



Tentación-es de Cáceres 2.0



*20 bloggers * 20 recetas*

Todas estas recetas (textos e imágenes)
han sido facilitadas de manera desinteresada
al Servicio de Turismo de la Diputación de Cáceres
por 20 bloggers gastronómicos del panorama nacional.
Les sorprendimos con distintos productos denominación de origen
de la provincia de Cáceres y el reto era conseguir una receta
donde estos fueran protagonistas.
¡Y vaya si lo han conseguido!

¡Buen provecho!



*20 bloggers * 20 recetas*

Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de la provincia de Cáceres

C.R.D.O.P. Gata-Hurdes

Plaza de la Constitución, 1 (Apdo. 25)
10850 Hoyos (Cáceres)
Tel y Fax 927 51 45 28
promocion@gata-hurdes.com
www.gata-hurdes.com

C.R.D.O.P. Pimentón de La Vera

Avda. de la Constitución, nº 177, 1º
Jaraiz de la Vera (Cáceres)
Tel 927 17 02 72
info@pimentonvera-origen.com
www.pimentonvera-origen.com

C.R.D.O.P. Queso Ibores

Mercado Regional de Ganado
Apdo. Correos, nº 67
10.200 Trujillo (Cáceres)
Tel 927 32 30 76
quesoibores@quesoibores.org
www.quesoibores.org

C.R.D.O.P. Torta del Casar

Avda. de la Constitución, 13
10.190 Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel 927 29 07 13
info@tortadelcasar.eu
www.tortadelcasar.eu

C.R.D.O.P. Cereza del Jerte

Ctra. N-110 Km. 381,400
10613 Navaconcejo (Cáceres)
Tel 927 47 11 01
picota@cerezadeljerte.org
www.cerezadeljerte.org

C.R.D.O.P. Ribera del Guadiana

Ctra. Gijón-Sevilla, 114
Apdo. 299 Almendralejo (Badajoz)
Tel 924 67 13 02
info@riberadelguadiana.eu
www.riberadelguadiana.eu

C.R.I.G.P. Cordero de Extremadura

Avda. Juan Carlos I, nº 47
06800-Mérida (Badajoz)
Tel 924 31 03 06
Fax 924 38 72 78
corderex@corderex.com
www.corderex.com

C.R.I.G.P. Ternera de Extremadura

Avda. Ruta de la Plata, 4
10.001 Cáceres
Tel 927 62 91 46
consejoregulador@terneradeextremadura.org
www.terneradeextremadura.org

C.R.D.O.P. Dehesa de Extremadura

Lonja Agropecuaria de Extremadura
Cánovas del Castillo, 16. 2º
06800 Mérida (Badajoz)
Tel y Fax 924 33 02 03
info@dehesa-extremadura.com
www.dehesa-extremadura.com

C.R.D.O.P. Miel Villuercas-Ibores

C/Berzocana nº10.
10136, Cañamero (Cáceres)
Tel 927 36 93 48
crdomielvilluercasibores@gmail.com
www.domielvilluercasibores.com



osobuco
de Ternera
de Extremadura,
crema de setas y
coulis de Cerezas del Jerte
(sin gluten y sin lactosa)

**Ana M^a Camarasaltas
y Víctor Manuel Damián**

Blog: Caminar sin gluten

Blog: www.caminarsingluten.com

Facebook: Caminar sin gluten

Twitter: @CaminarSin



“Comenzamos nuestro caminar con el blog en tándem el 4 de septiembre de 2006, con el fin de divulgar y ayudar a los nuevos diagnosticados de celiaquía, así como reivindicar los derechos como enfermos crónicos, cuya única medicina es nuestra alimentación. Posiblemente, fuimos de los primeros bloggers que administramos un blog en pareja, ya que la mayoría son individuales.

No comenzamos como blog gastronómico – aunque incluimos recetas - pero poco a poco fuimos derivando hacia la gastronomía sin gluten, compartir recetas, e intentar divulgar la problemática celíaca, siempre demostrando que se puede comer bien, con calidad, sin gluten y también viajar”.

ingredientes

Para el guiso

- 2 kg. de ossobuco de Ternera de Extremadura (4 trozos) • 200ml. de vino tinto Ribera del Guadiana • 350 ml. aprox aceite Gata-Hurdes • 1 cebolla • 1 puerro • 2 zanahorias • 2 dientes de ajos • 250 grs. tomate natural triturado • 200 grs. champiñones • 300 grs. de setas Gírgola o Pleurotus Ostreatus • Harina fina de maíz o almidón de maíz (Maizena) • 4 unds. pimienta negra en grano • Sal • 1 rama de romero fresco • 2 patatas

Para el coulis de Picotas

- 300 grs. de Picotas del Jerte (sin hueso)
- 2 unds. de clavos de olor • Naranjas de zumo, 3 unds. (300 ml de zumo y la pulpa - sin pepitas -)
- 40 grs. de margarina (sin gluten y sin lactosa) • 100 grs. de azúcar moreno



elaboración

Para el guiso

Realizamos cortes pequeños en la parte exterior de la carne. Echamos sal en cada una de las piezas. Rebozamos el ossobuco sobre harina de maíz fino, para sellarlos.

En una sartén a fuego fuerte añadimos AOVE, cubriendo fondo de sartén. Cuando tome temperatura doramos por ambas partes y reservamos en la olla rápida.

Troceamos las zanahorias, el puerro y la cebolla. Cubrimos el fondo de una sartén grande con AOVE. Incorporamos las verduras y pochamos. Añadimos tomate natural triturado, removemos y colocamos una tapa hasta que se fría el tomate.

Aparte pochamos champiñones y setas, incorporándolos al ossobuco en la olla.

Una vez frito el tomate, añadimos vino tinto y dejamos que se evapore el alcohol.

Incorporamos a la olla las patatas peladas, lavadas y en trozos grandes, la pimienta, la rama de romero y un poco de sal.

Ponemos aproximadamente 500 ml de agua sobre las verduras. Dejamos que de un hervor y pasamos todo a la olla. Añadiendo más

agua, hasta cubrir ingredientes.

Dejamos dar un hervor y rectificamos.

Cocinar en olla a fuego medio durante 90 minutos.

Para el coulis

Lavamos las picotas y retiramos los huesos hasta conseguir los 300 grs.

En cacerola mediana fundimos la margarina y rehogamos las picotas, incorporamos los clavos. Cocer unos 10 minutos, hasta que las picotas estén blandas.

Añadimos el zumo de naranjas (300 ml) con su pulpa y el azúcar. Cocer, sin tapar, a fuego mínimo 10-12 minutos.

Retiramos los clavos y trituramos todo finamente. Reservamos hasta emplatar (espesará).

Transcurridos los 90 minutos ponemos un colador sobre una cacerola, vamos pasando todos los ingredientes (salvo los trozos de carne), retirando la rama de romero. Trituramos hasta conseguir una crema suave de setas, que pasamos a una salsera.

Colocamos las piezas de carne evitando que se rompan sobre una bandeja caliente.

