

**JORNADAS
GASTRONÓMICAS**
del
Bosque
CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

**JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK**
EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

RECETAS

RESTAURANTES Y SUS RECETAS

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
del
Bosque
CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko
JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK
EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK



· LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA ·

www.lacocinadealexmagica.com
Estafeta 24 PAMPLONA. T:948 510 125

NUESTRA VERSIÓN DE LAS CODORNICES LAQUEADAS



· RESTAURANTE ASADOR BRASAS ·

www.asador-brasas.com
Avda. Sangüesa 15-17.TAFALLA T: 948 702 651

**PALOMA ESTILO BRASAS
PALOMA ESTILO BRASAS
RISOTTO DE HONGOS**



- BAR BURGALÉS -

Comedias 5. PAMPLONA T: 948 225 158

CORZO ESTILO MONTAÑÉS CON PERLAS DE MANZANA



- HOTEL RURAL LOIZU -

www.loizu.com

San Nicolás 13. PAMPLONA T: 948 760 008

SALMÍS DE PALOMA



- RESTAURANTE PALACIO DE YRISARRI -

www.irrisarriand.es

Barrio Irisarri, 1. IGANTZI T: 948 928 925

ARROZ CON PALOMA DE ETXALAR CON SETAS Y HONGOS



- BODEGÓN SARRÍA -

www.bodegonsarria.com

Estafeta 50-52 PAMPLONA. T: 948 227 713

GUISO DE CIERVO



- HOTEL RESTAURANTE COTO VALDORBA -

www.hotelvaldorba.com

Sta. María de Sansoain, 29 SANSOAIN LEOZ. T: 948 721 021

FAISÁN EN SALSA REINETA

PERDIZ EN ESCABECHE

CIERVO CON CIRUELAS AL ESTILO LUMBIER



- TABERNA JOLASTOKI IRRISARRI LAND -

www.irrisarriland.es

Barrio Irisarri, 1. IGANTZI T: 948 928 925

BROCHETA DE CIERVO CON ALI-OLI DE AJO NEGRO Y CHIPS DE ALCACHOFA



- RESTAURANTE MERINDAD DE OLITE -

www.hotelmerindaddeolite.com

Rua de la Judería 11. OLITE T: 948 740 735

RECETA DE RISOTTO DE HONGOS CON LOMO DE CIERVO



- RESTAURANTE AITONA -

www.sidreriarestauranteaitona.com

San Lorenzo s/n. GERENDIAIN. T: 948 305 411

ARROZ DE PALOMA TORCAZ CON SETAS



- SIDRERÍA AUZMENDI -

www.sidreriapamplona.com

Joaquín Beunza 17 bajo.PAMPLONA. T: 948 384 670

ARROZ DE PALOMA TORCAZ CON SETAS



JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

RECETA

NUESTRA VERSIÓN DE LAS CODORNICES LAQUEADAS

· LA COCINA DE ÁLEX MÚGICA ·

Ingredientes:

- 4 codornices
- 40 grs aceite oliva
- 4 dientes ajo picado
- 4 cebollas
- Medio puerro
- Media zanahoria
- 1 vaso vino blanco
- Agua hasta cubrir
- 5 grs cobertura chocolate
- 50 grs salsa soja
- 50 grs arrope
- Juliana de puerro
- Juliana de zanahoria
- Juliana de calabacín
- 4 tortillas redondas de trigo

Elaboración:

Deshuesar las codornices, separando las patas de las pechugas. Salpimentar las codornices y cocinarlas al vacío durante 2 horas a 70 grados.

Hacer lo mismo con las patas, pero cociniéndolas 4 horas.

Enfriar. Desmiguar la carne de las patas.

Mezclar la salsa de soja con el arrope y reservar.

Aparte, en una cazuela, rehogaremos el ajo con las verduras, añadiremos las carcasas de las codornices, y dejaremos cocer a fuego suave durante 2-3 horas, añadiendo el vino blanco y cubriendo con el agua, hasta que adquiera un color oscuro.

Sacar las carcasas y pasar la salsa. Añadir la cobertura y reducir un poco. Punto de sal.

Mojar las pechugas y las patas en la mezcla de soja y pasarlas por la plancha.

Colocaremos las tortilla sobre un plato, con la juliana de verduras encima, seguidamente, colocaremos las patas desmigadas y la pechuga encima.

Pizca de chip de patata desmigada y perejil picado.

Acompañar con la salsa aparte en un cuenco, verter sobre la codorniz y comerlo con la mano.

