



Producto, tradición
y creatividad de la
gastronomía
andaluza

Las ochenta tapas que podemos saborear en este libro, destapando sus secretos, son el resultado exclusivo de sus veintidós artífices durante los cuatro encuentros que ha llevado a cabo tapearte a lo largo de 2012 por diversos puntos de nuestra geografía.

Del mismo modo, los establecimientos que se citan son donde trabajaban durante el mismo periodo referido.

Edita GASTROARTE ANDALUCÍA
gastroarteandalucia@gmail.com

Director Fernando Rueda García

Diseno Carlos Jiménez Rodríguez

Traducción Candace Garland

Fotos
Fernando Rueda
Luna Martini
Pablo Souvirón
Alfonso Acedo
Juan Antonio Martín
Manuel Manosalbas
Javier Nuño

SUMARIO

Índice de recetas	4	Israel Bravo	116
Presentación	6	Iván Bravo	126
La tapa como promoción turística	12	Javier Hernández	136
Cervezas San Miguel	14	Jordi Bataller	146
Álvaro Arbeloa	16	José Carlos García	156
Amador Fernández	26	Juan Andrés Morilla	166
Benito Gómez	36	Kisko García	176
Cati Schiff	46	Mauricio Giovanini	186
Celia Jiménez	56	Pachu Barrera	196
Charo Carmona	66	Rafael Luque	206
Dani García	76	Richard Alcayde	216
Diego del Río	86	Sergio del Río	226
Diego Gallegos	96	Willie Orellana	236
Fernando González · Ignacio Carmona	106	Adolfo Jaime Canseco	246

índice de recetas

Atún de almadraba marinado en miso	20	porra antequerana afrutada.....	66
Coca de verduras con atún ahumado en aceite y germinados	22	Pulpo a la parrilla con patata asada y trufa	68
Caballa malagueña nitsuke	24	Gamba blanca de Marbella con crema de puerro, curry y granizado de lemon grass	70
Gyoza de rabo de toro, boletus y foie-gras	26	Ostra con crema de vinagre balsámico blanco y granizado de tomate aliñado.....	72
Salmón marinado con cítricos, naranja confitada y caviar de mújol	28	Tomate del terreno semi seco con queso de cabra de Archidona, piñones, membrillo y rúcula.....	74
Terrina de foie con miel de caña, sobre pan de especias	30	Arroz meloso, foie, peregrinas y boletus.....	76
Cochinillo confitado con salsa de ciruelas.....	32	Sopa de ostiones, cítricos e hinojo.....	78
Ravioli de perdiz y trufa.....	34	Verduritas a 60º con gambas de Málaga.....	80
Conchas finas de Málaga con pipirrana, jengibre y albahaca	36	Ensaladilla malagueña.....	82
Chapata de carrillada gratinada.....	38	Taco de róbalo con tafiya verde (salsa verde al estilo morisco).....	84
Regañá de sardina marinada, tomate y sésamo negro.....	40	Carrillera de cerdo ibérico con agrí dulce de miel de caña de Frigiliana y vinagre de Jerez	86
Salmón marinado a la vainilla, yogur de huevas y piel de lima.....	42	Poza de migas ajárquicas con guiso de chivo lechal malagueño y frutos secos.....	88
Helado montado al vino de Málaga con gelatina de cacao	44	Pastelitos de caracoles en caldillo	90
Cardenal de café con salsa de chocolate y cardamomo	46	Mac Chipi con alioli de fruta del amor	92
Pera y romero.....	48	“60 minutejos de guarro”. Oreja, orejón, papa y algarroba	94
Pan, chocolate y aceite	50	Gordo y <i>reondo</i> con ajoblanco de habas	96
Sushi-flamenquín de cerdo ibérico.....	52	Chupireta de chivo malagueño	98
Helado de naranja con aceite de arbequina, canela y P.X.....	54	Berberechos a la plancha, toque de ibérico de bellota del Valle de los Pedroches y espumoso de patatas	100
Salmorejo de aguacate con pan de aceitunas negras y sardinas marinadas	56		
Rabo de toro, jugo concentrado de oloroso con patatas trufadas.....	58		
Potaje de castañas	60		
Cartucho de verdura rebozada con salsa tibia de mango	62		
Helados suaves de porra y virutas de almendra y jamón	64		
Huevos de prueba de matanza sobre fondo de			

Sopa malagueña con vino Viña A.B. en textura de gel, gambas de la bahía de Málaga y almejas, todo en cristal.....	102
Ventresca de salmón salvaje marinado con aguacate y mango de la Axarquía, aliño de lima y cilantro	104
Sopa malagueña de pescado y moluscos de roca con almendras	106
Pinchos de aguacate a la moruna con fresquito de tomate.....	108
Peregrina sobre sofrito andaluz, crujiente de pan de hierbas y polvo de pata negra	110
Salaito de muslito de codorniz con su bocadillo de pisto y huevo frito	112
Hamburguesa completa de mero con pata negra.....	114
Bacalao en tempura negra con curry	116
Ajoblanco de pistacho, orejones y Pedro Ximénez.....	118
Carrilleras con espuma de patata y polvo de chorizo	120
Manzana recién caída del árbol sobre tierra negra.....	122
Yema de huevo, blinis de patata y caviar de arenque.....	124
Vieira arropada en packchoi con panceta ibérica y dashi ibérico	126
Ostra con consomé de ibérico	128
Atún ponzu y lima	130
Ñoquis de queso payoyo con jugo de espinacas	132
Galete de atún rojo, los jugos de una ensalada de tomate y cebolla a la brasa	134
Lata de codorniz escabechada y su espuma.....	136
Crema de morcilla rondeña, huevo de codorniz a baja temperatura y pluma a la leña.....	138
Ajoblanco con granizado de mango	140
Presa ibérica tataki con espárragos y salsa ponzu	142
Gazpacho de cereza, queso fresco y anchoa.....	144
Burguer bull de rabo de toro, mayonesa de su jugo, rúcula y queso havarti	146
Shashimi de atún rojo con emulsión de Dijon	148
Tataki de salmón con falso ceviche de aguacate de la Axarquía	150
Pastelito de chocolate con helado de haba tonca.....	152
Crema de setas de temporada con coliflor crunch, yema de huevo de corral curada y módena trufado	154
Gazpacho de espárragos verdes, langostino empanado y huevo de codorniz pochado	156
Mar y montaña de chipirón y molleja de cordero, patatas y espárragos verdes.....	158
Queso de cabra malagueña, rabo de toro y castañas	160
Papada ibérica, manzana y migas	162
Crestas de gallo guisadas con espuma de patatas	164
Ajoblanco de almendras con caballa marinada y setas de temporada.....	166
Espuma de parmesano con fina lámina de bacalao y polvo crujiente de avellanas	168
Envoltini de presa ibérica marinada con shiitake confitados y crema de Jabugo	170
Morrillo de pez espada en manteca colorá	172
Templado de bacalao con alioli de piquillo.....	174
Taco de atún rojo con emulsión de coliflor.....	176
Sopa de chocolate blanco con bizcocho de pistacho y granizado de fruta de la pasión.....	178

gastroaRte^a



Gastroarte o la reinvencción de la Tapa

L

o que se inició de manera fortuita allá por 2010, Tapearte, es hoy el Grupo Gastronómico de Andalucía, Gastroarte, toda una madura forma de entender en nuestra comunidad la tapa moderna, eso que, más o menos afortunadamente, se ha venido a llamar gastrotapeo y que, como todo lo referente a la alimentación humana y más concretamente mediterránea, se encuentra en esa génesis de renuevo constante sin perder sus huellas de identidad, su esencia. Gastroarte, no es otra cosa que esa reinvencción del tapeo, esa forma de filosfar la calle que no se podría entenderse fuera del marco y de la mentalidad de mediterraneidad, asociada a vida al aire libre, a conceptos como ágora, plaza, zoco, mercado, feria, bazar, lonja; a esos espacios urbanos abiertos que –dado el clima- favorecen la sociabilidad: la reunión, la charla y nuestra peculiar forma de hablar (a gritos) y, de ello, deriva también la afición a comer en la calle y a lo que denominamos tapear.

Las tapas, dice el DRAE, son una pequeña porción de algún alimento que sirve como acompañamiento de una bebida; pero esta definición ya no tiene sentido. Creo, humildemente, que la tapa de hoy ha desbaratado la definición y es justamente al contrario; no vamos a un lugar por el tipo de vino o cerveza que nos sirven, sino por las tapas que podemos elegir; es decir, son las bebidas las que hoy acompañan a las tapas. Otra de las paradojas de esa reinvencción de nuestro tapeo.

El tapeo se ha reinventado porque tampoco es igual el hombre que se acerca hoy a un bar a tomar una cerveza o un vino que el que entraba a un mesón o una tasca al uso hace cincuenta años o, incluso, más. La tapa ha evolucionado y seguirá cambiando en la medida que no es una forma de comer, sino una manera -como se ha dicho más arriba- de entender la calle, la mediterraneidad y, como tal, lo que cambia no es su espíritu, sí su forma: de las tascas o los gastrobares, de la rodaja de embutido a la alta cocina en pequeñas porciones.

Los gastrobares, los de verdad, pues como en todo se abusa de los nombres fácilmente, son algo así como restaurantes gastronómicos donde el menú lo componen tapas de diseño que se entienden como el prêt-à-porter de la alta cocina. “Platitos” sugestivos, sugerentes e innovadores a precios atractivos para ese gran público que pondría pegas para entrar, y menos de forma asidua, a un restaurante de alta cocina.



Gastroarte se basa en otra paradoja; la de hacer una cocina de manera distinta pero igual con nuestros productos de siempre: lo mejor de nuestras costas, de nuestras huertas y de nuestros campos y bosques, innovando en la manera de elaborarlos o presentarlos, con lo que el comensal se identifica con ellos y los encuentra cercanos; son, algo así, como los paisajes de Andalucía servidos en tapas. Precisamente por ello, las tapas son embajadoras de nuestra forma de ser y explican nuestros visitantes quienes somos por lo que comemos y cómo lo comemos... es decir, en tapas. Son otra forma y más divertida de conocer nuestra ciudades, picoteando de bar en bar, mientras se callejean las tapas hasta que el comensal se hace parte de ellas, de su realidad y de su teatralidad, convirtiéndose en protagonista y, en ese momento, ya no se es un turista, si no uno más de la ciudad que realiza ese acto de convivialidad y comensalidad que entendemos como parte de nuestra singular manera de entender el día, la calle y los amigos. Este tipo de tapeo ha reinventado, también, hasta la forma de hacer turismo.

Así son los cocineros de Gastroarte, un foro de amigos que tienen el denominador común de ser afamados maestros de los fogones de restaurantes, muchos de ellos laureados con una o más estrellas Michelin, además de creadores de esos platos para liliputienses que son las tapas, sean tradicionales, ya atrevidas, modernas o vanguardistas, pero generadoras de un nuevo recetario como el que aquí se muestra, un extraordinario escaparate de estilos y productos gastronómicos de nuestra tierra.

La clave del éxito de los cocineros de Gastroarte está en el protagonismo que le otorgan al producto, calidad ligada a la tierra; a la, por lo general, compleja elaboración que se escapa al común de los mortales tanto por el aparataje empleado como por los aditamentos con los que se aliñan; pero, muy especialmente, porque han sabido transmitir ese sentimiento de placer, de creatividad, de reinención, de arte, valores que consiguen diferenciar plenamente alimentarse de comer. No es saciar el apetito que reclama el cuerpo; es el placer de saber comer y beber, y el placer es un estado del espíritu.

Siempre cabría preguntarse cuál es el límite de la cocina y, por extensión, de la tapa y, siempre, se podría responder que es paralelo al de la creatividad humana: infinito.

Fernando Rueda. PRESIDENTE DE GASTROARTE

GASTROARTE OR THE REINVENTION OF THE TAPA

Tapearte happened as a fortuitous meeting in 2010 and has today evolved into Gastroarte, as known as Grupo Gastronómico de Andalucía. Gastroarte is a way to understand our community of the “modern tapa”, later referred to as “gastrotapeo”. Gastrotapeo refers to human food and more particularly to Mediterranean food. “Gastrotapeo” is in the genesis of constant renewal, but without losing its identity or essence. Gastroarte is nothing other than the reinvention of “tapeo”, the form of philosophizing in the street and of the Mediterranean mentality of “life in open air” that cannot be otherwise understood. Concepts such as “ágora”, “plaza”, “zoco”, “mercado”, “feria”, “bazar”, or “lonja”; urban public areas that favor sociability due to our climate. These social activities that involve such concepts as a meeting, an informal chat, and our peculiar form of speaking (loudly), are all products of the passion we have for eating in the street, and from there the word “tapear” is derived.

The DRAE describes “tapas” as “a small portion of some kind of food that serves to accompany a drink”, but this definition just does not make sense. I humbly believe that the definition of the today’s tapa has been skewed and it is just the contrary. We do not go to a food and beverage establishment for the type of wine or beer that they serve, but instead for the variety of tapas that is offered. Today, in these establishments it’s the drinks that accompany the tapas. This is another one of the paradoxes that mold into the reinvention of our “tapeo”. Tapeo has been reinvented because nowadays not even the man who goes to the bar to have a beer or a glass of wine is the same man, fifty or more years ago, who entered into a “mesón” or “tasca” (bar). The tapa has evolved and will surely change into a form that cannot even be eaten. The tapa will most likely change

into, as previously mentioned, a way to understand the street and the “mediterraneality”. What changes is not the spirit of the tapa, but the form of these “tascas” (bars) and gastro bars. From the slice of cured meat to “haute” cuisine in small portions.

In respect to the “real” gastro bars, the name is easily abused, as is everything in life. These bars are something like gastronomic restaurants where the menu is comprised of designer tapas that we all know as the “prêt à porter” of haute cuisine. Small little suggestive and innovative dishes at an attractive price for a grand public that would fight to get in, and less assiduously, for a haute cuisine restaurant. Gastroarte is also based on another paradox, that of cooking in a distinct way, but using the same products as always. For example, using the best products from our coastline, from our farms, our fields, and forests, but finding innovative ways to elaborate and present them. These innovative ideas allow a guest to identify with the products closest to them; as if having the scenery of Andalusia served in the form of a tapa. Precisely due to this the tapas are ambassadors of our way of being and explain to our visitors whom we are by way of what we eat and how we eat it namely, in tapas. It’s an amusing way to get to know our cities. The guests go from bar to bar tasting these tapas until they feel as though a part of them, of their reality and showmanship and finally converting themselves into a protagonist. In this very moment they are no longer a tourist, but one more in this city who performs this act of conviviality and commensality, which we comprehend as part of our singular way of understanding each day; the street and friends. This type of “tapeo” has essentially reinvented tourism.

The chefs of Gastroarte are like this, a group of friends whose com-



mon denominator of becoming a renowned master of the kitchens of restaurants, many of them laureates with one or more Michelin stars. They are creators of these small dishes for Lilliputians, the tapas. The tapas can be traditional, bold, modern, or vanguard, but the chefs are truly generators of a new recipe that has been shown through an extraordinary showcase of styles and gastronomy products of our land. The key to success of these chefs of Gastroarte is in the protagonism that they contribute to the product. The quality of food linked to the land, the complex elaboration that escapes the ordinary mortals both for the instruments employed and for the sea-

sonings that they use to dress the product. Also, for being able to transmit this sentiment of pleasure, creativity, reinvention, and art, which are all values that plainly differentiate how we eat. It's not about taking out the hunger that reclaims the body, but instead it is about the pleasure of knowing how to eat and drink, and that pleasure is a state of spirit.

We could always ask, what is the limit of the kitchen and, by extension, of the tapa? Then, we could always respond that it is the parallel of the human creativity: infinite.

Fernando Rueda. PRESIDENT OF GASTROARTE

In one of his most well-known works, *The Conquest of Happiness*, Bertrand Arthur Russell affirms that one of the keys to being happy lies in our capacity to offer affection to those around us, obviously, in the hope that that affection is reciprocated.

Perhaps Russell had in mind the benefits of a well-executed cuisine when he arrived at that conclusion. You would think, what does being happy have to do with cuisine? Using a holistic conception I tell you that it has much to do with it. Today we do not eat for the sake of hunger, at least not exclusively. We cook and eat in order to relate with one another and to experiment new sensations. Also, to express that we love each other and that our happiness is to be the subject of the rest of our lives. In these following pages you will not only find tens of ways to cook and combine with mastery, the basic ingredients to achieve a "small" work of art. Instead, this book of recipes is basically a treaty of happiness.

It was not long ago that we found that gastronomy, additionally a strong transmitter element of the culture and traditions of any society, was one of the most authentic and appreciated complements offered by a tourist destination. Today, without the shadow of a doubt, it is one of the principal motivations that moves hundreds of millions of people in midst of their touristic voyage all over the world. What do we look for when we travel? Rest, entertainment, new experiences, unique sensations, ...and happiness.

Through decades we have been constructing the tourism industry so that it would eventually be one of security and confidence. In Málaga, which forms part of the "Costa del Sol", thanks to a unique cuisine that combines excellent quality prime materials, talented chefs, a vision and a great deal of affection, our tourism industry is also one of happiness. Enjoy the food, but most of all be happy.

Arturo Bernal Bergua
Managing Director of the Tourism Board of the Costa del Sol





n una de sus obras más conocidas, *En busca de la felicidad*, Bertrand Arthur Russell afirma que una de las claves para ser feliz estriba en nuestra capacidad de dar cariño a los que nos rodean unido, obviamente, a la expectativa de ser correspondidos.

Quizás Russell tenía en mente los beneficios de un bien ejecutado arte culinario cuando llegó a esa conclusión. Y ustedes pensarán, ¿qué tiene que ver la cocina con la felicidad?

Yendo a una concepción holística de la cuestión, yo les diría que todo. Ya no comemos para alimentarnos. Al menos no exclusivamente. Cocinamos y comemos para relacionarnos, para experimentar juntos nuevas sensaciones, para decirle al otro que le queremos. Que estamos dispuestos a que su felicidad sea asunto nuestro el resto de nuestras vidas.

En estas páginas no solo encontrarán decenas de formas de cocinar, de combinar con maestría ingredientes básicos para lograr una "pequeña" obra de arte. Este libro de recetas es, básicamente, un tratado de la felicidad.

No hace mucho que descubrimos que la gastronomía, además de un potente elemento transmisor de la cultura y las tradiciones de cualquier sociedad, era uno de los complementos más auténticos y apreciados de la oferta de un destino turístico. Ahora constituye, sin duda, una de las principales motivaciones que mueve a cientos de millones de personas en sus viajes de turismo por todo el mundo. ¿Qué buscamos cuando viajamos? Descanso, entretenimiento, nuevas experiencias, sensaciones únicas,... felicidad.

Durante décadas hemos ido construyendo la industria del turismo para que sea la de la seguridad y la confianza. En Málaga Costa del Sol, gracias a una singular oferta gastronómica que aúna materias primas de calidad inmejorable y cocineros y restauradores con talento, visión y grandes dosis de cariño, nuestra industria turística es además, la de la felicidad.

Que les aproveche. Pero, sobre todo, sean felices.

Arturo Bernal Bergua

Director Gerente del Patronato de Turismo de la Costa del Sol



COSTA DEL SOL
M A L A G A

“Tapas” are one of the things that molds the identity of our cuisine. They have evolved with time until reaching the point of being considered a real delicatessen of the Spanish cuisine. Also, the concept of “tapeo”, the essence of the Andalusians and of our culture, is something that is greatly valued by all those who visit this region. In definition, sharing a few “cañas” (beer) and tapas with our friends is something that characteristically shapes our lifestyle.

In the Cerveza San Miguel company we know the importance of tapeo as it is closely linked to the world of beer. Our variety of beverages combine perfectly with all types of tapas and dishes; maximizing the flavours and ensuring that everyone enjoys this popular ritual.

In this book you will find a collection of recipes that join, in one place, tradition and modernity that is based upon the excellent quality of the products derived from our land.

We hope that you enjoy this small sample of the Málaga and Andalusian cuisine.

Miguel de Hoyos
Trade Marketing del Área Sur del Grupo Mahou-San Miguel



L

a tapa es ya un referente de la cultura gastronómica de nuestro país. Estos pequeños bocados se han convertido en verdaderas delicatessen en miniatura, ideales para acompañar nuestros momentos de ocio y disfrute. De hecho, son muchas las ciudades españolas conocidas fuera de nuestras fronteras por el arte de la tapa y, cómo no, Andalucía y Málaga en particular ocupan un papel preferente entre ellas.

En San Miguel siempre hemos sido conscientes de la importancia del tapeo, no sólo por la riqueza gastronómica que aporta en el marco de nuestra dieta mediterránea, sino por la importancia que tiene en nuestro modo de vida y en las relaciones sociales. Nuestra bebida es, además, una excelente compañera de las tapas, potenciando su sabor y refrescando el paladar de aquellos que practican esta popular costumbre.

Estamos seguros de que este libro contribuirá a la expansión de la gastronomía malagueña y andaluza, y a mostrar la excelente calidad de los productos de nuestra tierra.

Esperamos que disfruten de las recetas que se presentan a continuación.

Miguel de Hoyos

Trade Marketing del Área Sur del Grupo Mahou-San Miguel





Hígado de Rape con Ponzu y Daikon



Álvaro Arbeloa

Restaurante Takumi
MARBELLA, MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 4 Personas

(Para 4 tapas)

200 gr de hígado de rape fresco

c/s de sal

c/s de pimienta

c/s de jugo de jengibre fresco

c/s de sake

Para la salsa ponzu

100 ml de salsa de soja

300 ml dashi (*)

2 piezas de jugo lima

c/s de sal

c.s. de daikon (**)

ELABORACIÓN

Limpiar el rape de venas y marinar con sal pimenta y todos los líquidos. Dejar en frío cubierto un par de horas. Una vez transcurrido el tiempo de marinado, rular el hígado de rape sobre un film de cocina, dándole forma de cilindro y escaldar en agua caliente unos minutos. Enfriar en agua fría y dejar en frío hasta el día siguiente para que asiente correctamente.

Para la salsa ponzu juntar todos los ingredientes.

Emplatado

Para el emplatado, cortar un medallón de hígado, colocarlo en el plato, rallarle daikon y jengibre y acompañarlo con la salsa.

--
(*) Caldo de pescado

(**) Nabo holandés



Niku Tataki (Tataki de Ternera)

INGREDIENTES

Para 4 Personas

200 gr de lomo de ternera
1 pieza de aguacate
20 gr de cebolleta fresca
c/s de lima
c/s de aceite de sésamo picante
c/s de alga wakame
c/s de salsa yakiniku (*)

ELABORACIÓN

Pelar el aguacate y chafarlo con un tenedor, sin aplastar demasiado. Añadirle la cebolleta picada, el aceite de sésamo y el jugo de lima, darle el punto de sal y pimienta.

Marcar el lomo de ternera en la plancha a fuego fuerte sobre sus cuatro caras, dejando el centro crudo.

Emplatado

Colocar una cucharada de la pasta de aguacates sobre el plato y cortar la carne en lonchitas de forma que queden intercaladas sobre el aguacate. Salsear con un poco de salsa yakiniku

--

(*) Especie de salsa barbacoa
japonesa para carnes.



Huevo Frito Nipón

INGREDIENTES

Para 4 Personas

4 unidades de pasta wantan
4 unidades de yema de huevo
de codorniz
50 ml de aceite de sésamo
100 ml de aceite de girasol
c/s de malto dextrina
100 gr de ventresca de atún
20 gr de cebolleta fresca
c/s de salsa kimuchi (*)
c/s de fideos harusame (**)

--

(*) Salsa picante japonesa

(**) Harusame o "lluvia de primavera". Fideos elaborados con judías mung y fécula de patata, muy finos y transparentes que se hinchan y blanquean al freírse.

ELABORACIÓN

Freír la pasta wantan, dándole forma de medio huevo y ayudándose de un cazo.
Para la tierra de sésamo, unificar los aceites, añadir la malto dextrina y calentar en un cacerillo al fuego hasta obtener la textura deseada.
Cortar la ventresca de atún en daditos de, aproximadamente, 1cm x 1cm y añadirle la cebolleta fresca y la salsa kimuchi
Freír los fideos y reservar.

Emplatado

Colocar la pasta de fideos harusame fritos de base, simulando el nido de las gallinas. Sobre ella, disponer la pasta wantan rellena del tartar de atún y, por encima, la tierra blanca de aceite de sésamo, terminando con la yema de huevo por encima.



Age Dashi Tofu (Tofu Frito)

INGREDIENTES

Para 4 Personas

1 paquete de tofu fresco
c/s de harina de patata
c/s de ralladura de zanahoria
fresca
c/s de ralladura de jengibre
c/s de ralladura de daikon
c/s de katsuobushi (*)
Para la salsa
200 ml de caldo dashi
50 ml de salsa soja
1 cucharada de harina de patata

--

(*) *Katsuobushi o virutas elaboradas con atún secado, fermentado y ahumado que según su grosor cambia de nombre (hanakatsuo, karebushi).*

ELABORACIÓN

Secar el tofu del excedente de agua y cortar en dados de 2,5 cm x 2,5 cm aproximadamente, pasar por la harina de patata y freír en abundante aceite, dándole color dorado al frito.

Para la salsa, unificar los líquidos y ligarlos con la harina de patata.

Emplatado

Para la presentación, colocar el tofu frito, napar con la salsa, colocar las diversas ralladuras sobre el tofu frito y terminar con un poco de katsuobushi encima.

Monkfish liver with ponzu sauce and daikon

Ingredients (makes for 4 tapas)

200 gr fresh monkfish liver
Salt, to season
Pepper, to season
Juice of fresh ginger
Sake

The ponzu sauce

100 ml soy sauce
300 ml dashi
Juice of 2 limes
Salt, to season
Daikon

Preparation

Clean the monkfish and season with salt and pepper. Marinate the liver with all of the liquids. Cover and leave to cool for 2 hours in the refrigerator. Once marinated, roll the monkfish onto cling wrap into the shape of a cylinder and scald in hot water for a few minutes. Cool the monkfish in cold water and leave to cool for 1 day so that it may set correctly.

The ponzu sauce

Mix together all of the ingredients.

Presentation

Cut a medallion of the monkfish liver and present on a serving dish. Accompany the liver with the desired amount of Ponzu sauce.

Niku beef tataki

Ingredients (makes for 4 tapas)

200 gr veal loin
1 avocado
20 gr fresh diced spring onions
Lime
Spicy sesame oil
Wakame seaweed
Yakiniku sauce

Preparation

Peel the avocado and crush lightly with a fork. Add the diced spring onions, the spicy sesame oil, and lime juice. Add salt and pepper to season.

Mark the four sides of the veal loin on the grill using high heat, but leaving the center raw.

Presentation

Place a spoonful of avocado paste on a plate. Cut the veal into slices and present the slices interspersed over the avocado. Add a small amount of the Yakiniku sauce to the meat.

Nippon style fried eggs

Ingredients (makes for 4 tapas)

4 units of wonton dough
 4 quail egg yolks
 50 ml sesame oil
 100 ml sunflower oil
 Maltodextrina
 100 gr toro
 20 gr fresh diced spring onions
 Kimuchi sauce
 Harusame noodles

Preparation

First, fry the wonton dough, giving them the form of a half egg with the use of a small pot or ladle. To make the sesame oil crumbs unify the oils, add the maltodextrina, and warm on the stove in a small saucepan until the desired texture is acquired. Cut the Toro into approximately 1 cm x 1 cm cubes. Add the fresh diced spring onions and the Kimuchi sauce. Finally, fry the Harusame noodles and reserve.

Presentation

Place the noodles in a dish simulating a bird's nest. On top of the noodles place a fried wonton, previously filled with the toro, and garnish on top with the white sesame oil crumbs. Finish the dish by placing a quail egg yolk on top.

Agedashi fried tofu

Ingredients (makes for 4 tapas)

1 package of fresh tofu
 Potato starch
 Fresh carrot zest
 Fresh ginger zest
 Zest of daikon
 Katsuobushi

The sauce

200 ml dashi stock
 50 ml soy sauce
 1 tablespoon potato starch

Preparation

Dry the excess water from the tofu and cut into cubes of approximately 2,5 cm x 2,5 cm. Roll the tofu cubes into the potato starch and fry in an abundance of oil until golden brown.

The sauce

Unify the liquids and mix them with the potato starch.

Presentation

Strain the excess oil from the fried tofu, cover with the sauce, and add the diverse zests on top of the tofu. Garnish on top with the Katsuobushi.



Rulada de Aguacate con Gambones, Col y Lima



Amador Fernández

Restaurante Amador
Hotel Villa Guadalupe
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 16 tapas

Para la salsa de yogur y lima

1 yogur griego

1 cuchara de zumo de lima

1 cucharita de sal

1 puntilla de cayena

Para la rulada de aguacate

8 aguacates pelados

Aceite de oliva virgen extra

Cordoliva

200 gr de col rallada muy fina

100 gr de zanahoria en juliana
muy fina

100 gr de cebolla roja juliana
muy fina

200 gr de mayonesa de lima

1,5 dl de nata

Un poco de eneldo muy picado

Zumo de 2 limas

250 gr de gambones cocidos y
cortados en juliana

c/s sal

ELABORACIÓN

La salsa de yogur y lima

Mezclar todos los ingredientes.

La rulada de aguacate

Cortar en cuartos los aguacates. Con la mandolina cortar láminas muy finas, ponerlas en papel sulfurizado y envasar al vacío.

Mezclar la col, la zanahoria, la cebolla y los gambones. Agregar la mayonesa, la nata y el zumo y ralladura de limas. Incorporar la mayonesa y añadir la ensalada de gambones previamente mezclada.

Emplatado

Con cada cuarto de aguacate se le añade un poco de la ensalada de gambones y se rula. Hacer una lagrima con la salsa de yogur y lima en el plato y se presenta el rulo de aguacate encima.



Barigoule de Alcachofas Estofadas y Jamón Ibérico

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para las alcachofas estofadas

8 alcachofas peladas

150 gr de jamón ibérico de bellota

1 dl aceite de oliva virgen extra Cordoliva

Para la salsa barigoule

2 dientes de ajo

1 dl aceite de oliva virgen extra Cordoliva

1 cebolla

4 chalotas

4 zanahorias

250 gr de jamón serrano

3 alcachofas enteras

4 dl de vino blanco

8 dl caldo de pollo

8 dl caldo de ternera

c/s sal

ELABORACIÓN

En una olla se saltean los dientes de ajo y las demás verduras hasta que estén dorados. Añadir el jamón serrano cortado en tiras y las alcachofas enteras. Añadir el vino blanco, reducir hasta la mitad y añadir los caldos. Cocer durante 10 minutos, colar y enfriar.

Envasar al vacío los corazones de alcachofas con la salsa barigoule. Cocer durante una hora a 85º C al baño maría.

Emplatado

Calentar en una cazuela de barro las alcachofas y las salsas y añadirle las lácas de jamón Ibérico de bellota para decorar.



Costillas Asadas a la Barbacoa con Patata Ahumada

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Para la patata ahumada

2 kg de patatas cocidas con la piel; 1 dl de nata;
2 cucharas de aceite ahumado de lavanda;
100 gr de cebolla en brunoise;
100 gr de maíz; 75 gr de beicon en brunoise

Para la costillas al vacío

2 kg de costillas de cerdo ibérico
1 dl aceite de oliva virgen extra Cordoliva
c/s de sal
c/s de pimienta

Para la salsa barbacoa

600 gr de ketchup
110 gr de vinagre de cidra
100 gr de azúcar moreno
50 gr de miel de caña
50 gr de zumo de piña
50 gr de whiskey bourbon
10 gr de aceite ahumado
10 gr de salsa Worcestershire

ELABORACIÓN

La salsa barbacoa

Mezclar todos los ingredientes en una olla y reducir hasta la mitad.

Las costillas al vacío

Se salpimienta las costillas y se envasan al vacío y se cuecen al baño maría a 65 grados durante 16 horas.

La patata ahumada

Hacer un puré con las patatas cocidas, la nata y el aceite ahumado de lavanda. Saltear la cebolla, el maíz y el beicon hasta que estén dorados. Mezclar con el puré de patatas.

Emplatado

Hacer una quenelle con el puré de patata ahumada. Marcar las costillas en la parrilla y, al mismo tiempo, pintarlas con salsa barbacoa. Presentarlas encima del puré y adornar.



Sinfonía de chocolate y violeta

INGREDIENTES

Para 24 porciones

Para el bizcocho brownie

380 gr de mantequilla

450 gr de azúcar

360 gr de huevo

200 gr de cobertura negra fundida

200 gr de cobertura negra troceada

180 gr de harina

Para la mouse de chocolate y violeta

450 gr de crema inglesa violeta

400 gr de cobertura negra

600 gr de nata semi-montada

250 gr de leche

80 gr de nata

70 gr de yema

60 gr de azúcar

25 gr de pasta de violeta

Para el baño de chocolate

200 gr de agua

125 gr de mantequilla

325 gr de cobertura de chocolate

ELABORACIÓN

Bizcocho brownie

Poner la mantequilla en pomada. Añadir el azúcar y el huevo batido. Fundir el chocolate y agregarlo a la mezcla. Mezclar. Por el último, incorporar el chocolate troceado y la harina.

Hornear durante 10 minutos a 180° C y 15 minutos a 165° C.

Mouse de chocolate y violeta

Hacer una crema inglesa y añadirla caliente al chocolate. Cuando la mezcla esté a 35° C incorporarle la nata semi montada.

Baño de chocolate

Calentar el agua y añadirle el chocolate. Una vez bien mezclado, se le incorpora la mantequilla troceada y se mezcla hasta que se alcanza una masa homogénea.

Emplatado

Disponer la mouse encima del bizcocho brownie. Enfriar en el abatidor y una vez congelado se le vierte el baño de chocolate encima. Dejar enfriar y añadir una viruta de chocolate.

Avocado wrap filled with prawn, cabbage, and lime salad

Ingredients (makes for 16 tapas)

Yogurt and lime sauce: Greek yogurt; 1 tablespoon of lime juice; 1 teaspoon of salt; 1 pinch of cayenne pepper

The avocado roll

8 peeled avocados; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; 200 gr finely grated cabbage; 100 gr carrots, finely cut julienne; 100 gr onions, finely cut julienne; 200 gr lime mayonnaise; 1,5 dl cream

Dill, finely diced

Juice of 2 limes (reserve the zest)

250 gr cooked prawns, finely cut julienne

Salt, to season

Preparation

Yogurt and lime sauce

Mix together all of the ingredients.

The avocado wrap

Cut the avocados into quarters. Using the mandoline cut the avocado quarters into fine slices from top to bottom. Lay the thinly sliced quarters flat onto parchment paper so that they touch and overlap and reserve the slices sous-vide. Mix together the cabbage, carrots, onions, and prawns. Add the mayonnaise, the cream, the lime juice, and the lime zest to the latter ingredients and mix well.

Presentation

With the avocado quarter slices layed flat, add a small amount of the prawn salad and, starting from the edge, roll the avocado around the salad. On the desired serving dish make a teardrop of the yogurt and lime sauce and present the avocado wrap diagonally.

Braised artichoke barigoule with Iberian ham

Ingredients (makes for 4 tapas)

The braised artichokes

8 peeled artichokes

150 gr Iberian ham D.O. Bellota, for decorating

1 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"

The barigoule sauce

2 garlic cloves

1 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"

1 onion

4 shallots

4 carrots

250 gr serrano ham

3 whole artichokes, peeled

4 dl white wine

8 dl chicken stock

8 dl beef stock

Salt, to season

Preparation

In a saucepan sauté together the garlic cloves and vegetables until they are golden brown. Add the serrano ham (previously cut into strips) and the peeled whole artichokes. Add the white wine and reduce halfway, finally adding the chicken and beef stocks. Cook for 10 minutes, strain, and let cool. Reserve the barigoule sauce along with the artichoke hearts sous-vide. In a bain marie cook for 1 hour at 85°C.

Presentation

In clay serving dishes distribute the desired amount of artichokes and sauce in each. Warm the dishes in the oven. Once warmed add flakes of the Iberian ham D.O. Bellota on top of the artichokes for decoration.

Roasted barbecue ribs with smoked potato

Ingredients (makes for 8 tapas)

The smoked potato: 2 kg potatoes cooked with the pee; 1 dl cream; 2 tablespoons of smoked lavender olive oil; 100 gr onions, cut brunoise; 100 gr corn; 75 gr bacon, cut brunoise;

The ribs

2 kg Iberian pork ribs; 1 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; Pepper, to season

The barbecue sauce

600 gr ketchup; 110 gr apple cider vinegar; 100 gr brown sugar; 50 gr cane honey; 50 gr pineapple juice; 50 gr Bourbon whiskey; 10 gr smoked olive oil; 10 gr Worcestershire sauce

Others

Diced chives

Preparation

The barbecue sauce: Mix together all ingredients in a saucepan and reduce half-way.

The sous-vide ribs: Season the ribs with salt and pepper and reserve sous-vide. Cook in a bain marie for 16 hours at 65°C.

The smoked potato: Make a puré with the cooked potatoes, the cream, and the smoked lavender olive oil. Sauté the onions, the corn, and the bacon until golden brown. Mix the latter ingredients with the potato puré.

Presentation

Make a quenelle of the smoked potato. Mark the ribs on the grill and, at the same time, paint on the barbecue sauce. Present the ribs on top of the smoked potato and decorate with diced chives or another desired herb.

Chocolate and violet symphony

Ingredients (makes for 24 tapas)

The brownie

380 gr butter; 450 gr sugar; 360 gr eggs; 200 gr dark chocolate, melted; 200 gr dark chocolate, cut into pieces; 180 gr flour

The chocolate and violet mousse

450 gr violet crème anglais; 400 gr dark chocolate; 600 gr semi-whipped cream; 250 gr milk; 80 gr cream; 70 gr egg yolk; 60 gr sugar; 25 gr violet paste

The chocolate ganache

200 gr water; 125 gr butter, cut into pieces; 325 gr dark chocolate

Preparation

The brownie: Slightly melt the butter into a pomade. Add the sugar and the beaten eggs. Melt the chocolate and add it to the mix. Blend well. Finally, incorporate in the chocolate cut into pieces and flour. Bake for 10 minutes at 180° C and an additional 15 minutes at 165° C.

The chocolate and violet mousse: Make a crème anglais and, while hot, add it to the chocolate. Once the mix has reached 35° C incorporate in the semi-whipped cream.

The chocolate ganache: Warm the water and add the chocolate. Mix well and incorporate in the butter and continue mixing until an even dough has been formed.

Presentation:

Spread the mousse evenly on top of the brownie and freeze quickly. Once the dessert is frozen bathe with the chocolate ganache. Allow to once again cool and add chocolate shavings to the top for decoration.



Ceviche de Dorada



INGREDIENTES

Para 4 personas

400 gr de dorada limpia de
espinas y piel
50 gr de cebolla roja
2 chiles rojos frescos
50 gr de cilantro fresco
2 limas
2 limones
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Cortar la dorada en daditos pequeños y ponerlos en un recipiente. Añadir la cebolla roja picada muy fina. Incorporar al conjunto cilantro fresco y el zumo de los cítricos, sal al gusto y maceramos por espacio de dos minutos. Servir muy frio.

Benito Gómez

Restaurante Tragatapas
RONDA. MÁLAGA



Sardina Marinada a la Brasa con Manzana Verde y Escabeche de sus Espinas

INGREDIENTES

Para 4 personas

8 sardinas frescas
100 gr de ajo
20 gr pimentón dulce
10 gr de vinagre de jerez
6 und. de manzana verde
100 gr de albahaca fresca
50 gr de mantequilla fresca
200 ml aceite de oliva virgen
extra Cordoliva
150 gr de sal gruesa
2 und. de limón

ELABORACIÓN

La sardina marinada

Desecar las sardinas y filetear. Reservar las espinas sin la tripa para el escabeche.

Hacer una salmuera con la sal gruesa y la piel de limón.

Cubrir los filetes de sardina por la parte de la carne con la salmuera y dejar marinar por un espacio de 10 minutos. Lavar bien con agua fría y reservarlas cubiertas en el aceite.

El escabeche de sardina

Calentar el aceite de oliva y freír hasta que están bien doradas las espinas. Retirar y, en el mismo aceite, freír los ajos. Una vez dorados, incorporar el pimentón, las espinas y el vinagre, cubrir con agua y poner a punto de sal.

El puré de manzana verde

Pelar la manzana y envasar en el vacío con la mantequilla y la albahaca. Cocer 10 minutos en el microondas. Escurrir bien de líquido y batir en la Thermomix hasta que se obtenga un puré muy fino.

Emplatado

Dorar los lomos de sardina con el soplete por el lado de la piel.

Emplatar acompañando el lomo con puré de manzana frío y el jugo de escabeche.



Ravioli de Conejo a la Cazadora

INGREDIENTES

Para 4 personas
800 gr de conejo
350 ml aceite de oliva virgen extra
Cordoliva
150 gr de cebolla tierna
80 gr de pimiento verde
80 gr de pimiento rojo
200 gr de champiñón
200 gr de tomate natural rallado
200 ml vino blanco
350 gr de caldo oscuro de carne
10 unds. de pasta para ravioli
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Trocear el conejo y freír en aceite hasta que están bien dorados. Retirar del aceite, añadir todas las verduras menos el tomate. Estofar bien las verduras y añadir el tomate, dejándolo confitar a fuego muy lento. Incorporar el conejo y el vino blanco, dejando hacer hasta que reduzca el vino y agregar el caldo de carne. Dejar a fuego lento hasta que conejo esté bien tierno. Rectificar de sal.

Colar la salsa y deshuesar el conejo a mano para no romper mucho la carne. Guisar la carne con parte de la salsa hasta que queda bien trabado. Cocer la pasta y hacer raviolis con el guiso de conejo.

Emplatado

Colocar sobre el plato unas piezas de ravioli y napar con la salsa.



Cococha de Bacalao Frita con Papada de Cerdo Ibérico y Pilpil

INGREDIENTES

Para 4 personas

12 unds. de cocochas
100 gr de panko
2 unds. de huevo
400 gr de piel de bacalao
150 ml de agua
150 ml aceite de oliva virgen
extra Cordoliva
80 ml de nata
200 gr de judías verdes
50 gr de menta fresca
200 gr de papada de cerdo
ibérico
50 gr de ajo
5 gr de guindilla seca
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Para el pilpil

Poner en una olla las pieles junto con las guindillas el ajo, el agua y el aceite. Dejar confitar por espacio 1 hora a fuego muy lento. Colar el resultado y la montar en la Thermomix con la nata bien caliente. Reservar el pilpil.

Para la cococha

Batir los huevos, añadir las cocochas y pasar por el panko. Reservar las cocochas.

Para las judías verdes

Escaldar las judías verdes y cortar en juliana y saltear con el ajo y la menta fresca.

Acabado y emplatado

Poner en el centro una cuchara de pilpil, añadir el salteado de judías verdes, colocando la cococha previamente frita encima de las judías y cubrir con la papada de cerdo ibérico cortada bien fina.

Sea bream ceviche

Ingredients (makes for 4 tapas)

400 gr sea bream, cleaned of skin and spines
50 gr red onion, finely diced
2 fresh red chillis
50 gr fresh coriander
2 limes
2 lemons
Salt, to season

Preparation y Presentation

Cut the sea bream into small cubes and reserve them in a bowl. Add the red onion. Incorporate into the mix the fresh coriander and the citric juices, season with salt and macerate for 10 minutes. Serve very cold.

Marinated grilled sardines with green apple and its brine

Ingredients (makes for 4 tapas)

8 fresh sardines
100 gr garlic
20 gr sweet paprika
10 gr Sherry vinegar
6 green apples
100 gr fresh basil
50 gr fresh butter
200 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"
150 gr coarse salt
2 lemons

Preparation

The marinated sardines and brine: Drain and fillet the sardines, saving only the spines. To make the brine: warm oil in a saucepan and fry the spines until golden brown. Remove the spines and fry the garlic in the same oil. Once the garlic is golden brown add the paprika and the sherry vinegar. Cover all ingredients with water and season with the coarse salt and the lemon peel. Cover the meat side of the sardines with the brine and marinate for 10 minutes. Clean the sardines well with cold water and reserve in oil.

The green apple puré: Peel the apples and reserve sous-vide with the fresh butter and basil. Cook the apples sous-vide in the microwave for 10 minutes. Drain the liquid well and beat the apples in the Thermomix until you have reached a very smooth puré. Reserve in the refrigerator.

Presentation

Brown the sardine loins with the kitchen blowtorch on the skin side. Accompany the sardines on the plate with the cold apple puré and the brine.

Hunter's rabbit ravioli

Ingredients (makes for 4 tapas)

800 gr rabbit meat
 350 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"
 150 gr soft onion
 80 gr green pepper
 80 gr red pepper
 200 gr mushrooms
 200 gr natural tomato, grated
 200 ml white wine
 350 gr dark meat stock
 10 ravioli dough sheets
 Salt, to season

Preparation

Cut the rabbit and fry in oil until golden brown. Remove from the oil and add all the vegetables except the grated tomato. Stew the vegetables well and follow by adding the tomato and allowing to cook on very low heat. Incorporate the vegetables and white wine into the rabbit meat and reduce. Add the dark meat stock and leave on low heat until the rabbit meat is tender. Rectify with salt. Strain the sauce and debone the rabbit meat by hand to avoid breaking the meat unnecessarily. Stew the meat well with a part of the sauce. Finally, cook the ravioli dough sheets within the rabbit meat broth.

Presentation

Place the raviolis on a plate and cover with the sauce.

Fried cod fish cheeks with Iberian pork double chin and "pil-pil"

Ingredients (makes for 4 tapas)

12 cod fish cheeks
 100 gr panko *
 2 eggs
 400 gr cod fish skin
 150 ml water
 150 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"
 80 ml cream
 200 gr green beans
 50 gr fresh mint
 200 gr Iberian pork double chin
 50 gr garlic
 5 gr dry chillis
 Salt, to season

* Light and flaky breadcrumbs used as a coating for fried or baked foods.

Preparation

The "pil-pil": Cook on low heat in oil for 1 hour the dry chillis, garlic, and water. Strain and put in the Thermomix with the cream, previously warmed very hot. Reserve the "pil-pil".

The cod fish cheeks: Bread the cod fish cheeks in the beaten eggs and panko. Reserve.

The green beans: Blanch the green beans and cut in julienne. Sauté together with the garlic and fresh mint.

Presentation

In the center of a plate place a spoonful of the "pil-pil" and add the green beans sauté. Add the previously fried cod fish cheeks to the middle and garnish with the Iberian pork double chin (cut very thin) on top.



Tarta de Queso con Plátanos al Caramelo



Cati Schiff

Restaurante La Hacienda
MARBELLA, MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 15 tapas

450 gr de plátanos

Para el pastel de queso

2 huevos

50 gr de azúcar

175 gr de queso

philadelphia

125 gr de queso quark

50 gr de mantequilla

25 gr de harina

Para la salsa de caramelo

200 gr de azúcar

100 gr de mantequilla

50 gr de nata

ELABORACIÓN

Pastel de queso

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén bien espumosos.

Incorporar los quesos y la mantequilla fundida y fría, y mezclar con delicadeza, con movimientos envolventes. Agregar finalmente la harina.

Colocar en el molde deseado y cocer a 180º C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

Salsa de caramelo

Elaborar caramelo con el azúcar. Cuando adquiera el color deseado, incorporar la mantequilla, retirar del fuego y mezclar.

Finalmente, agregar la nata líquida.

Emplatado

Cortar en rodajas los plátanos, colocar las rodajas en un recipiente y cubrirlas con el caramelo. Cocer en el microondas hasta ablandarlas ligeramente.

Colocar dos cuadrados de pastel de queso en un vaso y encima los plátanos semi cocidos en la salsa de caramelo. Cerrar el vaso con un círculo de chocolate.



Cremoso de Tortilla de Patatas

INGREDIENTES

para 15 tapas

Para la tortilla de patatas

500 gr de patatas

100 gr de cebolla

3 huevos

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

c.s. de sal

Para el cremoso

200 ml de nata

200 ml de leche

400 gr de tortilla de patatas

100 gr de yemas

Para la cebolla confitada

1 cebolla

25 ml de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

100 gr de azúcar

50 ml de vinagre de jerez

ELABORACIÓN

Partiendo de una tortilla de patatas con cebolla, se elabora una crema cocida al vapor:

Laminar las patatas y cortar la cebolla en juliana. Pochar las patatas y la cebolla en aceite de oliva hasta que estén tiernas. Batir los huevos y agregar las patatas y cebollas pochadas. Sazonar y cuajar la tortilla en una sartén, procurando que no coja mucho color para que la crema sea más atractiva a la vista.

El cremoso

Triturar la tortilla de patatas y agregar la leche, la nata y las yemas. Rectificar de sal si es necesario. Colar por el colador chino.

Verter en vasos anchos y bajos, sellar con papel film y cocer al baño maría o vapor durante aprox. 15 minutos.

Cebolla confitada

Pochar la cebolla cortada en juliana en el aceite de oliva a baja temperatura. Añadir el azúcar y seguir cociendo hasta que la cebolla esté bien blanda y empiece a adquirir un bonito color tostado.

Incorporar el vinagre, remover y retirar del fuego pasados 2 minutos.

Emplatado

El cremoso está ya colocado en los vasos en los que se sirven, se acompaña de unas rodajas de cebolla y pimiento deshidratados y un poco de polvo de cebolla confitada mezclado con sal en escamas. Éste último se elabora deshidratando la cebolla confitada y triturándola hasta obtener el polvo.



Hamburguesa de Chocolate, Hinojo Silvestre y Pasión

INGREDIENTES

Para 15 tapas

Para el brioche

250 gr de harina de fuerza

5 gr de sal

15 gr de azúcar

30 gr de leche

8 gr de levadura prensada

3 huevos

Para la trufa cocida

250 gr de nata líquida

250 gr de cobertura de chocolate

negro

c.s. de hinojo silvestre

Para la gelatina de fruta de la pasión

250 gr de pulpa de fruta de la pasión

50 gr de azúcar

2,5 hojas de gelatina

Para la emulsión dulce de leche

c/s de aceite de oliva virgen extra

Cordoliva

50 gr de leche

30 gr de almíbar

ELABORACIÓN

El brioche

Mezclar la harina con la sal y el azúcar. Incorporar la leche en la que, previamente, habremos diluido la levadura y amasar. Añadir los huevos poco a poco sin dejar de amasar hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapar y dejarla reposar en frío durante 5 a 6 horas. Amasar para romper la fermentación, volver a tapar y dejar fermentar otras 5 a 6 horas. Formar bolas de masa de aproximadamente 25 gr. Fermentar y cocer.

Trufa cocida

Hervir la nata con el hinojo. Retirar del fuego e incorporar la cobertura, dejándola reposar 5 minutos y mezclar sin incorporar aire. Reservar en frío. Formar bolas y aplastarlas para darles la forma de la carne de una hamburguesa.

Gelatina de fruta de la pasión

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Mezclar el azúcar con la pulpa. Derretir la gelatina en un poco de pulpa y colocar en un recipiente plano, forrado con plástico film y reservar en frío. Cortar en cuadrados.

Emulsión dulce de leche

Calentar el aceite a aproximadamente 40º C. Colocar la leche en un vaso de batidora con un poco de almíbar. Montar con el aceite hasta obtener la consistencia de mayonesa.

Emplatado

Freír las hojas más tiernas del hinojo silvestre. Cortar el brioche a la mitad y colocar la trufa cocida, un cuadrado de gelatina de fruta de la pasión, un poco de hinojo silvestre frito y emulsión dulce de leche.



Chocolate, Romero y Aceite

INGREDIENTES

Para 15 tapas

Para el bizcocho de yogur

2 huevos; 1 yogur; 130 gr de harina; 130 gr de azúcar; 50 gr de aceite; 8 gr de levadura

Para el cremoso de romero

250 gr de crema inglesa*

c/s de romero fresco

2,5 hojas de gelatina

Para la mus de chocolate

200 gr de crema inglesa

240 gr de cobertura negra

300 gr de nata montada

75 gr de claras

40 gr de azúcar

Para la salsa de romero

50 ml de agua

100 gr de azúcar

c.s. de romero fresco

200 ml de nata líquida

--

* 100 gr de nata, 100 gr de leche,
20 gr de azúcar, 40 gr de yemas

ELABORACIÓN

Bizcocho de yogur : Batir los huevos con el azúcar hasta que estén bien esponjosos. Incorporar el yogur, el aceite y finalmente la harina con la levadura. Extender sobre una bandeja de horno y cocer a 180º C durante aproximadamente 8 minutos. Enfriar y cortar en círculos.

Cremoso de romero: Elaborar la crema inglesa. La noche anterior se deja infusión en frío el romero con la nata y la leche. Se saca el romero y se hierven y vierten sobre la mezcla de azúcar y yemas. Poner a cocer hasta alcanzar el punto de napar (85º C). Hidratar la gelatina en agua fría, escurrir y derretir. Incorporar a la crema inglesa. Verter en una bandeja y conservar en frío. Cortar en círculos.

Mus de chocolate: Elaborar 200 gr de crema inglesa: hervir la nata con la leche y verter sobre la mezcla de azúcar y yemas. Cocer hasta alcanzar el punto de napar (85º C). Verter sobre la cobertura de chocolate para que se derrita. Montar las claras con el azúcar para elaborar un merengue. Mezclar la crema inglesa de chocolate con el merengue y seguidamente la nata montada.

Salsa de romero: Infusionar el romero en el agua. Disolver el azúcar y reducir.

Agregar la nata y reducir hasta obtener la consistencia deseada.

Emplatado: Colocar en el plato un círculo de bizcocho de yogur, empapar con una mezcla de aceite virgen extra y almíbar. Encima, colocar un círculo de crema inglesa de romero gelificada y, seguidamente, escudillar la mus de chocolate.

Se acompaña con una salsa de romero y un tallo de romero cristalizado.

Cheesecake with caramel bananas

Ingredients (makes for 15 tapas)

450 gr bananas

Chocolate circular discs to cover the serving dishes, for decorating

The cheesecake

2 eggs

50 gr sugar

175 gr Philadelphia cream cheese

125 gr Quark cream cheese

50 gr butter, melted and chilled

25 gr flour

The caramel sauce

200 gr sugar

100 gr butter

50 gr cream

Preparation

The cheesecake: Beat the eggs with the sugar until nice and fluffy. Incorporate in the cheeses and the butter. Mix delicately from the inside out. Finally, add the flour, pour the mix into the desired baking mold, and bake at 180°C for approximately 20 to 25 minutes.

The caramel sauce: Make a caramel with the sugar. Once the caramel has reached the desired color add in the butter. Remove from the caramel from the heat and keep mixing. Finally, add the cream.

Presentation

Cut the bananas into round slices, place them into a serving dish, and cover them with the caramel. Cook the bananas in the microwave until they have slightly softened. Cut the cheesecake into the appropriate sized squares and place two into each serving dish. Place the softened bananas (with the caramel) on top of the cheesecake. Cover the dish with a chocolate circular discs.

Creamy potato omelette

Ingredients (makes for 15 tapas)

The potato omelette: 500 gr potatoes; 100 gr onion; 3 eggs; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season

The cream: 200 ml cream; 200 ml milk; 400 gr potato omelette; 100 gr egg yolks

The caramelized onions: 1 onion, cut julienne; 25 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; 100 gr sugar; 50 ml Sherry vinegar

Preparation

Make a vapor cooked cream from a potato omelette made with onions: First, cut the potatoes into round slices and fry in oil with the onions until they are tender. Beat the eggs and add to them the fried potatoes mix. Season the mix and allow to thicken in the frying pan. Ensure that the omelette does not get too dark so that it remains esthetically attractive.

The cream: Blend the potato omelette and add the milk, the cream, and the egg yolks. Rectify with salt if necessary. Strain the omelette and pour into short serving glasses. Seal the glasses with cling wrap and cook in a bain marie (or vapor) for approximately 15 minutes.

The caramelized onions: Fry the onions in olive oil on low temperature. Add the sugar and keep cooking until the onions have softened and have begun to acquire a golden brown color. Incorporate in the vinegar and stir. Remove from heat after 2 minutes have passed.

Presentation

The cream will have been previously portioned out into the desired serving glasses. Accompany the cream with slices of onion, dehydrated peppers, and sprinkled with powdered caramelized onions mixed with flaked salt. (The caramelized onion powdered is achieved by dehydrating the caramelized onions and blending them into a powdered form.)

Chocolate hamburger, wild fennel, and passion fruit

Ingredients (makes for 15 tapas)

The brioche: 250 gr bread flour; 5 gr salt; 15 gr sugar; 30 gr milk; 8 gr yeast; 3 eggs. *The cooked truffle:* 250 gr liquid cream; 250 gr dark chocolate; Wild fennel. *The passion fruit gelatin:* 250 gr passion fruit pulp; 50 gr sugar; 2,5 gelatin sheets. *The fudge emulsion:* Extra virgin olive oil Cordoliva; 50 gr milk; 30 gr syrup

Preparation. *The brioche:* Mix the flour with the salt and sugar. Incorporate in the milk, which has been previously warmed, mixed with the yeast, and finally kneaded. Add the eggs little by little in order to achieve a smooth and elastic dough. Cover the dough and leave to cool in the refrigerator for 5 to 6 hours. Once the time has passed knead the dough to break the fermentation. Cover the dough once again and allow to ferment for 5 to 6 hours in the refrigerator. Once the time has passed use the dough to make small balls of approximately 25 gr each. Ferment and bake.

The cooked truffle: Boil the cream and the fennel. Remove from heat and mix in the dark chocolate. Leave to rest for 5 minutes and then combine the ingredients without incorporating air into the mix. Reserve in the refrigerator. Make small balls with the chocolate to give them the shape of a hamburger.

The passion fruit gelatin: Hydrate the gelatin sheets in water. Mix the sugar together with the passion fruit pulp. Melt the gelatin with a small amount of pulp and place in a flat dish, which has been previously lined with cling wrap. Reserve first and later cut into squares.

The fudge emulsion: Warm the oil to approximately 40°C. Put the milk into a blender with a small amount of syrup. Add the oil little by little until it has reached the consistency of a mayonnaise.

Presentation. Fry the softest fennel leaves. Cut the brioche in half and place the cooked truffle inside. Garnish the cooked truffle with a square of the passion fruit gelatin, the fried wild fennel, and the fudge emulsion.

Chocolate, rosemary, and olive oil

Ingredients (makes for 15 tapas)

The yogurt cake: 2 eggs; 1 yogurt; 130 gr flour; 130 gr sugar; 50 gr olive oil Cordoliva; 8 gr yeast. *The rosemary cream:* 250 gr crème anglais (100 gr cream, 100 gr milk, 20 gr sugar, 40 gr egg yolks); Fresh rosemary; 2,5 gelatin sheets. *The chocolate mousse:* 200 gr crème anglais; 240 gr dark chocolate; 300 gr whipped cream; 75 gr egg whites; 40 gr sugar. *The rosemary sauce:* 50 ml water; 100 gr sugar; Fresh rosemary; 200 ml liquid cream

Preparation. *The yogurt cake:* Beat the eggs with the sugar until nice and spongy. Incorporate in the yogurt, the oil, and finally the flour with the yeast. Spread the mix out onto a baking sheet and bake at 180°C for approximately 8 minutes. Let cool and cut into circular discs. *The rosemary cream:* Make a crème anglais: The previous night allow the rosemary to infuse with the milk and the cream. Next, remove the rosemary, boil the cream and the milk, and lastly add in the sugar and the egg yolks. Cook until the mix nears 85°C. Hydrate the gelatin sheets in water, drain, and melt. Mix in the crème anglais. Pour the mix onto a baking sheet and reserve in the refrigerator. Later cut into circular discs. *The chocolate mousse:* Make 200 gr of crème anglais: boil the cream with the milk and add the sugar and the egg yolks into this mix. Cook until the mix nears 85°C. Pour the mix onto the dark chocolate so that it melts. Incorporate the egg whites into the sugar to create a meringue. Finally, mix together the chocolate crème anglais with the meringue and add the whipped cream. *The rosemary sauce:* Infuse the rosemary in water. Dissolve together with the sugar and reduce. Add the cream and reduce until the desired consistency is reached.

Place a yogurt circular disc cake and wet thoroughly with a mix of extra virgin olive oil and syrup. Place a circular disc of the gelified rosemary crème anglais, and garnish with the chocolate mousse using the piping bag. Accompany the dessert with the rosemary sauce and a candied rosemary sprig.



Cucuricho de Alga Nori con Tartar de Robalo



Celia Jiménez

Restaurante Bodegas Campos
CÓRDOBA

INGREDIENTES

Para 4 tapas
Para el tartar de robalo
300 gr de robalo
1 chalota
30 gr de cebollino picado
100 gr de salsa de soja
1 diente de ajo
c/s de engibre fresco
c/s de aceite de girasol
Piel de 1 lima
c/s de ralladura de lima
c/s de ralladura de naranja
c/s de sal
Otros
c/s de cucuruchos de alga nori
c/s de huevas de salmón

ELABORACIÓN

El tartar de robalo

Limpiar el robalo, eliminando las escamas, piel y espinas. Reducir a la mitad de su volumen la soja con el diente de ajo y reservar. Envasar al vacío el aceite de girasol con el jengibre y la piel de lima, infusionar en ronero a 45º C durante 1 hora, enfriar y reservar.

Picar en brunoise el cebollino y la chalota. Picar en dados regulares el robalo.

Montar una vinagreta con la soja reducida y el aceite infusionado que nos servirá de aliño para el tartar.

En un bol colocar el pescado picado, aliñar con la chalota picada, la vinagreta de soja, la ralladura de naranja y lima, y la sal.

Emplatado

Rellenar los cucuruchos de alga nori y terminar con las huevas de salmón.



Gyoza de Caracoles Picantes con Caldo Ahumado

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para la gyoza de caracoles

6 laminas de pasta gyoza; 250 gr de carne de caracoles; 1 diente de ajo; 1 zanahoria; 1 cebolleta fresca; 150 gr de tomate rallado;

c/s de vino fino de Montilla; c/s de aceite de olive virgen extra Cordoliva; c/s de sal; c/s de guindilla molida

Para el caldo ahumado

1/5 l de agua mineral; 1 trozo de alga kombu; 2 zanahorias; 20 gr de katsuobushi*; 1 hueso de jamón ibérico; 1 puerro; c/s de miel de caña; c/s de salsa de soja ahumada; c/s de hierbabuena fresca

Otros

c/s de mojama; c/s de flor de menta

--

(*) *Katsuobushi o virutas elaboradas con atún secado, fermentado y ahumado que según su grosor cambia de nombre (hanakatsuo, karebushi).*

ELABORACIÓN

La gyoza de caracoles

Picar el ajo, la cebolla y la zanahoria en brunoise. Poner en un recipiente aceite y rehogar todas las verduras hasta que estén bien pochadas. Incorporar la carne de los caracoles y continuar rehogando, añadir el vino, el tomate rallado y los aromáticos. Dejar cocer hasta que los líquidos se hayan evaporado.

Rellenar la masa gyoza y reservar en frío.

El caldo ahumado

Poner el agua fría junto con el alga Kombu en el fuego, incorporar el hueso de jamón y las verduras enteras. Cuando rompa a hervir, añadir el katsoubushi y retirar el alga, dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar, colar y reservar.

Emplatado

Al pase, cocer las gyozas al vapor.

Calentar el caldo y aromatizar con miel de caña, salsa de soja y hierbabuena infusionada, colar para servir.



MEXICAN CRAFT BEER

Bocata de Calamares

INGREDIENTES

Para 4 tapas

4 panes de bocata de tinta de calamar

150 gr de chipirones frescos

250 gr de aceite de girasol

1 piel de lima

c/s de hierbaluisa

c/s de cilantro fresco

2 huevos

c/s de panko

c/s de sal

c/s de aceite de oliva virgen extra

Cordoliva

c/s de hojas de mostaza frisé

ELABORACIÓN

Limpiar los chipirones y cortar en anillas, reservar

Infusionar el aceite de girasol con la piel de lima y la hierbaluisa para obtener un aceite cítrico. Montar con este aceite, huevo pasteurizado y sal una mahonesa firme, poner a punto de sal y añadir el cilantro fresco finamente picado.

Batir el huevo y rebozar los chipirones en huevo y panko, freír en abundante aceite de oliva caliente.

Emplatado

Abrir el pan a la mitad y llenar con la mahonesa, los chipirones fritos y hoja de mostaza frisé.



Sacher de Lavanda y Avellanas

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para la crema de lavanda

125 gr de nata

125 gr de leche

50 gr de yema

300 gr de cobertura blanca

50 gr de manteca de cacao

c/s de lavanda

Para el gelificado de albaricoque

250 gr de puré de albaricoque

25 gr de azúcar

1 hojas de gelatina

10 gr de licor de melocotón

Para el bizcocho de chocolate

3 huevos

100 gr de azúcar

85 gr de harina

15 gr de cacao en polvo

Otros

c/s de avellanas caramelizadas

c/s de peta zetas de chocolate

c/s de flores

ELABORACIÓN

El cremoso de chocolate y lavanda.

Elaborar una crema inglesa con la leche, la nata y las yemas; cuando alcance los 82º C. verter sobre la cobertura y la manteca de cacao, dejar unos minutos y remover desde dentro hacia fuera hasta obtener una crema, verter sobre un molde y enfriar.

El gelificado.

Calentar una parte del puré y disolver en él la gelatina, añadir el resto, el azúcar y el licor, pasar por un chino y verter en molde con el bizcocho de chocolate.

El bizcocho.

Elaborar el bizcocho, montar los huevos con el azúcar y mezclar el cacao con la harina con cuidado para no perder el aire de la mezcla. Hornear a 220º C durante 20 minutos.

Emplatado

Montar las macetas, alternando capas de bizcocho, crema de lavanda y gelificado de albaricoque hasta alcanzar la altura deseada.

Terminar decorando con avellanas caramelizadas, peta zetas de chocolate y una flor.

Gyozas with spicy snails and smoked broth

Ingredients (makes for 4 tapas)

The snail gyozas: 6 sheets of gyoza wrappers; 250 gr snail meat; 1 garlic clove, cut brunoise; 1 carrot, cut brunoise; 1 fresh spring onion, cut brunoise; 150 gr grated tomato; Sherry wine from Montilla-Moriles, Córdoba; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; Ground chilli

The smoked broth: 1/5 l mineral water; 1 piece of kombu seaweed; 20 gr Katsubushi*; 1 Iberian ham bone; 2 carrots; 1 leek; Cane honey; Smoked soy sauce; Fresh mint

Others: Mojama **; Mint flower

Preparation

The snail gyozas: In a saucepan with oil sauté the carrots, spring onions, and garlic clove until poached well. Incorporate the snail meat and continue sautéing. Add the sherry wine, the grated tomato, and the aromatics. Cook until all the liquids have evaporated. Fill the gyoza wrapper with the mix and reserve in the refrigerator.

The smoked broth: In a saucepan with cold water, put the Kombu seaweed. Incorporate into the water the Iberian ham bone and the whole vegetables. When the water begins to boil add the katsubushi and remove the seaweed from the water. Allow the vegetables and the bone to cook on low heat for 10 additional minutes. Remove from heat, strain, allow to cool, and reserve.

Presentation

Cook the gyozas in vapour. Warm the smoked broth and aromatize with the cane honey and the soy sauce infused with the mint. Strain before serving. Dice the mojama in small cubes and strain into a bowl. Serve a gyoza in each bowl along with the smoked broth. Decorate with a mint flower.

* Dried tuna fish shavings which have been fermented and smoked.

** Spanish salt-dried tuna.

Nori seaweed cone with sea bass tartare

Ingredients (makes for 4 tapas)

The sea bass tartare

300 gr sea bass, diced into cubes and cleaned of scales, skin, and spines

1 shallot, cut brunoise

30 gr chives, cut brunoise

100 gr soy sauce

1 garlic clove

Fresh ginger

Sunflower oil

Peel of 1 lime

Lime zest

Orange zest

Salt, to season

Others:

Nori seaweed cones

Salmon caviar

Preparation

The Sea bass tartare

Mix together the soy sauce with the garlic clove, reduce halfway, and reserve. Infuse the sunflower oil, the ginger, and the lime peel sous-vide in a bain marie for 1 hour at 45°C. Let cool and reserve.

Make a vinaigrette using the previously reduced soy sauce and the infused oil which will serve as a dressing for the tartare. Strain the diced fish and dress it with the diced shallot, the soy vinaigrette, the orange and lime zests, and season with salt.

Presentation

Fill the Nori seaweed cones with the dressed fish and garnish with the salmon caviar.

Squid baguette

Ingredients (makes for 4 tapas)

4 baguette breads that have been tinted with squid ink
 150 gr fresh squid
 250 gr sunflower oil
 Peel of 1 lime
 Lemon verbena
 Fresh coriander, finely diced
 2 eggs
 Panko *
 Salt, to season
 Extra virgin olive oil "Cordoliva"
 Frisé mustard leaves

Preparation

Clean the squid, cut into rings, and reserve. Infuse the sunflower oil with the lime peel and the lemon verbena to obtain a citric oil. Make a firm mayonnaise with the latter citric oil, pasturized egg, and salt. Add the fresh coriander and and season if necessary. Bread the squid with a beaten egg and the panko. Finally, fry the squid in an abundance of oil.

Presentation

Cut the baguette bread in half and fill with the mayonnaise, the fried squid, and the frisé mustard leaves.

* Light and flaky breadcrumbs used as a coating for fried or baked foods.

Lavender and hazelnut sacher

Ingredients (makes for 4 tapas)

The lavender cream

125 gr cream; 125 gr milk; 50 gr egg yolk; 300 gr de white chocolate ; 50 gr cocoa butter ; Lavender; *The apricot gelé*; 250 gr apricot puré; 25 gr sugar; 1 gelatin sheet; 10 gr peach liqueur ; *The chocolate cake*; 3 eggs; 100 gr sugar; 85 gr flour; 15 gr powdered cocoa; *Others*; Caramelized hazelnuts; Chocolate pop rocks; Flowers

Preparation

The chocolate and lavender cream

Make an crème anglais with the milk, cream, and egg yolks. Once the temperature reaches 82°C pour the cream over the white chocolate and the cocoa butter. Leave for a few minutes and then move it with a spatula from inside out to obtain a cream. Pour onto a mold and let cool.

The chocolate cake

Mix the eggs with the sugar, the powdered cocoa, and the flour delicately so that air does not escape. Bake the cake at 220° C for 20 minutes.

The apricot gelé

Warm a part of the apricot puré and dissolve the gelatin in it. Next, add the rest of the apricot puré, the sugar, and the peach liqueur. Strain and pour into a mold with the chocolate cake.

Presentation

Fill the desired serving bowls, alternating between the cake, the lavender cream, and the apricot gelé until the desired height is reached in each bowl. Decorate with the caramelized hazelnuts, chocolate pop rocks, and a flower.



Mollete Antequerano de Chivo Lechal Malagueño a la Pastoril



Charo Carmona

Restaurante Coso San Francisco
ANTEQUERA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 25 tapas

4 molletitos tradicionales
antequeranos, cocidos en
horno de leña.

Para el chivo a la pastoril

1/4 de chivo lechal
125 cl de aceite de oliva virgen
extra Cordoliva
6 dientes de ajo pelado
100 gr de asadura del chivo
125 gr de pan asentado
c/s de orégano
c/s de tomillo
50 cl de vinagre
c/s de sal
1/4 l de agua
1 cucharadita de pimentón
dulce

ELABORACIÓN

En una cacerola adecuada con aceite, freír los ajos, la asadura y el pan, y se reserva.

Se incorpora el chivo previamente troceado y salado al aceite, sofreír y, cuando esté dorado, apartar del fuego y agregar el pimentón, mezclar con la carne, añadir el vinagre, las especias y agua suficiente. Poner al fuego hasta que esté tierna la carne.

Triturar el ajo, el pan frito y la asadura con caldo del chivo e incorporarlo a la cacerola, poner punto de sal y dejar espesar. Apartar y deshuesar.

Rellenar los molletitos con c/s de carne y su salsa.

Emplatar

Presentar envueltos en papel de bollería como antiguamente se vendían por las calles.



Puré de Pimentón Ahumado con Escabeche de Gallina

INGREDIENTES

Para 50 tapas

Para el puré

1 kg de patata

1 cucharada sopera de aceite

1 cucharada sopera d pimentón

dulce

Para el escabeche

1 kg de pechuga de gallina

750 cl de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

500 cl de vinagre

2 cebollas en juliana

3 dientes de ajo machacados con

piel

c/s de laurel

c/s de pimienta en grano

c/s de sal

ELABORACIÓN

El puré.

Cocer las patatas con piel en agua con sal, escurrir, machacar con tenedor y reservar. En una sartén con dos cucharadas de aceite caliente añadir el pimentón, disolver e incorporar al puré.

El escabeche.

Colocar todos los ingredientes en una cacerola, dejar reposar durante 2 ó 3 horas y, después, ponerlos al fuego. Estará terminado cuando el aceite sobresalga en el guiso. Dejar enfriar y pasar al refrigerador como mínimo 24 horas antes de consumir.

Emplatado

Presentar la tapa rellenando con el puré un molde de la medida deseada, colocando por encima el escabeche.



Almojábana con Almíbar de Naranja y Garrapiñada de Pistachos

INGREDIENTES

Para 50 tapas

Para las almojábanas

3 huevos

100 gr de queso tierno de cabra

250 gr de harina

250 cl de agua

100 cl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

1/2 sobre de levadura en polvo

c/s de sal, c/s de canela molida

c/s de miel de caña

Para el almíbar de naranja

1 l de agua

500 gr de azúcar

La piel de una naranja

Para la garrapiñada de pistacho

3 vasos de azúcar

1 1/5 vasos de agua

2 vasos de pistachos sin piel

Otros

c/s de miel de caña

c/s de mermelada de naranja amarga

c/s de canela en polvo

ELABORACIÓN

El almíbar de naranja

Poner en un cazo el agua con el azúcar, llevar a ebullición y rallarle la piel de naranja, apartar y dejar enfriar.

La garrapiñada de pistacho

Colocar todos los ingredientes a la vez en una sartén antiadherente hasta que se caramelice el azúcar. Volcar sobre papel vegetal y partir a cuchillo.

Las almojábanas

Poner una cacerola al fuego con el agua, el aceite y la sal y, cuando arranque a hervir, apagar. Añadir la harina poco a poco, introduciéndola con una varilla; después, se le añade el queso con la masa caliente, se deja enfriar, se batén los huevos y se incorporan a la masa y se mezcla bien.

Se extraen bolitas, se aplastan como tortitas y se meten al horno, previamente caliente a 180º, durante 20 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño de las tortitas. Se pasan calientes a una fuente plana, se les vierte por encima el almíbar caliente y se dejan reposar de un día para otro.

Emplatar

Espolvorear de canela las tortitas y, encima, poner una cucharada de mermelada, un hilo de miel de caña y rematar con la garrapiñada de pistacho finamente cortada.



Albondiguillas de Mar en Blanco y Negro

INGREDIENTES

Para 25 tapas
Las albondiguillas
500 gr de jibia
250 gr langostinos
250 ml de leche
250 ml de aceite frito
4 huevos
3 dientes de ajo picados
c/s de perejil
c/s de sal
c/s de caldo de pescado
c/s de tinta de jibia
2 cucharadas de harina
Para el puré
350 gr de patatas cocida
100 cl de leche
50 cl de aceite

ELABORACIÓN

Trocear la jibia y los langostinos. Calentar el aceite con los dientes de ajo laminados, añadir el pescado y sofreírlo. Dejar reposar 8 a 10 horas.
Pasar por la batidora el resto de los ingredientes, batir ligeramente e incorporar el pescado. Triturar dejándolo un poco grueso.
Con la masa resultante, liar albondiguillas, freírlas y escurrirlas. Colocarlas en una cacerola, cubrirlas con caldo de pescado y darles un hervor.
Del aceite de freírlas, apartar dos cucharadas, freír en él la harina, e incorporar poco a poco a las albóndigas.

El puré.

Poner todos los ingredientes en la batidora y triturar.

Emplatado

Colocar una base de puré y encima una albondiguilla que se remata con una gotita de puré.

nombre cocinero

Traditional Antequera bread roll filled with suckling goat from Málaga

Ingredients (makes for 25 tapas)

4 traditional bread rolls from Antequera, cooked in a wood burning oven

The suckling goat

¼ suckling goat, cut in pieces and rolled in olive oil

125 cl extra virgin olive oil "Cordoliva"

6 garlic cloves, peeled

100 gr guts of the suckling goat

125 gr day old bread

Oregano

Thyme

50 cl vinegar

Salt, to season

¼ l water

1 teaspoon sweet paprika

Preparation

In a saucepan fry with oil the garlic, the day old bread and reserve. Stir-fry the suckling goat in the saucepan until golden brown. Remove the saucepan from heat and add the sweet paprika, the vinegar, the spices, and sufficient water. Return the saucepan to the heat and cook until the meat is tender.

Triturate the garlic, the fried day old bread and the guts with the broth of the suckling goat and incorporate this mix into the saucepan. Season with salt and allow to thicken. Remove the meat and debone.

Presentation

Fill the rolls with the meat and its sauce. Present the rolls in traditional bakery paper as they were originally sold in the streets.

Smoked paprika puré with pickled fowl

Ingredients (makes for 50 tapas)

The puré

1 kg potatoes

1 soup spoon of oil

1 soup spoon of sweet paprika

The pickled fowl

1 kg chicken breast

750 cl extra virgin olive oil "Cordoliva"

500 cl vinegar

2 onions, cut julienne

3 garlic cloves crushed with the peel

Bay leaves

Peppercorns

Salt, to season

Preparation

The puré: Cook the potatoes with the skin in salted water. Drain, mash with a fork, and reserve. In a saucepan warm two tablespoons of oil dissolve the sweet paprika and incorporate into the puré.

The pickled fowl: In a saucepan add all ingredients and allow to rest for 2 or 3 hours. Put the saucepan over heat on the stove. The ingredients are close to being done when the oil begins to protrude out of the stew. Let cool and allow to rest in the refrigerator for 24 hours before consuming.

Presentation

Present the puré in a desired serving mold and spread the pickled fowl over the top.

Traditional “Almojábana” with orange syrup and caramelized pistachios

Ingredients (makes for 50 tapas): *The almojábana* *: 3 eggs; 100 gr soft goat cheese; 250 gr flour; 250 cl water; 100 cl extra virgin olive oil “Cordoliva”; 1/2 envelope of baking powder; Salt, to season; Ground cinnamon; Cane honey; The orange syrup; 1 l water; 500 gr sugar; Peel of 1 orange, grated; *The caramelized pistachios*: 3 cups of sugar; 11/5 cups of water; 2 cups of pistachios, peeled; *Others*: Cane honey; Sour orange marmalade ; Ground cinnamon

Preparation: *The orange syrup*: In a small saucepan boil together the water with the sugar and then add the grated orange peel. Remove from heat and let cool. The caramelized pistachios In a non-stick saucepan add all ingredients until the sugar caramelizes. Remove from heat and pour onto greaseproof paper and cut with a knife.

The almojábana (corn flour bread)

Add together in a saucepan the water, the oil, and the salt. Once the ingredients have reached boiling point remove from heat. Add the flour little by little with a whisk creating a dough. Add the goat cheese into the warm dough and let cool. Beat the eggs, incorporate into the dough, and mix well. Make little balls with the dough and flatten each one like a pancake. Bake the little pancakes in the oven (previously warmed to 180°C) for approximately 20 minutes depending on the size of the pancakes. Remove from oven and place onto a flat serving dish. Pour the hot orange syrup on top of the pancakes and leave for 1 day.

Presentation: Sprinkle the pancakes with the ground cinnamon. Finish by garnishing the pancakes with a spoonful of marmalade, a line of cane honey, and top them off with the caramelized pistachios.

--

* Corn flour bread.

Black and white sea meatballs

Ingredients (makes for 25 tapas)

The meatballs;: 500 gr cuttlefish, cut in pieces; 250 gr prawns, cut in pieces; 250 ml milk; 250 ml oil for frying; 4 eggs; 3 garlic cloves, diced; Parsley; Salt, to season; Fish stock; Squid ink; 2 tablespoons of flour ; *The puré*;: 350 gr cooked potatoes; 100 cl milk; 50 cl olive oil ‘Cordoliva’.

Preparation

Warm the oil with the garlic, add the cuttlefish and stir-fry. Allow to rest for 8 to 10 hours. With the hand mixer beat the rest of the ingredients lightly and incorporate the cuttlefish. The resulting dough should be coarse and not finely beaten. Make meatballs with the dough and fry and drain them. Place the meatballs in a saucepan, cover them with the fish broth, and give them a quick boil. Take two tablespoons of the oil used to fry the meatballs and fry the flour in a separate saucepan. Incorporate into the flour mix the meatballs.

The puré

Blend all ingredients in a blender.

Presentation

In the desired serving dish make a base of the puré, place a meatball on top, and finish with a drop of puré on top of the meatball.



Baguette de Bacalao Ahumado con Alioli de Nuez de Macadamia



Nombre

Restaurante a
LOCALIDAD

INGREDIENTES

Para 10 tapas

10 baguettes
120 gr de mermelada de
tomate raf
400 gr de bacalao

Para el alioli de macadamia

50 ml de aceite de oliva
Virgen Extra Cordoliva
25 ml de aceite de girasol
20 ml de huevo líquido
pasteurizado
5 gr de ajo
20 gr de nuez de macadamia
5 ml de limón

ELABORACIÓN

Calentar el horno a 180º C y meter las baguettes en una bandeja de rejillas durante 9 minutos.

El alioli de macadamia

En un vaso de la túrmix verter el huevo, el limón y el ajo, triturar bien hasta que el huevo emulsione perfectamente, ir añadiendo el aceite de girasol poco a poco y el aceite de oliva, terminar con la nuez de macadamia.

Reservar en nevera.

Emplatado

Cortar la baguette por la mitad, poner 40 gr de bacalao extendido por la base de la baguette, añadir 12 gr mermelada de tomate y otros 12 gr de alioli de macadamia, cerrar y cortar por la mitad.



Empanadilla de Mi Madre

INGREDIENTES

Para el caramelo antihumedad

650 gr de fondant
325 gr de isomalt
325 gr de glucosa líquida

Para el caramelo de soja y bonito seco

125 gr de caramelo
20 gr de soja liofilizada
25 gr de polvo de bonito seco
10 unidades de obulato

Para la vinagreta de yuzu

100 ml de aceite de jengibre
25 ml de zumo de yuzu
35 ml de soja líquida

Para el toro

75 gr de toro
c/s de vinagreta yuzu

ELABORACIÓN

El caramelo anti humedad.

Mezclar todos los ingredientes y subir a 160º C. Enfriaremos en una placa con papel sulfurizado y envasaremos directamente en bolsas al vacío de 105 gr con una bolsa de gel sílice para evitar la humedad.

El caramelo de soja y bonito seco.

Coger un molinillo de café y mezclar todos los ingredientes, hacer un polvo y reservar. Una vez mezclado, poner los obulatos en un silpat y espolvorear con la ayuda de un colador pequeño una parte de caramelo, cubriendo así todo el obulato. Poner directamente en la salamandra, encendida previamente, hasta que se funda el caramelo. Reservar en un recipiente de plástico con gel de sílice.

La vinagreta de yuzu

Mezclar los ingredientes en un biberón y reservar en frío.

El toro

Picar muy fino el toro (si esta ligeramente congelado, mejor), aliñar con la vinagreta y añadir un poco de sal, si hiciese falta, y reservar en una manga en el frío.

Emplatado

Colocar en una placa metálica un silpac, encima las láminas de obulato con el caramelo y darle calor hasta dejar flexibles. Colocar el atún dentro y cerrar como de una empanadilla se tratase. Poner en el plato para ser cogida con las manos.



Fondo Rocoso 2012

INGREDIENTES

Para los camarones

100 gr de camarones

Para el crujiente de gambas

500 ml de caldo de gambas
100 gr de arroz blanco

Para los percebes

1kg de percebes
1l de agua mineral
1l de agua de mar

Para la base del fondo del mar

10 unidades de obulato
30 ml de clara de huevo
15 gr de alga nori
15 gr de crujiente de gambas

Para la base de metil

30 gr de metil
1 l de agua mineral

ELABORACIÓN

Los camarones. Cocer los camarones en agua con sal (25 gr por litro) durante unos minutos y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción, escurrir y poner en papel secante.

La sal de camarones. Secar a 80º C los camarones que estén rotos o defectuosos hasta que queden crujientes. Triturar hasta conseguir un polvo fino, reservar en lugar seco.

El crujiente de gambas. Coger el arroz y colocarlo en un chino fino debajo del grifo, con el agua cayendo, durante 5 minutos. Poner en un recipiente el arroz cubierto de agua durante 20 minutos. Volver a pasar por un chino fino. Colocar el arroz con el caldo de gambas y dejar cocinar durante 22 minutos y otros 5 de reposo. Triturar en la thermomix para romper el grano, sacar del vaso y colocar en silpac la pasta y estirarla para su secado. Secar 24 horas a 50º C. Pasado este tiempo, sacar y volver a romper para hacer un polvo granulado.

Los percebes. Limpiar los percebes con un cepillo. Mezclar las dos aguas, llevar a ebullición y añadir los percebes, dejándolos cocer durante 4 minutos. Limpiar los percebes y reservar las cáscaras. Infusionar durante 45 minutos en el agua de la cocción y reservar envasado al vacío.

La base del fondo del mar. Colocar los obulatos redondos sobre el silpac, mezclar la clara de huevo y el alga nori en polvo y con una brocha pintar los obulatos. Espolvorear el crujiente de gambas para que se quede pegado al obulato, secar durante 2 horas a 45º C. Sacar y colocar en recipiente con gel de sílice.

La base de metil. Mezclar el metil con el agua mineral y con la ayuda de una túrmix de mano triturar bien para disolverlo. Envasar en una bolsa de vacío y dejar 24 horas en cámara.

Presentación. Coger un recipiente y colocar al fuego aceite de girasol con oliva. Una vez que llegue a 180º C, echar las obleas y freír para que se quede bien crujiente y el arroz suflé, sacar y espolvorear la sal de camarones por toda la oblea. Colocar los percebes, camarones, y el alga con un poco de la mezcla de metil, y colocar debajo de la salamandra para que esté templado y el metil haga efecto y deje pegado todo a la oblea. Servir encima de las conchas marinas.



Mi primer yogurt

INGREDIENTES

Para cada yogurt

45 gr de yogurt de foie
15 gr de reducción de oporto
c/s de aire de parmesano

Para el yogurt de foie

200 gr de foie micuit
400 gr yogurt griego
40 gr de azúcar

Para el aire de parmesano

500 gr de parmesano
1000 gr de agua

Para la reducción de oporto

750 ml de oporto Taylor's
0.3 gr de agar por cada 100 ml
ya reducido

ELABORACIÓN

El yogurt de foie

Cortar el foie en trozos pequeños y ponerlos en una placa con papel sulfurizado a una temperatura de 30° C para que suelte un poco de su grasa. Azucarar el foie y reservar. Poner el foie en la thermomix y emulsionar a velocidad media hasta obtener una pasta bien fina. Añadir el yogurt y emulsionar de nuevo. Colar por el chino de malla y guardar en mangas pequeñas. Verter en un recipiente de yogurt 45 gr de la mezcla y dejar reposar en cámara.

El aire de parmesano

Cortar el queso en trozos muy pequeños. Poner el agua a hervir y añadir el queso dejándolo a fuego muy suave hasta que se empiecen a formar tiras elásticas. Llegado este punto, guardar en frió hasta el día siguiente. Se irá al fondo la parte sólida, que no se emplea, y el líquido se pasa por una estameña. Al líquido resultante se le añaden 8 gr de sucro (emulsionante derivado de la sacarosa) para sacar el aire, empleando la túrmix. Dejar reposar.

La reducción de oporto

Poner el oporto a reducir y cuando queden 500 ml, reducidos ya 250 ml, agregar el agar y enfriar.

Emplatado

Para cada yogurt 15 gr de reducción de oporto que se cubre de aire de parmesano, perfilando con la espátula para que quede bien liso.

Smoked cod fish baguette with macadamia nut aioli

Ingredients (makes for 10 tapas)

10 baguette breads; 120 gr raf tomato marmalade ; 400 gr cod fish; *The macadamia nut aioli*; 50 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; 25 ml sunflower oil; 20 ml pasteurized liquid eggs; 5 gr garlic; 20 gr macadamia nuts; 5 ml lemon

Preparation

Warm the oven to 180°C and cook the baguettes on a oven rack for 9 minutes.

The macadamia nut aioli

Blend together the eggs, the lemon, and the garlic until a perfect emulsion has been achieved. Add the sunflower and olive oils little by little and finish by adding the macadamia nuts. Reserve in the refrigerator.

Presentation

Cut the baguettes in half and extend 40 gr of cod fish on the bottom half. Add 12 gr raf tomato marmalade and 12 gr of the macadamia nut aioli. Close the baguette, cut in half, and place on desired serving dish.

My mother's homemade stuffed pastry

Ingredients (makes for 10 tapas)

The anti-moisture caramel: 650 gr fondant; 325 gr isomalt ; 325 gr liquid glucose; *The soy and dried bonito caramel*: 125 gr caramel; 20 gr lyophilized soybean; 25 gr dried bonito powder; 10 obulato * sheets ; *The yuzu vinaigrette*: 100 ml ginger oil; 25 ml yuzu ** juice ; 35 ml liquid soy; *The Toro*: 75 gr Toro; Yuzu vinaigrette; Salt, to season.

Preparation

The anti-moisture caramel: Mix together the ingredients and allow

the temperature to rise to 160°C. Allow to cool on a tray lined with parchment paper and reserve sous-vide in quantities of 105 gr per bag. Add to each bag a small silica gel bag to avoid moisture.

The soy and dried bonito caramel: Using a coffee grinder mix together the ingredients, which will result into a powder. Reserve. Place the obulato sheets on an oven tray lined with a silpat oven sheet and sprinkle them with the caramel powder. Put the oven tray in the salamander until the caramel has melted. Reserve in a plastic recipient with a small silica gel bag.

The yuzu vinaigrette: Mix the ingredients together, reserve in a squeeze bottle and the refrigerator.

The toro: Dice the Toro very finely (it is better if it is lightly frozen), dress with the vinaigrette, and season with salt. If needed, reserve in a piping bag in the refrigerator.

Presentation

Line a metal serving tray with a silpat oven sheet. Place the obulato sheets with the caramel and allow to warm until they are flexible. Place the toro in the middle and close as if it were a dumpling.

"Fondo Rocoso" 2012

Ingredients (makes for 10 tapas): *The small shrimp "camarones"*:

100 gr small shrimp; *The prawn crisps*; 500 ml prawn broth; 100 gr white rice; *The "percebes" * barnacles*: 1 kg of "percebes" barnacles; 1 l mineral water; 1 l seawater; *The seabed base*: 10 obulato ** sheets ; 30 ml egg whites; 15 gr nori seaweed, powdered form; 15 gr prawn crisps; *The methyl base*: 30 gr methyl; 1 l mineral water. (* A barnacle having five crusty plates and a fleshy foot.

** Thin and transparent disks made of potato starch and dissolve upon contact with water.)

Preparation. *The small shrimp "camarones"*: Cook the shrimp in salt water (25 gr per liter) for a few minutes and stop the process of cooking by removing from the heat and placing in water with ice.

Strain and dry with paper towels.

The small shrimp "camarones" salt: Dry the defective or broken shrimp at 80°C and until they are crispy. Blend the shrimp until a fine powder has been obtained. Reserve in a dry place.

The prawn crisps: Using a strainer rinse the rice with water below the tap for 5 minutes. Place the rice in a recipient and cover with water for 20 minutes and then repeat straining. Place the rice in a saucepan along with the prawn broth and cook for 22 minutes and then allow to rest for 5 minutes. Blend the mix to break the seeds. Pour onto an oven tray lined with a silpat oven sheet, and stretch it for drying. Dry for 24 hours at 50° C. Once the time has passed, repeat the blending to create a granulated powder.

The "percebes" barnacles: Clean the barnacles with a brush. Mix together the two waters and bring them to a boil on the stove. Add the barnacles and allow them to cook for 4 minutes. Next, clean them and reserve the shells. Leave the barnacles to infuse in the same water for 45 minutes and finally reserve sous-vide.

The seabed base: On an oven tray lined with a silpat oven sheet, paint the obulato sheets with a mix of egg whites and the nori seaweed powder. Sprinkle the prawn crisps over the obulato sheets and allow them to dry in the oven at 45°C for 2 hours. Remove from the oven and reserve along with a small silica gel bag to avoid moisture.

The methyl base: Mix together the methyl with the mineral water and dissolve with the aid of a blender. Reserve sous-vide for 24 hours in the refrigerator.

Presentation. Put the sunflower and olive oils together in a saucepan on the stove. Once the oils have reached 180°C add the obulato sheets and fry until crispy and you have a nice rice soufflé. Remove from the heat and sprinkle with the small shrimp "camarones" salt. Place the barnacles, the small shrimp, the seaweed, and a small bit of the methyl mix on an oven tray and pass through the salaman-

der so that it is warm and so that the methyl takes effect. Serve on top of seashells.

My first yogurt

Ingredients (makes for 10 tapas)

Each yogurt: 45 gr foie yogurt; 15 gr port wine reduction; Parmesan cheese air. *The foie yogurt:* 200 gr of foie mi-cuit, cut into small pieces; 400 gr Greek yogurt; 40 gr sugar. *The parmesan cheese air:* 500 gr parmesan cheese, cut into very small pieces; 1000 gr water; 8 gr sucro *. *The port wine reduction:* 750 ml "Taylor's" port wine; 0.3 gr of agar ** for each 100 ml already reduced;

(* Emulsifier derived from sacarose, obtained from reaction between sacarose and fatty acids. ** A Japanese gel derived from red algae.)

Preparation. *The foie yogurt:* Put the foie pieces on a tray lined with parchment paper and place into the oven at a temperature of 30°C in order to reduce some of the fat. Add sugar to the foie and reserve. Blend the foie on medium speed until a fine paste has been achieved. Add the Greek yogurt and blend once again. Strain and reserve in small piping bags. Pour 45 gr of the mix into a recipient and reserve in the refrigerator.

The parmesan cheese air: Boil water and add the cheese, keeping the heat now on minimum and until the cheese becomes elastic. Remove from the heat and reserve in the refrigerator until the next day. The solid part, which you do not use, will form at the bottom of the recipient. The liquid part is then passed through a cheese-cloth. Add the sucro to the latter liquid and blend to remove all air. Allow to rest.

The port wine reduction: Reduce only 500 ml remains, reduce until 250 ml, and finally add the agar. Allow to cool in the refrigerator.

Presentation. For each yogurt, put 15 gr of port wine to cover the parmesan cheese air. Use a spatula so that it ends up very smooth.



Porra Crúa con Jurela Curada, Hierbabuena y Uvas



Diego del Río

Restaurante El Lago
MARBELLA. MÁLAGA.

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Para la porra crúa

300 gr de pan; 1 diente de ajo; 300 gr de agua mineral; 450 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 6 gr de sal; c.s. de vinagre de jerez

Para la jurela curada

2 jurelas de 1kg; c.s. de sal gruesa; c.s. de alga kombu; c.s. de mirin; c.s. de vinagre de arroz; c.s. de miso; c.s. de miel mil flores

Para la hierbabuena

300 gr de agua mineral; 100 gr de azúcar; 2 ramas de hierbabuena; 4 gr de Xantana

Otros

Uvas y rabanitos

ELABORACIÓN

La porra crúa

Triturar todo durante 5 minutos, menos el aceite de oliva que se le incorpora al final poco a poco.

La jurela curada

Deslomar las jurelas, salar con sal gruesa y colocar sobre alga kombu durante una hora. Lavar y marinar a partes iguales de mirin y vinagre de arroz, cubriendo solo la carne y la piel hacia arriba durante una hora. Sacar, secar y envolver en kombu y congelar.

Antes de emplatar, pintar con miso y miel a partes iguales.

La hierbabuena

Hervir. Fuera del fuego, infusionar la hierbabuena y, ya frío, la Xantana.

Emplatar

Colocar en un plato hondo un poco de porra, alrededor un cordón de gel de hierbabuena y en el centro unos lomos de jurela, las uvas y los rabanitos.



Papada con Yogurt de Soja, Tabulé Vegetal y Naranja

INGREDIENTES

Para 6 tapas

Para el yogurt de soja

200 gr de yogurt de oveja de natural; 20 gr de salsa ponzu; 20 gr de azúcar

Para la salsa ponzu

500 gr de salsa de soja; 125 gr de zumo de limón; 250 gr de zumo de lima; 500 gr de yuzu; 100 gr de atún seco; 100 gr de sake; 100 gr de mirin; 1 trozo de alga kombu

Para el tabulé vegetal

2 zanahorias; 2 calabacines; 1 puerro; 1 lima; Hojas de hierbabuena; Aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal

Para la reducción de naranja

1 l de naranja; 200 gr de azúcar

Para el polvo de naranja

250 gr de azúcar; 250 cl de agua; La piel de 3 naranjas

Para la papada

2 piezas de papada; c.s. de sal gorda; c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de pimentón dulce; c.s. de ajo

ELABORACIÓN

Para el yogurt de soja

Mezclar todos los ingredientes y reservar en frío.

Para la salsa ponzu

Mezclar todo en frío y marinar una semana

Para el tabulé vegetal

Cortar las verduras en brunoise, blanquearlas y seguidamente enfriarlas. Ya escurridas, aliñarlas con aceite de oliva, la ralladura de una lima, hojas de hierbabuena en juliana y sal.

Para la reducción de naranja

Reducir a la mitad más o menos hasta que empiece a espesar.

Para el polvo de naranja

Hacer un almíbar y meter la piel de las tres naranjas. Cocer y, antes de que empiece a caramelizar, sacar del fuego y escurrir. Triturar en la Thermomix.

Para la papada

Salar con sal gorda y pimentón dulce durante una hora, lavar y confitar en aceite de oliva y ajos a 65º C durante 4 a 5 horas. Sacar, escurrir y meter en un molde; ya frío, porcionar y marcar en la plancha.

Emplatado

En el centro del plato disponer una buena cucharada de yogurt de soja, sobre este otra cucharada del tabulé de verduras y la papada, unos puntos de caramelo de naranja alrededor del plato y polvo de naranja.



Sopa de Nueces con Requesón de Málaga, Pan Crujiente y Helado de Miel

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Para la sopa de nueces

200 gr de azúcar; 200 gr de nata;

800 gr de leche; 200 gr de

nueces; 1 palo de canela; 1
corteza de limón

Para el pan crujiente

1l de agua mineral; 0,500 gr de
azúcar; Pan de molde entero
congelado sin corteza

Para el helado de miel

1.290 gr de leche; 208 gr de
nata; 90 gr de leche en polvo; 40
gr de dextrosa; 160 gr de miel de
flores; 200 gr de azúcar; c.s. de
estabilizante

Otros

Requesón, atsina y flor de
romero.

ELABORACIÓN

Para la sopa de nueces

Cocer todo menos las nueces, infusionar, introducir las nueces y cocer durante 20 min. Sacar los aromáticos y triturar.

Para el pan crujiente

Pan de molde entero congelado sin corteza

Hacer un TPT. Ya frío pintar el pan de molde que se ha cortado en la máquina corta fiambre y puesto sobre un papel sulfurizado.

Para el helado de miel

Calentar la leche y la nata y, cuando llegue a 40º C, incorporar el resto de los ingredientes, subir a 85º C. Retirar y enfriar, dejando madurar 24 horas. Turbinar.

Emplatado

Cortar un cuadrado de requesón y colocar dos láminas de pan crujiente a ambos lados a modo de sándwich. Sobre este una quenelle de helado de miel y en un lateral ralladura de queso curado con el microplane. Acompañar con la sopa de nueces.



Porra de Pimientos Asaos con Sardinas y Regañás

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Para las sardinas

12 sardinas grandes

c.s. de sal gorda

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

Porra de pimientos asaos

5 pimientos rojos

100 gr de pan

1 diente de ajo

180 gr de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

c. s de vinagre de jerez.

c.s. de sal.

Para las regañás

1 bollo de pan duro

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

c.s. de ajonjolí

ELABORACIÓN

Las sardinas

Descamar las sardinas y cubrirlas de sal gorda durante 12 horas. Lavar bajo el grifo, filetear y cubrir de aceite de oliva.

Porra de pimientos asaos

Asar los pimientos. Una vez fríos, pelar y mezclar con todos los ingredientes menos con el aceite, macerar 24 horas. Montar en la Thermomix, añadiendo el aceite poco a poco, rectificar de sal y pasar por el chino fino.

Las regañás

Cortar el pan en la máquina corta fiambres y pintar con el aceite en el que se ha frito el ajonjolí triturado. Meter al horno a 100º C durante 30 minutos.

Emplatado

En un plato hondo poner un poco de salmorejo, en el centro unos lomos de sardina con una picada de pimientos rojo y verde y rematar con una lámina de regañá y unas hojas de mitzuna.

nombre cocinero

Iberian pork double chin with soy yogurt, vegetable tabbouleh, and orange

Ingredients (makes for 6 tapas)

The soy yogurt: 200 gr natural sheep yogurt; 20 gr Ponzu sauce; 20 gr sugar; ; *The ponzu sauce:* ; 500 gr soy sauce; 125 gr lemon juice; 250 gr lime juice; 500 gr yuzu; 100 gr dried tuna fish; 100 gr sake; 100 gr mirin; 1 piece of kombu seaweed; ; *The vegetable tabbouleh:*; 2 carrots, cut brunoise; 2 zucchinis, cut brunoise; 1 leek, cut brunoise; 1 lime; Mint leaves, cut julienne; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; Salt, to season; ; *The orange reduction:*; 1 l oranges; 200 gr sugar; ; *The orange powder:*; 250 gr sugar; 250 cl water; Peel of 3 oranges; ; *The Iberian pork double chin:*; 2 pieces of Iberian pork double chin; Coarse salt; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; Sweet paprika; Garlic

Preparation. *The soy yogurt:* Mix all ingredients together and reserve in the refrigerator. *The vegetable tabbouleh:* Blanch and immediately cool the vegetables. Dress the vegetables with olive oil, the zest of 1 lime, the mint leaves, and salt. *The orange reduction:* Reduce all ingredients half-way until thickened. *The ponzu sauce:* Mix all ingredients together and marinate for 1 week. *The orange powder:* Make a syrup with the water and sugar and add the orange peel. Just before the orange peel begins to caramelize remove it from the heat and strain. Blend in the Thermomix. *The Iberian pork double chin:* Season the Iberian pork double chin with the coarse salt and sweet paprika for 1 hour. Rinse the meat and cook with olive oil and garlic at 65°C for 4 to 5 hours. Remove, strain, and place in a mold. Reserve in the refrigerator. Once cooled portion out the meat and mark it on the grill.

Presentation. In the center of the desired serving dish place a spoonful of the soy yogurt, the vegetable tabbouleh, a few drops of the orange caramel around the dish, and finally the orange powder.

Raw “porra”* with cured mackerel, mint, and grapes

Ingredients (makes for 6 tapas)

The raw “porra”: 300 gr bread; 1 garlic clove; 300 gr mineral water; 450 gr extra virgin olive oil “Cordoliva”; 6 gr salt; Sherry vinegar; *The cured mackerel:*; 2 mackerel of 1 kg each; Coarse salt; Kombu seaweed; Mirin; Rice vinegar; Miso; Honey “Mil Flores”; *The mint:* 300 gr mineral water; 100 gr sugar; 2 mint sprigs; 4 gr Xantana thickener; *Others:* Grapes; Small radishes

* Traditional cold soup, similar to the gazpacho, but thicker.

Preparation

The raw “porra”: Blend all ingredients together for 5 minutes and then add the olive oil, little by little at the end.

The cured mackerel: Break up the mackerel and season with the coarse salt. Spread the meat out on the kombu seaweed and allow to rest for 1 hour. Rinse the meat and then rub equal parts of the mirin and rice vinegar evenly in an upward motion over the meat and the skin. Marinate the mackerel for 1 hour. After the time has passed dry the mackerel and then wrap it in the kombu seaweed and freeze. Before serving, paint the mackerel with equal parts of the miso and honey.

The mint: Boil the mint and once removed from the heat infuse (away from the heat) with the Xantana thickener.

Presentation

In a deep serving dish place the “porra”, a line of the mint, and in the very center a few mackerel loins. Decorate with the grapes and the small radishes.

Walnut soup with Málaga cottage cheese, crispy bread, and honey ice cream

Ingredients (makes for 8 tapas)

The walnut soup: 200 gr sugar; 200 gr cream; 800 gr milk; 200 gr walnuts; 1 cinnamon stick; 1 lemon rind.; *The crispy bread:* 1 l mineral water; 0,5 gr sugar; Sandwich bread, without the crust and frozen ; *The honey ice cream:* 1,29 gr milk; 208 gr cream; 90 gr powdered milk; 40 gr dextrose; 160 gr flower honey; 200 gr sugar; Stabilizer; *Others:* Cottage cheese; Atsina sprouts; Rosemary flowers; Cured cheese

Preparation

The walnut soup: Cook all ingredients except for the walnuts and allow to infuse. Introduce in the walnuts and cook for 20 minutes. Remove the aromatics and blend together.

The crispy bread: Make a syrup with the water and sugar. Cut the frozen bread into thin slices with the mechanical meat cutter, place them on parchment paper, and paint them with the syrup.

The honey ice cream: Warm the milk and cream in a saucepan and once it reaches 40°C incorporate in the rest of the ingredients. Raise the temperature to 85°C. Remove from the heat and allow to cool. Leave the ingredients to rest for 24 hours. Blend in the ice cream machine.

Presentation

Cut a square of the cottage cheese and place two slices of the raw crispy bread around it. (Like a sandwich) On top of the sandwich place a quenelle of the honey ice cream and to the side some grated cured cheese. Accompany the latter with the walnut soup.

Roasted pepper “porra”* with sardines and “regañás”**

Ingredients (makes for 8 tapas)

The sardines: 12 large sardines; Coarse salt; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; *The roasted pepper “porra”:* 5 red peppers; 100 gr bread; 1 garlic clove; 180 gr extra virgin olive oil; Sherry vinegar; Salt; *The “regañás”:* 1 hard baguette bread (day old); Extra virgin olive oil “Cordoliva”; Sesame seeds; Mizuna leaves; Red peppers, diced; Green peppers, diced

* Traditional cold soup, similar to the gazpacho, but thicker.

** A type of hard bread torte, but in the form of very thin crispy slices.

Preparation

The sardines: Remove the scales from the sardines and cover them with the coarse salt for 12 hours. After the time has passed clean the sardines of the salt, fillet, and cover them with the olive oil.

The roasted pepper “porra”: Roast the red peppers. Once the red peppers have cooled, peel them and mix with the rest of the ingredients except for the olive oil. Allow the peppers to marinate for 24 hours with the ingredients. After the time has passed blend the peppers with the other ingredients and add the olive oil little by little. Rectify with salt and strain.

The “regañás”: Cut the hard baguette bread in the mechanical meat cutter to obtain very thin slices. Paint the bread slices with the olive oil, which would have been previously used to fry the sesame seeds. Bake the bread slices in the oven at 100°C for 30 minutes.

Presentation

In a deep serving dish place the “porra” in the center and a few sardine loins on top. Garnish with the diced red and green peppers, a slice of the “regañá” crispy bread, and a few mizuna leaves.



Esturión de Riofrío con Camote Glaseado



Diego Gallegos

Caviar de Riofrío
GRANADA

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el esturión

260 gr de esturión fresco

c/s de sal y pimienta

Para el camote glaseado

400 gr de boniato

500 ml de refresco de naranja

400 gr de azúcar

1 rama de canela

Para la micro ensalada

c/s de sal y pimienta

c/s de germinados

c/s de brotes

ELABORACIÓN

Para el esturión

Salpimentar y marcar en parrilla, terminar en el horno a 200º C 3 ó 4 minutos

Para el camote glaseado

Pelar y cortar el boniato en discos de aproximadamente 5 centímetros. Lavar bien el camote, introducir en una olla, cubrir con refresco de naranja, añadir el azúcar y la canela, dejar que se cocine hasta que quede tierno y se forme un almíbar ligero. Escurrirlo, marcarlo en la sartén y reservar.

Para la micro ensalada

Cortar los germinados, mezclar en un bol, sazonar y reservar.

Emplatado

En un plato trinchero poner el disco de camote glaseado en el centro. Luego por encima el esturión a la parrilla junto con la micro ensalada. Terminar con unas gotas de aceite de oliva.



Gazpacho de Melocotón con Esturión Confitado y Huevas de Trucha Ecológica

INGREDIENTES

Para 4 tapas

2 kg de tomates maduros
500 gr de melocotón
1 bote de esturión confitado de Riofrío
1 bote de huevas de trucha ecológica de Riofrío
200 ml de almíbar TPT*
c/s de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
c/s de sal y pimienta
c/s de germinados de cebolla

--

(*) *Tant pour tant (tanto por tanto) o de proporciones iguales de sus ingredientes; en este caso, igual cantidad de agua y azúcar.*

ELABORACIÓN

Triturar los tomates con los melocotones previamente pelados. Emulsionar con en aceite y sazonar con la sal y la pimienta. Pasar por un colador y reservar en nevera.

Por otro lado, cortar un melocotón en dados, escaldarlos en el almíbar y reservarlo en ese caldo.

Emplatado

En un recipiente de cristal colocar los dados en almíbar y el gazpacho de melocotón. Luego, por encima, añadir el esturión confitado y las huevas de trucha ecológica. Terminar con un toque de germinados de cebolla, unas lascas de flor de sal y un cordón de aceite de oliva.



Granizada de Lima y Vodka con Caviar Ecológico de Riofrío

INGREDIENTES

Para 4 tapas

100 ml de zumo de limón
c/s de hojas de hierbabuena
2 hojas de gelatina
50 ml de vodka
40 gr de caviar ecológico de
Riofrío
50 gr de almíbar TPT
Una rama de tomillo limonero

ELABORACIÓN

Mezclar el zumo de limón en una olla junto con el almíbar y el vodka.
Calentar y añadir la gelatina, previamente hidratada, y las hojas de hierbabuena.
Tapar la olla con plástico film y dejar hasta que enfrié. Luego colar y congelar.
Una vez congelado, raspar con un tenedor y hacer la granizada. Reservar.

Emplatado

En un platillo hondo colocar una cucharilla de granizada en el centro, encima añadir 10 gr de caviar ecológico de Riofrío. Terminar decorando con unas hojas de tomillo limonero.



Hamburguesa de sollo con cebolla caramelizada y mahonesa de caviar de Riofrío

INGREDIENTES

Para 4 tapas

400 gr de carne de esturión
fresco
2 dientes de ajo
c/s de perejil fresco
50 gr de payusnaya *
200 ml de mahonesa
200 gr de cebolla en juliana
c/s de rúcula
4 bollos de hamburguesa
c/s de aceite de oliva virgen
extra Cordoliva

--

* *Caviar prensado*

ELABORACIÓN

Picar la carne de esturión junto con el ajo y el perejil y salpimentar. Hacer las hamburguesas y marcarlas en sartén con cuidado de que el centro quede poco hecho. Abrir la lata de payusnaya y colocar en un recipiente con un poco de agua y calentar durante un minuto a potencia máxima en el microondas. Turbinar en la thermomix o túrmix hasta obtener una masa homogénea.

Añadir la masa a la mahonesa y turbinar hasta conseguir una pasta cremosa y guardar en la nevera en un biberón.

Por último confitar la cebolla en aceite hasta que este caramelizada.

Emplatado

Cortar por la mitad y calentar el pan de hamburguesa. Añadir la carne junto con la cebolla caramelizada, colocar unas hojas de rúcula y terminar con la mahonesa de caviar.

Sturgeon from Riofrío served with glazed sweet potato

Ingredients (makes for 4 tapas)

The sturgeon

260 gr fresh sturgeon

Salt, to season

Pepper, to season

The glazed sweet potato

400 gr sweet potato, peeled and sliced into circular discs of approximately 5 cm

500 ml orange soda

400 gr sugar

1 cinnamon stick

The micro salad

Salt, to season

Pepper, to season

Sprouts, 2 different varieties

Preparation. *The sturgeon:* Season the sturgeon with salt and pepper, mark on the grill, and oven bake at 200° C for 3 to 4 minutes. Mark on the grill for serving.

The glazed sweet potato: Clean the sweet potatoes well and place in a saucepan. Cover the potatoes with the orange soda and add the sugar and cinnamon. Cook the mix until the potatoes are tender and a light syrup has been formed. Strain the liquid from the potatoes, mark them in a frying pan, and reserve.

The micro salad: Cut the varied sprouts and mix together in a bowl. Season with salt and pepper and reserve.

Presentation. In the desired serving dish place a slice of the glazed sweet potato in the middle. Place the grilled sturgeon on top along with a bouquet of the micro salad. Decorate with a few drops of olive oil.

Peach and sturgeon confit gazpacho with ecological trout caviar

Ingredients (makes for 4 tapas)

2 kg mature tomatoes

500 gr peaches, peeled

1 tin of sturgeon confit from Riofrío

1 tin of ecological trout caviar from Riofrío

200 ml syrup TPT *

Extra virgin olive oil "Cordoliva"

Salt, to season

Pepper, to season

Onion sprouts

Salt in flakes

** *Tant pour tant:* Equal parts of water and sugar.

Preparation

Blend the tomatoes with the peaches. Make an emulsion with the olive oil and season with salt and pepper. Strain and reserve in the refrigerator. Cut one of the peaches in cubes, blanch in the syrup, and reserve the peaches in this same broth.

Presentation

In a glass serving dish place the peach cubes (with the syrup broth) and the peach gazpacho. Add the sturgeon confit and the trout caviar on top. Garnish with the onion sprouts, flakes of salt, and a few drops of olive oil.

Lime and vodka slush with ecological caviar from Riofrío

Ingredients (makes for 4 tapas)

100 ml lemon juice

Mint leaves

2 gelatin sheets

50 ml vodka

40 gr ecological caviar Riofrío

50 gr syrup TPT *

1 sprig of lemon thyme

* *Tant pour tant: Equal parts of water and sugar.*

Preparation

In a saucepan warm together the lemon juice with the syrup and vodka. Add the gelatin sheets, which have been previously hydrated, and the mint leaves. Cover the mix with cling wrap and allow to cool. Finally, strain and freeze. Once it is frozen, scrape it with a fork to make slush. Reserve.

Presentation

In a serving dish, such as a martini glass place a teaspoon of the slush in the center and add 10 gr of the caviar. Finish by decorating with leaves of the lemon thyme.

Sturgeon hamburger with caramelized onions and a mayonnaise made from Riofrío caviar

Ingredients (makes for 4 tapas)

400 gr fresh sturgeon meat

2 garlic cloves

Fresh parsley

50 gr payusnaya *

200 ml mayonnaise

200 gr onion, cut julienne

Arugula leaves

4 hamburger buns

Extra virgin olive oil "Cordoliva"

Salt, to season

Pepper, to season

* *Pressed caviar.*

Preparation

Dice together the sturgeon with the garlic and parsley. Season with salt and pepper. Make the hamburgers and mark them in a frying pan making sure to leave the center rare. Pour the payusnaya into a bowl with a small amount of water and heat for 1 minute in the microwave on high temperature. Blend the payusnaya until a homogeneous dough is obtained. Add the mayonnaise to the dough and blend together until it forms a creamy paste. Reserve in the refrigerator in a squeeze bottle. Finally, caramelize the onions in olive oil on the stove.

Presentation

Cut the hamburger buns in half. Place the hamburger in the bun with the caramelized onions and arugula leaves on top. Garnish with the mayonnaise and caviar.



Carrillada de Cerdo Ibérico Glaseada a la Miel de Caña



Fernando González
Ignacio Carmona

Restaurante Manducare
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 4 tapas

2 cebollas
3 dientes de ajo
4 zanahorias
8 carrilladas
1l de jugo de carne
c/s de miel de caña
c/s de sal y pimienta negra en grano
2 hojas de laurel
1 l de vino tinto

Para la guarnición zanahoria y calabacín

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla y la zanahoria a groso modo y fondear junto con el laurel, la pimienta en grano y el ajo, hasta que esté dorado. Añadir el vino tinto y dejar reducir. Limpiar las carrilladas, salpimentarlas y marcarlas para sellarlas; después, se añaden a la olla, junto con el agua, el jugo de carne y la miel de caña. Dejar cocer hasta que estén tiernas. Sacarlas, pasar el caldo de la cocción por un chino, y la volver a poner al fuego, para dejar a punto de espesor y sabor.

Emplatado

Saltear las verduritas cortadas en tiras, de modo que queden al diente, colocarlas sobre el plato y, por encima, disponer las carrilladas glaseadas.



Pipirrana de Berberechos, Asadillo y Espuma de San Miguel

INGREDIENTES

Para 4 tapas

2 tomates
1 cebolla
1 pimiento verde y uno rojo
1 lata de pimientos del piquillo
c/s de especias Thai
250 gr de pan
100 ml de leche
1/4 l de agua para el asadillo
125 gr de salsa de tomate
c/s de comino
2 cucharas soperas de aceite de
oliva virgen extra Cordoliva
1/2 kg de berberechos
1 vaso de cerveza San Miguel
1 l de agua para la espuma
200 gr de azúcar
La piel de un limón
4 bolsitas de té verde Sencha
Mediterráneo
14 hojas de gelatina

ELABORACIÓN

La pipirrana

Picar los tomates, cebolla y los pimientos rojo y verde en cuadraditos pequeños. Aliñar con aceite, sal y vinagre.

Los berberechos

Levantar en agua hirviendo y se enfrián en agua con hielo, desechando las conchas.

El asadillo

Poner el ajo y los pimientos de piquillo a saltear hasta que doren, añadir la leche, el agua, las especias y el pan. Deja cocer. Posteriormente pasar por la thermomix y rectificar de sal.

La espuma

Hervir el agua, el azúcar y la piel de limón. Agregar las bolsitas de té y se dejan infusionar durante 10 minutos. Posteriormente, añadir la cerveza y las hojas de gelatina, previamente remojadas. Pasar por un chino y dejar enfriar. Pasadas 8 horas, triturar con la batidora y poner en el sifón, con dos cargas.

Emplatado

Poner la pipirrana en el fondo, tres berberechos encima y, por último, terminar con el sifón con la espuma.



Patifú de Berenjenas y Foie con Dip de Piña

INGREDIENTES

(para 4 rulos)

400 gr de berenjenas
300 gr de manzanas
2 puerros
60 gr de foie
20 gr de pasas
2 confit de pato
c/s de sal y pimienta
c/s de canela
c/s de curry
 $\frac{1}{2}$ piña
 $\frac{1}{4}$ l de nata
c/s de pasta brick

ELABORACIÓN

Picar el puerro en brunoise, pelar las berenjenas y las manzanas, y cortarlas en pequeños dados. Poner a pochar el puerro y, una vez esté transparente, añadir las berenjenas. Cuando esté medio hecha, añadir las manzanas, dejándolas hasta que estén tiernas para añadirle el confit de pato, que previamente se habrá deshuesado y picado a cuchillo.

Poner pasas, canela, curry, foie en trocitos, sal y pimienta al gusto. Dejar cocer un poco. Coger el relleno, hacer los rollitos con la pasta brick, espolvorearlos por encima con azúcar y canela y meterlos al horno a 180º C hasta que estén dorados.

La salsa

Saltear la piña y el puerro. Añadir nata y curry, dejar cocer un rato, triturar y pasar por un chino.

Emplatado

Disponer un rollito encima del otro, formando una cruz, y la salsa al lado.



Ajoblanco de Piñones, Trufa y Nísperos de Sayalonga

INGREDIENTES

Para 4 tapas

1 ó 2 dientes de ajo
200 gr de piñones
300 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
c/s de vinagre
c/s de sal
100 gr de migas de pan
1/2 l de agua
1/2 kg de nísperos
6 hojas de gelatina
150 gr de azúcar
c.s. aceite de trufa

ELABORACIÓN

El ajoblanco

Poner el ajo, los piñones, la migas de pan, sal y vinagre al gusto a velocidad máxima en la Thermomix, hasta que se haga una pasta fina. Después, se añade el aceite para emulsionarlo y posteriormente se añade el agua hasta tener la textura deseada. Probamos y rectificamos de punto. Reservar en frío.

La gelé de nísperos

Pelar y trocear los nísperos. Cocerlos con el azúcar y triturarlos. Poner las hojas de gelatina en remojo y añadirlas al puré de nísperos, que todavía continua caliente para que se disuelvan.

A la hora de montar el plato, lo turbinaremos en la Thermomix.

Emplatar

Llenar un vaso chato de ajoblanco. En el centro disponer la quenelle de nísperos y alrededor unas gotas de aceite de trufa.

Cockle “pipirrana” *, roast, and a foam of San Miguel

Ingredients (makes for 4 tapas)

2 tomatoes; 1 onion; 1 green pepper; 1 red pepper; 1 tin of red bell peppers; Thai spices; Vinegar; Salt, to season; Garlic; 250 gr bread; 100 ml milk; 1/4 l water for the roast; 125 gr tomato sauce; Cumin; 2 tablespoons extra virgin olive oil “Cordoliva”; 1/2 kg cockles; 1 glass of San Miguel beer; 1 l water for the foam; 200 gr sugar; Peel of 1 lemon; 4 green tea bags of “Sencha Mediterráneo”; 14 gelatin sheets

* A traditional cold salad made of vegetables such as onion, peppers, tomatoes, and cucumber, and/or other ingredients.

Preparation.

The “pipirrana”: Cut the tomatoes, onion, and the peppers in small cubes. Dress the vegetables with olive oil, salt, and vinegar.

The cockles: Add the cockles to boiling water and then quickly cool in water with ice. Finish by taking the cockles out of their shells.

The roast: Sauté together the garlic and the red bell peppers until golden brown. Add the milk, the water, the Thai spices, the bread, and allow to cook. Blend the ingredients and rectify with salt.

The foam: In boiling water add the sugar and the lemon peel. Next, add the tea bags and allow to infuse for 10 minutes. Finally, add the glass of beer and the gelatin sheets (previously hydrated). Strain the ingredients and allow to cool in the refrigerator. After 8 hours have passed blend together the ingredients and pour into a siphon with two chargers.

Presentation

In the desired serving dish place the “pipirrana”, three cockles on top, and finish with the foam.

Aubergine patifú and foie gras with pineapple dip

Ingredients (makes for 4 tapas)

400 gr aubergines, peeled
300 gr apples, cut into small cubes
2 leeks, cut brunoise
60 gr foie gras, cut into pieces
20 gr raisins
2 duck confit, deboned and diced
Salt, to season
Pepper, to season
Cinnamon
Curry
1/2 pineapple
1/4 l cream
Brick dough

Preparation

Cook the leeks to cook until they are transparent. Add the aubergines and cook until half-done. Add the apples and allow to cook until they are soft and then add the duck confit. Next, add the raisins, the cinnamon, the foie gras, and seasoned with salt and pepper. Allow all the latter ingredients to cook. The ingredients are then added to the brick dough and made into wraps. Sprinkle the wraps with sugar and cinnamon and bake in the oven at 180°C and until golden brown.

The sauce: Sauté the pineapple and leeks. Add the cream and curry and allow to cook. Finally, blend together, strain, and reserve.

Presentation

In the desired serving dish place two wraps in the form of a cross. Place the sauce to one side.

Iberian pork cheeks glazed with cane honey

Ingredients (makes for 4 tapas)

2 onions, cut roughly
 3 garlic cloves
 4 carrots, cut roughly
 8 Iberian pork cheeks
 1 l meat juice
 Cane honey
 Salt, to season
 Black peppercorns
 2 bay leaves
 1 l red wine
 Carrots and zucchini, cut julienne and for decorating

Preparation

Sauté together the onions, the carrots, the bay leaves, the black peppercorns, and the garlic until golden brown. Add the red wine and reduce. Clean the pork cheeks, season, and mark on the grill. Put the pork cheeks into a saucepan along with the water, the meat juice, the cane honey, and cook until tender. Remove the meat, strain the broth, and return to the stove until the broth thickens. Season if necessary.

Presentation

Sauté the carrots and zucchini until “al dente”. Place the vegetables on the desired serving dish and the glazed pork cheeks on the top.

Pine nut “ajoblanco” *, truffles and loquats from Sayalonga

Ingredients (makes for 4 tapas)

1 or 2 garlic cloves
 200 gr pine nuts
 300 ml extra virgin olive oil “Cordoliva”
 Vinegar
 Salt, to season
 100 gr bread crumbs
 1/2 l water
 1/2 kg loquats, peeled and cut
 6 gelatin sheets
 150 gr sugar
 Truffle oil

* Traditional cold soup made primarily from garlic, bread, crushed almonds, water, vinegar, and olive oil.

Preparation

The “ajoblanco”: Blend together the pine nuts, the bread crumbs, the salt, and vinegar to taste. Keep blending on maximum speed until the ingredients have formed a fine paste. Next, add the olive oil little by little creating an emulsion and finally add the water. Rectify with salt if necessary. Reserve in the refrigerator.

The loquat gelé: Cook the loquats in sugar and blend afterwards. Add to the still warm loquat puré to the gelatin sheets to dissolve, which have been previously hydrated. Before presentation the puré should be blended once more.

Presentation

Fill a short serving glass with the “ajoblanco”. Create a quenelle of the loquat gelé and place in the center. Decorate with a few drops of truffle oil.