

**VI JORNADAS  
GASTRONÓMICAS DE LA**

# CAZUELA Y LOS GUISOS

  
CÓRDOBA 2014  
Unidad Europea de Cultura

libro de recetas



**HOSTECOR**





## **PRESENTACIÓN**

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba viene realizando una apuesta decidida por la promoción y el desarrollo de la gastronomía cordobesa, bajo los principios de la calidad en la presentación, en el servicio y en las materias primas que la deben caracterizar.

En esa línea de actuación se decidió realizar anualmente siete citas gastronómicas, en forma de jornadas gastronómicas específicas: la de la "gastronomía del ibérico del Valle de los Pedroches", "gastronomía de la cerveza", "gastronomía del ajo", "gastronomía Ecológica", "gastronomía de la caza", "gastronomía de las setas y los hongos" y además de la que hoy presentamos referida a la "cazuela y los guisos".

La participación de cada vez más restauradores en estas jornadas nos anima a ahondar en el camino iniciado y así surge esta compilación de recetas, las mismas que durante la jornada gastronómica se podrán degustar en los distintos establecimientos de Córdoba y provincia, que explicadas en cuanto a sus ingredientes y elaboración, esperamos sean de utilidad en sus cocinas y les ayuden a recordarnos en sus futuras visitas a Córdoba.

Antonio Palacios Granero  
Presidente de Hostecor

## INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Casa Palacio Restaurante Bandolero .....	6
Cervecería Los Chopos .....	8
Hotel Restaurante Los Patios .....	11
Hotel Restaurante Monasterio de San Francisco .....	13
La Cazuela de la Espartería .....	16
Mesón Restaurante Casa Matías .....	20
Restaurante Alcazaba De Las Torres .....	20
Parador La Arruzafa .....	23
Restaurante Bodegas Campos .....	27
Restaurante Cuevas Romanas .....	31
Restaurante El Barril .....	35
Restaurante El Buey .....	37
Restaurante El Choto .....	40
Restaurante El Churrasco .....	42
Restaurante El Mirador .....	45
Restaurante El Pepito .....	48
Restaurante El Rancho Grande .....	51
Restaurante Hacienda Minerva .....	54
Restaurante Hermanos Santos .....	58
Restaurante La Gamba de Oro .....	60
Restaurante La Montanera .....	64
Restaurante Puerta Sevilla .....	66

Sociedad de Plateros M <sup>a</sup> Auxiliadora .....	70
Taberna La Galga .....	74
Taberna Los Palcos .....	77
Taberna Salinas .....	80
Tresculturas Restaurante .....	84

## Alubias con Manitas de Cerdo

### ELABORACIÓN:

El día anterior poner las alubías en agua. Hervir las alubias durante 30 minutos. Freír el resto de ingredientes juntos y añadir las alubias, dejar cocer hasta su punto.

### INGREDIENTES: (4 personas)

500 grs. de alubías  
2 manitas de cerdo  
100 grs. de chorizo  
100 grs. de panceta  
100 grs. de costillas de cerdo  
100 grs. de carrillada de cerdo  
80 grs. de morcilla  
1 cabeza de ajo  
Laurel  
1 cucharada de pimentón dulce  
1 patata

## Arroz con Liebre

### ELABORACIÓN:

Hervir la liebre con el laurel durante 1 hora y media. Sacar la liebre, cortarla a trozos y guardar el caldo. Freír la liebre con la cebolla, el ajo, setas, pimentón y colorante, se añade el arroz y se sofríe. Añadir el caldo y hervir durante 20 minutos.

### INGREDIENTES: (4 personas)

500 grs. de liebre  
1 cebolla picada  
1 ajo picado  
Tomillo  
Romero  
100 grs. de setas  
200 grs. de arroz Bomba  
Sal  
1 cucharada de pimentón dulce  
Colorante

## **CASA PALACIO**

### **RESTAURANTE BANDOLERO**



## **Callos de Ternera con Garbanzos**

### **ELABORACIÓN:**

Hervir los callos con los garbanzos hasta su punto. Preparar el sofrito de cebolla y ajo, añadir el pimentón dulce, el vino y añadir los callos y los garbanzos. Hervir 10 minutos y dejar reposar 1 día.

### **INGREDIENTES: (4 personas)**

1 Kg. de callos de ternera  
300 grs. de garbanzos  
3 cebollas picadas  
1 cabeza de ajo  
Laurel  
Guindillas  
2 cucharadas de pimentón dulce  
1 vaso de vino blanco  
Aceite

## **Guiso de Choco**

### **ELABORACIÓN:**

Se trocea el choco. Freír con la cebolla y el ajo, añadir el pimentón, el colorante, el laurel, el vino y el caldo de pescado. Hervir durante 15 minutos, a continuación añadir las patatas. Dejar cocer durante 20 minutos.

### **INGREDIENTES: (4 personas)**

500 grs. de choco  
1 cebolla picada  
4 ajos picados  
500 grs. de patatas  
1 cucharada de pimentón dulce  
Laurel  
Aceite  
Sal y pimienta  
Colorante  
1 vaso de vino blanco  
2 l. de caldo de pescado



## CERVECERÍA LOS CHOPOS

### Papas al pelletón

#### ELABORACIÓN:

Troceamos las patatas en rodajas finas, y los pimientos y las cebollas en juliana. Los colocamos en una bandeja por capas, patatas, cebollas y pimientos añadiéndole sal al gusto entre ellas, lo regamos con un buen chorreón de aceite (somos generosos) y lo introducimos en el horno a baja temperatura para que se pochén las verduras.

Cuando estén pochadas, freímos los huevos y cuando estén fritos los cascamos y hacemos un revoltillo con las verduras y servimos.

Las presentamos con el jamón cortado en taquitos por encima cubriéndolo todo.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

1 kg. de patatas.  
½ kg. de cebollas  
¼ kg. de pimientos verdes  
de freír  
5 huevos  
Sal  
Aceite de oliva  
Jamón ibérico

# CERVECERÍA LOS CHOPOS



## Menudillo al Vino de Montilla

### ELABORACIÓN:

Limpiamos el menudillo y los riñones y los troceamos en porciones pequeñas, (es muy importante limpiar muy bien los riñones para que suelten toda la sangre y el orín).

Echamos en una sartén un buen chorreón de aceite y cuando esté caliente le ponemos los ajos, sin dejar freír del todo porque si se queman nos darán un sabor amargo. Les ponemos el menudillo y los riñones para hacerlos un poco. A continuación les ponemos la sal y las especias al gustos y lo mareamos, cuando vaya cambiando de color les ponemos el vino y lo dejamos cocer hasta que el vino reduzca bastante.

### INGREDIENTES: (4 personas)

- 1 kg. de menudillo de pollo
- 1 kg. de riñones de cordero (se pueden cambiar por ½ de cerdo)
- 1 l. de vino fino de montilla
- 1 cabeza de ajos
- Laurel
- Comino
- Pimienta negra en polvo
- Romero
- Aceite de oliva virgen



## CERVECERÍA LOS CHOPOS

### Habichuelas Blancas con Almejas

#### ELABORACIÓN:

Tenemos desde el día anterior las habichuelas echadas en agua.

Las ponemos a calentar hasta que empiece a hervir, momento en que le pondremos el sofrito que hemos estado haciendo aparte.

Tendremos en el fuego durante dos o tres horas el guiso y cuando vayan quedando tiernas las habes, le añadiremos las almejas para que se abran y suelten su sabor. Una vez tiernas las retiraremos y estarán listas para comer. Buen provecho.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

½ kg. de habichuelas  
2 Tomates grandes  
½ kg. de almejas de carril u otro tipo de almejas  
1 cebolla grande  
1 Pimientos verdes  
½ pimiento rojo  
Pimentón dulce  
Sal  
Vinagre  
Aceite

### Habas al Estilo de Ani-Tere

#### ELABORACIÓN:

Pochamos la cebolla junto con los ajos, cuando tengan un color dorado les agregamos las habas y rehogamos bien, mas tarde hecharemos el jamón que ademas se encargara de salar los vegetales.

Servimos en una cazuela con un huevo frito roto y con unos picatostes.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

½ kg. de habas frescas (podemos sustituir por habas en lata que ya tienen aceite)  
1 cebolla  
2 ó 3 ajos  
Jamón ibérico curado  
Huevo  
Sal  
Aceite

## Zarzuela de Pescado

### ELABORACIÓN:

Se limpia el pescado, y en un perol se fríe el ajo picado. Se le echa el pescado, y se flambea. Se añade la harina y el tomate, se rehoga. Se añade el caldo de pescado, la nata, el azafrán (colorante) y sal al gusto. Cuando este hecha la zarzuela, le echamos perejil y se sirve en cazuela de barro.

### INGREDIENTES: (4 personas)

100 grs. de mero  
100 grs. de rosada  
100 grs. de calamar  
100 grs. de pez  
100 grs. de gambas  
2 Cabezas de ajo  
50 grs. de harina  
¼ de vino blanco  
¼ de nata licuada  
50 grs. de tomate  
Caldo de pescado  
Perejil  
Aceite de oliva

## Carne con Tomate

### ELABORACIÓN:

Primero se hace la salsa de tomate con aceite de oliva, tomate triturado, pimiento verde, la sal y el azúcar. Cuando la salsa está hecha, se añade la carne a trocitos, se marea y a continuación se añade el vino blanco. Se cubre de agua hasta que se reduzca y quede tierna. Finalmente se sirve en cazuela de barro.

### INGREDIENTES: (4 personas)

400 grs. de ternera  
150 grs. de cebolla  
50 grs. de pimiento verde  
1 vaso de vino blanco  
1 vaso de aceite de oliva  
Una pizca de sal  
Una pizca de azucar

## Cordero a la Caldereta

### ELABORACIÓN:

En una cacerola se pica una cebolla a la Juliana y se pochea. Le añadimos el cordero y todos los demás ingredientes (habiendo sido machacados previamente en un mortero), rehogándolos durante 30 minutos.

Se sirve en cazuela de barro.

### INGREDIENTES: (4 personas)

2 piernas (aprox. 900 grs.)  
2 cebollas  
1 cabeza de ajo  
4 hojas de laurel  
1 cucharada de comino  
1 cucharada de orégano  
1 cucharada de pimentón dulce  
1 vaso de aceite de oliva  
1 vaso de vino blanco  
1 vaso de vinagre  
3 vasos de agua  
Sal al gusto  
Azafrán

## Bacalao a la Vizcaína

### ELABORACIÓN:

Se pica la cebolla y los pimientos de ñora con las pipas quitadas. Se echa en un perol con 8 rebanadas de pan. Cuando esté todo bien frito, se tritura en la turmi, se trocea el bacalao y se hornea durante 30 minutos con la salsa que está hecha.

Se sirve en cazuela de barro.

### INGREDIENTES: (4 personas)

600 grs. de bacalao al punto de sal  
2 kgs. de cebolla  
8 pimientos de ñora  
1 cabeza de ajo  
2 vasos de vino  
2 vasos de aceite de oliva  
8 rebanadas de pan  
Sal al gusto

# HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



## Lentejas del Monasterio

### ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las lentejas en agua hirviendo durante media hora y aparte se hacen estofar con el aceite y el vino blanco, las cebolletas y la zanahoria cortadas a cuadraditos y un ramito de hierbas aromáticas.

Una vez estofadas y sazonadas, se juntan con las lentejas procurando que sigan cociendo suavemente. Se sirven muy calientes.

