



SABOREA *Logroño*

RECETAS DE COCINA RÍOTANA

PATATAS a la RIOJANA PATATAS con CHORIZO

Ingredientes

- 1,5 kg. de patatas de Santo Domingo de La Calzada
- 4 dientes de ajos
- 1 ristra de chorizo riojano dulce o picante (a gusto)
- 2 cucharadas de postre de pimentón dulce o picante (a gusto)
- Aceite de oliva virgen extra riojano
- Media hoja de laurel
- Sal

Elaboración

Después de pelar las patatas es importante que al cortalas las casquemos para que suelten la fécula o almidón y engorde la salsa.

La cazuela se pone a calentar con dos o tres cucharadas de aceite y se rehogan las patatas, el chorizo cortado en trozos, los ajos enteros y la hoja de laurel durante cinco minutos.

En ese tiempo se va moviendo todo con una cuchara de madera para que las patatas suelten la fécula. Casi al final se incorpora el pimentón para que se dore sin quemarse y se cubren las patatas con agua. Se rectifica de sal.

Después, a fuego lento se deja hasta que estén cocidas y que ligue la salsa.

Si quedan algo caldosas se remueven con la ayuda de la cuchara de madera, se dejan reposar unos 5 minutos y ya están listas para degustarlas en el plato.



GARBANZOS de VIGILIA

Ingredientes para 4 personas

- 1/2 k de garbanzos
- 250 gr. de bacalao (desalado)
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1/2 hoja de laurel
- 200 gr. de espinacas
- 1 huevo duro
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- Aceite de oliva virgen extra riojano
- Sal

Elaboración

Dejamos los garbanzos a mojo en agua templada con sal desde el día anterior.

Al día siguiente cambiamos de agua y los ponemos a cocer en un puchero con abundante agua fría

Añadimos la cebolla, la zanahoria, el puerro y media hoja de laurel y dejamos cocer lentamente.

Mientras tanto cocemos la espinaca en cazuela aparte, escurrimos y reservamos.

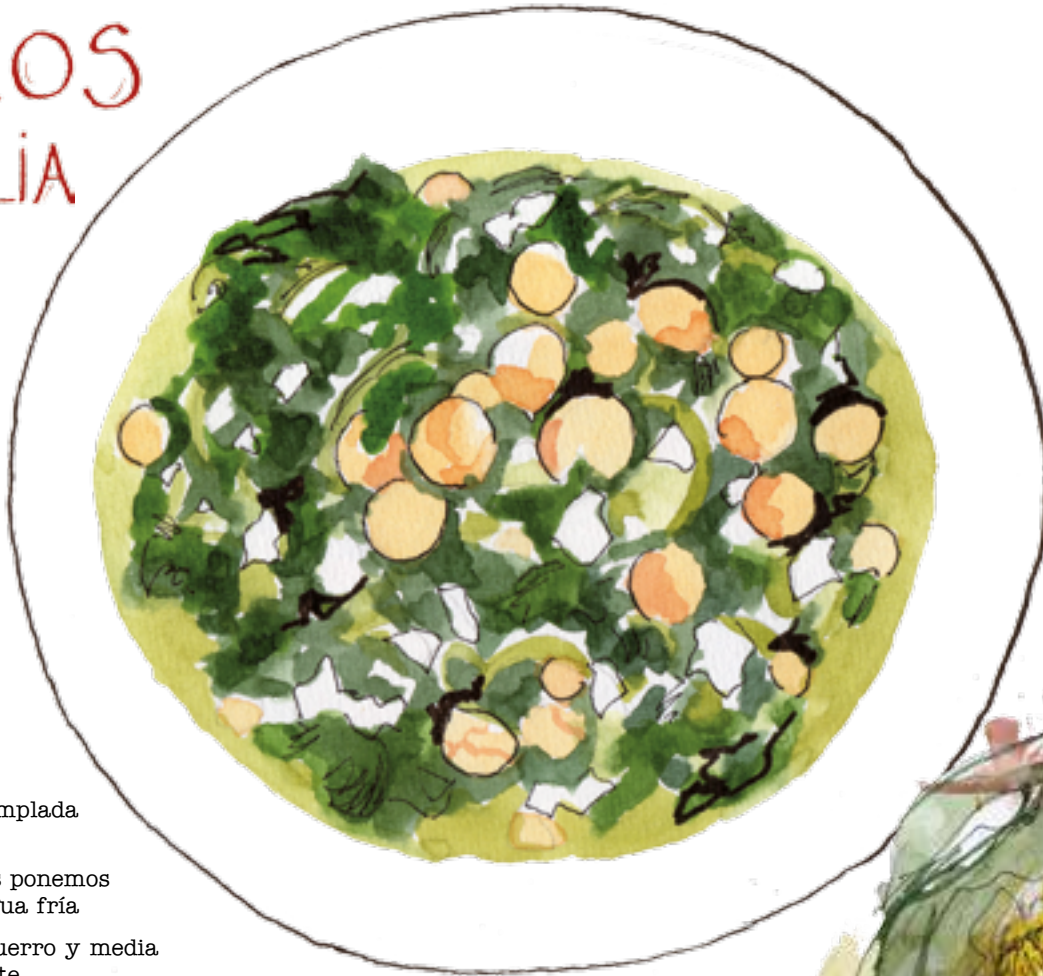
Cocemos los huevos, los pelamos y en un mortero machacamos las yemas desleídas en un poco de caldo y reservamos.

