

Presentación

Del cerdo, dicen, todo es bueno, todo sirve... hasta los "andares". Es una frase que quizás cuesta entender, sobre todo a los más jóvenes, hasta que uno se topa con los ibéricos.

¿Se han fijado cuando pasean por la dehesa limpios, orgullosos, con su traje moteado?. Cualquiera diría que son conscientes de su clase y que parecen estar convencidos de que todo el mundo les está observando.

Pero, ¿a qué se debe? ¿de dónde esa elegancia? Sin duda, es fruto de la historia. Miles, millones de cerdos de un color y no de otro, de un tipo y no de otro, que han ido conformando a base de pequeños detalles una genética singular.

También de la alimentación, las bellotas, sabrosas con la medida necesaria de nutrientes y energías.

Del tipo de vida: andar y pasear, ir y venir, con horizonte, con idea de libertad.

Del escenario, la dehesa y sus sombras, el frescor y el aire; incluso tiene que ver seguro, con rascarse placenteramente en las cortezas de las encinas.

De una compañía que va de los toros a los pájaros que, según dicen, silban cuando desfilan.

Y quizá de manera especial tiene que ver con la gente, con los maravillosos salmantinos del medio rural, que los cuida y los quiere -cada uno a su modo, porque hay muchas maneras de querer-. Hasta tal punto que hay pueblos como Candelario, construido alrededor de ellos con batipuertas, regaderas, casas negras y aroma de humo, o Guijuelo, que se ha convertido en el apellido con mayúsculas.

Se diría que toda la provincia salmantina se convierte en un santuario gastronómico, donde disfrutar de la diversidad y personalidad de los manjares del ibérico por antonomasia. Se trata de un empeño en el que la Diputación de Salamanca está inmersa en el marco de su labor de promoción turística y cultural.

Es verdad que puestos a elegir hay cosas del cerdo más tangibles y atrayentes que los andares, sin duda. Pero hagan por favor un ejercicio de imaginación, cierren los ojos y repitan con cierto aire trascendente "crujiente de andares de ibérico", otra vez... A que sienten el "vaivén", huelen el tocino, las vetas... Y hasta que ya les resuena en sus oídos: "crujiente de andares de ibérico". Y si no, al tiempo.

Isabel Jiménez García
Presidenta de la Diputación de Salamanca

Pluma de ibérico



Víctor Salvador

Restaurante Chez Víctor, Salamanca

Cocina: Tradicional

INGREDIENTES (2 personas)

2 pluma de ibérico
2 tomates
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 pepino
1 cebolleta
1 ramillete de perejil
2 dientes de ajo
Aceite de oliva
1 cucharada de orégano
Vinagre de vino tinto
Sal gorda

Elaboración:

La víspera, limpiar las plumas de ibérico y ponerlas a macerar con aceite de oliva, 2 dientes de ajo y el orégano.

El mismo día, cortar las verduras en trocitos pequeños. Añadir la sal gorda y dejar rendir en el frigorífico.

Al día siguiente, aliñar las verduras con aceite de oliva y vinagre de vino tinto. Rectificar con sal y añadir el zumo de un tomate. Mantener en espera.

Saltear, ligeramente, las plumas de ibérico para que queden jugosas.

En el momento de servir, añadir el picadillo de verduras aliñando generosamente. Espolvorear el perejil picado encima. Sacar rápidamente acompañado de patatas asadas.

Tiempo de elaboración:

1 hora



Carmen Domínguez

Restaurante El Salón, Salamanca

Cocina: Tradicional



Presas ibéricas a la parrilla al aroma de pimienta rosa y jarabe de Pedro Ximénez

INGREDIENTES (4 personas)

600 gr. de presa ibérica
10 gr. de pimienta rosa en grano
Sal
400 ml. de Pedro Ximénez
2 cucharadas de glucosa
60 ml. de aceite de oliva

Elaboración:

Para el jarabe de Pedro Ximénez: Echar en un cazo la cantidad de Pedro Ximénez y la glucosa. Dejar reducir a fuego lento hasta que tome la consistencia de un jarabe. Retirar del fuego, dejar enfriar y echar en un biberón.

Limpiar la pieza de presa si tiene demasiada grasa y cortar en filetes del grosor deseado.

Colocar los filetes de presa sobre la parrilla caliente; añadirle la sal y la pimienta rosa y retirarlos cuando estén en su punto.

Presentación:

Salsear el plato con el jarabe de Pedro Ximénez y colocar los filetes de presa sobre el mismo.

Se pueden utilizar algunos granos de pimienta rosa para completar la decoración.

Tiempo de elaboración:

30 minutos



Ensalada de panceta ibérica con gambas



Víctor Gutiérrez

Rest. Víctor Gutiérrez, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Asar la panceta en el horno 1 hora a 170°. Dejar enfriar, quitar la piel y cortar en el cortafiambre en lonchas finas. Colocarlas en paralelo, de manera que se solapen y formemos una lámina de panceta. Colocamos la ensalada aliñada a lo largo de la panceta y cerramos como si de un canelón se tratara.

