



Onda Cero La Rioja
89.1 FM



**RECETAS
DE
NAVIDAD
2023**



A woman with long, wavy brown hair is standing in a dark, industrial-style setting. She is wearing a long, white, form-fitting dress with a high slit and a deep V-neckline. She is also wearing white sneakers. Her hair is blowing in the wind, suggesting a breeze or a fan. The background is dark with some metallic elements.

Callaghan[®]
Adaptaction »»

TECNOLOGÍA ADAPTACTION »» SE ADAPTA AL PIE

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

Dep. Legal:
LR-1256-2022



Menú riojano

Cordero, bacalao, cocochas de merluza y marisco. Estos son los platos que más se repetirán en Nochebuena en las mesas de los que hacemos posible Atresmedia Radio La Rioja, es decir, en las familias de Cecilia, Julio, Javier (Hortelano y Merino), Diana, Diego, Marta, Paz, Mónica y Pilar. Porque todos nosotros conformamos la familia de Onda Cero y Europa Fm en La Rioja, esa familia que se cuele todos los días en sus vidas, a través de los aparatos de radio, de los ordenadores o de los móviles.

Como, un año más, se van a colar en nuestras casas las recetas de algunos de los mejores restaurantes de nuestra región. Al frente de todos ellos se encuentran unos empresarios que, con enorme generosidad, nos prestan todos los años una receta navideña para que ustedes, nuestros oyentes hoy convertidos en lectores, puedan ponerlas en práctica en familia y triunfen, como triunfan ellos. Este año, muy en concreto, como han triunfado Ignacio y Carlos Echapresto, que han conseguido la segunda estrella Michelin para su "Venta de Moncalvillo".

Así, entre todos, ya tenemos el cóctel perfecto: una receta de estrella Michelin (o casi), un buen vino o cava riojano para brindar, una emisora de compañía (Onda Cero y Europa Fm) y lo mejor de lo mejor para disfrutar de todo ello: nuestras familias.

Va por nuestras familias. Por nuestros cocineros. Por nuestros oyentes. Por nuestra región.

Feliz Navidad y Feliz 2024
Onda Cero La Rioja



ÍNDICE

DE RECETAS

ENTRANTES/PRIMEROS

Alcachofas confitadas en salsa verde y azafrán (El Portal del Echaurren)	6
Bonito de Guetaria a la brasa, dashi de sus espinas tostadas y alga espirulina (Aitor Esnal)	8
Caracoles al estilo de Luchy en Villa Lucía (Villa Lucía Espacio Gastronómico).....	10
Carpaccio (Mesón Egüés).....	13
Centollo aliñado con ensaladilla de lima y jengibre con crema vichysoisse (Wine Fandango)	14
Cóctel de gamba roja (Ajonegro)	17
Cono de sésamo con ceviche (Allegar)	21
Croquetas (Otium)	23
Delicias de cigala (Alameda).....	25
Empanadas de verde rellenas de guiso de pato (Ikaro)	26
Hojaldre de borrajitas al cava con cigalitas y foie (Sopitas).....	28
Langostinos crujientes, rúcula, salmorejo, guacamole y maíz dos versiones (Chef Nino)	31
Lomo bajo de buey marinado con cremoso de foie y vinagreta de fresas (Alboroque).....	32
Pesto de garbanzos verdes (Nublo).....	34

PESCADOS

Carrilleras de bacalao en salsa verde (Coliceo 29)	37
Medallones de rape al vino tinto sobre patatas panadera (Tondeluna).....	38

CARNES

Carrilleras de vaca asada con crema de zanahoria (Lumbre)	40
Codillo de cerdo a la cerveza (Cameros)	43
Medallón de cordero asado (La Rosaleda 1946)	45
Pichón con arropo de remolacha (Venta de Moncalvillo)	47

POSTRES

Mousse de queso Tondeluna, melocotón en texturas y coco tostado (Singularis Catering).....	51
---	----





EL PORTAL DEL ECHAURREN

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

ALCACHOFAS CONFITADAS EN SALSA VERDE Y AZAFRÁN

Ingredientes:

Alcachofas:

400 gr. de alcachofas
50 ml. de aceite de oliva
8 litros de agua
50 gr. de limón
Sal fina

Varios:

100 ml. de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
100 grs. jamón ibérico
25 grs. de harina floja de trigo
0,2 gr. de azafrán y perejil

Elaboración:

Para limpieza y cocción de las alcachofas: En un bol, mezclamos la mitad del agua con el zumo de limón y reservamos. Vamos limpiando las alcachofas, cortamos el tallo dejando unos dos centímetros como mucho, quitamos también las hojas externas y la parte superior, para quedarnos con un centímetro de hojas y el corazón de la alcachofa. Cortamos los corazones en mitades o en cuartos, dependiendo del tamaño, y los reservamos en el recipiente con el agua y el limón.

Ponemos a hervir en un cazo agua abundante, la sal y el aceite de oliva. Cuando rompa a hervir, añadimos las alcachofas y cocemos durante 15 minutos, para que nos queden bien cocidas.

Retiramos las alcachofas del fuego y las enfriamos en un baño de agua con hielo y abundante sal, para que al cortar no se nos queden sosas. Distribuir las alcachofas en raciones de 5 alcachofas con 20 gr. de aceite de oliva en bolsas de envasar al vacío al 80% de presión para no aplastarlas y reservar hasta el momento del pase.

Para varios: En soute colocamos el aceite de oliva y el jamón cortado en lascas de 1,5 cm. X 1,5 cm.; añadimos las alcachofas que previamente hemos templado en la bolsa de vacío, rehogamos un poco, añadimos un poquito de ajo muy picado, rehogamos. Añadimos la harina y mojamos con el agua de la cocción. Añadimos una o dos hebras de azafrán, dejamos cocer 3 minutos, y servimos.



