# Recetario

## Cordero Segureño

## Cabrito Celtibérico

cocina tradicional
y nueva cocina
SIERRA DEL SEGURA

Uno de los mayores potenciales de la Sierra del Segura es la calidad de la carne de las cabañas del ***cordero segureño*** y el ***cabrito celtibérico***; dos razas autóctonas que pastan en zonas de alto valor ambiental, natural y ecológico.
Con este recetario se pretende poner en valor la carne de estas dos cabañas en la comarca, además de cubrir el doble objetivo de fomentar el ***turismo gastronómico*** y apostar por dos productos de gran sabor y tradición.

Por otro lado, en este libro se intenta fusionar la cocina tradicional de la Sierra y también una cocina más novedosa y de diseño.

Sin olvidar el total e incondicional apoyo que hemos recibido del ***Ciclo Formativo de Hostelería y Turismo del I.E.S Universidad Laboral de Albacete***, (tanto de profesores, como de alumnos) en la elaboración de este recetario.

## COCINA TRADICIONAL

-Cabrito a la miel
-Caldereta de cabrito a la extremeña
-Chilindrón de cordero
-Cochifrito manchego
-Cordero a la almendra
-Cordero al ajo cabañil
-Mousaka
-Navarín de cordero primaveral
-Pierna de cabrito asada

## NUEVA COCINA

-Alcachofas rellenas de cordero guisado
-Buñuelos de paletilla de cordero con pisto
-Lomito de cordero lechal confitado en leche de oveja
-Carré de cabrito relleno con trigueros y setas
-Costillas de cabrito confitado en aceite de canela, tomillo y salsa de miel
-Costillar de cabrito relleno de manzana y queso con sorbete de mostaza
-Kebab de cabrito
-Pastelitos crujientes de riñones de cordero
-Timbal de cordero
-Chuletillas de cordero a la Villeroy

04

05

06

07

# cocina Tradicional

08

09

10

11

12

# Cabrito a la miel

## Ingredientes

-1 kg de carne de cabrito en dados.
-2 pimientos rojos.
-1 pimiento verde.
-2 cebollas.
-2 dientes de ajo.
-2 cucharadas de miel.
-1 copa de coñac.
-1 1/2 L de caldo de carne.
-1/2 botella de vino blanco.
-1 dl de aceite de oliva.
-Sal y pimienta.

## Elaboración

**1.** Salpimentar la carne, enharinar y saltear. Apartar.
**2.** Colar el aceite sobrante y en él, rehogar las hortalizas cortadas en brunoise, triturar, añadir la carne y flambear con el coñac. Añadir el vino, dejar reducir y mojar con el caldo de carne.
**3.** Una vez guisada la carne, añadir la miel.

• *Puré de manzana:*
-1 kg de manzanas.

Cocer la manzana pelada con un poco de agua, limón y azúcar, una vez cocida, triturar y reservar para decorar.

• *Galleta de miel:*
-250 gr de mantequilla empomada.
-250 gr de azúcar en polvo.
-250 gr de miel.
-250 gr de harina.

## Presentación

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar.
Extender sobre silpat y cocer en horno a 180°C durante 10 minutos.

# Caldereta de cabrito a la extremeña

## Ingredientes

-1 1/4 kg de cabrito.
-300 gr de hígado de cabrito.
-400 gr de cebollas.
-200 gr de tomates.
-5 dientes de ajo.
-1 cucharada de pimentón dulce.
-2 dl de aceite de oliva.
-1 dl de vino blanco.
-2 hojas de laurel.
-50 gr de almendras.

## Elaboración

**1.** Cortar el cabrito en trozos pequeños y regulares. Sazonarlos y saltearlos en aceite caliente junto con el hígado.
**2.** Picar el ajo y la cebolla en brunoise, rehogar durante diez minutos en aceite, añadir el pimentón e incorporar el cordero.
**3.** Añadir el vino y si hiciera falta un fondo, cocer lentamente hasta que el cordero esté tierno.
**4.** Majar en el mortero las almendras tostadas, el pan frito, un ajo crudo y el hígado, e incorporar al guiso de cordero.
**5.** Rectificar de sazonamiento y evitar que hierva a fuego fuerte.

# Chilindrón de cordero

## Ingredientes

-2 kg de cordero troceado.
-1 hoja de laurel.
-4 ajos enteros.
-250 cl de vino blanco.
-Aceite de oliva.
-Sal y pimienta.

