

6<sup>as</sup> Jornadas Gastronómicas  
de la  
Cerveza



Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 4,4%

Libro de Recetas



## Presentación



La Comisión Gastronómica de Hostecor y en base al convenio de colaboración que mantiene con Cruzcampo, ha querido dar un paso más e incluir entre las Jornadas Gastronómicas que anualmente desarrolla, las VI 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
Restaurante Bodegas Campos .....	8
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor .....	10
Mesón Restaurante Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres .....	12
Restaurante Bar X.....	14
Restaurante Casa Pepe de la Judería .....	16
Restaurante Casa Rubio .....	18
Restaurante Cuevas Romanas .....	20
Restaurante Puerta Sevilla .....	22
Taberna Del Río .....	24
Taberna La Montillana.....	27
Taberna N° 10.....	29
Restaurante El Buey .....	31
Restaurante El Rancho Grande.....	33
Taberna Master .....	34
Hotel Restaurante Monasterio de San Francisco .....	36
Taberna La Tahona Real .....	38
Taberna Sociedad Plateros María Auxiliadora.....	40
Taberna El Cordobán .....	41
Restaurante el Patio Andaluz.....	42

## SOLOMILLO BLANCO A LA HIERBA DE TOMILLO Y ROMERO CON CERVEZA CRUZCAMPO RESERVA

### Ingredientes:

- 1 kg. Solomillo
- 1 Manojito tomillo y romero
- 1 Cabeza ajos
- 1 Ramita laurel
- 1 Vaso aceite
- 1 Cucharita pimentón
- 1 Vaso harina
- Sal
- 1 l. Cerveza Cruzcampo reserva

### Elaboración:

Se cortan los solomillos a rodajas y se ponen en una cacerola con el tomillo y el romero, el laurel y los ajos. Añadir sal y cerveza. Dejar reposar 6 horas adobando. Luego sacar la carne y enharinar. Freír en una sartén con aceite. Una vez frita poner en una cacerola y añadir los ingredientes del adobo y dejar hervir 35 minutos.

## ARROZ MELOSO DE PRESA CON CEPES, CASTAÑAS Y CERVEZA CRUZCAMPO

### Ingredientes:

400 grs. Arroz

300 grs. Presa

150 grs. Ceps

1 Cebollita

2 Dientes ajo

1 Cucharita pimentón

1 Cucharita colorante

Sal

1 Vaso aceite

2 l. Caldo carne

100 grs. Castañas

½ l. Cerveza Cruzcampo reserva

### Elaboración:

Cortar la presa a daditos, picar la cebolla, el ajo, las castañas y los ceps. Echar todo en una cazuela con aceite y dorar 15 minutos. Añadir el arroz y remover. Añadir el colorante y pimentón. Echar la cerveza y el caldo y dejar hervir 20 minutos a fuego lento.

## POLLO CRUJIENTE DESHUESADO A LA CERVEZA AMSTEL 7,5°

### Ingredientes:

500 grs. de Pollo cuartos traseros deshuesados y cortados en trozos de 3 x 3 cm.

3 Dientes de ajo

1 Cebolla

1 Hoja de laurel

1 Zanahoria

½ l. de Cerveza Aguila Amstel Extra 7,5°

½ l. de Jugo de carne

100 grs. de Boletus cortados

Sal

Pimienta blanca molida

### Elaboración:

Rehogar por este orden la verdura: ajo, cebolla, zanahoria, laurel. Freír el pollo en aceite de oliva salpimentado hasta tener una textura crujiente. Incorporar el pollo a la verdura rehogada y añadir el pollo, dejar reducir para evaporar el alcohol de la cerveza e incorporar el jugo de carne. Cocinar a fuego lento y tapado durante 30 minutos. Una vez tierno el pollo colar la salsa, saltear los boletus y añadirlos a la salsa que nos servirá para terminar el pollo.

Servir en plato sobero con un poco de salsa por encima.

## VENTRESCA DE ATÚN A LA PLANCHA CON SOJA CORTADA, RÚCULA Y AJETES EN TEMPURA DE CRUZCAMPO

### Ingredientes para la tempura:

150 grs. de Harina de tempura  
125 grs. de Agua mineral  
125 grs. de Cerveza Cruzcampo  
15 grs. de Levadura de panadería  
5 grs. de Sal fina  
10 Piezas de ajetes tiernos

### Elaboración:

Mezclar la levadura de panadería con el agua y la cerveza, añadir la sal e incorporar la harina hasta que quede una tempura ligera. Dejar reposar durante 30 minutos. Cortar los ajetes utilizando la parte blanca de unos 15 cm. de largo, pasarlos por la tempura y freír en aceite de oliva durante dos minutos. Mantener en papel secante para poder darle el último golpe de fritura con el objetivo de quedar crujiente (este será el último paso del plato ya que de lo contrario la tempura se quedaría floja y buscamos esa textura crujiente).

