

3^a
Jornadas
Gastronómicas
de la
Cerveza

libro de recetas



CÓRDOBA 2016
Capital Mundial de la Cultura
Ciudad Patrimonio



HOSTECOR

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 4,8°



PRESENTACIÓN

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

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

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

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

INDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Casa Palacio Restaurante Bandolero	6
Cervecería Los Chopos	7
Hotel y Restaurante Monasterio de San Francisco	8
Mesón Restaurante Casa Matías	11
Restaurante Alcazaba de Las Torres	11
Restaurante Hermanos Santos	14
Restaurante Al-Zagal Hotel Córdoba Center	16
Restaurante Cuevas Romanas	18
Restaurante El Buey	21
Restaurante El Choto	23
Restaurante El Rancho Grande	24
Restaurante Huertas de Tejavana	26
Restaurante La Montanera	27

Restaurante Puerta Sevilla	30
Restaurante Casa Pepe de la Judería.....	33
Restaurante Casa Rubio	36
Restaurante Bar X	40
Taberna La Galga	41
Taberna La Montillana.....	43
Patagonia Restobar	46
Taberna Los Palcos	48

Lomo de Cerdo Ibérico a la Cerveza Rubia Cruzcampo con Ciruelas y Manzanas

ELABORACIÓN:

Poner en la cacerola el aceite, el laurel, la cebolla picada, la manzana troceada y las ciruelas, rehogar con la cerveza y echar un litro de caldo de pollo y dejar hervir 5 minutos y apagar el fuego. Cortar el lomo en rodajas y salpimentar y enharinar y freír. Añadir a la cazuela y dejar hervir 45 minutos, probar de sal y echar una cucharadita de canela.

INGREDIENTES:

1 kg. de lomo ibérico
3 manzanas
½ kg. de ciruelas
1 cebolla
1 puerro
1 hoja laurel
1 l. de cerveza Cruzcampo
Aceite
Sal

Escabeche de Caballa Encebollada con Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Poner en una cazuela el aceite, el laurel, los ajos machacados, la cebolla picada, sal, guindillas y la cerveza y dejar hervir 20 minutos. Tenemos limpia la caballa y añadir y un poco de pimentón, probar de sal y terminar el plato otros 20 minutos.

INGREDIENTES:

1 Kg. de caballa
2 hojas de laurel
2 guindillas
1 kg. de cebollas
2 cabezas ajos
Tomillo
1 l. de aceite
Pimienta
1 l. de cerveza Cruzcampo



Merluza a la Cerveza Cruzcampo Oro

ELABORACIÓN:

Ponemos los ajos a rehogar, cuando estén dorados le agregamos las cebollas troceadas y las pochamos. Añadimos la sal, la pimienta al gusto y le ponemos fume de pescado y dejamos reducir.

En una sartén aparte marcamos la merluza por las dos caras y reservamos en una cazuela. Mas tarde le añadimos la salsa que hemos hecho antes y le ponemos la cerveza.

La metemos al horno a 150º unos quince minutos y ya la tenemos.

INGREDIENTES:

4 rodajas de merluza
Aceite
Sal
Fume de pescado
Pimienta
2 cebollas
1 botella de cerveza
Cruzcampo Oro
Ajo

Carne a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Doramos la carne por todos lados.

Aparte ponemos en una sartén el aceite con las zanahorias troceadas, el apio igual troceado y la cebolla. La salpimentamos al gusto y pochamos todo. Lo pasamos por un chino y se lo agregamos a la carne que habremos puesto en una cazuela de barro y le añadimos la cerveza. Lo ponemos en el horno a 180º grados. Si hace falta añadiremos mas cerveza hasta la cocción de la carne.

INGREDIENTES:

1 kg. de carne
200 gr. de bacon picado
Apio
2 zanahorias
1 cebolla
Sal
Harina
Pimienta
1 cerveza Cruzcampo



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Calamares en Salsa de Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Se cortan las cebollas a daditos y se ponen en una cazuela de barro con el aceite; rehogar a fuego medio. A continuación, limpiar y trocear las calamares y los pimientos y agregar junto con la cerveza y el tomate frito; todo ello se deja rehogar unos cinco minutos y añadir el fumet de pescado y se deja todo cociendo a fuego medio y tapado unos veinte minutos. Mezclamos la nata líquida con la yemas y la harina de maíz e incorporamos al guiso; dejamos espesar y se sirve muy caliente, guarnecidos con timbal de arroz blanco y trufa negra.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 kg. de calamares
- 2 cebollas grandes
- 1 pimiento rojo
- 3 cucharadas de tomate frito
- 1 cerveza
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso de fumet de pescado
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de harina de maíz
- 1 vaso de nata líquida

HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO



Filetes de Pechuga de Pollo a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro se pone aceite; cuando esté caliente se ponen a dorar los filetes de pollo cortado de forma gruesa y los salpimentamos. Seguidamente, cuando estén dorados por ambas caras, se retiran y se les echa la cebolla cortada a tiras en el mismo aceite, el apio cortado a daditos pequeños y el bacon en lonchas finas. A continuación, cuando la verdura esté pochada se ponen de nuevo las pechugas y se les rocía la cerveza, las hierbas aromáticas y se deja todo cocer a fuego lento y tapado unos 20 minutos; después se le echa la nata y se remueve bien hasta que la salsa esté bien ligada. A la hora de servir, se ponen los filetes en el plato y se napan con la salsa y se les echa el perejil picado.