Colocamos en el plato que vayamos a servir y con el jugo del asado un poco de vinagre y aceite haremos una vinagreta. Pondremos por encima luego las lonchitas de jamón y las colas de gamba a la plancha. Terminaremos con un poco de cebollino.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de panceta ibérica adobada

Ensalada variada

100 gr. de jamón ibérico

Vinagre, aceite y sal

20 gambas

Cebollino



José Manuel Andrés

Restaurante El balcón de la Plaza
La Alberca
Cocina: Tradicional



Milhojas de pluma ibérica con queso de cabra y nueces con fondo de ibéricos

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de pluma ibérica	<i>Para el fondo oscuro</i>
1 plancha hojaldre	2 zanahorias
250 gr. de queso de cabra	1 puerro
250 gr. de nueces	1 cebolla
Orégano	2 tomates maduros
1 huevo	1 copa de vino tinto
Sal y pimienta	Harina
Ajetes	500 gr. huesos
Aceite de oliva	



Elaboración:

Salpimentar las plumas ibéricas y marcarlas en una sartén con aceite de oliva a fuego fuerte y reservarlas.

Estirar la plancha de hojaldre en la mesa con harina para que no se pegue; una vez estirada, colocar encima el queso de cabra en lonchas finas, las nueces y el orégano y seguidamente montar las plumas. Envolver como si fuera un canelón.

Pinchamos los hojaldres y pintamos con el huevo batido.

Calentar el horno a 180° y hacer los hojaldres durante 25 minutos.

Para el fondo oscuro:

En una cazuela al fuego dorar bien los huesos y añadir las verduras. Pocharlas bien.

Agregar el vino tinto, dejar reducir y añadir la harina. Cubrir con agua y dejarlo cocinar.

Dejarlo hervir hasta que esté espeso y pasar por el colador.

Presentación:

En el fondo de un plato, poner la salsa, los ajetes salteados y colocar encima las milhojas bien calientes.

Tiempo de elaboración:

30 minutos

Jamoncito de tostón relleno de jamón y verduritas tiernas



Juan Santamaría y
Ángel Campos

Restaurante Cala Fornells,
Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Se deshuesa el jamoncito y se extiende en la mesa. Se sazona con sal y pimienta negra.

Se depositan unas lonchas de jamón ibérico cortadas no muy gruesas y sobre éstas unos espárragos trigueros, unas tiras de berenjena y unas tiras de calabacín. También una cebolleta tierna procurando que asomen los vegetales por los extremos.

Se enrolla, se ata y se envuelve con papel de aluminio los vegetales salientes.

Se unta con un poco de aceite de oliva y se hornea a temperatura suave hasta que esté asado.

Se le dan un par de vueltas para que doren bien.

Observaciones:

Con su propia grasa confeccionaremos una salsa apropiada.

Tiempo de elaboración:

2 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 jamoncitos de tostón
1 manojo de espárragos trigueros
8 tiras de berenjena
8 tiras de calabacín
4 cebolletas tiernas
12 lonchas de jamón ibérico
Sal y pimienta negra molida



Alberto Hernández

Rte. La Calma. Salamanca

Cocina: Vanguardia



Raviolis de meneadas y jeta con sopa dorada de jamón

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de huesos de jamón ibérico

1 cebolla

1 zanahoria

200 gr. de carne picada

200 gr. de clara de huevo

25 gr. de apio

1 puerro

Oro en polvo

Para los raviolis de meneadas

200 gr. patatas

4 dientes de ajo

15 gr. pimentón dulce

5 gr. pimentón picante

300 gr. tocino ibérico

Para los raviolis crujientes de jeta

300 gr. jeta

1/4 l. consomé

clarificado sin oro

12 gr. agar-agar

Elaboración:

Sopa dorada de Jamón:

Preparamos un caldo con los huesos de jamón

Preparamos una clarece con las verduras y las claras

Volcamos sobre el caldo colado y movemos hasta que la clariz forme tortilla

Colamos por un paño.

Poner a punto de sal y añadir el oro en polvo.

Raviolis de meneadas:

Haremos un puré de patata y lo montamos con la grasa que suelta el tocino al calentarlo y los pimentones.

Con el puré frío elaboramos unas bolitas que recubriremos con el tocino formando los raviolis de meneadas.

Raviolis crujientes de jeta:

Cocemos la jeta por espacio de 4 horas. Después escurrimos y prensamos.

Dejamos congelar y cortamos en láminas y deshidratamos en la plancha o en el horno, para que quede bien crujiente.

Picamos fino con el cuchillo

Calentamos el consomé con el agar-agar. Estiramos en una placa, para formar una gelatina plana de 1 mm. Máximo de espesor.

Cortamos en cuadros de 5x5 cms. Y en el centro colocamos el polvo de jeta, envolvemos y formamos el ravioli.

Presentación:

Montamos el plato colocando los raviolis y el consomé dorado caliente. Decorar con hierbas aromáticas y pétalos de flores.

Tiempo de elaboración:

2 horas



Estofado de carrilleras de ibérico maceradas en oloroso con rebozuelos



Mario Estévez

Restaurante El Candil, Salamanca

Cocina: Tradicional

Elaboración:

Limpiar las carrilleras y quitar la telilla que las recubre por una de las partes.

Macerar las carrilleras junto con el oloroso y las setas limpias 24 horas en el frigorífico.

Picamos el ajo, las cebollas en juliana y la zanahoria en rodajas finas. Lo añadimos a la olla hasta que adquiera la cebolla ese color transparente.

Retiramos las verduras y doramos las carrilleras (reservamos el oloroso y las setas).

