

4^{as} Jornadas Gastronómicas de la Cerveza

del 17 al 26 de junio 2011




CÓRDOBA 2016
Capital Europea de la Cultura
CIUDAD CANDIDA

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 4,8°

Libro de recetas

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 IV 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

4^{as} Jornadas Gastronómicas
de la
Cerveza
del 17 al 26 de junio 2011

Índice de establecimientos

Casa Palacio Restaurante Bandolero	6
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor	8
Hotel Restaurante Eurostars Maimónides	10
Restaurante Casa Matias, Restaurante Alcazaba de las Torres y Taberna Restaurante Fosforito	12
Restaurante Almudaina	14
Restaurante Bar X.....	16
Restaurante Casa Pepe de la Judería	18
Restaurante Casa Rubio	20
Restaurante Cuevas Romanas y Taberna Salinas	22
Restaurante Costa Sur	24
Restaurante El Churrasco	26
Restaurante Hermanos Santos	28
Restaurante Puerta Sevilla	30
Sociedad de Plateros M ^a Auxiliadora	32
Taberna La Montillana	34
Taberna Restaurante Los Chopos	36
Tapagonia Mezquita.....	38

SOLOMILLO IBÉRICO A LA CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 1 Solomillo
- 1 cabeza de ajos
- ½ botellín pequeño de cerveza
- ½ agua vaso de agua
- 1 guindilla
- Sal
- 1 cucharada de harina
- Espinacas frescas un manojo
- 2 ajos
- Aceite de oliva virgen
- 50 grs. parmesano

Elaboración:

Sofreimos la cabeza de ajos cortada en laminas junto a la guindilla, añadimos la harina, tostamos y vertemos los líquidos, ponemos el solomillo troceado, tapar, mover de vez en cuando y cocer 15 minutos. Mientras trocear las espinacas y reservar. En una sartén ponemos un poco de aceite y sofreímos los ajitos laminados, añadir las espinacas en crudo y rehogar hasta que estén tiernas.

Poner las espinacas a ambos lados del plato donde se sirvan, en el centro el solomillo con los ajitos encima y algo de salsa. Salpicar las espinacas con el queso rallado.

RILLETE DE CABALLA A LA CERVEZA RUBIA

Ingredientes:

30 mls. cerveza Buckler 0.0
50 mls. aceite oliva virgen extra
400 grs. filetes de caballa sin espinas ni piel
2 yogurts desnatados naturales sin azúcar
1 cucharada sopera pimienta verde molida
1 cucharada sopera de mostaza a la antigua
Eneldo picado, 1 lima
Salsa tabasco
Sal, pimienta blanca

Elaboración:

Salar las caballas, cocerlas al vapor, dejarlas enfriar y desmenuzarlas. Mezclarlas con el yogur, pimienta verde, mostaza y eneldo. Añadir el aceite y la cerveza poco a poco. Emulsionar como si fuera mayonesa. Rectificar de sal y pimienta blanca y aliñarlo con tabasco y un poco de zumo de lima. Servir la rilette fría, untada en tostadas bien finas.



SOLOMILLO GLASEADO CON CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

2 Solomillos de cerdo ibérico
8-10 Chalotas
100 grs. de zanahoria baby
330 mls. de cerveza negra
1 cc. de canela
1 cc. de jengibre

4 cls. de azúcar moreno
Pimienta negra
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal fina
Sal maldon

Elaboración:

Sacar los solomillos del frío media hora antes de cocinarlos para atemperarlos, limpiarlos del exceso de grasa y cortarlos con el grosor que se le quiera dar; salpimentar al gusto.

Dorar los solomillos a fuego fuerte y retirar; saltear las chalotas a fuego fuerte para que se doren, después a fuego medio, se va añadiendo la cerveza poco a poco y cuando empiece a hervir, se reduce el fuego al mínimo, se espolvorea la canela y el jengibre, se añade el azúcar moreno y sal fina. Se deja cocer hasta que espese la salsa y se incorporan las zanahorias baby (si se quieren muy tiernas se pueden echar antes)

Finalmente, se incorpora el solomillo para que se haga al gusto y se glasee con la cerveza negra reducida y caramelizada. Se emplata con sal maldon.