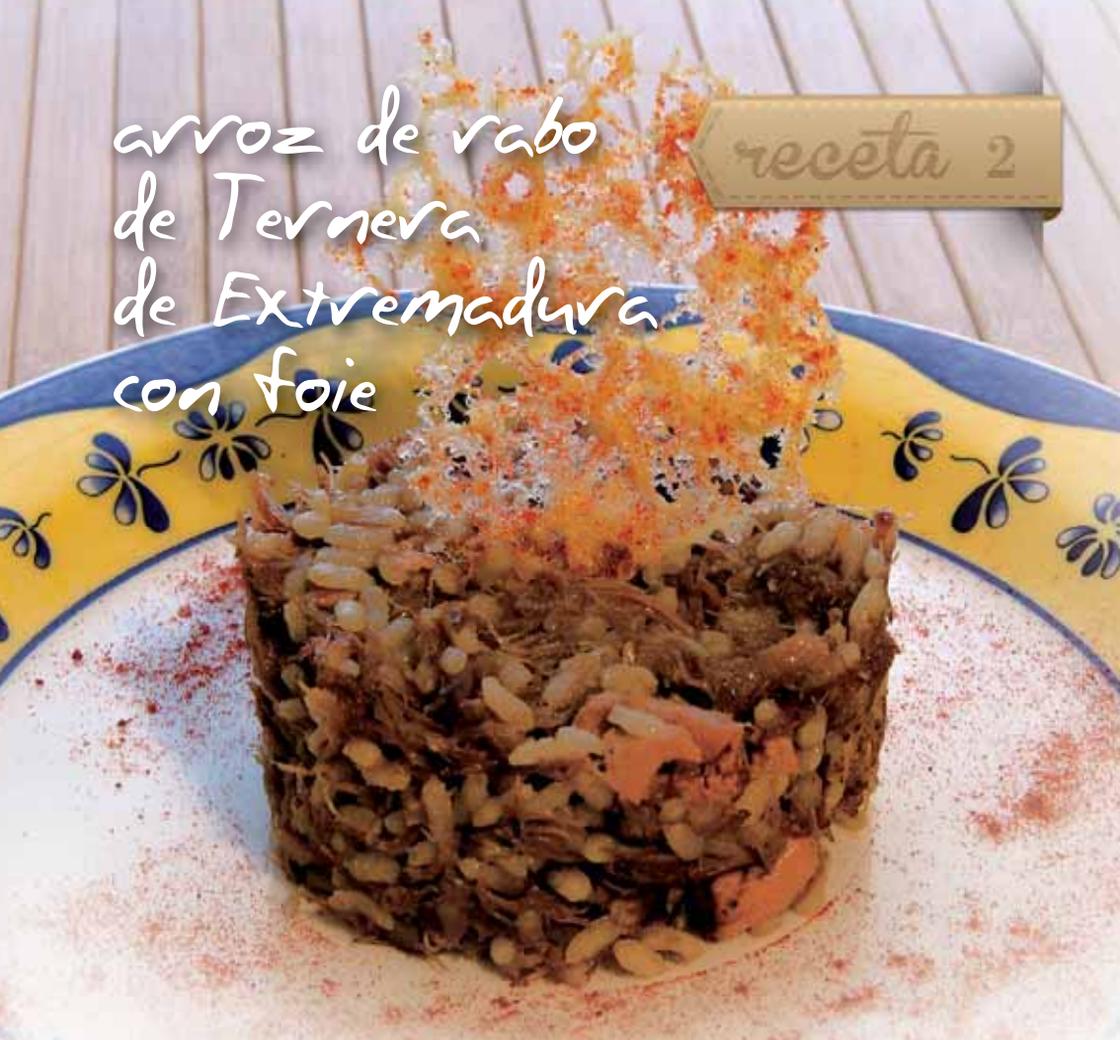
En otra salsera, pondremos el caldo de carne.

emplatado

En plato grande, cubriendo la carne con crema de setas y caldo de carne al gusto. Poner el coulis en una salsera.

arroz de rabo de Ternera de Extremadura con foie

receta 2



Rafa Prades

Blog: Gastronomía con los cinco sentidos

Blog: conloscincosentidos.com

Facebook: [Rafa Prades](#)

Twitter: [@rafaprades](#)

"Su pasión es la gastronomía apreciada con los cinco sentidos y se considera un GastroNómada. Miembro de la Academia Extremeña de Gastronomía, divulgador gastronómico, estudiante de cocina en Le Cordon Bleu Madrid, foodie, cocinilla, bloguero, fotógrafo, diseñador... En resumidas cuentas, un aprendiz de todo y maestro de nada".

ingredientes

PARA 4 PERSONAS

Para el fondo de rabo de ternera

- 1 rabo de Ternera de Extremadura troceado

Guarnición aromática

- 1 zanahoria • 1/2 cebolla con un clavo de olor pinchado • 1 tallo de apio • 1 ajo en camisa (sin pelar) • 1/2 tallo de puerro
- 1 nabo pequeño • 1 bouquet garni (hoja de puerro, hoja de laurel, tomillo y tallos de perejil)
- sal • pimienta en grano • agua

Para el arroz

- 400 gr. de arroz • fondo de rabo de Ternera de Extremadura • carne cocida del rabo de Ternera

de Extremadura • 2 ajos en camisa • 100 ml de vino tinto Ribera del Guadiana • 1 cucharada de Pimentón de la Vera dulce • 125 gr. de foie micuit • aceite Gata-Hurdes • sal

Para el crujiente

- Queso Ibores • miel Villuercas-Ibores
- Pimentón de la Vera picante



elaboración

Limpiar el rabo de ternera. Cortar en mirepoix mediana (en dados) la zanahoria, el apio, el puerro y el nabo.

Elaborar un fondo blanqueando primero el rabo de ternera cociendo la ternera en agua junto a la guarnición aromática y espumando frecuentemente. Dejar 2-3 horas hasta que la carne se retire con facilidad del hueso.

Reservar el fondo, una vez colado y pasado por una estameña, desechando la guarnición aromática. Desmenuzar la carne y reservar.

En un perol, añadir aceite y dorar los ajos. Retirar cuando tomen color. Añadir la carne y rehogar. Incorporar el vino tinto y rehogar. Añadir pimentón y rehogar sin que se queme.

Añadir el fondo de rabo de ternera caliente (según tipo de arroz será el doble y un poco más, el triple...). Añadir el arroz cuando empiece a hervir, remover y poner a punto de sal. Cocinar a fuego fuerte 10 minutos y 5 a fuego suave.

Mientras cuece el arroz preparar los crujientes. Para cada crujiente rallar un poco de queso, hacer un montoncito, colocar entre 2 papeles de hornear. Poner un minuto al microondas. Dejarlo enfriar. Pintar cada crujiente con miel en estado semi-líquido y espolvorear con pimentón picante. Reservar en frío.

Cocinado el arroz, echar por encima el foie micuit en trozos pequeños y mantecar el arroz revolviendo con un cucharón, cocinar 3 minutos a fuego suave. Dejar reposar unos minutos fuera del fuego y tapado con un paño.

presentación

Servir el arroz dentro de un aro de emplatador untado con un poco de aceite o mantequilla

por su interior. Retirar el aro. Decorar el plato espolvoreando algo de pimentón o con hojas de rúcula. Colocar el crujiente con cuidado pinchándolo en el arroz.



rosbif de lomo de Ternera de Extremadura al Pimentón de la Vera

receta 3

Paco Becerro (Pakus)

Blog: Lazy Blog

Blog: www.lazyblog.net

Facebook: Futuro Bloguero

Twitter: @futurobloguero



Blogger de gastronomía y viajes, Pakus o el FuturoBloguero como también es conocido, ha publicado, cocinado y fotografiado más de 1.500 recetas entre Lazy Blog y Directo al Paladar. En los siete años que lleva escribiendo sobre el tema, ha recibido más de 15 millones de visitas en su blog, y tiene más de 50.000 seguidores en Google Plus, y más de 12.000 en Twitter. Además trabaja como funcionario en la Comunidad de Madrid y escribe contenidos sobre gastronomía y viajes en diez medios digitales diferentes.

ingredientes

PARA 8 PERSONAS

- 1 pieza de lomo alto de Ternera de Extremadura (2 kg aprox.)
- aceite Gata-Hurdes
- Pimentón de La Vera agridulce
- Sal

Para la guarnición:

- 6 patatas hermosas cortadas en cachelos
- Pimentón de La Vera
- Sal



elaboración

Dejaremos la pieza a temperatura ambiente durante una hora. Una vez atemperada, la atamos fuertemente con hilo de cocina o bramante forzando una forma redondeada para que al asarse tenga mejor corte y presentación.

Espolvoreamos la carne con sal, la barnizamos con un poco de aceite de oliva y la cubrimos con abundante Pimentón de la Vera agridulce por toda su superficie impregnándola bien. Horneamos 3 horas a 90°, para que la carne se haga de forma uniforme sin quemarse por fuera ni quedar cruda por dentro. Apagamos el horno y dejamos enfriar dentro para que los

jugos queden dentro de la carne. Cortamos en rodajas cuando está fría.