### INGREDIENTES: (4 personas)

500 grs. de lentejas  
150 grs. de aceite  
150 grs. de vino blanco  
3 Cebolletas tiernas  
3 Zanahorias  
Hierbas aromáticas  
Sal

## Habas en Cazuela con Hierbabuena

### ELABORACIÓN:

Se fríen los ajos muy dorados con los aliños mencionados.

Se pone una cazuela con las habas y el aceite correspondiente a cocer, hasta que estén completamente tiernos junto con un buen ramillete de hierbabuena al final.

Se le añade el pan rallado diluido en agua hasta que quede la salsa un poco trabada.

Se sirven en cazuelitas muy calientes.

### INGREDIENTES: (4 personas)

1 Kg. de habas pelada  
5 Dientes de ajo  
Pimentón dulce  
3 cucharadas de pan rallado  
1 Guindilla  
1 Rama de hierbabuena  
200 grs. de aceite



## HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

### Cazuela de Arroz a la Malagueña

#### ELABORACIÓN:

Se pone en una sartén el aceite y cuando esté caliente se le echa la cebolla picada y los pimientos cortados en tiras.

Cuando ambas cosas estén tiernas, se echan en una cazuela de barro y en el mismo aceite se fríe el tomate con la cucharada de pimentón y se echa también en la cazuela.

En una cacerola se ponen a cocer las almejas y al romper a hervir se apartan, se les quita media cáscara y se guarda la que contienen las almejas. Se cuela el caldo y se reserva.

Aparte se cuecen los langostinos y al romper a hervir se retiran y se dejan enfriar. Se cuela el caldo, uniéndolo al de las almejas.

Se cortan las puntas de los espárragos, que deberán ser tiernas, y se desgranán los guisantes.

En la cazuela donde está el refrito se echan los guisantes y los espárragos, el rape cortado en trozos y los langostinos previamente descascados. Se añade el caldo de cocerlos y se deja cocer tapado el conjunto hasta que estén tiernos los guisantes y espárragos.

Se maja en el mortero el ajo, azafrán y una rama de perejil, se deslíá con un poco de agua y se

#### INGREDIENTES: (4 personas)

40 grs. de arroz  
100 grs. de aceite  
1 manojo de espárragos  
trigueros  
1 Diente de ajo  
½ Kg. de langostinos  
100 grs. de tomate  
100 grs. de cebolla  
1 l. de agua  
Sal  
Pimienta  
¼ Kg. de guisantes  
Una cucharada de pimentón  
dulce  
1 rama de perejil  
½ Kg. de rape  
2 Pimientos verdes  
1 carterilla de azafrán

## **HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO**



vierte en la cazuela. Si el caldo de ésta se ha consumido, se añade un litro de agua hirviendo, se rectifica de sal y cuando rompa a hervir de nuevo se echa el arroz y se deja llegar a un hervor muy grande.

Cuando se ha consumido todo el caldo se tapa, se deja en un lado para reposar cinco o seis minutos y después en la misma cazuela se sirve.

### **Cazuela de Berenjenas Gratinadas**

#### **ELABORACIÓN:**

Se cortan en rodajas las berenjenas, se sazonan y se fríen enharinadas. Cuando estén fritas las escurrimos con papel secante.

Seguidamente las ponemos en cazuelas individuales, poniendo abajo la salsa de tomate, después las berenjenas al final, ponemos una pizca de orégano, el queso en lonchas y un chorreón de nata líquida.

A continuación se mete al horno durante 15 o 20 minutos a 200 grados.

Se sirven muy calientes.

#### **INGREDIENTES: (4 personas)**

- 2 Berenjenas grandes
- 8 Cucharadas de salsa de tomate
- 8 Lonchas de queso para fundir
- 200 grs. de harina
- 8 Cucharadas de nata líquida
- Aceite para freír
- Orégano
- Sal



## LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

### Papas con Choco

#### ELABORACIÓN:

Cortamos el choco a dados y lo salteamos en una olla con una pizca de sal y una vuelta de pimienta.

Cuando esté marcado lo retiramos. Posteriormente comenzamos con el sofrito de cebollita, pimiento rojo, pimiento verde, una hojita de laurel y una cabeza de ajos cortada por la mitad. Cuando esté bien pochaito le añadiremos las patatas que previamente han sido casqueadas. Las pocharemos con el sofrito y añadiremos caldo de pescado (a ser posible de bacalao) una pizca de azafrán en hebra y un poco de pimentón tostado .

Pasado unos 20 ó 30 minutos probamos de sal y dejamos que la patata enternezca.

Una vez finalizado está preparado para servir.

#### INGREDIENTES:

Choco  
Cebolla  
Pimiento rojo  
Pimiento verde  
Laurel  
Ajos  
Patatas  
Caldo de pescado  
Azafrán en hebra  
Pimentón  
Pimienta  
Sal

# LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA



## Habichuelas con Manitas de Cerdo

### ELABORACIÓN:

Se preparan las habichuelas blancas en una olla con agua y un hueso de jamón ibérico y se dejan reposar durante una hora.

**Para el sofrito:** En una olla se echa aceite de oliva extra virgen, 2 dientes de ajo, pimiento rojo, pimiento verde y una guindilla y se sofríe, a continuación se le añade un vasito de vino Montilla Moriles y dos vasitos de agua.

**Para las manitas de cerdo:** Se sofríe cebollita abundante junto con laurel, hinojo y comino molido.

### Preparación:

Se trocean seis patatas y se le añade una pizca de pimentón de la vega de Córdoba junto con una cucharada de nuez moscada y pimienta negra molida.

Se pone a hervir a fuego muy lento durante 20 minutos y 10 minutos más a fuego más fuerte una vez hayan sido añadidas las manitas y se aparta.

### INGREDIENTES:

Habichuelas blancas  
Hueso de jamón ibérico  
Manitas de cerdo  
Aceite de oliva virgen  
2 Dientes de ajo  
Pimiento rojo  
Pimiento verde  
1 Guindilla  
1 Vaso de vino Montilla  
Moriles  
Agua  
Cebolla  
Laurel  
Comino molido  
Hinojo  
6 Patatas  
Pimentón  
Nuez moscada  
Pimienta negra molida



## LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA

### Potaje de Bacalao

#### ELABORACIÓN:

Se ponen los garbanzos en agua junto con un hueso de canilla durante 12 horas.

**Para el sofrito:** Se añade en una olla aceite de oliva extra virgen y a continuación una cabeza de ajo, pimiento rojo, calabaza, tomate escalfado, un manojo de apio troceado, una copa de vino de Montilla Moriles, sal, pimienta en grano y laurel.

Se desala el bacalao durante 4 horas cambiándole el agua continuamente para que quede perfecto.

A fuego lento se ponen los garbanzos y se le añade el sofrito, se deja aproximadamente durante una hora que coja cuerpo. Cuando esté en su punto se desgrasa y se le añade el bacalao. Una vez se haya introducido el bacalao se continua a fuego lento durante 1 hora mas.

#### INGREDIENTES:

Bacalao  
Garbanzos  
Hueso de canilla  
Aceite de oliva virgen extra  
1 Cabeza de ajos  
Pimiento rojo  
Calabaza  
Tomate escalfado  
Apio  
1 Copa de vino Montilla  
Moriles  
Pimienta en grano  
Laurel  
Sal

# LA CAZUELA DE LA ESPARTERÍA



## Habichuelas con Perdiz

### ELABORACIÓN:

**Para las habichuelas:** Se añaden las habichuelas pintas a una olla con agua junto con dos cebollitas troceadas, dos hojas de laurel, pimienta negra en grano, unas hojas de albahaca y sal. Se dejan hervir durante dos horas.

**Para las perdices:** En una olla se añade aceite, las perdices y abundante cebollita en juliana, una cuchara de azafrán en hebra, un vaso de vino Montilla Moriles, una cabeza de ajo pelada y una pizca de sal.

Dejamos hervir una hora y se apartan las perdices.

Se tamiza la salsa de las perdices y se añade a las habichuelas una vez estén tiernas. Se desmenuzan las perdices y se añaden a las habichuelas.

### INGREDIENTES:

Habichuelas pintas  
Perdices  
2 Cebollas  
2 hojas de laurel  
Pimienta negra en grano  
Albahaca  
Azafrán en hebra  
1 Vaso de vino Montilla  
Moriles  
1 Cabeza de ajos  
Sal



## MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

### Guiso de Arroz con Patatas y Bacalao

#### ELABORACIÓN:

Desalar y trocear el bacalao.

Picar la zanahoria, la cebolleta, el pimiento, el puerro, el tomate lo sofreimos en aceite.

Seguidamente ponemos la patata troceada, removemos, incorporamos el azafran. Removemos el arroz unos minutos y ponemos el caldo; rectificamos de sal.

Dejarlo hasta que el arroz este al dente. Ponemos los trozos de bacalao y dejamos reposar 5 minutos.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

½ Kg. bacalao  
300 grs. arroz  
½ Kg. de patatas  
1 Zanahoria  
1 Cebolleta  
1 Pimiento rojo  
1 Puerro  
1 Tomate  
Azafran  
½ l. caldo o agua  
Sal  
Aceite

### Papas con Mejillones

#### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla, el pimiento rojo y verde, sofreimos con un poco de aceite. Una vez sofrido añadimos el pimentón, azafran e incorporamos el tomate rallado y las patatas troceadas. Moverlo durante 5 minutos. Agregar el caldo, cocer durante 20 minutos.

Poner los mejillones y las gambas peladas, dejar al fuego 2 minutos mas.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

1 Kg. de patatas  
1 Pimiento rojo  
1 Pimiento verde  
1 Tomate  
1 Kg. de mejillones  
300 grs. de gambas  
2 Cebolletas  
Pimenton  
Azafran  
Sal y Aceite  
½ l. Caldo de pescado

## MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



### Cazuela de Cardos con Sepia

#### ELABORACIÓN:

Limpia, trocea y cocer los cardos dejándolos al dente.

Hacer un sofrito con la cebolla, el puerro y un diente de ajo; incorporamos la miga de pan con azafrán y doramos.

Retiramos todo el sofrito y trituramos junto con el vino.

En el mismo aceite pone los cardos, saltearlo y agregamos el majado del sofrito y el cardo.

Dejarlo cocer durante 10 minutos en una sartén, saltear la sepia troceada con un diente de ajo picado.

Incorporarlos a los cardos y retirar de fuego.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

1 Kg. de cardos blancos

½ Kg. de sepia

1 Cebolleta

1 Puerro

2 Dientes de ajo

½ Vaso de vino Montilla

½ l. de caldo

Azafrán

Sal

Aceite

Perejil



## MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

### Fusión de Garbanzos con Calabaza a los Aromas de Hierbabuena e Hinojo

#### ELABORACIÓN:

Hacemos un sofrito de las cebolletas, puerro, ajos tiernos y cuando este pochado añadimos un poco de caldo y trituramos. Una vez triturado añadimos los garbanzos previamente después de haberlos tenido metidos en agua, y añadimos hierbabuena fresca e hinojo y dejamos cocer.

Por otro lado cocemos la calabaza contada en trozo gruesos en agua y sal ; sacamos una vez cocida y salteamos ligeramente a fuego fuerte con un poco de mantequilla, reservamos.

Se pondrán un poco de garbanzos con su caldo y unos trocitos de calabaza.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

½ Kg. de garbanzos  
1 Calabaza pequeña  
2 Cebolletas  
1 Puerro  
1 Ramo de ajos tiernos  
1 l. Caldo de ave o agua  
Hierbabuena fresca  
Hinojo fresco

## Perdiz de la Serranía Estofada

### ELABORACIÓN:

Limpia y desangra bien las perdices sumergiéndolas en agua fría un par de horas. Las atamos con hilo de bramante para que no se deformen las patas y las alas, esta acción se denomina bridar.

