

# XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CAZA

DEL 19 AL 28 DE SEPTIEMBRE 2014

LIBRO DE  
RECETAS



**HOSTECOR**



# ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Bodega Taberna Rafaé.....	6
Hotel Rest. Castillo de Montemayor.....	8
Mantequería El Pensamiento.....	10
Restaurante Mesón Casa Matías, Restaurante Alcazaba de las Torres.....	15
Restaurante Asador El Buey.....	31
Restaurante Bar X.....	12
Restaurante Bodegas Campos.....	15
Restaurante Casa Palacio Bandolero.....	15
Restaurante El Choto.....	33
Restaurante El Churrasco.....	35
Restaurante Puerta Sevilla.....	43
Sociedad de Plateros M <sup>a</sup> Auxiliadora.....	73
Taberna El Alpiste.....	54
Taberna El N <sup>o</sup> 10.....	54
Taberna El Poema.....	56
Taberna La Cazuela de la Espartería.....	59
Taberna La Esencia.....	61
Taberna La Viuda.....	61
Taberna Master.....	61
Restaurante Casa Pepe de la Judería.....	23
Taberna Restaurante Casa Rubio.....	26
Vinoteca Ordóñez.....	54

# PRESENTACIÓN

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Córdoba desde hace años está llevando a cabo una apuesta decidida por la promoción y el desarrollo de la gastronomía cordobesa, bajo los principios de la calidad en la preparación, en el servicio y en las materias primas que la deben caracterizar.



Con una gran ilusión acometemos estas “XI Jornadas Gastronómicas de la Caza” y una vez más en colaboración y unidad de acción con la Feria cinegética cordobesa Intercaza-14. Durante las diez ediciones anteriores hemos transmitido a los restaurantes y establecimientos de Córdoba y provincia la inquietud y el deseo de participar de forma que serán veintitrés establecimientos los que participen en estas Jornadas presentando cuarenta y nueve platos diferentes en los que se utilizan más de trece especies cinegéticas, prácticamente mitad de volatería y mitad de caza mayor. Se presentan platos que contienen referencias de antaño, transmitidas de familia en familia, constituyendo recetas de la sabiduría popular, provenientes casi siempre del medio rural, que con el buen hacer de nuestros cocineros y unas inmejorables materias primas dan como resultado el acompañamiento ideal de la Feria cinegética de Córdoba Intercaza-2014.

Antonio Palacios Granero  
*Presidente de Hostecor*



FILETITOS DE VENADO AL PEDRO  
XIMÉNEZ CON PIÑONES Y PASAS

Ingredientes:

Filetes de lomo de venado  
Vino Montilla-Moriles  
Especies  
Aceite de oliva y sal

Elaboración:

Se cortan filetes finos del lomo de venado, se amasan con vino de Montilla-Moriles y varias especies de la sierra cordobesa. Pasadas 24 horas están listos para echar a la plancha.

JABALÍ A LA SALSA DE SIERRA  
MORENA

Ingredientes:

Carne de jabalí  
Aceite de oliva  
Vino blanco Montilla-Moriles  
Especies  
Sal

Elaboración:

Se trocea en trozos pequeños y se pone a estofar en una olla con un poco de aceite, vino blanco de Montilla-Moriles y varias especies de la sierra cordobesa, se va mareando hasta que la carne quede tierna y a servir.



## VENADO EN SALSA CORDOBESA

### Ingredientes:

Venado

Aceite de oliva

Vino tinto Montilla-Moriles

Espárragos trigueros

Pimientos verdes

Pimientos rojos

Especies

Sal

### Elaboración:

Se trocea en trozos un poco mas grandes que del tamaño de un dedal y se pone a estofar en una olla con aceite, vino tinto de Montilla-Moriles, espárragos trigueros, pimientos verdes y rojos y varias especies de la sierra cordobesa, se va mareando hasta que la carne quede tierna y a servir.



## JABALÍ CON SALSA AGRIDULCE

## Ingredientes:

1 Kg. de Espalda de jabalí deshuesada	1 Cebolla grande	3 Rodajas de piña
3 Cucharadas de aceite de oliva	1 Ramita de ciboulette	1 Ramita de tomillo
1 Diente de ajo	1 Hoja de laurel	½ Vaso de vino
1 Ramita de apio	Pimienta, sal	2 Zanahorias
1 Cucharada de azúcar moreno		

## Elaboración:

Pele las zanahorias y córtelas en trozos. Pele y pique muy menuda la cebolla y el diente de ajo.

En una cacerola ponga aceite a calentar y cuando esté listo, dore bien los trozos de jabalí por todos sus lados.

Cuando estén bien dorados retírelos y resérvelos al calor.

Ponga en su lugar los huesos del jabalí y déles unas vueltas; a continuación eche las zanahorias, ajo y cebollas y dejar hasta que la cebolla esté transparente (6 minutos).

Pasado este tiempo añada el vino blanco y deje que cueza durante 5 minutos más. Añada 1 litro de agua, el tomillo una hoja de laurel y un poquito de sal y pimienta; deje que cueza suavemente durante una hora y media, quitando con ayuda de una espumadera la grasa emergente.

Al cabo de este tiempo vuelva a meter los trozos de carne reservados y espolvorearlos con el azúcar moreno.

Tape la cacerola y deje que cueza a fuego lento durante una hora y media.

Veinte minutos antes que acabe la cocción, añada la piña cortada en trozos.

Sírvalo con su propia salsa y espolvorearlos con la ciboulette.



## PERDIZ ENVUELTA EN HOJAS DE COL

### Ingredientes:

2 Perdices	2 Alcachofas
4 Lonchas de jamón serrano	1 dl. de Aceite de oliva
4 Hojas de col	1 l. de Caldo blanco ó caldo de puchero
3 Patatas	Sal y pimienta
2 Zanahorias	

### Elaboración:

Pelar y trocear las patatas. En una olla con agua cocer las patatas, las zanahorias y las alcachofas. Reservar el caldo.

Cortar las zanahorias en rodajas y las alcachofas por la mitad y reservarlas junto con las patatas. Escalfar las hojas de repollo. Escurrir y reservar.

Limpiar bien las perdices, sazonarlas con sal y pimienta, colocarlas en una bandeja, rociarlas con el aceite y asarlas en el horno.

A medio asar, sacarlas del horno y partirlas por la mitad. Colocar encima de cada mitad una loncha de jamón serrano y envolverla en una hoja de repollo.

Bañar las mitades de las perdices con el caldo reservado e introducirlas de nuevo el horno para continuar la cocción.

Unos minutos antes de sacar la bandeja del horno, rehogar las patatas, las zanahorias y las alcachofas.



## RISOTTO DE CODORNICES

### Ingredientes:

4 Codornices  
30 grs. de Mantequilla  
4 Lonchas de tocino  
1 Cucharadita de tomate triturado  
3 Cucharadas de fondo de ternera  
Sal y pimienta

### Para el risotto:

3 Cucharadas de arroz	1 Cucharadita de jamón magro en trocitos
1 Cebolla pequeña	1 Cucharadita de champiñones en trocitos
30 grs. de Mantequilla	1 Cucharadita de trufas en trocitos
1 Taza de caldo de ternera claro	
1 Cucharada de queso parmesano o de gruyère	

### Elaboración:

Preparar el risotto picando la cebolla muy fina y rehogándola en una cazuela con mantequilla a fuego muy suave.

Una vez bien rehogada, pero antes de que tome color, añadirle el arroz y mezclarlo con la cebolla, dejándolo reposar hasta que se haya impregnado de la mantequilla. Añadirle el caldo de ternera, en una cantidad equivalente a dos veces el volumen del arroz; tapar la cazuela y ponerlo a hervir a fuego suave. Finalizada la cocción, remover el arroz y añadirle mantequilla y el queso.

Mientras se hace el arroz, se procede a desplumar, vaciar, bridar y albardar las codornices y salpimentarlas.

Calentar la mantequilla en una cazuela de barro y cocer en ella las codornices, durante 12 minutos. En cuanto estén cocidas, sacarlas y conservarlas calientes. En la misma cazuela, hacer una salsa poniendo una cucharadita de tomate triturado y calentándolo hasta espesarlo; añadirle 3 cucharaditas de caldo de ternera y hervir 2 minutos.

Calentar una fuente redonda y echar en ella el risotto, previamente puesto en un timbal; colocar alrededor las codornices, sin hilos, con el tocino y con las patas hacia arriba.

Rociar el risotto con salsa y con el resto de ésta, las codornices. Servir.



## ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE

### Ingredientes:

Codorniz

Zanahorias

Laurel

Pimienta

Vinagre

Vino

Cebolla

Clavo

### Elaboración:

**Codorniz en escabeche.** Ponemos una olla y marcamos la codorniz para cerrar los jugos y que se nos quede jugosa. Posteriormente salteamos la cebolla, la zanahoria, y le añadimos un buen chorreón de aceite de oliva. Posteriormente le añadimos la pimienta en grano, el laurel y un buen chorreón de oloroso. Una vez que haya evaporado el alcohol le añadimos de nuevo la codorniz, el clavo y un buen chorreón de vinagre. Finalmente cubrimos con caldo de carne blanco y dejamos a fuego aproximadamente unos 90 minutos.

Para la presentación le ponemos un fondo de hoja de roble, achicoria y escarola, y sobre este fondo de diferentes lechugas ponemos la codorniz.

Para la vinagreta vamos a usar aceite de oliva, vinagre de Montilla-Moriles y una reducción de Pedro Ximénez.

# RESTAURANTE MESÓN CASA MATÍAS

## REST. ALCAZABA DE LAS TORRES



### CREP DE CODORNIZ Y FOIE

#### Ingredientes:

6 Creps  
4 Codornices estofadas  
1 Cebolla  
10 cls. Vino oloroso  
400 grs. Foie micuit  
50 cls. Caldo de estofado de codornices  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta

#### Elaboración:

Deshuesamos las codornices previamente estofadas; sofreímos la cebolla con aceite de oliva, añadimos la carne de codorniz desmenuzada, rehogamos, añadimos el vino oloroso, flambeamos.

Añadimos el caldo de cocción, dejamos cocinar 5 minutos a fuego lento; una vez pasado los 5 minutos añadimos el foie y mezclamos. Salpimentamos.

Una vez fría la mezcla rellenamos los creps.

Para el pase dar un golpe de horno.

### PATÉ CASERO DE PERDIZ

#### Ingredientes:

300 grs. de Hígado de pollo  
300 grs. de Carne de perdiz  
10 cls. de Brandy  
80 grs. de Mantequilla  
20 grs. de Aceite de oliva  
1 Cebolla  
150 grs. Bacon  
400 mls. Nata  
Sal  
Canela  
Clavo de olor

#### Elaboración:

Sofreímos la cebolla con aceite de oliva y mantequilla, el hígado lo maceramos en brandy.

Vamos añadiendo los ingredientes previamente cortados por este orden, bacon, hígado de pollo, carne de perdiz y por último la nata. Dejamos que llegue a ebullición, trituramos en thermomix, dejamos reposar en un molde 24 horas.



## CODORNICES A LAS FINAS HIERBAS

### Ingredientes:

4 Codornices

1 Cebolla grande

1/2 Taza de vinagre de Montilla

1/2 Taza de vino blanco de Montilla

2 Hoja de laurel

1 Ramita de tomillo

1/2 Vaso de aceite de oliva virgen extra

Sal, estragón, pimienta negra molida y romero

### Elaboración:

Lavar las codornices por dentro y por fuera y secarlas con papel absorbente. Cubrir el fondo de una cazuela con aceite, poner la cebolla cortada finamente, salpimentar las codornices y colocarlas sobre el lecho de cebolla. Poner las finas hierbas, el vino, el vinagre; tapar y cocer a fuego lento durante 40 minutos. Retirar las hierbas aromáticas y servir el plato caliente.



## PERDICES AL ROMERO

### Ingredientes:

- 2 Perdices limpias
- 30 grs. de Manteca de cerdo
- 4 Lonchas de panceta de cerdo
- 4 Dientes de ajo
- 1/2 Vaso de zumo de naranja
- Romero
- Sal, pimienta negra en grano y pimienta blanca molida

### Elaboración:

Dentro de las perdices se introduce el romero, el ajo y las pimientas. Untamos las perdices con manteca por fuera y las cubrimos con las lonchas de panceta sujetándolas con unos palillos para que no se desprendan. En una rustidera metálica cuyo fondo habremos untado con la manteca, depositamos las aves y las cubrimos con zumo de naranja. En el horno, calentado a 200°, metemos las fuentes hasta que las perdices queden doradas.

## MAGRET DE PATO CON SALSA DE HIGOS Y REDUCCIÓN DE RIOJA

### Ingredientes:

- 1 kg. de Magret de pato
- 12 Higos
- 1/2 l. de Vino de Rioja
- 4 Nueces
- 1/2 Vaso de vinagre de Montilla
- 2 Clavos
- 4 Cucharadas de azúcar

### Elaboración:

Maceramos la noche anterior el magret de pato con el vino, los higos y el clavo. Untamos el magret con mantequilla, salpimentamos y horneamos a 180°. Cuando esté dorado, procedemos a lonchar y reservamos. En un cazo ponemos azúcar y unas gotas de vinagre hasta hacer un caramelo a fuego lento. Vamos añadiendo el vino tinto de la maceración y reducimos.



## LOMO DE VENADO CON COMPOTA DE MANZANAS Y BELLOTAS

### Ingredientes:

1 Lomo 1 kg. de Ciervo	1 Vaso de Vino blanco de Montilla
1 Cebolla	½ Vaso de aceite oliva virgen de Baena
1 Puerro	6 Manzanas golden
1 Zanahoria	100 grs. de Bellotas
4 Ajos	1 Copa de calvados
1 Vaso de caldo de carne	6 Cucharadas de agua
Sal, Pimienta	6 Cucharadas de azúcar
	Copa de licor de bellota

### Elaboración:

La Carne: Limpiar el lomo y salpimentar.

Cortar las verduras en juliana, mezclar con la carne, el vino y el aceite. Dejar macerar, al menos dos horas, en el frigorífico.

Introducir en el horno a 100° durante 40 minutos procurando que no le falte el caldo de carne. Dejar enfriar en la rustidera.

La compota: Pelar y cortar las manzanas, cocer las bellotas con agua hasta que estén tiernas, mezclar las manzanas, las bellotas, el calvados, el licor de bellota, el agua y el azúcar. Poner todo a cocer a fuego medio hasta que la manzana se pueda aplastar fácilmente.

### Presentación:

Cortar 6 rodajas de Lomo, cubrir cada rodaja con la compota y poner a gratinar hasta obtener el dorado deseado. Quemar una ramita de romero en la mesa para que el olor aromatice la degustación del plato.



## LOMO DE CIERVO EN ORZA

### Ingredientes:

Lomo de ciervo  
Pimentón molido  
Sal  
Agua  
Orégano  
Ajos

### Elaboración:

Para hacer el adobo se necesita agua, sal y pimentón molido; en un saquito de tela en el que se pone orégano y ajos picados o machacados se mete el lomo troceado; dejar el lomo en el adobo, dándole vueltas de vez en cuando, al menos 3 días. Transcurrido este tiempo se saca y se deja escurrir bien. Posteriormente se fríe en aceite de oliva y manteca de cerdo, a partes iguales. Para conservarlo, en caliente, se deja la carne y la pringue, en la orza de barro.

## JABALÍ EN SALSA

### Ingredientes:

Jabalí troceado  
1 Cebolla grande  
2 Ajos  
Tomillo  
1 Vaso de vino  
Laurel  
Pimienta  
2 Vasos de agua  
50 cl. de Aceite de oliva

### Elaboración:

Se cuece la carne con la cebolla troceada, el ajo, el tomillo y la sal, durante aproximadamente media hora. Posteriormente se retiran los aliños y se trituran. En una olla aparte se echa el aceite, el vino, la pimienta, el laurel y la carne cocida junto con los ingredientes triturados y se le añade un vaso del caldo de cocer; una cucharada pequeña de harina y una pizca de azafrán, dejándolo cocer a fuego lento hasta que se espese la salsa.

## ENSALADA DE PERDIZ CON VERDURITAS EN ESCABECHE

Ingredientes:	Cardamomo	Agua	50 grs. Tomates
Para la Perdiz (una ración):	10 mls. Aceite	Tomillo y romero	secos
80 grs. Pechugas de perdiz	Sal	Aceite	5 grs. Frutos secos
100 mls. Vino fino	Pimienta	Laurel	3 grs. Pasas
100 mls. Vino dulce	Chambo	Pimienta	Para la vinagreta:
150 mls. Zumo de naranja	Laurel	Sal	10 grs. Zanahoria y
50 mls. Vinagre de Pedro	Para las verduras	15 grs. Ajo	pimiento rojo
Ximénez	en escabeche:	30 grs. Caldo blanco	15 grs. Aceite
25 mls. Soja	20 grs. Cebolla	Para ensalada:	5 grs. Vinagre Pedro
Tomillo	20 grs. Zanahoria	20 grs. Hojas de espinaca	Ximénez
Romero	10 grs. Vinagre	frescas y salteadas	Sal

## Elaboración:

Las pechugas a baja temperatura: Realizar la marinada con ayuda de todos los ingredientes. Dejar marinar por espacio de 4 horas. Envasar 100% vacío con su marinada.

Cocinar con sonda 52° corazón de producto y 65° Vapor. Abatir rápidamente de temperatura.

Las verduras: Fondear la cebolla y zanahoria, ayudándose del vinagre, caldo y restos de aromáticos hasta que quede bien caída.

Hojas de espinaca: Saltear con la sartén bien caliente las hojas de espinaca fresca.

Una vez frías mezclar con la juliana de tomates secos.

Vinagreta: Con ayuda del turbo de la thermomix realizar una picadita de pimiento rojo y zanahoria.

## Montaje de Ensalada:

La primera capa será de verduras pochadas. Siguiendo colocaremos frutos secos y frutos pasificados.

Encima colocaremos nuestras hojas de espinaca fresca y sobre ellas el salteado de espinacas y tomate seco en juliana. Terminaremos con la pechuga de perdiz laqueado.

Por último regaremos con nuestra vinagreta.

## RAVIOLIS DE VENADO CON AJETES TIERNOS

Ingredientes (para 4 personas):

1,5 kgs. de Carne de venado	1 Puerro
½ Vaso de vino tinto	1 Zanahoria
1 Copita de brandy	1 Rama de tomillo
1 Cebolla	Aceite
3 Dientes de ajo	Sal

Para la guarnición:

10 grs. Ajetes
5 grs. Arbolitos de coliflor
60 grs. Salsa de venado

Para la pasta:

2 Unidades hojas de Wantoo
----------------------------

Elaboración:

Para los raviolis:

Corta la carne a dados algo grandes y échales sal. Pon al fuego con aceite de oliva y echa en ella la carne, dejando que se sofría por todos los lados, por lo que le debes ir dando la vuelta. Cuando veas que está dorada la sacas de la cazuela y la reservas.

En el mismo aceite echa las verduras, que previamente habrás lavado y cortado en dados pequeños y deja que se rehoguen, hasta que empiecen a tomar color, momento en que debes echar nuevamente la carne en la cazuela. Vierte dentro el vino tinto y el brandy junto con la rama de tomillo, así como un poco de sal y deja que vaya cociendo con el fuego suave, hasta que veas que está todo tierno. Vigila la evaporación y si ves que falta líquido añade un poco de agua, teniendo siempre en cuenta que la salsa debe quedar consistente. Antes de parar el fuego prueba la sal y rectifica si lo ves conveniente. Desmigra la carne y amasar con su propia salsa.

Cocer la pasta wantoo y rellenar con la carne desmigada y un dado de foie.

Para la guarnición y montaje del plato:

Saltear ajetes. Reducir el fondo de venado hasta conseguir una salsa texturizada.

Al pase colcaremos nuestras dos unidades de raviolis, naparemos bien la salsa y encima colcaremos unos ajetes y arbolitos de coliflor.

## ENSALADA DE RÚCULA, JAMÓN DE PATO Y PERDIZ EN ESCABECHE

Ingredientes (para dos personas):

125 grs. de Rúcula fresca lavada	½ l. Aceite de girasol
6 Lonchas de jamón de pato	200 mls. de Vinagre de vino blanco
1 Perdiz limpia	1 Cucharada de mostaza para la vinagreta
1 Cebolla en juliana	100 mls. de Aceite de oliva
1 Zanahoria en juliana	1 Cucharada de sal fina
2 grs. de Pimienta	Vinagre de Modena
1 Hoja de laurel	50 grs. de Piñones tostados

Elaboración:

Para la rúcula: Lavar la rúcula escurrir y reservar

Para la perdiz en escabeche: Disponer una cacerola, añadir la perdiz viscerada y bridada con hilo bramante con un poco de sal y pimienta, añadiendo el aceite de girasol, el vinagre la cebolla en juliana, la zanahoria en juliana, el laurel y un vaso de agua. Cocer a fuego medio hasta que esté tierna. A continuación se enfría, se deshuesa y se reserva.

Para la vinagreta: En un cuenco unir el aceite de oliva, la mostaza, la sal fina y los piñones tostados y batir enérgicamente hasta emulsionar.

Montaje: Poner la rúcula lavada y escurrida en el fondo de un plato, poner encima la perdiz deshuesada y encima 3 lonchas de jamón de pato, a continuación napar con la vinagreta de piñones.

## LINGOTE DE CIERVO MARINADO EN TORREFACTO DE CEBOLLA, TRUFA DE COLIFLOR, JARABE DE TINTO Y COMPOTA DE PERA

### Ingredientes:

1 Lomo de ciervo	5 grs. de Almidón de patata	2 grs. de Pectina
3 Cebollas	100 grs. de Coliflor	1 Nuez de mantequilla
500 mls. de Aceite de girasol	Pasta de tempura	50 grs. de Azúcar
200 grs. de Boletos	1 sobre linta de calamar	2 Bayas de enebro
100 grs. de Fondo oscuro de ciervo	2 Peras	1 l. de Vino tinto
		200 grs. de Azúcar moreno

### Elaboración:

Para el aceite de cebolla: Se pican las cebollas en juliana y se extienden en una bandeja. Se meten al horno a 250° hasta que se quemen, unos 25 minutos. Se trituran en la thermomix junto con el aceite de girasol. Se reserva.

Para los hongos: Se limpian los hongos con un trapo húmedo y se cortan por la mitad. Se laminan en la máquina de cortar al nº 2. Se van colocando las láminas sobre un sil-pat y se meten a la vaporera durante 1 minuto a 119°. Se ponen a secar en el horno a 100° durante 60 minutos.

Para el ciervo: Se marina 24 horas en el aceite de cebolla a continuación se cortan lingotes de 200 gramos y se marcan en sartén y se terminan en horno durante 10 minutos dejándolo en corazón rosita.

Para la trufa de coliflor: Se cuece la coliflor al dente, se le añade la tinta de calamar a la pasta de tempura y se pasa la coliflor por la pasta y se fríe en freidora.

Para el jarabe de tinto: Se reduce un litro de vino tinto de calidad con 200 gramos de azúcar y las bayas de enebro, hasta conseguir un jarabe.

Para la compota de pera: Se pelan las peras y se cuecen con la mantequilla, el azúcar y la pectina, cuando estén blandas se tritura y se deja enfriar.

## MARMITA DE ARROZ MELOSO CON PALOMA TORCAZ, ALCACHOFAS FRESCAS Y MORCILLA DE FUENTE TOJAR

Ingredientes (para dos personas):	400 grs. de arroz bomba	500 mls. de vino blanco de
4 Palomas torcazes	2 piezas de alcachofa fresca	Montilla-Moriles
1 Cebolla	Para el caldo de la paloma:	Picada:
3 Dientes de ajo	1 Cebolla	Interiores de las palomas
Tomillo fresco	1 Puerro	2 Dientes de ajo
200 grs. de Morcilla fresca	1 Cabeza de ajos	50 grs. de Almendras crudas
de Fuente Tójar	1 Rama de tomillo	

### Elaboración:

Limpiamos las palomas de plumas y de interiores y reservamos. Se asan las palomas dejándolas medio hacer y luego las deshuesamos, dejando las pechugas por un lado y las patas por otro.

**Caldo de la paloma:** en un puchero con aceite de oliva salteamos los huesos de las palomas cuando estén dorados le añadimos la verdura lavada y cortada y lo dejamos sofreír toda junto, agregamos el vino fino y el tomillo, dejamos evaporar el alcohol y le añadimos dos litros de agua. Lo hervimos aproximadamente una hora y luego lo colamos.

**Para la picada:** en una sartén sofreímos por separado el hígado de la paloma, los ajos y las almendras. Una vez sofrito lo añadimos a un mortero y lo reservamos .

En la marmita sofreímos el ajo y la cebolla picada durante unos minutos. Se le añade el caldo de paloma, un litro y medio aproximadamente, y cuando empiece a hervir se le añade el arroz y las alcachofas peladas, la picada y la pechuga de paloma deshuesada. Se decora con las patas de la paloma que previamente se han salteado en una sartén con sal y pimienta.