En una sartén con aceite de oliva virgen extra doramos ligeramente el bacalao en tacos pequeños y reservamos. En el mismo aceite doramos un par de ajos, pochamos cebolla picada junto al tomate pelado y despipado.

Cocidos los garbanzos retiramos la cebolla y el puerro. Cortamos en rodajas la zanahoria para añadir al guiso.

Para terminar incorporamos a la cazuela las espinacas cocidas, las yemas machacadas, el bacalao y el sofrito, removemos con cuidado y añadimos las claras de huevo picadas.

Antes de servir rectificamos de sal y dejamos cocer todo junto cinco minutos más, debemos procurar que este guiso nos quede caldoso.



ALCACHOFAS con JAMÓN

Ingredientes para 4 personas

- 2 docenas de alcachofas
- 200 gr. de jamón serrano de La Rioja
- Harina
- 1/2 cabeza de ajos
- Aceite virgen extra riojano
- Sal
- Perejil picado

Elaboración

Para limpiar las alcachofas quitaremos las hojas exteriores y duras con un cuchillo, cortaremos la punta de la alcachofa y cortaremos con el mismo cuchillo el nacimiento de las hojas exteriores ya que todo ello resultaría duro. Nada más terminar esta operación las echamos a una cazuela con agua fría para que no se pongan negras.

Cuando hayamos terminado de limpiar todas las alcachofas pondremos en el fuego otra cazuela con abundante agua fría, batimos en ella una cucharada de harina añadiéndole sal y un chorretón de aceite.

Al hervir el agua, nunca antes, echaremos las alcachofas, tardando en hacerse unos veinte minutos a fuego medio. Se dejan escurrir, se parten por la mitad y las depositamos con cuidado en el fondo de otra cazuela.

En una sartén se ponen tres cucharadas de aceite, se pone al fuego y doramos unos ajos cortados en láminas, añadimos jamón en taquitos pequeños, rehogamos un momento antes de echar otra cucharada de harina, sin parar de dar vueltas con una cuchara de palo dejamos hacer la harina para que no sepa a crudo y añadimos caldo de cocer las alcachofas que hemos reservado, salamos y dejamos hacer hasta que la salsa alcance la textura deseada.

Para terminar vertemos la salsa sobre las alcachofas y dejamos hacer unos minutos todo junto en la cazuela a fuego lento, espolvoreamos con perejil picado poco antes de retirar del fuego.





MENESTRA RIOJANA

Ingredientes para 6 personas

- 2 kg. de distintas verduras del tiempo en este caso: Alcachofas, guisantes, zanahorias, habas, borraja, alubias verdes, espárragos, cardo y acelga.
- Aceite de Oliva virgen extra riojano
- 150 gr. de jamón serrano de La Rioja
- 250 gr. de paletilla de cordero de raza chamarita
- Harina
- 1 cebolla
- Sal
- Perejil picado

Elaboración

Se trocean las alubias verdes, el cardo, la acelga, zanahorias y la borraja y es importante que se cuezan todas ellas por separado dado que tienen diferentes puntos de cocción.

En una cazuela aparte echamos aceite y en ella la cebolla troceada, cuando esta se ponga trasparente añadimos en trocitos pequeños el cordero y el jamón.

Rehogamos todo unos minutos y si deseamos espesar un poco el guiso añadimos una cucharada de harina dándole vueltas con una cuchara de madera.

Seguidamente añadimos a la cazuela las distintas verduras ya cocidas junto con un poco del caldo de cocción de las alubias verdes y mantenemos a fuego lento durante unos minutos con el fin de mezclar los sabores de las distintas verduras con el de la salsa preparada.

Rectificamos de sal y espolvoreamos con un poco de perejil picado, quedando el plato listo para servir.

