IBÉRICO AL VINO DE MONTILLA

Ingredientes:

2 solomillos
1 cebolla
2 pimientos de asar
2 patatas grandes
2 dientes de ajo
Pimienta negra
Vino de Montilla
Aceite de oliva virgen extra y sal.

Elaboración:

Tomamos una bandeja de horno y untamos su fondo con aceite. Cortamos las verduras en rodajas y colocamos en capas de cebolla, pimiento y patata a la vez que sazonamos. Sobre esta cama colocamos los solomillos en rodajas gruesas. Condimentamos con ajo picado, sal y pimienta, regamos con vino y horneamos.



EL CHOTO

PATÉ DE HÍGADO IBÉRICO A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes

- 1 kg. de hígado de cerdo
- 2 cebollas
- 200grs. de manteca blanca
- Hierbas aromáticas
- Pimienta negra molida
- 1 copa de brandy

Elaboración:

Cortamos finamente las cebollas y doramos, con la manteca, en una sartén. El hígado troceado en daditos y limpio, lo removemos con la cebolla, una pizca de pimienta y el brandy flambeado.

Retiramos y trituramos finamente, añadiendo el resto de la manteca. En un molde, untado de manteca, vertemos la masa, tapamos con papel aluminio y horneamos. Una vez cocido dejamos enfriar y desmoldamos. Las hierbas aromáticas las diluimos en un poco de manteca y vertemos sobre el paté. Enfriamos y servimos con unas tostás calientes.



EL CHURRASCO

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

Ingredientes:

Carrillada de cerdo
Aceite de oliva virgen
Sal y laurel
Vino blanco
Ajos y cebolla
Pimienta negra
Tomillo y romero

Elaboración:

Limpiamos la carrillada de grasa y fibra, y la troceamos en filetitos. Troceamos la cebolla y los ajos en trozos grandes y con el resto haremos un ramillete. Una vez todo junto lo cubriremos de vino y le añadimos un chorreón de aceite, dejándolo en maceración 48 horas.

Ecurrir 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 sofridas las verduras las pasamos por un pasa-puré y se las añadiremos a la carne.

Una vez todo mezclado lo dejaremos hervir, añadiéndole agua en caso necesario, hasta que la carne esté tierna.

Rectificar la sal.



EL CHURRASCO

MAR Y MONTAÑA DE IBÉRICOS CON ATÚN ROJO

Ingredientes:

200 grs. de atún rojo
100 gr. de habas baby
2 Chalotas
50 gr. de jamón ibérico
50 gr. de chorizo ibérico
50 grs. de salchichón ibérico
50 grs. de morcón ibérico
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta

Elaboración:

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

PRESA DE PALETILLA IBÉRICA A LA SAL

Ingredientes:

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

Elaboración:

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



SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes:

1 solomillo de unos 350 grs.
1 cebolla pequeña picada
50 grs. de setas a trocitos
Pimienta molida negra
1 cucharón de jugo de carne
200 mls. de nata

Elaboración:

Limpia el solomillo, abrirlo por la mitad, salpimentar y marcarlo en la sartén con un poco de aceite. Lo sacamos y lo dejamos reposar 5 minutos.

En la misma sartén añadimos un poco de aceite y rehogamos la cebolla, incorporamos las setas, salpimentamos y cuando este bien rehogado añadimos el jugo de carne y la nata. Lo ponemos a fuego fuerte y lo dejamos unos 5 minutos. A continuación introducimos el solomillo unos tres minutos removiendo para que no se pegue.

CARRILLADA A LA CERVEZA

Ingredientes:

Carrillada ibérica
Aceite
Sal
Pimienta
Ajos
Cebollas
Laurel
Tomillo
Pimienta en grano
Cerveza

Elaboración:

Se limpia la carrillada, se salpimenta, se enharina un poco y se pasa por aceite. Aparte en una cazuela se hace un sofrito con ajo, cebolla, laurel, tomillo y pimienta en grano. Cuando todo esté dorado se la añade salsa de tomate y la carrillada, se rehoga todo y se le pone la cerveza. Lo dejamos uno 5 minutos y las cubrimos de agua. Se deja al fuego hasta que estén.