INGREDIENTES (4 personas):

800 grs. filetes gruesos de pechuga de pollo
4 cucharadas soperas de aceite de oliva.
1 ramita de apio
200 grs. de bacon
1 vaso de caldo de ave
2 cebollas grandes
1 cerveza
1 pellizco de hierbas aromáticas
250 grs. de nata líquida
1 cucharada de perejil picado
Sal
Pimienta



HOTEL Y RESTAURANTE MONASTERIO DE SAN FRANCISCO

Solomillo de Buey a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En una cazuela de barro ponemos cuatro cucharadas de aceite y cuando esté caliente ponemos la cebolla finamente cortada. Después, cuando ésta esté a mitad de cocción añadimos la manzana cortada a dados sin piel, unos gramos de pimienta negra, un poquito de sal y los tomates troceados. Cuando lleve el sofrito unos cinco minutos se añade la cerveza y se deja reducir un poco y se tritura pasando por un pasapuré. Mientras esto se sigue rehogando, en una plancha se ponen las dos cucharadas de aceite restantes y se ponen los solomillos de buey 3 ó 4 minutos por cada lado según el gusto de cada persona. En el momento de servir, se pone la salsa en el fondo del plato y el solomillo encima. Se puede acompañar de una guarnición a base de manzana caramelizada.

INGREDIENTES (4 personas):

4 solomillos de buey de
unos 200 grs. cada uno
3 cebollas grandes
2 manzanas Golden
4 tomates sin piel ni semillas
2 cervezas
6 cucharaditas de aceite de
oliva
Sal
Pimienta negra

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Ensalada de Escarola con Mousse de Gorgonzola y Vinagreta de Cerveza Cruzcampo

ELABORACIÓN:

Cortar las lechugas iceberg y escarola junto con el tomate y reservar.

Montar 300 gr. de nata, añadir el queso gorgonzola en pomada y mezclar, meter en una manga pasteleira y reservar en frío.

Para hacer la vinagreta mezclar 3 partes de aceite, por una de cerveza Cruzcampo y por una de vinagre balsámico, dar un varillazo a la hora de servir.

Para el montaje, poner las lechugas, el tomate, ensalada china. En un lateral del plato poner cinco puntos de mousse de gorgonzola con su biscotes de pan y terminar poniendo la vinagreta de cerveza Cruzcampo.

INGREDIENTES:

Escarola
Lechuga iceberg
Queso gorgonzola
Nata
Aceite de oliva
Vinagre balsámico
Cerveza Cruzcampo
Sal
Biscotes de pan
Ensalada china
Tomate



MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES

Lagrimitas de Pollo Crujientes Maceradas en Cerveza Shandy con Ali-Oli de Foie

ELABORACIÓN:

Cortar en julianas gordas las pechuga de pollo.

Macerar con el ajo, vino blanco, cerveza Shandy, martini perejil y sal; dejar 24 horas.

Pasar por harina y freír a fuego fuerte.

Para el ali-oli mezclar mahonesa con foie atemperado, meter turmix y añadir el ajo sin germen, por ultimo unas gotas de aceite y reservar en frío.

Para el montaje. Freír a fuego fuerte el pollo pasado por harina, y tirar unos cordones finos de ali-oli de foie.

INGREDIENTES:

Pechugas de pollo
Cerveza Shandy Cruzcampo
Vino blanco
Martini
Ajo
Perejil
Harina
Mahonesa
Ajo
Foie de oca
Sal

MESÓN RESTAURANTE CASA MATÍAS

RESTAURANTE ALCAZABA DE LAS TORRES



Solomillo de Cerdo Napado con Salsa de “Palodu” y Cerveza Guinness

ELABORACIÓN:

Para la salsa cortar la cebolla en brunoise , rehogar con un poco de aceite de oliva, añadir el paloduz previamente hidratado, añadir la cerveza, añadir el caldo de pollo; dejar infusionar 20 minutos. Añadir un poco de agua de haber hidratado el paloduz y salpimentar, reducir y reservar.

Para el emplatado marcar el solomillo en plancha levemente , napar con la salsa bien caliente y por ultimo espolvorear un poco de “paloduz” deshidratado.

INGREDIENTES:

- Solomillo de cerdo
- Cebolla
- Caldo de pollo
- Regaliz “Paloduz”
- Cerveza
- Agua
- Sal
- Pimienta



Suprema de Merluza a la Cerveza Rubia con Gambas

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite salteamos las gambas habiéndole dejando la cascara de las cabeza y la de la cola, una vez salteadas las apartamos en un recipiente.

En ese mismo aceite rehogamos la cebolla hasta que tome color. A continuación se incorporan los lomos de merluza ya enharinados, les damos vuelta y vuelta sin que se tueste la harina, incorporamos la cerveza y un poco de fumet de pescado lo ponemos a punto de sal. Lo metemos al horno hasta que este hecha, una vez hecha la sacamos del horno le incorporamos las gambas y las 2 cucharadas de nata líquida. Se trata durante 1 minuto la salsa dandolas unas vueltas.

Se pone la merluza en el plato, en cada uno de los extremos las gambas, se cuele la salsa por un chino y se pone por encima a la merluza que la cubra bien.

INGREDIENTES:

- 2 Lomos de merluza de 250 grs. cada uno
- 8 gambas
- 1 cebolla
- 1 caña de cerveza rubia
- 2 cucharadas de nata líquida
- Aceite
- Sal
- Fumet de pescado



Carrillada a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Se limpia la carrillada de tendones. Se salpimenta y en una sartén se sofríe vuelta y vuelta previamente enharinada y la reservamos.

En un recipiente se sofríe el ajo y la cebolla que se tenían picados. Cuando tome color se añade los granos pimienta, laurel, tomillo, salsa tomate, la carrillada y la cerveza. Se rehoga todo durante 3 ó 4 minutos y se cubre de agua hasta que esté hecha, que hierva.