Hay quien gusta de rebozar algunas de las verduras - pencas de acelga, cardo o alcachofas - y freírlas en aceite una vez cocidas antes de incorporarlas a la cazuela, cosa que haremos siempre momentos antes de servir.

COLIFLOR con BESAMEL

Ingredientes

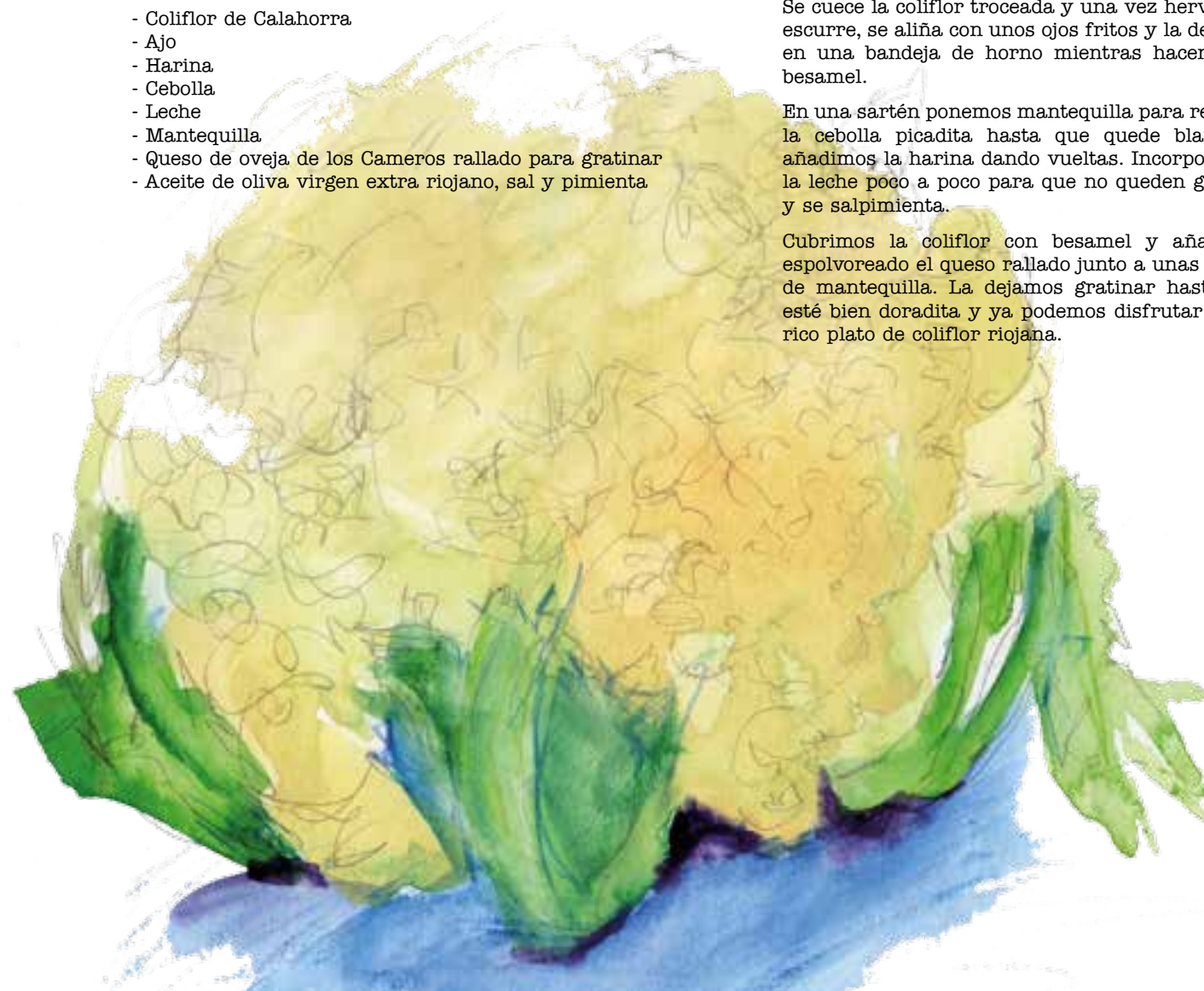
- Coliflor de Calahorra
- Ajo
- Harina
- Cebolla
- Leche
- Mantequilla
- Queso de oveja de los Cameros rallado para gratinar
- Aceite de oliva virgen extra riojano, sal y pimienta

Elaboración

Se cuece la coliflor troceada y una vez hervida se escurre, se aliña con unos ojos fritos y la dejamos en una bandeja de horno mientras hacemos la besamel.

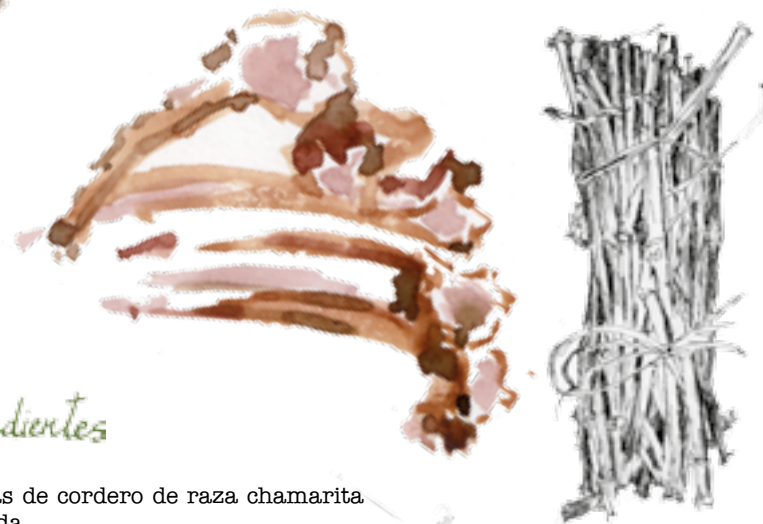
En una sartén ponemos mantequilla para rehogar la cebolla picadita hasta que quede blanda y añadimos la harina dando vueltas. Incorporamos la leche poco a poco para que no queden grumos y se salpimenta.

Cubrimos la coliflor con besamel y añadimos espolvoreado el queso rallado junto a unas pizcas de mantequilla. La dejamos gratinar hasta que esté bien doradita y ya podemos disfrutar de un rico plato de coliflor riojana.





CHULETILLAS al SARMIENTO



Ingredientes

- Chuletas de cordero de raza chamarita
- Sal gorda

Elaboración

Se ponen a quemar los sarmientos, aprovechando 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 vuelta a la parrilla y echamos sal gorda por la parte dorada mientras se doran por el otro lado.

Pasados unos minutos damos la vuelta a la parrilla, echamos sal a la parte recién dorada mientras dejamos terminar de hacer por el primer lado.

Para terminar damos nuevamente vuelta a la parrilla y dejamos acabar de hacerse por la segunda cara. Cuidamos de que no se quemen ni se asen en exceso y servimos caliente en la mesa.

PIMIENTOS RELLENOS *de carne*

Ingredientes para 4 personas

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

Elaboración

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, para ello cogemos porciones de masa con una cuchara, abrimos 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 con abundante aceite de oliva y reservamos.

En ese mismo aceite rehogamos media cebolla picada, cuando esta esté transparente añadimos ajo picado y al dorarse incorporamos unas cucharadas de harina, rehogamos dando vueltas con la cuchara de madera y añadimos un vaso de vino blanco, perejil picado, unas ralladuras de nuez moscada, salsa de tomate y agua o caldo, rectificamos de sal y dejamos hacerse unos veinte minutos.

La salsa así preparada la pasamos por el chino para hacerla más fina y la echamos por encima de los pimientos. Para terminar dejamos hacer todo junto durante unos veinte minutos moviendo continuamente para evitar que se pegue.





CONEJO con CARACOLES

Ingredientes para 6 personas

- 1 conejo de 1,500 a 2 Kg
- 1 zanahoria grande
- 1 cebolla
- 1/2 Kg. de caracoles
- 200 gr. de tocino de jamón serrano de La Rioja
- 1 tomate maduro
- Aceite de oliva virgen extra de La Rioja
- Harina
- Sal
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 vaso de vino blanco de Rioja

Elaboración

Limpiamos y troceamos el conejo, para a continuación dorarlo bien en una cazuela con abundante aceite. Lo sacamos y reservamos. En el mismo aceite freímos a fuego suave la zanahoria en rodajas y la cebolla, hasta que esta quede transparente.

Reservando el hígado aparte, metemos el conejo otra vez en la cazuela, añadimos una cucharada de harina sobre el conejo, dejamos hacer e incorporamos el vaso de vino blanco, dejando hacer todo a fuego lento, incorporamos agua si fuese necesario.

Machacamos el hígado en un mortero lo sofreímos un poco y lo añadimos al guiso junto con una hoja de laurel y la ramita de tomillo.

En una cazuela aparte se cuecen los caracoles se escurren y echamos en una sartén donde habremos sofrido unos cuadraditos de tocino de jamón, añadimos el tomate en cuadraditos previamente pelado y desprovisto de semillas.

