

# RECETARIO



## Falso puro de morcilla con uvas del terreno

*Aurum Gastrobar*

### Ingredientes

3 morcillas de Guadalajara  
1 puñado de pasas o uvas secas de la zona  
2 manzanas reinetas  
Pasta ravioli o pasta brick  
Semillas de lino  
Aceite

### Preparación

Mezclamos en una sartén las morcillas y el puñado de pasas o uvas secas de la zona, para conseguir una pasta o relleno de morcilla. Envolvemos en pasta brick o en pasta de ravioli. Freímos y decoramos la punta con manzana asada y con semillas de lino.

# Paté de campaña con Cristales de Pedro Ximénez, mermelada de naranja y tostas

*Restaurante Lino*

## Ingredientes

*(Para el paté)*

500 grs. hígado de pollo  
1 cebolla  
150 cl. brandy  
Sal  
Pimienta  
4 huevos  
500 grs. nata

*(Para la gelatina de Pedro Ximénez)*

½ l. Pedro Ximénez  
6 hojas de gelatina neutra

*(Para la mermelada de naranja y jengibre)*

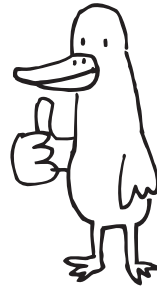
4 naranjas de zumo  
1 limón  
600 grs. azúcar  
50 grs. jengibre

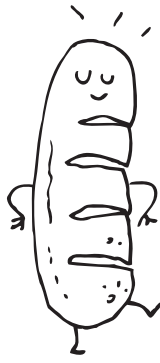
## Preparación

Para el paté, pochamos la cebolla. Después de 15 minutos le añadimos los hígados limpios. Flameamos con el brandy. Trituramos el resultado con los huevos, la nata a punto de sal y abundante pimienta. Ponemos la mezcla en un molde forrado de papel de aluminio y horneamos al “Baño María” a 170° durante 1 hora. Dejamos enfriar.

Para la gelatina de Pedro Ximénez, introducimos en abundante agua fría las hojas de gelatina neutra. Ponemos el vino al fuego y cuando esté caliente retiramos e incorporamos las hojas de gelatina. Estiramos en una bandeja y dejamos enfriar.

Para la mermelada, lavamos y pelamos las naranjas y el limón, cortamos en tiras la piel desechando la parte blanca de la fruta si no queremos que amargue. Cocemos la pulpa con la piel durante 30 minutos. Después añadimos el azúcar y el jengibre y dejamos cocer otros 15 minutos. Dejamos enfriar.





## Migas el estilo alcarreño

*Restaurante El Figón*

### Ingredientes

150 grs. pan por persona

Sal

Pimentón

Orégano

1 cacito de agua

Anís dulce

Ajo

Chorizo

Torreznos adobados

Aceite de oliva

Uvas, mandarina o granada, según temporada

### Preparación

Cortamos en pequeños taquitos un pan asentado de varios días y lo dejamos en una cacerola durante toda la noche. Al día siguiente, lo sazonamos con sal, pimentón, orégano, un chorrito de anís dulce y un cacito de agua templada. Removemos bien y lo tapamos con un paño limpio.

Tomamos unos cuantos dientes de ajo sin pelar y les damos un corte al centro, sin partirlos del todo. Cortamos el chorizo en pequeños taquitos y los torreznos adobados.

Ponemos aceite de oliva en la sartén, echamos los ajos y removemos constantemente a fuego lento, para que se frían pero no se quemen. Los apartamos y rehogamos el chorizo. Apartamos otra vez y echamos los torreznos, que también deben freírse despacio, lo justo para que queden crujientes. Retiramos.

Incorporamos las migas a la sartén y removemos hasta que queden sueltas, comprobando que van tomando color en el fuego. Añadimos el resto de ingredientes y removemos. Se pueden servir con uvas, mandarina o granada, según la temporada e incluso con un huevo frito encima.