• *Para la salsa:*
-Aceite de oliva.
-3 dientes de ajo.
-1 cebolla.
-750 gr de tomates maduros.
-150 gr de jamón.
-100 gr de tocino magro fresco.
-Sal y azúcar.

## Elaboración

**1.** Freír el cordero salpimentado con el laurel, los ajos, mojar con vino blanco y dejar reducir, reservar.

• *Para la salsa:*
**2.** Rehogar en el aceite la cebolla cortada en brunoise, el ajo picado, el tocino cortado en tacos pequeños, el jamón en tiras, mojar con vino blanco, dejar reducir y añadir el tomate rallado.
**3.** Dejar cocer unos cinco minutos, añadir el cordero elaborado anteriormente y cocer durante 15 minutos.
**4.** Sazonar con sal y azúcar para la acidez del tomate.

# Cochifrito manchego

## Ingredientes

-2 kg de cordero troceado.
-100 cl de vino blanco.
-75 gr de tomates rallados.
-50 gr de pimientos morrones.
-50 gr de almendras crudas fileteadas.
-50 gr de jamón.
-1 huevo duro.
-100 cl de aceite de oliva.
-Perejil.
-Pimienta.
-Cominos.
-Orégano.
-Nuez moscada.
-Clavo.
-Pimentón.

## Elaboración

**1.** Saltear el cordero en el aceite, mojar con el vino blanco y dejar reducir.
**2.** Añadir el pimiento morrón cortado, las almendras y el tomate, cocer durante unos minutos y añadir el majado de perejil, pimienta, comino, orégano, nuez moscada, clavo y pimentón.
**3.** Cocer unos minutos y espolvorear con el huevo cocido picado.

# Cordero a la almendra

## Ingredientes para 4 personas

-1 pierna de cordero de 1kg.
-1/2 de manteca de cerdo.
-100 gr de almendras peladas crudas y tostadas en el horno fileteadas.
-1 cabeza de ajos.
-1 tomate maduro de 200 gr aprox.
-1 cebolla de 200 gr aprox.
-Azafrán, 1 docena de hebras.
-Pimienta blanca molida, a gusto.
-1 cucharada de perejil picado.
-Una pizca de tomillo molido.
-Harina.
-1 Copa de coñac.
-1 vaso de vino blanco.
-Sal, a gusto.

## Elaboración

**1.** En la cacerola al fuego se pone la manteca, ajo fileteado, cebolla fileteada muy fina y el cordero en rodajas de un dedo de gruesas, bien enharinadas.
**2.** Se estofa a fuego lento durante 10 minutos; se agrega el tomate muy picado, sin semillas ni piel, se les da unas vueltas y se incorpora coñac y vino.
**3.** Un minuto después, mojamos con un litro de agua. Cuando rompa a hervir, se le añade un picado compuesto de la mitad de las almendras, azafrán, perejil y tomillo; sazonamos con pimienta y sal. Se deja cocer hasta que la carne esté tierna, que es el momento de poner por encima el resto de las almendras.

## Presentación

Dejamos reposar unos minutos y servimos muy caliente.

# Cordero al ajo cabañil

## Ingredientes para 4 personas

-1Kg de chuletas de cordero lechal.
-1 cabeza de ajo pelada y machacada en el mortero.
-3 cucharadas de vinagre de vino blanco.
-6 cucharadas de agua.
-12 cucharadas de aceite de oliva.
-1/2 cucharada de las de café de azúcar.
-1Kg de patatas peladas y cortadas en rodajas de 1/2 cm de grosor.
-Sal.
-Pimienta negra.

## Elaboración

**1.** Poner en una sartén la mitad del aceite y freír las patatas a fuego lento.
**2.** En otra sartén poner el resto del aceite y cuando esté muy caliente incorporar las chuletas, procurando que se frían a fuego vivo para que se doren bien.
**3.** Machacar los ajos en el mortero, agregar el vinagre y el agua, mezclar bien y repartir en cada sartén, hacer lo mismo con el azúcar, salpimentar las chuletas y patatas y dejar 10 minutos más a fuego lento. Mover las sartenes para que la mezcla sea perfecta.

## Presentación

Servir patatas y chuletas en la misma fuente.

# Moussaka

## Ingredientes para 4 personas

-1Kg de berenjenas, 1/2 Kg de carne de cordero picada, 1 lata grande de tomates en conserva ó 5/6 tomates naturales, 2 cebollas de medianas a grandes, 3 ó 4 huevos, menta, perejil, albahaca, 1 cabeza de ajo, canela, sal, pimienta, aceite, leche, tostadas molidas (o pan rallado), queso abundante.