### Ingredientes para 2 personas:

300 grs. de Ventresca de atún  
20 grs. de Salsa de soja  
½ dl. de Aceite de oliva  
20 grs. de Rúcula, que se mantendrá en agua y hielo hasta la hora de servir

### Elaboración:

Hervir la salsa de soja a fuego lento durante 5 minutos e incorporarla al aceite de oliva. La soja se quedara asentada en el recipiente del aceite y a la hora de mezclar para decorar tendrá una vista de una soja cortada. Dorar la ventresca cortada en forma de lingote, sin aceite, en una sartén ya que ella misma soltará su propia grasa. Colocar en un plato llano y poner los ajetes en tempura que le habremos dado el último golpe de fritura para conseguir esa textura. Decorar con sal maldon, la ventresca y la rúcula. Terminar el plato haciéndole un cordón de la soja cortada.



## MAGRET DE PATO EN COSTRA DE PISTACHO Y REDUCCIÓN DE CERVEZA NEGRA CRUZCAMPO

### Ingredientes:

- 160 grs. de Magret de pato
- Sal y pimienta rosa
- 100 grs. de Pistachos
- 2 Chalotas
- 2 Cucharadas de azúcar moreno
- 1 Cerveza negra Cruzcampo
- Aceite
- 2 Cucharadas de jugo de carne

### Elaboración:

Salpimentar el magret y se marca en la sartén. Los pistachos se trituran y se reservan. Se pochán las chalotas y se añade el azúcar y la cerveza negra Cruzcampo. Reducir y añadir el jugo de carne. Emplatar el magret, haciéndole un corte en forma de abanico. Salseamos por encima.



## CROMADO DE BACALAO CON ALIOLI DE CERVEZA CRUZCAMPO

### Ingredientes:

- 1 Lomo de 150 grs. de bacalao
- 5 grs. de Gelatina vegetal
- 5 grs. de Tinta de calamar
- 60 grs. de Alioli
- 1 Cerveza Cruzcampo
- 100 mls. de Caldo de pescado

### Elaboración:

Confitar el lomo de bacalao a baja temperatura. Hacer un orly con el caldo de pescado, la gelatina y la tinta; seguidamente bañamos el lomo de bacalao con el alioli emulsionado con la cerveza. Montar el plato con el alioli de fondo y a continuación poner el lomo de bacalao cromado acompañándolo con germinados de ajetes tiernos.

## CORDERO ASADO CON UNA SALSITA DE CERVEZA NEGRA CRUZCAMPO EN UN LECHO DE CUSCUS

### Ingredientes:

1 Pierna de cordero de un 1kg. aproximadamente	1 Manzana
1/3 de Cerveza negra	1 Cucharada de mostaza
½ l. de Caldo de carne	1 Ramita de romero
1 Cebolla	200 grs. de Cuscus
1 Zanahoria	Aceite de oliva
1 Calabacín	Sal

### Elaboración:

Deshuesar la pierna de Cordero. Poner la sal y pintarla con la mostaza. Enrollarla y atarla con un hilo de cocina. Introducir en el horno a 180° durante 20 minutos. Picar la cebolla, la zanahoria y el calabacín, pochar todo con un poco de aceite de oliva, agregar romero, la cerveza y el caldo. Dejar reducir e incorporar la manzana rallada o hecha puré, para espesar un poquito la salsa. Hacer el cuscus.

### Presentación:

Poniendo un lecho de cuscus, encima el cordero y rociamos con la salsa.