Pásate por aquí,
por Avenida Portugal 15,
y con un vino te haremos SONREÍR



AITOR ESNAL

C/ Sagasta, 13

26001 Logroño

Tfno.: 941 241283

BONITO DE GUETARIA A LA BRASA, DASHI DE SUS ESPINAS TOSTADAS Y ALGA ESPIRULINA A LA CAZUELA DE CAZA Y SETAS

Ingredientes:

Lomo de bonito marinado:

- 2 kg. lomo de bonito limpio
- 0,3 kg. salsa de soja
- 0,1 kg. sake
- 20 grs. jengibre rallado
- Bolsa de vacío

Dashi de espinas tostadas de bonito:

- 1 litro de agua
- 20 grs. kombu seco
- 0,5 kg. espinas de bonito
- 10 grs. katsuobushi
- 100 grs. salsa de soja
- 50 grs. mirin
- 5 grs. fécula de patata

Para el emplatado:

- Polvo de alga espirulina
- Aove

Elaboración:

Lomo de bonito marinado:

Racionar el lomo de bonito en trozos de 200 grs. de forma que queden en lingotes. Mezclar la soja, el sake y el jengibre e introducir en vac box con papel film agujereado y aplicar vacíos continuos sin derramar, repetir 3 veces. Guardar envasado al vacío varias raciones individuales. Para el pase marcar en brasa y terminar al horno con cuidado del punto de cocción.

Dashi de espinas tostadas de bonito:

Desangrar en agua fría las espinas del bonito y tostarlas al horno; reservar.

Dejar hidratar el kombu en el agua durante 4 horas, seguido poner al fuego sin hervir durante 10 minutos. Retirar el kombu y hervir el agua. Apagar el fuego y añadir las espinas de bonito y el katsuobushi. Dejar infundir tapado durante 15 minutos y colar. Por último, añadir la soja y el marin y ligar con la fécula de patata desleída en un poco de agua fría.

Presentación:

En un plato hondo colocar el lomo partido por la mitad, espolvorear con la espirulina, flores y una buena base de caldo dashi de fondo.

Añadir unas gotas de Aove.





VILLA LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño, s/n

01300 Laguardia (Álava)

Tfno.: 945 600 032

CARACOLES AL ESTILO DE LUCHY EN VILLA-LUCÍA

Ingredientes:

2 kg. de caracoles

2 hojas de laurel

½ cebolla

½ puerro

Pimienta en grano (un puñadito)

50 gr. de tocino de beta

50 gr. de chorizo

50 gr. de jamón

100 gr. de perretxikos

1 cebolla

4 dientes de ajo

4 tomates

1 pimiento choricero

2 vasos de caldo de cocido

1 cucharada de pimentón

1 cucharada de harina

½ guindilla



Elaboración:

Limpiar en el chorro de agua los caracoles con esmero. Ir pasando uno a uno. Añadir un poco de sal para que suelten la mucosidad.

Colocar en agua fría los caracoles, que los cubra, y acercar a fuego suave. Cuando salgan los cuernos se baja más el fuego para “engañarles” y dejar que vayan muriendo. Antes de sacarlos hay que dar fuego fuerte para que salgan las impurezas.

Ecurrir y cambiar de agua (fría) y volver a colocar al fuego. Si no los vemos bien limpios repetir la operación.

Cuando estén bien limpios los ponemos a cocer junto con el laurel, la $\frac{1}{2}$ cebolla, y el $\frac{1}{2}$ puerro y la pimienta en grano por espacio $\frac{3}{4}$ de hora. Ecurrir y reservar.

Poner a pochchar la cebolla, el ajo, el pimiento choricero y el tomate (pelado y despepitado) en ese orden. Una vez bien pochado añadir el caldo de cocido.

Diluir en un poco de aceite la cuchara de pimentón y la cucharada de harina. Añadírsele a la salsa y triturlarla colándola por un chino. Añadir el punto de nuez moscada, picada, y la media guindilla picadita.

Rehogar el tocino, chorizo y jamón, todo picadito. Añadir a la salsa y pasarla a una cazuela de barro con los caracoles. Acercarlo al fuego y dejarlo hervir lentamente.

Rehogar aparte los perretxikos e incorporarlos a los caracoles. Dejarlo hacer durante diez minutos más.

No olvidar el pan y un buen vino de la zona para acompañar.

Electrodomésticos · Climatización · Tecnología
Telefonía · Televisión · Sonido · Menaje · Hogar
Pequeño electrodoméstico y Mucho más...



 **ojaconecta**
El almacén electro más grande del norte

WWW.OJACONECTA.COM

Tu tienda de confianza

Polígono Industrial Lentiscares.
C/ Las Encinillas 14-16.
26370. Navarrete, La Rioja.

Lunes a viernes de 9:00h a 20:00h.
Teléfono +34 **941 039 739**
Mail tienda@ojaconecta.es



MESÓN EGÜÉS

C/La Campa, 3

26005 Logroño

Tfno.: 941 228 603

CARPACCIO

Ingredientes:

Lomo bajo de vaca vieja
Piñones
Tomate deshidratado en aceite
AOVE
Queso Bertizarana (al gusto)
Sal en escama
Pimienta negra molida

Para el pesto:

Albahaca
AOVE
Sal fina
Anacardo
Parmesano

Elaboración:

Limpiar el lomo bajo de grasa y nervios. Después, dividir el lomo en trozos de tamaño que nuestra corta fiambres pueda sujetar. Filmar cada trozo haciendo la mayor tensión posible para que los tacos de carne queden compactos. Después, congelar durante 1 día.

Para el pesto, trituraremos la albahaca, los anacardos, el parmesano, la sal fina e iremos añadiendo AOVE hasta que se forma una especie de pasta.

Cortar el lomo en la corta fiambres muy fino, pero sacando la loncha de carne entera. Disponer todas las lonchas de la manera que queramos en el plato.

Para acabar el plato, añadimos sal en escama, unas roscas de pimienta, los tomates deshidratados, piñones, el pesto previamente aligerado con un poco más de AOVE, rallar el queso que hayamos elegido y acabar con un chorrito extra de AOVE.