Acompañaremos con unas patatas fritas en cachelos irregulares, espolvoreándolas con sal y pimentón y friendo en aceite muy caliente. Decoramos con ramitas de romero fresco y llevamos a la mesa.



degustación

Este plato tiene el sabor inconfundible de la carne y los aromas de los platos adobados tradicionales. Con una cebolla pochada se

puede hacer una salsa aprovechando los jugos que la carne desprenda durante la cocción.

El Rosbif de Ternera de Extremadura al Pimentón es excelente tanto en frío para sándwiches o como fiambre, como en caliente.

Lasaña de Ternera de Extremadura y Queso Ibores

receta 4



Carmelo Prieto

Blog: La cocina de aficionado

Blog: www.lacocinadeaficionado.com

Facebook: La Cocina de Aficionado

Twitter: @carmelo_cocina

Este blog comenzó su andadura hace 4 años. En todo este tiempo son más de 500 las recetas que hemos compartido con todas las personas que nos han visitado. Todas las recetas que presentamos son de elaboración propia, así como las fotos que las acompañan. Sin grandes pretensiones, compartimos nuestras recetas del día a día, así como algunas algo más elaboradas que hemos compartido con nuestros amigos.

ingredientes

• 300 gr. de calabacín • 600 gr. de carne picada Ternera de Extremadura • 150 gr. de

tomate triturado • 1 cebolla • 1 diente de ajo
• 70 gr. de mantequilla • 70 gr. de harina
• 750 ml. de leche • 60 gr. de Queso Ibores.
• aceite Gata-Hurdes



elaboración

Lavar bien el calabacín, secar y cortar en láminas finas. Poner una cazuela grande con agua y cuando comience a hervir añadir las láminas de calabacín por tandas. Cocer durante un minuto aproximadamente. Sacar y enfriar en un recipiente con agua con hielo para parar la cocción. Dejar escurrir sobre papel de cocina.

Pelar el ajo y la cebolla y cortar en cuadraditos. Poner en una sartén un chorro de aceite y rehogar hasta que comiencen a dorarse. Añadir el tomate triturado y seguir cocinando durante 7-8 minutos más. Incorporar la carne de ternera picada y salpimentada. Cocinar hasta que esté hecha.

Para la bechamel: fundir la mantequilla en una cazuela y añadir la harina, tostar durante 2 minutos removiendo continuamente para que no se queme. Agregar la leche templada, un poquito de sal y nuez moscada recién rallada. Mantener a fuego medio sin dejar de remover hasta que comience a cocer y vaya espesando. Unos minutos antes de apartar del fuego echar 1/3 del queso rallado.

En una fuente resistente al calor poner una fina capa de bechamel, encima una capa de calabacín y a continuación la mitad de la carne. Poner otra capa de calabacín, el resto de la carne y terminar con calabacín. Por último añadir la bechamel restante por encima y espolvorear el resto del queso rallado. Precalentar el horno a 180°, meter la lasaña y mantener hasta que esté bien dorada la superficie.



chuletón de Ternera de Extremadura asado al horno con Miel Villuercas Ibores y almendras

receta 5



Laura Ramírez

Blog: The Spanish Food

Blog: www.thespanishfood.es

Facebook: The Spanish Food

Twitter: @TheSpanishFood

Me llamo Laura y vivo en Valencia desde muy pequeña. El Mediterráneo ha marcado mi vida: su luz, el mar, el sol, sus costumbres y sobre todo su gastronomía. Por eso muchas de las recetas de The Spanish Food son mediterráneas, con productos frescos, con muchas verduras, pescado, frutas, ensaladas, pasta, pan casero,... No podría vivir sin aceite de oliva, jamón ibérico, tomates, pan, gazpacho o salmorejo y mucha fruta.

Me encanta cocinar, me relaja meterme en la cocina y preparar aunque sea una simple ensalada.

Y además de cocinar, me gusta mucho ir a al mercado, a tiendas con productos que no encuentro en el súper, probar productos nuevos, disfrutar de un buen restaurante.

Me gusta seguir todo lo que a gastronomía se refiere: eventos, ferias, restaurantes, libros de cocina, alimentación saludable, blogger@s de cocina (aprendo mucho de ellos, es increíble lo que muchos hacen en casa) y cocineros/chefs. La gastronomía española está de moda, es buena, nuestros embajadores son de lo mejor del mundo.

The Spanish Food contempla todo esto, mucha información sobre gastronomía española, recetas, restaurantes, eventos y ferias gastronómicas, productos, dietas, menús...

ingredientes

PARA 8 PERSONAS

• 2 Kg. de Ternera de Extremadura, con hueso y grasa en una pieza. • 1 cucharada de aceite Gata-Hurdes • 4 cucharadas de Miel Villuercas Ibores • Unas ramitas de tomillo fresco • 4 cucharadas de almendras laminadas • ½ vasito de Vino blanco Ribera del Guadiana • Sal • Pimienta negra



elaboración

Encendemos el horno, calor arriba y abajo a una temperatura de 230 °.

Salpimentamos la pieza de ternera. En un bol mezclamos la miel y el aceite con 1 cucharada de vino blanco y una cucharada de tomillo fresco, y pincelamos bien toda la carne. Esparcimos sobre esta las almendras fileteadas.

Colocamos la pieza de carne en una fuente y la metemos en el horno. Cada 15 minutos la sacamos y vamos pincelando con la miel que

va cayendo en la fuente. Una vez la carne tenga un tono dorado, tapamos con papel de aluminio y bajamos la temperatura a 150-160 °. Seguimos pincelando con la miel cada 15 minutos. El tiempo de horneado total depende del tamaño de la carne y del horno. Podría llegar a 3 y 4 horas o incluso más.

Una vez tengamos la carne, la pasamos a una fuente para servir. Desglasamos los jugos de la fuente con el resto de vino blanco y lo dejamos reducir; obtendremos una salsita que podemos servir aparte o sobre la carne.

presentación

Servimos la carne con su salsa; podemos acompañar de unas verduras asadas, patatas confitadas, ensalada verde. Maridamos con vino tinto Ribera del Guadiana.



Cordero de Extremadura especiado al estilo de Marruecos

receta 6



Carmen López del Hierro

Blog: Tía Alía

Blog: recetasdetiaalia.blogspot.com.es

Facebook: [Recetas Tía Alía](#)

Twitter: [@tiaalia](#)

Tía Alía Recetas esconde a Carmen: madrileña de nacimiento, con sangre andaluza en sus venas por parte de padres y vena británica incurable, consecuencia de los años vividos en Londres y del bagage con que regresó a España en forma de familia propia.

Persona inquieta y curiosa. Amante de las letras, la literatura, la comunicación, las artes y, como no, la cocina.

Desde abril 2011 gestiona la bitácora Tía Alía Recetas, una vía de escape en la que conjugar sus aficiones.

Actualmente cursa estudios de Dirección de Cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid y ansía el momento en que esta gran afición se convierta en profesión.

ingredientes

- 30 gr. de aceite Gata-Hurdes (2 cucharadas)
- 1 pierna de Cordero de Extremadura de unos 1.500 g de peso
- 400 gr. de cebolla, groseramente picada
- 10 gr. de jengibre fresco, rallado
- 30 gr. de ajo fresco, picado (3 dientes de ajo)
- 20 gr. de comino molido
- 20 gr. de ras el hanout
- 10 gr. de pimienta negra molida
- 20 gr. de Pimentón de La Vera dulce
- 200 gr. de tomate fresco, pelado, despepitado y cortado en dados
- 250 gr. de garbanzos cocidos
- 800 gr. de caldo de cordero, ternera o pollo (4 vasos)
- 450 gr. de zanahorias, peladas y cortadas en discos
- Pellizco de azafrán
- 40 gr. de miel

- Una rama de canela de unos 2 cm de largo
- 140 gr. de orejones
- Almendras laminadas
- Cilantro fresco picado
- Sal



elaboración

Retirar el nudo del hueso de la pierna del cordero, cortando con un cuchillo de sierra. Raspar la carne adherida al hueso y desplazarla hacia abajo, dejando el hueso al descubierto y remetiéndolo hacia el interior para embellecer la pieza.