PRESA IBÉRICA EN SALSA DE PIÑA Y CRUJIENTE DE PLÁTANOS

Ingredientes:

600 grs, de presa en filetes
200 grs. de piña
1 vaso de Pedro Ximénez
1 cebolla pequeña picada
1 plátano
Sal y pimienta

Elaboración:

Salpimentamos los filetes de presa en una plancha muy caliente, marcamos la presa por el exterior y reservamos.

Rehogamos la cebolla y cuando esté pochada le echamos el Pedro Ximénez, cuando se reduzca la mitad introducimos la piña para dejarla unos diez minutos. Después trituramos.

Pelar el plátano y con un pela-patatas sacar tiras, freír las tiras en aceite muy caliente y poner un poco de sal al sacarlos.

Al momento de consumir la presa meter un poco al horno para que quede en su punto. La salsa se servirá caliente

HUERTAS DE TEJAVANA



SOLOMILLO IBÉRICO CON BOLETUS Y JAMÓN SERRANO

Ingredientes:

1 solomillo Ibérico del Valle de Pedroches, a medallones.
100 grs. de jamón ibérico
300 grs. de boletus
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharadas de vino Montilla
Sal y pimienta

Elaboración:

Se sofríe el ajo, y se añaden los medallones salpimentados, se echan los boletus y el vino, se reduce tapado. Servir con las lonchas de jamón sobre los boletus.

PRESA IBÉRICA CON SALSA ESPAÑOLA

Ingredientes:

1 diente de ajo
280 grs. de presa ibérica en filetes
1/2 vaso de jugo de carne
6 chalotas
1/2 zanahoria muy picada
1/3 de brandy
Sal y pimienta

Elaboración:

Dorar la presa en la sartén, ya salpimentada, retirar y en su lugar echar el ajo y sofreír, saltar con las zanahorias y las chalotas, añadir el brandy. Flambear y completar con el jugo de carne y los filetes. Terminar a fuego lento.



CARRILLADA IBÉRICA A LA MONTOREÑA

Ingredientes:

- 300 grs carrillada Ibérica
- 4 dientes ajo picado
- 1 cebolla en brunoise
- 1/2 cucharada de colorante
- 1 pizca de pimenta-sal
- 1 tomate sin piel picado
- 1 zanahoria
- 2 cucharadas de aceite oliva
- 1/2 vaso vino fino Montilla
- 1/2 cucharadita café de azúcar
- 1 hoja laurel y 1 clavo

Elaboración:

En una olla pequeña sofreír los ajos, añadir la cebolla y zanahoria. Cuando se poche echar carrillada, al soltar su jugo echar el tomate, el vino, el laurel, el clavo, azúcar, colorante, la sal, pimienta y tapar. Cocer a fuego lento. Remover de vez en cuando.

CARRILLADA IBÉRICA CONFITADA A LA MIEL CON CREMA DE PATATAS

Ingredientes:

Carrillada ibérica
Grasa de pato
Miel
Jugo de carne
Patatas

Chalota
Nata
Mantequilla
Sal
Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Limpiamos y salpimentamos las carrilladas, las introducimos en la grasa de pato hasta que estén tiernas. Reservamos.

Salsa miel: En una cazuela ponemos aceite, chalota picada y pochamos, le añadimos el jugo de carne y cuando reduzca le ponemos la miel. Reservamos.

Crema de patatas: Confitamos las patatas, cuando estén tiernas las introducimos en la thermomix, le añadimos sal, mantequilla y nata. Emulsionamos hasta que quede cremosa.

Montaje: Colocamos la carrillada, salseamos y le ponemos una lágrima de crema de patatas.

PRESA IBÉRICA PARRILLA CON
CREMA DE QUESOS DE ZUHEROS
Y VERDURITAS DE LA HUERTA

Ingredientes:

Presa Ibérica
Queso de cabra tunel
Queso de oveja semicurado
Crema de queso
Nata - Zanahoria
Calabacín - Berenjena
Puerro - Pimiento rojo - Sal
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Limpiamos y fileteamos la presa ibérica. Reservamos. Limpiamos y cortamos las verduras Reservamos. En un bol ponemos nata y los quesos. Lo ponemos en un baño maría hasta que los quesos se deshagan y lo emulsionamos en la thermomix. Marcamos la presa y las verduras. Lo montamos todo en una fuente y lo acompañamos de la crema de quesos de Zuheros.

