

# 5<sup>as</sup> 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 amplía 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  
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):

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.

# Mesón restaurante Casa Matías Alcazaba de las Torres Taberna restaurante Fosforito



## 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 caramelize, 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, mareamos 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 krik”

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.	2 cucharadas de tomillo.
50 grs. de mantequilla	De ½ l. a 1 l. de “Judas”
900 grs. de ternera cortada en dados	2 cucharadas de harina
Sal, pimienta	1 cucharada de mostaza de Dijon
2 cucharadas de perejil	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 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.  
Agregamos los champiñones salteados a la salsa y dar un hervor y servir.

## MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE CERVEZA PILSEN Y MANZANA CAMELIZADA

### 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 especias, 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 espumas 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, destripamos y sacamos los lomos, poniéndolos en la sartén con la piel hacia abajo, salpimentar y flambear 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 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 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  
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.

## 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 fríe 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 recién 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 sofrien 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 pimienta 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. 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 sofrien 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 sofrien 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 sazónamiento 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](http://www.hostecor.com)  
e-mail: [hostecor@hostecor.com](mailto:hostecor@hostecor.com)

PATROCINADORES



AYUNTAMIENTO DE CORDOBA



Diputación de Córdoba



COLABORADORES PERMANENTES