Añadimos las verduras, así como las hierbas aromáticas, la nuez moscada y el oloroso junto con las setas.

Cubrir de agua las carrilleras y salamos.

Cerramos la olla y esperamos a que suba el indicador con el fuego a máxima potencia. Una vez suba, bajamos la potencia del fuego pero manteniendo la cocción (en vitrocerámicas de 5 posiciones, mantenerlo en la 2ª posición) aproximadamente 50 minutos (35 minutos en super-rápida).

Presentación:

Filetear las carrilleras sobre las verduras y colocar los rebozuelos a un lado del plato.

Acompañar con Oloroso Emilio Hidalgo de la D.O. Jerez.

Tiempo de elaboración:

1 hora

INGREDIENTES (4 personas)

8 carrilleras de ibérico

3 cebollas

3 zanahorias

3 dientes de ajo

2 ramitas de tomillo

1 ramita de romero

250 gr. de rebozuelos

Pimienta negra

Nuez moscada

Sal

0,5 l. de oloroso



Enrique Ortega

Restaurante Sierra Quilama,
San Miguel de Valero
Cocina: Tradicional



Papada ibérica crujiente y crema de patatas removidas

INGREDIENTES (4 personas)

150 gr. de papada de cerdo ibérico adobada	1 hoja de laurel
300 ml. de aceite de oliva suave	50 gr. de mantequilla
500 gr. de patatas antiguas	100 ml. de nata líquida
1500 ml. de agua	1 cucharadita de pimentón dulce de La Vera
30 gr. de sal gruesa	2 dientes de ajo con piel
8 un. de pimienta negra	50 ml. de aceite de oliva virgen (suave)
2 cayenas o guindillas	Cebollino
	Perejil

Elaboración:

Cortamos la papada en tiras finas y la cocemos en el aceite, partiendo en frío, durante 3 minutos. Escurrimos y reservamos hasta el montaje del plato.

Cocemos las patatas peladas cortadas en trozos grandes junto con la pimienta de cayena, sal gorda y el laurel. Una vez cocidas las reservamos en su caldo.

Aparte ponemos el aceite a calentar, añadimos la cayena y los ajos. Luego el pimentón dulce y aparte el caldo de las patatas, dejamos reducir.

Añadimos este sofrito a las patatas con la mantequilla y la nata y lo mezclamos. Pasamos todo por el pasapurés hasta que tenga la densidad de crema.

Mantener la crema caliente.

Calentamos el aceite en el que cocimos la papada a 180°. Añadimos las tiras de la papada cocidas hasta quedar calientes y las escurrimos.

Montamos en plato hondo la crema de base y unos cuantos crujientes por encima. Decoramos con el cebollino y el perejil picado.

Tiempo de elaboración:

1 hora



Lengua de cerdo ibérico en escabeche tibio y salsa de miel de Valero



Antonio Barragán

Restaurante La Plata, Béjar

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Para el Escabeche:

Limpia las lenguas y pica las hortalizas.

Saltea las hortalizas en manteca de cerdo, cuando estén algo cocinadas y doradas añadir las lenguas subiendo el fuego, dejando que tomen color.

Añadir el resto de los ingredientes (excepto la miel, las nueces, romero, cáscara de naranja y vino blanco) y dejar cocer entre 4-5 horas, dependiendo de punto de cocción que deseamos darle.

Una vez transcurrido el tiempo dejamos reposar 24 horas en la cámara para que maceren las lenguas en el escabeche.

Salsa de miel:

Reducir el vino blanco a la mitad y añadir el romero, la miel y las nueces. Dejar cocer hasta conseguir una salsa melosa.

Incorporar al final las naranjas que habremos caramelizado en un jarabe.

Presentación:

Cortamos las lenguas no muy gruesas dispuestas en el plato y acompañadas con las verduras del escabeche.

Al lado, con una brocha untaremos de salsa de miel.

Tiempo de elaboración:

4-5 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 piezas de lengua de cerdo	500 ml. de caldo de pollo
3 tallos de apio	1,5 c. sopera de sal
1 cebolla	125 ml. de vino blanco
2 zanahorias	Miel de Valero
4 dientes de ajo	500 ml. de manojo de romero
250 gr. de manteca de cerdo	Nueces
1 c. de jengibre rallado fresco	200 gr. de cáscara de naranja caramelizada (10 láminas finas)
5 gr. de pimienta negra	500 ml. de vino blanco
5 c. de azúcar moreno	
250 ml. de vinagre reducido a la mitad	



Néstor Freiría

Restaurante La Plazuela,
Aldealengua
Cocina: Vanguardia



Tres formas de comer el jamón ibérico de Guijuelo

INGREDIENTES (1 persona)

150 gr. de jamón ibérico
200 cl. de aceite de oliva 0,4°
2 Sil-pat
Para la Coca de Pan suflado
320 gr. de harina de trigo
20 gr. de levadura prensada
200 cl. de leche entera
4 gr. de sal
Cigalas
3 cigalas g-2 frescas
15 cl. aceite de oliva 0'4°
Sal y pimienta recién molida

Pamplina o Marja
30 gr. de pamplina
100 cl. de aceite de picual
25 cl. vinagre balsámico
Sal maldón
Aceite de espárragos
5 espárragos trigueros
200 cl. de aceite de oliva 0,4°
Puré de patatas especial
700 gr. de patata cocida
*(la patata se cuece con piel,
después se pela y se pesa)*
175 gr. mantequilla en dados
40 grs. grasa de tocino de jamón
85 cl. aceite de Baena suave
200 cl. leche
100 cl. de nata
120 gr. queso de
Hinojosa curado.
Nuez moscada,
sal y pimienta

Elaboración:

Para el jamón:

Freír en aceite 45 grs de jamón, hornear otros 45grs de jamón entre los dos sil-pat a 150°C y cortar a pase los 75 grs restantes.