• *Para cubrir: Salsa blanca:*
-6 cucharadas de aceite.
-2 vasos de leche.
-4/5 cucharadas de harina.
-2/3 huevos.

## Elaboración

• *Berenjenas:*
**1.** Se pelan y se cortan longitudinalmente en rodajas finas de unos 3 mm aprox. Se ponen en un baño de agua salada durante, mínimo, 2 h. Se lavan para sacarles la sal. Se fríen en aceite y se escurren bien con papel.
•*Para el relleno:*
**2.** Las cebollas, el ajo, las hierbas, la canela y la carne se saltean con aceite. Seguidamente, se agrega el tomate. Se sigue hasta que salga el jugo. Se sazona con sal y pimienta. Al final se agregan 2 ó 3 tostadas molidas o pan rallado, para que chupe bien el jugo (que quede sequito).

• *Para la salsa blanca:*
**3.** En una cazuela, poner el aceite y cuando esté caliente añadir la harina. Remover durante unos minutos. Agregar la leche hirviendo y dejar cocinar, sin parar de remover, unos minutos. Dejar enfriar un poco y agregar 2 ó 3 huevos y mezclar.

**4.** En una asadera con el fondo aceitado: una capa de berenjenas, una capa de relleno, una capa de berenjenas, una capa de salsa blanca, una capita de queso rallado, un bañito de una mezcla de una yema y leche, una capita de pan rallado. Al horno hasta que esté dorado.

# Navarín de cordero primaveral

**Ingredientes para 8 personas**

-3 kg de paletilla, pecho y pierna de cordero.
-1 dl de aceite.
-200 gr de cebollas.
-4 dientes de ajos.
-1/2 kg de tomates.
-50 gr de harina.
-2 L de fondo o agua.
-1 unidad de Bouquet garni.
-Sal, pimienta y azúcar.
-800 gr de zanahorias.
-400 gr de guisantes.
-800 gr de nabos .
-500 gr de patatas.

**Elaboración**

**1.** El cordero cortado en trozos se sazona con sal, pimienta y azúcar (ésta le da el color que caracteriza al navarín).
**2.** Dorar el cordero dándole vueltas a menudo. Cuando esté dorado por todas partes añadiremos la cebolla y los ajos picados finamente, dejamos rehogar y añadimos la harina, dejamos rehogar y agregamos el tomate picado y el fondo, hasta que cubra y colòcamos el bouquet. Dejamos cocer tapado unos 3/4 de hora.
**3.** Una vez terminada la cocción desgrasamos y colamos la salsa. Volvemos a poner el navarín al fuego y añadimos las cebollitas y las patatas. Dejaremos cocer hasta que estén tiernas.
**4.** Espolvorear con perejil.

# Pierna de cabrito asada

## Ingredientes para 8/10 personas

-2 Piernas de cabrito.
-50 gr de manteca de cerdo.
-1/4 L de Vino blanco.
-1/2 L de fondo de carne o agua.
-15 gr de maizena.
-Ajos.
-Tomillo.
-Sal y pimienta.

## Elaboración

**1.** Retirar el hueso de la cadera. Levantar la mitad del morcillo y repelar el hueso para su presentación y facilitar el trinchado.
**2.** Sazonar las piernas con sal y pimienta, espolvorearlas con tomillo, untarlas con la manteca de cerdo y colocarlas en una placa de horno con los huesos de cadera en trozos.
**3.** Meterla al horno alrededor de una hora, regándole con su propia grasa y dándole la vuelta de vez en cuando, una vez hecho, retirarlas de la placa y dejarlas en lugar templado, cubriendo la parte de la tibia descubierta con una orla de papel.
**4.** Dejar la placa sobre el fuego, caramelizar los jugos, decantar la grasa, añadir el vino blanco y dejar reducir, agregar el fondo de carne o agua, dejar reducir a la mitad y añadirle la maizena disuelta en vino o agua fría. Darle un hervor, removiendo y colar.

## Presentación

Servir acompañado de guarnición de hortalizas salteadas, patatas o ensalada.