WINE FANDANGO

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

CENTOLLO ALIÑADO CON ENSALADILLA DE LIMA Y JENGIBRE CON CREMA VICHYSOISSE

Ingredientes:

Centollo aliñado:

3 huevos cocidos 8 min.
1 gr. sal mineral
1 gr. pimienta negra molida
360 grs. de carne de centollo escurrida

Crema Vichysoisse:

320 grs. de la parte blanca del puerro limpio
400 grs. patata pelada
2 litros de fondo de ave
600 grs. de nata
40 grs. de mantequilla
100 grs. AOVE
3 grs. sal mineral

Ensaladilla:

900 grs. patata monalisa
250 grs. de zanahoria
5 huevos cocidos y picados
25 grs. de cebollino
750 grs. de mahonesa de lima y jengibre
250 grs. de cebolleta fresca muy picada.

Mahonesa de lima y jengibre:

5 huevos
525 grs. de aceite de oliva suave
35 grs. jengibre
125 grs. de zumo de lima
(10 grs. de Sriracha opcional)



Elaboración:

El centollo aliñado: Ecurrimos bien la carne de centollo, la colocamos en un bol y la aliñamos con el huevo bien picado. Si fuera necesario, aligerar la mezcla con el caldo escurrido. Reservar.

Crema Vichysoisse: Poner en una cazuela los puerros cortados en rodajas con los 100 grs. de aceite de oliva y los 40 grs. de mantequilla sin que coja color hasta que esté tierno. Añadir el caldo caliente y, cuando rompa el hervor, añadir la patata cascada. Cocer a fuego lento y tapado durante 30 minutos o hasta que la patata esté muy cocida. Apartar del fuego y triturar. Pasar por un colador fino, añadir la nata y mezclar, rectificar la sal y reservar.

Ensaladilla: Cocer las patatas y las zanahorias en una cazuela con abundante agua y una pizca de sal. Una vez cocidas, retirar el agua y dejar tapado todo hasta que se enfríe en la cazuela. Una vez frío, pelar y cortar las patatas y las zanahorias en pequeños dados. Mezclar todo en un bol y remover con la ayuda de una lengua o cuchara. Acabar con el cebollino picado. Probarla de sal y reservarla en el frío.

Mahonesa de lima y jengibre: Poner los huevos cascados, la lima y el jengibre en un vaso alto de batidora, triturar y seguidamente echar en hilo poco a poco el aceite al vaso batidor sin dejar de hacer movimientos envolventes con la batidora.

Presentación:

Colocar en la base de una fuente 100 grs. de ensaladilla y encima de ella 80 grs. de centollo.

En una jarra de servir añadir 75 grs. de vichysoisse bien aderezada, ligada y emulsionada.

Finalizaremos coronando con unos brotes.

Mantener en forma su ascensor nunca costó tan poco...



Ahorro

50%

*en el mantenimiento
de su ascensor*



Les deseamos FELICES FIESTAS



941 243 008
Logroño Pamplona Vitoria



AJONEGRO

C/ Hermanos Moroy, 1, bajo 9

26001 Logroño

Tfno.: 941 545141

CÓCTEL DE GAMBA ROJA

Ingredientes:

Gambas
1 litro de zumo de tomate
250 grs. de puré de tomate frito
300 grs. zumo naranja
100 grs. zumo lima
1 cebolla
Perejil
Sal
Azúcar
2 aguacates

Elaboración:

Carpaccio de gamba:

Separamos el cuerpo de la cabeza de la gamba. Reservaremos las cabezas. Pelamos el cuerpo de la gamba y lo abrimos a la mitad hacia lo largo, para facilitar quitar el intestino de la gamba. No importa partirlo a la mitad dado que vamos a aplastar la carne. Las patitas de las gambas las reservaremos para enharinarlas y freírlas. Nos aportará mucha textura y estética en el plato.

Con ayuda de un papel sulfurrizado o papel de horno, echamos en la superficie un chorrito de aceite de oliva virgen extra, esto evitará que se pegue al papel y aparte nos ayudará

* Esta receta continúa en la p.19

ES MI TIEMPO,
ES MI PREMIO



MEDALLA ORO
Rioja Masters
(The Drinks Business)

93 PUNTOS
Guía Verema

92 PUNTOS
James Suckling

91 PUNTOS
Guía Peñín

91 PUNTOS
Decanter Rioja
Guide 2023

RIOJA VEGA

VENTA JALÓN

www.rojavega.com



* Esta receta viene de la p.17

a aliñar la carne de la gamba. Ponemos los cuerpos limpios partidos de gamba. Colocaremos otro papel encima y con ayuda de una espalmadera, aplastaremos la carne de la gamba hasta obtener un grosor fino de 2-3 mm. Si no tenemos espalmadera, con cuidado, podemos utilizar la base de un cazo. Una vez que lo tengamos aplastado, podemos guardarlo en el congelador.

Aliño para la gamba:

Trituramos todos los ingredientes indicados (excepto las gambas y los aguacates) en un vaso americano y guardamos la mezcla 24 horas en nevera. Pasado este tiempo, colamos la mezcla y rectificamos de sal.

Crema de aguacate:

Triturar 2 aguacates con 50 ml. de agua hasta que la mezcla quede bien fina. Exprimimos 1 lima y reservamos.

Presentación:

Colocamos un carpaccio en el plato.

Cubriremos la superficie con nuestro aliño.

Pondremos varios puntos de nuestra crema de aguacate para acompañar todos los bocados.

Pasaremos por la plancha las cabezas de la gamba y las colocaremos encima. Enharinamos las patitas y las freímos en aceite a 180-200 grados, hasta que queden crujientes.



¿ES RIAUTO EL NUEVO
CONCESIONARIO OPEL
EN LA RIOJA?



OPEL

Riauto P.I. La Portalada C/Circunde 20-24 · Logroño, 26006

Consumo mixto (l/100km) / Emisiones de CO₂ (g/km) Gama NUEVO CORSA: 4.4-5.4 / 102-122 - Consumo mixto (l/100km) / Autonomía (km) CORSA ELECTRIC: 14.3-15.8 / 354-462.