FOIE A LA PLANCHA CON MERMELADA DE CERVEZA NEGRA Y POLVO DE PISTACHO

Ingredientes:

- 2 medallones de foie fresco de 150 grs. por unidad
- 125 grs. De azúcar moreno
- 250 cls. de cerveza negra
- 50 grs. de pistacho triturado

Elaboración:

Cogemos un cazo e incorporamos el azúcar y la cerveza y los llevamos a fuego hasta obtener una mermelada.

Calentamos la plancha a fuego fuerte, marcamos el foie por las dos caras y lo emplatamos acompañándolo de la mermelada y del polvo de pistacho.



LOMO DE CERDO ASADO EN SALSA CREMOSA DE CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes (6 personas):

- 2 kg. de cinta de lomo
- 1 cebolla picada
- 75 grs. de mantequilla
- 150 grs. de queso emmental
- 40 grs. de harina
- 3 dls. de nata de cocinar
- 2 dls. de caldo de carne
- ½ l. de cerveza Cruzcampo
- Sal y pimienta

Elaboración

Salpimentar el lomo y asarlo durante 30 minutos a 180 grados. Reservar.

Salsa: fundir la mantequilla y añadir la cebolla picada y un poco de sal. Pocharla hasta que esté transparente, añadir la harina, mezclar y rehogar. Agregar el caldo de carne templado y remover para que no se hagan grumos. Agregar la nata y dejar cocer unos minutos. Entonces añadir el queso y mezclar bien hasta que se funda. Añadir la cerveza y dejar cocer durante 10 minutos a fuego suave. Rectificar el sazónamiento.

Cortar el lomo y salsear. Se puede acompañar con arroz salteado, cebolla y patatas fritas.

ATÚN EN SALSA DE CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes (6 personas):

600 grs. de atún en 6 trozos

150 grs. de cebolla

2 dientes de ajos

100 grs. de aceite de oliva

200 grs. de tomate natural o triturado en conserva

200 grs. de cerveza Cruzcampo

1 hoja de laurel

Sal y pimienta

Elaboración:

Picamos la cebolla y ajos y los sofreímos en el aceite. Cuando esté pochado, añadimos el tomate y dejamos cocer durante 5 minutos.

Incorporamos la cerveza, el laurel y un poco de sal, y dejamos cocer a fuego lento durante 12 minutos. Trituramos la salsa.

Hacemos el pescado a la plancha o al vapor. Emplatamos y echamos la salsa por encima. Se puede acompañar con unas patatas parisinas y zanahorias al vapor, espolvoreando todo con perejil picado.

RESTAURANTE

Mesón restaurante Casa Matías Alcazaba de las Torres Taberna restaurante Fosforito



Cruzcampo



RAPE A LA CERVEZA RUBIA CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 1 kg. de Rape
- 1 cerveza de tercio
- 4 cebolletas
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- ½ vaso de nata
- 6 rebanadas de pan de molde
- Aceite
- Sal y pimienta.

Elaboración:

Tostar la rebanada de pan, cortar en rodajas el rape y salpimentar. Picar la cebolla y dorarla en el aceite, agregar el rape y después la cerveza.

Dejar reducir e incorporar la salsa de tomate, ligarlo todo muy bien y agregar la nata. Dejar cocer 4 minutos más.

Emplatar la base de tosta de pan y encima las rodajas de rape con su salsa.

Mesón restaurante Casa Matías
Alcazaba de las Torres
Taberna restaurante Fosforito



Cruzcampo



CARRILLERAS DE IBÉRICO A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

- 1 kg. de carrilleras de Ibérico
- 4 dientes de ajo
- 1 puerro
- 1 cebolleta
- 2 zanahorias
- 2 cervezas de tercio negras
- 1 l. de caldo de carne
- Aceite y sal
- Pimienta, clavo de olor y laurel

Elaboración:

Picar todas las verduras y saltearlas en el aceite, una vez pochadas retirarlas y reservar. En el mismo aceite freímos las carrilleras salpimentadas. Una vez doradas incorporamos las cervezas, dejamos reducir a la mitad, incorporamos el caldo, las verduritas que teníamos reservadas, el clavo de olor y el laurel. Tapar la olla y dejar estofar hasta que esten tiernas. Retiramos las carrilleras y dejamos reducir un poco mas la cocción.