### LOMITO DE SARDINAS EN UN ESCABECHE DE LA CAÑA PERFECTA DE CRUZCAMPO Y ASADILLO DE PIMIENTOS

#### Ingredientes:

16 Sardinas	1 Clavo de olor
1 Cebolla	1 Hojita de laurel
2 Dientes de ajo	½ Cucharadita de pimentón
1 Zanahoria	<b>Para el Asadillo:</b>
4 Cucharadas de vinagre solera	1 Pimiento rojo
Montilla-Moriles	1 Pimiento verde
2 Cañas de cerveza	1 Cebolla
6 Granos de pimienta	Aceite y sal

#### Elaboración:

Deslomar las sardinas y sumergirlas en agua con hielo y sal. Poner a asar el pimiento rojo, el pimiento verde y la cebolla, impregnados en aceite de oliva y hornear hasta que esté en su punto. Poner aceite a calentar y agregar la cebolla, el diente de ajo y la zanahoria, todo picado. Pochar e incorporar el pimentón, el vinagre, la cerveza, el clavo de olor, la pimienta y el laurel, dejar que evapore y poner la sal. Sacar las sardinas del agua y escurrirlas, sumergirlas en el escabeche durante 2 minutos.

Emplatar el asadillo y al lado las sardinas y el escabeche.



## 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.	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.

## SILLA DE LECHAL A LA CERVEZA DE TRIGO Y LIMÓN

### Ingredientes:

200 mls. Cerveza de trigo

100 mls. Zumo de limón

1 Cucharada mostaza en grano

100 mls. Salsa de soja

50 grs. Azúcar moreno

150 mls. Salsa Perrins

5 Ajos

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra

### Elaboración:

Limpiar el cordero y dejar macerar 24 horas. Retirar la marinada y asar hasta dorar. Presentar con puré de manzana ácida y judías verdes.

## TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS A LA CERVEZA NEGRA

### Ingredientes para 2 personas:

250 grs. Mantequilla

250 grs. Cerveza negra

75 grs. Cacao en polvo

2 Huevos

400 grs. Azúcar

350 mls. Nata 35%

250 grs. Harina

1 Sobre levadura química

200 grs. Chocolate al 70%

100 grs. Praliné de avellana

### Elaboración:

Calentar la cerveza, derretir en ella la mantequilla y mezclar con 200 mls. 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.

## JAPUTAS MACERADAS CON CERVEZA RUBIA Y ENSALADA DE COL ALIÑADA

### Ingredientes:

Japuta  
Cerveza rubia  
Orégano  
Vinagre  
Sal  
Pimentón  
Ajos  
Col lombarda

### Elaboración:

Poner en un bol la cerveza, orégano, vinagre, sal, pimentón y ajos, triturar y reservar.

Por otro lado, limpiar la japuta y quitarle la raspa. Cortar a trocitos y mezclar con los anteriores ingredientes, dejándolos macerar durante 24 horas.

A continuación, cortar en juliana la lombarda y aliñar con ajitos fritos y vinagre. Poner a escurrir el pescado y, a continuación, se enharina. Calentar el aceite a una temperatura de 180º y freír el pescado. Una vez el pescado esté bien frito lo poner en papel absorbente y emplatar.

## CARRILLADA DE CERDO CON REDUCCIÓN DE CERVEZA RUBIA Y CEBOLLA CAMELIZADA

### Ingredientes:

Carrillada	Aceite
Cebolla	Sal
Zanahoria	Pimienta blanca
Tomate natural	Pimienta en grano
Ajo	Azúcar
Laurel	Pimentón
Cerveza rubia	Colorante

### Elaboración:

Limpiar la carrillada y salpimentar, sellar en una sartén con aceite. Cortar la cebolla, zanahoria, ajo y pochar con unas hojitas de laurel. Una vez tenemos sellada la carrillada, añadirle el fondo de verduras y verter la cerveza. Cubrir y dejar reducir. Después añadir el tomate natural, pimentón y colorante. Reducir el agua del tomate y cubrir de agua hasta que la carrillada esté tierna.

Una vez la carrillada esté tierna, reservar y pasar por la termomix las verduras hasta conseguir una salsa homogénea.

Para caramelizar la cebolla, hacer un jarabe no muy espeso y pochar la cebolla sin que llegue a dorarse mucho, después mezclar.

## SOLOMILLO DE CERDO A LA CERVEZA AMSTEL

### Ingredientes:

- 500 kgs. Solomillo de cerdo
- 1 Cebolla picada
- 6 Ciruelas pequeñas
- ½ de Cerveza tipo Amstel
- Aceite, sal, pimienta, laurel
- 1 Taza de caldo de carne concentrado

### Elaboración:

Salpimentar el solomillo y marcar en una sartén con un poco de aceite de oliva y reservar.

Para la salsa, en la misma sartén poner la cebolla, añadir la hoja de laurel.

Durante 2 minutos, añadir la cerveza Amstel y el caldo de carne y dejar reducir para obtener la salsa.