ESCALOPINES DE SOLOMILLO
IBÉRICO CON SALSAS DE TRU-
FAS Y PATATAS PANADERA

Ingredientes:

Solomillo Ibérico
Chalota - Brandy
Trufa - Jugo de carne
Patatas - Sal
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Limpiamos y cortamos los solomillos ibéricos. Reservamos.

Salsa de trufa: En una cazuela ponemos el aceite de oliva, pochamos la chalota, flameamos con el brandy. Le añadimos el jugo de carne y cuando reduzca le ponemos las trufas picadas. Reservamos. Marcamos los escalopines en la brasa, reservamos.

Montaje: En un plato ponemos los escalopines, los salseamos con la salsa de trufa y acompañamos con las patatas panadera.

CARRILLADA IBÉRICA

Ingredientes (4 personas):

Carrillada de ibérico

2 cebollas

1 tomate

2 zanahoria

2 dientes de ajo

½ vaso de aceite

2 hojas de laurel

½ vaso de vino tinto

Sal, pimienta negra

Aceite de oliva

Elaboración:

En cazuela. Se pochá 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, agua y sal al gusto. Mantenerlo a fuego lento hasta que la carne esté guisada y la salsa se haya espesado.

ALCACHOFAS MONTILLANA AL IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

½ vaso de aceite de oliva
1.5 kgs de alcachofas
4 dientes de ajo
150 grs de jamón ibérico de Los Pedroches
½ vaso de vino de Montilla
Sal
Harina

Elaboración:

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

SOLOMILLO IBÉRICO 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

Elaboración:

Salsa: Echar en un recipiente el vaso de aceite, los ajos, 2 ramas de perejil y sal. Batir

Solomillos: Se abren los solomillos de ibérico haciendo pequeños surcos y se pasan por la plancha. La salsa verde se sirve a parte para que cada comensal la tome a su gusto. Como guarnición patatas fritas.

SOLOMILLO IBÉRICO CON INFUSIÓN DE FRUTOS DEL BOSQUE Y PATATAS A LO POBRE

Ingredientes:

Solomillo ibérico
Frutas del bosque
Azúcar
Patatas
Pimientos
Cebollas
Sal y pimienta

Elaboración:

Para la infusión: Se infusionan las frutas del bosque a muy baja temperatura con el azúcar durante 3 horas aproximadamente.

Para las patatas: Se pelan las patatas y se cortan panaderas y se pochán, aparte se trocean los pimientos y la cebolla en juliana y se pochán, una vez todo pochado se mezcla y obtendremos la guarnición de patatas.

Para el solomillo: Abrimos el solomillo y lo pondremos en la plancha bien caliente ya salpimentado hasta darle el punto de cocción elegido.



PRESA IBÉRICA CON GARBANZOS CARAMELIZADOS Y ESPINACAS SALTEADAS

Ingredientes:

Presa ibérica
Garbanzos
Espinacas
Ajos - Azúcar
Aceite oliva, sal y pimienta

Elaboración:

Para las espinacas: Cocemos las espinacas durante 10 minutos aproximadamente una vez cocida y escurridas las salteamos y sazonomos con el ajo troceado.

Para los garbanzos: Cocemos los garbanzos hasta que estén tiernos, una vez tiernos se dejan escurrir y se la añade el azúcar a hasta que tenga un dorado muy intenso.

Para la presa: Cortaremos la presa en filetes de unos 75 grs., salpimentamos y procederemos a poner en la placha hasta conseguir el punto deseado.

CARRILLADA IBÉRICA CON CREMA DE ZANAHORIA, LÁMINAS DE MANGO CALIENTE Y CRUJIENTE DE PAN

Ingredientes:

Carrillada ibérica
Zanahorias
Mango
Pan
Sal, pimienta y aceite de oliva

Elaboración:

Para la carrillada: Confitamos la carrillada en aceite con un poco de ajo y hierbas aromáticas

Para el mango: Pelamos los mangos y con ayuda de la máquina cortafiambres cortar el mango en láminas muy finas y marcamos en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Para el crujiente de pan: Cortamos el pan con la máquina cortafiambres en láminas muy finas, y homeamos a 150° durante 10 minutos aproximadamente.