Para la masa:

Disolver la levadura en la leche a 12°C, tamizar la harina, añadir sal e ir amasando poco a poco a velocidad media. Colocar la masa sobre una superficie fría y dividir a la mitad. Bolear y dejar fermentar a 5°C durante 1 hora. Estirar y cortar en rectángulos y dejar reposar 30'. Hornear a 250°C durante 2 minutos dar la vuelta y repetir la operación. Reservar.

Preparación cigalas:

Marcar en sartén hasta dorar y pasar por polvo grueso de jamón.

Para la pamplina:

Hacer una vinagreta emulsionada y aliñar la pamplina.

Para los espárragos:

Escaldar los espárragos, enfriar, licuar y emulsionar con el aceite los tallos y reservar las puntas de los mismos.

Para el puré

Una vez la patata cocida y pelada, ponerla en un cazo lo más estrecho posible, echar la mantequilla, grasa de tocino, aceite de Baena y darle con la batidora. Para que la patata tenga un aspecto de goma se debe hacer lo más rápido posible. Después echar poco a poco la nata y la leche hirviendo, la nuez moscada y sazonada. Mezclar hasta que el puré esté bien liso y sin grumos. Poner a punto de sal y guardarlo al baño María.

Presentación:

En el centro del plato pondremos la coca rellena en su interior de aceite de oliva picual (esto lo haremos con una jeringuilla con aceite de oliva de la variedad Baena). Pondremos el jamón encima de la coca y al lado montaremos la pequeña ensalada de cigalas pamplina y al otro lado las puntas de los espárragos trigueros, aceite de los mismos y los cristales de jamón.

Tiempo de elaboración: 1 hora y 30 minutos



Manitas de cerdo ibérico reellenas de su paté y manzana, envueltas en crujiente de vino tinto, acompañada de crema de rebozuelos



Gerardo García

Restaurante La Posada, Candelario

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Abrir al medio las manitas y colocarlas en una marmita, cubrir con agua, añadir los ajos golpeados, tomillo y sal, y cocer hasta que estén tiernas.

Dejar enfriar en su caldo, deshuesarlas y reservar.

Elaborar una compota con las manzanas, una nuez de mantequilla, 1 cucharada de azúcar y una de zumo de limón.

Cuadrar de manera uniforme las manitas y rellenarlas con una parte de paté y otra de compota, cubrir con otro trozo de manita y reservar.

Para el crujiente de vino tinto: (Este ha de ser preparado dos o tres días de antelación)

Reducir el vino con azúcar a la mitad, añadir la tapioca y cocer 10 minutos.

Extender esta mezcla en un papel sulfurizado lo más fino posible, dejar secar en un lugar cálido.

Una vez seco, desmenuzarlo y reservarlo.

Para la crema de rebozuelos:

Pochar los rebozuelos en mantequilla.

Una vez bien cocidos añadir el cava y el fondo de ave, cocer hasta que reduzca un poco el líquido.

Triturar, colar y reservar al calor.

Presentación:

Rebozar las manitas reellenas de paté y compota pasándolas primero por clara de huevo sin batir, después por la tapioca y el vino desecado preparado con anterioridad. Freír en abundante aceite de oliva muy caliente, escurrir y colocar en el plato. Servir acompañada de la crema de rebozuelos y hojas frescas.

Tiempo de elaboración:

2 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 manitas de cerdo ibérico	75 gr. de tapioca
1 lata de paté de cerdo ibérico de calidad	80 gr. de azúcar
2 manzanas reineta	3 claras de huevo sin batir
1 c. de zumo de limón	<i>Para la crema de rebozuelos</i>
1 c. de azúcar	400 gr. de rebozuelos
1 nuez de mantequilla	1/4 l. de cava
3 dientes de ajo golpeados	1/4 l. de fondo de ave
Tomillo y sal	50 gr. de mantequilla
<i>Para el crujiente de vino tinto</i>	Sal
0,75 l. de vino tinto de la sierra de Salamanca	Aceite de oliva para freír



M^a Isabel Pascual

Restaurante La Retoreña de Arribes,
Trabanca
Cocina: Vanguardia



Regalos de cocido con tajadas de cerdo ibérico sobre su sopa con crujiente de jamón ibérico de Guijuelo

INGREDIENTES (4 personas)

400 gr. de garbanzos	300 gr. longaniza ibérica
800 gr. de costilla de ibérico	4 l. agua
1 oreja de ibérico	300 gr. fideos
2 pies de ibérico	8 tortas de arroz
100 gr. de tocino de ibérico	100 gr. de jamón ibérico de Guijuelo
200 gr. de jeta de ibérico	Sal
500 gr. de morcillo de ternera	16 tiras de cebollino
200 gr. de hueso de jamón ibérico de Guijuelo	



Elaboración:

Los garbanzos se ponen a ablandar en agua caliente durante 8 horas.

