tapeaRte

Producto, tradición y
creatividad de la tapa andaluza

fernando rueda garcía

Las ochenta tapas que podemos saborear en este libro, destapando sus secretos, son el resultado exclusivo de sus veintidós artífices durante los cuatro encuentros que ha llevado a cabo tapearte a lo largo de 2011 por diversos puntos de nuestra geografía.

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

tapeaRte a

2011

Producto, tradición
y creatividad de la
tapa andaluza

Edita TAPEARTE ANDALUCÍA
tapearteandalucia@gmail.com

Director Fernando Rueda García

Diseño Carlos Jiménez Rodríguez

Fotos Fernando Rueda
Luna Martini
Pablo Souvirón
Alfonso Acedo

Imprime Solprint. Mijas Costa. Málaga

SUMARIO

Índice de recetas 6
Presentación 9
La tapa como promoción turística 11
Cervezas San Miguel 13
Álvaro Arbeloa 21
Amador Fernández 29
Benito Gómez 37
Cati Schiff 45
Celia Jiménez 53
Charo Carmona 61
Diego del Río 69
Fernando González 77
Francisco Jarabo 85
Rafael Luque 85
Iván Bravo 93
Javier Hernández 101
Jordi Bataller 109
Juan Andrés Morilla 117
Kisko García 125
Mauricio Giovanini 133
Pachu Barrera 141
Carlos Fuentes 141
Richard Alcayde 149
Sergio del Río 157
Víctor Taborda 165
Willie Orellana 173
Adolfo Jaime Canseco 181
Glosario de términos 182

índice de recetas

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

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

tapeaRte[a]

Tapearte surge de forma espontánea en noviembre del 2010 cuando invité a veinte cocineros amigos a la inauguración de un bar de tapas en Antequera. La "invitación" consistía en que acudiesen para la apertura del local, aportando cada uno de ellos una tapa en cantidad suficiente como para cincuenta comensales que, además, costeaban de su bolsillo. Compañerismo, corporativismo, complicidad y camaradería, entrelazados con un fuerte vínculo de amistad, son los valores que han crecido en cada reunión de Tapearte; un evento que se ha repetido cada tres meses con la misma fórmula, pero cambiando de ubicación y siempre con el amparo de cervezas San Miguel. Una conjura de intenciones con el fin común de plasmar y demostrar el alto nivel de la cocina andaluza en forma de tapas. Tapearte es, por lo tanto, el fruto de la circunstancial reunión de unos amigos que disfrutan con la cocina, con esa cocina que elaboran insuperablemente en clave de diversión y arte; términos conjugados al unísono y sin los que, posiblemente, no existiría.

La tapa, o mejor dicho, el tapeo, esa forma de comer itinerante con platos lacónicos, es una práctica habitual que define al andaluz y al español en general; una costumbre, un estilo de vida, una rutina alimentaria que sacia por igual estómagos, amistad y cultura.

Se puede comer sin necesidad de acompañarse de cerveza o vino; pero nadie imagina el tapeo acompañado de un vaso de agua. El alcohol, fuese vino o cerveza, fue un alimento (no es un equívoco) que proporcionó al hombre durante cientos de años un aporte calórico importante, amén de dotarlo del entusiasmo necesario para enfrentase a una vida que no era precisamente risueña.

Sin embargo, el mundo moderno, con sus prisas lentas y sus largas distancias cortas, ha revitalizado el mundo de la tapa, la ciencia del tapeo, condicionando esa comida rápida, donde no se pierde la verticalidad, apoyado en la barra de nuestros bares, levitando una copa en una mano, gesticulando la otra en apretada discusión con los amigos. Es el trío de oro. Bebida, tapa, y amigo.

Tapear en Andalucía es una forma de saborear lo que somos: degustar nuestra esencia culinaria y paladear nuestra forma de vida. Es parte de esa convivialidad y del carácter de sus gentes que comienza siempre con... *¡La primera la pago yo!* Por eso, el verbo tapear se conjuga en esta tierra en primera persona del plural. Nadie tapea solo; hará algo parecido, dirá que ha comido a base de tapas. Parece lo mismo, pero no es igual. No sonará el chiste que pique tanto o más que el *cardillo* de pintarroja; no se oirá la risa cómplice, ni las palmaditas en la espalda del compañero que llega; no se pedirá al camarero amigo la siguiente ración que se va a compartir con aire distinto si fuese a un camarero que le sirve la mesa.

Mientras uno se decide, apoyado en la barra con los dos brazos, echa un vistazo a las bandejas del mostrador, donde siempre hay una variopinta muestra que el camarero va señalando con el dedo y recitándolo, sin mirar, de memoria:… *mahonesa, la rusa, unas bravas, ensalaílla malagueña, la albóndigas de pescao, escabeche, tortilla, jibia en sarsa, higaditos, caracoles*… a una velocidad pasmosa que no da tiempo de saborear. Pero la tapa, además, se caracteriza por su singular protocolo; es decir, la ausencia de formalismo y de ritual: no hay sitio fijo; cada uno alterna y se mueve; habla y pregunta; bebe y prueba de lo que quiere. Desde un fino a un vermut, de una cerveza a un blanco; de un tinto a un Málaga… No se piensa que se va a tomar, se improvisa; no se come, se pica; no se diserta, se charla… Se prefiere el palillo al tenedor, el papel a la servilleta y la cucharilla a la cuchara. Si te salpicas, es gracioso y no ridículo; si usas los dedos, es lo formal y no grosero y, si luego te los chupas, es lo lógico. Impensable todo ello en una mesa convencional.

La tapa se ha revalorizado en la segunda mitad del siglo XX hasta adquirir el valor de alta gastronomía que hoy se le concede. No se debe olvidar que la tapa se asociaba a tabernas, mesones y cantinas por donde no era menester que gente de bien y, más aún, una señora pasara. Es más, hasta bien entrada la segunda mitad del siglo pasado no estaba bien vista que una mujer sola entrase en un bar a tomarse un refresco y, menos aún, una cerveza o un vino.

Las tapas han evolucionado, mejorado en calidad, variedad y presentación, pero no han reducido, rebajado o perdido su esencia. Lo que ha sucedido es que la tapa ha dejado de ser una simple porción, una dosis individual de alimento, una pala-

SUK

bra emparejada a una bebida en un bar... para ser considerada hoy toda una frase que condensa historia, tradición y sabores en su justa escala y cantidad; e, igual que hablamos de cocina de autor, no sería nada petulante denominarlas tapas de autor, tapas de diseño, algo así como el prêt-à-porter de la alta cocina y Tapearte la pasarela donde han desfilado las creaciones de estos veinte cocineros, orgullosos de los productos y el recetario andaluces que, con frecuencia, han sido los protagonistas de estas jornadas, convencidos de que los alimentos, sus recetas y el informalismo de la tapa designan la convivilidad del andaluz y forman parte de su carácter identitario.

En Tapearte tradición e imaginación o, si prefieren, innovación, no son enemigos, no se oponen, ni son contrarios en nada. En Tapearte se pretende la fusión de esa cocina que siempre se ha hecho *como Dios manda* y de la tecnología de hoy que nos ayuda a encontrar nuevas texturas, cocciones perfectas y volúmenes impensables hace años. La convivencia de tradición y modernidad es como el enfrentamiento generacional: es una realidad, no se puede evitar y es necesario para el crecimiento social, para llevar a cabo la evolución que hace posible que hoy no comamos ni bebamos igual que hace cien años.

Con las tapas de nuevo cuño o con las que reinventan los platos populares, Tapearte pretende continuar con esa esencia del andaluz, esa filosofía o modo de vivir la calle que es la ciencia del ***tapeo***, aportando una pincelada de ***arte*** en sus creaciones como en los espacios, volúmenes y colores, que cuidan el detalle, la composición y el discurso sobre el plato (el emplatado). Repito; ***tapas*** de ***arte***, porque logran crear y evocar sensaciones, recordar otras y estimular nuestra imaginación; pero, arte efímero, porque su disfrute es breve y sólo podemos revivirlos en el museo de nuestra memoria.

En mi nombre y en el de todos los que hacemos Tapearte, queremos dar las gracias a *San Miguel, Patronato de la Costa del Sol, Winterhalter, Pedro y López, diario SUR, Román y Martos, Churchill* y *Vianen*. Sin ellos no habría sido posible. Nuestro agradecimiento y gratitud por haber creído y apoyado esta idea surgida de la espontaneidad, hoy toda una realidad llena de futuro.

¡Qué aproveche!

Fernando Rueda García

COSTA DEL SOL
MALAGA

En pocas décadas hemos pasado en la Costa del Sol de una situación de consumo turístico que se caracterizaba por la compra masiva de un producto empaquetado y estandarizado en torno al sol y la playa a otro escenario, bien diferente, en el que un nuevo turista formado e informado nos elige por la capacidad que nuestro destino tiene para satisfacer su necesidad de vivir experiencias y sensaciones auténticas. A golpe de calendario hemos entendido que las claves del éxito de esta industria son la diversificación y la diferenciación que hacen que la Costa del Sol se convierta en un producto verdaderamente único y exclusivo; sí, exclusivo porque es capaz de complacer la expectativa individual e íntima de cualquiera de los más de nueve millones de turistas que nos visitan cada año.

Y, como en las buenas películas de suspense, la clave estaba allí mismo; sobre la mesa. En cada plato, en cada vino. Aunque no hayamos sido capaces de sacarle partido hasta ahora.

La gastronomía se ha convertido por derecho propio en nuestro principal elemento diferenciador y pilar de la estrategia de diversificación turística de la Costa del Sol. Y es así porque la gastronomía no solo integra el arte culinario, excelentemente interpretado por artistas de renombre en nuestra tierra, muchos de los cuales podrá reconocer entre estas páginas, sino que se convierte en un vehículo para transmitir y comprender nuestra cultura y tradiciones.

¿A qué sabe la Costa del Sol?, me preguntaron en una ocasión. Me percaté entonces que todos los catálogos que llevábamos con maravillosas fotografías de paisajes y lugares singulares de la provincia, las guías de viaje con detalles de los magníficos hoteles, museos, monumentos e infraestructuras de comunicaciones que atesora la provincia no eran capaces de explicar o de transmitir la explosión de sensaciones que encerraba un simple bocado de uno de nuestros platos. Esa es la esencia de la Costa del Sol, de sus tradiciones, de su cultura, de su genialidad.

Arturo Bernal Bergua
Director Gerente del Patronato de Turismo de la Costa del Sol

San Miguel

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

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

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

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

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

Atún de almadraba marinado en miso

Álvaro Arbeloa

Restaurante Takumi
MARBELLA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 4 Personas

250 gr de lomo de atún rojo
c.s. de alga goma wakame
c.s. de tobiko (huevas de pez volador)
c.s. de marinada de miso
c.s. de daikon rallado
c.s. de daikon laminado

Para la marinada de miso
100 gr de pasta de miso roja
Zumo de 1 lima
Zumo de 1 limón
Ralladura de lima
70 gr de azúcar
c.s. de agua

ELABORACIÓN

La marinada
Cocinar todos los ingredientes a fuego lento para que no se queme y obtener una preparación homogénea. Dejar enfriar.
Para la presentación del plato
Cortar el daikon en finas tiras.
Meterlas en agua fría para que queden crujientes y, a su vez, cortarlo en láminas para montar el plato.
Cortar el atún en dados de aproximadamente dos centímetros cuadrados y dejar ligeramente en la marinada.
Emplatado
Colocar el daikon laminado en el borde de la copa.
Disponer el daikon rallado sobre la base de la copa dándole volumen.
Colocar el atún cortado en daditos en un lado.
Disponer el alga wakame en otro lado e, igualmente, las huevas de pez volador.
Terminar salseando el atún con la marinada de miso y unos granos de sésamos blanco tostado.

Coca de verduras con atún ahumado en aceite y germinados

INGREDIENTES

Para 4 Personas

60 gr de leche
60 gr de aceite de oliva virgen extra
60 gr de agua mineral
c.s. de harina
c.s. de sal
c.s. de pimienta
1 cucharada pequeña de levadura en polvo
1 pieza de pimiento verde italiano
1 pieza de cebolla
2 piezas de tomate
Atún ahumado en aceite de oliva
Sakura mix

ELABORACIÓN

La coca

Mezclar todos los líquidos.
Añadir la harina poco a poco junto con la sal y la levadura hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar 20 minutos.
Estirar sobre una placa de horno previamente engrasada con aceite de oliva.
Colocar por encima el pimiento, la cebolla y el tomate con piel finamente cortado y aliñado con aceite de oliva sal y pimienta.
Hornear a 165º C durante 30 minutos hasta que la masa este cocinada.

Emplatado

Una vez terminada la coca, cortar en rectángulos de 10 x 4 centímetros aproximadamente. Colocar las laminas de atún, dándole volumen al plato.
Agregar la ensalada de germinados aliñada con aceite de oliva y sal en escamas.

Caballa malagueña nitsuke

INGREDIENTES

Para 4 Personas

400 gr de filetes de caballa
c.s. de jengibre marinado
c.s. de ralladura de zanahoria
c.s. de jengibre fresco
Hoja de bambú

Para la salsa nitsuke
500 gr de dashi (caldo de pescado japonés)
100 gr daikon
50 gr jengibre en láminas
150 gr azúcar
50 ml de mirin
50 ml de sake
80 ml de soja
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Realizar un caldo con el dashi, la soja, el mirin, sake y azúcar, dejándolo cocinar unos minutos. Una vez el caldo homogenizado, añadir el pescado y la juliana de jengibre por encima. Tapar con papel aluminio y cocinar unos minutos hasta que el punto de cocción sea el óptimo.
Retirar el pescado y darle punto a la salsa hasta reducirla a la mitad aproximadamente.
Paralelamente, cocinar el daikon en el dashi y añadir en el último momento.

Emplatado
Sobre la hoja de bambú poner un poco de daikon rallado.
Colocar encima el lomo de caballa previamente cocinado.
Disponer a un lado los cubos de daikon y de zanahorias cocinados.
Echar por encima las ralladuras de zanahoria y daikon.
En otro lado poner el jengibre marinado y el aire de soja.

Gyoza de rabo de toro, boletus y foie-gras

INGREDIENTES

Para 4 Personas

1 kg de rabo de toro
100 gr de zanahoria
100 gr de cebolla
Ajos
150 gr de tomate
50 cl de vino tinto
1 litro caldo de ternera o agua
1 ramillete de hierbas aromáticas

Para masa de gyoza
100 gr de hígado
1 chalota
c.s. de nata

ELABORACIÓN

Cocinar el rabo de toro de forma tradicional.
Una vez obtenido el punto de cocción al gusto, desmigar y reservar.
Por otro lado, saltear los boletus cortados finamente y añadir a la carne desmigada.
Poner a punto de sal y pimienta. Dejar enfriar.
Una vez enfriado el relleno, realizar las gyoza y reservar.
Cocinar las gyozas en sartén, sellando la base hasta que la pasta se cocine (unos 8 minutos).
Acompañar con la salsa de foie-gras y setas salteadas.

La crema de foie-gras
Saltear la chalota en mantequilla.
Añadir el hígado y la nata.
Darle el punto de densidad deseada.

Emplatado
Disponer una línea de salsa de foie-gras sobre el plato.
Colocar sobre la línea las dos gyozas, las setas salteadas y el sakura mix

Salmón marinado con cítricos, naranja confitada y caviar de mújol

Amador Fernández

Restaurante Amador
Hotel Villa Guadalupe
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el salmón marinado

400 gr de salmón
Ralladura de medio limón
Ralladura de media lima
Ralladura de medio pomelo
Ralladura de una naranja
200 gr de sal marina
1 cuchara de azúcar
1 cucharilla de pimienta blanca
c.s. de aceite de oliva virgen extra

Naranja confitada

4 naranjas
1 cucharilla de vinagre de arroz
250 gr de jarabe al 50% azúcar

Otros

Caviar de mújol
Cebollino

ELABORACIÓN

Salmón marinado

Con el microplane rallar los cítricos (naranjas, limón, pomelo y lima) y mezclarlos con el azúcar y la sal.
Quitar la piel del salmón y echar la marinada de cítricos por los dos lados y envolver con papel film.
Dejar marinar durante 3 horas, dependiendo del grosor del salmón.
Pasadas las 3 horas, limpiar el salmón debajo del grifo, secar y conservar con un buen choro de aceite de oliva.

Las naranjas confitadas

Pelar las naranjas y sacar los segmentos.
Dejar confitar 2 días los segmentos de naranjas, el jarabe y el vinagre de arroz.

Emplatado

Poner los segmentos de naranja y el salmón previamente cortado en cuadraditos.
Echar cebollino picado por encima del salmón y una cucharita de caviar.

Terrina de foie con miel de caña, sobre pan de especias

INGREDIENTES

Para 24 tapas

Para el pan de especias

15 cl de leche
120 gr de miel (mil flores o de miel de azahar)
50 gr de miel de caña
15 cl de aceite de oliva virgen extra
200 gr de harina de espelta integral
120 gr de harina de trigo integral
1 cucharadita de bicarbonato
1 vainilla en rama
1 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de clavo de olor molido
1/2 cucharadita de nuez moscada rallada
1/4 cucharadita de cilantro en polvo
Una pizca de jengibre en polvo
Una pizca de pimienta negra molida

Para la gelatina de miel de caña

2 dl de agua
2 dl de miel de caña de Frigiliana
4 gelatinas en hojas
1 terrina demi-cuit

ELABORACIÓN

El pan de especias

Colocar la leche en una cacerola junto con la vainilla en rama.
Llevar al fuego suave y dejar cocer 5 minutos.
Retirar del fuego y reservar.
En un bol mezclar las mieles y el aceite de oliva, agregar la leche perfumada de vainilla y mezclar bien.
En otro recipiente mezclar las harinas, el bicarbonato y las especias e incorporar poco a poco esta mezcla a la anterior.
Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
Encamisar un molde para cakes y verter la preparación
Hornear a 180º durante 50 minutos.
Enfriar y desmoldar.

La gelatina de miel de caña

Hidratar la gelatina en agua y secarla bien.
Calentar el agua y la miel de caña. Una vez caliente añadir la gelatina.

Emplatar

Se corta el foie en rectángulos y se decora con un poco de pimienta rosa acompañada de toscas.

Cochinillo confitado con salsa de ciruelas

INGREDIENTES

Para 24 tapas

Para el cochinillo
15 gr de ajo pelado
5 gr de laurel
10 gr de sal fina
200 ml de aceite de oliva lechín
4 kg de carré de cochinillo

Para la salsa de ciruelas
125 gr de ciruelas sin hueso
125 gr de cebollas
10 ml de aceite de oliva 0,4 refinado
10 ml Oporto
500 ml de fondo oscuro

ELABORACIÓN

El cochinillo confitado
Se deshuesa el carré y los cartílagos.
Se enrolla el carré formando un rulo y se ata con hilo bramante.
Se envasa al vacío en porciones junto con el ajo, una hoja de laurel, el aceite y la sal.
Se confita a 80º durante 14 horas.
Una vez confitado, se deja enfriar y se saca de la bolsa.
Se corta en rodajas de 1 cm y se fríe en abundante aceite de oliva.

La salsa de ciruelas
Picar las ciruelas en trozos muy pequeños.
Saltear en el aceite a fuego vivo y añadir el oporto.
Dejar reducir y reservar.
Sofreír la cebolla hasta que esté pochada, añadiendo después el fondo oscuro y triturar.
Ligar con un poco de roux, colar y añadir a esta salsa las ciruelas previamente salteadas.

Emplatar
En una cuchara de metal, se pone un poco de salsa de ciruelas y encina el rulo de cochinillo frito.

Ravioli de perdiz y trufa

INGREDIENTES

Para 24 tapas

Para la pasta

300 gr de harina
3 huevos batidos
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra y sal

Para el relleno

Pechugas deshuesadas de perdiz
1 ajo y 1 cebolleta tierna
1 bulbo de hinojo
1 manojo de hierbas aromáticas (perifollo, cebollino, tomillo, romero)
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
c.s. de pimienta blanca recién molida y sal
c.s. de caldo de jamón

Para el aire de trufa

100 gr de aceite de trufa
50 gr de agua y 200 gr de leche
100 gr de leche evaporada
1,5 gr de lecitina de soja en polvo

ELABORACIÓN

El relleno

Elaborar un sofrito con el ajo, la cebolla y el hinojo todo muy picadito y pochar.
Incorporar el manojo de hierbas aromáticas y un vasito de caldo de jamón.
Dejar a fuego suave unos 2 minutos y retirar las hierbas.
Añadir las pechugas desmenuzadas o picadas finamente y reducir a fuego suave.

La pasta

Colocar la harina sobre la mesa de trabajo y darle forma de volcán.
Mezclar poco a poco la harina con los huevos bien batidos, la sal y la cucharada de aceite. Trabajar la masa hasta que la harina absorba bien los huevos. (Si la masa queda pegajosa se puede añadir un poco más de harina). Envolverla en film transparente y dejarla reposar durante 1 hora.
Extenderla sobre la mesa de trabajo y cortar láminas de unos 25 x 50 cm de lado.
Colocar 12 ó 16 cucharaditas del relleno de perdiz sobre la mitad de una lámina
Con un pincel humedecido mojar los huecos formados entre cada cucharada.
Doblar la pasta por la mitad y presionar con la mano entre los montecitos que se habrán formado. Con un cortapastas cortar los raviolis.
Dejarlos reposar una hora sobre un paño para que se sequen perfectamente.
Cocer en agua con sal durante 5 minutos.

El aire de trufa

Mezclar todos los ingredientes salvo la lecitina en un recipiente estrecho y alto.
Antes de servir añadir la lecitina y trabajar con la túrmix, formando una espuma.
Dejar reposar un minuto para que se estabilice.

Emplatado

Saltear los raviolis con un poco de mantequilla y emplatar acompañado de tomate cherry y espárragos verdes salteados. El aire de trufa se pone sobre los raviolis.

Conchas finas de Málaga con pipirrana, jengibre y albahaca

Benito Gómez

Restaurante Tragatapas
RONDA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 4 conchas finas

4 conchas finas grandes
100 gr de pimiento rojo
100 gr de pimiento verde
200 gr de tomate pelado y despepitado
50 gr de aceite de jengibre
50 gr de aceite de albahaca
10 gr de jengibre fresco
50 gr de aceite de oliva virgen
10 gr de vinagre de jerez
Hojas pequeñas de albahaca
Sal gorda para apoyar la concha

ELABORACIÓN

Limpiar las conchas y reservar solo la lengua o coral (la parte roja), el músculo y el agua.
Cortar la parte roja muy fina y reservar en el agua junto con los músculos
Picar en brunoise muy pequeña las verduras y reservar en frio.
Aliñar la verdura con el aceite, el vinagre de jerez y el agua de las conchas.

Emplatado
Poner una cucharada de pipirrana en una concha vacía.
Verter por encima una cucharadita de la vinagreta que quede de aliñar la pipirrana.
Agregar unas gotas de aceite de jengibre y de aceite de albahaca.
Colocar la concha fina encima de la pipirrana.
Decorar por encima con un poco de juliana de jengibre fresco y unas hojas de albahaca.

Chapata de carrillada gratinada

INGREDIENTES

Para 10 chapatas

Para la carrillada
1 kg de carrillera de cerdo ibérico
500 gr de cebolla
2 cabezas de ajos
2 hojas de laurel
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de Sal
Pimienta negra (al gusto)
1l de vino tinto
c.s. de maicena exprés
10 rebanadas de chapata
5 l de agua

Para el alioli
1,2 l de aceite de girasol
2 dientes de ajo
c.s. de sal
3 huevos

ELABORACIÓN

La carrillada
Dorar las carrilleras en una cazuela hasta que queden bien doradas.
Retirar las carrilleras y añadir la cebolla cortada en mirepoix junto con las cabezas de ajo y pocharlas.
Una vez doradas verter el vino tinto y lo dejar reducir hasta que no quede casi vino.
Añadir las carrilleras y dejar que estofe el conjunto unos diez minutos y, después, agregar el agua poco a poco
Dejar cocer a fuego muy lento hasta que esté bien hecha y se pueda romper con una varilla para que así se valla desmigando la carne
Una vez desmigada la carrillada, se pone al fuego y se va ligando el guiso con la maicena hasta que quede bien cremoso.

El alioli
Poner los huevos en la Thermomix junto con el ajo y la sal y montarlo con el aceite.

Emplatado
Tostar las rebanadas de pan de chapata.
Poner una cucharada del guiso de carrilada encima de la rebanada de pan y naparlo con el aioli.
Gratinarlo en la salamandra y servir.

Regañá de sardina marinada, tomate y sésamo negro

INGREDIENTES

Para 15 tapas

Para la masa

320 gr harina de fuerza
10 gr de levadura fresca
190 gr de leche
15 gr de masa madre
1 ramita de cebollino fresco y sal

Puré de tomate a la albahaca

1,5 kg de tomates maduros
50 gr de hojas de albahaca
c.s. de sal
c.s. de aceite de oliva virgen
c.s. de azúcar

Para las sardinas marinadas

1kg de sardinas grandes
500 cl de agua
10 gr de sal
500 cl de vinagre de vino blanco
300 cl de aceite de oliva virgen extra

Praliné de sésamo negro

300 gr de sésamo negro
125 cl aceite de sésamo

ELABORACIÓN

La masa

Poner todos los ingredientes en la amasadora y dejarlos trabajando unos 10 minutos. Retirar la masa y dejarla fermentar en la cámara durante 4 horas.
Estirar la masa y hacer regañas de 1,5 por 5 cm. Hornear durante 7 minutos a 210º

El tomate a la albahaca

Triturar la pulpa del tomate en la Thermomix y pasarla por un colador fino.
Una vez colada, se vuelve a dejar encima del colador -sin presionar- para que suelte el agua y quede solo la pulpa. Aliñarla con el aceite la sal y el azúcar.
Envasar el puré resultante junto con las hojas de albahaca y dejarlo una noche para que el tomate coja el sabor de la albahaca.

Las sardinas marinadas

Descamar las sardinas y filetearlas. Limpiar muy bien los lomos de sus espinas y dejarlos reposar en agua y hielo para que desangren durante unas 3 horas.
Lavarlos y ponerlos a marinar en un recipiente con el agua, el vinagre y la sal durante 12 horas. Secarlos bien y ponerlos en un recipiente cubiertos de aceite de oliva.

Praliné de sésamo

Tostar el sésamo en una sartén hasta que pierda el gusto a sésamo crudo.
Caliente, ponerlo la Thermomix y triturarlo junto con el aceite de sésamo hasta que quede una pasta bien fina. Colar y reservar en un biberón.

Emplatado

Poner el puré de tomate encima de la regaña. Sobre el puré, colocar un lomo de sardina. Rematar con 3 gotitas de praliné de sésamo negro y cebollino fresco picado.

Salmón marinado a la vainilla, yogur de huevas y piel de lima

INGREDIENTES

Para 15 tapas

Para marinar el salmón
1kg de lomo de salmón fresco
500 gr de azúcar
500 gr de sal gorda
3 unidades de lima
1 rama de vainilla
500 cl de aceite de girasol

Para el yogur de huevas
100 gr de yogur griego
30 gr de huevas de salmón o trucha asalmonada
1 lima

Para emplatar
c.s. de sésamo negro
c.s. de aceite de vainilla

ELABORACIÓN

Marinado del salmón
Mezclar la sal, el azúcar y la piel de lima y cubrir el lomo de salmón con la mezcla resultante durante unas 8 horas.
Sacar de la marinada el salmón y limpiarlo de pieles y espinas.
Cortar dados de unos 35 gr de salmón y reservarlos en el aceite junto con la rama de vainilla abierta.

Yogur de huevas
Mezclar el yogur con las huevas, el zumo de la lima y la piel rallada
Reservar.

Emplatado
Pintar un trazo con el yogur en el plato.
Colocar encima el salmón, escurrido del aceite.
Poner una cucharadita de huevas en un lado y al otro la piel de lima fresca rallada.
Terminar con unos granos de sésamo negro y un hilo de aceite de vainilla.

Helado montado al vino de Málaga con gelatina de cacao

Cati Schiff

Restaurante La Hacienda
MARBELLA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 6 tapas

Para el helado montado al vino de Málaga
190 ml de vino Málaga
150 gr de azúcar
90 gr de yemas
70 gr de claras
190 gr de nata montada

Para la gelatina de cacao
100 ml de agua
25 gr de cacao amargo en polvo
20 gr de azúcar
0,5 gr de agar-agar
30 ml de oloroso dulce

ELABORACIÓN

Helado montado al vino de málaga
Elaborar un almíbar denso (112º C) con el vino Málaga y el azúcar.
Montar las yemas hasta que estén bien espumosas y, sin dejar de batir, agregar las ¾ partes del almíbar caliente. Seguir batiendo hasta que esté el batido templado.
Batir las claras a punto de nieve y, sin dejar de batir, echarles el almíbar restante. Seguir batiendo hasta que el merengue esté templado.
Mezclar los dos batidos e incorporar la nata montada.

Gelatina de cacao
Disolver el cacao en el agua caliente, agregar el azúcar y el agar-agar.
Hervir y colocar en los moldes correspondientes.
Reservar en frío.

Emplatado
Colocar el helado montado en vasos, intercalando bolitas crujientes de cereales recubiertos de chocolate y congelar.
Acompañar con la gelatina de cacao y unas espirales de cobertura negra.
Para terminar, espolvorear con un poco de cacao en polvo y un poco de azúcar glass.

Cardenal de café con salsa de chocolate y cardamomo

INGREDIENTES

para 4 tapas

Para el cardenal
95 gr de azúcar
60 gr de claras
25 gr de yemas
50 gr de huevo
40 gr de azúcar
45 gr de harina

Para la salsa de chocolate y cardamomo
50 gr de cobertura negra 70%
100 ml de agua
12/15 semillas de cardamomo

Para la nata con café
150 ml de nata fresca
20 gr de azúcar
c.s. de pasta de café

ELABORACIÓN

Montar las claras con el azúcar para elaborar un merengue consistente.
Escudillar con la manga pastelera 3 tiras paralelas en una bandeja metálica con papel de hornear, dejar una distancia de 1 cm entre las tiras.
Por otro lado, elaborar un bizcocho batiendo las yemas con el huevo y el azúcar hasta que estén bien esponjosos.
Agregar poco a poco la harina y mezclar con cuidado.
Escudillar 2 tiras de masa de bizcocho entre las tiras de merengue.
Espolvorear con azúcar glas y hornear durante 15 min a 160º C y 10 min a 150º C.

Salsa de chocolate y cardamomo
Macerar el cardamomo en el agua durante unas horas en frío.
Derretir la cobertura.
Verter el agua caliente sobre el chocolate sin dejar de remover e ir añadiendo agua aromatizada hasta obtener la consistencia deseada.

Nata con café
Montar la nata con el azúcar y agregarle pasta de café hasta obtener la intensidad deseada.

Emplatado
Colocar una base de merengue/bizcocho en un plato, escudillar con la manga pastelera unas tiras de nata montada aromatizada con café y cubrir con otra base merengue/bizcocho. Acompañar de la salsa de chocolate al cardamomo.

Pera y romero

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el bavarois de pera
125 ml de jarabe de pera
85 gr de azúcar
60 gr de yemas
35 ml de aguardiente de pera Williams
3 hojas de gelatina
185 gr de nata montada
100 gr de galletas Oreo sin relleno

Para la salsa al romero
150 ml de agua
50 gr de azúcar
150 ml de nata
c.s. de romero fresco

ELABORACIÓN

Bavarois de pera
Obtener una crema inglesa con el jarabe de pera, las yemas y el azúcar. Fundir la gelatina en el aguardiente de pera y mezclar con la crema. Añadir la nata montada y verter en los moldes en los que previamente se ha colocado una base de galletas Oreo desmenuzadas con mantequilla. Congelar.

Caviar de peras
Sacar bolitas de pera con una cuchara parisien (sacabolas). Darles media cocción en un almíbar con limón.
Conservar en su almíbar en el refrigerador.

Pera deshidratada
Cortar láminas de pera con la cortadora de fiambres.
Bañar las láminas en almíbar al 50% de agua y azúcar.
Colocar en el deshidratador o al horno a 100ºC hasta que esté completamente deshidratada. Conservar hermética.

Salsa al romero
Infusionar romero fresco en agua. Añadir el azúcar y cocer hasta que reduzca a la mitad.
Echar la nata líquida y reducir hasta obtener la consistencia deseada.
Reservar en el refrigerador.

Emplatar
Disponer el bavarois de pera en el centro del plato.
Colocar por encima unas perlas de pera, un poco de azúcar y caramelizar con el soplete.
Salsear con la salsa de romero y pegar al bavarois una lámina de pera deshidratada.
Acompañar con una ramita de romero fresco.

Pan, chocolate y aceite

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el crujiente de pan
175 gr de pan de molde crudo rallado
50 gr de azúcar
60 gr de claras
Para el bavarois de chocolate
100 gr de crema inglesa:
75 gr de leche
75 gr de nata
15 gr de azúcar
30 gr de yemas
120 gr de cobertura negra 70%
150 gr de nata montada
Para la emulsión de leche dulce
150 ml de aceite de oliva con matalahúga, canela y piel de limón.
50 ml de leche
20 ml de almíbar

ELABORACIÓN

Crujiente de pan
Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa consistente.
Extender entre 2 papeles de cocción y hornear a 110º C hasta que esté bien seco y ligeramente tostado.
Partir en trozos desiguales y guardar en caja hermética.

Bavarois de chocolate
Hervir la leche con la nata y agregar fuera del fuego la mezcla de yemas y azúcar.
Calentar nuevamente sin que llegue a hervir. (Crema inglesa- pasos 1 y 2)
Verter sobre la cobertura y mezclar hasta completa homogeneización. Cuando la crema esté a 30º C, añadir la nata montada. Reservar en frío.

Emulsión de leche dulce
Calentar el aceite de oliva con las especias y dejar reposar unas horas para que coja el sabor.
Echar la leche en un vaso de batidora, agregar el almíbar y montar con el aceite templado.

Emplatar
Colocar en el centro del plato un trozo de crujiente de pan.
Poner unas quenefas de bavarois de chocolate encima.
Colocar otro trozo de crujiente de pan y nuevamente unas quenefas de bavarois.
Acompañar con la emulsión dulce de leche y aceite y unas cerezas deshidratadas.
Finalmente, espolvorear con azúcar y cacao.

Sushi-flamenquín de cerdo ibérico

Celia Jiménez

Restaurante Bodegas Campos
CÓRDOBA

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el arroz de sushi

250 gr de arroz para sushi
c.s. de alga kombu
60 gr de vinagre de arroz
30 gr de azúcar
c.s. de sal
400 ml de agua

Para el sushiflamenquin

4 rollitos
250 gr de presa ibérica
100 gr de jamón ibérico
4 hojas de alga nori
c.s. de arroz cocido
c.s. de pan rallado
c.s. de huevo
c.s. de harina

ELABORACIÓN

Para cocer el arroz

Lavar el arroz hasta que el agua salga limpia.
Poner el arroz junto con el agua y el alga kombu a fuego lento. Cuando rompa el hervor retirar el alga y dejar cocer 10 minutos, tapado y sin mover.
Retirar del fuego y reposar 15 minutos.
Añadir el aliño, moviendo con mucho cuidado para no romper el grano.

Para el sushi-flamenquin

Colocar en una esterilla para sushi el alga, el arroz, el jamón cortado en lonchas finas y el lomo cortado en tiras y marcado previamente.
Hacer rulos de sushi.
Pasar por harina, huevo y pan rallado.
Freír en abundante aceite de oliva y escurrir.
Racionar

Emplatar

En un plato alargado colocar el sushiflamenquin troceado acompañado de salsa de soja y wasabi.

Helado de naranja con aceite de arbequina, canela y P.X.

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el helado de naranja

1/2 litro de zumo de naranja
100 gr de azúcar
13 gr de dextrosa
50 gr de glucosa atomizada
Estabilizante para helado

Para la galleta de canela

50 gr de mantequilla
50 gr de almendra granillo
5 gr de azúcar mascarado
50 gr de harina candeal
c.s. de canela en polvo

Para la gelatina de PX

125 gr de vino PX
1 rama de canela
1 piel de naranja
1 hojas de gelatina

Otros

c.s. de pasas en remojo
c.s. de menta fresca
c.s. de aceite de oliva arbequina

ELABORACIÓN

Para el helado

Calentar la mitad del zumo de naranja.
Mezclar los azucares con el estabilizante.
Disolver en el zumo templado e incorporar el resto.
Madurar a 4ºC durante 8 horas. Colocar en un vaso de Pacojet y congelar.
Turbinar para el servicio.

Para la galleta

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con pala.
Sacar y dividir en pequeñas porciones.
Hornear a 185º C durante 8 minutos.

Para la gelatina de PX

Infusionar en frío durante 24 horas el vino con la canela y la piel de naranja.
Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.
Calentar una parte del vino y disolver las hojas de gelatina.
Colocar en un molde, cuajar y racionar.

Emplatar

Colocar la galleta y la gelatina en un plato llano junto a las pasas en remojo.
Poner encima dos quenelles de helado de naranja.
Terminar con el aceite y la menta fresca.

Salmorejo de aguacate con pan de aceitunas negras y sardinas marinadas

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para las sardinas

4 sardinas grandes
1/2 kg de azúcar
1/2 kg de sal gruesa
c.s. de tomillo seco
c.s. de romero seco
c.s. de orégano seco
c.s. de ralladura de lima

Para el salmorejo de aguacate

3 aguacates maduros
1 diente de ajo
30 gr de miga de pan blanco
c.s. de vinagre de PX
c.s. de aceite de oliva Hojiblanca
c.s. de sal

Otros

20 gr de huevas
80 gr de pan de aceitunas negras
35 gr de aceite de aceituna negra

ELABORACIÓN

Las sardinas

Limpiar las sardinas eliminando las cabezas y espinas.
Mezclar la sal con el azúcar, la lima y los aromáticos.
Marinar las sardinas durante 4 horas.
Retirar la marinada y conservar en aceite de oliva.

Para el salmorejo

Pelar los aguacates y colocar con el resto de los ingredientes en el vaso de la thermomix.
Triturar hasta obtener una crema homogénea.
Rectificar de sal y conservar.

Emplatar

Colocar una lágrima de salmorejo de aguacate, cuadraditos de pan de aceitunas tostado, la sardina y las huevas. Terminar con el aceite de aceitunas.

Rabo de toro, jugo concentrado de oloroso con patatas trufadas

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el rabo de toro guisado

2 kg de rabo de toro
3 dientes de ajo
1 cebolla
2 puerros
2 zanahorias
c.s. de laurel
c.s. de tomillo
c.s. de romero
c.s. de vino oloroso
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal

Para la espuma de patata y trufa

500 gr patatas monalisa
c.s. aceite de trufa blanca
c.s. de sal

Otros

c.s. de avellanas tostadas
c.s. de tomillo fresco

ELABORACIÓN

Para el rabo de toro

Sellar la carne en una sartén antiadherente con aceite de oliva, escurrir sobre un papel absorbente de cocina.
Rehogar las verduras finamente picadas a fuego lento sin que cojan color, incorporar los aromáticos, el rabo de toro y el vino oloroso.
Dejar reducir a la mitad de su volumen, cubrir con agua y cocer a fuego lento hasta que la cerne este tierna.
Dejar enfriar y retirar la carne, deshuesar y rular.
Colar el jugo resultante de la cocción y reducir hasta obtener la densidad deseada.

Para la patata trufada

Cocer las patatas con abundante agua salada.
Pasar por Thermomix emulsionando con aceite de trufa blanca.
Cargar en un sifón y mantener a 60º C hasta el servicio.

Emplatar

Cortar el rabo en discos y glasear con el jugo reducido, servir con la patata trufada y las avellanas tostadas, decorar con tomillo fresco.

Potaje de castañas

Versión del postre tradicional de la comarca de la Serranía

Charo Carmona

Restaurante Coso San Francisco
ANTEQUERA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 50 tapas

Para el potaje de castañas
1 kg de castañas
4 l de agua
1 palo de canela
Canela molida al gusto
1 cáscara de limón
1 cucharada de matalahúga
1 rebanada de pan asentado
4 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de miel de caña
400 gr de azúcar

Para los barquillos
3 claras de huevo
125 gr de azúcar vainillada
125 gr de harina
125 gr de mantequilla

ELABORACIÓN

El potaje de castañas
Freír en el aceite la canela en rama, la matalahúga, la cáscara de limón y el pan, se reserva.
Poner las castañas en una cacerola con el agua y cuando empiece a hervir añadir todos los demás ingredientes incluidos los fritos en el aceite.
Cuando la castaña esté tierna, se aparta.
Servir frío.

Los barquillos
Batir las claras y se le añade la harina, el azúcar y, por último, la mantequilla templada.
Calentar el horno a 180º C y sobre un silpat colocar las porciones de masa con una cuchara y hornealas.
Al sacarlas del horno, se le dará la forma deseada antes que se enfríe, hay que ser rápido.

Emplatar
Los barquillos se rellenan con la crema y se rematan con la filigrana de azúcar.

Cartucho de verdura rebozada con salsa tibia de mango

INGREDIENTES

Para 20 tapas

Para la verdura rebozada

1 berenjena cortada en palitos, con piel
1 calabacín cortado en palitos, con piel
150 gr de espárragos verdes
150 gr de apio
4 claras de huevo
350 cl de cerveza
4 cucharadas soperas de harina
1/2 sobre de levadura
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal

Para la salsa tibia de mango

1 mango maduro
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de miel de caña
1 vasito de licor de fruta sin alcohol

Otros

Papel de estraza

ELABORACIÓN

La verdura rebozada

Salcochar los espárragos y el apio en agua con sal para quitar dureza y escurrir.
La berenjena y el calabacín se cortan en palitos, con la piel.
Montar las claras a punto de nieve y añadirle la cerveza, la harina, la levadura y la sal.
Batir hasta conseguir la textura deseada para el rebozado, ni muy espesa ni muy clara.
Preparar la sartén con el aceite a punto de fritura.
Sumergir las diferentes verduras en el rebozado y freírlas.
Escurrir muy bien de aceite.

La salsa tibia de mango

Pelar, quitar el hueso y trocear el mango.
Colocar en una cacerola, cubrirlo de agua y añadir los restantes ingredientes cuando arranque a hervir.
Remover hasta obtener una crema.

Emplatar

Tener preparados los cucuruchos de papel de estraza.
Rellenar los cucuruchos con los rebozados.
Colocar salsa de mango a temperatura tibia en un pequeño recipiente para poder mojar los rebozados.

Helados suaves de porra y virutas de almendra y jamón

INGREDIENTES

Para 20 tapas
Para la porra blanca
2 dientes de ajo
350 gr de pan asentado
c.s. de agua para remojar el pan y c.s. de sal
120 cl de aceite de oliva virgen extra
Para la porra de naranja
500 cl de zumo de naranja natural colado
2 dientes de ajo
350 gr de pan asentado y c.s. de sal
120 cl de aceite de oliva virgen extra
Para la porra tradicional
1.500 gr de tomate maduro
2 dientes de ajo
350 gr de pan asentado
1 pimiento verde pequeño
Un trozo pequeño de pimiento rojo
c.s. de sal
120 cl de aceite de oliva virgen extra
Otras
c.s. de jamón
c.s. de almendras

ELABORACIÓN

Elaborar las tres porras de forma tradicional, procurando que queden algo más líquidas de lo habitual.
Congelar por separado las porras en los vasos de la Pacojet.
Cortar el jamón como en virutas y hornear hasta que queden crujientes. Reservar.
Triturar las almendras hasta que queden hecha trocitos.
Una vez congeladas, turbinarlas y presentar las tres porras en quenelles, adornadas con virutas de jamón y de almendra.

Huevos de prueba de matanza sobre fondo de porra antequerana afrutada

INGREDIENTES

Para 6 tapas

Para los huevos de matanza

12 huevos de codorniz
2 chorizos de matanza frescos
c.s. de morcilla fresca

Para el rebozado

c.s. de harina
1 yema de huevo
1 cucharada de agua
1/2 l de aceite de oliva virgen
50 gr de pan rallado, de cacahuetes triturados y de queso curado cabra

Para la porra afrutada

2 tomates maduros
1 diente de ajo
1 trozo de pimiento verde
1 trozo de pimiento rojo
150 gr de pan asentado
75 cl de aceite de oliva virgen
c.s. de sal
2 melocotones maduros

ELABORACIÓN

Los huevos de matanza

Cocer los huevos, dejar enfriar y cortarlos a lo largo por la mitad.
Desmigajar los chorizos y la morcilla por separado.
Rellenar la mitad de los huevos con la pasta de morcilla y la otra mitad con la de chorizo.
Rebozar los huevos, pasándolos primero por harina, después por la mezcla de la yema de huevo, agua y aceite, y tercero por la mezcla de pan rallado, cacahuete y queso.
Freír hasta dorar, apartar y escurrir.

La porra afrutada

Colocar el pan unos minutos para que empape bien en un recipiente con agua, sacarlo y dejar escurrir. Es opcional quitarle la corteza.
Batir en la Thermomix los ajos pelados, los pimientos, los tomates, el pan y la sal.
Cuando la masa está homogénea, verter poco a poco el aceite para que emulsione.
Rectificar de sal y añadir el melocotón pelado y sin hueso, y turbinar hasta que se obtenga una pasta fina.

Emplatado

Ensartar un huevo de chorizo y otro de morcilla en un palillo.
Dibujar una lágrima de porra afrutada en un plato.
Colocar encima los huevos de prueba.

Pulpo a la parrilla con patata asada y trufa

Diego del Río

Restaurante El Lago
MARBELLA. MÁLAGA.

INGREDIENTES

Para 10 tapas
1 pulpo
Aceite de oliva virgen extra
10 gr de trufa por tapa
c.s. de sal
20 hojas de acedera
c.s. de sal Maldon
Para la crema de patata asada
500 gr de patata asada
400 cl de leche
100 cl de nata
50 gr de mantequilla
200 cl de aceite de oliva virgen
Para el aceite de carbón
250 gr de huesos de carbón de aceituna
2 l de aceite de girasol

ELABORACIÓN

Limpiar el pulpo, tentáculo por tentáculo para retirar los restos de arena y piedras.
Envasar al vacío con aceite de oliva y sal y cocerlo en la roner a 90º C durante dos horas y media.
Dejar enfriar dentro de la bolsa.
El aceite de carbón. Calentar los carbones de huesos de aceituna y verterlos en el aceite de girasol caliente, con mucho cuidado, tapar y reposar.
Asar las patatas y montar en la Thermomix con todos los ingredientes.
Cortar el pulpo y marcar en la plancha, antes de emplatar añadirle un poco de aceite de carbón.
Emplatar
En el centro del plato disponer un par de cucharadas de puré de patata asada.
Sobre la patata colocar el pulpo marcado en plancha con un chorreón de aceite de humo y sazonado con sal de trufa.
Con la ayuda de una mandolina cortar unas láminas de trufa fresca y decorar con un par de hojas de acedera.

Gamba blanca de Marbella con crema de puerro, curry y granizado de lemon grass

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para la crema de puerro y curry

5 puerros
1 cebolla
100 gr de coco rallado
1 bote de leche de coco
100 gr de nata liquida
c.s. de curry
Agua mineral
Aceite de oliva
Mantequilla
c.s. de sal

Para el granizado de lemon grass

500 gr de agua mineral
5 bastones de lemon grass
100 gr de azúcar
3 hojas de gelatina

Otros

10 gambas blancas
Atsina
Flores

ELABORACIÓN

La crema de puerro y curry

Rehogar los puerros y la cebolla con un poco de mantequilla y aceite de oliva sin que coja color.
Incorporar un poco de curry, el coco rallado y cubrir con agua.
Cocer durante 5 minutos y antes de retirar del fuego añadir la nata.
Triturar y reservar.
Una vez frío, mezclar la leche de coco y guardar en el frigorífico.

El granizado de lemon grass

Hervir todos los ingredientes.
Fuera del fuego, añadir las hojas de gelatina y dejar enfriar.
Congelar.
Dos horas antes del servicio raspar el granizado con un tenedor y reservar en el congelador.

Las gambas

Introducir una brocheta fina entre el cuerpo y la cáscara sin dañar la carne.
Blanquear durante 20 segundos.
Enfriar en un baño maría de agua salada y pelar, dejando la cabeza y la cola.

Emplatar

En un plato con algo de profundidad, disponer un par de cucharadas del granizado de lemon grass y, sobre éste, una gamba y en la base un poco de la crema de puerro y curry.

Ostra con crema de vinagre balsámico blanco y granizado de tomate aliñado

INGREDIENTES

Para 10 tapas

10 ostras
Para la crema de vinagre balsámico
3 chalotas
300 cl de vinagre balsámico
1l de nata
350 cl de agua mineral
200 gr de mantequilla
c.s. de sal
c.s. de aceite de oliva virgen extra
Para el granizado de tomate aliñado
8 tomates
1 pimiento verde
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de vinagre de jerez
c.s. de sal
Hojas de gelatina
Otros
Hojas de atsina

ELABORACIÓN

El granizado de tomate aliñado
Licuar los tomates con el pimiento verde.
Pasar por el chino.
Aliñarlo al gusto.
Por cada 100 gr de jugo licuado, incluir una hoja de gelatina.
Congelar y raspar con un tenedor y guardar en congelador.

La crema de vinagre balsámico
Cortar las chalotas en juliana y rehogarlas con un poco de mantequilla y aceite de oliva.
Sin que coja color, verter el vinagre balsámico y reducir a menos de la mitad.
Incorporar el agua y la nata y dejar hervir 5 minutos.
Retirar del fuego y añadir la mantequilla.
Rectificar de sal y pasar por el chino y reservar en frío.

Abrir las ostras al momento.

Emplatar
Sacar la ostra de la concha y disponerla sobre un plato que tenga algo de profundidad para recoger el agua que suelte.
Colocar en un lateral el granizado de tomate y en el otro lado la crema de vinagre.
Decorar con unas hojas de atsina.

Tomate del terreno semi seco con queso de cabra de Archidona, piñones, membrillo y rúcula

INGREDIENTES

Para 10 tapas

10 tomate ecológicos en rama
500 gr de azúcar
1 l de agua mineral
250 cl de vinagre de jerez
1 rulo de queso Blanca Serrana de Archidona
1 kg de membrillo
500 gr de azúcar
c.s. de piñones
c.s. de brotes de rúcula
c.s. de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina

ELABORACIÓN

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y el vinagre de Jerez.
Escaldar los tomates, retirarles la piel.
Cuando hierva el almíbar, verter sobre los tomates y dejar reposar 1 hora.
Escurrir y secar en el horno a 100º C 5 horas.
Pelar el membrillo y cortarlo en trozos, cubrirlo con el azúcar y cocer hasta que empiece a caramelizar.
Ablandar el queso con la ayuda de una cuchara.

Emplatar
Colocar en el centro del plato una buena cucharada de queso de cabra.
Apoyar el tomate.
Repartir por alrededor unos puntos de carne de membrillo, los piñones, las hojas de rúcula y un chorreón de aceite de oliva.

Arroz meloso, foie, peregrinas y boletus

Fernando González

Restaurante Manducare
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 4 tapas

160 gr de arroz bomba
60 gr de puerro limpio
3 peregrinas sin el coral
1 medallón de foie crudo
50 gr de boletus limpio
1/2 l de jugo de carne
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Cortar el puerro en mirepoix y los boletus en dados.
Saltearlos junto a las peregrinas cortadas en dados y el arroz.
Añadir el jugo de carne y un poco de sal y llevarlo a ebullición hasta que esté prácticamente terminada la cocción y retirar del fuego.
Incorporar el foie en daditos.
Remover hasta que se deshaga un poco el foie con el propio calor del arroz para que se impregne con su sabor.

Emplatado
Colocar con un molde en el plato.
Decorar con un poco de aceite de boletus o una ramita de tomillo.

Sopa de ostiones, cítricos e hinojo

INGREDIENTES

Para 4 tapas

4 Ostiones
Medio hinojo en bola
300 gr de patata pelada
50 gr de puerro limpio
1 limón
Hojas de gelatina
c.s. de sal
c.s. de aceite

ELABORACIÓN

Abrir los ostiones y guardar el agua que contienen para hacer el agua de mar.
El agua de mar se hace calentando un poco del agua de los ostiones, añadiéndole media hoja de gelatina previamente hidratada. Se remueve y se reserva en frío.
Pelar el limón, sacar los gajos y, posteriormente, cortar en dados.
Para la gelé de hinojo. Blanquear y licuar el hinojo. Añadir sal, un poco de agua de los ostiones y dos hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasar por un chino fino y guardar en frío.
Para la sopa de ostiones. Fondear el puerro cortado en rodajas. Cuando esté tierno, añadir las patatas gajadas y rehogar unos dos minutos más. Cocer con agua hasta cubrir las patatas con un poco del caldo de la cocción. Triturar y pasar por un chino. Enfriar.
Para los daditos de limón: los pelamos, sacamos los gajos y los cortamos en daditos.

Emplatado
Utilizar una copa de cóctel, en la que se coloca por este orden: primer la gelé de hinojo, la sopa de patatas y el ostión. Por último, cubrir con un poco de agua de mar y daditos de limón.

Verduritas a 60º con gambas de Málaga

INGREDIENTES

Para 4 tapas

100 gr de judías verdes
2 calabacines (la parte verde)
3 zanahorias
1 pimiento rojo
1 huevo
1 l de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal
1/4 kg de gambas de Málaga

ELABORACIÓN

Cortar todas las verduras por separado en juliana fina.
Confitar las verduras por separado en el aceite a 60º hasta que estén al dente. El tiempo varía según la verdura.
Escurrir, poner a punto de sal y reservar en cámara.
Cuando el aceite de la cocción esté a temperatura ambiente, elaborar la mayonesa con dicho aceite a la manera tradicional.
Cocer las gambas y pelar.
Mezclar las verduras con un poco de la mayonesa.

Emplatado
Poner la mezcla de mayonesa y verduras en un molde cilíndrico. Encima colocar 4 gambas. Desmoldar y decorar con un cordón de la propia mayonesa algo aligerada.

Ensaladilla malagueña

INGREDIENTES

Para 4 tapas

1 kg de patatas
1 kg de naranjas fuertes
300 gr de bacalao
Varias cebolletas
Brotes de cebolleta
20 ó 25 aceitunas aliñadas y deshuesadas
Aceite de oliva virgen extra
Hojas de gelatina (3 hojas por litro)
Sal (al gusto)

ELABORACIÓN

El bacalao, sin desalar, se asa y se deja posteriormente en agua un tiempo que dependerá del grosor de la pieza. Se saca del agua, se escurre y se desmigaja.
Pelar las patatas, partirlas en trozos no muy grandes, ponerlas a cocer con sal y, cuando estén cocidas, se hacen puré en la Termomix y se emulsiona con un poco de zumo de naranja, agua y aceite hasta conseguir una crema.
Exprimir las naranjas y agregar por cada litro de zumo tres hojas de gelatina que previamente se han tenido en agua. Se calienta y deslíe, se deja enfriar y se corta en daditos pequeños.
Deshuesar las aceitunas aliñadas, picarlas muy finas y meterlas en aceite que se calienta un poco (unos 70 u 80 grados), se aparta y se deja enfriar.
Picar la cebolleta en juliana muy fina.

Emplatar
Colocar en la base de la copa la naranja, por encima el puré de patata, después la cebolleta, el bacalao en láminas y unos brotes de cebolleta para decorar.
Por último se le vierte un chorreón de aceite de aceitunas aliñás.

Taco de róbalo con tafiya verde (salsa verde al estilo morisco)

Francisco Jarabo
y Rafael Luque

Restaurante Casa Luque
LOCALIDAD

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Lomos de róbalo de estero
(50 gr por tapa)
2 dientes de ajo
10 gr de harina
1 manojo de cilantro
1 manojo de perejil
20 gr de jengibre fresco
Cuscús al gusto
c.s. de pimienta negra en grano
y sal
1 punta de cayena

ELABORACIÓN

Sacar los lomos del róbalo dejando la piel.
Con el despojo del pescado, hacer un caldo al que se le añade un poco de aceite, la pimienta y sal.
Picar los ajos, el jengibre, el perejil y el cilantro muy finos y sofreírlos en aceite.
Incorporar un poco de harina y el caldo del róbalo. Reservar.
Trocear los lomos en tacos de aproximadamente 50 gramos y marcarlos ligeramente en una sartén y terminarlos en el horno de forma que queden jugosos.
Hacer el cuscús de forma tradicional.

Emplatado
Presentarlo con un fondo de cuscús, el lomo encima y la salsa vertida alrededor sin que moje el cuscús.

Carrillera de cerdo ibérico con agridulce de miel de caña de Frigiliana y vinagre de Jerez

INGREDIENTES

Para 8 tapas

1 kg de carrillera de cerdo ibérico
200 gr de cebolla
100 gr de pimiento verde
100 gr. De tomate
1 dl de brandy de Málaga
30 gr de ajo
1l de caldo de carne
2 dl de vinagre de Jerez
4 dl de miel de caña de Frigiliana
1 hoja de laurel
1 ramita de romero
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal
4 patatas
1 cebolla

ELABORACIÓN

Lavar y limpiar las carrilleras, procurando quitarle la grasa.
En una cacerola sofreír las verduras con el aceite de oliva, las hierbas aromáticas y las carrilleras limpias
Cuando haya tomado color, flambear con el brandy.
Una vez consumido el alcohol, verter el vinagre, la miel de caña y el caldo de carne.
Cocer hasta que la carne este tierna.
Una vez que estén se reservan y se reduce la salsa de la cocción.
Se cortan las patatas en rodajas al igual que la cebolla. Se frien en abundante aceite de oliva hasta que estén doradas. Se escurre el aceite y se reservan.

Emplatado
En un plato llano se llena un molde metálico de 10 cm con las patatas y la cebolla. Encima de estas se pone un trozo de carrillera y se echa la salsa agridulce, procurando que la pieza quede bien napada. Se repite la operación con cada uno de los trozos de carrillera.

Poza de migas ajárquicas con guiso de chivo lechal malagueño y frutos secos

INGREDIENTES

Para 8 tapas

Para el chivo

2 piernas de chivo lechal malagueño
50 gr de orejones; 50 gr de ciruelas secas
50 gr de uvas pasas de la Axarquía
1 limón; c.s. de sal y pimienta
150 gr de cebolla picada
1 ramita de tomillo y 1 pizca de comino molido
1/4 l de jugo de chivo

Para el jugo de chivo

c.s. de aceite de oliva virgen extra
Los huesos de las piernas deshuesadas del chivo
3 dientes de ajo; 100 gr de cebolla
100 gr de tomate; 100 gr de puerro
1 dl de brandy de Málaga
1 ramita de tomillo; 1 hoja de laurel
1/2 dl de caldo de carne

Para las migas

c.s. de aceite de oliva virgen extra
4 de dientes de ajo
200 gr de harina de sémola
1/4 dl de agua o caldo; c.s. de sal

ELABORACIÓN

El jugo de chivo

Lavar y deshuesar las piernas del chivo, cortar en trocitos pequeños y dejar macerar con las especias y el zumo de limón.
Con los huesos del chivo, hacer el jugo, rehogándolos con el aceite.
Una vez dorados, incorporar la verdura, el brandy, las hierbas aromáticas y el caldo de carne.
Dejar reducir el líquido a la mitad.
Colar y reservar.

El chivo

Picar los frutos secos y la cebolla.
En una cazuela, dorar la cebolla y los trocitos de chivo.
Cuando éstos vayan tomando color, añadir los frutos secos picados, las especias y el jugo.
Cortar la cocción cuando el chivo esté tierno.

Las migas

En una sartén con el aceite de oliva, dorar los ajos.
Agregar el agua o caldo y la sal.
Cuando empiece a hervir, añadir la harina y remover constantemente y en todas las direcciones hasta que se formen las migas (cuando estén sueltas).

Emplatado

Se hace un volcán con las migas y el interior se rellena con el chivo.

Pastelitos de caracoles en caldillo

INGREDIENTES

Para 16 pastelitos

Para los pastelitos
2 kg de caracoles
2 cáscaras secas de naranjas
100 gr de matalahúga
2 ramitas de hierbabuena
1 limón
Un chorreón de vinagre
2 dientes de ajo
c.s. de guindillas
10 gr de harina
3 hojas de gelatina
sal (al gusto)
Para empanar
3 huevos
c.s. de pan rallado
Para freir
c.s. de aceite de oliva virgen extra suave

ELABORACIÓN

Lavar los caracoles con sal, limón y un chorreón de vinagre para que pierdan sus babas, moviéndoles constantemente.
Repetir esta operación unas tres veces y, una vez que los caracoles se encuentren purgados y lavados, colocarlos en una olla con agua fría, con unas hojas de hierbabuena. Dejar la olla al sol (o lugar tibio) y al cabo de una hora, los caracoles saldrán de su concha.
Realizar una taleguilla de tela donde meter las cáscaras de naranja, la guindilla, la matalahúga y la hierbabuena.
Poner la olla a fuego lento con los caracoles y la taleguilla de hierbas.
Cocer durante dos horas, sazonar y reservar los caracoles hasta atemperarlos.
Colar el jugo de la cocción, sacarlos de sus conchas y trocearlos en pequeños trozos.
Rehogar el ajo con la carne de los caracoles, la harina, la gelatina y el caldo de la cocción.
Reducir el caldo y echar en una bandeja honda, donde se dejan enfriar (es importante que la masa haya cuajado ya que si no lo está se desmoronará al empanarla).
Cortar la masa en porciones.
Empanar y freír las porciones.

Emplatar
Presentar los pastelitos con una salsa del caldillo y un crujiente de hierbabuena.

Mac Chipi con alioli de fruta del amor

Iván Bravo

Restaurante El Realengo
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 20 tapas

Para la burguer de chipirón y gamba

500 gr de chipirón limpio; 300 gr de gamba, gambón o langostino pelado; 2 huevos; 100 gr de pan rallado; 1 cebolla; 4 dientes de ajo; 1 manojo de cebollino; c.s. de sal, pimienta blanca y cilantro molido.

Para el alioli de fruta del amor

100 gr de plátano maduro; 1 huevo; 50 gr de aceite de oliva; 200 gr de aceite de girasol; 1´5 dientes de ajo; 10 gr de vinagre de arroz, o limón en zumo; c.s. de sal

Otros

200 gr de queso gouda al pesto; 20 trozos de 10 x 4 cm de focaccia o coca de pan; 100 gr de micromezclum

ELABORACIÓN

Picar y pochar el ajo y la cebolla. Triturar a máquina los chipirones y reservarlos en un cuenco. Por otro lado, picar a cuchillo los gambones y mezclarlos con los chipirones. Una vez pochada la verdura, agregar la sal, el cilantro y la pimienta blanca. Cuando esté frio, mezclarlo todo y amasarlo, añadiendo el huevo batido y el pan rallado. Amasar otro poco y, por último, agregarle el cebollino picado, también a cuchillo con mucho mimo. Dejar reposar la masa y marcar en sartén antiadherente con una gota de aceite.

El alioli de fruta del amor

Hacer un alioli de la manera tradicional al que desde primera hora se le agrega el plátano en la Thermomix.

Emplatado

Colocar una cucharada de alioli sobre la coca y extenderla. Marcar la burguer con la forma apropiada (estrecha, alargada y aplastada). Poner un poco de micromezclum sobre el alioli y, seguidamente, la burguer. Sobre la burguer, verter unas escamas de queso al pesto y una línea de alioli con ayuda de una manga o cucharita. Gratinar bien y justo antes de salir agregar otro poco de micromezclum.

"60 minutejos de guarro"

-Oreja, orejón, papa y algarroba-

INGREDIENTES

Para 30 tapas

Para la oreja de cerdo

5 kg de oreja de cerdo; 5 hojas de laurel; 5 clavos; 2 guindillas; c.s. de pimienta en grano; 4 zanahorias; 6 dientes de ajo; 2 cebollas; 2 cucharadas de pimentón de la vera

Para la patata violeta

1/2 kg de patata violeta; 4 dientes de ajo; c.s. de aceite de oliva virgen extra; 1 puerro; c.s. de esencia de geranio

Para los orejones

300 gr de albaricoque seco; el zumo de 10 naranjas; Ralladura de 1 naranja; c.s. de sal

Para la algarroba

2 kg de algarrobas; c.s. de anís estrellado; c.s. de romero; 1/2 l de vino dulce de Málaga

ELABORACIÓN

La oreja de cerdo

Quemar los pelos de las orejas y lavarlas. Introducir todo en una olla y llevarlo a ebullición durante 40 minutos. Sacarlo y meterlo al horno para que cueza en convención a 100º C durante 24 horas. Una vez bien tiernas (que su ternilla no cruja) ponerlas en una bandeja cuadrada, a modo de milhojas y se reposa en cámara para que se enfríe con su propia gelatina y se endurezca, adquiriendo así la forma deseada. Dejar reducir la salsa hasta conseguir una textura melosa deseada y pasar por el chino sin triturar su contenido.

La patata violeta

Cocer al vapor la patata pelada y, a continuación, pasarla por pasapuré o machacarla. Picar el ajo y sofreírlo en el aceite y añadir el puerro también picado. Poner a punto de sal y de esencia de geranios. Agregarlo al puré y mantenerlo a buena temperatura.

Los orejones

Cocer los orejones en una olla pequeña con el zumo de las naranja y, cuando se haya casi consumido el líquido y ablandado los orejones, se tritura bien en la Thermomix.

La algarroba

Cogerlas del árbol sin caerse, importante. Cocer durante 40 minutos en una olla grande con agua y todos los ingredientes. Triturar todo en la Thermomix. Pasar la pasta resultante por una estameña apretando con la mano. Dejar reposar 12 horas para que pierda humedad

Emplatado

Cortar en cubos de 2,5 cm x 2,5 cm la oreja y rustirla en la sartén. Poner un molde pequeño en el plato y rellenar de la patata violeta. Colocar la oreja. Salsear y coronar con el orejón en forma de tallarín hecho un ovillo. Dejar una lluvia fina de polvo de algarroba.

Gordo y *reondo* con ajoblanco de habas

Para realizar esta receta es importante que por tu barrio pase un señor bajito, regordete, con gorro de paja y una carretilla cargada de chumbos... otra opción es cogerlos tú mismo en alguna de las laderas cargadas de chumberas que rodean la ciudad.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Para el ajoblanco de habas

150 gr de habas secas; 1 o 2 dientes de ajo; 150 gr de pan sin corteza; c.s. de vinagre (unas 2 cucharadas); 300 ml de aceite de oliva virgen extra suave; 1/2 l de agua; c.s. de sal.

Para las habas frescas

1kg de habas frescas; 1 manojito de hierbabuena; 100 ml de aceite de oliva virgen extra.

Para el granizado de chumbo

2 kg de chumbos

Para la molleja de cordero

400 gr de mollejas de cordero; 1/2 l de jugo de cordero; 1/2 l de Px; c.s. de sal y pimienta; c.s. de tomillo limonero; 100 gr de amaranto; 3 dientes de ajo.

ELABORACIÓN

El ajoblanco de habas: Poner las habas en remojo el día anterior. Empapar el pan con un poco de agua. Escurrir y pelar las habas. Turbinar en la Thermomix con el pan, el agua y el ajo 2 minutos. Verter el aceite, después el vinagre y la sal. Rectificar y meter en la nevera.

Las habas frescas: Desgranar las vainas y cocer sus habas en agua hirviendo con un poquito de sal y, posteriormente, enfriar. Infusionar en un cacillo el aceite con las hojas de hierbabuena, sin que llegue a hervir durante una hora. Envolver las hojas en film herméticamente y dejarlas reposar. Mezclar las habas con el aceite de hierbabuena y un punto de sal.

El granizado de chumbo: Pelar los chumbos con ayuda de una puntilla y unos guantes de fregar que impidan clavarse las espinitas. Ponerlos en la Thermomix dos minutos al número 6 y colar por un chino grueso. Guardar en una bolsa de vacío y dejarlo en el congelador hasta el día siguiente. Al día siguiente, romper en trozos que permitan introducirlos en la Thermomix y turbinarlo en cinco sesiones de quince segundos al número Reservar en el congelador.

La molleja de cordero: Lavar. Cocer con un poco de sal durante un minuto y medio y enfriarlas. Limpiar bien y separar con las manos en bulbos del tamaño de una almendra con su cáscara. Reservar en la nevera sobre papel secante. Inflar el amaranto en una sartén con una gota de aceite. Saltear las mollejas, previamente sazonadas, con el ajo y el tomillo, regándolas con el PX. Tras unos minutos, agregar el jugo con el fuego al máximo hasta que evapore la mayor parte del líquido y se obtenga un color café. Sacarlas y rebozarlas con el amaranto.

Emplatado: Colocar en un bol de cristal las habas frescas al fondo. Cubrir unos dos dedos con el ajoblanco de habas. Hacer un bouquet, utilizando la mitad de la superficie, con el granizado de chumbo. Poner una cuchara de postre apoyada sobre la otra parte que no cubre el granizado. Colocar una molleja sobre la cuchara.

Chupireta de chivo malagueño

INGREDIENTES

Para 10tapas
2 caderas de chivo; 250 gr de queso curado de cabra Agasur; 1kg de pimento rojo de asar; 1 cabeza de ajo (morado de las pedroñeras); c.s. de aceite de oliva virgen suave; c.s. de sal; matalauva; 1 nuez de mantequilla; 150 gr de azúcar; 5 gr de aceite vegetal; 2 huevos grandes; 1 pizca de clavo molido; comino; laurel; 0`40 l de zumo de zanahoria natural (unas 6 piezas); 250 gr de harina; 2 cucharaditas de polvo para hornear; 1 cucharadita de sal; 100 gr de ralladura de zanahoria; 500 gr cuello de chivo; 3 zanahorias; 1 cebolla; 1 puerro; 1 tomate; 1 pimiento verde; 4 patatas; romero, pimienta en grano y sal.

ELABORACIÓN

Limpiar bien y deshuesar la cadera. Salpimentarla y enrollarla con ayuda de papel filme, para obtener 4 o 5 cm de diámetro y bridarla para que no se deforme. Introducirla en una bolsa de vacio para cocción y añadirle líquido de caldereta (del fondo realizado con la cocción de los huesos del chivo). Cocer en horno a vapor 16 horas. Retirar al día siguiente y ponerlo en la cámara. Una vez fría, abrir la bolsa, retirar las bridas y el filme, y cortar en medalloncitos de 1 cm. Reservar. Limpiar el queso de su corteza, pasarlo por el microplane. Reservar. Tener asado los pimientos: Lavar, asar, limpiar de su pellejo y saltearlos con azúcar, una pizca de sal y la matalahúva. Triturarlos en la Thermomix, pasarlos por el chino y colocar el líquido en un biberón. Reservar. Mezclar por un lado el azúcar, el huevo, el aceite, el zumo de zanahorias y las especias. Mezclar por otro la harina, el polvo de hornear y la sal. Unir las dos mezclas y agregarle la zanahoria rallada. Meter la mezcla en un molde, previamente untado en mantequilla. Cocer unos 50 minutos a 170º C.. Una vez reposado y enfriado, cortar en tostas y pasar por brasas, parrilla, o tostadora. Cortar todas las verduras, ponerlas a pochar con las especias, añadir la carne. Una vez rehogado todo, echar unos 5 l de agua y, a fuego lento, dejar que cueza unas 4 horas. A mitad de cocción añadir las patatas para que luego le den al líquido un poco de cuerpo. Dejar infusionar unos 15 minutos para potenciar su sabor. Una vez colado se puede poner directamente en su vaso o chupito.

Emplatar

Pasar por una sartén antiadherente las rodajas de chivo para rustir un poco y glasear con su propia salsa para que quede más jugoso. Colocar sobre el pan tostado. Llenar el chupito con la caldereta de chivo puesta a punto y bien caliente. En el extremo del pan disponer el pimiento, añadir la nieve de queso y, poner todo sobre el chupito de cristal.

Berberechos a la plancha, toque de ibérico de bellota del Valle de los Pedroches y espumoso de patatas

Javier Hernández

Restaurante Limonar40
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

200 gr de berberechos
40 gr de jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches
500 gr de patatas nuevas
100 gr de crema de leche
c.s. de sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

Pelar las patatas, retirarles todas las impurezas, cascarlas y cocerlas hasta que estén tiernas.
Rectificar de sal y pimienta y pasarlas por el pasapurés.
Añadir la crema de leche, mezclar bien e introducirla en un sifón.
Colocar unos trozos del tocino de jamón en una sartén bien caliente, echar los berberechos hasta abrirse. La técnica consiste en ir retirándolos de la sartén a medida que vayan abriéndose.
Cortar el jamón en juliana.

Emplatado
Colocar los berberechos calientes en el fondo del recipiente.
Añadir el jamón por encima y rematar con el sifón de las patatas.
Opcional se le puede añadir un poco de cebollino.

Sopa malagueña con vino Viña A.B. en textura de gel, gambas de la bahía de Málaga y almejas, todo en cristal

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para la sopa

1 cabeza de rape
500 gr de gambas de la bahía de Málaga
1 zanahoria
1 puerro
1 limón
250 gr de almeja de Málaga

Para la mahonesa

250 cl de aceite de oliva virgen extra
60 cl de aceite de girasol
2 huevos
c.s. de sal
1 limón

Para las guarniciones

Jamón ibérico bellota de Jabugo
100 gr de guisantes naturales
100 gr de vino Viña A.B.
1 gr de goma xantana

ELABORACIÓN

La sopa

Cocer la cabeza del rape con las cabezas de las gambas y las verduras para la confección del fumé. No debe hervir mucho tiempo para que el sabor a pescado no se concentre demasiado. Reservar.

Realizar una mahonesa, aligerada con un poco del fumé para que sea más sencillo diluirla posteriormente en el caldo.

Abrir los berberechos en el mismo caldo para potenciarlo y reservar.

El gel de vino

Añadir la goma xantana al vino y turbinar para diluir bien la xantana y obtener la textura deseada. Poner en un pequeño cornete de papel o en un mini biberón.

Otros

Picar el jamón en dados muy pequeños. Retirar la piel de los guisantes.

Emplatado

Poner el caldo al fuego, rectificar de sal, y añadir la mahonesa poco a poco, aplicándole calor y sin dejar de mover para que no se corte. Es muy importante que la sopa llegue a 80º C de temperatura para que la mahonesa cambie de punto de cocción y a su vez de textura; no olvidar que esta sopa, es la crema inglesa de la cocina salada.

En la copa, lo más caliente posible, disponer las gambas, los berberechos y decorar con el jamón, los guisantes y unos germinados.

Con el biberón poner unos puntos de gel de vino.

La sopa se sirve con una jara muy caliente sobre la copa.

Ventresca de salmón salvaje marinado con aguacate y mango de la Axarquía, aliño de lima y cilantro

INGREDIENTES

Para 10 tapas

200 gr de ventresca de salmón salvaje
4 aguacates
1 mango
1 kg de sal
1 kg de azúcar
1 lima
1 rama de cilantro
c.s. de aceite de oliva virgen extra D.O. Bailén

ELABORACIÓN

Mezclar el azúcar y la sal y cubrir las ventrescas, previamente limpias de piel y espinas, y mantenerla 12 horas.
Pelar los aguacates y hacer un puré en la Thermomix con unas gotas de lima, que aliñan y, además, evitan la pronta oxidación.
Cortar el mango en dados pequeños y reservar.
Montar una vinagreta con el cilantro finamente picado, el aceite y la lima, reservar.
Cortar las ventrescas en tiras.

Emplatar
Disponer en la base del plato una cucharada del puré de aguacate, dos tiras de salmón encima y unos dados de mango; por último, rematar con unas gotas de la vinagreta.

Sopa típica malagueña de pescado y moluscos de roca con almendras

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para el caldo de roca
1 kg de pescado de roca, (araña, rubio, gallineta…); 200 gr de bígaros; 200 gr de cañaíllas; 200 gr de mejillón de roca; 1 puerro; 1 zanahoria; c.s. de limón; c.s. de laurel; c.s. de pimienta en grano
Para el fondo de la sopa
3 dientes de ajo
200 gr de pimiento verde del Valle del Guadalhorce
200 gr de cebolla del Valle del Guadalhorce
200 gr de tomate de Huelva
1/2 cucharada de pimentón de La Vera
30 gr de aceite de oliva virgen extra de la Laguna de Fuente de Piedra.
25 gr de almendra marcona de Málaga
60 gr de pan cateto ecológico de El Sexmo
c.s. de sal y pimienta

ELABORACIÓN

Limpiar bien todos los pescados y los moluscos.
Preparar el caldo en una olla adecuada con el pescado y las verduras.
Dejar que hierva con precaución para que la carne del pescado no se deshaga.
Cocer aparte los moluscos por separado, respetando su punto optimo de cocción, y limpiarlos de sus conchas. Reservar
Limpiar el pescado, una vez esté frio, sacando los trozos grandes. Reservar.
Freír en una sartén con aceite de oliva las almendras y una rebanada de pan. Apartarlas.
Pochar en la misma sartén a fuego lento la verdura, previamente picada, cocinada por riguroso orden: el ajo, la cebolla, el pimiento verde, el pimentón y el tomate.
Incorporar al frito las almendras y el pan, mojar con parte del caldo de roca y triturar en la Thermomix.
Una vez obtenida la pasta, seguir añadiendo caldo hasta obtener la textura de sopa deseada.

Emplatado
En un plato hondo, disponer un trozo de pescado limpio de piel y espinas, dos mejillones de roca, 4 bígaros y 2 cañaíllas, todo limpio de concha y bien caliente.
La sopa, previamente rectificada y aromatizada con hierbabuena, se presenta en una jarra.

Pinchos de aguacate a la moruna con fresquito de tomate

Jordi Bataller

Hotel Kempinski
ESTEPONA

INGREDIENTES

Para 6 tapas

1 aguacate
c.s. de especias morunas para pinchitos
100 gr de harina trigo
100 gr de maicena
50 cc de agua fría con gas
250 cc de caldo de pollo
1 kg de tomate
100 gr de puerro
30 gr de calabacin
30 gr de zanahoria
30 gr de apio rabe
1 hoja de gelatina
c.s. de miel de caña

ELABORACIÓN

Los pinchitos de aguacate

Cortar los aguacates a gajos, pasarlos por las especias morunas para pinchitos.

Hacer la tempura. Mitad de harina, mitad de maicena y añadir poco a poco agua con gas muy fría hasta obtener una consistencia pastosa y densa donde poder mojar el pincho de aguacate.

Pasar los aguacates por las especias y la tempura (bien fría) y, seguidamente, freírlo.

Pinchar los aguacates recién fritos en un pinchito.

Salpicar los pinchitos con un hilo de miel de caña

Consomé de tomate

Pochar los tomates y puerros muy lento en caldo suave de ave durante unas ocho horas.

Colar, salpimentar y dejar enfriar. Añadir una hoja de gelatina para que le de una consistencia más espesa y conseguir que, al meter las verduritas, queden en suspensión.

Emplatar

Servir muy frío con verduritas previamente cocidas al dente y por separado (calabacín, apio rabe) en un chupito como acompañamiento. Servir con un pincho de aguacate moruna que le dará un toque picante al frescor del tomate.

Peregrina sobre sofrito andaluz, crujiente de pan de hierbas y polvo de pata negra

INGREDIENTES

Para 1 tapa

1 peregrina fresca
100 gr de tomate maduro
20 cc de aceite de oliva virgen extra
30 gr de jamón serrano
10 gr de panko o de migas de pan
5 cc de aceite de hierbas
50 gr de pan del día anterior
100 gr de cebolla
1 diente de ajo

ELABORACIÓN

Hacer un sofrito con el tomate, la cebolla, el ajo, el aceite y sal, dejándolo casi sin líquido para que quede compactado.
La peregrina se planchea al gusto, normalmente cocción media para obtener su máximo esplendor en cuanto a sabor y textura.
Sacar la miga del pan duro y saltearla en aceite con ajo y perejil, como si de unas migas se tratase. En este caso interesa que resulten crujientes y es recomendable el uso de panko, más ligero que la migas; un producto asiático que al mezclarlo con un aceite infususionado de ajo y hierbas frescas da un efecto de crujiente.
Cortar rodajas del mismo pan y tostarlo lentamente hasta obtener otro tipo de crujiente de pan.
El jamón en polvo y a taquitos se consigue cortando en pequeños cuadraditos las lonchas de jamón y seguidamente saltearlas en una sartén suave, de manera que queden secas, o bien secando lonchas de jamón al horno a 80º C para que queden crujientes. y, finalmente, una parte se pasa por la Thermomix hasta pulverizarlo y darle mayor sabor a la vieira a la hora del pase.

Emplatado
Sobre el sofrito de tomate montar la peregrina recién plancheada, las migas de panko por encima y el polvo de jamón.

Salaíto de muslito de codorniz con su bocadillo de pisto y huevo frito

INGREDIENTES

Para 4 tapas
1 codorniz limpia en 4 piezas (2 muslito y 2 pechugas)
4 molletes de 50 gr
4 huevos de codorniz
30 gr de calabacín
30 gr de berenjena
20 gr de cebolla
30 gr de pimiento rojo
30 gr de pimiento verde
2 dientes de ajo
20 cc de jugo de carne
5 cc de salsa soja
c.s. de cebollino
c.s. de aceite de oliva virgen extra

Para los molletes
50 gr de aceite de oliva; 100 gr de leche; 150 gr de agua; 1 pizca de sal; 2 daditos pequeños de levadura prensada; 500 gr de harina

ELABORACIÓN

Los molletes
Mezclar todos los ingredientes hasta alcanzar una mezcla homogénea.
Dejar reposar en frío 30 minutos.
Estirar la masa, cortar con un cortapasta pequeño y dejar fermentar unos 10 a 15 minutos.
Hornear a 180º C.

Otros
Limpiar los muslitos de codorniz y desprender la carne del hueso, dejándolo como si fuera un chupa-chups. Pueden aprovecharse las dos pechugas igual que el muslo.
Cortar las verduras en brunoise y saltearlas a fuego medio fuerte con sal y pimienta.
Freír los ajos hasta que estén dorados y en el mismo aceite freír los huevos de codorniz.
Freír el muslito de codorniz, previamente pasado por harina.
Una vez frito el muslito, introducirlo en una reducción de jugo de carne y salsa de soja para lograr una textura muy melosa y un punto de salado y pasarlo por el ajo frito y cebollino muy picado.

Emplatado
Abrir por un extremo el molletito y rellanarlo del pisto de verduritas.
Tapar con un huevo frito de codorniz.
Acompañar con un muslito o pechuga
Decorar con germinados.

Hamburguesa completa de mero con pata negra

INGREDIENTES

Para 5 tapas

5 mini pan burguer de 30 gr cada uno
150 gr de filetes de mero
50 gr de jamón pata negra
c.s. de rúcula
150 gr tomate pera duro
30 gr de pimiento de piquillo
c.s. de tabasco o chile
100 gr de mahonesa casera
20 gr de chalota

para freír los aros de chalota
c.s. de mahonesa
50 gr de harina con pimentón
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de pimentón de La Vera
c.s. de sal

ELABORACIÓN

Picar el mero a cuchillo y mezclarlo con el jamón de la parte más tierna, sal y aceite infusionado de ajo (meter unos dientes de ajo en aceite de oliva virgen extra y ponerlo al fuego muy lento sin que llegue a freír y dejar enfriar lentamente).
Hacer pétalos de tomate. Pelar y despepitar tomate, y la carne meterla al horno con aceite infusionado de ajo, sal y pimienta a 120º C durante 30 minutos
Hacer crujientes de lonchas de jamón al horno a 80º C durante 15minutos, tapados con papel de horno para que no se queme.
Elaborar una mahonesa con unos pimientos del piquillo (al gusto) e, igualmente, de pimentón.
Dar forma de hamburguesita a la masa resultante.
Planchear la hamburguesa.

Emplatar
Colocar una lágrima de mahonesa de piquillo en el plato y algo dentro de la hamburguesa.
Poner en el pan una hoja de rúcula, un pétalo de tomate, crujiente de jamón y chalota cortada en finas rodajas, pasadas por harina mezclada con una pizca de pimentón y frita

Bacalao en tempura negra con curry

Juan Andrés Morilla

Restaurante El Claustro
GRANADA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el bacalao
300 gr de lomo de bacalao desalado
100 gr de cerveza
130 gr de harina
5 gr de colorante en polvo negro brillante

Para la salsa de curry
2 l de fume de pescado
1 ramita de tomillo
50 cl de nata de 35% de materia grasa
15 gr de curry

ELABORACIÓN

El bacalao
Cortar el bacalao en tiras de unos 6 centímetros de largo por un centímetro de ancho y de alto.
Hacer una tempura con la cerveza, la harina y el colorante en polvo negro brillante.
Pasar el bacalao por la tempura para que se impregne bien y freírlo en abundante aceite hirviendo.

La salsa de curry
Reducir el fume con el tomillo a unos 400 ml aproximadamente.
Incorporar la nata y dejar reducir una tercera parte del contenido.
Finalmente, añadir el curry.

Emplatado
Colocar en una copa de cóctel un poquito de salsa de curry.
Justo antes de servir, poner encima un trocito de bacalao frito en tempura.

Ajoblanco de pistacho, orejones y Pedro Ximénez

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el ajoblanco

500 gr de pistachos
1 l de agua mineral
175 gr de aceite de oliva virgen
25 cl de vinagre de vino
25 cl de vinagre de jerez
2 dientes de ajo
15 gr de sal

Para el esférico de PX

250 ml de agua
250 ml de Pedro Ximénez
1,8 gr de alginato sódico
1,3 gr de citras
1 l de agua mineral
7 gr de cloruro cálcico

Para el emplatado

50 gr de puré de manzana (similar a los de la marca Boiron)
50 gr de orejones cortados a daditos

ELABORACIÓN

El ajoblanco

Poner todos los ingredientes en un bol y dejarlos macerar durante 24 horas en la cámara de frío.
Pasado este tiempo, meterlo en la Thermomix y triturarlo durante 6 minutos.
Pasar por un colador fino de malla.

El esférico de PX

Hacer una mezcla con el agua, el PX, el alginato y el citra, y dejar reposar en la cámara unas ocho horas mínimo para que pierda todo el aire.
Mezclar el litro de agua con el calcio para usarlo como baño.
Realizar los esféricos con la ayuda de una cucharilla para esféricos llenándola de la mezcla de PX y vertiéndola en el baño de calcio.
Dejar 2 minutos en la mezcla y sacar a agua limpia para lavar.
Finalmente, escurrir.

Emplatado

Colocar en un platito hondo un par de puntitos de puré de manzana con la ayuda de una manga pastelera.
Sobre éstos disponer unos esféricos de PX y unos daditos de orejones.
Finalmente, verter el ajo blanco, dejando ver los esféricos por encima.

Carrilleras con espuma de patata y polvo de chorizo

INGREDIENTES

Para 20 tapas

Para las carrilleras
1,8 kg de carrilleras de cerdo ibérico
200 gr de manteca de cerdo
30 gr de sal
10 gr de pimienta
300 ml de jugo de carne
Para el espumante de patata
4 patatas rojas
150 ml de nata
8 gr de sal
Para el polvo de chorizo
150 gr de huevo
200 gr de chorizo
187 gr de leche
250 gr de harina
62 gr de harina de almendra
150 gr de aceite de oliva Amarga y Pica

ELABORACIÓN

Las carrilleras
Limpiar las carrilleras e introducirlas en una bolsa de vacío con manteca de cerdo, sal, pimienta y jugo de carne.
Cocinarlas al vapor durante 10 horas a 72º C.
Una vez cocinadas, abrir la bolsa y reducir un poco la salsa en una sartén, montándola con la manteca y la ayuda de una varilla.
El espumante de patata
Cocer las patatas partiendo de agua fría con un poco de sal.
Cuando estén cocidas, Pelarlas y las triturarlas en la Thermomix con la nata y un poco del agua de la cocción si es necesario.
Poner a punto de sal y pasar por un colador fino de malla.
Introducir en un sifón con 2 cargas.
El polvo de chorizo
Por un lado trituramos el chorizo con la leche en la termomix y le añadimos el huevo, la harina y la harina de almendra, lo pasamos a un bol y le vamos añadiendo el aceite de oliva a hilo fino. Estiramos la masa en bandejas de horno con papel sulfurizado y ponemos a desidratar a 70 ºC. durante 2 horas. Una vez finalizado este tiempo lo sacamos, dejamos enfriar y trituramos en la termomix consiguiendo una textura de arena.
Emplatado
Disponer en un cuenco pequeño un poco de espuma de patata en su base.
Sobre la espuma, colocar una carrillera perfectamente lacada con su salsa.
Rociar por encima un poco de polvo de chorizo.

Manzana recién caída del árbol sobre tierra negra

INGREDIENTES

Para 50 tapas

Para la manzana

12 manzanas grant smith; 150 gr de mantequilla; 1 ramita de canela; 150 gr de azúcar; 20 gr de zumo de limón

Para el baño de manteca

c.s. de manteca de cacao en espray color verde; 200 gr de manteca de cacao en polvo

Para la royal de foie

250 gr de foie fresco; 35 gr de praliné de avellana; c.s. de sal y pimienta; 250 gr de nata; 2 gr de agar-agar

Para la tierra de remolacha

10 remolachas cocidas; 20 sobres de tinta de calamar; 500 gr de mantequilla; 1 kg de harina de almendras; 1 kg de harina de trigo; 35 gr de sal

ELABORACIÓN

La manzana

Pelar y trocear las manzanas. Añadir el zumo de limón, el licuado de manzana, la canela, el azúcar, la vainilla y la mantequilla. Meter el bol en el microondas tapado con film durante unos siete minutos. Cuando esté cocida la mezcla, pasarla por la Thermomix hasta conseguir un puré muy fino. Rellenar con el puré unas semiesferas de unos 4 cm de diámetro y congelarlo para poder trabajar con las semiesferas. Unir dos piezas para obtener una totalmente redonda. Con la ayuda de un sacabolas darle forma de una pequeña manzana. Meterla en nitrógeno para que mantenga la forma. Introducirle el rabito de manzana natural. Bañarla en una mezcla de manteca de cacao y un spray de color manzana con lo que se consigue una falsa piel comestible.

Para la royal de foie

Calentar la nata con el agar-agar hasta que llegue a ebullición y retirar. Reposar 5 minutos. Triturar el foie con el praliné y la sal con pimienta en la Thermomix y agregarle la nata poco a poco para que no se corte. Finalmente, verter la mezcla sobre unos moldes de savarín y dejar cuajar para posteriormente desmoldar.

La tierra de remolacha

Triturar la remolacha en la Thermomix y le añadirla mantequilla fundida y el resto de ingredientes. Estirar la masa en bandejas con papel sulfurizado. Meter al horno a 90º C durante 2 horas. Triturar cuando esté deshidratada la masa y, así, simular la falsa tierra.

Emplatado

Disponer en un plato un savarín de royal de foie y rellenar el centro con praliné de avellana. Cubrir con la tierra de remolacha y colocar sobre ésta una manzana Echar un poco de pistacho verde triturado, unos piñones tostados, unos daditos de manzana y unos pétalos de flores.

Yema de huevo, blinis de patata y caviar de arenque

Kisko García

Restaurante Choco
CÓRDOBA

INGREDIENTES

Para 4 tapas

4 yemas de huevo
125 gr de nata
50 gr de caviar de arenque
500 gr de patatas
3 cucharadas de harina
4 huevos
c.s. de sal
c.s. de pimienta

ELABORACIÓN

Los blinis
Meter en un vaso de Thermomix y turbinar la patata, los huevos, la nata, la harina, la sal y la pimienta. Reservar.
Dejar las yemas a temperatura ambiente durante 10 minutos

Emplatado
En una sartén antiadherente hacer y dorar los blinis.
Poner en el fondo del plato el blinis, encima una yema de huevo y calentar un poco.
Colocar una cucharada de caviar encima de la yema.

Vieira arropada en packchoi con panceta ibérica y dashi ibérico

INGREDIENTES

Para 1 tapas

1 vieira
2 hojas de packchoi
c.s. de sal
c.s. de pimienta molida
Para el dashi ibérico
1kg de gallina
1kg de jamón
1kg de huesos de jamón
2 zanahorias
1 cebolla
1 puerro
1 apio
1 ajo
5 l de agua
Para el aderezo
100 gr de usukuchi
20 gr de sake
20 gr de mirim
c.s. de sancho

ELABORACIÓN

Escaldar el packchoi y enfriar.
Marcar la vieira por las dos caras y aderezar.
Envolver con el packchoi y terminar de cocinar en el horno.

El dashi
Hacer el caldo de jamón y gallina durante 5 horas. Colar y aderezar con los demás ingredientes.

Las verduritas
Escaldar y reservas.

La panceta ibérica
Disponer la panceta para la cocción de roner a 80º C durante 12 horas.
Sacar y enfriar rápidamente.

Emplatado
Colocar la vieira y la panceta ibérica en un plato hondo.
Servir el dashi ibérico sin que llegue a hervir.

Ostra con consomé de ibérico

INGREDIENTES

Para 4 tapas

4 ostras; c.s. de limón marroquí
Para el dashi ibérico
1l de caldo enriquecido + 1l de caldo de jamón
162 gr de usukuchi; 36 gr mirin; c.s. de hondashi
Para el caldo enriquecido
3.5 l de agua; 50 gr de zanahoria; 50 gr de puerro; c.s. de sal; 100 gr de cebolla; 1hueso de canilla; 200 gr de carne con colágeno; 500 gr garbanzo
Para el caldo de jamón
4 l de agua; 36 gr de sake; 2 puerros; 3 zanahorias; 2 culos de jamón
Para el aire marino
25 gr de lecite; ½ l de agua de ostras
Para la marinada de ostra
350 gr de soja; 150 gr de vinagre de jerez c.s. de pimenta rosa

ELABORACIÓN

Trocear el limón marroquí.

Los caldos
Cocer los caldos a fuego lento juntos por espacio de cuatro horas.
Abrir las ostras, lavarlas y, una vez lavadas, dejar 20 segundos en la marinada.

Emplatado
Colocar las conchas de las ostras bien lavadas en sendos platos.
Poner las ostras dentro de cada concha con un trozo de limón y un poco de agua de ostra.
Verter una cucharada de consomé caliente por encima.
Y por último el aire marino.

Atún ponzu y lima

INGREDIENTES

Para 4 tapas

300 gr de lomo de atún
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de flores y hojas verdes para decorar
c.s. de sal

Para la salsa ponzu
1l de dashi ibérico
0,2 l de usukushi
1 cucharada de yuzu (jugo)
c.s. de ralladura de lima
c.s. de xantana

ELABORACIÓN

La salsa ponzu
Mezclar todos los ingredientes.

El atún
Cuadrar el lomo de atún hasta conseguir rectángulos perfectos.
Envolverlos en gasas y mantenerlos en refrigeración.
A la hora de cocinarlo, preparar una sartén con abundante aceite de oliva y poner al fuego.
Cuando el aceite esté humeando, colocar el atún con cuidado y tapar para evitar las salpicaduras.
Marcar por todas las caras el taco de atún, creando una costra crujiente por todo el atún.
Sacar, escurrirlo e introducir en la salsa ponzu por espacio de unos 20 a 30 minutos.

Emplatado
Colocar en el centro del plato una cucharada de salsa ponzu.
Laminar el atún y ponerlo encima de la salsa ponzu. El atún debe quedar crujiente por fuera, pero rosado por dentro, y a una temperatura adecuada, nunca frio.
Decorar con alguna flor comestible y algunas hojas verdes.

Ñoquis de queso payoyo con jugo de espinacas

Mauricio Giovanini

Restaurante Messina
MARBELLA. MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 30 tapas

Para los ñoquis de queso payoyo

125 gr de harina
100 gr de leche
125 gr de queso payoyo curado
3 huevos
80 gr de patata cocida

Para el jugo esencial de espinacas

250 gr de hojas de espinaca
c.s. de sirope de arce (también puede ser miel)
c.s. de sal
0.1gr de goma xantana*

* Para estabilizar la preparación, dar brillo y espesar levemente, pero puede omitirse este ingrediente, solo debemos revolver bien antes de servir.

ELABORACIÓN

Los ñoquis de queso payoyo

Colocar en un cazo la leche y llevar a hervor. Sin retirar, agregar la harina y remover unos minutos con cuchara hasta que se despegue del fondo. Colocar esta preparación en la Thermomix o en la batidora de vaso. Agregar el queso payoyo rallado, los huevos, la patata cocida y la sal. Batir hasta obtener una masa homogénea. Introducir en una manga. Reservar en nevera.

El jugo esencial de espinacas

Cocer las espinacas al vapor durante 3 minutos. Retirar y pasar por una liquadora. Colar y agregar sal. Agregar una cantidad mínima de sirope de arce o miel con la única intención de eliminar dejos de amargura de la espinaca pero sin llegar a que quede muy dulce. Incorporar la goma xantana y disolver.

Emplatado

Calentar el jugo de espinacas (es preferible hacerlo en microondas para que no reduzca y de esta forma no se altere el punto de sal). Sobre una olla con agua hirviendo con sal, ir presionando la manga para que vaya saliendo la masa de los ñoquis e ir cortando con tijeras antes que caiga al agua. De esta manera se obtienen pequeños ñoquis de 1cm que irán subiendo a la superficie en apenas 20 segundos y que deben ir retirándose con colador o cuchara colador y colocándolos en un plato. Agregar sobre los ñoquis pimienta negra y nuez moscada. Alrededor de lo ñoquis verter la sopa de espinaca.

Galete de atún rojo, los jugos de una ensalada de tomate y cebolla a la brasa

INGREDIENTES

Para 5 tapas

Para el galete

1 galete de atún de unos 600 gr aproximadamente; 25 gr de vinagre suave (de cava o de manzana); 100 gr de aceite extra virgen (en lo posible de arbequina); 1 yema de huevo; 10 gr de ajo limpio y cortado en láminas finas; c.s. de sal

Para la mahonesa de atún

Jugos de cocción del galete

Para los jugos de una ensalada de tomate

100 gr de tomate cherry; 10 gr de vinagre de jerez; 30 gr de aceite de oliva virgen extra (arbequina); c.s. de sal.

Para la cebolla a la brasa

300 gr de carbón; 1cebolla entera con piel; c.s. de sal

ELABORACIÓN

El galete: Salar en forma abundante el galete. Untar con los ajos y dejarlos adheridos. Introducir el galete en una bolsa de vacío para cocción e incluir el vinagre, el aceite y la yema de huevo. Sellar la bolsa con vacío máximo. Llevar a cocción el galete al baño maría controlado a 55º C durante 6 horas. Retirar, cortar la bolsa, colar los jugos y reservar los mismos en frío. Desmenuzar el galete, retirando los ajos. Reservar en nevera.

La mahonesa de atún: Retirar los ajos del jugo de cocción (yema, vinagre, aceite y los propios jugos). Montar con túrmix hasta obtener la mahonesa. Reservar en nevera.

Los jugos de una ensalada de tomate: Pasar los tomates por una liquadora. Envasar el zumo obtenido al vacío total para retirar el aire y las burbujas obtenidas por la emulsión de la liquadora. (Si no se tiene envasadora, dejar reposar en un vaso de tubo unas horas en la nevera y luego retirar con una cuchara las burbujas de la superficie). Agregar la sal, el vinagre y por último el aceite. Revolver bien con una cuchara. Reservar en nevera.

La cebolla a la brasa: Encender el carbón y dejar en combustión hasta que se formen brasas. Colocar la cebolla sobre las brasas y tapar con el resto de brasas de forma que la cebolla quede completamente tapada. Dejar la cebolla durante una hora. Retirar con una pinza de cocina y dejar enfriar. Con la ayuda de un cuchillo pequeño ir retirando la piel y las capas tostadas hasta llegar a las que no estén quemadas. Cortar en pequeños gajos. Salar.

Emplatado: Formar una montaña con el galete desmenuzado y previamente rectificado en sal. Agregar por encima pequeñas quenelles de su propia mahonesa y pétalos de flor de ajo, rematándolo con un gajo de cebolla. Alrededor del galete, verter los jugos de tomate.

Lata de codorniz escabechada y su espuma

INGREDIENTES

Para 25 tapas

Para la codorniz escabechada

13 codornices
1 l de aceite de oliva virgen
c.s. de sal
c.s. de pimienta negra en grano
80 gr de ajos
1 kg de cebollas
1 kg de zanahorias
3 hojas de laurel seco
250 gr de vinagre de cava
3 l de agua

Para la espuma de escabeche

El escabeche
250 gr de nata
2 cargas de sifón
c.s. de sal

Para el emplatado

c.s. de pimiento rojo
c.s. de cilantro
c.s. de flor de borraja
c.s. de pimienta molida

ELABORACIÓN

La codorniz escabechada

Deshuesar las codornices, separando los muslos y las pechugas.
Pelar los ajos y machacarlos.
Dorar los ajos en el aceite.
Agregar los huesos de las codornices, la cebolla en juliana y la zanahoria en láminas.
Rehogar y salpimentar.
Incorporar el vinagre y dejar 5 minutos a fuego máximo.
Incorporar las hojas de laurel y el agua y llevar a fuego medio durante 2 horas.
Marcar las codornices, salpimentarlas e incorporarlas al escabeche ya retirado del fuego.
Dejar 5 minutos y retirar.
Enfriar el escabeche y agregar nuevamente las codornices.
Reservar 24 horas en la nevera

Para la espuma de escabeche

Pasar por a Thermomix a velocidad máxima el escabeche durante 5 minutos.
Introducir en un sifón 500 gr del escabeche y la nata.
Rectificar con sal.
Cargar el sifón con las dos cargas.
Reservar en frío

Emplatado

Rellenar una lata con la espuma. Agregar un muslo y una pechuga. Incorporar julianas de pimiento rojo crudo, cilantro, pimienta y flor de borraja.

Crema de morcilla rondeña, huevo de codorniz a baja temperatura y pluma a la leña

INGREDIENTES

Para 25 tapas

Para la crema de morcilla
900 gr de morcilla de Ronda
300 gr de nata
200 gr de leche
Para el aceite de leña
25 virutas de roble
1 l de aceite de oliva V.E. 0,4º
100 gr de ajos
40 gr de romero
500 gr de huesos de cordero
Para la pluma de leña
1.200 gr de pluma
c.s. de sal
c.s. de pimienta molida
c.s. de aceite de leña
Para la patata machacada
200 gr de patata en láminas
20 gr de ajo en láminas
50 gr de cebolla emincé
c.s. de sal

ELABORACIÓN

La crema de morcilla
Colocar todos los ingredientes en la Thermomix y turbinar a 60º C a potencia máxima durante 3 minutos
El huevo de codorniz
Cocer los huevos en la ronner a 64.5º C durante 9 minutos. Retirar y colocar en agua con hielo. Pelar los huevos y reservar en la nevera.
El aceite de leña
Poner en una bandeja el ajo en láminas, los huesos de cordero, el aceite y el romero. En otra bandeja encender las virutas y meterlas en el horno sin que se apaguen. Encender el horno a 70º C durante 120 minutos. Retirar y filtrar bien.
La pluma de leña
Marcar la pluma en la plancha por ambos lados. Salpimentar y pincelar con aceite de leña. Cortar.
La patata machacada
Llevar todos los ingredientes a una bandeja de horno, salar. Llevar al horno a 180º C durante 60 minutos. Machacar y reservar.

Emplatado
Colocar en el centro de una sartén de fundición de 10 cm una base de crema de morcilla caliente. Agregar una pequeña base de patata y, sobre ésta, los huevos previamente templados en agua a 80º C durante 1hora. Alrededor colocar la pluma y unas flores de salvia.

Ajoblanco con granizado de mango

Pachu Barrera
Restaurante Lamoraga de Antonio Martín · MÁLAGA

Carlos Fuentes
Lamoraga del Centro · MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el ajoblanco
650 gr de pasta de almendras marcona
1 l de agua de mineral
12 ml de aceite de oliva
5 ml de vinagre de jerez
1 gr de ajo
c.s. de sal

Para el granizado de mango
1kg de mangos
200 gr de azúcar
0,5 l de agua

ELABORACIÓN

El ajoblanco
Poner la pasta de almendras en la Thermomix y añadirle el agua, el aceite, el vinagre, el ajo y la sal.
Turbinar hasta que todos los ingredientes se vean bien mezclados (unos 15 minutos a velocidad alta)
Retirar, pasar por un colador fino y conservar en la nevera.

El granizado de mango
Poner el agua y el azúcar al fuego hasta que quede disuelto. Dejar enfriar.
Pelar los mangos y triturarlos hasta que quede bien fino.
Mezclar con el almíbar y meterlo en el congelador durante 24 horas.
Una vez congelado, estará listo para rallar con un tenedor y servir con el ajoblanco.

Emplatado
Verter el ajoblanco en un vaso y cubrir con la espuma

Presa ibérica tataki con espárragos y salsa ponzu

INGREDIENTES

Para 4 tapas

Para la presa ibérica

350 gr de presa ibérica
40 gr de salsa ponzu
1/2 l de aceite de jengibre
250 gr de soja
8 espárragos verdes
c.s. de sal
Cebollino para decorar

Para la salsa ponzu

2 cucharadas de mirin
1 1/2 cucharadas de vinagre de arroz
2 cucharaditas de salsa de soja clara
1 1/2 cucharadas de copos de bonito
3 cucharadas de zumo de limón recién exprimido

ELABORACIÓN

La presa ibérica

Marcar la presa en una sartén por todas sus caras.
Introducirla (marinar) durante 1 hora en una mezcla de aceite de jengibre y soja.
Cocer los espárragos al dente y marcarlos en la parrilla.

La salsa ponzu

Poner todos los ingredientes en un cazo y llevarlos a ebullición.
Retirar el cazo del fuego y dejar enfriar la salsa antes de servirla.

Emplatado

Disponer en un plato llano una base de espárragos.
Cortar unas láminas finas de presa y colocarlas encima.
Napar con la salsa ponzu y poner a punto de sal.

Gazpacho de cereza, queso fresco y anchoa

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el gazpacho de cerezas

1kg de tomates maduros
25 gr de cebolla
10 gr de pimiento verde
250 gr de pan del día anterior
2 gr de ajo
100 ml de aceite de oliva virgen
10 ml de vinagre de jerez
200 gr de pulpa de cerezas
c.s. de sal

Para la nieve de queso fresco

250 gr de queso en salmuera de Angulo

Para el aceite de albahaca

25 gr de albahaca
125 ml de aceite de pepitas de uva

Para el emplatado

5 anchoas
20 pistachos

ELABORACIÓN

El gazpacho de cereza

Triturar en la Thermomix el tomate junto con el pan, la cebolla, el pimiento y el ajo.
Cuando esté todo bien triturado, sazonar con la sal, el aceite de oliva y el vinagre de jerez.
Añadir al final la pulpa de cerezas y rectificar de punto de sal.

Para la nieve de queso fresco

Poner el queso a escurrir en un colador.
Picar con un cuchillo y poner en el congelador durante unas horas.
Meter el vaso de la Thermomix en el congelador, para que al turbinar la temperatura no haga que el queso funda.
Una vez todo bien frío, ir triturando poco a poco el queso de forma que parezca nieve.
Reservar en el congelador.

Para el aceite de albahaca

Escaldar en agua la albahaca.
Turbinar en la Thermomix y verter el aceite de pepitas de uva.
Pasar por un colador y poner en un biberón.

Emplatado

Presentar el vaso de gazpacho de cereza con media anchoa, unas gotas de aceite de albahaca, dos pistachos y un poco de nieve de queso.

Burguer bull de rabo de toro, mayonesa de su jugo, rúcula y queso havarti

INGREDIENTES

Para 10 tapas
10 bollos de hamburguesa; 10 lonchas de queso havarti; rúcula
Para el rabo de toro
1 kg de rabo de toro; 50 gr de pimentón dulce; 25 gr de orégano; 500 ml de vino tinto; 100 gr de cebolla; 5 gr de tomate concentrado; 1 hoja de laurel; c.s. de aceite de girasol; c.s. de sal; c.s. de pimienta negra
Para la burguer bull
750 gr de carne de ternera picada; 500 gr de carne de rabo de toro guisada; 250 gr de champiñones; 100 gr de cebolla; c.s. de sal; c.s. de pimienta; c.s. de aceite de oliva virgen
Para la mayonesa de su jugo
250 gr de mayonesa; 100 gr de jugo de la cocción del rabo; c.s. de aceite de sésamo

ELABORACIÓN

El rabo de toro: Mezclar en un bol el pimentón dulce y el orégano. Cortar el rabo de toro, salpimentar y pasar por la mezcla de pimentón y orégano. Poner al fuego una sartén con aceite de girasol e ir friendo el rabo poco a poco. Retirar y escurrir el aceite. Colocar una olla al fuego y añadir el rabo y el vino tinto. Dejar reducir el vino a seco. Una vez seco verter agua hasta cubrir el rabo, esperar al primer hervor y desespumar. Incorporar la cebolla, el tomate y la hoja de laurel y cocinar durante 5 horas. Colocar a continuación el rabo en una bandeja y deshuesar. Reservar la carne en la nevera. Triturar la salsa, pasarla por un chino y llevarla de nuevo a fuego para dejarla reducir a su cuarta parte. Reservar en la nevera.
La burguer bull: Cortar la cebolla en brunoise. Disponer una sartén con aceite de oliva al fuego, hacer que la cebolla se caramelice y pasar por un colador. Reservar. Quitarle la piel al champiñón, lavar bien bajo el agua, cortar en brunoise y saltear en una sartén. Reservar. Retirar la carne de la nevera y picar ambas carnes mezcladas a cuchillo. Una vez picada, juntar con la cebolla y el champiñón y poner a punto de sal y pimienta. Elaborar con esta carne hamburguesas de unos 150 gr cada una, envolver en film transparente y conservar en la nevera.
Para la mayonesa de su jugo: Pasar por un colador el jugo de cocción del rabo guisado. Agregar el jugo colado a la mayonesa y juntar con el aceite de sésamo. Reservar en la nevera.

Emplatado: Marcar la hamburguesa a la plancha con mucho cuidado de que no se rompa. Ponerla en una bandeja de horno con el queso por encima. Pasarla 3 min por el horno a 150º C. Cortar los bollos por la mitad y untar la parte inferior con mayonesa. Colocar unas hojas de rúcula sobre la mayonesa. Disponer sobre la rúcula la hamburguesa caliente. Tapar con la otra mitad del bollo.

Shashimi de atún rojo con emulsión de Dijon

Richard Alcayde

Restaurante Med
TORREMOLINOS

INGREDIENTES

Para 1 tapa

Para el atún
45 gr de atún rojo limpio
75 gr de aceite de oliva virgen extra
75 gr de aceite de girasol
15 ml de soja dulce
20 gr de jengibre fresco
5 gr de sal
5 gr de pimienta negra

Para la emulsión de Dijón
100 ml de huevo pasteurizado
150 ml de aceite de girasol
25 ml de aceite de oliva virgen extra
25 gr de mostaza de Dijón
5 gr de sal

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 marinada.
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

Tataki de salmón con falso ceviche de aguacate de la Axarquía

INGREDIENTES

Para 1 tapa

45 gr de salmón salvaje

Para el ceviche
40 gr de aguacate
15 gr de pimiento rojo
15 gr de pimiento verde
10 gr de cebolla roja
cs de zumo de lima
cs de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal
c.s. de pimienta
c.s. de tabasco

ELABORACIÓN

Cortar el salmón en lingotes.
Marcar muy levemente por todas sus caras. Reservar en frío.

El ceviche
Cortar el aguacate en daditos muy pequeños.
Pelar en crudo los pimientos y cortarlos, también, en trocitos muy pequeños.
Aliñar todo con el resto de ingredientes.

Emplatado
Cortar una lámina de salmón de 1,5 cm de grosor.
Colocar el ceviche por encima.

Pastelito de chocolate con helado de haba tonca

INGREDIENTES

Para 20 tapas

Para la base de brownie

320 gr de huevo; 420 de azúcar 400 gr de mantequilla; 400 gr de cobertura 64%; 200 gr de harina floja; 275 gr nueces troceadas

Para la pasta bomba base

200 gr de yemas; 170 gr de azúcar; 100 gr de huevo; 80 gr de agua

Para la mousse de chocolate

325 gr de pasta bomba; 325 gr de cobertura de chocolate 70%; 500 gr de nata espumosa

Para el brillo de cacao

240 gr de nata; 290 gr de azúcar; 360 gr de agua; 120 gr de caca; 12 gr de gelatina

Para el helado de haba tonca

1 l de leche; 185 gr de yemas; 350 gr de leche condensada; 250 gr azúcar; 15 gr de haba tonka

ELABORACIÓN

La base de brownie

Esponjar la mantequilla y añadir la cobertura fundida.
Aparte, batir los huevos con el azúcar.
Mezclar con la mantequilla y la cobertura.

La pasta bomba base

Cocer el azúcar con el agua hasta 121º.
Dejar reposar y verter sobre las yemas y huevos.
Esponjar hasta obtener la textura de lazo y enfriar.

La mousse de chocolate

Fundir la cobertura y mezclar con un poco de nata espumosa para emulsionar la mezcla.
Añadir la pasta bomba montada y el resto de la nata.
Reservar en frio.

El brillo de cacao

Hervir la nata, el azúcar y el agua. Añadir el cacao. Enfriar. Agregar la gelatina

El helado de haba tonca

Calentar la leche a 85º e incorporar las yemas, el azúcar y leche condensada.
Rallar la haba y dejar infusionar.
Colocar en un vaso de pocojet y congelar.

Emplatado

Colocar un marco de pastelería y poner de base el brownie.
Añadir la mousse y dar unos golpes para que asiente. Dejar enfriar.
Cubrir con una fina capa de brillo de cacao y dejar enfriar.

Crema de setas de temporada con coliflor crunch, yema de huevo de corral curada y módena trufado

INGREDIENTES

Para 1 tapa

Para la crema

50 gr de champiñones
50 gr de boletus frescos
20 gr de puerros
20 gr de zanahorias
20 gr de cebolla roja
10 ml de jugo de carne
10 ml de nata para cocinar
5 gr de sal
5 gr de pimienta negra
10 ml de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo

Para el acompañamiento

1 yema de huevo curada
30 gr de coliflor
15 gr de modena trufado
Láminas de espárragos verde
Germinado de remolacha
10 gr de sal Maldon

ELABORACIÓN

Cubrir la yema en sal gruesa durante 2 horas y limpiar bajo el agua antes de usar.
Rehogar todas las verduras picadas.
Incorporar las setas y los champiñones, el jugo y la nata.
Triturar fino.
Poner a punto de sal

Emplatado

Disponer en un plato hondo la crema.
Colocar en el centro la yema de huevo.
Poner alrededor la coliflor salteada.
Trazar a modo de cordón el módena trufado.
Colocar una par de láminas de espárrago verde y los germinados de remolachas.
Rematar con unas escamas de sal Maldón.

Gazpacho de espárragos verdes, langostino empanado y huevo de codorniz pochado

Sergio del Río

Hotel Monte Málaga
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 30 tapas

1 kg de espárragos trigueros (en su defecto, verdes)
1 l de agua
300 gr de miga de pan cateto
20 cc de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal
2 huevos duros

Para los langostinos empanados
30 langostinos
Pan tostado
Chips de ajo laminado
Almendras fritas
Bacón crujiente
30 huevos de codorniz

ELABORACIÓN

Blanquear en agua hirviendo los espárragos.
Colarlos y meterlos en agua helada.
Triturarlos con todos los ingredientes
Los langostinos empanados
Triturar el pan, los chips, las almendras y el bacón y obtener una especie de pan rallado.
Pelar los langostinos, dejándoles la última parte de la cola.
Saltear los langostinos ligeramente y pasarlos por el pan rallado. Reservar.
Pochar en agua hirviendo con un poco de vinagre los huevos de codorniz. La técnica consiste en hacer un remolino con una varilla en el agua y depositar el huevo en el centro del remolino. 20 segundos después, sacarlos y depositarlos en agua con hielo.
Emplatado
Disponer en un cuenco o vaso la cantidad deseada de gazpacho.
Colocar el langostino "empanado" y el huevo de codorniz
Decorar con cebollino o algún germinado.

Mar y montaña de chipirón y molleja de cordero, patatas y espárragos verdes

INGREDIENTES

Para 6 tapas

6 chipirones frescos y pequeños
300 gr de mollejas de cordero lechal
Para la patata
750 gr de patatas
100 gr de nata
c.s. de sal
c.s. de aceite de oliva virgen extra suave
c.s. de aceite de trufa (opcional)
Para el esparrago verde
150 gr de espárragos verdes no muy gruesos
70 gr de chalota
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de sal
c.s. de germinado de espárragos para la decoración

ELABORACIÓN

Limpiar los chipirones totalmente, cortar al medio y reservar, también los tentáculos.
Blanquear las mollejas en agua hirviendo y después pasarlas a hielo para desprender la telilla que las recubre. Reservar.
Saltear las los chipirones y las mollejas a fuego vivo.

La patata

Hacer las patatas al horno cubiertas de sal como si de un pescado a la sal se tratase, para obtener un puré de patatas más seco, sin agua.
Pelar en caliente (muy importante) y emulsionar en la Thermomix con el aceite y la nata.
Reservar.

El esparrago verde

Blanquear los espárragos pelados en agua con sal y, rápidamente, en agua con hielo.
Picar finamente el tallo de los espárragos. Reservar las puntas.
Cortar y rehogar la chalota.
Mezclar la chalota rehogada y los espárragos.

Emplatado

Disponer una quenelle de picada de espárragos y chalota en un pequeño plato hondo o cuenco.
Cubrir la quenelle con un poco de puré.
Colocar lo más estéticamente posible un trozo de molleja y un chipirón con la punta de esparrago.
Decorar con germinado de espárragos.

Queso de cabra malagueña, rabo de toro y castañas

INGREDIENTES

Para 6 tapas

Para la sopa de queso

200 gr de queso de cabra malagueña; 70 gr de cebolla dulce; 200 cc de agua o caldo de ave; c.s. de sal

Para el rollito de queso crujiente

300 gr de queso brie o similar; Pasta brick

Para el rollito de rabo de toro

1 kg de rabo de toro; Bresa de verduras y aromáticos para guisar el rabo (ajo, cebolla, zanahoria, puerro, laurel, pimienta, jengibre, anís estrellado, tomillo y romero); 1 l de vino tinto; 3 l de caldo; 250 gr de castañas pilongas; Pasta brick

Para el piquito artesano de castañas

100 gr de harina; 70 cc de agua; 1 pizca de levadura; 100 gr castañas en trocitos; 150 gr castañas ralladas; c.s. de sal; c.s. de cebollino y germinados para la decoración

ELABORACIÓN

La sopa de queso

Colocar todos los ingredientes en la Thermomix a 90º C y velocidad 1 durante 15 minutos. Después turbinar, colar y reservar. Poner a punto con la cebolla dulce y reservar.

El rollito de queso crujiente

Amasar los quesos. Cortar la pasta brick en 6 triángulos. Hacer los rollitos.

El rollito de rabo de toro

Guisar el rabo a la manera tradicional a la rondeña (con castañas) que va muy bien con la receta. Cuando este guisado y reposado, deshuesar y guardar en frio con peso. Cortar pequeños trozos y hacer rollitos iguales a los de queso, cortando la pasta en 6 triángulos.

El piquito artesano de castañas

Introducir todos los ingredientes, menos la castaña rallada, en la Thermomix con la mariposa. Amasar con la velocidad "espiga" 2 ó 3 minutos sin que coja mucha liga. Con las manos, hacer piquitos largos. Espolvorear con la castaña rallada. Disponer los piquitos en una bandeja y hornear a 180º C hasta que estén crujientes.

Emplatado

En un vaso de sidra bajo o similar poner dos dedos de la sopa de queso. Con un piquito ensartar un rollo de queso u otro de rabo de toro. Colocar el piquito sobre los bordes del vaso de forma que los rollitos queden dentro. Decorar con cebollino y germinados.

Papada ibérica, manzana y migas

INGREDIENTES

Para 30 tapas

Para la papada ibérica

2 papadas ibéricas; 1ramita de romero; 1hoja de laurel; pimienta negra en grano.

Para el puré de manzana

4 manzanas golden; 100 gr de mantequilla; 100 gr de azúcar; 1/4 de vaina de vainilla

Para las migas

300 gr de pan cateto; 2 unidades de dientes de ajo; 100 gr de chorizo tierno o grasa de papada; 1 cucharada de café de pimentón dulce; 1 rama de romero; 1 rama de tomillo

ELABORACIÓN

Papada ibérica

Introducir las papadas en bolsas de vacio con el tomillo, el laurel y la pimienta. Al guisar al vacío los aromaticos se potencian el doble, por eso especial atención a las especias, más vale que nos quedemos un poco cortos , si nos pasamos luego no se puede arreglar. Cocer en la roner a 75º C durante unas 15 horas. Cuando esté fría, cortarla en rectángulos de 3 x1 cm. Pinchar los rectángulos en una brocheta.

El puré de manzana

Descorazonar las manzanas. Meter en el interior un pegote de mantequilla y colmar con azúcar. Meter en el horno a 140º C durante 40 minutos. Limpiar y triturar solo la carne. Si se desea se le puede poner un poco de vainilla cuándo se esté triturando en la Thermomix.

Las migas

Picar el pan muy fino. Dorar los ajos y añadirle la grasa (el chorizo desmenuzado o la grasa de papada). Incorporar las migas, el pimentón, el romero y el tomillo. Comenzar a mover hasta que estén ligeramente doradas.

Emplatado

Disponer una cucharada de puré de manzana como base. Colocar encima la brocheta de papada, previamente marcada y emborrizada por las migas. Presentar lo más estéticamente posible unas hojitas de escarola. esparcir por encima unas escamas de sal Maldon.

Crestas de gallo guisadas con espuma de patatas

Víctor Taborda

Restaurante La Veranda
Hotel Villa Padierna
MARBELLA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para la espuma de patatas
600 gr de patata cocida
60 gr de aceite de oliva virgen extra
150 gr de nata
100 gr de agua de cocción

Para las crestas guisadas
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
c.s. de aceite de oliva virgen extra
1 lata de crestas de gallo confitadas de Cascajares
200 ml de caldo de pollo

ELABORACIÓN

La espuma de patatas
Cocer las patatas en agua hasta que estén bien tiernas.
Importante reservar el agua de la cocción.
Colocar las patatas en la Thermomix y hacer una crema.
Meter la crema en un sifón con dos cargas de gas.

Las crestas guisadas
Cortar la cebolla en brunoise, junto al ajo y pocharlo a fuego muy lento.
Agregar las crestas y el jugo de pollo.
Cocer a fuego muy lento hasta que la salsa esté reducida.
Rectificar de sal.

Emplatado
Calentar las crestas y disponerlas en un vaso o cuenco pequeño.
Verter la espuma templada de patata.
Colocar un crujiente de pan para darle un poco de textura y aceite de oliva virgen.

Ajoblanco de almendras con caballa marinada y setas de temporada

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para la leche de almendras
1.200 gr de almendras
1 l de agua mineral
Para el ajoblanco
800 gr de leche de almendras
1 diente de ajo blanqueado 3 veces
50 gr de aceite de girasol
c.s. de sal
c.s. de vinagre de jerez
Para la caballa marinada
2 caballas medianas de unos 200 gr
c.s. de sal gorda
Para las setas
100 gr de setas de temporada

ELABORACIÓN

La leche de almendras
Dejar macerar las almendras una tarde.
Hacer una pasta, pasándolas por la Thermomix y por la superbag (colador de tela muy fino) para obtener la leche de almendras. Reservar.
El ajoblanco
Pasar todos los ingredientes por la Thermomix durante tres minutos y colar.
Aliñar, poniendo a punto de sal y vinagre de jerez.
La caballa marinada
Deslomar las caballas. Poner los lomos a marinar 10 minutos en sal gorda.
Blanquear la piel para que, al comer, sea mucho más agradable al paladar. En agua hirviendo y con la ayuda de un caso, dar un baño a las caballas por el lado de la piel con papel de cocina por encima. Dependiendo del tamaño de las caballas, dar un baño o dos.
Las setas
Limpiar las setas y saltearlas ligeramente.
Emplatado
Cortar los lomos de caballas de unos 2 centímetros aproximadamente.
Saltear las setas muy brevemente.
Disponer a gusto las setas para decorar en el plato.
Encima de la caballa poner una quenelle de huevas de arenque.
El ajoblanco debe estar en nevera para en el momento de ser servido este bien frio.
Usar flores y germinados para decorar a gusto.

Espuma de parmesano con fina lámina de bacalao y polvo crujiente de avellanas

INGREDIENTES

Para 15 tapas

Para la espuma de parmesano
900 gr de nata
300 gr de tocineta ahumada
1 diente de ajo
300 gr de parmesano

Para el polvo de avellanas
200 gr de avellanas peladas
300 gr de azúcar
10 gr de café molido

Para el bacalao
500 gr de bacalao

ELABORACIÓN

Para la espuma de parmesano
Cortar la tocineta en dados.
Ponerlos a dorar suavemente y, cuando empiecen a dorar, agregar la nata.
Dejar cocer a fuego muy lento hasta reducir la nata a la mitad.
Agregar el parmesano rallado y dejar infusionar unos 15 minutos.

El polvo de avellanas
Tostar las avellanas Hacer con el azúcar un caramelo a seco.
Agregar las avellanas junto con el café al caramelo que previamente habiamos realizado, removiendo hasta que se forme una sola pieza.
Dejar enfriar.
Pasar por la Thermomix hasta hacer un polvo.

El bacalao
Cortar una pieza de unos 10 cm y congelar
Cortar en la máquina de embutidos como si fuera un carpaccio.

Emplatado
Poner la espuma templado en el plato.
Encima colocar una lamina de bacalao al gusto.
El polvo se utilizara para dar textura y decorar.

Envoltini de presa ibérica marinada con shiitake confitados y crema de jabugo

INGREDIENTES

Para 3 tapas

Para la presa ibérica
1 presa ibérica mediana
200 ml de salsa de soja
200 ml de aceite de jenjibre

Para las setas confitadas
100 gr de shiitake
100 gr de jengibre
c.s. de aceite de girasol
c.s. de sal

Para la crema de Jabugo
150 gr de caldo de jamón
150 gr de nata
150 gr grasa de Jabugo

Para el emplatado
c.s. de flores y hierbas

ELABORACIÓN

La presa ibérica
Limpiar la presa de la grasa exterior.
Unir la soja con el aceite y dejar marinar la presa durante media hora por cada lado.
Una vez marinada, marcar la presa a fuego fuerte durante unos diez segundos por cada lado.
Meter en el congelador.
Cortarla en la máquina de embutidos.

Las setas confitadas
Llevar el aceite a unos 80º C junto con los shiitakes y dejarlo por espacio de 1 hora.

La crema de Jabugo
Poner el caldo de jamón con la nata al fuego.
Incorporar el aceite poco a poco para montarlo con la ayuda del túrmix.

Emplatar
Cortar la presa en finas láminas, colocando una encima de otra.
Poner en el centro hierbas, previamente aliñadas.
Situar los shitakes, igualmente, para decorar el plato.
Dibujar con la crema de Jabugo unas líneas a gusto.
Disponer encima de la presa más hierbas, previamente aliñadas.

Morrillo de pez espada en manteca *colorá*

Willie Orellana

Restaurante Uvedoble
MÁLAGA

INGREDIENTES

Para 10 tapas

300 gr de morrillo de pez espada
500 gr de manteca ibérica
50 gr de pimentón dulce
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 cucharada de orégano
1 cucharada de vinagre
2 tomates
Medio vaso de agua
Una cucharada de aceite de oliva virgen extra
4 rebanadas de pan

ELABORACIÓN

Poner el morrillo a macerar con el ajo, el laurel, el pimentón, el vinagre, el orégano y el agua durante 36 horas en un bol en el frigorífico.
Transcurrido el tiempo, freírlo en la manteca durante cinco minutos.
Dejar enfriar.
Rallar el tomate y ponerlo a punto de aceite y sal.
Cortar el pan en rebanadas alargadas y hornearlo.

Emplatar
Colocar sobre la rebanada de pan tostado una porción de tomate rallado.
Disponer encima el morrillo y tapar con otra rebanada.

Templado de bacalao con alioli de piquillo

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para el bacalao
500 gr de lomo de bacalao al punto de sal
2 patatas medianas
1 cucharada de sal de ajo

Para el alioli de piquillo
1 diente de ajo
50 gr de huevo pasteurizado
150 gr de aceite de girasol
50 gr de pimientos del piquillo
c.s. de sal

Para la sal de ajo
200 gr ajo pelado
500 gr aceite de oliva virgen extra
c.s. de agua

ELABORACIÓN

El bacalao
Trocear el bacalao en porciones de 50 gramos.
Envolver las patatas en film y meterlas en el microondas durante unos 7 minutos. Sacar y dejar enfriar.

El alioli de piquillo
Realizar una mahonesa normal a la que se le agregan un ajo y los pimientos al final. Reservar.

La sal de ajo
Meter los ajos pelados en agua bien cubiertos y turbinarlos con la batidora. Escurrirlo muy bien. Freírlo en una sartén con abundante aceite sin dejar de mover con ayuda de una varilla. Cuando estén dorados, escurrirlo y colocarlo sobre papel secante para eliminar el exceso de aceite.

Emplatado
Marcar en plancha las patatas previamente cortadas en rodajas anchas y el bacalao vuelta y vuelta.
Disponer en el plato la rodaja de patata y encima el bacalao.
Napar con una cucharada de alioli.
Terminar con la sal de ajo.
Puede decorarse con micromezclum, aceite verde o cebollino.

Taco de atún rojo con emulsión de coliflor

INGREDIENTES

Para 10 tapas

500 gr de atún rojo
1/2 coliflor
100 gr mantequilla
100 ml aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
1 cucharada de vinagre de jerez
c.s. de sal
c.s. de sal Maldon

ELABORACIÓN

Limpiar la coliflor de hojas y trocear.
Cocerla en agua hasta que esté tierna. Escurrir.
Emulsionar la coliflor con la mantequilla. Dar el punto de sal y reservar.
Picar el ajo y freírlo en el aceite.
Cuando esté dorado, agregarle el vinagre y dejarlo enfriar.
Racionar el atún en tacos de 50 gramos.
Marcarlos en la plancha. Reservar.

Emplatado

Introducir el atún en el horno precalentado a 200º C un minuto.
Mientras, calentar la emulsión.
Disponer en un plato la coliflor, encima el taco de atún.
Napar con el refrito y unas escamas de sal.

Sopa de chocolate blanco con bizcocho de pistacho y granizado de fruta de la pasión

INGREDIENTES

Para 10 tapas

Para la sopa
200 ml de nata
150 gr de cobertura blanca
50 ml de leche
1 yogurt natural

Para el bizcocho
150 gr de harina almendras
100 gr de carne de pistacho
100 gr de mantequilla
5 huevos
80 gr de azúcar

Para el granizado
5 piezas de fruta de la pasión
c.s. de azúcar
c.s. de agua

ELABORACIÓN

La sopa
Poner todos los ingredientes menos el yogurt en un cuenco.
Colocarlo al baño maría e ir removiéndolo hasta que la cobertura se derrita.
Retirar y dejar enfriar.
Cuando se enfríe, añadir el yogurt y reservar.

El bizcocho
Triturar los pistachos y mezclarlos con la harina de almendras.
Montar los huevos con el azúcar al baño maría.
Agregar los frutos secos molidos y la mantequilla derretida. Mezclar bien.
Poner en un molde en el horno a 180º C durante 15 minutos.

El granizado
Sacar la pulpa de la fruta y la ponerla con el agua y el azúcar.
Hervir durante 5 minutos y pasar por el chino.
Congelar.

Emplatado
Poner la sopa en la base de un vaso.
Colocar una tira del bizcocho y encima el granizado.

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.

Glosario de términos orientales

Daikon. Rábano japonés de carne blanca *(Raphanus sativus)*.

Goma wakame. Ensalada que lleva como ingrediente principal el alga wakame, aliñada con especias picantes.

Gyoza. Buñuelo o empanadilla.

Mirin. Condimento tradicional de la cocina japonesa de sabor algo dulce, elaborado a partir de vino de arroz bajo en alcohol.

Miso. Término japonés que significa "fuente de sabor". Es una pasta elaborada a partir de la soja fermentada y sal marina.

Nitsuke. Cocinado a fuego lento en un liquido, normalmente en salsa de soja.

Sakura Mix. Nombre comercial de micro vegetales frescos comestibles.

Packchoi o pak choi *(Brassicca chinensis)*. Verdura oriental de aspecto parecido a la acelga de la familia de las coles chinas.

Usukichi. Salsa suave de soja de color dorado que se obtiene de la fermentación breve de granos de soja entre otros y sal.

Sansho. Pimienta japonesa.

CELIA JIMÉNEZ
CHARO CARMO

CARLOS **jiménez**
615610628
diseñoGRÁFICO

tapeaRte andalucía 2011

Producto, tradición y creatividad de la tapa andaluza