

Albóndigas a la Jardinera



- **Ingredientes:**
Carne picada de vacuno
huevos
leche
miga de pan
champiñones
zanahorias
patatas
sal
ajo
perejil
vino blanco

Preparación:

La carne se sazona con sal, ajo, perejil y vino blanco. Se deja en reposo al menos 15 minutos y se agrega la miga de pan, remojada en leche, y los huevos batidos. Amasamos la mezcla y formamos las albóndigas.

En una sartén calentamos aceite y freímos las albóndigas hasta dorarlas.

En ese mismo aceite se rehoga la cebolla bien picada, ajo, perejil machacados y un vaso de vino blanco.

Ponemos las albóndigas en una cazuela y vertimos el sofrito sobre las ellas.

Se parten en láminas los champiñones y las zanahorias y se añaden a la cazuela. Se cuece todo a fuego lento y se remueve de vez en cuando.

Se sirve junto con la salsa y patatas fritas a cuadraditos.

Albóndigas en salsa española



- **Ingredientes:**
3/4 kilo de carne picada especial
aceite de oliva
tomate
cebolla
huevo
pan rallado

Preparación:

A la carne picada especial le añadimos 1 huevo crudo y un poco de pan rallado. Mezclamos bien y preparamos las bolas en forma de albóndiga.

Pasamos las bolas por harina y las freímos lo justo para que tomen color y se retiran de la sartén.

Retiramos un poco de aceite y sofreímos la cebolla y el tomate hasta que queden bien dorados (casi quemados).

Pasamos el sofrito por el chino, salamos y reservamos.

Ponemos las albóndigas en una cazuela con un poco de agua, cuando comienza a hervir se añade el sofrito y se deja cocer a fuego lento durante unos 10 minutos.

Buen provecho.

Callos a la riojana



- **Ingredientes:**
 - Callos
 - laurel
 - guindillas
 - perejil
 - jamón
 - chorizo
 - tomates
 - salsa de tomate

Preparación:

Los callos bien limpios se cuecen con los ajos, el laurel y las guindillas picantes.

Se prepara una salsa de tomate con perejil.

En una sartén se prepara un sofrito de jamón y chorizo, se añade a la salsa de tomate.

Se escurren los callos y se añade el tomate con el sofrito.

Se dejan en el fuego cinco minutos y a comer.

Caracoles a la Riojana



- **Ingredientes:**
 - caracoles
 - cebollas
 - ajos
 - guindillas
 - laurel
 - tomillo
 - aceite
 - tomates
 - chorizo
 - tocino de jamón
 - jamón en tacos
 - sal

Preparación:

Una vez cogidos los caracoles, hay diferentes formas de purgarlos o lavarlos, la más sencilla es poner los caracoles en un saco de malla tres o cuatro días. Otras personas los lavan con agua abundante y sal.

Una vez limpios, se ponen en una cazuela con agua, a fuego lento, para que así salgan de sus conchas. Es imprescindible tapar bien la cazuela, de lo contrario, se escaparían.

Cuando ya estén medio muertos, incrementar el fuego hasta que hiervan aproximadamente quince minutos.

Ecurrir los caracoles y tirar el agua.

Se ponen nuevamente en agua limpia a cocer añadiendo sal, cebollas, ajos picados, una hoja de laurel y tomillo, que hiervan durante una hora.

Una vez cocidos se sacan del agua y se escurren nuevamente.

En una cazuela de barro se prepara la salsa, con aceite, cebolla picada y tomate troceado, guindillas y ajos cortados por la mitad, se rehoga a buen fuego durante unos diez minutos.

Se añaden los tacos de jamón, el chorizo y el tocino de jamón y rehogamos de nuevo durante cinco minutos.

Añadimos a continuación los caracoles y los cocemos a fuego medio durante quince minutos, moviéndolos de vez en cuando para que cojan sabor.