Calentar el aceite en una sartén amplia y dorar el cordero por todos sus lados. Retirar y reservar. En la misma sartén y sin añadir más grasa, rehogar la cebolla a fuego medio-bajo hasta que comience a dorarse (unos 10 minutos).

Mezclar el jengibre, ajo, comino, ras el hanout, pimienta negra y pimentón. Añadir a la sartén con la cebolla y el tomate.

Remover y rehogar durante 2-3 minutos. Ajustar el punto de sal.

Cubrir una fuente de horno con la mezcla, colocar la pierna de cordero encima y sazonar. Agregar los garbanzos y cubrir con el caldo caliente. Introducir en horno pre-calentado a 160 °C (arriba y abajo, horno tradicional) y asar durante 1 ½ - 2 horas.

Retirar la fuente del horno para agregar la zanahoria, voltear la pierna de cordero y volver a introducirla 30 minutos más.

Retirar nuevamente la fuente del horno para agregar el azafrán, la miel, la rama de canela y los orejones. Voltear otra vez la pierna de cordero si fuera necesario e introducir, por última vez, en el horno y asar durante 30-45 minutos más.

presentación

Sugerencia a la hora de servir y presentar el cordero: espolvorear con almendra laminada tostada y cilantro fresco picado y acompañar de cuscús.

pierna
de Cordero
de Extremadura
a la Miel
Villuercas-Ibores

receta 7



Ricardo Ojalvo Rebollo

Blog: Cocina.es

Blog: www.cocina.es

Facebook: [Ricardo Cocina](#)

Twitter: [@RicardoOjalvo](#)



Licenciado en Humanidades y diplomado desde la niñez en la escuela de cocina casera de su madre, se convierte en responsable de contenidos en los portales gastronómicos [Cocina.es](#) y [RecetasComidas.com](#) en 2011, casi por casualidad. Se define a través de sus recetas y artículos como un consumidor consciente y un amante de la cocina dominado por la curiosidad, comprometido con la causa de los platos asequibles, ricos y saludables. Su pasión de eterno aprendiz es la sal de sus publicaciones, y su sentido del humor, la pimienta.

ingredientes

PARA 8 PERSONAS

• 1 pierna de Cordero de Extremadura (1,5 kg. aproximadamente) • 600 gr. de menestra casera de verduras cocidas (patata, zanahoria,

judías verdes y guisantes) • 3 dientes de ajo
• 3 ramas de perejil • 1 cucharadita rasa de tomillo • ¼ cucharadita de nuez moscada
• 1 vaso de vino blanco Ribera del Guadiana
• 1 cucharadita de orégano • 2 cucharadas de Miel Villuercas Ibores • aceite Gata-Hurdes
• Glasé de vinagre de Módena • Sal

elaboración

La noche antes, limpiar y cortar la carne en aproximadamente 4 trozos con la ayuda de una hacheta.

Untar la fuente en la que vayamos a cocinar el cordero con aceite de oliva, e introducir la pierna.

Hacer un machado de mortero con los dientes de ajo, el perejil, el tomillo, la nuez moscada, el orégano, el vino blanco, la miel y sal al gusto.

Echar el machado sobre la carne, tapar la fuente con papel film y dejar que la carne macere durante unas 12 horas en frío.

Al día siguiente, precalentar el horno a 200°.

Embadurnar la pierna generosamente con aceite de oliva.

Introducir la bandeja en la parte central del horno.

A los 10 minutos, bajar la temperatura a 175°.

El tiempo total de horneado será de 1 hora y 15 minutos, aproximadamente.

A mitad de cocción, regar la carne con sus propios jugos.

A falta de 10 minutos, echar la menestra de verduras en la bandeja para que absorba sustancia.

presentación

Servir la pierna bien caliente con su menestra y decorar con hilos de aceite de oliva y glasé de vinagre de Módena.



paletillas de cordero con chutney de cerezas

receta 8



Rosa Ardá

Blog: [Velocidad Cuchara](#)

Blog: [velocidadcuchara.com](#)

Facebook: [VelocidadCuchara.com](#)

Twitter: [@rosaarda](#)

Hola, soy Rosa y soy gallega (de Marín), tengo 40 años y trabajo en Madrid como enfermera. En el 2004 me compré mi primera Thermomix y desde entonces no he parado de usarla :D. No soy cocinera pero me gusta experimentar en la cocina y disfrutar de la vida y de todos estos platos.

ingredientes

• 2 paletillas de Cordero de Extremadura (pon más o menos en función del número de comensales y el tamaño)

- 4 dientes de ajo
- 1 cubilete de hojas de perejil
- 40 gr de aceite de oliva virgen extra
- Sal Maldon al gusto
- 4 ramitas de romero
- 100 gr de vino blanco

elaboración

Precalienta el horno a 250 °C con calor arriba y abajo.

Limpia las paletillas de grasa. Lávalas y sécalas con papel de cocina.

En un mortero haremos un majado con los ajos, el perejil, la sal y el aceite. Pincela las paletillas con la mezcla y ponlas en una fuente de horno.

Hornea a 250 °C durante 30 minutos. Pasado este tiempo, vierte el vino blanco, dales la vuelta y pon las ramitas de romero. Hornea ya a 160 °C durante al menos 1 hora. Ve durante este tiempo bañando la paletilla con el jugo que va soltando.

Para el chutney

Deshuesa las picotas poniendo 500 gr de picotas en la Thermomix® unos **4 segundos en velocidad 4**. Repite la operación con el resto. Separa el hueso de la carne y reserva esta. Si quieres puedes hacerlo también a mano. Limpia el vaso.

En el vaso limpio, vierte el aceite y la cebolla y **sofríe 10 minutos, Varoma , giro a la izquierda y velocidad cuchara**.

Añade el resto de ingredientes y **mezcla durante 10 segundos, a velocidad 2 y cocina 40 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**, con el cestillo sobre la tapa para que evapore.

El chutney de cerezas lo puedes **conservar en un tarro en la nevera o puedes prepararlo para envasar al vacío o congelar**.

Notas

Los tiempos de horneado dependerán de si la paletilla está entera o tiene cortes -con cortes se hace antes-. El grosor y tamaño de la pieza también influyen en los tiempos de cocinado. Cuando veas que la carne se separa del hueso con facilidad es que está lista.

Calcula una paletilla para cada 2 personas.





pastel
de Cordero
de Extremadura
y Queso Ibores

receta 9



Rosana Domínguez

Blog: Holly Cocina

Blog: hollycocina.com

Facebook: [HollyAprendiendoAcocinar](https://www.facebook.com/HollyAprendiendoAcocinar)

Twitter: [@hollycocina](https://twitter.com/hollycocina)

De pequeña era famosa en mi entorno por dos cosas: por haber empezado a hablar muy pronto y por la cantidad de carne con tomate que era capaz de comer de una sentada.

Siempre me ha interesado la comida, más allá de la cocina, y de una forma u otra la alimentación y la gastronomía han sido una parte importante de mi vida. Además de comer, hago lo normal, tengo un trabajo, una vida y todo eso.

ingredientes

- 500 gr. de Cordero de Extremadura • 150 gr. de Queso Ibores rallado • 4 cucharadas de aceite Gata-Hurdes • 1 cebolla • 3 zanahorias
- 2 dientes de ajo • 250 gr. de espinacas
- 2 cucharadas de eneldo fresco • Sal y pimienta • 4 -5 hojas de pasta filo
- 2 cucharadas de mantequilla derretida



elaboración

Deshuesamos la pieza de cordero y picamos la carne muy fina a cuchillo o con una picadora y reservamos.

Pelamos y rallamos la cebolla y las zanahorias y las ponemos a sofreír en una sartén grande con aceite.

Cuando las verduras estén doradas añadimos el cordero y los ajos picados. Ponemos un poco de sal y pimienta. Removemos bien para que la carne se separe y se mezcle con la cebolla y las zanahorias.

Dejamos que la carne se sofría hasta que no haya líquido en la sartén y añadimos las espinacas troceadas.

Removemos para que todos los ingredientes se integren y dejamos en la sartén hasta que las espinacas estén hechas y la mezcla quede seca. Apagamos el fuego y dejamos que la mezcla se temple.