Una vez hecha la carrillada la pasamos a un recipiente y la salsa se la colamos por un colador chino.

Si se come unas 20 horas después estará mejor.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de carrillada
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 rama tomillo
- ½ tubo de cerveza rubia
- 1 cucharon de salsa tomate
- Aceite
- Harina
- Sal

Turbante de Lenguado con Setas Silvestres Salsa de Cerveza Rubia y Crujiente de Trigo

ELABORACIÓN:

Cortar los dos lomos de el lenguado en cuatro, y hacer un rollito con cada pieza, pincharlos con una brocheta para que no pierdan la forma, cocerlos con sal, a de oliva y laurel esperar unos minutos y enfriar en agua con hielo.

Para la salsa: realizar un sofrito con la cebolla muy picada y el pan de chapata, cuando este el sofrito se le añade la cerveza

Se deja evaporar el alcohol y se tritura.

Mientras se saltean las setas en un poco de a de oliva y sal gorda y se frien los espaguetis en a de oliva abundante y bien caliente.

Para el montaje del plato se doran los cuatro turbantes de lenguado a la plancha con la brocheta de madera ya retirada.

Se disponen las setas en la base del plato bien extendidas, se colocan los turbantes encima formando un cuadrado.

Se salsean, se espolvorea cebollino picado y se termina con el crujiente para darle altura.

INGREDIENTES:

1 lenguado limpio en lomos
50 gr. de setas funghi
30 gr. de espaguetis cocidos

Para la salsa:

50 gr. de cebolla
10 gr. de pan de chapata
15 cl. de cerveza
Laurel
Sal gorda
Aceite de oliva

Bocadito de Bizcocho con Cerveza Rubia, Chocolate y Gelatina de Arándanos

ELABORACIÓN:

En primer lugar se elabora un jarabe con el cual mojarémos los bizcochos, el jarabe se elabora hirviendo la cerveza con un poco de azúcar y una vez frío se mojan los bizcochos con una brocha.

Para el relleno se derrite el chocolate y se le va añadiendo la crema pastelera (previamente elaborada). Hasta conseguir una crema espesa a la cual se le añade la cerveza y se mezcla muy bien.

Para la gelatina: se tritura todo y se calienta y seguidamente se le añaden 1 hoja de gelatina.

Para el montaje del plato intercalaremos capas de bizcocho y relleno de chocolate terminando con chocolate sin napar, deben quedar visibles todas las capas de bizcocho, se espolvorea con azúcar glas y se decora con la gelatina de arándanos

Y fruta natural y si se dispone de ella una filigrana de chocolate blanco y canela.

INGREDIENTES:

- 3 circunferencias de bizcocho de soletilla de unos seis cm. de diámetro
- 30 gr. de chocolate cobertura
- 50 gr. de crema pastelera (receta tradicional)
- 15 cl. de cerveza.
- 3 gr. de azúcar glas
- Para la gelatina:**
- 10 cl de cerveza
- 15 gr. de arándanos
- 2 gr. de azúcar glas

Rape con Langostinos en Salsa Holandesa a la Cerveza Amstel

ELABORACIÓN:

Limpiaremos el rape separando los dos lomos, untaremos la superficie de una mezcla de aceite, pimentón de la vera, un toque de azafrán y una hoja de laurel muy picada. Envolveremos en papel film y envasaremos al vacío, para conseguir una forma cilíndrica perfecta. Coceremos al vapor (100º) hasta quedar un poco menos de su punto en el centro de cada lomo, enfriaremos y cortaremos en rodajas de unos 4 cm de grosor. Los colocaremos superpuestos, encima dejaremos caer dos langostinos rojos crudos, anteriormente marinados en poco en aceite de vainilla. Terminaremos el plato napando el rape y los langostinos con una salsa holandesa con cerveza, (montaremos la yema de huevo, añadiremos mantequilla pomada, sal y cerveza hasta conseguir una textura esponjosa.) Gratinaremos dos minutos en la brasa.

INGREDIENTES:

1 Rape de entre 2/3 Kg.
Pimientos de la vera
Langostinos
Azafrán
Laurel
Tomillo
Yema de huevo
Mantequilla
Aceite
Vainilla
Sal
Cerveza



Solomillo de Ternera Brasa a la Cerveza Negra con Almadeira con Bouletus y Espinacas

ELABORACIÓN:

Picaremos muy pequeño la cebolla francesa, puerro, chalotas y ajo. Rehogamos en aceite de trufa hasta coger un color tostado, añadimos lo bouletus y flambeamos con Brandy, aumentamos con un poco de jugo de ternera y agua. Aromatizamos con cerveza negra dejando reducir junto con unas gotas de crema de leche. En esta salsa terminaremos el solomillos de ternera que hemos marcado en la brasa, solo nos quedara añadirle unas hojas de espinacas fresca como toque de color y sabor.

INGREDIENTES:

Solomillo de ternera
Cebolla francesa
Puerro
Chalotas
Brandy
Jugo de ternera
Cerveza
Ajo
Bouletus
Espinacas
Sal
Aceite de trufa
Crema de leche

Crujiente de Cerveza Light y Bacalao en Salsa Beloute de Pimiento y Manzana

ELABORACIÓN:

Sofreímos ajo en un poco de aceite, una vez dorado añadiremos vino y un poco de fumet. Dejaremos espesar y añadiremos el vino blanco, cebollino picado y pimiento, salpimentar. Sobre esta salsa pondremos el crujiente de cerveza y bacalao. Para hacer este crujiente, haremos una masa homogénea con cerveza, harina, sal, pimentón y ajonjolí. Montaremos hasta conseguir una textura con la cual podamos rebozar el bacalao el cual freiremos en aceite a alta temperatura. Terminaremos en plato con dos rodajas de manzana gratinada con azúcar encima del bacalao.