Cordero lechal asado



- **Ingredientes:**

- 2 piernas o dos paletillas de cordero lechal o recental
- 3 dientes de ajo,
- 1 copita de vino tinto de rioja,
- 1 copita de agua
- 1/2 copita de aceite de oliva
- orégano
- perejil
- clavo
- sal
- pimienta negra
- aceite de oliva

Preparación:

En un mortero se mezcla la sal, la pimienta y se frota al cordero con esta mezcla.

Se unta el cordero con aceite de oliva.

En un mortero se machaca el diente de ajo y el perejil, que ya hemos cortado finamente, hasta que todo quede con la consistencia de una pasta. Se añade los clavos y el orégano. Se vuelve a trabajar un poco y se añade la copita de vino tinto, el agua y media copita de aceite de oliva. Con esta mezcla se rocía al cordero y se deja en adobo unas dos o tres horas.

Introducimos en el horno previamente calentado el cordero con el jugo del adobo. Horneamos a una temperatura de unos 200° C. Con la propia mezcla del adobo, lo iremos rociando de vez en cuando (es muy importante para que quede jugoso). A mitad de cocción damos la vuelta a las paletillas y a las piernas, para que queden churruscaditas por ambos lados.

Lo dejamos asar hasta que esté tierno y dorado. Calculamos una hora de horneado, aunque el tiempo variará según el tamaño del cordero y el tipo de horno que utilicemos.

Cordero troceado



- **Ingredientes:**
 - aceite de oliva
 - cebolla
 - 1 pierna de cordero troceada
 - 1 vaso de coñac
 - 1 kilo de alcachofas

Preparación

En una cazuela ponemos aceite y la cebolla picada hasta que se poche.

Mientras, pelamos las alcachofas y las dejamos cocer.

Una vez está la cebolla bien pochada añadimos el cordero en trozos y dejamos hacer a fuego muy lento.

Cuando ya esté casi hecho añadimos el vaso de coñac.

Las alcachofas ya estarán casi cocidas, no dejarnos que se hagan demasiado.

Añadimos las alcachofas al cordero y dejamos a fuego vivo 5 minutos.

Filetes de ternera a la Riojana



- **Ingredientes:**
 - Filetes de ternera
 - 1 vaso de vino tinto de Rioja
 - aceite de oliva
 - maicena
 - pimienta
 - sal

Preparación:

Salpimentamos los filetes y en una sartén ponemos aceite de oliva; cuando esté bien caliente se fríen los filetes y se reservan en una fuente.

En ese mismo aceite y con el jugo que haya soltado la carne, echamos una cucharadita de maicena y se remueve, antes de que se dore añadimos un vaso de vino, dejándolo cocer hasta que se espese.

Vertimos la salsa sobre los filetes y se sirven acompañados de patatas fritas o verduritas.

Filetes de ternera rellenos



- **Ingredientes:**

- 4 filetes gruesos de ternera de 150 gr. cada uno
- 1/2 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 1 pizca de pimienta blanca
- 2 cebollas, 50 gr. de mantequilla
- 4 cucharadas de paté fino
- 4 cucharadas de perejil picado
- 4 cucharadas de cebolleta picada
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de aceite

Preparación:

No golpear ni aplastar los filetes.

Practicar en los filetes una incisión desde el borde hasta unos tres cuartos y abrirlos.

Mezclar la sal, el pimentón y la pimienta y sazonar los filetes.

Pelar las cebollas y picarlas finamente.

Calentar la mantequilla en una cazuela y rehogar las cebollas picadas a fuego lento.

Apagar el fuego e incorporar el paté, las hierbas y el pan rallado, al tiempo que se va removiendo.

Dejar enfriar esa masa.

Llenar con ella el interior de los filetes.

Cerrarlos con palillos de madera y untarlos en aceite.

Calentar en parrilla, colocar los filetes sobre esta y asarlos por ambos lados durante 4 minutos.