# Rabo de toro estofado

## Mesón Las Cumbres

### Ingredientes

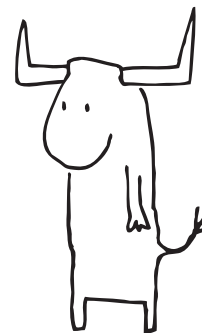
3 kgs. rabo de toro  
4 cebollas grandes  
2 puerros bien tiernos  
6 zanahorias  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
1 cabeza de ajo  
Perejil fresco  
1 l. vino tinto  
1 l. caldo de carne  
1 cucharadita de pimentón dulce de La Vera  
Laurel  
Tomillo y orégano  
Harina de trigo  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva

### Preparación

Salpimentamos cada tajada de rabo de toro, los pasamos por harina y sellamos en unas cucharadas de aceite de oliva muy caliente. Retiramos del fuego, y en ese mismo aceite pochamos todas las verduras. Cuando estén bien pochadas, añadimos el pimentón y removemos durante unos segundos. Añadimos las hierbas aromáticas, el vino tinto, el caldo de carne, el laurel, y por último, las tajadas de rabo de toro.

Tapamos y cocinamos a fuego lento durante 4 horas, hasta que la carne esté tierna y se despegue con facilidad el hueso. Una vez conseguido esto, apartamos la carne, y algunas rodajas de zanahoria, que nos servirá para adornar el plato. Pasamos la mezcla de verduras restante por el chino hasta conseguir que quede una salsa homogénea y espesa.

Podemos acompañar el plato con puré de patatas y unas rodajas de zanahoria, previamente cocidas. Por último, regamos la carne con la salsa de cocción.



## Capón relleno de verduras e higos con salsa de cerezas

*Restaurante El Infantado (Hotel Tryp Guadalajara)*

### Ingredientes

*(Para el capón relleno)*

600 grs. pechuga de capón  
50 grs. cebolla  
50 grs. pimiento verde  
50 grs. pimiento rojo  
50 grs. calabacín  
50 grs. higos  
Sal y pimienta

*(Para la salsa)*

100 grs. miel  
20 grs. mermelada de frambuesa  
5 cl. licor de cerezas  
½ l. zumo de naranja  
50 grs. cerezas en almíbar  
Vinagre

### Preparación

Para el relleno, cortamos las verduras en cuadrados pequeños, las rehogamos con un poco de aceite (salvo el calabacín) durante 10 minutos a fuego suave. Añadimos el calabacín y rehogamos otros 10 minutos más. Añadimos los higos.

Para la salsa de cerezas, cocemos la miel en un cazo a fuego fuerte hasta que coja un ligero color tostado. Retiramos del fuego, y cuando haya dejado de cocer, añadimos el licor de cerezas, el vinagre y la mermelada de frambuesa. Colocamos nuevamente sobre el fuego. Trituramos la mitad de las cerezas con el zumo de naranjas y añadimos a la mezcla. Dejamos cocer la salsa hasta que coja cuerpo. Picamos a cuchillo la otra mitad de las cerezas y las añadimos a la salsa.

Cortamos la pechuga de capón en filetes de unos 150 grs., aplastamos con ayuda de un mazo hasta dejarlos finos. Salpimentamos, añadimos una porción del relleno y cerramos la pechuga en forma de sobre. Pasamos por harina y freímos hasta que adquiera un color dorado. Dejamos enfriar. Cortamos en rodajas de 2 cms. y horneamos durante 10 minutos a 170°. Regamos con la salsa de cerezas.



# Solomillo asado con salsa de setas y foie

*Restaurante Los Girasoles*

## Ingredientes

1 solomillo limpio  
12 lonchas de bacon  
1/2 cebolla  
1 diente de ajo  
1/4 l. caldo de ave  
300 grs. setas variadas  
2 cucharadas de brandy  
100 grs. nata  
Patatas pequeñas  
Queso azul  
Tomatitos  
Pan rallado  
Especias  
Sal de especias

## Preparación

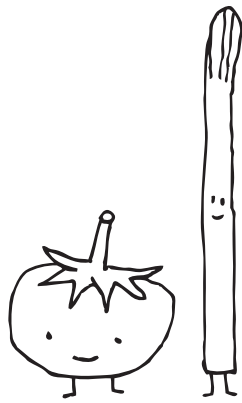
Se rocía el solomillo con sal de especias, se envuelve en el bacon y se enrolla en papel film y en papel de aluminio. Asamos a 180° durante 30 minutos y reservamos.