INGREDIENTES:

2 trozos de solomillos de bacalao.
Cerveza
Harina
Sal
Pimentón
Ajonjolí
Pimiento
Fumet
Manzana reineta
Azúcar
Ajo
Vino blanco
Cebollino



Carbonada de Buey con Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Sazonar la carne, pasar por la harina y freír en aceite, reservar una vez dorada.

Con la misma grasa freír las cebollas cortadas en láminas finas. Tapar la cazuela y cuando la cebolla esté blanda añadir nuevamente la carne y el atado de hierbas.

Rociar con la cerveza negra, el vinagre y el caldo. Tapar nuevamente la cazuela y dejar cocer muy lentamente hasta que la carne esté hecha.

Pelar las patatitas y cocerlas al vapor.

Disponer la carne en una fuente, cubrirla con la salsa, colocar las patatitas alrededor y espolvorear con perejil picado.

INGREDIENTES:

750 gr. de ternera cortada
fina
30 cl. de cerveza negra
1 ramillete hierbas
aromáticas
250 gr. de patata
1 kg. de cebolla
1 pizca harina
1 cuchara sopera vinagre de
vino
1 dl. de caldo de carne
Perejil
Aceite de oliva
Sal
Pimienta



Sorbete de Cerveza Rubia y Naranja

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso de la batidora el helado junto con la gaseosa y la cerveza rubia turbinamos con la batidora hasta crear la textura adecuada rellenamos los vasos y decoramos con la naranja pelada en gajos.

INGREDIENTES:

3 naranja para jugo
3 bochas de helado de naranja
375 cc. de gaseosa de naranja
375 cc. de cerveza rubia

Foie a la Plancha con Mermelada de Cerveza Negra y Polvo Pistacho

ELABORACIÓN:

Cogemos un cazo y incorporamos el azúcar con la cerveza lo llevamos a fuego hasta obtener una mermelada aparte calentamos la plancha a fuego fuerte marcamos el foie por las dos caras y emplatamos acompañado del polvo de pistacho y la mermelada.

INGREDIENTES:

2 medallones de foie fresco de 150 gr. cada uno
125 gr. de azúcar moreno
250 cl. de cerveza negra
50 gr. de pistacho triturado



Magret de Pato Asado con Salsa de Cerveza Negra y Frutos del Bosque

ELABORACIÓN:

En una sartén marcamos el magret y reservamos. Cuadriculamos la grasa y una vez tostada asamos al horno, a 200°C, durante 10 minutos. Sacamos la carne y elaboramos un desglace de la placa. Flambeamos con cerveza y reducimos.

INGREDIENTES:

1 magret de pato
33 cl. de cerveza negra
Caldo de carne
Maicena
50 gr. de grosellas frescas y frambuesas
1 hoja de menta
Sal en escamas

Suspiros de Bacalao con Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Fileteamos en taquitos el bacalao. Preparamos un orly con los ingredientes y cuando toma cuerpo rebozamos y freímos a punto crujientes. Decoramos con miel.

INGREDIENTES:

1 lomo de bacalao desalado
½ l. de cerveza rubia
Ajo
Perejil
Sal
Levadura
Gaseosa
Colorante
Harina



Lomo de Bacalao con Salsa de Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En un recipiente se introduce, primero la harina, la sal, el bicarbonato y el colorante, se le añade la cerveza hasta crear una crema y por último las claras de huevo montadas. Se reboza el bacalao en la salsa y se fríe.

INGREDIENTES:

Sal
Bicarbonato
Harina
Colorante de azafrán
Cerveza
Clara de huevo
Lomo de bacalao cortado en
tacos de 50 gs.

Medallones de Presa Ibérica a la Cerveza Rubia con Ajo y Perejil

ELABORACIÓN:

Se cortan 4 medallones de presa se marca por ambos lados, se le añade la salsa elaborada en una bandeja con el aceite, la cerveza, la sal, el ajo picado y el perejil.

INGREDIENTES:

Sal
Ajos
Perejil
Cerveza
Aceite
Presa Ibérica



Pierna de Cordero a la Cerveza Rubia con Setas

ELABORACIÓN:

Se cortan la pierna de cordero en filetes, en una sartén se añade el aceite y una vez caliente se sofríe la cebolla y el ajo hasta que esté dorado. Se añaden los filetes de pierna de cordero dorándolos por ambas caras, a continuación se flambea con cerveza y se añaden las setas el jugo de carne y por último la sal y la pimienta.

INGREDIENTES:

400 gr. de pierna de cordero
Aceite de oliva
Cebollas
Cerveza rubia
Setas
Jugo de carne
Sal
Pimienta



Medallones de Solomillo de Cerdo con Bacon y Dátiles Glaseados con Miel y Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Limpiar el solomillo de cerdo de la piel exterior.
Salpimentar, y dorar por todos los lados en una sartén, y retirar.

En la misma sartén, deshacer la miel.

Añadir un vaso de cerveza junto con los dátiles, y dejarlo que reduzca hasta que coja una textura de salsa.

Incorporar nuevamente la carne, las setas y cocer a fuego muy lento. Hay que ir regándola con el zumo.

Poner las setas en el plato y los medallones.

Salsearlo con la reducción de miel y cerveza.

