

Córdoba.



Una vez más me he dado cuenta de que para encontrar parajes extraordinarios no es necesario viajar lejos. Han tenido que pasar 42 años para que conozca la ciudad de Córdoba que dista un par de horitas en coche de la puerta de mi casa y lamento enormemente no haberla visitado antes.

Segura de no descubrir nada a nadie cuando digo que es un lugar mágico que desborda cultura por sus cuatro costados y que ofrece al visitante la posibilidad de asomarse a la historia de España en todas y cada una de sus hermosas calles.

Si añadimos la amabilidad de sus habitantes a una rica gastronomía me atrevería a decir que [Córdoba](#) es un lugar al que volveré siempre que pueda.

Pero mi grata experiencia va aún más allá al coincidir mi visita con el inicio de uno de los muchos festivales flamencos que organiza su ayuntamiento celebrado en una emblemática casa cordobesa.

Salía con mi chico de visitar el museo Julio Romero de Torres y el sonido de una guitarra nos atrajo hasta el patio de la casa de enfrente, La posada del Potro, dedicada hoy a celebrar encuentros culturales y en cuyo escenario se encontraba el guitarrista bastetano [Alberto Lopez](#) y Compañía del que me declaro fan absoluta desde ese instante.

Me siento obligada pues a expresar mi agradecimiento a la ciudad por las emociones vividas de la única forma que soy capaz y que no es otra que con un pequeño homenaje a su cocina, elaborando tres de sus platos típicos que, por supuesto, he tenido el gusto de probar.

Este menú requiere una mayor dedicación, no porque sea difícil de preparar sino

porque cada plato necesita su tiempo para que quede realmente bueno.

«Flamenquines», «Salmorejo» y «Rabo de Toro» son las recetas elegidas para compartir con vosotros en las que he incorporado productos de la tierra buscando así una mayor autenticidad. Aceite, Queso y Vino cuentan con la denominación de origen de la provincia y confieso que transmiten a los platos la esencia misma de la ciudad califal.



Aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten.
Besos.

«Flamenquín»

Ingredientes (para 2 Flamenquines)

- 2 Trozos de Secreto de cerdo.
- 4 Lonchas de Jamón Ibérico.
- 4 Lonchas de Queso de Oveja semi curado COVAP.
- 1 Huevo.
- Pan Rallado.
- Sal y Pimienta Molida.



Sacamos un filete de cada trozo de secreto, podéis decir al carnicero que lo haga por vosotros. Para preparar le flamenquín aplastamos los filetes con la ayuda de una maza o con la propia mano. Salpimentamos y colocamos 2 lonchas de jamón y 2 de queso en cada uno de los filetes de secreto.

Enrollamos, rebozamos en huevo batido y pan rallado. Repetimos la operación de rebozado con la intención de realizar un empanado doble.





Reservamos los flamenquines en la nevera un par de horas antes de freír en una sartén con abundante aceite colocando sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Los flamenquines cordobeses se suelen acompañar de un poco de ensalada de lechuga y Mayonesa .





«Salmorejo Cordobés»
Ingredientes (para 4 Personas)

- 1 Barra de pan duro, sólo la miga cortada en rebanadas.
- 1 kilo de Tomates maduros.
- 1 Diente de Ajo.
- Medio vaso de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra).
- Media cucharadita de Sal.
- Un chorrito de Vinagre de Manzana (opcional)
- Virutas de Jamón serrano.
- 2 Huevos cocidos.
- 4 Cucharadas de «Flor de Aceite» D.O. Baena.





Ponemos la miga de pan en remojo desde la noche anterior para ablandarlo. Lo escurrimos bien apretándolo para que desprenda toda el agua que sea posible. Poner en el vaso eléctrico el pan, el ajo pelado, los tomates pelados y picados. Trituramos hasta obtener una crema fina y añadimos la sal y el vinagre y el aceite. Poner en el frigorífico hasta el momento de servir. Presentarlo espolvoreado con los huevos duros picados y la virutas de jamón y una cucharada de Flor de Aceite en cada ración.





«Rabo de toro con Reducción de Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles»

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 Rabos de toro o de ternera troceados.
- 1 Vaso de Harina de Trigo.
- 1 Cebolla.
- 2 Zanahorias grandes.
- 1 Puerro.
- 1 diente de Ajo.
- 1 hoja de Laurel.
- Romero Fresco.
- 1 Vaso de Vino Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles
- Pimienta en grano.

- 1 Cucharada de Pimentón de La Vera
- 1 Vasito de Aceite de oliva.
- Sal.
- Caldo de carne(una pastilla)
- Panceta y 16 hojas de lechuga.





«Reducción de Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles.

- 200 ml. Pedro Ximenez.
- Piel de Naranja.
- 1/2 L. de Caldo de Carne.
- 1 Vaso del jugo de la cocción del rabo.



Poner todos los ingredientes en un cazo a fuego vivo hasta reducir 3 cuartas partes. Reservar.

Es conveniente preparar la carne la tarde anterior.

Introducimos el romero en el vino para aromatizarlo. Ponemos sal pasamos los trozos de Rabo por harina y freímos en el aceite y reservamos, en ese mismo aceite y a fuego vivo rehogamos las verduras troceadas, el ajo y el laurel un par de minutos. Añadimos el vino colado para eliminar el romero e incorporamos el rabo mezclándolo con las verduras. Cubrimos entonces con agua dejando el rabo un poco a la vista agregamos el pimentón, la pastilla de caldo y cocinamos durante tres horas a fuego medio. Sacamos entonces los trozos de rabo y colocamos en otro recipiente, le incorporamos el caldo de su cocción colado guardando un vaso para la reducción de vino y reservamos tapado hasta el día siguiente. Las verduras las trituramos (quitando la hoja de laurel) y reservamos aparte.

Un par de horas antes de servirlo vamos preparando la reducción de vino y comenzamos a deshuesar la carne y bolear poniendo el jugo de la cocción en una bandeja de cristal para horno. Cocer las hojas de lechuga en agua con sal hasta que estén tiernas escurrir y secar bien con cuidado de no romperlas. Hacer tiras finas y largas con la panceta. Envolver cada bola de carne con dos hojas de lechuga y dos tiras de panceta. Colocar en la bandeja junto con la salsa y ponerlo al horno a 100º durante 45 minutos, regándolo con el jugo y la reducción de vino cada 5 minutos.







Calentar el puré de verduras y servir sobre el mismo quitando la panceta y acompañado de patatas fritas.



