

Recetario de Emociones



www.rutadelvinoderueda.com



ABRASADOR
EL ASTRAL

Ternera Abrasador Estilo Carza



www.rutadelvinoderueda.com



ABRASADOR
EL ASTRAL

Ternera Abrasador

Estilo Caza

Ingredientes

- 2 kg. de carne de guiso de ternera
- 2 tomates de pera
- 2 cucharadas soperas de orégano
- 2 de pimentón dulce
- 2 de tomillo
- 2 de orégano
- 1 de hierbabuena o menta
- 2 cebollas
- 10 dientes de ajo
- Sal y pimienta molida
- Vino blanco o brandy

Preparación

Sofreímos las cebollas grandes con dos tomates maduritos cortados finamente. Retiramos del fuego y dejamos enfriar. Añadimos la carne para el guiso y el pimentón dulce (podemos poner una parte de pimiento picante), los dientes de ajo rajados por la mitad, el orégano, el tomillo y la hierbabuena o la menta y sal al gusto. Removemos bien y dejamos 24 horas en el adobo.

Al día siguiente llevamos a fuego, bajito y rehogamos para que no se quemé el pimentón. Cuando esta rehogado a fuego muy lento y la carne va soltando su juguito, añadimos tomate natural pelado triturado o en pedazos y le damos el punto de sal, añadimos brandy o vino blanco al gusto, añadiendo también un poco de agua para que no se seque durante la cocción. Dejamos cocer a fuego lento hasta que se vaya reduciendo el líquido, aproximadamente 1 hora y 15 min, y cuando la carne esté tierna retiramos del fuego y listo para servir.

Actividad o experiencia en establecimiento

Catas de carne de ternera e ibérico.
Catas de chocolates y té. Catas de vino.
Talleres de repostería y pan tradicional.
Shows todos los viernes.

Información y reservas

Camino Pollos, 8 · Tordesillas
+34 983 77 09 53
info@campingelastral.es
www.campingelastral.es

Emoción

Sabores y olores del campo.

Maridaje

Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias.
Verdejo sobre lías.



BALNEARIO PALACIO DE
LAS SALINAS

Mix de Quesos Delicia



www.rutadelvinoderueda.com



BALNEARIO PALACIO DE
LAS SALINAS

Mix de Quesos Delicia

Ingredientes Preparación

Queso de oveja ahumado 100%
Queso mézclum sabores sibaritas,
Mini torta • Troncha de cabra • Pata de Mulo
Refrescamos paladar:
Uvas variedad sauvignon y tinta tempranillo,
Sandía y melón del terreno,
Crujiente de puerro y maíz
Flores comestibles
Miel de Flores
Aceite de oliva virgen extra origen

Mezcla de todos los ingredientes.

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustación gastronómica en
el Balneario Palacio de Las Salinas.

Información y reservas

Ctra. Las Salinas Km 4 Apdo. 140 · Medina del Campo
+34 983 80 44 50 · +34 983 80 43 61
balneario@balneariodelassalinas.com
www.balneariogranhotellassalinas.com

Emoción

Uvas y queso saben a beso.

Maridaje

Diez Siglos. Verdejo.



ALMAZARA
OLIDUERO

Bacalao Al Pilpil

con Olicuero Secret Blend...



www.rutadelvinoderueda.com



ALMAZARA
OLIDUERO

Bacalao Al Pilpil

con Oliduero
Secret Blend...

Ingredientes

4 lomos de bacalao de 250gr. desalado
250ml. de aceite Secret Blend
4 dientes de ajo
4 pimientos para freír



Preparación

Poner los ajos y sofreír ligeramente, bajar el fuego al mínimo e incorporar los lomos de bacalao con la piel hacia abajo dejar cocer a fuego lento hasta que las lascas del bacalao se separen. Emulsionar el aceite con la gelatina del bacalao con movimientos de vaivén y removiendo con un colador. Freír los pimientos con el aceite a fuego lento y reservar. Dejar entibiar el aceite y ponerlo en una cazuela de barro. Emplatar junto con los pimientos.

Actividad o experiencia en establecimiento

Visita guiada a la almazara ecológica
con degustación de aceites.

Información y reservas

Crta. Medina del Campo-Olmedo Km. 1,5 (salida 157 de la A6)
Medina del Campo
+34 983 80 33 46
info@oliduero.es
www.oliduero.es

Emoción

Entre capuchones y el sonar de los tambores te diviso al fondo,
frío iluminado con olor a incienso.

Sobre la meseta castellana, en un mar amarillo de tierras llanas,
te reencuentro al fin, con la misma sangre, como cada año. Con
los amigos de esa vida y esos sabores que disfrutas frente a
una chimenea te recuerdo, semana santa vallisoletana, tierras
de Medina.

Maridaje

Viña Cimbrón. Verdejo Selección.



RESTAURANTE
EL COSSÍO

Rabo De Toro Al Vino



www.rutadelvinoderueda.com



RESTAURANTE
EL COSSÍO

Rabo De Toro Al Vino

Ingredientes

Rabo de ternera, 1 kg.
Vino tinto, 500 ml • Agua, 200 ml.
1 zanahoria • 1 cebolla
1 puerro pequeño • 1 pimiento verde
1 pimiento rojo • 3 dientes de ajo
2 cucharadas de harina
Sal • Pimienta negra
2 hojas de laurel

Preparación

El rabo de ternera deberá estar cortado por sus articulaciones.

- Salpimentamos y enharinamos ligeramente los trozos. Los doramos en la cazuela con dos o tres cucharadas de aceite de oliva.
- Añadimos un chorrito de aceite limpio, rehogamos durante unos minutos todas las verduras troceadas: ajo, cebolla, puerro, zanahoria y pimiento rojo y verde. Sazonamos. Podemos cortar las verduras en trozos medianos si luego vamos a triturar la salsa.
- Introducimos en la cazuela los trozos de rabo reservados junto con el jugo que hayan soltado.
- Añadimos el vino tinto, el agua y sazonomos ligeramente. Tapamos y dejamos cocinar en la cazuela durante 4 horas a fuego lento. La carne estará hecha cuando esté tierna y se desprenda fácilmente del hueso.
- Abrimos la cazuela y retiramos la carne. Trituramos el caldo con las verduras al punto que nos guste.
- Dejamos la salsa a fuego lento para que reduzca. En este proceso si aparece espuma en la superficie es conveniente ir quitándola, así conseguiremos una salsa más limpia, lisa y sana. El objetivo es conseguir una salsa con una textura densa y brillante.

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustaciones de producto.

Información y reservas

Crta. Madrid, km 168 Mojados
+34 659 71 59 66 • +34 983 60 78 00/77
restauranteelcossio@hotmail.com • info@restaurantecossio.es
www.restaurantecossio.es

Emoción

"Añojo Solariego"

Recuerdo de las reuniones familiares y de amigos en la casa de la abuela para comer este plato que tanto nos gustaba y disfrutábamos "comiendo con las manos" en tan grata compañía.

Maridaje

Emina. Fermentado en Barrica.
Verdejo.



PALACIO
DE BORNOS

Jugo de Alubia Blanca



www.rutadelvinoderueda.com



PALACIO
DE BORNOS

Jugo De Alubia Blanca

Ingredientes

3 zanahorias
3 dientes de ajo
1 cebolla
350 gr. de alubia blanca
4 guindillas en aceite
Sal
5 cucharadas de aceite

Preparación

Pelamos y cortamos la cebolla en 4 trozos. Pelamos y cortamos las zanahorias. Pelamos los ajos. Colocar en un cazo las alubias, cebolla, zanahoria y ajos. Añadimos agua que cubra todos los ingredientes y cocemos durante una hora a fuego medio-alto. Pasamos todos los ingredientes por un robot de cocina (tipo termomix) y trituramos hasta que queden finas, echamos en un colador y sin aplastar sacamos el jugo. Pinchamos la guindilla con una brocheta. Vertemos un poco de jugo en un vaso de chupito un poco alto y lo adornamos con la guindilla.

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustación de Palacio de Bornos Verdejo.

Información y reservas

Ctra. N-VI, Km 170,6 · Rueda
+34 983 86 81 16
info@taninia.com
www.palaciodebornos.com

Emoción

Guiño de una abuela moderna.

Maridaje

Palacio de Bornos. Verdejo.



LA BOTICA DE
MATAPUZUELOS

Piñones y Pinares

*Nuestro particular
homenaje al bosque de
pinos de la zona*



RUEDA
RUTA DEL VINO

www.rutadelvinoderueda.com



LA BOTICA DE
MATAPOZUELOS

Piñones y Pinares

*Nuestro particular
homenaje al bosque de
pinos de la zona*

Preparación

Tratamiento de la piña verde para el helado:

Introducimos las piñas verdes sin pelar en agua fría, y mantenemos durante 12 horas (hacemos esto para eliminar su pronunciada astringencia). Pasado ese tiempo blanqueamos las piñas en agua hirviendo 3 veces. Por otro lado elaboramos la base del helado; cocemos el agua, la leche en polvo, la glucosa y el estabilizante junto al azúcar y el ácido ascórbico (vitamina C, antioxidante). Subimos a 80° de temperatura e infusamos las piñas cortadas en pequeños trozos. Infusamos durante 4 horas y trituramos, pasamos por un fino y congelamos en cubos de paço jet.

Dejamos macerar el helado en el congelador al menos 4 horas y turbinamos.

Para la espuma:

Asaremos los piñones en el horno a 150 grados durante 45 minutos hasta que adquieran un bonito tono tostado.

Levantamos a hervor los lácteos con el azúcar e infusamos en la mezcla los piñones recién asados para que así desprendan todos sus aromas. Colamos por un fino e introducimos en un sifón, cargamos y reservamos en el frío hasta servir.

Ingredientes

Para la espuma de piñón asado:
200gr. de leche • 500gr. de crema de leche • 150gr. de piñón blanco de Pedrajas • 100gr. azúcar lustre

Para el helado de piñas verdes:
2 piñas verdes • 500gr. de agua.
5gr. de ácido ascórbico
100gr. de azúcar • 2gr. estabilizante
5gr. glucosa líquida
500gr. de leche en polvo

Para las tierras:

200gr. de bizcocho ligero
Flores y hojas recolectadas en el bosque de pinos cercano al Restaurante.
Flor de Salvia, Tomillo, Ajedrea, Abrotano, y Perpetua
Piñón salvaje (llamamos así al piñón sin procesar, el que extraemos directamente de la cascara y se presenta con una fina película de color oscuro a modo de piel)

Para las tierras:

Elaboramos un polvo con el bizcocho en la termo. Dando distintas velocidades para obtener varias texturas. La parte blanca por un lado, la corteza por otro y tostaremos en la sartén un poco de la corteza para obtener así tres tonalidades de "tierra". Seleccionamos las flores y las hojas que lavaremos, secaremos y reservamos.

Final y Presentación:

En un plato disponemos la espuma de piñón, junto a esta colocamos las tierras, alternando las tres tonalidades y sobre ellas colocamos las hojas y flores silvestres recolectadas en el pinar junto con los piñones salvajes.
Por último acomodamos el helado de piña verde sobre las tierras.

Información y reservas

Plaza Mayor, 2 · Matapozuelos
+34 983 83 29 42
laboticareservas@gmail.com
www.laboticadematapozuelos.com

Actividad o experiencia en establecimiento

Este plato se puede degustar durante todo el año en el restaurante, ahora también como parte de nuestro menú degustación "De la piña y el piñón".

Maridaje

Javier Sanz. Viticultor. Verdejo

Emoción

Esta elaboración, nos trasporta a dar un paseo por los pinares cercanos al restaurante, el principal elemento paisajístico de nuestra zona.



TAPERÍA
LA FRAGUA

*Caste
Wagyu*



www.rutadelvinoderueda.com



TAPERÍA
LA FRAGUA

Caste Waygu

Ingredientes

Mexclum de lechugas
Pepinillo agri dulce
Tomate • Queso
Cebolla morada
Pan rústico
Mahonesa
Huevo cocido
Pimiento de piquillo
Bacon • Píipas de calabaza
Carne (80% ternera castellana
y 20% de waygu)

Preparación

Corte el pan al medio, sobre la rebanada inferior extienda una cucharada de mahonesa, coloque 3 rodajas de pepinillo, encima una cama de lechuga junto con unos aros de cebolla, rematado con una rodaja de tomate y huevo cocido en láminas. Sobre la plancha bien caliente disponemos nuestra carne Caste Waygu, dorándola por ambos lados, quedando el interior tierno y jugoso, colocamos una loncha de queso y rematamos con pimientos de piquillo y pipas de calabaza. Colocamos la carne sobre el preparado anterior, ponemos la tapa del pan y... ¡Listo, a comer!

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustaciones, catas y eventos en la Tapería La Fragua.

Información y reservas

C/ Santiago Sanz, nº 2 · La Seca
+34 652 50 27 51
rodilana59@gmail.com

Emoción

Un viaje al placer de nuestra tierra con un toque exótico.

Maridaje

Finca Montepedroso. Verdejo.



EL MESÓN
DE PEDRO

Sopa de Ajo En Cazuelita



www.rutadelvinoderueda.com



EL MESÓN
DE PEDRO

Sopa de Ajo

En Cazuelita

Ingredientes

80 ml. de aceite de oliva
Pan de hogaza grande (unos 200-250 gr.)
10 cucharaditas pimentón (no picante)
Tomate triturado
5 cabezas de ajo
2 botes de tomate triturado
5 litros de agua
Sal y pimienta negra

Preparación

Se rehogan los ajos con el aceite de oliva. Cuando estén bien dorados, se retiran del aceite. Luego se baja el fuego y se añaden 10 cucharaditas de pimentón con un poquito de agua para que no se queme y se remueve. Una vez que está bien mezclado, se añade el tomate triturado y se sigue mezclando. Dejamos que cueza dos minutos. Después añadimos el agua, dejamos cocer y añadimos la sal. Por último, añadimos el pan en lonchas y dejamos otros 5 minutos de cocción. ¡Listas para tomar!

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustación gastronómica en el Mesón de Pedro.

Información y reservas

Avda. Ramón y Cajal, 17 · Matapozuelos
+34 983 83 26 50 · +34 653 85 96 61
info@mesondepedro.com
www.mesondepedro.com

Emoción

Una comida de invierno en el campo con los amigos.

Maridaje

Castelo de Medina. Verdejo.



ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO
REPOSTERÍA LA GIRALDA DE CASTILLA

Rosquillas de Vino Blanco



www.rutadelvinoderueda.com



ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO
REPOSTERÍA LA GIRALDA DE CASTILLA

Rosquillas de Vino Blanco

Ingredientes

10 huevos
500gr. de harina
700ml. de aceite girasol
200ml. de vino blanco
1 limón rallado
Un poquito de anís

Preparación

Partir los huevos en un bol y batirlos.
Incorporar el azúcar, la ralladura de limón, el vino blanco y el anís y batir nuevamente.
Añadir la harina poco a poco y mezclar con movimientos envolventes hasta que la masa tome consistencia.
Modelar las rosquillas y freirlas en aceite de girasol a temperatura fuerte media.

Actividad o experiencia en establecimiento

Talleres de Experiencias gastronómicas
en La Giralda de Castilla.

Información y reservas

Avda. Ramón y Caja, 21 · Matapozuelos
+34 983 83 29 65
repostgiralda@yahoo.es
www.lagiraldadecastilla.es

Emoción

La delicadeza renovada de la tradición de esta tierra.

Maridaje

Yllera Cinco.5
Verdejo frizzante



BAR
LISBOA

Lomo de Bacalao

con Tomate y Pimiento asado

Ingredientes

Lomo de bacalao
Harina
Aceite de oliva
1,5 kg. de tomate
2 dientes de ajo
150gr. Cebolla
Sal
30gr. de azúcar
Pimiento rojo asado

Preparación

Enharinamos y espolvoreamos el lomo de bacalo y freímos en abundante aceite a fuego medio, cuando esté dorado sacamos y reservamos.

Trituramos el tomate y sofreímos los dientes de ajo y la cebolla en cuartos. Cuando esté pochando se tritura y añadimos el tomate triturado, el azúcar y una pizca de sal. Se fríe treinta minutos a fuego medio removiendo de vez en cuando.

Presentación; Distribuimos una base de tomate, encima colocamos el lomo de bacalao adornado con tiras de pimiento asado y una guarnición de patatas paja.

Actividad o experiencia en establecimiento

Degustación de Productos de la Tierra y maridaje con vinos DO Rueda.

Información y reservas

Av. de Portugal, 85 · Medina del Campo
+34 983 84 02 62
www.lisboamdc.com

Emoción

Un viaje a la infancia con los sabores de la huerta.

Maridaje

Campo Eliseo Blanco.





Recetario de Emociones



www.rutadelvinoderueda.com

