

Saborea Logroño



Recetas de cocina Riojana



Caldereta de cordero

Alcachofas con jamón

Bacalao a la Riojana

Champiñón al ajillo

Chuletillas "al sarmiento"

Cardo con almendras

Pochas de vigilia

Patatas a la Riojana

Pimientos rellenos de carne y boletus

Melocotón al vino

Torrijas

Zurracapote





Este recetario se terminó de imprimir en La Rioja en el mes de junio del año 2019.
Las ilustraciones fueron realizadas por **Raquel Marín** y la edición y revisión corrieron a cargo del **Departamento de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Logroño**.

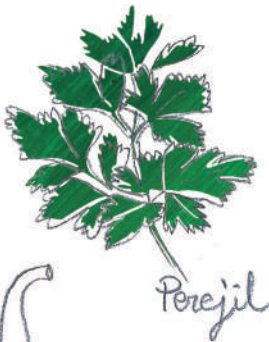
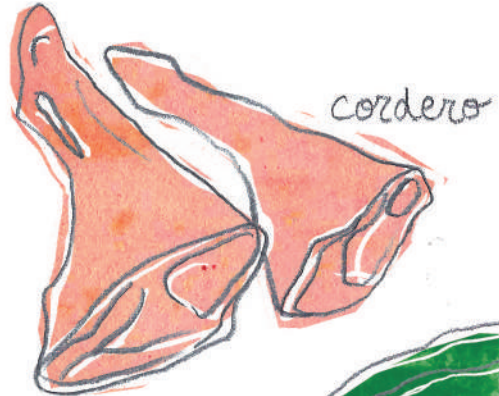
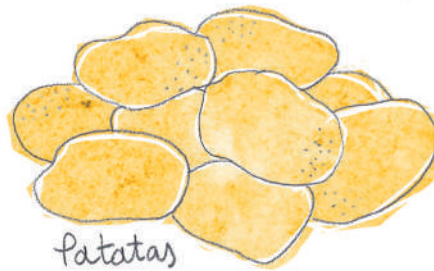
www.raquelmarin.com

www.logroño.es/turismo

Caldereta de cordero

ingredientes

- 1 Kg de Cordero troceado
(si es brazuelo mejor)
- 2 Kg de patatas
- 1 Cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 Puerro
- Perejil
- 1 Tomate natural triturado
- Pimentón dulce
- 2 Hojas de Laurel
- Aceite de oliva
- Sal





elaboración

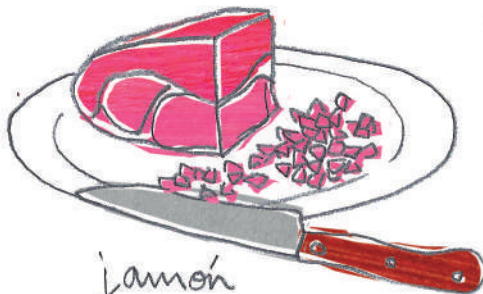
Cortamos las verduras en dados. En un mortero majamos los ajos picados con el perejil. Pelamos, lavamos y cascamos las patatas. Es muy importante cascarlas para que suelten parte de la fécula y conseguir que el caldo espese. Salpimentamos el cordero troceado y reservamos. En un clásico perol negro de hierro fundido con dos asas altas, echamos un buen chorro de aceite y doramos los trozos de cordero a fuego alto hasta que queden bien sellados por todos sus lados. Una vez dorado el cordero añadimos las verduras y se cocinan a fuego medio-bajo junto con el majado de ajo y perejil. Rectificamos el punto de sal y añadimos el tomate y dejamos que se cocine 3 minutos más. Agregamos un vaso de vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol. A continuación incorporamos las patatas y cubrimos con agua. Añadimos el laurel y dejamos cocer durante unos 20 minutos a fuego bajo-medio. De vez en cuando hay que remover el guiso para evitar que se peguen las patatas al fondo del perol, para ligar todos los sabores y para que la salsa engorde. Dejamos reposar al menos 10 minutos para que se integren bien todos los ingredientes y espese un poquito más la salsa.

Alcachofas con jamón



ingredientes

2 Docenas de alcachofas
200 g de jamón serrano picado
Harina
1/2 Cabeza de ajos
Aceite virgen extra
Sal
Perejil



Jamón
picado



Harina



Ajos



Sal



Perejil



Aceite
de oliva



Alcachofas

elaboración

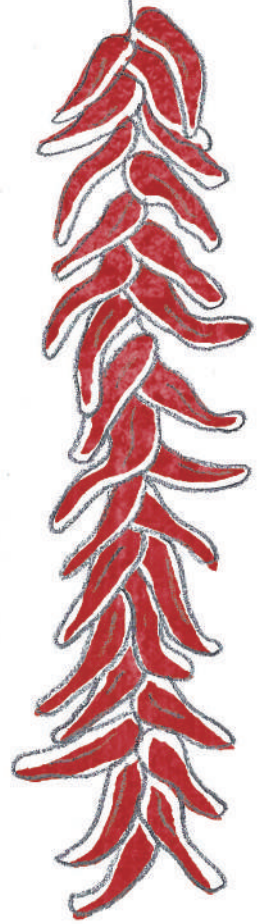
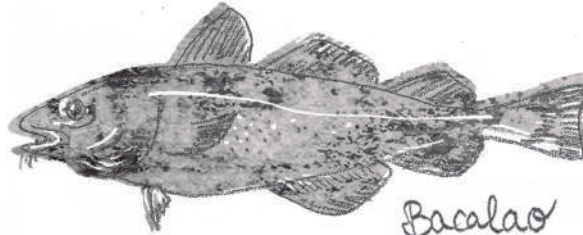
Para limpiar las alcachofas quitamos las hojas exteriores y duras con un cuchillo, cortamos la punta de la alcachofa y el nacimiento de las hojas exteriores. Las añadimos a una cazuela con agua fría para que no se oxiden. Ponemos al fuego otra cazuela con agua, sal y un chorretón de aceite y añadimos una cucharada de harina. Cuando comience a hervir añadimos las alcachofas y las dejamos cocer durante 20 minutos a fuego medio. Las escurrimos y las partimos por la mitad. Las ponemos en el fondo de otra cazuela con mucho cuidado. Reservamos el caldo. En una sartén pondremos 3 cucharadas de aceite y doramos los ajos cortados en láminas, junto al jamón picado. Rehogamos un par de minutos y añadimos una cucharada de harina sin parar de remover con la cuchara de madera. Añadimos el caldo de cocer las alcachofas, salamos y dejamos que se cocine removiendo sin parar hasta que alcance la textura deseada. Por último vertemos la salsa sobre las alcachofas y dejamos que se cocine unos 5 minutos todo junto a fuego lento. Espolvoreamos el perejil picado poco antes de retirar del fuego.



