

5^{as} Jornadas Gastronómicas de la Cerveza



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 empresa Heineken, ha querido dar un paso más e incluir entre las Jornadas Gastronómicas que anualmente desarrolla, las V 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 amplia el horizonte gastronómico cordobés.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor



Casa Palacio Restaurante Bandolero	6
Hotel Restaurante Conquistador.....	7
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor	9
Hotel Restaurante Eurostars Maimónides	11
Mesón Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres y Taberna Restaurante Fosforito	13
Restaurante Almudaina	15
Restaurante Bar X.....	17
Restaurante Casa Pepe de la Judería	19
Restaurante Casa Rubio	20
Restaurante Costa Sur.....	22
Restaurante Cuevas Romanas	24
Restaurante El Churrasco	26
Restaurante Hermanos Santos	28
Restaurante Puerta Sevilla	30
Taberna Casa Salinas	32
Taberna Del Río	33
Taberna El Poema	35
Taberna La Montillana.....	37
Taberna N° 10	39
Taberna Restaurante Los Chopos	40
Tapagonia	42

DELICIAS DE POLLO DE CORRAL CON CERVEZA NEGRA, FOIE Y SETAS

Ingredientes:

1 pollo de corral
1 l. cerveza negra Damm
½ kg. setas
¼ foie
4 cebollas chalotas
2 dientes ajo

Elaboración:

Dorar en una cazuela el pollo troceado, añadir los ajos con las cebollas y dorar de nuevo. Añadir la cerveza, las setas y el foie y hervir 45 minutos a fuego lento. Probar de sal.

FIDEUA DE PRESA CON CERVEZA RUBIA CRUZCAMPO Y ALCACHOFAS

Ingredientes:

1 kg. presa
½ kg. fideos nº2
1 cebolla
5 dientes ajo
1 l. cerveza rubia Cruzcampo
1 l. caldo carne
1 kg. alcachofas
3 tomates

Elaboración:

Dorar la carne troceada en una paellera, añadir los fideos y demás ingredientes y sofreír. Añadir la cerveza y el caldo y dejar hervir 15 minutos. Probar de sal.

AROS DE CEBOLLA A LA CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes:

3 cebollas grandes
150 grs. de harina
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
1 botellín de cerveza
1 taza de aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Poner la harina en un bol y en el centro introducir la yema de huevo, y una cucharada de aceite y sal.

Mezclar y añadir la cerveza, remover hasta obtener una crema espesa.

Montar la clara a punto de nieve y añadir la masa, pelar las cebollas y cortar en aros muy finos.

Calentar el aceite, pasar los aros de cebolla por la masa y freír.

Escurrir en papel de cocina.

LOMO A LA CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes:

12 rodajas de lomo
1 cebolla
100 grs. de champiñones
100 cc. de nata líquida
225 cc. de cerveza
3 cucharadas de harina
1 ramito de perejil fresco
120 cc. de aceite de oliva
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta

Elaboración:

Se enharinan las rodajas de lomo, previamente saladas y freírlas en una sartén con un poco de aceite. Reservarlas.

Picar la cebolla bien pequeña y dorarla en la misma sartén. Cuando empiece a coger color, se añaden los champiñones cortados a láminas. Una vez que los champiñones estén tiernos, incorporar el lomo en la sartén y rociar con la cerveza. Cuando la cerveza se evapore, se añade la nata líquida y rectificar de sal y pimienta. Añadir el perejil fresco picado y se deja cocer todo junto unos minutos.

**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 zanahoria 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
 $\frac{1}{2}$ 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 sazonamiento.

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



ATÚN EN SALSA DE CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes (6 personas):

900 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. 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®



CONEJO CARAMELIZADO CON SHANDY CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 6 piernas de conejo
- 3 cervezas Shandy Cruzcampo
- 3 chalotas
- 2 zanahorias
- 1 rama de romero
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 1 l. de caldo de carne.