Encendemos el horno a 180° con calor arriba y abajo. Colocamos la bandeja en medio.

Rallamos el queso en un bol grande, añadimos el eneldo picado y el cordero y mezclamos todo bien.

Untamos un molde de bizcocho desmontable con mantequilla derretida y colocamos una hoja de pasta filo cubriendo el fondo y subiéndolo por los bordes. Pincelamos la hoja con mantequilla derretida y colocamos una segunda hoja. Repetimos la operación con una tercera hoja, intentando que sobre pasta filo por todas partes por igual.

Añadimos el cordero con el queso y tapamos con los excesos de pasta filo. Pincelamos con mantequilla derretida y cubrimos el resto del pastel con trocitos de pasta filo que iremos poniendo de manera irregular pincelando con mantequilla.

Horneamos el pastel unos 25 minutos hasta que esté dorado.

presentación

Desmontamos el molde, cortamos y servimos el pastel de cordero y queso con un poco de rúcula y tzatziki. Acompañarlo con una copa de vino tinto Ribera del Guadiana.



Cordero
de Extremadura
refrito con ajos
y patatas a la crema
de Torta del Casar

receta 10

Pepa Maqueda

Blog: [Pepacooks](#)

Blog: [pepacooks.com](#)

Facebook: [Pepacooks](#)

Twitter: [@gastrogolf](#) y [@pepacooks](#)



Allá por julio de 2008 comenzamos este hobby que se ha convertido en una pequeña pasión. Solo somos un blog de cocina. Entendemos por "blog de cocina" hacer lo que nos gusta que es experimentar nuevas recetas y disfrutar cocinando. Todo ello lo compartimos con vosotros a través de la web.

Aún no nos hemos cansado de cocinar y, aunque nos gustaría envasar toda nuestra comida en tupper y enviaros uno a cada uno, eso resulta del todo imposible así que os animamos a que nos sigáis para poder estar al día de qué se cuece en nuestro blog.

ingredientes

PARA 4 PERSONAS

Para el cordero

- 2 paletillas de Cordero de Extremadura cortadas en trozos
- 10 dientes de ajo
- 1 ramita de romero
- Pimentón de La Vera dulce
- aceite Gata-Hurdes
- Sal
- Pimienta

Para las patatas

- 8 patatas
- 150 gr. de Torta del Casar
- 1 cucharada de Miel Villuercas Ibores
- 50 ml. de nata líquida
- Sal
- Pimienta



elaboración

En una cacerola ponemos bastante aceite, donde sofreiremos el cordero, previamente salpimentado.

Cuando empiece a dorar, retiramos y reservamos.

Incorporamos los ajos enteros y cuando empiecen a dorar añadimos el cordero y la ramita de romero. Bajamos el fuego y removemos de vez en cuando para que no se nos agarre al fondo, unos diez minutos aproximadamente.

Cuando veamos que empieza a caramelizar, añadimos una cucharada de pimentón, removemos bien para que se mezcle y listo.

En paralelo preparamos las patatas.

Lavadas y cortadas en gajos no muy grandes, sin pelar, las hervimos durante 5 minutos.

Precalentamos el horno a 180°.

Escurrimos y las ponemos en una fuente para horno. Salpimentamos y añadimos un poco de aceite por encima y horneamos unos 20 minutos o cuando veamos que empiezan a dorar por fuera.

La salsa de queso la preparamos calentando en un cazo la nata, la miel y la Torta del Casar. Dejamos que reduzca 5 minutos a fuego lento para que no se pegue.

Nada más sacar las patatas salseamos por encima y listas.

espárragos trigueros con jamón Dehesa de Extremadura y sal de Pimentón de la Vera

receta 11



Mercedes Romano

Blog: Sweet Honey Bunny

Blog: www.sweethoneybunny.es

Facebook: [SweetHoneyBunny](https://www.facebook.com/SweetHoneyBunny)

Twitter: [@shbunny](https://twitter.com/shbunny)

Mi nombre es Mercedes, pero puedes encontrarme en las redes como @shbunny (instagram y twitter), y en mi blog como sweethoneybunny. El blog comenzó como una manera de mostrar al mundo mis incursiones en la cocina, sobre todo dulces, por aquello de que siempre es más fácil compartir unas galletas que una fabada, aunque estén igual de buenas. Nací y crecí en Cáceres, aunque he vivido en bastantes sitios: Salamanca, Madrid, Toronto, y desde hace tres años en

Copenhague, Dinamarca. Me encanta este país, sobre todo cuando hace buen tiempo, y desde que llegué me dedico a conocer poco a poco la gastronomía, probar nuevos ingredientes y a explorar mercados y restaurantes cada vez que tengo algo de tiempo. Aunque estoy más que establecida ya en este país, no puedo evitar volver con la maleta llena de delicias ibéricas cada vez que regreso a España.

ingredientes

POR PERSONA

- Espárragos trigueros • 30 gr. de jamón Dehesa de Extremadura (lonchas muy finas)
- 1 cucharada de aceite Gata-Hurdes

Para la sal de Pimentón de la Vera

- 50 gr. de sal Maldon o en escamas
- 1 cucharadita de Pimentón de la Vera agrídulce

Para hacer la sal

Nada más tendremos que mezclar los ingredientes, con cuidado de deshacer los posibles grumos de pimentón que tengamos.

El sobrante puede utilizarse para adobar carnes u otras verduras de temporada.



elaboración

Precalentar la plancha (o barbacoa) hasta que esté muy caliente.

Mientras, lavamos los espárragos y cortamos la parte más dura y fibrosa. Secamos ligeramente con papel de cocina y pincelamos con el aceite de oliva. Poner en la plancha hasta verlos tiernos (unos 6-7 minutos a fuego medio-vivo).

Emplatamos los espárragos colocando con cuidado las lonchas de jamón, envolviendo los espárragos. Con el calor de la verdura, la grasa del jamón se derretirá ligeramente.

Espolvoreamos la sal de pimentón por encima. Listo para degustar.





receta 12

pestiños de jamón Dehesa de Extremadura y Miel Villuercas-Ibores

Belén Otero

Blog: Cocinar para 2



Blog: www.cocinarpara2.com

Facebook: [Cocinarparados](#)

Twitter: [@cocinarpara2](#)

Lo que empezó como un recopilatorio online de mis recetas ha terminado siendo 4 años después una parte fundamental de mi vida.

Todo surgió por la necesidad de adaptar las recetas que veía en internet a pocos comensales, porque me gusta cocinar y comer variado.

Un día me animé a grabar una receta en vídeo, y el blog se convirtió en "vídeo-blog".

Gracias a ello he conocido a gente maravillosa y he vivido experiencias que me han enriquecido muchísimo como persona.

ingredientes

• 250 gr. de harina • 85 ml. de aceite Gata-Hurdes • 20 gr. de jamón Dehesa de Extremadura en dados • 40 gr. de jamón Dehesa de Extremadura en lonchas • 75 ml. de vino blanco Ribera del Guadiana • Pizca de sal

Para el enmelado

- 250 gr. de Miel Villuercas-Ibores
- 75 ml. de agua

Para freír

- aceite Gata-Hurdes

elaboración

Poner el aceite de oliva en un cazo y calentar a fuego medio. Agregar el jamón en dados y dejar que se cocine 5 minutos, así el aceite cogerá el sabor del jamón.

En un plato poner 2 hojas de papel de cocina, encima la mitad del jamón, otra hoja de papel de cocina, el resto del jamón y por último una hoja de papel de cocina.

Cocinar en el microondas durante 2 minutos.

Retirar el papel de cocina y dejar que enfríe.

Así solidificará más. Quitar la grasa que podamos y picar hasta obtener polvo de jamón.

En un bol, poner la harina y hacer un hueco en el medio. Agregar el aceite colado, añadir el vino blanco, la sal, el jamón y mezclar todo bien.

Pasar a la mesa de trabajo y continuar amasando.

Cuando esté bien integrado todo, hacer una bola, cubrir con papel film y dejar reposar 30 minutos.

Estirar la masa con el rodillo lo más fina que podamos ya que al freírla, crece.

