

DEL 2 DE FEBRERO
AL 17 DE MARZO
2024

edición

jornadas
gastronómicas
en el renacimiento
ÚBEDA





RENACIMIENTO,

cuando la cocina se convirtió en arte

EDITA: Ayuntamiento de Úbeda

Concejalía de Turismo y Patrimonio Mundial

Antiguas Carnicerías, Plaza de Andalucía 5, 23400 Úbeda

T. 953 750 138 / 953 750 440, ext 2.

promocion@ayuntamientodeubeda.com

www.festivalesdeubeda.com

www.turismodeubeda.com

DISEÑO: Cabello x Mure

www.cabelloxmure.com

FOTOGRAFÍA: Balta fotógrafo

www.baltafotografo.com

BLOG “GASTRONOMÍA EN EL RENACIMIENTO”

Es un punto de comunicación y encuentro sobre las novedades, menús, recetas, promociones, entrevistas y artículos de gastronomía de todos los restaurantes participantes en las jornadas gastronómicas de nuestra ciudad.

gastronomiarenacimiento.wordpress.com



CATAS DE ACEITE GRATUITAS

Con el fin de contribuir a difundir el valor de los aceites de oliva virgen extra de mayor calidad, tanto entre los restaurantes como entre los consumidores, durante la XXIII Edición de las Jornadas Gastronómicas en el Renacimiento de Úbeda 2024, se celebrarán de manera gratuita las Catas de los Aceites Oficiales de las Jornadas en el Centro de Interpretación “Olivar y Aceite”.

CUÁNDO:

15 de Febrero a las 19.00 h

29 de Febrero a las 19.00 h

14 de Marzo a las 19.00 h

DÓNDE:

CENTRO DE INTERPRETACIÓN “OLIVAR Y ACEITE”

Casa de la Tercia

Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda

info@centrodeolivaryaceite.com

Inscripción hasta completar aforo T. 953 755 889

www.centrodeolivaryaceite.com



PRESENTACIÓN DEL LIBRO

El mar, el aceite de oliva y la primera globalización

Vicente Ruiz García

DÓNDE:

Salón de Actos de la UNED-Úbeda

CUÁNDO:

Jueves, 1 de febrero 20:00 h



**El mar, el aceite de oliva
y la primera globalización**

Vicente Ruiz García

VII Premio Internacional
de Libro de Cocina, Salud
y Sostenibilidad
Ciutat de Benicarló

ARGUMENTO:

Hace 500 años dieciocho hombres a las órdenes de Juan Sebastián Elcano regresaron a Sanlúcar de Barrameda y Sevilla después de dar la vuelta al mundo. Habían cruzado tres océanos arriesgando sus vidas en busca de las preciadas especias, por entonces consideradas el mejor conservante de alimentos. Sin embargo, tres años atrás las cinco naos que emprendieron aquella aventura atesoraban en sus bodegas un valioso ingrediente cuyas propiedades eran comparables al poder preservador de las especias: el aceite de oliva. Traído a la Península Ibérica por los fenicios, impulsado desde Hispania por los romanos como parte del proceso de romanización que extendieron por todas las provincias del Imperio, el aceite de oliva fue, además de alimento un elemento de distinción religiosa en la España medieval. Con el descubrimiento de América y la exploración del océano Pacífico, el aceite de oliva se convirtió en el ingrediente que mejor representó el mestizaje culinario entre el Nuevo y el Viejo Mundo y en un referente de lo que hoy llamamos primera globalización.

Este libro incluye recetas con Historia de distintas épocas y regiones del mundo que tienen en común al aceite de oliva, y hace un recorrido por el pasado de este oro líquido y su estrecha relación con el mar y con la primera globalización. Un alimento apreciado desde la Antigüedad por sus variados usos domésticos y que hoy es considerado el mayor tesoro culinario de la dieta mediterránea por su delicioso sabor y sobre todo por ser uno de los aliados más beneficiosos para nuestra salud.

Con fotografías de Alberto Román y platos elaborados por Montse de la Torre (Cantina La Estación), Tere Montes (Restaurante El Seco), Paqui Egea (Restaurante El Trujal) y Carmina Martínez (bolg Carminaenlacocina)

UNED

JAÉN
ÚBEDA



recetas





Canelones dewonton con pularda asada, ciruelas pasas, bechamel trufada y velo de manchego

Preparamos la bechamel partiendo de una base roux y añadimos la leche, la trufa, el vino oloroso y la salsa que nos sobró de asar la pularda. Salpimentamos y aderezamos con nuez moscada

Rellenamos la pasta wonton con la mezcla de pularda y enrollamos para formar los canelones. Cubrimos con la bechamel y gratinamos con el velo de queso manchego.

ELABORACIÓN

Limpiamos la pularda y la rellenamos con las ciruelas pasas y las chalotas. Salpimentamos y la ponemos en una cazuela de barro junto con el puerro y el pimiento rojo. Regamos todo con AOVE y metemos en el horno durante una hora. Una vez asada la pularda, se aparta y dejamos enfriar para a continuación desmigar.

En una sartén rehogamos las chalotas restantes y añadimos la pularda desmigada y las ciruelas. Apartamos.

Cocemos la pasta wonton en un cazo con agua hirviendo durante 2 min. Retiramos y secamos bien.

**ACEITE COLABORADOR
GLORIAE**



RESTAURANTE LA IMPRENTA

DEL 2 AL 11 DE FEBRERO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Plaza Dr. Quesada, 1 Bajo.

Tel.: 953 755 500 / 650 375 000

restaurantelaimprenta@gmail.com

www.restaurantelaimprenta.es

RECETA

**CANELONES DEWONTON
CON PULARDA ASADA,
CIRUELAS PASAS,
BECHAMEL TRUFADA Y
VELO DE MANCHEGO**

INGREDIENTES

- Pularda
- Ciruelas pasas
- Chalotas
- Pimiento rojo
- Puerro
- Sal y pimienta
- Vino oloroso
- Pasta wonton
- Harina
- Leche
- Trufa
- AOVE
- Nuez moscada
- Queso manchego



Lingote de cochinitillo crujiente, con ensaladita, endibia a la parrilla y melocotón

ELABORACIÓN

Confitamos el cochinitillo durante doce horas a 80 grados y posteriormente deshuesamos. En una bandeja colocamos la carne del cochinitillo y prensamos, dejamos reposar y enfriar en cámara. Cortaremos lingotes y freímos por la piel, terminamos en el horno durante unos 5 minutos a 230 grados.

Previamente tendremos reservada una salsa de naranja y melocotón, para la cual hemos utilizado la mantequilla, AOVE, azúcar, zumo de naranja y licores. Una vez fría añadimos el melocotón cortado en pequeños dados.

Mientras tanto asamos ligeramente la endivia a la parrilla y aliñamos nuestra ensalada de brotes tiernos.

PRESENTACIÓN Y MONTAJE

En un plato de presentación un bouquet de ensalada aliñada y la endivia a la parrilla, al lado colocamos el lingote de cochinitillo y terminamos con la salsa de naranja y melocotón y una pizca de sal.

ACEITE COLABORADOR:
CUCHA AOVE



RESTAURANTE ANTIQUÉ

DEL 2 AL 11 DE FEBRERO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Real, 25

Tel.: 953 757 618

restauranteantique@gmail.com

www.restauranteantique.es

RECETA

**LINGOTE DE COCHINITILLO
CRUJIENTE CON ENSALADITA,
ENDIBIA A LA PARRILLA
Y MELOCOTÓN**

INGREDIENTES

- 1 cochinitillo de 2.5 kilos a 3.00 kilos la pieza
- Melocotón 2 unidades
- Brotes frescos 0.150 gr
- Endivia 2 endivias en cuartos
- Naranjas 1/2 kl para zumo
- Aceite de oliva virgen extra 0.100 gr
- Brandy, Quantro 0.100 ml
- Cebolla morada 1 unidad
- Cebolleta 2 unidades
- Mantequilla 0.100 gr
- Azúcar 0.100 gr
- Fondo oscuro C/S





Estofado de ciervo marinado con orejones de albaricoque y patatas asadas

RESTAURANTE ÁBSIDE

(HOTEL PALACIO DE ÚBEDA)

DEL 9 AL 18 DE FEBRERO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Hotel Palacio de Úbeda

Juan Pasquau, 4

Tel.: 953 810 973

reservas@palaciodeubeda.com

www.palaciodeubeda.com

RECETA

ESTOFADO DE CIERVO MARINADO CON OREJONES DE ALBARICOQUE Y PATATAS ASADAS

- 1 kg de carne de ciervo
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 2 pimientos secos
- 1 litro de vino tinto
- Sal, pimienta, hierbas aromáticas, laurel, y algunas almendras

ELABORACIÓN

En primer lugar, hay que marinar la carne con el vino tinto el día de antes.

Al siguiente día, se pochá la cebolla y el ajo, cuando esté listo, se añade la carne escurrida y se moja en el mortero de las almendras y pimiento seco.

Se añade la carne a la olla y se le añade el majao, se pone un poco de vino de la maduración.

Cuando hierve, se cubre de agua y se deja cocer unas dos horas.

Asamos unas patatas y acompañamos junto con los orejones de melocotón.

ACEITE COLABORADOR
CAMPO LA CARRERA





*Atascaburras,
Alioli de ajo asado, azafrán,
miel y nueces*

RESTAURANTE ASADOR DE SANTIAGO

DEL 9 AL 18 DE FEBRERO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Avda. Cristo Rey, 4 bajo.

Tel.: 953 750 463

info@asadordesantiago.com

www.asadordesantiago.com

RECETA

ATASCABURRAS, ALIOLI DE AJO ASADO, AZAFRÁN, MIEL Y NUECES

INGREDIENTES

ATASCABURRAS:

- 200 gr de bacalao desalado
- 500 gr de patatas
- 2 huevo cocido (opcional)
- 1 cabeza de ajos morados de las pedroñeras
- 400 mililitros de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil fresco
- Nueces troceadas

ALIOLI DE AZAFRÁN:

- 1 huevo
- 8 hebras de azafrán de la mancha
- 1 diente de ajo morado de las pedroñeras
- Gotas de vinagre
- 30 mililitros de miel de romero
- 150 mililitros de aceite de girasol

ELABORACIÓN

Cuece las patatas con piel, en una cazuela con agua y sal durante unos 40 minutos.

Cuando estén frías, pélasas y pásala por un pasapurés. Mientras se cuecen las patatas, pon aceite de oliva virgen extra en una cacerola y confita los ajos pelados.

Deberás cocinarlos durante unos 40 minutos. Pasado este tiempo, retira los ajos del aceite y reservalos. Cuece el bacalao desalado en agua unos 20 minutos.

Luego, desmenúzalo y retira los posibles restos de piel y espinas. Mientras cueces el bacalao, muele las hebras de azafrán en un mortero y luego infusiónalas 20 minutos en 20 mililitros en leche caliente.

Casca 1 huevo en el vaso de la batidora y añade 1 diente de ajo pelado, unas gotas de vinagre, una pizca de sal, el azafrán y la miel y empieza a batir desde abajo con el brazo de la batidora, mientras vas añadiendo el aceite en un hilo.

Cuando empiece a emulsionar, sube el brazo de la batidora y acaba de ligar la salsa. Mezcla el bacalao con la patata cocida.

Añade un poco del agua de cocción del bacalao y un poco del aceite de confitar los ajos. Añade a la mezcla un poco de perejil picado y reservalo.

**ACEITE COLABORADOR
MALGAREJO**

**Melgarejo,
extra virgin.**



Redondo de cordero al tomillo



ELABORACIÓN

En un mortero ponemos 2 dientes de ajo sal, pimienta, perejil y el tomillo. Lo majamos hasta crear una pasta que nos va a servir para condimentar el cordero.

Ponemos la pierna abierta deshuesada y extendemos parte del majado en la parte interior de la pierna enrollamos y atamos con el hilo en forma de redondo.

Terminamos salpimentando el redondo.

Lo ponemos en una bandeja de horno junto con las verduras limpias y troceadas.

Pintamos con manteca y aceite y doramos en el horno a 190 grados durante 45 minutos.

Después regamos con el vino, lo dejamos unos minutos que evapore y añadimos agua al nivel de las verduras. Bajamos el horno a 160 grados durante 45 minutos y retiramos cuando la carne esté tierna (importante ir mirando que no quede seco y añadir agua si fuese necesario).

Un vez cocinado, colamos el caldo restante, lo reducimos al gusto y le quitamos la cuerda al cordero.

EMPLATADO

En un plato, pondremos una base de patatas y cortaremos el redondo en rodajas.

Terminamos el plato regando con la salsa.

RESTAURANTE EL ZAGUÁN

DEL 16 AL 25 DE FEBRERO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Emilio Sánchez Plaza, 2 Bajo

Tel.: 953 790 244

zaguanubeda@hotmail.com

www.restauranteelzaguan.es

RECETA

*REDONDO DE CORDERO
AL TOMILLO*

INGREDIENTES

- 1 pierna de cordero lechal deshuesada
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva virgen extra
- Una nuez de manteca de cerdo
- Vino blanco
- Agua
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Tomillo en rama



ACEITE COLABORADOR:
AOVE LEYENDA





Risotto de espárragos trigueros, alcachofas y codorniz escabechada con polvo de trompeta de la muerte

ACEITES COLABORADORES
ACEITES UNIÓN DE ÚBEDA S.C.A



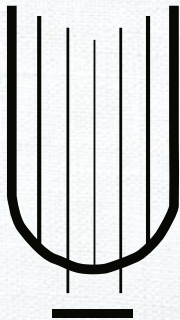
ELABORACIÓN

Comenzamos cortando la cebolla en brunoise (trocitos pequeños) sofreímos y salpimentamos ,a continuación añadimos los espárragos trigueros previamente cortados y rehogamos con vino blanco .

Rehogamos el arroz junto al sofrito e incorporamos el caldo de pollo previamente calentado ,incorporamos las alcachofas y la codorniz escabechada y dejamos cocer durante 20 min aproximadamente. Dejamos reposar y añadimos el queso parmesano para terminar de ligar el risotto .Por último quedaría añadir el polvo de trompeta de la muerte.

RESTAURANTE LA CULTURAL

DEL 16 AL 25 DE FEBRERO



lacultural

Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

C/ Real, 2

Tel.:623 223 145

gerencia@laculturaldeubeda.com

www.laculturaldeubeda.com

RECETA

RISOTTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, ALCACHOFAS Y CODORNIZ ESCABECHADA CON POLVO DE TROMPETA DE LA MUERTE

INGREDIENTES

- Arroz arborio 100 GR
- Cebolla 1 unidad
- Caldo de pollo 300 ml
- Espárragos trigueros 5 unidades
- Alcachofas 3 unidades
- Vino blanco C/S
- Sal C/S
- Pimienta negra molida C/S
- Queso parmesano C/S
- Trompeta de la muerte C/S





RESTAURANTE ERMITA MADRE DE DIOS

DEL 23 FEBRERO
AL 3 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Camino Madre de Dios s/n

Tel. 654 585 725

gerencia@ermitamadrededios.com

www.ermitamadrededios.com

RECETA

**LOMO DE CIERVO A LA PLANCHA
SOBRE DE CAMA TABBULE DE
TRIGO SARRACENO Y MAJAO
DE AJO Y PEREJIL**

INGREDIENTES

LOMO DE CIERVO:

- Lomo de ciervo 150 gr
- Sal

TABBULE:

- Trigo sarraceno 60 gr
- Pimiento rojo 40 gr
- Pimiento verde 40 gr
- Tomates 40 gr
- Naranja picada 40 gr
- Cilantro 3 hojas
- Pizca de Sal
- AOVE Cortijo La Torre
- Sésamo negro 15 gr

MAJAO DE AJO Y PEREJIL:

- Ajo 1 diente
- Perejil 3 hojas
- Limón exprimido (cantidad suficiente)
- AOVE Cortijo La Torre
- Comino 5 gr

*Lomo de ciervo a la plancha
sobre de cama tabbule de trigo sarraceno
y majao de ajo y perejil*

ELABORACIÓN

TABBULE:

Hervimos agua en un cazo y añadimos el trigo sarraceno y cocemos durante 10-12 min. Reservamos. Picamos en brunoise el tomate, los pimientos, el cilantro y la naranja pelada. Añadimos el picado al trigo. A la mezcla añadimos sal, AOVE Cortijo La Torre y sésamo. Reservamos.

MAJAO DE AJO Y PEREJIL:

Machacamos en un mortero el ajo, el perejil, comino, limón y AOVE Cortijo La Torre.

LOMO DE CIERVO:

Seccionamos en 2 piezas el lomo y lo marcamos en la plancha con sal y AOVE Cortijo La Torre.

PRESENTACIÓN:

Sobre el plato montamos la cama de tabbule y colocamos encima el lomo de ciervo, añadimos el majao de ajo y perejil en el lomo y decoramos el plato con brotes tiernos, frutos rojos y tomates Cherry.

**ACEITE COLABORADOR
ACEITE CORTIJO LA TORRE**



CORTIJO LA TORRE
- desde 1888 -





RESTAURANTE MUNAY

DEL 23 FEBRERO
AL 3 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Zurbarán 11

Tel.: 646 564 273

munayrestauranteubeda@gmail.com

RECETA

**TORRIJA CARAMELIZADA
DE PAN DEL PUEBLO,
GACHAS DULCES Y CAFÉ**

INGREDIENTES

- Aceite AOVE
- ½ Nata fresca y de leche
- Azúcar
- Limón
- Naranja
- Canela
- Vainilla
- Pan brioche
- Anís y matalahúva
- Harina Tostada
- Coñac

ELABORACIÓN

TORRIJA:

Preparamos una infusión con medio litro de nata fresca y medio litro de leche. Ponemos a hervir y añadimos 100 gr de azúcar, aromatizamos con piel de limón y de naranja, canela y vainilla; una vez tibia, colamos y seguidamente dejamos a remojo las rebanadas de pan brioche unas ocho horas. Por último escurrimos.

GACHAS DULCES:

Aromatizamos 250 gr de AOVE con anís estrellado, matalahúva en grano, piel de limón y piel de naranja, colamos y hacemos unos picatostes de pan duro, retiramos y reservamos. Colamos el AOVE; utilizamos 100gr de este y le añadimos 80 gr de harina tostada, poco a poco añadimos 750gr de leche y 250 gr de agua moviendo con una varilla, como si se tratase de una bechamel. Dejamos cocer 20 minutos y por último le ponemos un poco de anís dulce, añadimos los picatostes y trituramos todo para hacer una crema. Dejamos enfriar.

*Torrija caramelizada
de pan de pueblo,
gachas dulces y café*

CREMOSO DE CAFÉ:

Ponemos a hervir 750 gr de leche con 75 gr de azúcar, una vez que hierva añadimos 250 gr de leche fría en la que previamente hemos disuelto 80mgr de harina de maíz, 3 cucharadas de café soluble y un chupito de coñac. Dejamos cocer muy lentamente durante 2 minutos y reservamos para que enfrie.

EMPLATADO:

Con la ayuda de un soplete caramelizamos la torrija, ponemos un poco de cremoso de café, unos puntos de gachas dulces y servimos.

**ACEITE COLABORADOR
ACEITE CANALLA**





Cuajada de hoja de Higuera con Helado de Px

ELABORACIÓN

CUAJADA:

Partimos los troncos de la higuera, las hojas y las ponemos sobre la leche. Ponemos a hervir la mezcla. Conseguimos cortar la leche.

Una vez cortada la leche, separamos los cuajarones que nos quedan del suero. Los cuajarones enfriamos, metemos en termomix y trituramos consiguiendo una textura suave.

COLOR VERDE:

Reservamos. Limpiamos bien las hojas y quitamos el nervio de las hojas. Escaldamos en agua hirviendo, ponemos rápidamente en agua con hielo. Metemos en la Termomix, pasamos por un chino y colador de tela. Mezclamos con el Aceite de Oliva. Reservamos.

Mezclamos. La cuajada reservada con el aceite y tenemos la cuajada final.

HELADO PX:

En un recipiente ponemos la nata montada. En otro recipiente vertemos el azúcar, la leche y el queso y mezclamos bien con las varillas eléctricas o a mano hasta que quede hecha una crema líquida sin grumitos. Echamos la nata en la mezcla cucharada a cucharada y la vamos mezclando cada 3 o 4 cucharadas, una vez hayamos mezclado todo pasamos las varillas eléctricas durante 10 segundos para que vuelva a coger un poco de consistencia.

Poco a poco añadimos el vino dulce (Pedro Ximénez) y lo vamos mezclando. Se echan las nueces y las pasas troceadas a la mezcla y pasamos las varillas para que se repartan bien y así de paso coja más consistencia la mezcla.

ACEITE COLABORADOR ORO DE BAILÉN



RESTAURANTE CANTINA LA ESTACIÓN DEL 1 AL 10 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Cuesta Rodadera, 1.

Tel.: 687 777 230

che2che@hotmail.es

www.cantinaaestacion.com

RECETA:

CUAJADA DE HOJA DE HIGUERA CON HELADO DE PX

INGREDIENTES

PARA LA CUAJADA:

- 1l de Leche entera "lo más fresca posible"
- Bolsa Levasa
- 500 gr de Hoja de higuera · Azúcar

PARA DARLE EL COLOR VERDE:

- 100 cl. Aceite de Oliva Virgen Extra
- 300 gr. De Hoja de Higuera Fresca

HELADO DE PX:

- 1 L Nata para Montar
- 200 gramos Azúcar normal
- 125 gramos Nueces peladas
- 4 chupitos Vino Dulce Pedro Ximénez
- 2 chupitos Pasas troceadas
- 50 ml leche normal
- 100 gramos queso mascarpone





RECETA

LINGOTE DE CORDERO, CREMA FINA DE ALMENDRAS Y DÁTILES

INGREDIENTES

LINGOTE DE CORDERO:

- Carne de cordero 2 kg
- Sal fina c/s
- Aceite de girasol 200 ml
- Vinagre de vino 100 ml (sulfitos)
- Ajo 1 cabeza

CREMA FINA DE ALMENDRAS:

- AOVE 100ml
- Cebolla seca 150 gr
- Puerro 100 gr
- Ajo diente 2 und
- Almendras tiernas 50 gr (Frutos con cascara)
- Caldo de cocido 1l
- Sal fina c/s

PARA LOS DÁTILES:

- Dátiles 200 gr
- Agua c/s

Lingote de cordero, crema fina de almendras y dátiles

ELABORACIÓN

LINGOTE DE CORDERO:

Metemos la carne de cordero al vacío con el resto de los ingredientes y cocinamos a 70° mixto durante 12 horas.

Deshilachamos la carne que la pondremos en un recipiente con papel sulfurizado. Le colocaremos otro papel encima con algo de peso para prensar.

Cuando este bien prensado y frío racionamos el lingote. Reservar y enfriar.

Regenerar el lingote con jugo de cordero al horno durante 7 minutos a 180° para que quede crujiente por fuera y tierno y meloso por dentro.

CREMA FINA DE ALMENDRAS:

Ponemos una olla a calentar con AOVE, una vez este caliente añadimos las verduras cortadas en forma de bresa.

Fondeamos las verduras y añadimos las almendras. Dejar fondear unos 5 minutos más a fuego flojo.

Incorporar el resto de los ingredientes y cocer todo durante 15 minutos a fuego medio.

Trituramos hasta que se quede una masa fina y sin grumos.

PARA LOS DÁTILES:

Ponemos en un rondón agua con los dátiles a calentar, una vez este caliente los trituramos y conservamos en manga.

RESTAURANTE PARADOR ÚBEDA

DEL 1 AL 10 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Plaza Vázquez de Molina, s/n.

Tel.: 953 750 345

ubeda@parador.es

[www.parador.es/es/paradores/
parador-de-ubeda](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-ubeda)

ACEITE COLABORADOR
CASTILLO DE CANENA





RESTAURANTE ROSALEDA DE DON PEDRO

DEL 1 AL 10 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Obispo Toral, 2

Tel. 953 796 111

www.hotelrosaledaubeda.es

info@hotelrosaledaubeda.es

RECETA

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON ESPECIAS PROVENZALES

INGREDIENTES

- 1 paletilla de cordero
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo picados
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- 1 hoja de laurel
- especias provenzales: romero, mejorana, albahaca, tomillo, ajedrea y orégano
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de harina
- Sal y pimienta
- Agua

Paletilla de cordero al horno con especias provenzales

ELABORACIÓN

Pelamos y freímos un ajo entero, y lo retiramos una vez esté dorado. Salamos la paletilla de cordero y la rehogamos hasta que coja color. A continuación, añadimos la cebolla picada para que se cocine todo junto.

En el mortero, majamos otro ajo junto con el perejil. Una vez majado, le añadimos el pimentón, el laurel, la harina, la mezcla de especias y junto con el agua, lo removemos y añadimos todo a la cazuela.

Le damos el punto de sal y de pimienta y lo cubrimos, dejándolo cocer a fuego suave durante una hora y media.

ACEITE COLABORADOR
HAZA LA CENTENOSA





RESTAURANTE VIRENTIA

DEL 8 AL 17 DE MARZO



Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

Corredera de San Fernando, 24

Tel.: 953 040 030

info@grupovirentia.com

www.grupovirentia.com

RECETA

*TOMATE SEMI SECO,
QUESO, ALBAHACA,
PRALINÉ DE
FRUTOS SECOS Y
MEMBRILLO*

INGREDIENTES

- 1 tomate
- 100 ml agua
- 100 gr azúcar
- 20 ml vinagre
- 50 gr de cuajada láctica
- 10 gr de albahaca
- 7 gr de ajo
- 90 ml aceite oliva
- 50 gr de almendra
- 50 gr de nueces
- 20 gr de carne de membrillo

ELABORACIÓN

Pelamos el tomate y cocinamos en el almibar. Hacemos una pasta con la albahaca. Hacemos otra pasta con los frutos secos. Disponemos de cuajada láctica de calidad y membrillo. Servimos unos puntitos de cada elaboración al gusto acompañando al tomate.

Tomate semi seco
queso, albahaca, praliné de
frutos secos y membrillo

ACEITES COLABORADORES
NOBLEZA DEL SUR / OLEO RINCÓN



NOBLEZA DEL SUR

PREMIUM GOURMET

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL



OLEO
RINCÓN

Ácido de Oliva Virgen Extra
ECOLÓGICO





Sandwich de casquería ibérica, con ensalada LTC (Lechuga, tomate y cebolla)

RESTAURANTE JUAN CABALLO

DEL 8 AL 17 DE MARZO



JUANCABALLO
asador de morro fino

Precio menú. 39€

IVA incluido · Bebida no incluida

San Cristobal, 17

Tel.: 953 753 741

infojuancaballo@gmail.com

RECETA

**SANDWICH DE CASQUERÍA
IBÉRICA CON ENSALADA
LTC (LECHUGA, TOMATE Y
CEBOLLA)**

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

COCCIÓN:

- 1 kg de manitas
- Careta de cerdo sin oreja 1 und
- Oreja (2 und.) · Laurel 5 gr
- Pimienta en grano · 15 gr de sal
- 50 ml de vinagre · Cáscara de limón

GUISO DE CARETA Y MANITAS:

- 1 Kg. de manitas
- 1 careta de cerdo sin oreja
- AOVE · 5 gr de chili garlic
- 4 dientes de ajo · 3 cebollas
- 150 gr de jamón picado
- Pimentón dulce (1 cucharada)
- Pimentón picante (¼ de cucharada)
- 100 gr de pimienta choricero
- 50 gr de salsa de tomate
- 200 ml. de manzanilla
- 2 l de caldo de cocción de las manitas

Reducir hasta que introduzcamos la paleta en el fondo y no se junte el guiso.

OREJA:

- 2 orejas cocidas sin cartilago
- 100 gr. de arroz,
- 1 l. de caldo de cocción de la oreja
- 100 gr. de pan de gambas triturado
- AOVE San Francisco (C.S.)

Cocer el arroz, añadir caldo de careta, hasta que esté pasado; triturar, mezclar con el pan de gambas; secar en el horno a 80°C durante 3 horas. Freir en AOVE.

DEMIGLACÉ DE CERDO:

- Huesos · Recortes de las manitas
- Careta y oreja · 2 cebollas
- 1 puerro · 1 zanahoria
- 300 ml. de manzanilla · AOVE
- 100 ml. de coñac · 1 l. de vino tinto
- 100 ml. de salsa, 30 gr

Tostar los recortes y huesos, añadir los alcoholes; reducir; añadir caldo de manitas, cocer 3 horas; colar, reducir y emulsionar con AOVE.

AOVE DE TOMATE:

- Ramas de tomate
- 1l de AOVE

Envasamos, confitamos a 40 °C durante 3 horas. Mantenemos 10 días de reposo en nevera.

LICUADO DE ENSALADA LTC:

- 200 gr de lechuga
 - 100 gr de tomate
 - AOVE San Francisco 40 gr
 - 20 gr de codium
 - 20 gr de zumo de yuzu
 - ½ limón
 - AOVE de tomate 20 gr (ver paso anterior)
 - Xantana (C.S.)
- Triturar y colar.**

GEL DE AOVE::

- Caldo de merluza y codium (½ litro)
- 5 gr de agar-agar · 2 gr de xantana
- 150 ml de AOVE

Cocemos el caldo a 100 °C, añadimos el AOVE, emulsionamos y enfriamos durante 1 día. Trituramos.

TOMATE CONFITADO:

- 4 tomates
- AOVE de tomate
- 50 ml. de ponzu

Confitar a 80 °C durante 10 minutos.

ACEITE COLABORADOR PAGOS DE TORAL





PESTIÑOS

**VANDELVIRA.CAFETERÍA,
PASTELERÍA ARTESANAL**

Real, 26
T. 953 758 052 · 678 852 264
naysa62@gmail.com

Precio merienda 3,50€



AMORCILLO ALADOS RELLENOS DE CHOCOLATE Y MIEL

COFFEE GARDEN

Álvaro de Torres, 1
T. 695 746 736
txuso5@hotmail.com

Precio merienda 3,50€



BIZCOCHO DE ALMENDRA MOLIDA CON CHOCOLATE A LA ESPUMA BLANCA

LOS PORTALILLOS CAFETERÍA

Plaza de Andalucía, 9.
T. 953 039 212
losportalillos2015@gmail.com

Precio merienda 3,50€



ESFERA DE CHOCOLATE CON CHURROS

CAFÉ REAL

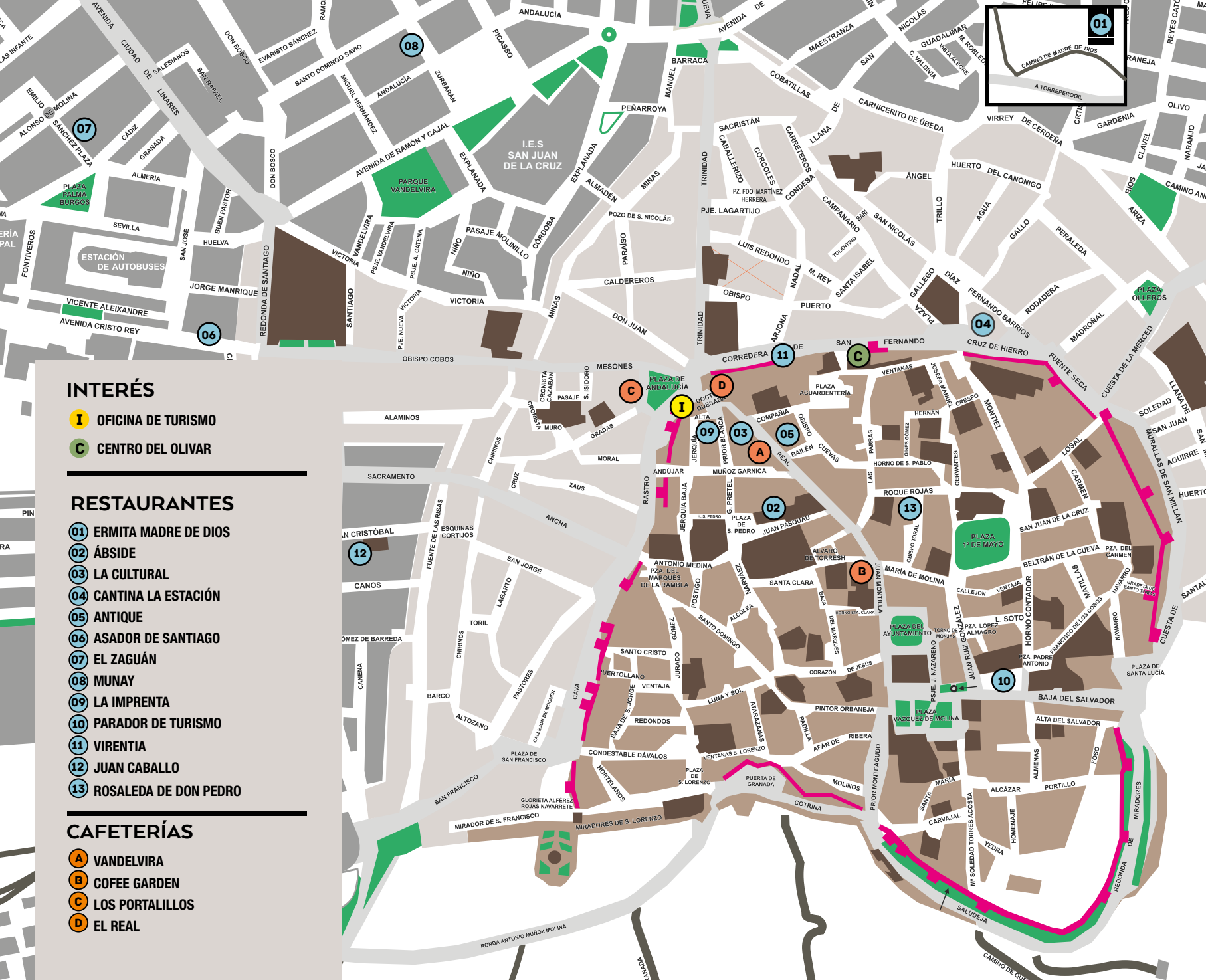
Plaza de Andalucía, 2
T. 628 740 216
natyfigueroa060@gmail.com

Precio merienda 3,50€



meriendas renacentistas





INTERÉS

- I** OFICINA DE TURISMO
- C** CENTRO DEL OLIVAR

RESTAURANTES

- 01** ERMITA MADRE DE DIOS
- 02** ÁBSIDE
- 03** LA CULTURAL
- 04** CANTINA LA ESTACIÓN
- 05** ANTIQUE
- 06** ASADOR DE SANTIAGO
- 07** EL ZAGUÁN
- 08** MUNAY
- 09** LA IMPRENTA
- 10** PARADOR DE TURISMO
- 11** VIRENTIA
- 12** JUAN CABALLO
- 13** ROSALEDA DE DON PEDRO

CAFETERÍAS

- A** VANDELVIRA
- B** COFEE GARDEN
- C** LOS PORTALILLOS
- D** EL REAL

ACEITES OFICIALES

JORNADAS GASTRONÓMICAS
EN EL RENACIMIENTO 2024

CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L.

Marca: **Castillo de Canena Reserva Familiar Picual**
Remedios, 4. 23420 Canena, (Jaén)
T. 628 069 612
info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com



ACEITES CORTIJO LA TORRE

Marca del Aceite: **Cortijo La Torre Premium**
Pza. La Constitución, 4. 1ª Pta. 23001 Jaén
T. 953 190 700
info@cortijolatorre.es
www.cortijolatorre.com



ACEITES ORO BAILÉN GALGÓN 99, S.L.U.

Marca: **Oro Bailén**
Ctra. Plomeros. Finca Casa del Agua. Salida 310
23730 Villanueva de la Reina. Jaén
T. 953 548 038
info@orobailen.com
www.orobailen.com



PAGOS DE TORAL, S.C.P.

Marca: **Pagos de Toral Selección Gourmet**
San Cristobal, 26. 3ºE, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 615 897 352
info@pagosdetoral.com
www.pagosdetoral.com



ACEITES MELGAREJO

Marca: **Melgarejo Picual Premium**
Camino Real, s/n (Circunvalación) 23110 Pegalajar (Jaén)
T. 953 361 081
info@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com

**Melgarejo,
extra virgin.**

ACEITES CASTELLAR S.L.

Marca: **Nobleza del Sur Centenarium Premium**
Avda. de Andalucía 13, 23260 Castellar (Jaén)
T. 953 460 718
info@noblezadelsur.com
www.noblezadelsur.com



ACEITES HAZA LA CENTENOSA

Marca: **Cosecha Temprana Premium**
Jódar, 24. 23400 Úbeda (Jaén)
T. 685 491 356 / 685 491 422
info@hazalacentenosa.com
www.hazalacentenosa.com



ACEITES GLORIAE

Marca: **Gloriae Selección Ecológico**
Plaza Palma Burgos 4, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 652 012 247 / 654 322 613
info@gloriae.es
www.gloriae.es



ACEITES OLEORINCÓN ECOLÓGICO

Marca: **Cosecha Temprana**
Tolerancia 16, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 628 190 970
info@oleorincon.com
www.oleorincon.com



CANALLA

Marca: **Royal**
Corredera de San fernando, 18, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 649 009 768
info@delopeyalmansa.com
www.delopeyalmansa.com



AOVE LEYENDA

Marca: **Aove Leyenda Picual**
Avenida de la Constitución, 39
23400 Úbeda (Jaén)
T. 637 402 035
info@aoveleyenda.com
www.aoveleyenda.com



CUCHA AOVE

Marca: **Cucha Aove. Aceite temprano primera prensada**
Torrenueva 15-2ºP
T. 678 644 687
distribucionesjuyal@gmail.com
www.cuchaaove.com



S.C.A. DEL CAMPO LA CARRERA

Marca: **La carrera Temprano**
C/ Comendador Messias, 4, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 953 750 548
lacarrera@cooperativadalacarrera.com
www.cooperativadalacarrera.com



UNION DE ÚBEDA S.C.A

Marca: **Único Cosecha Temprana**
C/ Avenida 28 de Febrero, 46, 4, 23400 Úbeda (Jaén)
T. 953 750 185 / 639 701 486
comercial@cooperativaunion.es
www.cooperativaunion.es



COLABORA



Melgarejo,
extra virgin.



ORGANIZA