14 15 16 17 18

# nueva Cocina

19 20 22 23 24

# Alcachofas rellenas de cordero guisado

## Ingredientes

-20 alcachofas.
-1 pierna de cordero.
-1 dl de aceite de oliva.
-2 tomates maduros.
-1 cebolla.
-1 cabeza de ajos.
-1 hoja de laurel.
-2 gr de pimienta en grano.
-2 clavos de olor.
-1/2 tallo de canela.
-1/2 L de vino blanco.
-1/2 L de fondo o agua.
-Sal y pimienta.
-1/2 L de ali-oli.
-1 plátano macho.

## Elaboración

**1.** Limpiar y cocer las alcachofas. Reservar.
**2.** Deshuesar las piernas y trocearlas, salpimentar.
**3.** En una sartén con aceite dorar los trozos de pierna, y disponerlos en una olla exprés. Añadir el resto de ingredientes y cocer a presión durante unos 25 minutos.
**4.** Retirar la carne y picarla, con el resto elaborar la salsa.
**5.** Rellenar las alcachofas, cubrir con ali-oli y gratinar.

## Presentación

Acompañar con un chip de plátano macho y la salsa.

# Buñuelos de paletilla de cordero con pisto

## Ingredientes

• *Para cocer las paletillas:*
- Paletillas.
-1 cebolla.
-1 zanahoria.
-1 puerro.
-Laurel.
-Perejil.
-Cominos.
-Sal, pimienta y agua.

• *Para el guiso:*
-La paletilla deshuesada.
-1 cebolla.
-1 pimiento verde.
-1 pimiento rojo.
-3 tomates.
-4 dientes de ajo.
-Comino, guindilla molida y sal.

• *Para el pisto:*
-1 cebolla.
-1 pimiento verde.
-1 pimiento rojo.

## Elaboración

• *Para cocer las paletillas:*
**1.** Cocer en el agua con el resto de las verduras durante 2:30 horas aprox. Deshuesar, picar un poco y reservar.

• *Para el sofrito:*
**2.** Picar finamente la verdura. Pochar en aceite de oliva, salar y añadir la guindilla y los cominos. Una vez hecha la verdura, añadir las manillas y cocer durante 10 min. Rectificar de sal.
**3.** A continuación, preparar haciendo bolas del tamaño de una croqueta en papel film y reservar en la cámara frigorífica para el día siguiente.

• *Para el pisto:*
**4.** Cortar la verdura en juliana fina y freír en aceite de oliva. Salar.

## Presentación

Rebozar las bolas de paletillas en harina, huevo y pan rallado. Freír en aceite a 180° y presentar sobre el pisto caliente. También podemos presentar sobre rodaja de berenjena frita y un chorrito de miel.

# Lomito de cordero lechal confitado en leche de oveja y especias sobre crujiente de patata y trufa

*...hacemos la salsa de corderito y le reducimos un poco de vino tinto, lo dejamos cocer y ligamos con maicena. Colamos y reservamos.*

## Ingredientes

-3 Kg de cordero lechal entero.
-2 L de leche de oveja.
-50 gr de tomillo en hojas.
-50 gr de romero en hojas.
-0,050 litros de aceite de trufa.
-30 gr de sal fina.
-300 gr de patatas pochadas.
-500 gr de pan de especias.
-100 gr de trufa.
-1L de vino tinto.

## Elaboración

**1.** Esquinamos el cordero por la mitad y le sacamos las piernas y las paletillas. Nos quedamos con el chuletero, lo deshuesamos y lo dejamos limpio de tendones y huesos , lo metemos en la bolsa al vacío y lo aderezamos con la leche de oveja, las hierbas, la sal, la pimienta y el aceite de trufa. Dejar cocer a 60° durante 10 h en la roner.

**2.** Con los huesos del cordero tostados y una mirepoise de verduras , hacemos la salsa de corderito y le reducimos un poco de vino tinto, lo dejamos cocer y ligamos con maicena. Colamos y reservamos. Aparte ponemos a pochar la patata con la cebolla en brunoise y la sal, cuando esté bien pochadita, la escurrimos y formaremos pequeñas quenelle.

**3.** Aparte cortamos el pan de especie en rectángulos de 8 cm y de largo y 4 cm de ancho, lo tostamos en la salamandra y reservamos.

## Presentación

Sacamos el lomo de cordero de la bolsa de vacío, cada mitad de cordero lo cortamos en 6 teclas del mismo grosor que el pan de especias y lo marcamos a la plancha, lo salseamos con la salsa de los huesos tostados del cordero y lo colocamos encima del pan tostado de especias y la quenelle de patata con las láminas de trufa.