Bacalao a la Riojana

ingredientes

- 4 Lomos de Bacalao
- 1 Cebolla
- 300gr de salsa de tomate casera
- Aceite de Oliva virgen
- 4 Dientes de ajo
- 3 Pimientos choriceros
- 1 Pimiento verde
- Sal



aceite
de oliva



Ajos

Pimientos
choriceros



cebolla



sal



pimiento



tomate
frito
casero





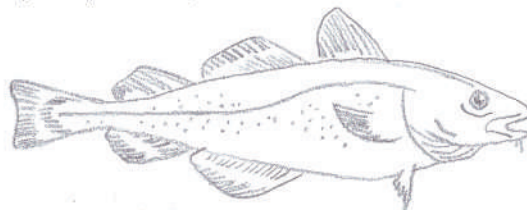
elaboración

Lo primero, en una cazuela con aceite, preparamos un sofrito con cebolla y la mitad del ajo y sazonomos.

Por otro lado, en una sartén doramos ligeramente el bacalao sólo por el lado que no tiene piel y lo incorporamos al sofrito con la piel hacia abajo para que suelte la gelatina. Añadimos la salsa de tomate casera y unos pimientos choriceros rehidratados y picados. Dejamos que se cocine todo junto durante 5 minutos.

Por último, se frien el resto de los ajos laminados con abundante pimiento verde y se lo ponemos por encima.

Dejamos cocer unos minutos más y servimos.

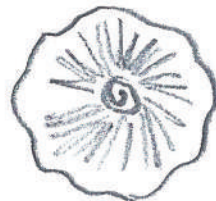


Champiñón

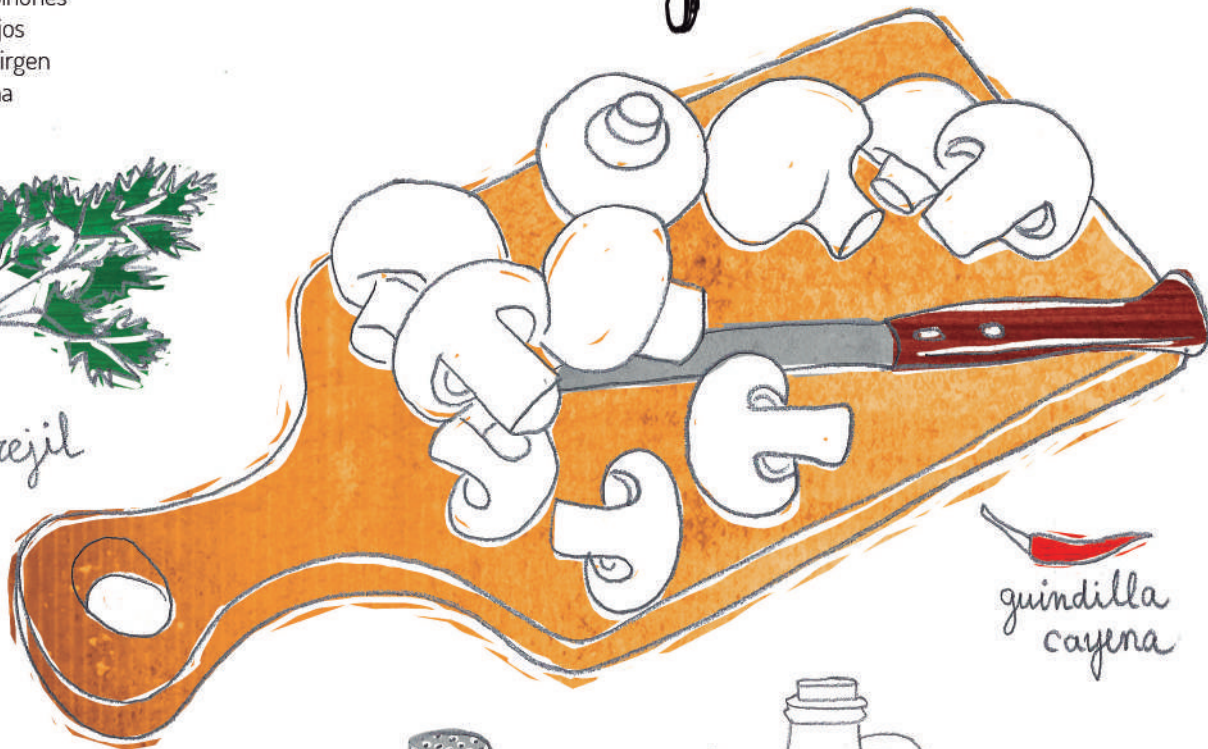
al ajillo

ingredientes

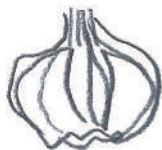
650g de Champiñones
1/2 Cabeza de ajos
Aceite de oliva virgen
1 Guindilla cayena
Perejil
Sal