Cortar la cebolla en juliana, las zanahorias en rodajas y los ajos cortados por la mitad.

Poner en una cacerola todos los ingredientes en crudo y cocer las perdices tapadas a fuego lento.

Comprobar si están a punto de cocción apretando ligeramente los muslos.

Si optamos por añadirle vinagre, poner unas gotas en el momento de terminar su elaboración.

Se puede optar por pasar los ingredientes por un pasapurés o servirlo tal como se han cocido.

Guarnecer con patatas y calabacines avellana.

### INGREDIENTES: (4 personas)

4 perdices  
2 dls. de aceite  
1 ½ kgs. de cebolla  
2 Zanahorias  
1 Cabeza de ajos  
1 l. de vino blanco seco  
2 Hojas de laurel  
8 grs. de pimienta negra  
Vinagre (opcional)  
Sal

## Gallo de Carnaval en Pepitoria

### ELABORACIÓN:

Se trocean los gallos y se frien, se reservan en la olla donde luego se va a cocer, en el mismo aceite se sofrien cebolla, ajos, laurel y tacos de jamón.

Rehogamos todo junto y mojamos con vino blanco a continuación añadimos agua hasta cubrir bien los trozos de gallo.

Dejamos cocer hasta que la carne esté blanda y en ese momento agregamos un majado de ajos, almendras, perejil, pan frito, azafrán y un chorrito de vinagre.

Después se disuelven yemas cocidas de huevo en el caldo y las claras se trocean y se echan de acompañamiento.

También se puede aplicar este guiso a pavo, pollo, perdiz, etc..

### INGREDIENTES:

Gallos  
Cebolla  
Ajos  
Laurel  
Tacos de Jamón  
Aceite  
Vino Blanco  
Almendras  
Perejil  
Pan frito  
Azafrán  
Vinagre  
Huevos  
Caldo

## Potaje de Garbanzos con Bacalao y Espinacas

### ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer los garbanzos, que previamente se habrán calado en agua la noche anterior, con el laurel, la cebolla, los pimientos y los granos de pimienta. Cuando están cocidos se hace un sofrito en aceite con cebolla, ajo y perejil. Se echa un poco de harina y pimentón, a este sofrito le añadimos las acelgas, que se habrán cocido de antemano y lo incorporamos a los garbanzos; por último echamos el bacalao desalado y en trozos y un majado de ajos, cominos y azafrán. Se rectifica de sal. Se puede acompañar el potaje con bolitas de relleno que se elaboran con miga de pan crudo rallado, trozos de bacalao cocido, ajo, perejil y huevo batido. Se mezcla todo bien y con la ayuda de una cuchara se hacen bolitas o pequeñas croquetas, se fríen y se incorporan al potaje para que se cuezan.

### INGREDIENTES: (6 personas)

400 grs. de garbanzos  
200 grs. de bacalao  
1 kg. de espinacas  
2 Hojas de laurel  
4 grs. de pimienta negra  
1 Cebolla  
2 Pimientos secos  
Ajos  
Perejil  
Cominos  
Pimentón  
Azafrán  
Sal  
Aceite de oliva

## Alubias Blancas Estofadas con Oreja y Chorizo de Cerdo

### ELABORACIÓN:

Ponemos a remojar las alubias la noche anterior. Las ponemos en una cazuela y las cubrimos de agua fría, les añadimos la oreja de cerdo bien chamuscada y limpia, los dos chorizos, una rama de perejil, un diente de ajo partido, un chorro de aceite crudo y sal.

Lo ponemos al fuego y lo dejamos cocer despacio. De vez en cuando se les añade un vaso de agua fría para dejar más finas las alubias. Se sirven calientes en una fuente.

### INGREDIENTES:

¾ Kg. de alubias  
1 Oreja de cerdo  
2 Chorizos  
Perejil  
1 Diente de ajo  
Aceite  
Sal



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

### ELABORACIÓN:

**Para el cabezal de ibérico:** Limpiar un poco el cabezal del exceso de grasa y salpimentar. Envasar al vacío con los dientes de ajo (no añadir aceite). Cocer en un termo de cocción (baño maría) o en un horno de vapor a 70° durante 14 horas. Transcurrido este tiempo enfriar rápidamente.

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

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

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

Colocar dos piezas de cabezal en el plato.

Acompañar de una quenel de puré de membrillo y las cebollitas glaseadas. Depositar una cucharada de salsa de ajo trazando un cordón circular alrededor del plato. Decorar con el ramillete de tomillo fresco.

### INGREDIENTES: (4 personas)

#### Para el cabezal de ibérico:

1 cabezal ibérico

Sal

Pimienta

2 dientes de ajo pelado

#### Para el puré de membrillo:

1 terrina de puré de membrillo

50 cls. de jugo de cerdo

#### Para la salsa de ajo:

2 dientes de ajo laminado

100 cls. de jugo de cerdo

10 dls. de coñac

1 dl. aceite de oliva

#### Otros:

4 und cebollitas glaseadas

1 ramillete de tomillo fresco

Sal



## Guiso de Alcachofas Confitadas con Boletus

### 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.

### INGREDIENTES:

300 grs. de alcachofas naturales  
50 grs. de tocino salado  
50 grs. de boletus confitados  
75 mls. de jugo de cerdo  
Sal  
Aceite de oliva

# RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS



## 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 sopero.

## Rabo de Toro Estofado

### ELABORACIÓN:

Limpiar, lavar y trocear las verduras. En una cacerola adecuada, añadir el aceite y las verduras junto con el laurel, rehogar hasta que las verduras estén tostadas pero no quemadas por que si no nos amargaría. Introducir el rabo de toro previamente cortado a la cacerola y salpimentar. Rehogar todo hasta que nos haya cogido algo de color. Mojar con el vino tinto y reducir a la mitad. Añadir el jugo de carne y dejar hervir a fuego moderado hasta que este tierno (3h aproximadamente). Sacar el rabo una vez tierno, colar la salsa y reducir está si fuera necesario.

### INGREDIENTES: (4 personas)

2 kgs. de rabo de toro  
2 ajos pelado  
500 grs. de cebolla juliana  
500 grs. de puerro cortado  
75 cls. de brandy brigadier  
150 cls. de tinto común  
2 ls. de jugo de carne  
75 cls. de aceite  
Sal  
Pimienta en grano  
2 hojas de laurel



## RESTAURANTE BODEGAS CAMPOS

### Carrillada Ibérica del Valle de los Pedroches con Puré de Coliflor

#### ELABORACIÓN:

**Para la carrillada ibérica:** Limpiar las carrilladas y salpimentar. Limpiar y cortar las verduras en pequeños dados. En una cazuela con aceite pochar las verduras hasta que estén bastantes doradas, agregar las carrilladas y dorar bien. Incorporar los vinos y dejar hervir durante 5 minutos, cubrir con el jugo de cerdo y cocer hasta que estén tiernas las carrilladas. Colar el jugo de la cocción y reducir.

**Para el puré de coliflor:** Mezclar la coliflor con la mantequilla y la nata en la termomix. Turbinar a 80° hasta obtener una crema muy fina y suave. En el último momento emulsionar con el aceite de oliva.

**Montaje:** Disponer en el plato tres piezas de carrillada. Hacer un cordón con el puré de coliflor alrededor de estas. Salsear cubriendo por completo la carne.

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

#### INGREDIENTES: (4 personas)

##### Para la carrillada ibérica:

300 grs de carrillada ibérica  
2 puerros  
1 zanahoria  
2 cebollas  
Sal  
Pimienta  
Hoja de laurel  
50 cls. de vino tinto  
50 cls. de vino blanco  
2 dientes de ajo  
Jugo de cerdo

##### Para el puré de coliflor:

300 grs. de coliflor cocida  
50 grs. de mantequilla  
100 dls. de nata líquida  
100 dls. de aceite 04°

##### Otros:

6 grs. de coliflor encurtida  
cebollino fresco

## Lentejas con Chorizo y Morcilla

### ELABORACIÓN:

Ponemos todos los ingredientes, menos las patatas, las zanahorias y la morcilla a hervir hasta que la verdura esté tierna, una vez así la apartamos y trituramos. Una vez triturada la ponemos de nuevo en la olla e incorporamos las lentejas, las patatas, las zanahorias y la morcilla, dejamos hervir hasta que los ingredientes incorporados estén en su punto de cocción.

### INGREDIENTES:

500 grs. de lentejas  
1 Pimiento rojo  
2 Pimientos verdes  
2 Dientes de ajo  
1 Cebolla  
2 Patatas  
2 Zanahorias  
Azafrán en hebra  
Sal  
Aceite de oliva  
Laurel  
Chorizo  
Morcilla

## Fideos con Rape y Langostinos

### ELABORACIÓN:

Echamos el aceite en una cacerola y doramos el rape, una vez dorado incorporamos la verdura finamente picada, junto al laurel y la cayena y le bajamos el fuego hasta que esté pochada la verdura, una vez así lo regamos con el vino blanco y dejamos que éste evapore, una vez que haya evaporado, le echamos el fumet de pescado y dejamos hervir incorporándole los fideos y los langostinos hasta que estos estén en su punto.

### INGREDIENTES:

500 grs. de fideos gordos  
1 Pimiento rojo  
1 Cebolla  
1 Ajo  
Laurel  
1 Puerro  
1 Cayena  
10 Langostinos  
700 grs. de rape  
Sal  
Aceite de oliva  
20 cls. de vino  
500 cls. de fumet

## Habichuelas con Perdiz

### ELABORACIÓN:

Cogemos por un lado las habichuelas, los ajos, una hoja de laurel, los clavos, un chorreón de aceite de oliva, el azafrán y lo ponemos a hervir en los 700 cls. de agua hasta estén tiernas. Por otro lado doramos las perdices, y le incorporamos la pimienta, el laurel y la cebolla cortada a juliana, rehogamos y lo regamos con Montilla, dejamos que evapore y le incorporamos el agua y dejamos hervir hasta que estén tiernas. Una vez las dos cosas preparadas las juntamos en una misma olla y terminamos de cocer.

### INGREDIENTES:

1 Kg. de habichuelas  
1 Cabeza de ajos  
2 Hojas de laurel  
Aceite de oliva  
3 Clavos  
10 grs. de pimienta  
700 cls. de agua  
Sal  
2 Perdices  
2 Cebollas  
500 cls. de agua  
Azafrán en hebra  
30 cls. de Montilla

## **Estofado de Patatas con Costillas de Cerdo Ibérico Ahumadas**

### **ELABORACIÓN:**

Cogemos las costillas y las doramos, después incorporamos la verdura junto al laurel y sofreímos, añadimos el vino y dejamos evaporar. Una vez evaporado el vino incorporamos las patatas, y las zanahorias, rehogamos y echamos el agua dejando hervir hasta que estas estén tiernas.

### **INGREDIENTES:**

1 Cebolla  
2 Dientes de ajo  
1 Pimiento rojo  
1 Puerro  
2 Pimientos verdes  
1 Hoja de laurel  
1 Kg. de patatas  
2 Zanahorias  
400 grs. de costillas  
Sal  
Aceite de oliva  
20 cls. de vino blanco  
500 cls. de agua



## RESTAURANTE EL BARRIL

### Estofado de Ternera

#### ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con la cebolla y se le añade el fondo de ternera y las patatas cortadas a tacos. Cuando están a media cocción se le añade la carne y se sazona.