# Carré de cabrito relleno con trigueros y setas

## Ingredientes

-2 carrés.
-1 pierna.
-200 gr de torta del casar.
-150 gr de puerros.
-1 manojo de espárragos trigueros.
-150 gr de boletus.
-1dl de aceite de oliva.
-1 rama de tomillo.
-1dl de brandy.
-3 dl de fondo oscuro.

## Elaboración

**1.** Deshuesar los carrés y reservar los huesos para el asado.
**2.** Picar los puerros y los espárragos en brunoise.
**3.** Rehogar en aceite durante 15 minutos junto con el tomillo, añadir los boletus cortados en láminas y mantenerlos al fuego durante unos 5 minutos más.
**4.** Incorporar el queso fuera del fuego, la carne picada de la pierna y rellenar los carrés y bridarlos.
**5.** Introducir al horno sobre los restos de huesos con un poco de aceite, asar unos 45 minutos.
**6.** Una vez asados, desglasar la placa con el brandy y el fondo oscuro.

## Presentación

Confeccionar la salsa y acompañar con patatas panadera.

# Costillar de cabrito confitado en aceite de canela, tomillo y salsa de miel

## Ingredientes

-400 gr de chuletitas de cabrito por persona (si es posible de palitos).
-Aceite de oliva virgen.
-Canela.
-Tomillo.
-Miel.
-Huesos de cordero.

## Elaboración

**1.** Cortar las raciones y limpiar un poco las costillas en la punta (queda más presentado).
**2.** Sazonar y ponerlo en una olla sopera con la canela y el tomillo, cubrir con aceite. Ponerlo a fuego lento, sin hervir, por espacio de 3 horas.
**3.** Asar los huesos de ternasco bien dorados y desglasar con un chorrito de coñac y vino blanco; añadir agua, reducir; colar y comprobar el punto de sal. A esta salsa le añadiremos un poco de miel (sólo para perfumarla).
**4.** Cuando el costillar esté bien confitado, la carne se desprende con facilidad. Darle un golpe fuerte de horno para que quede bien doradito.

## Presentación

Salsear y acompañar, por ejemplo, con una patatita asada con un poco de sal y aceite de oliva virgen.

# Costillar de cabrito relleno de manzanas y queso con sorbete de mostaza

## Ingredientes

-1 costillar de cabrito blanco celtibérico.
-2 cucharadas de manteca.
-1 trufa negra.
-1 manzana reineta.
-Queso de cabra.

• *Para la salsa:*
-Los huesos del costillar, 1 cebolla y 1 tomate, 2 dientes de ajo, 1 vaso de jerez y 1/2 vaso de coñac, 50 gr de piñones, tomillo, sal, pimienta y agua.

• *Para la crema de queso:*
-Queso de cabra de Letur, nata y tomillo.

## Elaboración

• *Del cabrito relleno:*
**1.** Deshuesar el costillar y reservar los huesos. Extender en la mesa y rellenar con las manzanas picadas finas. Se colocan bastones de queso, se ralla trufa y se salpimenta. Enrollamos y bridamos el costillar, lo untamos con manteca y lo horneamos durante 1/2 h. a 220°C.

• *La salsa:*
**2.** Doramos los huesos en un rondón con aceite. Incorporamos los ajos, el tomate, la cebolla y el tomillo. Desglasamos con el vino y el coñac. Cuando evapore el alcohol mojamos con agua y añadimos la sal, la pimienta y el tomillo.
**3.** Dejamos reducir a la mitad, colamos la salsa y añadimos los piñones tostados.

• *La crema de queso:*
**4.** Trituramos el queso con la nata o lo rallamos si es curado.
**5.** Ponemos al fuego con una ramita de tomillo y dejamos que ligue y reduzca.

## Presentación

Cortaremos dos medallones de lomo de cabrito por ración. Cubrimos la mitad con la salsa y tiramos alrededor un cordón de crema de queso.
Acompañamos con bouquet de germinados, chip de plátano y crujiente de queso.

# Kebab de cabrito con ensalada, helado de tomate y sopa de pepino y yogur de letur

## Ingredientes

• *Para la salsa:*

-1/2 pepino.
-1 yogur de Letur.
-50 gr queso philadelphia.
-4 hojas de menta .
-Sal y pimienta.

• *Para el cabrito:*

-Cabrito 1 paletilla.
-1/2 rama de canela.
-2 dientes de ajo.
-7 granos de pimienta negra.
-1 hoja de laurel.
-1 dl de vino blanco.
-1/2 L de agua.

• *Para el helado:*

-1/4 L de zumo de tomate natural.
-1 cuchara de café de comino en polvo.
-1 cuchara de curry en polvo.
-25 gr de glucosa o azúcar.
-2 gotas de tabasco.
-Sal.

• *Para el jugo de cordero:*

-1/2 Kg de cuello de cabrito.
-50 gr de soja.
-1 dl de vino tinto.
-1/2 L de caldo de la cocción del cabrito.
-Zanahoria.
-50 gr de puerro.
-1 cebolla blanca.

• *Otros ingredientes:*

-1 baguette congelada, precocida
-1/2 pepino.
-1 cebolleta tierna.
-2 ramas de perejil.
-20 granos de pimienta rosa.

• *Mezcla de hojas:*

-Mostaza, berros, acelga roja, canónigos, loyo rosso, hoja de roble, achicoria y frise.

## Elaboración

• *Para la salsa de pepino y yogur:*

**1.** Pelamos el pepino entero y gastamos para la salsa sólo la mitad, cortado a lo largo reservando la otra mitad para el final. Vaciamos el pepino de semillas y trituramos en el vaso junto con el yogur, el queso philadelphia y las hojas de menta. Colamos y sazonamos.

• *Para el cordero:*

**2.** Ponemos la paletilla de cabrito limpia de exceso de grasa en una cazuela de barro al horno con el vino blanco, agua, sal, ajo, canela, pimienta negra y laurel, quedando la paletilla cubierta por completo de líquido.
**3.** Cubrimos con papel metálico y dejamos 75 minutos a 160°C. Es necesario darle la vuelta cada 15 minutos. Una vez asada, la dejamos enfriar casi por completo, la deshuesamos templada, que resulta más fácil, y conservamos la carne limpia en trozos medianos cubiertos del caldo de la cocción y los huesos los aprovecharemos para el jugo.

• *Para la salsa del cabrito:*

**4.** Cortamos el cuello de cabrito en pequeños trozos con ayuda de un cuchillo de golpe. En una cazuela rehogamos las verduras peladas y limpias, cortadas lo más finas posible, con aceite de oliva 0,4°. Podemos aromatizar con un poco de tomillo y romero.
**5.** Una vez rehogadas las verduras sin que lleguen a coger color, añadimos la soja y reducimos casi a seco de nuevo, le añadimos el vino tinto y volvemos a reducir, pero sólo a 1/2 parte. Echamos el caldo de la cocción del cabrito y dejamos cocer los huesos muy lentamente, al menos 2-3 horas, añadiéndole agua si fuese necesario (y siempre fría).
**6.** Retiramos y colamos por una estameña, probamos el sabor y reducimos más si fuera necesario.

• *Para el helado de tomate:*

**7.** Calentamos en un cazo el zumo de tomate triturado y colado. Infusionamos el comino y el curry, añadimos el azúcar, el tabasco y sazonamos. Colamos y reservamos en el congelador.
**8.** Trituramos en la jarra grande y le añadimos un poco de jarabe. Guardamos de nuevo en el congelador, 1 hora mínimo, antes de usar.

• *Para otros ingredientes:*

**9.** Cortamos media baguette precocida y congelada en laminas a lo largo de 1,5 mm de grosor. Se puede cortar con mandolina, pero lo perfecto es con un corta fiambres. Una vez cortado, envolvemos el pan en forma circular por el interior de un aro de acero de 6 cm de diámetro y colocamos también una tira en el fondo de lado a lado para soportar el relleno.
**10.** Lo colocamos en una bandeja de horno sobre un papel antigraso y lo dejamos a horno mixto a 120°C, unos 10 minutos, hasta que resulte seco y crujiente. Retiramos el aro sin que se rompa.
**11.** Reservamos las hojas limpias de las verduras en un bol con agua y hielo. Pasamos el medio pepino que teníamos por una mandolina con el cepillo fino y si no, lo cortamos en juliana muy fina.
**12.** Cortamos la cebolleta en aros muy finos pero enteros y los reservamos también en agua y hielo.
**13.** Freímos las hojas limpias y sueltas de perejil.

## Presentación

En un plato sopero grande, echamos en el fondo 3 cucharas grandes de salsa de yogur. Rellenamos el aro de pan de ensalada con un chorro de aceite virgen extra y sal. Ponemos el cabrito deshuesado caliente con su jugo reducido sobre el timbal con ensalada.