Perejil



guindilla
cayena



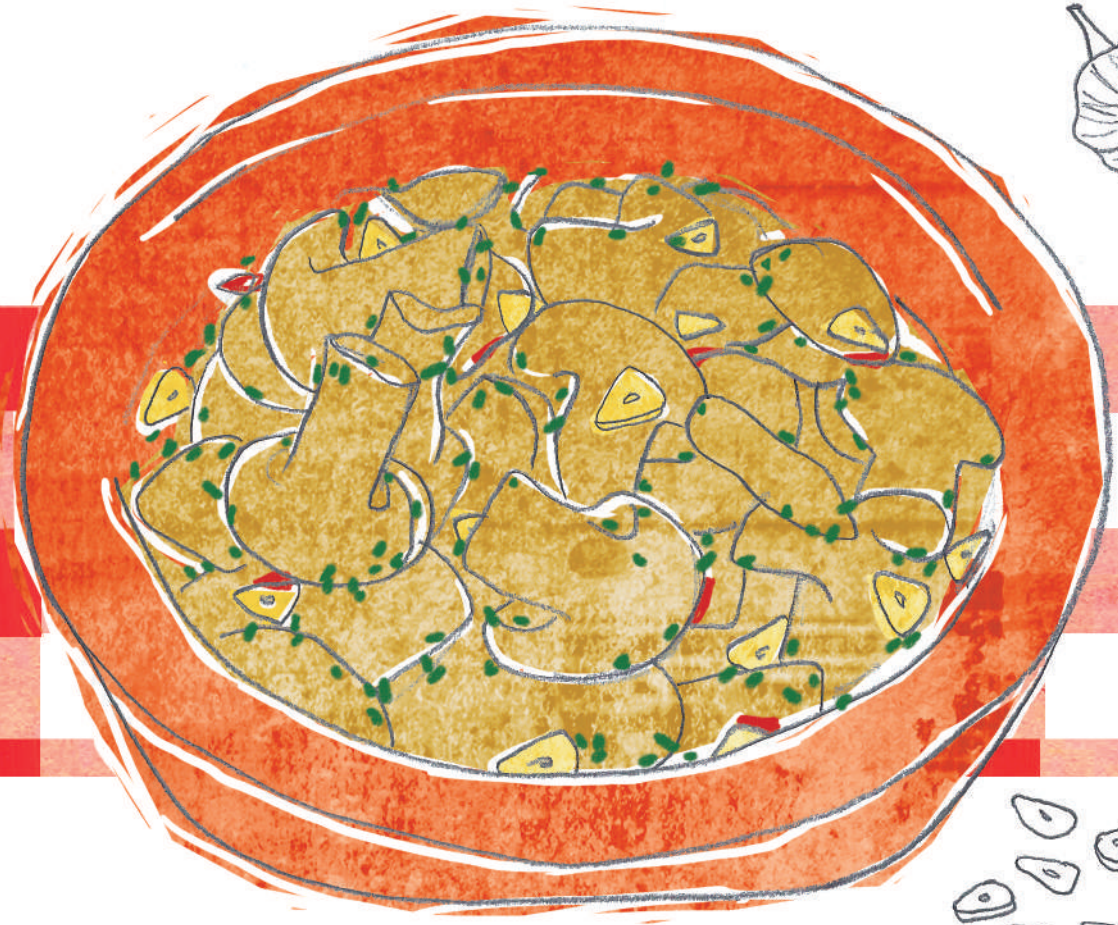
Ajos



Sal



aceite
de oliva



elaboración

Limpiamos el sombrero de los champiñones con un paño húmedo y les cortamos el pie y luego en láminas. Pondremos tres cucharadas de aceite en una cazuela a fuego medio y añadimos los ajos cortados bien picaditos y la guindilla cayena. Cuando los ajos estén a punto de dorarse, añadimos los champiñones, subimos el fuego a máxima potencia y cubrimos la cazuela con la tapa para que suden y así se cuezan en su propio jugo. Los dejamos hervir durante 5 minutos. Sazonamos al gusto y añadimos perejil picado. Bajamos el fuego a media potencia y dejamos que se cocinen durante unos 15 minutos como máximo.



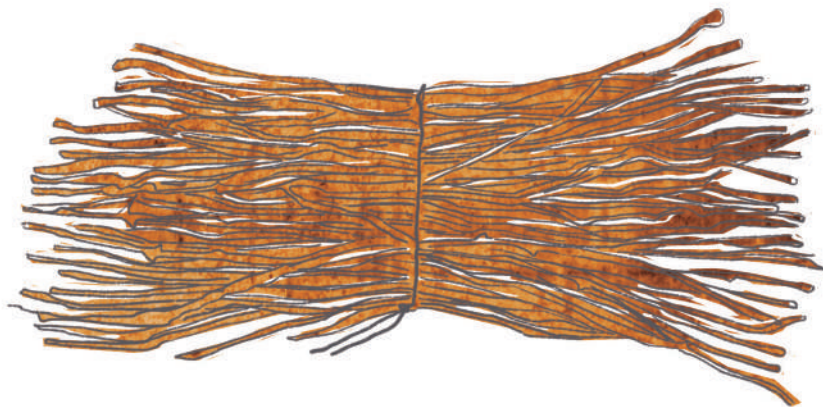
Chuletillas "al sarmiento"



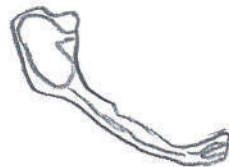
Chuletillas



Sal gorda

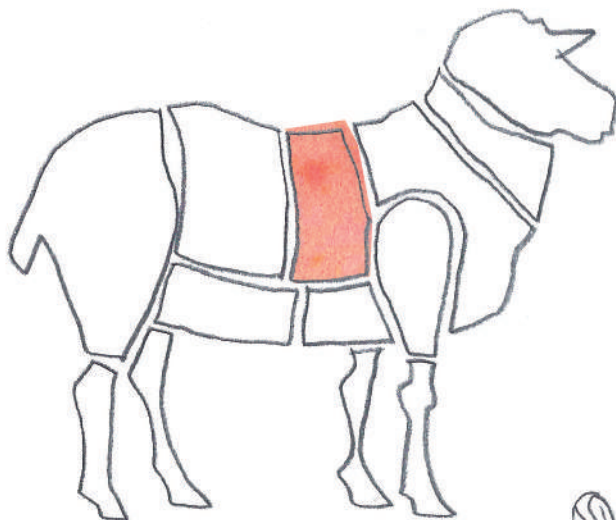


Sarmientos



ingredientes

- 1 kg de chuletillas de cordero lechal (mejor si es de raza chamarita)
- 1 Gavilla de sarmientos
- Sal gorda





elaboración

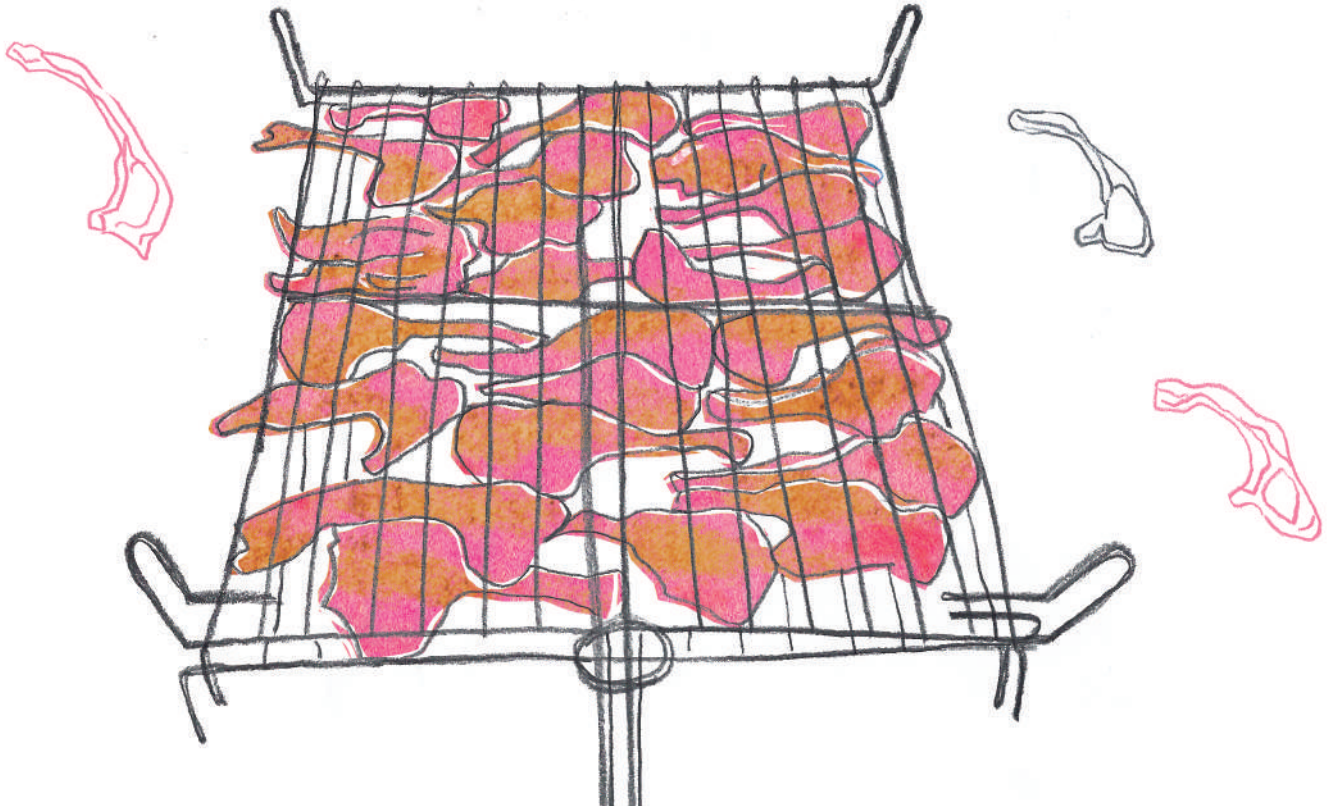
Hacemos fuego con los sarmientos y aprovechamos sus llamas para quemar la parrilla y la limpiamos con papel.