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA (2 PERSONAS)

PALOMA ESTILO BRASAS

· RESTAURANTE ASADOR BRASAS ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- 2 palomas torcaces
- 2 cebollas medianas
- 250 gramos de zanahorias
- 3 dientes de ajos
- 1 puerro
- 1 manzana reineta
- ½ vaso de vino blanco
- ½ vaso de brandy
- Caldo de carne suficiente para cubrir
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano
- Sal

Elaboración:

En una cazuela se pone el aceite y las palomas bridadas. Se doran y cuando están convenientemente doradas se reservan.

En ese aceite, se echan las verduras troceadas y cuando están pochadas, se añaden las palomas, el vino blanco, el brandy y se flambea. Se cubre con el caldo de carne y se le añaden el laurel, la pimienta y sal. Cuando están tiernas se retiran las palomas y la salsa se tritura y se pasa por el chino.

Finalmente se añade esa salsa a las palomas y se rectifica de sal.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA (2 PERSONAS)

RISOTTO DE HONGOS

· RESTAURANTE ASADOR BRASAS ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz italiano arborio de grano largo
- 250 gramos de Boletus
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ½ cebolla
- ½ vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de queso Parmigiano Reggiano
- 10 gramos de mantequilla
- Caldo de verduras (añadiéndolo poco a poco hasta el punto)

Elaboración:

En una cazuela se pone el aceite, la cebolla y el ajo picados. Cuando está pochado, se añade el arroz y se sofríe y se le va añadiendo el caldo de verduras.

Aparte se saltean los hongos, a los que se les ha añadido el vino blanco.

Cuando el arroz está en su punto, se le añade los hongos y la mantequilla y finalmente el queso.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA



Bertys





JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

RECETA

CORZO ESTILO MONTAÑÉS CON PERLAS DE MANZANA

· BAR BURGALÉS ·

Ingredientes:

- 3 kilos de carne de corzo
- 2 litros de vino tinto navarro
- 2 zanahorias grandes
- 2 cebollas grandes
- Media cabeza de ajos
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo najerano
- 2 puerros
- 1 kilo de setas silvestres
- 1 chorro generoso de aceite de oliva virgen
- Pimienta negra recién molida (para salpimentar la carne)
- Clavo
- Sal
- Un poco de harina para enharinar
- 2 manzanas golden

Elaboración:

Después de poner a macerar la carne, en una cazuela de barro con la media cabeza de ajos y un poco de clavo durante 24 horas, se saca y se escurre.

Acto seguido lo partiremos en trozos más pequeños, lo salpimentaremos, enharinaremos y lo pasaremos por la sartén hasta que tome un color doradito.

Mientras, en otra cazuela, pocharemos la cebolla en juliana, la zanahoria, los pimientos, los puerros, las setas y los ajos vinateros a fuego lento. Una vez pochadico y tierno, agregamos la carne y el agua.

Sacamos la carne y reservamos. Trituramos el resto de ingredientes y los cocinaremos durante 1 hora y media más o menos, a fuego suave para reducir la salsa.

Con una cuchara vaciadora pequeña, sacamos bolitas de manzana y las asamos en el horno.

Montaje:

En una cazuelita ponemos carne como para un pincho, echamos por encima la salsica y decoramos con dos bolitas de manzana.

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA



Bertys





RECETA (2 PERSONAS)

SALMÍS DE PALOMA

· HOTEL RURAL LOIZU ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del *Bosque*

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- 2 palomas limpias
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 200 cl de vino tinto
- 200 cl de consomé o caldo de carne.
- 1 manzana

Elaboración:

Disponer de 2 palomas limpias. Añadir sal y pimienta. Enharinar y freír en aceite. Reservar.

Picar las zanahorias, la cebolla, la manzana y el ajo y rehogar todo en el mismo aceite de la paloma, incorporando el vino en el último momento.

Introducir las verduras y la paloma en una olla a presión. Añadir 200 cl de caldo de carne o consomé y cocinar durante una hora y media. A continuación, reservar la paloma y batir la salsa. Pasar por el chino y hervir de nuevo para ligar mejor.

Presentar la paloma con su salsa, de forma generosa. Acompañar de una manzana asada y decorar con una ramita de tomillo.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK



Vinos Recomendados:
Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

RECETA

ARROZ CON PALOMA DE ETXALAR CON SETAS Y HONGOS

- RESTAURANTE PALACIO DE YRISARRI -

Ingredientes para el arroz:

- ½ paloma
- 75 gr Arroz
- 225 cc de fondo de paloma.
- 2 und. rebozuelos
- 6 und. trompetas amarillas
- 50 gr. de hongos troceados.
- ¼ cebolla picada.
- 1 diente de ajo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes para la Beloute de hongos:

- 250cc de nata líquida.
- 25 gr de hongos troceados.
- Sal y pimienta.