Se ponen a hervir los garbanzos con toda la carne, menos la costilla y la longaniza, que se añaden cuando lleven una hora cociendo.

Se pone sal y se dejan otros 45 minutos o hasta que estén tiernos los garbanzos.

Se retira el caldo sobrante, para ello habremos puesto agua en exceso, se apartan las tajadas de ibérico y se trocean.

Ponemos el caldo al fuego con los fideos, rectificamos de sal y hervimos 3 minutos.

Se presenta la sopa con láminas de jamón ibérico de Guijuelo pasadas por la sartén, untada en aceite de oliva. Los garbanzos se ponen sobre la torta de arroz, previamente remojada en agua caliente y la ración de tajadas de ibérico en otra torta. Se cierran las tortas en forma de paquete atándolas con cebollino y se acompañan con la sopa.

Tiempo de elaboración:

2 horas y 30 minutos

Solomillo de cerdo con costra de dátiles y mostaza



Javier Ledesma

Restaurante Las Arribes, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Trituramos los dátiles y la mostaza y lo reservamos.

Enrollamos cada medallón con una loncha de bacon, los ponemos al fuego con la parrilla muy caliente.

Una vez dorados y al punto, colocamos sobre cada uno de ellos una cucharadita con la mezcla de dátiles y mostaza y la caramelizamos con plancha muy caliente.

Lo acompañamos todo con unas patatas panaderas y un poco de jugo de carne.

Observaciones:

Sujetar las lonchas de bacon a los medallones con unos palillos para que no se suelten.

Tiempo de elaboración:

20 minutos

INGREDIENTES (6 personas)

1,5 kg. de solomillo
200 gr. de bacon
100 gr. de dátiles
50 gr. de mostaza
100 gr. jugo de carne
4 patatas confitadas
4 c. de aceite de oliva
4 c. de azúcar moreno
Sal y pimienta



Luis Sánchez

Restaurante La Taberna, Ledrada

Cocina: Tradicional



Secretos de ibérico con setas silvestres

INGREDIENTES (4 personas)

750 gr. de secretos de ibérico
500 gr. de seta silvestre variada
1/2 cebolla blanca
1 pizca de tomillo
Sal gorda (al gusto)
3 ajos
1 pizca de pimienta negra
1 pizca perejil picado
1 copa de vino blanco
2 copas de agua y aceite de oliva

Elaboración:

Los secretos se cortan en trozos no muy menudos y se pica la cebolla, el ajo y el perejil. Se pone una cazuela con aceite de oliva y se le añade la cebolla, el ajo y el perejil ya picados.

Cuando la cebolla esté pochada se la añaden los secretos troceados y las setas escogidas y limpias.

A continuación se salpimenta y se le añade el tomillo y el vino blanco seco. Se deja rehogar 2 minutos, se le añaden dos copas de agua y se deja cocinar durante 6 ó 7 minutos.

Presentación:

Se sirve en cazuela de barro.

Tiempo de elaboración:

12 minutos



Risotto de magro ibérico con pimientos asados y sus tajadas a la brasa



Joaquín Labrador

Restaurante Los Arcos,
Castellanos de Villiquera
Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Para el Risotto:

Pochamos la cebolla, el pimiento y el ajo con el aceite de oliva. Cuando esté a medias añadimos las puntas de magro (reservando los centros de la pieza para las tajadas) y a continuación el arroz rehogándolo todo.

Le vamos añadiendo el caldo poco a poco hasta que llegue al punto de cocción deseado y para finalizar ligamos con la mantequilla y la nata.

Al retirar el arroz le añadimos el queso parmesano.

Para los pimientos asados:

Ponemos los pimientos en una fuente y la metemos en el horno durante 40 minutos dándole la vuelta a los pimientos a media cocción.

Cuando estén hechos los sacamos y los envolvemos en film transparente durante 5 minutos para que se pelen bien.

Para las tajadas de magro adobado:

Cortamos el magro en tiras de 1 cm de alto y lo ponemos en la parrilla o plancha hasta que estén doradas.

Presentación:

Colocamos sobre el plato un aro de 8 cm y dentro de éste otro de 4 cm. El aro de dentro lo llenamos con los pimientos asados aliñados con aceite y sal, y el espacio entre los dos aros lo rellenamos con el risotto de magro. A continuación extraemos el aro de dentro primero y después el aro de fuera. Alrededor del risotto ponemos las tajadas untadas con un machado de aceite y ajo.

Tiempo de elaboración:

20 minutos

INGREDIENTES (6 personas)

800 gr. de magro ibérico adobado
400 gr. de risotto carnaroni
700 cl. de caldo o consomé
50 gr. de queso parmesano
2 nueces de mantequilla
100 cl. de nata líquida
100 cl. de aceite de oliva
3 cebollas
3 pimientos rojos
3 dientes de ajo
Sal, pimienta negra



Enrique Sánchez

Restaurante Palacio Prado, Salamanca
Cocina: Vanguardia



Bola a baja temperatura con ravioli de jamón de Guijuelo

INGREDIENTES (4 personas)

800 gr. de bola

1 baguette cruda

50 gr. de jamón ibérico de bellota D. O. Guijuelo

4 yemas de polla de corral

100 gr. de ajetes frescos

Tomillo fresco

Ralladura de piel de naranja

Aceite de oliva

2 pimientos asados

Elaboración:

Envasar al vacío con un chorrito de aceite, sal, pimienta y tomillo.