#### INGREDIENTES:

- 1 Cebolla
- 2 l. de fondo de ternera
- 500 grs. de patata
- 500 grs. de ternera a tacos

### Rabo de Toro

#### ELABORACIÓN:

Poner los rabos en agua con ½ vaso de vinagre durante aproximadamente 12 horas. Luego ponerlo todo en crudo, en olla a presión cubierto con agua, durante 01:15 horas.

#### INGREDIENTES:

- 2 kgs. de rabos
- 2 Zanahorias troceadas
- 1 Cebolla
- 5 Dientes de ajo
- 2 Cucharadas soperas de pimentón dulce
- 1 Vaso de vino blanco
- 1 Vaso de vino tinto
- 4 Cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 Hojas de laurel
- ½ Cucharada de pimienta en grano
- ½ Cucharada de pimienta molida
- 2 Cucharadas de sal



## Fideos con Marisco

### ELABORACIÓN:

Se saltea la cebolla y el ajo y cuando está dorado el sofrito se le añade las gambas, el pez, los calamares y los mejillones, y se saltean a fuego fuerte. Mas tarde se le añade el fumé de marisco hecho con los desperdicios de las gambas y se sazona. En el momento de servir, que se sirve en cazuela pequeña, se le añaden los fideos para que se cuezan al momento.

### INGREDIENTES:

1 Cebolla  
 4 Dientes de ajo  
 80 grs. de gambas  
 80 grs. de calamares  
 80 grs. de pez a trozos  
 80 grs. de mejillones  
 300 grs. de fideos gordos  
 2 l. de fumet de marisco

## Potaje Barril

### ELABORACIÓN:

Poner los garbanzos en agua la noche anterior. Luego poner todos los ingredientes en crudo sin trocear, con los garbanzos, a fuego lento, durante 02:00 horas, sacar los ingredientes y triturarlos.

### INGREDIENTES:

1 kg. de garbanzos  
 1 Tomate  
 1 Cebolla  
 1 Pimiento  
 2 Zanahorias  
 1 Cabeza de ajo  
 2 Cucharadas de pimentón dulce  
 3 Cucharadas de aceite de oliva  
 1 Cucharada de sal  
 ½ Chorizo  
 ½ Morcilla  
 250 grs. de panceta

## RESTAURANTE EL BUEY



### Bacalao Confitado con Guiso Meloso y Emulsión de Cítricos

#### ELABORACIÓN:

Se confita el bacalao en aceite de oliva, mientras aparte se va preparando el guiso meloso y la emulsión de frutos.

#### INGREDIENTES:

##### Para el guiso meloso:

500 grs. de tripas de bacalao  
600 grs. de cebolla  
100 grs. de tomate  
Pulpa de cinco ñoras  
½ l. de caldo de pescado

##### Para el bacalao confitado:

1 Lomo de bacalao  
Aceite de oliva

##### Para la emulsión:

100 mls. de zumo de naranja  
100 mls. zumo de limón  
2 Yemas de huevo

### Sobrehusa

#### ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con una cebolla, ajo y ajetes picados, añadir las habas verdes y rehogar, se le añade agua, se deja hervir hasta enternecer y se le añade un poco de culantro.

Una vez tiernas se le bate un huevo con un poco de vinagre y a esto se le añade caldo.

#### INGREDIENTES:

Habas verdes  
Cebolla  
Ajos  
Ajetes  
Culantro  
Huevo  
Vinagre



## RESTAURANTE EL BUEY

### Crema de Garbanzos. Croquetón de su Avío y Perlas de Tapioca

#### ELABORACIÓN:

Preparar un cocido a la manera tradicional, una vez preparado, con los garbanzos se hace una crema o puré procurando nos quede muy fina.

Con la pringá se prepara una masa de croquetas, la cual se hará con un fondo de cebolla, mantequilla y harina y el caldo del cocido.

Una vez fría la masa se lían formando unas croquetas un poco grandes, se empanan y se fríen.

Para presentar este plato se sirve la crema en un plato hondo, en el centro el croquetón y encima unas perlas de tapioca y un crujiente de jamón.

#### INGREDIENTES:

Garbanzos  
Carne de cerdo  
Carne de ternera  
Tocino fresco  
Tocino salado  
Canilla  
Hueso de jamón  
Morcilla  
Gallina  
Zanahorias  
Judías verdes  
Patatas  
Calabaza

# RESTAURANTE EL BUEY



## Albóndigas de Bacalao

### ELABORACIÓN:

Picar el bacalao, después de cocido y mezclar con huevos, perejil y ajo picados, pan rallado, sal y pimienta, mezclar y hacer unas albóndigas del tamaño que se deseen, se empanan y se fríen en aceite.

En una cacerola se le echa un poco de harina, agua y azafrán, en cuanto empiece a hervir se le echan las albóndigas fritas, se dejan cocer unos minutos con unas hebras de azafrán, servir con un poco de perejil picado.

### INGREDIENTES:

- Bacalao
- Huevos
- Pan rallado
- Ajos
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Harina
- Azafrán en hebra



## RESTAURANTE EL CHOTO

### Guiso de Ternera con Setas

#### ELABORACIÓN:

Fileteamos la carne, sazonomos y pasamos por harina. En una cazuela sofreímos la cebolla y el tomate, añadimos el vino blanco y ½ litro de agua. Ponemos las setas, las zanahoria en daditos y la carne. Cocemos a fuego lento.

#### INGREDIENTES:

600 grs. de ternera  
50 grs. de setas  
1 Tomate maduro  
2 Zanahorias  
1 Cebolla  
½ l. de vino blanco de  
Montilla-Moriles  
Pimienta negra  
Sal  
Harina

### Judías Blancas con Perdiz

#### ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer las judías, la cebolla, una cabeza de ajos y laurel. El resto de cebollas y ajos los troceamos y rehogamos con aceite de oliva en una marmita con un poco de laurel. Cuando esta dorado se añaden las perdices, el vino, el agua, el tomillo y la pimienta. Cocemos, a fuego lento. Cuando las perdices van estando tiernas ponemos las judías con su salsa y unas hebras de azafrán. Volvemos a cocer lentamente y terminamos.

#### INGREDIENTES:

500 grs. de judías blancas  
2 Perdices  
1 kg. de cebollas  
1 l. vino Montilla-Moriles  
3 Cabezas de ajo  
Pimienta en grano  
Tomillo  
Azafrán hebra

## Manitas de Cerdo Rellenas de Rabo de Toro

### ELABORACIÓN:

Limpiamos y deshuesamos las manitas abriéndolas en dos mitades. Cocemos la mitad de las verduras con el hueso de jamón, el laurel y el vino y las manitas. El resto de las verduras cocemos con los rabos de toro. La cocción termina cuando comprobamos que la carne esta tierna. Enfriamos y deshuesamos. La salsa resultante la reducimos y pasamos por el chino. Preparamos el relleno de manitas y rabo y napamos con la salsa resultante. Podemos acompañar con una patata frita en aceite de oliva.

### INGREDIENTES:

2 kgs. de manitas de cerdo  
2 kgs. de rabo de toro  
2 Cebollas  
1 Cabeza ajos  
4 Hojas laurel  
1 Pimiento rojo  
4 Tomates maduros  
1 Hueso de jamón  
Sal  
Colorante  
2 Vasos vino blanco

## Cazuela de Habas con Puntillita y Bacalao

### ELABORACIÓN:

Freímos la cebolla y las habas y rehogamos. Vamos añadiendo agua hasta comprobar que están tiernas y reservamos. Sofreímos el bacalao y las puntillitas y retocamos con vino blanco y el tomate frito. Reducimos e incorporamos las habas. Estamos listos para servir.

### INGREDIENTES:

350 grs. de habas sin cascara  
1 Cebolla  
200 grs. de bacalao desmigado  
100 grs. de puntillita blanca  
1 Lata tomate frito  
2 Vaso de vino de Montilla-Moriles



## RESTAURANTE EL CHURRASCO

### Marmitaco de Atún

#### ELABORACIÓN:

Rehogar toda la verdura. A continuación, añadir la patata troceada, el vino blanco y el fumet y dejar hervir.

Cuando la patata esté tierna, añadir el atún cortado en trozos gruesos de aproximadamente 1 cm. y dejar cocer unos 3-4 minutos.

Salpimentar y servir en cazuela bien caliente, adornando con perejil picado.

#### INGREDIENTES:

1 kg. de atún fresco  
2 Pimiento choricero  
1 kg. de patatas  
1 Pimiento rojo  
250 mls. de vino blanco  
1 Pimiento verde  
2 Dientes de ajo  
3 Tomates rojos  
1 l. de fumet de pescado  
Sal  
Pimienta

### Cocido Cordobés

#### ELABORACIÓN:

Poner los garbanzos en remojo toda la noche.

En una marmita con agua metemos todos los ingredientes menos las patatas y lo dejamos hervir a fuego moderado durante 2 horas. Añadimos las patatas peladas y enteras y lo dejamos hervir durante 15 minutos más.

#### INGREDIENTES:

½ kg. de garbanzos  
½ kg. de carne de ternera  
300 grs. de tocino fresco de Panceta Ibérica  
100 grs. de tocino añejo ibérico  
3 Muslos de pollo de corral  
3 Rabos de cerdo ibérico  
1 Hueso de canilla pequeño  
1 Hueso de jamón pequeño ibérico  
300 grs. de patatas Monalisa

# RESTAURANTE EL CHURRASCO



## Carrillada de Cerdo Ibérico

### 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 sofritas las verduras las pasamos por un pasa-pure y se las añadiremos a la carne.

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

Rectificar la sal.

### INGREDIENTES:

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



## RESTAURANTE EL CHURRASCO

### Manitas de Cerdo

#### ELABORACIÓN:

Limpiar las manitas de pelos si los tuviesen y cortarlas en 2 mitades a lo largo.

Lavarlas bien un par de veces con agua caliente y sal.

Ponerlas en una marmita al fuego junto con las verduras limpias y enteras.

Añadir el laurel, la pimienta el azafrán, el hueso de jamón y el vino

Cubrir de agua y dejarlo hervir durante hora y media hasta que las manitas estén tiernas

Pasar las verduras en un pasapurés y volver añadirlo a las manitas dejándolo hervir todo 5 min. más.

#### INGREDIENTES:

- 2 kgs. de manitas de cerdo
- Pimienta negra
- 1 Cebolla
- 2 Hojas de laurel
- 1 Pimiento rojo
- 25 mls. de vino blanco
- 1 Cabeza de ajos
- 2 Tomates rojos
- Azafrán en hebras
- 200 grs. de hueso de jamón

# RESTAURANTE EL MIRADOR



## Estofado de Atún al Cava

### ELABORACIÓN:

Se pone el atún en una cazuela, se le agrega la cebolla picada, el pimiento en trozos, los tomates sin piel cortados en trozos pequeños, un poquito de pimentón, el laurel, la guindilla, el pan machacado en el mortero con el ajo y el perejil, desleído todo, el majado con el caza; se sazona de sal y se riega con aceite de oliva; se tapa la cazuela y se cuece lentamente hasta que la salsa esté bien hecha. Unos cuarenta minutos aproximadamente, se sirve con la salsa.

### INGREDIENTES:

1 kg. de atún  
½ kg. de tomate  
3 dientes de ajo  
1 hoja de laurel  
½ Vaso de cava  
1 Cebolla grande  
1 Pimiento verde  
1 Rama de perejil  
1 Rebanada de pan frita  
1 Guindilla  
Pimentón  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

## Fabes con Conejo

### ELABORACIÓN:

Se pone a cocer las fabes después de haberlas dejado en remojo durante la noche anterior. Trocear el conejo, adobar con ajo y sal. Dorar en aceite caliente. Freír la cebolla, medio pimiento rojo, dos zanahorias, añadir medio vaso de vino blanco. Cubrir el conejo con este refrito y guisar. Una vez guisado, se une a las fabes, se le da un hervor y se deja reposar durante una hora.

