Guía Gastronómica de Moriles

Índice

Introducción 2
Bar Lanzas. 3
Bar Zurito 4
Cafetería Bar La Esquina 5
Cervecería La Cueva. 6
Cervecería Pepe e Inma “Peña Madridista” 7
Industrias Artesanas Castillo 8
Mesón El Biskuter 9
Mesón San Pablo 10
Panadería Pastelería Raquel 11
Panadería Pineda y Viso. 12
Patatas Fritas Maribel 13
Pizzería Paola 14
Otros establecimientos de Interés en Moriles 15
Planimetría de Moriles. 16

El turismo y la gastronomía son dos elementos para el disfrute tanto cultural como sensorial que cada vez están más unidos por su necesaria complementariedad; nadie concibe una visita cultural a un monumento, un museo, una lúdica mañana en el campo, un paseo por una idílica bodega o lagar, o una placentera caminata alrededor de una laguna, sin tener un plan para comer o cenar en un acogedor restaurante degustando los mejores productos de la tierra.

La base de la gastronomía Morilense es la cocina tradicional, que utiliza productos sencillos pero que el paso del tiempo y la sabiduría popular han sabido macerar para llegar a nuestros días dando muestras de una calidad y un sabor exquisitos...

Todo nuestro arraigo y esmero se plasma en esta guía con el fin de poner en valor nuestros mejores alimentos tradicionales.

¡Buen provecho!

Lanzas
Bar

C/ Alta, nº 56 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 615 56 53 06
E-mail: bea_moriles@hotmail.com

Reencuéntrese con el pasado admirando su colección de fotos antiguas sobre Moriles, mientras degusta la mejor comida casera en un entorno tradicional.

SUGERENCIAS

- Croquetas
- Pescaíto frito
- Flamencas
- Flamenquines

MARIDAJE

Vino fino de Denominación de Origen Montilla-Moriles (servir muy frío).

Salmorejo

Ingredientes (4 personas):
1 kilo de tomates maduros, 4 cucharas de aceite de oliva, ½ pimiento verde, 2 dientes de ajo, 3 cucharadas de vinagre, 200 gramos de pan, 2 cucharadas pequeñas de sal, 3 huevos y 100 gramos de jamón.

Elaboración:
Se pelan los tomates y los dientes de ajo. A continuación se añade el pimiento verde, el aceite de oliva, la sal, el vinagre y el pan. Una vez añadidos estos ingredientes, remover y dejarlo unos minutos hasta que el pan quede tierno. Batir todos los ingredientes. Por último, pasar al recipiente donde va a ser servido. Para decorar añadir trocitos de jamón y de huevo cocido.
Y ya está listo para servir.

Zurito
Bar

Avda. Andalucía, nº 48 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 73 85
E-mail: rogaz04@hotmail.com

Ubicada en la avenida principal de Moriles, encontramos la taberna más antigua y de más tradición, la cual combina la comida casera con un ambiente que traslada a épocas pasadas.

SUGERENCIAS

- Pescaíto frito
- Flamencas
- Habichuelas con perdiz (por encargo)

MARIDAJE

Vinos amontillado u oloroso de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Rabo de Toro

Ingredientes (2 personas):
1 rabo de toro, 1 zanahoria, 1 cebolla pequeña, 3 tomates maduros, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde pequeño, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de vino tinto, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.

Elaboración:
Troceamos el rabo de toro y salpimentamos, se sofríe con el aceite bien caliente y reservamos; en este mismo aceite añadimos las verduras troceadas y cuando estén bien pochadas añadimos el rabo y los vinos. Mareamos durante diez minutos, lo cubrimos de agua y dejamos cocer tres horas aproximadamente. Por último, retiramos el rabo de toro y trituramos las verduras.

La Esquina

Cafetería Bar

Plaza de la Constitución, Bajo nº 12
14510 Moriles (Córdoba) · Tel.: 665 77 10 98

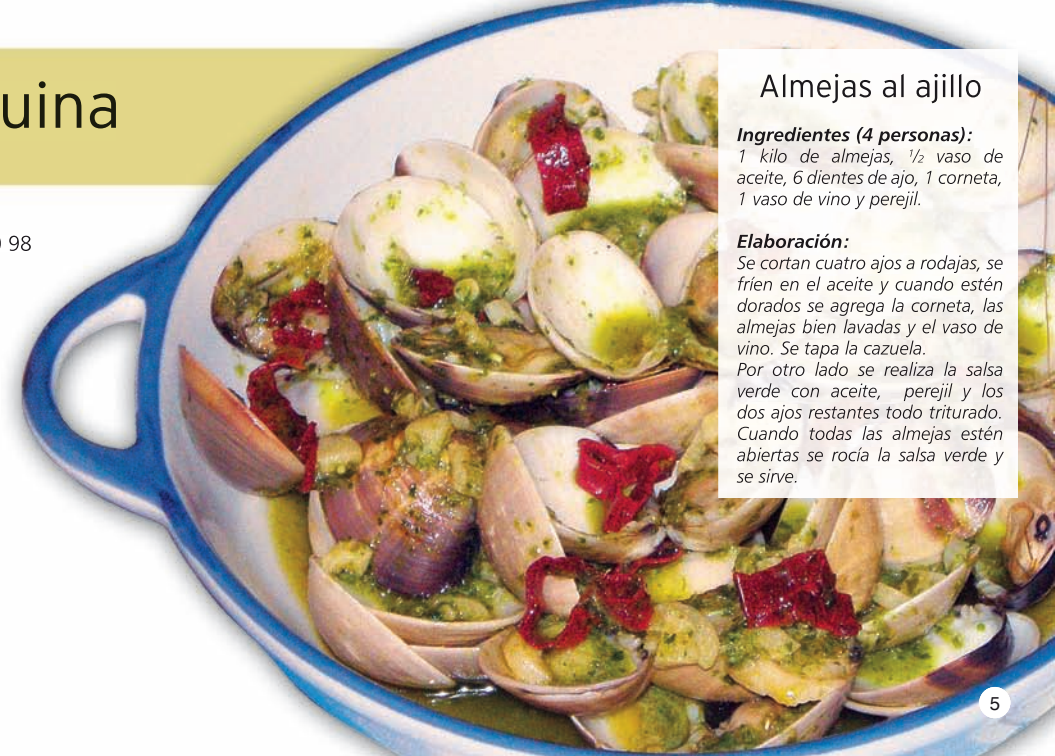
Haciendo honor a su nombre, está ubicado en la esquina de la Plaza de la Constitución. Este lugar nos ofrece la posibilidad de saciar nuestro apetito y tomarnos un buen café en un entorno inmejorable.

SUGERENCIAS

- Montaditos
- Cogollitos
- Pinchitos
- Pizzas

MARIDAJE

Vinos fino o joven de Denominación de Origen Montilla-Moriles.



Almejas al ajillo

Ingredientes (4 personas):
1 kilo de almejas, ½ vaso de aceite, 6 dientes de ajo, 1 corneta, 1 vaso de vino y perejil.

Elaboración:
Se cortan cuatro ajos a rodajas, se fríen en el aceite y cuando estén dorados se agrega la corneta, las almejas bien lavadas y el vaso de vino. Se tapa la cazuela.
Por otro lado se realiza la salsa verde con aceite, perejil y los dos ajos restantes todo triturado. Cuando todas las almejas estén abiertas se rocía la salsa verde y se sirve.

La Cueva

Cervecería

C/ Séneca, nº 37 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 652 53 04 00

Cervecería de reciente apertura, caracterizada por su gran variedad de tapas, su cerveza de alta calidad y su ambiente ameno y distendido.

SUGERENCIAS

- Surtido de Ibéricos
- Carne de venado y ciervo

MARIDAJE

Vinos fino o amontillado de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Venado en salsa

Ingredientes (4 personas):
2 kilos de carne de venado, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo, 2 tomates, ½ vaso de vino blanco, 1 hoja de laurel, sal, aceite, tomillo y tomate frito al gusto.

Elaboración:
Se fríe la cebolla, el pimiento, los ajos y los tomates. Se añade la carne y el laurel. Se marea 10 minutos. A continuación se le añade el vino y se reduce durante 10 minutos más.
En un recipiente se pone el tomate frito y el tomillo, se añade agua, se mezcla y después se vierte en la olla a presión. Tiempo de cocción: 35 min.

Pepe e Inma

Cervecería "Peña Madridista"

Avda. del Deporte, nº 12 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 635 66 24 44 · 635 66 24 43
E-mail: jm19805@hotmail.es

Los seguidores del Real Madrid disponen de este enclave en Moriles, único para vivir los partidos o cualquier otro momento, tomando una cerveza o vino, acompañado de una buena tapa.

SUGERENCIAS

- Sangre encebollada
- Higaditos de pollo

MARIDAJE

Vino fino de Denominación de Origen Montilla-Moriles (servir muy frío).

Ensaladilla Rusa

Ingredientes (4 personas):
Atún, 2 huevos, patatas, verduras varias, aceitunas, un pimiento morrón, sal, mayonesa, vinagre y aceite al gusto.

Elaboración:
Primeramente cocer las verduras junto con las patatas. Una vez cocidas, partirlas a trozos pequeños. Picar las aceitunas, el pimiento morrón y cocer los huevos. El siguiente paso consiste en mezclar todos los ingredientes con el atún y la mayonesa y finalmente, aliñar al gusto.

Industrias Artesanas Castillo

C/ 28 de Febrero, s/n · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 77 83
E-mail: info@castillodemoriles.com
www.castillodemoriles.com

Industrias Castillo nos ofrece lo más dulce de Moriles, creando una repostería que fusiona tradición e innovación, recordándonos los deliciosos sabores de antaño.

SUGERENCIAS

- Gachas de mosto o café, magdalenas
- Natillas con galletas, tarta de chocolate
- Flan de huevo, tocino de cielo con yogur

MARIDAJE

Vino Pedro Ximénez de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Gachas de La Abuela

Ingredientes (4 personas):
250 gramos de harina, un poco de aceite de oliva, ½ litro de agua, azúcar, sal, matalauva, clavos, nueces, daditos de pan frito, cáscara de limón y una rama de canela.

Elaboración:
Verter un poco de aceite en una sartén con cáscara de limón y dorar la matalauva. A continuación, retirar la cáscara de limón y añadir el agua, la sal, el azúcar, los clavos, la canela y la harina. Remover hasta ebullición. Entonces, retirar la ramita de canela y añadir los daditos de pan frito y las nueces. Retirar del fuego y repartir en cuatro recipientes individuales. Dejar enfriar hasta que cuaje y servir con arrope.

El Biskuter

Mesón

Pasaje de Mariana Pineda, nº 6 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 83 86 75

Típica taberna con gran encanto, donde tomarnos una copa de vino y probar sus platos nos acerca al momento más tradicional en Moriles.

SUGERENCIAS

- Manitas de cerdo
- Callos
- Flamencas
- Pinchitos
- Surtidos ibéricos
- Gambas

MARIDAJE

Vinos amontillado u oloroso de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Solomillo en salsa verde

Ingredientes (2 personas):
2 solomillos, 2 patatas medianas, pimiento rojo, pimiento verde, ajo, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración:
Abrir los solomillos en filetes, salpimentarlos y ponerlos en una plancha previamente calentada. Mientras tanto lavar, trocear las patatas y freírlas en abundante aceite junto con los pimientos. Pasados cuatro minutos dar la vuelta al solomillo hasta que esté bien hecho por ambos lados. Se coloca en un plato y se rocía con salsa verde, elaborada con ajo, perejil y aceite de oliva. Finalmente se colocan los pimientos y las patatas.

San Pablo

Mesón

Avda. Andalucía, nº 4 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 75 52 · Fax: 957 53 74 45
E-mail: moriles@bodegassanpablo.com
www.bodegassanpablo.com

Situado en la calle principal frente a la Parroquia de San Jerónimo, este mesón hoy día regentado por la segunda generación familiar, ofrece vinos de bodega propia con una gran calidad.

SUGERENCIAS

- Berenjenas al Pedro Ximénez
- Pozos rellenos
- Chorizo al Moriles

MARIDAJE

Vino fino de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Lomo al Pedro Ximénez

Ingredientes (4 personas):
Para el lomo: 600 gramos de lomo en un trozo, sal, pimienta, pimentón dulce, pimentón picante, ½ vaso de vino, un poco de aceite de oliva. Para la salsa: ½ litro de vino Pedro Ximénez, el zumo de una naranja, 150 ml de nata, una cucharada de harina de maíz, piñones y pasas.

Elaboración:
Salpimentar el trozo de lomo y ponerlo en una bandeja, añadir el resto de ingredientes al lomo. Hornear durante una hora a 180º C con el horno previamente calentado. Por otro lado, en un cazo, reducir el Pedro Ximénez hasta la mitad aproximadamente, añadir sal, pimienta, el zumo de naranja, la nata y la harina; se deja a fuego medio durante 10 minutos aproximadamente. Cortar el lomo en filetes y añadir la salsa al gusto junto con los piñones y las pasas.

Raquel
Panadería Pastelería

Avda. Andalucía, nº 70 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 60 51

Sin duda panadería Raquel nos endulzará el momento ofreciendo su deliciosa y variada repostería, sin dejar de lado su costumbre panadera.

SUGERENCIAS

- Pan de todo tipo, tartas, magdalenas
- Tortas de chocolate, hojaldres, cañas
- Merengas, profiteroles, empanadas, canutos

MARIDAJE

Vino Pedro Ximénez de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Piononos

Ingredientes:
Huevos, harina, azúcar, anís, canela.
Para la crema pastelera: leche, azúcar, yemas de huevo, fécula de maíz, canela, la corteza de ½ limón.

Elaboración:
Se mezclan los huevos, harina y azúcar para hacer la masa del bizcocho, se vierte sobre un molde y se hornea durante 20 minutos aproximadamente. Se riega con azúcar y anís y se enrolla.
Para adornar el piononо debemos hacer la crema pastelera. En un cazo poner la leche, el azúcar, la canela y la corteza del medio limón, calentarlo hasta que hierva. Disolver en un poco de leche fría la fécula de maíz y mezclarla con la yema de los huevos. Unir todos los ingredientes y dejar enfriar.
Adornar los piononos con la crema pastelera.

Pineda y Viso

Panadería

C/ Ruiz Canela, nº 44 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 70 61

El delicioso pan y el buen hacer durante décadas son sinónimos de esta panadería, que aún en nuestros días sigue ofreciendo al cliente productos elaborados a la antigua usanza.

SUGERENCIAS

- Pan de todo tipo cocido en horno de leña
- Magdalenas, cortadillos, mostachones, tartas
- Roscos de galleta o de hoja, coquitos, empanadas

MARIDAJE

Vino Pedro Ximénez de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Roscos de Vino

Ingredientes:
Vino fino de la Tierra, harina, aceite de oliva, matalauva, azúcar, canela y ralladura de limón.

Elaboración:
Poner todos los ingredientes en un cuenco y batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Se cogen trocitos de masa y se hace la forma de rosco. Cuando estén todos hechos se ponen en una bandeja de horno y se cuecen durante 15 minutos a 200º C.

Otra variante consiste en bañar los roscos, una vez hechos, en "carete" (merengue realizado con claras de huevo y azúcar).

Maribel

Patatas Fritas

C/ García de Leaníz, s/n · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 957 53 60 80
E-mail: info@patatasfritasmaribel.com
www.patatasfritasmaribel.com

Esta fábrica situada en Moriles posee ya una alta tradición en elaboración y exportación de patatas fritas y aperitivos, ofreciendo al cliente una calidad sin igual allá donde quiera que se encuentre.

SUGERENCIAS

- Patatas de pueblo
- Patatas fritas con aceite de oliva
- Snacks de varios tipos de pan
- Rosquillas sin grasa
- Regañas

MARIDAJE

Vino fino de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

Patatas al ajillo

Ingredientes:
Patatas seleccionadas, aceite de oliva, sal, ajo en polvo.

Elaboración:
Se seleccionan las patatas y se cortan en rodajas con corte fino tipo chips. Se frían en aceite de oliva a 160º C. Una vez fritas, se añade sal con ajo en polvo.

Paola
Pizzería

C/ Lucena, nº 7 · 14510 Moriles (Córdoba)
Tel.: 660 69 41 81

Su principal identidad es el saber hacer y la artesanía, sobre todo a la hora de elaborar sus deliciosas pizzas en horno de piedra y sus platos italianos.

SUGERENCIAS

- Comida italiana
- Carne a la parrilla
- Pizza a la piedra

MARIDAJE

Vinos amontillado u oloroso de Denominación de Origen Montilla-Moriles (servir muy frío).

Pizza Barbacoa

Ingredientes (2 personas):
Masa: 480g de harina, 19g de levadura, 20g de sal y 200ml de agua.
Barbacoa: 150g de bacon ahumado, 150g de carne de cerdo picada, 150g de carne de ternera picada, una cucharadita de pimentón picante, un vaso de vino de Moriles, 2 cucharadas de sal pimentada, 5 gotas de tabasco, una cebolla, 5 dientes de ajo, 3 hojas de laurel, 30g de tomate frito, 100g de mozzarela, orégano al gusto.

Elaboración de la masa: *Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa compacta y uniforme. Dejar la masa fermentar durante unos 30 minutos a una temperatura de 30º C. Estirarla dándole forma. Y ya está lista para rellenar.*

Preparación de la barbacoa: *Pique toda la cebolla y el ajo muy pequeñito, sofríalo junto con el laurel y la carne hasta que quede dorado. Vierta el vino de Moriles y redúzcalo. Añadir el resto de ingredientes junto al bacon ahumado.*

Otros establecimientos
de interés en Moriles

Asador y Pizzería Lanzas
C/ Virgen del Rosario, s/n
Tel.: 957 53 78 85 · 957 53 73 21

Asador de pollos "El Valle"
Bda. Blas Infante, Bloque 1º
Tel.: 646 60 00 45

Asador de pollos "El Rey"
C/ Virgen del Rosario, nº 28
Tel.: 957 53 73 40 · 645 48 73 21

Pizzería Andalucía 66
Avda. Andalucía, nº 66
Tel.: 957 53 71 77

Mister Kebab
C/ 28 de Febrero, s/n
Tel.: 625 80 94 03

Café Bar Dubai
Pza. Constitución, nº 7 – bajo
Tel.: 609 92 73 86

Cafetería-Cervecería Siglo XXI
Avda. Andalucía, s/n
Tel.: 957 53 70 93

Planimetría
de Moriles

RELACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

1. Bar Lanzas
2. Bar Zurito
3. Cafetería Bar La Esquina
4. Cervecería La Cueva
5. Cervecería Pepe e Inma “Peña Madridista”
6. Industrias Artesanas Castillo
7. Mesón El Biskuter
8. Mesón San Pablo
9. Panadería Pastelería Raquel
10. Panadería Pineda y Viso
11. Patatas Fritas Maribel
12. Pizzería Paola
13. Asador y Pizzería Lanzas
14. Asador El Valle
15. Asador El Rey
16. Pizzería Andalucía 66
17. Mister Kebab
18. Café Bar Dubai
19. Cafetería-Cervecería Siglo XXI

Esta guía ha sido elaborada por el módulo de Agente de Desarrollo Turístico del Taller de Empleo "Lagar de Vida" cuyo ente promotor es el Ayuntamiento de Moriles, habiendo participado en la misma:

- Sandra Badillo Cano
- José Miguel Alcalá Alcalá
- Beatriz Castrejón Sánchez
- Rafael Fernández Pérez
- Pablo González Aguilera
- Mª Carmen Gutiérrez Ruiz
- Rafael Morales Roldán
- Amalia Prieto Jalao

Servicio Andaluz de Empleo
CONSEJERÍA DE EMPLEO

Unión Europea
Fondo Social Europeo
El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro

Ayuntamiento de Moriles