Cortar el solomillo y terminar el punto de la carne en la salsa, añadir sal al gusto y listo para servir.

## MERLUZA EN SALSA DE CERVEZA HEINEKEN

### Ingredientes:

1 kg. Merluza cortada en medallones o rodajas  
1 Diente de ajo  
1/2 Cebolla  
Cerveza Heineken  
Caldo de pescado  
Sal y aceite de oliva  
Harina

### Elaboración:

Hacer primero la salsa, en una sartén añadir una cuchara de aceite, el ajo picado y la cebolla picada y dejar pochar unos 3 minutos. Después añadir la cerveza Heineken y el caldo de pescado y dejar reducir unos 3 minutos. Añadir la merluza pasada antes por harina y sal al gusto. Dejar que se haga la merluza y listo para servir.

## CODORNICES ENCEBOLLADAS CON CERVEZA DE TRIGO, PASAS Y PIÑONES

### Ingredientes:

200 grs. Cebollas dulces  
4 Codornices  
2 Dientes de ajo  
300 mls. de Cerveza de trigo  
50 grs. de Pasas en remojo  
50 grs. de Piñones  
1 Hoja de laurel  
1 Pizca de pimienta negra fresca  
1 Cucharadita de azúcar moreno  
Sal

### Elaboración:

Rehogar la cebolla. Añadir las codornices a fuego vivo para que se tuesten exteriormente. Cubrir con la cerveza y las condimentamos con pimienta y laurel, poner el fuego al mínimo. Dejar reducir hasta que estén tiernas. Por último añadir las pasas y los piñones.

### Presentación:

Servir con patatas panaderas.

## BUÑUELOS DE QUESO CON MASA DE LEVADURA DE CERVEZA RUBIA Y GUARNICIÓN DE BROTES VERDES

### Ingredientes:

250 grs. de Queso

1 Cerveza rubia

Harina fina

1 Cucharadita de levadura en polvo

Sal

### Elaboración:

Hacer una masa con harina, levadura, cerveza y sal. Dejar reposar diez minutos a temperatura ambiente. Pasar el queso por la masa y freímos en aceite de oliva a temperatura de humo .

### Presentación:

Los buñuelos de queso rebozados recién fritos y escurridos, sobre lecho de brotes verdes.

## TABULÉ DE VERDURITAS FRESCAS CON ALBONDIGUITAS PICANTES DE BUEY Y SALSA DE YOGURT, CERVEZA CRUZCAMPO Y COMINO

### Ingredientes:

#### Para la cocción del cous-cous:

50 grs. de Cous-cous  
20 grs. de Mantequilla  
50 grs. de Agua

#### Para las albóndigas:

100 grs. de Solomillo de buey  
½ Ajo  
½ Cebolleta caramelizada  
Unas hojas de perejil  
Una rebanada de pan de molde sin corteza  
Un chorreón de leche  
2 Yemas de huevo  
Unas gotas de salsa Perrins  
Sal  
Pimienta recién molida.  
Tabasco al gusto

#### Para el aderezo:

1 Pimiento verde  
1 Pimiento rojo  
1 Cebolleta fresca  
1 Zanahoria  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra  
Pimienta negra recién molida

#### Para la salsa de yogurt, cerveza y comino:

1 Yogurt natural  
20 cls. de Cerveza Cruzcampo  
Unas semillas de comino  
Un ajo pequeño  
Unas hojas de orégano fresco  
Una pizca de cúrcuma  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Sal  
Pimienta blanca

## TABULÉ DE VERDURITAS FRESCAS CON ALBONDIGUITAS PICANTES DE BUEY Y SALSA DE YOGURT, CERVEZA CRUZCAMPO Y COMINO

### Elaboración:

Cocer el agua, una vez hirviendo, apagar y añadir el cous-cous. Dejar que se cocine durante 4 minutos, removiendo de vez en cuando y al final añadir la mantequilla. Dejar reposar. Cortar todas las verduritas en daditos y mezclar con el cous-cous. Terminar aderezándolo con el aceite, la sal y la pimienta.

Para las albóndigas cortar la carne muy finita y añadir todos los ingredientes y amasar hasta que quede todo bien mezclado. Dejar reposar, tapado con papel film durante una hora en la nevera. Sacar la masa, hacer minialbondiguitas que marcaremos en la sartén muy caliente, para que queden poco hechas por dentro.