INGREDIENTES (2 personas):

4 medallones de solomillo de cerdo

2 cucharadas de miel de flores

1 cerveza

100 gr. de setas variadas

Paletilla de Cordero Lechal a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En una fuente ponemos las paletillas, las untamos con el jugo de carne, troceamos los ajos, salpimentamos y bañamos por último con la cerveza, dejar macerar como mínimo 12 horas.

Pasado el tiempo de maceración ponemos a horno a 170º por espacio de 2 h. De vez en cuando bañar con la salsa.

INGREDIENTES (4 personas):

2 paletillas de lechal

Sal

Pimienta

1 jugo de carne

1 cerveza

1 cabeza de ajos

Escalopines de Buey con Salsa de Cerveza Amstel

ELABORACIÓN:

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

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

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

INGREDIENTES:

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

Dorada a la Cerveza sin Alcohol

ELABORACIÓN:

En una fuente de horno algo honda ponga en el fondo dos cucharadas soperas de aceite, cubra todo el fondo con apio, quitados los hilos y cortado en rodajas finas, dos partes blancas de puerro, también cortadas en rodajas finas, y dos cebollas peladas y picadas menudas. Ponga la dorada, ya limpia y con dos cortes transversales sobre el lomo encima, una vez sazonada por dentro y por fuera. Rocíe con la cerveza. Espolvoree por encima el pan rallado y reparta unos trocitos de mantequilla por encima.

Métala en el horno, previamente calentado unos veinte minutos. Pasado este tiempo, sáquela y sírvala en la misma fuente.

INGREDIENTES:

2 cucharadas de aceite de oliva
2 ramas de apio
1 vaso de agua de cerveza
1 dorada de 300 gr.
1 limón
30 gr. de mantequilla
1 cucharada de pan rallado
2 puerros
Sal

Chuletitas de Cordero a la Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Se dora el cordero en aceite de oliva, durante 10 minutos, se agrega la cebolla, morrón la sal, el romero y la pimienta. Y seguidamente se le agrega la cerveza en un recipiente se agrega un vaso de cerveza, la miel, la salsa de soja y ketchup, se disuelve y se agrega 10 minutos antes de terminar de cocinar, se sirve con arroz blanco y dos papas cocidas puede agregar mas miel si le gusta agridulce servir con un buen vino tinto.

INGREDIENTES:

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

Medallones de Salmón a la Cerveza de Trigo

ELABORACIÓN:

Dorar los medallones ligeramente, con el fuego vivo y darles una vuelta para cerrar la parte exterior y que queden dorados. Retirar del fuego y añadir la cerveza, sal y pimienta y el fumet. Dejar hervir cuatro minutos y retirar el salmón, reservándolos tibios.

Hervir el resto de la salsa añadiendo la crema, hasta que espese lo suficiente. Napar el salmón con la salsa muy caliente y adornar con dos langostinos cada medallón. Adornar con las rodajas de limón sobre los bastoncitos de apio.

INGREDIENTES (8 personas):

- 1.200 kg. de medallones de salmón
 - 1 cerveza de trigo
 - ½ l. de fumet de pescado
 - 2 dl. de crema
 - 16 colas de langostinos cocidos, a temperatura ambiente
- Para adornar:**
- 100 gr. de apio en bastoncitos, limpio y sin hebras
 - Rodajas de limón

Navarín con Cerveza de Abadía

ELABORACIÓN:

Saltear la carne ligeramente enharinada, friéndola a fuego vivo en el aceite. Retirar el exceso de aceite y freír el ajo muy picado. Cubrir con la cerveza y si hiciera falta, completar con agua. Añadir el bouquet garní, la zanahoria y el tomate. Tapar y brasear durante una hora a fuego suave. Añadir el azúcar y las cebollitas, y volver a cocer 45 minutos. Freír las patatas torneadas. Desgrasar la salsa y rectificar de sal. Servir con las patatas torneadas.

INGREDIENTES (6 personas):

1.250 gr. de cordero en dados grandes
24 cebollitas francesas
250 gr. de zanahorias
600 gr. de patatas torneadas, pequeñas
2 cervezas de abadía
4 cucharadas de salsa de tomate
30 gr. de harina
1 cucharadita de azúcar moreno
2 dientes de ajo
Bouquet Garní
Aceite de oliva
Sal

Curry de Pavo y Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Sazonar el pavo con sal y pimienta, enharinar y dorarlo en la mantequilla. Retirar y reservar. En la misma sartén, dorar las cebollas y las manzanas. Añadir entonces el pollo, así como el curry, la cerveza, el caldo y el puré de tomate. Mover y dejar cocer lentamente 45 minutos. La salsa debe espesar y reducir. Si hiciera falta, rectificar de curry al finalizar la cocción. Servir con arroz basmati.

INGREDIENTES (4 personas):

1 kg. de pechuga de pavo
cortada en dados
2 cucharadas de curry
1 cerveza negra
2 cebollitas medianas
2 manzanas picadas
1 cucharada de puré de
tomate
50 gr. de mantequilla
30 gr. de harina
½ l. de caldo de ave
Sal
Pimienta
200 gr. de arroz basmati
para acompañar



Ajoblanco de Coco con Sorbete de Cerveza Rubia y Caviar de Trucha

ELABORACIÓN:

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix y emulsionar con aceite de oliva virgen extra.

Para el sorbete mezclar todos los ingredientes congelar y meter en pacojet.

Servir en un plato sopero con una quenel de sorbete y huevas de trucha encima.

INGREDIENTES:

300 gr. de almendras

2 ajos

Sal

Vinagre D.O. Montilla

Moriles

1 telera

Agua

500 gr. de coco

200 gr. de aceite de oliva
virgen extra

500 gr. de cerveza

20 gr. de estabilizante

50 gr. de trimoline

30 gr. de glucosa atomizada

Presas Ibéricas con Cebollitas en Salsa de Cerveza Pilsen

ELABORACIÓN:

En una sartén, saltear la presa en filetes con el ajo picado y las chalotas en mitades.

