



## Hamburguesita de Langostinos al Jerez con Fideos de Soja al Jengibre



Israel Ramos

Restaurante Albalá  
JEREZ DE LA FRONTERA

### INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

*Para la hamburguesita*

300 gr de langostinos crudo ya  
pelados

30 gr de cebollino picado

50 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

40 gr de mostaza a la antigua  
c.s. de sal

*Para los fideos de soja*

100 gr fideos de soja

25 gr zanahoria en juliana

25 gr calabacín verde en juliana

50 gr salsa de soja

*Para el yogur de huevas*

1/2 und yogurt sin azúcar

c/s de huevas de lumbo

### ELABORACIÓN

**Para la hamburguesita**

Picar los langostinos y mezclar con el aceite, el cebollino y la mostaza. Hacer hamburguesitas de 30 gr aproximadamente y reservar.

**Para los fideos de soja**

En una olla con agua hirviendo poner la zanahoria y el calabacín. Pasado un minuto, añadir los fideos, dejar cocer otro minuto y, rápidamente, enfriar y dejar escurrir. Saltear en una sartén los fideos e incorporarle la salsa de soja.

**Para el yogur de huevas de lumbo**

Mezclar los dos ingredientes en un biberón y reservar.

**Acabado y emplatado**

Marcar en una sartén las hamburguesitas y dorarlas por ambas caras.

Emplatar colocando en el centro del plato la hamburguesa con un poco de los fideos bien calientes, un poco de yogur de huevas de lumbo y decorar con unas gotas de aceite.



# Guiso de Calamares al Amontillado con Emulsión de Patata, Huevo y Migas

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

**Para el guiso de calamares**

500 gr de calamarcitos de la bahía

25 gr de ajo

1 dl de aceite de oliva virgen Cordoliva

100 gr de cebolla

3 dl de caldo de pescado

c.s. de tinta de calamar

1 dl de jerez amontillado

c.s. de sal

**Para la emulsión de patata**

375 gr de patata monalisa

75 gr de agua de la cocción

80 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de sal

**Huevos a baja temperatura**

6 huevos de codorniz

**Para las migas**

250 gr de pan

2 dl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

2 dientes de ajo

## ELABORACIÓN

**Para el guiso de calamares:** Limpiar los calamares y cortar en cuadrados de 2 cm. Calentar el aceite en una cazuela y añadir el ajo, rehogar y dorar. Incorporar la cebolla y caramelizar.

Agregar los calamares y rehogar unos 20 minutos. Verter el caldo de pescado con la tinta y dejar reducir. Rectificar de sal y, antes de retirar del fuego, añadir el amontillado para que conserve todos sus matices.

**Para la emulsión de patata:** Lavar, pelar y cortar la patata. Poner a cocer en una olla con abundante agua y muy poca sal. Una vez cocida, ponerla en la Thermomix con el caldo de cocerla, el aceite y triturarlo todo. Rectificar de sal.

**Para los huevos a baja temperatura:** Poner los huevos a cocer durante 10 min a 70º C. Sacarlos del agua y ponerlos a enfriar en agua con hielo. Reservar.

**Para las migas:** Romper en pan en trozos pequeños y dejar secar unas horas. En una olla poner el aceite a calentar y añadir el ajo picado; cuando esté dorado, añadir el pan y remover hasta que tome un color dorado. Reservar en un recipiente con papel para que absorba el aceite.

**Acabado y emplatado:** Disponer en un plato dos cucharadas de emulsión de patata caliente y en el centro un poco del guiso de calamares. Sobre éste, colocar el huevo a baja temperatura y espolvorear con poco de migas. Decorar con unas gotas de aceite y cebollino sobre el plato.



# Canelón de Pollo y Carrillera Ibérica con Bechamel de Oloroso

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

*Para el relleno*

1 muslo de pollo

200 gr de carrillera ibérica

50 gr de hígado de cerdo

50 gr de cebolla

1 dl de brandy

2 dl de nata

c.s. de sal y pimienta

*Para los canelones*

200 gr de relleno de canelones

6 placas de canelones

1 manga pastelera desecharable

*Para la bechamel de oloroso*

2 dl de leche

25 gr de mantequilla

25 gr de harina

20 gr de cebolla picada

50 gr de fondo oscuro

0,50 dl de jerez oloroso

c.s. de sal

## ELABORACIÓN

**Para el relleno**

Poner en una bandeja de horno la cebolla cortada en mirepoix, el muslo de pollo y las carrilleras con un buen chorreón de aceite y dorar durante 30 minutos.

Una vez dorados, añadir el hígado y hornear 15 minutos más. Verter el brandy y seguir horneando. Cubrir con la nata y hornear unos 20 minutos a 180º C. Rectificar de sal y pimienta. Dejar enfriar, deshuesar el pollo y pasar todo por la picadora. Reservar.

**Para los canelones**

Cocer en agua hirviendo la pasta de canelón hasta que este tierna. Enfriar en agua con hielo y un poco de aceite para que no se peguen. Poner el relleno de canelones en una manga pastelera. Disponer las placas de canelones sobre una bandeja y escudriñar un cilindro de relleno, envolver la pasta sobre el relleno, creando un cilindro y reservar.

**Para la bechamel de oloroso**

Calentar en una sartén la mantequilla con la cebolla y dejar cocinar 5 minutos. Añadir la harina y rehogar durante otros 5 minutos hasta tostarla. Verter la leche hirviendo y dejar cocinar hasta que tenga una consistencia de crema. Incorporar el fondo oscuro, poner a punto de sal y agregar el vino, reducir y reservar.

**Acabado y emplatado**

Disponer en el plato un poco de bechamel de oloroso bien caliente y sobre ella colocar el canelón, previamente calentado en la salamandra. Napar el canelón con un poco de bechamel y decorar con un poco de aceite de trufa o polvo de quicos.



# Papada Lacada con Salteado de Langostinos y Cremoso de Ceps

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

**Para la papada**

400 gr de papada de cerdo ibérico

1 kg de sal gorda

1 kg de azúcar

2 c/s pimentón

1 cabeza de ajos

**Para el cremoso de ceps**

200 gr de ceps

c.s. de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo picado

30 gr de cebolletas picada

2 dl de caldo de ave

50 gr de patata

**Para el salteado de langostinos**

100 gr de langostinos crudos

30 gr cebolletas en daditos

30 gr tomate concasse

c.s. aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c/s de jerez fino

c.s. de jugo de carne

c.s. de cebollino y de sal

## ELABORACIÓN

**Para la papada**

Desangrar la papada en agua con hielo. Mezclar la sal, el azúcar, el pimentón y los ajos chafados y cubrir con ella la papada, dejándola reposar 12 horas. Limpiar de sal la papada y ponerla a cocerla en agua hasta que esté tierna. Sacarla y dejarla enfriar durante 5 horas.

Cortar en cubos de 6 cm y dorar en la plancha por todas sus caras.

**Para el cremoso de ceps**

Poner a rehogar el ajo y la cebolla hasta que tome color y añadir los ceps, rehogándolo durante 10 minutos. Incorporar la patata troceada y el caldo de ave, cociendo todo durante 25 minutos. Triturar todo, rectificar de sal, procurando obtener un puré cremoso.

**Para el salteado de langostinos**

Pelar los langostinos y cortarlos en tres trozos cada uno.

En una sartén calentar el aceite y añadir la cebolleta en dados, los langostinos troceados y saltearlos a fuego fuerte. Incorporar los tomates concasse y saltearlo todo. Verter el vino y reducir el conjunto. Agregar un chorreón de jugo de carne y el cebollino. Rectificar de sal.

**Emplatado**

Disponer en el centro de un plato un poco del cremoso de ceps bien caliente y sobre este la papada ibérica, previamente dorada y lacada con jugo de carne. Sobre la papada colocar el salteado de langostinos.

"Amontillado" squid stew with a potato emulsion, quail eggs, and bread crumbs

**Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The squid stew:* 500 gr small bay squid, cleaned and cut into 2 cm cubes; 25 gr garlic; 1 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"; 100 gr onions; 3 dl fish stock; Squid ink; 1 dl "amontillado" wine; Salt, to season; *The potato emulsion:* 375 gr Mona Lisa potatoes, cleaned and cut; Water; 80 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; *Quail eggs cooked on low temperature:* 6 quail eggs; *The bread crumbs:* 250 gr bread ; 2 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"; 2 garlic cloves, diced; *Others:* Chives, diced

**Preparation.** *The squid stew:* Warm olive oil in a saucepan, add the garlic and sauté until golden brown. Incorporate in the onions and caramelize. Add in and sauté the squid for 20 minutes. Pour in the fish stock and the squid ink and allow them to reduce. Rectify with salt and just before removing from the heat add the "amontillado" wine in order to retain all of its properties.

*The potato emulsion:* Cook the potatoes in an abundance of water and a small amount of salt. Once the potatoes are cooked blend together with the broth and the olive oil. Rectify with salt.

*Quail eggs cooked at low temperature:* Cook the eggs at 70°C for 10 minutes. Remove the eggs from the water and allow to cool in iced water. Reserve.

*The bread crumbs:* Break the bread into small pieces and allow to dry for a few hours. Sauté the garlic in a saucepan until golden brown and then add the bread crumbs and keep moving the mix until the bread crumbs have as well browned. Dry on paper towels.

**Presentation.** In the desired serving dish place two spoonfuls of the hot potato emulsion and a small amount of the squid stew. Place a quail egg on top and sprinkle with the bread crumbs. Decorate with a few drops of olive oil and chives.

Sherry prawn hamburger with gingered soy noodles

**Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The hamburger:* 300 gr raw prawns, peeled and diced; 30 gr chives, diced; 50 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"; 40 gr whole grain mustard; Salt, to season; *The soy noodles:* 100 gr soy noodles; 25 gr carrots, cut julienne; 25 gr green zucchini, cut julienne; 50 gr soy sauce; *Lump fish caviar yogurt:* 1/2 sugar free yogurt; Lump fish caviar

**Preparation**

*The hamburger:* Mix the prawns with the olive oil, the chives, and the mustard. Make small hamburgers of approximately 30 gr and reserve. Just before serving, mark the hamburgers on the grill on both sides.

*The soy noodles:* Place the carrots and the zucchini in boiling water. After 1 minute has passed add the soy noodles and allow them to cook for 1 additional minute. Quickly remove the ingredients, stain, and allow to cool. Finally, sauté the noodles and add the soy sauce.

*Lump fish caviar yogurt:* Mix all ingredients together and reserve in a squeeze bottle.

**Presentation**

Place the hamburger in the middle of the desired serving dish and accompany with a small amount of the very hot noodles. Garnish with a small amount of the lump fish caviar yogurt and decorate with a few drops of olive oil.

Chicken and Iberian pork cheek cannelloni with an "oloroso" wine béchamel

**Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The filling:* 1 chicken thigh; 200 gr Iberian pork cheeks; 50 gr pork

liver; 50 gr onions, cut mirepoix; 1 dl brandy; 2 dl cream; Salt, to season; Pepper, to season; *The cannelloni pasta:* 200 gr cannelloni filling ; 6 cannelloni pasta sheets; 1 piping bag; *The "oloroso" wine béchamel:* 2 dl milk; 25 gr butter; 25 gr flour; 20 gr onions, diced; 50 gr dark stock; 0,50 dl "oloroso" wine; Salt, to season; *Others:* Truffle oil; "Kikos" \* powder

### **Preparation**

*The filling:* Place the chicken thigh, the onions, the pork cheeks, and a good amount of olive oil in a deep oven tray and cook at 180°C for 30 minutes. Once the ingredients are golden brown add the pork liver and cook for 15 additional minutes. Add the brandy and keep cooking. Cover the ingredients with the cream and cook for 20 additional minutes. Season with salt and pepper. Remove the oven tray and allow the ingredients to cool. Debone the chicken and pass through the meat grinder. Reserve.

*The cannelloni pasta:* Cook the cannellonis until tender. Remove from the heat and cool in water with ice and a small amount of olive oil so that it does not stick. Put the cannelloni filling in a piping bag. Place the cannelloni sheets on a tray and fill them with the previously elaborated filling. Reserve.

*The "oloroso" wine béchamel:* Warm the butter and onions in a frying pan and allow to cook for 5 minutes. Sauté the latter ingredients with the flour and toast for 5 minutes. Pour boiling milk over the ingredients and cook until a creamy consistency is obtained. Incorporate in the dark stock, season with salt, and add the wine. Reduce and reserve.

### **Presentation**

Place the hot béchamel in the desired serving dish with the cannellonis (previously warmed in the salamander) on top. Cover the cannellonis with a small amount of béchamel and decorate with the truffle oil and "kilos" powder.

\* A type of corn snack.

Iberian pork double chin lacquered with a prawn sauté and ceps cream

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The Iberian pork double chin:* 400 gr Iberian pork double chin; 1 kg coarse salt; 1 kg sugar; Paprika; 1 head of garlic; *The ceps cream:* 200 gr ceps; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; 1 garlic clove, diced; 30 gr spring onions, diced; 2 dl chicken stock; 50 gr potatoes; *The prawn sauté:* 100 gr raw prawns, peeled and cut into three pieces; 30 gr spring onions, cut in cubes; 30 gr tomato concasse; Extra virgin olive oil; Sherry; Chives; Meat broth; Salt, to season

### **Preparation**

Drain the blood from the Iberian pork double chin in water with ice. Mix together the salt, the sugar, the desired amount of paprika, and the flattened garlic. Cover the double chin with the latter mix and leave to rest for 12 hours. After the time has passed clean the double chin of the marinade cook in water until tender. Remove from the heat and allow to cool for 5 hours. Cut the double chin in 6 cm cubes and brown all sides in a frying pan.

*The ceps cream:* Sauté the garlic and the spring onions until golden brown and then add the ceps and sauté for an additional 10 minutes. Incorporate in the potatoes previously cut and the chicken stock. Cook for 25 minutes. Blend all ingredients and rectify with salt until a creamy puré has been achieved.

*The prawn sauté:* Sauté together the spring onions and the prawns in a frying pan on high heat. Incorporate in the tomatoes and sauté all ingredients well. Pour in the wine and reduce. Add a small amount of the meat broth and chives. Rectify with salt.

### **Presentation**

Place the hot ceps cream in the center of the desired serving dish. Place the double chin (previously covered with the meat broth) on top. Garnish with the prawn sauté.



## Manitas de Cordero Glaseadas



Iván Bravo

Hotel La Cala Resort  
LA CALA DE MIJAS

### INGREDIENTES

*Para 60 tapas*

*Para la coca*

50 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 100 ml de agua; 1 cucharadita de sal; 50 gr de sal; 50 gr de manteca de cerdo; 20 gr de levadura prensada; 300 gr de harina; c.s. de azúcar, tomillo fresco y semillas de hinojo

*Para las manitas*

60 manitas de cordero; 30 dientes de ajo con piel; 3 puerros troceados; 1 cucharada de pimienta rosa; 1 vaso de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 2 cebollas troceadas; c.s. de caldo de ave o puchero; 2 l vino dulce Gran Gomara; c.s. de aceitunas aliñás “El secreto de la Abuela”

### ELABORACIÓN

**Para la coca:** Mezclar los líquidos, la sal y la manteca en la Thermomix. Incorporar levadura, la harina, el azúcar, el tomillo y el hinojo picado. Estirar la masa con el rodillo, colocar en la bandeja de horno con papel adecuado y hornear de 10 a 12 minutos a 160º C.

**Para las manitas:** Afeitar y limpiar las manitas. Saltear con el aceite en una olla. Reservar. Ahí mismo pochar todas las verduras y luego agregar el caldo y llevarlo a ebullición. Seguidamente poner en un gastronor medio hondo todas las manitas con el contenido de la olla y cocer a 130º C durante dos horas y media. Una vez cocidas, sacar del caldo y deshuesar. Estirándolas con papel film, obteniendo 1,5 centímetro de diámetro (tipo “capsula grande”). Dejar enfriar y reducir el caldo a la mitad (gelatina pura). Por otro lado, reducir el vino dulce a la mitad. Mezclar y llevar a ebullición. Sacar las manitas del papel film, pasarlas por harina, huevo batido y freír en aceite muy fuerte. Depositarlas sobre papel secante y colocarlas en un saute para comenzar a glasearlas.

**Emplatado:** Parrillar la coca, añadir una camita de olivas aliñadas picadas y seguidamente la manita de cordero glaseada, decorando con flores de tomillo de roca.



# Jigote de Conejo con Cilantro y Canela

## INGREDIENTES

*Para 60 tapas*

*Para el conejo*

5 conejos; c.s. de sal y  
pimienta;  
c.s. de cilantro molido; c.s. de  
clavo; 1/2 l de vino blanco; 1/2  
l de vino dulce; 1 rama de  
canela;  
c.s. de agua; c.s. de aceite de  
oliva virgen extra Cordoliva; 2  
zanahorias; 1 cebolla; 4 dientes  
de ajo

*Para la parmentier*

2 kg de patatas; 2 bolsas de  
remolacha cocida; 1 ajo; 1  
puerro; c.s. de sal; c.s. de  
pimienta rosa; c.s. de laurel

*Emplatado*

c.s. de rebanadas de pan cateto  
c.s. de almendra granillo

## ELABORACIÓN

**Para el conejo**

Se deshuesan los conejos totalmente sin perder la forma. Sazonar con la sal, la pimienta y el cilantro y enrularlo con ayuda de papel film, pasándolo unos 10 minutos al abatidor para que endurezca. Retirar el film y bridar para marcarlo en una sartén directamente. Dorar bien en una olla con aceite fuerte las carcasas y huesos y añadir todas las verduras y especias, verter ambos vinos y, cuando hierva, el agua. Reducir hasta la mitad, colar y reservar. Cocer el conejo envasado al vacío con 33 cl. de este jugo en el horno a vapor durante 24 horas a 65º C. Una vez cocido, enfriar y cortar en raciones pequeñas que se marcan y glasean al momento.

**Para la parmentier**

Poner a fondear en una olla baja el ajo cortado en láminas, después el puerro con las especies. Despues añadir las patatas cortadas en cascos y cubrir de agua a ras. Cocer a fuego medio casi hasta consumirse el agua. Seguidamente triturar en la Thermomix, agregando en este momento la remolacha cocida. Poner a punto de sal y, si acaso, una nuez de mantequilla en cada turbinado.

**Acabado y emplatado**

Colocar en una copa de Dry Martini, primero unos granos de almendra salteadas con azúcar y canela, luego la parmentier, seguidamente el conejo glaseado y, por último, el pan cateto prensado con rodillo y salteado con clavo molido y sal. Se puede decorar con brotes



# Salpicón Vintage

## INGREDIENTES

*Para 60 tapas*

*Para la pizza*

600 gr de masa de pizza; 200 ml de agua; 50 ml de aceite de oliva virgen Cordoliva; 1 cucharada de sal; 20 gr de levadura prensada; 400 gr de harina; 10 gr de tinta de calamar

*Para el cuenco*

500 gr de mejillones gordos; 500 gr de tomate rojo bueno; 300 gr pimiento rojo; 300 gr pimiento verde; 300 gr pimiento amarillo; 1 gr de goma Xantana; 30 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 20 ml de vinagre de vino oloroso

*Para el bombón*

500 gr de mejillones gordos; 200 gr de puerro picado; 2 dientes de ajo; 4 hojas de laurel; 1 vaso de vino blanco “Lagar de Cabrera”; 1 vaso de nata; c.s. de sal y pimienta; 2 yemas de huevo; c.s. de polvo de tomate

## ELABORACIÓN

**Para la pizza**

Elaborar una pizza de la hacemos de la manera habitual; solo que se agrega a los líquidos la tinta de calamar justo antes de mezclar con la harina. Una vez fermentada, estirar a rodillo y cortar con forma de cáscara de mejillón. Cocer a 200º C unos 25 minutos.

**Para el cuenco**

Cocer los mejillones en su punto con un dedo de agua, retirar la barbita y reservar. Machacar con las manos los tomates, aliñar y poner a escurrir en una estameña, para guardar su caldo con el que se aliñarán los pimientos cortados en juliana pequeña. Agregar la goma Xantana y mezclar para favorecer que se adhiera mejor al pimiento.

**Para el bombón**

Cocer el mejillón y reservar. Pochar en aceite el ajo, el puerro y el laurel. Añadir el vino y reducir a la mitad. Agregar la nata y algo de agua de cocción de los mejillones. Triturar en la Thermomix con la carne de mejillón y rectificar de sal y pimienta. Por último y sin calor, añadir las dos yemas, poner la masa en moldes de silicona para bombones y cocer al horno a 160º C durante 6 minutos. Sacar y espolvorear con tomate en polvo.



# Cortado de Leche de Cabra y su Borracho

## INGREDIENTES

*Para 6/8 tapas*

**Para el cortado de leche**

560 gr de leche de cabra;  
560 gr de nata; 90 gr de  
granos de café tostado; 140  
gr de azúcar; 2 huevos

**Para el gel de anís**

300 ml de vino Tres Leones;  
100 ml de anís dulce El  
Mono; 50 gr de azúcar ; 4  
hojas de gelatina; 1  
cucharada de granos de  
anís; **Para el borracho**  
1/2 kg de harina; 1dl de  
aceite de oliva virgen extra  
Cordoliva; 50 gr de azúcar;  
2 naranjas; c.s. de  
matalahúva; c.s. de ajonjolí;  
1 vaso de vino de Málaga;  
c.s. de azúcar molida; c.s.  
de uvas pasas remojadas en  
vino dulce

## ELABORACIÓN

**Para el cortado de leche**

"*Cortado*" es un término malagueño utilizado para un café con leche, pero con más café que leche. Poner la leche a hervir. Mientras, picar el café en la Themomix. Una vez que hierva, retirar del fuego y añadir el café picado, dejándolo infusionar unos 30 minutos. Por otro lado, con una varilla, montar al baño maría las yemas con el azúcar. Una vez montadas, agregar la infusión pasándolo por una estameña para que no caigan posos. Mezclar bien y dejar reposar unas 4 horas. Verter en vasos o tacitas, colocar en una bandeja de horno con agua a modo de baño maría y hornear durante 25-30 minutos a 130º C. Una vez cocinadas, sacarlas, dejarlas reposar y guardar en frío.

**Para el gel de anís**

Poner a hervir en un cacillo el vino, el anís y el azúcar, sin que flambee para que no pierda toda su esencia. Añadir los granos machacados en el mortero y, una vez que haya hervido 5 minutos, retirar y agregar la gelatina remojada. Dejar reposar en cámara durante un día. Una vez listo, se rompe con ayuda de una varilla y listo para decorar o guarnecer.

**Para el borracho**

Calentar aceite en una sartén y echarle una corteza de naranja. Retirar del fuego y dejar enfriar. Verter en un lebrillo el aceite aromatizado y añadirle el ajonjolí, la matalahúva, un poco de azúcar, el zumo de las naranjas y el vino. Añadir poco a poco la harina hasta conseguir una masa consistente. Estirar la masa y aplastarla con rodillo. Cortarla en cubitos e hincarle el dedo para introducirle una pasa. Redondear como albóndiguitas pequeñas y reservar.

Calentar el aceite a 150º C grados, freír y sacar sobre papel secante y pasar por miel de caña previamente calentada.

## Glazed lamb trotters

### Ingredients (makes for 15 tapas)

*The crispy thin bread:* 50 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; 100 ml water; 50 gr salt; 50 gr pork lard; 20 gr yeast; 300 gr flour; Sugar; Fresh thyme; Fennel seeds, diced

*The lamb trotters:* 60 lamb trotters, cleaned; 30 garlic cloves, unpeeled; 3 leeks, sliced; 1 tablespoon of pink pepper ; 1 glass of extra virgin olive oil "Cordoliva"; 2 onions, sliced; Chicken stock; Eggs; 2 l sweet wine "Gran Gomara"; Dressed olives "El secreto de la Abuela", diced

### Preparation

*The crispy thin bread:* Preheat the oven to 225°C. Blend together the liquids, the salt, and the pork lard. Incorporate in the yeast, the flour, the sugar, the thyme, and the fennel seeds to make a dough. Stretch the dough with the rolling pin and make into the desired rectangular shape. Place on an oven tray lined with non-stick paper and bake for 10 to 12 minutes at 160°C.

*The lamb trotters:* Sauté the lamb trotters in a saucepan and reserve. In the same saucepan cook the vegetables, add the chicken stock, and allow to boil. Finally, place all the ingredients in a deep oven tray and cook for 2 1/2 hours at 130°C. Once the ingredients are cooked strain the broth and allow to cool. Once cooled debone the trotters delicately. Stretch the trotters with cling wrap to obtain 1,5 cm in diameter as if in the form of a large capsule. Allow to cool and reduce the broth half-way. Reduce the sweet wine half-way, mix, and allow to boil. Take the lamb trotters out of the cling wrap, roll into flour and a beaten egg, and fry in very hot oil. Dry the lamb trotters and glaze.

**Presentation.** Toast the crispy thin bread on the grill. Add a layer of the diced olives and the glazed lamp trotters on top. Decorate with the thyme flowers.

## Rabbit stew with coriander and cinnamon

### Ingredients (makes for 15 tapas)

*The rabbit:* 5 rabbits, carefully deboned; Salt, to season; Pepper, to season; Ground coriander; Clove; 1/2 l white wine; 1/2 l sweet wine; 1 cinnamon stick; Water; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; 2 carrots; 1 onion; 4 garlic cloves; *The parmentier potatoes:* 2 kg potatoes, cut roughly with the skin; 2 bags of cooked beets; 1 garlic clove, sliced; 1 leek; Salt, to season; Pink pepper; Bay leaves; Others; Slices of countryside bread; Slivered almonds

### Preparation

*The rabbit:* Season the rabbits with salt, pepper, and the coriander and reserve by creating rolls using cling wrap. Allow to harden in a chiller for 10 minutes. Remove from the cling wrap and mark in a frying pan. In a saucepan fry the bones and carcasses with oil on high heat and add the vegetables and spices. Pour the wine into the mix and once it reaches boiling point add the the water. Reduce half-way, strain, and reserve. Reserve the rabbits sous-vide with 33 cl of the latter broth in each bag. Next, cook the rabbits sous-vide in a vapor oven at 65°C for 24 hours. Once the rabbits are cooked allow to cool. Later, cut into small portions which will be then marked on the grill and glazed at the same time.

*The parmentier potatoes:* Sauté the garlic, the leeks, and the spices in a low saucepan. Add the potatoes and enough water just until the level of the ingredients. Cook on medium heat and until the water reduces. Finally, blend together the ingredients and at the same time add the cooked beets. Season with salt and, if necessary, add a small amount of butter to make the blending easier.

**Presentation.** In a martini glass place the slivered almond, previously sauteed with sugar and cinnamon. Add the parmentier potato, the glazed rabbit, and finally the slices of countryside bread, which have been previously rolled with a rolling pin and sauteed with ground clove and salt. Decorate with sprouts if desired.

## Vintage seafood salad

### **Ingredients (makes for 60 tapas)**

*The pizza:* 600 gr pizza dough; 200 ml water; 50 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; 1 tablespoon of salt ; 20 gr yeast; 400 gr flour; 10 gr squid ink; *The bowl:* 500 gr large mussels; 500 gr red tomatoes; 300 gr red pepper, cut julienne; 300 gr green pepper, cut julienne; 300 gr yellow pepper, cut julienne; 1 gr Xantana thickener; 30 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; 20 ml "oloroso" \* wine vinegar; *The bonbon:* 500 gr large mussels; 200 gr leeks, diced; 2 garlic cloves; 4 bay leaves; 1 glass of white wine "Lagar de Cabrera"; 1 glass of cream; Salt, to season; Pepper, to season; 2 egg yolks; Tomato powder

**Preparation and presentation.** *The pizza:* Make a pizza in the traditional way, except add the squid ink to the liquids just before mixing with the flour. Once the dough is fermented use a rolling pin to stretch it and cut it into the shapes of a mussel shell. Cook the dough in the oven at 200°C for 25 min. *The bowl:* Cook the mussels with approximately a finger-width of water. Remove the strings that attach the mussel to the shell and reserve the mussel. Mash the tomatoes with your hands, dress, and strain into a recipient in order to save the dressing. Dress the peppers with the latter reserved dressing. Add the Xantana and mix well, favoring the peppers. *The bonbon:* Cook the mussels and reserve. Sauté in olive oil the garlic, the leeks, and the bay leaves. Add the wine and reduce half-way. Add the cream and some of the water from the mussels. Blend together the latter mix with the mussel meat and season with salt and pepper. Finally, away from the heat add the egg yolks, place the dough into silicone molds for the bonbons, and cook in the oven at 160°C for 6 minutes. Remove and sprinkle with the tomato powder.

\* "Oloroso" means "scented" in Spanish. It is a variety of fortified wine produced in Jerez, Spain and is usually dark and nutty.

## Goat milk "cortado" and a syrup drenched cake

### **Ingredients (makes for 6-8 tapas)**

*The goat milk "cortado"* \*: 560 gr goat milk; 560 gr cream; 90 gr toasted coffee beans; 140 gr sugar; 2 eggs; *The anise gelé:* 300 ml wine "Tres Leones"; 100 ml sweet anise "El Mono"; 50 gr sugar ; 4 gelatin sheets; 1 tablespoon anise grains; *The syrup drenched cake:* 1/2 kg flour; 1 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"; 50 gr sugar; 2 oranges; "Matalahúva" \*\*; "Ajonjoli" or sesame seeds; 1 glass of Málaga sweet wine ; Ground sugar; Raisins, drenched thoroughly with sweet wine

### **Preparation and presentation**

*The goat milk "cortado":* Boil the milk and at the same time grind the coffee beans. Once the milk is boiled remove from the heat and add the ground coffee beans. Allow the latter two ingredients to infuse for 30 minutes. In the bain marie and using a whisk, combine the egg yolks and the sugar. Strain well to eliminate all unneeded remnants. Mix well and allow to rest for 4 hours. Pour into the desired serving cups or glasses, place in a deep oven tray which has been lined with water to create a bath marie, and cook at 130°C for 25 to 30 minutes. Once they have been cooked remove from the oven, allow to rest, and reserve in the refrigerator. *The anis gelé:* In a small saucepan boil together the wine, the anise, and the sugar. (Avoid flambéing the ingredients as they will lose their aroma.) Add the anise grains, boil for 5 minutes, remove from heat, and finally add the gelatin sheets which have been previously hydrated. Allow the ingredients to rest in the refrigerator for 1 day. After 1 day has passed move the ingredients using a whisk and they are already ready to be decorated. *The syrup drenched cake:* Warm oil in a frying pan and add the orange peel. Remove from the heat and allow to cool. Pour into a large mixing bowl the aromatized oil, the "ajonjoli" or sesame seeds, the "matalahúva", a small amount of sugar, the wine, and the juice from the oranges. Add the flour little by little to create a smooth dough. Stretch and roll the dough with a rolling pin. Cut the dough into cubes and introduce raisins into each one by pushing them into the dough with your finger. Make the cubes into little balls and reserve. Warm oil to 150°C, fry the dough balls, strain and dry with paper towel, and finally roll into cane honey which has been previously warmed.

\* A Málaga term used to refer to a coffee with a drop of milk.

\*\* The seed of the anise plant.



## Sardinas al Natural con Confitura de Tomate Raf



Javier Hernández

Restaurante del Candado Golf  
MÁLAGA

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

4 sardinas gordas  
2 kg de tomate pera del valle del  
Guadalhorce  
200 gr de vinagre de vino  
1 kg de azúcar  
20 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
1 pan de pueblo  
75 gr de agua mineral  
c.s. de micro mezclum

### ELABORACIÓN

Limpiar las sardinas y ponerlas a macerar con tres partes de vinagre por una de agua, dejándola el tiempo suficiente, dependiendo del grosor y de la cocción que se le quiera dar.

Por otro lado, limpiar los tomates de piel y pepita y ponerlos a cocinar con la misma cantidad de azúcar hasta que esté confitado.

Cortar el pan de pueblo en rodajas y tostarlo.

Verter una cucharadita de la mermelada sobre el pan y, por encima, un lomo de sardina.



# Ajocolorao con Caviar de Trucha

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*  
1/2 kg de bacalao  
1/4 kg de pan (cateto)  
Ajo (al gusto)  
El zumo de medio limón  
1 cucharadita de pimentón dulce  
1 huevo duro  
c.s. de aceitunas aliñadas  
c.s. de caviar de trucha  
c.s. Aceite de oliva virgen extra  
Cordoliva

## ELABORACIÓN

Una vez desalado el bacalao, hervirlo ligeramente en una cacerola, guardar el agua y desmenuzar el bacalao, reservando unas láminas. En el agua del bacalao remojar el pan. Si se desea picante, se emplea una guindilla en la cochura del bacalao.

Turbinar los dientes de ajo, el zumo del limón, el bacalao, el pan, y un generoso chorreón de aceite, agregándole, si fuere preciso, un poco de agua (la de hervir el bacalao) hasta obtener la textura deseada.

### Emplatar

Disponer en el cuenco una porción de ajocolorao, decorándolo con unas láminas finas de bacalao, caviar de trucha, aceitunas aloreñas aliñadas y un hilo de aceite de oliva.



# Fideos a la Parte con Alioli de Hierbas Frescas

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

500 gr de fideos del Nº 2  
1 pimiento rojo  
3 pimientos verdes de freír  
150 gr de jibia  
200 gr de gambas de Málaga  
150 gr de tomate de pera  
1/2 cucharada de pimentón  
1l de fumet de pescado  
c/s de ajo  
c/s de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
c/s de sal y pimienta blanca

## ELABORACIÓN

Elaborar un sofrito con los pimientos y el tomate cortados en brunoise y añadir el pimentón, la jibia y las gambas, previamente troceadas.

Incorporar los fideos y morearlos un poco antes de añadirle el fumet caliente.

Dejar cocinar durante el tiempo que le sea necesario los fideos para que estén en su punto. Por otro lado montar un alioli de huevo con el ajo al que se le incorpora la albahaca y la menta previamente blanqueadas y trituradas con aceite de oliva.

### Emplatar

Colocar en un cuenco una porción de alioli con una textura aligerada, sobre este los fideos, rematando con unas tiras de jibia, previamente salteadas.



## Guisillo de papa con gambas de Málaga al pilpil

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*  
1kg de patatas  
2 pimientos rojos  
2 pimientos verdes  
1 cebolla  
3 dientes de ajo  
1 guindilla  
300 gr de gambas  
500 gr de tomate  
1/2 l de fumet de pescado  
100 gr de vino blanco  
c.s. de sal

### ELABORACIÓN

Rehogar en una cazuela con el aceite de oliva la cebolla picada en juliana hasta que esté transparente. Incorporar los tomates, los pimientos también cortados en juliana junto con la guindilla y las patatas previamente cascadas y limpias y rehogar todo durante aproximadamente cinco minutos.

regar con el vino y el fumet y cocer a fuego suave unos quince minutos. En el último momento, cuando las patatas estén tiernas, añadir las gambas limpias y dar un pequeño hervor.

#### Emplatar

En un cuenco hondo verter un poco de caldo, las patatas dispuestas estéticamente y la fritada de gambas por encima.

## nombre cocinero

Natural sardines and raf tomato preserve

### Ingredients (makes for 4 tapas)

4 large sardines, cleaned  
2 kg pear tomatoes from "Valle del Guadalhorce", peeled and cleaned of all seeds  
200 gr wine vinegar  
1 kg sugar  
20 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"  
Countryside bread  
75 gr mineral water  
A mix of herbs and sprouts, for decorating

### Preparation

Allow the sardines to marinate for the desired amount of time in 3 parts of vinegar to every 1 part of water. (The marinating time depends on the size of the sardines and the type of cooking method that you would like to apply.) Cook the tomatoes with the same amount of sugar and allow them to caramelize. Finally, cut the countryside bread into slices and toast.

### Presentation

Place a teaspoon of the marmalade on the toasted bread and a sardine loin on top. Decorate if desired with the herbs and sprouts.

"Ajo colorao" \* with trout caviar

### Ingredients (makes for 10 tapas)

1/2 kg cod fish, desalted  
1/4 kg countryside bread  
Garlic cloves  
The juice of 1/2 a lemon  
1 teaspoon of sweet paprika  
1 boiled egg  
Dressed olives  
Trout caviar  
Extra virgin olive oil "Cordoliva"

### Preparation

Once the cod fish has been desalted, boil lightly in a small saucepan, reserve the water and crumble the cod fish. (Save a few nice slices for decorating.) In the cod fish water wet the countryside bread. If a spicy taste is desired you may add chilies to the cod fish. Blend the desired amount of garlic cloves, the lemon juice, the cod fish, the bread, and a generous amount of olive oil. If necessary add some the cod fish water to the mix in order to obtain the desired texture.

### Presentation

In the desired serving dish pour in the "ajo colorao" soup and decorate with the nice slices of the cod fish, the trout caviar, the dressed olives, and finally a thin line of olive oil.

\* Traditional cold soup made with cod fish.

Fine noodles "a la parte"  
with a fresh herb aioli

#### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

500 gr fine noodles "Nº 2"  
1 red pepper, cut brunoise  
3 green peppers, cut brunoise  
150 gr cuttlefish, sliced  
200 gr Málaga prawns, sliced  
150 gr pear tomatoes, cut brunoise  
1/2 teaspoon of paprika  
1 l fish stock  
Garlic cloves  
Extra virgin olive oil "Cordoliva"  
Salt, to season  
White pepper  
Basil  
Mint leaves

#### **Preparation**

Stir-fry the peppers and the tomatoes and then add the paprika, cuttlefish, and prawns. Incorporate in the fine noodles and cook them before adding the warm fish stock. Allow to cook for the appropriate amount of time and until the noodles are "al dente". Make a light textured egg aioli with the garlic, the basil, and the mint leaves. The basil and the mint leaves would have previously been blanched and blended with olive oil. Finally, sauté together the prawn and cuttlefish slices.

#### **Presentation**

In the desired serving dish place a portion of the aioli on top of the fine noodles. Top the noodles with the slices of the cuttlefish and prawns.

Málaga prawn "pil-pil" \* stew with potatoes

#### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

1 kg potatoes, cleaned and cut roughly with the skin  
2 red peppers, cut julienne  
2 green peppers, cut julienne  
1 onion, cut julienne  
3 garlic cloves  
1 chili  
300 gr prawns, cleaned  
500 gr tomatoes  
1/2 l fish stock  
100 gr white wine  
Salt, to season

#### **Preparation**

Sauté together in a saucepan the olive oil and the onions until they are transparent. Incorporate in the tomatoes, the peppers, the chili, and the potatoes and cook for 5 minutes. Add the wine and the fish stock and cook on low heat for 15 minutes. At the last minute, and when the potatoes are soft, add the prawns and allow to boil quickly.

#### **Presentation**

In a deep serving bowl pour a small amount of broth, the potatoes, and the prawns.

\* Cooking prawns with a combination of a good olive oil, paprika, chilies, and garlic. Usually cooked and served in a clay dish.



## Tartar de Atún y Nísperos Emborrizado en Stevia con Ensalada de Habitas de mi Huerto



Jordi Bataller

Hotel Kempinski  
ESTEPONA

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

- 200 gr de lomo centro de atún
- 2 chalotas
- c.s. de mostaza suave
- c.s. de pimienta
- 1 cucharada sopera de Salsa Perrins
- 5 cucharadas soperas de kétchup
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- 3 gotas de tabasco
- 1 cucharada sopera de cebollino picado
- 1 cucharada sopera de stevia
- 200 gr de nísperos
- 1/4 l de agua
- 1/4 kg de azúcar
- 20 habitas
- c.s. de rebanaditas finas de pan

### ELABORACIÓN

Pelar los nísperos, cortarlos a daditos y mezclarlos con el almíbar caliente obtenido de la cocción del agua y el azúcar. Reservar.

Picar a cuchillo el lomo de atún lo más pequeño posible y macerarlo con la mostaza, el aceite, la salsa Perrins, el kétchup, el tabasco, la chalota picada y el cebollino picado. Amasarla. De la masa resultante elaborar mini hamburguesas que se hacen en la plancha vuelta y vuelta e, inmediatamente, pasarlas por la stevia picada, la semi compota de níspero.

### Emplatado

Presentar la hamburguesita con un lonchita de pan muy fina secada al horno a muy baja temperatura para darle textura crujiente y las habitas previamente cocidas en te.



## Bocado de tortilla de patatas cocida en su molletito, mahonesa del piquillo y sus migas al tomillo limonero

### INGREDIENTES

*Para 8 tapas*

8 molletes de 45 gr  
3 huevos  
1 kg de patatas  
1/2 l de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
8 tomates sherry  
c.s. de mezclum  
c.s. de mahonesa  
c.s. de pimiento del piquillo  
c.s. de cibulet  
1 diente de ajo  
c.s. de sal  
c.s. de tomillo limonero

### ELABORACIÓN

Cortar un sombrerito en el extremo del mollete, vaciar de su migas y reservar.  
Pochar las patatas y cebollas en aceite, escurrir y mezclar con los huevos batidos.  
Rellenar los molletes con esta masa y, rápidamente, pasar al horno a 160º C durante 7 minutos.  
Saltear las migas en aceite, ajo y tomillo limonero.  
Confitar el tomate sherry en aceite.  
Hacer la mahonesa con el pimiento del piquillo.

### Emplatar

Disponer una lágrima de mahonesa de piquillo en un plato y al lado el mollete con su sombrero y decorar con trocitos de tomate confitado, migas y hojas del mezclum.



# Espeto de Langostino Empanado al Pilpil con Salsa Barbacoa Yakinuki

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

10 langostinos de buen tamaño  
6 dientes de ajo  
3 pimientos chili  
300 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
100 gr de vino fino  
300 gr de pan rallado  
3 gr de perejil  
c.s. de salsa yakinuki  
c.s. de pimentón de la Vera  
10 palillos de brocheta

## ELABORACIÓN

Pelar los langostinos, pincharlos en otros tantos palillos y ponerlos a marinar durante una noche con aceite de pilpil, obtenido de cocinar los ajos dorados en aceite, los pimientos chili, sal, el vino y pimentón.

Emborrizar las brochetas en pan rallado, perejil, ajo y pimentón semi picante y freírlas.

### Emplatado

Disponer la brocheta de pie clavada y salpicada con unas gotas de salsa barbacoa japonesa yakinuki o, en su defecto, un alioli.



# Bombón de Tomate y Queso de Cabra Rondeño sobre Ensalada de Rúcula

## INGREDIENTES

*Para 6 tapas*

6 tomates sherry

50 gr de queso fresco de cabra  
rondeño con su suero

10 gr de aceite oliva virgen extra

Cordoliva

1 gr de orégano seco silvestre

1 diente de ajo

c.s. de sal y pimienta

1/4 de hoja de gelatina

20 gr de rúcula

10 gr de pesto de albahaca

1 mini pan de aceitunas negras

## ELABORACIÓN

Escaldar los tomates, pelarlos, vaciarlos (reservar el interior) y marinarlos en aceite de oliva, sal y ajo.

Infusionar el queso con su suero, el orégano, el interior de los tomates, sal y pimienta. Añadir la gelatina, mezclar y llenar los tomates en frío.

### Emplatar

Montar sobre la ensalada de rúcula con unas gotas de aceite de oliva por encima del tomate y decorar con una peineta crujiente de pan de aceitunas negras.

Tuna fish tartare and loquat breaded in stevia, served with a bean salad from my garden

**Ingredients (makes for 10 tapas)**

200 gr tuna fish center loin, diced finely  
2 shallots, diced  
Mild mustard  
Pepper, to season  
1 tablespoons of "Perrins" Worcestershire sauce  
5 tablespoons of ketchup  
1 tablespoon of extra virgin olive oil "Cordoliva"  
3 drops of Tabasco sauce  
1 tablespoon chives, diced  
1 tablespoon of stevia, diced  
200 gr loquats, peeled and cut into cubes  
1/4 l water; 1/4 kg sugar  
20 small beans  
Thin slices of bread

**Preparation**

Mix the loquats with the warmed syrup, which is achieved through cooking together the water and sugar. Reserve. Macerate the tuna fish with the mild mustard, the olive oil, the Worcestershire sauce, the ketchup, the Tabasco, the shallots, and the chives. Knead together all ingredients. Make mini hamburgers with the latter dough and mark them on the grill on both sides. Immediately afterwards roll the hamburgers in the stevia, and the semi-compote of the loquats. Dry the thin bread slices in the oven on very low temperature so that they are very crispy. Finally, cook the small beans in tea.

**Presentation**

Present the mini hamburger on one of the thin slices of bread and garnish with the small beans.

Bite-size potato omelette cooked in a bread roll and served with red bell pepper mayonnaise and lemon thyme bread crumbs

**Ingredients (makes for 8 tapas)**

8 "mollete" bread rolls of 45 gr each  
3 eggs  
1 kg potatoes  
1/2 l extra virgin olive oil "Cordoliva"  
8 cherry tomatoes  
Variety of different types of lettuce leaves  
Mayonnaise  
Red bell peppers  
Spring onions  
1 garlic clove  
Salt  
Lemon thyme

**Preparation**

Cut a "hat" off of the top of the bread rolls (to make an opening) and remove all the bread crumbs from inside. Reserve the bread crumbs and the previously cut piece of the roll. Cook the potatoes and spring onions in the olive oil, strain, and mix with the beaten eggs. Fill the bread rolls with the latter mix and cook immediately in the oven at 160°C for 7 minutes. Sauté the bread crumbs with olive oil, the garlic, and the lemon thyme. Cook the cherry tomatoes in olive oil as well. Finally, mix together the mayonnaise and the red bell peppers.

**Presentation**

Make a teardrop of the red bell pepper mayonnaise in the desired serving dish. Place the filled bread roll and the cut piece of the roll next to the teardrop. Decorate with pieces of the cherry tomatoes, the bread crumbs, and a few of the lettuce leaves.

## Breaded "pil-pil"<sup>\*</sup> prawn "espeto"<sup>\*\*</sup> with Yakiniku barbecue sauce

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

10 large prawns, peeled and individually placed on the skewers  
 6 garlic cloves  
 3 chili peppers  
 300 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"  
 100 gr sherry wine  
 300 gr bread crumbs  
 3 gr parsley, diced  
 Japanese Yakiniku sauce  
 Paprika from the city of Vera, Almeria  
 Semi-spicy paprika  
 10 skewers  
 Salt, to season

### **Preparation**

Marinate the skewered prawns overnight in the "pil-pil" sauce, which is made by sautéing the garlic in olive oil, the chili peppers, salt, the sherry wine, and the paprika from "Vera". Bread the skewered prawns in the bread crumbs, the parsley, and the semi-spicy paprika. Deep-fry the prawns.

### **Presentation**

In a thin shot-sized glass place a skewer with the breaded and deep-fried prawn at the bottom. Sprinkle the prawn with the Yakiniku dipping sauce.

\* Skewer meat, fish, or seafood on a type of wooden stick, traditionally for cooking over fire.

\*\* Cooking prawns with a combination of a good olive oil, paprika, chilies, and garlic. Usually cooked and served in a clay dish.

## Tomato and "Rondeño" goat cheese bonbon over an arugula salad

### **Ingredients (makes for 6 tapas)**

6 cherry tomatoes  
 50 gr fresh "Rondeño" goat cheese with its serum  
 10 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"  
 1 gr wild dry oregano  
 1 garlic clove  
 Salt, to season  
 Pepper, to season  
 1/4 gelatin sheet  
 20 gr arugula leaves  
 10 gr basil pesto  
 1 black olive bread, toasted

### **Preparation**

Blanch the tomatoes, peel them, and clean out the seeds (reserve the seeds), and marinate them in olive oil, salt, and the garlic. Infuse the goat cheese with its serum, the oregano, the tomato seeds, salt, and pepper. Add the gelatin sheets, mix well, and fill the tomatoes in the refrigerator.

### **Presentation**

Make an arugula salad with the olive oil. Place the marinated tomatoes on top and garnish with the toasted black olive bread.



## Concha Fina & Aire de Coctel Margarita



### INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

12 conchas finas  
c.s. de pimienta de molinillo  
c.s. de sal de escamas

Para el aire de margarita

6/7 gr de tequila  
1/7 gr de triple seco  
El zumo de 1 limón  
200 gr de agua  
5 gr de lecitina de soja

### ELABORACIÓN

Mantener bien frías las conchas finas y comprobar que estén vivas y bien cerradas.

Abrir y limpiar al momento.

Preparar el coctel con hielo, colar y añadir el agua fría y la lecitina. Mezclar todo en la túrmix y reservar.

Hacer el aire al momento de servir.

### Emplatar

Colocar las mitades limpias de conchas finas en una bandeja con hielo seco de forma decorativa. Salpicar cada mitad y llenar con aire de margarita.

José Carlos García

Restaurante José Carlos García  
MÁLAGA



# Caballa en Escabeche

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

*Para la caballa*

4 lomos de caballa

c.s. de sal

*Para el escabeche*

c.s. de pimienta; c.s. de azúcar

c.s. de enebro; c.s. de cilantro

*Para el pepino*

2 pepinos; 100 gr de agua

50 gr de vinagre de vino

*Para la crema de eneldo*

1 manojo de eneldo

1 yogurt griego

c.s. de zumo de limón

*Para las semillas de mostaza*

50 gr de semillas de mostaza

100 gr de agua

50 gr de vinagre

c.s. de sal

*Otros*

c.s. de micro mezclum

c.s. de rabanillas

## ELABORACIÓN

Curar dos de los lomos de caballa en sal gruesa; los otros dos se introducen en bolsa de vacío con el escabeche, previamente elaborado con todos sus ingredientes, y macerar 12 a 24 horas. Cortar el pepino con la forma deseada e introducirlo en una bolsa de vacío con el agua y el vinagre. Hacer el vacío total y dejar macerar durante una hora.

Escaldar las hojas del eneldo y turbinar con el yogur. Darle el punto de sal y poner en una manga.

Infusionar e hidratar las semillas de mostaza en la mezcla de agua y vinagre y reservar en frío. La crema de eneldo se hace mezclando el yogourt con unos 15 gramos de puré de eneldo, el punto de sal y unas gotas de limón.

### Emplatado

En un plato llano de porcelana disponer dos trozos de caballa en sal y uno en escabeche, el pepino osmotizado, unas rabanillas y semillas de mostaza de forma lineal. Decorar con gotas de aceite, de crema de eneldo y micromezclum.



JCG

## Polvorón de pipas

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

40 gr de pipas peladas de girasol  
tostadas  
60 gr de maltosec  
2 gr de sal  
110 gr de aceite de girasol

### ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta que se forme una masa consistente, filmar bien y reservar en cámara.

Rellenar moldes del tamaño deseado para formar cilindros. Reservar en cámara.

### Emplatado

Desmoldar del cilindro y presentar el polvorón en metacrilato.



# Bizcocho de Zanahoria

## INGREDIENTES

*Para 8 tapas*

**Para el bizcocho de zanahoria**

120 gr de harina de almendra

60 gr de azúcar

60 gr de albumina en polvo

3 gr de impulsor

40 gr de harina

600 gr de zumo de zanahoria

**Para el helado de almendra**

380 gr de almendra pelada

cruda

680 gr de agua

50 gr de glucosa

80 gr de azúcar

**Para la arena de almendra**

300 gr de almendra con piel

100 gr de azúcar

60 gr de harina

100 gr de mantequilla pomada

## ELABORACIÓN

**Para el bizcocho de zanahoria**

Turbinar todo en la Thermomix (bien seca). Al final, agregar el zumo de zanahoria.

Colocar dos cargas de CO<sub>2</sub> en el sifón de 1 litro. Reservar en frío y sacar 20 minutos antes de cocinar.

Llenar medio vaso de plástico (agujereado en su base) y cocer 30 segundos en microondas a máxima potencia.

**Para el helado de almendra**

Turbinar todo bien en la Thermomix y congelar en vaso de Pacojet.

**Para la arena de almendra**

Mezclar todo y hornear a 180° C durante 20 a 30 minutos, removiendo cada 5 minutos.

“Concha Fina”\* and a margarita cocktail air

**Ingredients (makes for 10 tapas)**

12 “conchas finas”

Ground pepper

Flaked salt

*The margarita cocktail air*

6/7 gr tequila

1/7 gr triple sec

Juice of 1 lemon

200 gr water

5 gr soy lecithin

**Preparation**

Keep the “conchas finas” very cold and ensure that they are alive and that the shell is tightly closed. Open the shells and clean only when ready to serve. Prepare the cocktail with ice, strain, and add cold water to the soy lecithin. Blend well and reserve. Make the margarita air when ready to serve.

**Presentation**

Place the cleaned halves of the “conchas finas” on a serving tray lined with decorative dry ice in. Season with the salt and pepper and fill each half with the margarita air.

\* Typical Málaga large shelled clam.

Pickled mackerel

**Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The mackerel:* 4 mackerel loins; Salt, to season; Coarse salt

*The pickling broth :* Pepper, to season; Sugar; Juniper; Coriander

*The cucumber:* 2 cucumbers; 100 gr water; 50 gr wine vinegar

*The dill cream:* Dill; 1 Greek yogurt; Lemon juice

*The mustard seeds:* 50 gr mustard seeds; 100 gr water; 50 gr vinegar; Salt, to season

*Others:* Variety of different types of lettuce leaves;

Small wild radishes

**Preparation**

Cure 2 of the mackerel loins in coarse salt and reserve the other 2 sous-vide with the pickling broth. (The pickling broth is previously prepared and left to marinate for 12 to 24 hours.) Cut the cucumbers in the desired form and reserved sous-vide with the water and wine vinegar. Ensure to fully seal the sous-vide bag and allow the cucumbers to marinate for 1 hour. Blanch the dill leaves and blend with the yogurt. Rectify with salt and reserve in a piping bag. Infuse and hydrate the mustard seeds in the mix of water and vinegar and reserve in the refrigerator. The dill cream is elaborated by mixing the yogurt with 15 gr of dill puré. Season with salt and a few drops of the lemon juice.

**Presentation**

In a flat porcelain serving dish place 2 pieces of the mackerel loins in salt and 1 pickled loin, the cucumbers, some of the radishes, and the mustard seeds placed in a line. Decorate with a few drops of olive oil, the dill cream, and the varied lettuce leaves.

## "Polvorón" \* of sunflower seeds

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

40 gr toasted sunflower seeds  
 60 gr of maltosec  
 2 gr salt  
 110 gr sunflower oil

### **Preparation**

Mix all the ingredients together in a bowl until a consistent dough is formed. Wrap the bowl well with cling wrap and reserve in the refrigerator. Make little cylinder shapes by filling desired sized molds with the dough. Reserve in the refrigerator.

### **Presentation**

Take the small cakes out of the molds and present them on methacrylate.

\* A small cake that dissolves like dust when eaten.

## Carrot cake

### **Ingredients (makes for 8 tapas)**

*The carrot cake:* 120 gr almond flour  
 60 gr sugar  
 60 gr albumin powder  
 3 gr yeast  
 40 gr flour  
 600 gr carrot juice

*The almond ice cream:* 380 gr almonds, raw and peeled

680 gr water  
 50 gr glucose  
 80 gr sugar

*The almond sand:* 300 gr unpeeled almonds

100 gr sugar  
 60 gr flour  
 100 gr softened butter

### **Preparation**

*The carrot cake:* Blend all ingredients together (very dry) and finally add the carrot juice. Add 2 charges of CO<sub>2</sub> to a 1 liter siphon. Reserve in the refrigerator and remove 20 minutes before cooking. Fill half a plastic glass (with holes in the bottom) with the latter mix and cook for 30 seconds in the microwave on high heat.

*The almond ice cream:* Blend all ingredients well and freeze in a Pacojet glass.

*The almond sand:* Mix all ingredients together and bake at 180°C for 20 to 30 minutes; moving it around every 5 minutes.

### **Presentation**

Place the almond sand in the desired serving dish. Crumble the carrot cake and place on top of the almond sand and finish with a quenelle of the ice cream.



## Ostra, Perla de Pepino y Mar de Gin-Tonic



Juan Andrés  
Morilla

Restaurante El Claustro  
GRANADA

### INGREDIENTES

*Para 12 tapas*

**Para el gel de Gin-Tonic**

250 ml de ginebra

Hendriks

750 ml de tónica Fever

Tree

7 gr de goma xantana

**Para las perlas de pepino**

500 ml de zumo de  
pepino

3 gr de sal

4 gr de alginato

500 ml de agua

5 gr de calcio

8 gr de colorante en  
polvo azul plata

1 bote de spray color  
plata

**Para las ostras**

c/s de ostras sin cáscara

### ELABORACIÓN

**Para el gel de Gin-Tonic**

Elaborar un gin-tonic mezclando la ginebra con la tónica y añadir la goma xantana. Batir bien con la batidora y extraer el aire con una envasadora al vacío.

**Para las perlas de pepino**

Por un lado, mezclar el zumo de pepino con la sal, el colorante en polvo y el alginato. Dejar reposar la mezcla en cámara durante 2 horas. Por otra parte, elaborar el baño de agua y calcio mezclándolo con la batidora y dejando reposar otras 2 horas en cámara. Una vez transcurrido ese tiempo, obtener los esféricos vertiendo un poco de la mezcla de pepino en el baño de calcio con la ayuda de una cucharilla para esféricos. Dejar en el baño 30 segundos y pasar luego a otro baño de agua limpia. Sacar y aplicarles a los esféricos unos destellos de color plata con el spray alimentario.

**Para la presentación**

c/s de germinados de pepino

**Emplatado**

Colocar la ostra en una copa de cóctel y recubrirla con el gel de gin-tonic y encima disponer un esférico de pepino y unos germinados de pepino.



# Pulpo Frito con Pastel de Patata y Aire de Cerveza San Miguel

## INGREDIENTES

*Para 24 tapas*

**Para el pastel de patata**

4 patatas  
c/s de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
2 gr de sal  
2 dientes de ajo  
c/s de pasta filo

**Para el pulpo frito**

4 patas de pulpo cocido  
c/s de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
c/s de sal Maldon

**Para el aire de cerveza**

250 ml de cerveza San Miguel  
2 gr de lecitina de soja

## ELABORACIÓN

**Para el pastel de patata**

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas, salpimentarlas y confitarlas en el aceite con el ajo. Cuantos estén blandas las patatas, romperlas bien y hacer un canelón con la pasta filo y rellenerlo con las patatas.

**Para el pulpo frito**

Freír el pulpo en el aceite y cortarlo en rodajas.

**Para el aire de cerveza**

Mezclar la cerveza con la lecitina de soja y emulsionar la mezcla con una bamix.

**Emplatado**

Colocar en el plato un trozo de canelón de patata y sobre este el pulpo frito en rodajas. Decorar con unas escamas de sal Maldon y el aire de cerveza por encima.



# Intercalado de Chocolate y Avellana con Frutos Rojos Dulces

## INGREDIENTES

*Para 24 tapas*

**El crujiente:** 725 gr de cobertura Jivara Lactee; 725 gr de Paillete; 363 gr de almendra laminada; 1.667 gr de praliné de avellana; 14 gr de flor de sal; 363 gr de mantequilla noisette

**Para la crema de avellana:** 2 l de nata; 700 gr de praliné de avellana; 600 gr de azúcar; 4 huevos; 12 yemas; 14 hojas de gelatina

**Para el cremoso de café:** 1 l de nata; 30 gr de café soluble descafeinado; 500 gr de cobertura de chocolate al 70% de cacao; 6 hojas de gelatina; 6 yemas; 2 huevos; 250 gr de azúcar

**Para el emplatado:** c/s de glacaje de chocolate; Bolas de chocolate huecas; 500 gr de puré de frambuesas; 4 gr de goma xantana

## ELABORACIÓN

### Para el crujiente

Derretir la cobertura a 50° C e incorporarle el resto de ingredientes. Estirar la mezcla en una bandeja de 60 x 40 cm a la que previamente se encamisará con un papel sulfurizado y dejar reposar en la cámara frigorífica durante, al menos, una hora.

### Para la crema de avellana

Hervir la nata e incorporarle el praliné de avellana y las hojas de gelatina. Por otro lado, mezclar los huevos con las yemas y el azúcar. Añadir dicha mezcla a la nata con un movimiento suave y dejar reposar en un bol durante, al menos, 12 horas. Transcurrido este tiempo, montar la mezcla en la montadora hasta obtener una crema montada.

Estirar la crema encima del crujiente.

### Para el cremoso de café

Hervir la nata e incorporar la cobertura, el azúcar, la gelatina, el café y los huevos -éstos previamente batidos junto a las yemas- y verter sobre unos moldes de semiesfera pequeños. Cuando cuaje la mezcla tras su paso por el congelador, juntar dos mitades formando una bola. Bañar las bolas en un gellan de frambuesa.

### Emplatado

Cuando repose el pastel en cámara durante, al menos, dos horas, cortar las raciones al tamaño deseado y bañarlas con el glacaje de chocolate. Por otro lado, se elabora la gellan calentando la frambuesa con el agua y la goma gellan, lo llevamos a ebullición y bañamos las bolas con la ayuda de un palillo de dientes.

Rellenar las bolas de chocolate huecas con dicha mezcla.



# Esturión de Riofrío Lacado con Crema de Patatas

## INGREDIENTES

*Para 12 tapas*

**Para el esturión**

600 gr de lomo de esturión de  
Riofrío  
c.s. de sal y de pimienta

**Para la salsa**

1 l de jugo neutro de ternera  
1 l de fumé de esturión  
10 ml de salsa Tamary  
12 gr de glucosa

**Para el puré 40**

180 gr de patata  
75 gr de nata 35%  
50 gr de mantequilla  
c.s. de sal y de pimienta

**Picadito de chipirones**

50 gr de chipirón limpio  
c.s. de cascarrilla de pimienta  
rosa  
c.s. de hoja de tomillo  
limonero  
c.s. de sal y pimienta

## ELABORACIÓN

**Para el esturión**

Limpiar los lomos de esturión y salpimentarlos. Racionarlo y marcarlo a la plancha por ambos lados. Cuando llegue la hora de emplatarlo, se introduce en la salsa y se termina de hacer en ésta.

**Para la salsa**

Mezclar el jugo de ternera y el fumé de esturión y reducir hasta reducir al 50% aproximadamente. Añadir, entonces, la salsa Tamary y la glucosa.

**Para el puré 40**

Cocer las patatas enteras, pelarlas y pasar por el pasapurés. Incorporar al puré la mantequilla y la nata y pasar la mezcla por un tamiz. Añadir sal y pimienta.

**Para el picadito de chipirones**

Cortar los chipirones en brunoise, saltearlos y añadir el resto de ingredientes.

**Emplatado**

Colocar a un lado del plato el esturión ya lacado en la salsa. A la derecha, disponer un poco de puré 40 y encima un picadito de chipirones.

Oysters, cucumber pearls, and sea gin and tonic

#### Ingredients (makes for 12 tapas)

*The gin and tonic gel:* 250 ml "Hendriks" gin; 750 ml tonic water "Fever Tree"; 7 gr Xantana thickener; *The cucumber pearls:* 500 ml cucumber juice; 3 gr salt; 4 gr de alginate \*; 500 ml water; 5 gr calcium; 8 gr silver blue powdered coloring ; 1 can of edible silver spray paint ; *The oysters:* Oysters without the shells; *Others:* Cucumber sprouts

\* An anionic polysaccharide within the cell walls of brown algae that when binded with water forms a viscous gum substance. It is sold in granular or powdered forms.

#### Preparation

*The gin and tonic gel:* Make a traditional gin tonic drink and add the Xantana thickener. Blend well with a mixer and remove all air by means of a sous-vide machine.

*The cucumber pearls:* Mix the cucumber juice with the salt, the blue powdered coloring, and the alginate. Allow the ingredients to rest in the refrigerator for 2 hours. Mix together the water and calcium and allow to rest in the refrigerator for 2 hours. Next, obtain the spherical membrane by pouring a small amount of the cumber juice liquid into the water and calcium mix with the aid of a special spherical spoon. Leave the cucumber juice in the water and calcium for 30 seconds and then change it into a glass with clean water. Remove the spherical membranes, flatten them, and spray paint with the edible silver spray paint.

#### Presentation

Place an oyster in a cocktail glass and cover with the gin and tonic gel. Add on top a cucumber spherical membrane and cucumber sprouts.

Fried octopus with potato pastry and an air of San Miguel

#### Ingredients (makes for 24 tapas)

*The potato pastry:*  
4 potatoe, peeled and cut into slices  
Extra virgin olive oil  
2 gr salt  
2 garlic cloves  
Wonton wrapper dough

*The fried octopus:*

4 octopus legs, cooked  
Extra virgin olive oil "Cordoliva"  
Salt in flakes, "Maldon"

*The San Miguel air:*  
250 ml "San Miguel" beer  
2 gr soy lecithin

#### Preparation

*The potato pastry:* Season the potatoes and cook in oil along with the garlic. Once the potatoes are soft, mash well, fill the wonton wrappers, and make into wraps.

*The fried octopus:* Fry the octopus in oil and then cut into slices.

*The San Miguel air:* Mix the beer with the soy lecithin and make an emulsion with a hand mixer.

#### Presentation

In the desired serving dish place a potato wrap and the octopus slices on top. Decorate with the salt and the air of San Miguel.

## Chocolate y hazelnut interspersed with sweet red fruits

### **Ingredients (makes for 24 tapas)**

*The crisp:* 725 gr dark chocolate "Jivara Lactee"; 725 gr of "Paillette" cookie; 363 gr shaved almonds; 1.667 gr hazelnut praline; 14 gr flower of salt; 363 gr "beurre noisette" \*; *The hazelnut cream:* 2 l cream; 700 gr hazelnut praline; 600 gr sugar; 4 eggs; 12 egg yolks; 14 gelatin sheets; *The coffee cream:* 1 l cream; 30 gr decaffeinated coffee; 500 gr chocolate, 70% cocoa; 6 gelatin sheets; 6 egg yolks; 2 eggs; 250 gr sugar; *Others:* Chocolate ganache; Empty chocolate balls; 500 gr raspberry puré; 4 gr Xantana thickener

\* Butter melted on very low heat which then gives off an aroma of hazelnut as it nears burning.

### **Preparation and presentation**

*The crisp:* Melt the chocolate at 50°C and incorporate in the rest of the ingredients. Stretch out the mix on an oven tray of 60 cm x 40 cm, which had been previously lined with parchment paper. Allow the mix to cool in the refrigerator for at least 1 hour.

*The hazelnut cream:* Boil the cream and incorporate in the hazelnut praline and the gelatin sheets. Mix together the eggs with the egg yolks and sugar. Add the latter mix to the cream delicately and leave to rest for at least 12 hours. Finally, mix well in the kitchen mixer until the mix has thickened and then extend the mix over the previously elaborated crisp.

*The coffee cream:* Boil the cream and incorporate in the chocolate, the sugar, the gelatin sheets, the coffee, and the eggs (previously beaten together with the egg yolks). Pour the mix into small half-circle silicone molds. Once the molds have hardened in the freezer, remove and put together the two halves making a ball. Bathe the balls in the raspberry gelly with the help of toothpicks. (The raspberry gelly is made by boiling the puré and the Xantana thickener in a saucepan.) As well, fill the empty chocolate balls with this gel-

ly. Once the chocolate balls have rested for 2 hours in the refrigerator, cut into the desired shapes and bathe them in the chocolate ganache.

## Sturgeon from Riofrío lacquered with Topinambur

### **Ingredients (makes for 12 tapas)**

*The sturgeon:* 600 gr sturgeon loin, cleaned; Salt, to season; Pepper, to season; ; *The sauce:* 1 l neutral beef broth; 1 l sturgeon stock; 10 ml Tamari sauce; 12 gr glucose; ; *The 40 puré:* 180 gr potatoes; 75 gr cream 35%; 50 gr butter; Salt, to season; Pepper, to season; *The small squid:* 50 gr clean squid, cut brunoise; Pink pepper skin; Lemon thyme leaves; Salt, to season; Pepper, to season

### **Preparation**

*The sturgeon:* Season the sturgeon loins and mark both sides on the grill. When it comes times to serve the dish, introduce the loins into the Tamari sauce and finish cooking.

*The sauce:* Mix the beef broth and the sturgeon stock and reduce to approximately half-way. Finally, add the Tamari sauce and the glucose.

*The 40 puré:* Cook the potatoes without cutting them and then peel and mash them. Incorporate into the potato puré the butter and the cream. Pass the mix through a sifter and then season.

*The small squid:* Sauté the small squid and incorporate in the rest of the ingredients.

### **Presentation**

Place the sturgeon (already covered in the sauce) on one side of the desired serving dish. On the other side place the puré 40 and garnish with the small squid.



## Picadillo Cordobés, Ensaladita de Queso de la Sierra y Anguila



Kisko García

Restaurante Choco  
CÓRDOBA

### INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

250 gr de tomate cupido  
50 gr de anguila ahumada

*Para la marinada del tomate*

200 gr de soja  
300 gr de azúcar moreno  
100 gr de agua

*Para la sopa de queso*

225 gr de nata  
125 gr de leche  
10 gr de azúcar y c/s de sal  
175 gr de queso de oveja curado  
de la Sierra de Córdoba  
c.s. de salvia y albahaca

*Para el agua de tomate*

500 gr de tomate verde

*Para la vinagreta de Pepino*

1 pepino  
2/3 l de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
1/3 l de vinagre  
50 gr de agua de tomate

### ELABORACIÓN

Escaldar y limpiar de su piel los tomates e introducirlos en la marinada de tomate durante 3 horas. Mientras poner la nata, la leche y el azúcar a calentar. Una vez caliente mezclar con el queso, la salvia y la albahaca. Dejar en frío toda la noche infusionar.

Al día siguiente pasar por la Thermomix, dar temperatura y texturizar.

Para el agua de tomate se trituran los tomates, se pasan por un colador de tela.

Para la vinagreta de pepino, se licua el pepino y se agrega el aceite, el vinagre y el agua de tomate.

### Emplatar

Colocar los tomates ya aliñados en el plato; seguidamente, se disponen los puntos de queso, un dado de anguila, las hierbas y flores y en mesa se sirve el agua de tomate.



# Salmorejo Califal con Coca de Anchoas del Cantábrico

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

**Para el salmorejo**

1.200 gr de tomate en rama  
350 gr de pimiento rojo  
1 pan cateto  
125 gr de aceite de oliva  
virgen extra Cordoliva  
1 diente ajo  
c/s sal

**Para el gel de amontillado**

1 l de vino amontillado  
8 gr de goma xantana

**Otros ingredientes**

4 cocas de masa de pizza  
4 filetes de anchoas del  
Cantábrico

## ELABORACIÓN

Triturar los tomates con el pimiento rojo y el ajo en la Thermomix, añadir el pan poco a poco y terminar de emulsionar añadiendo el aceite de oliva.

Para el gel colocar los ingredientes en un cazo y batir hasta que mezcle.

**Emplatado**

Colocar en un pequeño cuenco una porción de salmorejo y apoyado en los bordes una coca sobre la que se dispone una anchoa



# Torrija Caramelizada, Amanecer de Córdoba

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

8 láminas de pan de molde

**Para la crema de almendras**

250 gr de leche

20 gr de almidón

3 yemas de huevo

50 gr de azúcar

3 huevos

250 gr de almendra

250 gr azúcar glas

250 gr de mantequilla pomada

50 gr de ron

**Para la teja de coral**

1 kg de azúcar

400 gr de almendra picada

400 gr de harina

400 gr de mantequilla

180 gr de zumo de naranja

## ELABORACIÓN

Pintar con crema de almendras y poner otra rebanada encima. Volver a pintar con crema de almendras y disponer la ultima rebanada. Pasar por nata y azúcar y dorar en mantequilla.

**Para la crema de almendras**

Con la leche, el almidón, las yemas y el azúcar elaborar una crema pastelera. Una vez hecha la crema, agregar el resto de los ingredientes y turbinar en batidora.

**Para la teja de coral**

Mezclar ordenadamente, darle un golpe de frío y hacer pequeñas bolitas. Disponer en una bandeja de horno y hornear a 160º C durante nueve minutos.

Caramelizar los panes bañados en azúcar y leche con un poco de mantequilla, dejar enfriar en porciones. Se acompaña de una quenelle de helado de vainilla



## Presa Ibérica en Adobo

### INGREDIENTES

*Para 4 tapas*  
100 gr de presa ibérica  
c.s. de aceite de oliva  
    virgen extra  
    Cordoliva  
c.s. de sal y pimienta  
*Para el adobo*  
50 gr de aceite de sésamo  
50 gr de aceite de  
    cacahuete  
90 gr de soja blanca  
El zumo y la ralladura de  
    un limón  
c.s. de jengibre  
c.s. de ajo  
10 gr de sake  
*Otros ingredientes*  
Flores y hierbas de  
temporada para decorar

### ELABORACIÓN

Marcar la presa en una sartén, ya salpimentada y después por espacio de doce horas meter dentro del adobo, previamente realizado con la mezcla de todos sus ingredientes.

#### Emplatado

Laminar la presa y disponerla estéticamente, adornada con las hierbas y flores.

## "Picadillo Cordobés", Eel and sheep cheese salad

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

250 gr cupido tomatoes; 50 gr smoked eel; *The tomato marinade:* 200 gr soy sauce; 300 gr brown sugar; 100 gr water; *The cheese soup:* 225 gr cream; 125 gr milk; 10 gr sugar; Salt, to season ; 175 gr cured sheep cheese from the mountain range of Córdoba; Sage; Basil; *The tomato water:* 500 gr green tomato; *The cucumber vinaigrette:* 1 cucumber; 2/3 l extra virgin olive oil "Cordoliva"; 1/3 l vinegar; 50 gr tomato water

### **Preparation**

Blanch and peel the tomatoes. Allow the tomatoes to marinade in the tomato marinade for 3 hours.

*The cheese soup:* In a saucepan warm together the cream, the milk, and the sugar. Once the latter mix is warm mix it with the cheese, the sage, and the basil. Allow to cool all night in the refrigerator in order to infuse. The next day blend the mix, warm on the stove, and texturize.

*The tomato water:* Blend together the tomatoes and strain using a cloth strainer.

*The cucumber vinaigrette:* Liquify the cucumber and add the olive oil, the vinegar, and the tomato water.

### **Presentation**

Place the dressed tomatoes in the desired serving dish. Next, place the texturized goat cheese, a small bit of eel, the herbs and flowers, and the tomato water is then served at the table.

## "Salmorejo Califal" \* with a crispy thin bread of cantabrian anchovies

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The "salmorejo"*

1.200 gr vine tomatoes

350 gr green peppers

Countryside bread

125 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"

1 garlic clove

Salt, to season

*The "amontillado" gel*

1 l "amontillado" wine

8 gr Xantana thickener

*Others*

4 crispy thin pizza breads

4 filets of cantabrian anchovies

### **Preparation**

Blend the tomatoes with the red peppers and the garlic. Add the bread crumbs little by little and finish by creating an emulsion with the olive oil.

*The "amontillado" gel*

Mix together the ingredients in a saucepan until mixed well.

### **Presentation**

In a small serving dish add a portion of the "salmorejo" and on the edges of the dish place a crispy thin bread with an anchovy on top.

\* Traditional cold soup from Córdoba made from bread crumbs, garlic, tomatoes, olive oil, salt, and vinegar.

## Caramelized “torrija”\*, the dawn of Córdoba

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

8 slices of sándwich bread; *The almond cream*: 250 gr milk; 20 gr starch; 3 egg yolks; 50 gr sugar; 3 eggs; 250 gr almonds; 250 gr icing sugar; 250 gr softened butter; 50 gr rum; *The coral tiles*: 1 kg sugar; 400 gr almonds, diced; 400 gr flour; 400 gr butter; 180 gr orange juice

### **Preparation**

*The almond cream*: Create a pastry cream with the milk, the Storch, the egg yolks, and the sugar. Next, add the rest of the ingredients and blend together.

*The sándwich bread slices*: Paint a slice of bread with the almond cream and lay another slice on the top. Paint the top slice with the almond cream and place the last slice on the top. Paint all the slices with the cream, sprinkle with sugar, and brown with the butter in a frying pan.

*The coral shingle*: Mix the ingredients together and allow to cool quickly. Make little balls with the mix. Place on an oven tray and bake at 160°C for 9 minutes.

### **Presentation**

Caramelize the bread slices in milk, sugar, and a some butter. Allow to cool in individual portions. Accompany the individual slices with a quenelle of vanilla ice cream.

\* A typical sweet dessert that is found in celebrations such as the Easter Holy Week or Christmas.

## Iberian pork in “adobo”\*

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

100 gr Iberian pork

Extra virgin olive oil “Cordoliva”

Salt, to season

Pepper, to season

Paprika

*The “adobo”*

50 gr sesame oil

50 gr peanut oil

90 gr white soy

The juice of lemon zest

Ginger

Garlic

10 gr sake

*Others*

Seasonal flowers and herbs for decorating

### **Preparation**

Mark the Iberian pork in a frying pan (previously seasoned with salt and pepper) and allow to marinate for 2 hours in the “adobo” (all ingredients previously mixed together).

### **Presentation**

Slice the Iberian pork thinly and lay it out esthetically on the desired serving dish. Decorate with the flowers and herbs.

\*Immersing a raw product into a form of previously prepared broth with in order to mainly preserve and enhance that product.



## Gamba con Jugo Puro de Espárragos



Mauricio Giovanihi

Restaurante Messina  
MARBELLA, MÁLAGA

### INGREDIENTES

- Para 4 tapas*
- Jugo de espárragos**
- 200 gr de espárragos  
100 gr de sal  
0,3 gr de goma xantana  
10 gr de aceite de oliva  
virgen extra Cordoliva
- Mermelada de espárragos**
- 100 gr de espárragos  
5 gr de sal  
50 gr de azúcar  
100 gr de agua
- Para la gamba**
- 4 gambas  
c.s. de sal en escama

### ELABORACIÓN

#### **Para el jugo de espárragos**

Cortar los espárragos en bastones de 3 cm de largo. Calentar la sartén con el aceite y dorar muy bien los espárragos, agregar la sal y pasar por la licuadora para obtener el jugo. Colar y rectificar el punto de sal. Agregar la goma xantana e integrar con la túrmix.

#### **Para la mermelada de espárragos**

Cortar los espárragos en láminas de 3mm. En un cazo a fuego bajo colocar todos los ingredientes hasta que se evapore el agua y comience a caramelizar. Retirar y reservar en frío.

#### **Para la gamba**

Limpiar las gambas y reservar en frío.

#### **Emplatado**

Sobre la base del plato colocar media cucharadita de mermelada de espárragos y sobre ella disponer un corte de jamón de bellota. Dorar la gamba en sartén con aceite durante 3 segundos de cada lado y colocarla junto a la mermelada. Agregar el jugo puro de espárragos caliente.



# Cigala Semi Cruda con vegetales

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

**Para los vegetales**

100 gr de pimiento rojo dulce

100 gr de chirivía

100 gr de espárragos

100 gr de calabaza

50 gr de judía kenia

30 gr de ajo y 20 gr de tomillo

500 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

**Jugo concentrado de vegetales**

1.000 gr de zanahoria

500 gr de calabaza

50 gr de apio y 5 gr de ajo

**Para la cigala**

4 cigalas de 150 gr aprox.

**Para el aceite de ajo**

200 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

30 gr de ajo

**Otros**

1 viera y c.s. de sirope de arce

## ELABORACIÓN

**Para los vegetales**

Cortar en láminas muy finas todos los vegetales y colocarlos en un cubo con el aceite, los dientes de ajo machacados, el tomillo y dejar marinando en nevera 24 horas.

**Para jugo concentrado de vegetales**

Licuar todos los vegetales, colarlos y llevarlo a reducción a fuego bajo hasta obtener un resultado muy espeso hasta obtener unos 100 gr aproximadamente. Reservar en nevera

**Para la cigala**

Limpiar las cigalas y pasar por licuadora las cabezas hasta obtener su jugo. Reservar en frío.

**Para el aceite de ajo**

Cortar el ajo en finas láminas, colocarlo en un cazo junto al aceite, llevar a fuego bajo hasta dorar.

**Emplatado**

Retirar los vegetales del aceite y colocarlos sobre un colador, eliminar los ajos y el tomillo, agregarle unas gotas de sirope de arce y mezclar bien moviendo con las manos.

Marcar con el aceite de ajo una viera de ambos lados sobre fuego fuerte y sazonar con escamas de sal. Cortar la viera al medio y luego en láminas.

Colocar dos láminas de viera en la base del plato, agregar los vegetales bien escurridos e incorporar sobre los vegetales el jugo concentrado y unas gotas de vinagre de jerez. Poner el resto de filetes de viera, marcar la cigala solo por la parte de abajo, utilizando aceite de ajo, y colocarla con la parte cruda hacia arriba sobre los vegetales. Añadir unas gotas del jugo de su cabeza.



# Pastel de Chivo Lechal Malagueño

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

*Para la crema de sesos*

200 gr de sesos de chivo

600 gr de cebolla

250 gr de setas variadas

c.s. de sal y pimienta negra

20 gr de vino oloroso

20 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

1 l de agua

10 gr de tomillo

*Para el pastel*

4 cuellos de chivo

c.s. de sal

c.s. de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

*Para la espuma de payoyo*

300 gr de queso payoyo

100 gr de queso crema

300 gr de nata

1 gr de goma xantana

## ELABORACIÓN

*Para la crema de sesos*

Disponer en una bolsa de vacío cuatro cabezas de chivo y llevar a cocción 24 horas a 65º C. Abrir las cabezas, retirar los sesos y reservar. Por otro lado cortar la cebolla en juliana, rehogarla en el aceite, salar y agregar agua y dejar que reduzca y dore. Repetir el procedimiento hasta que la cebolla quede completamente caramelizada. Incorporar las setas y el tomillo y cocer durante 5 minutos. Retirar la mitad de la preparación y reservar. Agregar los sesos, el vino oloroso e integrar. Verter todo en la Thermomix y procesar hasta obtener una crema muy suave. Rectificar sal y pimienta.

*Para el pastel*

Introducir los cuellos en bolsa de vacío con sal y aceite, y llevar a cocción 24 horas a 65º C. Retirar y desmenuzar. Agregar la mitad de la preparación de cebolla y setas caramelizadas e integrar con la crema de sesos. Rectificar de sal y pimienta.

*Para la espuma de payoyo*

Calentar en la Thermomix la nata y agregar el queso payoyo. Procesar. Agregar el queso crema y la goma xantana. Con la masa resultante llenar el sifón y cargar dos veces. Reservar en baño maría.

*Emplatar*

Rellenar un cuenco con el pastel de chivo y colocar sobre el pastel la espuma de payoyo, espolvoreándolo apenas con azúcar y quemar con soplete.



# Papada con Chucrut Crudo y Jugo de Lombarda

## INGREDIENTES

*Para 25 tapas*

**Para la papada**

1 papada de cerdo

c.s. de sal

c.s. de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

5 gr de ajo

5. gr de romero

**Para la emulsión de patata  
y aceite**

500 gr de patata

270 gr de aceite arbequina

c.s. de sal

10 gr de miel

200 gr de leche

**Para el jamón crujiente**

100 gr de jamón serrano

**Para el jugo de lombarda**

Parte sólida lombarda

c.s. de jugo lombarda

c.s. de sal y pimienta negra

c.s. de sirope arce

## ELABORACIÓN

**Para la papada**

Salar la papada y agregar el ajo en filetes, el romero y colocar en bolsa de vacío y llevar a cocción por 24 horas a 65º C. Retirar y dejar en nevera 24 horas. Cortar la papada en bastones de 2,5 cm quitando la piel.

**Para la emulsión de patata y aceite**

Cocer la patata en agua con sal. Retirar, dejar evaporar el agua y llevar a la Termomix con la sal, aceite y miel. Llevar a máximo hasta que se corte y Refrigerar.

Montar con la leche en la Thermomix y reservar en frío.

**Para el jamón crujiente**

Cortar el jamón muy fino y ponerlo al horno a 110º por 25 minutos. Pincelar con aceite y llevar a deshidratador a 55º C durante 5 horas. Reservar en lugar seco

**Para el jugo de lombarda**

Agregar una parte del jugo de lombarda a la parte sólida restante para rehidratar. Añadir sal, pimienta y sirope de arce. Reservar en frío

**Emplatado**

Sobre la base de un plato hondo colocar una cucharada pequeña de emulsión de patata, agregar el chucrut crudo y sobre este el jamón seco. Calentar el jugo, dorar la papada por los cuatro lados junto a unos dados de manzana, cortar la papada en lonchas y rectificar sal. Agregar la papada y los dados de manzana junto al chucrut.

Servir con una jarrita, incorporar el jugo de lombarda y luego unas gotas de vinagre de cava.

## Semi-raw large langoustines with vegetables

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The vegetables:* 100 gr sweet red pepper, cut into fine discs; 100 gr parsnip, cut into fine discs; 100 gr asparagus, cut into fine discs; 100 gr pumpkin, cut into fine discs; 50 gr Kenyan beans, cut into fine discs; 30 gr garlic, crushed; 20 gr thyme ; 500 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"; *The vegetable juice concentrate:* 1,000 gr carrots; 500 gr pumpkin; 50 gr celery; 5 gr garlic; *The large langoustines:* 4 langoustines of approximately 150 gr each; *The garlic oil:* 200 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"; 30 gr garlic, cut into fine discs; *Others:* Maple syrup; 1 scallop; Flaked salt; Sherry vinegar

**Preparation.** *The vegetables:* Place all vegetables and the garlic in a bowl with the olive oil and allow to marinate for 24 hours. Strain the vegetables from the olive oil, the thyme, and the garlic. Add a few drops of the maple syrup to the vegetables and mix well with your hands. *The vegetable juice concentrate:* Liquefy all vegetables and reduce on low heat until thickened. The result should be approximately 100 gr of the concentrate. Reserve in the refrigerator. *The large langoustines:* Clean the langoustines and liquefy to obtain all the juices. Reserve in the refrigerator. *The garlic oil:* Sauté the garlic in a saucepan with olive oil on low heat and until golden brown.

### **Presentation**

Rub the garlic oil on the scallop and mark it on the grill on both sides on high heat. Season it with the flaked salt. Cut the scallop in half and then into discs. Place 2 discs of the scallop in the middle of the desired serving dish, add the vegetables (strained well), pour the vegetable juice concentrate on top, and finally add a few drops of the sherry vinegar. Add the remaining pieces of the scallop. Rub the garlic oil on the langoustine and mark only the bottom half on the grill. Present the langoustine with the raw side up on top of the vegetables. Decorate with a few drops of its juice.

## Prawns with pure asparagus juice

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The asparagus juice:* 200 gr asparagus

100 gr salt

0,3 gr Xantana thickener

10 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"

*The asparagus marmalade:* 100 gr asparagus

5 gr salt

50 gr sugar

100 gr water

*The prawns:* 4 prawns

Flaked salt

Iberian cured ham slices

### **Preparation**

*The asparagus juice:* Cut the asparagus lengthwise approximately 3 cm long. Sauté the asparagus in olive oil until golden brown, add the salt, and liquefy. Strain and rectify with salt. Add the Xantana thickener and blend.

*The asparagus marmalade:* Cut the asparagus into discs of approximately 3 mm. Sauté together all ingredients on low heat until the water is reduced and they have begun to caramelize. Remove and reserve in the refrigerator.

*The prawns:* Clean the prawns and reserve.

### **Presentation**

On the desired serving dish place a small spoonful of the asparagus marmalade with a slice of Iberian cured ham on top. Sauté a prawn in olive oil for 3 seconds on each side and place it next to the marmalade. Add the hot asparagus juice.

## Málaga suckling goat pastry

### **Ingredients (makes for 4 tapas)**

*The suckling goat brain cream:* 200 gr suckling goat brains; 600 gr onions, cut julienne; 250 gr wild mushrooms; Salt, to season; Black pepper; 20 gr “oloroso” wine; 20 gr extra virgin olive oil “Cordoliva”; 1 l water; 10 gr thyme; *The pastry:* 4 suckling goat necks; Salt, to season; Pepper, to season; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; *The “payoyo” goat cheese mousse:* 300 gr “payoyo” goat cheese; 100 gr cream cheese; 300 gr cream; 1 gr Xantana thickener

**Preparation.** *The suckling goat brain cream:* In a sous-vide bag place 4 suckling goat heads and cook in a bain marie at 65°C for 24 hours. Once the time has passed remove the brains and reserve. Sauté the onions in olive oil, season, add the water, and reduce. Sauté the onions until golden brown and keep sautéing until completely caramelized. Incorporate in the wild mushrooms and the thyme and continue cooking for 5 minutes. Remove half of the ingredients and reserve. Incorporate in the brains and the “oloroso” wine. Blend together all latter ingredients until a smooth cream has been obtained. Season and reserve.

*The pastry:* In a sous-vide bag season the suckling goat necks with salt and pepper and cook in a bain marie at 65°C for 24 hours. Once the time has passed remove and crumble the necks. Add the previously reserved half of the caramelized wild mushrooms, thyme, and goat brains. Rectify with salt and pepper.

*The “payoyo” goat cheese mousse:* Warm the cream and goat cheese in the Thermomix and blend. Add the cream cheese and the Xantana thickener. Fill the siphon with the resulting dough and use two charges. Reserve in the bain marie.

**Presentation.** Fill the desired serving bowl with the suckling goat pastry and decorate with the “payoyo” goat cheese mousse. Sprinkle with a very small amount of sugar and burn with the kitchen blow torch.

## Iberian pork double chin with raw sauerkraut and red cabbage

**Ingredients (makes for 4 tapas).** *The Iberian pork double chin:* 1 Iberian pork double chin, peeled and cut into strips of approximately 2,5 cm; Salt, to season; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; 5 gr garlic, cut into discs; 5 gr rosemary; *The potato and olive oil emulsion:* 500 gr potatoes; 270 gr olive oil “Arbequina”; Salt, to season; 10 gr honey; 200 gr milk; *The crunchy ham:* 100 gr Serrano ham; *The red cabbage juice:* The solid part of the red cabbage; Red cabbage juice; Salt, to season; Black pepper; Maple syrup; *Others:* Apples, cut into small cubes; Champagne vinegar

**Preparation.** *The Iberian pork double chin:* In a sous-vide bag place the seasoned Iberian pork double chin, the garlic, and the rosemary and cook in a bain marie at 65°C for 24 hours. Remove and reserve in the refrigerator for 24 hours. *The potato and olive oil emulsion:* Cook the potatoes in water and salt. Remove the potatoes and allow the water to evaporate. Blend the potatoes with the salt, olive oil, and honey on high speed until it cuts and then refrigerate. Blend in the milk and reserve in the refrigerator. *The Serrano ham:* Cut the Serrano ham into very fine strips and cook in the oven at 110°C for 25 minutes. Paint olive oil onto the strips and allow to dehydrate at 55°C for 5 hours. Reserve in a dry area. *The red cabbage juice:* Add a part of the red cabbage juice to the solid part to rehydrate. Add the salt, the pepper, and the maple syrup. Reserve in the refrigerator.

**Presentation.** In the center of the desired serving dish place a small spoonful of the potato and olive oil emulsion. Add the raw sauerkraut and the dry Serrano ham. Warm the juice and sauté the double chin on all four sides. Cut the double chin into slices and rectify with salt. Add the double chin to the serving dish along with a few of the apple cubes next to the raw sauerkraut. Serve the red cabbage juice in a small jug and decorate with a few drops of champagne vinegar.



## Cazuela de Jibia con Garbanzos



Pachu Barrera

Restaurante La Cocina  
MÁLAGA

### INGREDIENTES

*Para 8 tapas*  
1 kg de patatas  
2 kg de jibia  
2 pimientos rojos  
2 cebollas  
3 dientes de ajo  
500 gr de garbanzos  
1 vasito de vino blanco  
c.s. de sal  
c.s. de agua

### ELABORACIÓN

Cortar la jibia en trozos, rehogar con las verduras previamente picadas, añadir un vasito de vino blanco, los garbanzos y cubrir con agua. Cocinar y Poner a punto de sal y dejar espesar.

#### Emplatar

Verter en un plato hondo o cazuela de barro la cantidad deseada y decoramos con un poco de cebollino picado.



## Cuajo de Cabra Malagueña

### INGREDIENTES

*Para 8 tapas*  
350 gr de queso de cabra  
malagueña, Rey Cabra  
250 ml de leche  
600 ml de nata  
20 gr de azúcar  
c.s. de romero  
c.s. de tomillo  
c.s. de salvia  
c.s. de sal  
2 anchoas picadas  
50g de almendras picadas  
c.s mostaza de especias

### ELABORACIÓN

Triturar el queso y cocinar junto con la leche y la nata, una pizca de sal y azúcar a 80º C durante 10 minutos. Verter en un recipiente e insionar con el romero, tomillo y salvia. Enfriar.

#### Emplatar

Verter la crema en unos vasos de cristal y añadir una cucharadita de mostaza, unos trozos de anchoas y la almendra picada.



# Ternera a la Moruna, con Tabulé de Verduritas

## INGREDIENTES

*Para 8 tapas*

8 cebollas

80 gr de dátiles

c.s. de especias morunas

2 kg de ternera

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

c.s. de sal

c.s. de agua

c.s. de hierbabuena

*Tabulé de verduritas*

1 zanahoria

1 calabacín

½ cebolla

100 gr de sémola

c.s. de gua

c.s. de sal

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

## ELABORACIÓN

Marcar la carne a fuego fuerte, luego retirar para fondear las cebollas.

Volver a meter la carne con la cebolla fondeada, cubrir con agua y especies morunas al gusto. Echar los dátiles con la carne ya cocinada y tierna, dejar a fuego medio hasta que los dátiles suelten su dulzor en la salsa.

### Tabulé de verduritas

Poner la sémola a remojo y una vez que esté hidratada, se le da el punto de sal y aceite, y la verdurita cortada en brunoise.

### Emplatado

Disponer un fondo de tabulé en un plato y encima colocar la ternera con los dátiles, salsear y agregar hierbabuena picada.



# Tartar de Salchichón de Málaga

## INGREDIENTES

*Para 8 tapas*

1 salchichón de Málaga

20 gr de pasas de Málaga

c.s. de cebollino

c.s. de salsa tabasco

1 cuchara sopera de mostaza

4 cucharas soperas de miel de  
caña

4 yemas de huevo

1/2 limón

1/2 l de aceite de girasol

## ELABORACIÓN

Para la salsa de miel de caña, disponer en la Thermomix las 4 yemas y añadir poco a poco el aceite de girasol. Cuando esté emulsionado, incorporar la mostaza, la miel de caña, el limón y el tabasco. Reservar.

Picar el salchichón en daditos muy pequeños, mezclarlos con la salsa ya preparada, añadir las pasas despepitadas y una pizca de cebollino.

### Emplatar

Disponer de la cantidad de masa deseada con un molde o corta pasta en el centro del plato y utilizar pasas, igualmente despepitadas, y cebollino para la decoración.

## Cuttlefish and chickpea stew

### Ingredients (makes for 8 tapas)

1 kg potatoes, diced  
2 kg cuttlefish, diced  
2 red peppers, diced  
2 onions, diced  
3 garlic, diced  
500 gr chickpeas  
1 glass of white wine  
Salt, to season  
Water  
Chives, diced

### Preparation

Sauté the cuttlefish pieces with the vegetables, the glass of white wine, and the chickpeas. Season as desired and allow to thicken.

### Presentation

In a deep serving dish (or a clay dish) place the desired amount of the stew and decorate with chives.

## Málaga goat curdle

### Ingredients (makes for 8 tapas)

350 gr Málaga goat cheese "Rey Cabra"  
250 ml milk  
600 ml cream  
20 gr sugar  
Rosemary  
Thyme  
Sage  
Salt, to season  
2 anchovies, diced  
50 gr almonds, diced  
Mustard spice

### Preparation

Blend and cook the goat cheese, the milk, the cream, and a pinch of salt at 80°C for 10 minutes. Pour the ingredients into a recipient and infuse with the rosemary, thyme, and sage. Refrigerate.

### Presentation

Pour the cream into glass serving glasses and add a teaspoon of mustard, a few pieces of anchovies, and the diced almonds to each one.

## Moroccan veal with vegetable tabbouleh

### **Ingredients (makes for 8 tapas)**

*The veal:*; 8 onions; 80 gr dates; Moroccan spices; 2 kg veal; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; Water; Mint, diced

*The vegetable tabbouleh:*; 1 carrot, cut brunoise; 1 zucchini, cut brunoise; 1/2 onion, cut brunoise; 100 gr cous-cous; water; Salt, to season; Extra virgin olive oil "Cordoliva"

### **Preparation**

*The veal:* Mark the veal on high heat in a saucepan and remove. Cook the onions in the same saucepan. Add the veal to the onions, cover with the water, and the desired Moroccan spices. Add the dates to the now tender veal and leave on medium heat until the sweetness of the dates has been released into the sauce.

*The vegetable tabbouleh:* Place the cous-cous in a saucepan and add the boiling lamb stock. Cover with the lid tightly and leave to rest. Sauté quickly the vegetables and add them to the cous-cous. Rectify with salt and olive oil.

### **Presentation**

On the desired serving dish place the cous-cous and the veal on top. Add the dates, lacquer with the sauce from the meat, and finally decorate with the mint.

## Málaga sausage tartare

### **Ingredients (makes for 8 tapas)**

1 Málaga sausage, diced  
20 gr Málaga raisins, pitted

*The cane honey sauce*

Tabasco sauce  
1 tablespoon of mustard  
4 tablespoons of cane honey  
4 egg yolks  
1/2 lemon  
1/2 l sunflower oil

*Others*

Chives, diced

### **Preparation**

Make an emulsion of the egg yolks and a small amount of the sunflower oil. Incorporate in the mustard, the cane honey, the lemon, and the tabasco sauce. Reserve. Mix together the Málaga sausage and the sauce. Finally, add the raisins and a pinch of chives.

### **Presentation**

In a cylinder mold place the desired amount of the tartare. Decorate with the remaining raisins and chives.



## Tartar de Sardinas y Aguacate de Nerja con Alioli Ligero de Lima



Rafael Luque

Restaurante Casa Luque  
NERJA

### INGREDIENTES

*Para 8/10 tapas*

**Para las sardinas marinadas**

2 kg de sardinas medianas  
1dl de salsa de soja  
50 gr de jengibre  
3 limas  
c.s. de aceite de oliva virgen extra suave  
Cordoliva  
c.s. de sal

**Para el tartar**

1/2 kg de filetes de sardina marinados  
80 gr de cebolla blanca  
60 gr de cebolla roja  
80 gr de pimiento verde  
100 gr de tomate  
250 gr de aguacate  
c.s. de mostaza de Dijon  
c.s. de salsa Perrin's Worcestershire  
c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva  
c.s. de vinagre balsámico de Jerez, Majuelo

### ELABORACIÓN

Limpiar, lavar y filetear las sardinas, procurando quitarles todas las espinas. Salarlas y ponerlas a macerar en el aceite con el zumo y la piel de las limas y el jengibre en rodajas. Se puede añadir alguna otra especia (al gusto). Dejar reposar 4 horas aproximadamente.

El tartar se elabora picando las verduras en brunoise, así como los filetes de sardina (reservar algunos lomos para decorar) y aderezándolos con los condimentos.

Montar un alioli normal, incorporando zumo de lima al gusto.

**Emplatado**

Colocar la cantidad deseada en un molde cilíndrico. Servir con el alioli en una pera y procurar echar poca cantidad para que quede ligero.



# Boquerón en Vinagre, Torta de Aceite, Porra Antequerana y Salsa de Mango de Nerja

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

**Para el boquerón**

1 kg de boquerones grandes

c.s. vinagre de vino moscatel de

Cómpeta

c.s. sal y pimienta molida

c.s. aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. jengibre

1 limón

**Para la porra**

1/4 kg de pan asentado

1/4 kg de tomates rojos maduros

1/2 pimiento verde

2 o 3 dientes de ajo

c.s. de vinagre

100 ml de aceite de oliva virgen extra

Cordoliva

c.s. de sal

**Para la salsa de mango**

1 kg de mango natural

50 gr de azúcar

c.s de agua

## ELABORACIÓN

Eviscerar los boquerones, lavarlos y, a continuación, secarlos bien. Envolverlos en film y congelarlos (evitar el anisakis). Al día siguiente, sacarlos del congelador y dejarlos descongelar en la nevera. Colocar los boquerones en una fuente honda e incorporar todos los ingredientes para marinarlos. Reservar.

Para la porra, se deja el pan en un recipiente con agua unos minutos para que empape. Se saca y se deja escurrir. Utilizando un robot de cocina, triturar los ajos, la sal, el pimiento verde, los tomates y, por último, el pan. Cuando se haga una pasta homogénea, incorporar poco a poco el aceite y el vinagre. Reservar.

En una cazuela echar los mangos pelados y picados, añadir el agua y el azúcar. Cocer hasta que el mango esté totalmente hecho. Triturar y colar. Reservar.

**Terminar y emplatar**

Buscar una torta de aceite individual (estilo saladilla granadina), calentarla en el horno o la salamandra para tostarla ligeramente. Abrirla por la mitad y verter la porra. A continuación colocar los lomos de boquerón (escurridos) y terminar salteando con el mango.



# Guisillo de Calabaza con Rabo de Ternera Estofado al Pedro Ximén

## INGREDIENTES

*Para 12 tapas*

### *Para el guisillo de calabaza*

800 gr de calabaza

30 gr de ajo picado

c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de vinagre de jerez

c.s. de orégano, de pimentón dulce y de sal

### *Para el rabo de ternera*

2 kg de rabo de ternera

1dl de caldo de carne

250 gr de cebolla

50 gr de ajo

250 gr de tomate

2 hojas de laurel

2 ramitas de tomillo

100 ml de brandy

500 ml de PX Reserva de Familia de Málaga Virgen

c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de romero

c.s. de agua

c.s. de sal, de azafrán en hebras y de pimienta negra molida

## ELABORACIÓN

Pelar y cortar la calabaza en trocitos pequeños. Poner al fuego una sartén con el aceite, echar el ajo picado, dorarlo y, a continuación, incorporar la calabaza, el vinagre, el pimentón y el orégano. Cocinar a fuego lento hasta que quede tierna, sin perder la forma. Reservar.

Cortar el rabo y salpimentarlo. Poner al fuego con aceite una cacerola lo suficientemente grande para toda la carne. Sofreír el rabo y, cuando esté dorado, incorporar las verduras, las hierbas aromáticas, el brandy, parte del vino, el caldo de ternera y el agua, cubriendo la carne para que pueda guisarse a fuego lento durante unas cuatro horas.

Una vez guisado, pasarlo a una bandeja y dejarlo enfriar. Retirar los huesos y colar el jugo de cocción, reduciéndolo a gusto en un cazo aparte.

Con el resto del vino, hacer una reducción para terminar el plato.

## Emplatado

En una cucharita de coctel poner un fondo de calabaza y, a continuación, hacer una quenafa con la carne de rabo. Terminar cada cucharita con un poco de jugo de la cocción, un puntito de reducción de vino y flores de romero o tomillo.



# Peregrinas con Guiso de Morcilla de Canillas, Manzana y Piñones

## INGREDIENTES

*Para 4 tapas*

4 peregrinas frescas y grandes  
120 gr de morcilla de Canillas  
de Aceituno  
180 gr de manzana verde  
100 gr de cebolla  
50 gr de piñones  
1/2 dl de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva  
c.s. de sal  
2 dientes de ajo  
1 ramita de perejil  
200 gr de mango natural  
c.s. de azúcar

## ELABORACIÓN

Limpiar bien las peregrinas, procurando que no haya tierra. Reservar la nuez de la misma (la parte blanca) y descartar el resto.

Pelar y cortar muy fina la manzana y la cebolla, deshacer la morcilla, quitándole la piel, y tostar los piñones en una sartén, cuidando que no se quemen.

En una cacerola, freír la cebolla hasta pocharla. Añadir la manzana y, cuando esté guisada, incorporar la morcilla y los piñones tostados.

Cocer el mango con un poco de agua hasta que esté hecho puré. Agregar un poco de azúcar y triturar hasta lograr un puré fino. Colar para que quede con textura fina.

Marcar en una sartén las peregrinas y, una vez que hayan tomado un poco de color, ponerlas al horno (previamente calentado) para terminarlas a 180° C durante 6 a 8 minutos. La carne de la misma debe quedar jugosa por lo que hay que controlar el tiempo que pasa en el horno.

### Emplatar

En un plato disponer un poco del guiso de morcilla en el fondo y encima una peregrina. Decorar con el puré de mango alrededor y con el aceite de ajo y perejil.

"Boquerón"<sup>\*</sup> in vinegar, olive oil cake, "porra"<sup>\*\*</sup> from Antequera, and a mango sauce from Nerja

#### Ingredients (makes for 10 tapas)

The "boquerón": 1 kg large "boquerones"; Moscatel wine vinegar from "Cómpeta"; Salt, to season; Ground pepper, to season; Ginger; 1 lemon; The "porra": 1/4 kg day old bread; 1/4 kg ripe red tomatoes; 1/2 green pepper; 2 or 3 garlic cloves; Vinegar; 100 ml extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; The mango sauce: 1 kg natural mangos, peeled and diced; 50 gr sugar; Water; Others: A torte (cake) of "saladilla granadina" style

#### Preparation

The "boquerones": Clean the "boquerones" inside and out and dry them well. Wrap the "boquerones" in cling wrap and freeze to avoid anisakis. Unfreeze the "boquerones" the next day and marinate them with all the ingredients in a deep bowl. Reserve.

The "porra": In a bowl drench the bread with water. Remove and strain. Using a hand blender, blend together the garlic, the salt, the green pepper, the tomatoes, and finally add the bread. Once a homogenous dough has been formed add the vinegar and the olive oil little by little. Reserve.

The mango sauce: Cook the mangos, water, and sugar in a saucepan until the mangos are completely cooked. Blend, strain, and reserve.

#### Presentation

Warm the (torte) cake in the oven to toast it lightly. Cut it in half and pour in the "porra". Next, place a few "boquerón" loins (strained of the marinade) and finish by lacquering with the mango sauce.

\* Small coastal fish similar to an anchovy.

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

Pumpkin stew and veal tail with Málaga sweet wine "Pedro Ximénez"

#### Ingredients (makes for 10 tapas)

The pumpkin stew: 800 gr pumpkin, peeled and cut into small pieces; 30 gr garlic, diced; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; Sherry vinegar; Oregano; Sweet paprika; Salt, to season; The veal tail: 2 kg veal tail meat; 1 dl meat stock; 250 gr onions; 50 gr garlic; 250 gr tomatoes; 2 bay leaves; 2 thyme sprigs; 100 ml brandy; 500 ml Pedro Ximénez Reserva "Málaga Virgen", sweet wine ; Extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; Saffron strands; Ground black pepper; Rosemary; Water.

#### Preparation

The pumpkin stew: Sauté the garlic in a saucepan until golden brown. Next, add the pumpkin, the vinegar, the sweet paprika, and the oregano and cook on low heat until tender. Reserve.

The veal tail: Cut the veal tail and season. Fry the veal tail in a deep saucepan with olive oil until golden brown and then incorporate in the vegetables, the aromatic herbs, the brandy, half of the sweet wine, the meat stock, and the water. Ensure that the ingredients cover the meat and are cooked on low heat for 4 hours. Remove from the heat and allow to cool. Debone the meat and reserve the broth. In a separate saucepan reduce the latter broth until the desired taste is acquired. Finally, make a reduction with the rest of the sweet wine to finish the dish.

#### Presentation

On a cocktail spoon place a piece of pumpkin and a quenelle of the veal tail meat. Finish by adding a small amount of the broth, a drop of the sweet wine reduction, and a rosemary flower to decorate.

"Peregrinas"\*, with a blood pudding stew from "Canillas", served with green apples and pine nuts

#### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

4 large fresh "peregrinas"; 120 gr blood pudding from "Canillas de Aceituno", skin removed and broken apart; 180 gr green apples, peeled and diced finely; 100 gr onions, diced finely; 50 gr pine nuts; 1/2 dl extra virgin olive oil "Cordoliva"; Salt, to season; 2 garlic cloves; 1 parsley sprig; 200 gr natural mango; Sugar

#### **Preparation**

Clean the "peregrinas" to remove all sand and dirt and save only the white part of the clam. Toast the pine nuts in a saucepan ensuring to not burn them. Fry the onions with olive oil in a saucepan. Next, add the green apples and once they have been stewed add the blood pudding and the previously toasted pine nuts. Cook the mangos in a small amount of water until a pulp has been created. Add a small amount of sugar and blend together with the mango pulp to create a smooth puré. Strain the puré to ensure an even smoother texture. Mark the "peregrinas" in a frying pan to give them color. Next, place the "peregrinas" in the oven at 180°C for 6 to 8 minutes to finish them. The meat of the "peregrinas" should then be juicy, making it very important to control the time that they are in the oven.

#### **Presentation**

In the desired serving dish place a small amount of the blood pudding and on top a "peregrina". Decorate with the mango puré and sprinkle around the dish with a garlic and parsley oil.

\* A type of large clam.

Sardine and avocado tartare from Nerja with a light lime aioli

#### **Ingredients (makes for 8-10 tapas)**

*The marinated sardines:*

2 kg medium sardines, cleaned of all spines and filleted

1 dl soy sauce

50 gr ginger, cut in discs

3 limes

Extra virgin olive oil "Cordoliva" and salt, to season

*The tartare:* 1/2 kg marinated sardine fillets, cut julienne

80 gr white onions, cut julienne

60 gr red onions, cut julienne

80 gr green peppers, cut julienne

100 gr tomatoes, cut julienne

250 gr avocados, cut julienne

Dijon mustard

"Perrins" Worcestershire sauce

Extra virgin olive oil "Cordoliva"

Balsamic vinegar "Majuelo" from "Jerez",

#### **Preparation**

Season the sardines and marinate them in the lime peel and juice and the ginger. (You may add any other desired spices.) Marinate for approximately 4 hours. Mix together all the vegetables, the marinated sardine fillets, and all other ingredients to make the tartare. Finally, make a normal aioli and add in the desired amount of lime juice.

#### **Presentation**

Using a cylinder mold, place the tartare in the middle of the desired serving dish. Serve the aioli separately.



## Gazpuchelo de Curry Rojo con Gambas de Málaga y Arroz Inflado Especiado



Richard Alcayde

Restaurante Med  
TORREMOLINOS

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

1 l de caldo de gambas  
200 gr de patatas  
180 gr de mayonesa  
40 gr pasta de curry rojo  
30 gr de arroz inflado de  
especias  
c.s. de zumo de limón  
c.s. de sal  
250 gr de gambas de Málaga  
c.s. de hilos de chile

### ELABORACIÓN

#### El atún

Cortar el atún en forma de lingote.  
Marcar levemente por todas sus caras.  
Mezclar el resto de los ingredientes y hacer una mari-  
nada.  
Sumergir el atún durante 24 horas.

#### La emulsión de Dijón

Hacer una mahonesa con todos los ingredientes

#### Emplatado

Cortar el atún en láminas de 1,5 cm de grosor.  
Acompañar con la emulsión y un poco de soja dulce y  
unas escamas de sal Maldon



# Crema de Patata Ahumada con Crustáceos de la Bahía y Esencia de Carabinero

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

1 kg de patatas

20 gr de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

5 gr de sal de ahumar Onena  
c.s. de sal

200 gr de natas

100 gr de berberechos

100 gr de gambas de Málaga

100 gr de mejillones pequeños

Para la esencia de carabineros

400 gr de cabezas de carabinero

50 gr de nata

c.s. de sal y pimienta

2 gr de agar-agar

## ELABORACIÓN

Cocer las patatas en agua con sal, triturarlas con la nata y un poco de caldo y el aceite. Añadir la sal de ahumar en la crema y reservar.

Cocer al vapor los mejillones, los berberechos y las gambas.

Cocer las cabezas de carabinero en fumet de pescado y triturarlas con poco caldo, pasarlas por la Thermomix, añadiendo la nata hasta obtener una salsa con cuerpo e incorporar el agar-agar, dar un hervor y enfriar. Cortar en dados del tamaño deseado.

## Emplatar

Colocar los mariscos en el fondo del plato con un dado de gelatina de carabinero y verter la crema caliente y decorar con los hilos de chile.



## Piruletas de Langostinos con Gel de Soja y Jengibre

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

500 gr de langostinos tigres

100 gr de pasta kataifi

c.s. de salsa de soja

c.s. de pasta de jengibre

c.s. de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

Palillos de brochetas

2 gr de goma xantana

### ELABORACIÓN

Ensartar los langostinos desde la cola en brochetas de pinchito y envolver en pasta kataifi. Disolver las pasta de jengibre y la goma xantana y enfriar. Freír las piruletas en aceite a unos 200º C y bañar ligeramente con la salsa.



# Manzana Verde Helada con Frutos Rojos y Azahar

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

1 kg de manzana granny Smith  
200 ml almíbar tpt  
20 gr de pectina  
20 gr de zumo limón  
2 frambuesas  
2 moras  
2 arándanos  
2 grosellas  
c.s. de esencia de azahar

## ELABORACIÓN

Descorazonar las manzanas y cortar la mitad con piel y la otra, pelada. Agregar el almíbar, el zumo y la pectina y congelar.

Turbinar en la Pacojet dos veces y reservar en frío.

### Emplatar

En un recipiente hondo disponer una porción de manzana verde, colocar los frutos encima y añadir dos gotas de esencia de azahar.

Red curry "gazpachuelo" \* with Málaga prawns and spiced puffed rice

**Ingredients (makes for 10 tapas)**

1 l prawn broth  
200 gr potatoes  
180 gr mayonnaise  
40 gr red curry paste  
30 gr spiced puffed rice  
Lemon juice  
Salt, to season  
250 gr Málaga prawns  
Chili threads

**Preparation**

Cook the potatoes in the prawn broth. Blend the potatoes and the red curry paste in the same broth. Lower the temperature (< 80° C) and incorporate in the mayonnaise and the lemon juice. Rectify with salt and lightly mark the prawns on the grill.

**Presentation**

Place the prawns in a deep serving dish, add the spiced puffy rice, and finally pour the "gazpachuelo" over the prawns.

\* Traditional warm soup with originating in Málaga and typical of fishermen.

Smoked potato puré with bay shellfish and the essence of "carabinero" \*

**Ingredients (makes for 10 tapas)**

1 kg potatoes  
20 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"  
5 gr smoked salt "Onena"  
Salt, to season  
200 gr cream  
100 gr cockles  
100 gr Málaga prawns  
100 gr small mussels  
*The essence of "carabinero":*  
400 gr "carabinero" heads  
50 gr cream  
Salt, to season  
Pepper, to season  
2 gr agar

**Preparation**

Cook the potatoes in salted water. Next, blend the potatoes with the cream, some broth, and the olive oil. Add the smoked salt and reserve. Cook the mussels, the cockles, and the prawns in vapor. Cook the "carabinero" heads in fish stock and blend them with some broth. Add the cream to the "carabinero" heads and blend until the sauce has thickened. Finally, incorporate in the agar, boil, and allow to cool. Cut the seafood into the desired size.

**Presentation**

In a deep serving dish place the seafood at the bottom with a dab of the "carabinero" gelatin. Pour the warm cream over the top and decorate with the chili threads.

\* Shellfish similar to prawns, but larger.

## Langoustine lollipops with a soy and ginger gel

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

500 gr langoustines  
 100 gr kataifi pastry  
 Soy sauce  
 Ginger paste  
 Extra virgin olive oil "Cordoliva"  
 Wooden skewers  
 2 gr Xantana thickener

### **Preparation and Presentation**

Thread the skewers with the langoustines starting with the tails. Wrap the langoustines with the kataifi pastry. Dissolve the ginger paste with the Xantana thickener to make the sauce. Allow to cool. Deep-fry the langoustine lollipops at 200°C and lightly dress with the sauce.

## Frozen green apple with red fruits and azahar

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

1 kg Granny Smith apples  
 200 ml syrup TPT  
 20 gr pectin  
 20 gr lemon juice  
 2 raspberries  
 2 blackberries  
 2 blueberries  
 2 currants  
 Azahar essence

### **Preparation**

Core the apples and cut in half. Peel one half of the apple. Add the syrup, the lemon juice, the pectin and freeze. Blend in the Pacojet 2 times and reserve in cold.

### **Presentation**

In a deep serving dish place a green apple and on top the red fruits. Add 2 drops of the azahar essence.



## Guiso de Chivo Lechal Malagueño con Mostaza a la Antigua y Hierbabuena



Sergio del Río

Restaurante Óleo  
MÁLAGA

### INGREDIENTES

*Para 50 tapas*

Media canal de chivo lechal malagueño  
250 gr de mostaza antigua  
3 cucharadas soperas de salsa de soja  
3 cucharadas de salsa Perrins worcestershire  
1 manojo de hierbabuena fresca  
2'5 litros de agua (mineral)  
5 hojas de pasta de rollito de primavera (Rolling pastry)  
c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

### ELABORACIÓN

Poner la canal del chivo en una placa o fuente de horno, untarlo con la mostaza y regarlo con el agua y las dos salsas, cubrirlo por encima con la hierbabuena y meterlo en el horno a 180º C durante dos horas (se debe ir regándolo y girándolo durante este tiempo para evitar que se queme) hasta que el agua quede con textura de salsa líquida. Escurrirlo y, cuando esté templado, desmigarlo y hacer un molde con la carne poniéndole peso encima. Reservar en frío. Cuando esté bien frío desmoldar y cortar cuadrados del tamaño deseado. Por otro lado, hacer tiras con la pasta de rollito y encajarlas con dos de ellas nuestro cubo de chivo. Se puede pegar la pasta simplemente humedeciéndola con agua y freír en abundante aceite bien caliente hasta que este crujiente la pasta y poner sobre papel absorbente.

#### Emplatar

Colocar el cubo de chivo en un plato y saltear en el último momento, decorándolo con un cogollito de hierbabuena.



# Ravioli Cremoso de Setas de Temporada y Tallarín de Calamar

## INGREDIENTES

*Para 50 tapas*

*Para el ravioli*

400 gr de champiñones de

cultivo

1/2 l de leche

Zumo de dos limones

200 gr de boletus edulis

80 gr de chalotas picadas

20 gr de harina

20 gr de vino blanco

50 gr de mantequilla

50 gr de aceite de oliva virgen

extra Cordoliva

200 gr de nata liquida

25 hojas de pasta won-ton

cocida 1'5min en agua

hirviendo y refrescada en

agua y hielo

*Emplatado*

c.s. de sal en escamas

c.s. de tomillo fresco o flores

c.s. de cebollino fresco

## ELABORACIÓN

Limpiar los champiñones, cortarles la parte inferior del pie y cocerlos durante 10 minutos en la leche hirviendo. Inmediatamente después de echar los champiñones, añadir el zumo de los limones, escurrir y enfriar lo antes posible. Picarlos con cuchillo o con la ayuda de la thermomix (3 golpes de turbo), procurando que queden muy picaditos, pero no puré.

Por otro lado, sofreír la chalota con el aceite y la mantequilla y añadir el vino blanco y reducir a seco, agregar la harina y tostar durante dos minutos, ahora le añadimos los champiñones previamente picados y la nata. Por otro lado, salteamos los boletus cortados en cuadraditos y los añadimos, lo ponemos a punto de sal y pimienta y cocinamos el mayor tiempo posible sin que se agarre al fondo. Se vierte sobre una placa o taper y enfriamos. Cuando la masa este fría, lo mejor es meterla en una manga pastelera. Ir haciendo los raviolis de unos 20 gr, cerrando las esquinas de la pasta china una sobre otra. Para calentarlos, en casa en el microondas y en el mundo profesional el calientaplatos o un carro caliente a unos 75 grados.

Para hacer los tallarines de calamar, conviene hacer uso de calamares de gran tamaño para que sea más fácil. Se limpia completamente el tubo de calamar por dentro y por fuera. Con los tentáculos y aletas se pueden hacer otras preparaciones. Se corta formando una plancha y se enrolla con fuerza sobre sí mismo con ayuda de papel film y se congela. Cuando esté bien congelado, se corta en finas rodajas con un corta fiambre y se reserva en pequeños montones para saltarlos en aceite muy fuerte antes de emplatar.

*Emplatado*

En un plato pequeño poner algo de aceite de perejil o neutro y por encima el ravioli caliente y unos pocos tallarines de calamar, unas escamas de sal, cebollino picado y unas ramas de tomillo fresco o similar.



## Picadillo de Aguacate de la Axarquía con Vinagreta de Erizos

### INGREDIENTES

*Para 50 tapas*

**Para el picadillo de aguacate**

6 aguacates

La carne de dos tomates del terreno  
escalfados, pelados y despepitados

1 cebolleta picada muy fina

30 gr de perejil muy picado

15 langostinos o cigalitas cocidos

1 cucharada sopera de aceite de  
sesáneo tostado

1 cucharada sopera zumo de limón

2 cucharadas soperas de salsa rosa  
tradicional

c.s. de sal y pimienta de molinillo

c.s. de pasta won-ton frita y  
crujiente

**Para la vinagreta de erizos**

1 lata pequeña de caviar de erizos

300 ml de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

100 gr de mostaza antigua

100 gr de miel de flores

100 gr de vinagre de jerez

### ELABORACIÓN

Realizar el picadillo de aguacate, troceando todos sus ingredientes muy finos, añadir las salsas (estás deben estar, pero casi ni aparecer, solo lo justo para homogeneizar el picadillo) y espolvorear con el perejil picado.

Hacer la vinagreta mezclando la mostaza, la miel y el vinagre, e ir emulsionando con el aceite. Por último, añadir el caviar de erizos sin machacarlo mucho.

**Emplatado**

Poner un poco de picadillo, ya sea en forma de quenelle, con la ayuda de un molde o simplemente con una cuchara. Verter un poco de vinagreta de erizos por encima, espolvorear con cebollino picado y acompañar de pasta won-ton frita que le aportara el toque crujiente.



# Ajolanco de Piñones con Ravioli de Mango relleno de Tartar de Gambas al Curry

## INGREDIENTES

*Para 50 tapas*

*Para el ajolanco*

480 ml de aceite de oliva  
virgen extra suave  
Cordoliva  
700 gr de piñones  
60 gr de ajos  
100 gr de migas de pan  
blanco (pan cateto de  
la víspera)

c.s. de vinagre de jerez  
c.s. de agua muy fría

*Para los raviolis de mango*

4 mangos en su punto  
exacto de maduración  
200 gr de gambas de la  
Bahía  
25 gr de cebolleta  
finamente picada  
1 gr de curry London  
Un chorreón de aceite de  
oliva virgen extra Cordoliva

## ELABORACIÓN

El ajolanco se obtiene triturando en la Thermomix los piñones con el ajo, el pan y el aceite hasta formar una pasta que iremos desliando con el agua fría poco a poco, hasta obtener la consistencia deseada. Triturar bastante sin que coja temperatura y evitar pasar por el chino o colador. Poner a punto de vinagre y sal, y reservar en la nevera.

Para lograr los raviolis cortar muy fino las gambas y macerar con la cebolleta, el curry y el aceite. Después, cortar láminas finas de mango con la cortadora; de lo contrario, este paso sería imposible, haciendo tiras de 1 cm de grosor. Montar una tira sobre otra, formando una cruz y disponer encima un poco del tartar de gambas, cerrar la lámina de abajo primero y después la de arriba, debe quedar un cuadradito con el tartar dentro.

Caramelizar el ravioli con el soplete y decorarlo con un piñón tostado, una finísima tira de hierbabuena picada (muy importante) y un poco de sal Maldon.

## Emplatado

Disponer en un cuenco el ajolanco en una jarrita. Colocar una finísima tosta de curry sobre los bordes del cuenco y encima un ravioli para que con la cuchara el comensal rompa la tosta y caiga en ese momento el ravioli en el ajolanco.

## Creamy wild seasonal mushroom raviolis and squid noodles

**Ingredients (makes for 50 tapas).** The raviolis: 400 gr cultivated mushrooms (the whitest possible), cleaned well and with the stem cut off; 1/2 l milk; Juice of 2 lemons; 200 gr boletus edulis, cut into small cubes; 80 gr shallots, diced; 20 gr flour; 20 gr white wine; 50 gr butter; 50 gr extra virgin olive oil "Cordoliva"; 200 gr liquid cream ; 25 sheets of wonton wrappers (placed for 1 ½ minutes in boiling water and then refreshed in water with ice) ; Others: Flaked salt; Fresh thyme or flowers; Chives, diced; Parsley

**Preparation.** The creamy wild seasonal mushroom raviolis: Cook the mushrooms for 10 minutes in boiling milk and immediately add the lemon juice. Strain and allow to cool quickly. Once the mushrooms are cooled dice finely, but not pureed. Fry the shallots in olive oil and butter until golden brown and then add the previously diced mushrooms and cream mix. Season and sauté the boletus edulis in a separate saucepan until well done. (Ensure they do not stick to the bottom of the recipient.) Remove from the heat, allow to cool, and reserve in a piping bag. Make raviolis of 20 gr each with the wonton wrappers and ensure that the corners of the wrappers are sealed well. Warm the raviolis at 75°C either in the microwave or in a plate warmer.

The squid noodles: Clean the squid well inside and out. (You may wish to reserve the tentacles and fins for another recipe.) Cut the squid open flat and then roll it creating a cylinder (with the help of cling wrap) and freeze immediately. Once the squid is frozen well cut it into discs and reserve in small piles. For the presentation you will only need to then fry it in hot oil.

**Presentation.** In a small serving dish add parsley oil, a hot ravioli, and a squid noodles. Decorate with a few flakes of salt, chives, and either fresh thyme or a flower.

## Málaga suckling goat stew with whole grain mustard and mint

**Ingredients (makes for 50 tapas)**

Half of a suckling goat  
250 gr whole grain mustard  
3 tablespoons soy sauce  
3 tablespoons "Perrins" Worcestershire sauce  
Fresh mint  
2,5 l mineral water  
5 spring roll wrappers  
Extra virgin olive oil "Cordoliva"

**Preparation**

Place the half suckling goat in a deep oven tray. Rub the whole grain mustard and the two sauces all over the suckling goat. Next, cover it with the fresh mint and cook in the oven at 180°C for 2 hours and until the broth achieves the texture of a liquid sauce. (Ensure to move the suckling goat every so often to avoid burning.) Remove from the oven, allow to cool, and finally strain and debone the suckling goat. Make a large rectangular or square mold of the meat by placing weight on top of it. Once the meat has completely cooled in the mold remove the weight from on top and cut small tapa-sized squares out of the meat. Lastly, make strips with the spring roll wrappers and fill them with the previously cut squares of suckling goat meat. Ensure to wet the corners of the wrappers to seal them properly. Deep-fry the pastries in an abundance of oil to make them crispy and dry the excess oil on paper towel.

**Presentation**

Place a pastry of the suckling goat on the desired serving dish, paint it with sauce, and decorate with the mint.

## Avocado “picadillo” from the “Axarquía” with a sea urchin vinaigrette

### **Ingredients (makes for 50 tapas)**

*The avocado “picadillo”:* 6 avocados, diced; The insides of locally grown tomatoes, poached, peeled, and seeded ; 1 spring onion, diced finely; 30 gr parsley, diced finely; 15 cooked prawns, diced; 1 tablespoon toasted sesame oil; 1 tablespoon lemon juice; 2 tablespoon traditional pink sauce; Salt, to season; Ground pepper; Wonton wrappers, deep-fried and crispy; *The sea urchin vinaigrette:* 1 small tin of sea urchin caviar; 300 ml extra virgin olive oil “Cordoliva”; 100 gr whole grain mustard; 100 gr flower honey; 100 gr sherry vinegar; *Others:* Chives, diced

### **Preparation**

*The avocado “picadillo”:* Mix together the avocados, the tomatoes, the spring onions, and the prawns. Add the sauces, sprinkle with the parsley, and season.

*The sea urchin vinaigrette:* Mix together the whole grain mustard, the honey, and the vinegar. Make an emulsion of the latter ingredients. Finally, mix in the caviar without crushing it excessively.

### **Presentation**

Make a quenelle of the avocado “picadillo” and add a small amount of the vinaigrette on top. Sprinkle with chives and decorate with a deep-fried wonton.

## Pine nut “ajoblanco”\* with mango raviolis filled with curried prawn tartare

### **Ingredients (makes for 50 tapas)**

*The pine nut “ajoblanco”:* 480 ml mild extra virgin olive oil “Cordoliva”; 700 gr pine nuts; 60 gr garlic; 100 gr white countryside bread crumbs ; Sherry vinegar; Very cold water; *The mango raviolis:* 4 ripe mangos; 200 gr bay prawns, diced finely; 25 gr spring onions, diced finely; 1 gr “London” curry; Extra virgin olive oil “Cordoliva”; *Others:* Coarse salt “Maldon”; Fresh mint, diced

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

### **Preparation**

*The pine nut “ajoblanco”:* Make the “ajoblanco” by blending the pine nuts with the garlic, the bread crumbs, the olive oil, and adding the cold water little by little until the desired consistency is obtained. Blend well, but avoid allowing the mixture to get too warm. Remove and strain. Add the desired amount of sherry vinegar and salt and reserve in the refrigerator.

*The mango raviolis:* Macerate together the prawns, the spring onions, the curry, and the olive oil. Next, cut 1 cm slices of the mango and place the slices on top of each other making a cross. Place a spoonful of the prawn tartare on top of the pile of mango slices and start closing the slices around the tartare one by one. (The end result should be a square, like a ravioli.) Caramelize the raviolis with the kitchen blow torch and decorate with a toasted pine nut, a fine slice of diced mint, and some coarse salt.

### **Presentation**

In a very small serving jug place the “ajoblanco”. In the desired serving bowl place a small amount of the curry, the ravioli on top, and pour the “ajoblanco” around the ravioli.



## Ajoblanco de Pistachos con Granizado de Moscatel y Mojama



Willie Orellana

Restaurante Uvedoble  
MÁLAGA

### INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

200 gr de pan blanco  
200 gr de pistacho repelado  
1 l de agua  
1 diente de ajo  
25 ml de vinagre  
c.s. de sal  
c.s. de mojama  
30 ml de aceite de oliva virgen  
extra Cordoliva

*Para el granizado de moscatel*

0,5 l de moscatel  
0,2 l de agua

### ELABORACIÓN

Poner todos los ingredientes menos el aceite y la mojama en un cuenco y se dejar reposar en frío 3 horas, luego triturar en la Thermomix durante 5 minutos, incorporar el aceite de oliva y rectificar de sal. Reservar en frío.

Para el granizado, poner el moscatel a hervir, cuando se haya quemado todo el alcohol verterle el agua e introducirlo en el congelador.

Picar la mojama en taquitos pequeños

### Emplatado

Colocar la mojama en el fondo del cuenco, añadir el ajoblanco y por ultimo encima el granizado.



# Cordero Segureño con Cuscús

## INGREDIENTES

### *Para 10 tapas*

1/2 carré de cordero segureño  
2 l de aceite de girasol  
1 cabeza de ajo  
2 hojas de laurel  
10 gr de pimienta  
c.s. de sal  
100 gr de cuscús  
50 gr de zanahoria  
50 gr de piel de calabacín  
100 gr de caldo de cordero

### **Para el caldo de cordero**

1l de agua  
100 gr restos de cordero  
1 diente de ajo  
1 zanahoria  
1 puerro

## ELABORACIÓN

Poner a confitar a 100º C el carré de cordero, salpimentado con el ajo, laurel y la pimienta en el aceite de girasol durante 6 horas. Una vez confitado y en caliente, deshuesar, quitar nervios y ternillas y sobre un film transparente poner la parte del cordero externa abajo y lo liar haciendo un rulo.

Por otro lado, hacer el caldo de cordero, echando todos los ingredientes juntos y dejando cocer durante 1 hora.

Para el cuscús, poner la sémola en un cuenco y le añadir el caldo hirviendo, tapar y dejar reposar. Por otro lado, picar las verduras muy finas y darles un salteado rápido, añadiéndolas al cuscús. Rectificar de sal y reservar.

### **Emplatado**

Cortar una rodaja de un dedo de grosor del rulo de cordero y lo marcarlo en la plancha; mientras, calentar el cuscús y el caldo. Colocar en el fondo del plato el cuscús, la rodaja de cordero encima y verter un poco del jugo para hidratarlo. Rociar un poco de sal en escamas y servir.



# Ceviche de Pez Espada y Aguacate de la Axarquía

## INGREDIENTES

*Para 10 tapas*

*Para la emulsión de aguacate*

1 aguacate  
15 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva  
El zumo de medio limón  
c.s. de sal

*Para el ceviche*

250 gr de pez espada limpio  
5 limas  
20 gr de apio  
20 gr de jengibre  
2 dientes de ajo  
1 ramita de cilantro  
1 ají limo  
1/2 cebolla roja

## ELABORACIÓN

Para la preparación de la emulsión echar en un vaso de batidora el aguacate pelado, el zumo de limón y batirlo. Verterle el aceite y dar el punto de sal.

Poner un cuenco metálico en el congelador una hora. Mientras, trocear el pescado en dados pequeños, picar en cuadraditos el jengibre pelado, el apio, el cilantro y el ají limo, y la cebolla en juliana muy fina. Cortar las limas al centro y sacar el zumo exprimiéndolas con las manos sin apretar demasiado (el último zumo amarga). Coger el cuenco y le restregarle los dos dientes de ajo, previamente machacados, y echar todos los ingredientes mezclándolos bien. Dejamos macerar 3 minutos y lo emplatar acompañándolo de un poco del aguacate.



# Bacalao con sopas de ajos

## INGREDIENTES

### *Para 10 tapas*

300 gr de bacalao desalado  
10 huevos de codorniz  
1 cabeza de ajo  
100 gr jamón  
1 cucharada pimentón dulce de la Vera  
2 huevos  
c.s. de aceite oliva virgen extra  
150 gr de pan blanco

### *Para el caldo ave*

1 litro agua  
200 gr de alitas de pollo  
1 puerro  
1 zanahoria  
1 cebolla  
1 tomate

## ELABORACIÓN

Marchar el caldo de ave echando todos los ingredientes en una olla y dejándolo cocer durante una hora. Colar y reservar.

Para la sopa, picar el jamón y los ajos muy finos y rehogarlos con el aceite. Antes de que coja color el ajo agregarle el pimentón, seguido del caldo de ave, dejándolo cocer 30 minutos. Mientras coger 100 gr de pan, cortarlo en rodajas finas, freírla, y escurrirlo bien para incorporarlo a la sopa y deshacer con la ayuda de una varilla. Por último, agregar los huevos batidos sin parar de mover la sopa, dejar hervir 5 minutos y colar. Reservar.

Cortar el resto del pan en cuadraditos finos y tostarlo. Cascar los huevos de codorniz y verterlos en un cuenco con un chorro de vinagre. Mientras, ponemos un cazo con agua a hervir y un chorro de vinagre. Cuando arranque a hervir, añadir los huevos, sacándolos cuando estén a punto e introduciéndolos en agua con hielo para cortarles el punto de cocción.

Racionar el bacalao en tacos de 30 gr y lo hornear a 220° C durante 2 minutos.

### *Emplatado*

Colocar el taco de bacalao en el fondo del plato, poner un huevo escalfado encima y verterle la sopa por lo alto para templar el huevo y el pan tostado.

## "Segureño" lamb served with cous-cous

### **Ingredients (makes for 6 tapas)**

*The "segureño" lamb:* 1/2 rack of "segureño" lamb; 2 l sunflower oil; 1 head of garlic; 2 bay leaves; 10 gr pepper; Salt, to season;  
*The lamb stock:* 1 l water; 100 gr lamb residues ; 1 garlic clove; 1 carrot; 1 leek; *The cous-cous:* 100 gr cous-cous ; 50 gr carrots, diced finely; 50 gr zucchini peel, diced finely; 100 gr lamb stock;  
*Others:* Flaked salt

### **Preparation**

*The "segureño" lamb:* Season the rack of lamb with the garlic, the salt, the pepper, the bay leaves, and the sunflower oil at 100°C for 6 hours. Once the lamb has cooled, debone it and remove the nerves and gristle. Finally, lay the lamb out on cling wrap with the external part on the bottom and roll the meat.

*The lamb stock:* Cook all ingredients together for 1 hour.

*The cous-cous:* Place the cous-cous in a saucepan and add the boiling lamb stock. Cover with the lid tightly and leave to rest. Sauté quickly the vegetables and add them to the cous-cous. Rectify with salt and reserve.

### **Presentation**

Cut a round disc of the lamb roll and mark it on the grill. Place, the previously warmed cous-cous in the center of the desired serving dish. The disc of lamb is placed on top of the cous-cous and you may wish to hydrate the meat with some of the lamb stock. Decorate with flaked salt.

## Pistachio "ajoblanco"<sup>\*</sup> with a moscatel slush, and mojama<sup>\*\*</sup>

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

*The pistachio "ajoblanco":* 200 gr white bread  
200 gr blanched pistachios

1 l water  
1 garlic clove  
25 ml vinegar  
Salt, to season  
30 ml extra virgin olive oil

*The moscatel slush:* 0,5 l moscatel wine  
0,2 l water

*Others:* Mojama, diced into small cubes

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

\*\* Spanish salt-dried tuna.

### **Preparation**

*The pistachio "ajoblanco":* Place all ingredients, except the olive oil, in a recipient and allow to rest for 3 hours in the refrigerator. Lastly, blend the ingredients for 5 minutes and incorporate in the olive oil. Rectify with salt and reserve in the refrigerator.

*The moscatel slush:* Boil the moscatel wine and once all of the alcohol has been reduced, add the water and freeze.

### **Presentation**

Place the "mojama" in the bottom of the serving bowl, add the "ajoblanco", and finally the moscatel slush.

## Swordfish ceviche with avocados from the “Axarquía”

### **Ingredients (makes for 10 tapas)**

*The avocado emulsion:* 1 avocado, peeled  
 15 gr extra virgin olive oil  
 Juice of 1/2 a lemon  
 Salt, to season

#### *The ceviche:*

250 gr swordfish, cleaned and diced into small cubes  
 5 limes  
 20 gr celery, diced  
 20 gr ginger, diced  
 2 garlic cloves, crushed  
 Coriander, diced  
 1 yellow chili, diced and 1/2 red onion, cut julienne

### **Preparation**

*The avocado emulsion:* Blend the peeled avocado and the lemon juice with a hand blender. Next, blend in the olive oil and salt to taste. Reserve the emulsion in a metal recipient and freeze for 1 hour.

*The ceviche:* Mix together all ingredients except for the limes. Cut the limes in half and squeeze the juice onto the latter ingredients. (Do not squeeze too hard as to avoid the very sour juice that is extracted last.) Rub the crushed garlic cloves onto the mix and mix well. Allow the ingredients to marinate for 3 minutes.

### **Presentation**

Make a cylinder mold of the ceviche and place a quenelle of the avocado emulsion next to it.

## Cod fish served with a garlic soup

### **Ingredients (makes for 6 tapas)**

300 gr unsalted cod fish, cut into cubes of 30 gr; 10 quail eggs  
 1 head of garlic, diced; 100 gr ham, diced; 1 teaspoon of sweet paprika; 2 eggs; Extra virgin olive oil Cordoliva; 150 gr white baguette bread; Vinegar

*The chicken stock:* 1 l water; 200 gr chicken wings; 1 leek; 1 carrot; 1 onion; 1 tomato

### **Preparation**

*The chicken stock:* Cook all ingredients for 1 hour. Strain and reserve.

*The soup:* Sauté the ham and garlic in a saucepan with olive oil. Add the sweet paprika so that the garlic obtains color. Add the chicken stock and allow to cook for 30 minutes.

Cut 100 gr of the white baguette bread into round discs and fry with olive oil. Remove the bread from the heat and strain well. In a separate saucepan add the bread and incorporate in the previously elaborated soup. Mix with the aid of a whisk. Finally, add the beaten eggs, keep the soup moving, and allow to boil for 5 minutes. Remove from the heat, strain, and reserve.

Cut the remaining white baguette bread into small cubes and toast them. Crack the quail eggs into a recipient with a small amount of vinegar. In a separate saucepan boil water with another small amount of vinegar. Add the quail eggs into the saucepan once the water boils. Remove the quail eggs once they are cooked and place in water with ice. Cook the cod fish at 220°C for 2 minutes in the oven.

### **Presentation**

Place a cube of cod fish at the bottom of a deep serving dish. Place a quail egg on top and pour in the soup. Decorate with the toasted bread.



## Adolfo Jaime Canseco

El que fuera cocinero y propietario del desaparecido restaurante del mismo nombre y considerado el padre de la nueva cocina malagueña, esa que ensambla en el plato los productos locales, la tradición del recetario y el empleo de nuevas técnicas, forma parte del equipo de Tapearte como el jefe de cocina de sus veintidós compañeros, coordinando los tiempos, el pase de cada tapa y la sistematización de una treintena de cocineros sin lo que no sería posible el éxito de cada jornada.