Elaboración:

Para el arroz:

En primer lugar, separemos de la media paloma la pechuga, el ala y el muslo. Quedándonos la media carcasa de la paloma. En una cazuela añadimos, el aceite de oliva en el que sofreiremos el ajo, la cebolla picada, la carcasa de la paloma con el muslo y el ala. Una vez hecho añadiremos las setas y los hongos y los sofreiremos también. Seguidamente añadiremos el arroz y lo dejaremos bien perlado hasta que tome color. Por último, añadiremos el fondo de paloma (si no se dispone de fondo de paloma utilizar un caldo de ave) y lo dejaremos cocer todo hasta que el arroz esté a punto de quedarse hecho, dejaremos este arroz fuera del fuego, en reposo, hasta que esté en su punto. Reservamos para el empate.

Para la Beloute de hongos:

En primer lugar, congelamos los hongos. Ponemos la nata a hervir y añadimos los hongos congelados. Le damos un hervor al conjunto y lo sacamos del fuego para que repose 10 minutos, teniendo la cazuela tapada. Pasado este tiempo colamos y reservamos esta beloute. Nos quedarán los hongos cocidos en nata que podremos utilizar para hacer otro arroz.

La pechuga de paloma:

La sal pimentamos y la hacemos en la plancha. Dejamos reposar 1 minuto y la fileteamos el 4 o 5 filetes gruesos. Reservamos.

Montaje del plato:

Cogemos en un plato llano y emplatamos el arroz que previamente habremos mezclado para que quede suelto. Alrededor del arroz colocamos las setas y encima del conjunto mojaremos con la beloute de hongos. Por último, colocamos encima la pechuga de paloma fileteada. Decorar el plato con un poco de perifollo.

ORGANIZA

PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA

PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA

GUISO DE CIERVO

· BODEGÓN SARRÍA ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- Ciervo
- 4 pimientos verdes
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- Pimienta, nuez moscada, pimienta blanca, perejil
- 2 hojas de laurel
- Vinagre (un poco)

Elaboración:

Trocear el ciervo y freír en una sartén. Una vez frito, lo pasamos a una cazuela y añadimos una botella de vino tinto, el pimiento verde, las cebollas, los dientes de ajo y las hojas de laurel. También se le añade un poco de vinagre para que se ablande la carne y se deja macerar durante 24h. Después lo ponemos al fuego añadiendo la sal y el coñac y se tiene a fuego fuerte durante 30 minutos y se baja. Se retiran las verduras y se trituran, este puré resultante lo añadimos a la cazuela y lo dejamos hervir durante 10 minutos.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA

FAISÁN EN SALSA REINETA

· HOTEL RESTAURANTE COTO VALDORBA ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- Faisán
- Cebolla
- Ajo
- Zanahoria
- Manzana reineta
- Sidra
- Agua

Elaboración:

Se dora el faisán en una cazuela con aceite. Seguidamente se añaden las verduras cortadas en juliana y se dejan pochar. A continuación se echa la sidra y se deja reducir. Después se cubre con agua y se cuece. La salsa se pasa por un pasapurés y se le echa al faisán. De acompañamiento se pone una manzana asada en el horno.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA



Bertys





RECETA

PERDIZ EN ESCABECHE

· HOTEL RESTAURANTE COTO VALDORBA ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- Perdiz
- Cebolla
- Ajo
- Zanahoria
- Vino blanco
- Vinagre
- Laurel, pimienta negra, clavo, tomillo.

Elaboración:

Se pone una cazuela al fuego con aceite.

Se doran las perdices y seguidamente se echan las verduras cortadas en juliana, las especias.

Cuando están pochadas se añade un chorro de vino blanco y un buen chorro de vinagre.

Se cubren con agua y se cuecen a fuego lento hasta que estén tiernas, rectificándolas de sal.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA



Bertys





RECETA

CIERVO CON CIRUELAS AL ESTILO LUMBIER

· HOTEL RESTAURANTE COTO VALDORBA ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- Carne magra de ciervo
- Ciruelas pasas
- Cebolla
- Ajo
- Pimienta negra
- Clavo
- Vino blanco

Elaboración:

Se pone una cazuela al fuego y se refrié el ciervo cortado en trozos. Seguidamente se introduce la cebolla bien picada y el ajo. Cuando están las verduras pochadas se añaden las especias y un chorro de vino tinto, se deja reducir y luego se cubre con agua. Se cuece a fuego lento hasta que esté tierno. En los últimos cinco minutos se añaden las ciruelas pasas y se rectifica de sal.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA

BROCHETA DE CIERVO CON ALI-OLI DE AJO NEGRO Y CHIPS DE ALCACHOFA

- TABERNA JOLASTOKI IRRISARRI LAND -

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- 1 rebanada de pan de higo y frutos secos.
- Para el macerado de la carne de ciervo:
 - Carne de ciervo.
 - Piel de naranja y limón.
 - Pimienta negra y verde en grano.
 - Aromáticos
 - Miel
 - Aceite de oliva.
- Para las chips de alcachofa:
 - ½ alcachofa cortada en láminas finas.
 - Aceite de oliva.
 - Sal
- Para el ali-oli de ajo negro:
 - 2 dientes de ajo negro.
 - 1 yema de huevo.
 - 200 cc Aceite girasol
 - 25 cc de vinagre de vino.
 - Un pizca de sal.

Elaboración:

Ensartamos la carne de ciervo, macerada previamente, en una brocheta y la hacemos a la plancha y la reservamos. Por otro lado, cogemos la lámina de pan de higos y frutos secos y lo freímos dejamos reservado en papel absorbente. Hacemos las alcachofas chips y reservamos.

Montaje:

Colocamos encima del pan de higos la brocheta de ciervo. Encima le añadimos tres chips de alcachofa. Al lado del platillo lo acompañamos con el ali-oli (que lo prepararemos como de una mayonesa se tratará.)



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA



PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA



PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA





RECETA

RECETA DE RISOTTO DE HONGOS CON LOMO DE CIERVO

- RESTAURANTE MERINDAD DE OLITE -

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

Risotto:

- 75g arroz basmati cocido
- 10g Queso
- 10g Nata
- 20g hongos

Pure de patata:

- 5 dientes de ajo.
- 1 cebolla
- 5 patatas

Salsa Oporto:

- 5 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2/3 vino Oporto
- ½ l consomé

Ciervo:

- 150g. medallón de lomo/solomillo de ciervo

Elaboración:

Sellamos el medallón de ciervo en plancha y salamos. Echamos en sartén arroz a media cocción con los hongos, nata y queso hasta encontrar la textura deseada.

Para emplatar, ponemos una cama de puré de patata, y sobre el puré colocamos el ciervo fileteado después de marcarlo en plancha. Al lado con un molde circular el risotto. Finalmente rociamos el ciervo con salsa Oporto y espolvoreamos cebollino picado sobre todo el plato.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA

Asociación de Restaurantes de Navarra

PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA

cooperativa hostelería navarra

BODEGAS GRAN FEUDO

PIRINEOS EXDIM

PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA NAVARRA

Archueta

LARSENKA

Bertys

Navarra

MARCO REAL

Coca-Cola

Quiser

Pamplona

PIRINEOS EXDIM

Popular

gasalbeluz

Gobierno de Navarra



RECETA (4 PERSONAS)

ARROZ DE PALOMA TORCAZ CON SETAS

· RESTAURANTE AITONA ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETXIKOAK ETA ONDDOAK

Ingredientes:

- 2 palomas
- 1 cebolla
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 grs arroz
- 100 grs Rovellon
- 100 grs shiitake
- 100 grs angula de monte
- 100 grs trompeta de los muertos
- Ajos
- Pimienta
- Sal
- Aceite

Elaboración:

Para el caldo:

Se deshuesa la paloma reservando las alas, patas y pechugas para el montaje del plato. La carcasa con gallina se pone a cocer con las verduras, cuando está hecho se cuela.

Para el arroz:

Se cuece el arroz, primero friendo unos ajos y luego echando el caldo de la cocción, cuando casi está hecho se corta la cocción con agua fría y se escurre. Las verduras se pican en brunoise y se ponen a pochar con una pizca de sal. Con las setas cortadas se ponen en una sartén con ajos picados y sal. Con las alas y pechugas de la paloma se meten en bolsas de vacío previamente echando sal, aceite y pimienta y se hacen al horno de vapor o en agua.

Montaje:

Se mezcla el arroz con las verduras y las setas, se le echa el caldo de paloma y se mete al horno 15'. Después se saca de la bolsa la paloma y se le da un toque de calor en la sartén.