Cocer a 65° durante 15 minutos. Saltear los ajetes frescos.

Cortar la baguette y el jamón en lonchas finas y darle una forma de cruz superponiéndolas para poder formar el ravioli, introducir en el centro de la cruz la yema de huevo y juntar las puntas que se entrecruzaban para poder cerrarlo correctamente.

Presentación:

Colocar como base los ajetes salteados; poner la bola fileteada sobre los ajetes, colocada armónicamente, y por último, el ravioli horneado encima de la bola.

Poner sobre todo ello un chorrito de aceite de oliva, una ramita de tomillo fresco y ralladura de naranja.

Tiempo de elaboración:

1 hora



Presas ibéricas al aroma de vainilla, foie, esfera de jamón, mozzarella y farinato con puré de manzana y boletus salteados



Jorge Berrocal

Escuela de Hostelería

Fonda Veracruz, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Limpiar la pieza ibérica y dividir en 4 trozos de tamaño parecido.

Marcar en una sartén la presa salpimentada y mientras, se corta la cebolla, la zanahoria y el puerro en mirepoix y se pocha en un cazo.

Añadirle la presa a las verduras y el Jerez, el Oporto y el vino tinto junto con la vaina de vainilla y dejar cocinar.

Mientras se cocina se puede ir formando los raviolis o esferas. A la mozzarella se le da forma redondeada y se introduce en el interior del farinato que se cubre con el jamón.

Antes del emplatado se le dará un golpe de horno para que el farinato se cocine y el queso funda.

Se prepara un puré de manzana y se saltearán los boletus.

Una vez cocinada la presa se sacará y se cortará en taquitos.

Con las verduras se triturarán y se obtendrá la salsa, que no hará falta trabar puesto que las verduras darán espesor. Se refinará por un chino y se introducirá en un dosificador.

Presentación:

Se colocará en un lado del plato los taquitos de presa ibérica en forma piramidal y se salteará. Una vez salteado se rallará el mi-cuit por dicha pirámide.

Alrededor se pondrán los boletus salteados y al otro lado del plato se pondrá una base de puré de manzana y sobre esa base la esfera de jamón, mozzarella y farinato.

Se colocará romero fresco para darle un toque armonioso y colorido al plato.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES (4 personas)

500 gr. de presa ibérica

30 gr. de foie mi-cuit

50 gr. de jamón

ibérico D.O. Guijuelo

75 gr. de mozzarella

50 gr. de farinato

75 gr. de manzanas

75 gr. de boletus

75 gr. de cebollas

75 gr. de puerro

75 gr. de zanahoria

1 l. de vino tinto

100 cl. de vino Oporto

100 cl. de Jerez

Sal, pimienta y azúcar

Vainilla



Óscar Martín Raúl Jiménez

Restaurante Artesa, Candelario
Cocina: Tradicional



Cruceta de cerdo ibérico "Artesa"

INGREDIENTES (6 personas)

1 kg. de crucetas

1 cebolla

1 puerro (blanca)

1 zanahoria

1/2 copita de Jerez

1/2 copita de Coñac

1/4 l. de vino tinto Sierra Francia

1 vainilla en rama

1 kg. de castañas

1 l. de leche

Sal

Pimienta

Aceite

Elaboración:

Cortamos las crucetas en forma de abanico.

Pelamos y cortamos la verdura y las castañas.

Sellamos la cruceta y salpimentamos en la plancha.

Salsa:

Pochamos la cebolla, puerro y zanahoria en aceite.

Añadimos los vinos, el brandy, la vainilla y dejamos reducir. Trituramos.

Puré de castañas:

Cocemos las castañas limpias en leche y una pizca de sal. Escurrimos. Trituramos las castañas añadiéndole la leche hasta que quede un puré.

Presentación:

Ponemos la salsa en el plato y encima la cruceta con unas bolitas de puré decorándolo.

Tiempo de elaboración:

45 minutos



Mollejas de ibérico con criadillas de tierra, espuma de ajo blanco y jamón crujiente



David Martín

NH, Puerta de la Catedral,
Salamanca

Cocina: Vanguardía

Elaboración:

Ponemos los ajos a blanquear en un litro de agua y lo enfriamos. Esta operación la repetimos tres veces.

Una vez blanqueados, se escurren y les añadimos todo el aceite de girasol y lo confitamos con un baño maría a 65° durante 45 minutos.

Pasando este tiempo le añadimos la nata y dejamos que dé un hervor, trituramos y lo pasamos por un colador. El líquido resultante lo metemos en un sifón de 0,5 l. y le metemos una carga: movemos bien y metemos el sifón al baño maría a 65°, reservamos hasta el momento de su utilización.

Por otro lado, mientras los ajos se han blanqueado, habremos pelado y lavado las criadillas y habremos picado la cebolleta en juliana fina y lo habremos puesto todo a pochar en el aceite de oliva. Una vez pochadas reservamos en caliente.

Mientras, habremos limpiado de grasa las mollejas y las habremos desangrado.

Por último, hacemos las mollejas a la plancha y hecho esto montamos el plato con todos los ingredientes.

Tiempo de elaboración:

1 hora

INGREDIENTES (4 personas)

400 gr. de mollejas ibéricas
200 gr. de criadillas de tierra
100 gr. de cebolleta tierna
100 gr. de ajos
200 cl. de aceite de girasol
200 gr. de nata de cocina

120 cl. de aceite de oliva
Sal
Pimienta negra molida
200 gr. de jamón ibérico
3 l. de agua



Javier Prieto

Hacienda Zorita, Valverdón

Cocina: Vanguardia



Juego de trufas al chocolate

INGREDIENTES (4 personas)

600 gr. de cobertura
de chocolate negro

600 gr. de cobertura
de chocolate blanco

160 gr. de manteca
de cerdo ibérico

200 ml. de Brandy Tandy

100 gr. de queso curado en
polvo y rallado

100 gr. de polvo
de jamón ibérico

10 gr. de pimienta negra

10 gr. de jengibre en polvo

2 guindillas cayena

Elaboración:

Fundir cada una de las coberturas por separado con 80 gr. de manteca de cerdo ibérico en el microondas, con cuidado de no quemar la cobertura.

Atemperar, añadir el brandy removiendo sin que entre aire. Dejar reposar para que tome cuerpo.

Formar bolas redondas a mano con cada masa de cobertura.

Las bolas de cobertura blanca se rebozarán equitativamente por: tandori, polvo de jamón y jengibre en polvo.

Las bolas de cobertura negra se rebozarán equitativamente con: queso curado rallado, pimienta negra y guindilla.

Conseguiremos de esta manera 6 pequeñas trufas por ración, cada una de un sabor.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos.



Como agua para chocolate (carrillera de ibérico al cacao y pétalos de rosa)



Ángel Ríos

Restaurante El Pecado,
Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Limpiar las carrilleras retirando la tez o telilla dura.

Limpiar y trocear las verduras.

En una cazuela con aceite poner a rehogar las carrilleras. Retiramos éstas y rehogamos las verduras en el mismo aceite. Añadir el vino y salpimentar.

Añadimos las carrilleras y un poco de agua y dejamos cocer entre una hora y 1 hora y media, dependiendo del tamaño de las carrilleras.

Una vez cocidas las carrilleras se separan de la salsa. Ésta se tritura, se emulsiona con el chocolate negro, se pasa por un chino y se vuelven a añadir las carrilleras.

Presentación:

En un plato hondo colocamos tres carrilleras por comensal. Se napa con la salsa de chocolate. Se decora con un cordón de chocolate blanco y se añaden los pétalos de rosa cortados en juliana.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos aproximadamente

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de carrilleras de ibérico	100 gr. de chocolate blanco
1 pimiento verde	200 ml. vino tinto
1 pimiento rojo	75 ml. aceite de
1 cebolla	oliva virgen extra
2 dientes de ajo	6 granos de pimienta negra
150 gr. de chocolate negro	Pétalos de rosa
1 hoja de laurel	Sal
60 gr. de cacao	



María José Blanco

Restaurante Mencía, Salamanca

Cocina: Tradicional



Oreja de ibérico con bacalao al pil-pil

INGREDIENTES (6 personas)

1 kg. de lomos de bacalao desalado

1/2 l. de aceite de oliva 0,4º

3 dientes de ajo

1 guindilla

2 orejas de ibérico

(desalada, opcional)

1 cebolla

1 puerro

1 zanahoria

1 hoja de laurel

3 unid. de clavo

6 granos de pimienta



Elaboración:

Poner una cazuela a fuego medio con abundante aceite, los ajos cortados en láminas y la guindilla. Cuando hayan tomado color dorado, se sacan los ajos y la guindilla.

Se agregan los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, se baja el fuego a intensidad suave, se dejan cocer 5 minutos, se retira del fuego hasta templar todo el conjunto.

Pasado este tiempo, retiramos parte del aceite y volvemos a colocar la cazuela con el bacalao y el resto del aceite a fuego muy suave. Cuando la salsa empiece a emulsionar, empezamos a mover la cazuela en sentido semicircular a la vez que vamos añadiendo el aceite reservado anteriormente. Obtendremos una salsa untuosa y homogénea, con una consistencia similar a una mayonesa ligera.

Para lograr un pil-pil rápido hay un truco. Consiste en ligar la salsa dando vueltas al aceite con un colador de los habituales.

Para la oreja:

Poner en una olla las orejas desaladas cubiertas con agua, la zanahoria, cebolla, puerro, clavo, pimienta y laurel. Si la oreja es en salazón no necesita sal.

Dejar cocer 2 horas (se puede hacer en olla exprés).

Una vez cocida se coloca en papel film y formar un rulo, dejar enfriar.

Presentación:

Cortar la oreja en rodajas y calentamos 1 minuto en el microondas se colocan en un plato las dos rodajas de oreja, el lomo de bacalao encima, se tapa con su salsa pil-pil, añadiendo los ajos dorados y la guindilla.

Tiempo de elaboración:

2 horas

Presas ibéricas confitadas con sorpresas de farinato, ensalada mix y puré de lentejas de La Armuña



Fco. José Vicente

E. de Hostelería Fonda Veracruz,
Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Limpiar la presa ibérica y salpimentarla entera.

Poner en una cazuela: aceite de oliva, laurel, perejil, tomillo y los granos de pimienta negra e introducir la presa y confitar a 75° durante 25 minutos, sacar y reservar.