Elaboración:

Poner en una olla un poco de aceite, dorar las piernas de conejo, añadir la cerveza, añadir el azúcar, reducir para que caramelice, retirar las piernas. Añadir previamente picado, las chalotas, zanahoria y la rama de romero entera; añadir las piernas de conejo y el caldo. Cocinar a fuego lento hasta que la salsa reduzca. Retirar las piernas y la rama de romero; triturar la salsa en Thermomix y pasar por un chino. Una vez pasada, añadir las piernas y glasear con la salsa.

Mesón restaurante Casa Matías Alcazaba de las Torres Taberna restaurante Fosforito

Cruzcampo



LA CAÑA PERFECTA ESTOFADA CON CARRILLADA IBÉRICA CON CRUZCAMPO

Ingredientes:

½ l. de cerveza Cruzcampo

1 puerro

1 vaso de vino Montilla-Moriles

Laurel

1 kg. de carrillada ibérica

Clavo de olor

1 cebolla

Pimienta

4 dientes de ajo

Sal

2 zanahorias

Aceite de oliva

½ l. de caldo de carne

Elaboración:

Dorar las carrilladas en el aceite, retirar. En el mismo aceite pochar la cebolla, el ajo, el puerro y la zanahoria. Añadir el laurel, el clavo y la pimienta.

Incorporar las carrilladas a fuego vivo. Añadir el vino, la cerveza y reducir. Añadir el caldo y un poco de agua hasta cubrir. Cocinar a fuego lento hasta que reduzca.

Emplatar en un plato sopero con unas escamas de sal por encima de las carrilladas.

LOMOS DE LUBINA A LA PIMIENTA VERDE CON CERVEZA PILSEN

Ingredientes:

4 lomos de lubina sin espinas de 200 grs. cada una
80 grs. de cebolla fresca
50 grs. de pimienta verde
2 dls. de nata
2 cls. de cerveza Pilsen
1 cl. de aceite
1 nuez de mantequilla
Pimienta y sal

Elaboración:

Ponemos a calentar el aceite y la mantequilla en una besuguera, una vez derretido, incorporamos la cebolla muy picada. Cuando la cebolla esté pochada, añadimos los 4 trozos de lubina salpimentada, con la piel hacia arriba. Tras unos minutos le daremos la vuelta. Añadimos la pimienta verde, la cerveza y tras unos segundos, la nata. Dejaremos hervir unos minutos. Seguidamente, meteremos la besuguera en el horno a 200 ° durante 5 minutos. Una vez obtenido el punto de cocción deseado, retiramos los lomos de lubina y dejaremos reducir la salsa.

GUARNICIÓN ACONSEJABLE: Patata San Clemente y brotes de zanahoria baby.

LOMO DE CIERVO DE LA SIERRA DE HORNACHUELOS CRUZCAMPO GRAN RESERVA 1904

Ingredientes (4 personas):

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

Elaboración:

Limpiamos y fileteamos el lomo de ciervo. Ponemos a calentar sobre una cazuela de barro el aceite, añadimos el ajo, puerro, cebolla, zanahoria y laurel. Antes de que tome color, añadimos los filetitos de lomo de ciervo, rehogamos durante 3 minutos y añadimos la cerveza Cruzcampo Gran Reserva 1904 . A continuación se añade el pimentón dulce y la pimienta negra, mareasmos durante un minuto y cubrimos con agua. Una vez el lomo de ciervo esté en su punto de ternura, lo apartamos y pasamos la salsa por un pasapuré. Volvemos a colocar los filetes de ciervo en la cazuela, reducimos y ponemos a punto de sal.

Servimos con brotes de brócoli y puré de patatas.



FONDÚ DE QUESOS A LA KRIEK

Ingredientes (4 personas):

75 grs. de queso Grouller

75 grs. de queso Emmental

75 grs. de queso de cabra

150 cls. de cerveza "Mort subite xtreme kriek"

1 ajo pelado, entero y chafado

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 fondú para que lo mantenga caliente y acompañar con cubos de pan, grisines, regañás, etc.