## ENSALADA DE PERDIZ

### Ingredientes:

1 Perdiz escabechada

Ensalada mezclun

Rúcula

Tomate cherry

Endivias

Espárrago verde

Piñones

Pasas de corinto

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

### Elaboración:

Escabechamos la perdiz y reservamos. En una fuente disponemos una base de mezclun. Deshuesamos la perdiz y añadimos la endivia, el tomate cherry cortado a la mitad, los espárragos verdes cocidos, piñones y pasas de corinto. Rematamos con una corona de rúcula y condimentamos.

## ESTOFADO DE VENADO CON SINFONÍA DE SETAS

### Ingredientes:

Pierna de venado

Cebolla

Zanahoria

1 Cabeza de ajo

Pimienta negra en grano

Laurel

Sal

Vino tinto

Vino blanco

Pimentón dulce

Surtido de setas y patatas

### Elaboración:

Deshuesamos la pierna y la troceamos. Maceramos con los vinos unas 12 horas. En una olla disponemos la carne con los ingredientes y cubrimos con agua. Cocinamos unas dos horas hasta que la carne esté tierna. Añadimos las setas y terminamos el guiso. Presentamos con patatas fritas en dados.



## PERDICES AL VINO TINTO

### Ingredientes:

- 4 Perdices
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- Sal y pimienta
- Ajo
- 1 l. de Vino tinto
- 1 copa de brandy
- Harina
- Agua
- Aceite de Oliva

### Elaboración:

Se limpian las perdices, se pasan por harina y se sofríen con abundante aceite.

Apartar y escurrir. En la misma olla se echan las verduras, se rehogan y se flambéan con el brandy. Se añaden de nuevo las perdices y se cubren con el vino y el agua, dejándolo todo durante una hora. Cuando la carne esté tierna, se saca, se tritura la verdura y se reduce la salsa.

Servir las perdices napadas con la salsa resultante.

## RAGÚ DE JABALÍ CON CASTAÑAS

### Ingredientes:

- 800 grs. Lomo de jabalí
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 1 Zanahoria
- 2 Hojas de laurel
- Tomillo y romero
- 100 cls. Vaso de Vino tinto
- 50 grs. de castañas
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva

### Elaboración:

Cortar el jabalí en dados. Marinar la carne con la verdura y las hierbas aromáticas. Reservar en frío 24 horas. Después, sacar la carne y rehogar la verdura y la carne por separado. Mojar con el vino tinto. Triturar las verduras y pasar por un chino la salsa. Agregar la carne y las castañas para terminar. Salpimentar al gusto.

## LOMO DE CIERVO BAJO MARCHAND DE VIN, MANGO CONFITADO Y PARISINA A BAJA TEMPERATURA

### Ingredientes:

150 grs. de Lomo de ciervo (por persona)	1 Vaso de aceite de oliva virgen extra
1 Pieza de mango natural	Sal
1 Cebolla	50 grs. de Azúcar
1 Vasito de vino tinto	Pimienta
1 Cucharada sopera de mantequilla	3 Patatas parisinas
50 grs. de Harina	Jugo de carne

### Elaboración:

En primer lugar, picamos la cebolla en brunoise y la pochamos con aceite de oliva; cuando esté dorada, añadimos la harina (para hacer un roux) y vertemos el vino tinto y el jugo de carne. Dejamos reducir y reservamos. Corregimos de sal y pimienta.

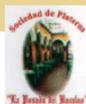
A continuación, pelamos el mango y hacemos dados de 1 cm., con los que haremos una guarnición.

En una sartén, añadimos el azúcar y la mantequilla; cuando esté derretida agregamos el mango y la confitamos muy lentamente. Reservamos.

Las patatas parisinas las presentamos con piel.

En un cazo ponemos aceite de oliva hasta cubrir las patatas, una ramita de tomillo y las hacemos lentamente hasta que estén tiernas. Reservamos.

El lomo de ciervo lo hacemos a la plancha al gusto, lo salpimentamos al gusto y emplatamos



## CONEJO AL OLOROSO MONTILLA-MORILES

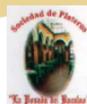
### Ingredientes:

- |                                           |                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Kg. de Conejo                           | 1 Ramita de apio                      |
| 1 dl. de Aceite de oliva virgen extra     | 3 Tomates maduros                     |
| 1 Vaso de oloroso “Oro Viejo”             | 5 Dientes de ajo                      |
| 1 Vaso de Fino Montilla-Moriles “Platino” | 1 Cucharada de harina                 |
| 2 Cebollas grandes                        | Tomillo, laurel, pimienta negra y sal |
| 2 Zanahorias                              |                                       |

### Elaboración:

Hacemos un sofrito con todas las verduras en el aceite de oliva. Una vez esté el sofrito bien doradito le incorporamos la carne cortada en trozos no muy grandes y mareamos hasta que dore un poco. A continuación ponemos la cucharada de harina e incorporamos los dos vinos de Montilla-Moriles. Sazonamos y ponemos la pimienta y las plantas aromáticas. Una vez reducido el líquido de cocción a la mitad, le vamos incorporando agua, sin llegar a cubrir del todo el guiso, así las veces que necesite, hasta que la carne esté tierna, quedando una salsa espesa. La acompañamos de patas fritas que pueden ser en dados, por supuesto además de una copa de vino Montilla-Moriles.

# SOCIEDAD PLATEROS M<sup>a</sup> AUXILIADORA



## JABALÍ EN ESCABECHE CALIENTE

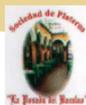
### Ingredientes:

- 1 kg. de Magro de jabalí
- 1 Vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 Vaso de vino dulce Pedro Ximénez
- ½ Vaso de vinagre de vino Montilla-Moriles
- 1 Cabeza de ajo
- 1 Cucharada de harina
- 1 Cucharadita de pimienta negra
- 12 Clavos de condimento
- 4 Hojas de laurel, tomillo,
- 1 Tazón de caldo blanco
- Sal

### Elaboración:

Partir el jabalí en trozos, lo ponemos en una olla con todos los ingredientes excepto el caldo y la harina que ligaremos para agregárselos pasados unos 30 minutos. Dejamos cocer hasta que el conejo esté tierno, unos 30 minutos más y podemos servir en frío ó en caliente, con unos pimientos asados o unas papas fritas.

# SOCIEDAD PLATEROS M<sup>a</sup> AUXILIADORA



## POCHAS CON CODORNICES

### Ingredientes:

12 Codornices

600 grs. de Pochas (alubias)

1 Vaso de aceite de oliva virgen extra

2 Dientes de ajos

1 Cebolla

1 Pimiento verde

1 Pimiento rojo

2 Tomates maduros

1 Vaso de fino Montilla-Moriles

1 Hoja de laurel

1 Cucharada de pimentón de

La Vera

Unas hebras de azafrán

Sal

### Elaboración:

Remojamos las pochas el día anterior y las ponemos a cocer en agua fría.

Por otra parte en una cacerola ponemos el aceite y vamos haciendo un sofrito con todas las verduras. Le incorporamos las codornices, el laurel, el azafrán, el pimentón y un poquito de sal. Incorporamos el vino y pasados 10 minutos les vamos agregando el caldo de haber cocido las pochas. A las pochas le echamos agua fría. Una vez que estén tiernas le incorporamos las codornices, sin pasarnos de caldo de las pochas para que quede un guiso trabadito.



## PATÉ DE JABALÍ

### Ingredientes:

- 2 Cebollas grandes
- 60 grs. Mantequilla
- 350 grs. de Beicon en lonchas sin ahumar
- 80 mls. de Vino de Oporto
- 30 mls. de Brandy
- 500 grs. de Carne de jabalí picada
- 90 grs. Tocino picado
- 200 grs. de Hígado de ave picado
- 2 Dientes de ajo machacados
- Sal
- Pimienta negra recién molida

### Elaboración:

Picar las cebollas y rehogarlas en la mantequilla a fuego medio-bajo, hasta que esté transparente. Agregar a la sartén con la cebolla y los licores, remover y apartar del fuego. Pasar a un cuenco amplio. Forrar un molde rectangular con el beicon, dejando que las lonchas superen la altura de los bordes. Mezclar los restantes ingredientes, la cebolla y remover hasta quedar bien incorporados. Verter en el molde, nivelar y cubrir con el beicon. Cubrir el molde con papel de horno y con papel de aluminio. Hornear al baño María dos horas a 180° C. Poner peso encima y dejar 12 horas en la nevera. Desmoldar.



## CROQUETAS DE PERDIZ

### Ingredientes:

- 1 Pieza perdiz cocida
- 1 l. Leche
- 120 grs. Mantequilla
- 120 grs. Harina
- 1 Pizca sal
- 1 Pizca nuez moscada
- 3 Huevos
- 250 grs. Pan rallado
- 1 dl. Aceite de oliva

### Elaboración:

Hacer una bechamel con la mantequilla fundida. Ya líquida, añadir la harina y ligar bien. Verter la leche caliente a la mezcla, poco a poco, y remover. Hervir 5 minutos sin dejar de remover. Agregar la perdiz desmenuzada, dar punto de sal y nuez moscada. Y dejar enfriar en una fuente 2 horas. Formar las croquetas. Pasar por leche, huevo batido y pan rallado. Freír y dejar escurrir en papel absorbente.

## FLAMENQUÍN DE VENADO CON BOLETUS Y CREMA DE CASTAÑAS

### Ingredientes:

- Lomo de venado
- Boletus
- Castañas
- Huevo
- Pan rallado
- Sal

### Elaboración:

Se cortan tres filetes finos de venado, se rellenan de boletus y castañas anteriormente salpimentados y salteados con ajos y se enrolla todo. Se envuelve en film transparente prensando todo para que coja la forma del rulo. A la hora de cocinarlo, se quita el film y se pasa por harina huevo y pan rallado dos veces y se fríe en abundante aceite.



ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA , GELATINA DE NARANJA Y  
VINAGRETA DE DIJON.

Ingredientes:

- 4 piezas Perdiz escabechada
- 3 kgs. Pistachos
- 1 Escarola
- Tomate cherry
- Brotes tiernos
- Jengibre
- Rábano
- Naranja de zumo
- 3 unidades Hojas de gelatina
- Mostaza Dijon
- Aceite oliva extra virgen
- Reducción Pedro Ximénez
- Sal en escamas

Elaboración:

Para la gelatina: poner a calentar el zumo de las tres naranjas, por otro lado hidratar la gelatina en agua fría, cuando hierva el zumo añadir la gelatina ya hidratada y verter en un recipiente y conservar en frío.

Cortar rábano en láminas y rallar un poco de jengibre.

Vinagreta: dos cucharadas de aceite oliva virgen extra, por una de mostaza. Listo para empatar.



## JABALÍ CON CASTAÑAS

## Ingredientes:

2 kgs. Carne de jabalí

1 kg. de Castañas

5 Cebollas

5 Zanahorias

250 grs. de Panceta

50 grs. de Vino tinto

4 Hojas de laurel

4 Dientes de ajo

Pimienta negra

Cayena

Romero

Tomillo

Aceite virgen oliva extra

1 Cucharada de mantequilla

1 Cucharada de harina

500 grs. Vinagre

## Elaboración:

Adobar el jabalí 24 horas. Añadir pimienta, cayena, romero, tomillo, ajos, laurel y vino tinto y reservar.

Remojar las castañas durante 2 horas y asar al horno. Picar cebollas y zanahorias y cortar panceta en tiras y rehogarlo todo. Añadir el jabalí y la mitad del adobo y dejar cocer durante una hora.

Posteriormente añadir las castañas y dejar cocer 30 minutos más, si la salsa se queda clara, hacer un roux y mezclar con el guiso.

## LOMO DE JABALÍ CON SALSA DE SETAS

## Ingredientes:

18 Filetes de jabalí

300 grs. de Setas

½ l. de Nata líquida

¼ l. de Aceite de oliva virgen

1 Cabeza de ajos

Tomillo

Orégano

Pimentón dulce

Pimentón picante

Mostaza

Tabasco

Sal

## Elaboración:

En un recipiente se vierte y se bate el tomillo, el orégano, la cabeza de ajos, el pimentón, el aceite de oliva y la mostaza. Se sazonan los filetes y se vierte sobre ellos lo que hemos preparado antes dejándolo reposar durante 3 ó 4 horas, pasado ese tiempo se saca y se prepara directamente sobre una plancha bien caliente.

## Para la salsa de setas:

Se pican las setas y se rehogan en una sartén con aceite y se agrega la nata líquida, la sal, el tabasco y el jugo de los filetes ya hechos y se deja reducir durante 20 minutos aproximadamente.

## ARROZ CON CONEJO Y SETAS

## Ingredientes:

Conejo	1 Zanahoria
1 Cebolla grande	2 Alcachofas
2 Dientes de ajo	Arroz bomba
2 Pimientos verdes	Aceite de oliva virgen
1 Pimiento rojo	Azafrán en hebra
2 Tomates	Pimentón
1 Ramita de perejil	Sal

## Elaboración:

En un perol con un poco de aceite doramos el conejo, se retira y en el mismo aceite doramos la cebolla, los ajos y los pimientos, cuando la cebolla ya está dorada echamos la zanahoria troceada, añadimos la ramita de perejil, azafrán en hebra, media cucharada de pimentón dulce, a continuación añadimos el tomate ya triturado y lo rehogamos.

Añadimos las alcachofas, con el conejo, se cubre con agua y dejamos cocer algo mas de media hora, cuando el conejo está blando se añade el arroz, sal y un poco de colorante.

## ESTOFADO DE VENADO CON RISOTTO

## Ingredientes:

1 kg. de Venado	Boletus
Cebolla	Nata
Ajo	Laurel
Zanahoria	Nata
Tomates	Arroz
Vino de Montilla-Moriles	Queso parmesano

## Elaboración:

En una olla, se sofríe el ajo, la zanahoria, la cebolla y el tomate, cuando las verduras están tiernas añadimos la carne, el vino y el laurel. Dejamos que se evapore el alcohol y añadimos agua hasta cubrirlo. A continuación dejamos cocer dos horas aproximadamente.

Por otro lado para el risotto, sofreímos ajo y cebolla. Añadimos boletus y a continuación el arroz, lo revolvemos todo y añadimos el doble de agua que la cantidad de arroz. Dejamos cocer durante 17 minutos. A continuación agregamos un chorreón de nata y queso parmesano rallado y dejamos cocer dos minutos más. Apartamos y ya se puede servir el plato.



## LOMO DE VENADO CON GUARNICIÓN BOLETUS AL OLOROSO

### Ingredientes:

Lomo de venado

Boletus edulis

Taquitos de ibérico

Cebolleta

Vino oloroso

### Elaboración:

El lomo lo salpimentamos y lo pasamos a la plancha dejándolo en punto menos, y emplatamos.

Para la guarnición: sofreímos unos ajitos, una vez que estén dorados les añadimos unos tacos de ibérico. A continuación añadir los boletus que previamente hemos confitado en aceite de oliva aromatizado con tomillo y laurel.

Una vez salteados le añadimos un chorreón de oloroso y emplatamos. Para la decoración utilizaremos una mermelada de pimientos del piquillo casera.

## LOMO DE VENADO CON SALSA DE FRAMBUESA

## Ingredientes:

250 grs. de Frambuesas

1 kg. Lomo de venado

400 mls. de Caldo de carne

75 mls. de Vino tinto

100 mls. de Agua

50 grs. de Azúcar

Romero fresco

Sal

Pimienta negra recién molida

Aceite de oliva virgen

## Elaboración:

Ponemos el agua y el azúcar en una cacerola y a los dos minutos de hervir añadimos las frambuesas y dejamos que hierva. Lo trituramos y reservamos la salsa para más tarde.

En una sartén salteamos los trozos de venado a fuego vivo, cuando toman color se agrega el vino tinto y se deja reducir y cuando está casi seco se incorpora el caldo de carne y se reduce de nuevo. Una vez está cocinado se cuele y dejamos reducir la salsa hasta que espese.

En otra sartén salteamos el lomo de venado hasta que adquiera un color uniforme, lo sazonamos y metemos al horno ya precalentado a 180°, hasta que se cocine en unos 15 minutos.

Ponemos la salsa de frambuesas en una sartén y cuando tiene una textura similar al caramelo, agregamos el jugo de venado, se deja hervir y lo ponemos al punto de sal. Fileteamos el lomo de venado y se coloca en el centro del plato. Por último añadimos la salsa por lo alto de la carne y se decora con unas frambuesas.

## CALDERETA DE CIERVO

### Ingredientes:

1 kg. de Carne de cerdo preparada a tacos y  
sin piel  
1,5 kg. de Cebollas grandes  
2 Pimientos verdes  
1 Cabeza de ajos  
2 Tomates  
Aceite de oliva virgen  
Sal

3 Zanahorias  
Vino tinto crianza  
Azafrán en hebra  
10-15 Granos de pimienta negra  
2 Hojas de laurel  
Pimentón dulce  
2 Guindillas  
Tomillo y Romero

### Elaboración:

La noche anterior dejamos la carne macerando con vino tinto, romero y tomillo, se hace un sofrito con toda la verdura.

Ecurrimos el ciervo dejando el vino con las especias macerado y lo añadimos al sofrito hasta que pierda el color rojo de la carne, posteriormente se añade otra vez el vino hasta que se evapore el alcohol. Añadimos las especias y cubrimos con agua, se tapa la olla y dejamos hervir hasta que la carne esté tierna.

Se deja reposar unas 4 horas antes de ser servido.

## PERDIZ ENCEBOLLADA

### Ingredientes:

Perdices

Cebollas

Ajos

Aceite de oliva virgen

Sal

Pimienta negra

1,5 Vaso de vino Denominación Origen Montilla-Moriles

1,5 Vaso agua

### Elaboración:

Ponemos en la olla dos cebollas grandes cortadas en media luna, dos cabezas de ajo y bastante aceite. Añadimos las perdices, salpimentamos y dejamos marear un rato. A continuación añadimos el vino Montilla-Moriles y el agua, dejamos hervir a fuego lento una media hora hasta que se consuma el líquido.



## SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE

### Ingredientes:

150 grs. de Solomillo de ciervo

### Para la salsa:

50 cl. de Agua

50 cl. de Azúcar

1 Vaso de vino dulce Pedro Ximénez

100 grs. de Frutas del bosque

### Elaboración:

Salpimentar la pieza troceada en cilindros, dorar vuelta y vuelta todo el exterior de la pieza y terminarla en el horno unos 5 minutos.

### Salsa:

Hacer un caramelo con el agua y el azúcar, cuando tome un tono dorado, añadir el vino Pedro Ximénez., llevar a ebullición y prender; añadir las frutas del bosque y reducir unos 10 minutos.

Triturar y pasar por el chino.

Presentamos en pizarra negra con guarnición al gusto.

## JABALÍ CON PATATAS AL ESTILO

### Ingredientes:

500 grs. Lomo de jabalí

1 Pimiento rojo

3 Dientes de ajo

Pimienta

1 Vaso de Rioja

2 Clavos

Sal

Para las patatas:

300 grs. de Patatas

200 mls. de Nata

Pimienta

Comino

Sal

### Elaboración:

Para el jabalí: Se pica la cebolla, el pimiento rojo y los ajos y se sofríen, una vez bien dorado se le añade el lomo de jabalí en trozos. A continuación se le añade el vaso de vino de Rioja, sal, el clavo y se salpimenta. Se deja en el fuego reducir todo hasta que la carne esté tierna.

Para las patatas: Se laminan las patatas para hacerlas al estilo panaderas y se fríen. En un bol se añade una crema batida de nata junto con pimienta, comino y sal. Se mezclan las patatas con la crema resultante.

## VENADO AL ROMERO CON SALSA DE ARÁNDANOS

### Ingredientes:

Venado

4 Chalotas

3 Dientes de ajo

1 Pimiento rojo

1 Vaso de vino de Rioja

Arándanos

Clavo

Sal

Pimienta

Laurel

1 Zanahoria

1 Vaina de vainilla

### Elaboración:

Se sofríe las chalotas, los dientes de ajo y el pimiento rojo. Una vez sofrito, se le añade una reducción preparada con los arándanos y romero. Cuando todo esté reducido se le añade la carne de venado.

Cuando empiece a hervir de le añade el vaso de vino de Rioja, clavo, sal, la vaina de vainilla, pimienta y laurel. A continuación se le añaden unas zanahorias cortadas a rodajas y una cucharadita de tomate frito. Se deja a fuego medio hasta que esté listo.

Para acompañar en el plato se cortan unas patatas panaderas y unas verduritas.

## FABES CON PERDIZ ESTOFADA Y BOLETUS

### Ingredientes:

Fabes

Perdiz

Boletus

Zanahoria

Cebolla

Ajos

Aceite de oliva

Puerro

Tomates

Pimentón, laurel, tomillo, sal

### Elaboración:

Poner en remojo la fabes el día anterior.

Cocer las perdices con el tomillo y el laurel, sin llegar a terminarlas, retirar y reservar el agua de la cocción para cocer las fabes.

Poner toda la verdura entera y cocer con las fabes y el pimentón, con poca ebullición.

Después de cocer, sacar las verduras, triturar e incorporar pasándolo por un chino.

Añadir las perdices deshuesadas y los hongos y dejar unos 10 minutos rectificar de sal y servir.

## RISOTTO DE PATO CON VERDURAS

### Ingredientes:

Arroz carnaroli

Confit de pato

Chalotas

Coliflor

Judías verdes

Romanescu

Parmesano

### Elaboración:

Deshuesar los confit y hacer un caldo con los huesos y unas verduras.

Cortamos las chalotas en brunoise, rehogamos en arroz y vamos mojando poco a poco con el caldo y sin dejar de mover.

A media cocción incorporamos las verduras cortadas iguales y el confit.

Terminamos con lascas de parmesano.



## CALDERETA DE VENADO

### Ingredientes:

1 kg. de Carne de venado	2 Hojas de laurel
2 Cebollas	1 Guindilla, tomillo y romero
2 Pimientos verdes	1 Cucharada de pimiento dulce
1 Cabeza de ajos	Pimienta negra en grano
2 Tomates maduros	1 l. de Vino tinto
Aceite de oliva	

### Elaboración:

Dejar macerando la noche anterior en el frigorífico la carne de venado cortada en tacos y limpia de piel, con el vino, el tomillo y el romero.

En una olla con abundante aceite de oliva, añadiremos la cebolla cortada en juliana, los ajos enteros, sin pelar, el pimiento cortado en tiras, la guindilla y el laurel.

Cuando la cebolla esté bien pochada, añadiremos el tomate picado, el cual rehogaremos durante 5 minutos.

Añadir la carne de venado bien escurrida y rehogar durante 2 minutos.

Vierte el vino que hemos empleado para macerarla.

Una vez se haya evaporado el alcohol de vino, añadimos los granos de pimienta, el pimiento dulce, unas ramas de tomillo y un par de vasos de agua. Cocinamos durante 2 horas. Cuando esté tierna, poner a punto de sal y dejar reposar durante 4 horas.

## CARPACCIO DE CIERVO CON FRUTOS SECOS

### Ingredientes:

600 grs. de Lomo de ciervo

50 grs. de Piñones

50 grs. de Pistachos

50 grs. de Nueces

1 Ramita de tomillo, lavanda

4 Hojas de salvia

Sal de escamas

Aceite de oliva

Queso (para decorar)

Germinados de alfalfa

### Elaboración:

En primer lugar, trituramos los frutos secos y los manojos con la lavanda, el tomillo y la salvia en un mortero. Añadimos un poco de aceite.

Dejamos macerar el lomo de ciervo ligeramente salpimentado en esta mezcla durante 48 horas en el congelador.

Cuando esté congelado y firme, lo sacamos y cortamos finamente.

Servimos con un poco de aceite, la sal en escamas, germinados y unas lascas de queso.



## VENADO EN SALSA CORDOBESA

### Ingredientes:

Venado

Aceite de oliva

Vino tinto Montilla-Moriles

Espárragos trigueros

Pimientos verdes

Pimientos rojos

Especies

Sal

### Elaboración:

Se trocea en trozos un poco mas grandes que del tamaño de un dedal y se pone a estofar en una olla con aceite, vino tinto de Montilla-Moriles, espárragos trigueros, pimientos verdes y rojos y varias especies de la sierra cordobesa, se va mareando hasta que la carne quede tierna y a servir.

## JABALÍ A LA SALSA DE SIERRA MORENA

### Ingredientes:

Carne de jabalí

Aceite de oliva

Vino blanco Montilla-Moriles

Especies

Sal

### Elaboración:

Se trocea en trozos pequeños y se pone a estofar en una olla con un poco de aceite, vino blanco de Montilla-Moriles y varias especies de la sierra cordobesa, se va mareando hasta que la carne quede tierna y a servir.

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 PERMANENTES