Presentar las carrilleras y rociar por encima la salsa de la cocción.

CARRILLADA DE IBÉRICO CRUZCAMPO GRAN RESERVA 1904

Ingredientes:

250 grs. de puerros
250 grs. de cebolla
300 grs. de zanahorias
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
15 grs. de pimentón dulce
10 grs. pimienta negra en bola
10 cls. de aceite de oliva
330 cls. de cerveza Cruzcampo Gran Reserva 1904
1 kg. de carrillada ibérica
Agua

Elaboración:

Limpiamos y blanqueamos la carrillada. Ponemos a calentar sobre una cazuela de barro el aceite, añadimos el ajo, puerro, cebolla, zanahoria y laurel. Antes de que tome color, añadimos la carrillada, rehogamos durante 3 minutos y añadimos la cerveza Cruzcampo Gran Reserva 1904 y flambeamos. A continuación se añade el pimentón dulce y la pimienta negra, mareamos durante un minuto y cubrimos con agua. Una vez la carrillada esté en su punto de ternura, la apartamos y pasamos la salsa por un pasapuré. Volvemos a colocar la carrillada en la cazuela, reducimos y ponemos a punto de sal. Servimos con brotes de brócoli y puré de patatas.

RODABALLO A LOS AROMA DE AZAFRÁN Y CRUZCAMPO PILSEN

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo
- 150 grs. chalota
- 150 grs. cebolla
- 4 pétalos de azafrán
- 45 grs. de harina
- 330 cls. de cerveza Pilsen
- 700 cls. de fumé
- 5 cls. de aceite de oliva
- 1200 grs. de rodaballo (4 porciones de 300 grs.)

Elaboración:

Calentamos en una besuguera el aceite. Añadimos el ajo, cebolla y chalota bien picados. Antes de que tome color colocamos los trozos de rodaballo sazonados. Tenemos un minuto y damos la vuelta. A continuación añadimos la harina, tostamos y flambeamos con Cruzcampo Pilsen. Añadimos el fumé y hervimos durante 5 minutos. Majamos el azafrán y dejamos hervir durante 2 minutos más. Introducimos la besuguera en el horno a 170° durante 10 minutos. Una vez comprobado que el punto de cocción es el perfecto, sacamos los trozos en cuatro platos. Reducimos la salsa y la ponemos en su punto de sal. Napamos el rodaballo y servimos con brotes de zanahoria, patatas Ana y grosellas.

FONDÚ DE QUESOS A LA KRIEK

Ingredientes:

- 75 grs. de queso Grouller
- 75 grs. de queso Emental
- 75 grs. de queso de Cabra
- 150 cls. de cerveza “Mort subite xtreme krik”
- 1 ajo pelado, entero y chafado

Elaboración:

- 1° Poner en un cazo o sartén profunda todos los ingredientes
- 2° 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.
- 3° Pasar todo el contenido al utensilio de la fondú para que lo mantenga caliente y acompañar con cubos de pan, grisines, regañas, etc.

TERNERA A LA JUDAS

Ingredientes (4 personas):

- 2 cebollas.
- 50 grs. de mantequilla
- 900 grs. de ternera cortada en dados
- Sal, pimienta
- 2 cucharadas de perejil
- 2 cucharadas de tomillo.
- Entre ½ ó 1 l. de Judas
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Patatas y cebolletas

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.

SOLOMILLO DE CERDO FLAMANDA CON MANZANA GLASEADA PILSEN

Ingredientes:

1 ud. Solomillo de cerdo
50 grs. Bacon loncheado
Manzana
Azúcar moreno

Para salsa:

½ cebolla
Laurel
1 diente de ajo
Pimienta negra
200 mls. de Cerveza.
Jugo de carne
Punto de nata culinaria

Elaboración:

Salsa: Caramelizamos la cebolla, pochándola hasta que quede dorada. Añadimos el ajo. Flambeamos con el Brandy y añadimos la pimienta. Dejamos reducir e incorporamos la cerveza. Dejamos hervir durante 5 minutos, aproximadamente, y añadimos el jugo de carne. Dejamos reducir, trituramos y colamos por un chino.