Para el montaje nos ayudaremos de un aro, colocaremos el arroz con verduras y setas y encima pondremos una ala y una pechuga de paloma y listo para probar.



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

ORGANIZA

 Asociación de
Restaurantes
de Navarra

PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA

 cooperativa
hostelería
navarra

 BODEGAS
GRAN FEUDO

 PIRINEOS EXDIM

PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA

 ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
NAVARRA

 Archueta

 LAMSPA

 Bertys

 Navarra

 MARCO REAL

 Coca-Cola

 Quiser

 Pamplona

 PIRINEOS EXDIM

 Popular

 gasalbeluz

 Gobierno
de Navarra



RECETA

ARROZ DE PALOMA TORCAZ CON SETAS

· SIDRERÍA AUZMENDI ·

JORNADAS GASTRONÓMICAS del Bosque

CAZA, SETAS Y HONGOS

Basoko

JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

EHIZA, PERRETIXIKOAK ETA ONDDOAK



Vinos Recomendados:

Gran Feudo Viñas Viejas Reserva
Gran Feudo Edición Crianza

Ingredientes:

Para la salsa

4 Palomas
2 Cebollas
2 Puerros
3 Zanahorias
3 Dientes de ajo
300 cl. Vino tinto
100cl. Brandy
Aceite
Sal
1 bolsa de cocción
al vacío

Para el caldo

1 cebolla
1 puerro
1 zanahoria

Para la patata

800 gr. Patata para cocer
100 gr. Mantequilla
500 cl. Leche
10 gr. Agar-agar
5 gr. Romero
5 gr. Tomillo
5 gr. Pimienta negra
Sal

Para el huevo

4 Huevos
50 cl. Vinagre
Sal
Sal escama

Para el hongo

½ Cebolla
500 gr. Hongo
50 cl. Aceite de oliva
Sal

Para la guarnición

1 Escarola
1 Granada

Elaboración:

Primero deshuesamos las pechugas de las palomas, las envasamos en una bolsa de cocción al vacío con un poco de aceite, sal y pimienta y cocemos al vapor a 50° durante 40 minutos. Por otro lado horneamos las carcasas en el horno a 180° hasta que se doren. Una vez doradas las metemos en una cazuela con unos 4 litros de agua a hervir con una zanahoria, una cebolla y un puerro durante 2 horas aproximadamente para conseguir un caldo.

Pelamos, limpiamos y picamos en trozos grandes la verdura para la salsa, ponemos en una cazuela y pochamos hasta que coja color. Flambeamos con el brandy y mojamos con el vino, cuando reduzca añadimos el caldo de las carcasas y que hierva 20 minutos más. Trituramos, colamos y ponemos a punto de sal y espesor. Por otro lado pelamos las patatas a lo pobre y las cocemos con la mantequilla, leche, romero, tomillo, pimienta y sal. Cuando esté blanda añadimos el agar-agar hervimos 2 minutos y pasamos por el pasapurés. Con ayuda de un molde, en una placa, le damos forma de disco de unos 8 centímetros de diámetro y 8 milímetros de grosor hasta completar 8 y enfriamos.

Para los hongos pochar la cebolla, confitar con los hongos picados, poner a punto de sal, reservar.

Sacamos las pechugas de la bolsa y fileteamos en filetes de dos milímetros aproximadamente, reservamos.

Ponemos a hervir en una cazuela pequeña agua con vinagre y sal, cuando hierva echamos el huevo y cocemos durante dos minutos, así los cuatro de uno en uno, reservamos.

Montamos los timbales, primero un disco de patata, luego laminas de paloma hasta cubrir la patata, luego hongo, repetimos, patata, pechuga, hongo, así los cuatro timbales.

Para emplatar calentamos todo, salseamos los platos, ponemos los timbales encima, los huevos encima y decoramos con una rama de romero. De guarnición ponemos un bol de escarola con granada.

ORGANIZA

Asociación de
Restaurantes
de Navarra

PATROCINADORES DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE NAVARRA

cooperativa
hostelería
navarra

BODEGAS
GRAN FEUDO

PIRINEOS EXDIM

PATROCINADORES OFICIALES DE ASOCIACIÓN HOSTELERÍA

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
NAVARRA

Archueta

LARINKA

Bertys

Navarra

MARCO REAL

Coca-Cola

Quiser

Pamplona

PIRINEOS EXDIM

Popular

gasalbeluz

Gobierno
de Navarra