Una vez quemados extendemos sus brasas, para entonces se habrán colocado las chuletilas sobre la parrilla.

Colocamos la parrilla sobre las ascuas y esperamos unos minutos hasta que se doren un poco por ese lado, le damos la vuelta a la parrilla y echamos la sal por la parte dorada.

Pasados unos minutos le damos la vuelta a la parrilla y echamos la sal a la otra cara de las chuletilas.

Cuidamos que no se quemen ni se asen en exceso y servimos calientes en la mesa.



Cardo



con almendras

ingredientes

- 1 Cardo fresco
- 40 Almendras crudas
- 3 Dientes de ajo
- Harina
- Leche
- Aceite de oliva virgen
- Sal



Almendras



Ajos



Harina



leche



Aceite de oliva



Sal



elaboración

Lavamos bien el cardo y lo pelamos. Lo troceamos y lo metemos en agua hirviendo con sal durante 1 hora en la olla express o 2 horas en la cazuela. En una sartén sofreímos los ajos junto a las almendras a fuego medio durante 5 minutos. Escurremos los ajos con las almendras, los echamos al mortero y lo machacamos. Al aceite de la sartén le añadimos 1 cucharada de harina, removemos bien y añadimos medio vaso escaso de leche. Sin parar de remover con la cuchara de madera añadimos el picado de almendras y ajo. Con cuidado vamos vertiendo el caldo del cardo poco a poco a la vez que removemos con la cuchara hasta obtener una salsa con la textura deseada. A continuación añadimos el cardo troceado y escurrecido. Dejamos cocinar durante 5 minutos más a fuego bajo para que coja bien el sabor de la salsa.

Pochas de vigilia

ingredientes

500 g de Pochas
1 Pimiento verde
1 Pimiento choricero
1 Cebolla
1 Tomate
3 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen
Sal
Guindillas en vinagre



Vainas de Pochas



Cebollas



guindillas



pimiento
choricero



Tomate



aceite
de oliva



Ajos



pimiento



Sal

elaboración

Desgranamos las pochas despojándolas de sus vainas y reservamos.

Picamos los dientes de ajo y la cebolla en trozos pequeños, para hacer un sofrito que será la base de nuestro potaje de pochas.

Lo hacemos a fuego lento y añadimos el tomate cortado en cuartos, el pimiento verde y el choricero.

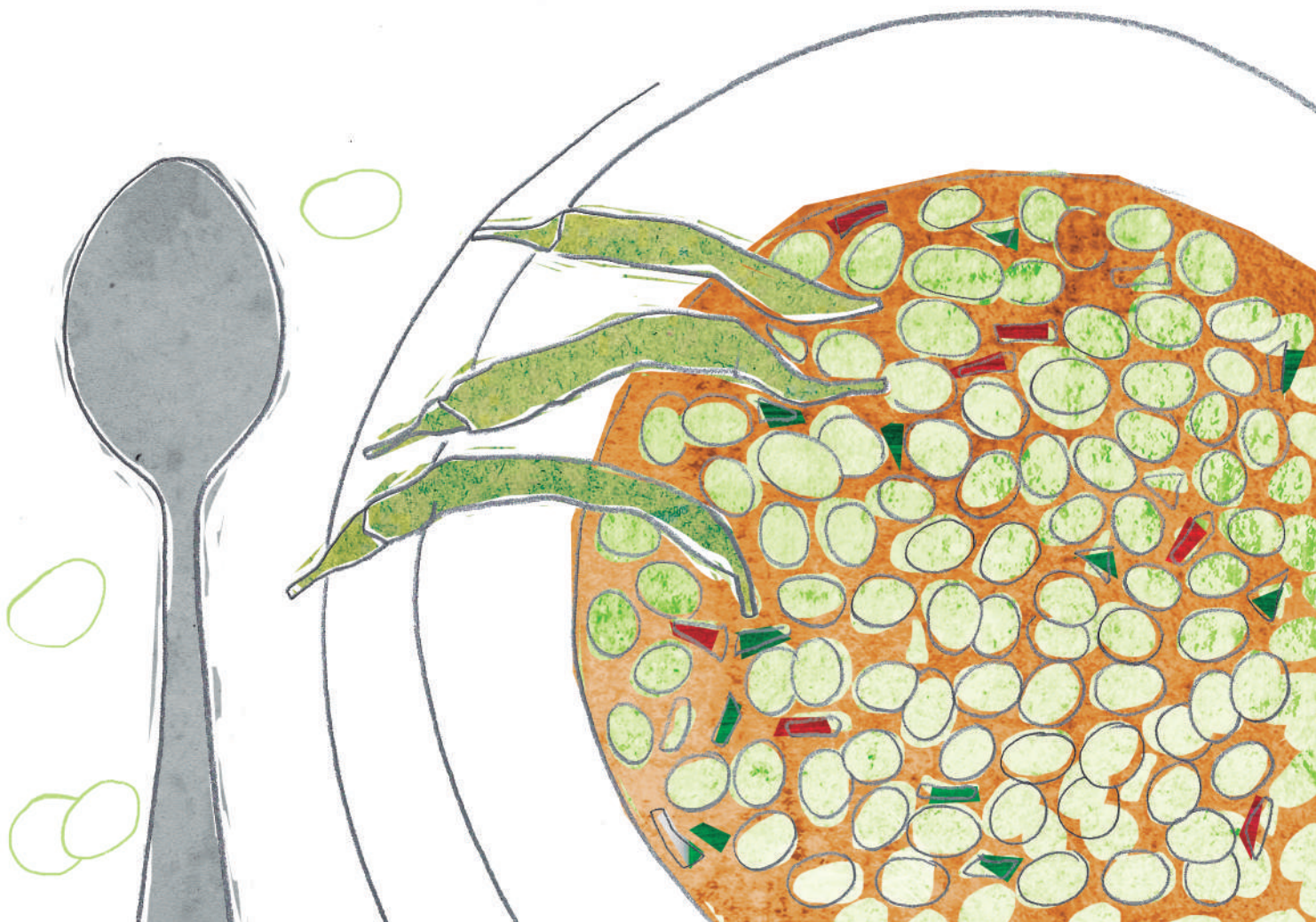
Incorporamos las pochas y las cubrimos con agua fría y sal sobrepasando un par de centímetros.