Lengua de ternera al estilo de Laguna de Cameros



- **Ingredientes:**
 - 1 lengua de ternera
 - 1/2 kilo de boletus edulis o de champiñón
 - tomillo silvestre de Cameros
 - perejil de Laguna de Cameros
 - 2 zanahorias, pimenta negra en grano
 - 1 cebolla
 - ajos
 - 1 vasito de vino de La Rioja.

Preparación:

La lengua de ternera, si es de Cameros mejor que mejor.

Laminamos la cebolla y los ajos y los freímos en aceite abundante hasta que pochen un poco, se añaden los boletos y se dejar hacer glup-glup durante tres minutos.

Mientras, escaldamos la lengua de ternera, así nos soltará la piel exterior.

En una cazuela colocamos la lengua, con la cebolla y los ajos pochados, añadimos el tomillo y el perejil de Laguna de Cameros (es el secreto de la receta), las zanahorias partidas en rodajitas muy finas, la pimienta negra y el vasito de vino, si es crianza, perfecto.

Dejamos dos horitas a fuego muy lento.

Se deja enfriar la lengua y se filetea.

La salsa resultante de preparar la lengua se pasa por el chino.

Se presentan en el plato dos o tres filetes de lengua, cubiertos de un cacito de salsa y otra pizca de perejil de Laguna de Cameros y ya está para chuparse los dedos.

P.D.: Lo mejor es untar el pan en la salsa de la cazuela.

Lomo de cerdo con leche

- **Ingredientes:**
Lomo de cerdo
leche
aceite
sal

Preparación:

Se limpia el lomo de grasa y se fríe en una cazuela con un poco de aceite hasta que se dore.

Añadimos la leche y salpimentamos. Se cuece a fuego lento hasta que esté tierno, con cuidado para que no se pegue.

Se corta el lomo a finas lonchas y se sirve con la fuente alrededor.

Medallones de cordero a la mostaza dulce



- **Ingredientes:**
 - 750 de lomo de cordero deshuesado
 - mostaza de Dijón
 - 2 cucharadas de azúcar moreno
 - media taza de caldo de carne
 - sal
 - pimienta negra en grano
 - aceite de oliva

Preparación:

El lomo de cordero deshuesado lo enrollamos, atamos y cortamos en medallones. En una sartén con aceite de oliva, freír los medallones hasta que estén dorados por ambos lados, dándoles la vuelta con la espátula. Trasladamos los medallones a un plato y los reservamos calientes.

En un bol mezclar el jugo de cocción de la carne, la mostaza, el caldo de carne previamente calentado y el azúcar. Salpimentar con sal y pimienta recién molida, batirlo bien y trasladarlo a un cazo. Ponerlo a fuego medio hasta que empiece a hervir, removiendo con una cuchara de madera.

Distribuir los medallones en platos, bañarlos con la salsa y servirlos enseguida, acompañados de una guarnición de patatas y verduritas.

TRUCO: para una perfecta emulsión de salsa como esta es necesario un batidor de varillas de alambre.

Patitas de cordero al estilo de la Alta Rioja

- **Ingredientes:**
 - 12 patitas de cordero
 - laurel
 - tomillo
 - 1 cebolla
 - ajo
 - almendra
 - 1 tomate
 - guindilla a gusto

Preparación:

Se ponen en una olla las patitas con agua bien fría, el laurel, el tomillo, la cebolla partida por la mitad, los ajos machacados y la sal. Se cuece unos 20 minutos en la olla exprés, en la tradicional una hora y media de cocción.

Ponemos en una sartén abundante aceite y se pocha una cebolla bien picada y se le añade un poco de chorizo, jamón y/o panceta.

Machacamos en un mortero ajo, perejil y almendras y lo añadimos a la sartén.

Dejamos cocer durante cinco minutos. Se le añaden las patitas y un poquito de tomate natural y listo para comer.

Pavo a la Juli



- **Ingredientes:**

- 1 pavo
- 1/2 litro de coñac de guisar
- 6 limones
- 2 naranjas
- manteca

Preparación:

Preparamos un recipiente grande con el coñac, los limones exprimidos y un poco de sal. Se coloca el pavo y se llena de agua, dejamos el pavo en remojo de uno a tres días, dependiendo del tamaño del mismo.

Se pelan las naranjas y se colocan dentro de una tripa.

Calentamos el horno y en una fuente ponemos el pavo untado de manteca y la tripa con las naranjas en su interior.

Se asa muy lentamente.

Sacamos las naranjas y junto con el jugo obtenido del asado se pasa por el chino obteniendo así la salsa para verter sobre el pavo en el momento de servir.

Pierna de lechal enmallada a la cazuela



- **Ingredientes:**
 - 1 pierna de cordero deshuesada
 - ajos
 - aceite
 - pimienta negra
 - brandy
 - avecrem

Preparación:

La pierna de cordero previamente deshuesada y salpimentada la enrollamos y enmallamos.

Ponemos aceite en la cazuela e introducimos la pierna hasta que se ponga rosiente.

Seguidamente añadimos 6 dientes de ajo y los retiramos del aceite cuando estén medio dorados.

En ese mismo aceite freímos la pierna de cordero hasta que tome un color dorado-marrón por todas sus partes.

Retiramos la cazuela del fuego y le echamos el vasito de brandy (cuanto más viejo mejor) y la ponemos otra vez en el fuego.

Pasados unos segundos añadimos de nuevo los ajos con un cuarto de vaso de agua caliente y un cuarto de una pastilla de avecrem previamente disuelta.

Dejamos cocer a fuego lento hasta que tanto la pierna como la salsa tenga un color marrón oscuro.

Quitamos la malla de la pierna, la hacemos rodajas y servimos con la salsa por encima.

Esta es una receta chapada a la antigua usanza.

Pimientos rellenos de carne



- **Ingredientes:**

- 12 pimientos de piquillo asados
- 200 gr. de carne de ternera picada
- 200 gr. carne de cerco picada
- Ajo
- Perejil
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de harina
- Leche, 2 huevos batidos
- 1 vaso de vino blanco de Rioja
- Nuez moscada
- Salsa de tomate
- Sal

Preparación:

Para este plato es necesario utilizar pimientos del piquillo asados.

Mezclamos y amasamos con las manos las carnes picadas de cerdo y ternera a partes iguales agregándole ajo y perejil.

Colocamos al fuego una sartén con un poco de aceite y rehogamos en ella la masa de carne echamos un par de cucharadas de harina un poco de leche y removemos con una cuchara de madera.

Con la masa resultante una vez fría rellenamos los pimientos abriendo los pimientos e introducimos la masa por la boca cerramos con una ligera presión.

Seguidamente los pasamos por harina y huevo batido friéndolos a continuación en una sartén en abundante aceite de oliva.

En ese mismo aceite rehogamos media cebolla picada cuando esta este trasparente añadimos ajo picado y al dorarse incorporamos unas cucharadas de harina rehogamos dando vueltas con la cuchara de madera.

Añadimos un vaso de vino blanco, perejil picado y rallamos un poco de nuez moscada, añadiendo la salsa de tomate

Salamos y dejamos hacerse unos veinte minutos.

Buen provecho.

Pollo deshuesado



- **Ingredientes:**

- 1 pollo de un kilo y medio deshuesado
- 750 gramos de picadillo de cerdo y pollo
- 2 huevos duros
- 100 gr. de jamón
- 100 gr. de aceitunas
- pimiento rojo
- sal
- nuez moscada

Preparación:

Preparamos un caldo de pollo.

Se mezclan el picadillo, los huevos, el jamón, las aceitunas, el pimiento rojo, la sal y la nuez moscada en un recipiente.

Se rellena el pollo deshuesado con la mezcla.

Introducimos el pollo en el horno y lo vamos regando con el caldo.