### INGREDIENTES:

400 grs. de fabes  
1 Cebolla  
1 Pimiento rojo  
2 Zanahorias  
2 Dientes de ajo  
1 Vino blanco  
1 Hoja de perejil  
Aceite de oliva  
Azafrán en rama  
Sal



## RESTAURANTE EL MIRADOR

### Cazuela de Rape al Mirador

#### ELABORACIÓN:

Se pone a cocer el rape en agua con sal, con un trozo de cebolla, un diente de ajo, una rama de perejil. Una vez cocido, se le quita la piel y las espinas. En aceite bien caliente, se fríe una cucharada de cebolla picada muy menuda, se le añade una cucharada de harina, se rehoga poniendo el tomate y un poco de vino blanco.

Se rehoga el rape en un poco de aceite, después de partido y se fríe, se añade la salsa y se pone en una cazuela de barro metiéndolo en el horno durante quince minutos. Se sirve decorándolo con aceitunas negras y piñones.

#### INGREDIENTES:

1 ½ kg. de rape  
1 Cebolla  
1 Rama de perejil  
½ kg. de tomate frito  
1 Diente de ajo  
1 Vaso de vino blanco  
Harina  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

# RESTAURANTE EL MIRADOR



## Albóndigas de Merluza y Gambas

### ELABORACIÓN:

Cocer la merluza, sacar piel y espinas y desmenuzarla. Reservar, picar la cebolla y pocharla que quede doradita, poner las gambitas y remover escurrirla bien de aceite y añadirla a la merluza reservada con el ajo, perejil, pimienta molida y sal. Remover y añadir el huevo y el pan rallado.

Formar las bolitas y pasarlas por harina, huevo y por último pan rallado.

Freírlas en abundante aceite.

Dejar que se doren y reservar.

Freír los ajos picaditos y añadir los langostinos. Añadir la maizena y remover. Añadir el vino y el caldo poco a poco hasta ligar la salsa. Añadir el resto del caldo de pescado poco a poco y seguir ligando la salsa.

Añadir las albóndigas. Dejar cocer unos 5 minutos e ir moviendo para juntar con la salsa.

### INGREDIENTES:

Merluza desmigada  
Ajo  
Perejil  
Gambas pequeñas  
Caldo de pescado  
Sal  
Pimienta  
Harina  
Huevo rebozar  
Vino blanco  
Langostinos para la salsa  
Maicena

## Manitas de Cerdo Rellenas de Foie

### ELABORACIÓN:

Se hierven las manitas con una cebolla y laurel hasta que estén tiernas, una vez estén se sacan y se dejan reposar unos 10 min para poder deshuesar, una vez deshuesadas, se rellenan con el Foie y se reservan.

Para la salsa, se echan las almendras en agua para pelarlas, mientras se sofríe la cebolla y el tomate. Añadimos las almendras al sofrito una vez peladas.

Se colocan las manitas y se napan con la salsa.

### INGREDIENTES: (4 personas)

1 ½ kgs. de manitas de cerdo  
200 grs. de cebolla  
500 grs. de tomates rojos  
100 grs. de almendras  
crudas con piel  
150 grs. de foie de oca

## Potaje de Bacalao con Espinacas

### ELABORACIÓN:

Poner los garbanzos en remojo la noche anterior. Picar todas las verduras Brouniese (muy picadito). Se hace un sofrito con toda la verdura.

Una vez tengamos el sofrito, se le echan los garbanzos, se rehogan y se le añade pimentón dulce y azafrán y se deja hervir durante una hora y media, añadiéndole en los últimos cinco minutos el bacalao y las espinacas.

### INGREDIENTES: (4 personas)

300 grs. de garbanzos  
230 grs. de bacalao  
desalado  
17 grs. de espinacas frescas  
150 grs. de cebolla  
25 grs. de ajos  
100 grs. de pimiento verde  
100 grs. de pimiento rojo

## Lengua de Ternera al Estilo de Pedroches

### ELABORACIÓN:

Se lía la lengua en film transparente y se cuece durante 45 min.

Se pone toda la verdura en una bandeja metálica y se mete en el horno durante 20 minutos a 180° C.

Una vez esté cocida la lengua se le quita el film y se pela.

Cuando la verdura ya esté asada se tritura y se pasa por un chino. Se trocea la lengua de forma cejada. Se fríe en una sartén la lengua troceada y la verdura colada durante 5 minutos a fuego medio.

### INGREDIENTES:

750 grs. de lengua de ternera  
325 grs. de cebolla  
50 grs. de ajos  
170 grs. de pimienta rojo  
200 grs. de tomate  
2 ramitas de perejil  
80 grs. de pan  
30 grs. de sal gorda  
8 grs. de pimienta negra molida

## Arroz con Liebre y Pajaritos

### ELABORACIÓN:

Se hace un sofrito con toda la verdura picada. Una vez estén las verduras pochaditas se le añaden la liebre y los pajaritos y se sigue con el sofrito hasta que se doren.

Se le echa el arroz y seguidamente el pimentón, el colorante y agua hasta cubrirlo. Se deja hervir unos 15 minutos y se salpimenta.

Se deja reposar hasta que el grano esté en el punto deseado.

### INGREDIENTES: (4 personas)

200 grs. de arroz bomba  
180 grs. de liebre troceada  
1 docena de pajaritos  
150 grs. de cebolla  
100 grs. de pimiento verde  
100 grs. de pimiento rojo  
150 grs. de tomate rojo  
35 grs. de ajos  
20 grs. de pimentón de la vera  
25 grs. de sal  
8 grs. de pimienta blanca molida  
1 cucharada de colorante

# **RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE**



## **Potaje Cordobés**

### **ELABORACIÓN:**

Se introduce los garbanzos y judías en remojo con sal y bicarbonato la víspera. En una olla se ponen las legumbres escurridas y se añade toda la verdura en crudo troceada junto con el chorizo y la morcilla y todas las especies a fuego lento durante dos horas y media.

### **INGREDIENTES:**

500 grs. de garbanzos.  
500 grs. de judías blancas.  
250 grs. de tomates maduros.  
200 grs. de pimiento verde.  
250 grs. de cebollas  
3 Dientes de ajos.  
5 Zanahorias.  
500 grs. de patatas.  
2 Tripas de chorizo  
2 Tripas de morcillas.  
Sal  
Pimienta molida  
Pimentón dulce  
Azafrán  
Aceite de oliva



## RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

### Cazuela de Carrillada Ibérica

#### ELABORACIÓN:

Se sofríe la carrillada para sellarla y se le va añadiendo la verdura para elaborar el sofrito. Se condimenta con sal, pimienta y pimentón. Se añade el vino blanco y se deja unos cinco minutos a fuego medio. Se añade el agua y se deja cocer durante una hora.

#### INGREDIENTES:

1 kg. de carrillada ibérica  
250 grs. de cebollas  
6 Zanahorias  
3 Dientes de ajos  
Aceite  
Sal  
Pimentón dulce  
Pimienta molida  
½ l. de vino blanco  
Agua

### Cazuela de Cardos Esparragados con Jamón "5J"

#### ELABORACIÓN:

Se sofríe el ajo, la cebolla y se la añade el pan una vez frito. Se condimenta con sal, pimentón, azafrán y pimienta negra molida. Una vez rehogado se añade el vino blanco y el agua se deja cinco o diez minutos. Se tritura y se vuelca a una cazuela junto con los cardos y se deja un par de minutos para que se mezclen los sabores.

#### INGREDIENTES:

500 grs. de cardos  
200 grs. de jamón "5J"  
300 grs. de cebollas  
2 Dientes de ajos  
250 cl. de vino blanco  
250 grs. de pan frito  
Sal  
Pimienta negra molida  
1 Cucharada de pimentón  
1 Cucharadita de azafrán  
Agua o caldo

# RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE



## Cazuela de Espinacas con Jabuguitos

### ELABORACIÓN:

Se cuecen las espinacas y se le escurre toda el agua. Se saltean con ajos y cebolla hasta que pierdan toda el agua. Se añade el resto de los ingredientes y se deja durante unos veinte minutos. A la hora de servir se ponen unos trocitos de jabuguitos braseados.

### INGREDIENTES:

Espinacas  
Jabuguitos  
Ajos  
Cebolla  
Pimienta molida  
Pimentón  
Sal  
Una pizca de comino  
1 chorrito de vinagre  
1 chorrito de vino blanco  
Pan frito

### Garbanzos con Albóndigas de Codorniz y Trigo

#### ELABORACIÓN:

Limpiamos las codornices, las abrimos por la mitad y reservamos las pechugas, salpimentamos y doramos en una cacerola con un poco de aceite y la cebolla picada. Agregamos agua y cuando rompa a hervir el conjunto ponemos los garbanzos junto con las verduras y las especias. Dejamos cocer hasta que las codornices y los garbanzos estén casi tiernos. Ponemos las albóndigas ya fritas. Más tarde ponemos el trigo y los hinojos, terminamos de cocer.

La carne de las pechugas de las codornices la picamos, mezclamos con la cebolla la carne de pollo, las especias, el ajo, el pan y los huevos. Hacemos las albóndigas y las freímos.

Adornamos el plato con una rama de hinojo fresco.

#### INGREDIENTES:

2 Codornices  
200 grs. de cebolla  
100 grs. de zanahorias  
500 grs. de trigo precocido  
3 Huevos  
100 grs. de pechuga de pollo  
picada  
200 grs. de garbanzos  
50 grs. de miga de pan  
Cominos  
Semillas de cilantro  
Semillas de hinojo  
Azafrán en hebra  
2 Hojas de laurel  
2 dis. de Aceite  
80 grs. de hinojo fresco  
Pimienta  
Sal

## Alcachofas Rellenas de Perdiz

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas dejando los corazones limpios y de buen aspecto. Los cocemos en un caldo formado por agua, zumo de limón, una cucharada sopera de harina y sal. Los reservamos en el mismo caldo.

Para el relleno doramos las perdices en una cacerola con un poco de aceite de oliva, ponemos sal y pimienta, la cebolla y el ajo picados, el laurel, el tomillo y las especias molidas dejamos cocer hasta que las perdices estén tiernas. Enfriamos y deshuesamos. Las picamos y volvemos a poner con la cebolla. Mezclamos, rectificamos de sal y le ponemos los huevos. Rellenamos las alcachofas.

En una cacerola sofreímos un poco de cebolla picada y ajo ponemos un poco de caldo de perdiz y terminamos de cocer.

### INGREDIENTES:

16 Alcachofas  
2 Perdices  
½ de aceite de oliva  
600 grs. de cebolla  
4 dientes de ajo  
1 Rama de tomillo  
2 Hojas de laurel  
Cominos  
Cilantro  
3 Huevos  
Harina de trigo  
Zumo de limón

### Estofado de Jabalí y Setas

#### ELABORACIÓN:

Una vez limpio el jabalí y desangrado, la cortamos en trozos pequeños. En una cacerola con un poco de aceite los doramos junto a la cebolla y el ajo picados, ponemos el tomillo y unas hojas de laurel. Ponemos el caldo de caza, dejamos cocer hasta que la carne esté tierna. Agregamos las setas ya limpias y (troceadas si el tamaño lo permite) unos minutos más tarde ponemos las verduras ya cocidas, dejamos cocer algún tiempo más hasta que el guiso esté en su punto.

#### INGREDIENTES:

1 kg. de jabalí  
200 grs. de cebolla  
2 Dientes de ajo  
Sal  
Pimienta  
200 grs. de setas de cardo  
200 grs. de zanahoria  
2 l. de fondo de caza  
10 Rama de tomillo  
2 Hojas de laurel  
Pimentón de la vera  
10 Rama de perejil  
1 dl. de aceite de oliva

## Guiso de Rape con Almejas y Andrajos

### ELABORACIÓN:

Una vez limpio el rape, lo cortamos en trozos pequeños. En una cacerola con un poco de aceite, doramos la cebolla y el ajo picados, una vez esta está blanda ponemos: pimentón, el tomate, el azafrán y la hoja de laurel, dejamos cocer hasta que el tomate esté bien frito. En este momento, ponemos las almejas y el rape, dejamos que abran y cubrimos de agua. Esperamos que hierva hasta que el rape esté casi cocido; entonces agregamos unos minutos más tarde los andrajos, cocemos algunos minutos más hasta que la pasta esté en su punto. Una vez fuera del fuego ponemos un poco de perejil picado. Se puede poner patatas si se desea.

Para los andrajos hacemos una masa con harina de trigo, agua y un poco de sal; amasamos como si fuese masa de pan y dejamos reposar. Cogemos pequeñas porciones y las estiramos con el rodillo hasta hacer una especie de tiras muy finas, casi transparentes.

### INGREDIENTES:

500 grs. de rape  
300 grs. de almejas  
100 grs. de cebolla  
1 Tomate  
2 Dientes de ajo  
Sal  
Pimienta  
1 Hoja de laurel  
Pimentón de la vera  
1 Rama de perejil  
300 grs. de harina  
Azafrán en hebra  
1 dls. de aceite de oliva



## Cazuela de Espinacas

### ELABORACIÓN:

Se saltean las espinacas con ajo, sal y aceite. Aparte se hace un majado con un ajo frito, una rebanada de pan frito, comino, una cucharadita de pimentón, unas gotas de vinagre y un poco de caldo blanco. Todo esto se diluye bien y se le añade a las espinacas. Se mantiene al fuego unos 5 minutos pasados los cuales se le ponen un huevo encima y se escalfa al horno hasta que cuaje.

### INGREDIENTES:

Espinacas  
Ajos  
Aceite  
Comino  
Caldo blanco  
Pimentón  
Vinagre  
Rebanada de pan frito  
Sal  
Huevo

## Carrillada a la 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 le añade salsa de tomate y la carrillada, se rehoga todo y se le pone la cerveza. Lo dejamos unos 5 minutos y las cubrimos de agua. Se deja al fuego hasta que estén.

### INGREDIENTES:

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

## **RESTAURANTE HERMANOS SANTOS**



### **Rabo de Toro**

#### **ELABORACIÓN:**

Se trocea el rabo y se pone en agua. En una cazuela ponemos ajo, cebolla, zanahorias laurel, tomate maduro, pimienta en grano y tomillo. Se sofríe todo y se le añaden los rabos. Ponemos un vaso de vino blanco y otro tinto, lo dejamos todo guisando un poco, se cubren de agua y se dejan hasta que estén tiernos.

#### **INGREDIENTES:**

Rabos de toro  
Aceite  
Sal  
Ajos  
Cebollas  
Tomates  
Zanahorias  
Pimienta en grano  
Vino blanco  
Vino tinto

### **Potaje Cordobés**

#### **ELABORACIÓN:**

Se ponen en remojo la noche anterior los garbanzos y las habichuelas. Los garbanzos se ponen a hervir en agua caliente y las habichuelas en fría, cuando comiencen a hervir se juntan. Se les pone ajos enteros con su piel, cebolla, pimiento, tomate, pimentón laurel y la sal. Al cabo de unas 2 horas se saca la verdura, se pasan por la batidora y se vuelven a echar al guiso. Se le añade patatas, chorizo y morcilla y se deja guisar durante aproximadamente otra hora.

#### **INGREDIENTES:**

Garbanzos  
Habichuelas  
Ajos  
Aceite  
Sal  
Cebollas  
Pimientos  
Tomates  
Laurel  
Patatas  
Chorizo  
Morcilla

## Caldereta de Cordero Lechal

### ELABORACIÓN:

Se despieza y trocea la pierna y el resto de la carne. Se sofríe la carne y se reserva.

En una cazuela se vierte aceite de oliva y se añade ajo, cebolla, pimienta. Cuando este rehogado le añadimos la sal, pimienta, pimentón y por último el comino. En el momento que comience a reducir el vino le añadiremos el caldo y la zanahoria. Cuando todo esto este tierno le añadimos la hierbabuena. Para terminar, serviremos la caldereta en una cazuela con dados de patatas fritas.

### INGREDIENTES:

Pierna de cordero  
Pecho  
Cuello  
Ajo  
Cebolla  
Pimiento  
Tomate  
Zanahorias  
Patatas  
Vino Blanco  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimienta  
Pimentón  
Comino  
Hierba Buena

# RESTAURANTE

## LA GAMBA DE ORO



### Cazuela de Venado con Níscalos

#### ELABORACIÓN:

Se comienza limpiando y troceando los níscalos. Reservar.

Se deshuesa y se limpia la pierna de venado. Maceramos la pierna 24 h. con el ajo, cebolla, pimiento, laurel, tomillo, romero y el vino tinto. Sacamos y secamos la carne troceándola a dados. A continuación se sofríe y se reserva.

En una olla, sofreímos ajo, cebolla, pimiento y tomate, pasándolo todo por la batidora.

En una cazuela colocamos la carne y añadimos el sofrito, salpimentamos y se le añade el vino. Cuando este se reduzca, añadimos caldo al pimentón y azafrán.

15 minutos antes de apartarlo se le añaden los níscalos.

Recomendamos servir este plato con una patatas fritas.

#### INGREDIENTES:

Pierna de venado  
Ajo  
Cebolla  
Pimiento  
Zanahoria  
Tomate  
Laurel  
Tomillo  
Romero  
Vino tinto  
Níscalos  
Azafrán  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimentia

## Cazuela de Callos, Manitas y Garbanzos

### ELABORACIÓN:

Se comienza limpiando y lavando los callos y las manitas. A continuación se cuecen y se trocean, dejando esto en reserva.

En una olla se prepara un sofrito con el ajo y la cebolla. En el momento que este pochado se le añade el tomate. Se comienza a rehogar los callos y se le añade caldo. Continuamos cocinando sal, pimienta y pimentón hasta que estén tiernos. Se le añade el chorizo y los garbanzos. Recomendamos el consumo de este plato 24 h. después de su elaboración para que se mezclen bien todos los sabores.

### INGREDIENTES:

Callos  
Manitas  
Garbanzos  
Chorizo  
Ajo  
Cebolla  
Tomate  
Pimiento dulce  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimienta

## Guiso de Rabo de Toro

### ELABORACIÓN:

Limpiamos de grasa del rabo y cortamos por los nudos. Salpimentamos y sofreímos . Reservar  
En una olla, colocamos el ajo, cebolla y la zanahoria. Se pocha y se añade el tomate. Cuando este en s punto, añadimos el rabo, el vino tinto, el tomate frito y el pimentón. Al ver que el vino se reduce, añadiremos un poco de agua. Este plato se debe de cocer durante unas 3 h. aproximadamente a fuego medio.  
Recomendamos para este plato, servir con unos dados de patatas.

### INGREDIENTES:

Rabo de toro  
Ajo  
Cebolla  
Tomate  
Zanahoria  
Sal  
Pimienta  
Pimentón dulce  
Vino tinto  
Patatas  
Tomate frito  
Aceite de oliva virgen



## RESTAURANTE EL MONTANERA

### Cazuela de Garbanzos con Espinacas

#### ELABORACIÓN:

Hervir los garbanzos con la cebolla, el ajo y el laurel. Se sofríe la cebolla, el ajo y el pan, se le añade el pimentón, una pizca de comino y salpimentar, todo esto se tritura y se le añade a los garbanzos tierno.

#### INGREDIENTES:

Garbanzos  
Espinacas  
Ajo  
Pimentón  
Pan frito  
Cebolla  
Aceite de oliva

### Cazuela de Carrillada Ibérica con Torta del Casar

#### ELABORACIÓN:

Se fríe la cebolla y el Ajo, se le agrega la carrillada y el p.x., y agua hasta cubrir, se deja cocer, después se le añaden las especias, las pasas y los piñones. Para servir gratinar en el horno un poco de Torta del Casar.

#### INGREDIENTES:

Carrillada  
Pasas  
Piñones  
Cebolla  
Ajos  
Tomillo  
Romero  
Vino Pedro Ximénez  
Torta del Casar

# **RESTAURANTE EL MONTANERA**



## **Cazuela de Fideos Marinera**

### **ELABORACIÓN:**

Se realiza el sofrito con el tomate, cebolla, pimiento y el laurel. Se le agrega el pescado y marisco, y se flambea con brandy, se le agrega los fideos y se le añade el fomet de pescado.

### **INGREDIENTES:**

Pescado  
Marisco  
Tomate  
Ajo  
Pimiento  
Fideos  
Sal  
Pimienta  
Aceite oliva  
Fomet de pescado

## **Judiones de la Granja con Manitas y Jabuguito**

### **ELABORACIÓN:**

Se vierte en una cacerola todos los ingredientes en crudo, se cubre de agua y se pone a hervir.

### **INGREDIENTES:**

Judiones  
Jabuguitos  
Manitas  
Oreja  
Tomate  
Pimiento  
Ajo  
Cebollas  
Laurel



## RESTAURANTE PUERTA SEVILLA

### Puchero Gallego

#### ELABORACIÓN:

Dejar en remojo las judías una noche. Por la mañana cocer las judías y la col juntas, con sal, en olla cerrada. Añadir el tocino y el chorizo, y quince minutos antes de terminar de hervir, los cachelos. Añadir el pimentón y probar. Como todos los potajes, estará mejor preparado de un día antes, y servido en barro.

#### INGREDIENTES:

½ kg. de judías blancas finas  
300 grs. de col  
200 grs. de tocino fresco  
200 grs. de chorizo de calidad  
250 grs. de cachelos  
Pimentón dulce  
Sal

## Gachas Manchegas

### ELABORACIÓN:

Se cuece el hígado con el litro del agua, alcaravea y un clavo de olor, se saca y en caliente, se maja en el mortero, si hace falta, se añade un poco de agua para que quede hecho una pasta. Se guarda el agua de cocción. Retirar el clavo y la alcaravea.

En una sartén se frien los ajos, los chorizos y la papada. Retirar y reservar. En ese aceite se pasa cuando no esté muy caliente el pimentón e inmediatamente, se añade la harina hasta que se dore, sin para de mover. Añadir la pasta del hígado, el agua, y mover con una cuchara de madera hasta que no quede ningún grumo. Probar y sazonar. La harina debe quedar totalmente hecha. Añadir la papada, el chorizo y los ajos fritos y mover. Cuando esté acabado, y antes de que se enfríe, pasar a recipientes individuales de ración. Adornar con un poco de la fritada de papada y chorizo.

### INGREDIENTES:

250 grs. de papada de cerdo  
200 grs. de hígado de cerdo  
4 chorizos  
Pimienta  
Pimentón dulce  
1 diente de clavo  
Alcaravea  
4 cucharadas soperas llenas  
de harina de almorta  
4 dientes de ajo  
Aceite de oliva  
Sal  
1 l. de agua

## Repápalos

### ELABORACIÓN:

Pelar los ajos. Picarlos muy menudito. Reservar. Picar el perejil fresco sin tallos y reservar. Desmigar a mano las rebanadas de pan. Cortar las cebollas en aros finos y reservar.

Freir en una cazuela de barro la cebolla,  $\frac{3}{4}$  partes de los ajos y la mitad del perejil. Reservar.

Mezclar  $\frac{1}{4}$  de los ajos picados con la mitad del perejil, el pan migado y los huevos recién batidos. Debe quedar una mezcla espesa, muy trabajada. Si hiciera falta, añadir más pan.

Con esta mezcla se hacen los repápalos, como albóndigas, y se fríen en buen aceite de oliva. Retirarlos del fuego e introducirlos directamente en la cazuela donde teníamos la cebolla, a fuego muy suave. Añadir el laurel y  $\frac{1}{2}$  litro de caldo. Se deja cocer todo durante una media hora, con cuidado de que no se deshagan.

Servir con su salsa, que debe quedar espesa.

### INGREDIENTES:

6 Huevos  
1 Rebanada de pan de telera o cateto, por persona  
4 Dientes de ajo  
1 Cebolla de buen tamaño  
Perejil fresco  
Aceite de oliva  
 $\frac{1}{2}$  l. de caldo de pollo  
Laurel  
Sal

## Rabo de Toro con Fabes

### ELABORACIÓN:

Poner el rabo de toro en adobo con: el vino tinto, los granos de pimienta y de clavo, la cebolla cortada en juliana, los ajos, las zanahorias cortadas en ruedas, el laurel, el orégano y el pimentón picante. Se pone en la nevera durante 48 h. bien tapado y de vez en cuando se mueve con cuchara de madera.

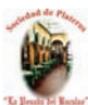
Mientras, las alubias deben estar en remojo una noche.

Cuando se vaya a preparar todo, poner las alubias a cocer en agua. Ir espumando, cambiar el agua y volver a ponerlas al fuego. Dejar a fuego lento hasta que estén tiernas -entre 1 hora y media y dos horas-. Añadir la sal al final para que no se rompan. Reservar.

En una sartén con aceite de oliva, pochar las verduras del adobo, que hay que escurrir bien. Añadir el rabo de toro y dar una vuelta. Cubrir con el vino del adobo y cocer hasta que esté tierno. Pasar las verduras para hacer la clásica salsa espesa, y mezclar con el rabo. Añadir entonces las habichuelas ya cocidas, y cocer muy despacio unos veinte minutos, pero sin que se deshagan.

### INGREDIENTES: (4 personas)

- 1 kg. de fabes
- 1 ½ de rabo de toro
- 1 l. de vino tinto
- 1 Cebolla
- 1 Clavo
- 5 Dientes de ajos
- 2 Hoja de laurel
- 3 Zanahorias
- 1 Taza de harina
- Orégano
- 1 Cucharadita de pimentón picante
- 1 Cucharón de aceite de oliva extra
- 25 grs. de pimienta negra
- Sal



## SOCIEDAD DE PLATEROS

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

# Potaje de Nochebuena y Vigilia

## ELABORACIÓN:

Poner a remojo los garbanzos y el bacalao durante la noche. Poner en una olla los garbanzos y las habichuelas con agua suficiente para cocerlas.

Limpian los pimientos sacándoles las semillas e incorporándolos a la olla con el laurel y una cabeza de ajos sin pelar. Dejar a fuego lento las legumbres hasta que estén totalmente cocidas. Mientras se pone a calentar el aceite en una sartén y se sofríen las cebollas cortadas a rajitas y el tomate.

Cuando este dorada la cebolla, se añade el pimentón se mezcla todo bien y antes de que se quemé el pimentón se corta con un poco de agua el hervor y se echa a la olla con las legumbres. Hacemos un aliño machacando tres dientes de ajo, el perejil, y el comino y se agrega a la olla. Se pica el bacalao bien picado. En un recipiente se agrega el perejil picado, dos dientes de ajo picados y los huevos batidos ligeramente. Vamos agregando el pan rallado hasta hacer una masa. Continuación hacemos buñuelos que vamos friendo en aceite caliente. Los dejamos escurrir y los incorporamos a la olla cuando las

## INGREDIENTES:

500 grs. de habichuelas remojadas  
500 grs. de garbanzos remojados  
500 grs. de bacalao remojado y un poco desalado  
2 Pimientos  
1 Patata  
2 Hojas de laurel  
2 Cabezas de ajos  
1 Vaso de aceite  
2 Cebollas medianas  
2 Tomates  
1 Cucharadita de pimentón  
Perejil  
1 Cucharadita de comino  
2 Huevos  
Pan rallado  
Azafrán en hebra  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra

# **SOCIEDAD DE PLATEROS**

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



legumbres ya Essen totalmente cocidas. Agregar la sal que necesite y el azafrán .Dejar cocer todo junto unos 15 minutos mas y ya estará a punto para comer. Servir directamente de la olla.

## **Calabacín con Bacalao y Chorizo**

### **ELABORACIÓN:**

Sofreímos dos cebollas frescas y picaditas en una cazuela con un baso de aceite de oliva. Una vez dorada la cebolla, le incorporamos un calabacín hermoso troceado a cuadritos, 100 grs. de bacalao desalado y otros 100 grs. de chorizo de Espejo troceadito. Lo salteamos durante dos minutos y agregamos un vaso de oloroso. Le ponemos una pizca de nuez moscada, pimienta y sal. Lo servimos cuando reduzca el vino, pasados unos 8 minutos.

### **INGREDIENTES:**

2 Cebollas frescas  
1 Vaso de aceite de oliva  
1 Calabacín  
100 grs. de bacalao  
100 grs. de chorizo  
1 Vaso de oloroso  
Nuez moscada  
Pimienta  
Sal



## SOCIEDAD DE PLATEROS

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

## Pisto

### ELABORACIÓN:

Trocear todas las verduras. Calentar el aceite y saltear pimiento, cebolla, zanahoria, calabacín, berenjena, ajos, patatas y tomates (en ese orden). Agregar perejil, sal, pimienta, vino blanco y cocer a fuego medio aproximadamente 30 min.. Para que no quede muy líquido, subir el fuego unos minutos para reducirlo.

**Para las berenjenas al horno:** Se fríen las berenjenas enteras sólo un poco. Se abren y se les quita la carne y se apartan las cascara. Se refríe la carne picada con la de las berenjenas, las cebollas, ajos, carne picada y la sal. Con este refrito se rellenan las berenjenas, se colocan en la bandeja del horno, tapándolas con una loncha de queso. Se hace una bechamel (leche, mantequilla, harina, nuez moscada) y se echa por encima de todo, se mete en el horno a fuego medio hasta que se derrita el queso.

### INGREDIENTES:

3 Cucharadas aceite  
½ kg .de tomates maduros  
1 Cucharada de perejil picado  
5 Ajos  
1 Berenjena  
1 Pimiento verde  
½ Cebolla  
Vino blanco  
1 Calabacín  
Sal  
1 Zanahoria  
Pimienta  
2 Patatas

### Para las berenjenas al horno:

4 ó 5 Berenjenas  
½ kg. de carne picada  
Cebolla  
Ajo  
Sal  
Leche  
Harina  
Nuez moscada  
Mantequilla  
8 ó 10 lonchas de queso

# **SOCIEDAD DE PLATEROS**

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



### **Puchero de Coles de Pueblo**

#### **ELABORACIÓN:**

Se hace un sofrito con aceite de oliva virgen extra, pimiento rojo, cebolla, dientes de ajo, laurel y guindilla. Troceamos las coles hermosas, en cuadritos no muy pequeños y las introducimos en el puchero, u olla adecuada para la cantidad prevista. Una vez todo mareado y bien meneado lo cubrimos de agua. Le ponemos el chorizo, la morcilla y un trozo de tocino de veta. Dejamos cocer aproximadamente hora y media ponemos a punto de sal.

#### **INGREDIENTES:**

Aceite de oliva virgen extra  
1 Pimiento rojo  
1 Cebolla  
3 Dientes de ajo  
1 Hoja de laurel  
1 Guindilla  
2 Coles  
1 Chorizo  
1 Morcilla  
Tocino de veta



### Olla Cortijera con Revoltillo de Cordero

#### ELABORACIÓN:

Poner en una olla los garbanzos y las judías a cocer por espacio de 40 minutos incorporar las verduras cortadas poner los judiones s en deditos muy pequeños dentro de la olla con las legumbres y añadirlos revoltillos de cordero dejar hasta que estén tiernos los revoltillos pasado este tiempo poner los granos de arroz y los dejamos que se pongan tiernos acompañamos la olla de revoltillo con las aceitunas de ajo.

#### INGREDIENTES:

100 grs. de arroz  
100 grs. de garbanzos  
100 grs. de judías pintas  
200 grs. de revoltillo de cordero  
1 Pieza de tomate  
1 Pieza de pimiento verde y rojo  
1 Pieza de cebolla  
2 Dientes de ajo  
400 grs. de patatas  
100 grs. de col  
50 grs. de aceitunas de ajo



## Almejas con Judiones Estofadas

### ELABORACIÓN:

Poner los judiones en agua la noche anterior, cocer las judías en una olla junto con todas las verduras, dejar por espacio de 30 minutos cociendo hasta que estén tiernas. En una sartén aparte ponemos un diente de ajo con las almejas y dejar que se abran. Comprobar que las judías están tiernas e incorporar las almejas y dejar a fuego lento hasta que trabe el caldo.

### INGREDIENTES:

1 kg. de almejas  
1 Diente de ajo  
1 Pieza de tomate  
1 Pieza de cebolla  
1 Pieza de pimiento  
1 Hoja de laurel  
Azafrán  
Pimentón dulce  
Sal  
Aceite de oliva  
1 Vaso de vino blanco  
1 ½ kgs. de judiones

## Arroz Caldoso con Conejo y Habitas

### ELABORACIÓN:

Ponemos las verduras cortadas a pochar en una olla de barro, a continuación ponemos los trozos de conejo cortados para que se doren, cuando veamos que ya están, ponemos el caldo de carne colorante y el pimentón dulce y cuando empieza a hervir, echamos los granos de arroz y las patatas cortadas, dejamos por espacio de 20 minutos, comprobamos de sal y apartamos, dejamos en la misma olla hervir.

### INGREDIENTES:

150 grs. de conejo  
50 grs. de habitas  
1 Pieza de tomate  
1 Pieza de cebolla  
1 Pieza de zanahoria  
100 grs. de arroz  
1 l. de caldo de carne  
Colorante  
Pimentón dulce  
Sal  
2 Patatas



### Guiso de Atún Rojo en Escabeche

#### ELABORACIÓN:

Cortar la verdura en juliana y pochar en el aceite, pasar los tacos de atún por harina e incorporar con las verduras, dar vueltas por todos los lados al pescado, poner el vino blanco con el vinagre, los 2 litros de agua y dejar cocer por espacio de 30 minutos. Transcurridas 24 horas para que los tacos de atún cojan el sabor del escabeche.

#### INGREDIENTES:

1 Kg. de atún  
1 Cebolla  
1 Tomate  
2 Dientes de ajo  
2 Hojas de laurel  
½ Kg. de harina  
2 ls. de agua  
1 l. de vino blanco  
½ l. vinagre  
Pimienta grano negra  
Colorante  
Sal  
2 Pimiento rojo

## Cazuela de Albóndigas de la Abuela

### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y el ajo. En una sartén se calienta cuatro cucharas de aceite de oliva y se rehoga el ajo con la mitad de la cebolla hasta que se ponen doradas. En un cuenco se mezclan bien la carne con los huevos, el sofrito de cebolla y ajo, el pan, el perejil picado, el comino, sal y pimienta. Una vez mezcladas se comienzan a formar las albóndigas con las manos mojadas en aceite. Ponemos a freír las albóndigas hasta que se ponen doradas, se escurren y se colocan en una cacerola. Se fríe la cebolla restante con seis cucharas del aceite que nos ha servido para freír las albóndigas hasta que se pone transparente. La añadimos una cuchara de harina removiendo rápidamente a la vez que ponemos el vino. El sofrito obtenido se vierte sobre las albóndigas con las ramitas de tomillo, el tomate frito y un vaso de agua, los dejamos hervir lentamente otros 15 minutos.

### INGREDIENTES:

250 grs. de carne de ternera picada  
250 grs. de carne de cerdo picada  
2 Cebollas  
2 Huevos  
100 grs. de pan remojado en caldo  
200 mls. de tomates fritos  
75 mls. de vino blanco  
Aceite de oliva  
3 Dientes de ajo  
1 Pizca de nuez moscada  
1 Pizca de comino  
Pimienta  
Perejil picado  
Sal

## Cazuela de Espinacas con Garbanzos

### ELABORACIÓN:

Se cuecen las espinacas en agua y sal unos quince minutos. Se escurren bien las espinacas. En una cacerola se calienta el aceite y se sofríen la cebolla, el ajo con las hojas de laurel unos tres minutos. Al sofrito obtenido se le añade las espinacas y los garbanzos cocidos, salpimentamos. Se sirven con rebanadas de pan en cazuela de barro.

### INGREDIENTES:

500 grs. de espinacas  
200 grs. de garbanzos cocidos  
1 Cebolla grande bien picada  
4 Dientes de ajo picado  
Aceite de oliva  
2 Hojas de laurel  
1 Pizca de comino  
Sal  
Pimienta

## Potaje de Garbanzos y Espinacas

### ELABORACIÓN:

Calentamos el aceite en una cacerola y echamos los ajos picados, el pimentón y la guindilla. Añadimos las espinacas limpias y troceadas, el pan que anteriormente lo hemos machacado en un mortero. Regamos con el vino y dejamos que se evapore. Añadimos los garbanzos, el caldo dándole hervir a fuego lento 40 minutos.

### INGREDIENTES:

400 grs. de garbanzos  
300 grs. de espinacas congeladas  
2 Dientes de ajo  
2 Rebanadas de pan  
30 grs. de pimentón  
2 Guindilla  
150 mls. de aceite  
75 mls. de vino blanco  
1 ½ ls. de caldo de verduras

## Guiso de Ternera con Patatas

### ELABORACIÓN:

En una olla se calienta el aceite y se doran la cebolla picada. Se añaden la carne de ternera troceada en dados continuando a freírla hasta que se doran bien. Espolvoreamos la harina y añadimos un poquito de caldo. Se echa las zanahorias cortadas en tiritas y salpimentamos. Se vierte los tomates fritos y se cubren con caldo dejándolo a hervir al fuego lento durante casi una hora (se compraba de vez en cuando si hay que añadir un poco de caldo para que no se pegue). Añadimos las patatas troceadas y dejamos otros 15 minutos.

### INGREDIENTES:

600 grs. de ternera  
2 Zanahorias  
2 Cebollas  
4 Patatas  
Tomates fritos  
Harina  
Caldo de carne  
Laurel  
Clavo  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva

### Potaje de Garbanzos con Manitas

#### ELABORACIÓN:

En la olla express ponemos el cerdo con agua, sal, laurel y ha cocer durante tres cuartos o una hora, reservamos el caldo para luego.

En una cazuela aparte ponemos aceite, sofreímos la cebolla picada cuando este casi hecha se la añade la patata a tacos y la carne de la ñora para darle una vueltecita, el pimentón dulce y caldo que lo cubra, un poco de tomillo y ha hervir. Al estar la patata casi hecha se le añaden las manitas de cerdo y la cantidad que queramos del bote de garbanzos y a fuego lento se deja cocer hasta que este todo en su punto, con ese caldito gelatinoso tan rico.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

3 kgs. de manitas de cerdo  
Patatas  
Garbanzos  
Laurel  
Cebolla  
1 ñora  
Pimentón dulce  
Tomillo  
Sal  
Aceite

## Albóndigas con Caldo

### ELABORACIÓN:

Descortezamos el pan y lo rallamos. Amasamos bien todos los ingredientes para formar una pasta homogénea.

Tomamos porciones de la masa y hacemos bolas del tamaño de una ciruela. Para facilitar esta labor nos mojamos las manos en vinagre.

Hacemos un caldo serrano con agua, sal, un hueso añejo de canilla y un hueso de jamón. En este caldo dejamos cocer las albóndigas durante cuarenta minutos.

### INGREDIENTES: (4 personas)

¼ kg. de carne de ternera  
picada  
¼ kg. de carne de cerdo  
picada  
5 Huevos  
1 Telera ½ kg. de pan de  
pueblo  
3 Ajos grandes  
Caldo serrano  
Azafrán  
Pimienta  
Sal



### Potaje de Garbanzos con Espinacas

#### ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos con un puñado de sal. En una olla sobre fondo de aceite, colocamos los garbanzo, los cubrimos de agua, añadimos sal, dejándolos cocer a fuego lento.

Limpiamos y cocemos las espinacas, seguidamente ponemos a freír el pan y cuando este dorado lo retiramos y en el mismo aceite freímos tres ajos enteros sin piel hasta que se doren.

En un mortero ponemos: El pan frito, os tres dientes de ajo fritos y dos dientes de ajo crudos. Añadimos sal y un chorreón de vinagre. Majamos todo muy bien y añadimos un poco de agua a la masa.

Rehogamos las espinacas hervidas en el aceite utilizado anteriormente, durante unos minutos. Incorporamos el pimentón y la mezcla que tenemos en el mortero. Dejamos cocer durante 5 minutos. Reservamos.

Cuando los garbanzos estén tiernos añadimos las espinacas a la olla y dejamos cocer todo junto durante un par de minutos.

#### INGREDIENTES: (4 personas)

- 500 grs. de espinacas
- 500 grs. de garbanzos cocidos
- 1 trozo de pan del día anterior
- 5 dientes de ajos
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Azafrán
- Pimienta
- 1 dl. de aceite de oliva
- Agua
- Sal

## Potaje de Habichuelas

### ELABORACIÓN:

Colocamos en un puchero todos los ingredientes en crudo y dejamos cocer a fuego lento durante una hora o hasta que las judías estén tiernas.

### INGREDIENTES: (4 personas)

500 grs. de habichuelas  
1 Trozo de morcilla  
1 Trozo de chorizo  
1 Rabo de cerdo  
2 Tomates  
1 Cabeza de ajos  
2 Cebollas medianas  
2 Hojas de laurel  
1 Pimientos rojo  
1 Pimiento verde  
Aceite de oliva  
Azafrán  
Pimienta  
Sal  
Agua

## Rape con Carabineros en Guiso

### ELABORACIÓN:

Ponemos las ñoras en remojo hasta que estén blandas y carnosas (un par de horas en agua templada). Pelamos los carabineros y les extirpamos el estómago.

En el aceite caliente, con los dientes de ajo, sofreiremos las cáscaras y las cabezas de los carabineros, machacándolos con un tenedor para que suelten todo su jugo. Retiramos el desperdicio de los carabineros con una espumadera. Después agregamos la cebolla picada, el laurel y las ñoras, que previamente se habrá sofrido unos diez minutos a fuego lento. Añadimos el rape para dorarlo un poco. Después añadimos el vino y dejamos reducir. Cubrimos con el caldo de pescado y dejamos cocer unos cinco minutos. Añadimos los carabineros y mantenemos la cocción otros cinco minutos.

### INGREDIENTES:

500 grs. de rape limpio y troceado  
4 Carabineros grandes  
1 Cebolla  
2 Ñoras  
1 Vaso de vino blanco  
1 Vaso de caldo de pescado  
1 Tomate pelado y despepitado  
1 Hoja de laurel  
2 Dientes de ajo  
Perejil rizado  
Sal  
Pimienta blanca

## Rabo de Toro Glaseado al Vino Tinto con Puré de Patatas

### ELABORACIÓN:

Saltear las cebollas, los ajos y el rabo (previamente troceado) y dorar todo bien. Añadir el vino tinto y el caldo y meter en el horno a 140-160°C durante 6 ó 7 horas. Pasado este tiempo sacar el rabo, triturar el resto y reducir hasta ponerlo al gusto. Cocer las patatas, mezclarlas con la mantequilla y el jugo reducido del rabo y pasar por la termómix. Calentar el rabo en la salsa. Una vez caliente, colocarlo en el plato, poner en un lateral el puré de patatas y cubrir el rabo con la salsa. Éste ha de quedar bien glaseado y con un color oscuro y brillante.

### INGREDIENTES:

2 kgs. de rabo de rabo de toro  
4 Cebollas  
3 Cabezas de ajo  
500 grs. de patatas  
2 ls. de caldo de carne  
100 grs. de salsa de rabo (una vez hecho)  
2 ls. de vino tinto  
150 grs. de mantequilla

## Tajine de Cordero

### ELABORACIÓN:

Distribuir los trozos de cordero en una cacerola con el azafrán, el diente de ajo aplastado, el jengibre, el aceite y la sal. Cubrir con agua y cocer con el recipiente tapado hasta que la carne esté tierna. Escurrir la carne y reservar caliente. Poner las habas a cocer en un cazo con una parte del agua de la cocción del cordero hasta que estén tiernas. Retirar y dejar hervir el líquido resultante hasta que reduzca y espese un poco. Hacer lo mismo con las alcachofas limpias de hojas duras y cortadas. Poner de nuevo la carne en la cacerola con las habas, las alcachofas y los líquidos reducidos. Añadir la corteza de limón confitado, dejando que cueza todo durante quince minutos para que se calienten todos los ingredientes. Rociar con el zumo de limón si se desea y servir caliente.

### INGREDIENTES:

800 grs. de cordero en dados  
1 Cucharadita de jengibre en polvo  
1 Cucharadita de azafrán  
1 Diente de ajo pequeño  
60 mls. de aceite  
500 grs. de habas desgranadas y peladas  
1 kg. de alcachofas  
Corteza de un limón confitado  
Zumo de un limón  
Sal

## Guiso de Bacalao con Patatas

### ELABORACIÓN:

Picar finamente la cebolla y los pimientos en juliana fina. Poner todo a pochar en una cazuela con aceite. Cuando se dore, añadir las guindillas. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas gruesas e incorporálas a la cazuela. Verter el caldo y cocinar a fuego medio durante 20 minutos.

En una sartén con un poco de aceite, freír brevemente por los dos lados los lomos de bacalao. Pasarlos a la cazuela de las patatas dejando la piel hacia arriba. Guisar durante 5 minutos.

Retirar las guindillas y decorar con una rama de perejil.

### INGREDIENTES:

800 grs. de patatas  
½ kg. de bacalao desalado  
1 Pimiento rojo  
1 Pimiento verde  
1 Cebolla  
3 dientes de ajo  
¾ l. de caldo de pescado  
2 Guindillas  
Aceite virgen extra  
Sal  
Perejil

organiza:

patrocinadores:



**HOSTECOR**

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

Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



**TURISMO DE CÓRDOBA**  
PATRONATO PROVINCIAL



**Diputación de Córdoba**



colaboradores permanentes:

