Onda Cero La Rioja
89.1 FM

RECETAS DE NAVIDAD 2021

Callaghan®
Adaptaction

CIUDAD O MONTAÑA
¿POR QUÉ ELEGIR?

Callaghan
SUV

TECNOLOGÍA ADAPTACTION

MÁXIMA TRACCIÓN

ADAPLITE RUBBER

PIEL HIDROFUGADA

TIENDA CALLAGHAN LOGROÑO • C/ General Vara de Rey, 34 • www.callaghan.es

Onda Cero
Logroño/Nájera, 89.1 FM

Onda Cero
Rioja Baja, 88.8 FM

Onda Cero La Rioja
@ondacerolarioja
ondacerolarioja
logrono@ondacero.es

Edita:
Onda Cero La Rioja

Impresión:
Gráficas Ochoa

GUARRINDONGADAS

"Bocata de panceta con mermelada de melocotón" u "onzas de chocolate con cortezas de cerdo" son solo algunas de las "guarrindongadas" con productos riojanos favoritas del cocinero David de Jorge, más conocido como Robin Food, colaborador de "Alsinamari" en el programa "Más de Uno" de Onda Cero. Y es que, como muy bien relatan los oyentes más osados de Onda Cero, en la cocina hay que atreverse a probar, a innovar, a inventar, a transgredir...

Pero, no, no se asusten, que esta revista que tiene entre manos no es tan osada. Así que, para que no se vuelvan muy locos con los menús de esta Navidad, hemos pedido a los mejores cocineros de nuestra región que nos manden una receta de un plato sencillito y que la compartan con todos ustedes. Gracias a todos ellos por su generosidad. Entre todos conforman un firmamento de estrellas del que no podemos sentirnos más orgullosos todos los riojanos.

Como les decimos siempre, si quieren disfrutar de un momento irrepetible, sintonicen cualquiera de las emisoras de Onda Cero o Europa FM en La Rioja, compren los ingredientes necesarios y manos a la obra: pónganse a cocinar una de las magníficas recetas de este recetario. Compartir el resultado de su platos, con quienes más quieren, acompañados de un buen vino de Rioja, resultará un momento único.

Y, si no, siempre les quedarán las guarrindongadas.

Que 2022 venga cargadito de salud.

¡Feliz Navidad!

ÍNDICE
DE RECETAS

ENTRANTES/PRIMEROS

Alcachofas fritas con huevo de corral, hongos y trufa (Cocina de Madre)..... 7

Arroz de carabineros y gambones (La Chula)..... 9

Carpaccio de buey (Notre Dame)..... 11

Manitas de cerdo ibérico rellenas de bogavante, fritada y crema de ambos (Chef Nino)..... 13

Pimiento riojano IGP con anchoas, queso fresco y pistachos (Wine Fandango)..... 14

Pochas con callos de bacalao (Echaurren Tradición)..... 16

Ravioli de cigala en salsa americana (Arrope)..... 20

Sopa de pescado y marisco (Terete)..... 23

Vieiras a la plancha con sobrasada, foie y crujiente de jamón (Singularis Catering)..... 26

PESCADOS

Bacalao fresco con pil-pil de menta
y espárragos verdes a la plancha (Delicatto) 29

Bonito del Norte en escabeche (Moderna Tradición) 31

CARNES

Brazuelo de cordero lechal a baja temperatura (Tastavín) 33

Guiso de rabo de toro (Alameda)..... 35

Paletillas de conejo glaseadas con
un puré de espinacas (Tondeluna) 36

Perdiz estofada al chocolate (Casa Toni)..... 39

Pollo de corral con cigalas (Sopitas) 40

Ragout de jabalí al Oporto (Cameros) 43

POSTRES

Brownie de chocolate y nueces con mermelada
casera de fresas (Coliceo 29) 45

Coulant de dulce de leche, café, naranja y quinoa suflada (Ikaro) . 46

Souffle de chocolate (Mesón Egüés)..... 49

DE MARCO
ASCENSORES

941 243 008

Logroño Pamplona Vitoria

COCINA DE MADRE

Carretera de Medrano, 6
26373 Daroca de Rioja
Tfno.: 941 444832

ALCACHOFAS FRITAS CON HUEVO DE CORRAL, HONGOS Y TRUFA

Ingredientes:

- 12 alcachofas
- 2 hongos boletus edulis
- 1 trufa de 50 grs.
- 4 huevos trufados
- 0,5 l. aceite de oliva
- 2 litros de agua
- Sal
- Sal Maldhon
- Pimienta negra

Elaboración:

Para las alcachofas: Poner una cazuela con agua y sal. Añadir las alcachofas enteras y cocer durante 25 minutos. Sacarlas a un recipiente de agua helada. Pelar y cortar las alcachofas en cuartos y reservar.

Para los hongos: Limpiar bien los hongos quitándoles los restos de tierra y ramas que puedan tener. Cortarlos en dados y saltearlos en aceite de oliva añadiéndoles sal y pimienta.

Para los huevos: Separar las claras de las yemas de huevo. Poner las yemas en un cazo y cubrirlas con aceite de oliva. Atemperarlas a 65º durante 4 minutos.

Presentación:

Poner una sartén con abundante aceite de oliva y freír las alcachofas.

En un plato hondo, colocar los hongos salteados a modo de nido y poner la yema de huevo en el centro. Poner las alcachofas fritas formando una línea y terminar con la trufa laminada al momento.

SALUD DEPORTIVA
ALXEN

Vara del Rey, 70
Logroño

941 255 118

www.saluddeportivaalxen.com

LA CHULA

C/ Marqués de Murrieta, 6
26005 Logroño
Tfno.: 941 031441

ARROZ DE CARABINEROS Y GAMBONES

Ingredientes:

- 220 gr. de arroz bomba
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 1,5 litros de agua
- 8 gambones
- 2 carabineros grandes
- 1 hueso de rape
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal

Elaboración:

Lo primero que haremos será hacer el caldo de pescado, o fumet, que vamos a utilizar para cocer el arroz. Para ello ponemos el agua, unos 1,5 litros, en una cacerola grande.

Ve limpiando y pelando los gambones mientras el agua comienza a hervir; troceamos las verduras. Entonces se echan las cabezas y cáscaras de los gambones junto con el hueso de rape y las verduras troceadas; cuando hierva cuela el caldo y ya lo tienes listo.

Ahora haremos el sofrito. Tienes que limpiar el pimiento rojo y lo cortas en tiras. En el caso de la cebolla, la pelas y la picas bien en trocitos pequeños, el tomate lo pelas y le quitas las pepitas, sala todos los ingredientes y los pones en una sartén con un poco de aceite para que se sofría bien.

Para preparar la paella, agregamos el sofrito, los gambones pelados y el caldo ya caliente. Cuando empiece a hervir agregamos el arroz, y, cuando queden 10 minutos, ponemos los carabineros. Dejamos reposar y ¡a disfrutar!

AHORA REGALAMOS EL

IMPUESTO DE MATRICULACIÓN*

PEUGEOT

HACÉIS PEUGEOT

Gracias por hacernos líderes por cuarto año consecutivo

Gama térmica turismos Peugeot. Valores WLTP: consumo de carburante (l/100 km) mínimo y máximo de 4 a 7 en ciclo combinado - Emisiones CO_2 (g/km) mínimo y máximo de 106 a 158 en ciclo combinado.
*Descuento a PVP (IVA incluido), por la compra de un nuevo Peugeot, equivalente al impuesto de matriculación a 1 de enero de 2022, calculado sobre el precio base (sin opciones) de la versión elegida. Válido para clientes particulares que realicen un pedido entre el 01/12/2021 y el 31/12/2021 en Península y Baleares de cualquier modelo térmico de la gama de turismos Peugeot (excepto 5008) y que sea matriculado en el año 2022. Consulta condiciones de la oferta en www.peugeot.es

RIAUTO RIOJANA DE AUTOMOCIÓN. C/ Circunde 24 - P.I. La portalada. Logroño (La Rioja) - Tel. 941262011 /Avda. del Ebro, 18. Calahorra - Tel. 941135200 - www.peugeotriauto.com

NOTRE DAME

C/ Duquesa de la Victoria, 18
26003 Logroño
Tfno.: 664 481644

CARPACCIO DE BUEY

Ingredientes:

Carne de buey, aove de La Rioja, zumo de limón, escama de sal, queso parmesano rallado y hojas de rúcula.

Elaboración:

Nuestro proveedor y amigo Carlos Rituerto nos selecciona una parte de uno de sus bueyes, con unas características concretas de infiltración de grasa en carne. La pieza se moldea en forma de rulo y se congela para su posterior uso.

Montaje:

En un plato llano de cristal se coloca la carne cortada casi como el grosor de una hoja (fino, no transparente); se riega con aove de La Rioja, se le añaden unas gotas de limón y unas escamas de sal y se procede al rallado del parmesano cubriendo todo el plato. Por último, se le añaden las hojas de rúcula.

ES MI TIEMPO,
ES MI PREMIO

RIOJA 1882 VEGA

VENTA JALÓN

www.riojavega.com

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

CHEF NINO

C/ Padre Lucas, 2
26500 Calahorra
Tfno.: 941 133104

MANITAS DE CERDO IBÉRICO, RELLENAS DE BOGAVANTE, PEQUEÑA FRITADA Y CREMA DE AMBOS

Ingredientes:

- Manitas de cerdo Ibérico
- Relleno de bogavante
- Redaño
- Salsa Americana
- Verduritas

Elaboración:

Cocer las manitas en mitades y deshuesar.

Colocar sobre film media manita, rellenar con bogavante y tapar con la otra media manita, hacer un caramelo con la ayuda del papel film y enfriar. Envolver con el redaño y papel albal, hornear durante 10 minutos a 60º C.

Cortar las verduritas en dados de 1 cm. x 1 cm. y saltear.

Cortar un taco de la manita y gratinar.

Presentación:

En un plato llano, colocar un quenelle de las verduritas, en el centro del plato la manita y al otro lado la salsa americana.

Se pintará en un lado del plato con un pincel de cocina una lágrima de la misma salsa.

WINE FANDANGO

C/ Vara de Rey, 5
26003 Logroño
Tfno.: 941 243910

PIMIENTO RIOJANO IGP CON ANCHOAS, QUESO FRESCO Y PISTACHOS

Ingredientes:

Para el pimiento confitado

- 1 bote de pimiento riojano IGP
- 1 diente de ajo
- 5 cucharadas de Aceite Oliva Virgen Extra (aove)
- Sal

Para finalizar

- 8 filetes de anchoa
- Queso fresco de Burgos
- Pistachos pelados y troceados
- Lima
- Aove

Elaboración:

En un cazo pequeño poner las cucharadas de aove y un diente de ajo aplastado con la mano.

Colocar el cazo al fuego hasta que empiece a freír el ajo.

Añadir los pimientos y dar un hervor durante 3 minutos.

Retirar del fuego y tapar el cazo con papel film o de aluminio.

Dejar reposar hasta que enfríen. Una vez fríos rectificar de sal al gusto.

Acabado y presentación:

En un plato rectangular plano o fuente plana, disponer una base del pimiento confitado. Colocar las anchoas encima de manera regular dejando 1 cm. entre cada anchoa. Cortar unos dados pequeños de queso fresco y esparcir por encima de las anchoas.

Espolvorear con el pistacho y añadir en el último momento la cáscara de lima rallada finamente con un rallador. La lima aportará un frescor muy sutil y agradable.

Finalizar con un chorrito de buen aove.

ECHAURREN TRADICIÓN

C/ Padre José García, 19
26280 Ezcaray
Tfno.: 941 354047

POCHAS CON CALLOS DE BACALAO

Ingredientes:

Para las pochas:

- 1 kilo de pochas (bolsa de pochas congeladas de Javier Virto)
- 3 litros de agua
- 2 cebolletas
- Tomate ensalada normal, 250 gr.
- Pimiento verde italiano o cristal, 150 gr.
- 1 puerro fino
- 1 hoja de laurel
- Ajo (cabeza)
- Perejil, 4 gr.
- Aceite de oliva Virgen Extra, 50 ml
- Sal fina
- 650 grs. de espinas y cabeza de rape

Para los callos de bacalao en salsa verde:

- 150 ml. de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo
- Harina fuerte de trigo, 50 gr.
- Fumet de pescado, 500 ml.
- Callos de bacalao, 300 gr.
- Perejil, 10 gr.
- Sal fina

Elaboración:

Las pochas: Para cocinar pochas congeladas debemos tener en cuenta algunas cosas que varían un poco respecto de si cocinamos pochas frescas. Las pochas se consideran pochas cuando son frescas, es decir, recién cosechadas y sacadas de su vaina. Si se dejan secar un tiempo, ya se convertirán en legumbre y como tal, el tratamiento de cocción será más largo. Si se trata de pochas que se ultra congelan a las pocas horas de haber sido cosechadas, el grado de frescor es impecable.

Para cocinar pochas congeladas vamos a invertir el proceso habitual de cocción. Lo primero de todo, vamos a hacer un caldo de verduras, con las cebolletas, el tomate, el pimiento verde, el blanco de puerro, la hoja de laurel, los dientes de ajo, el perejil y el chorro de aceite de oliva y un poco de sal. Cuando las verduras están prácticamente cocidas, añadiremos las espinas de bacalao o de rape, para terminar de darle sabor. Cuando las verduras vayan estando bien cocidas, las retiramos (tomates, ajo, cebolletas, etc.) y los trituramos en la termo-mix con un poco de la propia agua de la cocción; lo pasamos por un chino y se lo añadimos bien colado a ese mismo caldo, colamos de nuevo todo el caldo para retirar las espinas y lo ponemos a cocer de nuevo a fuego lento.

Aparte limpiamos muy bien las pochas, las lavamos en agua abundantemente y las añadimos al caldo de verduras y pescado y lo dejamos cocer todo durante unos 20 ó 30 minutos, a fuego medio con la cazuela tapada.

Aparte, se hace en el mortero un machacadito de ajo y perejil, que verteremos sobre las pochas, rectificamos de sal. Le quitaremos un poco de caldo si fuera necesario, le añadimos a todo un chorrito de aceite crudo y se mueve el conjunto con la cuchara de madera.

* Esta receta continúa en la p.19

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS
TOBÍA
VINEYARDS · WINERY · WINES
Con Alma de Autor

ALMA TOBÍA

ÓSCAR TOBÍA

TOBÍA

* Esta receta viene de la p.17

En una sartén vamos a proceder al apaño: pondremos un poco de aceite con dos dientes de ajo. Cuando estén dorados, sin llegar a quemarse, se retiran, se añade una cucharadita de harina y un poquito de pimentón. A continuación, verteremos el contenido de la sartén sobre las pochas, se termina de dar un hervor, se comprueba el grado de cocción y se retiran hasta el momento de servirlas.

El guiso de callos de bacalao: Primeramente, limpiamos bien la tripa o callos de bacalao, con la ayuda de agua fresca y un trapito, le vamos quitando todas las telillas hasta dejarlos completamente blancos y limpios. Procedemos a picarlos en cuadraditos de un cm. y los reservamos.

Picamos los ajos y los ponemos a pochar en el aceite, sin que lleguen a dorarse. Añadimos la harina y el fumet y dejamos cocer la salsa veloute. Pasamos la salsa a una thermomix para proceder a terminarla, le damos velocidad y le añadimos pistou de perejil. Rectificamos de sal, colamos y volvemos a colocar la salsa en un soute.

Añadimos sobre la salsa los callos de bacalao picados y los dejamos cocer durante tres minutos. Retiramos del fuego y reservamos hasta su uso.

Acabado y presentación:

Servimos las pochas en un bol de ración y guarnecemos con los callos de bacalao y guindillas frescas.

ARROPE

C/ Virgen de la Vega, 31
26200 Haro
Tfno.: 941 304025

RAVIOLI DE CIGALA EN SALSA AMERICANA

Ingredientes para 4 personas:

- 1 cebolla morada
- 12 cigalas medianas
- 500 ml. de leche
- 50 gr. harina
- 50 gr. mantequilla
- 2 cebollas pequeñas
- 6 dientes de ajo
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- ½ vaso de coñac
- 4 tomates
- 1 l. caldo de pescado
- 24 láminas de pasta wonton
- Cebollino
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

En primer lugar, pelamos las cigalas reservando por un lado las colas limpias y por otro las cabezas y cuerpos sobrantes.

En un cazo, fundimos la mantequilla e incorporamos la cebolla y el ajo picado. Cuando esté bien pochado, añadimos las colas de cigala previamente picadas y rehogamos.

Introducimos la harina, y cuando esté bien cocinada mojaremos con la leche caliente para evitar grumos. Dejamos cocer la bechamel y la ponemos a punto de sal.

Para la salsa americana, pochamos la cebolla, el puerro, el ajo y la zanahoria. Incorporamos las cabezas y restos de peladuras de las cigalas y vamos machacándolo para que suelte su jugo. Flambeamos con el coñac y a continuación introducimos el tomate en dados. Mojamos con el caldo de pescado y dejamos cocer 30 minutos. Posteriormente colamos la salsa.

Para elaborar el ravioli, disponemos de una lámina de pasta wonton, que hidrataremos con agua por los laterales, pondremos una cucharada de la bechamel en el centro de la lámina y cerraremos con otra lámina pegando bien sus laterales.

Cocemos los raviolis en la salsa americana durante 2 ó 3 minutos.

Espesamos en el fuego una parte de la salsa para napar el ravioli y servimos con cebollino picado.

CENTRO GINECOLÓGICO

Manzanera

Centro de fertilidad de referencia en La Rioja

1ª CONSULTA GRATUITA

Llámanos

941 241 896

info@centromedicomanzanera.com

Ingeniero de la Cierva 10 (bajo)

26003 · Logroño

www.centromedicomanzanera.com

TERETE

C/ Lucrecia Arana, 17
26200 Haro
Tfno.: 941 310023

SOPA DE PESCADO Y MARISCO

Ingredientes para 4 personas:

- Caldo de pescado o fumet, 1,5 litros
- 20 langostinos crudos
- 350 grs. de almejas
- 700 grs. de pescado blanco (bacalao, rape, merluza...)
- 1 cebolleta pequeña
- 1 puerro pequeño
- 1 apio pequeño
- 1 zanahoria mediana
- 15 ml. de pulpa de pimiento choricero o ñora
- Laurel
- Pimentón dulce media cucharadita
- Pimentón picante al gusto
- Azafrán, una pizca
- Pedro Ximénez, 120 ml.
- Pimienta negra molida
- Perejil fresco al gusto
- Tomillo seco (opcional)
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

* Esta receta continúa en la p.25

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

XR
Reserva

LOS TIEMPOS CAMBIAN. LO AUTÉNTICO PERMANECE.

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com

WINE-MODERATION
RIOJA COMPANY OF COOPER
© 2016 - 2017 © MARQUÉS DE RISCAL

* Esta receta viene de la p.23

Elaboración:

Si ya tenemos fumet casero nos podemos ahorrar el paso de hacerlo. En caso contrario, con improvisar un poco rápidamente aprovechando las cabezas y cáscaras de los langostinos, y las cabezas o espinas del pescado -si las hubiera-, ya nos quedará mucho mejor que un caldo industrial.

Lo primero es dejar a remojo las almejas en agua fría. Después, recomiendo ir preparando las verduras: lavar las zanahorias, el puerro y el apio, pelar ligeramente y picar en piezas muy finas junto con la cebolleta y el puerro. Sacar la pulpa del pimiento choricero o ñora en el caso de que no tengamos reservas -yo siempre dispongo de porciones pequeñas en el congelador-. Aprovechar los restos de las verduras para el caldo.

Pelar los langostinos sobre una cazuela que recoja los jugos, reservando los cuerpos limpios aparte. Poner dos o tres cucharadas de aceite de oliva a calentar y añadir los cuerpos de los langostinos y, si tenemos, cabeza o espinas de pescado. Salpimentar ligeramente y saltear a fuego vivo dejando que agarre un poco al fondo. Cubrir con agua, aproximadamente algo menos de dos litros. Llevar a ebullición y bajar el fuego; cocer unos 20 minutos. Colar y reservar.

En la misma olla limpia o en otra cazuela calentar un poco de aceite y añadir las verduras. Salpimentar ligeramente, añadir el laurel y la pulpa de pimiento. Sofreír durante unos 8 minutos. Añadir el pimentón y el azafrán, remover muy bien y regar con el vino. Cuando evapore el alcohol, cubrir con un litro de caldo y cocer 10 minutos. Triturar con la batidora para deshacer la mayor parte de las verduras, que lo espesarán.

Agregar el pescado limpio y troceado; pasados 5 minutos echar también los langostinos. Cuando empiecen a coger color echar las almejas bien escurridas y enjuagadas, tapar y esperar a que se abran. Si hiciera falta podemos añadir más caldo.

Retirar el laurel, poner al punto de sal y servir caliente. Dar un golpe de pimienta recién molida y añadir perejil, eneldo o tomillo al gusto.

SINGULARIS CATERING

C/ San Millán, 25
26004 Logroño
Tfno.: 941 260211

VIEIRAS A LA PLANCHA CON SOBRASADA, FOIE Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes para 4 personas:

- 100 grs. de sobrasada
- 100 ml. vaso de leche
- 2 patatas
- 30 vaso de agua
- 30 gr. de mantequilla
- 4 vieiras
- 200 gr. foie
- 150 gr. jamón en loncha
- AOVE
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Para la Crema de Sobrasada: Ponemos a cocer las patatas con sal para hacer un puré, que será la base de nuestra crema de sobrasada. Cocemos bien y escurrimos el agua reservando un vaso. Picamos bien la patata, y añadimos la leche con la mantequilla y un poco de agua del vaso, removemos bien hasta que tengamos el puré de patata hecho. Ponemos la sobrasada en un cazo para deshacerla, y añadimos el resto del agua.Mezclamos el puré de patata con la sobrasada hasta que nos quede una crema homogénea, que pasaremos por el chino para que quede una textura más fina.

A continuación, separar al cuerpo de la vieira de la cáscara, Salpimentarla y hacerla a la plancha unos 3-4 minutos (según tamaño).

Poner las lonchas de jamón en la plancha hasta textura crujiente.

Con el foie, hacer cuatro trozos y marcarlos también en la plancha.

Emplatado:

Servir en un pequeño plato hondo una base de la crema de sobrasada.

Colocar las vieiras seguidas del trozo de foie.

Coronar con el crujiente de jamón.

Consejo:

Un entrante navideño simple, delicioso y a base de producto. La clave es que todos los ingredientes se sirvan muy calientes.

XXXI CONCURSO DE VINOS DE COSECHERO DE LA RIOJA

LOS MEJORES VINOS DEL CONCURSO DE **2021** FUERON:

PRIMER PREMIO. MEDALLA DE ORO Y DIPLOMA DE HONOR

TINTO: **BODEGA SAN CEBRÍN S. COOP.** SAN ASENSIO

ROSADO-CLARETE: **BODEGAS Y VIÑEDOS ILURCE SAT,** ALFARO

BLANCO: **BODEGA ALFONSO GARCÍA HERNANDO,** SAN ASENSIO

CaixaBank

Fundación cajarioja

DELICATTO

C/ Pradoviejo, 66
26007 Logroño
Tfno.: 941 217912

BACALAO FRESCO CON PIL-PIL DE MENTA Y ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA

Ingredientes:

Bacalao fresco, 200 gr.

2 espárragos verdes (70 gr.)

Pil-pil de menta

Elaboración:

Confitar el bacalao dentro de una bolsa de vacío con un chorro de aceite de oliva durante 10 minutos a 70º C.

Para el pil-pil de menta, escurrir el jugo de la bolsa de vacío del bacalao, añadir la menta y montar el pil-pil; si no liga, echarle unas gotas de agua y si no a la túrmix; luego colar y ayudar a ligar con una varilla.

Cortar los espárragos por la mitad y marcar a la plancha.

Presentación:

En un plato hondo, colocar los espárragos en la base, encima el taco de bacalao y salsear con el pil-pil de menta.

"Edificio 8 de marzo"

Venta de **Garajes**

independiente de vivienda

- Puerta **automática**
- Dispositivo de **seguridad** antiaplastamiento
- Mando **a distancia**
- Terminado en resina epoxi de **alta adherencia** y fácil limpieza

Consumo de **Energía Casi Nulo**

- 1, 2 y 3 dormitorios
- Desde **98.000 €**
- En el **centro de Logroño**

www.edilisabadas.es
941 580 896

PROMUEVE_
EDILIS ABADAS

MODERNA TRADICIÓN

C/ Sagasta, 16
26001 Logroño
Tfno.: 615 511142

BONITO DEL NORTE EN ESCABECHE

Ingredientes:

Bonito fresco (4 rodajas de 3 cms. de grosor cada una)
Una cebolla
Un ajo entero
6 bolas de pimienta negra
2 clavos enteros
Romero fresco
Tomillo fresco
2 cayenas enteras
6 chalotas
Aove, 400 ml.
Vinagre de manzana, 200 ml.
Agua, 200 ml.

Elaboración:

Poner todos los ingredientes (menos el bonito) desde frío a cocinar. Mientras, marcar a fuego fuerte, las rodajas de bonito por los dos lados.

Cuando lleve 15 minutos hirviendo la primera elaboración, añadir las rodajas de bonito marcadas a la plancha y apagar del fuego. Retirar y dejar reposar.

Se puede comer frío o caliente.

AGONCILLO

FELIZ NAVIDAD

TASTAVÍN

C/ San Juan, 25 - 26001 Logroño
Tfno.: 609 787036

BRAZUELO DE CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA

Ingredientes:

1 brazuelo de cordero lechal, 2 dientes de ajo, sal, aove, y vino blanco.

Elaboración:

Salamos el brazuelo e introducimos en una bolsa de vacío junto con los dos ajos y un chorro de aove, sellamos la bolsa. Ponemos el horno de vapor a 85 grados, y metemos el brazuelo durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, lo sacamos del horno y enfriamos con agua y hielo para interrumpir la cocción.

Ya tenemos el brazuelo con una cocción perfecta. Para la regeneración necesitamos un horno a 220 grados, sacamos de la bolsa de vacío, disponemos en una bandeja con la piel hacia arriba, echamos un buen chorro de vino blanco e introducimos en el horno durante 15 minutos más o menos hasta que dore.

Acompañamos con unas patatas panadera y una ensalada de escarola.

Pedidos por teléfono
y por whatsapp:
941 245 103

Calle Duquesa de la Victoria,7
LOGROÑO
carniceriarituerto@gmail.com

OBRADOR
RITUERTO

En el Mercado del Corregidor
desde 1960
MERCADO DEL CORREGIDOR

Carpaccio de buey, cachopos, cachopines, saltimbocas, pinchos morunos, muslos rellenos...

Hamburguesas de buey, cordero, ternera, pollo, lomo.

carniceriarituerto
Parking gratuito

CBWEED
LOGROÑO - LA RIOJA

LAS PROPIEDADES BENEFICIOSAS DEL CBD PUEDEN AYUDARTE

Artritis - Dolor Menstrual - Náuseas
Dolores Musculares - Insomnio -Migrañas
Ansiedad - Dolores Crónicos

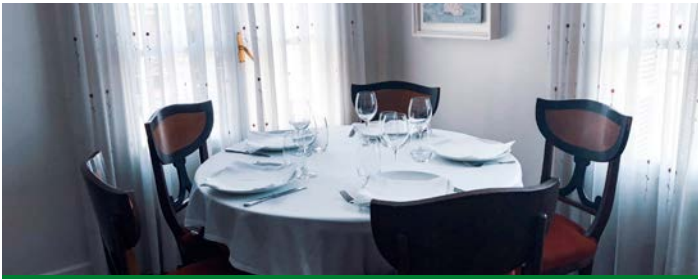
Aceites aromáticos, alimentación, cosmética, mascotas ...

DESCUBRE EL MUNDO DEL CBD

Avda. de Portugal 1, Logroño

941 48 59 30
Cbweed Shop Logroño - La Rioja
cbweed_logroño.larioja

www.cbweed.es



ALAMEDA

Plaza Azpilicueta, 4
26230 Fuenmayor
Tfno.: 941 450044

GUISO DE RABO DE TORO

Ingredientes:

- Rabo de toro
- Cebolla
- Pimiento verde
- Zanahoria
- Puerro
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- Harina
- Vino tinto
- Oporto

Elaboración:

Salpimentamos y enharinamos los trozos de rabo para freírlos en una sartén con aceite caliente.

Mientras, ponemos a pochar todas las verduras en una cazuela y cuando empiecen a dorarse añadimos los trozos de rabo, el vino, el oporto y un vaso de agua.

Dejamos cocer hasta que la carne esté tierna.

Retiramos la carne de la cazuela y colamos todo el caldo que ha quedado. Lo reducimos hasta conseguir una salsa melosa con la que cubriremos los trozos de carne.

TONDELUNA

C/ Muro de la Mata, 9
26001 Logroño
Tfno.: 941 236425

PALETILLAS DE CONEJO GLASEADAS CON UN PURÉ DE ESPINACAS

Ingredientes:

Paletillas:

2 kg. de paletilla de conejo
Aceite de oliva intenso, 200 ml.
Cebolla, 750 grs.
3 puerros finos
6 dientes de ajo
1 guindilla seca roja
Pimienta negra en grano, 1 gr.
1 hoja de laurel fresco
Clavo, 3 unidades
Tomillo fresco, 2 gr.
Brandy (soberano), 100 ml.
Vino blanco (cosechero Ibisate), 750 ml.
Salsa de la oreja adobada, 1 lt.
1,5 litros de agua
Caldo de carne starlux

Puré de espinacas:

1 kg. de patata

200 grs. de espinaca

Caldo de carne starlux

Sal fina, 1 gr.

Otros:

20 alcachofas alcachofas

2 litros de agua

Sal fina, 1 gr.

Elaboración:

Las paletillas: Sazonamos las paletillas con sal y pimienta blanca y las vamos friendo sin pasar por harina, en el aceite. Se fríen primero por el lado exterior de la paletilla, que será el que va a ver el cliente. Deben quedar bien doradas, al menos por ese lado. Una vez doradas las vamos disponiendo en asadores gastronor hondos, con un dedo de agua en el fondo.

Una vez que las paletillas se han dorado, en el mismo aceite, pero solo si este no se nos ha quemado, doraremos las verduras y las especias picadas en mirepoisse. Una vez doradas, mojamos con el brandi y el vino blanco, dejamos reducir y añadimos las cantidades indicadas de salsa de oreja, el agua y el starlux. Dejamos hervir todo bien, trituramos en la Thermomix y colamos la salsa sobre los asadores de las paletillas, distribuyéndola a partes iguales por todos ellos.

Tapamos los asadores con otras placas gastronor que encajen y cierren bien los asadores de las paletillas. Los metemos al horno mixto, durante una hora y 45 minutos a 160ºC solo con dos barras de ventilador. Pasado ese tiempo, sacamos las paletillas y las reservamos en bolsas de vacío y guardamos la salsa por otro lado.

El puré de espinacas: Cocemos las patatas en agua, las escurrimos bien, las ponemos a triturar en la Thermomix. En la misma agua de cocer las patatas, escaldamos las hojas de espinacas, las sacamos y las ponemos a triturar en la Thermomix, debe quedar un puré espeso, de color verde intenso. Rectificamos de sal con el starlux.

Otros: Cocemos las alcachofas y las cortamos por la mitad y las marcamos en plancha.

Final:

Calentamos tres paletillas un minuto en microondas, salseamos un poco y volvemos a terminar de calentar en el horno.

Emplatamos con el puré y la alcachofa a la plancha.

Onda Cero La Rioja 89.1 FM
Rioja Baja 88.8 Fm

Logroño 92.9 FM
Rioja Alta 106.6 FM
Rioja Baja 92.7 FM

Marisa Poch Olivé

Premio Mujer La Rioja 2021

Onda Cero La Rioja
@ondacerolarioja
@ondacerolarioja

PALACIOS
El secreto de una familia

LABORAL kutxa

ONTAÑÓN
· FAMILIA ·

ALCÁNTARA & CORRAL
MARKETING, COMUNICACIÓN Y EVENTOS

Logroño

HYUNDAI
RIAUTO

gráficas OCHOA

Gobierno de La Rioja
www.larioja.org

peñaclara

CASA TONI

C/ Zumalacárregui, 27
26338 San Vicente
de la Sonsierra
Tfno.: 941 334001

PERDIZ ESTOFADA AL CHOCOLATE

Ingredientes para 4 personas:

- 4 perdices
- 6 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 1 puerro
- 1 manzana reineta
- 4 clavos de olor
- 4 onzas de chocolate
- 50 cl. de vinagre
- 1 hoja de laurel
- Perejil, pimienta, aceite y sal

Elaboración:

Una vez limpias las perdices, se atan con un hilo para que no pierdan la forma. Se salpimentan y se doran en el aceite, añadimos el puerro y la cebolla picada, rehogamos hasta que coja un poco de color.

Se incorpora la cabeza de ajos con los clavos pinchados en ella, la manzana troceada, y se sigue rehogando junto con la hoja de laurel. Cuando esté todo dorado, incorporamos el vinagre y seguidamente cubrimos con el agua. Se deja cocer; hay que ir tocando las perdices por ver cómo van de tiernas.

Una vez cocidas, las sacamos y en la salsa que hemos cocido las perdices, ponemos las onzas de chocolate y el majado de ajo y perejil. Pasamos la salsa por el chino o batidora. Rectificamos de sal y quitamos el hilo con el que estaban atadas. Las partimos por la mitad, con unas tijeras para emplatar y cubrimos con la salsa.

Como guarnición, le va bien una manzana asada.

SOPITAS

C/ La Carrera, 4
26580 Arnedo
Tfno.: 941 380266

POLLO DE CORRAL CON CIGALAS

Ingredientes para 4 personas:

- 12 cigalas pequeñas
- 2 muslos de pollo de corral cortados en trozos
- 100 gr. de tomates cherry
- 150 gr. de cebolla cortada en brunoise
- 2 dientes de ajo en láminas
- 100 gr. de zanahoria cortada en rodajitas
- 10 gr. de avellanas
- 5 gr. de piñones
- c.s. de estragón
- 50 gr. de salsa de tomate
- 50 gr. de brandy para cocinar
- 500 gr. de caldo de marisco
- c.s. de sal
- c.s. de aceite de oliva
- c.s. de pimienta negra

Elaboración:

Precalentamos una olla tipo cocotte a fuego fuerte hasta que esté caliente.

Salpimentamos los trozos de pollo y los doramos a fuego fuerte. Cuando esté bien dorado, incorporamos las verduras (ajo, cebolla, zanahoria). Rectificamos de sal y pimienta. Pochamos las verduras a fuego medio.

Una vez pochadas, añadimos los tomates cherry cortados en trozos. Rehogamos. A continuación incorporamos la salsa de tomate. Incorporamos el brandy y dejamos que reduzca hasta eliminar el alcochol.

Introducimos estragón al gusto y lo mojamos con caldo de marisco. Tapamos la cazuela y cocinamos a fuego medio bajo durante unos 30 minutos. Transcurrido este tiempo, la destapamos y cocinamos unos 30 minutos más.

Con los frutos secos, y un poco de caldo de la cocción, hacemos una picada en un mortero. Incorporamos la picada al guiso y levantamos el hervor.

Introducimos a continuación las cigalas y dejamos cocinar unos minutos más hasta que las cigalas se terminen de cocinar. Justo antes rectificamos de sal y pimienta.

Montaje:

Es un plato perfecto para cocinar en Navidad ya que podemos guisar el pollo de un día para otro, estará mucho más sabroso y en el último momento incorporaremos las cigalas.

Servir muy caliente, con abundante salsa, unas hojas de estragón y unas piñones y avellanas tostados y picados. ¡Buen provecho!

#elToqueriojano

Descúbrelo en
www.lariojacapital.com

Gobierno de La Rioja

CAMEROS

C/ Cerraúco, 2
26124 El Rasillo de Cameros
Tfno.: 941 462121

RAGOUT DE JABALÍ AL OPORTO

Ingredientes:

- 1 kg. de jabalí
- 1 rama de apio
- 2 vasos vino Oporto
- Caldo de carne
- 1 cebolla
- 4 cucharas soperas de tomate
- 6 cucharas soperas de nata
- 1 ramito de romero y tomillo
- ½ rama de canela
- Bayas de enebro (opcional)
- 100 grs. de hongos

Elaboración:

Rehogar el jabalí, retirar y pochar el apio y la cebolla. Una vez pochado, añadir el jabalí. Ponemos el vino Oporto y una vez que evapore el alcohol añadimos el tomate, el ramito de hierbas y los hongos. Cubrir con el caldo. Cuando la carne esté tierna añadir la nata y reducir 5 minutos.

Rectificar de sal y listo.

logroñodental

Porque somos de Logroño

Avda. de La Rioja 1 - 941 094 014
26001 · Logroño

Ciriaco Garrido, 16 - 941 248 020
26003 · Logroño

info@logronodental.es

COLICEO 29

Travesía Coliseo, 29
26500 Calahorra
Tfno.: 941 129810

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON MERMELADA CASERA DE FRESAS

Ingredientes:

Para el brownie (1 molde):

150 gr. de cobertura de chocolate del 70%
100 gr. de mantequilla
150 gr. de azúcar
2 huevos
70 gr. de harina
1 sobre de levadura (16 gr.)
1 pizca de sal
50 gr. de nueces.

Para la mermelada de fresas:

300 gr. de fresas y 300 gr. de azúcar.

Elaboración:

Para el Brownie: Fundir la cobertura de chocolate con la mantequilla. Mezclar en la thermomix con el aplique de la mariposa el azúcar y los huevos a 50ºC a velocidad 3 durante 10 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.

Añadir la mantequilla y el chocolate a la mezcla anterior de la thermomix y a velocidad 2 mezclar durante 6 minutos. Añadir a esta mezcla la harina, la levadura y la sal y las nueces previamente enharinadas (evitas que se hunda en la masa). Hornear 30-35 minutos a 170ºC.

Para la mermelada de fresas: cocer las fresas con el azúcar hasta obtener la textura deseada.

Emplatado:

Disponer la mermelada de fresas en el fondo del plato junto con una porción del brownie. Si os apetece, acompañar con un helado al gusto.

IKARO

Avenida de Portugal, 3, bajo
26001 Logroño
Tfno.: 941 571614

COULANT DE DULCE DE LECHE, CAFÉ, NARANJA Y QUINOA SUFLADA

Ingredientes:

Para el coulant dulce de leche:

125 gramos mantequilla
80 gramos chocolate blanco
50 gramos dulce de leche
25 gramos harina
50 gramos azúcar
100 gramos claras de huevo
135 gramos de yemas de huevo

Para la crema pastelera de café:

200 ml. crema de leche
200 ml. leche
70 gramos yemas
60 gramos azúcar
20 gramos maicena
15 gramos café soluble

Para la crema de queso salado:

100 grs. queso crema
100 grs. crema de leche
Pizca de sal

Para las guarniciones:

50 gramos de quinoa suflada
1 naranja

Preparación:

Para el coulant dulce de leche: Fundir el chocolate y la mantequilla a fuego bajo. Aparte, mezclar con la licuadora de mano las yemas y el azúcar. Añadir la mezcla del chocolate y seguir batiendo, añadir el dulce de leche y, al final, alternar entre las claras y la harina hasta integrar todo. Colocar en moldes engrasados previamente y hornear a 190 grados por 8 minutos.

Para la crema pastelera de café: Hervir la leche, crema y café. Separar un poco para disolver la maicena. Aparte, batir yemas con azúcar. Atemperar con la leche las yemas. Colocar todo al fuego y mover constantemente para cocinar las yemas. Añadir la maicena disuelta y cocinar. Cernir en un recipiente y filmar a piel. Enfriar rápidamente.

Para la crema de queso salado: Mezclar todo con varilla.

Para las guarniciones: Pelar la naranja y sacar gajos, dividir cada gajo en 4 pedazos.

Montaje:

Colocar el coulant en el plato, con la ayuda de una manga colocar la crema pastelera de café al costado, decorar con puntos de queso, la naranja y la quinoa.

lupa

Tus Vecinos de Confianza

DESCARGA GRATIS la App Lupa

Y ACTIVA EL MODO AHORRO

Accederás a cupones descuento exclusivos y podrás ver tus tickets de compra.

Disponible gratis en:

DISPONIBLE EN Google Play

Disponible en App Store

MESÓN EGÜÉS

C/ La Campa, 3
26005 Logroño
Tfno.: 941 228603

SOUFFLE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 150 grs. chocolate 70%
- 150 grs. mantequilla
- 100 grs. azúcar
- 210 grs. yema de huevo natural
- 40 grs. claras de huevo

Elaboración:

Montar las yemas junto con el azúcar (blanquear).

Fundir el chocolate picado mezclado con la mantequilla al baño maría sin que coja mucha temperatura; dejar enfriar hasta unos 30º C.

Verter en hilo el chocolate sobre las yemas y mezclar al mismo tiempo con cuidado. Mezclar con cuidado las claras semi montadas.

Llenar los moldes con la masa con la ayuda de una manga de plástico . Guardarlos en el congelador a -15º.

Hornear a 230º directamente desde congelado durante 10 minutos. Reposar 2 minutos y degustar.

ÍNDICE
DE RESTAURANTES
(por orden alfabético)

Alameda (Fuenmayor) 35
Arrope (Haro) 20
Cameros (El Rasillo de Cameros) 43
Casa Toni (San Vicente de la Sonsierra) 39
Chef Nino (Calahorra) 13
Cocina de Madre (Daroca) 7
Coliceo 29 (Calahorra) 45
Delicatto (Logroño) 29
Echaurren Tradición (Ezcaray) 16
Ikaro (Logroño) 46
La Chula (Logroño) 9
Mesón Egüés (Logroño) 49
Moderna Tradición (Logroño) 31
Notre Dame (Logroño) 11
Singularis Catering (Logroño) 26
Sopitas (Arnedo) 40
Tastavín (Logroño) 33
Terete (Haro) 23
Tondeluna (Logroño) 36
Wine Fandango (Logroño) 14

“La comida para ser perfecta debe ser en buena compañía.

para lo demás...

OJAconecta.com

El almacén electro más grande del norte

BENITO ESCUDERO
CAVA
DIORO BACO
la gran
creación de
BENITO ESCUDERO
Muy nuestro, muy de siempre,
muy... de la Rioja!!!
CAVA
DIORO BACO
RESERVA EXTRA BRUT
CAVA
DIORO BACO
BRUT ROSADO PINOT NOIR