Para la salsa, pochamos el ajo y la cebolla en aceite de oliva; cuando esté blanda, añadimos las setas para después rehogar durante 20 minutos. Flameamos con brandy para a continuación incorporar el caldo de ave; reducir durante 10 minutos. Ponemos la nata y trituramos poniendo a punto de sal.

Para la guarnición, asamos las patatas pequeñas y una vez asadas ponemos un dado de queso azul; asar durante 10 minutos los tomates por la mitad para después disponer encima una mezcla de pan rallado, especias y un poco de aceite. Gratinar ligeramente.

Antes de emplatar con la guarnición y la salsa, abrimos el solomillo, lo cortamos y le damos un último toque de horno.





## Gazpacho frío con gambones y espárragos al aroma de Guadalajara

*Restaurante El Corte Inglés*

### Ingredientes

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 kg. tomates maduros | Aceite de la Alcarria |
| 1 pimiento verde      | Sal                   |
| Pepino                | Vinagre               |
| Cebolla               | Perejil               |
| Diente de ajo         | Espárragos trigueros  |
|                       | Gambones              |

### Preparación

Trituramos y mezclamos todos los ingredientes, añadiendo aceite de la Alcarria. Freímos las puntas de los espárragos trigueros y los gambones, para decorar la salsa de gazpacho. Espolvoreamos por encima perejil.

## Hojaldre de manzana y turrón

*Restaurante El Bistró de Lino*

### Ingredientes

|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 plancha de hojaldre        | 40 grs. pasas hidratadas con brandy |
| 3 manzanas reineta           | Almendra fileteada                  |
| 1 limón                      | Azúcar                              |
| 1/2 tableta de turrón blando | Canela                              |
| 1 huevo                      | Pan rallado                         |

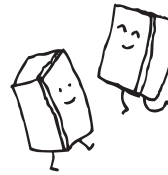
### Preparación

Estiramos el hojaldre en dos partes iguales, espolvoreamos con el pan rallado (este absorberá el exceso de humedad) dejando 2 cms. limpios para luego sellarlo. Mezclamos la manzana en láminas con un poco de zumo del limón, las pasas, la canela, el azúcar y el turrón desmigado. Ponemos la mezcla encima del hojaldre, volvemos a espolvorear con el pan rallado y cerramos con la otra capa de hojaldre, sellando los bordes con huevo batido. Pintamos la superficie de hojaldre con el huevo y espolvoreamos con azúcar y almendra. Hornear a 180° durante 35 minutos. Se aconseja comerlo templado; se puede acompañar con nata montada o helado.



# Bizcochos borrachos

Confitería Hernando 17



## Ingredientes

*(Para el bizcocho)*

10 huevos  
500 grs. azúcar  
600 grs. harina de trigo  
100 grs. maicena  
Canela

*(Para el almíbar)*

2 kgs. azúcar  
2 l. agua  
Vino blanco  
Ron



## Preparación

Para el bizcocho, en primer lugar, se separan las claras de las yemas. A continuación, batimos las yemas con el azúcar hasta que adquiera consistencia. Seguidamente se baten las claras a punto de nieve y se añaden a las yemas y el azúcar; se mezcla con una espátula de plástico suavemente. Añadimos la harina (previamente tamizada) y se mezcla de nuevo suavemente con la espátula, procurando que no forme grumos.

Se prepara un molde para horno cuadrado, de poca altura. Se unta de mantequilla con un pincel y se vuelca el batido en el molde, para seguidamente introducirlo en el horno a 160° durante aproximadamente 20 minutos.

Para el almíbar, mezclamos 2 l. de agua con 2 kgs. de azúcar, además del vino blanco y el ron, en cantidad suficiente. Una vez horneado el bizcocho, lo desmoldamos y lo cortamos en cuadraditos. A continuación, introducimos estos bizcochitos en el almíbar, dejando que absorban la mayor cantidad posible de líquido. Los sacamos y los dejamos escurrir sobre una rejilla. Finalmente, los espolvoreamos con canela.