# Pastelitos crujientes de riñones de cordero con boletus y mermelada de cebolla

## Ingredientes

-100 gr de riñones de cordero.
-50 gr de boletus edulis.
-Aceite de oliva, mantequilla.
-pasta filo.
-Jugo de ternera o de cordero
-20 gr de trufas negras.
-10 gr de aceite de girasol.

## Elaboración

**1.** Limpiamos bien los riñones, cortándolos por la mitad, eliminando los nervios y grasa, así como la fina telilla que los recubre. Salamos con sal gorda y dejamos reposar durante 1/2 hora.
**2.** Los lavamos bien y los blanqueamos en agua hirviendo con unas gotas de vinagre durante 5 minutos.
**3.** Troceamos los riñones, los cortamos en brunoise junto con parte de los boletus y salteamos con aceite de oliva.
**4.** Trituramos la trufa con su jugo y el aceite de girsol. Añadimos a los riñones y boletus.
**5.** Laminamos el resto de boletus en sentido vertical. Dejar secar al horno a 100°C durante 2 h.
**6.** Hacemos unos rectángulos con la pasta filo. Los pintamos con mantequilla, colocamos la farsa de riñones y boletus y formamos los pastelitos. Horneamos a 200°C hasta que estén dorados.
**7.** Para la mermelada de cebolla, cortaremos cebollas en mirepoix y las colocaremos en un cazo. Añadimos mantequilla y azúcar y, a fuego muy lento y removiendo de vez en cuando, vamos dejándolas sudar. Cuando ya estén casi hechas, añadimos 1 copa de vino dulce, 1 cucharada de vinagre de frambuesa y mezclamos bien. Dejar reposar fuera del fuego hasta conseguir una textura de mermelada.

## Presentación

Serviremos sobre mermelada de cebolla y acompañamos con una lámina de boletus remojada en jugo de cordero y una rama de romero o una flor.
También podemos servir sobre una crema de yogur y menta.

# Timbal de cordero con compota de berenjenas, sobrasada y migas de pastor

## Ingredientes

-1 costillar de riñonada de cordero, 1 manzana reineta, 200 gr de queso curado, 2 cebollas, caldo de carne y sal.

