



Receta

Codornices en salsa

Ingredientes

(4pax): 8 codornices limpias, 8 zanahorias, dos cebollas, 1 diente de ajo, 40 cl de agua, 20 cl de **aceite de oliva virgen extra Urzante**, 10 cl de **vinagre de Módena Urzante**, pimienta y sal.

Elaboración

Salpimentar y dorar las codornices en la olla con un chorrito de **aceite de oliva virgen extra Urzante**, escurrir y reservar. En la misma olla, añadir la cebolla cortada en gajos grandes, las zanahorias cortadas en tres trozos, el ajo y rehogar hasta que coja color. Añadir las codornices y agregar 40 cl de agua, 20 cl de **aceite de oliva virgen extra Urzante** y 10 cl de **vinagre de Módena Urzante**. Tapar la olla a presión y dejar cocer 15 minutos. Separar las codornices y triturar las verduras con parte del caldo, para alcanzar la textura que queramos darle. Colocar las codornices sobre una fuente, napar con la salsa y servir.



Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA
1ª Presión en frío

948 850 237

CIERVO Y GAMO

Estamos justo al final de la temporada de caza, el momento ideal, según muchos, para degustar alguna de sus muchas posibilidades. Ya han pasado por las cocinas codornices y perdices, becadas, palomas y liebres, pero nos queda

por degustar lo más grande: Ciervos, gamos, corzos y jabalíes están dispuestos a entrar en la cocina como carne y salir al comedor como exquisito plato de caza. Hablaremos hoy de los dos primeros.

No son el mismo animal. El ciervo y el gamo son ciertamente parecidos, especialmente como carne, pero la diferencia en el color -la carne de ciervo es más oscura- y en el sabor -más sabor a "caza" el ciervo que el gamo- hacen que sea el primero el preferido por los gastrónomos. El gamo tiene la cuerna en forma de aspa, plana, y es más pequeño que el ciervo, casi la mitad. Además son especies incompatibles, lo que significa que no comparten territorios, siendo generalmente el ciervo el que expulsa al gamo, apoyado también por políticas forestales que han favorecido la predominancia del ciervo en nuestros montes, lo que significa a su vez que es más sencillo conseguirlo.



Ciervos en la Venta de Ultzama

En Navarra, sea ciervo, sea gamo, lo más popular es el estofado. Se hace con una marinada de verduras al gusto; por ejemplo cebolla, puerro, zanahoria, tomate, apio y un manojo de hierbas (tomillo, salvia, laurel, perejil...). Se introduce la carne de ciervo en un bol con vino y se cubre con las verduras, donde permanecerá marinando un mínimo de 2 horas y un máximo de 24, dependiendo de si queremos marcar más o menos la personalidad que aporta el vino a la carne. Tras ese proceso de marinado se guisa lentamente, aprovechando la marinada y reduciendo el vino, para obtener al final una salsa marrón, con fuerte sabor y personalidad. El tiempo que debe permanecer varía con la edad del animal, hasta una hora para un animal de dos años, algo más si es mayor y algo menos si es más joven. El estofado es la manera más normal de disfrutar de un plato de ciervo y admite también muchas variaciones y estilos,

por ejemplo en el Coto Valdorba, uno de los lugares más emblemáticos de Navarra para comer caza, preparan el ciervo con ciruelas, al estilo de Lumbrer y donde se pueden comer además faisanes, perdices o palomas torcazes.

OTRAS OPCIONES

Si bien el estofado es lo más popular, hay otras preparaciones que están alcanzando gran fama, como los carrés, el lomo a la plancha o el asado de ciervo. La clave está en el lomo, que debe ser de un animal de no más de dos años. Si el animal tiene más edad, es conveniente congelarlo durante dos meses para que rompa la fibra, mientras que, siendo joven, debe pasar una semana de cámara y debe marinarse igual que para el estofado, con la diferencia que en el estofado las verduras se parten sólo por la mitad y en este caso es mejor picarlas bien. A partir de aquí comienzan las

opciones. Podemos asarlo, por raciones, no entero, a 200°C durante ocho o diez minutos. Si queremos hacerlo a la plancha, o a la brasa, cortaremos los filetes no muy gruesos y los pasaremos vuelta y vuelta para servirlo recién hecho. Lo normal es acompañarlo, sea al horno o a la plancha, con una salsa, que puede ser la propia marinada del ciervo, suavizada con un poquito de agua, puré de patata o, como aconseja Patxi Díaz de Ulzurrun, del Castillo de Gorraiz, "con salsa de frutas de temporada, como manzanas, peras o castañas". Nos servirán también unos hongos, setas, frutas en almíbar, ciruelas confitadas, higos, castañas asadas... cualquier cosa que nos guste para, como dice Patxi, "disfrutar mucho".

EN CARPACCIO Y EN TERRINA

Para sorprender a nuestros comensales podemos preparar alguna de estas dos recetas, cortesía de Patxi Díaz de Ulzurrun.

Para la primera necesitaremos un lomo de ciervo con un marinado corto, de unas dos horas. Tras marinarlo lo envolvemos en celofán y lo congelamos a -8°C. Lo sacamos del congelador y lo cortamos con un corta fiambres, o a cuchillo, lo más fino posible. Lo serviremos acompañado de unas lascas de queso Roncal, unas trazas de Módena, aceite AOVE, frutos secos como piñones tostados y un buqué de escarola y rúcula.

Para la terrina preparamos una farsa de lomo de ciervo, higaditos de pollo, frutos secos, y productos del bosque como hongos o setas... al gusto. En una fuente colocaremos pasta quebrada y la cubriremos con tiras de tocino para añadir después la farsa con todos los ingredientes muy picados. Cubrimos con pasta quebrada e introducimos en el horno una hora a 180°C.

Al hornear, el contenido de la terrina mermará un poco, por lo que Patxi nos recomienda preparar una gelatina de oporoto, o de cualquier otra cosa que nos guste, abrir un pequeño agujero y, con ayuda de una manga o un embudo, rellenar el hueco que quedará en el interior. De esa forma el corte quedará mucho más bonito y el dulzor de la gelatina enriquecerá el plato.

También podemos envolver el contenido de la farsa en celofán, enrollarlo y preparar una especie de morcilla que quedará preciosa al corte. Si además en el centro de la "morcilla" colocamos unos cortes muy finos del lomo de ciervo -al estilo del carpaccio- rellenos de foie, el resultado será sencillamente espectacular.

Y para acompañar unas bolitas de mantequilla, unos hongos, foie a la plancha, ensalada, lo que ustedes prefieran.

ALGAS COMUNICACION 948 22 52 17



CGH

CASTILLO DE GORRAIZ
HOTEL GOLF & SPA

www.castillodegorraiz.com
www.cghotel.es




COTO VALDORBA

Disfruta de un entorno natural único
a sólo 8 kilómetros de Tafalla y 30 de Pamplona.

Por autopista AP-15 Pamplona-Zaragoza, salida 56B si viene del norte y 56 si viene del sur.
Por carretera N-121 Pamplona-Zaragoza, Km.30,2
Tfno. 948 72 10 21 Fax 948 70 01 58
e-mail: coto@valdorba.com

RESTAURANTE

- ASADOS A LA BRASA
- ASADOS HORNO DE LEÑA
- PLATOS DE CAZA
- PLATOS TÍPICOS

HOTEL RURAL VALDORBA

COTO DE CAZA

RESIDENCIA CANINA

SENDERISMO

INSTALACIONES DE TIRO

PAINT BALL

www.valdorba.com www.hotelvaldorba.com