Este plato marida perfectamente con una cerveza de trigo clara "Paulaner"**



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.
De $\frac{1}{2}$ l. a 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 junto con 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.

El maridaje de este plato con una cerveza de abadía tipo Dubbel o Brune como la "Affligem"** es deliciosamente sorprendente.

MEJILLONES AL VAPOR DE LA RUBIA CON LIMA

Ingredientes:

Cerveza tipo pilsen
Mejillones frescos
Lima
Laurel

Elaboración:

Limpiar muy bien los mejillones.
Verter en un saute la cerveza, laurel y unas gotas de lima,
esperar que se caliente, verter los mejillones y tapar dejar
que se abran todos. Servir.

CONEJO A LA CERVEZA DE TRIGO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

Conejo
Champiñones
Cebolletas
Aceite de oliva
Mantequilla.
Cerveza de trigo
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 sal-
pimentamos.
Incorporamos las cebolletas, regamos con la cer-
veza, añadimos el tomillo, el laurel y las bayas
de enebro, removemos y llevamos a ebullición.
Tapar y cocer durante 30 minutos a fuego suave, mo-
viendo con frecuencia.
Agregamos los champiñones salteados a la salsa y dar
un hervor y servir.

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE CERVEZA PILSEN Y MANZANA CARAMELIZADA

Ingredientes:

Solomillo de cerdo

Cebolla

Ajos

Cerveza pilsen

Manzana

Jugo de carne

Azúcar moreno

Elaboración:

Cortamos el solomillo a medallones una vez limpio. Cortamos la cebolla en juliana, ajo laminado y sofreímos.

Cuando la cebolla esté transparente agregamos la cerveza y reducimos. A continuación añadimos el jugo de carne y rectificamos de sal, trituramos, colamos por el chino y reservamos.

Por otro lado, sellamos la carne y añadimos la salsa.

Descorazonar la manzana, cortar a cuartos, añadir azúcar moreno y caramelizar.

Finalmente emplatar.

TIRAMISÚ DE CAFÉ CON HELADO Y GELATINA DE CERVEZA

Ingredientes:

3 placas de bizcocho

Para el relleno: Nata, queso en crema y azúcar

Para decorar: Cacao en polvo

Base de Helado:

Leche

Nata

Azúcar invertida

Estabilizante

Azúcar atomizada

Yema

Azúcar

Cerveza

Elaboración:

Montar la nata con el queso y el azúcar

Poner una placa de bizcocho y añadir la crema obtenida. Repetir hasta terminar la crema y las placas de bizcocho

Añadir cacao en polvo en la última capa

Elaboración de la base de helado:

Poner todos los ingredientes mencionados en la Thermomix a velocidad 4 y a 80 °C hasta alcanzar la temperatura indicada.

BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO Y VERDURAS MARINADO CON ESPECIES Y CERVEZA PILSENER

Ingredientes (4 personas):

1 kg. de solomillo de cerdo ibérico.	Tomates cherry
1 Lata de cerveza pilsener	3 dientes de ajo machacado
1 Limón	3 cucharadas de vinagre balsámico
1 cucharada de pimienta negra molida	4 cucharadas de sal gruesa y maldon
2 cebolletas	2 cucharadas de salsa Perrins

Elaboración:

En un recipiente grande mezclar la cerveza, el jugo de limón, las especies, la salsa Perrins, el vinagre y el ajo.

Con un mazo de carne amase la carne para que esté más suave.

Marine el solomillo en esta salsa por al menos dos horas a temperatura ambiente si se va a consumir transcurrido ese tiempo.

Prepare la plancha para cocinar la carne a fuego medio.

Ponga la carne en la plancha previamente ensartada en un palo de brocheta, por aproximadamente dos minutos en cada lado si quiere la carne quede en un punto medio.

Poner sal maldon a la carne. Retire del fuego.