Dejamos hacer los caracoles unos diez minutos y por último, rectificamos de sal y los echamos sobre el conejo cinco minutos más.

PAELLA a la RIOJANA

Ingredientes para 6 personas

- 6 tazas de café de arroz
- 1 kg de cordero de leche de raza chamarita
- 1 dl de vino blanco de Rioja
- 100 gr. de chorizo riojano
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 1 dl de aceite de oliva virgen extra de La Rioja
- 13 tazas de café de agua o caldo
- Sal
- 2 pimientos najeranos asados en tiras
- 2 huevos cocidos

Elaboración

Echamos el aceite de oliva a la paella.

Cuando el aceite esté caliente echamos la carne de cordero salpimentada y en trozos más bien pequeños.

Doramos bien el cordero por todas sus partes sin parar de remover con una cuchara de palo y añadimos la cebolla finamente picada y más tarde los dientes de ajo finamente picados.

Al quedar la cebolla transparente añadimos el vino blanco y dejamos hacer el cordero a fuego lento.

Una vez reducido el vino añadimos el arroz, el chorizo troceado y la salsa de tomate. Subimos el fuego y rehogamos todo bien sin parar de mover con la cuchara de palo.

Hecho esto incorporamos el agua o caldo, rectificamos de sal y esperamos a que llegue a ebullición. Dejamos entonces hacer a fuego lento hasta que se haga el arroz (unos veinte minutos aproximadamente).

Diez minutos antes de terminar, adornamos con los pimientos asados hechos tiras y los huevos duros troceados por la mitad o en cuartos.

Antes de servir el arroz conviene dejarlo reposar tapado unos minutos.



PERAS al VINO



Ingredientes para 4 personas

- 8 peras de Rincón de Soto
- 1 l. de vino tinto joven de Rioja
- 1/2 l. de agua
- 150 gr. de azúcar
- 2 ramas de canela

Elaboración

Pelamos las peras enteras respetando el rabo a ser posible.

Las depositamos en una cazuela, echándoles por encima el litro de vino tinto y el agua

Ponemos la cazuela al fuego, momento en que añadiremos el azúcar junto a la canela en rama

Se tapa la cazuela y dejamos hacer. Cuando están hechas las peras, aproximadamente una hora y media después, las sacamos de la cazuela depositándolas en una fuente junto al vino cocido.

Antes de servir dejaremos enfriar en sitio fresco.

TORRIJAS



Ingredientes para 6 personas

- 1l. de leche
- 1 barra de pan del día anterior
- Azúcar
- 1 rama de canela
- Aceite de oliva virgen extra de La Rioja
- Harina
- 4 huevos batidos
- Azúcar y canela molidos

Elaboración

En una cazuela ponemos a hervir la leche, con azúcar y rama de canela.

Cuando comience a hervir, la retiramos y dejamos enfriar y reservamos.

Mientras tanto cortamos el pan en rebanadas más bien gruesas que vamos colocando en una fuente honda. Vertemos sobre las rebanadas de leche hervida anteriormente, ya templada y dejamos que se empapen bien. Una vez empapadas y escurridas las rebozamos con harina y huevo batido.

Se fríen a continuación en abundante aceite. Para terminar, antes de servir, las espolvoreamos con azúcar y canela molidos. En algunos hogares gusta servir las torrijas bañadas en la leche hervida con canela ya fría.

LECHE FRITA



Ingredientes

- 1 litro leche
- 6 cucharadas grandes azúcar
- 3 sobres de flanín
- 3 huevos para rebozar
- Harina
- Aceite de girasol (para freír)
- Azúcar y canela molida mezcladas

Elaboración

Ponemos al fuego en una cazuela $\frac{3}{4}$ litro de leche con las 6 cucharadas de azúcar.

Disolvemos los sobres de flanín en la leche que hemos reservado.

Cuando empiece a hervir, echaremos la leche con el flanín bien disuelto y lo dejaremos hasta que vuelva a hervir.

Verter la mezcla en un molde previamente untado de mantequilla y dejar enfriar.

Volcar en una superficie plana y cortar en dados.

Pasar los dados por harina y huevo y freír en abundante aceite. Escurrirlos bien.

Espolvorear una fuente con la mezcla de azúcar y canela molida y colocar los dados fritos. Espolvorear por encima con la mezcla.



SABOREA *Logroño*
RECETAS DE COCINA RIOJANA



**Ayuntamiento
de Logroño**



Una experiencia vital
www.logroño.es

