



Andalucía
recrea
Andalucía

maestros del sabor mediterráneo

creatividad

Tapas de siempre

{ ? }

!!! GASTrobar ???

VANGUARDIA

EXCELENCIA

* Calidad, sencillez y hedonismo

COCINA de ELABORACIÓN

concepto

Taberna evolucionada

Invento

* SABOR

Respeto al producto

emoción



Experiencia

Libertad

diferente y único

!!! GASTrobar !!!

+

Londres en tu calle

Nueva visión

!!! GASTrobar !!! REINVENCIÓN

gastronómica

!!! GASTrobar !!!



TAPAS

*

COCINA ACTUALIZADA



STAFF



Editado por

LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Consejo editorial

LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador

D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón

Dña. Mariella Cingolani Coronel

Dña. Isabel Peralta Fuentes

D. Esteban Yáñez Mira

D. Francisco José Manrique de Lara Quiros

D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero

Dña. María Luisa Hurtado Urdiain

Complejo Agroalimentario Hacienda de Quinto

C/Viña, s/n. 41089 Montequinto - Dos Hermanas (Sevilla)

Tlf: +34 954 23 48 49

Fax: +34 954 62 32 06

info@landaluz.es

www.landaluz.es

www.andaluciacocina.com

Asesoría, Coordinación y Secretaría Técnica

Eva Román

C/Capitán Viguerras, 24 bajo

41004 Sevilla

+34 954 091 981

+34 954 091 920

COORDINACIÓN, PRODUCCIÓN EDITORIAL Y ELABORACIÓN DE TEXTOS.



DISEÑO Y MAQUETACIÓN.
ROCÍO MANTECA MEDINA
GLOBALPRESS
TIF.: +34 634 53 69 11
ROCIO@GLOBALPRESS.ES

FOTOGRAFÍAS: MANOLO MANOSALBAS
WWW.MANOSALBAS.COM

IMPRIME: J. DE HARO ARTES GRÁFICAS
+34 954 180 010
JDEHARO@JDEHARO.COM
WWW.JDEHARO.COM

ESTE LIBRO HA SIDO PATROCINADO POR LA FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR Y HA SIDO EDITADO CON LA COLABORACIÓN DE GM CASH, LA ACADEMIA ANDALUZA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO, Y LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.

QUEREMOS DAR LAS GRACIAS A:
FERNANDO HUIDOBRO REIN.
A CLARA HORAN-ALDEGUNDE-MANTECA, MI INSPIRACIÓN.
Y A TODOS LOS PROTAGONISTAS, COCINEROS Y EMPRESAS QUE HAN PARTICIPADO EN ESTE PROYECTO, POR SU PACIENCIA Y AMABILIDAD.

Depósito Legal: SE 1586-2017



ÍNDICE

08 PRESIDENTE DE LANDALUZ. ÁLVARO GUILLÉN BENJUMEA

12 CONSEJERO DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL. RODRIGO SÁNCHEZ HARO

14 PRESIDENTE DE CAJA RURAL DEL SUR. JOSÉ LUIS GARCÍA-PALACIOS ÁLVAREZ

16 DIRECTOR REGIONAL DE ANDALUCÍA GRUPO MIQUEL. GM CASH. ANTONIO COLSA SALIETO

20 LANDALUZ.
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL ALIMENTOS DE ANDALUCÍA



22 PRÓLOGO.
FERNANDO HUIDOBRO REIN

BACK TAPAS BAR & RESTAURANT. UBAGO
RECETA: LÁMINAS de salmón ahumado en flor
de UBAGO con pipirrana cítrica de alcachofas.

26

32

BESANA. ARTESANOS MI NIÑO
RECETA: Sevilla.

CANABOTA. JOSÉ ESTÉVEZ, S.A.

RECETA: Cañabota en amarillo con La Guita.

36

DMERCAO. DOMINGO DEL PALACIO, S.A.

RECETA: TERRINA de pluma ibérica y Jamón de Bellota DOMPAL,
pipil de ibérico, raviolis de tocino con melón y migas de ajo.

42

46

EL DISPARATE. YBARRA-ACEITE DE COCO
RECETA: CORVINA con casse de verduras
ecológicas salteadas en Aceite de Coco
Ecológico YBARRA y tamari.

EL ENVERO. PATATAS FRITAS MARIBEL, S.L.
RECETA: Croquetas huecas de jamón ibérico
y Patatas Fritas MARIBEL.

52

{ 6 }

56

LA AZOTEA. LA ESPAÑOLA

RECETA: Caballa o melva soasada sobre extrablanco de AOVE La Española, mojo de sus espinas, pipirrana y helado de Aceite La Española.

62

LA BARRA DEL CAMPERO. BODEGAS BARBADILLO

RECETA: BARBADILLO y ensalada templada de atún en escabeche dulce con quinoa tricolor.

7

LA CARBONÁ. VINAGRES DE YEMA

RECETA: LOMO de merluza de pincho al vapor de VINAGRES DE YEMA.

66

72

LA COSMOPOLITA. CRUZCAMPO

RECETA: Quisquillas atemperadas con mayonesa AOVE con Cerveza CRUZCAMPO.

LA CURIOSIDAD DE MAURO. YBARRA-SALSA GAUCHA

RECETA: Canelón de presa ibérica relleno de cremoso de Salsa Gaucha YBARRA y berenjena asada.

76

82

LALOLA. CAMPO RICO

RECETA: Rollos de Rabitos de cerdo y Pisto CAMPO RICO.

86

LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR. GRUPO LUIS CABALLERO

RECETA: Ajoblanco marino con gambas y salazones, maridado con FINO La INA.

92

LOS BALTAZARES. PANADERÍA OBANDO

RECETA: Crujiente de salmón con tartar asiático y Regañás OBANDO.

OVEJAS NEGRAS. CRUZCAMPO GRAN RESERVA

RECETA: Alitas glaseadas en salsa tandoori con ensalada de cebada y CRUZCAMPO GRAN RESERVA.

96

102

PULO CHTUP CHTUP. INÉS ROSALES.

RECETA: Croqueta ???

TRADEVO. HACIENDA GUZMÁN

RECETA: Atún rojo macerado sobre salmorejo de tomate amarillo y granizado de pepino y lima con AOVE HG.

106

TRAGALDABAS. ANDALUZA DE SALES

RECETA: Pulpo, patata, salpicón, huevo y Sal CHALUPA, Pack MIX HALOS SELECTION.

112

116

TRAGATÁ. POSTRES MONTERO

RECETA: Crema de Tocinillo de Cielo de POSTRES MONTERO, granizado de hierbas, frambuesas y caramelos de RON.

122

12 TAPAS. ARROZÚA S.C.A.

RECETA: Praliné de ARROZ DOÑA ANA y cangrejos de río.

ReCreando ANDALUCÍA

UNA

vez más, y ya van siete, celebramos una nueva edición de Andalucía Cocina. La sociedad andaluza se encuentra en un proceso de reinención y de innovación en su forma de entender su entorno y, por supuesto, la cocina, y eso es lo que refleja esta nueva colección de recetas que fija su foco en los gastrobares.

Durante los últimos años hemos podido contemplar una explosión de nuevos espacios donde la gastronomía ha ocupado un protagonismo fundamental, basando su éxito en la constante apuesta por ofrecer nuevos conceptos, pero siempre con el mismo origen, la calidad de los alimentos andaluces.

Y es que Andalucía ha sido y es cuna de grandes cocineros que se han criado rodeados de fogones, donde la esencia de nuestra tierra ha sido el actor principal en la elaboración de una cocina tradicional, y donde la innovación está reclamando una presencia que hace que nuestra gastronomía se encuentre a la vanguardia culinaria del país.

Desde luego, Andalucía Cocina no podría ser la realidad que hoy en día es sin la colaboración e implicación de las entidades que ya son parte de este proyecto y a las que, desde aquí, me gustaría agradecer su constante participación en la vida de LANDALUZ:

A la Fundación Caja Rural del Sur, entidad a la que nos unen más de 15 años a la hora de poner en valor los productos andaluces y la promoción de nuestras empresas.

A la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, en la figura de su consejero, Rodrigo Sánchez Haro, como representante de un excelente equipo de profesionales. Nuestra vinculación con la Consejería ha sido constante durante los últimos años y seguiremos trabajando de forma conjunta para alcanzar el mayor éxito para un sector, el de la agroindustria andaluza, que necesita de la colaboración público-privada para seguir creciendo.

A GM Cash, eslabón fundamental entre nuestras empresas asociadas y los mejores profesionales del canal HORRECA, que saben que esta insignia es un referente a la hora de aunar calidad y servicio y, por supuesto, a las personas que forman parte de este grupo.

Por último, especial mención y agradecimiento a la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, que continúan con su incansable labor a la hora de reivindicar un modo de sentir los sabores de Andalucía. Impecable el trabajo de Fernando Huidobro y de la academia.

Sin duda, esta nueva edición de Andalucía Cocina no hace sino refrendarnos más en la idea de que debemos evolucionar con el mundo y que tenemos un horizonte esperanzador basado, principalmente, en la calidad de lo que sabemos hacer.

@AlvaGuillen



Presidente de LANDALUZ,
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía.
Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.



Álvaro Guillén Benjumea



Asociación Empresarial
Alimentos de Andalucía

LANDALUZ


Saboreando
lo mejor de
Andalucía



Dirección: C/ Viena s/n. Hacienda de Quintos, 41089 Dos Hermanas, Sevilla
Mail: info@landaluz.es | Teléfono: 954 23 48 49 | Web: www.landaluz.es



Yo lo
CERTIFICO

Los productos con Calidad Certificada
son el sabor de  Andalucía



JUNTA DE ANDALUCIA





El camino a seguir

ES una gran satisfacción ver la trayectoria y la gran labor desempeñada por la Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía, LANDALUZ, en la promoción y difusión de los alimentos de nuestra tierra. Un colectivo de empresas del sector agroalimentario andaluz que ha apostado por producir alimentos de calidad, la promoción comercial y el desarrollo de acciones conjuntas para la conquista de los más exigentes mercados nacionales e internacionales.

Esta actividad promocional es fundamental para nuestro sector agroalimentario. Por ello, LANDALUZ ha contado a lo largo de más de dos décadas con el apoyo de la Consejería de Agricultura Pesca y Desarrollo Rural para la promoción de los productos andaluces. De este modo, se ha alcanzado mayor valor añadido en nuestros productos, especialmente en aquellos elaborados con distintivos y denominaciones de calidad.

Este es el camino en el que todos debemos seguir esforzándonos: en el de dar a conocer los productos de calidad del sector agroalimentario andaluz. Una actividad clave que, con el empuje

de una gastronomía cada vez más reconocida y valorada internacionalmente, contribuye a desarrollar todo el potencial de nuestro sector agroalimentario y su fortaleza como motor económico de Andalucía.

En este sentido, esta labor de difusión y promoción, que es un compromiso en el que se han involucrado numerosos andaluces, productores, transformadores, distribuidores y comercializadores, queda reflejada en el libro que tiene en sus manos, una obra que es, sin duda, un reconocimiento a nuestra diversidad gastronómica, capacidad de innovación, historia y cultura culinaria, de la mano de los más destacados chefs.

Un año más, el proyecto editorial de Andalucía Cocina evidencia a través de la gastronomía la búsqueda de la calidad, de la excelencia y de la cooperación entre empresas y restauradores para sacar lo mejor de cada producto, llevando la cocina andaluza y sus productos a los más exigentes paladares.



CONSEJERO de Agricultura, Pesca y
Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.



POR tanto, quiero animarles a deleitarse con esta nueva edición, donde no sólo disfrutarán de la experiencia sensorial de nuestros alimentos, sino también con la elaboración de los platos, que son una apetitosa muestra del patrimonio gastronómico andaluz.



PortalJunta

RODRIGO SÁNCHEZ HARO





GASTROBARES e INNOVACIÓN

ESCRIBIR de INNOVACIÓN EN LA COCINA ANDALUZA, O SOBRE EL ESPÍRITU DEL GASTROBAR EN LA MISMA, ES COMO HACERLO DE MODA EN EL PROPIO PARÍS. ANDALUCÍA ENTERA ES GASTROBAR, ES PURA INNOVACIÓN!

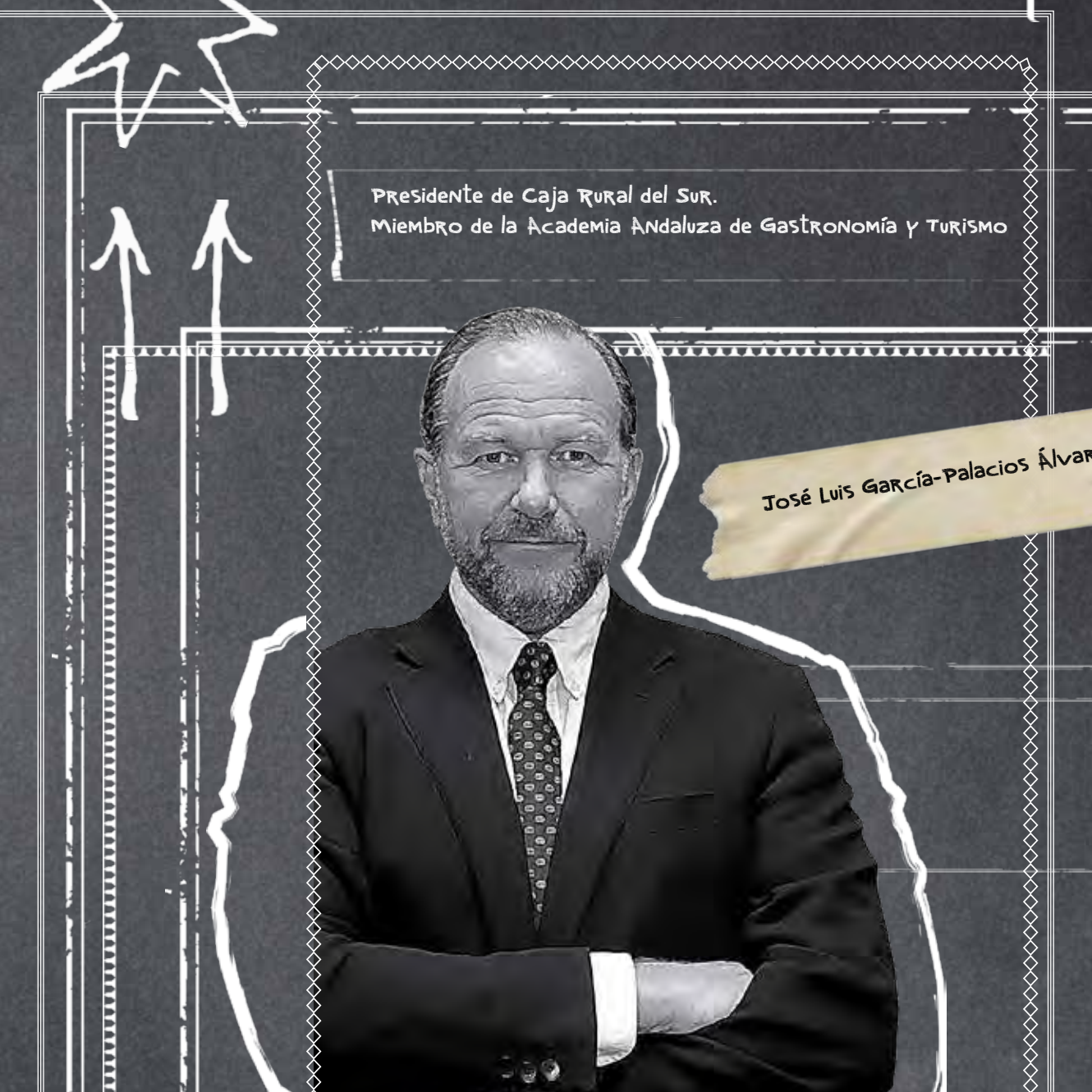
Desde cualquier rincón gastronómico de nuestra deliciosa región, el concepto de Gastrobar ha sido intrínseco en el proceso culinario y en el trato a los comensales, en todos sus aspectos, desde el más familiar y sencillo servicio, hasta la mejor expresión del trato exquisito de los productos para el más exigente de los paladares.

En todo establecimiento que se precie -algo que en Andalucía se cuenta por decenas de miles-, la búsqueda de la mayor satisfacción de aquel que espera en la mesa o que simplemente se apoya en la barra ha sido y es una constante. Hasta tal punto que nuestra gastronomía ha sido siempre y es una referencia mundial. La extraordinaria calidad y variedad, el exclusivo origen y la riquísima imaginación de nuestros cocineros, han dado como fruto procesos innovadores en todos los aspectos de difícil parangón.

Y todo esto no debe reducirse a la aplicación de la cocina molecular en nuestras sopas frías de devoción mundial, ni siquiera el aplicar las técnicas más novedosas a nuestros más consolidados guisos históricos, conclusión del mestizaje de siglos y procedentes de más allá de los mares, se trata de seguir sorprendiendo a todo interesado en tener una experiencia religiosa a través de la excelencia de nuestra insigne cocina. De ser capaces de permitir que desde que el "HOMMO GASTRONNOMO" pulula por nuestro territorio se sienta un ser especial cuando recorre las innumerables rutas que discurren por nuestra geografía.

Precisamente esa aspiración a una cultura de mayor cualificación gastronómica es el objetivo vital de la propia AAGYT, a la cual la Fundación de la Caja Rural del Sur presta su apoyo y respaldo para difundir el conocimiento y admiración que la cocina andaluza ya ostenta por méritos propios. Larga vida al Gastrobar, auténticos templos del disfrute. Y demos la bienvenida a toda innovación culinaria, es buena muestra de una excelente evolución cultural.





Presidente de Caja Rural del Sur.
Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

José Luis García-Palacios Álvarez

Reinventando la TAPA

Según indica su definición, el **Gastrobar** es un establecimiento de restauración clasificado como bar, que sirve, en barra o mesa, bebidas y tapas o raciones de autor entendidas éstas como las elaboradas empleando los mejores ingredientes, altas técnicas de cocina y presentadas de forma innovadora a un precio asequible. El término lo utilizó por primera vez en 2008 el crítico gastronómico José Carlos Capel y desde entonces este concepto ha pasado a ser todo un fenómeno de la gastronomía española que ha sabido evolucionar y reinventar el concepto clásico de la TAPA.

Director Regional de Andalucía Grupo Miquel.
GM Cash

Antonio Colsa Salieta



Andalucía no ha sido una excepción y en los últimos años ha vivido una proliferación de gastrobares que han sido capaces de modernizar la cultura andaluza del tapeo. Muestra de ello es este libro, que recoge algunos de los mejores gastrobares de nuestra tierra, aunque por espacio son muchos los que han tenido que quedar fuera.

En Andalucía tenemos de las mejores materias primas del Estado, que son en la actualidad mundialmente conocidas gracias también al gran nivel de nuestros jóvenes cocineros. En una situación donde se hacía difícil realizar inversiones importantes, un gran número de jóvenes, muchos de ellos formados en las escuelas de hostelería andaluzas y después de haber realizado prácticas en diversos restaurantes de prestigio, se han decidido por desarrollar modelos de negocios donde han sido capaces de crear nuevos conceptos de cocina y democratizar la alta cocina ofreciéndola en formato tapa para el deleite y disfrute de todos los que amamos la gastronomía.

Es una realidad que todo este movimiento y auge de estos conceptos han hecho posible que la cocina andaluza tenga seña de identidad propia, mimando los productos y la zona donde se producen. Y es en este aspecto donde resulta de vital relevancia el trabajo que realiza día a día LANDALUZ, apoyando, impulsando y dando

a conocer la calidad y variedad de la industria agroalimentaria de Andalucía, con productos como aceites, vinos, atún, caballa, guisantes, fresas, jamón y un largo sinfín de productos de primera calidad que ofrece esta tierra.

Desde Gmcash, la enseña de cash&carry de Grupo Miquel, también reafirmamos nuestra apuesta por los restauradores andaluces y la gastronomía de la zona. Muestra de ello son nuestros 10 años de colaboración con la labor de LANDALUZ, así como nuestro trabajo para ser un referente para los restauradores andaluces, potenciando, impulsando y mejorando los servicios en nuestros centros de cash&carry, Gmcash. Uno de nuestros puntos claves es la apuesta por la regionalización con la adaptación a cada zona, incorporando a los surtidos las referencias de proximidad más relevantes, como estamos haciendo en los últimos años en Andalucía.

Espero que todos los que leáis este libro sintáis la misma pasión que tenemos LANDALUZ, Gmcash y yo mismo por los productos y gastronomía andaluces y que juntos disfrutemos de la pasión que esta nueva generación de jóvenes cocineros nos está ofreciendo, llevando los productos de Andalucía a la excelencia.

@grupomiquel






El cash de los profesionales de la HOSTELERÍA y el COMERCIO

LOS MEJORES PRECIOS sin perder
el buen gusto

DETRÁS UN BUEN NEGOCIO

www.gmcash.es | Tel (+34) 900 300 097 |  @grosmecat

GM
cash

LANDALUZ

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL ALIMENTOS DE ANDALUCÍA, vuelve a recorrer lo mejor de los fogones de Andalucía en un paso más dentro de su proyecto gastronómico estrella, Andalucía Cocina.

DENTRO de las líneas estratégicas que marcan el camino de LANDALUZ, la promoción de los productos andaluces entre el canal HORECA es fundamental, ya que son los profesionales de este sector los encargados de llevar el producto elaborado al paladar de los más exigentes.

SIN duda, este proyecto culinario, sumado a las promociones con las cadenas de distribución y la consolidación de mercados internacionales, hacen que LANDALUZ no sólo sea una referencia a nivel institucional, sino una gran herramienta de apoyo promocional para las marcas andaluzas que tienen entre sus objetivos continuar creciendo y conquistando mercados.

MÁS de 4.000 millones de euros de facturación, agrupada entre las más de cien empresas que forman parte de este proyecto, convierten a LANDALUZ en la punta de lanza de una industria fundamental para el desarrollo económico de Andalucía, siendo muy significativo que se mantenga una tendencia al alza como la vivida en los últimos tiempos.



Y es que, si por algo es reconocida nuestra tierra, es por la calidad de nuestros productos, lo que ha llevado a Andalucía a convertirse en la principal región en materia de exportación alimentaria de España, suponiendo cerca del 30% del total de la venta al exterior nacional.

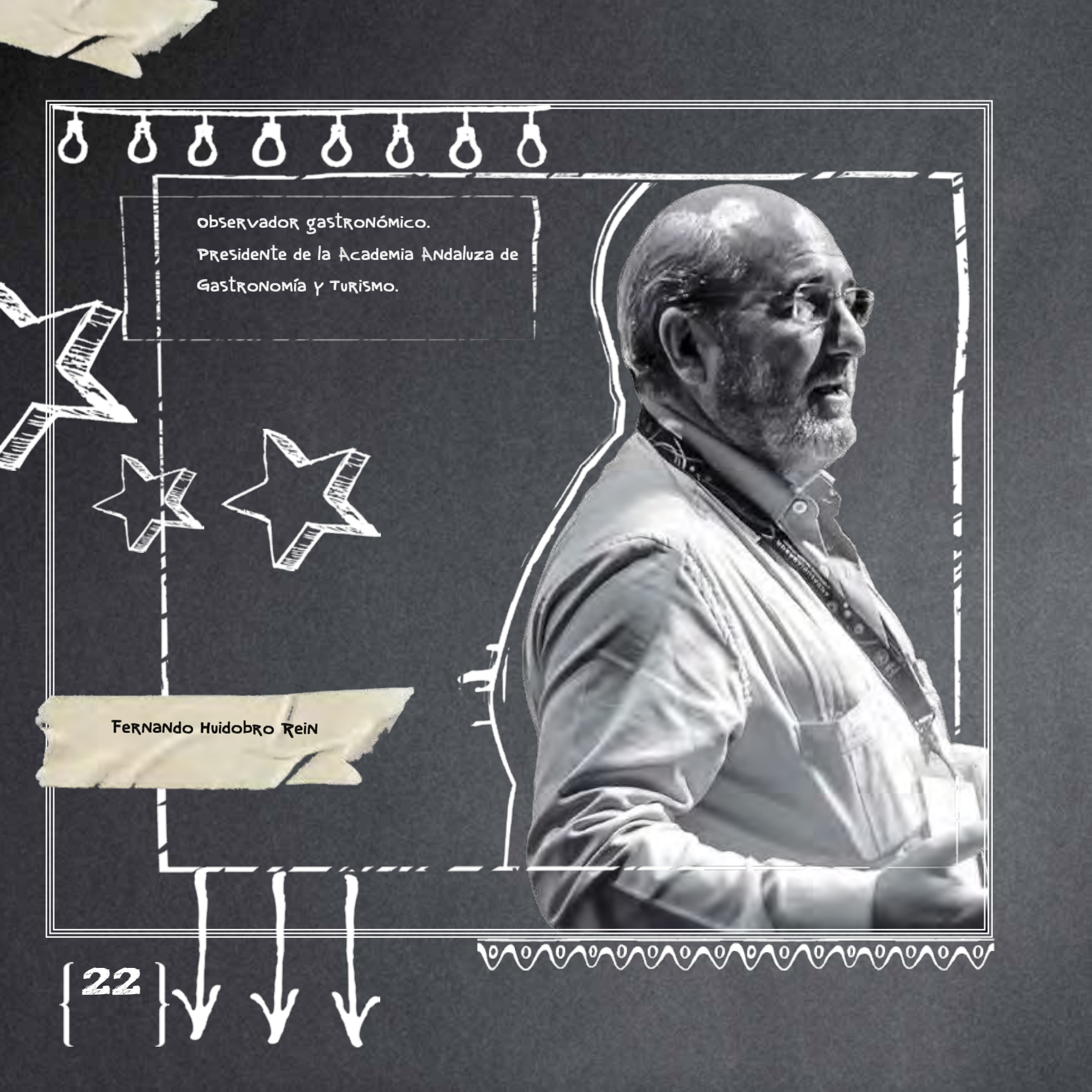
Especial relevancia ha tomado durante estos años la iniciativa solidaria Andaluces Compartiendo, puesta en marcha por LANDALUZ y Fundación Cajazol, a través de la cual se ha podido ayudar a más de 75.000 familias mediante la donación de más de 1.650.000 kilos de alimentos. En este proyecto es fundamental la implicación de las marcas, así como de las entidades sociales que participan del mismo.

POR lo tanto, LANDALUZ agradece la estrecha colaboración de las empresas asociadas en la puesta en marcha de los proyectos promocionales que han servido para afianzar a nuestros alimentos como referentes en el mercado nacional e internacional.



@andaluciacocina





observador gastronómico.
Presidente de la Academia Andaluza de
Gastronomía y Turismo.

FERNANDO HUIDOBRO REIN



Gastrobar, ese extraño palabro

Apareció de la nada y ante todos nosotros para hacer frente a una necesidad de nominar y diferenciar a los bares de reciente apertura que hacían cocina modernista de la pista. Creo que fue Capel quien lo sacó de su ancha manga de buen crítico gastronómico. Pero no crean que tuvo una fácil niñez, no. Fue repudiado por muchos y denostado por otros, pero mal que bien el rótulo fue haciéndose grande e incluso luminoso e importante, y hoy día todo foodie que se precie sabe perfectamente lo que es un Gastrobar.

Porque lo cierto es que ha terminado respondiendo a una, díganoslo así, nueva realidad del sector de la hostelería. Son o dícese de aquellos locales de restauración que, manteniendo un formato informal y, usualmente, con barra, provienen de los bares de toda la vida, pues bares siguen siendo, pero basan su oferta de comida en una cocina moderna derivada de la vanguardia, que ponen al día el tapeo más convencional, que más que ser de tapeo son de picoteo compartido, que dan vinos por copas, que son libres para recrear lo tradicional y para fusionar la española con otras cocinas foráneas (si son asiáticas o iberoamericanas mejor), que gastan productos nuevos y salsas no consuetudinarias, que ponen delantales estilísticamente estrosos a sus camareros, quienes te hablan de tú mientras te

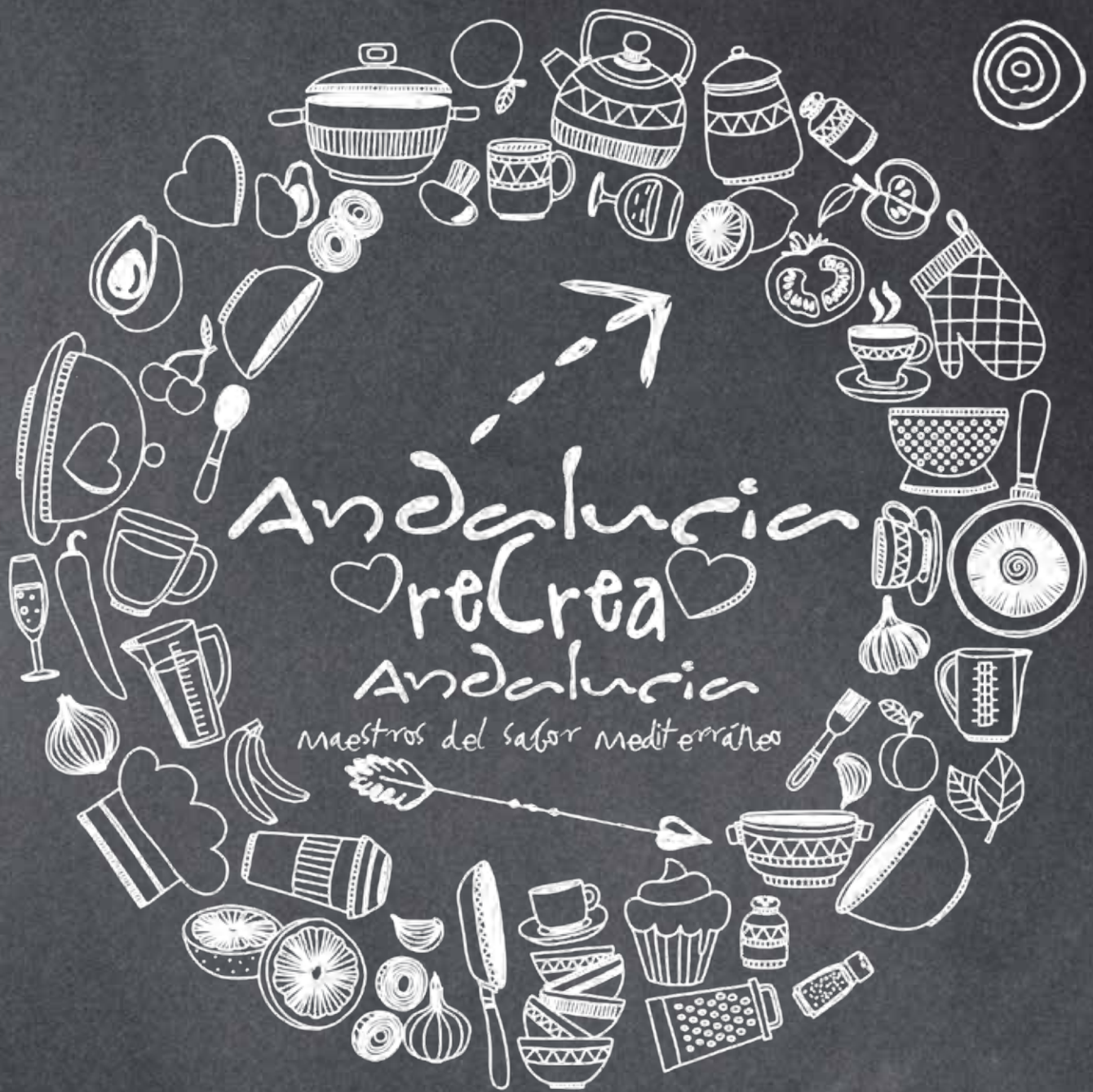
dan largas explicaciones de lo que el plato, al parecer, no evidencia, pero que ya no cantan de viva voz y memoria sus glorias.

Son bares de decoración actual y materiales de moda, funcionales y limpios, cuidados también en sus cocinas que, muchas veces, son vistas y abiertas al ojo del cliente, lo que, en principio, es una garantía adicional para éste.

Son, en serio, mejores bares, camino del restaurante sin llegar a serlo. Son, sinceramente, una realidad mejor de nuestra hostelería. Una oportunidad de mejora, de aprendizaje y formación en esta dura pero gratificante carrera del saber comer en la que los españolitos de a pie estamos inmersos y, aún, a pocos pasos de la salida y muchas ingestas de la meta.

A este nuevo libro asoman unos pocos de ellos: dignos, altivos, gustosos, jóvenes, fuertes y atrevidos. Démosles la bienvenida porque ellos han rebautizado nuestros bares y seguirán en ello, quizás, hasta que todos vuelvan a ser uno sólo: simplemente bares. La bendición de nuestras vidas andaluzas.

@ftuidobroRein



Andalucía
♥ reCrea ♥
Andalucía

maestros del sabor mediterráneo



{ 26 }

El salmón de UBAGO destaca por su aroma, muy equilibrado por el ahumado y por el sabor de la grasa, con un contraste muy peculiar y con una textura perfecta.





Back tapas hace una cocina andaluza, cocina popular pero con matices de alta cocina, lo que llamaríamos cocina de vanguardia, tanto por la técnica y por el emplatado como por el restaurante en sí. Nuestro establecimiento tiene una parte con una barra para coctelería y tapas, para comer de pie de manera casual e informal, muy típico de Andalucía, y también tenemos un salón pero sin el protocolo de un restaurante de mantel.

Nos hace únicos nuestra visión vanguardista de los platos del recetario andaluz, cambiados y actualizados por nuestra manera de entender la cocina andaluza, todo ello combinado con una carta de vinos andaluces poco conocidos, muy diferentes a los que puedes encontrar en cualquier sitio: vinos de Andalucía pero de unas bodegas muy pequeñas.

Para mí un Gastrobar es la cocina actualizada. La tapa, que es nuestra seña de identidad, pero actual, con un buen producto y de kilómetro 0, todo de alrededor y con una carta muy cambiante. En Back cambiamos la carta cada tres meses, pero a diario ofrecemos al cliente cinco platos fuera de carta, que son platos de kilómetro 0, de Marbella, del Valle de Guadalhorce, del mar, de la montaña... todo lo tenemos cerquita.



Chef David Olivas

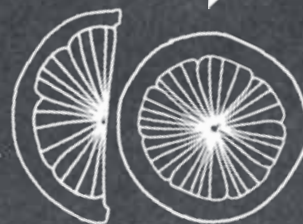
UBAGO

UBAGO lleva más de 80 años de actividad ininterrumpida en la transformación de productos del mar, especialistas en conservas de pescado, ahumados y salazones.

Sus productos están elaborados con las mejores materias primas, siguiendo estrictos controles de calidad y trazabilidad, siempre respetando el medio ambiente, para ofrecer un producto con la máxima garantía de frescura, sabor y valores nutricionales íntegros.

www.ubagogroup.com

LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO EN FLOR DE UBAGO CON PIPIRRANA CÍTRICA DE ALCACHOFAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el salmón ahumado
200 g de Salmón ahumado
UBAGO

Para la picada de pipirrana
100 g de tomate roma
50 g de pimiento rojo
30 g de cebolla roja
60 ml de AOVE
Sal c.s.
10 ml de vinagre de Jerez

Para las alcachofas confitadas
300 g de alcachofas tiernas
400 ml de AOVE

Para la mousse de tomate salado
200 ml de agua de vegetación del tomate
100 ml de aceite de confitar las alcachofas
2 Colas de gelatina
2 Cargas de sifón
1 und Sifón

Para la pipirrana cítrica
200 g de alcachofas confitadas
50 g de tomate verde
25 g de cebolla
40 g de zumo de lima
Sal c.s.
5 g de dashi no moto en polvo
Pimienta negra molida c.s.
5 g de zumo de jengibre

ELABORACIÓN

Colocaremos las láminas de salmón ahumado UBAGO encima de la tabla de trabajo, siempre una al lado de la otra. Enrollamos y damos forma de flor. Reservamos en nevera.

Cogeremos el tomate, el pimiento rojo y la cebolla y la cortaremos muy fina, aliñamos con el aceite y el vinagre y terminamos con la sal. Mezclamos.

Con la ayuda de una puntilla quitamos a las alcachofas las hojas más duras y su tronco. Colocamos una olla con el AOVE y metemos dentro las alcachofas. Colocamos al fuego mínimo durante 1 hora.

Escurrimos.

Meteremos las alcachofas, previamente confitadas en AOVE, en un recipiente con todos los ingredientes y haremos una sopa cremosa. Pasaremos por un chino fino y mantendremos en la cámara bien fría.

Pondremos las colas de gelatina en agua fría para hidratarlas. En un cazo colocaremos 50 ml de agua de vegetación del tomate y calentaremos hasta 60° C. Retiramos del fuego y añadimos las colas de gelatina, diluimos bien y mezclamos con la otra parte del agua. Reservamos en nevera 30 minutos.

Pasado este tiempo, añadimos el aceite y emulsionamos. Metemos dentro del sifón, colocamos las dos cargas y reservamos en nevera.

EMPLATADO

En la base del plato hondo colocamos la picada de pipirrana, encima pondremos la flor de salmón ahumado, al lado colocaremos puntos de la mousse de tomate y terminaremos con la sopa fría de pipirrana de alcachofas.





Hemos combinado el salmón de UBAGO con una pipirrana cítrica, porque pensamos que a la grasa y al ahumado les iba muy bien el toque cítrico y fresco que resaltara y que a la vez acompañase.





AHUMADOS UBAGO
Sumérgete en un mar de sabor

**Al buen comer
le hacemos un guiño
con**

Artesanos

Mi Niño



artesanosminiño.com

678 78 30 00

Calle Ebanistería, 4, 41210 Guillena, Sevilla

BESANA. Útrera. Sevilla

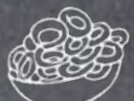


{ 32 }



Los productos de ARTESANOS MI NIÑO SON excepcionales.
De una gran calidad. Sencillamente maravillosos.
Ha sido un placer tenerlos en nuestra cocina.





Besana es un bar de tapas donde intentamos disfrutar de lo que hacemos. Definimos lo que hacemos como una gastronomía social, porque está al alcance de todos.

¿qué es lo que hace a Besana diferente? sin duda NUESTROS precios, que están al alcance de todo el mundo. Estamos muy orgullosos de NUESTRA honradez: precios justos para nosotros y para el cliente.

Nuestra intención no es ser diferentes, sino hacer lo que nos gusta, tratamos de hacer una cocina muy basada en la tradición, aunque actualizada a nuestro tiempo. En Besana puedes encontrar de todo, comida tradicional y comida más actual, la comida de toda la vida adaptada a los tiempos que corren.

Definir un Gastrobar es complicado. No queremos tener apellidos. No nos gustan las etiquetas. Somos sencillamente un Bar de Tapas.

Chefs Curro Noriega y Mario Ríos

ARTESANOS MI NIÑO

ARTESANOS MI NIÑO, empresa familiar, se dedica desde 2011 a la fabricación y comercialización de los mejores productos andaluces.

La actividad de ARTESANOS MI NIÑO se centra en la fabricación, gestión y distribución de los productos con su sello personal ARTESANOS MI NIÑO. Destacan las "Rosquillas Fritas" las "Galletas de Azúcar" y el "Pestiño de Miel", siendo éstos los productos estrella entre sus clientes en cartera, que van desde supermercados hasta la tienda tradicional de pueblo.

Como novedad hay que destacar la "Giraldita dulce de Sevilla", una pasta tipo danesa con forma y figura de la Giralda de Sevilla.

www.artesanosminiño.com





INGREDIENTES

Para la ganaché

250 g de chocolate
125 g de mantequilla
125 g de nata doble

ELABORACIÓN

Llevaremos la nata a ebullición. Una vez que ha hervido introduciremos el chocolate, homogeneizaremos. Una vez que la emulsión está por debajo de los 50° emulsionaremos con la mantequilla. Reservaremos en nevera.



- Para el gel de azahar
- 200 g de agua de azahar
- 100 g de agua
- 100 g de azúcar
- 2,4 g de agar agar

ELABORACIÓN

Pondremos todos los ingredientes en el fuego para llevarlos a ebullición. Una vez que ha hervido reservaremos en la nevera. Dejaremos cuajar para volver a pasarle el brazo eléctrico hasta conseguir la textura de gel.



Giraldita dulce de Sevilla de ARTESANOS MI NIÑO

Otros

Melocotón de viña

Uvas

Brevas

Ralladura de Naranja

Flores

EMPLATADO

Cogeremos un lienzo para emplatado. Haremos cortes específicos a las Giralditas para colocarlas en el lienzo dándole espacio entre ellas.

Realizaremos sombras con la ganaché delante de cada Giraldita. Dispondremos las frutas cortadas aleatoriamente, flores y puntos de azúcar.





CON NUESTRA RECETA HEMOS PRETENDIDO DAR EL MAYOR VALOR POSIBLE AL PRODUCTO, INTENTANDO RECREAR CON SABORES EL PAISAJE, EL ENTORNO DE LA GIRALDA.







Cañabota no es restaurante, ni tampoco bar, no hacemos cocina tradicional ni cocina moderna y aunque puedes comprar pescados, no somos una pescadería. Cañabota nace de la unión de dos sectores en los que los socios creadores nos encontramos como pez en el agua: la gastronomía y el pescado.

Por tradición familiar, debido a que provengo de cinco generaciones de pescaderos sevillanos, mi vida siempre ha estado unida a este mundo, y por decisión propia llevo catorce años dedicado a la gastronomía. Ahora he decidido unir ambas, en lo que me atrevería a decir es uno de los proyectos más atractivos de la ciudad en cuanto a calidad gastronómica.

Cañabota se diferencia del resto no sólo en la calidad, sino en la variedad de especies, cortes y diferentes formas de cocinar un mismo producto.

Aquí maduramos los pescados y contamos la verdad sobre ellos. Hacemos una cocina que respeta y sin estridencias. Marcos Nieto, jefe de cocina, y yo coincidimos en que Sevilla necesita recuperar una cocina en la que el buen producto sea el protagonista, con honestidad y transparencia, en la que nunca pierdes el producto de vista. Eliges tu pieza en la pescadería y el pescadero te la limpia, la cocinamos en la parrilla delante del cliente y el camarero la sirve en la mesa. Cañabota no es sólo un restaurante, no es sólo una pescadería, es un sueño cumplido, un homenaje a la historia de mi familia.

Chefs Juanlu Fernández y Marcos Nieto

JOSÉ ESTÉVEZ, S.A.

Es una empresa de carácter familiar, propietaria de las bodegas Marqués del Real Tesoro, Valdespino y La Guita. Con 800 hectáreas de viñedo propio es el mayor viticultor del Marco de Jerez, lo que supone un 12% del total de la D.O. Jerez. Aúna de forma armoniosa la tradición de nuestra tierra con los últimos avances tecnológicos. Con una de las instalaciones más modernas de Europa, el grupo bodeguero José Estévez mantiene la calidad como base de su filosofía empresarial.

www.grupoestevéz.com

La Guita es claro ejemplo de que la incorporación de la innovación y la apuesta por la calidad no significa una renuncia a la tradición y a las características particulares de la elaboración del vino. La Guita es una manzanilla cien por cien sanluqueña, desde la uva con la que se elabora el mosto cada año, procedente de viñedos sanluqueños, pasando por la crianza hasta el momento de su embotellado. Con su particular carácter, fresco y salino, es el acompañante ideal para cualquier plato.

www.laguita.com

CAÑABOTA EN AMARILLO CON LA GUITA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500 g de cañabota
1 kg de cebolla
10 ajos pelados
1 ramillete de perejil
1 g de azafrán
3 hojas de laurel
300 ml de La Guita
1 l de caldo de pescado
200 g de pan frito
500 g de puré de patatas
150 g de puré de guisantes
10 g de perejil picado
20 g de guisantes



ELABORACIÓN *Amarillo*

CORTAMOS EN JULIANA LA CEBOLLA Y LAMINAMOS LOS AJOS. EN UNA OLLA POCAMOS AMBOS. AGREGAMOS EL RAMILLETE DE PEREJIL, LAS HOJAS DE LAUREL Y EL AZAFRÁN. ECHAMOS LA GUITA Y DEJAMOS EVAPORAR EL ALCOHOL. POR ÚLTIMO, AÑADIMOS EL CALDO DE PESCADO. COCEMOS 30 MINUTOS A FUEGO MEDIO. MIENTRAS TANTO FREÍMOS EL PAN. TRITURAMOS TODO, COLAMOS POR UN CHINO Y PONEMOS A PUNTO DE SAL Y PIMIENTA. RESERVAMOS.

ELABORACIÓN

Terrina de patata y guisantes

UNA VEZ TENGAMOS AMBOS PURÉS HECHOS, EN UN BOL Y CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA LOS MEZCLAMOS BIEN. PONEMOS LA MEZCLA A PUNTO DE SAL Y LE ECHAMOS EL PEREJIL PICADO. COGEMOS UN MOLDE DE 2 CM DE ALTURA, LO CUBRIMOS CON FILM Y ECHAMOS EL PURÉ DENTRO. LO REPARTIMOS BIEN, LO VOLVEMOS A CUBRIR OTRA VEZ CON FILM, Y CON LA AYUDA DE OTRO MOLDE DEL MISMO TAMAÑO PRESIONAMOS PARA QUE NOS QUEDA BIEN COMPACTA LA TERRINA. RESERVAMOS EN LA NEVERA DURANTE 2 HORAS, PARA LUEGO RACIONARLO EN CUBOS DE 2 CM X 2 CM.

EMPLATADO

- MARCAMOS EN LA PARRILLA
- LAS RACIONES DE CAÑABOTA,
- MIENTRAS TANTO, CALENTAMOS EL
- GUISO EN AMARILLO EN UN CAZO
- Y LOS DADOS DE TERRINA EN EL
- HORNO.
- EN LA BASE DE UN PLATO HONDO
- COLOCAMOS EL GUISO EN
- AMARILLO, EL TACO DE CAÑABOTA
- EN EL CENTRO Y LOS DADOS DE
- TERRINAS A UN LADO. ACABAMOS
- CON UNOS GUISANTES REPARTIDOS
- POR EL PLATO.





La cañabota es una variedad de tiburón que encontramos en las costas andaluzas y el guiso en amarillo un clásico de nuestra cocina. Hemos querido transmitir lo que nuestro restaurante representa: nuestro mar, nuestra tierra, sencillez y buen producto.




Disfruta con moderación, es tu responsabilidad. 15*

WINE-MODERATION
15% ALC/VOL



*En Andalucía se comparte la alegría,
el arte, los momentos de sabor.
En Andalucía, se comparte lo bueno.*

“La Guita”

Te esperamos en  y en www.laguita.com



JOYAS DE BELLOTA DOMPAL
PARA MUCHOS EL MEJOR
JAMÓN DEL MUNDO

Domingo del Palacio, S.A.
C/ Reyes Católicos, 10
Pol. Ind. Alcobendas
28108 Alcobendas - Madrid
Tel.: 91 662 09 94
www.dompal.es
Fábrica en Jabugo

JABUGO



dompal



{ 42 }

DOMPAL ha sido un descubrimiento para mí.
Materia prima excelente con la que se puede disfrutar mucho.



El Comercio

El Comercio es un sitio donde disfrutamos con el mejor producto, dándole siempre el reto más adecuado. Utilizando o combinando las técnicas actuales con las tradicionales. Mi establecimiento es un lugar donde fusionamos muchas culturas y muchas experiencias gastronómicas personales, donde diseccionamos el producto, lo investigamos, experimentamos y como resultado surgen platos que no dejan indiferentes.

Las únicas premisas en mi cocina son: primero, un buen producto; segundo, todo, absolutamente todo, lo cocinamos nosotros y, tercero, que cuando cocinemos lo tenemos que hacer con el corazón y sacándole el máximo sabor a los platos. Hay que disfrutar cocinando y hay que sorprender!!!

Chef Jorge Manfredi



DOMINGO DEL PALACIO, S.A.

La historia de Domingo del Palacio se condensa en su slogan "DOMPAL, joyas de bellota" y comienza en el año 1962 por iniciativa de Francisco Martín Moreno, consolidándose bajo la dirección de Juan Carlos Tejero. El objeto de la sociedad se fijó en la producción, comercialización y distribución de jamones y embutidos, todo ello con las mejores materias primas que dan como resultado el excelente producto final.

Si hay un producto que caracteriza a la marca DOMPAL, ese es el Jamón Ibérico. Actualmente, Domingo del Palacio S.A. está construyendo en Jabugo un secadero

para jamones y paletas, dotado con las certificaciones IFS y BRC. Como acompañamiento al Jamón, otros productos nos han permitido tener muchos clientes del comercio especializado y de restauración, a los que se han ido añadiendo otros segmentos de la gran distribución capitaneada por El Corte Inglés, estando presentes a día de hoy en toda España y Portugal. En la actualidad, DOMPAL está apostando fuerte por la internacionalización de la empresa y sus productos y ya realiza operaciones con países de la Unión Europea, Hong Kong, Japón, Bahamas, etc.

www.dompal.es

e-commerce: www.dompal.tienda

TERRINA DE PLUMA IBÉRICA Y JAMÓN DE BELLOTA DOMPAL, PILPIL DE IBÉRICO, RAVIOLIS DE TOCINO CON MELÓN Y MIGAS DE AJO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para la terrina

400 g de pluma ibérica DOMPAL
100 g de Jamón Ibérico de Bellota DOMPAL
Sal
Pimienta



ELABORACIÓN

Limpiamos la pluma de grasa y ternilla. Salpimentamos. Hacemos una especie de milhojas intercalando la pluma y el jamón, empezando y terminando por pluma.

rolamos con la ayuda de papel film y envasamos. Cocinamos en baño controlado a 58° C durante 10 h. Una vez transcurrido el tiempo, abatimos la temperatura y reservamos en frío.

Para el pilpil

2 kg de huesos de Jamón Ibérico de Bellota DOMPAL
5 l de agua mineral
1 zanahoria
1 puerro
1 rama de apio verde
50 g emulsionante

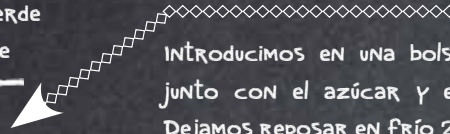


- Limpiamos bien los huesos de piel y tocino amarillo con el fin de que no enrancie. Cocemos los huesos con las verduras y el agua hasta que reduzca a la mitad. Colamos y reposamos en frío 12 h. Una vez frío separamos la grasa y turbinamos junto con el emulsionante, añadimos el jugo de jamón hasta obtener una emulsión ligera. Metemos en sifón con 2 cargas y reservamos.



Para los raviolis

6 lonchas de tocino ibérico curado DOMPAL
c.s. de melón cantalupo
c.s. de azúcar



Introducimos en una bolsa de vacío el melón junto con el azúcar y envasamos al 100%. Dejamos reposar en frío 24 h. Sacamos el melón de la bolsa y cortamos en cubos de 1 cm.

Hacemos una cruz con 2 lonchas de tocino y colocamos en el centro un cubo de melón. Cerramos el tocino en forma de ravioli. Reservamos en frío.

Para las migas

50 g de panko
2 dientes de ajo
c.s. de AOVE



Picamos el ajo en brunoise y doramos en AOVE. Retiramos y volcamos sobre el panko. Mezclamos y secamos en la deshidratadora.

Para la terminación Filamentos de Jamón Ibérico de Bellota DOMPAL y Flores.



EMPLATADO

Calentamos el sifón, cortamos la terrina en láminas de 2 cm. Marcamos en plancha. En el horno a 140° colocamos 3 raviolis y migas. Disponemos el pilpil y encima la terrina dorada, en paralelo las migas y encima los raviolis y el jamón. Decoramos con pétalos de flores.





Con esta receta he pretendido sacarle el máximo partido a todos los productos del cerdo ibérico y aunque parezca una receta clásica intervienen muchas técnicas de vanguardia, consiguiendo un plato clásico pero con las mejores texturas del momento.

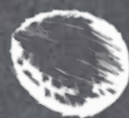




46

Ha sido un regalo cocinar con el Aceite de Coco de YBARRA. No es un artículo muy usado en la cocina mediterránea, sí en cocinas más exóticas. A mí me ha gustado, un producto particular del que no tenemos costumbre. Recomendable, un producto diferente.





El Disparate es punta de lanza gastronómica dentro del hotel The Corner House... en la Alameda de Hércules, en Sevilla, un enclave urbano y moderno. El Disparate pretende ser un sitio donde se hace una cocina urbana, un tanto desenfadada. Somos propietarios del Gallinero de Sandra, que es más de mantel y en este proyecto nuevo en que estamos desde hace un año queríamos mostrar esa parte más variopinta como parte gastronómica del hotel. Ha supuesto un gran esfuerzo, pero estamos muy contentos con el resultado.

No me gusta enmarcarme. No acabo de entender las etiquetas. Para mí un Gastrobar puede ser cualquier sitio de tapas que ha podido haber antiguamente. Para mí la gastronomía es muy amplia. Gastronomía es cualquier comida bien hecha, un bienmesabe o una buena fritura... quizás sea un concepto que tenga más que ver con el espacio, un bar de tapas bueno sería para mí un Gastrobar. Un espacio que por capacidad o por dimensión no sería un restaurante y que engloba un concepto más desenfadado en cuanto a servicio, pero donde se propone una gastronomía de un nivel alto y variado. El título Nobiliario es absurdo y conlleva polémica.

Chef Nacho Dargallo



YBARRA-ACEITE DE COCO

El Aceite de Coco Virgen Extra Ecológico es uno de los productos más saludables que podemos incluir en nuestra dieta por su alto contenido en ácido láurico.

Con amplia tradición en Asia por sus propiedades, este producto ecológico es utilizado en la cocina y en tratamientos de belleza tanto para la piel como para el cabello.

El Aceite de Coco en la cocina es empleado para recetas tipo wok de verduras, saltear pasta, arroz, setas y huevo; en repostería le da una textura, aroma y sabor especial a los postres, aportando un toque original a bizcochos, galletas, magdalenas, batidos, helados y tartas.

En crudo es perfecto para aliñar ensaladas o verduras. Es usado como sustituto de la mantequilla y es la base de muchas recetas indias y tailandesas.

www.ybarra.es

CORVINA CON CASSE DE VERDURITAS ECOLÓGICAS SALTEADAS EN ACEITE DE COCO VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO YBARRA Y TAMARI



INGREDIENTES

170 g de Lomo de CORVINA
Zanahoria de MANOJO
Calabacín Negro
Calabacín pálido
Patison (calabaza Peter Pan)
Brotos de brócoli
Mango avión
Piparra roja
Piparra amarilla
Puntas de espárragos trigueros
Flor de calabacín
Flor de ajo
Flor de borraja
1 cl de TAMARI
Aceite de Coco Virgen Extra Ecológico YBARRA

ELABORACIÓN

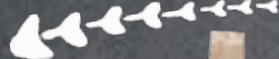
- Limpiamos los lomos de una corvina de unos 4 kg y cortamos una ración de unos 170 gramos. Preparamos una pasta para rebozado, ponemos en un bol harina floja y un chorrillo de agua mineral, una pizca de sal generosa y cerveza. Batimos con la ayuda de una varilla hasta obtener una masa fina y con cierto espesor y reservamos a temperatura ambiente.
- Cortamos las verduras a dados de 1 cm aproximadamente: calabacines, patison y zanahoria, cogemos el brócoli y con una puntilla cortamos unos cuantos brotes y reservamos.

Pelamos el mango y cortamos unos dados de 1 cm y reservamos. En un bol incorporamos 1 cl de salsa tamari y cortamos con un chorro de Aceite de Coco.

Ponemos una sartén con un chorrillo de Aceite de Coco y cocinamos la corvina empezando por el lado de la piel hasta que esté bien crocante, volteamos y reservamos. En otra sartén echamos un chorrillo de Aceite de Coco y barramos y salteamos las verduras cortadas en dados, puntas de espárrago y brotes de brócoli y reservamos. Por otro lado, freímos la flor de calabacín previamente pasada por la pasta de rebozado y las piparras. Reservamos.

EMPLATADO

Montamos el plato con los componentes e incorporamos el mango y las flores comestibles. Rociamos elegantemente con la salsa de tamari y el Aceite de Coco YBARRA.





Mi receta es sencilla, donde he querido destacar el concepto ecológico con el Aceite de Coco, con flores y un pescado a la plancha, un plato muy sencillo y humilde de sabores aparentemente neutros usando como protagonista otra grasa que no es tan habitual.



ACEITE DE COCO
VIRGEN EXTRA
ECOLÓGICO

Extracción
EN FRIO

100% vegetal



*Una fuente de
grandes propiedades*



ES-ECO-024-MU
Agricultura no UE



Tlf. Atención al consumidor

902 101 946 · www.lamasia.es

Patatas fritas y aperitivos

MARIBEL®

de Castilla



www.patatasfritasmaribel.com

Moriles (Córdoba)



El ENVERO consta de tres espacios. La ZONA GASTROBAR, un espacio abierto e informal con tapas y platos desenfadados. Para celebraciones más íntimas, un cálido Comedor con un ambiente relajante e íntimo donde disfrutar de una carta de platos elaborados con mimo. Y una amplia Terraza Exterior donde disfrutar de las frescas noches de verano a la luz de las velas. Asimismo, disponemos de una amplia y variada cava de vinos cuidadosamente seleccionados para maridar perfectamente todos nuestros platos.

La nota distintiva de El ENVERO es nuestro afán continuo por conjugar una magnífica atención al público con una oferta de productos de cercanía y de temporada, con una unión perfecta entre

nuestras tradiciones gastronómicas y un toque de vanguardia.

Desde hace tres años me encuentro al mando de los fogones de El ENVERO. Podría definirme como una joven cocinera, aunque con una amplia experiencia gastronómica. Pasionada con mi trabajo, incansable en la búsqueda de nuevos platos, obsesionada con la calidad y originalidad para sorprender al cliente. Mi formación viene de la mano de los mejores cocineros, tanto en nuestra bella Córdoba como en Madrid.

mi apuesta es la diferenciación por una cocina tradicional expresada a través de un toque moderno, original y diferente.

Chef Zahira Ortega

PATATAS FRITAS MARIBEL, S.L.

PATATAS FRITAS MARIBEL es una empresa de carácter familiar especializada desde 1978 en la elaboración y comercialización de patatas fritas y churros.

Elaboran artesanalmente, conociendo y mimando el producto "sus patatas fritas", pues en su larga trayectoria han adquirido una experiencia y conocimientos que les permite llevar a su mesa un producto saludable y exquisito.

www.patatasfritasmariabel.com

CROQUETAS HUECAS DE JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS FRITAS MARIBEL



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

50 g de mantequilla de cabra
1 diente de ajo morado
50 g de jamón ibérico picado
50 g de cebolla picada
50 ml de AOVE
1 huevo
Patatas Fritas MARIBEL

ELABORACIÓN

Pochamos la cebolla con el AOVE hasta enternecer, sin dorar.

Retiramos del fuego, incorporamos el jamón picado, mezclamos y reservamos en frío.

Pelamos el ajo y lo rallamos muy fino sobre la mantequilla.

Encamisamos dos moldes de semiesfera con esa mantequilla y metemos en el congelador.

Una vez que haya endurecido, rellenamos una semiesfera con el sofrito reservado y

cerramos con la otra parte vacía, sellando bien los bordes con el calor de los dedos.

Dejamos congelada hasta que vuelva a endurecer.

Trituramos las patatas fritas Maribel y batimos el huevo.

Pasamos la bola por huevo y después por las patatas picadas dos veces.

Freímos en abundante AOVE a 180° hasta que doren.





A modo de croqueta, he hecho unas esferas rellenas de jamón ibérico, las cuales he empanado con huevo y patatas fritas MARIBEL trituradas levemente.





{ 56 }

La Española ha estado muy presente en nuestra alimentación con productos que engrandecen Andalucía. Hemos presentado esta receta con el Aceite La Española, el mejor hilo conductor entre nuestra huerta y los productos del mar.



La Española



La Azotea es un lugar para los amantes del buen comer. Afincada en Sevilla desde el 2009, sus propietarios, Juan & Jeanine, crearon un espacio dedicado al producto, donde conocerlo y aprender a disfrutarlo en toda su esencia.

Nuestros locales son pequeños para un ambiente acogedor y cercano. Nos caracterizamos por nuestro cuidado servicio al cliente, con un gran equipo humano que siente pasión, dedicación y amor por nuestro trabajo, requisitos esenciales para formar parte de esta gran familia.

Queremos llevar el producto a su máxima excelencia, descubrir nuevas formas de cocinar los que conocemos y buscar otros nuevos que nos inspiren formas distintas de comer. Exponemos nuestros productos para lucir su frescura y calidad, nos encanta hablar de ellos, descubrir su naturaleza para conocerlos a fondo y así crear una experiencia única e inigualable, ese es nuestro objetivo.



Chef Santiago González

LA ESPAÑOLA

Aceites La Española es tradición, desde 1840, innovación, pionera en el lanzamiento de nuevos productos, con la gama más completa de aceites del mercado y el sabor de la más saludable cocina española. Tiene su origen en el siglo XVI, cuando Hernando Colón, hijo de Cristóbal, exportaba a la isla de La Española (actual República Dominicana).

La Española forma parte del Foro de Marcas Renombradas desde 2002, siendo un gran exponente de la

Marca España, con presencia en más de 100 países y liderando más de 30 mercados. La historia de La Española es la historia viva de la tradición, la dedicación, la innovación y el amor al aceite de oliva.

El Aceite de Oliva Virgen Extra de La Española es toda una referencia tanto en el mercado nacional como en el internacional, de una calidad superior y un exquisito frutado que enriquece el sabor de tus recetas.

www.laespanolaaceites.com

CABALLA O MELVA SOASADA SOBRE EXTRABLANCO DE AOVE LA ESPAÑOLA, MOJO DE SUS ESPINAS, PIPIRRANA Y HELADO DE ACEITE LA ESPAÑOLA

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN PARA 4 PERSONAS

Para la caballa o melva

Lomos limpios

Limpiamos los lomos de piel y espinas y los quemamos con un soplete de cocina para soasarlos.

Para el extrablanco

50 g de almidón de tapioca

30 g de AOVE La Española

Mezclamos los dos ingredientes a temperatura ambiente y reservamos para emplatar.

Para el mojo

30 g de pan tostado

1 tomate asado

2 cebollas pochadas

Piel y espinas del pescado usado

200 g de Aceite de oliva 0,4

Infusionamos el Aceite de oliva con las espinas y pieles del pescado. Mezclamos con el resto de los ingredientes. Trituramos. Colamos.

Para la pipirrana

3 tomates maduros

1 pimiento italiano

2 cebolletas frescas

10 g de vinagre de Jerez

Sal

Pelamos los tomates y picamos junto con el pimiento y la cebolleta fresca. Aliñamos con el vinagre y la sal justo antes de emplatar.

Para el helado de aceite

900 ml de agua

150 g de leche en polvo

260 g de dextrosa

9 g de estabilizantes helados

9 g de sal

150 g de AOVE La Española

Calentamos agua a 40° C. Añadimos los ingredientes secos: dextrosa, leche en polvo, estabilizante y sal.

Enfriamos a 30° C y añadimos el aceite de oliva en hilo fino, emulsionando como para una mayonesa. Reposamos 12 horas en frigorífico. Procesamos en heladora.





Nuestra receta está inspirada en los pescados asados de la costa que se servían con picadillo de temporada. En este caso, la calidad de los ingredientes eleva la tradición a la altura del mejor comensal, siendo La Española el más importante de todos.



Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN



La Española



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
Purísimo
Primera cosecha
Producción limitada

Aceto de Oliva Virgen Extra
Desde 1840
Sevilla

www.laespanolaaceites.com f La Española Aceites t @laespanolaaceites @ La Española Aceites

Hemos vuelto a dar en el blanco



BARBADILLO

DESDE 1821

www.dandoelblanco.es

LA BARRA DEL CAMPERO. Barbate. Cádiz



{ 62 }

Los productos de BARBADILLO SON MÁGICOS, PRIMERO, POR SER DE NUESTRA PROVINCIA, Y SEGUNDO PORQUE TIENE UN SABOR PERFECTO PARA MARIDAR CON EL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA.





El Campero es un restaurante tradicional marinero partiendo de la base de una cocina tradicional y enraizado con los productos autóctonos de la zona. Respetamos esos guisos tradicionales que siempre han estado ahí, utilizando nuevas técnicas para adaptarlos a los nuevos tiempos.

Nuestra cocina es marinera y de autor, nuestra especialidad es el atún rojo salvaje de almadraba con el que intentamos que nuestros clientes disfruten de sus distintas partes y texturas con un animal tan mágico al que llamamos la joya del Estrecho.

El restaurante tiene varias zonas. La zona de Gastrobar ha sido reformada hace tres años, en ella el cliente viene a disfrutar y a probar nuestra cocina para compartir, con una carta muy dinámica y adaptada a nuestros platos, perfecta para compartir al centro, perfecta para que el cliente disfrute.

Chef Julio Vázquez



BODEGAS BARBADILLO

El origen de Bodegas BARBADILLO se remonta a 1821, cuando Benigno Barbadillo y su primo Manuel López Barbadillo, tras haber hecho fortuna en México, llegan a Sanlúcar de Barrameda y comienzan a elaborar y distribuir vinos. Lo que comenzó siendo una bodega encargada de producir manzanilla, vinos de Jerez y brandies, se ha convertido en una de las 10 empresas familiares más antiguas de España que cuenta con bodegas en diferentes denominaciones de origen españolas y más de 40 marcas. Durante estos casi dos siglos de historia destacan numerosos hitos. El primero llegó en 1827, cuando aparece por primera vez la denominación "manzanilla" en una bota enviada a Filadelfia (EEUU). Tal fue el éxito, que meses después

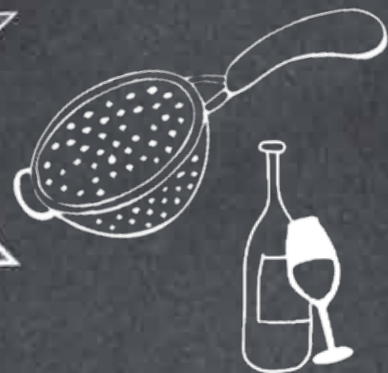
BARBADILLO lanzó al mercado "Pastora", la primera y entonces única manzanilla embotellada del mundo.

El espíritu innovador de su fundador se ha ido transmitiendo generación tras generación y prueba de ello es la creación del primer vino blanco producido en Andalucía. Corría el año 1975 cuando nació Castillo de San Diego, conocido simplemente como BARBADILLO, que sigue liderando las ventas de vino blanco. Pionera también en la elaboración de la primera manzanilla en rama del Marco de Jerez, la recuperación de la variedad casi extinta Tintilla de Rota y el desarrollo de un espumoso en Cádiz. Bodegas BARBADILLO es SUR en estado puro.

www.barbadillo.com



BARBADILLO Y ENSALADA TEMPLADA DE ATÚN EN ESCABECHE DULCE CON QUINOA TRICOLOR



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Para la quinoa

Quinoa tricolor
Cocemos en agua y sal al punto deseado. Apartamos.

Vinagreta de naranja

Aceite
ZUMO de NARANJA
Kimchi
Vinagre de ARROZ

Mezclamos con la quinoa y reservamos.

Escabeche dulce

1 l de AOVE
200 ml de vinagre de arroz
100 ml de vinagre de Jerez
Hierbas aromáticas: tomillo, piel de naranja, cardamomo y laurel

Elaboramos un escabeche tradicional.



Otros

Brotos verdes, tiras de espárragos trigueros y salicornia.

EMPLATADO

Verduras en escabeche dulce

Cebolla en juliana y zanahoria en daditos. Cocemos a baja temperatura en el escabeche preparado anteriormente. Reservamos.

Para el tarantelo en escabeche dulce

Cortamos el tarantelo en tacos, sazonamos y cocemos en el escabeche anterior unos 12 minutos una vez arranque el hervor. Apartamos y reservamos.

Zanahoria cocida osmotizada

Cocemos la zanahoria con jugo de remolacha, previamente envasado varias veces.

Mayonesa de escabeche

Mayonesa emulsionada con el mismo aceite del escabeche dulce.

Disponemos en un plato llano la quinoa aderezada. Cortamos los tacos de tarantelo en trozos y colocamos encima de la quinoa. Añadimos las verduras escabechadas, la zanahoria

osmotizada en finas rodajas, los brotes verdes, las tiras de espárragos y la salicornia. Terminamos con la mayonesa.

Servimos con una copa fría de Blanco de Blancos de Barbadiillo.





Hemos hecho una ensalada en escabeche dulce. Le hemos dado unos toques de creatividad y presentación al plato, pero siempre partiendo de la base de la tradición de un atún en escabeche. Sencillez y poco más.



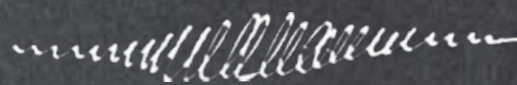




La sensación al entrar en La Carboná es la de adentrarse en un rincón netamente jerezano. Basta decir al respecto que se ubica en un casco de bodega declarado edificio histórico.

El pequeño de los Muñoz Soto, Javier, encontró entre los muros de esta antigua bodega la inspiración para crear platos en los que el vino de Jerez es el auténtico

protagonista, tanto en las elaboraciones como en los maridajes. Basando su cocina en el respeto por el producto.



Chef Javier Muñoz



VINAGRES DE YEMA

EN 1992, FERNANDO T. de TERRY Y Galarza adquiere UNAS ANTIGUAS SOLERAS Y AÑADAS DE VINAGRE DE JEREZ SITUADAS EN pleno centro histórico de Jerez de la Frontera, creando así la empresa familiar VINAGRES DE YEMA dedicada exclusivamente a la elaboración, crianza y envejecimiento de UNOS VINAGRES ÚNICOS muy selectos bajo el amparo del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xeres-Sherry. Su meta es la búsqueda constante de la calidad y el servicio al cliente.

EN la actualidad, su sede social se encuentra en la antigua Bodega SAN FERNANDO, con más de 200 años de historia, situada en la zona tradicional de bodegas de El Puerto de Santa María. Se complementa con una Nueva Nave de envejecimiento con capacidad para 2.800 botas y una planta de envasado con la tecnología más moderna. Están en posesión de las normas de calidad más exigentes como son la IFS, BRC e ISO 9001:2008.

www.vinagresdeyema.es

LOMO DE MERLUZA DE PINCHO AL VAPOR DE VINAGRES DE YEMA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

800 g de lomo de merluza limpio
Medio litro de amontillado
200 ml de VINAGRE DE YEMA
1 cucharada sopera de CURRY
500 g de CREMA AGRIA
10 g de pepino
1 chile
1 lima
Tirabeques
Col bok choy
VINAGRE de MÓDENA
ENeldo
Sal y pimienta
AOVE



ELABORACIÓN

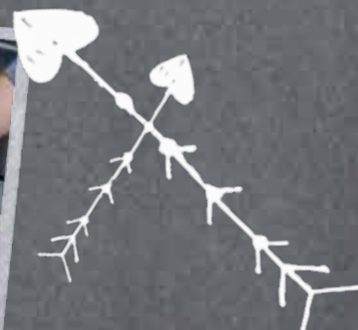
Cocinamos al vapor los lomos de merluza. Mezclamos el amontillado, el curry, el vinagre de yema y el agua. En la parte superior colocaremos los 4 lomos salpimentados. Luego marcaremos la merluza en la plancha por el lado de la piel. Para la salsa mezclaremos la crema agria con media lima, 1 chile, pepino, sal, pimienta y AOVE.

Para la guarnición

Cocemos los tirabeques y la col bok choy y los marcamos en la plancha.

EMPLATADO

Para terminar el plato añadimos una vinagreta con AOVE y vinagre de Módena.





La combinación de VINAGRES DE YEMA y la cocina de la Carboná es este lomo de merluza con el vapor del vinagre. Es un plato en el que ambos productos van de la mano, creando un equilibrio perfecto de aromas y texturas.



VINAGRES DE YEMA, S.L.
LA ESENCIA DE EL PUERTO EN TUS PLATOS



LA CAÑA QUE NACIÓ PARA SER DE BARRA.

Glacial, a menos dos grados
y sin espuma de más.
En las barras se junta el sabor
con el vivir, dos palabras
que Cruzcampo conjuga con maestría.

#SOMOSDEBARRA



Somos de Barra

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

LA COSMOPOLITA. Málaga



{ 72 }

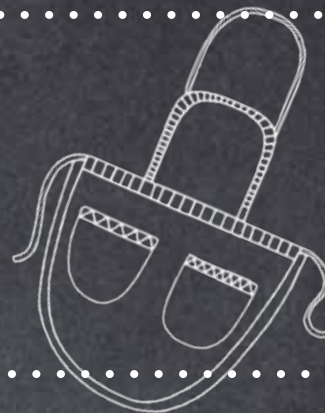
CRUZCAMPO es Producto, Sencillez y Honestidad.



La Cosmopolita es como una casa de comidas, donde se recibe a los clientes como en tu propia casa y en la que cada día se cocina algo diferente.

Para mí un Gastrobar es un local donde se elabora Alta Gastronomía y se puede consumir de pie.

Chef Dani Carnero



CRUZCAMPO

CRUZCAMPO es una cerveza elaborada según la receta original de 1904 por los maestros cerveceros de CRUZCAMPO, que combinan tradición e innovación para ofrecer un producto único de excelente calidad. Una cerveza compuesta por ingredientes 100% naturales, con un lúpulo especial y una levadura exclusiva que le otorgan su sabor característico.

La caña de CRUZCAMPO tiene un proceso de elaboración único, en frío y sin pasteurizar, para garantizar su máxima frescura. El ritual de servicio de CRUZCAMPO, a -2 grados centígrados y sin espuma de más, permite

disfrutar al máximo de esta cerveza que es líder en el canal de hostelería a nivel nacional.

CRUZCAMPO cuenta entre sus variedades con CRUZCAMPO GRAN RESERVA, reconocida como la mejor Strong Lager del mundo por la prestigiosa revista Beers of the World; CRUZCAMPO SIN GLUTEN, la cerveza con todo el sabor de siempre apta para celiacos; CRUZCAMPO CRUZIAL, cerveza especial elaborada con lúpulo 100% seleccionado; CRUZCAMPO RADLER, cerveza con zumo natural de limón; y CRUZCAMPO 0,0, la cerveza con 0% alcohol y mejor sabor en frío.

www.cruzcampo.es

QUISQUILLAS ATEMPERADAS CON MAYONESESA AOVE CON CERVEZA CRUZCAMPO



INGREDIENTES

8 quisquillas
Aceite de oliva Virgen Extra
1 yema de huevo
Sal

ELABORACIÓN

Limpiamos las quisquillas de las cáscaras del cuerpo, sazonomos y añadimos un chorreón de Aceite de oliva Virgen Extra.
Por otro lado, montamos una mayonesa y la reservamos.



EMPLATADO

Atemperamos las quisquillas en la salamandra y montamos como en la foto. Servimos con una Cerveza CRUZCAMPO bien fría.





UNA RECETA MUY SENCILLA, SIN FLORITURAS, DONDE EL PRODUCTO ES EL PROTAGONISTA INDISCUTIBLE JUNTO A UNA CERVEZA CRUZCAMPO BIEN FRÍA.



{ 76 }

ES UN GRAN HONOR poder elaborar para este libro una receta con UN PRODUCTO DE UNA GRAN EMPRESA ANDALUZA como YBARRA, 365 días después de la catástrofe que sufrió.





La Curiosidad de MAURO se sitúa en la ciudad más antigua de Occidente, en el centro de Cádiz, en una de las zonas con más historia y por donde han transitado los gaditanos durante miles de años.



TENEMOS un local muy singular que se compone de un pequeño restaurante gastronómico de sólo 6 mesas y una barra de las más largas que te puedes encontrar en la zona. EN NUESTRA barra queremos crear un espectáculo con un contacto con nuestros clientes casi a flor de piel. Ellos nos ven trabajar en directo y nosotros vemos las sensaciones de nuestros clientes.



Nuestra propuesta consiste en una cocina andaluza vista a través de nuestra forma de entender la cocina, potenciada con los productos que nos ofrece nuestra tierra cada temporada. Nuestra barra también es muy gaditana, curiosa, espontánea, canalla y con una mijita de cachondeo.



Chef MAURO BARREIRO

GRUPO YBARRA-Salsa Gaucha

Este año se cumple el 20 aniversario de la creación y salida al mercado de la salsa Gaucha. YBARRA inventó un nombre «GAUCHA» y desarrolló una receta de salsa exclusiva que unió un gran sabor con un toque picante. Se caracteriza por su color naranja y un sabor auténtico e inconfundible, gracias a la combinación de tomate con especias naturales. Se ha hecho con un hueco en el corazón y las despensas de miles de consumidores fieles a su sabor y que se autodenominan, en muchos casos, «gauchadictos».

Sin duda, la salsa Gaucha es la compañera perfecta en barbacoas, carnes, sándwiches y pizzas. Y es que... Sin Gaucha, No hay barbacoa.

www.ybarra.es

CANELÓN DE PRESA IBÉRICA RELLENO DE CREMOSO DE SALSA GAUCHA YBARRA Y BERENJENA ASADA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN PARA 4 PERSONAS

Para la presa ibérica

UNA pieza de presa ibérica
Sal
AOVE

MARCAMOS la presa ibérica a fuego fuerte por toda su superficie. Congelamos. Cortamos láminas finas de 40 g por plato. Reservamos en congelador.

Para el cremoso de salsa Gaucha YBARRA

50 g de Salsa Gaucha YBARRA
100 g de queso tipo crema

Mezclamos y reservamos en manga en frío.

Para la berenjena especiada

- 1000 g de berenjena
- 20 g de sal
- 20 g de comino
- 20 g de ras al hanout
- 100 g de AOVE
- 100 g de ajo picado
- 100 g de amontillado

ASAMOS la berenjena.

Cuando esté sacamos la pulpa de la berenjena y la picamos. Sofreímos el ajo y echamos la berenjena asada. Añadimos el resto de ingredientes, dejamos 4 minutos a fuego medio y retiramos. Cuando esté frío guardamos en mangas.



EMPLATADO

HACEMOS un canelón con 40 g de presa ibérica rellenándolo de 30 g de berenjena y 20 g del cremoso de la Salsa Gaucha YBARRA.

Colocamos el canelón en el plato y el resto de ingredientes como en la foto. Saltear la morcilla antes de colocarla.



78





Poder hacer esta receta para este libro ha sido para mí algo muy especial.
YBARRA ha resurgido como el ave fénix.



Sin Gaucha,
no hay barbacoa

20 años
Gaucha®







{ 82 }

CAMPO RICO es muy buena empresa. Ya la conocía, yo compro sus productos para mi casa: espinacas, pisto, pimientos asados... Tiene una gran calidad en los productos y unos precios muy buenos.



Mi local es diferente a todo lo que hay en la zona, desde el servicio, la atención por mi parte en casi el noventa y nueve por ciento de las ocasiones, saliendo a la mesa a recomendar a mis comensales, pasando por una carta de vinos de casi toda España a unos precios muy muy ajustados.

¿Qué tenemos de único? Somos el único bar de Sevilla con un apartado dedicado a la casquería. Trabajamos mollejas, tuétano, hígado de rape, manitas, carnes de caza...

Ahora inauguramos menú degustación de casquería en septiembre y va marinado por un somelier que tenemos en Lalola, sobre todo con vinos andaluces.

Somos anárquicos, en el sentido de que todas las semanas cambiamos 7-8 referencias de la carta, sean un éxito o un fracaso. Siempre hay cosas diferentes que comer.

Mi experiencia es trabajo, trabajo y más trabajo. Es difícil hacerse un hueco entre tanta gente buena en Sevilla y estando fuera de los circuitos de ocio de la ciudad. A pesar de ello estamos vivos y somos optimistas por naturaleza.

Chef Javier Abascal

CAMPO RICO

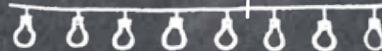
EN CAMPO RICO están fuertemente comprometidos con la alimentación sana, y absolutamente todos sus productos son libres de gluten y otros alérgenos, veganos y hechos con verduras y productos de primera calidad.

La alimentación de una persona, además de equilibrada, tiene que ser lo más natural posible. Tenemos que consumir proteínas, hidratos, y muchísima fruta y verdura para cuidarnos. Es aconsejable tomar menos

productos procesados y basar la dieta en alimentos lo más saludables posible.

La Bio sostenibilidad es uno de sus principales alicientes en la actualidad y están preparando una completa línea de productos Bio que presentarán con orgullo en la Feria Internacional de Fruta y Verdura Fruit Attraction.

www.camporico.es



ROLLOS DE RABITOS DE CERDO Y PISTO CAMPO RICO



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

1 kg de rabitos cerdo
1/2 kg de PISTO CAMPO RICO
3 dientes de ajo
Sal
Pimienta
PIMENTÓN picante
1 cebolla
1 pimiento rojo y verde
1 calabacín
Comino
1/2 vaso de soja
1/2 vaso de oloroso
1 puerro
1 l de agua
Pasta filo, brick o pasta rollo



- Para los rabitos
- Laminamos los ajos y la cebolla, añadimos aceite y pochamos.
- Añadimos los rabitos y doramos. Añadimos sal y vino, reducimos.
- Incorporamos agua que cubra y cocemos. Añadimos según necesite. Incorporamos fondo de verdura, uno o dos cazos.
- Cocinamos hasta que esté tierno.

- Para el fondo de verduras
- Troceamos todas las verduras y ponemos en un cazo con aceite.
- Sofreímos, añadimos soja, comino y pimentón a gusto.
- Cocinamos 15-20 min. Trituramos y pasamos por chino.

Para los Rollos

- Cortamos triángulos grandes de pasta filo, brick o pasta rollo.
- Deshuesados los rabitos, troceamos y mezclamos con el PISTO CAMPO RICO, anteriormente escurrido. Ponemos la cantidad deseada y envolvemos
- Y sellamos nuestro rollo. Freímos en aceite muy caliente a 180° hasta que estén dorados, escurrimos en papel absorbente y presentamos.





ii

Es una receta que habla de LALOLA, de lo que allí se cocina, de cómo se cocina, del por qué somos diferentes. Rabitos de cerdo deshuesados con un rico pisto de CAMPO RICO. Mezclas que usamos a diario.

LA TABERNA DEL CHEF DEL MAR. El Puerto de Santa María. Cádiz



86

GRUPO CABALLERO está vinculado a Aponiente desde hace años, colaboramos y seleccionamos una edición especial con Lustau. Es una empresa cercana, de aquí y sin miedo a innovar. Fino La Ina es un clásico vino de la tierra bien posicionado y con mucha historia a sus espaldas.

La Taberna del Chef del Mar ocupa el lugar, en la calle Puerto Escondido, donde se cocinaron las dos estrellas Michelin que consiguió el restaurante Aponiente, de Ángel León.

La Taberna es un espacio donde se respira el mar, pero un mar más canalla e informal, sin protocolos, accesible a todo tipo de públicos, donde degustar cocina marinera del recetario tradicional con un toque personal de nuestra cocina, en formato de tapas y raciones.

En la Taberna hay presentes algunos bocados épicos de Aponiente, como el origen de la vida o sardinas asadas en brasa de huesos de aceituna.

Un Gastrobar es la forma de llamar a la nueva ola de bares de toda la vida donde se cocina con nuevas técnicas y nuevas visiones gastronómicas.

Chef Lauren Bardon

GRUPO LUIS CABALLERO

GRUPO LUIS CABALLERO es una empresa familiar fundada en 1830, radicada en El Puerto de Santa María, y con amplia presencia en mercados internacionales. Enfocados en la elaboración y comercialización de bebidas espirituosas y vinos de máxima calidad, con una fuerte vinculación a los vinos de la D.O. Jerez-Xérez-Sherry.

Desde sus orígenes, CABALLERO ha apostado fuertemente por la exportación y por mantener su presencia en los principales mercados internacionales. En la actualidad, las marcas de CABALLERO están presentes en los cinco continentes. Su presencia internacional se asienta en una amplia red de distribuidores y agentes comerciales en más de 50 países, que representan y distribuyen sus marcas en sus respectivos mercados.

www.caballero.es

AJOBLANCO MARINO CON GAMBAS Y SALAZONES MARIDADO CON FINO LA INA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el ajoblanco

- 250 g de almendra cruda
- 100 g de miga de pan blanco
- 500 g de agua mineral fría
- 200 g de aceite de girasol
- 1 diente de ajo
- Sal
- 2 cubitos de hielo
- 30 g de vinagre de Jerez
- 2 g de plancton hidratado

ELABORACIÓN

EN EL VASO TRITURADOR AÑADIR EL AJO PELADO, LA ALMENDRA, LA SAL Y LA MIGA DE PAN. TRITURAMOS HASTA OBTENER UN POLVO FINO, AÑADIMOS EL AGUA Y EL HIELO Y TRITURAMOS DURANTE 2 MINUTOS A MÁXIMA POTENCIA. AÑADIMOS EL ACEITE POCO A POCO PARA QUE LIGUE. POR ÚLTIMO, AÑADIMOS EL VINAGRE DE JEREZ Y EL PLANCTON HIDRATADO. RESERVAMOS EN CÁMARA.

Al pase por ración

- Ajoblanco elaborado ANTERIORMENTE
- 20 gambas peladas SIN TRIPIA (5 POR PLATO)
- 20 dados de MOJAMA DE ATÚN CONSERVADA EN AOVE (5 POR PLATO)
- 40 g de HUEVAS DE TOBIKO WASABI
- FLOR DE AJO Y BROTE DE HIERBABUENA

EMPLATADO

EMPLATAMOS CON ARMONÍA Y SERVIMOS EL AJOBLANCO BIEN FRÍO EN UNA JARRA Y MARIDAMOS CON UNA COPA DE FINO LA INA.





Es uno de esos clásicos de Aponiente que siguen degustando los clientes en la Taberna. Es una base de ajo blanco con plancton, acompañado con gambas y huevas de pez volador.



JEREZ
GRAN
CLASE


La Ina

FINO
MUY SECO-VERY DRY

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

ESTILO Y PUREZA:
AUTÉNTICA EXPRESIÓN
DEL VINO DE JEREZ.



PICOS
ARTESANOS



SELECCIÓN
GOURMET

POSIBLEMENTE EL MEJOR PICO DEL MUNDO

Picos Artesanos Obando

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, nuestros Picos Gourmet se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque de distinción justo, encabezando nuestra extensa gama de picos y regañás.

Teléfonos : 954 86 07 43 - 955 865 272 | Email: info@panaderiaobando.com | Web: www.panaderiaobando.com



{ 92 }

EN OBANDO NOS VEMOS REFLEJADOS. NUESTRA CASA COMPARTE CON ESTA GRAN EMPRESA CONCEPTOS COMO LAS GANAS DE AGRADAR, LA CALIDAD DE CADA PRODUCTO Y LAS GANAS DE SEGUIR CRECIENDO.



Los Baltazares podría ser definido con esta frase "No hace falta estar en Manhattan para estar en Nueva York". Nuestra casa ofrece una experiencia para cualquier tipo de momento: tenemos una parte de gastrobar, restaurante de mesa y mantel, y terraza para tomar el aperitivo o despedir la noche.

Llevamos 20 años definiendo el local para poder ofrecer una experiencia distinta, siempre con la biblia de la calidad bajo el brazo. Como cocinero, la búsqueda de la mejor calidad del producto para ofrecer a tus clientes es como llevar regalos el día de Reyes 365 días al año.

Sólo hay un Baltazares, es lo que nos hace únicos.

Chef Juan Carlos Fernández

PANADERÍA OBANDO

Cuando Utrera duerme, los artesanos de OBANDO trabajan diariamente para disfrutar de su experiencia. EN PANADERÍA OBANDO nació el concepto de Pico Rústico Gourmet convirtiéndose en los pioneros, los creadores de este concepto que ha revolucionado el sector, logrando llevar el pico tradicional a la excelencia.

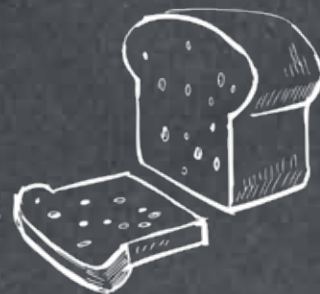
Su historia comienza en 1965 y sigue viva hoy, gracias a la implicación de sus artesanos. Panes, picos y regañás cuya esencia es la calidad de la materia prima y la simbiosis entre la elaboración tradicional y la vanguardia de variedades y procesos.

Apuestan por el cultivo sostenible de explotaciones agrícolas propias de las que obtienen el 70% de los cereales utilizados. Harina de trigo de calidad selecta, masa madre sin lactosa, Aceite de oliva Virgen Extra, levadura, agua, sal, mucho amor y un proceso de fabricación exclusivo logran una textura y sabor incomparables.

Sus productos se sitúan como el complemento ideal para las comidas más exquisitas y la satisfacción de los paladares más exigentes, estando presentes cada vez en más hogares dentro y fuera de nuestras fronteras.

www.panaderiaobando.es

CRUJIENTE DE SALMÓN CON TARTAR ASIÁTICO Y REGAÑÁS OBANDO



INGREDIENTES



20 g de pepinillo
20 g de cebolla
20 g de tomate fresco y una rodaja
20 g de salsa de soja
20 g de salsa agrídulce
10 g de pimienta chile
5 g de sal
UNA UNIDAD de Regaña OBANDO
80 g de salmón salvaje fresco
20 g de pimienta roja
Queso fresco de una rodaja de 75 g
40 g de tapenade de aceitunas negras
3 g de salsa tabasco
UNA CUCHARADA de AOVE
2 dientes de ajo
200 g de agua

ELABORACIÓN

● Picamos los pepinillos, cebolla, tomate, pimienta chile, sal y pimienta roja, lo mezclamos con la mitad de la salsa agrídulce que podemos elaborar a nuestro gusto y con la mitad del tapenade de aceitunas negras y la salsa de soja. Apartamos.

● Cogemos el queso blanco, cortamos un rectángulo y lo marinamos en el tapenade para que absorba parte del sabor.

● EN UN VASO DE AGUA, VERTEMOS EL ACEITE Y LOS DIENTES DE AJO. COLOCAMOS EN LA MÁQUINA DE ULTRASONIDO Y DAMOS MITAD DE POTENCIA DURANTE UN MINUTO. HIDRATAMOS LA REGAÑA CON EL AGUA DE ACEITE Y AJO, CORTAMOS EN RECTÁNGULO. CORTAMOS EL SALMÓN FRESCO DEL MISMO TAMAÑO QUE EL QUESO BLANCO Y UNA RODAJA DE TOMATE. APARTAMOS.



EMPLATADO

Colocamos en una bandeja la Regaña, encima en capas el tomate, el queso blanco y el salmón.

Dispondremos la Regaña Obando y a continuación el tartar. Llevamos al horno a 200° C durante 15 minutos, sacamos y emplatamos.



{ 94 }

%





La inspiración es dada por sensaciones: el crujiente de la Regañá, la untuosidad del salmón y la explosión de sabor del tartar japonés, pero siempre tomando como base la Regañá OBANDO.





Ovejas Negras es un referente para la nueva gastronomía sevillana que muestra nuevas maneras y genera tendencia. Un bar con mucha barra, ambiente y ritmo. Un entorno crítico lleno de cambios, donde el espacio, la decoración y la gente lo convierten en un local único. Nuestra cocina es un proceso en constante evolución. Es fusión. Apostamos por productos de calidad con una elaboración cada vez más profesionalizada. Potenciamos el producto local imprimiendo un guiño de otras cocinas. Una experiencia gastronómica de diferentes partes del mundo sevillanizadas.

Sevilla es una ciudad de tapas por excelencia, por eso nuestra carta contiene una variedad de creaciones que tienen un equilibrio, donde prevalece la calidad ante la cantidad. Preparamos platos del día para trabajar con ingredientes de temporada y también contamos con elaboraciones correctas que no merecen darle una vuelta porque son perfectas.

Chef Héctor Boleto y Carlos Escuin

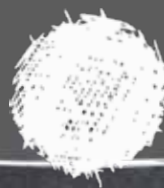
CRUZCAMPO GRAN RESERVA

CRUZCAMPO GRAN RESERVA es la cerveza 100% malta de la familia Cruzcampo y está reconocida como la mejor Strong Lager del mundo por la prestigiosa revista Beers of the World. Su máxima calidad y carácter único es fruto de la experiencia centenaria de los maestros cerveceros de Cruzcampo y de una actitud vanguardista e innovadora que les impulsa a la creación de una cerveza excepcional para disfrutar a diario.

Su calidad y su sabor intenso y equilibrado lleno de matices, sin perder la refrescabilidad característica de Cruzcampo, la convierten en la opción ideal para el capricho cotidiano y para acompañar al tapeo más innovador y de calidad. CRUZCAMPO GRAN RESERVA es una cerveza de sabor y aroma intenso, gracias a una exquisita combinación de maltas y lúpulo noble, que junto a su elaboración con maduración lenta en bodega, la hacen perfecta para degustar la mejor versión de la gastronomía en forma de tapa o plato.

www.cruzcampo.es

ALITAS GLASEADAS EN SALSA TANDOORI CON ENSALADA DE CEBADA Y CRUZCAMPO GRAN RESERVA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

3 kg de alitas de pollo

Para la salsa

60 ml de AOVE

alitas de pollo -PRIMERAS
falanges y TERCERAS fa-
langes de la alitas-

24 g tandoori masala

4 l de agua

1 ramillete de ROMERO

1 ramillete de tomillo

2 cabezas de ajo

240 g de cebolla

70 g de puerro

60 g de jengibre

2 hojas de laurel

150 g de zanahoria

Sofreímos todas las alitas de pollo, retiramos y luego sofreímos todas las verduras y hierbas aromáticas, añadimos agua y ponemos a cocer en olla a presión durante una hora y media desde que empieza a hervir. Pasado este tiempo destapamos, colamos y desglasamos. Ponemos a reducir hasta el punto de glaseado.

• Para el confit

- 300 g de la segunda parte de falange de la alita
- 30 g de ajo brunoise
- 1 ramillete de romero
- 1 ramillete de tomillo
- 50 g de AOVE
- Sal y pimienta

Salpimentamos las alitas, añadimos todo lo demás repartido en la bolsa de vacío y envasamos por completo.

Cocemos en roner a 65° C durante 14 horas. Una vez que ha finalizado la cocción retiramos los huesos en caliente uno por uno. Refrigeramos.

Ensalada de cebada

50 g de grano de cebada

20 g de cebolla morada
brunoise

20 g de mango brunoise
5 g de ajo

5 g de sweet chili

2 g de tabasco
sal

10 g de AOVE suave

10 g de jengibre

menta picada

cilantro picado

1 lima -zumo y ralladura-

Cocemos la cebada y enfriamos, mezclamos con los vegetales, el sweet chili, el tabasco, las hierbas aromáticas y el zumo y ralladura de la lima. Marcamos las alitas deshuesadas con un poco de AOVE y sal por ambos lados, luego glaseamos con el fondo de tandoori.

EMPLATADO

Disponer la ensalada de cebada en el plato y colocar al lado las alitas glaseadas. Terminar con sal maldon y brotes de cilantro. Marcar las alitas deshuesadas con AOVE y sal, luego glasear con el fondo de tandoori. Servir junto a una cerveza Cruzcampo Gran Reserva a 2°-4°.





Elaboramos esta receta porque combina perfectamente con la Cerveza CRUZCAMPO GRAN RESERVA, por su ensalada de cebada con toques cítricos y el pollo glaseado de FONDO al TANDOORI con notas dulces, saladas y picantes.



**"Marcos nos invita
a su famoso tartar"**

LAURA

CELEBRALO



**TU PEQUEÑO
GRAN
PREMIO
W CADA
DÍA**

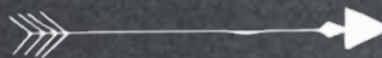
Cruzcampo Gran Reserva recomienda un consumo responsable. 6,4°



HECHAS A MANO, UNA A UNA,
DESDE 1910



INESROSALES.COM



Puro Chup Chup es un establecimiento joven y muy dinámico en el que sobresale una cocina iconoclasta de mercado, que se refleja a diario en una pizarra de sugerencias que cambia constantemente de platos según lo que ofrezca el mercado y la temporada.

Fieles a nuestro lema, "piensa global, come local", desarrollamos una cocina con raíces locales pero muy influenciada por técnicas y productos de todas las latitudes. Un sitio sin corsés de ningún tipo donde encontrar casquería a tope, clásicos de rancio abolengo, modernidad punky y muchos productos locales y limítrofes en constante descubrimiento. Rebeldes en nuestras formas, estudiosos de nuestra profesión, vehementes en nuestros planteamientos.

Amantes de lo untuoso y los grandes caldos... Revolution Food Andaluçia!!!

Chef Juan José López

INÉS ROSALES

Especializados en la elaboración artesana de repostería tradicional andaluza desde 1910, utilizando sólo ingredientes naturales propios de la Dieta Mediterránea.

Fue en 1910 cuando Inés Rosales Cabello rescató del viejo recetario familiar la receta de la torta de aceite, cuyos orígenes se remontan a la cultura andalusí. Gran luchadora y emprendedora, cada día llevaba las tortas en canastos de mimbre desde su Castilleja de la Cuesta natal a la antigua estación de trenes de Sevilla, ayudada por familiares y vecinas. Fue así que las tortas comenzaron a acompañar al viajero, endulzando su camino y permitiendo que en poco tiempo fuesen apreciadas en toda España. Desde entonces las Legítimas y Acreditadas Tortas de Aceite de Inés Rosales continúan

elaborándose según el método tradicional y siguiendo la receta original, siendo reconocidas como Especialidad Tradicional Garantizada por la UE.

Tras más de un siglo de elaboración, cada torta continúa siendo única e irrepetible gracias a las delicadas manos que la moldean justo antes de su tostado al horno, confiriéndole su singular textura crujiente, ligera y hojaldrada, haciendo de cada torta, una experiencia que siempre sorprende. También perdura la presentación individual original, formando parte hoy del ritual Inés Rosales. Cada torta es envuelta en un característico papel parafinado que contribuye a mantener intactas sus cualidades organolépticas y facilita el consumo dentro y fuera del hogar.

www.inesrosales.com

!!! CROQUETA ????

CORTAMOS Y pochamos la chalota a fuego lento. INCORPORAMOS las castañuelas limpias y doramos.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

2 TORTAS de INÉS ROSALES
tomillo y ROMERO EN polvo
800 ml de salsa THERMIDOR
1 kg de castañuelas
de CERDO IBÉRICO a la
BORDELESA

100 g de tocino de jamón
IBÉRICO de bellota
20 g de TRUFA de VERANO
4 YEMAS de huevos de
CAMPO MARINADAS EN jamón
salado y tomillo fresco

Para las demi glacé ibérica

2 cebollas
1 kg de costilla de cerdo blanco
1 kg de huesos de espinazo ibérico
2 RABITOS de CERDO IBÉRICO
1 MORRO O CARETA de CERDO IBÉRICO
1 MANITA de CERDO IBÉRICO
1 hueso de jamón ibérico
1 zanahoria
1 tomate
1 hoja de laurel
2 RAMAS de apio
1 vaso de vino oloroso



RUSTIMOS al HORNO las VERDURAS, los HUESOS de espinazo y las COSTILLAS hasta que se doren. DESGRASAMOS con VINO TINTO y RECUPERAMOS los JUGOS y AZÚCARES. COCEMOS EN UNA olla a PRESIÓN con el RESTO de INGREDIENTES durante 4 HORAS. DEJAMOS REDUCIR hasta un 80% su VOLUMEN hasta OBTENER una salsa UNTUOSA.

EMPLATADO

DISPONEMOS sobre el plato la salsa THERMIDOR. COLOCAMOS encima las castañuelas y NAPAMOS con la salsa BORDELESA.

Sobre las castañuelas una BRUNOISE de tocino de jamón y trufa de verano rallada. DISPONEMOS la yema curada sobre el plato. INCORPORAMOS el tubo con el polvo de INÉS ROSALES. DECORAMOS con tomillo. ABRIMOS el tubo y ESPOLVOREAMOS al gusto.



AÑADIMOS el pimentón y tostamos ligeramente para realzar sus aromas.

AGREGAMOS los tuétanos, el tomillo y la demi glacé. SALPIMENTAMOS y dejamos cocer 2 horas. TRITURAMOS, PASAMOS por el chino y RECTIFICAMOS de sal. CONSERVAMOS las castañuelas en su jugo.

Para la salsa Thermidor

35 g de harina
30 g de manteca colorá
500 ml de salsa bordelesa
500 ml de nata
2 yemas de huevo crudas
1 cucharada de mostaza
1 chorrito de brandy
Sal y nuez moscada

DERRETIMOS la manteca colorá y sofreímos la harina hasta que se tueste. Calentamos en un cazo la salsa bordelesa y la nata. INCORPORAMOS el caldo al roux y batimos hasta conseguir una bechamel ligera y sin grumos. UNA VEZ FUERA del fuego, INCORPORAMOS la mezcla de yemas, mostaza y brandy. AÑADIMOS sal y nuez moscada.





PARA NUESTRA CROQUETA HEMOS UTILIZADO LOS INGREDIENTES BÁSICOS, PERO CADA UNO POR SU LADO, CON GUIÑOS A NUESTRA PERSONALIDAD Y CON CLARAS REFERENCIAS A LA ALTA COCINA. EL PAN RALLADO HA SIDO SUSTITUIDO POR LA TORTA DE INÉS ROSALES, COMO GRAN Y NECESARIA ANFITRIONA.



{ 106 }

Cocinar con el aceite HACIENDA GUZMÁN es jugar a caballo ganador. Los matices que aporta, debido a su alta calidad, es una apuesta segura para elaborar una receta donde toma un papel primordial.



Tradevo significa tradición y evolución. Nosotros perseguimos una filosofía de trabajo basada en el respeto al producto de temporada, donde aunamos la cocina base o tradicional con una cocina más actualizada, sin perder el punto de partida, que significa no hacer lo que no sentimos. No porque haya tendencias o modas vamos a tomar otro camino.

Para mí el concepto de Gastrobar surge debido a la renovación que se produce unos años atrás en la alta cocina, donde la crisis económica propicia que cierto segmento de la sociedad esté buscando acudir a los restaurantes con productos frescos y técnicas actuales, pero que su ticket medio no sea tan elevado.

Cierto es que no todos los que salen a la palestra son gastrobares, ni mucho menos, aunque en realidad el concepto se definiría como un escalón entre un restaurante y un bar, donde se utilizan productos frescos y se realiza una cocina de elaboración.

Chef Gonzalo Jurado

HACIENDA GUZMÁN

HACIENDA GUZMÁN es la experiencia de disfrutar de un selecto Aceite de Oliva Virgen Extra, fruto del trabajo y la dedicación de una familia dedicada al aceite de oliva por más de 3 generaciones.

Toda la producción de HACIENDA GUZMÁN tiene lugar en una hacienda olivarera del siglo XVI, donde un estricto proceso de elaboración limita la producción a una edición numerada. HG Reserva Familiar Manzanilla, un selecto monovarietal de manzanilla, HG Ecológico, el coupage más natural con los sabores más genuinos de la Hacienda, HG Reserva Familiar Hojiblanco, un exquisito 100% hojiblanco, y HG Reserva Familiar Arbequina, el dulce amargor del Aceite de Oliva Virgen Extra.

www.haciendaguzman.com

ATÚN ROJO MACERADO SOBRE SALMOREJO DE TOMATE AMARILLO Y GRANIZADO DE PEPINO Y LIMA CON AOVE HACIENDA GUZMÁN

ELABORACIÓN

Para el salmorejo

TRITURAMOS los tomates amarillos, el pan, el AOVE HACIENDA GUZMÁN y el ajo con una cucharada pequeña de vinagre de Jerez. DAMOS UNOS 8 minutos de turbinado para emulsionar bien. PONEMOS a punto de sal.

Para el granizado

PELAMOS el pepino, CORTAMOS y SACAMOS las semillas. ESCALDAMOS la piel y ENFRIAMOS en agua con hielo. PASAMOS POR la turmix con la pulpa, la piel, sal, zumo de una lima y ralladura de esa lima, añadimos una hoja de gelatina y congelamos para rallar posteriormente.

INGREDIENTES

- 100 g de atún
- 150 ml de salmorejo amarillo tradicional
- UNA cucharada sopera de granizado de pepino y lima
- 5 g de chicharrón de cerdo
- Semilla de sésamo wasabi
- AOVE HACIENDA GUZMÁN



Para el atún

CORTAMOS el atún en dados y aliñamos con una vinagreta japonesa, de ponzu, gengibre y chipotle.

EMPLATADO

- Colocamos el salmorejo en el fondo de un plato soper, disponemos el atún aliñado sobre dicha sopa fría y colocado a modo de raya. Lo salpicamos con el chicharrón picado y el sésamo wasabi. PONEMOS UN CORDÓN de AOVE HACIENDA GUZMÁN.






Hemos propuesto la tapa de atún rojo con salmorejo amarillo y granizado de pepino, ya que los matices del aceite, los tomates amarillos y el atún rojo nos aportan frescura en la época estival y al mismo tiempo me permite transmitir mi ideario de cocina.



LA EXCELENCIA EN 250 ml

HG
HACIENDA GUZMÁN



Hacienda Guzmán  @HaciendaGuzman www.haciendaguzman.com





Grupo Asal

Sal Marina Atlántica

Una Experiencia Gourmet

Ibersal
sal atlántica




CHALUPA
Sal Atlántica

HALOS
SELECTION



www.grupoasal.com | www.salsalt.es



{ 112 }

Con las sales de HALOS SELECTION el sencillo y cotidiano hecho de salar un plato se convierte en una auténtica revolución para nuestro paladar, transformando sabores y aromas. Agua, sol, viento, tierra... Sal. ¡PRUEBALA! Sobran las palabras.



TRAGALDABAS ES UN RINCÓN gastronómico donde defendemos la despensa y la bodega andaluza. Y donde NUESTRA MÁXIMA PRIORIDAD ES COCINAR NO SÓLO PARA ALIMENTAR, SINO PARA EMOCIONAR.

TRAGALDABAS ES COCINA DE SABOR, DE PRODUCTO, DE TEMPORADA Y CON RECETAS DE SIEMPRE. PARA MÍ UN GASTROBAR ES UNA TABERNA DE TODA LA VIDA... EVOLUCIONADA. Y DONDE GASTRONOMÍA, CREATIVIDAD, OCIO Y DESPENSA SE DAN LA MANO PARA TRANSMITIR FELICIDAD.

Chef ENRIQUE SÁNCHEZ

ANDALUZA DE SALES

Empresa familiar, con una experiencia de más de 40 años en el sector de la sal. ANDALUZA DE SALES lleva a cabo el proceso completo de producción de sal marina, desde la extracción en sus propias salinas marítimas, hasta su transformación, envasado y comercialización.

En la actualidad explota un total de tres salinas, con una producción total de 200.000 toneladas, cantidad que se verá incrementada hasta aproximadamente 400.000

toneladas con la nueva salina, MARISMAS de Cetina, que la empresa acaba de construir en la Bahía de Cádiz. GRUPO ASAL está presente en el mercado español e internacional con la fabricación de sus propias marcas, SAL CHALUPA, IBERSAL Y HALOS SELECTION, esta última integra todas las referencias de sales aromatizadas gourmet. Igualmente, es la empresa líder en envasado de sal de marca blanca contando entre sus clientes con la mayoría de las principales cadenas de distribución y supermercados.

www.grupoasal.com

PULPO, PATATA, SALPICÓN, HUEVO Y SAL CHALUPA, PACK MIX DE HALOS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Pulpo cocido en su jugo
1 pulpo pequeño de 1,5 ó 2 kg

Crema de patatas
4 patatas medianas
1 cebolla

Agua y Pimienta molida.
Sal Fina CHALUPA

Salpicón salteado
1 cebolleta
1 pimiento rojo
1 pimiento verde de asar
2 dientes de ajo

ELABORACIÓN

Retiramos la boca al pulpo y lo lavamos bien bajo el grifo de agua fría. Calentamos una cacerola al fuego sin nada de agua ni grasa. Cuando esté bien caliente, introducimos el pulpo limpio, sin nada más. Removemos unos minutos, tapamos y dejamos cocer unos 15 minutos aprox. por cada Kg de pulpo. Pasado este tiempo, comprobamos

con un palo de brocheta de madera si está cocido y lo apartamos de la cacerola. Dejamos que repose y pierda temperatura. Troceamos el pulpo con unas tijeras y lo salteamos a fuego fuerte en una sartén con AOVE. Dejar que se dore por el exterior.

Huevo escalfado
4 huevos
Pimienta molida
Sal Marina a las Hierbas
Mediterráneas HALOS SELECTION

Crema de patatas

Haremos una sencilla crema de patata comenzando a sofreír en una cacerola con AOVE la cebolla troceada. Agregamos las patatas peladas y cortadas en trozos pequeños y sofreímos unos minutos. Cubrimos con agua, agregamos pimienta molida y un pellizco de Sal Fina CHALUPA. Dejamos cocer hasta que la patata esté tierna. Trituramos hasta obtener una crema bien fina.

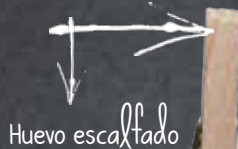
Como guarnición comenzaremos a saltear en una sartén con un poco de aceite la cebolleta junto los pimientos cortados en dados y los dientes de ajo fileteados. Cocinamos brevemente y reservamos para el emplatado.

Huevo escalfado

Disponemos plástico film sobre un cuenco engrasamos con aceite y cascamos el huevo vigilando que no se parta la yema. Añadimos un poco de pimienta molida y Sal Marina a las Hierbas Mediterráneas HALOS SELECTION. Cerramos el plástico como un caramelo. Sumergimos en agua hirviendo 4 minutos.

EMPLATADO

Disponemos el cremoso de patatas. Sobre éste porciones de pulpo y salpicón salteado. Cortamos el plástico del huevo escalfado con unas tijeras y lo disponemos en el plato. Añadimos pimentón dulce, cebollino picado, un chorrillo de AOVE y un poco del puerro sobrante que hemos frito. Espolvoreamos con Sal Marina con Trufa y Aceitunas Negras HALOS SELECTION.





Diferentes texturas, sabores, aromas y métodos de cocción para disfrutar de ingredientes de siempre.
Una forma diferente de disfrutar del clásico salpicón de pulpo de toda la vida.



TRAGATÁ. Ronda. Málaga



{ 116 }

Los productos de POSTRES MONTERO SON FANTÁSTICOS, HACEN LAS COSAS MUY BIEN, CON MUCHOS AÑOS DE TRAYECTORIA. NO CREO QUE HAYA MUCHA GENTE QUE NO HAYA PRUBADO ALGUNOS DE SUS POSTRES. SU TOCINO DE CIELO ME PARECE MARAVILLOSO.

!!!

CREMA DE TOCINILLO DE CIELO DE POSTRES MONTERO, GRANIZADO DE HIERBAS, FRAMBUESAS Y CAMELOS DE RON



INGREDIENTES

Para la crema de tocinillo

6 TARROS de Tocino de Cielo de POSTRES MONTERO
40 g de Nata fresca

Para el granizado de hierbas

1 l de agua
250 g de azúcar
50 g de hierbabuena
25 g de estragón
25 g de eneldo
50 g de albahaca
2 hojas de gelatina

Para los caramelos de ron

25 g de agua
65 g de azúcar MORENO
15 g de RON añejo



Para el acabado

2 FRAMBUESAS de la SERRANÍA
Hojas de hierbabuena, estragón, albahaca y eneldo

ELABORACIÓN

Crema de tocinillo

VERTEREMOS los 6 TARROS de Tocino de Cielo de POSTRES MONTERO en la THERMOMIX junto con la nata, a velocidad 5 durante 7 minutos. SACAMOS y ENFRIAMOS.

Granizado de hierbas

LLEVAMOS a ebullición el almíbar y RESERVAMOS EN NEVERA. A CONTINUACIÓN, ESCALDAMOS todas las hierbas y le hacemos un baño inverso para cortar la cocción.

PASAMOS por THERMOMIX todas las hierbas con un poco del almíbar que tenemos reservado en NEVERA y

TRITURAMOS. POSTERIORMENTE, AÑADIMOS el resto de almíbar y pasamos por una superbag.

AÑADIMOS las 2 hojas de gelatina previamente hidratada y PONEMOS en un recipiente a congelar sobre unas 12 h hasta se haya hecho un bloque para poder rascar con un tenedor.

Caramelos de ron

HACEMOS un almíbar y cuando tengamos diluida el azúcar apartamos del fuego e INCORPORAMOS el RON, dejamos reposar en NEVERA. Cuando haya enfriado hacemos una cama con maicena haciendo pequeños boquetes para poder hacer las bolitas de caramelo.

EMPLATADO

DISPONEMOS la crema en la base del plato, sobre ella el granizado de hierbas y por encima los caramelos y las hierbas.





Cuando yo probé los POSTRES MONTERO hace veinte años me gustaron muchísimo. Hemos hecho una versión de estos postres maravillosos que me recuerdan a mis principios en la cocina, cuando yo tenía diecisiete o dieciocho años.



POSTRES
montero

Date un Capricho



Descubre
nuestra
gama de
productos



www.monteroalimentacion.es



CARAVACA 2017
Año Jubilar

#arrozdoñaana

El sabor de la tradición



Cocina
sin prisas.
Con todo el sabor

visita nuestro recetario en
arrozua.com





{ 122 }

Es motivador, a la vez que inspirador, trabajar con empresas andaluzas como ARROZÚA, que nos ofrecen productos tan cercanos y de tanta calidad para poder seguir "Cocinando Andalucía".



12 Tapas es un establecimiento que reúne todo lo que está implícito en lo que debería ser un Gastrobar, un establecimiento en el que el protagonista indiscutible es el producto tratado con el máximo respeto y al mismo tiempo con las técnicas más actuales, lo que permite acercar la alta cocina al consumidor final en formatos y precios más que asequibles. Eso, en esencia, es para mí la gastronomía: una búsqueda constante del equilibrio entre producto y técnica para conseguir lo más importante en este oficio: ofrecer verdad.

Desde que iniciamos nuestra andadura hace ya seis años, siempre he tenido claro que lo que hoy damos por bueno, puede no servirnos mañana. Esta máxima es la que aplico día a día y que me genera un estado de frustración que utilizo para mantenerme en constante evolución.

Me considero diferente en la satisfacción que me produce poder plasmar mis sueños, recuerdos y vivencias en un plato para generar en quien nos visita nuevas experiencias. De aquí surgen platos como Inés, fruto del recuerdo de mi infancia, una vivencia convertida hoy en La Encina del Inglés o un sueño transformado en el Taco de Sanlúcar.

Chef Tve García y Carolina

ARROZÚA S.C.A.

ARRUZÚA S.C.A. es una cooperativa andaluza con 100.000 m² de instalaciones ubicada en Isla Mayor (Sevilla), dentro del entorno del Parque Nacional de Doñana. Está formada por 800 socios, con una producción de 120.000 toneladas se convierte en la cooperativa más grande de Europa, con 13.000 hectáreas de cultivo, abarcando el 40% de la producción nacional.

Especializada en las variedades Puntal, Marisma y JSendra, la cooperativa continúa con un sistema de producción integrada iniciada en campo desde la plantación hasta su recolección, envasado y posterior comercialización, que

realiza tanto de marcas propias, como granel. Entre sus marcas destacan ARROZ EL RUEDO Y ARROZ DOÑA ANA.

ARROCES de calidad extra, tanto redondos, especialmente recomendados para paellas, guisos caldosos y arroces al horno, como arroz largo, ideales para ensaladas, salteados o wok (visita su recetario en [ARROZUA.COM](http://arrozua.com)).

UN FIRME compromiso con la sostenibilidad medioambiental les permite ofrecer un producto de alta calidad, con propiedades y sabor únicos.

www.arrozua.com

PRALINÉ DE ARROZ DOÑA ANA Y CANGREJOS DE RÍO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

250 g de ARROZ DOÑA ANA
16 cangrejos de río cocidos
1 g de pimentón picante de la vera
150 g de azúcar
3 patatas gordas cocidas
15 ml de AOVE
1 diente de ajo
1 guindilla
20 ml de BRANDY
200 ml de agua
Sal y pimienta
Salicornia

ELABORACIÓN

● Cocemos el ARROZ DOÑA ANA sólo 8 minutos, escurrimos y reservamos. Con el azúcar hacemos un caramelo muy tostado, bajamos el fuego al mínimo e incorporamos el arroz. Transcurridos 5 minutos, vertemos en una fuente una capa muy fina, esperamos que atempere y guardamos en frío hasta que solidifique. El resultado será un garrapiñado de arroz que romperemos en pequeños trozos para turbinarlo a continuación en un robot de cocina.

● El resultado será un polvo de arroz que reservaremos.

EN UNA SARTÉN INCORPORAMOS el AOVE, el ajo y la guindilla. Cuando el AOVE esté caliente, incorporamos las cabezas de los cangrejos, salteándolas y aplastándolas para sacarles más jugo. Salpimentamos y añadimos el brandy; flambeamos y cuando se apaguen las llamas vertemos el agua y dejamos reducir a fuego medio 5 minutos.

Colamos y el caldo resultante se lo iremos incorporando al polvo de arroz poco a poco, turbinando la mezcla hasta obtener la textura praliné.

EMPLATADO

Disponemos la praliné de arroz en el fondo de un plato, colocamos cuatro colas de cangrejo según los puntos cardinales y terminamos con salicornia para aportar el toque salino.





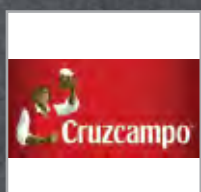
Mi receta para esta nueva edición de Andalucía Cocina es fruto de la versatilidad de un producto tan sevillano como el arroz, con el que he elaborado Praliné de arroz y Cangrejos de río, un plato que podría resumir la esencia de mi cocina.





Nuestras Marcas Y Socios





{ 127 }

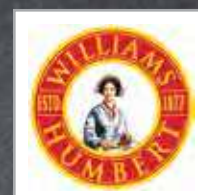
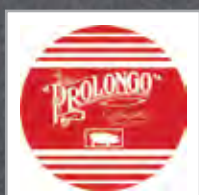






Nuestras Marcas Y Socios

{ 129 }





Este libro se imprimió en el año 2017, siendo

D. ÁLVARO GUILLÉN Benjumea presidente de LANDALUZ,

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía  

(punto y final)

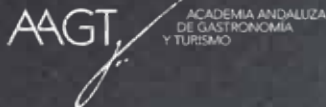




Asociación Empresarial
Alimentos de Andalucía



www.andaluciacocina.com



You
Tube