ALLEGAR HOTEL SANTA MARÍA BRIONES

*C/ Concepción, 37
26330 Briones
Tfno.: 941 991599*

CONO DE SÉSAMO CON CEVICHE

Ingredientes:

Cono de sésamo
Lubina
Fumet de pescado
Cebolla morada
Ajo
Lima
Aguacate
Huevas de trucha

Elaboración:

Marcar la lubina solo por el lado de la piel. Sofreír el ajo y la cebolla morada en una cazuela, añadir el fumet de pescado, y, por último, la ralladura de la lima y el jugo de la lima. Dejar que infusione.

Meter la lubina y el fumet infundido en una bolsa de vacío y un poco de cebolla sin cocinar. Sellar la bolsa y dejar que la lubina vaya cogiendo los sabores.

Guacamole: aplastar los aguacates y echarles un poco de jugo de lima.

Presentación:

El cono de sésamo relleno de guacamole, poner el ceviche cortado por encima y colocar las huevas de trucha.



Leroy Merlin Logroño

os desea felices fiestas



Leroy Merlin **LOGROÑO**

C.C. Parque Rioja. C/ Prado Viejo, Parcela E y F

Logroño - La Rioja.

Tel.: 941 278 500

Horario: de lunes a sábado de 7:30 a 22:00 h.



leroymerlin.es



OTIUM

Carretera LR-111, Km. 36
26230 Casalarreina
Tfno.: 941 565 000

CROQUETAS

Ingredientes:

100 grs. de
mantequilla
100 grs. de
harina
1 litro de leche
1 cebolla
100 grs. de
jamón ibérico
C/s puntas de
jamón ibérico
C/s sal y
pimienta

Elaboración:

Infusionar la leche con las puntas de jamón y colar.

Derretir la mantequilla y pochar la cebolla junto con el jamón en brunoise. Adicionar la harina y cocinar en conjunto hasta que esté tostada.

Añadir la leche en 3 golpes sin dejar de remover para evitar que se pegue la masa. Durante 1 hora y 30 min.

Depositar la masa en una bandeja, cubrir con papel film y dejar enfriar.

Preparar harina, huevo batido y pan rallado para hacer el rebozado.

Formar bolas de 30 grs. de la masa e ir pasando por harina, huevo y pan rallado.

Calentar el aceite a 180°C.

Disponer las croquetas en el aceite caliente hasta que tomen un bonito color dorado.

B O D E G A S

TOBÍA

OSCAR TOBÍA

DESDE 1994



ÓSCAR TOBÍA RESERVA BLANCO

*“Clasicismo renovado,
para experiencias
plenas y rotundas”*



ALAMEDA

Plaza Azpilicueta, 4
26230 Fuenmayor
Tfno.: 941 450044

DELICIAS DE CIGALA

Ingredientes:

Cigalas de tamaño
pequeño
Pasta brick
Pimiento rojo
Pimiento verde
Puerro
Calabacín
Caldo de verduras
Harina
Aceite
Sal

Elaboración:

Pelamos y limpiamos bien las cigalas, salamos ligeramente y las envolvemos con la pasta brick a modo de saquitos individuales. Reservamos en frío.

Picamos muy bien toda la verdura en trocitos muy pequeños y la sofreímos con un poco de sal y aceite en la sartén. Añadimos un poco de harina y el caldo de verduras, y dejamos reducir.

Freímos los saquitos de pasta brick en aceite muy caliente. Los sacamos sobre papel absorbente y emplatamos junto a la salsa reducida de verduras.



IKARO

Avenida de Portugal, 3, bajo

26001 Logroño

Tfno.: 941 571614

EMPANADAS DE VERDE RELLENAS DE GUISO DE PATO

Ingredientes:

500 grs. de plátano verde
10 grs. de comino
30 ml. de aceite de achiote
Sal

Relleno de la empanada

200 grs. de cebolla
70 grs. de pimiento rojo
90 grs. de pimiento verde
3 grs. de ajo
110 grs. de tomate frito
500 ml. de agua
1 rama de cilantro
100 grs. de pulpa de naranjilla
2 unidades de muslos de pato
80 grs. de panela

Elaboración:

Cocinar el plátano con sal, comino y achiote. Escurrir y majar para formar una masa.

Para el relleno: Marcar los muslos de pato con aceite en una sartén. Sacar y hacer un sofrito con la cebolla, pimienta y ajo. Añadir el tomate frito y sofreír.

Regresar los muslos, añadir el agua, la pulpa de naranjilla, panela y cilantro, tapar y cocer el pato.

Cuando esté listo sacar el pato, reducir la salsa y triturar.

Desmenuzar el pato y mezclar con la salsa. Probar de sal.

Enfriar el relleno.

Estirar la masa de plátano entre plástico film, colocar una cantidad del relleno y cerrar con la masa para formar una empanada. Cortar con un aro.

Calentar aceite y freír las empanadas.

Sacar en papel absorbente y servir.



TURRONES ARTESANOS

Trufas

Bombones

Vasquitos

Turrónes

Cestas de
Navidad

V
Nesquitas



C/Marqués de Murrieta, Entrada por. C. Benemérito Cuerpo de la Guardia Civil, 5
Tfno.: 941 03 33 65 - www.confiturasgoya.es



SOPITAS

C/ La Carrera, 4

26580 Arnedo

Tfno.: 941 380266

HOJALDRE DE BORRAJITAS AL CAVA CON CIGALITAS Y FOIE

Ingredientes:

4 rectángulos de 10x8 de masa de hojaldre

500 grs. de borrajitas limpias

4 cigalas

4 rodajas de foie

200 ml. de nata

200 ml. de cava

200 ml. de caldo de pescado

1 huevo

3 dientes de ajo

AOVE

Sal



Elaboración:

Pintamos el hojaldre con huevo batido, ayudándonos con una brocha de cocina y horneamos unos 12 minutos a 180°C. Lo cortamos a la mitad en horizontal y los rellenamos. Reservamos.

En un cazo, mezclamos la nata, el cava y el caldo de pescado. Lo dejamos reducir a la mitad.

Cortamos las borrajitas en bastones de 5 cm. y cocemos en agua, hirviendo con una pizca de sal durante 10 minutos. Escurrimos y refrescamos.

En una sartén, añadimos una cucharada de aceite, doramos 2 dientes de ajo en láminas y salteamos las borrajitas. Añadimos la mitad de la crema de cava y dejamos hervir 5 min. a fuego suave.

Pelamos las cigalas en crudo, quitándoles solamente la parte del cuerpo. Salteamos con una cucharada de aceite y un diente de ajo picado, 2 minutos por cada lado.

Plancheamos el foie.

Montaje del plato:

Rellenamos el hojaldre con las borrajitas al cava, colocamos encima el foie y la cigala dejando la cabeza de ésta fuera del hojaldre para que se vea y tapamos con la otra parte del hojaldre.

Damos un golpe de calor en el horno y emplatamos en un plato soper, donde habremos puesto la otra mitad de la salsa de cava.

Y a disfrutar.



A

**EL BRANDY ESPECIAL
QUE MEJORA TU COCINA.**

MADURADO EN BARRICAS
DE ROBLE AMERICANO.

SABOR EQUILIBRADO,
FUERTE Y DURADERO.

ATERCIOPELADO
Y LIGERAMENTE DULCE.



— la —
ALCOHOLERA

DERIVADOS NATURALES DE LA UVA

LA ALCOHOLERA
DERIVADOS NATURALES DE LA UVA

Av. D. Ricardo Ruiz de Azcárraga, 0
C.P. 26350
Conicero, La Rioja - ESPAÑA

Tfno. +34 941 45 42 61
info@alcoholera.es
www.alcoholera.es



CHEF NINO

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

LANGOSTINOS CRUJIENTES, RÚCULA, SALMOREJO, GUACAMOLE Y MAÍZ DOS VERSIONES

Ingredientes:

Langostinos
Rúcula
Kikos
Harina tempura
Pan rallado grueso
Doritos

Para el salmorejo:

Tomate maduro
Pan duro blanco
Vinagre
Ajo
Agua
Sal
Aceite

Para el guacamole:

Aguacate
Cebolla
Tomate
Cilantro
Aceite
Sal

Elaboración:

El salmorejo: Triturar todos los ingredientes para el salmorejo.

El guacamole: Triturar los aguacates, cebolla, tomate y cilantro, añadir sal e incorporar un chorrito de aceite.

Los langostinos: Añadir en un bol a la harina de tempura agua muy fría hasta conseguir una textura que haga una película. Pelar los langostinos y pasarlos por la tempura y después por el pan rallado grueso. Freír en aceite bien caliente y escurrir.

Presentación:

En un plato de cristal, colocar en un lado una quenelle de guacamole y clavar tres doritos. Al otro lado, cubrir el fondo con el salmorejo, sobre él colocar dos langostinos cruzados y encima un pequeño bouquet de rúcula. Decorar con unos kikos sobre la rúcula.



ALBOROQUE

Plaza de la Paz, 8

26200 Haro

Tfno.: 941 303 643

LOMO BAJO DE BUEY MARINADO CON CREMOSO DE FOIE Y VINAGRETA DE FRESAS

Ingredientes:

Para el lomo bajo

Lomo bajo 1,5 kg
(8 raciones)

Sal y 5 pimientas

Aceite de tomillo

Para el cremoso de foie:

350 grs. de foie

350 grs. queso crema

100 grs. de agua

5 grs. de brandy

1 hoja de gelatina

Sal y pimienta

Para la crema fría de cebolla:

600 grs. de cebolleta picada

250 grs. de patata en dados

1,2 litro de fondo de caldo de ave

0,5 litro de fondo de caldo de carne

Para la vinagreta de fresas:

Fresas

Aceite de tomillo

Para la galleta de parmesano:

Parmesano rallado



Elaboración:

Para el lomo bajo: Salpimentar el lomo bajo y sellar por todas sus caras en una sartén a fuego fuerte, enfriar y sumergir en aceite de tomillo 24 horas en la nevera.

Para el cremoso de foie: Triturar en termomix a 80°C el foie y el agua hasta tener una crema homogénea. Añadir la hoja de gelatina previamente remojada, salpimentar y añadir el brandy. Quitar el calor y añadir el queso, mezclar y colar.

Para la crema fría de cebolla: Tostar mucho la cebolleta, añadir la patata y rehogar. Añadir los fondos de caldo y cocer durante 20 minutos en el fuego pequeño a fuego fuerte. Triturar, colar y poner a punto de sal.

Para la vinagreta de fresas: Picar las fresas sin machacar y mezclar con el aceite de tomillo.

Para la galleta de parmesano: Rallar queso parmesano. Con la ayuda de un molde redondo hacer galletas con el queso sobre papel de hornear. Poner otra hoja de papel sulfurizado encima con un peso (para que no se vuele) y hornear a 150°C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación:

Cortar láminas frías del lomo bajo. Colocar la crema de cebolleta en el fondo del plato. Disponer las láminas del lomo bajo encima y aliñar con la vinagreta de fresas. Decorar con brotes y sal maldon. Con la ayuda de una cuchara caliente poner una quenelle del cremoso de foie a un lado.





NUBLO

Plaza San Martín, 5

26200 Haro

Tfno.: 636 725 850

PESTO DE GARBANZOS VERDES

Ingredientes:

Para el pesto

60 grs. de albahaca

60 grs. de perejil

60 grs. de almendra pelada

60 grs. de queso semi curado de oveja

60 grs. de yema de huevo

450 grs. de aceite de oliva virgen extra

500 grs. de aceite de girasol

90 grs. de agua

150 grs. de garbanzo verde

8 grs. de sal fina

Para el emplatado:

Brotos de albahaca

Brotos de guisante

5 grs. de queso semi curado de oveja rallado

Sal en escamas

Aceite de oliva virgen extra



Elaboración:

Para el pesto: Antes de empezar, blanquear las hojas de perejil y albahaca sin los tallos en agua hirviendo con un poco de sal y cortar la cocción en un baño de hielo. Estrujar todo el agua y reservar.

En una Thermomix colocar las almendras peladas, el queso picado y triturar. Agregar la yema, las hojas blanqueadas y triturar mientras se añade el aceite de oliva virgen extra para emulsionar. Agregar el agua para que se triture bien la mezcla, colocar la sal con la Thermomix en alta velocidad y al final, entrar con el aceite de girasol, como se montase una mahonesa. Reservar.

Desgranar los garbanzos verdes hasta tener 150 grs. de garbanzos limpios. En un cazo, hervir agua con un poco de sal y cocinar los garbanzos hasta que estén suaves al toque y que la piel se desprenda. Repelar los garbanzos y machacar en un mortero de modo que no estén una pasta, pero que no se quede ningún pedazo grande. Mezclar los garbanzos machacados con el pesto; reservar en frío hasta el momento de servir.

Para el emplatado:

En un lateral del plato, colocar 40 grs. del pesto de garbanzos y estirarlo con una espátula. Colocar los brotes de guisantes y albahaca, espolvorear el queso rallado por encima y terminar con gotas de aceite de oliva virgen extra y la sal en escamas.





CUARTO CRECIENTE

MONTESSORI SCHOOL



Crezco y
aprendo
feliz



en Cuarto
Creciente

COLEGIO PRIVADO PLURILINGÜE
ZONA UNIVERSIDAD

Beatos Mena y Navarrete 6

www.montessoricuartocreciente.es

Tfno. 626 686 851





COLICEO 29

Travesía Coliseo, 29
26500 Calahorra
Tfno.: 941 129810

CARRILLERAS DE BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- 1 kg. de carrilleras de bacalao (en salmuera)
- 6 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 1 vaso vino blanco
- 20 grs. harina
- 1 l. caldo de pescado
- 1 manojo perejil

Elaboración:

Desalar las carrilleras 48 h. antes en agua con cambios de agua cada 6 horas aproximadamente.

Picar las cebollas y el ajo en una brunoise fina, pochar hasta que esté bien fondeado.

Desglasar con el vaso de vino blanco.

Añadir la harina, tostar un poco la harina y después añadir el caldo de pescado (si no es necesario el litro entero añadir lo necesario hasta que la salsa esté en la textura que desee cada uno). Cocer unos 20 minutos a fuego lento.

Incorporar las carrilleras y cocinar 4/5 minutos.

Terminar con perejil picado a cuchillo finamente por encima.



TONDELUNA

C/ Muro de la Mata, 9

26001 Logroño

Tfno.: 941 236425

MEDALLONES DE RAPE AL VINO TINTO, SOBRE PATATAS PANADERA

Ingredientes:

Para el rape

2 kgr. de rape

Aceite de oliva intenso, 100 ml.

Sal fina, 1 gr.

Para la salsa al vino tinto:

Cebolla, 150 grs.

Aceite de oliva intenso, 75 ml.

Azúcar, 50 grs.

Brandy (soberano), 100 ml.

Vino tinto (cosechero Ibisate), 2 lts.

Mantequilla Arias, 100 grs.

Pimienta blanca, 1 gr.

Caldo de ave en polvo, 3 grs.

Maicena, 3 grs.

1 rama de romero

Elaboración:

Para el rape: Para este plato usaremos colas de rape de 2,5 kgs. Limpiamos bien el rape, sacamos los solomillos que lo componen y los filmamos. Congelamos cada solomillo entero. Lo ideal sería cortar cada porción directamente del rulo congelado en medallones de 2 cms. Con la propia piel del rape haremos el fumet para el plato de mejillones.

Para la salsa al vino tinto: Ponemos la cebolla picada en brunoise a rehogar con el aceite de oliva. Una vez que está pochada añadimos el azúcar y rehogamos bien. Mojamos con el brandy, quemamos el alcohol, y añadimos seguidamente el vino tinto. Dejamos reducir a fuego medio hasta que nos quede un poco más de la mitad. Colamos la salsa a un soute nuevo, y volvemos a poner al fuego. Añadimos la mantequilla, la pimienta, el caldo de ave, ligamos con la maicena, y rectificamos de sal. Reservamos al baño de maría en un biberón.

Acabado y presentación:

Salpimentamos y marcamos los medallones de rape en la plancha por ambos lados, y reservaremos hasta el momento del pase que le daremos el golpe final en el horno con la propia salsa al vino tinto. Ponemos en el fondo del plato unas patatas panadera, encima los medallones de rape, y salseamos con la salsa al vino tinto, sin cubrir todo el plato. Sobre el rape colocaremos unas láminas de ajo fritas, y un aro de guindilla.





LUMBRE

Travesía Jardines, 15
26230 Casalarreina
Tfno.: 941 324122

CARRILLERAS DE VACA ASADA CON CREMA DE ZANAHORIA

Ingredientes:

Para las carrilleras

Carrillera de vaca, 3 kg.
Salmuera de carnes, 2 l.
Pimienta negra, 10 grs.
Base de verduras carrilleras, 300 grs.
Caldo de legumbres, 3 l.

Caldo de rabo de vaca:

Rabo puntas caldo, 1 kg.
Pata de ternera, 500 grs.
Rodilla de ternera, 500 grs.
Pimienta de Sichuán, 2 grs.
Base de verduras carrilleras, 300 grs.
Vino tinto, 400 ml.
Agua, 4 l

Salmuera de carnes:

1 litro de agua
80 grs. de sal

Base de verduras carrilleras:

Cebolla, 1 kg
Zanahoria, 1 kg
Aceite de oliva virgen extra, 100 ml

Caldo de legumbres:

Garbanzos secos, 500 grs.
Pata de ternera, 1 kg
Cebolla, 300 grs.
Zanahoria, 300 grs.
Puerro, 300 grs.
Agua, 10 l.

Crema de zanahoria:

400 grs. de zanahoria
100 ml de aceite de oliva virgen
extra, sal



Elaboración:

Para las carrilleras de vaca asada: Limpiar las carrilleras, quitando toda la grasa que tengan en exceso. Introducir las en la salmuera durante 1 hora. Escurrimos bien, las introducimos en una cazuela junto la base de verduras, caldo de legumbres y la pimienta. Tapamos con su tapa y las cocinamos en el horno 150°C durante 5 horas. Una vez acabado el tiempo, se sacan del caldo, se enfrían y se limpian de posibles restos de verduras y se cortan del tamaño deseado; por otro lado, colamos el caldo. El caldo obtenido es el que nos valdrá para regenerar las carrilleras.

Caldo de rabo de vaca: Tostar el rabo, la pata y la carne en el horno a 180°C hasta que la carne tenga un dorado uniforme pero no muy intenso. Aproximadamente 50 minutos. Introducir la base de verduras en olla a presión, cubrir con el vino tinto y reducir 2/3 partes.

Incorporar el rabo, la carne y la pata a la olla, agregar la pimienta machacada y cubrir con agua. Tapamos la olla a presión. Cocinar 2 horas, al mínimo. Una vez transcurrido el tiempo, dejar reposar que libere toda la presión; abrimos.

Colar el caldo usando un chino, presionar bien la carne para obtener la mayor cantidad de caldo posible. Colocar el caldo de nuevo por un colador fino y cubrir con film. Enfriar en la nevera hasta que se solidifique la grasa en la superficie. Retirar la grasa por completo y reducir el caldo hasta conseguir 1/2 litro. Pasar por un colador fino y enfriar.

Salmuera de carnes: Mezclamos la sal junto con el agua, mantenemos en la cámara.

Base de verduras carrilleras: Limpiar y cortar las verduras en mirepoix. Juntamos la cebolla y la zanahoria en una cazuela y pochamos el conjunto hasta que esté totalmente caramelizado.

Caldo de legumbres: El día antes dejamos los garbanzos a remojo toda la noche. Blanqueamos las patas de ternera, juntamos todos los ingredientes en una olla a presión. Cuando empiece a salir la presión, ponemos a fuego suave y cocinamos durante una hora y media. Colar por un colador fino, enfriar y desgrasar.

Crema de zanahoria: Lavamos bien las zanahorias, las colocamos en gastronor perforadas. Cocinamos en horno 100°C vapor, 40 minutos. Pasamos por la termomix junto con el aceite de oliva y la sal correspondiente, durante 10 minutos, velocidad 10, a una temperatura de 80°C. Colamos por un colador fino, tapamos y enfriamos en la cámara.

Presentación:

Regenerar la carrillera en la salsa de cocción, hasta que esté bien caliente.

Ponemos la carrillera en el centro del plato bien escurrida y caliente, napamos con la salsa de rabo y ponemos una quenelle de puré de zanahoria.

Valdemar
Family

FELICES

Fiestas



Valdemar
INSPIRACION

RIOJA
DENOMINACION DE
ORIGEN CALIFICADA
2019





CAMEROS

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

CODILLO DE CERDO A LA CERVEZA

Ingredientes:

1 codillo de jamón
con piel (2 kg. Aprox.)
2 zanahorias
1/2 cebolla
Rama de tomillo
Rama de romero
5 dientes ajo
Salsa soja
Una cerveza rubia
Caldo de carne
Pimienta negra en
grano
Sal
Agua
Aceite oliva

Elaboración:

Doramos los ajos enteros en el aceite de oliva y los metemos en una cazuela donde añadiremos los codillos con 10 granos de pimienta, las ramitas de olorosas, la cebolla, las zanahorias, un chorrito de salsa de soja y los cubrimos con agua. Cuando empiece a hervir lo dejamos 2 horas. Transcurrido ese tiempo los sacamos y los dejamos reposar mientras precalentamos el horno a 200 grados.

Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura metemos los codillos y los dejamos otras 2 horas. A mitad del horneado echamos la cerveza sin mojar la piel del codillo, y, cuando hayan pasado las dos horas, sacamos y en un cazo vertemos el jugo del codillo y añadimos unos 600 ml de caldo, dejamos hervir durante 2 minutos y ya tenemos la salsa que acompañará a nuestro codillo.

Si queremos que la salsa esté algo más espesa la podemos ligar con un poco de maicena disuelta en agua.

Bordón Viña Sole

“El mejor vino blanco de Rioja”

Mundus Vini





LA ROSALEDA 1946

*Avd. de La Rioja 2-4
26001 Logroño
Tfno.: 941 202559*

MEDALLÓN DE CORDERO ASADO

Ingredientes:

2 paletillas
de cordero
Sal
Pimienta
negra
Vino tinto
Papel film

Elaboración:

Con un cuchillo deshuesamos las paletillas, dejándolas abiertas en librillo.

Salpimentamos, estiramos el film y sobre él ponemos la paletilla bien estirada, poco a poco la envolvemos, hasta obtener un rulo bien prensado. Repetimos el proceso con el resto. Dejamos enfriar unas 8 horas.

Sacamos los rulos, cortamos 4 medallones de cada paletilla y las metemos en dos bolsas de vacío. Ponemos el horno en función vapor y las introducimos a 65 grados durante 8 horas. Una vez terminado el tiempo las ponemos a enfriar.

Con los huesos haremos el jugo, tostamos en el horno a 220 grados 15 minutos. Con cuidado sacamos de la bandeja del horno y desglasamos con vino tinto. Lo vertemos todo en una cazuela y la cubrimos con agua, poner al fuego y dejar reducir $\frac{3}{4}$; después colamos bien.

Calentamos los medallones al horno a 220 grados.

Presentación:

Con la ayuda de una espátula colocamos el medallón en el plato, napamos con el jugo y lo acompañamos con patatas, verduras... como más nos guste.



AGONCILLO



FELIZ NAVIDAD





VENTA DE MONCALVILLO

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

PICHÓN CON ARROPE DE REMOLACHA

Ingredientes:

Para el pichón:

2 pichones de 350 grs. cada uno

Sal

Agua

Vino oloroso seco

Para la salsa de cebolla:

2 cebollas

Las carcasas de los pichones

Agua

Aceite de oliva

Sal

Xantana

Para el arrope de remolacha:

½ litro de vino tinto

500 grs. de azúcar

1 remolacha cocida

* Esta receta continúa en la p.49

Monte Real

VANGUARDIA

“LA INSPIRACIÓN NACE DEL VIÑEDO”





* Esta receta viene de la p.47

Elaboración:

Para el pichón: Deshuesamos los pichones, separando las pechugas y reservándolas.

Sacamos la carne de las alas y los interiores del pichón.

Con la carne resultante y los interiores bien picados, hacemos una masa de albóndigas.

Las pasamos por harina y las freímos.

Para la salsa de cebolla: Doramos la cebolla hasta que adquiera un tono oscuro. Añadimos las carcasas tostadas en el horno y cubrimos de agua. Dejamos cocer durante 2 horas y colamos. Rectificar de sal y texturizar con Xantana.

Para el arropo de remolacha: Poner el vino y el azúcar a fuego medio y dejar que reduzca a la mitad. Retirar del fuego y dejar enfriar. Cortar la remolacha en dados pequeños y añadir a la reducción de vino. Reservar.

Presentación:

Dorar las pechugas de pichón en la sartén dejándolas jugosas en el interior.

Poner un cazo con la salsa de cebolla y añadir las albóndigas de pichón, calentándolas a fuego lento.

Colocar en un plato llano un mechón de arropo de remolacha y sobre éste la pechuga de pichón y una albóndiga. Añadir unas hojas de berro para dar un toque fresco.



Con tu primera
compra en la App

**ENVÍO
GRATIS**
en tus próximas
5 compras

Hasta el 10 de enero de 2024.



¡NUEVA APP ALCAMPO.ES!



*Promoción válida hasta el 10/01/2024. Por tu primera compra online realizada a través de la App ALCAMPO.ES, regalo de 5 envíos o recogidas gratis en compras online realizadas hasta el 29 de febrero 2024. Importe mínimo por compra 80€. Más información en Alcampo.es promociones online.



SINGULARIS CATERING

*Palacio de Congresos y Auditorio Riojaforum
C/ San Millán, 25
26004 Logroño
Tfno.: 941 260211*

MOUSSE DE QUESO TONDELUNA, MELOCOTÓN EN TEXTURAS Y COCO TOSTADO

Ingredientes:

150 ml. nata de montar (35% materia grasa)

150 grs. de queso de Tondeluna

15 grs. de azúcar

50 grs. de confitura de melocotón

1 gr. de gelatina (cola de gelatina)

20 grs. de ralladura de coco de pastelería

* Esta receta continúa en la p.53



Onda Cero La Rioja 89.1 FM
Rioja Baja 88.8 Fm

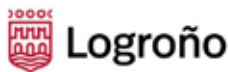


Logroño 92.9 FM
Rioja Alta 106.6 FM
Rioja Baja 92.7 FM

Cristina Moreno Martínez

Premio Mujer La Rioja 2023

-  Onda Cero La Rioja
-  @ondacerolarioja
-  @ondacerolarioja





* Esta receta viene de la p.51

Elaboración:

Para la base vamos a necesitar unos 25 grs. de confitura de melocotón, la calentaremos con unos 15 ml. de agua para que sea más ligero, y verter en el fondo del chupito, dejar enfriar y reservar.

Por otro lado, poner la nata y el azúcar a calentar a fuego suave; una vez tibio, y con el azúcar disuelto, incorporar el queso de Tondeluna y remover a fuego suave hasta que sea un líquido homogéneo y verter en el chupito. Dejar enfriar.

Para decorarlo, preparar una gelatina con la confitura de melocotón restante, para ello, con los 25 grs. de confitura, añadir 25 grs. de agua, poner a calentar con 1 gr. de gelatina, disolver y agregar la confitura. Una vez que esté todo junto, dejar enfriar en un recipiente que permita cortar unos dados. Dejar reposar 24 horas para poder cortar en dados y ponerlos encima de la crema de queso.

Tostar un poco de ralladura de coco en horno a 140°C pocos minutos hasta que se obtenga un tono dorado, y espolvorear un poco al momento de consumirlo.

Como soporte para presentar nuestro pre postre necesitaríamos un vaso de chupito alto.





ÍNDICE

DE RESTAURANTES

(por orden alfabético)

Aitor Esnal (Logroño).....	8
Ajonegro (Logroño).....	17
Alameda (Fuenmayor).....	25
Alboroque (Haro).....	32
Allegar (Briones).....	21
Cameros (El Rasillo de Cameros).....	43
Chef Nino (Calahorra).....	31
Coliceo 29 (Calahorra)	37
El Portal del Echaurren (Ezcaray).....	6
Ikaro (Logroño).....	26
La Rosaleda 1946 (Logroño)	45
Lumbre (Casalarreina)	40
Mesón Egüés (Logroño).....	13
Nublo (Haro)	34
Otium (Casalarreina).....	23
Singularis Catering (Logroño)	51
Sopitas (Arnedo)	28
Tondeluna (Logroño).....	38
Venta de Moncalvillo (Daroca)	47
Villa Lucía Espacio Gastronómico (Laguardia).....	10
Wine Fandango (Logroño)	14



RESIDENCIA DE MAYORES
LA ESTRELLA

*Les deseamos una
muy Feliz Navidad
y próspero 2024*

Compromiso | Cariño | Atención
Comunicación | Calidad | Servicio
Nuestra experiencia nos avala.

Plazas disponibles, **¡visítanos!**



Residencia de mayores La Estrella
C/ Ramón y Cajal, 1 - 26006 Logroño
www.residenciamayoreslaestrella.com

 **941 124 726**

*Pioneros
del cava*



DIORO BACO

*la gran
creación de*

BENITO ESCUDERO

*Muy nuestro, muy de siempre,
muy... de la Rioja!!!*

