



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
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
Dña. Isabel Peralta Fuentes
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Carmina Fernández Cárdenas
Dña. Alicia Granados López
D. Francisco Limón Cabrera
Dña. Rocío Olavarria Freire

Complejo Agroalimentario

Hacienda de Quinto C/Viena, s/n. 41089 Montequinto - Dos Hermanas (Sevilla)
Tlf: +34 954 23 48 49
info@landaluz.es
www.landaluz.es
www.andaluciacocina.com

Diseño, maquetación:

Gourmedia
+34 954 234 193
info@gourmedia.es
www.gourmedia.es

Fotografías:

Manolo Manosalbas

Impresión:

Gráficas La Paz

Depósito Legal: SE 474 – 2023

La edición de este libro ha sido posible gracias a la colaboración de la Fundación Caja Rural del Sur, la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y Gourmedia.

Queremos dar las gracias a todos los cocineros que con su trabajo y esfuerzo diario han hecho de la gastronomía andaluza lo que es hoy en día, así como a los productores que siguen empeñados en demostrar la grandeza de la despensa andaluza.

Edita



Con la colaboración de





DE MIL MANERAS

De nuevo, la gastronomía andaluza brilla bajo nuestro proyecto de Andalucía Cocina. Y lo hace de una forma especial, a través de la visión de nuestros cocineros y de cómo entienden su realidad, la de la hostelería andaluza. Si por algo se reconoce nuestra cultura, la mayor seña de identidad de nuestra región, es por la gran herencia que hemos ido adquiriendo con el paso de todas y cada una de las culturas que han pasado por nuestra tierra y que han forjado nuestra forma de ser.

Y es que en Andalucía nos gusta hacer las cosas a nuestra manera, y debemos sentirnos orgullosos porque cada vez lo hacemos mejor, y así se está reconociendo nuestra gastronomía en el mundo entero.

En esta edición unimos, como no podía ser de otra forma, lo mejor de la despensa, lo mejor de los alimentos andaluces con lo mejor de nuestros fogones y de nuestras cocinas. Cada uno tenemos una manera de hacer las cosas y la industria agroalimentaria andaluza debe sentirse muy satisfecha por los resultados que arroja año tras año, convirtiéndose en motor de la economía de nuestra región y de nuestro país. Lo que se puede ver definido también en las cifras de exportaciones, siendo un valor fundamental en la balanza económica de Andalucía, generando un mejor entorno para la sociedad.

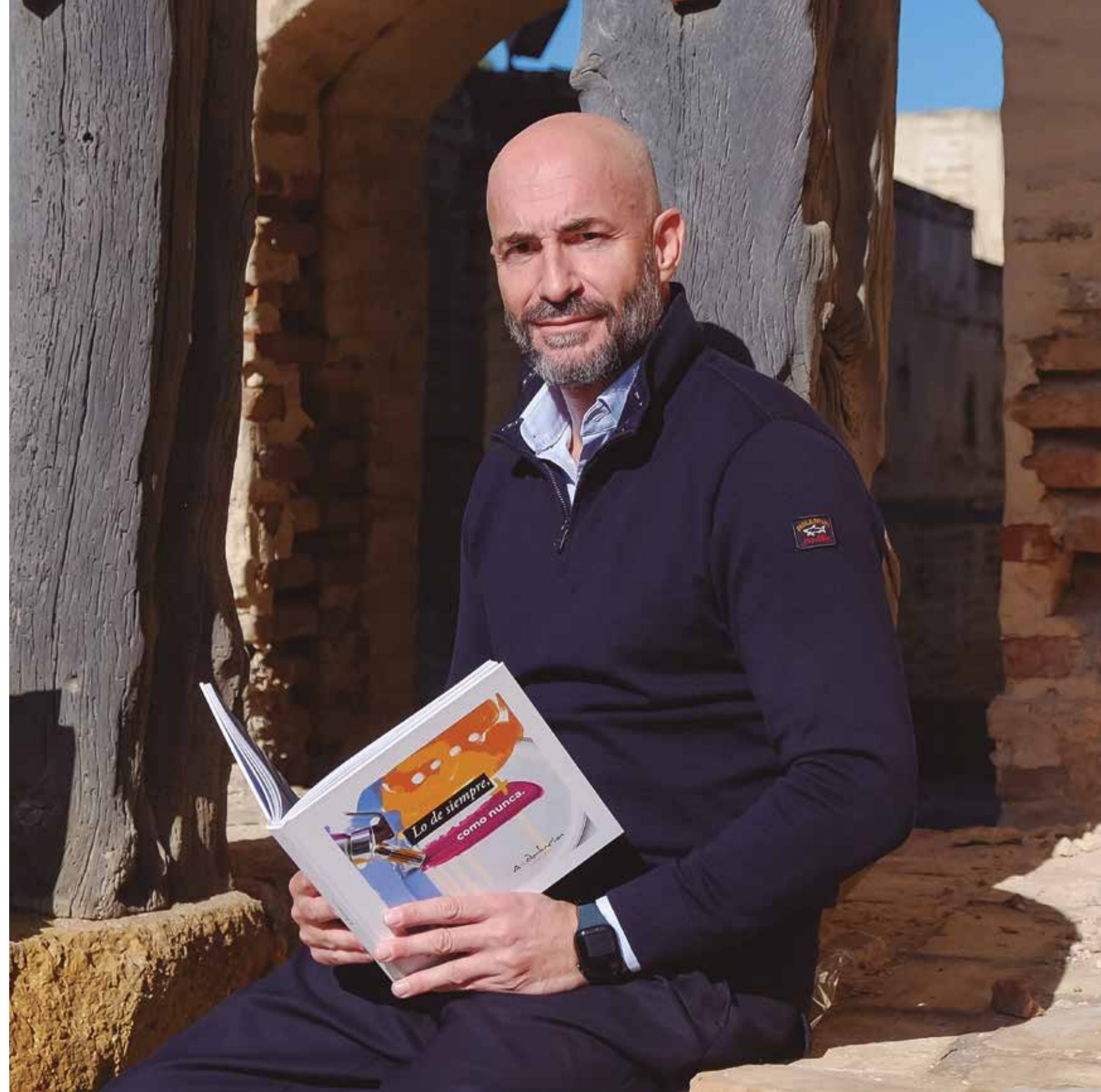
En la misma situación se encuentran nuestros cocineros, grandes valedores de nuestros productos y que se enorgullecen de llevarlos por bandera allá donde van. Esta nueva edición de Andalucía Cocina, A su manera es desde luego un fiel reflejo de su título, ya que veintiuna recetas recogen la forma que tienen nuestros chefs de entender la gastronomía, sin un patrón definido, con el producto andaluz como protagonista, pero a su manera. Sin duda, un binomio ganador garantizado por la calidad de los alimentos y del buen hacer de nuestros cocineros.

Quisiera hacer también mención especial a quienes nos vienen apoyando a LANDALUZ, a través del proyecto de Andalucía Cocina, desde hace tantos años. Gracias a la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, gracias a la Fundación Caja Rural del Sur y gracias a Gourmedia, por ser parte fundamental de la puesta en valor de nuestra gastronomía y de lo mejor de nuestros sabores.

Una vez más, me alegro de que podáis tener entre vuestras manos una nueva edición de Andalucía Cocina y espero que podáis disfrutar de este trocito de nuestra gastronomía, por lo menos, tanto como hemos disfrutado nosotros haciéndolo.

Álvaro Guillen

Presidente de LANDALUZ





A NUESTRA MANERA, CON ACENTO ANDALUZ

Me llena de satisfacción prologar una edición más de 'Andalucía cocina' por el gran esfuerzo que supone continuar con una publicación especializada y, sobre todo, con un lema tan especial como el de este número 'A su manera'.

Me encantaría dar un paso más y hablar en plural "A nuestra manera" porque de lo que verdad se trata este número es de la cocina con acento andaluz, esa cocina por la que han apostado grandes cocineros que, desde nuestra tierra y fuera de nuestra región, están llegando al mundo, reivindicando el valor de nuestros productos. Porque detrás de un gran chef siempre hay un buen producto.

Andalucía tiene la gran fortuna de aunarlo todo: El pescado, el marisco, la carne, la leche, los quesos, las frutas, los frutos secos las hortalizas, las verduras, las legumbres, los cereales, las oleaginosas, vinos, aceite de oliva... y todo con acento andaluz, que es el acento de la calidad.

Y no lo digo yo, lo dice el mercado más exigente que apuesta por nuestros productos y nos coloca a la cabeza de la exportación por encima de los 12.882 millones de euros de enero a noviembre de 2022 y al

frente del liderazgo español y europeo de la producción ecológica. Lo recalcan las 67 figuras de calidad de Andalucía con 29 Denominaciones de Origen, 33 Especialidades Tradicionales Garantizadas y dos Indicaciones Geográficas. Y, por supuesto, lo encumbra la honorable distinción de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de nuestra Dieta Mediterránea que, por supuesto, también tiene acento andaluz.

Detrás de todo esos datos están los hombres y mujeres del campo y el mar que día a día ponen en las mesas y en las manos de los cocineros su esfuerzo, que en los tiempos que corren, es titánico. Aquí mi reconocimiento a todos y cada uno de ellos, por seguir adelante y sacar adelante productos sanos, sabrosos y saludables que, además, contribuyen a la mejora del medio ambiente y la sostenibilidad.

La Consejería, es vuestra casa, llevaremos vuestro esfuerzo por bandera y en cada rincón visibilizaremos vuestro empeño.

Porque Andalucía sin el campo y el mar, sin los productos, se queda sin acento.

Carmen Crespo

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural
de la Junta de Andalucía





A SU MANERA...

Ninguna canción me resulta tan evocadora como la célebre “My way”, magistralmente interpretada por el único e irrepetible Frank Sinatra. Y no es por la perfecta dicción, ni por el compás alterado que imprimía en sus devaneos vocales que lo convirtieron en algo efímero e irrepetible, no..., es el mensaje en verso que describe la última mirada de complicidad e inmensa satisfacción a una vida que afronta sus últimas experiencias; un todo revestido y empaquetado de libertad, la personal, a su manera.

Y es precisamente recostado en esa expresión donde se dan las mejores creaciones, momentos en los que, teniéndolos presentes, se despoja uno de la disciplina y el rigor, dando alas a la imaginación para, en un escorzo de creatividad, representar la esencia más íntima y profunda de cada persona. Cuando esto ocurre la satisfacción deberá ser inabarcable, supongo..., ya que se debe sentir el autor como progenitor intelectual y cultural de aquello que antes nunca fue ideado y materializado por nadie. Estimo que tener esa oportunidad es un gran reto, además de un privilegio que hay que tomar con el respeto debido.

Por ello en esta ocasión ha querido LANDALUZ brindar esa oportunidad a nuestros ilustres cocineros, para que tiren de experiencia, sabiduría y arrojo, que no se corten un pelo y puedan crear combinaciones tan sencillas como complejas, tan sorprendidas como tradicionales, pero todas con una cualidad insuperable que se las otorga tener el mejor material posible de nuestras industrias agroalimentarias.

Nuevamente, a nuestra manera, la Fundación Caja Rural del Sur nos sumamos un año más a la satisfactoria labor de encumbrar nuestras señas de identidad, sean del mar o del campo, de nuestras sierras o de nuestros esteros, porque allá donde haya andaluces y españoles dispuestos a apostar por la calidad y, además, mostrárselo al mundo entero, allí estaremos ayudando a alcanzar esos fines y acompañarlos, como Dios manda.

José Luis García-Palacios

Presidente de la Fundación Caja Rural del Sur





EL SABOR COMO PODER: CHEFS ANDALUCES E INFLUENCERS

“Una receta no tiene alma. Es el cocinero quien debe darle alma a la receta”. (Thomas Keller).

Y ese arte culinario con alma que llega al comensal en cada bocado, es la mejor estrategia de marketing posible; sobre todo, porque cada chef, a su manera, imprime su propio modo, único e irrepetible, de concebir el mundo, en sus elaboraciones.

Nuestra tierra es diversa en todos los sentidos, también en nuestra gastronomía, en cuyo impulso trabajamos en Gourmedia.es. Y es esta propuesta múltiple y selecta la manera perfecta para influir en el público, en el comensal. ¿No son, pues, nuestros chefs andaluces verdaderos influencers?

Nadie duda del poder que poseen los influencers hoy. Muchos de ellos se convierten en embajadores de marcas, también de alimentación y hostelería, potenciando sus posibilidades y multiplicando su influjo en la sociedad.

Esta nueva edición de Andalucía Cocina es una oportunidad única para entender el poder que tienen nuestros chefs andaluces como influencers, tanto de su propia forma de entender la gastronomía como del potencial de nuestra región. La reinterpretación de recetas con las que viajar al sur, la creación de nuevas propuestas sorprendentes a partir de nuestros productos, que son el mejor sello de identidad de cada lugar, son el impulso perfecto de esta Andalucía, que es calidad, es riqueza, es creatividad, es sabor..

En Gourmedia.es llevamos casi dos décadas apostando por la digitalización de restaurantes, el impulso de la imagen digital de empresas gastronómicas y el diseño de páginas web personalizadas, una herramienta imprescindible para que el color, el aroma y el gusto de cada receta andaluza embruje a comensales de todo el mundo.

Cada año, Andalucía Cocina elabora con destreza culinaria la mejor receta para impulsar la gastronomía de nuestra tierra. En esta edición, se ha centrado en la personalidad de los chefs de Andalucía, siempre de la mano de los alimentos que son la bandera del sur, potenciando la riqueza del punto de vista exclusivo de cada cocinero, que es parte de la diversidad de una tierra que no tiene fronteras.

Una vez más, hemos podido acercar esta labor de Andalucía Cocina, a su manera, gracias al contenido multimedia y el marketing digital, a través del diseño de este libro y la grabación y edición de video-recetas que son el complemento ideal para que nuestros chefs, como auténticos influencers, lleven el nombre y el sabor de nuestra tierra a todos los rincones.

Román Alberca
CEO Gourmedia.es



MENÚ ANDALUCÍA COCINA



- 14** Chef: **Álvaro Cano**
Restaurante: **LA MARMITA**
Plato: **Lomo de caballa semi-marcado acompañado de piriñaca de fresas, sus huevas y gazpachuelo de conserva**
- 22** Chef: **Antonio López**
Restaurante: **TELLUS**
Plato: **Mazamorra**
- 30** Chef: **Chechu González**
Restaurante: **MARÍA DE LA O**
Plato: **Escabeche de mango, navajas, ajo negro y aire de vinagre de Jerez**
- 38** Chefs: **Christian Castro y Jairo García**
Restaurante: **RAMÉ**
Plato: **Lomo de corvina, gazpachuelo de codium y Bota Vieja**
- 46** Chef: **Diego René**
Restaurante: **BELUGA**
Plato: **Arroz con pato, calabaza y foie**
- 54** Chef: **Fernando Cattivelli**
Restaurante: **LA FRIDA**
Plato: **Bombón de Brioche con ostra en tempura, mousse de avocate Majao, brotes de rábano, salsa chipotle, caviar de esturión y aire de avocate**
- 62** Chef: **Francis Balongo**
Restaurante: **MARABUNDA**
Plato: **Carpaccio de ventresca de atún rojo ahumado HERPAC, puré de manzana y albahaca y caldo japo-andaluz**
- 70** Chef: **Iván Valero**
Restaurante: **IVANTXU ESPACIO BISTRONÓMICO**
Plato: **Bacalao, holandesa de miel (picante) y pimiento ahumado**
- 78** Chefs: **Javier Abascal-Javier Vargas**
Restaurante: **PLATO JONDO**
Plato: **Vieiras en escabeche de crema de vinagre balsámico Pedro Ximénez de Ybarra**
- 86** Chef: **Javier Carmona**
Restaurante: **AVAREO**
Plato: **Carpaccio de lubina con emulsión de ajada, granada y falso caviar de AOVE Gran Selección COOSUR**
- 94** Chef: **Javier Fabo**
Restaurante: **AMARA**
Plato: **Brioche de cangrejo de río y tortillita de camarones**
- 102** Chef: **Juan Andrés Morilla**
Restaurante: **MANZIL**
Plato: **Escabeche suave con ostra de Conil y panceta Ibérica**
- 110** Chef: **Juan Higuera**
Restaurante: **BURGER FOOD PORN**
Plato: **Donald**
- 118** Chef: **Juan López**
Restaurante: **ULTRAMARINO**
Plato: **Manita rellena de rillette de Boquerones de USISA con mantequilla de cabra, alcaparras y café**
- 126** Chefs: **Lucho Plaza-Inma Domínguez**
Restaurante: **LA CASA DEL TIGRE**
Plato: **Codorniz Royal**
- 134** Chef: **Mauro Barreiro**
Restaurante: **LA CURIOSIDAD DE MAURO**
Plato: **Pargo con ajoverde de manzanilla, tempura de Gordal y algas**
- 142** Chef: **Pablo Caballero**
Restaurante: **LA ANTJOETA**
Plato: **Tatín de alcachofas ALSUR en texturas con calamares**
- 150** Chefs: **Pablo Vega-Pablo Domínguez**
Restaurante: **MÉNADE**
Plato: **Corvina, espárragos, limón marroquí y jamón ahumado Prolongo**
- 158** Chef: **Paco Villar**
Restaurante: **TERRAOLEA**
Plato: **Bloody mary de palo cortado**
- 166** Chef: **Víctor Roldán**
Restaurante: **ALCARAVÁN**
Plato: **Abanico El Descansillo con Adobo andalusí y parmentier de manteca colorá**
- 174** Chef: **Xanty Elías**
Restaurante: **FINCA ALFOLIZ**
Plato: **Garbanzos de Escacena, gamba blanca y cococha de bacalao y amanita cesárea**





CHEF

LA MARMITA

Álvaro Cano

Cádiz

Nacido en Cádiz se formó en la Escuela de Hostelería de Cádiz en la promoción 2016. Tras finalizar sus estudios, Álvaro realizó prácticas con Martín Berasategui donde acabó trabajando. Además, formó parte del equipo de cocina del Hotel Silken (Vitoria) bajo la dirección del mismo Martín Berasategui.

Tras este periodo, Álvaro vuelve a Cádiz para emprender el proyecto que le ocupa hoy junto a Grupo La Marmita, del cual es director gastronómico.



LOMO DE CABALLA SEMI-MARCADO ACOMPAÑADO DE PIRIÑACA DE FRESAS, SUS HUEVAS Y GAZPACHUELO DE CONSERVA



INGREDIENTES

- 1 lomo de caballa
- 1 hueva de caballa de Conservera de Tarifa
- Mahonesa de sus huevas
- 50 grs. de pepino
- 50 grs. de cebolleta
- 120 grs. de fresas
- 100 grs. de mahonesa
- 50 grs. de manzanilla
- 50 grs. de concentrado de marisco
- 4 uds. de flor de ajo
- Algas marinas



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Se limpia una caballa y se sacan los lomos para meterlos en aceite y soja. Se reservan durante un día. Posteriormente, se corta el lomo en cuatro trozos y se semimarca con un soplete por la parte de la piel hasta que esta esté crujiente.

Por otro lado se hace la piriñaca, para ello hay que picar muy finamente la fresa, el pepino y la cebolleta. Se aliña con AOVE y vinagre de Jerez, hay que mezclar todo bien y se reserva.

Con la mahonesa y con el aceite de las huevas de caballa se hace una emulsión que se deja reservar.

Por último, se realiza el gazpachuelo, se añade la mahonesa y el concentrado de marisco en la thermomix. Una vez pasado cuatro minutos se añade poco a poco la manzanilla en hilo fino.



EMPLATADO

Para el montaje del plato se coge un plato relativamente hondo. En el fondo se coloca la piriñaca, luego se pone sobre ella la caballa semi-marcada, se le añade un punto de mahonesa y se coloca la hueva de caballa de Conservera de Tarifa. Para terminar se coloca la flor de ajo y para darle salinidad se raya un poco de corazón de atún rojo de almadraba curado.



HUEVAS DE CABALLA



Calidad, artesanía y tradición son los pilares esenciales sobre los que desde hace más de un siglo trabajan en Conservera de Tarifa. Todos esos valores se aglutinan ahora en un nuevo espacio con el que han querido honrar la historia conservera de su localidad y dar valor a la gastronomía tarifeña.

Las huevas en conserva son todavía para algunos un gran desconocido. Pero para quienes las han probado, son sin duda una de las mejores partes de la caballa y una

lata que nunca falta en sus despensas. En Conservera de Tarifa no hace mucho que lanzaron una nueva versión de las emblemáticas huevas de La Tarifeña, esta vez en aceite de oliva. Y en este tiempo han terminado de confirmarlo: allá donde van las huevas de caballa, triunfan.

el RESTAURANTE



El restaurante La Marmita está situado en pleno corazón de Cádiz centro, donde se concentra su especialidad en el atún rojo de Almadraba.

La Marmita dispone de atún rojo de Almadraba salvaje todo el año, con una carta exclusiva compuesta por diferentes partes y cortes de atún rojo. Entre las propuestas se encuentran crudos, semicrudos, marinados, plancha, guisos y horneados. Además, de la carta dedicada por completo al atún rojo de Almadraba cuentan con otra carta en la que ofrecen productos de calidad basándose en la cocina tradicional con un toque de vanguardia, apostando siempre por producto de la zona y proveedores locales. Completan la elaboración el cuidado y trato de los ingredientes y el mimo a la hora del emplatado y presentación en sala.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

ÁLVARO CANO

CHEF DE LA MARMITA

Dentro de esta trayectoria que iniciaste en la Escuela de Hostelería de Cádiz, ¿cuál ha sido el mejor momento y el peor momento que has vivido?

Si tengo que quedarme con algún momento malo, sin duda fue la época de la pandemia. Entre los mejores momentos te diría que el mejor fue cuando fui al norte de España, donde estuve entre San Sebastián y Vitoria. Estuve trabajando con Martín Berasategui, un 12 estrellas Michelin y aprender de él fue sin duda una gran oportunidad. Otro gran momento ha sido el reconocimiento que hemos obtenido por la Guía Repsol y por la Guía Michelin.

Tras conocer tus orígenes nos gustaría saber, ¿cuáles son las principales influencias que podemos encontrar en tu cocina y cuál es la propuesta de La Marmita?

Mi cocina siempre se ha basado en la cocina tradicional porque es lo que he visto desde chico en casa y aunque durante mis años en el norte cocinaba muchas recetas de vanguardia, la base de la cocina es la tradición y yo he querido seguir ese camino. También me siento muy identificado por la cocina de Japón y los toques asiáticos. Además me gustan mucho las especias que se utiliza en las gastronomía hindú. En definitiva, me gusta fusionar lo que es la tradición con otras culturas gastronómicas de otros países.

Andalucía tiene también mucha influencia en tu carta, ¿cómo valorarías Andalucía a nivel de producción y a nivel de despensa para elaborar diferentes recetas?

Yo soy un gran defensor de mi tierra, desde lo más local, desde Cádiz, hasta toda Andalucía. En mi opinión, no nos hace falta salir más allá porque realmente lo tenemos todo; campo, mar, unos montes preciosos y una materia prima excelente. En mi cocina siempre intento usar productos de la tierra tanto la carne como el pescado y especialmente, aquí en La Marmita, somos especialistas en atún.



Ver entrevista



JOSÉ MANUEL MORALES

DIRECTOR COMERCIAL EN CONSERVERA DE TARIFA

La industria conservera ha ido evolucionando año a año y nos gustaría saber cuáles son los valores principales que os caracterizan.