Cortar cuadrados y plegar juntando dos esquinas. Pondremos un poco de agua y haremos presión para que no se abran al freírlos. Freír poniendo el pliegue hacia abajo, hasta que estén dorados.

En un cazo poner la miel y el agua y dejar reducir a fuego medio durante 10 minutos.

Mantener a fuego muy bajo, para que no solidifique, y añadir los pestiños ayudándonos con uno o dos tenedores.

Retirar, escurrir y dejar secar en un plato o una rejilla.



gazpacho de Cerezas del Terte

receta 13



Alfonso López

Blog: [Recetas de Rechupete](#)

Blog: www.recetasderechupete.com

Facebook: [Recetas de Rechupete](#)

Twitter: [@derechupete](#)

Alfonso López es de Orense y es el creador de este blog que busca hacer llegar al gran público recetas sencillas. La idea surgió en el año 2009 cuando Alfonso preparaba los tupper que su mujer llevaba al trabajo. Le empezaron a llover peticiones de recetas y tras comprar una plantilla de Wordpress inició su andadura que hoy por hoy, le lleva a tener una media de 500.000 visitas al mes.

ingredientes

PARA 4 PERSONAS

- 500 gr. de tomates rojos bien maduros
- 1/2 pimiento rojo grande • 1 diente de ajo pequeño sin el germen • 50 gr. de cebolleta o cebolla • 250 gr de Cerezas del Jerte
- 2 cucharadas de vinagre (unos 20 ml. aprox.)
- 1 cucharadita generosa de sal y pimienta negra recién molida (al gusto) • 4 cucharadas de aceite Gata-Hurdes • 100 ml. de agua (aprox.) • Acompañamiento: lascas de jamón Dehesa de Extremadura

Si me tengo que quedar con un gazpacho distinto al tradicional, ese es el gazpacho de cerezas, en este caso con picotas. Seguirá la receta habitual pero con menos ingredientes y donde incluímos esta deliciosa fruta para darle un toque original, el resultado que se consigue os aseguro que es realmente exquisito. No le he puesto una guarnición generosa a este gazpacho, os aconsejo que si lo presentáis como primer plato lo acompañéis con unas pequeñas lascas de jamón de bellota, un poquito solamente para darle el contraste de dulce-salado. Como veis, existen muchas variedades diferentes de gazpacho para que podáis probar a lo largo del verano y elegir la que más os guste. Imaginación al poder.

elaboración

Este gazpacho tiene una elaboración muy sencilla. Solo hay que triturar y ya está pero os lo explicaré con detalle para que lo hagáis en casa y volváis a repetir. Seguro que os gusta. Lavamos y deshuesamos las cerezas. Reservamos.

Lavamos los tomates y el pimiento que vamos a emplear. Hay que tener en cuenta que es una receta que no va cocinada y, a pesar de acidificarla con el vinagre, es muy importante que todo vaya bien limpio. Cortamos en cuartos los tomates y los añadimos a un bol grande. Cortamos la cebolla pelada y el pimiento rojo (este le va a dar sabor y más color a nuestro gazpacho) en cuartos más o menos pequeños. Reservamos.

Pelamos el ajo y como lo vamos a usar en crudo le quitamos el centro para que no repita. Lo añadimos al bol con el tomate, el pan y las demás hortalizas.

Echamos primero el tomate, trituramos con la batidora o con un vaso batidor hasta que nos

quede una salsa líquida. Después añadimos las cerezas y mezclamos, por último el pimiento, ajo y cebolla. Salpimentamos y trituramos todos los ingredientes.

Cuando todo está bien triturado añadimos el aceite de oliva virgen extra y el vinagre poco a poco, en un hilito, mientras volvemos a batir. De este modo el preparado de gazpacho se emulsiona y no se separan las partes sólidas de las líquidas.

Pasamos esta sopa fría por un colador o un chino (un colador con los agujeros algo más grandes que los coladores metálicos de malla) para retirar posibles trozos de piel y pequeñas pepitas que hayan quedado hasta que nos quede lo más fino posible. Probamos si está bien de sal y si no rectificamos con un poco más.

Cuando todo está bien batido, opcionalmente, vertemos un poquito de agua al gusto, hasta dejarlo con la consistencia y espesor deseado. Sólo nos queda meter el bol en la nevera y dejar que se enfríe. En un par de horas lo tendréis bien fresquito y perfecto para probar.

presentación

A la hora de la presentación, lo mejor es ponerlo en un plato hondo o cuenco con un hilo o unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Podemos adornarlo o acompañarlo con unos trocitos de cerezas o con un poquito de Jamón Dehesa de Extremadura.

Para mí, el mejor gazpacho se toma simplemente en vaso y ya está, directamente para el cuerpo. Buen provecho.

La cuestión de los gazpachos creo que radica más en buscar ese ingrediente que le da el nombre con un toque ácido y un sabor que destaque al resto como este gazpacho de cerezas.

bollitos de Queso Ibores y jamón Dehesa de Extremadura

receta 14



Carlos Noceda Riva

Blog: ¡ A ver qué cocinamos hoy!

Blog: www.averquecocinamoshoj.com

Facebook: A ver que cocinamos hoy

Twitter: @AVQCH



Quando me propusieron este divertido juego de hacer una receta con dos ingredientes sorpresa, me encantó. Y cuando me dijeron los ingredientes me gustó mucho más. ¿Quién se resiste a un queso Ibores o a un jamón ibérico de bellota Dehesa de Extremadura?. Se me hizo la boca agua. Pero cuando lo pensé... :(Me explico, el jamón está para comerlo solo o con pan, como el queso. Juntarlos es complicado por el riesgo a que el queso se coma al jamón. Así que os dejo estos bollitos de Queso Ibores con jamón, ¡¡la combinación perfecta!!

ingredientes

Para el prefermento

- 10 gr. de levadura fresca o de panadero
- 85 gr. de harina floja • 50 ml. de leche templada

Para los bollitos

- 600 gr. de harina normal • 50 ml. de aceite Gata-Hurdes • 350 gr. de agua • 7 gr. de sal
- 1 cucharadita de azúcar • 150 gr. de prefermento • 100 gr. de Queso Ibores rallado (un poquito más para decorar)

Para el relleno

Jamón Dehesa de Extremadura



elaboración

Preparamos el pre-fermento, mezclando todos los ingredientes del mismo en un bol. Amasamos un poco y tapamos el bol con plástico transparente para que conserve la humedad. Dejamos reposar dos horas hasta que duplique el tamaño. Una vez haya duplicado, ¡empezamos con los bollitos!

Mezclamos la harina con el prefermento, que rompemos en pedacitos para que se distribuya mejor.

Añadimos el resto de ingredientes de los bollitos y lo mezclamos hasta que se forme una masa un poco pegajosa.

Sacamos a la encimera y amasamos unos 7-8 minutos. Formamos una bola y metemos en el bol, tapamos con el plástico transparente y dejamos reposar 3 horas.

Una vez pasado ese tiempo, sacamos y formamos una bola. Con las manos enharinadas, vamos cortando porciones de unos 50-60 gr. cada una.

Después amasamos cada porción formamos bolas, que iremos poniendo sobre un trozo de papel de horno del tamaño de la bandeja. Podéis poner 5 o 6 en cada papel.

Los dejamos reposar media hora tapados con un trapo húmedo. Durante este tiempo ponemos a calentar el horno a 190°. Cuando estén listos los vamos metiendo en el horno. Al destaparlos, aprovecharemos para ponerles el queso por encima o un poco de harina como decoración.

Consejo: para pasarlos a la bandeja, poner la bandeja al revés, así resulta más fácil ponerla al borde de la mesa y arrastrar los papeles que tiene los bollitos encima. Y luego la metemos al revés al horno.

Horneamos de 15 a 20 minutos. Cada horno es distinto, así que si os quedan demasiado blancos, dejarlos más tiempo o subir la temperatura a 200°.

Una vez terminados los bollitos, ya solo queda abrirlos por la mitad y rellenarlos con Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura.

espárragos
rellenos de
jamón Dehesa
de Extremadura
sobre salsa
de Torta del Casar

receta 15



Cova Morales

Blog: Comoju

Blog: www.comoju.es

Facebook: [Cova Morales Juliana](#)

Twitter: [@comoju](#)

En el 2006 empecé a moverme un poco más en la cocina, y como no tenía mejor cosa que hacer, abrí un blog para usarlo como si de mi recetario particular se tratara.

Y aquí sigo ocho años más tarde con las mismas ganas y queriendo siempre buscar esas recetas sencillas, rápidas y que no nos lleven mucho tiempo en la cocina, para poder disfrutarlas al máximo, y como yo digo recetas de la cocina del día a día.

ingredientes

- 8 espárragos grandes
- Lonchas de jamón Dehesa de Extremadura

Para la salsa:

- 200 ml. de nata
- 200 gr. de Torta del Casar
- Un poco de coñac



elaboración

Lo primero que debemos hacer si estamos usando espárragos en conserva es escurrirlos muy bien y secarlos con papel de cocina.

Los abrimos longitudinalmente pero sin llegar a los extremos para que no se nos abran al freírlos y los rellenamos con un par de lonchas de jamón.

Los rebozamos en harina y huevo.

Freímos en abundante aceite caliente, sólo hasta que se dore el rebozado.

Para hacer la salsa: ponemos la nata y la torta en una sartén, añadimos el coñac y lo dejamos hasta que el queso se disuelva la salsa empieza a coger consistencia.

presentación

Ponemos en el plato de servir una cama de salsa al gusto y por encima los espárragos.

Torta del Casar asada

receta 16



Carmen Albo

Blog: Guisándome la vida

Blog: guisandomelavida.com

Facebook: [Guisandome la vida Carmen Albo](#)

Twitter: [@guisandomela](#)

Me llamo Carmen Albo, soy licenciada en derecho, consultora de marketing y la autora del blog "Guisándome la vida". Un blog de recetas con historieta desde donde espero que se perciba que a lo que de verdad soy muy aficionada es a disfrutar de la vida en general y de la cocina en particular.

Me gusta comer, beber, probar, inventar, conocer, experimentar, hablar y contar. Y además en la misma medida en que le gusta a mi héroe, Buzz Lightyear, "hasta el infinito y más allá".

Como tengo mucho cuento, cuento muchas cosas, algunas en otro medio que también me encanta, la radio. Soy directora del programa de Radio Vigo- Cadena Ser: "La guía gastronómica".

Me encanta mi blog, Guisándome la vida y las redes sociales que lo sustentan: Facebook, Twitter, Instagram... Me maravilla este mundo virtual que acerca todo lo lejano y que paradójicamente también puede, al contrario, alejar lo más cercano. Me sigue sorprendiendo lo que alcanza y lo que enseña.

De mi blog también tengo que decir que han salido cosas estupendas, y así, entre otras cosas y que recuerde: mi trabajo en "Restauración", como consultora de marketing on line dirigido a restaurantes, el programa que dirijo y presento en la radio, presentaciones de eventos gastronómicos, entrevistas, recetarios varios, colaboraciones con empresas de alimentación y, hasta dos libros de recetas de dieta. Y, por supuesto, sigo esperando y confío en que de esta maravillosa experiencia bloguera continuarán saliendo muchísimas estupendas y nuevas experiencias....

ingredientes

- 1 Torta del Casar • 1 chorrito de vino blanco Ribera del Guadiana • 50 gr. de jamón Dehesa de Extremadura • 1 chorrito de aceite Gata-Hurdes • 1 hogaza de pan • Pimentón de la Vera • 1 cebolleta o una chalota • Tomillo fresco



elaboración

Cortamos la parte superior de la hogaza de pan, cuidando que la parte inferior donde vamos a “enterrar” el queso sea suficientemente alta para cubrirlo.

Cortamos la tapa superior de la Torta del Casar.

Colocamos el queso sobre la hogaza ya sin tapa y, con un cuchillo, marcamos la circunferencia del queso en la miga. Con las manos retiramos la miga correspondiente para poder hundir el queso en el pan.

Con ayuda de una cuchara y con cuidado de no romper la monda, vaciamos la Torta del Casar en un recipiente. Ahí añadimos: el jamón picadito, la cebolleta, también muy picadita, el chorrito de vino y el pimentón al gusto.

Mezclamos bien hasta que el vino se integre con la pasta de queso y rellenamos con esta mezcla la Torta del Casar que habíamos vaciado previamente.

Mojamos con aceite la miga de la hogaza de pan y espolvoreamos con tomillo fresco tanto queso como pan.

Metemos la torta en la hogaza, la cubrimos con su tapa y la envolvemos bien con papel de aluminio.

Introducimos en horno a 180° unos 50 minutos.

Retiramos el papel de aluminio con ayuda de un trapo para evitar quemarnos y servimos la torta con la tapa ladeada.

NOTA: Se recomienda cortar trozos de la tapa y de la hogaza e introducirlos en el queso fundido.





Rubén Amorín Díaz

Blog: Ni mata ni engorda



Blog: www.nimataniengorda.com

Facebook: Ni mata ni engorda

Twitter: @nimataniengorda

Debido a mi pasión por la gastronomía y todo lo que la rodea, a nivel personal el blog es un pilar importante en mi vida. Me aporta "aire fresco" todos los días.

Una cocina para mí es el "lugar del mundo donde se fabrican momentos de felicidad". Y este es uno de los pilares de mi pasión por el mundo gastronómico.

Esos ratos que uno pasa entre hornillos y cazuelas aportan sensaciones que convierten la comida en algo más que un mero alimento.

Con el blog gastronómico comencé en enero de 2012, con muchísimas ganas de compartir con el resto del mundo las recetas que hago habitualmente en casa y que he ido aprendiendo a lo largo de mi vida, de mis abuelas, mi madre y otras personas de mi entorno. Actualmente, ya es un medio de vida. Trabajo con empresas del ámbito gastronómico, organizo e imparto cursos y talleres, diseño eventos y colaboro en diversos medios periodísticos como webs gastronómicas, prensa escrita y la cadena de radio Onda Cero.

ingredientes

PARA 4 PERSONAS

Para la mousse de queso

- 100 gr. de Torta del Casar • 400 gr. de queso crema • 500 ml. de nata líquida para montar
- 2 cucharadas de azúcar • 4 hojas de gelatina

Para el coulis de cerezas

- 300 gr. de Cerezas del Jerte • 150 gr. de azúcar • Zumo de un limón

elaboración

Comenzaremos preparando el "coulis" de cerezas. Reservamos 3 cerezas por persona para el emplatado. Lavamos las cerezas, las deshuesamos y las cortamos en 4 cuartos. En un cazo, vertemos el zumo de un limón, las cerezas y calentamos.

Añadimos el azúcar, mezclamos y cocinamos 10-12 minutos hasta que las cerezas estén blandas. Trituramos con batidora y colamos. Reservamos en el frigorífico.

Para la mousse, hidratamos la gelatina en agua fría. En una cazuela, añadimos 40 ml. de nata líquida, la Torta del Casar y el queso crema. Calentamos a fuego medio hasta obtener una crema homogénea. Escurremos la gelatina, la añadimos a la crema y mezclamos. Retiramos del fuego y reservamos.

Montamos la nata, añadiendo 2 cucharadas de azúcar, con unas varillas o con la batidora. Añadimos la nata a la crema de queso (templada tirando a fría) y mezclamos con una espátula, con cuidado y con movimientos envolventes.

presentación

Vertemos la crema resultante en vasitos o copas individuales y dejamos reposar dentro del frigorífico un mínimo de 12 horas. Antes de servir en la mesa, añadimos a la mousse una lámina de "coulis" de cerezas y decoramos con unas Picotas de Jerte.