CARRILLADA IBÉRICA Y PARMENTIER A LAS HIERBAS

Ingredientes:

Carrillada ibérica

Cebolla

Zanahoria

Tomate

Ajo

Pimientos rojos y verdes

Laurel

Comino

Tomillo

Pimentón dulce

Azafrán

Vino tinto

Aceite de oliva virgen extra

Patata

Leche

Mantequilla

5 hierbas

Sal y pimienta.

Elaboración:

Limpiar las carrilladas de posibles huesos y de la telilla que las recubre. Salpimentar y sellar.

Añadir las verduras cortadas en trozos toscos y dorar junto con las carrilladas.

Añadir el pimentón, tirar el vino y dejar reducir. Cubrir de agua, poner el azafrán, el laurel, comino, tomillo y cayena y dejar enternecer.

Retira las carrilladas, triturar el fondo y colar.

Parmentier: Cocer las patatas con su piel en agua salada con las 5 hierbas (mejorana, romero, tomillo, orégano y estragón).

Pelar las patatas y hacerlas puré, añadiendo la mantequilla y la leche hasta conseguir la textura deseada. Salpimentar.

PRESA IBÉRICA CON PERAS ASADAS Y CEBOLLITAS GLASEADAS

Ingredientes:

Presa ibérica
Aceite de oliva
virgen extra
Sal en escamas.

Peras asadas:

Jengibre
Miel de flores
Cilantro
Vino dulce

Cebollitas glaseadas:

Mantequilla
Vino blanco
Vinagre
Azúcar moreno
Nuez moscada

Elaboración:

Pelar las peras, descorazonar y reservar.

Hervir el vino dulce con el jengibre, el cilantro y la miel. Colocar dentro las peras, levantar el hervor y meter al horno a 180° hasta enternecer. Reservar.

Saltear las cebollas en la mantequilla hasta dorar, añadir el vino blanco y al reducir, poner el resto de ingredientes.

Cortar dos tacos de presa ibérica y marcar con Aceite de oliva virgen extra en la plancha. Rociar con la sal en escamas y disponer encima de las peras asadas, colocando alrededor, las cebollitas.

TOCINO IBÉRICO CON LUBINA, BERZA Y BRÉCOL

Ingredientes:

Lubina

Tocino ibérico

Ajos

Berza

Brécol

Vinagre de sidra

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

Descamar, limpiar y sacar lomos de la lubina con su piel. Reservar.

Freír el ajo en láminas hasta dorar. Ecurrir y reservar ajos y aceite por separado.

Trocear el tocino en taquitos, escaldar 1 min. y confitar en el aceite de ajo.

Pintar la lubina con este aceite y asar al horno 6 min.

Cocer la berza, escurrir, saltear y salpimentar. Reservar.

Cocer el brécol, enfriar y licuar. Mezclar con AOVE y dejar reposar 24 h.

Añadir vinagre de sidra y sal en el último momento.

Colocar la berza en el fondo, encima la lubina con la piel hacia arriba, rociar con aceite de brécol y decorar con los trocitos de tocino ibérico.



RUBY DE PRESA CON REDUCCIÓN DE OPORTO

Ingredientes:

Presas ibéricas
Cebolla
Ajos
Aceite de oliva
Mantequilla
Tomillo
Romero
Sal y pimienta
Zumo de 3 naranjas
Zumo de 2 limones
Oporto Ruby

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 hecha se incorpora la carne, se mezcla todo junto y ya está listo para emplatar .



EL RANCHO GRANDE

MANITAS RELLENAS DE FOIE Y JAMÓN

Ingredientes (4 personas):

2 kgs. de manitas de cerdo
Tomate
Cebolla
Ajo
Laurel
Vino blanco
Pimienta en grano
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Se pone todo en una olla a hervir hasta que las manitas estén tiernas, luego se sacan las manitas de la olla, se deshuesan las manitas y se le añade el jamón y el foie.