Dejamos que cueza a fuego lento, manteniendo un ligero borboteo en el agua pero sin dejar que hierva de forma violenta para que no se rompan las pochas. Pasados 40 minutos las pochas deberían estar tiernas, sacamos las verduras y unas pocas pochas

con un poco de caldo y retiramos la carne del pimiento choricero que añadimos también al vaso de la batidora para tritarlo todo.

Esta mezcla se la incorporamos a la cazuela y así quedará una salsa con un buen espesor.

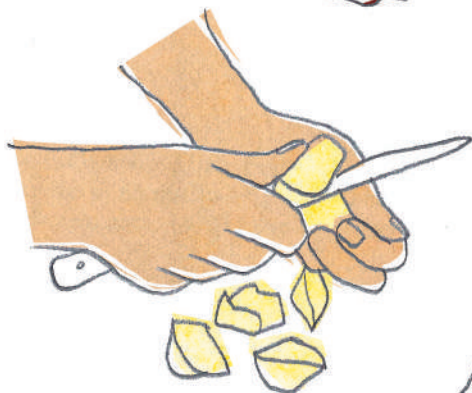
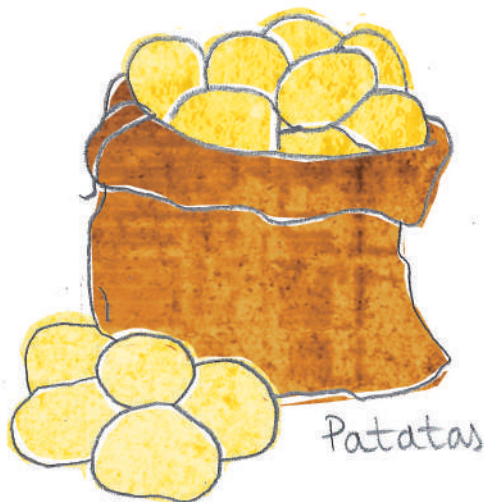
Si las acompañamos con unas guindillas en vinagre, la combinación es exquisita.



Patatas a la Riojana

ingredientes

1,5 K de Patatas
250g de Chorizo
1 Cebolla
2 Dientes de ajo
1 Pimiento verde
Pimentón dulce
1 Hoja de laurel
Aceite de oliva virgen
1 Pimiento choricero
Sal



elaboración

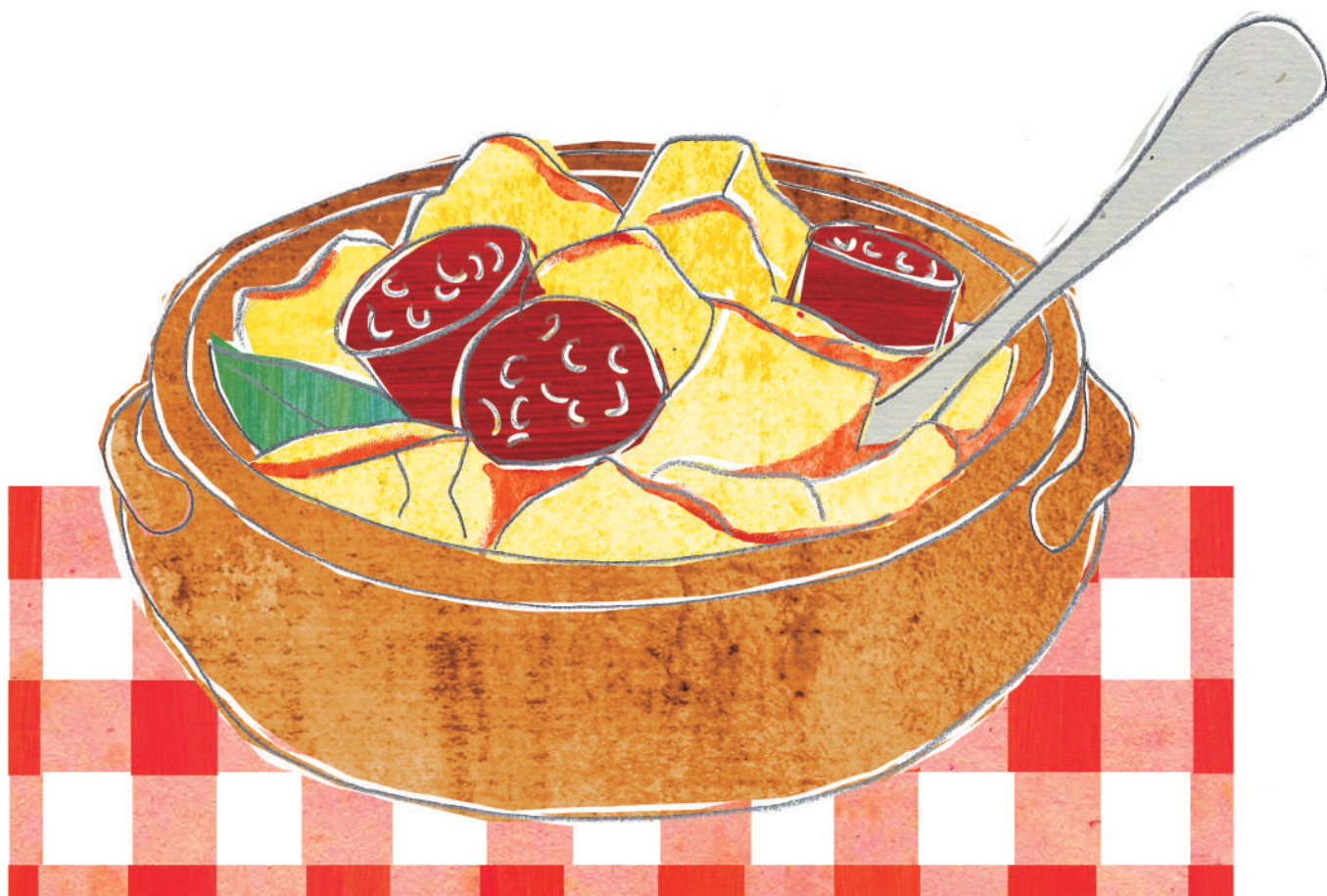
Pochamos la cebolla bien picadita en aceite en una cazuela. Una vez estofada la cebolla añadimos las patatas peladas y "cascadas", de esta manera soltarán parte de la fécula para que engorde la salsa.