Salpimentamos y añadimos la cerveza. Cuando reduzca, añadimos el jugo de carne y el cebollino.

Servir con patatas fritas y acompañar con cerveza tipo Pilsen.

INGREDIENTES:

300 gr. de presa ibérica

6 chalotas

200 gr. de jugo de carne

200 gr. de cerveza Pilsen

2 ajos

Cebollino

Sal

Pimienta

Aceite de oliva virgen extra

RESTAURANTE TABERNA CASA PEPE DE LA JUDERÍA



Infusión de Frutos Rojos con Helado de Vainilla y Granizado de Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Envasar los frutos rojos al vacío con el azúcar y cocinar a 90° durante 4 horas. Colar y enfriar.

Hacer el helado pasteurizando y meter en el congelador para pasarlo por la pacojet.

Para el granizado mezclar los ingredientes congelar y rallar con ayuda de un tenedor

Servir en una copa de dry, la infusión, el helado y el granizado encima. Decorar con una hojita de menta.

INGREDIENTES:

1 Kg. de frutos rojos (fresas, frambuesas, arándanos, grosellas)

200 gr. de azúcar

Para el helado de vainilla:

120 ml. leche entera

50 gr. de azúcar

1 huevo

30 gr. de trimoline

20 gr. de estabilizante

50 gr. de glucosa atomizada

2 vainas de vainilla de Tahití

120 ml. nata

Granizado de cerveza negra

1 cerveza negra

50 gr. de almibar tpt



Gaspacho de Cereza con Gelee de Cerveza Negra y Aceite de Regaliz

ELABORACIÓN:

Hacer el gaspacho con las cerezas de forma tradicional, y emulsionar con el aceite a última hora.

Reducir la cerveza negra con el azúcar y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.

Infusionar el aceite con la raíz de regaliz.

En una copa poner en el fondo la gelee de cerveza, servir el gaspacho y poner encima unas gotas de aceite de regaliz.

INGREDIENTES:

6 tomates maduros grandes y carnosos

2 pimientos verdes

1 pimiento rojo

1 pepino

1 corazón de cebolla grande

2 rebanadas de pan del día anterior sin la corteza

1 diente de ajo (opcional)

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre

500 gr. de cerezas del Jerte

30 cl. de cerveza negra

Azúcar

4 hojas de gelatina

100 gr. de aceite de oliva virgen extra

4 paloduz (regaliz)



Cochinillo Lechal Crujiente con Patatas Cerveza Pilsen

ELABORACIÓN:

Envasar el cochinillo al vacío con los demás ingredientes y cocinar en romer a 72° durante 18 horas. Terminar en horno a 220° hasta que este crujiente.

Saltear las patatas con los demás ingredientes, añadir la cerveza y el caldo de pollo. Reducir hasta que las patatas estén tiernas.

INGREDIENTES:

Cochinillo lechal segoviano
2 dientes de ajo
2 gr. de pimienta
2 gr. de cardamomo
2 patatas
1 cebolla
2 ajos
200 gr. de caldo de pollo
300 cl. de cerveza Pilsen

Almejas Salteadas Cerveza Lager

ELABORACIÓN:

Saltear el ajo junto con las almejas, añadir la cerveza y el perejil, terminar con un poco de zumo de limón.

INGREDIENTES:

300 gr. de almejas finas
4 dientes de ajo
Perejil picado
Zumo de limón
200 gr. de cerveza lager
Aceite de oliva virgen extra



Fondue de Quesos a la Kriek

ELABORACIÓN:

Poner en un cazo o sartén profunda todos los ingredientes.

Dejar a fuego lento removiendo en forma de 8 hasta que se fundan todos los quesos y se forme una crema en su punto para untar.

Pasar todo el contenido al utensilio de la fondue para que lo mantenga caliente y acompañar con cubos de pan, grisines, regañías, etc.

INGREDIENTES (4 personas):

75 gr. de queso Grouller

75 gr. de queso Emental

75 gr. de queso de Cabra

150 cl. de Cerveza “Mort
subite xtreme kriek”

1 ajo pelado, entero y
chafado



Espinacas, Queso de Zuheros y Manzana en Fischer

ELABORACIÓN:

Se pelan y se cortan las manzanas. Se saltean en 25 gr. de mantequilla, sazonando y añadiendo la cerveza. Se continúan hirviendo a fuego lento hasta que estén tiernas, a continuación se añaden las 4 rodajas de queso y dejamos que se fundan. Se deja enfriar en papel film formando un rulo.

Se cortan las espinacas en juliana y se saltean en la mantequilla restante, removiendo hasta que estén tiernas. Se agrega el vinagre de sidra removiendo hasta mezclar bien con las espinacas. Se salpimenta al gusto.

Se cortan 4 rebanadas de pan cuyo tamaño debe ser superior al del rulo que hemos formado con las manzanas y el queso se colocan sobre una fuente de horno. Se cortan 4 rodajas de queso y manzana se colocan encima del pan y se asa en el horno caliente durante tres o cuatro minutos.

Se reparten las espinacas entre los cuatro platos, espolvoreándolas con nuez moscada. Se añaden las tostadas de queso y manzana encima de las espinacas y se sirven inmediatamente.