Un postre delicioso con un sabor intenso a los productos de Cáceres. ¡Que aproveche!



costillas
al horno
en adobo casero
y Miel
Villuercas Ibores

receta 18



Carlos Dube

Blog: Mercado Calabajío

Blog: www.mercadocalabajio.com

Facebook: Mercado Calabajío

Twitter: @mcalabajio

Tras abandonar la casa de mis padres en el año 2004, se me ocurrió la idea de compartir abiertamente con mi hermano, y de forma online, recetas familiares, restaurantes y los productos comerciales que probaba y más me gustaban. Así en septiembre de 2006 nace el blog **Mercado Calabajío**, un blog de recetas de cocina y gastronomía en general.

ingredientes

PARA 2 PERSONAS

- 600gr de costillas de cerdo frescas
- 1/2 cucharada de Pimentón de La Vera dulce
- ½ cucharada de orégano
- 50ml de agua tibia • sal • 2 dientes de ajo pequeños • 20ml de aceite Gata-Hurdes
- 2 cucharadas de Miel Villuercas Ibores
- 1/2 cucharada de agua

elaboración

Se adoban las costillas con el pimentón, el orégano, la sal, el ajo triturado, el agua y el aceite. Frotar bien y salar al punto. Dejar aplicar el adobo un mínimo de 6 horas y en un sitio fresco.

Una vez la carne se haya marinado, escurrir de líquidos (sin lavar) y colocar en una fuente de horno envueltas en papel de aluminio de forma hermética, a modo de papillote. Hornear a 160° durante 1 hora y media.

presentación

Una vez horneado, descubrir las costillas y pincelar con la miel, la cual, habremos diluido en un poco de agua en un cazo. Primero pintar

por un lado, disponerlas en el horno bajo el grill hasta dorar y luego pincelar por el otro, con más grill para volver a dorar.

Acompañar de patatas fritas, ensalada, encurtidos, etc



soufflé de Queso Ibores y Cerezas del Jerte

receta 19

Patricia Sola Ortega

Blog: Chafardeando

Blog: chafardeando.blogspot.com.es

Facebook: Patricia Sola

Twitter: @chafardeando



Empecé allá por el 2006 con mi blog para compartir todas mis inquietudes gastronómicas con quien quisiera leerlas, aunque las redes sociales me atraparon enseguida por su inmediatez y veracidad a la hora de mostrar la realidad gastronómica que me rodea.

Actualmente mis redes sociales favoritas para difusión gastronómica son Instagram (siempre han dicho que una imagen vale más que mil palabras) y Yelp, donde comparto las reseñas y recomendaciones de los restaurantes a los que suelo ir, con otros usuarios.

ingredientes

PARA 2 PERSONAS

• 4 huevos pequeños (a ser posible, de "gallinas felices") • ¼ de taza de azúcar (50 gr.)

• ½ de taza de harina (100 g.r) • 250 ml. de leche • 3 cucharadas de mantequilla • 85 gr. de Queso Ibores rallado • 150 gr. de Cerezas del Jerte deshuesadas

elaboración

Los soufflés suelen dar un poquito de miedo (¿subirá? ¿no subirá?) pero al final, como todo en esta vida hay que lanzarse y atreverse con ellos.

En un cazo, fundir la mantequilla y añadir progresivamente sin parar de remover la harina, el azúcar y la leche en caliente.

Retirar el cazo del fuego y añadir las 4 yemas de huevo. Es importante separar bien las claras y las yemas para que luego las claras monten bien. Remover bien la mezcla y añadir el queso y volver a remover. Cuando la mezcla esté homogénea, añadir las cerezas troceadas al gusto y volver a remover.

Montar bien las claras a punto de nieve. Si tienes un buen brazo... ¡adelante! este es el momento de demostrarlo. Si no, bate las claras con un brazo batidor como el resto de los mortales. Para saber cuando están bien montadas, basta con darle la vuelta al recipiente y ver que no caen.

Añadir las claras con movimientos delicados y envolventes para evitar que se bajen. Lo ideal es utilizar una "lengua" de silicona. Cuando estén bien integradas en la mezcla, verter en los moldes engrasados previamente. Es importante no llenar hasta el borde ya que se derramará al

empezar a subir. Es recomendable llenar hasta aproximadamente la mitad.

Disponer los moldes en una fuente honda de horno con el fondo lleno de agua.

Meter en el horno precalentado y hornear 40 minutos a 150 grados en una altura media del horno.

Es importante no abrir el horno durante la preparación ya que esta bajaría y servirlos recién hechos ya que bajan bastante rápido una vez sacados del horno.



presentación

Para presentar el soufflé puedes hacerlo espolvoreándolo con azúcar glas o con una jalea de cerezas.

bocados de berenjena en tempura con Queso Ibores y aguamiel de Miel Villuercas Ibores

receta 20

Ana Cristina Lahoz

Blog: Cocina y más by Persemoon

Blog: www.bypersemoon.com

Facebook: [Cocina y más by Persemoon](#)

Twitter: [@persemoon](#)



Ana Cristina Lahoz, aunque en las redes sociales se me conoce por Persemoon, y soy de Zaragoza.

La informática ha sido mi profesión durante mucho tiempo pero mi pasión es la cocina y la gastronomía. Quizás por eso estoy convirtiendo en profesión la pasión, estudiando para conseguir el título de cocinero profesional.

Inquieta y emprendedora por naturaleza no sé si algún día conseguiré llevar a cabo todo lo que me propongo, por intentarlo que no quede. Optimista, amiga de mis amigos, luchadora. No concibo la vida sin música, sin cine y me interesa la historia.

ingredientes

Para la espuma de Queso Ibores

• ½ litro de agua mineral • 300 gr. Queso de Ibores rallado • 5 gr. de agar-agar • 4 gr. de lecitina de soja en polvo

Para la crema de Queso Ibores

• 175 gr. de Queso Ibores sin corteza • 285 gr. de leche de cabra • 20 gr. de harina • 20 ml. aceite Gata-Hurdes

Para la tempura

• 100 gr. de agua con hielo • 1 yema de huevo mediana (unos 15 gr.) • 45 gr. de harina • 2 gr. de sal • 2 gr. de levadura • aceite Gata-Hurdes

Para el aguamiel de Miel Villuercas Ibores

• 1 cucharada sopera de Miel Villuercas Ibores
• 2 cucharadas de agua de postre

Para los bocaditos de berenjena

• 1 berenjena grande o dos medianas • sal

elaboración

Para la espuma: elaboramos un suero con el queso en una cazuela con agua y el queso rallado a fuego lento durante 30 min. Colamos y dejamos reposar 24 horas en el frigorífico. Volvemos a colar. En un cazo calentamos 200 gr del suero, agregamos lecitina de soja, agar-agar y mezclamos.

Batimos bien para que emulsione y forme la espuma. Dejamos reposar durante un minuto, recogemos cuidadosamente con una cuchara y la ponemos en un recipiente antiadherente. Reservamos en el congelador 24 horas.

Para la crema de queso: en un cazo pequeño añadimos el aceite y cuando esté caliente tostamos la harina con cuidado y añadimos poco a poco la leche caliente sin parar de remover. Agregamos el queso, mezclamos y seguimos removiendo hasta que se integre. Apartamos y dejamos templar. Untamos con aceite unas cubiteras pequeñas y las llenamos con la mezcla, protegemos con papel film y cuando estén frías metemos al congelador durante 24 horas.

Para los bocaditos de berenjena: limpiaremos bien y laminamos finas. Las colocamos en un colador con sal y dejamos reposar una hora.

Lavamos y secamos con papel de cocina. Sacamos del congelador la crema de queso y con mucho cuidado depositamos una porción de la crema en la berenjena y enrollamos. Pasamos por harina y reservamos.

Para la tempura: quitamos el hielo del agua e introducimos la yema de huevo, la sal e incorporamos la harina con la levadura, mezclamos ligeramente.

En un cazo calentamos el aceite a unos 180°. Pasamos los bocaditos por la tempura y freímos hasta conseguir un color dorado. Escurrimos sobre papel absorbente.

Para el aguamiel: calentamos la miel con el agua, reservamos. Sacamos la espuma del congelador y cortamos en trozos cuadrados no muy grandes.



presentación

Colocamos los bocaditos dispuestos unos sobre otros y regamos con el aguamiel. En otro

extremo pintamos con un poco de aguamiel y sobre ella disponemos la espuma de queso, le añadimos unas gotas de aguamiel y adornamos con flores de tomillo.

Depósito Legal
CC-319-2014

Imprime
Solugrap



EDITA



COLABORAN

