

RECETARIO



CARRIÓN DE LOS CONDES, PALENCIA - 20 OCT 2025

Hotel Real Monasterio de San Zoilo



RECETA

Nombre del Cocinero: **Alvar Hinojal Crespo**

Nombre del Restaurante: **Alquimia**

Lugar: **Valladolid**

NOMBRE DE LA RECETA: **ECLAIR DE PATO DE VILLAMARTÍN**

INGREDIENTES:

- **MASA CHOUX**
 - 70g de agua mineral Lebanza
 - 70 g de leche entera de campos de nava
 - 50 g mantequilla
 - 20 g grasa de pato de Selectos de Castilla
 - 100g harina de trigo de Harinas la palentina
 - 2 huevos
- **Rillette de Pato**
 - 500 g de Rillette de pato de Selectos de castilla
 - 50 g Bloc de foie de Selectos de castilla
 - 400 g cebolla de Palenzuela
 - 2 carcasas de pato de selectos de castilla
 - 300g cuellos de pato de Selectos de castilla
 - Oporto
 - Granos de pimienta

MÉTODO:

Ponemos en un cazo a hervir la leche, el agua, la mantequilla y la grasa de pato. Cuando entre en ebullición lo retiramos del fuego y añadimos la harina (previamente tamizada) de golpe y removemos enérgicamente hasta que se integre por completo. Volvemos a llevar a fuego medio y sin dejar de remover la mantenemos hasta que se seque, tiene que crear una película fina en el fondo. La retiramos nuevamente del fuego y dejamos que temple un poco, añadimos los huevos poco a poco y removemos hasta que obtengamos una masa brillante. Lo pasamos a una manga y escudillamos sobre papel sulfurizado en forma de tiras de unos 7 cm. Horneamos a 160 grados durante 25 minutos. Dejamos enfriar por completo y reservamos. Lo primero que hacemos es hacer un caldo tostando la mitad de las cebollas, las carcasas y los cuellos en una cazuela, cuando tenga un tono dorado, añadimos granos de pimienta y tostamos un poco para que liberen su aroma, añadimos oporto, dejamos reducir el alcohol y cubrimos de agua, dejamos cocer durante 4 horas a fuego muy lento. Colamos y dividimos el caldo en 2 partes; Una parte lo ponemos a reducir hasta que nos quede un jugo espeso y concentrado. Reservamos. Picamos finamente el resto de las cebollas y las pochamos lentamente, añadimos el *rillette* de pato, el caldo que anteriormente habíamos reservado y reguisamos todo. Una vez el caldo este reducido mantecamos con el bloc de foie y ponemos a punto de sal y pimienta. Introducimos en una manga y reservamos.

RECETA

Nombre del Cocinero: **Yovana González Caballero**

Nombre del Restaurante: **Mesón del Cerrato**

Lugar: **Tariego del Cerrato, Palencia**

NOMBRE DE LA RECETA: **Buñuelo de manillas de lechazo Churro y queso del Cerrato**

INGREDIENTES:

- **MANILLAS**
 - Cuatro kilos de manillas de lechazo churro de Palencia
 - 1 pimiento verde
 - 1 pimiento rojo de Torquemada
 - 1 cebolla de Palenzuela
 - 1 cucharada de pimentón
 - 3 dientes de ajo
 - 1 guindilla
 - Cominos
 - Sal
 - Salsa de tomate
- **PURÉ DE PATATA**
 - 6 patatas medianas
 - 1 vaso de leche entera
 - 200 gr de mantequilla
 - sal
 - aceite de oliva
- **MASA DE BUÑUELO**
 - 600 g de queso rallado
 - 600 de harina de buñuelo
 - dos cucharadas de azúcar
 - una cucharada de sal
 - una cucharada de mantequilla
 - 150gr de leche

MÉTODO:

Rehogamos las verduras, cuando ya están pochadas, añadimos el pimentón, el comino, la salsa de tomate y las manillas. Cubrimos con agua y dejamos cocer hasta que se salga del hueso. Cuando ya estén templadas, sacamos las manillas de la salsa y las deshuesamos, trituramos la salsa. Picamos las manillas y añadimos un poco de salsa. Congelamos en un molde de semi esfera. Ponemos las patatas a hervir con sal y su propia piel. Cuando estén cocidas las dejamos templar y las pelamos. Ponemos en un robot de cocina junto con la mantequilla, medio vaso de leche y la sal, trituramos muy bien, si el robot tiene temperatura, lo programamos a 50° para que vaya fundiendo la mantequilla y se integren bien todos los ingredientes. Mientras se va triturando, le vamos añadiendo poco a poco más leche hasta que tenga la cremosidad deseada, por último rectificamos de sal y le vamos agregando poco a poco el aceite de oliva para que se quede mucho más cremosa. Mezclamos todos los ingredientes hasta hacer una masa homogénea y nada pegajosa. Cogemos una bolita de la masa introducimos un trocito de las manillas, que ya hemos congelado, freímos en abundante aceite hasta que el buñuelo nos quede dorado y jugoso por dentro. Acompañamos junto con el puré cremoso de patata y un poquito de la salsa reducida de las propias manillas.

RECETA

Nombre del Cocinero: **Juanjo Losada**

Nombre del Restaurante: **Pablo**

Lugar: **León**

NOMBRE DE LA RECETA: **Escabeche de níscalos, cecina y miel**

INGREDIENTES:

- EMULSIÓN DE PIÑONES
 - 500g de piñones muy fríos
 - 575g de escabeche de níscolo, Micopal, muy frío pasado por colador
 - C/s sal y pimienta
- PAN DE LÍQUEN
 - 150g huevo
 - 50g clara
 - 25g harina
 - 25g líquen
 - C/s sal y pimienta
 - C/s espinaca en polvo para dar color
- ACEITE DE PINO
 - 400g de aceite de girasol
 - 100g de aceite de oliva
 - 100g de hojas de pino troceadas
 - 20g de perejil
 - 20g de cebollino
 - 20g de espinaca
 - Cecina del Villada
 - Miel El Camino

MÉTODO:

Procesar piñones y escabeche 1:30" a velocidad máxima, poner a punto de sal y pimienta. Mantener en frío en biberón. Calentamos los 100 g piñones en el horno a unos 100° durante 6 min. turbinar en thermomix con 20 g de miel y colar. En un vaso procesamos todos los ingredientes durante 1' y colamos posteriormente. Metemos la mezcla en un sifón con 3 cargas. Llenamos con un recipiente cuadrado hasta la mitad de su capacidad y cocinamos al microondas alrededor de 2' o hasta que cuaje la mezcla. Dejamos reposar 10' y cortamos en forma de picatostes de 1cm x 1cm . Secamos al horno durante 1h a 80°. Calentamos los aceites en la thermomix a 55° y cuando llegue la temperatura introducimos todas las hierbas y hojas de una vez y procesamos a velocidad máxima durante 5 minutos. Colamos por estameña, reservamos y decantamos, quedándonos únicamente con el aceite verde. Lavamos con un cepillo fino sin agua y congelamos hasta la hora del pase, que se rallará siempre desde congelado. Mantener en congelación en bolsa de vacío. Colocamos un círculo de emulsión de piñones en el centro del plato. Dentro con ayuda de un gotero ponemos de forma repartida 9 puntos de aceite de pino. Escurrimos los níscolos y los cortamos en cuartos, colocamos 9 trozos en el plato en forma de medialuna, alrededor de la emulsión de piñones. Encima de los níscolos ponemos 3 picatostes de líquen y a su lado los brotes de pino. Acabamos el plato rallando la piña verde congelada.

RECETA

Nombre del Cocinero: **Andoni Sánchez Dublín**

Nombre del Restaurante: **Villa de Frómista**

Lugar: **Frómista**

NOMBRE DE LA RECETA: **Banderilla de lechazo churro palentino**

INGREDIENTES:

- CUELLO GUISADO DESMIGADO DE LECHAZO
 - 2 kg de Cuello de lechazo churro
 - 3 ud. Cebollas Horcal (Palenzuela)
 - 4 ud. Zanahoria
 - 2 ud. Dientes de Ajo Castellano (La Mielga, Villasirga)
 - 1 ud. Puerro limpio
 - 2 l. Caldo concentrado de lechazo
 - 60 ml. Vino tinto
 - 100 gr. Harina
 - 100 ml leche del Cerrato (Quesos Cerrato)
 - Sal c/s
 - Pimienta c/s
 - Aceite de oliva c/s
- BUÑUELO DE LECHAZO
 - 160 g. harina
 - 70 g. agua
 - 10 g. azúcar
 - 18 g. Miel (El Camino)
 - Aceite de Girasol c/s
 - 2 g. bicarbonato
 - 3 ud. huevos (Granja Pepín)
 - Relleno de cuellos de lechazo congelado
- RIÑONES DE LECHAZO
 - 6 ud. Riñones de lechazo churro
 - 75 ml. Vino dulce Amantia (Valdesneros)

MÉTODO:

Marcamos los cuellos en una parisina, agregamos la verdura y tostamos, mojamos con el vino y dejamos evaporar el alcohol, agregamos el caldo, dejamos cocinar 1h 30 minutos, cuando esté listo dejamos reposar y más tarde desmigamos la carne. En una cazuela vertemos la carne y realizamos una farsa con la harina, la leche y el caldo concentrado del guiso reducido, intentamos que sea lo más ligera posible pero que esté correctamente ligada, ponemos al punto de sal y congelamos en moldes esféricos. Unificar todos los ingredientes, con un palillo pinchar el relleno congelado en un molde esférico y bañarlo. Calentar el aceite a 180° y echar los buñuelos para que se frían hasta que la masa esté totalmente cocinada. Escaldamos los riñones para eliminar impurezas, en una sartén echamos un chorro de aceite de oliva y salteamos a fuego fuerte los riñones cortados en 4 trozos, vertemos el vino y dejamos cocinar, cuando haya evaporado el alcohol lo retiramos y reservamos para el emplatado final. Con un palillo de madera a modo de banderilla pinchamos dos trozos de riñones y un buñuelo, lo presentamos sobre un plato.

RECETA

Nombre del Cocinero: **Miguel Cobo**

Nombre del Restaurante: **Cobo Estratos**

Lugar: **Burgos**

NOMBRE DE LA RECETA: **Buñuelo frito de Royal de Pichón y setas**

INGREDIENTES:

- **PAN CHINO DE SIFÓN**
 - 240 gr de huevo
 - 180grs agua
 - 300gr harina de trigo de Harinas la palentina
 - 60 gr azucar
 - 8 gr miel de Palencia
 - 4 gr bicarbonato
 - Pizca de Sal
 - 2 huevos
- **TROMPETAS NEGRAS GUIADAS**
 - 800 gr de trompeta seca hidratada
 - 50 g Ajo
 - Laurel, pimienta molida y Cayena
 - C/s tinta de calamar(2 bolsas)
 - C/s brandy
 - C/s vino oporto
 - Pizca sal
 - C/s jugo de carne
- **GRASA DE VACA MADURADA**
 - 80 gr grasa
 - 120 gr aceite de girasolPizca sal
 - C/s jugo de carne
- **ROYAL DE PICHÓN**
 - 10 unid dientes de ajo
 - 10 unid chalotas francesa
 - 500ml zumo de naranja
 - 750ml Vino Tinto
 - 125 ml. Oporto
 - 1l. Caldo puchero
 - 600gr jugo de carne
 - 6 ramas Tomillo y 3 ramas romero
 - Panceta en adobo de contreras o papada de cerdo en adobo
 - 30 bolas pimienta
 - C/s Chalota y ajas de cocer

- 80 gr parfait de pichon de Alas de Campos
- 800gr. Micuit de Selectos de Castilla
- 200 gr hígado de pichon de Alas de Campos
- 300 gr Jugo de Royal
- 2 cuch. Cacao en polvo

- **SALSA DE PICHÓN**
 - 3 ud liebre + 3kg carcasas de pato 20ud de Pimienta Rosa
 - 950 gr cebollas de Palencia con piel
 - 300gr puerro
 - 2 manojo de verde de cebolleta
 - 400gr chalotas con piel
 - 5 láminas de jengibre
 - 2 litros de vino tinto de Palencia
 - 3,5 l de agua
 - 3,5 l de consomé
 - Soja
 - 200gr Coñac
 - Tomillo y romero , pimienta grano

- **DUXELLE CHAMPIÑÓN**
 - 20 gr ajo
 - 260 gr cebolla roja
 - 650 gr Champiñón
 - 250 gr de aceite de grasa de panceta
 - 400 gr puerro
 - 60 vinagre de jerez
 - 120 gr manzanilla
 - 100 coñac
 - 1/2 l consomé
 - 1/2 L Jugo carne
 - 150 gr nata

MÉTODO:

Triturar, colar y meter en sifón, Meter dos cargas. Sofreir ajo, añadir chalotas. Cuando las chalotas este hechas se meten las trompetas, la sal, la pimienta la Cayena y el Laurel. Cuando la trompeta haya sofrito un poco se le añade la tinta, se sofríe. Añadir alcoholes, flambear bien, vinos y reducir. Terminar con jugo de carne y dejar guisar al gusto. Mezclar todo en thermomix y triturar por 10 minutos velocidad 6 a 80 grados. Filtrar la grasa. Rustir las liebres y carcasas de pato en el horno a 220 grados unos 30 minutos sin que lleguen a amargar, solo dorar. Una vez bien tostadas añadir media flanera de soja por cada bandeja de liebre del horno y rustir 5 minutos más. Al sacar las carcasas deglasar con el vino tinto encima de la plancha. En una olla a parte cubrir con aceite y rustir la cabeza de ajos por la parte cortada y comenzar a echar el jengibre, las cebollas y los verdes de cebolleta. Incorporar las carcasas y los líquidos. Cocinar por 4 horas a fuego suave. Permitir que se enfríe en cámara para así retirar la grasa. Para el servicio reducir hasta lo deseado y texturizar con resource. Terminar la salsa con unas gotas de oloroso. Freir ajo y a continuación meter cebolla y puerro. Meter champiñones y sofreir el conjunto. Añadir vinos, vinagres y alcoholes y reducir. Meter caldos y reducir a casi seco. Terminar con la nata, dar un hervor y enfriar. Envasar en bolsas pequeñas para el servicio.

RECETA

Nombre del Cocinero: **Lucía Freitas**

Nombre del Restaurante: **A Tafona**

Lugar: **Santiago de Compostela**

NOMBRE DE LA RECETA: **Montblanc salado de fabas de Lourenzá, morcilla de Villada y Setas**

INGREDIENTES:

- CREMA DENSA DE FABAS DE LOURENZÁ (para escudillar)
 - 400 gr Alubias de Palencia
 - 80ml Agua de cocción reducida
 - 50gr Inulina
 - 30 ml aceite de oliva suave
 - Sal fina y pimienta blanca
- NÚCLEO DE MORCILLA (tipo croqueta)
 - 150 gr Morcilla de Villada desmenuzada
 - 40 g Mantequilla
 - 40gr Harina de Palencia
 - 400 ml Leche entera
 - Nuez Moscada Pimienta y sal
- MOUSE DE SETAS SALADA
 - 200 gr Setas variadas de Palencia
 - 30 gr Chalota picada
 - 150 ml Nata 35%
 - Gelatina – 2 hojas hidratadas
 - Sal y pimienta
- GALLETA SABLÉ DE CEBOLLA
 - 120 gr Harina floja
 - 80 gr Mantequilla
 - 60 gr Cebolla de Palenzuela caramelizada en pasta
 - 2gr Sal
 - 5 gr Azúcar moreno
 - 1/2 ud Huevo

MÉTODO:

Triturar las fabas con el agua reducida hasta crema muy fina. Añadir la inulina poco a poco hasta lograr textura densa y estable. Montar con un hilo de aceite de oliva. Guardar en manga pastelera con boquilla de Montblanc, reposar en frío. Hacer una roux con mantequilla y harina. Añadir la leche y ligar como bechamel. Incorporar la morcilla, cocer bien, rectificar. Colar para crema fina. Verter en moldes de semiesfera pequeños y congelar. Saltear setas y chalota, triturar fino. Incorporar la gelatina caliente en la base. Una vez tibio, mezclar con nata semimontada. Reposar en frío hasta cuajar. 7 Rellenar moldes de semiesfera grandes y colocar dentro la esfera de morcilla congelada para crear el núcleo. Hacer masa quebrada con todos los ingredientes. Reposar, estirar y hornear a 160 °C. Cortar discos. Preparar una semiesfera de mousse de setas con el interior de morcilla. Colocar sobre el disco de sablé de cebolla. Cubrir completamente con la crema densa de fabas, escudillada con manga pastelera y boquilla de Montblanc. Rallar un poco de sable seco o polvo de boletus por encima. Opcional: decorar con cebolla frita crujiente muy fina.

Esta iniciativa se ejecutó en el marco del contrato de Organización y realización de un evento promocional de turismo gastronómico con Alimentos de Palencia en el Camino de Santiago a su paso por la provincia de Palencia. En el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU, Componente 14 «Plan de modernización y competitividad del sector turístico», Inversión 1 «Transformación del modelo turístico hacia la sostenibilidad» y Submedida 2 «Planes de Sostenibilidad Turística en Destino», se incluye como línea de actuación el «Plan Nacional de Sostenibilidad Turística en Destinos Xacobeo 2021».

Al amparo y de conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1073/2021, de 7 de diciembre, por el que se regula la concesión directa de subvenciones destinadas a la financiación del Plan Nacional de Sostenibilidad Turística en Destinos Xacobeo 2021 (BDNS 602917), con fecha 28 de septiembre de 2022, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo concedió una ayuda a la Diputación de Palencia para la ejecución del proyecto «Plan de Sostenibilidad Turística en Destino en el Camino de Santiago a su paso por la provincia de Palencia».

En base a todo lo anterior, esta actuación va a ser financiada por la Unión Europea-NextGenerationEU, en el marco del citado Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Gobierno de España.

El objetivo de estas ayudas es acometer actuaciones transformadoras en el sector turístico en los ámbitos de la transición verde, la transición digital y la mejora de la competitividad turística.

Atendiendo a estos objetivos y dentro de la ejecución de este Plan de Sostenibilidad Turística en Destino del Camino de Santiago, la Diputación de Palencia se encuentra este proyecto de *Organización y realización de un evento promocional de turismo gastronómico con Alimentos de Palencia en el Camino de Santiago a su paso por la provincia de Palencia*, incluido en el Eje programático 4 “Competitividad” en el ámbito de la Actuación 12 “Programa de promoción del turismo gastronómico”.

Esta actuación se integra en el desarrollo de la Medida estratégica 26 «Estrategia de sostenibilidad turística» del Plan de Acción de la Agenda Rural de Palencia (ARP) frente al Reto Demográfico de la Diputación de Palencia, aprobada por el Pleno de la Diputación del 29 agosto de 2022.