INGREDIENTES (4 personas):

- 2 Manzanas
- 250 ml. de Fischer
- 700 gr. de espinacas
- 4 rodajas de queso de cabra de 2,5 cm. de grosor
- Nuez moscada
- 75 gr. de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra
- 4 rebanadas de pan ligeramente tostadas
- 1 cucharada de vinagre de sidra



Ternera a la Judas

ELABORACIÓN:

Se cortan las cebollas y se fríen en la mantequilla en una cazuela. Se añade la carne y se dora durante cinco minutos, se añade la sal la pimienta, el perejil el tomillo y suficiente cerveza para cubrir la carne. Se deja cocinar a fuego lento durante una hora y media.

Se retira la carne con una espumadera y se conserva en un plato aparte. Se pasa la salsa por un colador y se vuelve a poner en la cazuela se mezcla la harina con un poco de salsa y se agrega, así como la mostaza. Se cocina durante 2 minutos.

Se coloca la carne nuevamente en la salsa y se cocina 5 minutos más.

Se sirve con patatas al vapor y cebolletas en juliana, o patatas fritas.

INGREDIENTES (4 personas):

- 2 cebollas
- 50 g. de mantequilla
- 900 g de ternera cortada en dados
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de perejil
- 2 cucharadas de tomillo
- ½ ó 1 l. de Judas
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Patatas
- Cebolletas



Manitas de Cerdo con Espuma de Cerveza Pilsen

ELABORACIÓN:

Cocer las manitas con todas las verduras hasta que estén tiernas. Dejar enfriar y con la mitad de las otras verduras hacer un sofrito y poner las manitas junto a las verduras. Coger la cerveza y batirla hasta formar espuma a una temperatura de 80º grados, poner encima de las manitas y servir.

INGREDIENTES:

1 Kg. de manitas
1 cebolla
1 pimiento verde
1 tomates
1 diente de ajo
1 vaso de aceite de oliva
1 botella de cerveza pilsen
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Bacalao a la Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Cortar los lomos de bacalao en trozos de 250 gr. cada uno y poner en el horno con un poco de aceite a 150 grados. Poner todas las verduras en tiras y freír con aceite. Colocar el bacalao y las verduras, cocer la cerveza y espesar con harina. Poner encima la cerveza y gratinar.

INGREDIENTES:

1 Kg. de lomos de bacalao
2 pimientos verdes
2 pimientos rojos
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 cerveza
1 cucharada de harina



Merluza con Almejas y Cerveza sin Alcohol

ELABORACIÓN:

Freír los ajos y poner la merluza con las almejas hasta que estén doradas por ambos lados y poner la cerveza con el mosto y dejar que se consuma. Servir con unas patatas cocidas.

INGREDIENTES:

½ Kg. de lomos de merluza
100 gr. de almejas
1 diente de ajo
1 cerveza sin alcohol
1 vaso de mosto
1 ramita de perejil



Merluza de Pincho al Horno, con Crema de Cruzcampo Rubia y Gratén de Patatas con Bacon

ELABORACIÓN:

Para la salsa pochamos la cebolla y una vez lista añadimos la cerveza y subimos el fuego al máximo para evaporar el alcohol lo más rápido posible. Después le echamos un poco de azúcar y sal y la dejamos reducir hasta que quede con el espesor deseado.

La merluza la limpiamos y la pasamos por la plancha para dorarla bien por todos los lados y una vez lista la introducimos en el horno a 160°C durante 6 minutos y lista.

Para el gratén cortamos las patatas en láminas finas y hacemos lo mismo con el bacon, y una vez listo vamos colocándolo en forma de milhoja dentro de un molde para horno. Cubrimos el molde con nata y al horno a 180°C durante 12 minutos.

Para el emplatado ponemos la merluza en el centro del plato, la cubrimos con la crema y colocamos dos cuadraditos de gratén al lado.

INGREDIENTES:

1 rodaja merluza
250 gr. de patatas
150 gr. de bacon
½ l. de cerveza
1 cebolla



Entrecot de Buey Plancha, Reducción de Mostaza Antigua y Miel de Caña, y Gelatina de Cruzcampo

ELABORACIÓN:

Para la reducción de mostaza y miel, mezclamos un poco de fondo oscuro bien reducido, dos cucharadas de miel de caña, una de mostaza a la antigua y listo.

Para la gelatina de cerveza, la ponemos al fuego hasta que evapore el alcohol, se le añade una pizca de azúcar para contra restar su amargor y una pizca de sal. Una vez lista se mezcla con 4 gelatinas o colas de pescado, previamente hidratadas y se mete en el frío hasta que cuaje.

El entrecot se pasa por la plancha hasta dejarlo en su punto.

Para el emplatado colocamos una lágrima con la reducción justo en el centro del plato, encima el entrecot y a los lados la gelatina de cerveza.

INGREDIENTES:

- 1 entrecote de buey de 300 gr.
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- 2 cucharadas de miel de caña
- 2 cucharadas de fondo oscuro reducido
- ½ l. de cerveza Cruzcampo
- 4 hojas de gelatina



Mousse de Chocolate Blanco y Caramelos de Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Para la mousse de chocolate blanco, derretimos el chocolate blanco, junto con la mantequilla la leche y el azúcar. Por otra parte montamos la nata con el resto de azúcar y enfriamos. Una vez lista la mezclamos con cuidado junto con el chocolate y listo.

Para el caramelo de cerveza negra, hervimos la cerveza hasta que evapore el alcohol y le añadimos el agar-agar y mezclamos bien. Una vez listo la vertemos en una fuente y a enfriar. Por último cuando ya estén cuajados lo sacamos de la bandeja, lo cortamos en forma de caramelos y los emborricamos en azúcar, y listo.