Rehogamos dándole vueltas con la cuchara de madera.

Añadimos el pimiento verde y el ajo picados junto con el pimentón, la hoja de laurel y el pimiento chorricero.

Cubrimos todo con agua y rectificaremos el punto de sal. Llevamos a ebullición y después de 10 minutos ponemos el chorizo cortado en rodajas de unos 2 cm de grosor. Cocemos todo unos 20 minutos más moviendo la olla suavemente.

Dejamos reposar 10 minutos para que las patatas suelten la fécula y se ligue mejor el guiso.



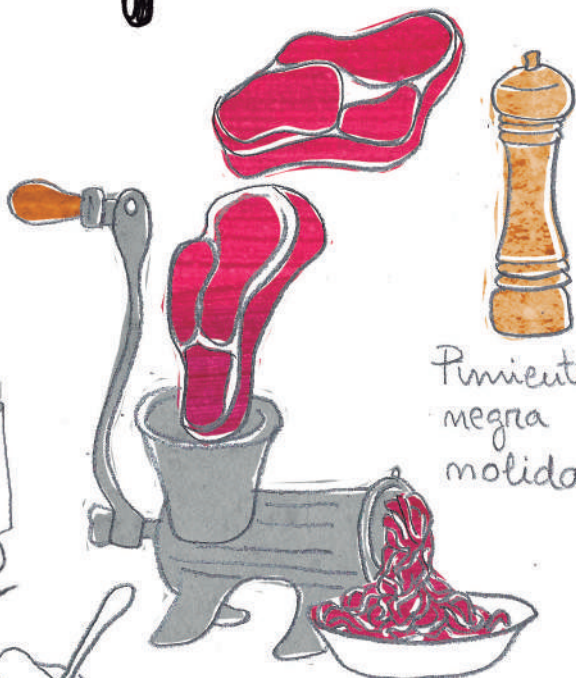
Pimientos rellenos de carne y boletus

ingredientes

12 Pimientos del piquillo asados
1/2 K de carne picada de cerdo
y de ternera
300g de Boletus
1 Puerro
2 Huevos
Harina
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen
Mantequilla



Pimientos



Pimienta
negra
molida



aceite
de oliva



Sal



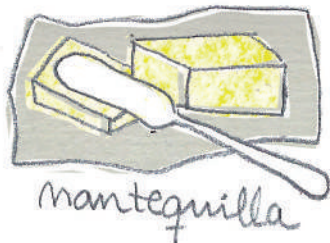
Harina



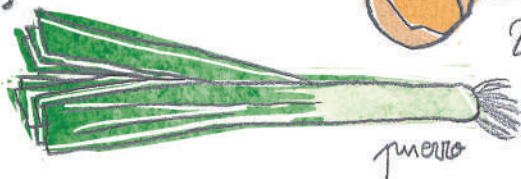
Boletus



2 Huevos

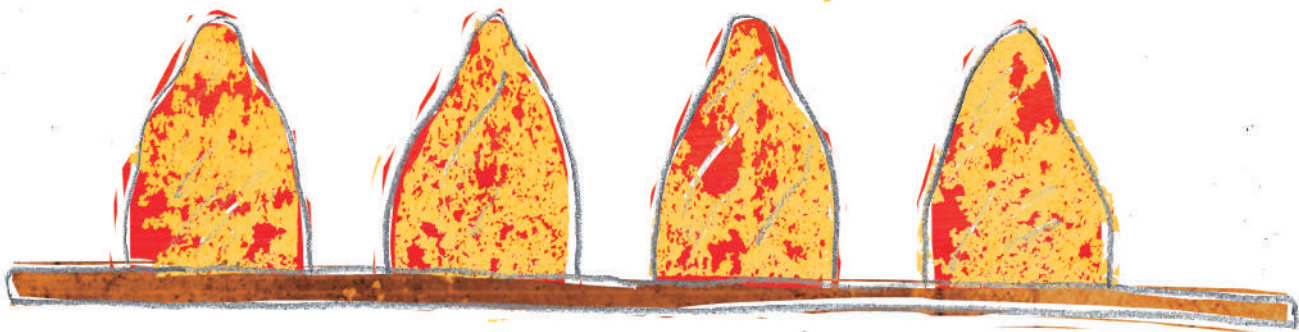


mantequilla



puerros

Carne
picada



elaboración

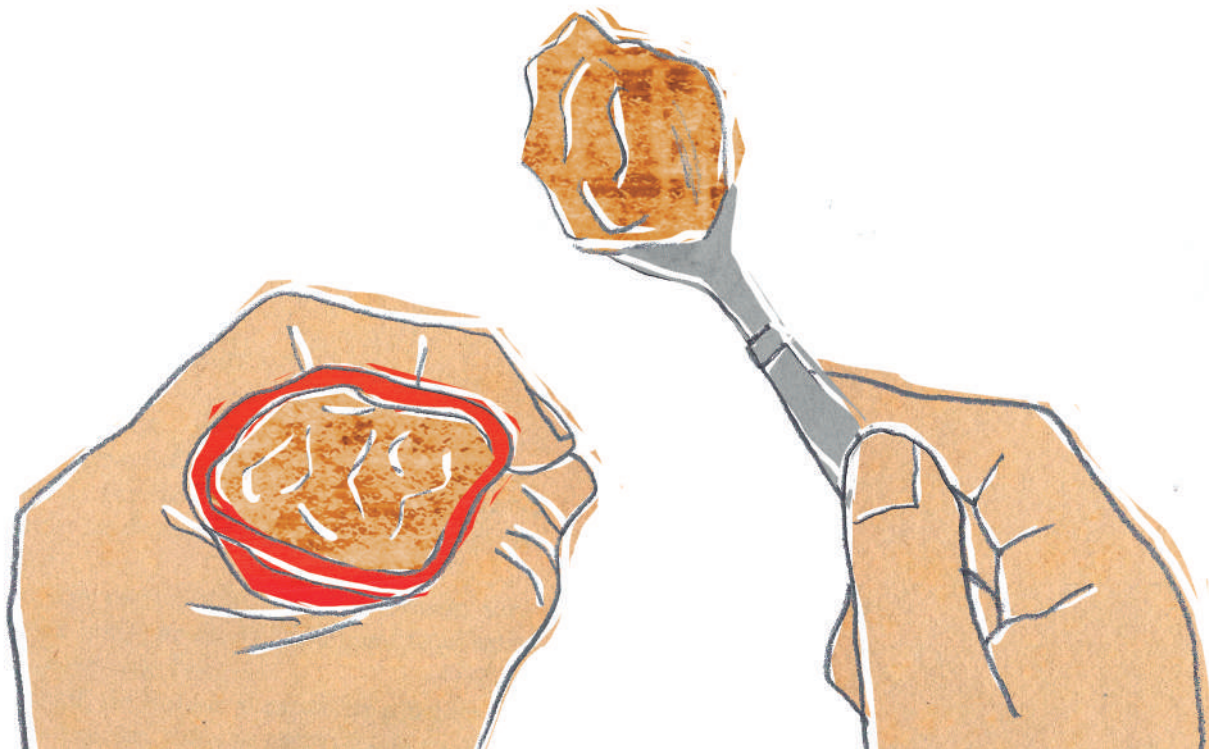
En una cazuela echamos un poco de aceite de oliva junto a una cucharada de mantequilla y añadimos el puerro picado fino. Rehogamos unos 5 minutos a fuego bajo y añadimos la carne picada.