El tiempo de cocción en el horno depende del mismo.

Pollo relleno



- **Ingredientes:**
 - 1 pollo deshuesado
 - 1/2 kilo de picadillo de pollo o cerdo
 - 4 ó 5 huevos cocidos
 - unas tiritas de panceta
 - olivas sin hueso
 - unas tiritas de pimientos del piquillo asados
 - 1 cebolla grande
 - 2 limones
 - 1 copita de jerez seco o coñac
 - sal
 - aceite

Preparación:

Una vez limpio y abierto el pollo deshuesado, lo rellenamos con una capa del picadillo revuelto con el jerez, encima ponemos la panceta, los huevos enteros, las tiritas de pimiento y las aceitunas, encima colocamos otra capa de picadillo y se cose el pollo.

En una bandeja para el horno, se pone una fina capa de rodajas de cebolla y zumo de limón, colocamos el pollo y lo ponemos en el horno, calentado previamente, durante 1 hora y media aproximadamente.

Sabremos que está hecho cuando al pincharlo con una aguja de hacer punto, esta salga limpia.

Sacamos el pollo del horno y ponemos peso encima para prensarlo y cuando se enfríe se corta en rodajas.

Se puede servir en caliente, calentado las rodajas con el jugo resultante del asado, previamente pasado por el chino.

Se puede servir como plato frío presentado como fiambre.

Redondo de ternera con cítricos



- **Ingredientes:**
 - 800 gr de redondo de ternera
 - 1 limón
 - 1 naranja
 - 1 taza de caldo de carne
 - 4 cucharadas de aceite de oliva
 - sal
 - pimienta

Preparación:

Enharinar la carne.

Rallar finamente la corteza de medio limón y media naranja; luego, exprimir ambas frutas y reservar el zumo.

En una cacerola con el aceite, dorar la carne durante 20 minutos, tapándola durante la cocción. Cuando esté uniformemente dorada, añadir los zumos y continuar la cocción durante 40 minutos a fuego moderado.

Incorporar poco a poco el caldo.

Casi al final de la cocción, agregar las cortezas ralladas de limón y naranja.

Mezclarlo todo bien.

Cortar el redondo en rodajas finas y servirlo en una fuente, rociándolo con el jugo de la cocción.

TRUCO: para que la carne quede muy dorada; espolvorearla con un poco de azúcar antes de terminar la cocción (eso no se adapta bien a todas las recetas, pero sí a esta, ya que quedará compensado por la acidez de los cítricos).

Solomillos rellenos de hojaldre



- **Ingredientes:**
 - 300 gr. de pasta de hojaldre fresca congelada
 - 125 gr. de paté
 - 1/4 de lata de champiñones
 - harina
 - 2 manojos de perejil
 - 2 solomillos de cerdo pequeños
 - 4 cucharadas de aceite
 - media cucharada de sal
 - media cucharada de pimienta blanca
 - 1 yema de huevo

Preparación:

Descongelar la pasta de hojaldre y extenderla con un rodillo sobre una superficie enharinada, formando una capa delgada y cortar dos o tres tiras delgadas.

Ecurrir los champiñones, cortarlos en rodajas muy finas, mezclarlos con el paté y untar la pasta de hojaldre con esa mezcla.

Picar el perejil y esparcirlo.

Cortar la piel externa de los solomillos y dorarlos en una sartén durante siete minutos.

Sazonarlos con la sal y la pimienta y rebozarlos en dos cucharadas de harina.

Colocar los solomillos sobre la pasta uno junto a otro y enrollarlos.

Disolver la yema de huevo en una taza de agua fría.

Colocar el solomillo con el borde de unión de la pasta hacia abajo, sobre una bandeja de horno, pintarlo con la yema de huevo, adornarlo con tiritas de pasta formando cruces y pintar también estas con yemas de huevo.

Introducir en el horno precalentado a una temperatura de 180° durante 25 minutos.