Mientras se confita la presa: Limpiar las cebolletas. Poner en un cazo: el aceite de oliva, el vinagre de vino, la salsa de soja, la punta de guindilla, el azúcar y la sal e introducir las cebolletas. Una vez cocidas, se dejan reposar.

Cocer las lentejas en una olla con la media cebolla, el puerro, el apio y la zanahoria. Hacer un sofrito de pimentón y añadirsele. Incorporarle sal.

Cuando esté la presa confitada, reposar y hermosear la pieza para obtener dos tacos por ración.

Freír el farinato en cubos y meterlos en una bolsita de pasta brick la cual hornearemos.

Sacar las cebolletas del caldo de su cocción y hacer dos incisiones sin llegar a cortarlas del todo ya que queremos que queden abiertas en forma de flor.

Ligar el jugo de la presa para poder salsearla

Sacar sólo las lentejas y hacer un puré fino con ellas.

Hacer el crujiente de jamón en el horno a 90°.

Presentación:

La presa puesta una pieza sobre otra, cubierta parte de ella con el mismo ligado de su jugo. Encima poner brotes de lenteja con el crujiente de jamón de Guijuelo, acabado con sal Maldón. Guarnición de sorpresas de farinato. Guarnición de ensalada mix: bouquet de ensalada (albahaca, rúcula, escarola) y sobre ella la cebolleta abierta en forma de flor, aliñada con el propio caldo de su cocción. Quenafa de puré de lentejas de La Armuña.

Tiempo de elaboración:

2 horas

INGREDIENTES (4 personas)

2 piezas de presa ibérica

Sal y pimienta

Aceite de oliva

Tomillo

Laurel

Perejil

4 granos de pimienta negra

Para las cebolletas y la ensalada

Cebolletas

Vinagre de vino de Jerez

Salsa de soja

Brotes de lentejas

1 punta de guindilla

Azúcar y sal

Albahaca

Rúcula

Escarola

Para el puré de Lentejas

1 kg. lentejas de La Armuña

1 zanahoria

1 puerro

1/2 cebolla

Apio

Pimentón y sal

Para las Sorpresas de Farinato

1 Farinato

2 hojas de pasta brick

Para el Crujiente de Jamón

Jamón ibérico de Guijuelo



Directorio

NOMBRE	DIRECCION	Localidad	TLFNO.
Los Arcos	Ctra. Zamora, km, 8	37797, Castellanos de Villiquera (Salamanca)	923 320 205
Las Arribes	Joaquín Costa, 14	37007, Salamanca	923 226 353
Artesa	C/ Mayor, 57	37710, Candelario (Salamanca)	923 413 111
El Balcón de La Plaza	Plaza Mayor, 11	37624, La Alberca (Salamanca)	923 415 224
Cala Fornells	Avda. Juan Pablo II, 20	37008, Salamanca	923 191 077
La Calma	Plaza de Sta. Eulalia, 11	37001, Salamanca	923 281 236
El Candil	C/ Ventura Ruiz Aguilera, 14-16	37001, Salamanca	923 217 239
Chez Víctor	Espoz y Mina, 26	37002, Salamanca	923 213 123
Escuela de Hostelería Fonda Veracruz	C/ Veracruz, 22	37004, Salamanca	923 270 314
Hacienda Zorita	Ctra. Ledesma, km. 8,700	37115, Valverdón (Salamanca)	923 129 400
Mencía	C/ Grillo, 11	37001, Salamanca	923 213 718

Directorio

NOMBRE	DIRECCION	Localidad	TLFNO.
NH Puerta de La Catedral	Plaza Juan XXIII, 5	37008, Salamanca	923 280 829
Palacio Prado	Paseo de la Estación, 27	37004, Salamanca	923 282 930
El Pecado	Plaza Poeta Iglesias, 12	37001, Salamanca	923 266 558
La Plata	C/ Recreo, 93	37700, Béjar (Salamanca)	923 400 282
La Plazuela	C/ Larga, 21	37350, Aldealengua (Salamanca)	923 362 610
La Posada de Candelario	C/ Enrique Fraile, 31	37710, Candelario (Salamanca)	923 413 036
La Retoñera de Arribes	Paraje de la Roderita, s/n	37173, Trabanca (Salamanca)	923 141 556
El Salón	Pollo Martín, 18	37005, Salamanca	923 228 007
Sierra Quilama	Ctra. Salamanca Coria, km. 56,700	37763, San Miguel de Valero (Salamanca)	923 423 000
La Taberna	C/ Castaño, 31	37730, Ledrada (Salamanca)	923 591 002
Victor Gutiérrez	San Pablo, 66	37001, Salamanca	923 262 973

Edita:

Diputación de Salamanca
Departamento de Turismo

Colaboran:

Escuela de Hostelería "Fonda Veracruz"
Asociación de Empresarios de Hostelería
Asociación de Cocineros de Salamanca
ASACRIBER
AECERIBER
C.R.D.O. "Jamón Guijuelo"

Asesoramiento:

José César Muñumel Jiménez, Francisco Antonio Gutiérrez María,
Roberto González Gutiérrez y Luis Manuel Fernandes Pereira.

Fotografías:

Santiago Santos

Diseño y maquetación:

Alter Bi

Imprime:

Gráficas Varona

Depósito Legal:

S.1725-2007