



Recetas con chorizo **d**León



chorizo **dLeón**

Asociación para la promoción
del Chorizo de León

El Chorizo de León es un embutido de excelente calidad y larga tradición por las tierras del viejo reino de León, que ha perdurado hasta nuestros días manteniendo la esencia de su éxito: calidad de la materia prima, cuidada elaboración y un clima continental que “acompaña” en su proceso de curación.

A pesar de ser un producto que no precisa más que un cuchillo de corte para deleitarse en su consumo (con un buen pan de leña donde impregnar su grasa “apimentonada”), su prolongada existencia en despensas y desvanes “a la fresca” ha propiciado su incorporación a un dilatado repertorio de platos tradicionales y, en los últimos tiempos, a la cocina de vanguardia. Después de todo, sería un pecado no cocinar una deliciosa vianda ¡con semejante manjar!

Con motivo de la celebración de León como Capital Española de la Gastronomía 2018, la Asociación para la promoción del Chorizo de León ha editado este pequeño recetario con las generosas aportaciones de grandes cocineros leoneses.

Es una pequeña muestra de las muchas posibilidades culinarias que el chorizo de León aporta. Buen provecho.



<i>Humus de garbanzos Pico Pardal con chip de chorizo de León y trompeta de la muerte</i>	
Restaurante Serrano	04
<i>Huevo a 63° con chorizo de León</i>	
Rest. Hotel La Tronera	06
<i>Judiones con setas y mousse y crujiente de chorizo de León</i>	
El Comedor de Tabuyo	08
<i>Guiso de garbanzos Pico Pardal y Chorizo de León</i>	
Cueva Los Poinos	10
<i>Arroz con chorizo de León y morcilla</i>	
La Somoza Bar gastronómico	12
<i>Macarons con Chorizo y Guianduja</i>	
Restaurante Cocinandos	14
<i>Bombón crujiente (Chocorizo)</i>	
Confitería Sanvy	16

índice de recetas

Humus de garbanzos Pico Pardal con chip chorizo de León y trompeta de la muerte

Ingredientes para cuatro personas:

- 500 gr. de garbanzos de Pico Pardal cocidos
- 150 gr. de Craterellus Cornucopioides (trompeta de la muerte) frescas
- 100 gr. de chorizo de León
- 1 dl. de Aceite de oliva virgen extra (variedad Picual)
- 100 gr. de tahin sin tostar (puré de sésamo blanco)
- Sal y pimienta blanca al gusto
- Pizca de nuez moscada
- Zumo de ½ limón
- Hilos de chili

Elaboración:

Primero limpiaremos las setas (la trompeta de la muerte) y la picaremos en juliana, una vez limpias las pondremos a confitar en el aove a baja temperatura durante 10 minutos aproximadamente y reservamos.

Cortamos en rodajas muy finas el chorizo de León, lo pondremos entre dos silpat o papel sulfurizado para horno e introduciremos en el horno precalentado durante 10 minutos a 65°C para que nos quede crujiente y que no pierda el color. Sacar del horno y colocar sobre papel absorbente de cocina, reservar.

Triturar en la Thermomix los garbanzos de pico pardal con el tahin. Añadir el zumo del limón, el aove restante y poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada.

Emplatado:

En el fondo del plato haremos un círculo con los Craterellus Cornucopioides, en el medio colocamos el humus de garbanzos de Pico Pardal y encima los chip de chorizo de León y los hilos de chili.

Ya solo queda disfrutar.



Huevo a 63° con chorizo de León

Ingredientes para cuatro personas:

GOFRE: 300 gr. de harina
500 ml. leche
200 gr. de chorizo
2 huevos
20 gr. de levadura
Sal

ESPUMA DE PATATA: 300 gr. de patata
100 gr. de agua de cocción
200 gr. de nata
0.35 gr. de aceite
Sal

HUEVO: 4 uds.

CHORIZO: 6 uds.

Elaboración:

GOFRE: Mezclamos: leche y levadura.
Trituramos el chorizo.
Incorporamos la harina, 2 huevos, la sal y el chorizo a la mezcla de leche y levadura.
Batir con robot o Thermomix. Dejamos reposar 30 min.
Elaboramos gofres con la gofrera.

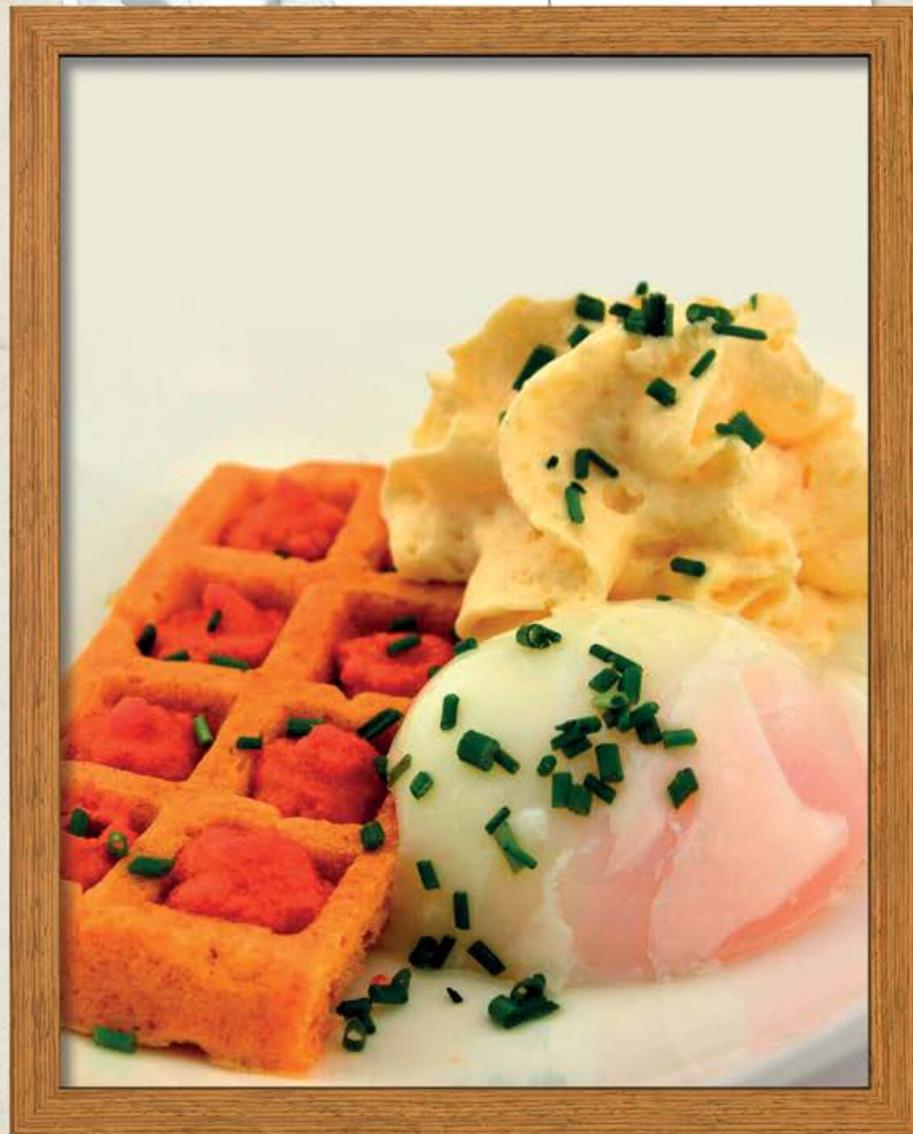
ESPUMA DE PATATA: Cocemos las patatas y trituramos en robot.
Añadimos la nata, el agua, el aceite y la sal.
Colamos y rellenamos sifón.
2 cargas de NO₂
Reservamos en baño maría

HUEVO: Cocemos los huevos 22 min. a 63°C

CHORIZO: Cocemos los chorizos.
Los trituramos con el robot hasta conseguir una pasta (mayonesa).



Autor Miguel Martínez Novo
Restaurante **Restaurante Hotel
La Tronera**
24565 Villadepalos (León)
www.hotelrurallatronera.com



Judiones con setas y mousse y crujiente de chorizo de León

Ingredientes para seis personas:

- 300 gr. judiones de La Valduerna
- 1 cebolla mediana
- 2 ó 3 hojas de laurel
- 5 dientes de ajo
- una pizca de cominos
- 300 gr. setas de temporada de Tabuyo (Clytocybe Geotropa, Boletus, Pleurotus Tricholoma Portentosum, etc) depende de la estación y del lugar.
- 200 ml. aceite de oliva Virgen Extra
- Pimentón al gusto
- Sal Gruesa
- Perejil (opcional)
- Coñac
- 300 gr. Chorizo de León
- 150 gr. nata líquida para montar. Puede ser sin lactosa por las intolerancias.

Elaboración:

La noche anterior ponemos a remojo los Judiones en agua fría y sin sal. Los ponemos a cocer en agua fría en la cacerola con $\frac{1}{4}$ de la cebolla sin partir, 2 dientes de ajo, el laurel, la pizca de cominos y sin sal, sin que el fuego sea muy fuerte. Cuando rompa a hervir en 2 ó 3 ocasiones "asustaremos" la cocción con un vasito de agua fría, para que queden finas y no se despellejen.

Mientras tanto en una sartén amplia, sofreiremos el resto de la cebolla picada muy menuda y cuando esté transparente, salteamos la setas limpias y troceadas al gusto, sofreímos con el pimentón que incorporamos para que se sofría en el aceite y se incorpore a las setas. Tendremos en el mortero el resto de los ajos machacados con el perejil y la sal e incorporamos el contenido al sofrito lavando el mortero con el coñac e incorporándolo, a la vez que subimos el fuego para que se evapore.

Con los judiones ya cocidos, procedemos a volcar el contenido de la sartén en la cacerola y dejamos que hiervan juntos, rectificamos de sal y dejamos que espese el caldo hirviendo con la cacerola destapada.

Para la Mousse de Chorizo, partiremos unas rodajitas finas para el crujiente, que podemos poner en el horno o en una sartén, dejando el punto a gusto personal. El resto del chorizo lo partimos en trocito pequeños y lo dejamos a fuego bajo, para que no se fría, y se confite en su propia grasa con la cazuela tapada, no más de 10 ó 15 min. Retiramos del fuego y podemos triturarlo todo con batidora o robot de cocina, dejamos enfriar en frigorífico y cuando la crema esté bien fría procedemos a montarlo con la nata bien fría. La mezcla la pondremos en una manga pastelera y una vez servidos los platos decoraremos con la Mousse de Chorizo rematado con las rodajas crujientes del mismo. ¡Buen provecho!



chorizo de León

Restaurante

El Comedor del Monte
de Tabuyo

C/. El Pinar, s/n
Tabuyo del Monte (León)
www.delmontedetabuyo.com



Guiso de garbanzos Pico Pardal y Chorizo de León

Ingredientes para cuatro personas:

- 200 gr. de chorizo de León
- 500 gr. de garbanzos Pico Pardal
- 1/4 de cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- Caldo de verdura

Elaboración:

En primer lugar, remoja los garbanzos durante 12 horas en un caldo de verduras templado.

Pasado el tiempo de remojo, cocer hasta que estén tiernos en el propio caldo, templándolo previamente.

Guisar a fuego suave la cebolla y el pimiento.

Incorporar el chorizo troceado y los garbanzos con caldo de cocción.



Arroz con chorizo de León y morcilla

Este plato forma parte de “los platos recuperados” de La Somoza y la autora es María Fernández, natural de Los Barrios de Gordón.

Ingredientes para seis personas:

- 2 chorizos de León curados
- 2 morcillas de la montaña de León curada
- Caldo de patatas
- 7 tazas de café de arroz
- Sal
- Aceite

Elaboración:

Habremos hecho previamente un caldo de patatas. En una cazuela, (María utilizaba la de su abuela, que era de pereruela), echar el chorizo y la morcilla troceada en rodajas, junto con el aceite, lo rehogamos un poco y añadimos el arroz.

Seguidamente añadimos el doble de caldo que de arroz, y lo dejamos cocer. Ella en la cazuela lo coció 6 minutos y lo dejó reposar otros tantos.

En una cazuela normal, cocer 20 minutos, y dejar reposar 5 minutos.



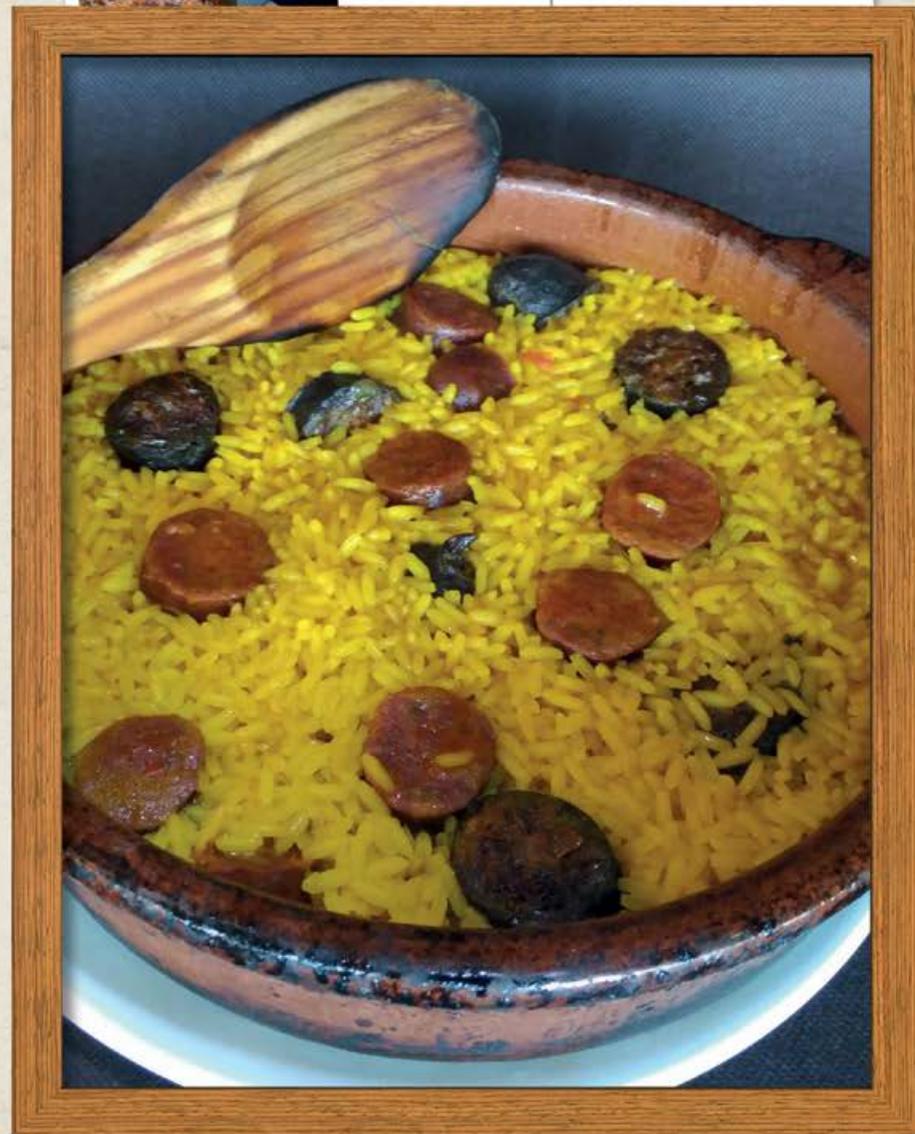
Autoras María Fernández
Mª José Bayón

Restaurante La Somoza
Bar Gastronómico

Alcalde Miguel Castaño, 80
24005 León
www.lasomoza.com



chorizo de León



Macarons con Chorizo y Guianduja

Ingredientes base macarons:

- 130 gr. almendra
- 130 gr. azúcar glass tamizar 2 veces
- 40 gr. de claras, sin montar, quedará como una pasta.
- Por otra parte 130 gr. azúcar y 32 gr. agua. Por último 35 gr. de claras.

Elaboración:

Precalentar el horno a 175°C en función convección o a 180ª si es con calor arriba y abajo.

En el vaso del robot, poner el azúcar glas junto con la harina de almendras y pulverizar en función turbo durante 10 segundos. Tamizar el azúcar glas y el polvo de almendras sobre un bol grande 2 veces hasta obtener un polvo fino y homogéneo. Reservar. Hacer un hueco en el centro del bol, y volcar la primera cantidad de claras de huevo mezclada con el colorante. Reservar.

En un cazo poner a hervir a fuego medio el agua y el azúcar, en cuanto hierva, limpiamos los bordes del cazo con pincel mojado en agua. Simultáneamente ponemos la segunda cantidad de claras en el robot, cuando el almíbar alcanza 115 °C, empezamos a montar las clara a punto de nieve a gran velocidad. Cuando el termómetro marque 118°C, bajamos la velocidad y vamos incorporando el almíbar a chorro fino sobre las claras ya montada, procurando verterlo en los bordes del bol para evitar salpicaduras.

El merengue se vendrá abajo pero es normal. Subir entonces la velocidad de la batidora y batir durante unos cinco minutos. Pasado ese tiempo, las claras deben estar firmes y brillantes y aunque el bol seguirá estando templado al tocarlo, la temperatura del merengue habrá bajado a temperatura ambiente. Si no es así, continuar batiendo hasta que la temperatura haya bajado a 50°C.

Con ayuda de una espátula, volcar una tercera parte del merengue en la mezcla de polvo de almendras, azúcar glas, colorante y claras sin batir. Mezclar con movimientos envolventes. Continuar añadiendo el merengue a nuestra mezcla coloreada. La mezcla no debería estar ni muy fluida ni muy dura, de modo que si hacemos un rizo con la espátula, mantenga la forma sin moverse ni deshacerse. Rectificar de colorante si fuera necesario. Pasar la mezcla a una manga pastelera con boquilla de un centímetro.

Colocar nuestra plantilla de círculos sobre una placa de horno. Colocar un papel vegetal limpio sobre la plantilla de modo que podamos ver perfectamente los círculos dibujados debajo.

Colocar la manga rellena a 1 cm. por encima de la placa de horno y comenzar a presionar la manga moviéndola circularmente hasta que rellenemos el círculo. Dejar de presionar la manga. Levantarla y pasar al siguiente círculo. Cuando tengamos todos los círculos hechos, deslizar con cuidado la plantilla debajo de los macarons y sacarla. Golpear firmemente la bandeja de horno sobre la encimera de modo que los picos que hayan podido quedar al realizar los círculos desaparezcan. Hay quien deja reposar 30 min. los macarons una vez formados antes de hornearlos. Hornear durante 10-12 min. hasta que la superficie se vea brillante. Poner la bandeja en una rejilla hasta que se enfríen totalmente. Rellenar.

Ingredientes Crema de Guianduja:

- 200 gr. de chocolate amargo picado
- 100 gr. de nata
- 20 gr. de mantequilla
- 200 gr. de guianduja, nutela o nocilla.

Elaboración:

Picamos el chocolate y lo fundimos al baño María. Hervimos la nata, cuando hierve, echamos la guianduja y vertemos un tercio en el centro del cuenco con el chocolate fundido, batimos unos minutos, la ganache se cortará, vertemos el segundo tercio, removemos en el centro y vamos ampliando el movimiento hacia los bordes, cuando la consistencia se vuelve más cremosa, incorporamos todo el líquido. Añadimos por último la mantequilla empomada con ayuda de una turmix. Vertemos en una fuente, tapamos con film y dejamos madurar.

Ingredientes Crema de Chorizo:

- 1 dl. de aceite de oliva
- 250 gr. de chorizo fresco de León
- 1 dl de leche.

Elaboración: Saltear el chorizo pelado sin tripa, añadir la leche, triturar y reservar.



Autores

Yolanda León
Juanjo Pérez

Restaurante

Rest. Cocinandos

Calle las Campanillas, 1
24008 León
www.cocinandos.com



Bombón Crujiente (Chocorizo)

Ingredientes para 25 ó 30 bombones:

- 80 gr. chocolate Extra Bitter 61%
- 60 ml. nata 38% mg.
- 45 gr. mantequilla
- Chorizo extra picante "Chorizo de León" al gusto.
- 200 gr. Chocolate Extra Bitter 61% para cobertura exterior
- Colorante liposoluble cobre

Elaboración:

Tostar el chorizo hasta obtener láminas crujientes en el horno a 180°C.
Hervir la nata.

Mezclar la nata con el chocolate y el chorizo previamente picado hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar 12 horas.

Trabajar el chocolate para obtener una buena cristalización. Pintar los moldes. Encapsular los moldes de bombón con el chocolate trabajado.

Rellenar con la mezcla una vez reposada.

Verter el chocolate sobrante para cerrar las cápsulas.

Dejar cristalizar, desmoldar y a disfrutar...



Autora: María Alonso

Confitería: **Confitería Sanvy**
C/. Sacramento, 2 León
www.confiteriasanvy.com





chorizoLeón

Tel. 987 293 072 • contacto@chorizodeleon.info • www.chorizodeleon.info



Tel. 987 280 519 • Azadinos - León
www.casadelamontana.net



Tel. 987 598 513 • Villamanán - León
www.embutidosezequiel.es



Tel. 987 206 311 • Villadangos del Páramo - León
www.carnicasanjós.com



Tel. 987 615 599 • Celada - León
www.embutidosquinones.com



Tel. 987 564 870 • Otero - León
www.embutidoslaencina.com



Tel. 987 358 072 • Villadangos del Páramo - León
www.embutidosmanolo.com



Tel. 987 303 300 • San Miguel del Camino - León
www.embutidosarau.es



Tel. 987 384 133 • Pobladura de Pelayo García - León
www.ferju.net



Tel. 987 654 239 • Soto de la Vega - León
www.embutidosrodriguez.es



Tel. 987 35 70 62 • Carrizo de la Ribera - León
www.embutidosseveriano.com



Tel. 987 615 150 • San Justo de la Vega - León
www.palcarsa.com



Tel. 987 847 653 • Ferral del Bernesga - León
embutidosgeal@gmail.com



Tel. 987 743 179 • Lugueros - León
www.embutidosvegarada.com

**Embutidos
Jonás**

Tel. 987 336 000 • Villamuñío - León
embutidosjonas@live.es



Tel. 987 597 090 • Geras de Gordón - León
www.embutidosentrepanas.es



Tel. 987 602 861 • Astorga - León
www.cecinaspablo.com

**La Chacinera de
Laciana**

Tel. 987 490 087 • Caboalles de Abajo - León
lachacineradelaciana@hotmail.com



 **chorizodeleon.info**

 **elchorizodeLeon**

 **Chorizo_Leon**



chorizodLeón

Asociación para la promoción
del Chorizo de León