Consejos: La carne se puede comenzar a marinar en la noche de antes, en este caso marinela y deje en el frigorífico teniendo en cuenta que se debe sacar de la nevera una hora antes de elaborar.

Presentación: Ponga la carne en una fuente grande y acompañe de rodajas de limón y una salsa mexicana o chimichurri.

BROWNIES DE CHOCOLATES CON PISTACHOS Y CERVEZA NEGRA

Ingredientes (12 porciones):

Tomando como referencia una taza de tamaño grande:

½ taza de cerveza tipo Guinness, 2/3 taza de chocolate negro

1/3 taza de chocolate con leche

2/3 taza de mantequilla

3 huevos

100 grs. de pistachos

1/3 taza de azúcar

½ cucharadita de vainilla

½ taza de harina

1/4 taza de cacao en polvo

1/8 taza de chocolate blanco en trocitos

Elaboración:

En una fuente para horno cubierta con papel de horno engrasado, distribuir los trocitos de chocolate blanco.

En un cazo a fuego bajo derretir la mantequilla, el chocolate negro, el chocolate con leche y la cerveza negra. Aparte, batir los huevos, el azúcar y la vainilla hasta que las aspas de la amasadora formen un 8.

Agregar la mezcla de chocolate derretido, mantequilla y la cerveza.

Tamizar la harina y el cacao en polvo e incorporar a la mezcla los pistachos previamente horneados y envolviendo, sin llegar a batir. Cubrir la fuente con la mezcla y hornear durante 20-22 minutos a 160° C. Dejar enfriar por 5 minutos, cortar en rectángulos y servir acompañados de helado sabor mantecado.

DORADA A LA CERVEZA RUBIA**Ingredientes (4 personas):**

1 dorada de 1 kg.	30 grs. mantequilla
15 cls. de cerveza	1 copa de brandy
2 zanahoria	150 grs. de nata de cocinar
2 puerros	Sal y pimienta c/s
2 cucharadas aceite	

Elaboración:

En una sartén añadiremos mantequilla junto con el aceite de oliva, una vez fundida la mantequilla con el aceite procederemos a añadir el puerro y la zanahoria cortadas en juliana pochando a fuego suave.

Una vez pochada la zanahoria y el puerro, descamamos la dorada, destriparamos y sacamos los lomos, poniéndolos en la sartén con la piel hacia abajo, salpimentar y flambeear con brandy.

Tras flambear añadimos la cerveza y dejar reducir hasta evaporar el alcohol. Cuando se evapore el alcohol le daremos la vuelta a los lomos de dorada, seguidamente añadir la nata y dejar reducir hasta que la salsa adquiera una textura cremosa.

Rectificar de punto de sal, servir sobre el puerro y zanahoria, napar con su propia salsa.

SECRETO IBÉRICO EN SALSA MADEIRA CON CERVEZA RUBIA

Ingredientes (4 personas):

600 grs. secreto

Para la salsa:

150 grs. de cerveza

100 grs. de fondo oscuro o agua con 2 pastillas de Avecrem de ternera

Sal c/s

Harina

Agua

Elaboración:

Marcamos el secreto en una plancha o en una sartén antiadherente, al punto que sea de nuestro agrado.

Apartamos el secreto y lo cortamos “cejado”.

Para la salsa, introducimos la cerveza en un cazo y dejamos reducir a fuego medio 5 minutos, a continuacion añadimos el fondo oscuro o agua con las pastillas de Avecrem.

En un bol añadimos dos cucharadas soperas de harina, un vaso de agua y mezclamos con una varilla.

Introducimos la mezcla de harina y agua a la salsa, añadiendo la cantidad suficiente para obtener una salsa suave, todo esto debe estar a fuego suave.

Poner a punto de sal.



PESCADO DE CONIL A LA CERVEZA RUBIA CON CENIZA DE OLIVA NEGRA

Ingredientes:

1 lomo de pescado grande de Conil (pargo, urta o mero)
Aceite
Mantequilla
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de harina
1 vaso de caldo de pescado
250 cls. de cerveza rubia
Sal y pimienta
Olivas negras

Elaboración:

Primero deshidratar las olivas en el horno a 180° C durante 30 minutos y triturar hasta conseguir la textura de ceniza.

Dorar los ajos picados muy finos y la cebolla en brunoise en aceite de oliva con una cucharada de mantequilla. Agregar la harina para que espese y verter el caldo de pescado y la cerveza. Salpimentar y reducir.

En una sartén dorar el pescado hasta que coja el color deseado.

Emplatar con el fondo de ceniza, sobre el que se coloca el pescado y napar con la salsa anterior.



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO ENCEBOLLADO A LA CERVEZA RUBIA

Ingredientes:

4 solomillos de cerdo ibérico

4 cebollas

4 hojas de laurel

4 dientes de ajo

½ l. de cerveza rubia

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 cabezas 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 cuela 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
 $\frac{1}{2}$ 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 sofrié vuelta y vuelta previamente enharinada y la reservamos.

En un recipiente se sofrié 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.

BUÑUELOS DE BACALAO A LA CERVEZA DE TRIGO CON ESPUMA DE MIEL

Ingredientes:

Bacalao

Harina de trigo

Harina de garbanzo

Aceite oliva virgen extra

Cerveza de trigo

Levadura en polvo

Huevo

Perejil y cilantro frescos, ajo, sal y pimienta.

Espuma de miel: leche, miel de romero y gelatina

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes de los buñuelos y dejar reposar. Hacer pequeñas bolitas y freír en aceite de oliva.

Acompañar de la espuma de miel y espolvorear con pimentón.

TARTA DE MANZANA CON DIPLOMÁTICA DE ROMERO Y PILSEN CON HELADO DE ANÍS

Ingredientes:

Leche

Harina

Azúcar

Huevos

Manzanas granny smith

Levadura en polvo y cúrcuma

Crema: nata, azúcar, leche, yemas, romero, cerveza pilsen y canela

Elaboración:

Hacer el bizcocho batiendo todos los ingredientes y hornear a 180° durante una hora.

Montar la nata con el azúcar y reservar.

Proceder con la crema pastelera, aromatizando la leche con el romero y la cerveza. Abatir temperatura y mezclar con la nata azucarada.

Decorar el bizcocho con la crema y acompañar con el helado de anís.

SUSPIROS DE BACALAO A LA CERVEZA RUBIA

Ingredientes:

500 gr. de bacalao

Para la orly:

1 vaso de cerveza rubia

200 grs. de harina

Una pizca de sal

Miel de caña

Elaboración:

Se trocea el bacalao en tacos y se sumerge en la orly y se hecha en la freidora que la tenemos a temperatura máxima. Cuando se doran se retiran y se pone en una bandeja con papel absorbente. Se sirve y se rocía con miel de caña.

COCHIFRITO AL LÍQUIDO DORADO

Ingredientes:

500 grs. de cochifrito ibérico

50 grs. de cebolla

50 grs. de pimiento verde

2 vasos de cerveza rubia

1 vaso de aceite

1 ramita de canela

Elaboración:

Se frie la cebolla, el pimiento y una vez dorados se vuelca el cochifrito. Se marea y se agrega la cerveza. Cuando ésta se consuma rectificamos de sal y servimos.

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA MARINADA, MANGO Y REGALIZ CON CRUZCAMPO NEGRA

Ingredientes:

100 grs. de presa ibérica	1 Mango maduro
Pimienta negra	1 Cruzcampo Negra
Sal	1 regaliz
Aceite Oliva Virgen Extra	50 grs. de parmesano
Zumo de lima	

Elaboración:

Fileteamos la presa ibérica muy fina y la introducimos durante 45/50 minutos en una mezcla de aceite de oliva virgen extra y lima al 85/15%, sal y pimienta negra al gusto.

Con una cortafiambres sacamos lascas muy finas de mango y las reservamos.

Aparte reducimos la cerveza negra aromatizándola con el regaliz hasta que quede con un punto parecido al caramelo, dejamos enfriar.

Montamos el plato presentando la presa con el mango, salseamos con la reducción y le añadimos unas lascas recien cortadas de parmesano.

PECHUGUITAS DE CODORNIZ, PIÑA DORADA, SALSA DE UVA Y MURPHYS

Ingredientes:

2 Codornices	Piña
Aceite Oliva Virgen Extra	Azúcar
Pimienta rosa	Uva
Sal	1 Cerveza Murphys

Elaboración:

Limpiamos con mucho cuidado las pechuguitas de codorniz y las reservamos, con la carcasa, elaboramos un fondo muy suave que reservaremos para mas adelante, en la elaboración de la receta.

En una sartén muy caliente y con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, marcamos la codornices y las dejamos en su punto por dentro, salpimentamos con pimienta rosa y reservamos para montar.

En otra sartén muy caliente, con una cucharada de azúcar, a punto de caramelizar, marcamos un rectángulo de piña por ambas caras y reservamos para montar.

El fondo elaborado antes lo reducimos con la cerveza Murphys, añadimos las uvas una vez esté terminado y dejamos que macere durante unos minutos y la uva quede caliente.

Montamos el plato con la piña en el fondo, la pechuguita encima y salseamos.

ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE CERDO CON CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

1 Solomillo de cerdo

2 pimientos rojos

2 pimientos verdes

1 cebolla,

Aceite

Harina

Sal

Pimienta negra

Eneldo

1 cerveza negra

Elaboración:

Se corta el solomillo en rodajitas para hacer los escalopines, se ponen a la plancha con un poco de aceite, sal, eneldo y se retiran cuando estén dorados. A continuación en una sartén se sofrién los pimientos y la cebolla añadiendo cuando estén bien doraditos un poquito de harina, se cubre con la cerveza negra y se deja cocer hasta que se evapore el alcohol y se haga la salsa. Ponemos los escalopines que teníamos reservados encima y dejamos cocer durante 4 minutos. Servimos acompañados de patatas fritas.

POLLO DE CORRAL CON CERVEZA DE TRIGO

Ingredientes:

1 Pollo de corral

Aceite

Sal

1 cebolla

3 zanahorias

3 tomates

4 dientes de ajo

2 hojas de laurel

Pimienta

1 l. de cerveza de trigo

Elaboración:

Se trocea el pollo. Ponemos en una sartén aceite para sofreírlo. Cuando esté doradito lo sazonamos y añadimos todos los ingredientes cortados en juliana que rehogamos junto con el pollo. Se cubre de cerveza y se deja cocer a fuego lento hasta que esté tierno.



BROWNIE DE PISTACHOS, GLASEADO DE GUINNESS Y GRANIZADO DE LIMA

Ingredientes:

500 grs. de chocolate con leche	200 mls. de cerveza Guinness
350 grs. de mantequilla	2 limas
300 grs. de azúcar	25 grs. de azúcar glaseado
200 grs. de harina	50 grs. azúcar
8 huevos	50 mls. agua
80 grs. de pistachos	

Elaboración:

Para el brownie se montan los huevos con el azúcar y se le añade poco a poco el chocolate fundido junto a la mantequilla, se le introduce la harina y por último los pistachos, se hornea 180 grados 25 minutos.

- Para el glaseado de Guinness, se pone a hervir con 25 gramos de azúcar hasta que reduzca un 50% su volumen y se reserva.
 - Para el granizado de lima, se exprimen las limas y se le añade la misma cantidad de azúcar y agua al 50%
- Se extiende en una bandeja y se congela.

MONTAJE DEL PLATO: Se coloca el trozo de brownie de pie cortado en triángulo y se napa con el glaseado, se rompe el granizado y se coloca un poco junto al brownie, para terminar le rallamos un poco de lima por encima.



LOMO DE CIERVO A LA BRASA, COMPOTA DE MELOCOTÓN ASADO Y CAVIAR DE NEWCASTLE BROWN

Ingredientes:

180 grs. lomo de ciervo
1 melocotón
250 mls. de Newcastle Brown
5 grs. Agar - Agar
100 mls. aceite de olive

10 grs. sal en escamas
Unas hebras de azafrán
½ l. de aceite de girasol
10 grs. azúcar

Elaboración:

Para asar el melocotón, se pela y se le saca el hueso, se coloca en un papel de aluminio y se le añaden las hebras de azafrán, los 10 gramos de azúcar y una pizca de aceite de oliva.

Se hornea 200 grados durante 15 minutos. Al terminar machacar en el mortero y reservar.

Para el caviar de Newcastle Brown, se calienta la mitad de la cerveza y se le añade el Agar, remover y mezclar bien. A continuación se mezcla con la otra mitad de la cerveza y se deja enfriar dentro de una jeringa o manga pastelera. Enfriar también el aceite de girasol, e ir añadiendo gotitas de la mezcla anterior para formar el caviar, lavar el caviar con agua y reservar.

Se limpia el lomo de ciervo y se coloca en la brasa hasta que esté en su punto.

MONTAJE DEL PLATO: Se coloca una base de melocotón y sobre ésta el lomo de ciervo porcionado. A continuación se coloca el caviar de Newcastle Brown, se sazona con sal en escamas y se le añade una gota de aceite.

**CINTA DE LOMO A LA SAL
CON SALSA DE CERVEZA
NEGRA**

Ingredientes:

Cinta de lomo
Sal gorda
Orégano
Chalota
Queso azul
Cerveza negra

Elaboración:

Cinta de lomo: Ponemos la cinta de lomo con sal y horneamos a 185-190°C .

Salsa: Picamos la chalota y la pochamos. A continuación añadimos el queso azul y la cerveza.

Por último se napa con la salsa la cinta de lomo.

**MOUSSE DE CHOCOLATE CON
CERVEZA NEGRA**

Ingredientes:

Chocolate negro
Nata líquida
Nata semimontada
Cerveza negra
Agar- Agar
Azúcar

Elaboración:

Fundir el chocolate mezclado con la nata líquida y la nata semimontada y servir.

Poner en cazo la cerveza con el Agar-Agar hasta que alcance consistencia de gelatina y extender en una placa, dejar enfriar y cortar.

PASTEL DE CARNE CON CRUZCAMPO ORO

Ingredientes:

1 kg. de carne picada
1 cebolla
1 pimiento rojo
2 pimientos verdes
2 dientes de ajo
Bechamel
1 Cruzcampo Oro
Sal y pimienta
Aceite oliva virgen

Elaboración:

Ponemos en una sartén la cebolla y los ajos con el aceite. Lo pochamos y ponemos los pimientos troceados y ponemos la carne. Le agregamos la cerveza hasta que reduzca.

Ponemos la mezcla en un molde para horno y le ponemos la bechamel. Ponemos el horno a 180° durante 20 minutos.

POLLO A LA CERVEZA HEINEKEN

Ingredientes:

1 pollo grande
1 Cebolla
1 puerro
Aceite oliva
1 Heineken
Sal y pimienta

Elaboración:

En una sartén ponemos el aceite con el pollo, doramos y ponemos el puerro y la cebolla. Cuando este casi hecho ponemos la cerveza y dejamos reducir.



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. Despues 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 sofrién 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 sofrién la cebolla, la zanahoria, el nabo y el apio, bien limpios y cortados en brunoise. Cuando empiecen a reblanecerse, 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 sazonamiento 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



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



Diputación de Córdoba



TURISMO DE CÓRDOBA
 PATRONATO PROVINCIAL



COLABORADORES PERMANENTES