Cuando la carne está bien suelta añadimos las setas cortadas en cuadraditos pequeños y removemos unos 5 minutos más.

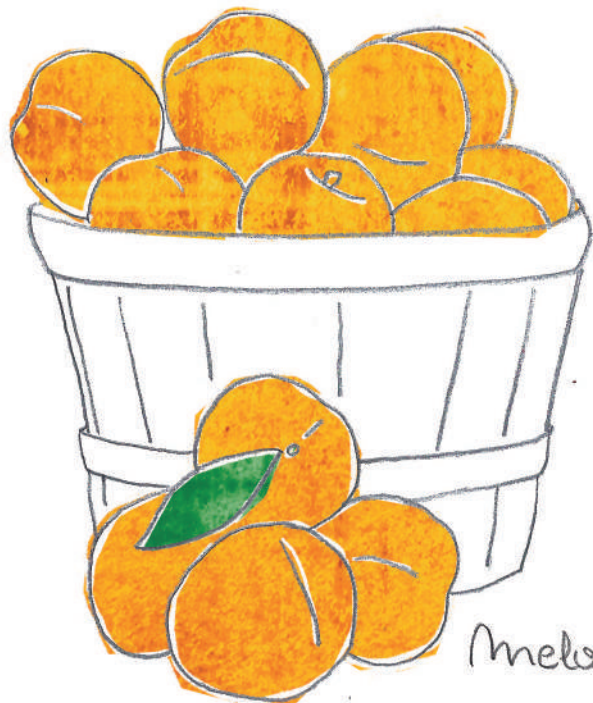
Añadimos un vaso de caldo con una cucharadita de harina mezclada en frío.

Rehogamos y extendemos la masa en una fuente para dejarla enfriar.

Rellenamos los pimientos del piquillo, los rebozamos con harina y huevo batido y los freímos en aceite bien caliente.



Melocotón al vino



Melocotones

ingredientes

- 10 Melocotones grandes
- ½ Litro de vino tinto joven
- 1 Palo de canela en rama
- ½ Kg de azúcar



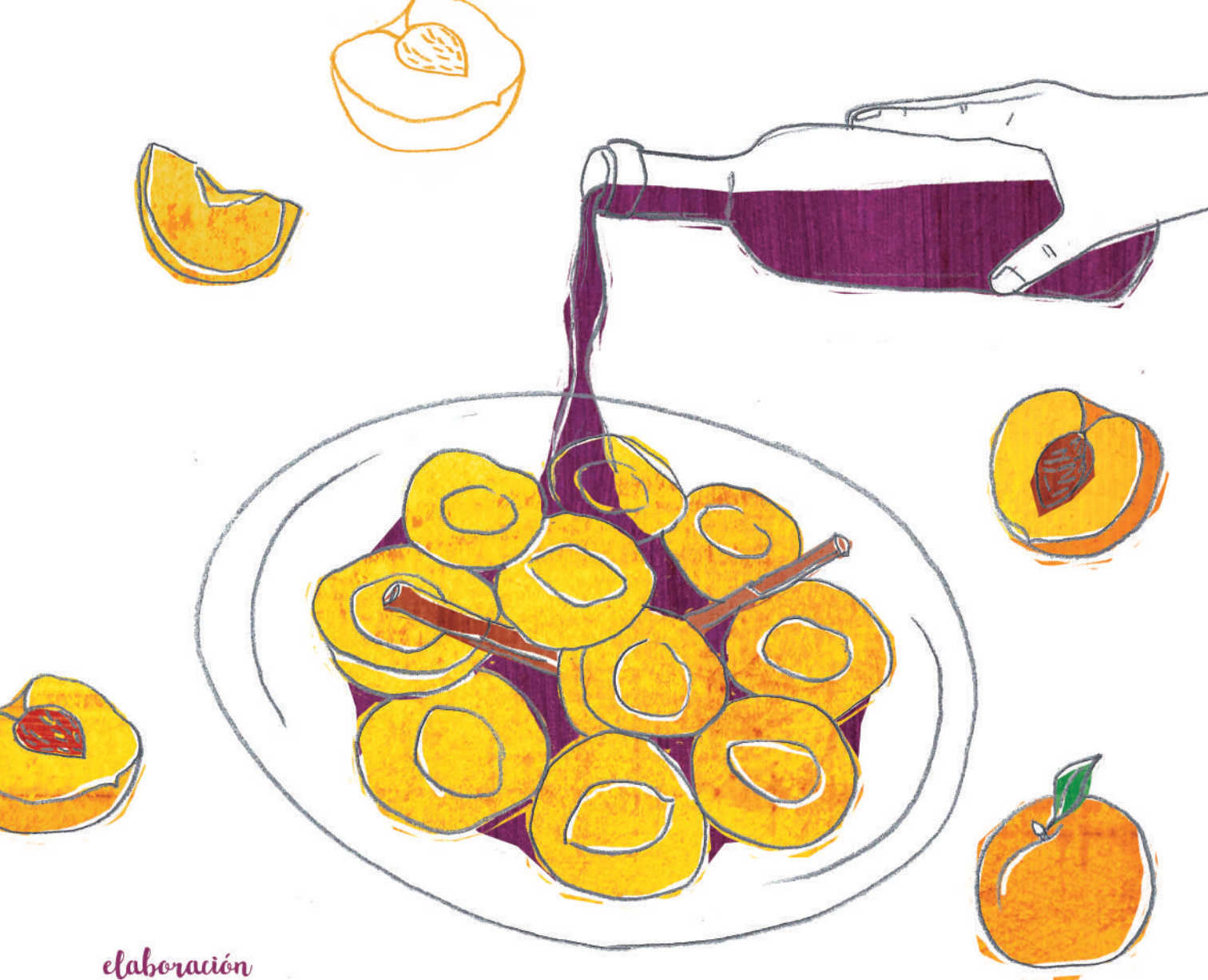
Azúcar



Canela
en rama



Vino tinto



elaboración

Pelamos los melocotones, los cortamos por la mitad y les quitamos el hueso.
Los extendemos en una fuente, los rociamos con azúcar y les ponemos la ramita de canela.
Los reservamos en el frigorífico durante 30 minutos para que suelten su jugo.
Transcurrido ese tiempo añadimos el vino tinto y dejamos macerar durante 4 horas en el frigorífico para que el melocotón se impregne del aroma de la preparación.