Para la salsa mezclar en un bol todos los ingredientes a excepción de la cerveza, el ajo y el comino, reducir la cerveza hasta que quede menos de la mitad de su volumen, en un mortero machacar el ajo y el comino y terminar el majado con la reducción. Dejar reposar durante 30 minutos y añadir a la salsa de yogurt.

Servir el cous-cous con las albóndigas y salsear con el yogurt.

## COULANT DE CHOCOLATE Y CRUZCAMPO RESERVA ESTILO AFTER EIGHT

### Ingredientes:

- 150 grs. de Chocolate
- 50 grs. de Mantequilla
- 3 Huevos enteros
- 60 grs. de Harina
- 90 grs. de Azúcar
- 1 Manojó de menta fresca
- 1 Cerveza Cruzcampo Gran Reserva

### Elaboración:

Precalentar el horno a 200° C, aparte, en un bol montar los huevos con 80 grs. de azúcar hasta que tripliquen el volumen, una vez montados, tamizar 50 grs. de harina y a continuación al baño maría fundir el chocolate y la mantequilla y añadir al resto de la mezcla. Dejar reposar unos minutos.

En una sartén antiadherente infundonar la mitad de menta con la cerveza durante 20 minutos y a continuación reducir la cerveza con 10 grs. de azúcar para que caramelize un poco. Dejar enfriar y añadir a la mezcla, también añadir el resto de las hojas de menta cortadas muy finas.

Encamisar el molde y hornear durante 10 minutos.



## RISOTTO DE PERDIZ A LA CERVEZA CRUZCAMPO, MASCARPONE Y NUECES DE MACADAMIA

### Ingredientes:

2 Perdices peladas	3 Nueces de Macadamia
1 Diente de ajo Montalbán	Pimienta negra recién molida
1/2 Cebolla	Sal
Aceite oliva virgen extra	1 Hoja de laurel seco
1 Vaso de cerveza Cruzcampo con alcohol	120 grs. de Arroz bomba
1 Cucharada sopera de mantequilla	½ l. de Nata especial para cocinar
2 Cucharadas soperas de mascarpone	

### Elaboración:

Primero salpimentar las perdices y meterlas en el horno junto con un chorreón de aceite oliva virgen extra y la hoja de laurel seco. Mantener a 180° hasta que estén casi cocinadas.

Una vez listas deshuesar y picar en trozos pequeños.

En una sartén añadir un chorreón de aceite oliva virgen extra y pochar el diente de ajo y la media cebolla. Una vez lista incorporar las perdices picadas y la cerveza. Dejar cocinar hasta que el alcohol se evapore. Añadir el arroz y vamos cocinando añadiéndole poco a poco la nata. Una vez el arroz esté en su punto apartar del fuego, sazonar y añadir la mantequilla y el mascarpone.

Emplatar el arroz y rallar por encima las tres nueces de Macadamia.



## TATAKI DE ATÚN ROJO, SÉSAMO Y GLACIAL

### Ingredientes:

300 grs. de Lomo de atún rojo de almadraba

2 Cucharadas de semillas de sésamo negro

1 Vaso de cerveza Cruzcampo glacial sin alcohol

1 Pizca de sal maldon

Aceite oliva virgen de extra

2 grs. de agar - agar

Azúcar suficiente para emborrizar las gominolas de glacial

### Elaboración:

Primero se mezcla el agar - agar con la cerveza. Calentar en una sartén y justo cuando llegue a ebullición apartar y remover bien hasta que no haya grumos.

Extender en una bandeja de horno y enfriar en la cámara para que gelifique.

En una plancha bien caliente añadir un chorreón de aceite de oliva virgen extra y cocinar el atún por todas sus caras dejándolo crudo en el centro.

Cortar en cuadrados pequeños y emborrizar con azúcar.

Sazonar el atún y pasar por las semillas de sésamo negro. Emplatar junto con las golosinas de cerveza.

## LÁMINAS DE MAGRET CON SALSA DE CERVEZA ROJA

### Ingredientes:

500 mls. de Cerveza roja  
500 mls. de Fondo de carne  
50 grs. de Azúcar  
150 grs. de Magret de pato,  
20 grs. de Col  
30 grs. de Patatas  
50 grs. de Ciruelas  
20 grs. de azúcar  
1 Pizca de pimentón  
Sal, pimienta y aceite de oliva.

### Elaboración:

Poner a reducir la cerveza por un lado y el fondo por el otro lado hasta que cojan cuerpo y mezclar con el azúcar. Se cuecen las ciruelas con el agua y el azúcar, se trituran y se hace un puré. Cortar las patatas a cachelo y se ponen a confitar en aceite de oliva. Se pocha la col en juliana con un poquito de ajo. Marcar el magret a la parrilla por la parte de la grasa, se le dá la vuelta, sacar y laminar.

Saltear la patata con la col y poner un poquito de pimentón. Poner el puré de ciruela a un lado y salsear las láminas de magret.

## CARPACCIO DE NARANJA CON GELATINA DE CERVEZA DE TRIGO

### Ingredientes:

- 100 grs. de Naranja
- 150 grs. de Cerveza de trigo
- 100 grs. de Azúcar
- 5 Hojas de gelatina
- 5 grs. de Grosellas
- 1 Chorrillo de miel de caña

### Elaboración:

Poner al fuego la cerveza y añadir el azúcar y las gelatinas hidratadas, sacar a un tupper y poner a enfriar.

Pelar la naranja y cortarla con la cortafiambres en rodajas finas. Poner en un plato extendida y sobre ésta las grosellas, unos daditos de gelatina y un chorrillo de miel de caña.



## FOIE A LA PLANCHA CON MERMELADA DE CERVEZA RESERVA Y POLVO DE PISTACHO

### Ingredientes:

- 2 Medallones de foie fresco de 150 grs. cada uno
- 125 grs. Azúcar moreno
- 250 cls. Cerveza reserva
- 50 grs. de Pistachos triturados

### Elaboración:

En una sartén poner la cerveza y se incorpora el azúcar moreno. Se pone a fuego lento hasta obtener una mermelada  
Calentar la plancha a fuego fuerte y marcar las lonchas de foie por las dos caras.

### Presentación:

En un plato de pizarra, colocar los medallones de foie calientes, acompañar con la mermelada de cerveza colocada estratégicamente al lado del foie y poner el polvo de pistacho. Todo por separado .



## CARBONADA DE BUEY A LA CERVEZA RESERVA

### Ingredientes:

- 750 grs. Ternera cortada finita
- 30 cl. Cerveza reserva
- 1 Ramillete de hierbas aromáticas
- 250 grs. de patatas
- 1 kg. de Cebollas
- 1 Pizca de harina
- 1 Cucharada sopera de vinagre de vino
- 1 l. de Caldo de carne
- Perejil, sal y pimienta

### Elaboración:

Sazonar la carne, pasarla por harina y freír en aceite de oliva. Una vez la carne dorada, reservarla. Con la misma grasa, freír la cebolla, cortada en lagrimitas finas. Tapar la cacerola y cuando la cebolla esté dorada, añadir nuevamente la carne y el atado de hierbas. Rociar la cerveza, el vinagre y el caldo. Tapar y dejar cocer lentamente hasta que la carne esté blanda.

### Presentación:

Disponer la carne en una fuente. Cubrir con bastante salsa y acompañar el guiso con varias patatas cocidas, rociar un poco de perejil.



## LOMO DE BACALAO CON SALSA DE CERVEZA

### Ingredientes:

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

### Elaboración:

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

## MEDALLONES DE PRESA IBÉRICA A LA CERVEZA CON AJO Y PEREJIL

### Ingredientes:

Presa ibérica  
 Sal  
 Ajos  
 Perejil  
 Cerveza  
 Aceite

### Elaboración:

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

## SECRETO DE CERDO CON SALSA DE CERVEZA RUBIA Y MIEL

### Ingredientes:

600 grs. Secreto de cerdo  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal Maldon.

### Para la salsa:

200 grs. Cerveza rubia  
100 grs. de Miel  
50 grs. de Tahini  
15 grs. de Mostaza  
1 c/s de Zumo de limón  
Pimienta negra recién molida  
Sal

### Elaboración:

En primer lugar preparar la salsa. Poner la cerveza en un cazo a calentar, cuando rompa a hervir, bajar el fuego y empezar a incorporar la miel, el tahini, la mostaza, el zumo de limón, dos pizcas de pimienta y aproximadamente media cucharada de postre de sal. Batir con las varillas para que todos los ingredientes se mezclen y se integren bien, dejar cocer a fuego lento unos 50 minutos, hasta que la salsa haya reducido y deje huella en el dorso de la cuchara. Retira del fuego y deja reposar. El secreto de cerdo se dora por fuera, dejándola sonrosada en su interior. En el último momento, añade sal Maldon.

### Presentación:

Cortar el secreto de cerdo en tiras, presentar en los platos acompañados de la salsa de cerveza y miel.

## ESTOFADO DE TERNERA CON CERVEZA NEGRA

### Ingredientes (8 personas):

750 grs. de Carne de ternera	1 Vaso de caldo de carne
3 Zanahorias	2 Botellas de cerveza negra
2 Cebollas	4 Clavos de olor
1 Cucharada de harina	2 Dientes de ajo sin pelar
10 Bayas de pimienta	2 Hojas de laurel

### Elaboración:

Se pica cebolla en juliana y se pelan y trocean las zanahorias. Directamente en la olla rápida, poner 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y comenzar a pochar ambos ingredientes, añadiendo un pellizco de sal.

Cuando la cebolla esté transparente, añadir la carne de ternera en tacos y la rehogar. Añadir la cucharada de harina y mezclar bien todos los ingredientes. Posteriormente añadir el caldo y cuando llegue a ebullición echar las cervezas. Saldrá bastante espuma, pero al remover un poco, ésta desaparecerá. Es el momento de incorporar las especias, los ajos y el laurel.

Cuando el caldo vuelva a hervir, poner la tapa a la olla y cocer durante 16 minutos desde que salga la válvula. Apagar el fuego y dejar enfriar la olla antes de abrirla. Retirar las hojas de laurel y los dos ajos y servir.

## ARROZ A LA CERVEZA CRUZCAMPO “PUNTO GLACIAL” CON LANGOSTINOS Y CHIRLAS

### Ingredientes:

400 grs. de Arroz	2 Zanahorias
1 Botellín de cerveza Cruzcampo “Punto Glacial”	2 Tomates
250 grs. de Chirlas	4 Dientes de ajo
250 grs. de Langostinos	Comino, cilantro y pimienta molidos
2 unidades de Pimiento verde	Aceite y sal
1 Cebolla morada	

### Elaboración:

Limpiamos y abrimos las chirlas y pelamos los langostinos. Con las cabezas de los langostinos hacemos un caldo que utilizamos para cocer el arroz. Ponemos el aceite en una cacerola y vamos haciendo el sofrito poniendo por orden el ajo cortado, la cebolla, el pimiento, las zanahorias y por último el tomate. Cuando todo esté sofrito ponemos la cerveza y los langostinos, dejamos que el alcohol se evapore y agregamos el arroz previamente cocido con el caldo de las cabezas de los langostinos y de abrir las chirlas, rehogamos unos minutos más, rectificamos de sal y está listo para servir.

## SOLOMILLO IBÉRICO A LA CERVEZA CRUZCAMPO “PUNTO GLACIAL”

### Ingredientes:

1 Solomillo de 200 grs.	100 grs. de Zanahorias
1 Cebolla grande	250 grs. de Champiñones
1 Botellín de cerveza Cruzcampo “Punto Glacial”	400 grs. de Patatas
200 grs. de Guisantes	3 ó 4 Cucharadas de aceite Pimienta y sal

### Elaboración:

Ponemos en una cacerola el aceite, la cebolla cortada en broumisse, rehogamos y fuego lento. Mientras tanto vamos cortando la zanahoria en daditos, los champiñones en láminas y las patatas cascadas. Cuando la cebolla esté pochada incorporamos la cerveza y dejamos reducir un poco e incorporamos los demás ingredientes. Dejamos cocer a fuego lento hasta que estén tiernos mientras tanto cortamos los solomillos en medallones, los salpimentamos y ponemos a la plancha unos dos minutos por cada lado. Terminado este proceso pasamos a emplatar napándolos con las verduras y las patatas que ya deberán estar tiernas, rectificando antes de sal.



## ROLLITO SALADO DE BEICON RELLENO DE CERVEZA CRUZCAMPO GELIFICADA SOBRE TOSTA DE TORTILLA DE PATATAS Y SALMOREJO CORDOBÉS

### Ingredientes:

Beicon

Cerveza Cruzcampo

Gelatina

Tortilla: Huevina, patatas, sal

Salmorejo: tomate, pan, sal, aceite, ajo, pimienta verde

Tostas: pan, ajo y perejil

Tomatito cherry

### Elaboración:

Hacer la tortilla, el salmorejo, a continuación se tuestan las tostas impregnadas, se gelatifica la cerveza.

A continuación emplatar sobre plato de postre, el salmorejo, la tosta, la tortilla y a continuación el beicon enrollado en la cerveza. La terminación una banderita con jamón tostado y tomatito cherry.



## BITONI DE PIZZA A LA CERVEZA CRUZCAMPO CON QUESO FUNDIDO Y ADEREZADO CON JAMÓN DULCE Y CEBOLLA

### Ingredientes:

Masa bitoni: cerveza, levadura, harina, azúcar, aceite oliva

Queso tipo Filadelfia

Queso fundir

Jamón dulce

Cebolla

Orégano

Lechuga

Tomate Cherry

### Elaboración:

Hacer la masa bitoni y rellenarla. Poner al horno y servir caliente.



## BACALAO A LA CARBONARA DE CERVEZA RUBIA Y MANZANA

### Ingredientes:

- 1 Lomo de Bacalao
- 1 Puerro
- 1 Cebolla
- 1 Vaso de cerveza rubia
- 200 cls. de Nata
- 0.50 grs. de Bacón
- 1 Pizca de pimienta

### Elaboración:

Se fríe el lomo y se reserva. Se pica el puerro, la cebolla y se sofríe, añadir el bacón troceado, pizca de pimienta y la cerveza reducir.

Añadir la nata, incorporar el lomo de bacalao y reducir

## LOMO SALTEADO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y CERVEZA SIN GLUTEN

### Ingredientes:

- 1 kg. de Lomo
- 2 Cebolla
- 1 Pizca de azúcar
- Tomillo
- Pimienta
- 3 Dientes de a ajo
- Cerveza sin gluten

### Elaboración:

Se corta la cebolla en juliana y los dientes de ajo laminados, se sofríen. Cuando esta sofrito se la pone el azúcar y se remueve, echamos el lomo con el tomillo, pimienta, salteamos ponemos la cerveza y dejamos reducir y listo.

## GLACIAL DE ESPÁRRAGOS DE ALMODOVAR DEL RÍO DE SOLOMILLO DE BUEY “AL SUR”

### Ingredientes:

Espárragos de Almodóvar del Río  
Miel  
Jugo de carne  
Cerveza Glacial Cruzcampo

### Ingredientes:

Solomillo de buey  
Pimientos del piquillo  
Ajo  
Cerveza Glacial Cruzcampo

### Elaboración:

Saltear los espárragos en un poco de aceite de oliva virgen, cuando estén dorados añadir un poco de cerveza Glacial Cruzcampo. Añadir el jugo de carne y dejar cocer 3 ó 4 minutos. Añadir un toque de miel. Cocinar un minuto y servir.

### Elaboración:

Saltear el solomillo en aceite de oliva virgen con un poco de ajo picado y unos pimientos de piquillo. Añadir cerveza Glacial Cruzcampo junto un poco de vinagre balsámico, dejar reducir unos minutos y servir.



## CHAMPIÑONES A LA CERVEZA RUBIA CON GULAS

### Ingredientes:

Champiñones

Gulas

Ajos

Guindilla fresca

Cerveza rubia

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

Sal

### Elaboración:

Poner al fuego una sartén con un chorro de aceite de oliva, cuando esté caliente incorporar los champiñones, previamente limpios y laminados, salpimentar al gusto y darles un par de minutos a fuego fuerte, después añadir la cerveza. Para un kilo de champiñones, se añade 400 mls. de cerveza rubia y cuando adquiere temperatura, reducir el fuego y dejar cocer en la sartén semitapada, hasta que la cerveza reduzca.

Incorporar los ajos pelados y picados, la guindilla despepitada y picada bien fina. Subir el fuego para que se doren los ajos e incorporar las gulas, si fuera necesario un poco más de aceite de oliva y sal al gusto. Retirar del fuego y servir.



## CARNE A LA SALSA DE CERVEZA RUBIA

### Ingredientes:

Carne

Cerveza rubia

Cebollas

Ajos

Zanahorias

Aceite de oliva virgen extra

Caldo de carne

Harina

Sal

### Elaboración:

Poner en una cazuela un chorrito de aceite a fuego suave, mientras se calienta el aceite, pelar y cortar en rodajas las cebollas, los ajos y las zanahorias. Después rehogar en una cazuela las cebollas, los ajos y las zanahorias hasta que queden doradas. Cuando está todo bien dorado echar la cerveza y dejar que se evapore hasta un poco menos de la mitad vertida.

A continuación añadir caldo de carne, finalmente agregar un poco de harina a la cazuela y removerlo todo hasta que se espese.

Servir bien caliente.

Se sirve la carne con la guarnición y regada con la salsa de cerveza.

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



COLABORADORES PERMANENTES