SOLOMILLO IBÉRICO AL CURRY CON MANZANA

Ingredientes (4 personas):

Solomillo ibérico
Aceite de oliva
Cebolla
Ajos
Coñac
Nata para cocinar
Jugo de carne
Sal, pimienta, curry
Manzanas golden

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 rallamos una poquita de manzana y se la echamos por encima.

LA CATEDRAL



CARRILLADA EN SALSA MOZÁRABE

Ingredientes:

Carrillada Ibérica

Coñac

Puerros

Zanahoria

Cebolla

Ajo

Almendra cruda

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Cortar la verdura y rehogar. En un recipiente aparte macerar la carrillada con sal, pimienta negra y coñac hervido. Triturar la verdura e incorporar a la carne que espesaremos con la almendra triturada. La carrillada la acompañaremos con patatas a lo pobre y unas lascas de jamón ibérico.

REVUELTO DE MORCILLA IBÉRICA CON PASAS, PIÑONES Y TOSTONES DE PAN TORRIJA

Ingredientes:

Morcilla fresca ibérica del Valle de los Pedroches

Puerro

Piñones

Pasas de Corinto

Pan

Huevo de corral

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Cortar finamente los puerros y sofreír, agregar la morcilla, los piñones y las pasas. Ecurrir el aceite sobrante y añadir con los huevos.

Utilizaremos los tostones para decorar.

LA CATEDRAL



CABEZADA IBÉRICA A LA MIEL

Ingredientes:

Cabezada sin hueso del Valle de los Pedroches

Pimiento rojo

Cebolla

Ajo

Tomate

Miel de caña

Laurel

Pimienta negra

Vino amontillado

Pimiento piquillo

Germinado de soja

Aceite de oliva virgen

Elaboración:

Macerar la cabezada y hornear a 180° durante 20 minutos con la sal, la pimienta y el vino amontillado. La verdura cortada la rehogamos hasta que esté pochada, añadimos la salsa de tomate y la miel, y hervimos unos minutos. Cortar la cabezada en rodajas de 2 cms. y tapar con la salsa, acompañando con pimientos de piquillo y germinado de soja.



COSTILLA IBÉRICA AL HORNO

Ingredientes:

400 grs. de costilla ibérica
 200 dls. de aceite de oliva
 50 grs. de sal gorda
 2 ramitas de romero fresco
 500 grs. de ajos con la cáscara

Elaboración:

Cortaremos el costilla en trozos no muy grandes. En una bandeja pondremos el aceite de oliva y pondremos en el horno con todos los ingredientes. Colocaremos en horno por espacio de 40 minutos hasta que estén tierna y podremos con unas patatas fritas

MANTECA DE IBÉRICOS DE VALLE DE LOS PEDROCHES

Ingredientes:

150 grs. de pasta de manteca
 100 grs. de asadura blanca
 100 grs. de asadura negra
 100 grs. de tocino con beta
 150 grs. de carne magra
 50 grs. de col
 100 grs. de patatas
 10 grs. de ajos
 Pan de pueblo

Elaboración:

Coceremos todos los ingredientes y los cortaremos en trozos muy pequeños que pasaremos por una sartén hasta que estén cocinados. Dejaremos pasar 12 horas para que cojan más sabor y los pondremos en el pan de pueblo. Meteremos en el horno por espacio de 2 minutos, cuando los saquemos del horno le pondremos la cebolla por encima que ya habremos pochado.



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PASAS

Ingredientes:

300 grs. de solomillo

1 huevo

50 grs. de pasas

50 grs. de chorizo ibérico

50 grs. de piñones

10 grs. de sal

Un ramillete de hierbas aromáticas

150 grs. de patatas asadas

Elaboración:

Cortaremos el solomillo por la mitad 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 a continuación lo meteremos en el horno con las patatas que no sean muy grandes y las hierbas aromáticas, por espacio de unos 20 minutos. Pasado este tiempo lo sacaremos y dejaremos que se enfríen, a continuación quitaremos las cuerdas y cortaremos el solomillo en rodajas no muy grandes. Serviremos con las patatas asadas.



LA MONTILLANA

ARROZ BASMATI A LA VAINILLA Y CARBÓN, CON PLUMA MARINADA A LA BRASA Y CEBOLLITAS AMONTILLADAS

Ingredientes:

150 grs. de arroz basmati	C/s pimienta
100 grs. de pluma ibérica	50 dls. de vino tinto
70 grs. de cebollitas tiernas	50 dls. de vino fino
1 vaina de vainilla	10 dls. de vino amontillado
C/s de sal	30 grs. azúcar

Elaboración:

Preparamos en un recipiente, la mezcla del vino fino y el vino tinto, salpimentamos la carne y dejamos marinar durante 4 horas, una vez marinada, secamos, y reservamos para cocinar a la brasa.

En un cazo, cocemos el arroz basmati, con una vaina de vainilla abierta por la mitad y una cebolleta quemada literalmente en el horno, una vez cocido el arroz, enfriamos y escurrimos.

En una sartén muy caliente, tostamos las cebolletas, y las glaseamos con el vino amontillado, hasta que este reducido a la mitad, añadimos el azúcar y hacemos una salsa espesa.

Rehogamos el arroz con la carne precocinada en la brasa, y añadimos al final las cebolletas con su glaseado.



LA MONTILLANA

PRESA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA CON HINOJO, CON SALSA DE MOSTAZA DE DIJON, MIEL DE CAÑA Y ALMENDRAS TOSTADAS.

Ingredientes:

300 grs. de presa ibérica
1 rama de hinojo
C/s aceite de oliva virgen extra.
C/s sal
50 grs. de mostaza de dijon
30 grs. de miel de caña
10 dls. de nata
20 grs. de almendras

Elaboración:

En una bolsa de vacío, añadimos el hinojo, la presa, el aceite y la sal, cocinamos en el horno a baja temperatura durante 8 horas, hasta conseguir el resultado deseado. Reservamos la carne.

En un cazo, añadimos la mostaza, la miel y la nata, dejamos cocinar hasta que los ingredientes estén homogéneamente mezclados, y reducido, para conseguir una salsa para napar.

Una vez realizadas ambas preparaciones, presentamos con la presa marcada por una de sus caras, para que adquiriera mejor presencia y napamos con la salsa de miel y mostaza, terminamos con las almendras tostadas rotas por encima del plato.



LA MONTILLANA

SECRETO IBÉRICO CON PATATAS RISOLADAS EN SU GRASA Y ESCALIBADA DE AJOS ASADOS

Ingredientes:

300 grs. de secreto ibérico

100 grs. de patatas pequeñas

10 dls. de aceite de oliva virgen extra

C/s pimienta blanca

C/s orégano

10 ajos

Vinagre de jerez

c/s sal

Elaboración:

En una sartén muy caliente y sin aceite, marcamos el secreto hasta que el mismo suelte la cantidad deseada de grasa, lo reservamos.

En esa misma grasa añadimos las patatas previamente cocidas y peladas y salteamos unos minutos hasta que adquieran un color tostado, añadimos las especias y reservamos también.

En una placa de horno, engrasada, ponemos los ajos, con un poco de sal gorda y tapados con papel de aluminio, asamos a 170 grados, hasta que queden tostados y tiernos, una vez sacados del horno, los cortamos en laminas finas y aliñamos con el vinagre, la sal y aceite, para acompañar.

MAGRO DE IBÉRICO A LA JARDINERA CON PATATAS CHIPS

Ingredientes:

500 grs. de magro ibérico troceado

1 cebolla

Ajo

Zanahoria

Champiñones

Guisantes

Vino Montilla Moriles

Sal

Aceite virgen extra denominación Buena

Elaboración:

Ponemos en una cazuela el aceite, el ajo, la cebolla y la zanahoria y pochamos.

Cuando esté bien hecho le agregamos el magro con un buen chorreón de vino y sal, dejamos reducir para que la carne se ponga tierna y cuando esté casi tierno le ponemos los guisantes y los champiñones.

Presentamos con unas patatas chips.

PLUMA DE IBÉRICO A LA PLANCHA CON SALTEADO DE SETAS

Ingredientes:

Pluma (de entre 200 y 300 grs)
Setas (a poder ser de temporada)
Sal maldón
Aceite
Ajos

Elaboración:

Troceamos los ajos y freímos con aceite y las setas troceadas. En una plancha (o a poder ser en una barbacoa) ponemos la pluma al gusto.

Lo presentamos troceado para que sea mas fácil para el comensal.

HAMBURGUESA DE IBÉRICO

Ingredientes:

Lomo, falda, solomillo de ibérico
Tomates
Rúcula
Cebolla
Ketchup
Mostaza
Mahonesa

Elaboración:

Picamos toda la carne para hacer una gran albóndiga. La ponemos en la plancha con unas gotitas de aceite de oliva virgen y sazonomos. Una vez hecha en su punto servimos en el lato acompañando con la verdura y las salsas.

FLAMENQUÍN

Ingredientes:

Una docena de filetes de lomo cortados muy finos
200 grs. de jamón serrano cortados en tiras
2 huevos
Harina
Pan rallado
Aceite y sal

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 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 CORDOBÉS

Ingredientes:

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

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.

MANOS DE CERDO

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

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



SAN MIGUEL EL PISTO

CARRILLADA IBÉRICA CON CIRUELAS PASAS Y SETAS AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes:

700 grs. de carrillada
1 cebolla
250 grs. de setas
8 piezas de ciruelas pasas
350 cls. de Pedro Ximénez
Pimienta Molida
Azafrán en hebra
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Antes de echar a la olla la carrillada la salpimentamos y se echa a la olla. Se sofríe la cebolla con aceite de oliva hasta que se ponga dorada y cuando ya se encuentra dorada, se le añade la carrillada y se marea. Cuando está mareada se le añaden las ciruelas, las setas, las hebras de azafrán y corregimos de sal. Cuando esté todo ya rehogado le añadimos el Pedro Ximénez, si vemos que se queda un poco dura la carne le podemos añadir un poco de agua. La dejamos a fuego lento durante una hora.



SAN MIGUEL EL PISTO

COSTILLAS IBÉRICAS AL VINO OLOROSO

Ingredientes:

700 grs. de costillas ibéricas
2 dientes de ajo
1 cebolla
½ de vino oloroso
Aceite de oliva
Pimienta
Colorante
Sal

Elaboración:

Se sofríe la cebolla y los ajos, cuando estén dorados se le añade las costillas, se marean un poco, se le añaden la sal, la pimienta y el colorante.
Se pone a fuego lento durante una hora.

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PIMIENTA

Ingredientes:

1 solomillo Ibérico
Pimienta en grano negra
Pimienta molida blanca
Nata de cocinar
Coñac
Sal
Aceite

Elaboración:

Hacemos la salsa con la pimienta en grano con un poco de aceite. Le añadimos un chorreón de coñac al gusto de cada uno y lo flambeamos. Le añadimos una cantidad suficiente de nata. Y añadimos a la sartén el solomillo salpimentado que antes hemos sellado en una sartén aparte.



SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA

MEDALLÓN IBÉRICO AL ROQUEFORT

Ingredientes:

- 1 solomillo de cerdo ibérico
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 copa de coñac
- 100 cls. de nata
- 100 grs. de queso roquefort

Elaboración:

Un medallón de lomo ibérico bien palmeado que quede en un grosor de 1,5 cms. de 250 grs. Se dora en un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra, se reserva y en la misma salten, se fríen dos dientes de ajo y media cebollita muy picada. Cuando este doradita, se le agrega una copa de coñac y lo flambeamos. Cuando reduzca a la mitad, se le agrega medio vaso de nata y 50 grs. de roquefort. Cuando quede una salsa espesa, se incorpora el medallón, se sirve acompañado de papas fritas o verduritas salteadas.

El solomillo solo se calentara en la salsa ya que si hierva mas de 2 minutos se endurecerá, lo ponemos cuando la salsa ya esté espesa.



SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA

CABEZADA IBÉRICA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES EN ESCABECHE

Ingredientes:

- 1 cabezada
- 2 cebollas medianas
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 10 granos de pimienta
- Sal
- 1 ramillete de hierbas aromáticas, tomillo, romero, etc
- 25 cls. de vinagre reserva D:O Montilla Moriles
- 100 cls. aceite de oliva virgen extra D:O Priego de Córdoba
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Elaboración:

Ponemos todo en un cazo alto de forma que la cabezada entre bastante justa. La cubrimos con todos los ingredientes y lo dejamos toda la noche fuera de la nevera, si es invierno, y a la mañana siguiente cocemos todo durante 40 minutos a fuego lo más despacio posible. Dejamos enfriar y empezaremos a consumirlo a las 24 horas. Se puede servir cortado en lonchas extremadamente finas y rellenarlas de un asadillo de pimientos.

SOCIEDAD DE PLATEROS M^a AUXILIADORA

COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES EN ADOBILLO DE VINAGRE

Ingredientes:

1 kg. de costillas de cerdo ibérico
Media cabeza de ajos
2 hojas de laurel
Pimentón de La Vera
1 cucharada de harina
100 cls. aceite de oliva virgen extra D:O de cualquiera de cordoba
15 cls. vinagre de vino de reserva D:O Montilla Moriles
Pimienta en grano machacada
Orégano
Sal
Caldo blanco

Elaboración:

Ponemos una cacerola al fuego con el aceite los ajos y las costillas y lo doramos todo que quede crujiente. En ese momento le ponemos el vinagre, damos unas vueltas a la carne en el fuego y añadimos todos los demás aliños incluida la harina. Mareamos 5 minutos y lo cubrimos con el caldo y cuando reduzca que quede una salsita -25 minutos más o menos- retiramos y servimos con patatas fritas. Este guiso como casi todos mejora de un día para otro. Servimos con una copita de fino generoso Montilla Moriles, un amontillado ideal.



TAPAGONIA

**SERRANITO DE ABANICO
DE BELLOTA Y JAMÓN
IBÉRICO RELLENO DE
QUESO Y PIMIENTO**

Ingredientes:

125 grs. abanico ibérico
25 grs. queso curado
1 Pimiento verde
50 grs. jamón ibérico
1 huevo fresco
100 grs. Pan rallado

Elaboración:

Hacer un rulo con el abanico y el resto de ingredientes, dejar en frío para compactar, empanar y servir en formato tapa.

**RISOTTO CON SETAS ,
PARMESANO Y VIRUTAS DE
JAMÓN IBÉRICO**

Ingredientes:

50 grs. de arroz arboreo
20 grs. de mantequilla
100 mls. de nata de cocina
50 grs. de queso parmesano
50 grs. de parmesano regiano

Elaboración:

Hervir el arroz siguiendo la receta tradicional, añadir la nata, mantequilla y las virutas de jamón, añadir parmesano y gratinar.



TAPAGONIA

CARRILLADA IBÉRICA CON BOLETUS Y TRIGUEROS

Ingredientes:

- 100 grs. de carrillada ibérica
- 20 grs. de espárragos trigueros
- 20 grs. cebolla morada
- 85 grs. tomate natural
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 grs. de boletus
- 25 grs. de espárragos

Elaboración:

Trocear la carrillada y disponer en cacerola junto al resto de ingredientes excepto los espárragos y las boletus que añadiremos salteados una vez que la carne esté tierna.

DEHESA SANTA MARÍA

(Platos sin elaboración gastronómica)

- PRESA IBÉRICA
- JAMÓN IBÉRICO
- TABLA DE QUESOS



ORGANIZA



HOSTECOR

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

PATROCINADORES

Andalucía



B.T.
Bella Terra
CINCUENTA AÑOS DE
EXCELENCIA



ENCINEGRA
LABORATORIO



COLABORADORES PERMANENTES

ENRIQUE LOPEZ



Cruzcampo

OFISUR, S.L.
SERVICIOS Y TRABAJOS DE OFICINA

Equibar
Sistema de Información de Empresas

SAYGU
SISTEMAS DE INFORMACIÓN

LexProDatos, S.L.
SERVICIOS DE INFORMACIÓN

BMI TU CENTRO DE BRICOLAJE
VEN Y DESCUBRELO

phonecor

vodafone

Coca-Cola

grupofissa

ESCUELA PROFESIONAL DE HOSTELERIA DE JEREZ

CATERING LAS VIDES

EH EDITORES

IBERDROLA

LA AURORA
S. R. L. - HOSTELIA, CÁDIZ
HOTELERÍA

efecinco
comunicación | diseño

LUQUE
IMPRESA

Sanitas

soinsur INFOPEN S.A.