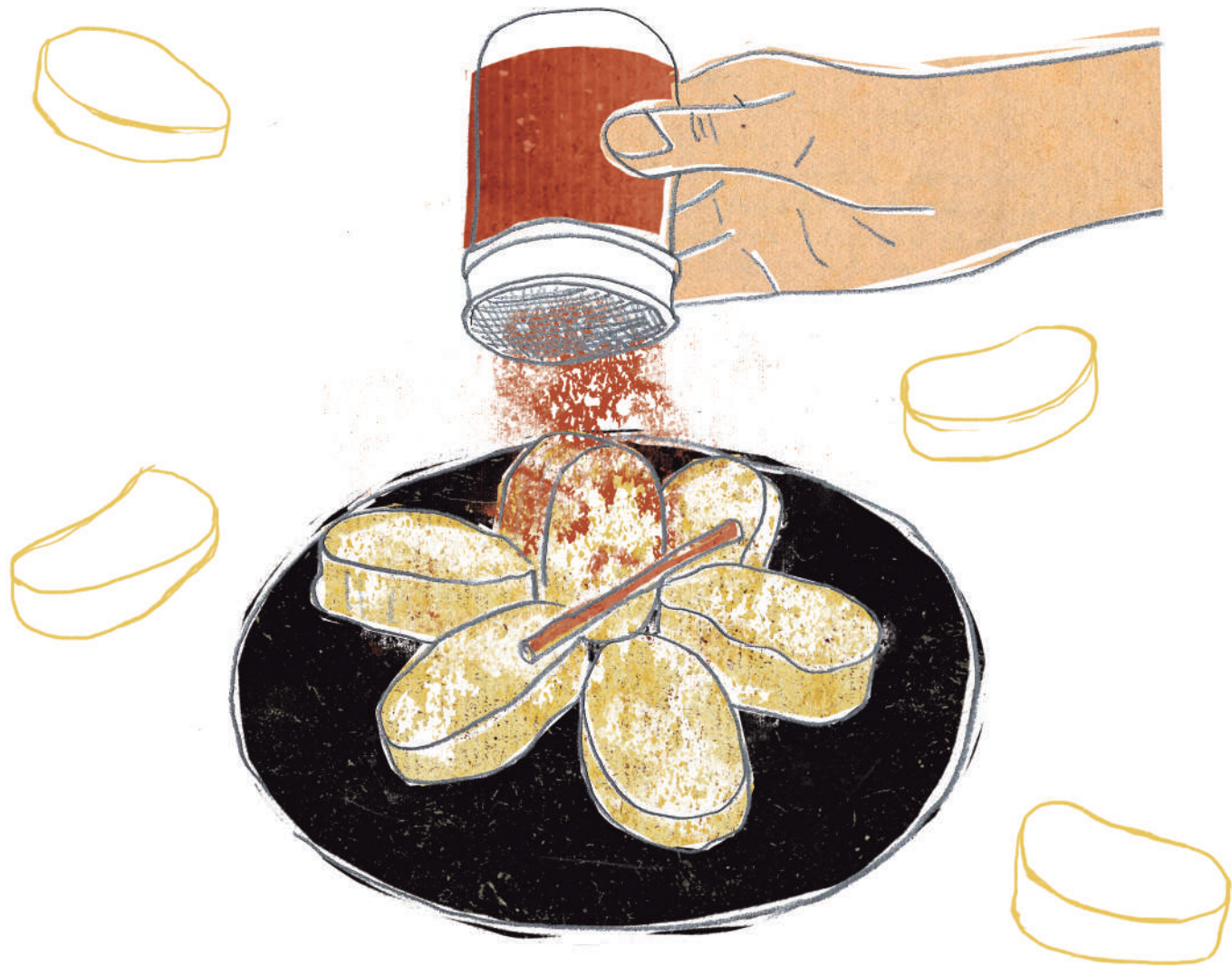
Torrijas



ingredientes

- 1 Barra de pan sobado del día anterior
- 1 Litro de Leche
- 1 Taza de azúcar
- 2 Palos de canela en rama
- 3 Huevos
- Harina
- Aceite de oliva virgen
- Azúcar molida
- Canela molida





elaboración

Ponemos a hervir la leche con la canela en rama y el azúcar. Una vez hervida retiramos los palos de canela y dejamos templar la leche. Cortamos rebanadas de pan de unos 2 cm de grosor, las colocamos en una fuente y sobre ellas vertemos la leche hervida, dejando que se empape bien el pan.

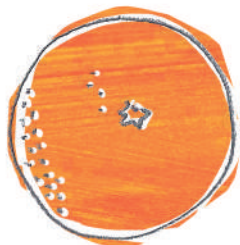
Rebozamos las rebanadas en harina y huevo y las freímos en abundante aceite muy caliente.

Las sacamos de la sartén y las espolvoreamos con azúcar y canela molida.

Zurracapote

ingredientes

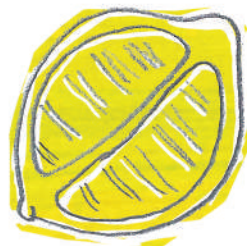
- 2 Litros de Vino tinto
- 1 Vaso de agua
- 300g de Azúcar
- 3 Palos de canela en rama
- 2 Limones
- 2 Naranjas



Naranjas



Agua



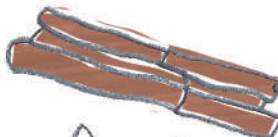
Vino tinto



Azúcar



limones



Camela en rama





elaboración

Ponemos en un cazo un vaso de agua, añadimos el azúcar y removemos hasta su completa disolución; así conseguimos una mezcla almibarada. En una olla vertemos el vino y agregamos esta mezcla junto con los limones y las naranjas cortados en cuartos o rodajas con piel. Cocemos en 1/4 litro de agua los palos de canela en rama, unos 3 minutos. Escurrimos y los metemos en el vino para que dé más sabor.

Lo dejamos macerando entre 5 o 7 días y vamos probando hasta que esté al gusto.

A más tiempo de maceración, nuestro zurracapote presentará un mayor contenido alcohólico y menos cantidad de azúcar.