INGREDIENTES:

200 gr. de cobertura de chocolate blanco
50 gr. de leche
30 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
1 l. de nata
½ l. de cerveza negra
3 gr. de Agar-agar (en su defecto gelatina)



Torrija Asada con Celatina de Cerveza Pilsen y Tabule con Canutillo de Vaca Frita

ELABORACIÓN:

Llevaremos a ebullición la cerveza y mezclaremos con sal y gelatina y enfriamos, maceramos un lingote de pan italiano de aceite de oliva con mantequilla de ajo líquida durante 20 minutos, doramos en brasa y reservamos, elaboramos un tabule libanés con el cous cous el pepino el cilantro la sal la pimienta el zumo de limón y aceite de oliva y tomate ralf en dados , trituramos en termomix los kikos y mezclamos el comino y reservamos.

Cocemos en cacerola el morcillo de vaca con el aceite y el laurel ponemos bien tierno lo picamos y sofreímos con cebolla gallega brunoise, hacemos unos canutillos de pasta brisa enmantecada y rellenamos con el sofrito de vaca y freímos en aceite de oliva y reservamos.

Ponemos de base en el plato la torrija asada encima una cama de tabule y encima de tabule un lingote de gelatina de cerveza y terminamos con canutillo de vaca frita pulverizado de kikos con comino.

INGREDIENTES:

Pan de aceite de oliva
 Mantequilla de ajo
 Gelatina neutra
 Cerveza tipo pilsen
 Cous cous
 Kikos
 Cilantro
 Pepino
 Zumo de limón
 Aceite de oliva
 Comino
 Tomate ralf
 Pimienta recién molida
 Morcillo de vaca
 Cebolla gallega
 Pasta brisa
 Laurel

Carbonada Criolla de Vitel Thone Quilmes

ELABORACIÓN:

Braseamos el bitel tonne con los ajos la cebolla el aceite y la zanahoria, mojamos con la cerveza y horneamos a 160° durante 2 horas y media aparte cocemos a vapor la calabaza y dejamos macerar en aceite de oliva, elaboramos un arroz pilaf con la mantequilla y parte del caldo de cocción del bitel tonne y las alcaparras, y montamos el plato.

Pondremos una corona de arroz pilaf encima ponemos un disco de bitel de 2 cm. de grosor, tapamos con rodaja de calabaza macerada en aceite y napamos el plato con una emulsión de la mirepoix del bitel tonne tamizada.

INGREDIENTES:

1 vitel thone
10 dientes ajos
2 cebolla
Laurel
1 l. de cerveza
4 zanahorias
1 calabaza
250 gr. de arroz
150 gr. de alcaparras
50 gr. de mantequilla
Sal
Pimienta
200 cl. de aceite de oliva

Panqueque con Frutillas, Plátano Macho y Caramelo de Cerveza Negra

ELABORACIÓN:

Disponemos el panqueque y rellenamos con las frutillas y el plátano flameado, cerramos y terminamos con un caramelo líquido de cerveza negra.

INGREDIENTES:

1 panqueque
50 gr. de frutillas naturales
1 plátano macho flanbeado
con Pedro Ximénez
250 cl. de cerveza negra
200 gr. de azúcar



Conejo a la Cerveza Rubia Cruzcampo

ELABORACIÓN:

En una cacerola con aceite rehogar la cebolla picada fina y los ajos a la mitad.

Salpimentar el conejo, incorporar a la cacerola, dorar unos instantes. Agregar la harina y rehogar de nuevo, incorporar la cerveza y dejar cocinar durante 20 minutos.

Passar la salsa por el pasapurés, disponer el conejo en una fuente y regar con la salsa.

INGREDIENTES (4 personas):

- 1 conejo troceado
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cerveza rubia Cruzcampo
- 1 cucharada de harina
- Agua
- Sal
- Pimienta blanca
- Aceite



Calamares en Salsa de Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

Cortar el calamar en trozos.

Rehogar la cebolla en aceite de oliva y añadir los calamares, los tomates, la cerveza, el cubo de caldo y dejar cocinar unos 20 minutos.

Añadir los pimientos cortados en tiras. Mezclar la crema de cocina con las yemas y la maizena, e incorporar al calamar.

Dejar espesar y servir con rebanadas de pan tostado.

Acompañar con arroz blanco.

INGREDIENTES:

3 dl. de nata

1 kg. de calamares

2 cebollas medianas picadas

1 pimiento rojo

2 cucharadas de sopa de tomate frito

1 cerveza rubia Cruzcampo

1 cucharadita de harina maizena

1 dl. de aceite de oliva

1 cubo de caldo de pescado

2 yemas de huevo



Pechugas en Salsa de Yogur y Cerveza Rubia

ELABORACIÓN:

En una sartén poner calentar el aceite de oliva. Cuando éste esté caliente añadir los ajos cortados en láminas para que se doren.

Cuando éstos estén dorados echar los filetes de pechuga ya salpimentados (se doran por ambos lados).

Por otro lado mezclar en un bol, la cerveza y el yogur hasta tener una mezcla homogénea y se echan en la sartén con las pechugas de pollo. Se pone a fuego medio durante unos 20 minutos hasta reducir la salsa.

Se añade una pizca de nuez moscada.

INGREDIENTES:

- 330 cc. de cerveza rubia Cruzcampo
- 250 gr. de yogur natural
- 8 filetes finos de pechuga de pollo
- 1 pizca de sal
- 2 dientes de ajos
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de nuez moscada

organiza:

patrocinadores:



HOSTECOR

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

Teléfono: 957 29 84 43 - 957 29 99 00

Fax: 957 29 93 10

www.hostecor.com

e-mail: hostecor@hostecor.com



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL



Diputación de Córdoba



colaboradores permanentes:

