



GASTRONOMÍA

Una degustación por estación
LAS MERINDADES

BURGOS

EJEMPLAR DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

LASMERINDADES | *Una degustación por estación*



GASTRONOMÍA | LAS MERINDADES BURGOS

Una degustación por estación



C/ Laín Calvo, 22
09550 Villarcayo - Burgos - España
Teléfono: 947 130 197
cedermerindades@lasmerindades.com
www.lasmerindades.com



FONDO EUROPEO DE ORIENTACIÓN Y GARANTÍA AGRICOLA



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO



Junta de Castilla y León



EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE BURGOS

Una degustación por estación

Créditos:

Edición:

CEDER Merindades.

Diseño gráfico y coordinación:

ARCAY Proyectos Turísticos

Fotografía:

Foto Ramón

Recetas:

Restaurante Jose Luis de Trespaderne

Restaurante La Cochera de Mercadillo de Mena

Restaurante La Mantequería de Espinosa de los Monteros

Restaurante La Peña de Villasana de Mena

Restaurante Siglo XIX de Noceco

Impresión:

Imprenta García

Depósito Legal:

DL: BU-462-2008



C/ Lain Calvo, 22
09550 Villarcayo - Burgos - España
Teléfono : 947 130 197
cedermerindades@lasmerindades.com
www.lasmerindades.com

© CEDER Merindades

Nota informativa: Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los mencionados derechos puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (artículos 270 y ss. Código Penal).



Presentación y agradecimientos

Como Centro de Desarrollo Rural nuestro objetivo es claro, pretendemos poner en valor nuestros productos y nuestra cocina, que se hable de la riqueza de nuestra Gastronomía, de su variedad y sus infinitas posibilidades, y que mejor modo de hacerlo que con una excelente publicación, y excelente sobre todo por el alma del proyecto, vaya por delante nuestro sincero agradecimiento al esfuerzo que durante tres ediciones de las Jornadas Gastronómicas de Las Merindades, han realizado los restaurantes: Jose Luis, La Cochera, La Mantequería, La Peña, Siglo XIX, y también la Tabla, la Alhama, la Muralla y las Merindades, elaborando sabrosas pitanzas fundamentadas en la despensa de Las Merindades.

En las 110 páginas que ahora les presento se han recopilado las 40 recetas elegidas por los propios cocineros de entre todas las que a lo largo de tres ediciones de las Jornadas Gastronómicas han ido elaborando en las diferentes temporadas: primavera, verano, otoño e invierno, así como los postres con los que nos han deleitado en cada una de ellas.

Sirva pues esta muestra de exquisitos platos elaborados, para dar a conocer la oferta Gastronómica de Las Merindades, complemento esencial de la más que destacable riqueza de nuestro patrimonio natural y cultural.

Juan Esteban Ruiz Cuenca
Presidente del CEDER Merindades

Índice

Las Merindades	6-7
Los Productos	8-13
Los Restaurantes	14-19
Primavera: setas de abril, caracoles y truchas	20-21
Platos de Primavera	
Risoto de perrechicos con crujiente de Idiazábal	22-23
Calabacines rellenos de ternera, perrechicos y pistachos con salsa de maíces crujientes	24-25
Cocido Menés: alubias blancas con caracoles y salteado de setas	26-27
Crêppes rellenos de caracoles y pisto al aroma de limonero	28-29
Pudding de trucha con berros	30-31
Hojaldre de caracoles y setas	32-33
Trucha rellena de salpicón de verduras con cama de puerros	34-35
Trucha rellena con infusión de tomate al aroma de albahaca	36-37
Torrija de pan flambeada con dulce de natillas	38-39
Peras al vino	40-41
Verano: carne de vacuno, cordero y productos de huerta	42-43
Platos de Verano	
Lasaña de berenjena con canónigos al aceto balsámico	44-45
Rollito de col relleno de carne	46-47
Arroz salteado con verduras y láminas de cordero lechal	48-49
Pastel de lechazo	50-51
Rollito de solomillo en brioche con salsa de trufa	52-53
Brocheta de solomillo con champiñones	54-55
Cebolleta asada rellena de ternera y foie	56-57
Carré de cordero asado con ensalada medinesa	58-59
Tarta de queso	60-61
Crema de aguacate sobre tulipa de chocolate	62-63

Una degustación por estación

Otoño: hongos y caza

64-65

Platos de Otoño

Arroz cremoso con colmenillas y foie	66-67
Carpaccio de boletus con vinagreta de piñones	68-69
Sopa de hongos con virutas de jamón	70-71
Pastel de jabalí dos salsas	72-73
Lomo de venado relleno de castañas en salsa de frutos rojos	74-75
Jabalí guisado con patata losina y cantarelus con toque de dulce de frambuesa	76-77
Solomillo de ciervo relleno de foie con salsa de hongos	78-79
Codornices estofadas en salsa de ciruela y setas de temporada	80-81
Raviolis de manzana relleno de queso	82-83
Praliné de castañas, helado de turrón y chocolate blanco	84-85

Invierno: potajes y productos de la matanza

86-87

Platos de Invierno

Potaje castellano con garbanzos	88-89
Crema de lentejas con mousse de morcilla y guindillas verdes	90-91
Salteado de pan con picadillo y huevos estrellados	92-93
Ensalada de oreja de cerdo con langostinos al vinagre de pimentón	94-95
Revuelto de morcilla con panceta de matanza	96-97
Solomillo de cerdo relleno de queso de cabra con salsa de uvas	98-99
Codillo de cerdo con crema de boletus y patata losina y berza	100-101
Manitas rellenas de foie con tomate de albahaca	102-103
Mousse de cuajada con salsa de miel	104-105
Helado de queso fresco con teja de miel	106-107



Las Merindades

En el norte de la provincia de Burgos, más de 420 núcleos de población, extendidos en una superficie de 2717 km², superior a la de la vecina provincia de Vizcaya, conforman la comarca de Las Merindades.

Un espacio caracterizado por la presencia del Ebro, de la Cordillera Cantábrica y de los primeros páramos castellanos. Estos tres elementos han condicionado un contrastado paisaje donde conviven distintas especies vegetales y animales.

Este territorio es una continua sucesión de valles, desfiladeros, saltos de agua, pastizales, ríos, páramos, bosques, campos agrarios, cavidades, etc. Por esta razón hoy se encuentran protegidos cuatro espacios naturales.

Aquí nació Castilla. Las Merindades jugaron un importante papel en el desarrollo y ampliación del primitivo Condado de Castilla.

La intensa actividad humana ha dejado en los pueblos de Las Merindades un gran legado artístico y patrimonial: desde yacimientos arqueológicos, eremitorios y necrópolis, hasta calzadas, puentes, torres, castillos palacios, casonas, monasterios, iglesias románicas y conjuntos urbanos que resaltan por su arquitectura tradicional.





Los Productos de Las Merindades

La comarca de Las Merindades es un verdadero mosaico de paisajes, desde verdes valles y boscosas montañas, hasta sobrios páramos calizos, pasando por fértiles vegas y campiñas. Por ello sus tierras son capaces de producir las más variadas, delicadas y saludables materias primas: patatas, lechugas, setas, frutas, legumbres, corderos lechales, carnes rojas, caza mayor y menor, miel natural..., con lo que elaborar los deliciosos productos como morcillas de arroz, todos los derivados de la matanza del cerdo, productos derivados de la leche como quesos frescos y curados de oveja, mantequilla, sobaos e italianas, además de dulces conventuales.

Chorizo

De entre los excelentes embutidos elaborados en la comarca destacan los chorizos y, en concreto, el famoso chorizo de Villarcayo, que suele presentarse en sartas en forma de herradura. Este delicioso y sabroso embutido se elabora a base de magro de cerdo, lardeo y/o panceta, ajo, pimentón, sal y otras especias. Los ingredientes mezclados y amasados se dejan macerar entre 24 y 48 horas y se embuten en la tripa cular del cerdo o en el roscal del vacuno. Tras la necesaria maduración y el secado natural, el chorizo está listo para el consumo, resultando delicioso tanto crudo como cocido o frito.

Morcilla

La morcilla es tal vez la delicia gastronómica que más ampliamente ha trascendido los límites locales. Se trata de un producto asociado de forma tradicional a la matanza del cerdo. Sus componentes imprescindibles son la sangre, las tripas y la manteca del animal, a los que se añade la cebolla, el arroz, la pimienta negra, sal y otras especias al gusto.

Los ingredientes bien mezclados, formando un pastoso mondongo, se embuten en las propias tripas del cerdo y se cuece lentamente en una hermosa caldera de cobre.

Las características de elaboración a lo largo y ancho de Las Merindades, son la precocción del arroz antes de embutirlo y menor cantidad de cebolla que la de Burgos, además del pequeño secreto que cada fabricante aporta a su producto.





Productos de la huerta

Las Merindades pueden presumir de contar con unas de las mejores huertas provinciales. Su producción suele ser corta debido al rigor del clima, pero se obtienen productos de excepcional calidad e intenso sabor.

Uno de los productos estrella de la huerta de Las Merindades es la lechuga, especialmente las cultivadas en Medina de Pomar y Frías que son de la variedad Batavia, caracterizada por sus hojas redondeadas y su forma arrepollada, y muy apreciada por su textura suave y crujiente. La lechuga constituye el entrante ideal para numerosos platos y es también una excelente guarnición o acompañamiento para carnes y pescados.

Igualmente destaca la patata, producto tradicional, que ha ido especializándose y aumentando su rendimiento. Las patatas más conocidas de la comarca son las del Valle de Losa, las de Medina de Pomar y las de Los Altos. Las variedades más utilizadas, entre otras, son Kennebec, Spunta, Jaerla, Monalisa, Red Pontiac, etc. Es una patata muy apreciada por ser de las variedades más tardías de España.



Fruta

Los cultivos de árboles frutales se extienden por la comarca al igual que ocurre con las huertas, sin embargo de entre todas las zonas de nuestro territorio podemos destacar la Merindad de Valdivielso con una mención especial al cerezo y al manzano, aunque su producción sea a pequeña escala, prácticamente familiar.



Setas y Hongos

El incomparable medio natural que nos rodea nos provee también de cotizados productos: las setas y los hongos.

Las habituales lluvias de otoño y primavera, unidas a la variedad y abundancia de frondosos bosques, favorecen una increíble riqueza micológica que incluye especies como boletus, níscalos, champiñones, coprinus, colmenillas, senderuelas o carrerillas, mango azul, trompetillas o cantarelus, también conocidas como angulas de monte, y los codiciados perrechicos.

A pesar del escaso valor calórico y nutritivo de las setas, su delicioso sabor ha hecho de ellas un producto gastronómico muy apreciado, que está presente en multitud de recetas y platos típicos de la zona.



Truchas

Este pez de la familia de los salmónidos habita en ríos y cursos de montaña con aguas cristalinas y bien oxigenadas como las que se encuentran en los ríos Cadagua, Ebro, Jerea, Nela, Trema y Trueba.

La trucha común presente en nuestros ríos es de color grisáceo, con irisaciones amarillo-azuladas, y pintas oscuras en el lomo y rojas en el costado. Su carne, de color rosado, es de buena calidad y muy higiénica, ya que procede de entornos limpios y no contaminados.

Carne de vacuno

En el Norte de Las Merindades existe una gran tradición ganadera diferenciada por sus pastos, el tipo de explotación, el manejo y la alimentación de la comarca al constituir un enclave cerrado. En sus verdes y frescos prados pasta el ganado vacuno del que se obtiene la carne con Marca de Garantía “Carne de Las Merindades”.

Este sello certifica, además de la procedencia geográfica del ganado, una serie de controles y análisis específicos desde su origen hasta su etiquetado final que determinan su calidad. La ternera es el producto principal. También se sacrifican bovinos pesados de diferente categoría.



Caza

En Las Merindades existen importantes poblaciones de especies de caza mayor, como corzo y jabalí, que por tanto están muy presentes en la gastronomía de la zona.

El corzo, el más abundante, es un animal pequeño con una alimentación muy variada que incluye hierba, fruta silvestre, setas, hojas,... Su carne está entre las más exquisitas de las de la caza, es carne con reminiscencias de los aromas del monte, suave, digestiva y roja.

El cerdo salvaje o jabalí, antecesor del cerdo doméstico, también ha sido cazado desde hace siglos. Este animal omnívoro tiene una carne magra, firme y fuertemente proteica con un sabor muy característico.

Cordero

Los corderos más apreciados por finos y sabrosos son los que proceden de la emblemática oveja churra, siendo el más estimado el lechal, que es la cría que todavía mama.

De los pequeños corderos lechales se aprovecha casi todo, pudiéndose elaborar succulentos platos con sus manitas, sesos, mollejas, cabecillas y asaduras. El cordero o lechazo asado es todo un símbolo de la provincia.

Muy apreciadas son también las exquisitas chuletillas asadas con brasas de sarmientos y, si el animal es un poco mayor, se pueden elaborar succulentos guisos con piezas troceadas.



Quesos

Las Merindades han sido, desde tiempos remotos, tierra de pastores y rebaños de ovejas que pastaban de sol a sol por sus campos y montes. De la leche de estos animales se han obtenido buenos quesos, siendo el más famoso de todos, el queso fresco de Burgos.

Elaborado tradicionalmente con leche de oveja (actualmente también de vaca o mezcla de ambas) y cuajo animal, no se somete a procesos de maduración y, en algunos casos, se sala ligeramente. Es de consistencia blanda, carece de corteza y presenta un intenso color blanco. Su sabor es suave, lechoso y algo dulzón, mientras que su olor es totalmente neutro.

Además del queso descrito anteriormente, en Las Merindades se elaboran otros quesos a base de leche de oveja, de vaca, o con mezcla de ambas, curados según el tiempo de maduración, que oscila de tres meses a más de un año.

La producción de queso se encuentra principalmente en Los Altos, Oña, Espinosa de los Monteros, Valle de Losa, Valle de Zamanzas y Villarcayo.



Miel

La producción de miel cuenta con una larga tradición en Las Merindades. En las últimas décadas, los apicultores han ido incorporando nuevas tecnologías en la extracción y procesado de la miel que han permitido mejorar un producto, ya de por sí excelente, que tiene notables valores nutritivos y medicinales.

La obtención de uno u otro tipo de miel depende de la vegetación presente en el entorno de las colmenas. Según los pólenes y néctares recolectados por las infatigables abejas, se extraen mieles monoflorales de brezo, roble o encina, o multiflorales con tomillo, romero o espliego.

Al norte de la comarca, caracterizado por un clima húmedo, crecen brezos y brequinas en abundancia, por lo que se recoge miel de brezo, la variedad más apreciada. Esta miel tiene un característico color marrón oscuro, consistencia cremosa o granulada y aroma y sabor intensos.

Dulces de las monjas / Dulces del convento

Los conventos que salpican nuestra geografía han contribuido a enriquecer la gastronomía con cuidadas y elaboradas recetas a base de materias primas de primera calidad. Las especialidades preparadas en los conventos, principalmente dulces, cuentan con un más que reconocido prestigio en Las Merindades. Destacando entre todas ellas las pastas, rosquillas, tartas y guirlache que comercializan las monjas del entorno.

Mantequilla

La afamada mantequilla de la zona se elabora con la leche de las vacas que pastan en los Valles Pasiegos burgaleses, en tierras de Espinosa de los Monteros.

Este delicioso producto tiene un intenso aroma, textura cremosa y color amarillo más o menos intenso que nos evocan sabores de antaño, cuando la mantequilla se elaboraba en casa para el consumo familiar.

Italianas

Las pastas de mantequilla conocidas como Italianas se elaboran artesanalmente en la zona de Espinosa de los Monteros desde hace más de 300 años.

Mezclando los ingredientes (harina, mantequilla de Espinosa, huevos, canela y azúcar) se obtiene una masa que luego se corta con un molde circular para darles forma redonda. El resultado es una pasta de color pálido, textura crujiente e intenso sabor a mantequilla con un sutil toque de canela.

Sobaos

El sobao junto con las Italianas son los productos dulces más representativos de la comarca. Muy vinculado a la zona de Espinosa de los Monteros, donde tradicionalmente se ha elaborado a partir de la mantequilla procedente de las vacas que pastan en sus prados.

Se trata de un sobao pasiego cuyos ingredientes además de la mantequilla son harina, huevos y azúcar, con la peculiaridad de su gran tamaño que facilita su conservación. De apariencia artesanal, presenta una superficie de color tostado, una textura compacta y un dulce e intenso sabor a mantequilla.

Chacolí

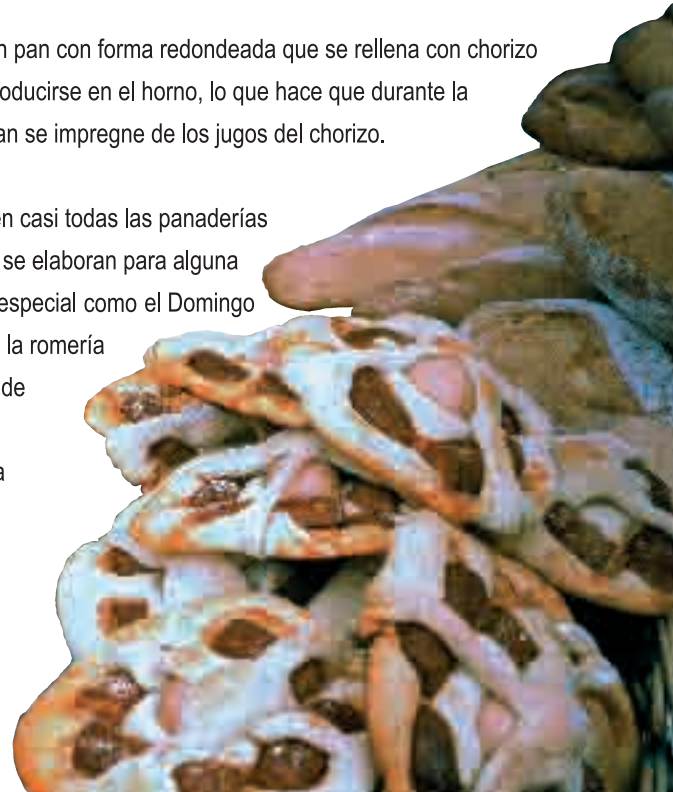
El chacolí es un vino blanco joven que se produce de forma tradicional en zonas donde es posible el cultivo de la vid, como en algunos puntos de nuestra comarca entre los que sobresalen el Valle de Mena, el Valle de Tobalina y Frías.

Se trata de un vino ácido, con bajo grado de alcohol y refrescante con aromas de hierba y fruta que tiene un contenido natural de gas carbónico disuelto. El chacolí en Las Merindades había sido relegado prácticamente al consumo familiar, en los últimos años se está trabajando para recuperar la casi perdida tradición de su producción y darle el impulso necesario para que se convierta en un referente tanto económico como social de la comarca.

Torto o rosca

El torto es un pan con forma redondeada que se rellena con chorizo antes de introducirse en el horno, lo que hace que durante la cocción el pan se impregne de los jugos del chorizo.

Se venden en casi todas las panaderías de la zona y se elaboran para alguna celebración especial como el Domingo de Pascua o la romería de la Virgen de Cantonad, aunque en la actualidad se pueden encontrar durante todo el año.





Los Restaurantes

Restaurante José Luis

Hostal José Luis

Trespaderne

Hostal-Restaurante José Luis

C/ Bilbao, 25. 09540 Trespaderne (Burgos)

Tel: 947 307 293 / Fax. 947 307 235

hostaljoseluis@terra.es

www.hostaljoseluis.com

Gerente : Abel Fernández López

Jefe de cocina: Asier Goñi



Hostal y restaurante situado en Trespaderne, en la Comarca de Las Merindades. Por su situación equidistante con Burgos, Bilbao, Santander y Vitoria hace que sea un punto ideal para las rutas turísticas por el Norte de España.

Disponemos en nuestro restaurante de una carta surtida y actualizada según las temporadas, con materias primas de la comarca; cocina casera con toques de nueva cocina.

La cafetería es un lugar de encuentro agradable que ofrece una variada selección de pinchos, cazuelitas y platos combinados.

Restaurante La Cochera

Grupo Don Pablo

Mercadillo de Mena

Hotel Restaurante La Cochera

09586 Mercadillo de Mena (Burgos)

Tel: 947 141 205 / Fax: 947 141 300

info@grupodonpablo.com

www.grupodonpablo.com

Gerente - Jefe de cocina: Pablo García Pardo



El Grupo Don Pablo cuenta con tres establecimientos en el Valle de Mena: la Posada Don Saulo, el tradicional Mesón Don Pablo y el nuevo Hotel Restaurante La Cochera. El hotel ha sido concebido para atender las necesidades de los grandes grupos, con el esmerado servicio de lo pequeño: banquetes de boda, comuniones, bautizos, reuniones de trabajo, etc.

Nuestras instalaciones disponen de varios comedores, un gran salón con capacidad para 250 comensales, una moderna cafetería, una amplia terraza y aparcamiento privado. La oferta de restauración se complementa con dos diferentes estilos de alojamiento.

Restaurante La Mantequería

Espinosa de los Monteros

Restaurante La Mantequería

C/ Progreso, 16

09560 Espinosa de los Monteros (Burgos)

Tel: 947 120 043

restaurantelamantequeria@hotmail.es

Gerente: Gonzalo Frades Gómez



Nuestro bar restaurante y quesería La Mantequería se localiza en Espinosa de Los Monteros. Dispone de un comedor para 120 comensales. En su cuidada carta aparecen especialidades de una cocina vasco-castellana que mezcla tradición e innovación.

El nombre nace de la quesería Las Nieves, una empresa que lleva más de 50 años elaborando unos productos lácteos de muy alta calidad.

Productos que se pueden adquirir en el mismo restaurante. El restaurante se caracteriza por una buena relación calidad-precio.

El empresario Gonzalo Frades, hostelero con amplia experiencia en el sector, cuenta con gran equipo profesional y buen jefe de cocina.

Restaurante La Peña

Hotel Cadagua

Villasana de Mena

Hotel Cadagua XXI / Restaurante La Peña
C/ Angel Nuño 26. 09580 Villasana de Mena (Burgos)

Tel: 947 126 125 / Fax: 947 141 588

hotelcadagua@telefonica.net

www.hotelcadagua.com

Gerente - Jefe de cocina: Juan Peña Vicario



El hotel Cadagua se encuentra situado en el Valle de Mena, al norte de la provincia de Burgos. Dispone de 26 habitaciones, más dos Junior Suite totalmente equipadas. La cocina tiene un horno de leña dónde se preparan lechazos al estilo castellano. Existen dos comedores con capacidad para unas 200 personas en los que podemos acoger todo tipo de eventos. Uno de ellos es una bodega dónde disfrutar con todo tipo de tapas y cazuelitas. Nuestras instalaciones se complementan con una taberna irlandesa un amplio jardín con zona infantil, piscina cubierta y parking privado.

Restaurante Siglo XIX

Centro de Turismo Rural

Noceco de Montija

Restaurante Siglo XIX

C/ Mayor s/n 09569 Noceco de Montija

Tfno./fax: 947 140 081

www.siglo-xix.com

ctr@siglo-xix.com

Jefe de Cocina: María Jesús Coello Martín



Restaurante dotado de 35 plazas, situado dentro del Centro de Turismo Rural del mismo nombre. Trato familiar y cercano. Reserva previa. Cierra los lunes a excepción de los que sean festivos y los de los meses de Julio, Agosto y Septiembre. Menús muy completos con variaciones diarias. Productos tradicionales elaborados y presentados de forma original e innovadora.

Temporada de Primavera

Setas de abril, caracoles y trucha

Risotto de perrechicos con crujiente de Idiazábal | Calabacines rellenos de ternera, perrechicos y pistachos con salsa de maíces crujientes | Cocido Menés: alubias blancas con caracoles y salteado de setas | Crêpes rellenos de caracoles y pisto al aroma de limonero | Pudding de trucha con berros | Hojaldre de caracoles y setas | Trucha rellena de salpicón de verduras con cama de puerros | Trucha rellena con infusión de tomate al aroma de albahaca | Torrija de pan flambeada con dulce de natillas | Peras al vino | Risotto de perrechicos con crujiente de Idiazábal | Calabacines rellenos de ternera, perrechicos y pistachos con salsa de maíces crujientes | Cocido Menés: alubias blancas con caracoles y salteado de setas | Crepes rellenos de caracoles y pisto al aroma del limonero | Pudding de trucha con berros | Hojaldre de caracoles y setas | Trucha rellena de salpicón de verduras con cama de puerros | Trucha rellena con infusión de tomate al aroma de albahaca | Torrija de pan flambeada con dulce de natillas II Peras al vino | Risotto de



Risotto de perrechicos con crujiente de Idiazábal

Restaurante La Peña

INGREDIENTES (4 personas)

400 g de arroz
1 cebolleta de unos 100 g
40 g de tocino
1 cl de aceite de oliva
100 cl de caldo de ave
100 g de perrechicos
4 láminas de Queso Idiazábal

DE INTERÉS

Dificultad: Alta.

Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Risotto: picar fina la cebolleta y ponerla a pochar suavemente en aceite, rehogar el arroz a fuego vivo y mojar con vino blanco. Añadir el caldo de ave y seguir removiendo hasta que quede seco el arroz. Enfriar y guardar.

Perrechicos: pelar y lavar. Freír al ajillo de forma tradicional.

Teja de Idiazábal: rallar el queso, añadir un poco de harina y hornear sobre un tefflón. Darle forma nada mas sacarlo del horno.

Tocino: cortar tocino en lonchas finas, ponerlo en una placa con papel y otra placa encima, hornear en horno lento a 90°C durante 1 hora.

En un cazo poner la bola de mantequilla, saltear los perrechicos en trozos y añadir una porción de arroz y mojar con el resto del caldo.

Remover sin parar. Cuando esté casi hecho añadir queso rallado y dejar reposar unos minutos.

A la hora del servicio mezclarlo con una cucharada de nata montada. Poner en un plato soper y decorar con una teja de Idiazábal y el tocino.



Calabacines rellenos de ternera, perrechicos y pistachos con salsa de maíces crujientes

INGREDIENTES (4 personas)

Para el calabacín relleno:

150 g de ternera
 100 g de magro de cerdo
 2 cebolletas
 150 g de perrechicos
 2 ajos frescos
 50 g de pistachos pelados y picados
 3 calabacines largos
 ½ dl de aceite de oliva
 2 cucharadas soperas de queso mascarpone
 3 hojas de albahaca picada
 sal y pimienta

Para la salsa de maíces:

6 cucharadas soperas de aceite de girasol
 50 g de maíz cocido
 1 cucharadas soperas de maíz cocido y luego frito crujiente
 4 cucharadas de zumo de naranja y sal

Restaurante Siglo XIX

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.
Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

Picar las cebolletas muy finas y pochar con aceite. Una vez pochadas, añadir la carne picada y la albahaca, mantener al fuego 5 minutos. Por otro lado saltear las setas con los ajos frescos picados, y añadir a la carne. Agregar los pistachos y mantener al fuego 5 minutos más, añadiendo en este momento el queso. Mezclar y dejar reposar unos minutos.

Laminar los calabacines, y una vez pasadas las láminas por la plancha colocarlas sobre un plato (dos de ellas en forma de cruz). Colocar un montoncito de relleno en el centro de cada lámina, cubriéndolo con las puntas de las mismas.

Triturar los maíces cocidos con el resto de ingredientes (salvo los maíces fritos), batir bien, colar y añadir el maíz crujiente, y regar sobre los rollitos de calabacín.



Cocido Menés: alubias blancas con caracoles y salteado de setas

Restaurante La Cochera

INGREDIENTES (4 personas)

360 g de alubias blancas
24 colas de caracoles
caldo de carne con verduras, cebolla, ajo, puerro, etc.
100 g de setas tiernas
juliana de zanahoria y judías verdes
hoja de laurel
aceite de oliva
sal
tacos de jamón serrano

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Poner a remojo las alubias el día anterior. Al día siguiente verter las alubias en una cazuela, cubrirlas con el caldo de carne, echar una cucharadita de aceite y sal, y cocer hasta que estén tiernas.

Por otro lado, una vez bien limpios los caracoles separar las colas de la cáscara.

En una sartén con aceite caliente saltear las setas, las verduras y las colas de caracol.

Colocar las alubias, previamente escurridas, en una cazuela, añadir las verduras y las colas de caracol y dar un golpe de calor antes de servir.



Crêppes rellenos de caracoles y pisto al aroma de limonero

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante José Luis

Para los crêppes:

½ litro de leche
4 huevos
200 g de harina
25 g de mantequilla
sal y pimienta

Para el pisto con caracoles:

3 cebollas
1 calabacín grande
2 pimientos rojos
3 pimientos verdes
300 g de carne de caracoles

Para la base en la presentación:

½ litro de salsa de tomate
4 hojas de limonero

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 2 horas.

ELABORACIÓN

Picar la verdura en dados pequeños para elaborar el pisto y ponerlo en una cazuela a pochar; mientras se va haciendo sacar la carne de los caracoles y reservar.

Para preparar los crêppes, poner a calentar la leche hasta que esté tibia. Mezclar los huevos con la harina, la sal y la pimienta; añadir la leche tibia y mezclar bien. Derretir la mantequilla, añadirlo a la mezcla anterior y preparar los crêppes en sartén.

Picar las hojas de limonero y añadir a la salsa de tomate para que se aromatice.

Rellenar los crêppes con el pisto y los caracoles.

Para presentar poner en la base del plato la salsa de tomate y sobre ésta el crêppe.



Pudding de trucha con berro

Restaurante Siglo XIX

INGREDIENTES (4 personas)

½ kg de trucha
3 cucharadas soperas de nata líquida
3 huevos
2 manojos de berro
15 g de mantequilla
sal y pimienta

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 50 minutos.

Tiempo total: 1 hora y 10 minutos.

ELABORACIÓN

Limpiar el berro, lavarlo, cocerlo, escurrirlo muy bien y reducir en mantequilla.

Incorporar 1 yema de huevo, 1 cucharada soperas de nata líquida, la sal y pimienta y batir.

Aparte batir los filetes de trucha con 2 ½ cucharadas soperas de nata líquida, 2 huevos, sal y pimienta.

Engrasar el molde, verter una capa de mezcla de trucha y otra de la mezcla de berro. Terminar con otra capa de la mezcla de trucha.

Cocer al baño María a 180° C durante 50 minutos.

Servir con una salsa de tomate.



Hojaldre de caracoles y setas

Restaurante La Peña

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg caracoles
400 g de masa de hojaldre
1 calabacín
1 berenjena
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 tomate
½ kg setas de temporada
sal y especias al gusto
salsa de tomate

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Cocer los caracoles (bien limpios), sacarlos de la concha y reservarlos.

Hacer el pisto pochando primero la cebolla y los pimientos y añadir más tarde el calabacín, la berenjena y los tomates. Especiar al gusto.

Preparar un refrito de ajos y añadir las setas y a continuación los caracoles. Mezclar el pisto con los caracoles y setas.

Hornear a 170°C durante 15 min. los hojaldritos en raciones individuales y rellenarlos con la mezcla.

Emplatar con una base de salsa de tomate.



Trucha rellena de salpicón de verduras con cama de puerros

INGREDIENTES (4 personas)

3 truchas de 300 g
4 pimientos verdes
3 puerros laminados
1 pimiento rojo
1 cebolla
½ copa de Jerez
5 cucharadas de tomate frito
gambas peladas
aceite de oliva
3 dientes de ajo

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

En primer lugar limpiar y desespinar las truchas. Cortar toda la verdura en juliana y poner a rehogar con aceite, añadir el Jerez, el tomate frito, las gambas y la sal.

Rellenar las truchas con lo preparado anteriormente.

Colocar el pescado en una cazuela para horno con la cama de puerros y un poco de aceite, y hornear durante 20 minutos a 160°C.

Para la cama de puerros: poner un poco de aceite de oliva en una sartén y freír los puerros en tiras finas hasta que crujan.



Trucha rellena con infusión de tomate al aroma de albahaca

Restaurante José Luis

INGREDIENTES (4 personas)

4 lomos de trucha
caldo de pescado
200 g de champiñones
200 g de jamón
200 g de bacon
1 litro de tomate
albahaca
1 cebolla

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 40 minutos.

ELABORACIÓN

Picar la cebolla finamente y ponerla a pochar; mientras se va haciendo, picar los champiñones, el jamón y el bacon muy fino todo y añadir a la cebolla una vez pochada.

Poner en una fuente de horno dos lomos de trucha, sobre ellos extender el relleno y terminar cubriendo con los otros dos lomos, hornear a 160°C durante 15 minutos.

Por otro lado, hacer una infusión de albahaca con el caldo de pescado. Después colar y añadir el tomate.

Para presentar poner la infusión de tomate en el fondo del plato y sobre ella una porción de trucha.



Torrija de pan flambeada con dulce de natillas

INGREDIENTES (4 personas)

Para las torrijas:

4 rebanadas de pan
6 huevos
leche
azúcar
aceite de oliva
chichón dulce

Para el dulce de natillas:

leche
corteza de naranja
corteza de limón
canela
huevos
azúcar
1 vaina vainilla

Restaurante La Cochera

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 30 minutos.

ELABORACIÓN

Torrija de pan: Poner a hervir leche con azúcar y dejar enfriar. Cuando esté templada pasar por ella el pan, empapar bien con cuidado de que no se rompan las rebanadas y pasar por el huevo batido. Freír en aceite bien caliente y reservar.

A la hora de servir templar la torrija, preparar chupito de chinchón con azúcar y quemar.

Dulce de natillas: Poner al fuego la leche con las cortezas de fruta, la canela y la vainilla, dejar calentar lentamente. Mezclar por otro lado, las yemas de huevo y el azúcar con ayuda de un batidor. Cuando la leche está a punto de hervir, retirar y añadir a las yemas lentamente hasta mezclar toda la leche. Poner un recipiente al “baño maría” y meter en él las natillas.

Dejar cocer a fuego muy suave y sin dejar de mover con el batidor hasta que se espesen, para que no se corten. Están listas si al introducir la cuchara de palo las natillas tienen que nappar la cuchara. Una vez que están hechas, retirar del fuego y enfriar.



Peras al vino

INGREDIENTES (4 personas)

4 peras conferencia
300 g de azúcar
3 palos de canela
2 peladuras de limón y naranja
1 litro de vino tinto

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

Elegir 4 peras conferencia del mismo tamaño y pelarlas dejando el rabo y planas en la base para cocer de pie.
Poner en una cazuela las peras, el azúcar, la canela, las cáscaras de limón y naranja, y el vino.
Dejar cocer unos 40 minutos a fuego lento hasta que las peras estén tiernas y sacarlas, dejar reducir la salsa del vino.
Retirar del fuego y servir.



Temporada de Verano

Carne de vacuno, cordero y productos de huerta

Lasaña de berenjena con canónigos al aceto balsámico | Arroz salteado con verduras y láminas de cordero | Pastel de lechazo | Rollito de solomillo en brioche con salsa de trufa | Brocheta de solomillo con champiñones | Cebolleta asada rellena de ternera y foie | Carré de cordero asado con ensalada medinesa | Tarta de queso | Crema de aguacate sobre tulipa de chocolate | Lasaña de berenjena con canónigos al aceto balsámico | Arroz salteado con verduras y láminas de cordero | Pastel de lechazo | Rollito de solomillo en brioche con salsa de trufa | Brocheta de solomillo con champiñones | Cebolleta asada rellena de ternera y foie | Carré de cordero asado con ensalada medinesa | Tarta de queso | Crema de aguacate sobre tulipa de chocolate | Lasaña de berenjena con canónigos al aceto balsámico | Arroz salteado con verduras y láminas de cordero | Pastel de lechazo | Rollito de solomillo en brioche con salsa de trufa | Brocheta de solomillo con champiñones | Cebolleta asada rellena de ternera y foie | Carré de cordero asado con ensalada



Lasaña de berenjena con canónigos al aceto balsámico

INGREDIENTES (4 personas)

Lasaña:

- 2 berenjenas medianas
- 1 cebolla mediana
- 500 g de tomate en rama
- 12 láminas de lasaña
- 30 g de parmesano recién rallado
- 225 g de mozzarella
- 12 langostinos
- aceite oliva virgen
- 2 cucharadas soperas de albahaca fresca
- 2 cucharaditas de café de azúcar

Guarnición:

- un ramillete de canónigos / berros
- 120 ml de aceite de oliva virgen
- 40 ml de aceto balsámico
- 1 chalota o cebolla pequeña
- pimienta blanca recién molida
- sal

Restaurante Siglo XIX

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 1 hora y 30 minutos.

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 200°C. Preparar la salsa de tomate poniendo la cebolla picada a rehogar con un buen chorro de aceite de oliva virgen. Antes de que coja color, añadir el azúcar, la sal, la albahaca picada y los langostinos picados. Mover el conjunto e incorporar el tomate. Bajar el fuego y dejar compotar unos 20 minutos. Con ayuda de una cuchara aplastar varias veces los tomates.

Por otro lado cocer la pasta durante 6 minutos en agua, aceite y un puñado de sal. Retirar y enfriar bruscamente con agua y hielo. Una vez escurrida muy bien sobre un paño guardar en una bandeja impregnada de aceite

Cortar las berenjenas en láminas muy finas de unos 4 mm y pasarlas por la plancha por ambas caras, con una pizca de sal.

Para el montaje del plato colocar en el fondo una base de compota de tomate, una lámina de pasta, queso parmesano recién rallado, mozzarella en trozos y berenjena. Repetir de nuevo la operación descrita, gratinar al horno a 200°C durante 30 minutos, añadir los canónigos aliñados y servir.



Rollito de col relleno de carne

Restaurante La Peña

INGREDIENTES (4 personas)

4 hojas de repollo
1 kg de carne picada ($\frac{1}{2}$ kg de ternera, $\frac{1}{4}$ kg de cerdo y $\frac{1}{4}$ kg de tocino de cerdo)
100 g de tomate frito
 $\frac{1}{2}$ litro de jugo de carne
1 cebolla
1 diente de ajo
jamón serrano

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 30 minutos.

ELABORACIÓN

Deshojar el repollo y añadir a un cazo de agua hirviendo. Dejar 10 segundos y pasar a un recipiente con agua fría.

Después pochar la cebolla y el ajo cortado todo muy fino de antemano.

Una vez rehogado todo añadir la carne picada. Posteriormente añadir el jugo y el tomate frito. Saltear y probar de sal. Reservar.

Una vez frío rellenar las hojas de repollo haciendo un rulo.

A la hora del servicio calentar al “baño maría”. Napar el plato con salsa de tomate y colocar el rulo encima. Decorar con una lamina de jamón serrano frita y una ramita de perejil frito.



Arroz salteado de verduras y láminas de cordero lechal

INGREDIENTES (4 personas)

- 360 g de arroz
- 180 g de costillas de cordero
- 100 g de setas de primavera
- juliana de zanahoria, judías verdes y calabacín
- hoja de laurel
- ½ vaso de nata líquida
- aceite de oliva
- sal
- tacos de jamón serrano
- cebolla
- ajo

Restaurante La Cochera

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Colocar al fuego una olla con abundante agua y sal. Cuando el agua hierva, echar el arroz y después remover para que no se quede en el fondo. Dejar hervir a fuego fuerte unos minutos, escurrir y dejar enfriar.

Cocer las costillas con agua, cebolla y ajo, escurrir, reservar el caldo y retirar.

En una sartén con aceite saltear los tacos de jamón con las setas y las verduras, escurrir y reservar. Incorporar el aceite del salteado de verduras y setas al caldo de las costillas, poner al fuego y dejar hasta reducir.

Saltear el arroz con la verdura, la nata y a continuación añadir el caldo reducido y reservar.

Finalmente freír las costillas hasta dorarlas y presentar junto al arroz.



Pastel de lechazo

Restaurante José Luis

INGREDIENTES (4 personas)

½ kg de lechazo asado

8 huevos

1 litro de nata

sal y pimienta

maicena

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 2 horas.

ELABORACIÓN

Asar el lechazo durante 45 minutos a 180°C y procurar que nos quede bastante jugo. Cuando el lechazo esté asado deshuesarlo y poner la carne en un recipiente.

Añadir la nata, los huevos y triturar, después rectificar de sal y pimienta.

Preparar un molde al que untaremos con mantequilla y pan rallado. Verter la mezcla y ponerlo al “baño maría” a 100° C en el horno durante 45 minutos.

Por otro lado, ligar los jugos del lechazo con la maicena.

Para presentarlo, disponer de un trozo de pastel y salsear con la salsa bien caliente.



Rollito de solomillo en brioche con salsa de trufa

INGREDIENTES (4 personas)

700 g de solomillo
300 g de hongos troceados
5 láminas de bacon
4 dientes de ajo
1 cebolla
unos granos de trufa
1 litro de nata
½ litro de jugo de carne
1 vaso de oporto
sal al gusto
una pizca de pimienta blanca molida
aceite

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 20 minutos.

ELABORACIÓN

Trocear el solomillo en tacos redondos y envolver con las láminas de bacon. Echar aceite en una sartén, hacer el solomillo a la plancha durante 3 minutos y retirar.

En la misma sartén dorar los hongos otros 5 minutos.

Mezclar el solomillo y los hongos, y verter por encima la salsa de trufa, meter al horno durante 5 minutos. Sal al gusto.

Para la salsa de trufa: mezclar los dientes de ajo, la cebolla, granos de trufa, la nata, el jugo de carne, el oporto, sal al gusto, pimienta blanca y el aceite. Dejar espesar hasta que se reduzca la salsa.



Brocheta de solomillo con champiñones

Restaurante La Peña

INGREDIENTES (4 personas)

600 g de solomillo
8 champiñones
1 cebolla
1 tomate
1 pimiento rojo / verde
1 bolsa de rúcula
100 g de bacón
4 palillos de bambú
jugo de carne

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 30 minutos.

ELABORACIÓN

Cortar el solomillo y la verdura en tacos de 2 por 2 cm. Escoger los champiñones del mismo tamaño. Colocar en el palillo de bambú un trozo de carne, un trozo de verdura y un trozo de bacon alternativamente. Mientras, reducir el jugo de carne hasta que quede concentrado. Limpiar la rúcula. Marcar las brochetas en la plancha y terminar de hacer en el horno durante 5 minutos a 180°C. Aliñar la rúcula. Poner la brocheta en el plato y decorar con la rúcula. Posteriormente salsear con jugo de carne reducido.



Cebolleta asada rellena de ternera y foie

Restaurante José Luis

INGREDIENTES (4 personas)

8 cebolletas medianas
300 g de carne picada
2 dl de salsa de tomate
1 cebolla
2 zanahorias
1 puerro
150 g de foie

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

Quitar las raíces y el tallo a las cebolletas. En la parte del tallo, hacer una incisión en cruz. Envolver las cebolletas en papel de aluminio individualmente y asarlas en el horno a 180°C durante 20 minutos

Mientras se van asando las cebolletas preparar el relleno. Picar muy fino la cebolla, la zanahoria y el puerro. Después pocharlo; cuando estén pochadas las verduras, añadir la carne y rehogar bien. Añadir sal y pimienta al gusto y los 2 decilitros de tomate y dejar hacer.

Partir el foie en 8 trozos, uno para cada cebolleta.

Cuando estén las cebolletas asadas, sacarlas del papel. Ahuecar la cebolleta y poner en el fondo el foie y encima el relleno de carne.

Servir con una base de salsa de tomate.



Carré de cordero asado con ensalada medinesa

Restaurante La Cochera

INGREDIENTES (4 personas)

600 g de costillar de cordero
hoja de laurel
aceite de oliva
sal
cebolla
½ limón
2 dientes de ajo
lechuga de Medina de Pomar

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Limpiar bien el carré quitándole toda la grasa y macerar con los ingredientes, es decir, mezclarlo todo para que a temperatura ambiente se mezclen sabores.

Meter al horno fuerte (200-220°C), previamente precalentado, durante unos 15 minutos, cuidando de que se dore por todas partes.

Acompañar el plato con patata panadera y una ensalada de lechuga de Medina de Pomar.

Patata panadera: Cortar las patatas en rodajas, añadir cebolla cortada en juliana, cubrir con aceite e introducir en el horno a 180°C hasta que la patata quede cocinada.



Tarta de queso

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante La Mantequería

Ingredientes:

½ litro de nata
½ litro de leche
100 g de azúcar
700 g de queso fresco
10 unidades de lengua de gato
14 hojas de gelatina natural
1 vaso de leche caliente

Ingredientes para el culís de fresa:

200 g de fresas
50 g de azúcar
1 vaso de agua
½ vaso de licor de manzana sin alcohol

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 2 horas y media.

ELABORACIÓN

Mezclar la nata, la leche, el azúcar y el queso fresco y batir hasta espesar.

Por otro lado disolver las hojas de gelatina en un vaso con leche caliente tras hidratar en agua fría y añadir a la mezcla anteriormente conseguida. Vaciar toda la mezcla en un recipiente y dejar a temperatura ambiente hasta que el molde se enfríe completamente.

Enseguida meter a la nevera y dejar enfriar 2 horas.

Transcurrido este tiempo desmoldar la tarta y cubrir toda la superficie con una fina capa del culís de fresa.

Elaboración del culís de fresa: limpiar y trocear las fresas y ponerlas a hervir en una cazuela con un poco de agua caliente. Cuando se haya reducido mezclar el azúcar, el vaso de agua y el licor de manzana y dejar cocer unos minutos. Posteriormente pasar la mezcla por la batidora hasta que quede fina.



Crema de aguacate sobre tulipa de chocolate

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante Siglo XIX

Para la crema:

- 1 aguacate
- 2 yogures naturales
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1/2 limón

Para la tulipa:

- 125 ml de leche
- 25 g de aceite de girasol
- 20 g de harina
- 10 g de maicena
- 65 g de azúcar
- 2 huevos
- 125 g de chocolate fondant

DE INTERÉS

- Dificultad:** Media.
- Tiempo de elaboración crema de aguacate:** 10 minutos.
- Tiempo de elaboración tulipa de chocolate:** 2 horas.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de la crema de aguacate: verter todos los ingredientes indicados en el vaso de la batidora, batir durante unos minutos hasta conseguir una fina crema homogénea.

Para la elaboración de la tulipa de chocolate: verter la leche y el aceite en un cazo y llevarlo al punto de ebullición. Mezclar en un recipiente los huevos, la harina, la maicena y el azúcar y batir con unas varillas hasta que esté compacto y homogéneo. Añadir la leche caliente, remover y verterlo de nuevo al cazo, cociéndolo hasta que espese sin dejar de remover. Añadir el chocolate a la crema preparada y pasarlo por la batidora a velocidad suave hasta obtener una masa fina. Dejar reposar durante dos horas.

Extender la masa sobre papel sulfurizado y formar cuatro círculos de unos 12 cm de diámetro, e introducirlos en el horno previamente calentado a 200°C durante 10 minutos.

Levantarlos del papel con la ayuda de una espátula y presionando con los dedos se le da forma de tulipa.

Verter la crema sobre la tulipa una vez solidificada y servir fría.



Temporada de Otoño

Hongos y caza

Arroz cremoso con colmenillas y foie | Carpaccio de boletus con vinagreta de piñones | Sopa de hongos con virutas de jamón | Pastel de jabalí dos salsas | Jabalí guisado con patata losina y cantarelus con toque de dulce de frambuesa | Lomo de venado relleno de castañas en salsa de frutos rojos | Solomillo de ciervo relleno de foie con salsa de hongos | Codornices estofadas en salsa de ciruela y setas de temporada | Praliné de castañas, helado de turrón y chocolate blanco | Raviolis de manzana relleno de queso | Arroz cremoso con colmenillas y foie | Carpaccio de boletus con vinagreta de piñones | Sopa de hongos con virutas de jamón | Pastel de jabalí dos salsas | Jabalí guisado con patata losina y cantarelus con toque de dulce de frambuesa | Lomo de venado relleno de castañas en salsa de frutos rojos | Solomillo de ciervo relleno de foie con salsa de hongos | Codornices estofadas en salsa de ciruela y setas de temporada | Praliné de castañas, helado de turrón y chocolate blanco | Raviolis de manzana relleno de queso | Arroz cremoso



Arroz cremoso con colmenillas y foie

INGREDIENTES (4 personas)

600 g de arroz
300 g de colmenillas
½ litro de nata
200 g de foie

Restaurante José Luis

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de preparación: 25 minutos.

ELABORACIÓN

Hervir durante 15 minutos las colmenillas, escurrir bien y refrescar.

Por otro lado, poner a cocer el arroz en agua con sal durante 12 minutos y cuando esté cocido refrescar y escurrir.

En una sartén poner la nata, el arroz y dejar reducir.

Añadir las colmenillas y el foie, rehogar y servir.



Carpaccio de boletus con vinagreta de piñones

INGREDIENTES (4 personas)

4 boletus de tamaño mediano
100 g de aceite de oliva
100 g de pasta fresca
50 g de piñones
1 bandeja de cebollino
10 g de vinagre de Jerez
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
10 g de tomillo

Restaurante La Peña

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de preparación: 30 minutos.

ELABORACIÓN

Una vez limpios los boletus ponerlos en una cazuela cubiertos con aceite, añadirle el laurel, ajo y tomillo y ponerlo a confitar a fuego muy suave, sin que hierva. Una vez bien confitados poner a escurrir y reservar el aceite.

Con los boletus escurridos y papel film hacer unos cilindros y congelar.

Con el aceite sobrante, los piñones tostados y el vinagre de Jerez hacer una vinagreta. Al final añadirle cebollino picado.

Cocer la pasta a dente y reservar.

A la hora del servicio cortar en la corta-fiambres el boletus congelado, ir poniendo toda la base del plato a templar en la salamandra (gratinador). En el centro colocar una porción de pasta salteada con ajo.

Espolvorear con cebollino picado y napar (bañar) con la vinagreta de piñones. Espolvorear con algún piñón tostado.



Sopa de hongos con virutas de jamón

INGREDIENTES (4 personas)

1 cebolla picada
4 puerros picados
2 patatas troceadas
200 g de hongos troceados
100 g de jamón troceado
750 cl de jugo de carne

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

En una sartén con aceite caliente echar la verdura y pochar, añadir los hongos, las patatas y el jugo de carne y dejar cocer durante 20 minutos.

A continuación dar el punto de sal a la sopa, mezclar todo, pasar por el pasapurés y retirar.

Por otro lado saltear los trocitos de jamón y finalmente añadirlos a la sopa.



Pastel de jabalí

INGREDIENTES (4 personas)

400 g de carne de jabalí
garbanzos
150 g de verduras salteadas
setas tiernas
4 huevos
7 Hojas de gelatinas
hoja de laurel
aceite de oliva
sal
nata líquida

Restaurante La Cochera

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 2 horas.

ELABORACIÓN

Colocar al fuego una cazuela con abundante agua y sal. Cuando el agua hierva echar la carne y los garbanzos y cocer hasta que quede tierno. Escurrir, reservar el caldo y retirar.

De la misma manera cocer las verduras y las setas.

En otro recipiente echar los huevos, la nata líquida, batir hasta que quede una mezcla homogénea y reservar.

Calentar el caldo de garbanzos obtenido al principio, echar las hojas de gelatina, incorporar la carne y la mezcla anterior.

Posteriormente verter en un recipiente todos los ingredientes y meter al horno al “baño maría” durante 30 minutos a 220°C.

Para finalizar sacar del molde y acompañar con vinagreta.



Lomo de venado relleno de castañas en salsa de frutos rojos

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante José Luis

600 g de lomo de venado en un trozo
300 g de castañas
3 cebollas
2 puerros
3 zanahorias
200 g de frutos rojos (moras, frambuesas, arándanos ...)

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de preparación: 50 minutos.

ELABORACIÓN

Cocer las castañas en caldo y hacer un puré.
Abrir el lomo de venado, salpimentar y rellenar con el puré de castañas, enrollar y atar.
Picar la verdura en juliana y ponerla en una placa de horno; encima poner el lomo y asarlo a 160°C durante 30 minutos.
Transcurrido ese tiempo sacar el lomo del horno y triturar la verdura. A la salsa resultante añadir los frutos rojos.
Cortar el lomo en rodajas y napar (recubrir) con la salsa.



Jabalí guisado con patata losina y cantarelus con toque de dulce de frambuesa

Restaurante La Cochera

INGREDIENTES (4 personas)

500 g de carne magra de jabalí
caldo de garbanzos con hueso de badallo
100 g cantarelus
zanahoria, cebolla
hoja de laurel
aceite de oliva
sal
vino tinto, brandy
frutas rojas
patatas losinas

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de preparación: 1 hora.

ELABORACIÓN

En una sartén con aceite muy caliente saltear la carne de jabalí, marcar y retirar. Añadir la carne al caldo e incorporar vino tinto y brandy y cocer a fuego lento hasta reducir la salsa.

Por otro lado saltear las setas y las verduras.

Freír las patatas panaderas y escurrir.

Presentar el jabalí en su salsa junto a las verduras y los cantarelus y acompañar las patatas panadera con un toque de dulce de frambuesa.



Solomillo de ciervo relleno de foie con salsa de hongos

INGREDIENTES (4 personas)

700 g de solomillo de ciervo
300 g de hongos troceados
100 g de foie
1 cebolla
4 dientes de ajo
4 puerros
½ litro de nata
1 vaso jugo carne
½ copa de coñac
pimienta blanca molida

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

Hacer dos cortes a lo largo del solomillo para que se abra como un desplegable. Rellenar con las láminas del foie, añadir la sal y la pimienta. Enrollar sobre sí mismo, freír en la sartén y retirar.

Para la salsa: en la misma sartén echar un poco de aceite y cuando esté caliente añadir la cebolla y el ajo, dorar y añadir los hongos troceados. Añadir la nata, el jugo de carne y la copa de coñac, y cocer hasta espesar alrededor de 30 minutos. Triturar y colar.



Codornices estofadas en salsa de ciruela y setas de temporada

Restaurante Siglo XIX

INGREDIENTES (4 personas)

8 codornices
4 puerros medianos
1 bote de mermelada de ciruela
150 g de cebolla
1/3 de litro de vino blanco
Aceite de oliva
350 g de setas
2 dientes de ajo
pimienta blanca

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 45 minutos.

ELABORACIÓN

Dorar las codornices, previamente salpimentadas en una cazuela.

Pochar la cebolla y la parte blanca de los puerros con el ajo a fuego muy lento hasta que esté blanda, añadir 1/3 de litro de fondo blanco (caldo limpio resultante de la cocción de carne magra) o agua y dejar reducir hasta aproximadamente la mitad.

Agregar la mermelada con el vino al fondo del puerro y cebolla y pasar por el pasapuré. Incorporar la salsa a las codornices y dejar hacer a fuego lento.

Pochar las setas y añadir cuando las codornices están tiernas.



Raviolis de manzana relleno de queso

INGREDIENTES (4 personas)

2 manzanas Grand Smith
100 g de queso fresco tipo Philadelphia
100 g de azúcar calvados

Restaurante La Peña

DE INTERÉS

Dificultad: Alta.

Tiempo de preparación: 1 hora.

ELABORACIÓN

Hacer un almíbar y dejar enfriar. Reservar. Mientras, con el corta fiambres cortar la manzana en láminas lo más finas posible. Hacer un puré de manzana Grand Smith añadiendo el azúcar calvados. Conservar las láminas de manzana en el almíbar.

Rellenar las láminas de manzana con queso fresco dándole forma de ravioli.

Sobre el plato poner el puré de manzana, encima colocar los raviolis y decorar con láminas de manzana caramelizadas.



Praliné de castañas, helado de turrón y chocolate blanco

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante Siglo XIX

Para el praliné:

Caramelo para el molde
¼ litro de leche
vainilla
4 huevos
80 g de azúcar
1 tarro de castañas en almíbar
1 tableta de chocolate blanco
1 cilindro de chocolate

Para el helado de turrón:

1/2 tableta de turrón de Jijona
125 g de chantillí (nata, azúcar y vainilla al gusto)
2 huevos

Para el chantillí:

Nata
Azúcar
Vainilla al gusto

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 30 minutos
Tiempo de congelación: 6 horas.

ELABORACIÓN

Chantillí: Montar nata y añadir el azúcar y la vainilla. El azúcar y la nata se encuentran en una proporción de 10 g de azúcar por cada 100 ml de nata.

Praliné: Caramelizar el molde con azúcar. Hervir la leche con la vainilla, y añadir las yemas batidas con el resto del azúcar. Verter la mezcla en el molde caramelizado y agregar las castañas escurridas. Dejar enfriar y acto seguido desmoldar.

Helado de turrón: Mezclar el turrón con las yemas, añadir el chantillí y las claras a punto de nieve, y dejar en el congelador al menos, 6 horas.

Chocolate blanco: Fundir una tableta de chocolate blanco al “baño maría” e introducir en un cilindro de chocolate negro.

Adornar el plato con unas hojitas de menta fresca.



Temporada de Invierno

Potajes y productos de la matanza

Potaje castellano con garbanzos | Crema de lentejas con mousse de morcilla y guindillas verdes | Salteado de pan con picadillo y huevos estrellados | Ensalada de oreja de cerdo con langostinos al vinagre de pimentón | Revuelto de morcilla con panceta de matanza | Solomillo de cerdo relleno de queso de cabra con salsa de uvas | Codillo de cerdo con crema de boletus y patata losina y berza | Manitas rellenas de foie con tomate de albahaca | Mousse de cuajada con salsa de miel | Helado de queso fresco con teja de miel | Potaje castellano con garbanzos | Crema de lentejas con mousse de morcilla y guindillas verdes | Salteado de pan con picadillo y huevos estrellados | Ensalada de oreja de cerdo con langostinos al vinagre de pimentón | Revuelto de morcilla con panceta de matanza | Solomillo de cerdo relleno de queso de cabra con salsa de uvas | Codillo de cerdo con crema de boletus y patata losina y berza | Manitas rellenas de foie con tomate de albahaca | Mousse de



Potaje castellano de garbanzos

INGREDIENTES (4 personas)

500 g de garbanzos
2 zanahorias
1 cebolla
3 puerros
½ kg de costilla de cerdo
½ kg de falda de ternera
2 huesos de cañada
½ kg de tocino fresco
1 trozo de jamón
300 g de chorizo casero
6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
sal al gusto

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 2 horas y 30 minutos.

ELABORACIÓN

La noche anterior a prepararlos, poner los garbanzos en remojo en agua templada con sal.

Para preparar el guiso, lavar los garbanzos que la noche anterior se pusieron en remojo y ponerlos en una cazuela, preferiblemente de barro, con agua caliente. Añadir el aceite, las verduras troceadas, la costilla de cerdo, la falda de ternera, los huesos de cañada, el tocino, el jamón y el chorizo, dejándolo cocer todo junto durante 2 horas a fuego medio.



Crema de lentejas con mousse de morcilla y guindillas verdes

INGREDIENTES (4 personas)

Para la crema de lentejas:

1 taza de lentejas
1 cebolla
1 tomate
1 ramita de tomillo
3 cucharadas de aceite de oliva virgen
8 guindillas verdes
nata
sal y pimienta

Para la mousse de morcilla:

3 chalotas o cebollas pequeñas
100 gr. de champiñones
1 dl de cognac
500 gs. de morcilla con cebolla
50 gr. de tocino entreverado

Restaurante Siglo XIX

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 40 minutos.

ELABORACIÓN

Pelar y picar la cebolla. Pelar y partir el tomate en cuadraditos. En una cazuela con dos cucharadas de aceite de oliva virgen, saltear la cebolla. Cuando esté transparente añadir el tomate, y dejar 1 o 2 minutos más al fuego. Incorporar las lentejas, puestas previamente a remojo la noche anterior, y una ramita de tomillo, añadir la sal y la pimienta, remover y cubrir de agua.

Una vez que las lentejas se hayan cocido batir con la batidora y colar con el chino. Añadir la nata y remover hasta alcanzar una crema de fina textura.

Para la mousse de morcilla: picar las cebolletas, los champiñones y el tocino. Rehogar y añadir la morcilla sin piel. Luego triturar toda la masa, sazonar y añadir el cognac.

Cubrir el fondo del plato de crema de lentejas, con la mousse de morcilla en el centro y sobre esta las dos guindillas verdes.



Salteado de pan con picadillo y huevos estrellados

INGREDIENTES (4 personas)

300 g picadillo de cerdo
½ barra de pan del día anterior
8 huevos
1 patata
aceite de oliva
sal
tabasco al gusto

Restaurante La Cochera

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 20 minutos.

ELABORACIÓN

En una sartén con el aceite muy caliente freír el picadillo, escurrir, guardar el aceite y reservar.

Hacer migas con el pan y saltear con el aceite del picadillo, mezclar con la patata, previamente cocida, y añadir los huevos y el picadillo.

Dejar a fuego medio/fuerte unos instantes, añadir tabasco al gusto y servir al momento.



Ensalada de oreja de cerdo con langostinos al vinagre de pimentón

INGREDIENTES (4 personas)

Para la ensalada:

unas hojas de escarola
unas hojas de lollo rosso
una oreja de cerdo cocida
400 g de langostinos pelados y abiertos longitudinalmente
2 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón de La Vera
cebollino
½ cebolla cortada en aros
sal

Para la vinagreta:

6 cucharadas soperas de aceite de oliva
2 cucharadas soperas de vinagre de jerez
sal

Restaurante Siglo XIX

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 20 minutos.

ELABORACIÓN

Lavar la ensalada, secar bien y reservar. Sofreír los ajos en láminas, añadiendo un poco de pimentón de La Vera, y reservar. Verter en un recipiente los ingredientes de la vinagreta y agitar para conseguir una buena mezcla. Sobre un plato colocar un lecho con las hojas de ensalada, colocando sobre ellos unos aros de cebolla, los langostinos, unas tiras finas de oreja de cerdo y los ajos con su sofrito. Por último, rociar bien todo ello con la vinagreta y decorar con cebollino y pimentón espolvoreado.



Revuelto de morcilla con panceta de matanza

INGREDIENTES (4 personas)

2 morcillas medianas
3 filetes de panceta
8 huevos
aceite de oliva

Restaurante La Mantequería

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 15 minutos.

ELABORACIÓN

Desmigar la morcilla y trocear la panceta. En una sartén echar un chorrito de aceite de oliva y freír la panceta, cuando esté dorada añadir la morcilla y dejar freír 2 minutos.

Pasado este tiempo añadir los 8 huevos, revolver al punto y servir.



Solomillo de cerdo relleno de queso de cabra con salsa de uvas

INGREDIENTES (4 personas)

2 solomillos de cerdo
300 g de queso de cabra
1 litro de jugo de carne
200 g de uvas pasas maceradas en Oporto
150 g de bacon

Restaurante José Luis

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 50 minutos.

ELABORACIÓN

Abrir los solomillos como si fuesen un libro lo máximo posible, poner los lardones de queso de cabra y enrollar. Una vez enrollados trocear y envolver en bacon.

Para hacer la salsa, añadir las uvas maceradas al jugo de carne y reducir.

Presentar con una base de salsa de uvas y los solomillos pasados por la plancha.



Codillo de cerdo con crema de boletus, patata losina y berza

INGREDIENTES (4 personas)

1.200 g de codillo de cerdo con hueso (2 unidades)
200 g de garbanzos
100 g de boletus
½ berza
1 patata cocida
germinado de cebolla
diente de ajo y ½ pimienta verde
aceite de oliva
sal

Para la crema de boletus:

boletus
ajo
pimiento
patata cruda
nata líquida

Restaurante La Cochera

DE INTERÉS

Dificultad: Media.

Tiempo de elaboración: 45 minutos y cocción día anterior.

ELABORACIÓN

El día anterior cocer los codillos durante 2 horas y media, escurrirlo, reservar el jugo y ponerlo a asar hasta que la corteza esté crujiente.
Al día siguiente poner los garbanzos en una cazuela y cocerlos con el jugo de los codillos.
Hacer la crema de boletus: con aceite muy caliente saltear los boletus con el ajo, el pimiento, la patata cocida y la nata líquida.
Mezclar los garbanzos con la crema de boletus y pasarlo por el chino.
Añadir los codillos a la salsa anterior.
Acompañar el plato con patata Losina y berza cocida.



Manitas rellenas de foie con tomate de albahaca

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 manitas de cerdo
- 10 g de pimienta negra
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 pimienta verde
- 1 tomate
- 1 bandeja de albahaca
- 1 huevo
- 100 g de harina
- 1 dl de aceite de oliva
- 100 g de foie

Restaurante La Peña

DE INTERÉS

Dificultad: Media.
Tiempo de elaboración: 1 hora.

ELABORACIÓN

Cocer en la olla las manitas con puerro, zanahoria, cebolla, pimienta y pimienta, sal. (Durante 40 min.)
Mientras, preparar una salsa de tomate con verduras y albahaca.
Una vez cocidas las manitas, deshuesarlas y extenderlas sobre papel film, cuando estén extendidas poner trozos de foie y cubrir otra vez con carne de manitas, a continuación envolverlo todo con el film haciendo una especie de chorizo presionando bien para que salga todo el aire. Dejar enfriar para que la gelatina de las manitas endurezca el “chorizo”. Una vez que esté duro cortar en rodajas y rebozar en aceite de oliva.
Presentar en plato y napor (recubrir) con la salsa de tomate de albahaca.



Mousse de cuajada con salsa de miel

Restaurante José Luis

INGREDIENTES (4 personas)

3 Cuajadas de oveja
200 g de azúcar
3 yemas de huevo
50 g de leche en polvo
7 láminas de gelatina
100 g de leche entera
½ litro de nata a medio montar

DE INTERÉS

Dificultad: Baja.

Tiempo de elaboración: 20 minutos y tiempo de enfriamiento.

ELABORACIÓN

Mezclar el azúcar con las yemas de huevo y las cuajadas. A parte, fundir la gelatina, previamente puesta a remojo en agua fría, en la mezcla de la leche junto con la leche en polvo.

Batir la nata hasta dejarla a medio montar y agregar a las dos mezclas anteriores. Introducir en molde y enfriar en la nevera durante más o menos una hora.

Para la salsa de miel: poner a reducir en el fuego ¼ de litro de nata líquida y añadir 4 cucharadas soperas de miel.



Helado de queso fresco con teja de miel

INGREDIENTES (4 personas)

Restaurante La Peña

Para el helado de queso:

100 g de queso fresco
½ litro de almíbar (½ kg de agua y ½ kg de azúcar)
pasta bomba (yemas montadas con almíbar)
nata

Para la teja de miel:

100 g de mantequilla
100 g de miel
100 g de harina
100 g de azúcar glas

DE INTERÉS

Dificultad: Alta.

Tiempo de elaboración: 2 horas.

ELABORACIÓN

Helado: hacer almíbar y añadir sobre la pasta bomba. Mientras mezclar el queso con la nata y añadir a la mezcla anterior. Poner en la sorbetera y reservar.

Teja de miel: fundir la mantequilla y la miel a fuego lento. Mezclar con la harina y el azúcar hasta conseguir una masa. Sobre una placa de Sil-Pat añadir las bolas de la masa de teja y hornear a 170°C. Dejar reposar hasta que se enfríe bien.

Salsa de miel: disolver miel en un poco de agua y dejar enfriar.

Sobre el plato colocar un poco de salsa de miel, encima dos bolas de helado de queso y decorar con la teja y una ramita de menta.