Al ser una conservera tan antigua que cuenta con más de 110 años de historia hemos intentado mantener tres valores fundamentales en la compañía. El primer valor es la paciencia, es decir, continuar elaborando pacientemente nuestras recetas de manera tradicional. Nosotros hemos mantenido la manera de cocer el pescado desde tiempos ancestrales hasta nuestros días y prácticamente todo el proceso de elaboración se ha mantenido cómo se llevaba a cabo desde los inicios. El segundo valor es la responsabilidad y la apuesta por la calidad de nuestros productos. Desde que cogemos el pescado hasta que lo elaboramos se lleva a cabo un proceso donde se tiene en cuenta la protección de la especie. El tercer valor que

nos hace diferente es el amor que ponemos a cada proceso de elaboración, es decir, desde que entra la caballa hasta que la sacamos por nuestros almacenes hay un proceso donde el producto está mimado al mínimo detalle y eso lo llevamos haciendo durante muchos años.

¿Qué diferencia encontramos entre las huevas de caballa de Conservera de Tarifa y otras opciones que encontramos en el mercado?

La hueva en sí tiene un sabor muy peculiar, es un sabor muy intenso que ya de por sí llena un plato. Es decir, simplemente abriendo la lata y yo creo que sin casi añadirle nada más ya tienes un plato terminado. Este producto es un gran desconocido ya que no todo el mundo conoce la hueva de caballa y yo creo que los cocineros le pueden sacar mucho beneficio a esa materia prima, en mi opinión hay mucho por descubrir.

Una de las principales tendencias es que el consumidor va buscando productos más saludables, ¿qué podemos encontrar de estas características dentro de las huevas y especialmente de las conservas de pescado?

Las conservas son una fuente de Omega 3 con muchas propiedades saludables. Por ejemplo, encontramos conservas en prácticamente todas las ensaladas que consumimos. Las huevas de caballa son un producto con muchas vitaminas y proteínas aparte de los beneficios de la Omega 3. Al final las huevas de caballa pueden aportar muchos nutrientes a nuestro organismo, además de ser un producto de mucha calidad y saludable a incluir en nuestra dieta mediterránea.



Ver entrevista





CHEF

TELLUS

Antonio López

Córdoba

“La disciplina y el coraje ayudan a cumplir los sueños”.

Antonio López es conocido como “el cocinero del otro lado del río”, así lo llamó un amigo cocinero de la ciudad, haciendo referencia a su trabajo en el restaurante Tempura, situado en el conocido barrio cordobés del Campo de la Verdad.

En 1992 ingresó en la Escuela de Hostelería del IES Gran Capitán, donde realizó el Técnico auxiliar y Técnico Superior de Hostelería y Turismo. Compagina su formación con el trabajo en distintas empresas de eventos y catering.

Desde los 14 años, años de estudio, además de ayudar a la economía familiar aprendió valores como la constancia, la paciencia, saber reconocer los rangos y el trabajo en equipo.

En el año 2000 realizó su “stage” en el restaurante Mugaritz donde tuvo la suerte de estar a las órdenes de Andoni Luis Aduriz, David de Jorge, Vicente Arrieta y Martín Berasategui. Después de formar parte de diferentes equipos de cocina como en el restaurante Alcalde (Madrid), restaurante Huertas de Tejavana (Córdoba) o restaurante Los Marqueses (Córdoba), entre otros, Antonio empezó su apuesta más personal, Tellus.



la RECETA

MAZAMORRA



INGREDIENTES

Para la mazamorra

- 300 grs. de almendra
- Ajo
- Agua fría
- 400 grs. de miga de pan Telera
- Aceite de girasol
- 400 grs. de queso de cabra de Zuheros

• Sal

- Vinagre Montilla - Moriles
- Aceite de Oliva Virgen Extra

• Manzana verde Granny Smith

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal Maldon
- Flores comestibles

Para el acabado y presentación

- Azúcar moreno
- Lámina de pan Obando
- Sorbete de manzana verde



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

En primer lugar, hay que poner las almendras en remojo en agua fría la noche anterior.

Al día siguiente, se añade en ellas ajo pelado sin germen y se tritura todo hasta que se quede una masa fina. A continuación, se agrega la miga de pan de Telera y se sigue triturando. Si es necesario, se añade más agua para facilitar su triturado debiendo quedar una crema fina como la de un salmorejo. Seguidamente se agrega el

aceite de girasol como si se tratase de una mahonesa, si el mismo se añade en chorro fino se consigue una emulsión muy suave. A continuación, se agrega el queso de cabra y se tritura todo. Por último, se rectifica con sal, vinagre de Montilla y un chorreón de Aceite de Oliva Virgen Extra. Finalmente, se reserva en frío.



EMPLATADO

En una lámina de pan Obando, ponemos tres bolitas pequeñas de sorbete de manzana verde, junto a ellas unos bastones de manzana verde, unas pequeñas flores comestibles y unos granos de sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Por otro lado, en un plato hondo o en una copa, se añade una ración de mazamorra, se espolvorea azúcar moreno para posteriormente, caramelizar el azúcar con ayuda de un soplete. Seguidamente, se apoya sobre esta la lámina de pan junto con su guarnición.



LÁMINAS DE PAN



Desde Panadería Obando han creado el complemento perfecto para sorprender y hacer disfrutar a todos. Las láminas de pan son una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.

Con una base gourmet de calidad, este complemento crujiente y versátil que permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.

el RESTAURANTE



Tellus es la apuesta de Antonio López por la excelencia. Tellus en la mitología romana personifica la diosa de la fertilidad del campo, junto con Ceres, siempre acompañada de sus cuatro hijos que representan a las estaciones del año. De esta forma su carta expresa esta hermosa alegoría vital en la estacionalidad de la propuesta gastronómica.

Tellus recoge en sí un significado poderoso, estamos unidos a la tierra, en ella nacemos, en ella crecemos, amamos y nos desarrollamos y, a ella, volveremos.

Restaurante Tellus, de Antonio López, recoge la herencia de la cultura del Valle del Guadalquivir y la expresa en el siglo XXI como gastronomía en evolución, pero fiel a sus raíces más profundas. Un plato y una copa de vino unen en torno a una mesa, es nuestra expresión de ser, de compartir, de vivir. Por ello, Tellus es más que un nombre, es una forma de concebir la vida y por lo tanto la gastronomía.

Tellus es la búsqueda de Antonio López de la excelencia, que busca de forma casi compulsiva, hasta convertirse en una obsesión por los detalles, los procesos, para que todo encaje... para que el comensal disfrute, recuerde, se sorprenda, se emocione...



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



ANTONIO LÓPEZ

CHEF DE TELLUS

Desde el 2005, año que se abrieron las puertas de Tellus, ¿cuál ha sido profesionalmente vuestro mejor y peor momento?

Yo creo que como para la mayoría, nuestro peor momento fue en el año 2020 con la pandemia causada por la COVID-19. Sin duda, fue un año difícil pero que finalmente hemos sacado adelante pero poco a poco vamos volviendo a la normalidad. Ahora es verdad que nos está tocando otra etapa un poco difícil pero de momento seguimos adelante. Por otro lado, el mejor momento es cada día cuando levantamos la persiana de Tellus.

¿Qué influencias gastronómicas podemos encontrar en la cocina de Tellus?

Para mí, Tellus, es una forma de expresarnos con los conocimientos que tenemos gastronómicos pero sobre todo por el respeto al producto de cercanía. No te puedo decir que elementos son los principales, pero sí te puedo decir que trabajamos con la temporada e intentamos siempre cubrir cada necesidad. Por ejemplo, si estamos en otoño pues usaremos muchas setas de cercanía y verdura de la huerta que van acorde a esta temporada. En cambio, en primavera utilizamos muchos alimentos de la huerta de Córdoba y el Valle del Guadalquivir, uno de los más fértiles del mundo.



Ver entrevista

JAIME OBANDO

DIRECTOR GENERAL DE PANADERÍA ARTESANA OBANDO E HIJOS

A lo largo de esta edición nos gustaría conocer cual es la visión y el origen de las empresas. En el caso de Panadería Obando, ya lleváis 55 años de trayectoria entonces nos gustaría saber ¿cuáles son los principales valores que os caracterizan como empresa?

Nuestros valores son sencillos: humildad, esfuerzo y sacrificio. Para nosotros es muy importante ser constantes y estar al lado de nuestro equipo para poder seguir produciendo y por supuesto no fallar a nuestros clientes, que es lo principal.

El origen de la empresa es en el año 1965 aunque no es hasta la década de los 90 cuando entráis en el sector de la restauración, ¿cómo valoráis este hito?

En los años 90 empezamos a fabricar picos que coincide con el inicio de mis hermanos y mio. Poco a poco fuimos creciendo a nivel local y después provincial además, empezamos a comercializar en las provincias de Cádiz y de Huelva que fue muy importante para nosotros para dar el salto internacional y nacional. Actualmente, contamos con una red de colaboradores y de distribuidores en todas las provincias de España y de cara a futuro queremos tener más distribuidores internacionales para consolidar los diferentes mercados.

Desde Panadería Obando apostáis por la evolución de los productos, algo que vemos reflejado en productos como las láminas de pan, ¿qué diferencia tienen estos productos nuevos, especialmente las láminas de pan, respecto a los productos tradicionales?

Nosotros desde el año 2015 vimos que había que evolucionar y hacer cosas diferentes dentro del segmento de los picos. Es por ello, que apostamos por sacar todos los años algún producto diferenciador al resto tanto de competencia como de consumos y hábitos. Actualmente, hemos lanzado varios productos, las láminas de pan son el último producto que estamos presentando y que creemos que da mucho juego tanto en cocina como en el maridaje de cualquier producto.



Ver entrevista



CHEF

MARÍA DE LA O

Chechu González

Granada

Chechu González, músico profesional, decidió dejar la batería por los fogones. Desde entonces, construye su cocina a partir de escabeches, fondos y caldos, cargados de matices, donde los ingredientes se expresan con productos de temporada, especias y hierbas aromáticas. Estilo propio, elegante y técnico, con constantes referencias a Granada.

Chechu, formado en la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada, y tras su paso en restaurantes como Suculent (Barcelona), Kokotxa (San Sebastián) y Compartir (Girona), realizó un Máster sobre Técnica, Producto y Creatividad en el Basque Culinary Center (San Sebastián) que supuso un giro en su visión de la cocina para definir el estilo actual.



ESCABECHE DE MANGO, NAVAJAS, AJO NEGRO Y AIRE DE VINAGRE DE JEREZ



INGREDIENTES

Para el escabeche

- 250 grs. de Sargento Tequila Espadafor
- 60 grs. de aceite de oliva 0,4%
- 20 grs. de jengibre
- 3 hojas de laurel
- 1 grs. de cardamomo verde
- 2 hojas de lima kaffir
- 1 rama de citronella
- 4 ralladuras de lima
- 100 grs. de aceite de tomillo

Para las navajas

- 200 grs. de navajas
- 400 grs. de agua
- 10 grs. de sal

Para el aire de vinagre

- 100 grs. de agua
- 30 grs. de azúcar
- 100 grs. de vinagre de Jerez
- 2 grs. de lecitina en polvo
- 1 grs. de sucro



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para realizar el escabeche se pocha en el aceite la chalota, el jengibre y la cúrcuma. Se añade el Sargento Tequila de mango de Espadafor y se lleva a hervor. Se añaden los demás ingredientes e infusionar tapado durante 75 minutos. Finalmente se cuele, se deja enfriar para emulsionar con el aceite de tomillo.

Las navajas hay que dejarlas en agua con sal durante 6 horas. Se escurren y envasan al vacío para

cocer en agua hirviendo durante 1 minuto. Se enfrían en agua con hielo y se limpian.

A la hora de preparar el aire de vinagre hay que llevar a ebullición el agua, el vinagre y el azúcar. Cuando se enfríe se incorpora la lecitina y el sucro. Se turbinan hasta conseguir el aire.



EMPLATADO

Colocar dos navajas en el plato y bañar con el escabeche de Sargento Tequila de mango de Espadafor. Poner unos puntos de ajo negro. Colocar dos puntos de aire de vinagre y terminar con unos brotes de cilantro



CREMA SARGENTO TEQUELA SABOR MANGO

Crema de Mango con Tequila Sargento Tequila está elaborada con auténtico tequila mexicano.

Elaborada con una base láctea que le confiere una textura sedosa al paladar, con ligeras notas de mango. Una fusión perfecta de la fruta tropical, el mango, con el sutil toque del tequila. Unión entre la osadía y la delicadeza.

Aspecto: Bebida cremosa elaborada a base de derivados lácteos. Aspecto cremoso. Color anaranjado con matices blanquecinos.

Aroma: En nariz se percibe las notas frescas de mango que combina perfectamente con los aromas de crema y los sutiles matices del tequila y agave destilado.

Sabor y textura: Cremoso y goloso en el paladar. Los 15° alcohólicos que le proporciona la leche y el tequila combinan perfectamente con las notas a mango.

Se recomienda servir en frío, en copa ancha con hielo o en vaso de chupito.

Es perfecta para combinar en coctelería y gracias a su versatilidad es idóneo para repostería y cocina creativa.

el RESTAURANTE



La propuesta de María de la O se encuentra en una de las zonas urbanísticas más hermosas de Granada, los paseos del Salón y de la Bomba. Situado en la carretera de la Sierra, un precioso palacete del siglo XIX.

Situado en la planta baja del palacete, el comedor cuenta con un espacio para 40 comensales y una sala anexa para 20 personas, que puede convertirse en un reservado. Preside una cava acristalada de vinos y retroiluminada que custodia la bodega, surtida de referencias nacionales e internacionales.

María de la O es un espacio para disfrutar donde proponen hacerlo siempre con cuchara, fundamental para apreciar la combinación de sabores creados por el chef, especializado en fondos y escabeches de la huerta, del mar y del campo. Sugieren dos menús degustación para un recorrido completo. También disponen de una selección de platos a la carta, cuya base son los caldos, esenciales para lograr la identidad de cada elaboración.

María de la O
Restaurante · Eventos · Copas

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



CHECHU GONZÁLEZ

CHEF DE MARIA DE LA O

Desde tus comienzos, ¿cuál ha sido el mejor y el peor momento que has vivido entre fogones?

Seguramente, mi peor momento entre fogones fue cuando decidí irme al norte porque al final dejé a mi familia aquí, en Granada, con el objetivo de seguir evolucionando. Sin embargo, creo que también fue la mejor decisión y unos de mis mejores momentos, ya que, al fin y al cabo, seguí evolucionando como cocinero.

A lo largo del tiempo tu visión del mundo de la hostelería y la manera de entender la hostelería ha cambiado ¿de qué manera ha evolucionado tu visión desde tus comienzos hasta el día de hoy?

Los cocineros siempre decimos que no paramos de aprender y evolucionar cada día ya que siempre

aprendemos algo nuevo. Desde que yo empecé ha evolucionado mucho aquí, en Granada, durante el último año he notado que ha evolucionado mucho la hostelería y además también ha cambiado la forma que tienen los clientes de ver la gastronomía. Cada vez tenemos mejores sitios de referencia en nuestra ciudad y en Andalucía.

A la hora de elaborar la carta en María de la O, ¿cuáles son las principales influencias gastronómicas y qué tendencias lleváis a cabo?

Nuestra base en María de la O son los fondos, los caldos, salsas y los escabeches. Yo cuando creo un plato lo hago de una manera muy particular ya que, no pienso en el producto, como por ejemplo la carne o el pescado sino que primero pienso en la salsa que quiero hacer y a raíz de eso veo que producto

puede ir bien a esa salsa anteriormente hecha. En cuanto a tendencias, he usado muchos productos de cercanía de la zona de Granada y de Andalucía aunque sin cerrarnos a otros alimentos que vengan de fuera, al fin y al cabo uno siempre intenta trabajar nuestro producto y como digo sobre todo mucho producto de calidad y mucha creatividad.



Ver entrevista

JOSÉ ESPADAFOR

GERENTE DE INDUSTRIAS ESPADAFOR

¿Qué filosofía o valores de marca lleváis a cabo cuando tenéis que hacer una comunicación de vuestros productos?

Nuestros principales valores son calidad, servicio y precio. Para poder ofrecer esto, lo primero que definimos son las necesidades que tiene el consumidor, ya que éstas son como la vida misma y van cambiando cada año, cada década y sobre todo en estos últimos años han ido cambiando mucho los gustos y las tendencias. Vamos viendo cuáles son e intentamos adaptarnos a ellas.

Hoy en día una de las principales tendencias del mercado son los productos Bio y Eco ¿cómo afrontáis desde Espadafor estas nuevas tendencias?

Es una pregunta muy interesante y muy novedosa, ya que desde hace aproximadamente una década están saliendo los productos Bio y los productos Eco, que así como antes eran muy poquitos cada día van creciendo más y lógicamente en Espadafor creemos en ellos. Por lo tanto, hemos sacado una línea de cócteles Bio y Eco especiales, para gente que quiere tener una cultura especial.

Hemos hablado de la evolución de cada generación dentro de Espadafor. De cara al futuro ¿cuáles son los principales retos de innovación que tenéis ahora mismo en Espadafor?

La palabra innovación es fundamental, y ya no la palabra innovación sino la palabra adaptación. Cada día que salgo a la calle o salen las personas de la empresa que viven los productos, ven la necesidad de adaptarnos a las necesidades emergentes del mercado para acercarnos cada día más a ellas. El caso particular de la crema de mango fue del mismo equipo comercial, que veía la necesidad de sacar un gran producto granadino como es el mango, y que es en Granada el único sitio de Europa donde se cultiva.



Ver entrevista



CHEF

RAMÉ

Christian Castro y Jairo Garcia

El Puerto de Santa María

Christian Castro estudió el curso de técnico de cocina y gastronomía y posteriormente amplió sus estudios con un curso de técnico superior en dirección de cocina.

Tras haber terminado de estudiar comenzó a trabajar en el Hotel Iberostar Gaviota Park, Fuerteventura. También trabajó durante 5 años de cocinero en El Arriete.

Jairo García, tras finalizar sus estudios viajó a Londres para comenzar a trabajar en la cocina, pasó por varios restaurantes como Lobo meat and tapas, Barrafina, Sabor y Baccalá. Al regresar comenzó a trabajar en Chile habanero y actualmente es cocinero de Ramé.



LOMO DE CORVINA, GAZPACHUELO DE CODIUM Y BOTA VIEJA



INGREDIENTES

- 200 grs. de lomo de corvina
- 2 huevos
- 100 mls. de fumé
- 200 mls. de aceite de oliva virgen extra
- 20 mls. de vinagre de Jerez Bota Vieja
- 100 grs. de níscalos



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para la vinagreta

Se emulsiona el aceite, el ajo y el vinagre.

Para preparar el pescado

Hay que hacer a la plancha la corvina y hornearla 7 minutos echándole un poco de vinagreta por encima.

Para el gazpachuelo

Para preparar el gazpachuelo se sofríe el puerro en un poco de aceite y mantequilla, se agrega alga codium y parte del fumet, se deja hervir durante 3 minutos.

La mezcla se tritura y se añaden dos huevos, se emulsiona con aceite. Para terminar se agrega vinagre y sal hasta dejarlo al punto correcto.

Para la escarola al ajillo

Se corta un diente de ajo en finas láminas y se saltea con un poco de aceite, cuando se empiezan a dorar los ajos se añade la escarola y se rectifica de sal.



EMPLATADO

En la base de un plato hondo se pone la escarola al ajillo y posteriormente se sirve el pescado por encima con la piel hacia arriba, se dispone de una ramita de alga codium y en mesa se sirve el gazpachuelo.



BOTA VIEJA



Este vinagre de Jerez tiene un envejecimiento entre 6 meses y 2 años en bota de roble americano.

Debido a su largo envejecimiento, ofrece un inigualable color caoba con tonos ambarinos.

En boca, se nota rápidamente su crianza en madera, con notas vínicas, potente aroma y un armonioso e intenso bouquet.

Condimento indispensable de la famosa dieta mediterránea, ideal para aliños, gazpacho e incluso el ajo blanco. Su uso está muy recomendado para vinagretas, salsas y escabeche. Marida muy bien con reducciones, pescados y platos de caza.

el RESTAURANTE



Ramé es un restaurante de cocina fusión, toques tradicionales y con producto de la zona.

Cuidan mucho el producto e intentan que sea lo más sostenible posible.

Además no dejan a un lado el trabajo en sala, con una amplia carta de vinos, tanto de la zona como internacionales. Vinos naturales, ecológicos y biodinámicos en su mayoría.

También cuentan con una coctelería de autor exclusiva y terminan diferentes elaboraciones de los platos en la sala.



RESTAURANTE

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



CHRISTIAN CASTRO Y JAIRO GARCÍA

CHEFS DE RAMÉ

Durante el día a día surgen muchas situaciones tanto buenas como malas en vuestro caso, ¿cuál diríais que ha sido el mejor y el peor momento que habéis vivido en cocinas?

Jairo. En mi caso el mejor momento es el día a día ya que es donde aprendo todo sobre el mundo de la gastronomía y esto me ayuda a poder avanzar. Diría que el peor momento fue la época donde terminaba la jornada con muchas heridas y quemaduras en las manos y aún así había que seguir trabajando y aprendiendo.

Christian. En mi opinión, creo que es un trabajo muy bonito para los que nos gusta, pero también muy sacrificado. Por un lado, dar de

comer a gente que te hace ilusión y ver como disfrutan de tu comida es emocionante y, por otro lado, tienes un servicio de 90 personas que sale regular y al final te vas un poco más disgustado a casa pero al fin y al cabo son cosas de la profesión.

A la hora de elaborar la carta en Ramé, ¿cuáles son vuestras principales influencias gastronómicas?

Jairo. Mi principal influencia son los guisos gaditanos y la influencia asiática. A mí personalmente me gusta compaginar las dos cosas y me parece bastante agradable.

Christian. Yo tengo una abuela dentro de mí, y lo que me gusta es el cuchareo, las salsas, todo lo que tenga que ver con cocina tra-

dicional me gusta mucho. A Jairo en cambio, le gusta más jugar con diferentes ingredientes, pero al final la suma de los dos hace que la cocina salga genial.



Ver entrevista

FERNANDO NAVARRO

RESPONSABLE DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN DE VINAGRES DE YEMA

El origen de Vinagres de Yema se traslada a El Puerto de Santa María, ¿qué nos puedes contar de los comienzos de la empresa?

La empresa cuenta ya con 30 años de historia y fue mi abuelo quien compra unas soleras en el marco de Jerez en el año 1992. Desde los inicios hasta día de hoy seguimos con las mismas ganas, ilusión y dedicación que desde el primer día para poder ofrecer productos de mucha calidad.

En Vinagres de Yema contáis con una gran variedad de productos pero nos gustaría saber, ¿cuáles son las principales características de la variedad Bota Vieja?

Este producto se caracteriza por tener una complejidad aromática muy potente además tiene un per-

fume singular como todos los vinagres y una acidez moderada pero con potencia.

Como empresa andaluza, ¿qué valoración hacéis de los alimentos de la región?

Concretamente, en el tema gastronómico, considero que somos punteros a nivel mundial. Por decirlo de alguna manera, somos un valioso vivero internacional. Por otro lado, considero que tanto en el plano gastronómico como empresarial y también en el plano personal somos pioneros en el sector horeca gracias a la indiscutible calidad que tienen los productos andaluces.

Hemos hablado de los orígenes de la empresa, pero, de cara al futuro, ¿cuáles son los principales retos que os planteáis?

