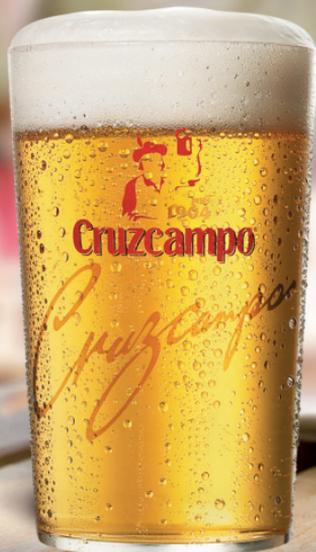


7^{as} Jornadas Gastronómicas de la Cerveza



Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 4.8°

Libro de Recetas



HOSTECOR

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 VII 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	10
Hotel Restaurante Castillo de Montemayor	12
Restaurante Bar X.....	14
Restaurante Casa Pepe de la Judería	16
Restaurante Casa Rubio	18
Taberna Del Río	20
Taberna La Montillana.....	21
Taberna La Tabla y Natali.....	22
Taberna N° 10	24
Restaurante El Buey	26
Restaurante El Choto	29
Taberna Master	30
Taberna Sociedad Plateros María Auxiliadora.....	32

SOLOMILLO GLASEADO CON CERVEZA NEGRA, ZANAHORIAS BABY Y CHALOTAS

Ingredientes:

2 Solomillos de cerdo ibérico

8 Chalotas

100 grs. de Zanahorias baby

330 mls. de Cerveza negra

1 c/c de Canela

1 c/c de Jengibre molido

4 c/s de Azúcar moreno

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

Sal fina

Sal Maldon

Elaboración:

Saca los solomillos del frigorífico media hora antes de cocinarlos para atemperarlos, límpialos del posible exceso de grasa del exterior y córtalos con el grosor deseado, salpimentar al gusto.

Limpiar las zanahorias baby y pelar las chalotas. Poner una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, marca los solomillos en todo su contorno dorándolos bien, a fuego fuerte, después retíralos y reserva.

En la misma sartén, saltear las chalotas a fuego fuerte para que se doren, después poner a fuego medio y añadir la cerveza poco a poco, cuando empiece a hervir reducir el fuego al mínimo para que se hagan las chalotas, espolvorear la canela y el jengibre, añadir el azúcar moreno y sal fina. Dejar cocer hasta que la salsa empiece a espesar, incorporar entonces las zanahorias baby. Para que queden tiernas en lugar de ligeramente crujientes, incorpóralas antes.

Finalmente reincorporar el solomillo a la sartén para que se hagan al gusto y se glasee con la cerveza negra reducida y caramelizada.

Emplatado:

Sirve el Solomillo glaseado con cerveza negra acompañado de las chalotas y las zanahorias, bañando con el jugo de cerveza negra y terminando con un poco de sal Maldon.

ARROZ DE POLLO DE CORRAL MARINADO CON CERVEZA

Ingredientes:

1/2 kl. de Pollo	1 Vaso de caldo de pollo o una pastilla de concentrado
400 grs. de Arroz	1 l. de Agua
1,50 grs. de Garrofó	Pimentón rojo dulce
50 grs. de Judías verdes planas	Colorante
50 grs. de Alubias blancas	Sal
5 Dientes de ajos secos	Aceite
1 Tomate maduro	2 Botellas de cerveza Pilsen

Elaboración:

Corta el pollo en trozos pequeños y lo dejar marinado la noche anterior con la cerveza. Se trocea la judía verde plana, trozos medianos. Pelar los ajos y picar. Triturar el tomate. Poner una cazuela grande a fuego medio y añadir un par de cucharadas de aceite. Cuando el aceite esté caliente, agrega el pollo y echarle un poco de sal. Freir el pollo hasta que quede bien dorado. Añadir el ajo picado y sofreir hasta que este dorado. Agregar la verdura, la judía verde plana, el garrofó y la judías blancas, sofreir un minuto. Echar el pimentón rojo y sofreir unos segundos. Añadir el tomate triturado y sofreir un par de minutos. Verter el caldo de pollo o el concentrado diluido en un vaso de agua. Después añadir el agua, echar el colorante y remover bien. Dejar que hierva durante 15 minutos a fuego medio. Pasados los 15 minutos se prueba de sal y rectificar si hace falta. Añadir el arroz y dejar que hierva a fuego medio, durante unos 18 o 20 minutos.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

100 grs. de Chocolate (70% pero puede ser de 52%)	1/2 Cucharadita de sal
110 grs. de Mantequilla	110 grs. de Harina
4 Huevos	2 Cucharaditas de esencia de vainilla
75 grs. de Azúcar normal	120 mls. de Cerveza negra
100 grs. de Azúcar moreno	100 grs. de Gotas de chocolate
30 grs. de Cacao en polvo	

Elaboración:

Precalentar el horno a 175°. Cubrir el molde con papel vegetal. Tamizar la harina y el cacao. Derretir el chocolate troceado con la mantequilla en el microondas en función descongelar. Montar los huevos con las dos clases de azúcar durante unos 5 minutos. Reducir la velocidad de la batidora y añadir la mitad de la harina, mezclar, la mitad del chocolate, mezclar, la mitad de la cerveza, mezclar y volver a empezar con la harina. Una vez todos los ingredientes mezclados añadir las gotas de chocolate removiendo con una espátula. Verter en el molde y hornear unos 15-20 minutos. Hacer la prueba del palillo. Dejar enfriar 5 minutos en el molde y después desmoldar sobre una rejilla. Se puede servir acompañado de helado de vainilla, nata montada, crème fraîche, etc.

BROCHETAS DE CHIPIRONES CON FALSO RISOTTO DE APIO-NABO Y CRUZCAMPO

Ingredientes:

500 grs. de Chipirones	20 grs. de Pimientos verdes
500 grs. de Apio-nabo	20 grs. de Verduras
80 mls. De Nata líquida	50 mls. de Aceite de oliva virgen extra
40 mls. de cerveza Cruzcampo	50 grs. de Pan
50 grs. Queso parmesano	20 mls. Vino manzanilla
Sal	2 sobres de Tinta de calamar
20 grs. de Cebolla	50 mls. de Caldo de pescado
	8 grs. de Ajo

Elaboración:

Limpier los chipirones de piel, patitas y tripas. Ensartar en un palo corto de brochetas y reservar. Para el falso risotto, se pela el apio-nabo, se corta en daditos imitando al arroz y se pone a fuego medio con la nata y la cerveza. Una vez evaporada las dos terceras partes del líquido se añade el queso parmesano rallado, moviendo constantemente hasta hacer una crema homogénea. Salpimentar. Para la salsa, cortar las verduras en dados y rehogarlas en aceite de oliva. Cuando estén tiernas, añadir la manzanilla y dejar que hierva hasta evaporar el alcohol. Por otro lado freír el pan y añadir las verduras. También echamos la tinta de calamar y el caldo de pescado. Dejar unos 15 minutos a fuego. Trituramos y colamos. Rectificar de sal.

Presentación:

Hacer las brochetas de chipirones a la plancha a fuego fuerte. Picar ajo y perejil muy bien y mezclar con aceite de oliva.

LÁGRIMAS DE POLLO CRUZCAMPO CON MOSTAZA DE LIMA Y JENJIBRE

Ingredientes:

100 grs. de Pollo

1000 grs. de Lima

80 grs. de Mostaza

Sal

8 grs. de Ajo

5 grs. de Perejil

330 mls. de Cerveza Cruzcampo

3 Huevos

100 grs. de Pan rallado

Aceite de oliva

50 grs. de Azúcar

50 mls. de Vinagre

8 grs. de Jengibre

Elaboración:

Cortar las lagrimitas de pollo en tiras, dejar macerar, al menos media hora, en una mezcla de zumo de lima, mostaza, sal, ajo y perejil picado y cerveza. Escurrir el pollo y empanar. Freír al momento de servir. Poner en una sartén azúcar y vinagre y reducir hasta que adquiriera una consistencia espesa. Terminar la salsa con jengibre picado y zumo de lima.

Presentación:

Emplatar por un lado las lagrimitas y por otro la salsa en un cuenco



AGUACATE CON SALMÓN MARINADO, NUECES Y VINAGRETA DE CERVEZA RUBIA Y MIEL

Ingredientes:

Aguacate

200 grs. de Salmón fresco

1 Tomate

Azúcar moreno

Sal maldon

1 Cerveza Cruzcampo

Miel de flores

1 Manojó de aneldo

2 Cucharadas de vinagre viejo

Elaboración:

Se marina el salmón 48 horas con sal, azúcar y el eneldo. Se limpia se reserva. Se vacía el aguacate y se parte en taquitos con el tomate. Se hace una vinagreta poniendo la cerveza Cruzcampo en una sartén a fuego vivo Añadiendo el azúcar, el vinagre y la miel. Enfriamos. El aguacate vacío se emplata en dos mitades y añadimos la mezcla del tomate, el aguacate y el salmón marinado, se le añade la vinagreta y se sirve.



SOLOMILLO IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES CON CERVEZA NEGRA CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 1 Solomillo de cerdo ibérico
- 1 Manojó de puerros
- 2 Champiñones
- 1 Cerveza negra Cruzcampo
- 2 Cucharadas de azúcar moreno
- 1/2 Cucharada de vinagre de vino
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Elaboración:

Salpimentamos el solomillo y se pone en la sartén para marcarlo. Se saltea el puerro a fuego medio y se añade el champiñón laminado. Se agrega la cerveza Cruzcampo y cuando el alcohol se evapora, se le echa el azúcar y el vinagre.

Se pone el solomillo en la sartén a fuego vivo y se deja reducir la salsa. Se emplata.



CHULETAS DE SAJONIA A LA KRIEK

Ingredientes:

- 4 Chuletas de Sajonia
- 4 Manzanas medianas dulces
- 50 grs. de Mantequilla
- 4 Cucharadas soperas de azúcar
- 150 cls. de Cerveza “Mort subite kriek”*
- Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración:

Lavar las manzanas y pelarlas. Cortarlas a gajos grandes y dorarlas en una sartén con la mantequilla. Una vez estén blandas, agregar el azúcar y dejar cocer unos 5 minutos. A continuación, añadir la cerveza y esperar a que reduzca el líquido a la mitad y se cuezan las manzanas.

Mientras tanto asar las chuletas de Sajonia en el horno hasta que estén doradas. Colocar cada chuleta en un plato acompañado de varios gajos de manzana y regado todo con la salsa de Cerveza. Degustar este plato junto a una cerveza de trigo clara “Paulaner”* es toda una gran experiencia.



CONEJO A LA CERVEZA DE ABADIA “JUDAS”

Ingredientes:

1 Conejo de 1,5 kg.

3 Cebollas

8 Zanahorias mini

200 mls. de Cerveza de Abadía “Judas”

200 mls. de Caldo de ave

Aceite de oliva

Flores de romero y sal

Elaboración:

Trocear el conejo, salpimentarlo y freírlo en una sartén con aceite de manera homogénea hasta que quede dorado. Reservar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Pochar la cebolla picada en una cazuela con aceite, junto con las zanahorias, añadiendo una pizca de sal. Agregar la cerveza, subir la intensidad del fuego e incorporar el conejo. Dejar cocinar unos minutos, añadir el caldo de ave y mantener al fuego hasta evaporar tres cuartas partes del volumen total. Servir el guiso de conejo adornado con unas flores de romero.

La cerveza aporta un sabor original y ablanda la carne de conejo, consiguiendo una textura muy suave. Es importante dejar cocinar el tiempo suficiente para que se evapore todo el alcohol. El maridaje de este plato con una cerveza de abadía tipo Dubbel como la “Affligem” es deliciosamente sorprendente.

CARRILLADA IBÉRICA CON CERVEZA NEGRA , ZANAHORIA AL COMINO Y CRUJIENTE DE PATATA VIOLETA

Ingredientes:

Carrillada ibérica
Cebolla
Zanahoria
Tomate
Pimentón
Ajo
Sal y pimienta

Caldo de carne
Cerveza negra
Comino
Tomillo
Mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
Patata violeta

Elaboración:

Limpia la carrillada y marca a fuego fuerte. Retira y pochala en esa grasa, las verduras picadas, hierbas aromáticas y salpimentar. Incorpora la carne y moja con la cerveza y el caldo. Deja enternecer y rectifica de sal. Deja enfriar la carne en su jugo, extrae las piezas, tritura la salsa y colar por un chino. Puré de zanahoria: Cocer la zanahoria y pasar por la turmix con mantequilla, comino y sal. Hacer los chips violetas, cortando las patatas lo más finas posibles, ponerlas en agua helada e ir fríendolos en aceite de oliva. Salar.

NAVAJAS A LA PLANCHA CON CERVEZA RUBIA, LIMA Y CILANTRO

Ingredientes para 2 personas:

Navajas

Cerveza tipo Pilsen

Lima

Cilantro

Elaboración:

Limpiar las navajas de posible tierra y ponerlas a la plancha con un chorreón de cerveza.

Al abrir, rociar por encima, ralladura de lima y brotes de cilantro.

CONEJO A LA CERVEZA RUBIA

Ingredientes:

- 1 Conejo de 1,5 kg
- 5 Cebolletas
- 2 Dientes de ajo
- Un poco de tomillo
- 1 Cucharada de harina
- 1 Copa de Brandy
- 1 Vaso de salsa de tomate
- ½ l. de Cerveza rubia
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta
- Sal

Elaboración:

Picar las cebolletas y los ajos. Poner 3 ó 4 cucharadas de aceite en una olla y pochar las verduras. Trocear el conejo, salpimentarlo, echarlo a la olla y dorarlo un poco. Agregar la rama de tomillo y la harina y rehogar. Verter la copa de brandy y flambear. Agregar la salsa de tomate y la cerveza. Dejar cocer hasta que la carne esté tierna. Pasar la salsa por el pasapurés y luego por el chino.

TARTA DE CHOCOLATE Y CERVEZA RUBIA

Ingredientes (parara el bizcocho):

250 mls. de Cerveza rubia
75 grs. de Cacao
400 grs. de Azúcar
275 grs. de Harina
250 grs. de Mantequilla
2 Huevos
142 ml. de Nata líquida

1 Cucharadita de esencia de vainilla
2 Cucharadas y ½ de levadura o bicarbonato

Ingredientes para la cobertura:

30 grs. de Queso crema, tipo Philadelphia
150 grs. de Azúcar glass

Elaboración:

Calentamos el horno a 180 grados y engrasamos un molde con mantequilla. Ponemos en un cazo la cerveza y la calentamos, añadimos la mantequilla en trozos hasta que se derrita. Incorporamos el cacao en polvo y el azúcar y removemos con una varilla. En otro recipiente mezclamos la nata, los huevos y la esencia de vainilla y se lo agregamos a la mezcla anterior, ya fuera del fuego. Finalmente se incorpora la harina y levadura tamizados. Se echa en el molde y se introduce en el horno durante 45 minutos, sin abrir el horno en los 35 primeros minutos.

CERVEZA DE CIELO Y TE VERDE

Ingredientes:

200 mls. de Cerveza

200 grs. de Azúcar

7 Yemas de huevo de campo

20 grs. de Té verde

1 Limón

Para el caramelo: agua y azúcar

Elaboración:

Ponemos a hervir la cerveza hasta que pierda el alcohol, una vez pasados tres cuartos de hora, cortamos el fuego y añadimos el té verde y la cáscara del limón, tapamos lo mas herméticamente posible y dejamos infusionar hasta el día siguiente en cámara. Añadimos el azúcar a la infusión anterior previamente colada por un fino y elaboramos un almibar, normalmente tardará unos 10/12 minutos a fuego medio, una vez elaborado lo reservamos. En un bol, batimos las yemas de huevo, a las que progresivamente le incorporamos el almibar atemperado con delicadeza y tenemos la mezcla lista para elaborar el tocino de cielo. Elaboramos un caramelo para el molde, que rellenaremos con la mezcla y hornearemos al baño María durante 30/35 minutos a temperatura media.



BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA, COCO, ARÁNDANOS Y PASAS AL RON AÑEJO

Ingredientes:

100 mls. de Cerveza negra

50 mls. de Leche de coco

250 grs. de Azúcar

4 Huevos

1 Yogur natural

125 grs. de Mantequilla en pomada

1 Sobre de levadura química

200 grs. Harina

100 grs. Arándanos

50 grs. de Pasas

Ron añejo

Elaboración:

Primero dejamos hidratar las pasas en ron el tiempo suficiente hasta que dupliquen su tamaño. Hervimos la cerveza negra junto con 50 gramos de azúcar hasta que reduzca a la mitad y consigamos una especie de sirope, que dejaremos enfriar para añadirlo a nuestra mezcla de bizcocho. En un bol, añadimos los ingredientes base: azúcar, harina, leche de coco, huevos, yogur natural, mantequilla, levadura química. Una vez bien mezclados, terminamos por incorporarle el sirope de cerveza negra atemperado y las pasas hidratadas, hasta conseguir que todo quede bien integrado. Encamisamos un molde de bizcocho y horneamos a temperatura media hasta que quede terminado.

CHORIZO DE ESPEJO DE LA CERVEZA CRUZCAMPO

Ingredientes:

Chorizo

Aceite virgen de oliva

Cerveza Rubia Cruzcampo

Elaboración:

Sofreír el chorizo en trozos, cuando esté un poco dorado se le añade la cerveza y dejamos evaporar. Servir con unas patatas fritas de la huerta bien doradas.

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS A LA CRUZCAMPO

Ingredientes:

Carne de pavo

Carne de pollo

Huevo

Pan rallado

Harina

Aceite virgen de oliva

Sal

Cebolla

Ajo

Almendras

Cerveza Cruzcampo

Elaboración:

Se preparan las albóndigas, se pica la carne, se le añade el huevo, pan rallado y sal. Se deja macerar. Posteriormente se enharina y se fríen las albóndigas. Se reservan. En aceite de oliva se sofríe la cebolla y el ajo, cuando esté dorado, añadimos la cerveza y dejamos reducir. Previamente tendremos las almendras fritas. En la batidora mezclamos el sofrito y las almendras y trituramos. En una cazuela ponemos el triturado, las albóndigas y añadimos un poco de agua. Dejamos cocer hasta conseguir una salsa al gusto.

TARTA DE CHOCOLATE A LA CERVEZA NEGRA CON CREMA DE QUESO

Ingredientes:

- 200 mls. de Cerveza negra
- 220 grs. de Cacao
- 250 grs. de Mantequilla
- 250 grs. de Azúcar
- 1 Yogur
- 3 Huevos
- 1 Sobre de levadura
- 100 grs. de Crema de queso
- 100 grs. de Nata para montar
- 100 grs. de Azúcar glass

Elaboración:

Calentar la cerveza en una olla, derretir la mantequilla y meter una hora en el congelador. Por otro lado, mezclar el cacao, el azúcar, la harina y la levadura. Montar los huevos con el azúcar, añadir el yogur y una cucharadita de vainilla. Mezclar poco a poco con lo anterior. Mezclar todo con lo que teníamos en el congelador hasta que quede una mezcla homogénea. Introducir en el horno 50 minutos a 180 grados.

Para la crema de queso: Montar la nata. Mezclar el azúcar glass con el queso. Finalmente lo mezclamos todo. Una vez esté la tarta fría, se saca del congelador y se cubre con la crema de queso. Dejar cuajar.

BROCHETAS DE CERDO CON SALSA PORTER

Ingredientes:

1 kg. de Cabeza de lomo
4 Cucharadas de azúcar
250 cls. de Cerveza negra
Jengibre
Jugo de 2 naranjas
Jugo de 2 limones

Para la guarnición:

2 Piezas de remolacha
Ajo amarillo
2 Piezas de cebollas
2 Piezas de puerros
1 Manojito de espárragos
3 Cucharadas de vinagre

Elaboración:

Cortar la carne en dados, salpimentar, introducirla en las brochetas y reservar. Hacemos un caramelo rubio. Agregamos la cerveza, 4 rodajas de jengibre, pimienta negra y lo dejamos reducir.

Para la guarnición:

Salteamos los espárragos con la remolacha y el ajo amarillo y dejamos reducir 3 minutos. Añadimos el vinagre y las hierbas.



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

Ingredientes:

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

Elaboración:

En una sartén, ponemos la cerveza y le incorporamos el azúcar moreno. Lo ponemos a fuego lento hasta obtener una mermelada.

Calentamos la plancha a fuego fuerte y marcamos las lonchas de foie por las dos caras.

Presentación: En un plato de pizarra, colocamos los medallones de foie calientes, acompañamos con la mermelada de cerveza que colocada estratégicamente al lado del foie y ponemos el polvo de pistacho. Todo por separado .



CARBONADA DE BUEY A LA CERVEZA

Ingredientes:

750 grs. Ternera

30 cls. Cerveza

1 Ramillete de hierbas aromáticas

250 grs. de Patatas

1 kl. 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 doradita, reservarla. Con la misma grasita, freír la cebolla cortada en lagrimitas finitas, tapar la cacerola y cuando la cebolla este doradita, añadir nuevamente la carne y el atado de hierbas.

Rociar la cerveza, el vinagre y el caldo. Tapamos y la dejamos cocer lentamente hasta que la carne este blandita.

Presentación:

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



AJO BLANCO CON REDUCCIÓN DE CERVEZA AMSTEL Y BROCHETA DE JAMÓN CON MELÓN

Ingredientes:

- 1 Diente de ajos
- 50 grs. de aceite de girasol
- 30 grs. de Vinagre
- 30 grs. Almendras crudas peladas
- Sal
- 30 grs. Pan blanco sin corteza
- 2 l. de Agua
- 20 grs. de Huevo pasteurizado
- 30 grs. de Jamón
- 30 grs. de Melón
- 1/4 l. de Reducción de cerveza y azúcar

Elaboración:

Se hace el ojo blanco de forma tradicional. Se sirve en vaso o cuenco achatado, añadiéndole un poco de reducción de cerveza fría. Se prepara la brocheta de melón con jamón y se incorpora al ajoblanco metiendo la brocheta dentro del gazpacho. Se sirve individual.

**SOLOMILLO IBÉRICO A LA
PARRILLA CON CERVEZA NEGRA****Ingredientes:**

300 grs. Solomillo ibérico
200 mls. Cerveza negra
Charlota
Miel de caña
Pimienta negra
Canela
Aceite de oliva virgen
Sal Maldon
Zanahoria

Elaboración:

Braseamos el solomillo en la parilla de carbón vegetal. Elaboramos una salsa para acompañar, con todos ingredientes.

**SALMÓN CON SALSA DE CERVEZA
RUBIA Y MOSTAZA****Ingredientes:**

250 grs. Lomo de salmón
50 mls. Nata
Mostaza a la antigua
Eneldo
150 mls. Cerveza rubia
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva

Elaboración:

Limpiamos de espinas el salmón, lo pasamos por harina y freímos en una sartén con abundante aceite. Reservamos. Reducimos con cerveza y añadimos mostaza, nata y resto de ingredientes.

CARRÉ DE CERDO A LA CERVEZA RUBIA TIPO PILSEN

Ingredientes:

- 2 Cebollas
- 1 Pimiento morrón rojo
- 1 Kg. de Carré de cerdo

Elaboración:

Se abre el carré por el centro como un rectángulo, se salpimenta y se coloca suficiente mostaza de Dijon. Se colocan las ciruelas en un lado y se envuelve como un matambre atándolo con un hilo grueso. En un cacerola amplia se coloca 1/2 taza de aceite de oliva y cuando está bien caliente, se sella el carré girándolo con una pinza hasta dorarlo completamente se agregan las cebollas cortadas en pluma y el morrón picado. Se salpimenta agregando el laurel, el romero y 1 litro de cerveza. Se deja cocinar una a una y 1/2 hora a fuego lento hasta que la cerveza desaparezca y quede el carré listo y las cebollas y el pimiento morrón como si fuese una salsa. Aparte se pelan las batatas y se hacen hervir. Cuando estén listas, se salpimentan se agrega manteca y una pizca de canela y se hace un puré. Las manzanas se pelan y sacan las semillas y en cuartos, se colocan a hervir en vino tinto fuerte con un clavo de olor. A las cebollitas y zanahorias baby se las coloca en una cacerola con un pocillo (tamaño café) de agua, sal, pimienta, manteca y 2 cucharas de azúcar dejándolo cocinar hasta la reducción total del agua y dejando que se doren glaseándose. Se sirve el carré sin hilos cortado en rodajas de 1 a 2 cm. de ancho con las verduras glaseadas, una cucharada del puré de batatas, 1/4 de manzana al vino y en el plato 1 ó 2 cucharadas de la salsa de reducción de la cocción.

GAMBAS REBOZADAS CON CERVEZA RUBIA Y ALIOLI DE MANZANA

Ingredientes:

250 gr. de Gambas frescas
100 gr. de Harina
1 Vaso de cerveza
Colorante en polvo
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Pelar las gambas, quitando las cabezas y el caparazón pero dejando el último trozo y la cola. En un bol, preparar la masa para rebozar con la harina, un pellizco de sal y la cerveza, hasta obtener una masa de la consistencia de una bechamel espesa. Añadir un pellizco de colorante y mezclar muy bien. Secar las gambas y de una en una, cogiéndolas por la cola rebozarlas con la masa y echarlas a freír en una sartén con aceite muy caliente. A medida que se vayan dorando, sacar del aceite, pasar a una fuente con papel absorbente y servir recién fritas.

ALIOLI DE MANZANA

Ingredientes:

1 Manzana tipo Fuji
2 Dientes de ajo
1 Huevo
¼ de Vasito de aceite de oliva
Un chorrito de vinagre de manzana
Sal

Elaboración:

Pelamos y troceamos la manzana. Para que triture mejor la ponemos unos 3 minutos a cocer en el microondas o al fuego con el vinagre. En el vaso de la batidora ponemos todos los ingredientes menos el aceite. Vamos batiendo desde abajo, sin mover el brazo de la batidora, añadimos el aceite poco a poco. Cuando veamos que mezcla bien, emulsiona, ya podemos mover la batidora de abajo a arriba hasta que coja la textura y consistencia que queramos.



BACALAO CON MANZANAS Y CERVEZA TIPO PILSEN CRUZCAMPO

Ingredientes:

- 1 Lomo de Bacalao
- 1 Puerro
- 1 Cebolla
- 1 Vaso de cerveza Tipo Pilsen Cruzcampo
- 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, añadimos el bacón troceado, pizca de pimienta y la cerveza reducir. Añadimos la nata incorporamos el lomo de bacalao y reducimos

SOLOMILLO ASADO CON CEBOLLA CAMELIZA A LA CERVEZA NEGRA

Ingredientes:

- 1 kg. de Solomillo
- 2 Cebolla
- 1 Pizca de azúcar
- Tomillo
- Pimienta
- 3 Dientes de a ajo
- Cerveza negra

Elaboración:

Se corta la cebolla en juliana y los dientes de ajo laminados, se sofríen. Cuando está sofrido se la pone el azúcar y se remueve. Echamos el solomillo con el tomillo, pimienta, salteamos ponemos la cerveza y dejamos reducir y listo.



MORCILLO ESTOFADO A LA CERVEZA SIN GLUTEN

Ingredientes:

- 1 kg. de Morcillo
- 2 Zanahorias
- 1 Cebolla
- 3 Tomates maduros
- 1 Pimiento
- Nuez moscada
- Pimienta
- Cerveza Ambar sin gluten

Elaboración:

Picamos las verduras, hacemos un sofrito, rehogamos el morcillo salpimentamos. A la nuez moscada se le vierte la cerveza y reducimos, cubrimos de agua y esperamos que se ponga la carne tierna y la salsa espese.



HOSTECOR

ORGANIZA



HOSTECOR

www.hostecor.com

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 PERMANENTES