Solomillo: Cortamos el solomillo a la mitad una vez limpio. Formamos dos cilindros, uno con cada mitad. Lo envolvemos con el bacon y pinchamos con una brocheta para que el bacon no se suelte. Marcamos en una sartén a fuego vivo y terminamos en el horno a 180-190°C durante 6-7 min.

Manzana: Pelamos y descorazonamos la manzana. La cortamos en rodajas de 0,5 cms. La espolvorizamos con azúcar moreno y la quemamos. La terminamos en el horno junto al solomillo.

Presentación: Ponemos en el plato y tapamos con la salsa.

TIRAMISÚ DE CERVEZA LAGER CON SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes:

1 l. de nata de montar
500 mls. de cerveza lager
350 grs. de azúcar
400 grs. de queso Philadelphia
Bizcocho
Cacao
Sorbete de limón

Elaboración:

Montamos la nata con el queso y el azúcar. Una vez bien montado, añadimos poco a poco, 250 mls. de cerveza. Cuando la mezcla sea homogénea, reservamos.

Cortamos el bizcocho a la medida del molde a utilizar. En primer lugar, ponemos una capa de bizcocho y regamos bien con cerveza. Añadimos una capa de la mezcla reservada. De este modo, repetimos la operación hasta conseguir 3 capas de cada, acabando en capa de nata. Terminamos espolvoreando con cacao.

Acompañamos de sorbete de limón.

CONEJO A LA CERVEZA DE TRIGO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Conejo
Champiñones
Cebolletas
Aceite de oliva
Mantequilla
Cerveza de trigo
Ciruelas secas
Bayas de enebro
Laurel y tomillo
Sal y pimienta

Elaboración:

Doramos las cebolletas en el aceite y la mantequilla.

Retiramos y reservamos.

En el mismo aceite doramos los trozos de conejo y salpimentamos.

Incorporamos las cebolletas, regamos con la cerveza, añadimos el tomillo, el laurel y las bayas de enebro, removemos y llevamos a ebullición.

Tapar y cocer durante 30 minutos a fuego suave, moviendo con frecuencia.

Añadir las ciruelas y continuar la cocción hasta que el conejo tenga consistencia de un almibar.

Agregamos los champiñones salteados a la salsa y dar un hervor y servir.

CARRÉ DE CORDERO A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

Carré de cordero lechal
Cebollas
Pimiento morrón
Miel de flores
Salsa de soja
Cerveza negra Guinness
Tomillo
Romero, sal y pimienta

Elaboración:

Sofreír el cordero en aceite de oliva, agregar la cebolla, el morrón y los condimentos. Saltear y mojar con la cerveza negra. Dejar evaporar y añadir caldo si es necesario para enternecer.

Aparte, mezclar: cerveza, la miel y la salsa de soja. Mezclar y agregar 10 minutos antes de terminar la cocción.

RAPE CON LANGOSTINOS EN SALSA HOLANDESA A LA CERVEZA AMSTEL

Ingredientes:

1 Rape de entre 2/3 Kgs.	Mantequilla
Pimientos de La Vera	Aceite
Langostinos	Vainilla
Azafrán	Sal
Laurel	Cerveza
Tomillo	
Yema de huevo	

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 (100°) 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.

SOLOMILLO DE TERNERA BRASA A LA CERVEZA NEGRA CON ALMADEIRA CON BOULETUS Y ESPINACAS

Ingredientes:

Solomillo de ternera
Cebolla francesa
Puerro
Chalotas
Brandy
Jugo de ternera

Cerveza
Ajo
Bouletus
Espinacas
Sal
Aceite de trufa
Crema de leche

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 quedará añadirle unas hojas de espinacas fresca como toque de color y sabor.

LOMO DE LUBINA DE ESTEROS A LA PLANCHA, PANACHÉ DE CALABACÍN Y BILBAINA DE CERVEZA RUBIA PILSEN

Ingredientes (4 personas):

4 lomos de lubina de esteros limpia de espinas

1 calabacín

Aceite de Oliva Virgen Extra

3 ajos

Sal en escamas (maldon)

Perejil fresco

1 guindilla

1 vaso de cerveza rubia tipo pilsen

Ralladura de tomate natural aliñado para guarnición

Molinillo de mixto de pimentas

Elaboración:

Poner los lomos de lubina en la plancha caliente con un chorreón de aceite de oliva virgen extra y sal al gusto, los marcamos por ambas caras (terminaremos más adelante en salamandra).

Cortar los calabacines en rodajas y marcar en la parrilla, aliñados con sal, molienda de mixto de pimentas y aceite de oliva virgen extra y reservamos.

Para la bilbaina de cerveza cortamos los dientes de ajo y los doramos en aceite junto a la guindilla desmenuzada y perejil fresco bien picado y para terminar vertemos la cerveza y dejamos reducir.

Presentar con el panaché de calabacín y poner sobre la lubina unas escamas de sal para potenciar su sabor.

CHAMPIÑONES DE LA HUERTA CON PICADITA DE IBÉRICO, AJIOLI Y VAPOR DE CERVEZA RUBIA

Ingredientes (4 personas):

12 champiñones frescos y limpios grandes

Sal

Aceite de Oliva Virgen Extra

4 dientes de ajo muy picaditos

Perejil fresco igualmente muy picadito

Jamón ibérico en dados pequeños

1 vaso de cerveza rubia tipo pilsen

Elaboración:

Marcar en la plancha previamente calentada con aceite de oliva virgen extra los champiñones sin tronco boca abajo.

Una vez marcados les damos la vuelta e introducimos en el hueco la picadita de jamón y el ajioli, continuamos con su cocción unos dos minutos más.

Verter la cerveza que al tomar contacto con la plancha generará un vapor intenso que no dejamos escapar tapándolos con una tapadera tipo campana, los corregimos de sal, ponemos el perejil y dejamos que se terminen.

Servir tal cual como entrante caliente.



ESTOFADO DE VACUNO A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

1kg. de carne de ternera para guisar	150 cls. de cerveza negra
Aceite	2 zanahorias
2 cebollas	Laurel.
2 dientes de ajo	Tomillo
1 cucharada de harina	Pimienta
1 vaso de caldo	Ciruelas pasas
	Perejil picado

Elaboración:

Sofreír el ajo machacado y la cebolla picada y reservar.

Cortar la carne en dados y saltear añadiendo un poco de harina y el caldo removiendo hasta conseguir una salsa espesa. Añadir la cerveza y remover hasta que reduzca y evapore el alcohol.

Añadir la zanahoria, el sofrito anterior y las especias. Remover bien y dejar cocer durante una hora. A media cocción añadir las ciruelas.



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO ENCEBOLLADO A LA CERVEZA

Ingredientes:

4 solomillos de cerdo ibérico

4 cebollas

4 hojas de laurel

4 dientes de ajo

½ l. de cerveza

Harina

1 vaso de caldo de carne

Sal y pimienta

Elaboración:

Enharinar el solomillo, marcar en la sartén por ambas caras y reservar.

Aparte pochar la cebolla cortada en juliana.

Juntar los anteriores y el caldo y la cerveza. Meter al horno 180° C durante 20 minutos. Servir con patatas panaderas.



SUPREMA DE MERLUZA A LA CERVEZA RUBIA CON GAMBAS

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

Elaboración:

En una sartén con aceite salteamos las gambas habiéndole dejando la cáscara 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 esté 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.



CARRILLADA A LA CERVEZA RUBIA

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 cucharón de salsa tomate
Aceite
Harina
Sal

Elaboración:

Se limpia la carrillada de tendones. Se salpimienta 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.

SILLA DE LECHAL A LA CERVEZA DE TRIGO Y LIMÓN

Ingredientes:

5 ajos

200 mls. cerveza de trigo

100 mls. zumo de limón

1 cucharada mostaza en grano

100 mls. salsa de soja

50 gr. azúcar moreno

150 mls. salsa Perrins

Aceite oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra

Elaboración:

Limpia el cordero y deja macerar por espacio de 24 h.

Retira la marinada y asa hasta dorar.

Presenta con puré de manzana ácida y judías verdes.

TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

250 grs. mantequilla
250 grs. cerveza negra
75 grs. cacao en polvo
2 huevos
400 grs. azúcar
350 mls. nata 35%
250 gr. harina
1 sobre levadura química
200 grs. chocolate al 70%
100 grs. praliné de avellanas

Elaboración:

Calentar la cerveza, derretir en ella la mantequilla y mezclar con 200 ml. de nata. Emulsionar y mezclar la harina, el cacao y la levadura.
Montar los huevos con el azúcar y agregar a la mezcla anterior.
Hornear a 180° y dejar enfriar en rejilla.
Aparte, calentar la nata restante, verter sobre la cobertura y mezclar con el praliné.
Cuando el bizcocho esté frío, pasar por la cobertura y dejar enfriar.
Servir con avellanas cortadas toscamente y helado de galleta.



TERNERA A LA CERVEZA NEGRA CON CIRUELAS PASAS

Ingredientes:

- 1 kg. de ternera a trozos
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajos
- 1 vaso de caldo
- 1 vaso de cerveza negra
- 2 zanahorias
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca de tomillo
- Ciruelas pasas
- Sal y pimienta

Elaboración:

En una cazuela doramos los ajos la cebolla y la zanahoria, le ponemos la ternera.

Salpimentamos y la mareamos, incorporamos la cerveza y el tomillo. Dejar cocer 5 minutos después le ponemos el caldo y dejamos cocer.

10 minutos antes de apartar le ponemos las ciruelas.



POLLO A LA CERVEZA DE MALTA Y YOGURT

Ingredientes:

1 pollo troceado
6 dientes de ajo
2 cebollas grandes
1 yogurt natural
1 vaso de cerveza de malta
Caldo de ave
Colorante
Sal y pimienta

Elaboración:

Sofreímos los ajos y la cebolla una vez sofrito, batimos los ajos, cebolla y el yogurt. Salpimentamos el pollo y lo doramos; una vez dorado ponemos la cerveza y dejamos cocer un poco y le incorporamos el majado antes hecho, añadimos el colorante y el caldo dejamos cocer hasta que este tierno, rectificamos la sal.



SOLOMILLO DE CIERVO ENCOSTRADO EN MOSTAZA ANTIGUA, LIMA Y CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 1 solomillo de ciervo de 100 grs.
- 2 cucharadas de mostaza antigua
- 1 lima
- 1 caña de Cruzcampo
- 5 grs. de sal
- 1 unidad boletus
- 50 mls. aceite de oliva

Elaboración:

Reducir la cerveza hasta conseguir una textura espesa. Añadirle la mostaza y la ralladura de lima y mezclar. Napar el solomillo con esta mezcla y marcar a la plancha para formar la costra. Cortar el boletus en juliana y saltear.

Montaje del plato:

- Cortar el solomillo en rodajas finas.
- Sazonar.
- Acompañar del boletus salteado.
- Listo para comer.



MOUSSE DE QUESO FRESCO, NUECES, Y COULIS DE GUINNESS

Ingredientes:

50 grs. queso fresco
100 mls. nata
1 hoja gelatina
100 grs. azúcar
30 grs. nueces
1 vaso de guinness

Elaboración:

Hidratar la hoja de gelatina. Calentar la nata y disolver en ella: la gelatina, el queso y 50 grs. de azúcar. Dejar enfriar. Una vez fría montar. Reducir la cerveza guinness con 50 grs. de azúcar. Picar las nueces.

Montaje del plato:

En una copa poner en el fondo las nueces picadas. Sobre ellas la mousse de queso. Para terminar decoraremos con un cordón de guinness.



PLUMA DE IBÉRICO A LA CERVEZA AMSTEL CON SALSA

Ingredientes:

Pluma de entre 200 y 300 grs.

Cerveza Amstel

2 tomates

1 cebolla

2 zanahoria

Sal

Aceite Oliva Virgen Extra

Orégano

Pimienta

Elaboración:

En una cazuela u olla ponemos aceite y marcamos la pluma, y una vez cambie de color reservamos.

Cortamos las patatas en cuadraditos y la ponemos a cocer con el aceite al que le ponemos un poco de cerveza.

En el mismo aceite ponemos la zanahoria con la cebolla y los tomates y cuando estén pochados los trituramos y agregamos la pluma y el resto de la cerveza.

Dejamos reducir y servimos.



RAGOUT DE TERNERA A LA CERVEZA CRUZCAMPO ORO

Ingredientes:

Cerveza Cruzcampo

½ kg. Ragout de ternera Puerro

Zanahoria

Laurel

Pimienta

Nuez moscada

Sal y aceite

Elaboración:

Pasamos el ragout por aceite para que coja color y apartamos.

Las verduras troceadas las ponemos en el mismo aceite y pochamos, lo echamos todo: el puerro, la zanahoria, el laurel y la pimienta por ese orden, cuando esté hecho le volvemos a poner el ragout y ponemos la cerveza a hervir hasta que la carne esté tierna.



RABO DE TORO BRASEADO, A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

- 1 rabo de toro cortado en trozos
- 30 cls. de cerveza negra
- 3 cucharadas soperas de harina
- 1 cebolla - 1 nabo
- 2 zanahorias
- 2 ramas de apio
- 2 cucharadas soperas de miel
- 1 cucharadita de especias variadas
- 1 diente de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo picado
- 1 cucharadita de zumo de limón
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Elaboración:

Se dejan los trozos de rabo de toro en agua fría durante una media hora. Después se escurren bien y se secan con papel absorbente.

Se pone parte de la harina en un plato y se espolvorea generosamente con pimienta del molinillo. Se pasan los trozos de carne por esta harina.



Se pone aceite en una cazuela y se sofríen los trozos de rabo de toro, a fuego medio, durante unos minutos. Se sacan con la espumadera y se reservan.

En la misma cazuela, se sofríen la cebolla, la zanahoria, el nabo y el apio, bien limpios y cortados en brunoise. Cuando empiecen a reblandecerse, se sacan y se reservan.

En la misma cazuela se echa la harina restante y se remueve enseguida para que no se formen grumos. Cuando empiece a tomar color, se deslíe poco a poco con la cerveza, sin dejar de remover. Se añade la miel y se hierve a fuego suave, mezclando todo el tiempo, hasta que espese un poco.

Se vuelve a poner la carne en el centro de la cazuela y las verduras alrededor. Se sala ligeramente y se añaden las especias variadas, el ajo picado, el tomillo y el laurel. Se cubre justo de agua, a nivel del guiso. Cuando empiece a hervir se pone la tapadera y se deja cocer, a fuego suave, durante 2 horas. La carne tiene que quedar blanda, de modo que se deshaga al comerla.

Una vez esté la carne bien cocida, se rocía con el zumo de limón, se prueba de sazonomamiento y se “menea” la cazuela durante unos segundos, para que se mezcle bien.



FONDUE DE CERVEZA RUBIA Y CHEDDAR

Ingredientes:

- 100 grs. de queso cheddar rallado
- 1/4 l. de cerveza rubia
- 1 cucharada de postre de extracto de tomates
- 1 cucharada de ginebra
- 1 pizca de pimienta de Cayena
- 1 cucharada de maizena

Elaboración:

En una cazuela de barro o hierro mezclar todos los ingredientes. Colocar sobre el fuego y revolver hasta que todo se funda y se una bien, colocar la cazuela en la mesa, mejor sobre calentador.

ORGANIZA



HOSTECOR

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

PATROCINADORES

Andalucía



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

Cruzcampo®



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL

Córdoba | Consorcio
ciudad de encuentro | de Turismo

COLABORADORES PERMANENTES

ENRIQUE LOPEZ

WORLD
OF
CORDOBA

Bella Terra
CASA DE BARRIO

OFISUR, S.L.
INTELIGENCIA Y EQUIPOS DE SERVICIO

Equibar
MÁS QUE UN COMERCIO

SAYGU
SOLUCIONES DE SERVICIO

LexProDatos, S.L.
CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

El Centro de Bricolaje,
VINO Y DESCUBRIRLO

phonecor

vodafone

Coca-Cola

grupofissa

ESCUELA
PROFESIONAL
DE HOSTELERÍA
DE JEREZ

CATERING
LAS VIDES®

EH EDITORES

IBERDROLA

LA AURORA
S. F. L. MOSTOLLA, CÁDIZ
MÁS QUE UN COMERCIO

efecinco
comunicación | diseño

LU.QUE
IMPRENTA

Sanitas

soinsur
soluciones informáticas

INFORÉN S.A.