Al ser una pequeña empresa familiar nuestros retos de futuro principalmente son la digitalización, como por ejemplo con el lanzamiento de una tienda online ya que actualmente no tenemos. Y por otro lado, el auto abastecimiento de dos tipos de vinagre porque es verdad que el vinagre de Jerez es nuestra seña de identidad pero queremos darle un poquito de visibilidad a otro tipo de vinagres como puede ser el de manzana o el de vino tinto.



Ver entrevista





CHEF

BELUGA

Diego René

Málaga

Formado culinariamente en Alicante, de donde es natural y donde comenzó su trayectoria profesional entre los fogones de El Tío Collonet, Mar Azul y Asador 7 de julio. De ahí, pasó a las cocinas de Martín Berasategui, en Lasarte, para volver de nuevo a su ciudad natal.

En 2015 tiene su primer contacto con la restauración malagueña para hacer un paréntesis en su paso por Alquimia Restaurant (Londres). Ya en 2017 vuelve a Málaga para dirigir las cocinas Boca Llena y Cambara y ser copropietario de Pez Wanda, Kraken y Beluga.



la RECETA



ARROZ CON PATO, CALABAZA Y FOIE

INGREDIENTES

Para el caldo de pato

- 2 muslos de pato
- 3 l. de agua
- Sal
- 200 grs. de nabos
- 150 grs. de apios
- 300 grs. de puerros
- 500 grs. de zanahorias

Para la salmorreta

- 750 grs. de salsa de tomate
- 150 grs. de ajos
- 5 uds. de ñoras

Otros ingredientes

- 400 grs. de arroz Doña Ana
- Tomillo
- Romero
- Sal
- 150 grs. de calabaza
- Foie



Ver video-receta

ELABORACIÓN

Para el caldo de pato

Se pone todo a cocer en una olla durante 3 horas y con cuidado de que no se deshagan, se retiran los muslos de pato y se desmigan. Finalmente, se cuela el caldo.

Para la salmorreta

En abundante aceite se fríen las ñoras, se retiran y se enfrían. En ese mismo aceite se incorpora el ajo triturado y cuando dore, se añade el tomate y la ñora picada con una trituradora, o se mete todo en la thermomix y se tritura.



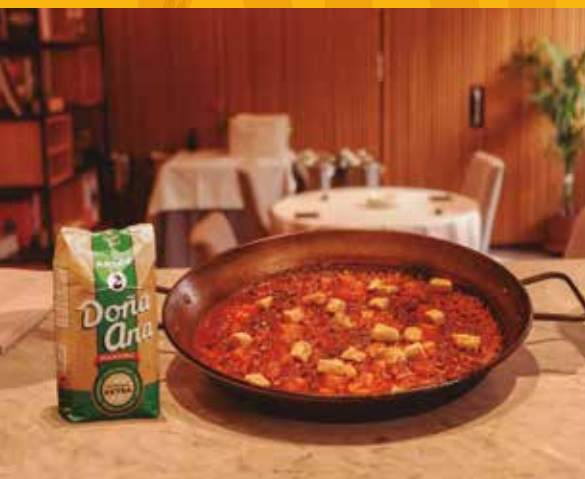
Para el arroz (para 4 personas)

En una paellera de 38 cm. se añaden 400 grs. de arroz Doña Ana Marisma, 60 grs. de aceite, 6 cucharadas de salmorreta, 350 grs. de pato, 150 grs. de calabaza cortada en dados, un poco de tomillo y romero y 1,5 L de caldo de pato.

Se pone a hervir, y cuando lleve 2 minutos hirviendo se termina en el horno a 240 °C durante 10 minutos. Al sacarlo del horno, se añaden unos trozos de foie previamente marcados y se deja reposar 2 minutos.



ARROZ MARISMA DOÑA ANA



El arroz Doña Ana de variedad marisma es una joya gastronómica andaluza que destaca por el gran tamaño de su grano redondo y por su máxima calidad culinaria. El arroz redondo tiene mayor capacidad de absorción de líquidos, por lo que se impregna de los sabores en los que se cocina.

Es ideal para todo tipo de platos y postres, pero se recomienda especialmente para paellas y arroz con leche.

el RESTAURANTE



Beluga es un recorrido por la costa mediterránea, desde Tabarca hasta Málaga. Una cocina marinera, basada en los productos del mar y la pesquería del mar de Alborán y de otros puertos del Mediterráneo.

La cocina de Beluga es la cocina de Diego René. Levantina y andaluza. Y es Meridiana porque es meridiana clara, directa y transparente, entendible y reconocible. Llena de frescura y hermosura, de sol de día y sombra de noche.

BELUGA

MÁLAGA

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

DIEGO RENÉ CHEF DE BELUGA

*¿Cuál es el origen de Diego René?
y ¿Cómo surge Beluga?*

Diego René viene de Alicante, de una pequeña isla que se llama la Isla de Tabarca y como yo digo, al final soy fruto de un amor de verano ya que mi madre es una francesa que venía de vacaciones y mi padre un camarero de chiringuito y ahí nació yo, en Alicante.

Beluga ya estaba creado antes de que yo fuera el dueño lo que pasa que en aquel entonces era un típico restaurante del centro para turistas. Al final, con mucho trabajo y esfuerzo le dimos una vuelta y ya de aquel lugar sólo queda el nombre.

¿Cómo ha cambiado tu forma de ver la profesión de la restauración desde tus inicios hasta cómo lo ves ahora mismo?

Ha cambiado muchísimo o sea yo empecé con la vieja escuela, empecé a trabajar con 14 años porque

no quería estudiar y mi padre me metió a trabajar. Entonces he vivido la hostelería en la que no había horarios, ni contratos, ni buenos sueldos. A día de hoy todo eso, salvo sitios en España puntuales, ha cambiado. Ahora mismo cocineros, camareros y la hostelería en general ha evolucionado. Creo que está muy bien valorada y muy bien pagada, no tiene nada que ver la hostelería de antes con la que conocemos ahora.

Lo que yo sí que echo de menos es la disciplina. Creo que se ha perdido la manera en la que se valoraba tu trabajo y tu puesto. También la ambición por aprender y la necesidad de currar mucho para llegar lejos se ha perdido porque todo aquel que termina en la escuela ya es chef y no han limpiado platos, no han rascado ollas ni han limpiado pescados. Podríamos decir que antes era mucho esfuerzo poco valorado y ahora es poco esfuerzo demasiado valorado.



Aquí en Beluga, ¿cómo valoráis Andalucía como despensa o como espacio generador de alimentos para poder desarrollar vuestra cocina?

Andalucía tiene una despensa tremenda además de que al final lo que estamos tratando de cocinar en Beluga son tres costas muy parecidas. Al final, de Andalucía a la costa de Alicante poca diferencia hay y al fin y al cabo es el Mar de Alborán donde podemos encontrar los mismos tipos de pescados.

También tenemos la suerte de tener la parte de Andalucía oceánica por así decirlo y luego aquí, en Málaga, con la Axarquía tenemos muchos tipos de producto. Prácticamente no tienes que ir a buscar nada a ningún otro sitio porque lo tienes todo aquí.



Ver entrevista

JOSÉ MANUEL SIMEÓN RESPONSABLE COMERCIAL DE ARROZÚA

Arrozúa es de las cooperativas más grandes de España que cultiváis unas 13.000 hectáreas de arroz ¿Cuáles son los principales valores y la filosofía que tenéis en Arrozúa?

Llevamos más de 30 años ayudando a los agricultores a tener un arroz de alta calidad y cada día intentamos prestar mejores servicios, siempre teniendo en cuenta a los agricultores. Tenemos también la planta de envasado con nuestro molino y gasolinera propia para poder ayudar a los agricultores. Al final también buscamos tener una unión más fuerte para ser más competitivos con nuestro producto en el mercado.

La zona de producción se encuentra muy cerca del Parque Natural de Doñana ¿Qué medidas tomáis para ser sostenibles y amables en este entorno tan delicado?

Nosotros siempre defendemos mucho todos los aspectos medioambientales ya que nos encontramos en el entorno del Parque Natural de Doñana. Somos producción integrada, nosotros siempre decimos que este tipo de producción es la antesala del arroz ecológico. Además, llevamos un control muy riguroso desde la siembra hasta el final del proceso productivo como es el envasado.

Desde Arrozúa estáis apostando mucho por la mejora continua en el cultivo ¿Cuáles son los principales retos que os planteáis a medio y largo plazo en innovación?

Cada vez somos más sostenibles y queremos concienciarnos en la reducción del plástico, uno de nuestros retos es reducir el uso del plástico por papel.



Ver entrevista





CHEF

LA FRIDA

Fernando Cattivelli

Sevilla

Fernando Cattivelli es un chef comprometido a una visión culinaria adquirida durante más de ocho años de experiencia internacional: trabajando siempre en hoteles líderes y restaurantes basado sobre los estándares 5 estrellas. Durante su vida se ha enfrentado a diferentes obstáculos tanto personales como profesionales que le han impulsado a desarrollar sus fortalezas, de las cuales, las más destacadas son: la persistencia para obtener los resultados deseados, aceptar retos, competencia, empatía, habilidades administrativas, trabajo en equipo, trabajo bajo presión, liderazgo y manejo de personal.

Fernando cuenta con una excelente habilidad de liderazgo, comunicación tanto con los compañeros de trabajo como con el staff gerencial, es una persona con ideas frescas, práctica y siempre está preparado para el cambio.



BOMBÓN DE BRIOCHE CON OSTRA EN TEMPURA, MOUSSE DE AVOCATE MAJAO, BROTES DE RÁBANO, SALSA CHIPOTLE, CAVIAR DE ESTURIÓN Y AIRE DE AVOCATE



INGREDIENTES

Para el emplatado

- 4 uds. de pan brioche forma media esfera
- 4 uds. de ostras en tempura
- 50 mls. de mousse Avocate Majao
- 10 mls. de aire Avocate Majao
- 10 grs. de caviar esturión negro
- 10 grs. de brotes rábanos rojo
- 15 grs. de salsa chipotle
- Flores y pétalos a gusto

Para la mousse de Avocate

- 100 mls. de Avocate Majao
- 10 grs. de instangel

Para el aire de Avocate

- 100 mls. de Avocate Majao
- 5 grs. de lecitina de soja
- 20 mls. de agua filtrada fría

Para la tempura

- 2 huevos tamaño L
- 40 grs. de harina de arroz
- 40 grs. de harina de maíz
- El líquido del interior de las ostras
- 50 mls. de agua con gas fría



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para preparar la mousse hay que agregar en un bowl el Avocate de Majao y el instangel, con la ayuda de varillas de cocina se mezcla hasta tener una mousse uniforme y reservar en frío hasta su uso.

Para preparar el aire se necesita un envase que tenga 6 veces el tamaño de los ingredientes, se agrega el agua, Avocate Majao y la lecitina, con la ayuda de una batidora de mano se mezcla todo e inclinamos la mezcla de manera que genere

la mayor cantidad de absorción de aire y genere más espuma. Luego con la ayuda de una cuchara colador se retira toda la espuma y se reserva en frío.

Se abren las ostras y separando la carne de su jugo se reserva su carne aparte y con el agua interior de la ostra se mezclan todos los demás ingredientes en un bowl hasta tener una mezcla uniforme de tempura que hay que dejar reservar.



EMPLATADO

En una olla hay que calentar aceite a 160 °C, se pasa la carne de la ostra por la tempura y se fríe hasta que esté dorada aproximadamente 1 minuto. Luego se abre el brioche y se unta con la mousse de avoate, se coloca la ostra en tempura, se añaden gotas de la salsa chipotle, sobre esta los brotes de rábano y se corona con el aire y el caviar. Para terminar la decoración del plato se colocan pétalos y flores.



el RESTAURANTE



AVOCATE MAJAO



Bebida vegana y sin gluten elaborada con tomate, aguacate, zanahoria, pimienta, lima, albahaca, aceite de oliva virgen extra, aceite de aguacate, vinagre y muy poca sal. Ideal para cualquier hora del día.

De sabor cítrico y a fruto seco, tiene una untuosidad al paladar que activa el deseo de repetición. Producto digestivo, nutritivo y tonificante, ayuda a quitar la sed y el hambre a la vez. La Nueva Bebida Mediterránea sorprendente que cautiva a todo el que lo prueba

El restaurante La Frida es un mexicano auténtico de raíz, en el corazón del barrio emblemático de Triana.

La cocina de La Frida ofrece una sensación gastronómica única, con la propuesta de cocina de autor de su chef internacional, Fernando Cattivelli, que interpreta de forma magistral la esencia y alma de la cocina mexicana, investigada en sus raíces, con toques de modernidad.

Cuenta con una amplia carta de cócteles, a la que dedican especial atención las tardes de viernes y sábados.

LA FRIDA
PURITITO CHIDO

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

FERNANDO CATTIVELLI

CHEF DE LA FRIDA

En esta edición estamos recorriendo diferentes restaurantes andaluces para conocer la visión que tienen los cocineros del mundo de la gastronomía pero antes de nada nos gustaría saber, ¿cuál es el origen de Fernando Cattivelli y de La Frida como restaurante?

Tengo bastante recorrido, llevo ya unos 14 años en el mundo de la gastronomía y he transitado por 16 países trabajando y viviendo. Actualmente estoy en Sevilla como dice el dicho la conocí y me enamoré y me quedé, sobre todo los paisajes y su gente que me han sabido acoger muy bien. La Frida nace este año, el 18 de marzo. A mí, me llaman como consultor gastronómico para ver si me animaba al proyecto y ahí fue donde decidí que era una buena oportunidad para aprovechar el local y darle a Sevilla un auténtico

mexicano. Nosotros apostamos por ofrecer unas recetas tradicionales mexicanas con toques de autor de mi mano a la vez que utilizamos productos de la tierra, productos andaluces y españoles.

En el plano gastronómico, ¿cuáles son tus principales influencias a la hora de elaborar tu carta y tus propuestas?

Yo toda la vida he dicho que mi abuela y mi madre han sido mi mayor influencia, y desde los 8 años ya estaba delante de un horno. Por otro lado, mis vivencias son también una gran influencia ya que he vivido en muchos países porque quería experimentar cada una de las gastronomías en su tierra. Entonces en mi influencia digamos que es un poco lo vivido en todos

estos países más obviamente mis estudios y mi inquietud. En La Frida respetamos mucho la receta y las tradiciones mexicanas pero siempre le intento dar un toque de firma a cada plato.

¿Cuál es tu valoración de los alimentos andaluces y de Andalucía como despensa?

Maravilloso, aquí en Andalucía tenemos excelentes productos como es el Avocate entre muchos otros. Yo siempre apuesto por utilizar los productos de la tierra, gracias a Dios estamos aquí, en Andalucía, y digamos que gastronómicamente es un lujo tener tantos productos de cercanía óptimo, porque no tienen otra palabra son perfectos.



Ver entrevista



ANTONIO CASTAÑO

DIRECTOR COMUNICACIÓN Y MARKETING DE MAJAO

Majao es una empresa que apuesta por mantener el sabor natural de los ingredientes, ¿de qué manera lleváis a cabo el proceso para conseguir la máxima calidad?

Una de las cuestiones por las que no se dió el paso antes fue porque no estaba totalmente seguro de que el resultado organoléptico fuera el mismo que él hacía de una manera artesanal. Afortunadamente, a día de hoy, la maquinaria ha avanzado muchísimo y por ello nosotros, en el año 2015, hicimos una investigación de todas las últimas tecnologías que podíamos aplicar para la elaboración del gazpacho.

A raíz de esa investigación construimos una fábrica completamente nueva, muy innovadora y nos dimos cuenta que el secreto está en hacer el gazpacho de la misma forma que se hace en una cocina lo único que cambia son las dimen-

siones y la capacidad de la maquinaria es decir, utilizamos el mismo procedimiento y maquinaria que se utilizaría en una cocina común pero en grandes dimensiones de manera que conseguimos que la receta siguiera siendo la receta tradicional de la abuela Reyes, la que desde 1940 hace que nuestro gazpacho sea diferente, único y con un sabor extraordinario.

Desde Majao tenéis una puesta gastronómica muy andaluza como son el salmorejo y el gazpacho, pero para la elaboración de la receta el producto utilizado ha sido el Avocate ¿de qué manera se diferencia este producto?

Es cierto que nuestra principal ocupación son los gazpachos y los salmorejos tanto con receta tradicional con pan como la receta tradicional sin pan y sin gluten. Hace dos años quisimos abrir más el abanico

de nuestro portfolio y creamos una crema de verduras frescas y posteriormente sacamos al mercado el Avocate.

El Avocate es el resultado de un producto con base de tomate, porque todos nuestros productos son con base tomate, a la que le hemos añadido aguacate, zanahoria, lima, pimiento, albahaca, ajo, aceite de aguacate, aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal. El resultado final es un producto muy novedoso pero sobre todo muy sorprendente a la boca y muy versátil ya que aunque normalmente se toma bebido también lo puedes integrar en diferentes tipos de recetas.



Ver entrevista





CHEF

MARABUNDA

Francis Balongo

Sevilla

Un cocinero experimentado, con bagaje de más de 20 años en las cocinas. Ha pasado por restaurantes como San Fernando 27, Gastronomium o Yebra. En estos 10 últimos años ha estado al frente de los fogones de varios de los establecimientos que Ovejas Negras tiene en Sevilla.

Hijo de un curtido cocinero de San Lorenzo, tuvo como última parada Castizo, donde conoció trabajando a su socio actual, Pablo, ambos aficionados al buen comer. Ahí fue donde decidieron lanzarse a la aventura independiente.



CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO AHUMADO HERPAC, PURÉ DE MANZANA Y ALBAHACA Y CALDO JAPO-ANDALUZ

INGREDIENTES

Para el caldo japo-andaluz:

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 50 grs. de jengibre
- 200 mls. de manzanilla
- 50 mls. de soja
- 10 mls. de aceite de sésamo
- 100 mls. de fumet
- Pieles de atún

Para el puré de manzana:

- 4 manzanas verdes
- 1 manojo de albahaca
- 200 grs. de mantequilla

Para el emplatado:

- Carpaccio de atún rojo ahumado de Herpac
- Jalapeños
- Naranja Kumquat
- Caviar de arenque
- Brotes de guisantes



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para preparar el caldo japo-andaluz se corta la cebolla y el ajo para sofreirlos en una sartén. Se añade el jengibre y las pieles de atún y se desgrasa con la manzanilla. Una vez se haya evaporado el alcohol se añade la soja, el fumet y por último, el aceite de sésamo. Una vez cocinado se cuela y se deja reservar.

Por otro lado, se prepara el puré de manzana. Para ello, en un tupper se introduce la manzana cortada en trozos grandes, junto con la mantequilla para cocinarla en el microondas, a temperatura máxima durante 5 minutos. Se tritura junto con la albahaca y se reserva en una manga pastelera.



EMPLATADO

Se dispone el carpaccio de atún rojo ahumado de HERPAC y el resto de ingredientes alrededor del plato formando una corona. Se vierte el caldo japo-andaluz en el centro y se decora con los brotes de guisantes, el caviar de arenque, la naranja kumquat y los jalapeños.



CARPACCIO DE ATÚN ROJO



El carpaccio, es el primer producto de la recién creada colección "Charcutería del mar". Se elabora con ventresca de atún rojo, la parte más jugosa del atún, y se somete a un proceso de ahumado artesanal que le confiere un sabor y un aroma únicos. Se presenta cortado a mano en finas lonchas y su veteado recuerda a los mejores productos ibéricos de bellota, con la grasa infiltrada en la carne aportando esa textura tan apreciada.

La ventresca de atún rojo es una fuente de proteínas y ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, y entre sus muchos beneficios para la salud destaca la reducción del riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.

el RESTAURANTE



Marabunda es un coqueto espacio gastronómico y sensorial. Con elaboraciones actuales que tienen su base en la cocina tradicional andaluza y en las influencias que a sus desarrolladores les gusta disfrutar cuando salen de escapada gastronómica.

Logrando envolver a sus clientes en un espectáculo atractivo y auténtico, cuidan al detalle la puesta en escena de las elaboraciones, ofreciendo cocina en directo en barra viva y un playfood donde los platos se terminan en el momento de servirlos.

Los productos locales de la lonja andaluza se combinan con fusiones y mezclas en las manos de Francis Balongo en los fogones y Pablo Gabella al frente de la sala, los jóvenes hosteleros que lideran este restaurante.

Algunos de los platos que están causando furor son sus alitas Chupadeos, Brioche de parrillada, croqueta de carabinero con salsa chilli crab, atún envuelto en hoja de acelga y el curry de corvina frita.

EST **MARABUNDA** '22
FOOD - SEVILLA

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

FRANCIS BALONGO

CHEF DE MARABUNDA

¿Cuál es tu origen como cocinero y en qué momento surge el proyecto de Marabunda?

En mi caso, yo vengo de una familia humilde de hosteleros y soy un cocinero bastante autodidacta porque no he estudiado cocina. A mí me gusta trabajar con personas que siempre están intentando aportar y proponiendo nuevas ideas. El origen de Marabunda surge de mi sueño y el de Pablo, mi socio, por empezar nuestro propio proyecto. Nosotros nos conocimos trabajando y desde el principio compartimos la misma filosofía de trabajo.

Como cocinero habrás pasado por diferentes etapas, ¿cuál ha sido el mejor y el peor momento que has vivido dentro de la profesión?

Sin duda, el peor momento ha sido la pandemia ya que fue una época que nos ha marcado muchísimo sobre todo aquí, en Sevilla, que estamos acostumbrados a ver los bares llenos. El mejor momento fue abrir Marabunda, tenemos mucha ilusión e intentamos hacer las cosas muy bien ofreciendo al comensal una buena experiencia para que se sienta como en casa.

¿Qué influencias gastronómicas encontramos en la cocina de Marabunda?

Nuestra cocina tiene influencias muy variadas porque a mí y a Pablo nos gusta mucho salir a comer, entonces ahí descubrimos nuevos sabores y recetas. Por supuesto te diría que nuestra propuesta tiene mucha influencia de la cocina andaluza pero nosotros cocinamos lo que nos gusta comer. Aquí, en Marabunda, podemos encontrar desde una ensaladilla hasta un sashimi de ventresca de atún rojo.



Ver entrevista



JOSÉ MARÍA VÁZQUEZ

DIRECTOR COMERCIAL Y COMUNICACIÓN DE HERPAC

El carpaccio de ventresca de atún rojo es uno de los primeros productos que habéis elaborado bajo la gama de productos charcutería del mar ¿Qué proceso habéis seguido para conseguir la jugosidad y sabor que le caracteriza?

La ventresca es la parte más jugosa del atún por las infiltraciones de grasa que tiene. Entonces, para elaborar este producto realizamos un proceso prolongado de ahumado en frío. Gracias a ello obtenemos ese sabor tan espectacular que a la vez nos proporciona el Omega-3 y la grasa delicada tan característica de la ventresca de atún.

¿Cuáles son los siguientes pasos a seguir dentro de la colección charcutería del mar?

Dentro de la charcutería del mar lo que pretendemos es que el producto llegue a casa de la manera más cómoda posible, de esta manera el consumidor tendría el producto listo para comer. El carpaccio de ventresca de atún lo hemos lanzado loncheado extra fino para que sea muy cómodo de comer y lo mismo vamos a hacer con la mojama y las huevas de Maruca.

El atún rojo es un pescado que contiene muchos nutrientes ¿Qué valores nutricionales destacarías del atún rojo?

Sin duda, el Omega-3 es decir, ácidos grasos saludables. En concreto en el atún, encontramos el Omega-3 en la grasa que en el caso del atún se encuentra en su mayoría en la ventresca.