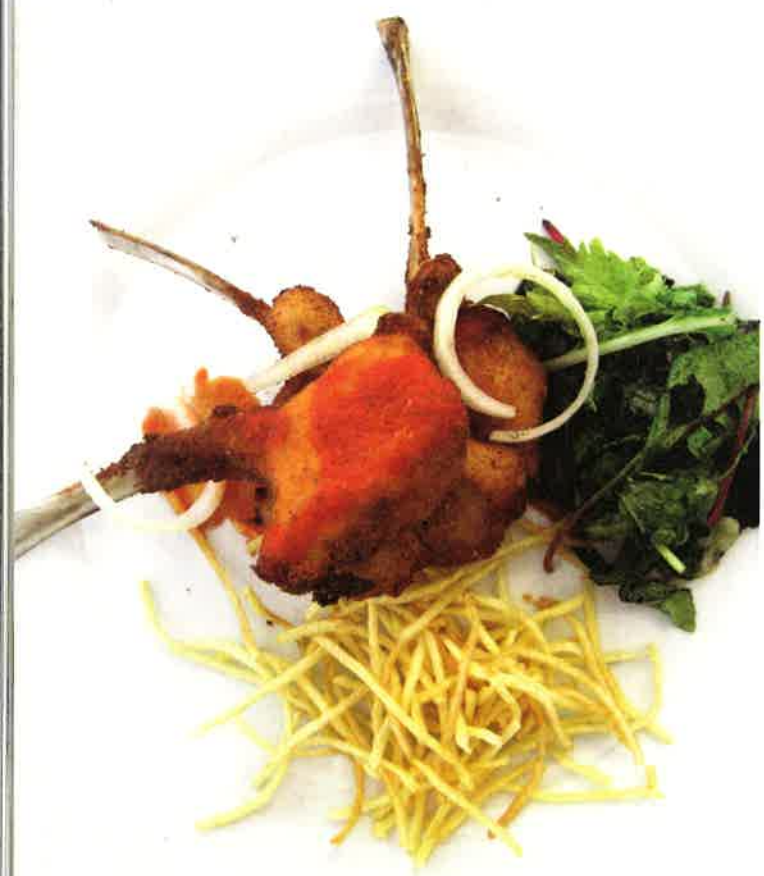
## Elaboración

**1.** Deshuesar el costillar y bridar. Dejarlo en el congelador 1/4 de hora y cortar en rodajas de 1 cm.
**2.** Poner en una sartén muy caliente y dorar por ambos lados. Montar en una fuente los timbales: una rodaja de cordero dorado, encima unas rodajas de manzana pelada y un filete de queso fino, después otra rodaja de ternasco y volver a repetir la manzana y el queso. Meterlo al horno unos 5 min.
• *Compota de berenjena y sobrasada:* 300 gr de berenjenas.
**3.** Las pelamos, les echamos un poco de sal y las dejamos reposar. Quitar la sal y freír en aceite bien caliente. Sólo tostar, las escurrimos y dejamos enfriar. Cortar en brunoise y sofreír. Una vez caliente y deshecha, añadimos 50 gr de sobrasada en trocitos, la deshacemos y retiramos del fuego. Una vez fría añadimos la ralladura de un limón.
• *Migas de pastor:* pan del día anterior hecho en horno de leña, panceta, chorizo, cabezas de ajos, sal, aceite de oliva virgen extra.
**4.** Picar el pan y remojar con agua mezclada con ajos machacados, cuidando que queden sueltas, y dejándolas en reposo tapadas unas horas antes de hacerlas. Se fríen en el aceite de oliva la panceta, el chorizo y bastantes ajos en trocitos. Cuando está todo frito, se saca y se refríe un poquito de pimentón en ese mismo aceite. A continuación se echan las migas y se remueven sin parar a fuego lento. Cuando están a medio hacer, echar la panceta, el chorizo y los ajos y se sigue removiendo hasta que estén hechas.

## Presentación

Se ponen dos timbales por persona echando por encima el caldito que ha soltado el cordero en el horno, la compota alrededor y acompañando con migas de pastor.

# Chuletitas de cordero Villeroy



## Ingredientes para 6 personas

-24 chuletitas de palo de lechal.
-1'250 kg de patatas.
-Aceite.
-1/2 L de salsa de tomate.

• *Salsa Villaroy:*
-1 L de leche.
-120 gr de harina.
-150 gr de mantequilla.
-2 yemas.
-300 gr de boletus edulis.
-Sal y pimienta.

• *Para empanar:*
-Harina, huevo y pan rallado

## Elaboración

**1.** Sazonar y saltear las chuletitas. Dejar enfriar.

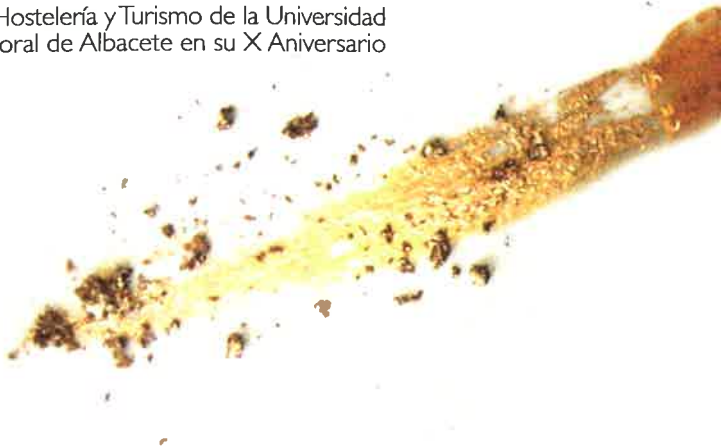
• *Elaborar la salsa Villeroy:*

**2.** Ponga a hervir la leche con una funda de mantequilla e incorpórele la harina, algo de sal y pimienta. Vaya agregando la leche caliente poco a poco utilizando un batidor y sobre fuego suave. Realizada la bechamel, bastante densa y sin grumos, agregue la yema de huevo e incorpórela bien. Deje entibiar. Dejarlas enfriar sobre una placa untada con aceite.
**3.** Pasar las chuletitas por harina huevo batido y pan rallado.
**4.** Freírlas en aceite abundante.

## Presentación

Acompañar con patatas paja y salsa de tomate.

Dedicado al Ciclo de Hostelería y Turismo de la Universidad
Laboral de Albacete en su X Aniversario



# Recetario

## Cordero Segureño
## Cabrito Celtibérico

cocina tradicional
y nueva cocina

SIERRA DEL SEGURA

Impreso en papel reciclado

www.cartel-arte.com

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Castilla-La Mancha

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Sierra del Segura