Ver entrevista





CHEF

IVANTXU ESPACIO BISTRONÓMICO

Iván Valero

Sevilla

Iván Valero Gomiz natural de Badalona, es un cocinero completamente autodidacta. Empezó desde bien joven con tan sólo 13 años, en un bar de su Badalona natal. En todos estos años ha pasado por cocinas de Cataluña, Andalucía, Baleares y Suiza una larga trayectoria, hasta que en 2015 abre Ivantxu Espacio Bistronómico.

Restaurante que ha ido “moldeando” en estos años, hasta conseguir lo que hoy en día es un restaurante que aboga sin tapujos por el producto de alta calidad, consiguiendo tener este año el reconocimiento de entrar en la Guía Michelin.



BACALAO, HOLANDESA DE MIEL (PICANTE) Y PIMIENTO AHUMADO



INGREDIENTES

- 4 lomos de bacalao desalado (180 grs. aproximadamente cada uno)
- 2 pimientos rojos de asar
- 50 grs. de miel picante Doray
- 20 grs. de zumo de limón
- 130 grs. de yemas
- 50 grs. de agua
- 210 grs. de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 4 dientes de ajo pelados
- Brotes de girasol
- 4 grs. de sal



Ver video-receta

ELABORACIÓN

Para el bacalao

Se envasa al vacío (100%) los 4 lomos de bacalao con una cucharada de AOVE y un diente de ajo.

Para los pimientos rojos

Se asan los pimientos en una parrilla de carbón de encina. Una vez asados se tapan con papel film en un recipiente. Posteriormente, se pelan y se dejan reservar.

Para la espuma de holandesa y miel

Primero se pesa la miel, el zumo de limón, yemas, agua, sal y mantequilla para luego introducirlos en una bolsa de vacío y se envasan (100%).

Se cocina a 75° a 15 minutos en Ronner. Una vez cocinados, se vacía la bolsa en un recipiente y se emulsiona. A continuación, se introduce en un sifón ½ litro con una carga. Se deja reservar introducido en el Ronner entre 55° y 60°.



EMPLATADO

Se cocina el bacalao en Ronner a 55° durante doce minutos. A continuación en el fondo del plato, se pone medio pimiento ahumado, con una generosa cantidad de espuma holandesa. Por último se dispone el lomo de bacalao y se decora con brotes de girasol.



el RESTAURANTE



DORAY HOT HONEY SAUCE



Combina dos de los sabores más singulares y maravillosos de la naturaleza: miel y chile habanero. El equilibrio de dulzura y calor picante agrega un toque perfecto a cualquier comida, sin abrumar. No es demasiado suave ni demasiado picante, por lo que se saborean, tanto el sabor de la miel como la del chile habanero. Producto con ingredientes 100% naturales. Doray Hot Honey Sauce, hace brillar todas las comidas y bebidas.

Ivantxu Espacio Bistrónomico es un local de grandes cristalerías ubicado en Sevilla a pocos metros de la ribera del río, donde se aboga sin tapujos por el producto de gran calidad. En Ivantxu la cocina vasca toma el protagonismo, en base a carnes seleccionadas de toda España, mariscos gallegos y pescados de la lonja de Conil.



ivantxu
Espacio Bistrónomico

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



IVÁN VALERO

CHEF DE IVANTXU ESPACIO BISTRONÓMICO

Desde tus inicios hasta hoy en día, ¿cuál ha sido tu mejor y peor momento en cocinas?

El mejor momento es ahora, eso está claro. Y, respecto a los peores momentos, yo creo que al final no hay peores momentos porque todo es un aprendizaje continuo y todo te ayuda a mejorar y a saber cuál es tu camino.

Tras todos estos años cocinando, ¿cuáles dirías que son las principales influencias gastronómicas que podemos ver en tu carta?

A día de hoy sobre todo mucho producto. Evidentemente el norte juega un papel fundamental, pero sobre todo intento buscar el mejor producto. Desde una alubia o un pimiento hasta una carne o un pescado. El producto es fundamental en la cocina de Ivantxu y siempre lo respeto al máximo.

¿Cómo valoras Andalucía como despensa o como generador de productos para cocinar?

Andalucía tiene de todo, yo creo que además de ser como algunos indican la verdulería de Europa, Andalucía tiene mucho más a nivel de pescado, a nivel de marisco y a nivel de carnes, o sea Andalucía tiene absolutamente todo tipo de productos.



Ver entrevista

ANTONIO RAMÍREZ

DIRECTOR GENERAL DE DORAY

Andaluz de Miele nació en los años 70 y durante todos estos años, ¿cuáles han sido los principales valores de la empresa?

Tras llevar más de 50 años en el mercado uno de los principales valores que tenemos es la confianza. Esto nos hace creer más en nuestra empresa, para avanzar y conseguir calidad en nuestros productos.

Otro de los valores importantes de la empresa, es la innovación y el creer que podemos diferenciarnos de las otras empresas.

En Miele Doray trabajáis muchos tipos de miel, ¿cómo trabajáis este proceso de innovación para seguir mejorando?

Nosotros tenemos la suerte de estar en una región privilegiada, en la cual gracias a su clima conseguimos que sea diferente.



Como consecuencia, nuestras mieles son de Andalucía, cosechadas por apicultores. Principalmente lo que queremos es dar a conocer a nuestro consumidor final, a través del sello que todas nuestras mieles son de Andalucía.

¿Cómo trabajáis desde Miele Doray el proceso de innovación para adaptaros a las nuevas necesidades del consumidor?

Lo más importante para nosotros es la diferenciación, para ello trabajamos para buscar ingredientes que se puedan acoplar a nuestras mieles y así conseguir otros conceptos diferentes.

Como ya sabemos la miel es un producto tradicional que se elabora con productos tradicionales queremos ir más allá de ese concepto y encontrar nuevas combinaciones.

Para adaptaros a todas esas innovaciones tenéis que estar pendientes a la evolución del mercado ¿Cómo es este proceso? ¿Se suele acertar con los productos que salen al mercado?

Tenemos la suerte de contar con muchos clientes internacionales y gracias a su confianza podemos conocer diferentes culturas, visitar diferentes partes del mundo y degustar otras comidas tradicionales y vanguardistas. Intentamos acoplar las nuevas tendencias a nuestras mieles y conseguir así nuestra diferenciación.



Ver entrevista





CHEF

PLATO JONDO

Javier Abascal - Javier Vargas

Sevilla

Javier Abascal: Formado en Comunicación Audiovisual, su pasión por la cocina lo llevó a estudiar en la Hofmann de Barcelona y abrió posteriormente Lalola en Sevilla para después reubicarse en La Alameda. Actualmente desempeña su cocina en Lalola y Plato Jondo.

Javier Vargas: Estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y ha pasado por cocinas de Londres, Marbella, Asturias y Donosti, entre ellas la del chef Martín Berasategui. Actualmente gestiona el restaurante Plato Jondo junto a Javi Abascal.



VIEIRAS EN ESCABECHE DE CREMA DE VINAGRE BALSÁMICO PEDRO XIMÉNEZ DE YBARRA



INGREDIENTES

Para el picadillo de verduras

- 1 ud. de tomate
- 1 ud. de cebolla
- 1 ud. de pimiento verde
- 1 c/s de AOVE
- Sal
- 1 c/c de crema de vinagre balsámico de Ybarra

Para la crema de vinagre

- 1 diente de ajo
- 3 uds. de tomate
- 1 c/s de crema de vinagre balsámico de Ybarra
- Sal
- Pimienta

Para las vieiras

- 4 uds. de vieiras



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para el picadillo de verduras

Cortar un tomate, una cebolla y un pimiento verde en cuadraditos muy pequeños y aliñar con aceite de oliva, sal y la crema de vinagre.

Para la crema de vinagre

En una sartén cocinar un diente de ajo, 3 tomates y 1 cucharada de crema de vinagre. Poner sal y pimienta al gusto y triturar hasta conseguir una crema fina.



EMPLATADO

Colocar el picadillo de verduras formando un círculo y se disponen las vieiras al natural en el centro del plato. Terminar con sal, pimienta y la crema de vinagre.



el RESTAURANTE



CREMA VINAGRE BALSÁMICO PEDRO XIMÉNEZ



Crema de vinagre balsámico con el toque dulce que otorga el Pedro Ximénez. De sabor agridulce inconfundible, un intenso olor a pasas y de color marrón oscuro brillante. Por su textura y sabor es perfecta para acompañar a ensaladas, carnes y pescados.

Con tapón con precinto de garantía termosellado, lo que proporciona una aún mayor comodidad en el uso y una total garantía de seguridad alimentaria.

Restaurante que cuenta con una propuesta gastronómica que gira en torno al producto local, recuperando el recetario tradicional y adaptándolo a los tiempos que corren. Busca ser un restaurante donde disfrutar la cocina sevillana y andaluza más reconocible, la de las tabernas de toda la vida que han ido desapareciendo poco a poco. Una filosofía de tradición actualizada con las técnicas actuales, sin vanguardias, adaptados a los tiempos actuales.

En Plato Jondo se resume un recetario auténtico y con identidad. Cola de toro, arroces, carnes ibéricas, verduras, guisos, pescados, fritura sevillana o legumbres son algunos de los protagonistas de la oferta gastronómica del restaurante.

Plato Jondo

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

JAVIER ABASCAL Y JAVIER VARGAS

CHEFS DE PLATO JONDO

Desde vuestros comienzos ¿Cuál ha sido el mejor momento y el peor momento que habéis vivido entre fogones?

Javier Abascal. El peor la burocracia para abrir un restaurante y el mejor se repite cada día es cierto que desde que levantamos la persiana el día 9 de septiembre del año pasado hasta el día de casi que hoy llevamos un tiempo bueno y las cosas van meridianamente bien.

Javier Vargas. En el peor momento coincido con Javier lo peor son todos los trámites, las imposiciones y consecuencias que conlleva abrir un negocio que definiría como insufribles y después lo mejor la satisfacción de ver a la gente salir satisfecha y sentirte realizado con tu trabajo.

¿Cuáles son las principales influencias gastronómicas que podemos encontrar en la carta de Plato Jondo?

Javier Vargas. Nosotros trabajamos con un recetario clásico andaluz y utilizamos recetas muy clásicas. Preguntamos a compañeros que trabajan con nosotros y nos guiamos por antiguas recetas de libros de cocina. Al final buscamos recetas clásicas que vamos trabajando para según las tendencias darle nuestro toque personal, para nosotros es importante que cada plato tenga un recorrido y evolucione.

Desde el punto de vista gastronómico, ¿qué valoración hacéis de Andalucía como despensa y de los alimentos andaluces?

Javier Abascal. El andaluz muchas veces infravalora su despensa pero sin ninguna duda la despensa andaluza es la mejor de Europa.

Javier Vargas. Aquí en Andalucía tenemos Huelva que cuenta tanto con sierra como con mar posiblemente con los mejores mariscos y sierra de España y yo creo que no tenemos nada que envidiar.



Ver entrevista



PEDRO RICO

DIRECTOR COMERCIAL DE GRUPO YBARRA

El origen de Ybarra se remonta a 1842 con la elaboración del aceite de oliva pero, ¿cuándo se incorporan el resto de productos como son las mayonesas, salsas, vinagres y cremas?

Precisamente el negocio de las mayonesas, donde fuimos pioneros en este país, comenzó en 1968. El resto de categorías llegaron a principios de los 80 cuando comenzamos con la elaboración de los vinagres y de forma paulatina se fueron incorporando el resto de categorías como pueden ser los tomates, las aceitunas o el resto de salsas. A día de hoy todas las categorías son fundamentales para nuestra empresa y es por eso que continuamos con su proceso de desarrollo.

El vinagre es un producto que está en todas las despensas andaluzas ¿de qué manera ha evolucionado el consumo de vinagre en el resto del mundo?

El vinagre es un producto que se ha utilizado desde la antigüedad aportando siempre valor en la cocina de diferentes culturas del mundo. Si es verdad que el vinagre de vino que conocemos tanto blanco como tinto, hoy día en menor medida, en España está muy estabilizado en cambio en otras partes del mundo continúa en desarrollo. Desde Ybarra para ejercer nuestro papel de líderes del mercado hemos querido profundizar en esta gama. Actualmente, presentamos el mayor surtido del mercado donde encontramos la crema de vinagre Pedro Ximénez, vinagres de manzana, ecológicos e incluso encontramos sabores como el mango o la frambuesa cómo resultado presentamos una gama muy amplia.

Hemos comprobado cómo a lo largo de los años se han ido incorporando nuevos productos a la propuesta de Ybarra y nos gustaría saber de cara a futuro, ¿cuáles son vuestros próximos retos en términos de innovación?

A nosotros la innovación nos la marcan las necesidades de los consumidores, es decir, lo que ellos mismos nos van trasladando. A día de hoy, el consumidor busca productos cada vez más saludables y sostenibles entonces siempre bajo la premisa de la calidad nosotros intentaremos seguir desarrollando productos más saludables y respetuosos con el medio que nos rodea.



Ver entrevista



Que el fin del mundo
te pille comiendo



el CHEF

AVAREO

Javier Carmona

Tomares (Sevilla)

Javier Carmona estudió un grado medio de cocina, pastelería y gastronomía en Morón de la Frontera. Posteriormente, hizo las prácticas en el restaurante Santo, de Martín Berasategui y empezó a trabajar en un restaurante "hermano" de Pura Tasca, "El Despacho".

Posteriormente, trabajó unos meses en la Chunga del grupo Ovejas Negras. Continuó su trayectoria en Zelai, después continuó en su nuevo restaurante El Pintón donde estuvo trabajando 7 años como jefe de cocina hasta que finalmente empieza su proyecto Avareo.



CARPACCIO DE LUBINA CON EMULSIÓN DE AJADA, GRANADA Y FALSO CAVIAR DE AOVE GRAN SELECCIÓN COOSUR

INGREDIENTES

- 120 grs. de lomo de lubina
- 1 cabeza de ajo
- Pimentón de la vera
- AOVE COOSUR Gran Selección
- Granada
- Agar Agar
- Brotes verdes



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Se cortan los ajos en láminas y se cubren con abundante aceite de oliva. Luego se confita, se añade el pimentón y se continúa confitando.

Por otro lado, se trituran solo los ajos añadiendo el aceite poco a poco hasta hacer una emulsión espesa. Se reserva.

Se calientan 250ml de aceite a 100° y se añade medio sobre de Agar Agar, se mezcla sin retirar del fuego durante un par de minutos y finalmente se retira.

En un bowl con agua helada se dispone el aceite con el Agar Agar y con ayuda de una jeringa se hace gota a gota el falso caviar. Cuando esté listo se reserva.



EMPLATADO

Se corta la lubina en láminas finas y se colocan en una mitad del plato formando un círculo. Se pinta el carpaccio con AOVE, se salpimenta y se coloca encima la granada y el caviar. Para finalizar se pintan puntos de emulsión de ajada por la otra mitad del plato y se decora con brotes verdes.



COOSUR GRAN SELECCIÓN



El aceite de oliva virgen extra Coosur Gran Selección se caracteriza por presentar un equilibrio entre notas frutadas, amargas y picantes.

Este equilibrio se consigue con la sabia combinación de las variedades de aceituna Hojiblanca y Arbequina, cada una de las cuales aporta perfiles únicos y diferenciales.

Además, con la hojiblanca se consigue la sensación de fruta verde, amargor ligero y picante medio, mientras que la arbequina le aporta frutado verde, no tan intenso, sabor almendrado y un toque de manzana verde.

Coosur Gran Selección conserva el origen y tradición de toda la vida en una elegante botella de vidrio opaco, para una mejor conservación.

Para la elaboración de este producto se han cuidado todos los detalles de su proceso para obtener un aceite de oliva intachable organolépticamente.

el RESTAURANTE



Un restaurante joven con toques industriales mezclados con tonos verdes, óxidos y madera en honor al olivo con una cocina que respeta el producto y lo potencia en platos tradicionales con su propio toque.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



JAVIER CARMONA

CHEF DE AVAREO

¿En qué momento decidiste hacerte cocinero y cuál es el origen de AVAREO?

Yo desde pequeñito he estado en cocina y luego mi madre ha sido cocinera muchos años. Cuando llegó la hora de decidirse por una profesión estaba entre cocinar o ser veterinario y al final me tiró más la cocina.

AVAREO nace de tres amigos que después de haber trabajado juntos varios años y haber vivido diferentes experiencias deciden montar su huequito para darse a conocer y AVAREO es el fruto de ello.

¿Cómo ha evolucionado tu forma de ver la profesión desde que empezaste tus estudios hasta a día de hoy que te encuentras al frente de la cocina de AVAREO?

Como he comentado me planteé diferentes opciones pero al final decidí estudiar cocina y lo tenía claro porque bueno, obviamente, me gustaba pero tenía también muchas opciones de salidas profesionales y al final lo veía como un trabajo. Ahora lo tengo como forma de vida y a día de hoy AVAREO es mi casa, al final es parte de mi día a día.

A la hora de elaborar tu propuesta gastronómica, ¿cuáles son las influencias gastronómicas que podemos encontrar en tu carta y en tu forma de cocinar?

Yo hice las prácticas con Martín Berasategui donde estuve entre cinco o seis meses y sí que es verdad que aprendí mucho a respetar el producto y yo creo que en AVAREO seguimos esa misma línea de respetar el producto. Realizamos platos sencillos que no tienen una técnica muy elaborada pero donde se respeta mucho el producto. Al final aquí cocinamos con pocos ingredientes que unidos hacen que un plato quede rico.



Ver entrevista

CARLOS YAGÜE

RESPONSABLE COMUNICACIÓN Y RELACIONES INSTITUCIONALES DE COOSUR

COOSUR es una marca que tiene una trayectoria de más de 50 años y nos gustaría saber cómo os habéis adaptado a las necesidades y gustos de los consumidores.

Tratamos de ser muy empáticos y escuchamos las necesidades de un consumidor que es cada vez más exigente. Además, intentamos hacer crecer nuestros productos acordes hasta este alto grado de exigencia. Anteriormente lo hacíamos a través de nuestros clientes y ahora afortunadamente tenemos medios como por ejemplo las redes sociales que nos ayudan a tener trato directo con los consumidores.

COOSUR Gran Selección es un formato que apuesta claramente por el vidrio pero en cuanto al sabor, ¿qué es lo que lo hace diferente de otro aceite de oliva?

El concepto de COOSUR Gran Selección con el vidrio nos ayuda también a llegar a un público dife-

rente ya que es un concepto distinto. Además, también pone en valor todo el gran contenido que tiene ya que es un aceite de oliva virgen extra con un ligero amargor, un toque frutado muy aceptable y un aroma que realmente llama la atención. COOSUR Gran Selección es un producto muy equilibrado que sirve prácticamente para mejorar cualquier receta.

Hemos hablado del sabor como un elemento diferenciador dentro del aceite pero en términos de innovación, ¿cuáles son los principales retos a los que se enfrenta COOSUR en los próximos años?

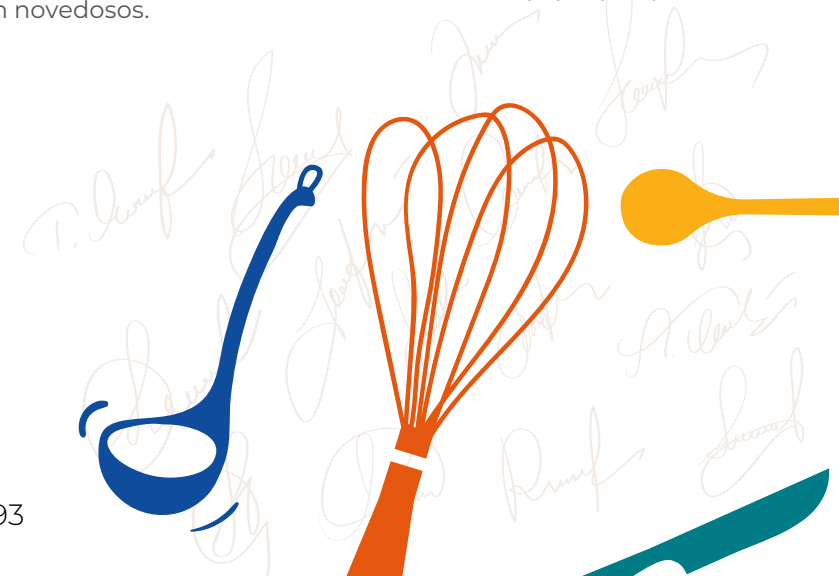
En lo referente a innovación lo primordial es seguir ofreciendo productos de la máxima calidad en el mercado ahora tenemos un proyecto muy interesante de innovación cuyo objetivo es conseguir un aceite de oliva virgen extra más rico en antioxidantes mediante métodos de extracción novedosos.

Por otro lado, también tenemos proyectos muy interesantes en el área de sostenibilidad con un proyecto que en este caso se llama olive pack en el que tratamos de aprovechar los subproductos del aceite de oliva para obtener una botella desde la que envasar este aceite de oliva.

A nivel de grupo queremos continuar siendo cada vez más eficiente en el uso de energía con instalación de plantas fotovoltaicas, caldera de biomasa, utilizar materiales reciclable y prericiclado la sostenibilidad es algo muy importante para nosotros y gran parte de nuestro trabajo de innovación se centra en esta área.



Ver entrevista





CHEF

AMARA

Javier Fabo

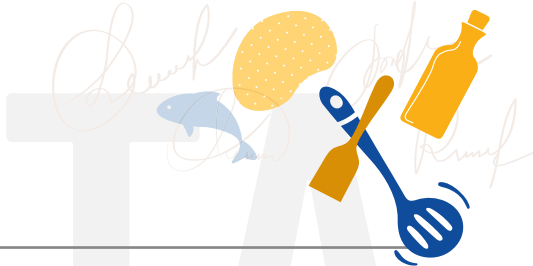
Sevilla

Javier Fabo es un joven cocinero donostiarra al frente del restaurante Amara en Sevilla. Estudió cocina en San Sebastián y se inició profesionalmente en el restaurante Zuberoa, bajo la dirección del acreditadísimo chef vasco Hilario Arbelaitz. Con Hilario afianzó y desarrolló su vocación en una de las cocinas referente al máximo nivel del universo gastronómico vasco.

Tras ello viajó de San Sebastián a Londres para trabajar en el restaurante ubicado en Picadilly Circus del afamado y televisivo cocinero británico Gordon Ramsey. Toda la experiencia acumulada le forjó para asumir profesionalmente el reto de pasar a dirigir la cocina del restaurante Atzaró, en la isla de Ibiza. Finalmente, después de 14 años de experiencia profesional, el restaurante Amara en Sevilla significa el deseado paso a cocinar y elaborar todas las salsas en su propio restaurante.



BRIOCHE DE CANGREJO DE RÍO Y TORTILLITA DE CAMARONES



INGREDIENTES

Para la salsa de cangrejo picante

- Medio kilo de cabezas de cangrejo
- Una de ajo
- Una hoja de laurel
- 200 mls. de vino de Jerez
- Medio litro de tomate triturado
- 3 grs. de cayenas secas
- Medio litro de caldo de pescado

Para la mayonesa de cangrejo

- Un diente de ajo
- 500 mls. de aceite girasol
- 100 grs. de coral de cangrejo
- Zumo de medio limón

- 3 grs. de sal
- 100 mls. de huevo pasteurizado

Para el alioli de de azafran

- 2 dientes de ajo
- 3 grs. azafrán
- Zumo de medio limón
- 1 litro de aceite de girasol
- 3 grs. de sal

Para el salpicón de cangrejo

- 100 mls. de Aceite de oliva virgen extra
- 100 grs. de tomate rallado
- 15 grs. de vinagre de Jerez

- 200 grs. de colas de cangrejo cocidas y peladas
- Sal y pimienta

Otros ingredientes

- Brioche de leche
- Cangrejo de río cocido y pelado
- Caviar de trucha
- Hierbabuena
- Ralladura de lima
- Tortillitas de camarón premium EMFACAR
- Huevas de trucha



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Elaboración del brioche de cangrejo

Se dispone el cangrejo cocido en un bowl y lo aliñamos con la mahonesa de cangrejo y la salsa de cangrejo picante en la misma proporción. Se rectifica el sazonomiento y se termina con la ralladura de lima.

Por otro lado, se tuesta, por ambas caras, el brioche en la plancha y se realiza un corte en el centro para introducir el cangrejo aliñado (no escatimar con la cantidad). Se termina la decoración del brioche con alioli de azafrán, caviar de trucha y unas hojas de hierbabuena, por último se ralla un poco de lima en la superficie para potenciar el aroma.

Elaboración salsa de cangrejos picantes

Se dispone en una sartén un poco de aceite y unos ajos rotos y se ponen a fuego fuerte. Cuando han dorado se añaden las cabezas de cangrejo previamente machacadas o cortadas con el cuchillo y se sofríe. Se añaden las cayenas y el vino de Jerez y se cocina hasta evaporar el alcohol. Se añade el tomate triturado, el caldo de pescado y el laurel y se cocina unos 15 minutos a fuego medio. Colar y dejar enfriar.

Elaboración de la mayonesa de cangrejo

Se coloca en un vaso mezclador todos los ingredientes y se emulsionan hasta obtener una mayonesa fina y espesa.

Elaboración del alioli de azafrán

Al igual que para la mayonesa, se disponen los ingredientes en un vaso mezclador y se emulsionan hasta obtener una salsa fina y espesa, la cual una vez terminada se pondrá en un biberón de cocina.

Elaboración del salpicón de cangrejo

Se colocan las colas de cangrejo en un bowl y se aliñan con los ingredientes. Se procura reposar el cangrejo en el aliño unas horas antes de servir para que coja fuerza.

Elaboración del maíz frito y harissa

Se corta la mazorca de maíz por la mitad a lo largo y luego cada mitad en dos o tres partes también a lo largo para obtener así un corte alargado de la mazorca el cual se reserva para freír a 200°C unos 4 o 5 minutos hasta dorar.

Se aliña con especia Harissa en polvo (mezcla de especias picante), sal y pimienta o con la especia favorita de uno mismo. Es importante añadir la especia sobre el maíz justo cuando éste sale de la fritura para así que el calor residual active las especias y las cocine un poco.

Tortillita de camarón

Se fríe la tortilla en aceite limpio a una temperatura de 180°C con cuidado de que no coja mucho color y quede muy crujiente. Sobre ella se disponen las colas de cangrejo en salpicón con cuidado de escurrirlas bien para no humedecer en exceso la Tortilla crujiente.

Se decora con el alioli de azafrán, las huevas de trucha y las hojas de hierbabuena, manteniendo estos sabores como hilo conductor entre la tortilla y el Brioche.

EMPLATADO

Se colocan dos pedazos de maíz especiado entre los otros componentes del plato (tortilla y brioche) inspirándonos en los platos tradicionales americanos Spicy Crab y Lobster Roll los cuáles se encuentran en la marisma andaluza a través de EMFACAR.



el RESTAURANTE



TORTILLA DE CAMARÓN PREMIUM



La selección PREMIUM de las deliciosas tortillitas de camarón, realizadas con una deliciosa receta casera heredada de generación en generación. Extra finas y más crujientes.

CANGREJO DE RÍO En los arrozales que se encuentran en torno a su planta de producción, se pesca el más exquisito cangrejo rojo de río, permitiendo procesarlo de primera mano, directo de nuestros pescadores y brindarle a nuestros clientes una calidad insuperable.

El restaurante Amara en Sevilla es un lugar para saborear la brisa del norte y los buenos aromas del sur. Es un restaurante familiar de ambiente íntimo y una cocina ligada a la temporalidad de los productos y la tradición en las formas. Abastecidos principalmente por el Mercado del Arenal y otros comercios locales ubicados en el entorno del propio restaurante, desarrollan una cocina de fusión: alma vasca con guiños a lo andaluz y a las tendencias actuales.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS



JAVIER FABO

CHEF DE AMARA

¿Cuál es el origen de Javi Fabo como chef y de AMARA?

Mi origen empieza en el barrio de Amara, de hecho Amara es el nombre de mi restaurante por mi barrio de San Sebastián. Yo empecé cocinando en casa con mi abuela de vez en cuando pero sobre todo con mi madre, un origen basado en comida casera y en la gestión de un buen producto.

¿Cómo ha cambiado tu visión del mundo de la hostelería desde tus inicios a día de hoy?

Mi visión en concreto no ha cambiado mucho, sigo viendo el mundo de la hostelería de la misma manera, por suerte yo nací en un sitio que valora mucho la gastronomía como parte de nuestra cultura, de nuestra tradición y por supuesto como un nexo de unión entre las personas y las familias.

Lo que sí ha cambiado de alguna manera es mi situación y la manera de trabajar ya que llevar adelante un proyecto implica mucho sacrificio y aquí ya entra en juego la cara B de la hostelería que es la conciliación. Ahora mismo tengo hijas y sí que veo esa carencia que tiene el mundo de la hostelería. Al final la conciliación sí es algo que veo ahora más difícil al contrario de cuando era joven.

En el plano gastronómico, ¿cuáles son las principales influencias que podemos encontrar en cada plato de tu restaurante?

La influencia principal es la temporalidad ya que aquí, en Amara, cocinamos cocina de temporada y para ello trabajamos con el mercado del Arenal esto implica producto local y cercanía. Luego por otro lado están mis orígenes y por eso intentamos

matizar nuestros platos bajo principios de comida vasca tradicional y también hay que tener en cuenta la influencia que tiene toda mi trayectoria ya que he trabajado mucho tiempo en Ibiza bajo unos principios de cocina tendencia bastante definidos. Al final mi cocina podría definirse bajo la temporalidad con influencia vasca y utilizando producto andaluz.



Ver entrevista

ELISABETH CARNERERO

DIRECTORA GENERAL DE EMFACAR

Emfacar es una empresa que cuenta ya con 30 años de historia, ¿cuáles son los principales hitos que destacarías de estas tres décadas del funcionamiento de la empresa?

Diría que los primeros momentos de la internacionalización de la empresa, primero comenzamos con el cangrejo de río mandándolo a Estados Unidos y después, muy recientemente, hemos comenzado con los productos precocinados que ya los servimos en gran parte de Europa. Estos serían unos de los grandes momentos que hemos vivido en estos 30 años, pero también podemos destacar que en 2016 nos trasladamos a unas nuevas instalaciones con una producción mucho más eficiente.

¿Cuáles son las principales características de las tortillitas de camarones?

Una de las principales características de este producto es que lleva incorporado una materia prima muy fresca ya que nos traen a diario directamente desde el mercado las verduras, el perejil y la cebolla además, utilizamos el camarón fresco. Y cómo sabéis es una receta típica andaluza y para nosotros es un gran orgullo el exportar esta receta por otros países.



Ver entrevista

EMFACAR se encuentra muy cerca del Parque de Doñana ¿Qué medidas lleváis a cabo en la empresa para ser más amables con el entorno?

El entorno de Doñana, es un entorno protegido, entonces llevamos a cabo medidas medioambientales. Por ejemplo, el año pasado pusimos placas fotovoltaicas e intentamos reducir mucho la huella de carbono para ello también hemos cambiado todos los aspectos de la luminaria para siempre intentar reducir el consumo. Por otro lado, a la hora de la pesca del cangrejo de río se caracteriza por ser una pesca salvaje que está regulada y nuestros pescadores además de contar con sus licencias siguen toda la normativa. Desde EMFACAR siempre intentamos buscar la máxima sostenibilidad del producto, que al final es lo que deseamos todos.





CHEF

MANZIL

Juan Andrés Morilla

Sevilla

El chef Juan Andrés Morilla (Sevilla, 1980), formado en las mejores cocinas como El Cenador de Salvador (una estrella Michelin), El Bulli Hotel Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), Restaurante Drolma de Barcelona (una estrella Michelin) es andaluz en su máxima expresión, claro exponente de que el 'ayer' es un ingrediente básico para cocinar el 'mañana'. El primer chef de Andalucía que ha representado a su país en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or, el Mejor Cocinero de España 2009 y uno de los cien jóvenes líderes del futuro -según la revista Capital-, esconde bajo la sartén una filosofía muy particular y noble de la gastronomía. Las técnicas sofisticadas

y vanguardistas que juegan a hacer magia entre los fogones y ante la vista son importantes. Pero el modernismo de nada sirve y a nada sabe sin la materia prima. Y, en este sentido, el chef Juan Andrés Morilla cimienta su creatividad e innovación en los productos de su tierra.

Tras pasar los últimos 15 años como Chef Ejecutivo de Grupo JAM y Restaurante El Claustro (Granada) para el que consiguió un Sol de la Guía Repsol y el reconocimiento de la crítica gastronómica nacional, regresa a su ciudad natal para dirigir un nuevo proyecto gastronómico.



ESCABECHE SUAVE CON OSTRA DE CONIL Y PANCETA IBÉRICA



INGREDIENTES

Para la crema de escabeche

- 600 grs. de cebolla
- 800 grs. de zanahoria
- 105 grs. de ajo
- 2 uds. de hojas de laurel
- 1 gr. de pimienta en grano
- 100 grs. de Manzanilla
- 350 grs. de vinagre
- 500 grs. de aceite de oliva virgen extra HG

Para la guarnición

- 160 grs. de zanahoria
- 100 grs. de chalotas
- 1 ud. de hoja de laurel
- Pimienta blanca
- Sal
- 250 grs. de aceite de oliva virgen extra HG
- Cebollino

Para las láminas de panceta ibérica curada:

- 250 grs. de panceta ibérica curada

Para las ostras:

- Ostras de Conil abiertas al momento



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Lo primero es preparar la crema que debemos hacer es preparar la crema de escabeche y para ello hay que pelar, cortar y limpiar toda la verdura, en una olla se mete toda la verdura y se añade pimienta, laurel y ajos machacados. Todo esto desde frío se cubre con el aceite HG RF Manzanilla y se confita intentando controlar la temperatura y no dejando que llegue a hervir en ningún momento, debe ser una cocción lenta y suave. Una vez la verdura esté cocinada se añade la manzanilla y se deja

que cueza y evapore todo el alcohol. Por último, se añade el vinagre y se añade el punto de sal.

Por otro lado, se prepara la guarnición para ello se corta tanto la zanahoria como la chalota en daditos muy pequeños para después confitar con el aceite. Dejándola al dente.

La panceta se corta en láminas muy finas para acompañar a la ostra y el escabeche.



EMPLATADO

Se dispone la crema de esca-beche en el fondo del plato. A continuación, se añade la ostra y sobre la misma se pone la guar-nición y la lámina de panceta.



el RESTAURANTE



HG RESERVA FAMILIAR MANZANILLA



HG Reserva Familiar Manzanilla fue el primer aceite de oliva virgen extra de Hacienda Guzmán. Un exclusivo aceite gourmet mono-varietal de manzanilla, único en el mercado.

Las aceitunas de la variedad manzanilla sevillana que se emplean para dar vida a HG RF Manzanilla han sido recolectadas a principio del mes de octubre, sacrificando el rendimiento (entre un 10 y un 12%) del fruto por obtener el aceite de la máxima calidad posible.

El aceite de oliva virgen extra de la variedad manzanilla es considerada una de las mejores variedades de aceite de oliva para tostadas gracias a su frutado intenso con matices verdes a hoja y tallo del olivo, pero ligero amargor y picor y alta frescura, consiguiendo que la rebajada sea más jugosa al paladar.

El restaurante Manzil ofrece Cocina de Andalucía. Su cocina es un claro ejemplo de la cocina andaluza y de las diferentes maneras que cada una de sus provincias o regiones tiene de entenderla.

La cocina de Manzil no es ni más ni menos que la cocina de su chef Juan Andrés Morilla, simple y llanamente, porque no es otra cosa que el compendio de sus experiencias y bagaje previos en la cultura gastronómica de Andalucía, al haber ejercido su profesión en Huelva, Málaga, Sevilla y Granada. En esta última capital, consiguió la calificación de 1 SOL de la Guía Repsol.

MANZIL
JUAN ANDRÉS MORILLA

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

JUAN ANDRÉS MORILLA

CHEF DE MANZIL

¿Cuáles son los orígenes de Juan Andrés Morilla y los de Manzil?

Manzil es un nuevo proyecto que nace hace muy poquito aunque detrás tiene una historia bastante difícil porque era un proyecto que se planteó antes de la pandemia y por las circunstancias todo se ha ido retrasando. En nuestro caso solo llevamos 8 meses con el proyecto de Manzil aquí, en Sevilla, y la verdad que contentos con la apertura. Sobre mis orígenes te podría decir que, yo nací en Sevilla pero me he criado y formado en Huelva. Después, pasé muchos años fuera de Andalucía ya que estuve trabajando en Madrid, Barcelona y Francia. Los últimos años tuve la suerte de pasarlos en Granada donde me encargué de la dirección de un restaurante en Granada durante casi 14 años.

En el plano gastronómico, ¿qué influencias podemos encontrar en vuestras recetas?

Nosotros hemos llegado a un momento de madurez donde tenemos las ideas muy claras tanto a nivel gastronómico como a nivel de negocio. Nosotros ahora mismo sabemos lo que queremos, he tenido la suerte de encontrarme en el camino con Daniel Delgado que es mi mano derecha en cocina. Además, los dos tenemos muy definido el concepto de lo que nos gusta cocinar y sabemos lo que queremos transmitir a nuestros clientes. En Manzil cocinamos Andalucía porque estamos muy orgullosos de nuestra tierra y de lo que somos. En mi opinión, creo que se debería hablar más sobre nuestra gastronomía y nosotros defendemos nuestra cultura, historia, produc-

tos y el recetario andaluz. Nuestro objetivo es transmitir a la máxima clientela posible nuestra cocina y que entiendan quienes somos, sin duda Andalucía tiene mucho que decir en cocina.



Ver entrevista



ALVARO GUILLÉN

CEO DE HACIENDA GUZMÁN

El aceite de Hacienda Guzmán se caracteriza por elaborarse de una manera muy tradicional y nos gustaría saber, ¿cuál es vuestra filosofía de marca?

Hacienda Guzman es diferente desde que nació, es un producto evidentemente artesanal pero detrás cuenta con la mayor innovación porque Hacienda Guzmán tiene una historia de más de 500 años ya que es una Hacienda aceitera que perteneció al hijo de Cristóbal Colón, Hernando Colón, y donde se iniciaron las exportaciones a América. Nosotros lo que hemos hecho es retomar toda esa historia y cultura del olivar y aportar la máxima innovación durante el proceso para obtener uno de los productos más renombrados hoy en día en el aceite de oliva Premium Virgen Extra.

Hacienda Guzmán además de caracterizarse por tener un proceso de producción muy cuidado es un proyecto oleícola sostenible ¿Cómo afecta la sostenibilidad a vuestro proceso productivo?

Hacienda Guzmán en ese aspecto abarca un círculo de 360 grados, tenemos tanto las plantaciones como las instalaciones certificadas por el Comité de Agricultura Ecológica de Andalucía y durante todo el año se sigue la evolución de las plantaciones. Además, se elabora el producto en verde para tener los mejores aromas que pueden obtener este tipo de aceite. También hacemos un proceso de triple selección para lograr un aceite especialmente cuidado que aportan a la cocina unos aromas y un gusto muy diferente.

Dentro de la gran variedad de aceites que tiene Hacienda Guzmán, ¿cuáles son las características principales de HG Reserva Familiar Manzanilla?

A HG Reserva Familiar Manzanilla le tenemos un gran cariño porque es el primer producto de Hacienda Guzmán que salió al mercado. En ese momento hicimos una apuesta muy seria y arriesgada por sacar un aceite de una variedad de aceituna que tradicionalmente eran aceitunas de mesa. Esto se debe a que el rendimiento para aceite es muy pequeño, es decir obtenemos entre un 6% y un 8% de aceite por cada kilo de aceituna pero las cualidades organolépticas y las sensaciones que transmite son muy distintas. HG Reserva Familiar Manzanilla es un aceite que realmente ha sido muy bien aceptado en el mercado a nivel gastronómico porque aporta unos toques muy diferenciados.



Ver entrevista





CHEF

BURGER FOOD PORN

Juan Higuera

Sevilla

Juan Higuera estudió en la Escuela de Hostelería Gambrinus. Pasó por diferentes restaurantes haciendo prácticas para posteriormente trabajar en varios restaurantes con Estrella Michelin. Viajó a Barcelona y pasó sus mejores años como cocinero ya que pudo trabajar en uno de los templos del producto como es la Taverna del Clinic, de Toni Simoes. Posteriormente vuelve a su tierra, Andalucía, para montar Burger Food Porn, y aquí comienza su sueño.



la RECETA

DONALD



INGREDIENTES

- 2 pattys de 110 grs. dry aged 45 días de rubia gallega
- Cheddar madurado 8 meses
- Mahonesa de cecina de León hecha a base de mayonesa Ybarra
- Foie
- Pan Brioche casero hecho a base de mantequilla



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

En primer lugar, se tuesta el pan y se ponen las 2 pattys en plancha, se aplastan y se hacen durante 1 minuto por cada lado para hacer el maillard, es decir que quede crujiente por fuera y jugosa por dentro, lo que se consigue con este método es caramelizar el exterior y elevar la potencia de la carne ya que no pierde ningún matiz. A continuación, se pone el queso encima de la carne y se

deja fundir. A cada lado del pan se añade mayo de cecina realizada con base de mayonesa Ybarra. Por otro lado, se marca el foie ligeramente en plancha y se monta la burger en la base del pan, se añade el foie encima y se termina con un toque de sal maldon.



el RESTAURANTE

ELABORACIÓN

Para el montaje de la burger hay que disponer todos los ingredientes con delicadeza para que la composición quede perfecta. Por otro lado, se cortan y fríen las patatas para terminar se añade la salsa Gaucha® de Ybarra.



SALSA GAUCHA®



La Gaucha® fue creada, elaborada y nombrada por Ybarra en 1996. Su receta secreta aún a tomate con especias naturales y es popular por su sabor con un toque suave de picante y su característico color naranja.

Ideal para acompañar y marinar todo tipo de carnes e imprescindible en barbacoas. También perfecta para dar sabor a sándwiches, pizzas y todo tipo de platos.



BURGER FOOD PORN se caracteriza por ser una hamburguesería canalla y callejera donde trabajan con cariño productos de alta cocina y convirtiendo en experiencias únicas.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

JUAN HIGUERAS

CHEF DE BURGER FOOD PORN

Desde que empezaste en el mundo de la hostelería con tan sólo 17 años hasta el día de hoy, ¿cuáles han sido tus mejores y tus peones momentos como cocinero?

El peor momento que tuve fue cuando llegué a Barcelona. En esos momentos creía que me iba a comer el mundo y cuando llegué allí, después de llevar entre tres y cuatro años cocinando, me dieron mucha caña. Allí empezaron a pedirme que hiciera cierto tipos de salas o una demi-glace y yo no tenía ni idea de lo que era eso, en esa época tenía 20 años y claro, te crees que te vas a comer el mundo y al final no es así. También es cierto que ahí aprendí que las cosas hay que tomárselas con filosofía, ser humilde y aprender de toda la gente que tienes a tu alrededor eso es fundamental. Gracias a ese aprendizaje soy la persona que soy a día de hoy. En mi opinión, no puedes creerte que eres mejor que nadie porque todas las personas tienen algo que enseñarnos hasta la persona que

está limpiando platos, que es la persona más importante que hay un restaurante, te enseña algo día a día.

El mejor momento que he tenido aparte de montar mi propio negocio y ver cómo funciona fue entrar en La TaVerna del Clinic en Barcelona, que era uno de mis sueños.

Hemos hablado de la importancia que le das al producto y de vuestra manera de trabajar, ¿qué influencias tenéis a la hora de desarrollar vuestra propuesta gastronómica?

Nosotros trabajamos con una materia prima de muchísima calidad que para mí es imprescindible en mi cocina. Nosotros cuando llega enero elegimos las piezas de carne que vamos a usar durante todo el año o sea vamos a Galicia, con nuestro proveedor, y elegimos las vacas posteriormente esa carne la maduramos nosotros.



Otro factor diferencial que tenemos es que nosotros hacemos las cosas con cariño y sabemos trabajar y ejecutar un producto de calidad. Al final si tú tienes un producto y no se sabe ejecutarlo correctamente deja de aportar su valor. También diría que nuestra esencia es llevar la hamburguesa a otro nivel, aunque mucha gente no estará de acuerdo, por qué la hamburguesa no puede estar en la alta cocina. Nosotros hemos conseguido hace poco un Solete Repsol cuando creíamos que eso no sería posible. En Burger Food Porn trabajamos para ello y mi sueño de aquí a seis o siete años es introducir la hamburguesa de Burger Food Porn en La Guía Michelin.



Ver entrevista

ENTREVISTA ANTONIO ARAUJO

DEPARTAMENTO MARKETING DIGITAL Y COMUNICACIÓN DE YBARRA

La salsa Gaucha® cuenta con 25 años de historia ¿Cómo ha ido evolucionando y adaptándose esta salsa a las nuevas necesidades del consumidor?

La receta de la salsa Gaucha® de Ybarra sigue siendo fiel a cuando se creó hace 25 años, tiene una base de tomate picante suave con un ligero toque picante. La misma es una creación exclusiva de Ybarra, de hecho está patentada como marca por nosotros y es perfecta para multitud de platos pero sobre todo para carnes. También yo creo que los consumidores valoran mucho que el sabor y la receta siga siendo fiel a lo que se pensó inicialmente.

Desde los años 70 Ybarra se ha convertido en un referente de la publicidad y de la comunicación en el mundo agroalimentario ¿Cómo ha ido evolucionando la estrategia de comunicación de la marca?

Fuimos pioneros en los años 70 en la publicidad televisiva en el sector agroalimentario. En esos momentos, hablábamos de una publicidad y una comunicación unidireccional, o sea, la marca y el consumidor no podían interactuar entre nosotros. La principal ventaja de la digitalización y las redes sociales, en nuestro caso, ha sido que la marca ha avanzado hacia una comunicación bidireccional donde nosotros estamos diariamente en continua comunicación con el consumidor conociendo sus problemas y analizando las tendencias de consumo, para conseguir eso nos ayudan muchísimo las redes sociales.

Desde sus inicios Ybarra se ha dedicado a la diversificación de sus productos ¿Cuáles han sido las claves del éxito de estos productos tanto a nivel nacional como internacional?

El tener un amplio catálogo de calidad que puede consumir toda la familia o sea hablamos de productos sin gluten, sin conservantes, sin colorantes pero también para veganos, ecológicos, sin azúcares. Otro aspecto muy importante ha sido adaptarnos a las tendencias de consumo y de cada país, Ybarra está ya presente en más de 80 países donde encontramos desde mayonesas, aceites, vinagres... Yo creo que estos han sido aspectos claves y por supuesto tener la calidad por principio, que es el eslogan que tenía nuestro fundador José María Ybarra.



Ver entrevista





CHEF

ULTRAMARINO

Juan López

El Rompido (Huelva)

Juan López estudió el ciclo superior de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Islantilla 2002-2004 y tras varios años formándose y aprendiendo por varios restaurantes y hoteles de la provincia. Es en 2014 cuando abre Puro Chup Chup en Huelva, hasta 2018, que se instala en El Rompido, con Ultramarino.



MANITA RELLENA DE RILLETTE DE BOQUERONES DE USISA CON MANTEQUILLA DE CABRA, ALCAPARRAS Y CAFÉ



INGREDIENTES

Manitas

- 2 manitas
- 1 hueso de jamón
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 zanahorias
- 2 ramas de apio
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- 4 granos de pimienta
- C/s vino oloroso

Rillette

- 1 lata de boquerones USISA
- 1/2 c/c de limón encurtido
- 1 c/c de cilantro picado
- 4 dientes de ajos asados
- 1 gajo de limón al vivo
- 1 c/s de mantequilla de cabra
- 1 c/s de creme fraiche

Emplatado

- 2 alcaparrones
- 1/2 c/c de café molido



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Se escaldan y/o blanquean las manitas y el hueso de jamón. Se elabora un guiso de manitas a la manera tradicional añadiendo todos los ingredientes a la olla y cubriendo de agua. El mismo se deja guisar durante dos horas a fuego lento. Una vez cocidas, se atempera y se deshuesan las manitas.

Por otro lado, se tritura la salsa y se pasa por un chino.

Para la rillette se desmigam los boquerones de USISA con un tenedor y se añaden una cucharada de su aceite junto al resto de ingredientes. Se mezcla y emulsiona.



EMPLATADO

Se dispone de una cucharada de la rilette de boquerones y cubrimos con la manita deshuesada. Se termina napando con la salsa y añadimos un par de alcaparrones y el café molido



el RESTAURANTE



BOQUERONES DE LA COSTA



Los boquerones de la costa de USISA son piezas seleccionadas por su frescura y tamaño. Ofrecen una satisfacción máxima cuando se deshacen en boca, permitiendo una sensación muy agradable al ingerirlas.

También van acompañadas del especial sabor que aportan los mejores aceites de oliva de Andalucía y todo ello desemboca en uno de los mejores productos gourmets de la mesa andaluza.

Ultramarino abrió en 2018 y se caracteriza por ser un pequeño local, joven y dinámico. De decoración elegante y sencilla con divertidos guiños marineros.

Cuentan con una carta de vinos locales y de producciones cortas sin cerrarse a otras muchas referencias de otros lugares con una personalidad muy singular y variada.

No tienen carta fija, bajo su lema “piensa global, come local” desarrollan una carta diaria a raíz de lo que encuentran cada mañana en el mercado. Cocina sin ataduras ni corsés, de fondos untuosos y gran influencia de todo lo que van aprendiendo a diario.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

JUAN LÓPEZ

CHEF DE ULTRAMARINO

Nos gustaría remontarnos al principio y conocer el origen de Juan López y de Ultramarino.

Juan López como cocinero, comenzó a estudiar en la escuela de hostelería de Isantilla durante los años 2002 hasta 2004, un ciclo superior de cocina.

En 2014, monté un restaurante con mi antiguo socio Fran, compañero de la escuela de hostelería, que llevaba la parte de sala y yo la de cocina. Estuvimos durante 4 años trabajando juntos, pero por motivos familiares decidí abrir un nuevo local en El Rompido, para pasar más tiempo con mi familia y desde el 2018 estamos aquí en Ultramarino.

Desde tus comienzos de cocinero, habrás pasado por distintas etapas ¿Cuál ha sido el mejor y el peor momento que has vivido?

El mejor momento para mí es el día a día, porque nosotros no tenemos realmente una carta, como tal, sino que nos gusta ir al mercado todos los días para conocer gente nueva y productos nuevos. Al final, este es el principal motivo de nuestro trabajo, ir avanzando e ir conociendo las materias en el día a día.

Por otro lado, desde el momento que empezaste hasta el momento en el que te encuentras hoy la visión de la profesión de la hostelería ha ido cambiando ¿Cómo ha ido evolucionando tu manera de entender el mundo de la gastronomía?

Ha cambiado bastante, cuando empecé, no estaba bien visto ser cocinero, y tampoco era una moda, como ahora. Además, antes la gente estaba un poco más dispuesta al esfuerzo y sacrificio. Ahora parece



que todo es un poco más mediático, que prima más la estética y se han perdido los valores del esfuerzo y trabajo.

Nos has contado que te gusta mucho ir al mercado y conocer distintos productos locales ¿Cuál es vuestra mayor influencia a la hora de elaborar vuestros platos y vuestra carta?

Nosotros tenemos un lema que es "piensa global, come local" por eso vamos todos los días al mercado local. Aún así siempre intentamos pasarlo por el tamiz de las tendencias de la actualidad, de las diferentes cocinas de los sitios que nos gustan... Por otro lado, nos gusta mucho la cocina portuguesa, marroquí y oriental, no nos cerramos a nada. Esto nos ha permitido crecer y conocer nuevas cosas.



Ver entrevista

SERGIO BAEZA-HERRAZTI

RESPONSABLE DE MARKETING DE USISA

El inicio de las conservas se remontan a los siglos XIX y XX ¿Qué ha cambiado y que habéis mantenido de estos procesos de elaboración en USISA?

El proceso que hemos mantenido han sido los salazones, que seguimos fabricando de la misma manera que en la época romana, sólo sal.

Por ejemplo, para la mojama el único conservante que utilizamos es la sal, no se utiliza ningún tipo de aditivo o químicos como aromas artificiales. Lo único que sí ha cambiado en este proceso, son las cámaras de secado que a día de hoy recrean las condiciones idóneas de temperatura y humedad para este secado homogéneo. Antiguamente este proceso se hacía en los techos de las casas.

En cuanto a la conserva de pescado, desde el inicio de los años 80, nuestra empresa trabaja de manera artesanal, lo único que ha cambiado es la maquinaria, con aspectos como el cierre de las latas pero el proceso de pelado y estirado sigue siendo tradicional.

Por último, resaltar que hay varios tipos de técnicas que compiten con la tradicional como son el pelado mecánico o químico.

En USISA apostáis por mantener el proceso productivo tradicional pero sin duda los consumidores demandan nuevos productos ¿De qué manera os adaptáis a estos cambios?

Nosotros siempre intentamos tratar el sabor más natural del pescado, es lo que nos diferencia. Al tra-

bajar con un pescado de campaña nos asegura que se proporciona un sabor inigualable en la conserva. Por eso no queremos mezclarlo con muchas salsas, ya que al trabajar el producto de forma tradicional a la hora de cocinarlo, puedes utilizar distintas recetas.

Aunque, últimamente los líquidos de cobertura los estamos potenciando, por ejemplo el natural, debido a la reducción de los niveles de grasa en el producto, con los problemas derivados del aceite de girasol o por la gente que cada vez es más consciente con el tema del deporte y que quieren reducir el consumo de grasa, por eso estamos aplicando otros tipos de líquidos de cobertura o otros tipos de salsas diferentes que no estropeen la calidad del sabor del pescado y facilite su consumo.



Ver entrevista





LA CASA DEL TIGRE

Lucho Plaza - Inma Domínguez

Sevilla

Luis Plaza, actualmente copropietario del Restaurante La Casa del Tigre y del bar El Pantera de San Lorenzo. Estudió Hostelería en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, finalizando sus estudios en 2017. Ha aprendido y trabajado en restaurantes como Cañabota, Sobretablas, Lillas Pastias, o El Celler de Can Roca. Ahora se encuentra en un proceso de creación de una cocina más personal, aprendizaje no solo en lo culinario sino a nivel empresarial y con una motivación fijada en el proceso creativo de platos y servicio.

Inma Domínguez, trabaja de segunda de cocina en el Restaurante La Casa del Tigre. Estudió Cocina y Gastronomía en Córdoba y posteriormente amplió sus estudios en Dirección de Cocina en Sevilla. Ha trabajado y aprendido mucho en sitios como en Voro (Mallorca) actualmente con dos estrellas Michelin y Abantal (Sevilla) con estrella Michelin. Llegó al restaurante hace 3 años, donde ha crecido tanto profesional como personalmente.

A sus 23 años tiene la sensación de haber aprendido de los mejores, y esto solo hace que quiera seguir aprendiendo y mejorando para ofrecer lo mejor.



CODORNIZ ROYAL



INGREDIENTES

Para el guiso de codorniz

- AOVE
- Sal
- Pimienta negra
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 250 grs. de zanahoria
- 200 grs. de puerro
- 50 grs. de ajo
- 250 grs. de tomate maduro
- 150 grs. de cebolla
- 1 hoja de salvia
- 2 cucharadas vinagre de Jerez
- 200 mls. de vino blanco
- 800 mls. de caldo codorniz
- 12 uds. de codornices label rouge

Para farsa codorniz

- AOVE
- 500 grs. de setas chantarela/lengua vaca

- 500 grs. de cebolla
- Trufa de invierno rallada
- 250 grs. de castañas (aglutinante)
- 200 mls. de Amontillado Don Zoilo

Para demi-glace codorniz y amontillado

- Carcasas y huesos de 12 codornices
- 400 grs. de puerro
- 400 grs. de cebolla
- 200 grs. de zanahoria
- 2 hojas laurel
- Mantequilla
- 1 l. de vino tinto
- 400 mls. de Amontillado Don Zoilo

Para demi-glace codorniz y amontillado

- Carcasas y huesos de 12 codornices
- 400 grs. de puerro
- 400 grs. de cebolla
- 200 grs. de zanahoria
- 2 hojas laurel

- Mantequilla
- 1 l. de vino tinto
- 400 mls. de Amontillado Don Zoilo

Para el aire mantequilla tostada y algarroba

- 500 grs. de mantequilla clarificada (tostada)
- 30 grs. de polvo algarroba
- 4 grs. de lecitina de soja polvo

Para remolacha en texturas

- Láminas de remolacha
- Puré remolacha
- Polvo remolacha

ELABORACIÓN

En primer lugar, preparamos el guiso de codorniz para ello se limpia y deshuesan todas las codornices. Es importante reservar todos los huesos y carcasas para la elaboración del fondo de la demi glace. Se calientan unas cucharadas de AOVE en una cazuela y se marcan las pechugas y las alas limpias de las codornices posteriormente se reservan. A continuación, en la misma cazuela se sofríe el ajo, la cebolla, el puerro, zanahoria y laurel una

vez esté todo dorado se añade el vino blanco a fuego medio/fuerte, a los cinco minutos se añaden las cucharadas del vinagre y el tomate ya reducido. Posteriormente, se añade tomillo y salvia y se sigue cocinando 10 minutos más. Para terminar el guiso de codorniz se aparta la hoja de laurel y se trituran todo. Se añade el caldo de codorniz y las codornices limpias y marcadas, se cocina a una temperatura baja durante 30/40 minutos.

Para cocinar la farsa codorniz se realiza un sofrito con las cebollas y las setas cortadas en brunoise. Se añade el Amontillado y se cocina hasta que pierda el alcohol. A continuación, se añaden las castañas peladas, cocidas y picadas muy finas. Se termina la farsa añadiendo la trufa y sal al gusto.

A la hora de preparar la demi glace de codorniz y Amontillado primero

Ver vídeo-receta



se hornean las carcasas junto con la bresa durante 30 minutos a 210°. Se pasan todos los huesos rustidos junto con la verdura a una olla larga y se deja que se evapore el alcohol (o al menos gran parte). Se añaden unos 4-5 litros de agua para comenzar la reducción del fondo y se deja cocinar durante unas 5-6 horas a fuego medio, es interesante que se lleve a hervor justo después de añadir el agua para eliminar las impurezas que salen. Se cuele y se deja reposar para volver a realizar una segunda reducción (segundo fondo) de otras 6 horas con base de cebolla, mantequilla y Amon-tillado. Se cuele, se deja reposar y para terminar se quita la grasa.

Para elaborar el aire de mantequilla tostada y algarroba se necesita clari-

ficar (desechar el agua y la proteína) la mantequilla para que pueda subir la temperatura se deja cocinar unos minutos hasta tostar la mantequilla. Cuando la misma esté a unos 30° se añade un poco de algarroba, se barillea y se cuele. Por último, se añade la lecitina, se barillea y se usa el aireador.

Para la última elaboración de la remolacha en texturas lo más interesante es usar únicamente la remolacha a excepción de algún texturizante. Se usan diferentes métodos de cocción, corte, triturado y secado para conseguir cada una de las elaboraciones.

EMPLATADO

Se dispone la codorniz royal en el centro del plato, se añaden alrededor los diferentes tipos de textura de remolacha, se napa con la demi glace y por último se añade el aire de mantequilla tostada y algarroba.



el RESTAURANTE



AMONTILLADO DON ZOILO 15 AÑOS



Vino generoso con Denominación de Origen Jerez – Xérès - Sherry, e indicación de edad, 15 años, dos Crianzas, biológica bajo velo de flor y físico – química por oxidación, Amontillado natural.

Nota de cata: Vino de color entre oro muy viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante, intenso y complejo, con ligeros recuerdos al fino que fue, a frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez, con mucho cuerpo y carácter. Muy elegante y persistente en boca, retro-nasalmente es tremendamente expresivo, un vino que no se olvida fácilmente.

Situado en la calle Amparo, han creado un proyecto muy familiar y relajado, en el que buscan que sus invitados se sientan libres y disfruten de su sabrosa cocina en una atmósfera muy especial marcada por la historia del edificio y por la dualidad de la idiosincrasia de Sevilla.

El edificio está lleno de misterio y ha contado con importantes huéspedes a lo largo de los años. Al iniciar el proyecto, decidieron conocer un poco más la historia de José María Lassaleta, explorador, aventurero, y finalmente director del zoo de Jerez.

Fue en esta etapa durante los años 70, cuando se instala en el local, teniendo como mascotas entre otros animales a un tigre, que asomaba por el balcón, atrayendo la atención de vecinos y curiosos que paseaban por el barrio.

Todo, o casi todo en el proceso de creación han descubierto muchos rumores y leyendas acerca del local... que fué la posada de Santa Teresa, que fué la casa del gobernador de Sevilla, se dice que vivió un poeta... hay una mística especial alrededor de la historia del edificio de esas que gustan en Sevilla. La gran mayoría son verdad, por eso han querido hacer una cocina tradicional y honesta, con matices contemporáneos. su chef, Luis Plaza, ha desarrollado una cocina de disfrute que comparte el protagonismo del restaurante con la atención cercana de la sala.

Charlamos con... LOS PROTAGONISTAS



LUCHO PLAZA E INMA DOMÍNGUEZ

CHEF Y JEFA DE COCINA DE LA CASA DEL TIGRE

Desde vuestros primeros días en cocinas hasta el día de hoy, ¿cómo ha ido evolucionando vuestra forma de ver la profesión de la hostelería?

Lucho. Mi manera de ver el mundo de la hostelería ha cambiado muchísimo. Al principio no pensaba que iba a ser así aunque a mí siempre me ha llamado la atención cocinar. Los comienzos en el mundo de la hostelería son muy duros porque empiezas fregando o cortando lo mismo cada día y hasta te planteas si has tomado una buena elección o estaba mejor dando clase de spinning. Aunque he de decir que este proceso te ayuda a pulir tu manera de ver la cocina y a evolucionar. A día de hoy he llegado al momento en el que puedo decir que juego en mi cocina, cada día hablo con los proveedores para ver qué productos de temporada tienen y a partir de ahí voy pensando platos y recetas.

Inma. Yo estaba acostumbrada a estar en cocinas hasta 12 horas que son una barbaridad y gracias a Lucho todo eso cambió. Aquí me han enseñado que en la hostelería también hay un horario y que es importante disfrutar en nuestro tiempo libre, al fin y al cabo también tenemos nuestra vida personal para disfrutar con los amigos.

Nos habéis explicado la importancia que tiene para vosotros el cuidado del producto ¿Qué podemos encontrar en La Casa del Tigre y cuáles son las principales influencias gastronómicas de vuestra cocina?

Aquí realizamos mucha cocina tradicional de abuelas, es decir, nos gusta mucho cocinar a base de fondos pero también podemos encontrar cocina francesa. Además, como aquí, en La Casa del Tigre, no estamos centrados en una especialidad

concreta nos da la oportunidad de jugar con la temporalidad y con un abanico muy amplio de posibilidades. Por ejemplo, hoy tenemos codornices, mañana pargo o rodaballo y eso nos da la posibilidad de ir jugando y viendo nuevas posibilidades.



Ver entrevista

LEANDRO SANCHO Y JORGE LECHA

DIRECTOR NACIONAL Y REGIONAL DEL CANAL HORECA DE BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

¿En qué se basa la filosofía de empresa y cuáles son sus pilares básicos?

Aunar tradición con innovación es parte de nuestra filosofía: innovar desde el respeto hacia la tradición y el legado recibido. Buscamos así, como resultado, la elaboración de vinos y espirituosos que representen lo mejor de nuestra tierra, nuestras viñas y nuestra historia. La diversificación, tanto en la línea de productos como en la búsqueda de nuevos mercados, junto con la excelencia de nuestros productos, poniendo siempre el foco en la calidad, es un pilar básico en la filosofía empresarial de Williams & Humbert.

Las Bodegas Williams & Humbert están ubicadas en Jerez de la Frontera, ¿qué aporta esta zona geográfica al producto final?

El Marco de Jerez es, sin lugar a dudas, una zona privilegiada, en la que la luz y el mar juegan una clara influencia sobre la viña y los vinos. Enclavado en la costa atlántica y enmarcado por los ríos Guadalquivir y Guadalete, con un clima cálido, un promedio muy alto de horas de sol al año y sometido a la alternancia de los vientos de Levante y de Poniente... Todo esto tiene una influencia óptima sobre nuestras vides. El terruño del que proceden los vinos es un factor diferenciador. Desde el suelo Albariza hasta los Pagos, en nuestro caso Añina y Carrascal, con su propia singularidad y tipicidad, son la combinación perfecta para el cultivo de las distintas variedades del Marco de Jerez. Cada uno de estos pagos

posee características propias determinadas por su situación geográfica: el pago de Carrascal en el interior, al Noroeste, y el Pago de Añina al Oeste y con mayor cercanía al Océano Atlántico. Nuestros vinos son la expresión de estos pagos.

Williams & Humbert es la bodega más grande de Europa, ¿de qué manera lleváis a cabo el proceso productivo de la variedad Amon-tillado utilizada hoy aquí en La Casa del Tigre?

Se trata de un jerez muy especial, elaborado con mosto yema de uva Palomino procedente de los Pagos de Añina y Carrascal, en la zona de Jerez Superior. Este mosto es fortificado a 15°, tras lo que da comienzo su envejecimiento biológico bajo velo de flor, para pasar de forma natural al envejecimiento oxidativo a través del Sistema de Criaderas y Soleras.



Ver entrevista





CHEF

LA CURIOSIDAD DE MAURO

Mauro Barreiro

Cádiz

Nacido en Cádiz en 1982, descubre su pasión por la cocina a los 17 años cuando entra en contacto con su primer trabajo en un restaurante, después decide formarse en la Escuela de Hostelería de Cádiz.

Continúa su formación como cocinero dulce en la afamada Escuela de Postres de Restaurante Espai Sucre en Barcelona, también sigue aprendiendo haciendo stage y trabajando en diversos restaurantes con estrellas Michelin en el País Vasco, Cataluña, Andalucía y Bélgica .

Creador de proyectos revolucionarios como Balea, el primer restaurante de la provincia de Cádiz que apostaba por una gastronomía revolucionaria y chef del restaurante Skina de Marbella donde lució una estrella Michelin.

Con un excelso bagaje a sus espaldas, regresó a su tierra para crear La Curiosidad, un restaurante donde Mauro cocina Cádiz, y Cádiz lo cocina a él. Tras un exitoso periplo en Puerto Real, Cádiz lo acogió con los brazos abiertos en el barrio de El Mentidero, donde satisface la curiosidad culinaria de todos los gaditanos.

En La Curiosidad desarrolla una cocina potente que arroja atrevimiento e imaginación pero con amor por el producto y por la tradición. En un breve tiempo el restaurante ha sido distinguido con un Bib Gourmand en la guía Michelin y un Sol en la guía Repsol.



PARGO CON AJOVERDE DE MANZANILLA, TEMPURA DE GORDAL Y ALGAS



INGREDIENTES

Para la tempura de algas

- 1 huevo
- 200 grs. de agua helada
- 5 grs. de azúcar
- 5 grs. de sal
- 100 grs. de harina
- 1 grs. de espirulina

Para el guacamole de algas

- 300 grs. de aguacate
- 50 grs. de aceite de aguacate
- 50 grs. de cebolla picada
- 50 grs. de chile jalapeños
- 20 grs. de cilantro
- 30 grs. de algas de la bahía en polvo

Aceitunas Gordal rellenas de guacamole de algas y en tempura

- 1 aceituna
- C/S guacamole
- C/S tempura

Para el ajoverde de aceitunas Manzanilla

- 140 grs. de aceitunas Manzanilla IGP
- 350 grs. de agua mineral
- 10 grs. de vinagre de Jerez
- 60 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 20 grs. de ajo

- 5 grs. de sal
- 0,8 grs. de goma Xantana

Para el tartar de pargo

- 100 grs. de pargo
- 5 grs. de aceite de oliva
- 1 grs. de sal



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para la tempura de algas se mezclan todos los ingredientes y se reservan en frío. El guacamole de algas se elabora de la misma manera que el guacamole tradicional.

A continuación, se rellenan las aceitunas con guacamole y se pasan por tempura para freírlas.

Para el ajoverde de Aceitunas Manzanilla se trituran todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que quede fino, colar y reservar en frío.

Se cortan los lomos de pargo limpios, sin piel ni espinas, en daditos para preparar el tartar. Se mezclan con aceite y sal.



EMPLATADO

Se coloca el tartar y se semicubre con una hoja de lechuga de mar para posteriormente colocar encima las Aceitunas Gordales de Sevilla. Para terminar se sirve el ajo verde de aceituna Manzanilla.



ACEITUNAS MANZANILLA DE SEVILLA, IGP Y ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA, IGP.



Aceitunas de mesa tradicionales de Sevilla, recogidas a mano y aderezadas al estilo sevillano, de cultivos tradicionales, con la garantía de la producción y elaboración dentro del área geográfica protegida, con una calidad extra o de primera y unos calibres específicos para cada variedad. Abalados por una reconocida reputación histórica a nivel internacional.

el RESTAURANTE



Si algo define a su equipo es la pasión que les mueve. Pasión por la innovación, por las emociones y la creatividad en la cocina.

Pero también tienen pasión por las personas que vienen a deleitarse con su carta, por ello, trabajan para transmitir en cada plato el cuidado y el entusiasmo que le ponen a cada uno para crear nuevas experiencias.

Instinto y experiencia. Su equipo crea exquisitas recetas dejando volar la imaginación para lanzar un nuevo espectáculo gastronómico.

**LA CURIOSIDAD
DE MAURO BARREIRO**

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

MAURO BARREIRO

CHEF DE LA CURIOSIDAD DE MAURO BARREIRO

De tu trayectoria profesional, ¿cuál crees que ha sido la mejor y la peor etapa entre fogones?

La mejor etapa, sin duda, puede ser la de nuestros años en Puerto Real, donde empezamos a desarrollar el negocio y conseguimos un Bib Gourmand en la Guía Michelin y un Sol en la guía Repsol. En un sitio que estaba un poco perdido en Puerto Real conseguir esos logros nos ayudó a que nos conociera muchísima gente. El peor momento creo que ha sido la incertidumbre de la pandemia y cuando nos vimos abocados al cierre sin tener ingresos ni clientes, y todos teníamos que estar metidos en nuestras casas.

¿Cómo ha cambiado tu visión de la profesión de la hostelería a lo largo del tiempo?

Creo que mi visión ha ido emparejada a la vez que he ido madurando como persona ha ido madurando profesionalmente. Entonces pienso que antes era mucho más romántico y ahora soy mucho más pragmático sin perder esa chispa que yo tenía pero sí la enfoco de mejor manera.

A la hora de elaborar tu carta y de realizar los diferentes procesos creativos, ¿cuáles son tus principales influencias gastronómicas?

Mi cocina es muy fácil de saber ya que se caracteriza por ser una cocina basada en las recetas andaluzas de Cádiz pero añadiendo todas mis experiencias, mis gustos y todo lo que he vivido viajando ahí es donde vemos reflejada la cocina de Mauro.



Ver entrevista



JUAN LUIS OROPESA DE CÁCERES

PRESIDENTE DE LA IGP ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA

¿Cuándo y con qué propósito nace la IGP?

Empezamos sobre el 2014 un grupo de productores sobre todo asociados a cooperativas y empresas que queríamos volver a darle la reputación y el prestigio que siempre tuvieron las Aceitunas Manzanillas y Gordales de Sevilla. Entonces pensamos que lo mejor era una etiqueta de calidad con un reconocimiento primero nacional y después europeo para que volvieran a lucir las verdaderas Aceitunas Manzanilla y Gordales de Sevilla en los platos, en la gastronomía, en los aperitivos y en las tertulias y sobre todo que ese valor añadido llegará también a los agricultores.



Ver entrevista

Contar con el sello de la Indicación Geográfica Protegida garantiza unos estándares de calidad, ¿cuáles son los principales valores que podemos ver reflejados en el producto?

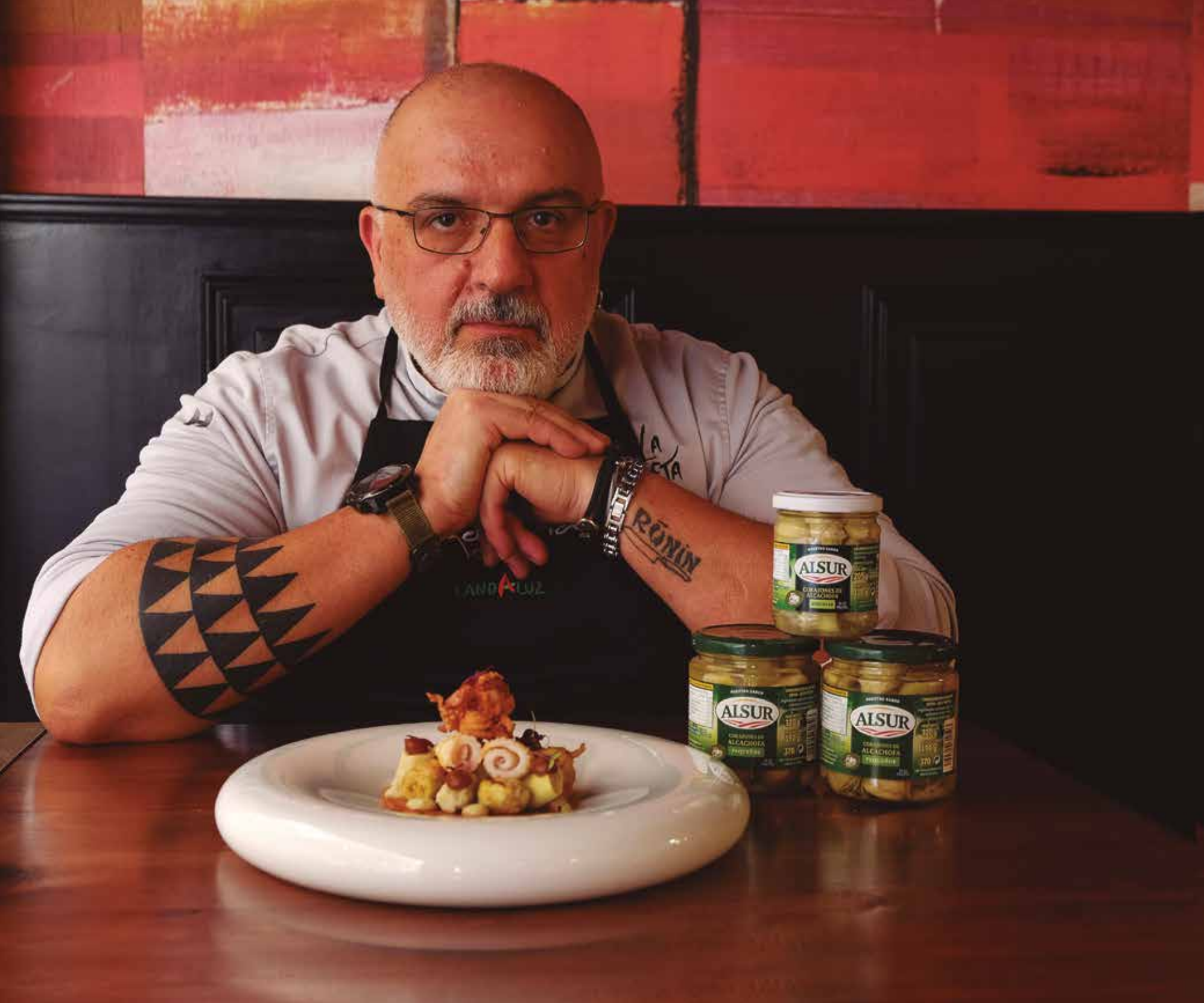
Como acabas de comentar la calidad y el origen porque certificamos que son dos variedades reconocidas: las Manzanilla de Sevilla y la Gordal sevillana. Solamente se pueden envasar con este sello de calidad aceitunas extras y primeras que tienen que cocerse al estilo tradicional de cochura donde además se recogen en el campo manualmente. Esto permite que las aceitunas se disfruten con hueso, deshuesadas, rellenas manteniendo todas sus actitudes y características propias de las Aceitunas Manzanilla y Gordal que son las que siempre le dieron el prestigio y la reputación a la aceituna de mesa.

¿Cómo valoráis el olivar sevillano como un distintivo y una diferenciación a la hora de producir las aceitunas?

El territorio y las horas de sol son imprescindibles para que haya una fermentación pero sin olvidar que para que se puedan producir estas aceitunas se tienen que llevar a cabo también buenas prácticas de cultivo del olivar de Sevilla donde encontramos copas espléndidas y los olivos están chorreando aceitunas.

Pero también, la transformación de hecho para quitarle ese amargor que tienen las aceitunas se utiliza un método muy antiguo y muy tradicional que se denomina el estilo sevillano, debido a que es en Sevilla donde se sabe cultivar, transformar y comercializar las mejores aceitunas del mundo como son las Manzanillas y las Gordales.





CHEF

LA ANTXOETA

Pablo Caballero

Málaga

Lo suyo con los fogones no fue amor a primera vista, pero sí cosa del destino. Pablo Caballero se inició en el mundo de la cocina en busca de un trabajo que le permitiese viajar y conocer distintas culturas. Con lo que no contaba es que cuando la cocina y él se conocieran saltarían chispas.

Devoto del cuidado de la materia prima y defensor del producto de calidad sin disfraces ni ambages, el chef catalán trabajó como cocinero y más tarde jefe de cocina en distintos restaurantes y hoteles de ciudades como Barcelona, Santa Cruz de Tenerife o Málaga, hasta que hace poco más de tres años apostó por su proyecto más personal: La Antxoeta.

El "chef del rock and roll" lo denominan muchos. Lo que sí es seguro es que la cocina de Pablo Caballero no deja a nadie indiferente.



TATÍN DE ALCACHOFAS ALSUR EN TEXTURAS CON CALAMARES



INGREDIENTES

- 14 corazones de alcachofas pequeñas ALSUR
- 2 calamares
- 3 obleas de pasta filo
- 6 corazones de alcachofas grandes ALSUR y su agua
- 1 gramo de goma Xantana
- 5 dátiles
- Agua
- 300 grs. de harina de arroz y agua lo más fría posible
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla
- Azúcar glass
- Brotes de guisantes
- Aceite para freír
- Aceite de oliva



Ver video-receta

ELABORACIÓN

Primero se hace la tempura, para ello se añade la harina de arroz en un bowl y añadimos el agua helada hasta conseguir la textura deseada. La misma tiene que ser una tempura fina, se añade sal y se guarda en la nevera.

Por otro lado, se coge la pasta filo y se pinta con mantequilla, se espolvorea azúcar glass y se superpone, se troquela con un cortapastas. Luego se ponen entre dos bandejas y se hornean durante 5 minutos a 180 grados.

Se trituran los dátiles con agua hasta conseguir la consistencia deseada, se pasan por un tamiz, y se ponen dentro de una manga pastelera

Los corazones grandes de alcachofas se trituran con su agua, se pasan también por un tamiz para quitar posibles hebras y se texturizan con la goma xantana. El resultado se guarda en un biberón

Para preparar el calamar se abre como un libro y se corta sin llegar al final como una cuadrícula por otro lado, se pasan las patas por harina y se fríen.



EMPLATADO

A la hora de emplatar se fríen en tempura la mitad de los corazones de alcachofas pequeñas en una sartén bien caliente. Por otro lado, en una sartén con una gota de aceite se fríen los cuerpos de los calamares hasta que estos se ricen.

En el plato elegido se dispone la pasta filo y se alternan las alcachofas previamente cocidas y las fritas con la tempura en toda su base. Los calamares se cortan en tiras no muy finas y se colocan encima de las alcachofas con sus patitas fritas y crujientes, alrededor de esta tartaleta alternamos el gel de dátil y alcachofas. Por último, se decora con brotes de guisantes, unas escamas de sal y gotas de aceite de oliva.



el RESTAURANTE



CORAZONES DE ALCACHOFAS ALSUR



Deliciosos corazones de alcachofas, recolectados y envasados a mano. Un producto imprescindible de la cocina, por su origen, características nutricionales y su sabor especial, que Alsur ofrece con la máxima frescura y calidad, para elegir entre sus distintos tamaños Corazones de Alcachofas Mini baby, pequeña, mediana y grande.

La Antxoeta es un restaurante de actitud canalla y estilo desenfadado donde cada día da rienda suelta a la imaginación. Gracias a la dedicación del equipo y al mimo del producto de proximidad, las técnicas empleadas y el buen hacer, La Antxoeta no ha parado de cosechar éxitos y hoy está considerado uno de los mejores y más prometedores restaurantes de la capital malagueña. Como prueba de ello son los reconocimientos recibidos por parte de entidades gastronómicas, elegido entre los 100 mejores restaurantes por The Fork y el premio gastronómico otorgado por Gurmé de ABC al mejor restaurante de Cocina Creativa.

**LA
ANTXOETA**
ART RESTAURANT

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

PABLO CABALLERO

CHEF DE LA ANT XOETA

Desde tus orígenes como cocinero, ¿cuál ha sido el mejor y el peor momento que has vivido entre fogones?

El mejor momento es todos los días, para mí venir a trabajar es una cosa que me gusta y que no es un sacrificio. Como mi padre me dijo, hace ya muchos años; "Haz lo que quieras pero que seas tú el que decida, porque entonces trabajarás todos los días sin ir a trabajar". También hay malos momentos para mí el peor momento es cuando las cosas no salen como tienen que salir y hay días que las cosas no encajan y esos momentos terminan siendo duros.

¿Cuáles son las principales influencias gastronómicas que tienes a la hora de elaborar tu carta?

Precisamente yo no me fijo mucho en esos aspectos, siempre me ha gustado mucho viajar entonces voy absorbiendo aspectos de cada sitio para luego transformarlas aquí, en la cocina de La Antxoeta.

Por lo tanto digamos que no tengo una referencia sino que intento absorber de todo ya sean sitios de comida asiática o una simple hamburguesería. Al final siempre hay detalles que te quedan y hay que estar con los cinco sentidos en alerta.

En Andalucía tenemos una tierra con una gran variedad de alimentos, ¿cuál es tu valoración de los alimentos de Andalucía y de Andalucía como despensa?

A mí siempre me ha encantado. Tenemos una despensa maravillosa, tanto la huerta, como el mar, como las carnes... He probado cosas fantásticas y sobre todo creo que hay valorar más lo que tenemos. A veces, nos fijamos más en los productos de fuera y creo que deberíamos fijarnos más en productos de kilómetro cero. Nosotros intentamos trabajar mucho eso y la verdad es que hemos encontrado, sobre todo en la huerta y el mar, alimentos maravillosos.



Ver entrevista



JORGE MAÑAS

DIRECTOR GENERAL DE ALSUR

En ALSUR ya contáis con más de 25 años de historia, en esta nueva edición nos gustaría saber ¿cuáles son los valores principales que caracterizan la filosofía de empresa?

Yo creo que hoy en día compartimos muchísimos valores con otras empresas. En general estamos comprometidos con la sostenibilidad, con el medio ambiente, con el desarrollo de este país y como compañía no solo en este país sino también en Perú donde empleamos a más de 2.000 personas. Principalmente nuestra función como gran empleador es cuidar de las personas y de sus condiciones de trabajo. Yo creo que el valor principal de Alsur es la pasión que ponemos en nuestro trabajo, somos una actividad integrada y realmente son ya muchos años intentando mejorar los procesos, los productos y conservando lo mejor de la naturaleza y de la tierra.

En La Antxoeta han elaborado un plato con alcachofas pero en Alsur contáis con una amplia gama de productos ¿de qué manera cambia el proceso productivo a la hora de realizar cada uno de ellos?

Totalmente, de hecho en Alsur tenemos varios procesos distintos de producción. Por ejemplo, la alcachofa la realizamos en congelado pero también la hacemos en conserva. Por otro lado, tenemos las habitas que cuentan con otro proceso industrial totalmente diferente que por supuesto no los hacemos en la misma fábrica. En la fábrica de Málaga procesamos 32 variedades de vegetales algunos de ellos los procesamos de materia prima fresca, que no elaboramos nosotros, pero compramos a terceros y otros los compramos congelado porque la disponibilidad del producto es escasa y tiene una cosecha al año de dos meses. Entonces mientras disponemos de cosecha lo hacemos de fresco y cuando no contamos con los productos frescos lo hacemos a partir de congelados. Por lo

tanto, los procesos son totalmente distintos aproximadamente entre siete u ocho procesos distintos de elaboración, producción, encajado y comercialización hasta completar las 32 categorías distintas de vegetales que son las que elaboramos.

¿Cuáles son los principales retos de innovación que os planteáis?

Desde Alsur estamos ya realizando varias innovaciones por ejemplo, con la alcachofa acabamos de invertir más de medio millón de euros en la fábrica de Perú para poner una línea "ready to eat". Vamos a empezar a elaborar alcachofas partidas, marinadas, con especias, con aceite de oliva o al grill de manera que sean productos "ready to eat". Yo creo que el futuro de la industria de alimentación es hacer más sencillo el consumo y hacer mucho más fácil que la gente pueda consumir los productos y en esa tendencia estamos trabajando tanto en Perú como en España.



Ver entrevista





ANDALUCÍA COCINA
A su manera

MÉNADE

Pablo Vega - Pablo Domínguez

Málaga

Pablo Vega, malagueño. Comenzó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Benahavís con 16 años. Disfrutó aprendiendo y entusiasmado con el abanico de sabores y productos que alberga el mundo de la cocina. Con 18 años, comenzó sus prácticas en el Miramar (2 estrellas Michelin) de Paco Pérez, por el que siente devoción y admiración, en Llança (Cataluña). Tras sus prácticas siguió trabajando como jefe de partida durante 6 años. Al finalizar esa temporada, trabajó como jefe de cocina en el restaurante Alejandro (1 estrella) en Almería, en el restaurante Óleo de Málaga, en las cocinas del Pimpi, en Manzanilla de Dani García (actualmente KGB, sitio al que admira). En sus ratos libres imparte cursos de cocina y trabaja como asesor gastronómico para una consultora. Actualmente, junto a sus socios Pablo Domínguez y J. Ramón Vega, dirige el restaurante Ménade desde febrero de 2022, su proyecto más serio y personal.

Pablo Domínguez, natural del Rincón de la Victoria (Málaga). Le entusiasmaba el mundo del mar y su cocina desde muy joven, y es que conoció a la perfección las artes de pesca y esos guisos marinos ya que todo su entorno giraba en torno al mar y las playas. Comenzó sus estudios en la Escuela de Hostelería del Castillo del Marqués, donde gracias a profesores como Víctor, consiguieron motivarlo para sacarle todo su potencial. También cursó pastelería en la Escuela de Hostelería de Jacaranda. Pasó por los mejores restaurantes de Málaga de aquel entonces: Café de París, de José Carlos García, Montana y Manzanilla, donde conoció a Pablo Vega. Fuera de Málaga, siguió sus estudios en la Basque Culinary Centre que le abrió las puertas al restaurante Nerua (1 Estrella Michelin), de Josean Alija, en el museo Guggenheim de Bilbao. En los 6 años siguientes dirigió cocinas de banquetes en Arabia Saudí y hoteles de la Costa del Sol. Actualmente, es la otra cara visible del restaurante Ménade, donde aporta seriedad, estructura y motivación al equipo. Siendo una pieza fundamental de este.



la RECETA

CORVINA, ESPÁRRAGOS, LIMÓN MARROQUÍ Y JAMÓN AHUMADO PROLONGO

INGREDIENTES

- 160 grs. de corvina
- 4 uds. de espárragos
- 100 grs. de chalota
- 20 grs. de grasa ahumada
- 20 grs. de jamón ahumado PROLONGO
- 200 grs. de hueso jamón PROLONGO
- 5 grs. de limón marroquí
- 50 grs. de zanahoria
- 60 grs. de AOVE Verdial
- 100 grs. de cebolla tostada
- 1 ud. de yema de huevo
- 20 grs. de grasa ahumada
- 3 uds. de torreznos



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Se limpia la corvina y raciona para luego marcar en plancha y acabar en horno. Por otro lado, se cortan las puntas de los espárragos y se cuecen al vacío con grasa ahumada y sal durante 45 minutos. Se cortan láminas finas de espárragos a lo largo y se escaldan en agua hirviendo con sal durante 10 segundos y se dejan enfriar.

Para el caldo se disponen todos los ingredientes con un litro de caldo y se cocina a fuego muy suave

durante 5 horas y, más tarde, se infusionan 24 horas. Se cuele y espesa.

La emulsión de yema se debe atemperar y montar con la grasa de jamón y un poco del aceite de oliva con la ayuda de unas varillas hasta que se tenga a punto para reservar. Por último, los torreznos se fríen.



EMPLATADO

Se disponen las 4 puntas de espárragos de pie de forma simétrica. En el centro del plato se colocan los espárragos salteados como base para la corvina. Además se tiene que salsear una parte

de la corvina y se corona con emulsión los huecos entre las puntas. Se añaden 2 o 3 trocitos de torreznos y se sirve el caldo caliente en sala.



JAMÓN AL HORNO



Se trata de un jamón Duroc 50% deshuesado pero manteniéndose la pezuña, cocido al vapor. A posteriori de la cocción, se le realiza un proceso de ahumado natural, a base de quemado de viruta de haya, que le proporciona un intenso sabor ahumado y una tonalidad de la parte externa marrón claro propia del mismo proceso de ahumado.

Este producto presenta una inyección de salmuera que merma en la elaboración y una vez finalizado se envasa al vacío para mejor con-

servación y mantenimiento de las condiciones y características organolépticas propias del producto en cuanto al sabor, olor, color, textura.

el RESTAURANTE



El restaurante Ménade está ubicado en la zona de la Axarquía malagueña, en concreto en la Caleta de Vélez, sito en la casa club del campo de golf de Baviera.

Ménade posee un espacio amplio para la gastronomía y el disfrute de sus comensales. Combina techos altos, madera y piedra que con la presencia del verde que le rodea, hace que la combinación sea sutil y elegante.

En Ménade luchan cada día por poner de manifiesto la buena gastronomía, usando variedad de productos y dando importancia al producto local malagueño.

Su cocina se basa en el buen hacer de ésta mismamente dicho, no hay evolución sin base ni tradición, no hay resultado satisfactorio sin buen producto.

MÉNADE
RESTAURANTE

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

PABLO VEGA Y PABLO DOMÍNGUEZ

CHEFS DE MÉNADE

Nos encontramos en Vélez-Málaga y nos gustaría saber cuál es el origen de Ménaide

Pablo Vega. El origen de Ménaide en cuanto al concepto es principalmente por la dualidad de lo que eran las ménades dentro de la mitología griega, que eran las encargadas de organizar y servir los alimentos y bebidas en las fiestas de Dionisio, que por aquel entonces eran las macrofiestas. Tenían una imagen muy seria y muy solemne, pero realmente a la hora de la verdad eran muy alocadas. Nosotros hemos querido transportar aquí esa forma de ver las Ménades desde la mitología griega, estamos en un campo de golf, un sitio con techos altos, de madera, un sitio con poderío. Hemos llegado aquí con un concepto diferente, más joven, más rejuvenecido y pensamos que podía ser un buen nombre para encontrar ese equilibrio y esa dualidad.

¿Qué visión tenéis de la profesión a día de hoy?

Pablo Vega y Pablo Domínguez. Los dos compartimos la opinión de que tienes que realizar tu oferta gastronómica a partir de tus ideales y filosofía. Lo principal por encima de todo es la base y el respeto al producto y a otro tipo de gastronomía y otros tipos de conceptos. Los dos en ese aspecto, aunque luego nos diferenciamos en algunas cosas más puntuales pensamos igual. Lo principal para nosotros es la base, el respeto y el amor que se le pone a la profesión.

¿Qué valoración hacéis de los alimentos andaluces y de Andalucía como despensa?

Pablo Domínguez. Trabajar en otros sitios, en otras comunidades autónomas, te hace ver el valor que le dan a los productos fuera, productos que son buenísimos. Sin



embargo llegas a Andalucía y ves que aquí con los productos que tenemos, a nuestro entender maravillosos también, no le damos ese potencial. Es decir, los vendemos fuera, los exportamos pero aquí no sabemos darle el valor nutricional ni gastronómico que realmente tienen. Es un punto que los dos compartimos al cien por cien.

Pablo Vega. Es bueno conocer todo tipo de productos, de todas partes del mundo, pero lo que nosotros tenemos aquí a mano, no sólo huerta, sino mar y otra serie de productos de la tierra, son una verdadera maravilla. Entre todos los andaluces deberíamos ponerlo un poco más en auge aunque por suerte cada día se conocen un poquito más.



Ver entrevista

JESÚS SOTO

DIRECTOR COMERCIAL Y MARKETING DE PROLONGO

Prolongo es una empresa que cuenta con más de 200 años de historia, ¿cuáles son los principales retos e hitos que destacarías de todo este tiempo?

Destacaría como en estos 200 años Prolongo, la empresa y la marca, han sabido construir valores tan importantes como son la tradición, la salud, el placer y la sostenibilidad. Esta última de manera más reciente. Y ya no solo construir empresa y marca con valores tan positivos, sino haber sabido transmitirlos generación tras generación.

¿Cómo trabajáis el bienestar animal, tendencia tan emergente hoy en día?

Estamos muy concienciados con el bienestar animal, de hecho hemos sido la primera empresa a nivel nacional y diría incluso a nivel mundial, que ha lanzado al mercado un fuet con la certificación bienestar animal. No sólo un fuet sino también un producto tan característico como es nuestro Salchicón de Málaga, que fuimos nosotros los que lo lanzamos al mercado en 1820. A día de hoy también tiene la certificación bienestar animal.

¿Cuáles son las principales características del jamón al horno Prolongo y que lo diferencia del resto de productos del mercado?

Es un producto que en la cocina se le puede sacar mucho rendimiento porque tiene muy poca merma, que es algo que realmente interesa mucho a los cocineros actuales. Por otro lado, es un producto muy versátil que te da muchas posibilidades en la cocina y crea platos que sorprenden, tanto por el buen gusto que tienen como por el gran sabor que se obtiene, como por lo innovadores que son.



Ver entrevista



CHEF

TERRAOLEA

Paco Villar

Córdoba

Nacido en Córdoba, Paco Villar estudió restauración en I.E.S Gran Capitán en Córdoba. Tras formar parte de varios equipos de cocina y trabajar como chef ejecutivo en Grupo Cabezas Romero o jefe de cocina en Parador Canaro (Andorra) Paco empezó su proyecto más personal, Terraolea.

Paco, junto a Sole Torres, se encuentran al frente de Terraolea un proyecto en homenaje a los sabores andaluces donde la materia de calidad es esencial a la hora de elaborar su carta porque si algo les caracteriza son sus pequeños productores y el producto de cercanía.



la RECETA

BLOODY MARY DE PALO CORTADO

INGREDIENTES

Para el Bloody Mary

- 1 kg. de tomate
- 150 grs. de AOVE
- 15 grs. de sal
- 2 grs. de pimienta

Para el sorbete de membrillo

- 100 mls. de Palo cortado nº7 de B. Alvear
- 20 mls. de vinagre
- 400 grs. de dulce de membrillo
- 300 mls. de agua
- 100 grs. de azúcar

Para el picadillo

- 100 grs. de zanahoria
- 100 grs. de apio
- 100 grs. de hinojo

Para el atún rojo ahumado

- 500 grs. de atún rojo
- 10 grs. de sal
- 30 grs. de tomillo



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Lavar y cortar los tomates en medios cuartos. Aliñar con el resto de ingredientes y dejar macerar durante 24 horas. Pasar por una superbag y texturizar con xantana. Reservar en un sifón.

Hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Dejar el almíbar infusinado con el jengibre durante 20 minutos. Colar el almíbar y mezclarlo con el dulce de membrillo. Triturar y congelar. Pasar por una Pacojet.

Lavar toda la verdura y cortar en brunoise muy fina. Mezclar bien y reservar.

Cortar el lomo de atún en lingotes. Salpimentar. Cubrir con tomillo y quemarlo. Tapar durante 10 minutos y cortar en forma de tataki.



EMPLATADO

Se dispone el atún rojo ahumado y el picadillo acompañado del sorbete de membrillo y el bloody mary de palo cortado.



PALO CORTADO Nº7 BODEGAS ALVEAR



ELABORACIÓN

Los palos cortados son rarezas enológicas que solo se pueden encontrar entre las criaderas más viejas de los vinos generosos. Hace honor al soleo inicial de la bodega, donde antiguamente los “finos” promocionaban a “olorosos” en botas ubicadas en los patios. Se elabora mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos, hasta completar una edad media de, al menos, 20 años.

NOTAS DE CATA

Color: Ámbar oscuro con tonos caoba.

Nariz: Muy intensa y compleja, con notas de frutos secos, almendra, pan de especias, piel de naranja confitada y madera exótica.

Boca: Intensa, amplia y sabrosa con agradables sensaciones cítricas y salinas. Un paso por boca sedoso, un final largo y complejo, que reproduce los excelentes aromas de nariz.

el RESTAURANTE



En Terraolea recuperan algunas recetas de toda la vida, incorporando técnicas contemporáneas y añadiendo grandes dosis de originalidad. Paco Villar, el chef a la cabeza de Terraolea, reformula con respeto las cocinas autóctonas y presenta una carta llena de referencias que despiertan la curiosidad del comensal.

Además se encargan de elegir su materia prima basándose siempre en productos de temporada y de proximidad, y acudiendo, por supuesto, a diferentes denominaciones de origen de la zona, también para su carta de vinos.

+ERR▲OLE▲
RESTAURANTE

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

PACO VILLAR

CHEF DE TERRAOLEA

En esta edición queremos conocer el origen de los restaurantes, por eso, nos gustaría saber, ¿cuál es el origen de Paco Villar y de Terraolea?

Empecé en el mundo de la cocina porque no sabía a lo que dedicarme. Mis padres tenían un restaurante, así que empecé a trabajar con ellos durante un año. Cuando ví que me gustaba lo que hacía me vine a Córdoba e hice el grado medio de cocina. Después estuve en Bodegas Campos trabajando. Tras estas experiencias volví con mis padres e hice el grado superior ahí fue donde vi que se me daba bien lo que hacía y lo más importante que cada vez me gustaba más continué trabajando con mis padres un par de años más. Después decidí que era el momento de irme fuera para progresar, estuve haciendo unas prácticas en una estrella Michelin en Madrid donde al final me contrataron.

La decisión de abrir Terraolea fue porque queríamos abrir un restaurante donde hiciéramos lo que realmente nos gustaba, no depender de nadie, no tener que estar escuchando órdenes y finalmente hacer lo que en cada momento nos gustase.

A la hora de elaborar tu carta, ¿cuáles son tus principales influencias gastronómicas?

Nosotros, en Terraolea, hacemos una cocina muy de mercado, muy territorial, apostando por la cercanía y la sostenibilidad y apoyando la agricultura y ganadería cordobesa todo esto acompañado de una técnica muy precisa y muy concisa que sea lo menos invasiva.



Como dices, en Terraolea trabajáis mucho la cocina de mercado, ¿qué valoración hacéis de los alimentos andaluces y de Andalucía como despensa?

Lo valoramos muy positivamente. El 80/90% de nuestro producto es andaluz ya que hay muy pocas cosas que no encontremos aquí salvo chocolate y algo genérico pero la realidad es que el 80% incluso más del producto que nosotros utilizamos es de Andalucía.



Ver entrevista

FERNANDO GIMÉNEZ

GERENTE DE BODEGAS ALVEAR

¿Cuáles son los principales valores que definen la filosofía de una empresa tradicional y familiar como Alvear?

Nuestra filosofía se basa principalmente en 3 argumentos. Por un lado somos muy tradicionales pero a la vez muy innovadores, osea que tenemos una tradición flexible y eso nos ha dado cintura para adaptarnos a los tiempos. Segundo, somos los impulsores de la variedad Pedro Jiménez, una uva que se adapta muy bien a Montilla, pues convivía con otras pero en la filoxera en sí, a finales del siglo XIX, somos los responsables de que Montilla se transformara en monocultivo de Pedro Jiménez. Y lo tercero, es la crianza biológica, la crianza de flor, en la que también hemos sido una bodega transcendental, porque auxiliadas por un capataz jerezano, en 1906 a principios del siglo XX, establecimos el canon del amontillado como concepto de vino.



Bodegas Alvear cuenta con extensos viñedos en la sierra de Montilla, ¿qué aporta esta zona geográfica al producto?

Como en todos los vinos, la tierra es clave. Es la unión de la orografía. En la sierra de Montilla se produce la unión de muchas orientaciones y de parcelas muy singulares. Por otro lado, el clima define mucho la tierra, y también es muy importante que sean parcelas pequeñas, todo eso da mucha complejidad a todo el proceso. La sierra de Montilla es clave en nuestro vino.

¿Cómo se ve reflejada la elaboración tan tradicional del Palo Cortado nº 7 en el producto final?

La elaboración del Palo Cortado responde a 2 modelos. Por un lado, podemos encontrar botas sueltas de amontillados muy viejos, que se tuercen o se engordan al final de la

vida esto nos da la oportunidad de tener un palo cortado muy centenario. Por otro lado, encontramos otro concepto que hace referencia a los finos que tienen una crianza básica al principio, pero que después se modifican y alcoholizan para incorporarlo a las criaderas de oloroso. En este caso se modificó porque era un vino que anteriormente se preparaba para Holanda pero su demanda acabó desapareciendo.

Nuestro palo cortado nº 7 es una criadera de oloroso concreto que viene de ese origen, es decir, del vino que al principio se vendía a Holanda. Era un vino oculto en la bodega que descubrimos hace poco, pero hace referencia a la escala del oloroso.



Ver entrevista





CHEF

ALCARAVÁN

Victor Roldán

Mairena del Alcor (Sevilla)

Carnicero de profesión, en 2015, empezó su formación en restauración en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, con la idea de estudiar cocina. El primer año le empieza a interesar la sala y realiza durante tres meses de prácticas en el triestrellado Cenador de Amós. En el segundo curso vuelve a la cocina realizando prácticas en Casa Gerardo, al volver de Gijón, en el tercer año en la escuela compatibiliza las clases trabajando en La Raza y el restaurante Ispal.

En el verano de 2018 regresa a la sala de Cenador de Amós y a la vuelta monta su primer local a principios de 2019 Malafacha Tapas, en 2020 Alcaraván Restaurante, transformando en el 2021 Malafacha a Burger y recientemente estrenando el tercer local Malamar cervecería marinera.



la RECETA

ABANICO EL DESCANSILLO CON ADOBO ANDALUSÍ Y PARMENTIER DE MANTECA COLORÁ



INGREDIENTES

- 1 patata grande
- 1 cucharada de manteca
- 100 mls. de leche
- 1 abanico ibérico
- 1/2 puerro
- 50 grs. de mostaza
- 1 cc de ras el hanut



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Se cuecen las patatas, se pelan y trituran en caliente en un procesador de alimentos con la manteca colorá. Posteriormente, se salpimenta y se va añadiendo la leche poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Para preparar el abanico, se adoba con la mostaza y ras el hanut y se cocina por ambos lados. Se cortan los puerros en una juliana muy fina y se fríen.



EMPLATADO

Se dispone el abanico cortado en filetes, sobre el puré de manteca colorá y se decora con los puerros en juliana fritos.



ABANICO IBÉRICO EL DESCANSILLO



Es un corte muy apreciado, que se caracteriza por ser tierno, de sabor suave y por contar con un bajo contenido en grasa.

Esta pieza se obtiene de la parte inferior del espinazo, del chuletero. No presenta infiltración grasa, siendo un producto muy magro.

De cada cerdo ibérico se obtienen dos piezas.

En cuanto a su versatilidad en la cocina, se puede cocinar la pieza entera al horno. También es muy común su fileteado en medallones a la plancha o guisado. Otra posibilidad que ofrece es abrirlo en forma de libro para hacerlo en las brasas. Como otros famosos cortes ibéricos, es un producto que presenta multitud de posibilidades.

el RESTAURANTE



Comenzó en agosto de 2020 en plena pandemia, con la idea de crear un restaurante en la zona de los Alcores con unas características que hasta ahora no existían, productos de temporada, jornadas gastronómicas, menús degustación, una carta de vinos con más de 80 referencias y un servicio cuidado al detalle.



Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

VÍCTOR ROLDÁN

CHEF DE ALCARAVÁN

Desde tus inicios, ¿cuáles han sido los mejores y los peores momentos vividos en los fogones?

Los peores momentos, creo que como casi los de todo el mundo, en marzo de 2020 con el cierre de toda actividad por la pandemia y confinamiento. En aquella época, justo dos días antes del cierre, cumplí un año de apertura de Malafacha Tapas, por aquel entonces en la Plaza de la Recovera, en el Viso del Alcor. Tuvimos una incertidumbre muy grande porque era un proyecto muy nuevo y teníamos muy poca experiencia. Yo estaba recién salido de la escuela y no sabíamos por dónde nos iban a venir las tortas.

Los mejores, creo que aún están por llegar. Ahora mismo, no hemos parado de ir quemando etapas y hemos vivido momentos muy bonitos, pero sigo pensando que los mejores momentos aún están por llegar.

Con la experiencia, ¿cómo ha cambiado tu visión de la hostelería desde tu salida de la Escuela?

De la escuela sales como un poeta, ves la hostelería de manera mucho más romántica. Quieres ser, llegar y aparecer en todo, pero con el paso del tiempo te vas dando cuenta de que quieres más a la profesión que incluso con el romanticismo del principio. Este mundo es muy bonito, pero si quieres que haya un futuro, una base, una solidez y que se cree una industria y un empleo estable, que es de lo que perseguimos en nuestro restaurante, hay que profesionalizar ese romanticismo. Se trata de que la hostelería no sea un sector de "piratas" mal visto como antaño, tenemos que intentar, junto con los productores, cocineros y nuevos empresarios que sea un sector atractivo para el futuro.

¿Qué valoración haces de Andalucía como despensa gastronómica?

En Andalucía tenemos los mejores productos del mundo. Gracias a asociaciones como LANDALUZ y a productores cada vez más modernizados y trabajando cada día más su imagen, estamos creciendo al nivel que se merece el producto andaluz. No hay una zona donde no tengamos un producto único desde el aceite de Jaén nos podemos perder en Sevilla con la castaña o la seta, o en Huelva con los productos ibéricos y el marisco. Encontramos productos únicos en cualquier provincia. También en Cádiz, Málaga o Almería tenemos un marisco desconocido el cual hay que promocionar y darle el valor que merece.



Ver entrevista



JOAQUÍN BARRERA

DIRECTOR GENERAL DE EL DESCANSILLO

El Descansillo es una empresa familiar, ¿cuáles son los valores de la empresa?

El Descansillo es una empresa familiar donde el sacrificio y la constancia son uno de nuestros principales valores. Trabajamos con un cometido fundamental que es hacer de esta empresa un proyecto de futuro a largo plazo. Asumimos ciertos sacrificios renunciando a beneficios a corto plazo. Esto requiere también que uno de nuestros valores sea el respeto por nuestros grupos de interés: los proveedores, con los que tenemos relaciones a largo plazo; es fundamental también el respeto por nuestros trabajadores; y el respeto por nuestra marca que implica tener mucha cercanía con nuestros clientes.

Básicamente se puede resumir en esos aspectos, sacrificio y respeto por nuestro entorno.

¿Cómo lleváis a cabo el cuidado de la materia prima para asegurar la calidad de vuestros productos?

Principalmente apostamos por un modelo de negocio en el que participemos en toda la cadena de valor del producto. Eso quiere decir que estamos muy presentes en la etapa ganadera; en el campo, vemos clave también controlar la alimentación y nos encargamos de fabricar nuestro propio pienso. Además, estamos muy pendientes en todas las facetas de despique, etiquetado, almacenamiento y distribución. Es decir, abarcamos directa o indirectamente toda la cadena de valor del producto hasta que llega a la mesa, ya sea a través del restaurante o de colaboradores como son los distribuidores. Apostamos y estamos trabajando por estar cerca del producto, para poco a poco ir perfeccionando puntos que

como pequeña empresa tenemos que ir puliendo ya que ese modelo requiere de esfuerzo y de muchos recursos.

En Andalucía y en España somos grandes consumidores de productos ibéricos ¿Cuáles son los productos ibéricos más demandados internacionalmente?

Este producto ha tenido un boom en los últimos años y la experiencia nos dice que los productos más demandados son aquellos que tienen hueso, como pueden ser la chuleta ibérica partida, la costilla partida en monodosis y los más famosos, como pueden ser la presa o la pluma, que tienen un mercado que ahora mismo no podemos ni abastecer. Es por ello por lo que nuestro reto ahora mismo es poder hacer frente a la demanda que tienen estos productos.





CHEF

FINCA ALFOLIZ

Xanty Elías

Aljaraque (Huelva)

Reconocido chef onubense a quién le fascina compartir su pasión por los productos de su tierra, de la que se considera un Embajador de altura.

Nacido en 1980, inicia sus estudios de formación profesional de hostelería a los 14 años, obteniendo el mejor expediente de su promoción. Más tarde, continúa su especialización en cocina en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva).

Tras su experiencia en diversos restaurantes onubenses, pone rumbo al norte de España, donde comienza una importante etapa de entrenamiento en el aclamado restaurante Arzak durante dos años.

Con ese aprendizaje a sus espaldas, vuelve a Huelva donde continúa su desarrollo profesional como Jefe de Cocina en el Hotel Isla Cristina Palace 5*, mientras gestiona una asesoría para pequeños establecimientos de restauración de la zona mientras se preparaba para sorprender con su primer gran proyecto culinario.

En 2011, Xanty comienza su aventura Acánthum. El primer restaurante gastronómico de Huelva que comienza a recoger los frutos de su dedicación, que demuestran la trayectoria firme y ascendente de este profesional y su equipo.

A día de hoy Xanty Elías se encuentra al frente de Finca Alfoliz un proyecto en plena naturaleza que gira en torno a la sostenibilidad, la naturaleza y la cocina de proximidad con productos de temporada y con el que ya ha sido galardonado con una Estrella Verde Michelin.



GARBANZOS DE ESCACENA, GAMBA BLANCA Y COCOCHA DE BACALAO Y AMANITA CESÁREA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para los garbanzos

- 300 grs. de garbanzos de Escacena en seco
- Agua para remojar los garbanzos
- 150 grs. de cebolleta fresca
- 100 grs. de amanita cesárea limpia
- 100 grs. de AOVE
- 1,2 litros de caldo de pescado y marisco (con las cabezas de las gambas)
- Sal c/s

Para las cocochas y gambas

- 300 grs. de cocochas de bacalao limpias
- 1 diente de ajo
- 120 grs. de AOVE
- Sal c/s
- 200 grs. de gambas
- Perejil fresco picado c/s



Ver vídeo-receta

ELABORACIÓN

Para cocinar los garbanzos primero se corta la cebolla en brunoise, con el aceite de oliva, sin que coja color, a los 5 minutos se añaden las setas picadas. Posteriormente, se añaden los garbanzos, tras haber estado en remojo 24 horas, y el caldo de pescado. Se cocina a fuego lento sin que deje de hervir, hasta que los garbanzos estén tiernos, (si se tiene que añadir líquido se puede usar el del remojo de los garbanzos, pero siempre en caliente). Por último, se añade la sal cuando estén tiernos, al gusto.

Para la elaboración de las cocochas se añaden en una sartén los dientes de ajo en láminas y se doran en el aceite de oliva, se retira del fuego y se saca el ajo dorado. En el aceite y con la sartén templada se ponen las cocochas para confitarlas y se añaden, con la mano, algunas gotas de agua mientras se monta el pilpil, el mismo lo haremos moviéndolo de forma suave y circular hasta que el AOVE se emulsione con la gelatina de las cocochas. Se añaden las colas de gamba peladas justo al final.



EMPLATADO

Se montan en el plato, las dos elaboraciones con las gambas recién echadas en el pilpil para que se templen. Terminar con perejil fresco.



GARBANZO DE LA IGP ESCACENA



El garbanzo de la IGP de Escacena se caracteriza por varios puntos como son los suelos especiales de su territorio de la provincia de Huelva, su ubicación entre el Océano Atlántico y el Parque Natural de Doñana, el microclima de esta zona y la variedad de garbanzo blanco lechoso. Cada uno de estos secretos se unen para obtener un garbanzo único que destaca por su color y su tamaño extra, ya que solo se seleccionan aquellos garbanzos que obtengan el color característico de esta variedad y que tengan un calibre mínimo de 8 milímetros.

el RESTAURANTE



Finca Alfoliz es un nuevo concepto de restaurante, localizado en un lugar privilegiado (Patrimonio de la Unesco) en un paraje de 10.000 metros cuadrados, que ofrece libertad y entorno natural a tan sólo 10 minutos de Huelva.

Con un fuerte vínculo emocional para Xanty Elías, con el que rinde homenaje a sus padres y su familia, este proyecto en plena naturaleza gira en torno a la sostenibilidad, la naturaleza y la cocina de proximidad con productos de temporada.

La Finca cuenta con un restaurante basado en una cocina sencilla en torno a las brasas de encina, olivo y naranjo. Donde se puede saborear ese matiz inconfundible que aporta el fuego en las verduras del huerto (trabajadas mediante la técnica de la permacultura) y la carne madurada.

Además, dispone de un entorno abierto orientado a distintas actividades, talleres o eventos, un espacio de juegos para los niños e incluso zona para la siesta.

HUERTA · COSECHA · SIESTA · RESTAURANTE · AULA

Finca Alfoliz

Charlamos con...

LOS PROTAGONISTAS

XANTY ELÍAS

CHEF DE FINCA ALFOLIZ

Xanty Elías es un cocinero con una gran trayectoria, ¿cuáles son tus orígenes y los de Finca Alfoliz?

Los orígenes son atemporales tanto los míos como de la finca. Finca Alfoliz nace como idea en el 2016 un proyecto totalmente prepandémico y empieza a fraguarse poco a poco durante cinco años hasta intentar lanzarlo justo en aquel llamado marzo del 2020, no pudimos hacerlo y lo trasladamos en este caso al 2021.

Desde tus inicios, ¿cuáles han sido tus mejores y peores momentos en los fogones?

Probablemente los peores sean cuando ves que la empresa tiene que crecer y no terminas de dar con la tecla y a la vez tienes que mantener un equipo de personas que realmente necesitan su estabilidad. Por otro lado, los mejores momentos precisamente son superar esos momentos, es decir celebrar con todo el equipo el crecimiento y los hitos que vamos consiguiendo hasta establecernos como un proyecto sólido y consolidado.

De la visión que tenías cuando empezaste en esta profesión, ¿cómo ha ido evolucionando tu visión?

El conocimiento al final te va mostrando nuevas áreas, nuevas fórmulas y como dije antes en el 2016 damos un cambio en el grupo hacia una parte de consecuencia y de consciencia que es la sostenibilidad. Para nosotros era clave ser consecuente con lo que contábamos y hacer proyectos en los que la sostenibilidad fuera algo patente. Desde hace ya unos años para nosotros una gastronomía sostenible es la única forma de hacer gastronomía y creemos que eso será el futuro, que más que futuro será un presente en muy poco tiempo.

Ver entrevista



En el plano gastronómico, ¿cuáles son las principales influencias de tu cocina y cómo las aplicas a la hora de elaborar vuestra carta?

La mayor influencia es todo lo que vemos, al final la propia naturaleza es una parte necesaria que nos hace parte del trabajo. Al utilizar una verdura que viene directamente del huerto o cuando encontramos un proveedor de carne que es totalmente sostenible estamos continuando con nuestra filosofía y haciendo que la última parte de este camino, que es la que hacemos los cocineros y el equipo de sala, ofrezca ese punto final a la hora de dar el servicio.

¿Cuál es tu valoración de Andalucía como despensa para los cocineros?

Es una frase que yo dije hace muchísimo tiempo y es que Huelva es la despensa de Europa y Andalucía como tal también, yo creo que lo que nos queda es empezar a utilizar nosotros mismos esa despensa y hacernos eco de no solo exportar sino empezar a utilizar y sentirnos orgullosos de los productos que tenemos.

Gracias a todos los chefs y productores que creen en nuestra forma de entender la vida y con cuyo trabajo y constancia hacen de Andalucía un referente gastronómico. Hoy, nuestra cocina y nuestras despensas brillan más que nunca y todo gracias al tesón, innovación y apuesta por lo nuestro, y es que, gracias al trabajo de todos ellos, la gastronomía andaluza brilla A su manera.



NUESTROS ASOCIADOS



NUESTROS ASOCIADOS





A  delucia
cocina

A  delucia
cocina

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía