



Andalucía cocina

CON **FUSION**

LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Isabel Peralta Fuentes
Dña María del Mar Martín Maza
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Irene Rodríguez Iglesias
Dña. Cristina Jiménez Contreras

Complejo Agroalimentario

Hacienda de Quinto C/Viena, s/n. 41089 Montequinto - Dos Hermanas (Sevilla)
Tlf: +34 954 23 48 49
Fax: +34 954 62 32 06
info@landaluz.es
www.landaluz.es
www.andaluciacocina.com

Asesoría, Coordinación y Secretaría Técnica

Eva Román
C/ Capitán Viguera, 24 bajo
41004 Sevilla
+34 954 091 981 /+34 954 091 920
Coordinación, Producción Editorial y Elaboración de textos.

Diseño, maquetación y fotografía:

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

Depósito Legal: SE 2081-2021

La edición de este libro ha sido posible gracias a la colaboración de la Fundación Caja Rural del Sur, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, la Fundación Cruzcampo, la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo 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.

Además, queremos que estas páginas sean nuestro más sincero homenaje y mensaje de apoyo para el sector hostelero que tan perjudicado se ha visto por la irrupción del COVID19.

Edita



Con la colaboración de



Álvaro Guillén

Presidente de LANDALUZ

Andalucía, el sabor del mundo

La historia configurada por los milenios que han visto evolucionar a Andalucía, son la mejor muestra de la polivalencia de nuestros alimentos y de la capacidad que han tenido las cocinas andaluzas de adaptarse a las diferentes culturas que han dejado su huella por nuestra región. En esta ocasión, Andalucía Cocina, el proyecto gastronómico de LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, busca precisamente esto, poner en valor la versatilidad y la capacidad de adaptación de nuestros alimentos a otras culturas gastronómicas y el buen hacer de nuestros cocineros, capaz de coger influencias de todo el mundo y ponerlos al servicio de nuestros productos.

A través de esta nueva edición de Andalucía Cocina hemos podido recorrer multitud de países de todo el globo, pasando por sabores asiáticos, americanos, europeos y del resto del mundo. Para ello, hemos contado con un elenco sobresaliente de chefs de nuestra región que han sabido aplicar los alimentos andaluces a distintos platos que harán las delicias de todos los amantes de la gastronomía y de la buena mesa.

Un año más, hemos recorrido muchísimos rincones de Andalucía conociendo el amor por la cocina que tienen nuestros chefs y el gran valor que les aportan los alimentos de la tierra, que siempre llevan por bandera, lo cual a nosotros nos llena de muchísimo orgullo. Sin duda, un binomio que funciona y que debemos proteger y promover tanto desde lo público como desde lo privado, ya que son un fiel referente de nuestra forma de entender la vida.

Hemos atravesado una situación compleja para un sector tan importante para nosotros como es el de la hostelería y al cual le queremos agradecer el esfuerzo que ha hecho durante este año y medio y le deseamos la vuelta a la normalidad lo antes posible, lo que, sin duda, será un éxito para todos nosotros.

Desde aquí, quiero agradecer la colaboración de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible; a la Fundación Caja Rural del Sur, a la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, a la Fundación Cruzcampo y a Gourmedia, por su colaboración activa y por hacer posible que este proyecto tan ilusionante sea una realidad.

Esperamos que disfruten tanto con este libro como nosotros hemos disfrutado preparándolo y, desde aquí, les invitamos a recorrer los sabores del mundo desde los mejores fogones de nuestra tierra.



Carmen Crespo

Consejera de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible



Gastronomía andaluza: insuperables recetas con alimentos de calidad donde los cocineros fusionan tradición e innovación

La rica gastronomía andaluza es un patrimonio de nuestra Comunidad Autónoma que debemos mantener y cuidar. Recetas tradicionales basadas en unos alimentos de excelencia que, unidos al saber hacer de los grandes cocineros de nuestra tierra, tienen como resultado el más delicioso manjar que cualquier comensal pueda imaginar.

En Andalucía tenemos aceite de oliva de la más alta calidad, que aporta salud; y contamos con frutas, hortalizas y productos cárnicos y pesqueros de excelencia, que añaden sabor a las recetas. Además, esta tierra acoge a grandes figuras de los fogones que saben dar el mejor uso a los ingredientes y que ejercen como embajadores de nuestra producción y nuestra gastronomía por todos el planeta.

El salmorejo o el espeto son, por ejemplo, recetas tradicionales andaluzas que se fusionan ahora con ingredientes de otras culturas y técnicas innovadoras importadas de muy lejos para que, respetando los fundamentos de nuestra cocina, los chefs andaluces sigan conquistando paladares por todo el mundo.

La cultura culinaria andaluza merece ser conocida y reconocida a nivel mundial y hoy, gracias al buen hacer de nuestros cocineros y productores agroalimentarios, es posible.

Andalucía, fuente del saber y del sabor.



No viene a ser casualidad que desde tiempo inmemorial el origen de tantas cosas resida en esta tierra, sin reducir un ápice de importancia la influencia de regiones y países hermanos que besan las aguas del “Mare nostrum”, pero vamos a focalizarnos en Andalucía, ese trozo de tierra bendecida con la capacidad de empapar cualquiera de sus expresiones con “arte”. Y evidentemente, nuestra cocina y sus cimientos, los productos, no podían quedarse atrás.

La ubicación geográfica determina de manera sustancial el devenir de las cosas. El clima y la tierra fija una base exponencialmente importante para que se alcancen cotas de excelencia, calidad y variedad cultural, empatía social y hasta forma de interpretar la vida.

Aseveraba el gran investigador en nutrición y referencia científica, Dr. Grande Covián, que España se identificaba, de norte a sur, por la forma de cocinar, lo cual no era otra cosa más que la adaptación al clima preponderante de cada zona o territorio. Eso mismo ha ocurrido en nuestras producciones, especialmente en Andalucía, donde se ha disfrutado de unas condiciones climáticas, edafológicas y culturales que han permitido una evolución distinta, ni mejor ni peor que en otro rincón de España, pero con unas diferencias naturales que la hacen motivo de admiración en cualquier lugar del mundo.

Es de justicia destacar que no sólo son las condiciones naturales las que propician lo anteriormente señalado, es preciso resaltar el salto cualitativo y profesional desarrollado por la empresa privada en los últimos 30 años, el cual ha sido sencillamente prodigioso. La formación técnica, la investigación liderada por esa vocación de mejora continua y el ánimo que otorga el “amor propio” para seguir adelante, han hecho que desde la agricultura más respetuosa y avanzada, pasando por la pesca más sostenible de nuestro incomparable y respetado litoral, nos hayamos convertido, sin casualidades, en referente productivo en cualquier gastronomía internacional.

Frutos rojos que inundan de felicidad a los paladares de Europa; vinos y licores que encandilan en los destinos más lejanos de Asia y Rusia; pescados que son veneración en los templos gastronómicos de Japón; ibéricos, bellota..., qué decir del producto al que aspiran los más altos eruditos? No hay expresión mejor, ni siquiera similar, único y exclusivo. Sumemos nuestras verduras y hortalizas, que refrendan el buen hacer y la seguridad; el mejor y mayor productor del jugo que da vida, el AOVE, que sólo o en combinación con los vinagres viejos y puros más reconocidos transforman cualquier comida en un ejercicio celestial.

Cereales, frutos secos, dulces que se originaron con la mezcla de culturas; quesos tan variados como nuestros paisajes, tan ricos y exclusivos como nuestras sierras. Conservas, embutidos, encurtidos..., hasta algo tan básico como nuestras sales, recogidas con mimo en las Reservas de la Biosfera que pueblan nuestra exquisita naturaleza.

Y todo brindado con el mejor de los deseos, para que disfruten también los que no tuvieron la suerte de nacer o vivir aquí, porque, como dice la canción: “...Dios hizo al mundo en seis días y descansando soñó que le faltaba alegría y soñando, creó Andalucía”. Ya saben, vengan, vean y vivan.

Regla Bejarano

Directora Fundación Cruzcampo

La gastronomía andaluza puede presumir de acento

La calidad, diversidad y sabor de su materia prima son señas de identidad de nuestra cultura, nos hacen auténticos y llevan más allá de nuestras fronteras el poderío de Andalucía.

El ingenio y la autenticidad de nuestra gente también son ingredientes indispensables en una buena cocina. Y para que la hostelería cuente con profesionales que afronten cada desafío sacando su mejor versión, formamos a jóvenes con nuestro programa de becas Talento Cruzcampo, animándoles a desarrollar su potencial natural y ayudándoles a que centren en él su futuro.

Esta iniciativa es un ejemplo perfecto de cómo lograrlo y, Factoría Cruzcampo, el mejor lugar para probarlo. Nuestra nueva sede es un espacio de aprendizaje único para la próxima generación que hará brillar nuestras cocinas, a la que puedes conocer visitándonos mientras disfrutas de experiencias y cervezas artesanas con los maestros cerveceros de Cruzcampo.



Iván Llanza

Vicepresidente AACyT

Sabor universal de Andalucía

Hablar de la versatilidad de nuestros productos es como hablar de nuestra herencia cultural. Andalucía en sí misma es variada y rica, así como también lo es nuestra despensa. Una cocina con raíces que penetran hasta lo más profundo de las diferentes civilizaciones que dejaron su huella en este paraíso. En cada rincón de este territorio podemos encontrar infinidad de elaboraciones procedentes de recetas olvidadas, perdidos en el tiempo, pero que conservan aún el sabor intacto de su origen. La procedencia de nuestros alimentos y bebidas es casi sagrada, ilustres pueblos y ciudades, que con solo pronunciar su nombre hacen salivar. Hablar de lo mejor del mar y de la montaña, de la campiña y la huerta; así como la excelencia en el servicio es hablar de Andalucía.

Por si todo esto fuera poco, introduzcan ahora otro ingrediente; sus cocineros. Hay pocos lugares en el mundo con tanto arte independientemente de la técnica utilizada. En la que nos atañe, en el arte de los fogones, estamos bendecidos por Michelin, en la de los vinos y bebidas por Baco, y en la del humor por Martínez Ares. Consciente de que somos consecuencia directa de nuestro pasado pero responsables de nuestro presente y futuro, es ahora más que nunca cuando debemos trabajar para conseguir llevar nuestra manera de ser, de hacer y cocinar a la mesa de cualquier hogar.

Esta selección de productos y cocineros es un fiel reflejo de la capacidad que tenemos para generar el cambio y romper con lo establecido, ofrecer una nueva visión de consumo incorporando nuestros ingredientes a recetas oriundas de otras latitudes. Esto no solo es posible sino que es altamente recomendable para el comensal.

La versatilidad de nuestra Bodega es absolutamente apabullante, las copas presiden platos en Tokio, Shangai, Berlín, Nueva York o Londres. Nuestros Aceites de Oliva Virgen Extra son la piedra angular de nuestra gastronomía y parte indispensable de nuestra felicidad; después de Don Quijote probablemente la mayor aportación española al mundo.

Llegados a este punto no puede haber confusión ya que somos los mejores del mundo también en la elaboración del Jamón Ibérico de Bellota, el Atún Rojo de Almadraza o el Caviar Ecológico certificado. Estos tres solitos son nuestra punta de lanza en las cartas de los establecimientos más prestigiosos y los responsables en gran medida de que muchos cocineros internacionales pongan foco en nuestros productos y sus capacidades para incorporarlos a sus platos.



No soy del todo objetivo sin recordar nuestros productos hortofrutícolas, cultivos diversos y extensa ganadería que merecen el mismo reconocimiento y valor, y así podemos encontrarlos en las principales lonjas de media Europa como referentes de calidad.

Somos lo que somos, también lo que comemos y afortunadamente para nosotros a muchos les gusta cómo lo hacemos. Nos escogen de manera recurrente como destino para su ocio y seleccionan nuestras marcas sobre otras. No tengamos complejos y enorgullecámonos de nuestros productos andaluces y de nuestros creativos cocineros que no conocen límites. Disfruten con esta obra de arte culinaria que tienen entre sus manos, atrevanse a experimentar por sí mismos y recuerde que para todo siempre hay una primera vez.

Andalucía en todas las cocinas del mundo

Si algo hemos aprendido, es que el mundo está, de manera inevitable e irreversible, globalizado. Solo tenemos que entrar en nuestras redes sociales para enterarnos de todas las noticias, eventos o acontecimientos que están teniendo lugar en cualquier parte del mundo.

La globalización ha adquirido una fuerte carga emotiva. Muchos consideran que es un proceso beneficioso para el desarrollo de la humanidad, otros miran este proceso con hostilidad y lo sienten como una amenaza por el miedo a lo desconocido.

En Gourmedia.es, cuando pensamos en globalización, lo que vemos son oportunidades de conocer y dar a conocer, y en este ámbito, la gastronomía se está enriqueciendo de este proceso.

Sin embargo, estas oportunidades vienen acompañadas de un gran reto: posicionarnos correctamente a nivel internacional. El posicionamiento estratégico es fundamental para que la marca pueda distribuir sus productos y servicios en distintas partes del mundo de una manera exitosa.

¿En qué mercados queremos estar presentes? ¿A qué consumidores deberíamos vender nuestros productos y servicios?

Estas son algunas preguntas por las que debemos empezar, y es que no solo es cuestión de una división territorial. Posicionarse en otro país significa adaptar tu mensaje a la cultura, identidad y necesidades del país donde pretendes emerger. De esta manera, daremos seguridad y confianza al cliente.

Para ello es imprescindible recurrir a las herramientas de marketing adecuadas. En Andalucía ya contamos con una ventaja competitiva: la calidad y versatilidad de nuestros productos. Los territorios del mundo reconocen los alimentos de Andalucía como una marca inequívoca de calidad gracias a la eficacia en la producción, el afán por la innovación y la especialización ecológica.

Esto también reporta riqueza a nuestra tierra, puesto que es una de las principales regiones de exportación de España y con un mercado en constante crecimiento. En gran parte se lo debemos a nuestro producto, pero también a todos los proyectos de internacionalización que han sabido colocar

Andalucía en el mapa gastronómico mundial. En este punto, el marketing digital tiene un papel fundamental. En Gourmedia.es sabemos que la digitalización, la presencia en redes sociales y contar con una web accesible que represente la marca son las claves actuales para que el sector gastronómico andaluz tenga visibilidad en todo el mundo.

Andalucía Cocina difunde la imagen de calidad de nuestros productos y los posiciona fuera de nuestras fronteras. En esta edición, centrados en la fusión de los productos andaluces con otras culturas. Los mejores chefs de Andalucía trabajando con los mejores productos andaluces e interpretando recetas internacionales. ¿Hay un escaparate mejor? Esto nos demuestra una vez más la posibilidad de internacionalización gracias a la calidad y versatilidad de nuestro producto.

Una vez más, hemos podido acercar esta labor de Andalucía Cocina con Fusion gracias al contenido multimedia. El marketing digital y las redes sociales nos han permitido disfrutar de la fusión de la gastronomía andaluza en todas las cocinas del mundo. Las video-recetas son una herramienta mágica gracias a las que hemos podido llevar nuestros platos a cualquier persona y hacer que disfruten de los olores y sabores de la gastronomía andaluza.



► MENÚ ANDALUCÍA COCINA 2021

16

18

Chef: **Ángel Rodríguez**
Restaurante: **Palo Cortao**
Plato: **Puerros confitados y Cruzcampo Especial**

42

Chef: **Juan Carlos Fernández**
Restaurante: **Los Baltazares**
Plato: **Pasta fresca salteada con atún ahumado
Herpac en Crema de Wasabi**

66

Chefs: **Lucas Bernal & Javier Padura**
Restaurante: **Cotidiano**
Plato: **Taquitos de atún aliñados con trufa,
panceta y foie y regañás Panadería Artesana
Obando**

90

Chef: **Túe García**
Restaurante: **12 Tapas**
Plato: **Cochinita Pilbil**

24

Chef: **Gonzalo Omiste**
Restaurante: **El Merendero de Antonio Martín**
Plato: **Sopa de bullabesa con tostas de mayonesa
Ybarra 100% aceite de oliva con azafrán y
estragón.**

48

Chef: **Juanjo Ruiz**
Restaurante: **La Casa De Manolete Bistró**
Plato: **Ensalada de Hummus con tuétanos
vegetales con Legumbres Don Pedro**

72

Chefs: **Nacho Dargallo & Manuel Morales**
Restaurante: **El Disparate**
Plato: **Arroz frito con aceite de jengibre, verdu-
ritas, pato y gambón con aceite Arbequina HG
Reserva Familiar**

96

Chef: **Wilson Pineda**
Restaurante: **Mano de Santo**
Plato: **Tostas de tinga de pollo con Salsa Sriracha
Ybarra**

30

Chef: **José Duque**
Restaurante: **Casa Dirección**
Plato: **Pudín de Caballa de Andalucía USISA,
gelatina de tomate y alga wakame**

54

Chef: **Juan Pablo Gámez**
Restaurante: **Los Sentidos**
Plato: **Salpicón acevichado de langostinos de
Mariscos Castellar y erizos de mar**

78

Chef: **Natalia Godoy**
Restaurante: **Marisquería Godoy**
Plato: **Tartar de quisquilla de Motril con caviar y
cascada de gazpachuelo malagueño y aceite de
oliva virgen extra Hojiblanca La Española**

26

Chef: **José Luis Tallafigo**
Restaurante: **El Espejo**
Plato: **Risotto de arroz Doña Ana de puntillitas y
manteca colorá**

60

Chef: **Juan Valdés**
Restaurante: **La Castillería**
Plato: **Canelón de berenjenas y secreto ibérico
el Descansillo**

84

Chef: **Paco López**
Restaurante: **La Cuchara de San Lorenzo**
Plato: **Steak tartare de picanha madurada y
Cruzcampo Especial**

17



ÁNGEL RODRÍGUEZ
Palo Cortao | Sevilla

▶ CONOCE AL CHEF

Ángel Rodríguez dejó Ciudad Real para estudiar Ciencias Ambientales en Córdoba, aunque ya entonces tenía claro que lo suyo era la cocina.

Acabó formándose en la Escuela de Hostelería Gran Capitán, en la que conoció a Ana Hergueta, enóloga con la que comparte vida y negocio. Ambos vivieron en El Puerto de Santa María varios años mientras él terminaba de formarse en espacios como Aponiente.

Allí se enamoró de los vinos del Marco de Jerez y fue en Sevilla, después de que Ángel trabajara en la cocina del Hotel Fontecruz, donde decidieron empezar su propio negocio.



▶ CONOCE EL PRODUCTO

Una cerveza especial tipo lager con aún más cuerpo y aún más sabor, fruto del saber hacer cervecero de los maestros de Cruzcampo. De color rubio brillante, espuma consistente blanco marfil y aroma frutal.

Una cerveza equilibrada, la perfecta combinación entre suave amargor y sabor intenso, sin perder el poder refrescante de Cruzcampo.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

Con más de dos años de andadura en el centro de Sevilla, el restaurante se caracteriza por su especialidad en los vinos de Jerez, más de 100 referencias por copas.

La cocina es actual y de mercado, con una carta que cambia constantemente para adaptarla a los productos de cada temporada. Carta no muy extensa de producto fresco y bien trabajado.

Es un restaurante pequeño y acogedor donde disfrutar de la tranquilidad de la mesa, con los mejores vinos y productos de temporada.



PUERROS CONFITADOS

Ángel Rodríguez | Palo Cortao | Sevilla



20

[▶ Link a video-receta](#)

INGREDIENTES

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| · 2 puerros | · 100 ml fino | · 25 ml kimuchi no moto |
| · 500 g grasa de pato | · 200 ml nata | · 10 ml salsa de pescado |
| · 50 g mantequilla | · 4 yemas | · 25 g alga wakame deshidratada |
| · 100 g de mejillones cocidos | · 50 g manchego curado rallado | · 25 ml teriyaki |
| · 1/2 cebolla | · Aceite de oliva | · 10 ml salsa de soja |
| · 1 diente de ajo | · 8 gambas | · Unas hojas de rúcula |
| · 1/2 puerro | · 50 ml mayonesa | |

ELABORACIÓN

Se empieza cortando los puerros en porciones de 12 cm, y luego se prepara en una cazuela con grasa de pato y se confita a fuego suave unos 50 min. Se retira la capa más externa.

Para la crema de mejillones se pocha en mantequilla la cebolla, ajo y puerro. Se añaden los mejillones, rehoga, se añade el fino, se reduce y se cuece la nata 10 min y se tritura bien fino.

Se pelan las gambas para el carpaccio y se elimina el intestino. Se colocan entre dos láminas de papel film con aceite de oliva. Se aplastan hasta conseguir una lámina fina y homogénea de unos 2 mm de grosor.

Se congela posteriormente, se mezcla la mayonesa con el kimuchi no moto. Se fríen las algas. Se unen la crema de mejillones con las yemas y el queso rallado. Se adereza con sal, salsa de pescado y un punto de soja. Después, se mantendrá caliente al baño maría.



EMPLATADO

Se disponen los puerros calientes en un plato y se napan con la salsa. Se coloca encima el carpaccio de gambas. En el carpaccio se harán 9 puntos de teriyaki, 9 puntos de mayonesa y 3 puntos de huevos. Por último, se decora con alga wakame frita y vegetales.

21



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ ÁNGEL RODRÍGUEZ

Chef de Palo Cortao

¿Qué tiene de Andalucía Palo Cortao?

Lo tiene todo. Buscamos potenciar todos los productos, comerciantes, productores locales para utilizar lo mejor de cada uno y llevarlo a nuestros clientes. Recibimos gente de todos lados y lo que queremos es trasladarles nuestros productos y nuestra manera de ser. Un 80% de nuestros productos son andaluces, centrándonos principalmente en la huerta, muy locales de Sevilla; los pescados de la Lonja de Conil y los vinos de Jerez y, por supuesto, la cerveza andaluza.

¿Qué influencias podemos encontrar en el restaurante?

Partiendo de platos andaluces tenemos una influencia muy clara de la cocina francesa, tenemos una cocina muy afrancesada y también utilizamos ciertos toques orientales que le dan ese exotismo, esa diferenciación y esos toques orientales que a todos nos gusta.

¿Cuál crees que es la base del éxito en la hostelería?

El comensal nota que hacemos todo con mucho cariño. Nunca hemos puesto un plato o un vino en la mesa que a nosotros no nos gustara. Es fundamental que sientas pasión y cariño por lo que haces para poder alcanzar lo que persigues, la gente lo nota y lo agradece mucho.



▶ [Link a entrevista](#)

“ CLAUDIA LÓPEZ Y FERNANDO CARRIÓN

*Responsable Comercial y
Responsable Ventas de Heineken*

¿Qué papel juega la cerveza en la actualidad hostelera?

Fernando Carrión: Es un elemento fundamental. Me imagino Sevilla, una terraza a treinta grados y una Cruzcampo Especial. Es un producto sociable que marida con todos los platos de Palo Cortao. Así, ocho de cada diez comidas se acompañan por cerveza, representando un valor importante en la facturación del negocio de la hostelería. Además, España es el cuarto productor de cerveza de Europa, lo que representa lo estratégico que es este producto tanto para el sector hostelero como para el tejido empresarial de nuestro país.

Palo Cortao se define por la calidad y la innovación, ¿es paralela esta filosofía con la de Cruzcampo?

Claudia López: Si la especialidad de Palo Cortao son productos frescos, locales y de gran calidad, nosotros nos vemos muy identificados con su filosofía. Desde Cruzcampo nos remontamos a nuestra tradición pero siempre evolucionando. De esta manera siempre estamos ofreciendo un producto tradicional pero con un enfoque diferente que lo sorprenda.

▶ [Link a entrevista](#)

¿Cómo véis Cruzcampo en el mundo?

Fernando Carrión: Cruzcampo es una cerveza tipo lager estilo pilsen, de una variedad muy especial de lúpulo muy aromática que se llama perlé con la característica de su levadura propia. Es una cerveza muy democrática y apta para todos los públicos. Con muchísimo acento y que encaja desde la Conchinchina hasta la línea de la Concepción. Es verdad que predomina en gastronomías con sabores intensos, como los salazones, escabeches, carnes rojas. Sin lugar a duda, cualquier ciudadano del mundo puede disfrutar de algunas de las cervezas de Cruzcampo en cualquiera de los templos gastronómicos de Sevilla.





GONZALO OMISTE

El Merendero de Antonio Martín | Málaga

▶ CONOCE AL CHEF

Proveniente de la hostelería contemporánea madrileña, Gonzalo ha sido jefe de cocina de diferentes locales en la capital española como el Restaurante Trasgu, Los Montes de Galicia, La Contraseña, La figal de Pablo, Balzac o El Olivo. A su vez ha liderado su propio proyecto gastronómico con la apertura de su propio restaurante también en Madrid, Pinchopote.



▶ CONOCE EL PRODUCTO

La mayonesa Ybarra elaborada al 100% con aceite de oliva, es natural y saludable. Recuerdos de las mayonesas de las abuelas que trasladarán a momentos felices de la infancia. Esta versión de la mayonesa de Ybarra aporta todo el valor de uno de los grandes tesoros de la gastronomía andaluza, el aceite de oliva virgen extra.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

El Merendero de Antonio Martín retoma más de un siglo de historia de este lugar tan emblemático en la tradición hostelera malagueña. Situado en el paseo marítimo de la Malagueta a pocos metros de la playa, El Merendero nace para disfrutar de una cocina andaluza contemporánea marcada por el exquisito trato al producto de temporada.

Tiene cuatro ambientes diferenciados para poder disfrutar de su gastronomía de formas diferentes: Una terraza cubierta con vistas al mar, dos acogedores salones, una zona informal de tapeo y una terraza al aire libre a pocos metros del mar. Además cuenta con un amplio y luminoso salón de eventos así como su propia discoteca.

Cuenta con una amplia carta que recorre platos andaluces y clásicos de la cocina española y otros con guiño internacional. A destacar la selección de platos fuera de carta atendiendo a la oferta diaria del producto de mercado.



SOPA DE BULLABESA CON TOSTAS DE MAYONESESA CON AZAFRÁN Y ESTRAGÓN

Gonzalo Omiste | **El Merendero de Antonio Martín** | Málaga



26

INGREDIENTES

- 2 cebollas
- 2 ajos
- 2 pimientos rojos
- 2 puerros, sólo la parte blanca
- 4 tomates sin piel ni semillas
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de estragón
- Mejillones
- Las espinas y cabezas sin vísceras de: pargo, rape, San Pedro, dorada y merluza.
- Mayonesa Ybarra con aceite de oliva
- Al gusto, de sal, comino y orégano

[▶ Link a video-receta](#)



ELABORACIÓN

Fondear a fuego lento las verduras y por último el tomate para evitar que se agarre a la olla con la ramita de tomillo y estragón. Añadir las espinas de los pescados y cubrir con con agua y caldo de pescado y cocer a fuego lento.

Una vez reducido pasar por turmix y colar por un chino, poner a punto de sal y volver a cocer.

Elaborar dos salsas, una con mayonesa Ybarra y azafrán previamente secado y otra con mayonesa Ybarra y estragón fresco para colocar sobre tostas de chapata muy finas y crujientes hechas con masa madre.



EMPLATADO

Se coloca en un plato hondo un dado de rape, un dado de pargo, el mejillón y dos gambas blancas de Málaga al natural que se terminarán de cocinar al echar la sopa hirviendo en el plato. Ambos pescados son previamente escaldados en su propio fumé. Se jarrea la sopa bullabesa y se colocan las tostas en uno de los bordes del plato para acompañar a la sopa..



27

▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ GONZALO OMISTE

Chef de El Merendero de Antonio Martín

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo, ¿qué tiene de esto el Merendero de Antonio Martín?

La verdad es que el Merendero es uno de los locales más antiguos de Málaga y un icono dentro de la ciudad. Pretende expandir en gastronomía el producto que tenemos. Sólo hace falta mirar las vistas que tenemos, a la costa, y lo tenemos todo hecho.

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué aporta a la cocina del restaurante?

Nos aporta todo. Tenemos una costa que nos aporta un montón de productos de calidad, como pescados y mariscos y tanto en costa como en tierra, tenemos una despensa envidiable.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas podemos encontrar en la carta del restaurante?

Andalucía y España. También hacemos algún guiño a las referencias internacionales como puede ser el caso de un ceviche, un tartare o un trozo de solomillo en chateaubriand, por ejemplo.

El Merendero de Antonio Martín es un referente gastronómico en Málaga ¿con qué momento te quedarías de este tiempo en el que habéis hecho disfrutar a los comensales?

Sin duda alguna, creo que nos quedamos con la inauguración del local y el cariño que ha tenido la ciudad de Málaga y sus visitantes. Intentamos que nos lo reconozcan y se lo devolvemos haciendo nuestro trabajo de la mejor forma posible para que se vayan satisfechos.

Ybarra apuesta por la innovación sobre productos tradicionales como la mayonesa, ¿existen paralelismos entre Ybarra y El Merendero de Antonio Martín?

Hay mucho paralelismo. Nosotros también innovamos y procuramos conocer y adaptar nuevas texturas a nuestros platos y nuevos sabores, por lo que considero que es un paralelismo muy ajustado.



▶ [Link a entrevista](#)



JOSÉ DUQUE

Casa Dirección | Valverde del Camino (Huelva)

30

▶ CONOCE AL CHEF

Partido a partido, servicio a servicio, el joven chef José Duque ha conseguido, a base de esfuerzo, perseverancia, trabajo diario y talento, ganarse un espacio privilegiado en la oferta gastronómica de la provincia de Huelva hasta convertirse en uno de los grandes representantes de su cocina.

Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, José Duque se ha nutrido de la enorme sabiduría de cocineros de referencia mundial como los hermanos Roca (Celler de Can Roca), Martín Berasategui o Sergi Arola, entre otros muchos, entre cuyos fogones ha aprendido que la cocina de innovación no es nada sin la base sólida de un producto de extraordinaria calidad.

En pocos años, ha logrado convertir su restaurante, Casa Dirección, en uno de los espacios gastronómicos de mayor proyección de la provincia de Huelva, gracias, fundamentalmente, a su apuesta firme por las nuevas técnicas de cocina puestas siempre al servicio de una materia prima de primer nivel. Una materia que abunda en Huelva, considerada una de las mejores despensas de toda Europa por la calidad y variedad de sus productos.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

Durante el proceso de elaboración de las conservas de Caballa de Andalucía USISA tiene especial cuidado con las materias primas que utilizan, realizando los controles pertinentes para garantizar a los consumidores un producto de calidad.

Los «Filetes de caballa de Andalucía en aceite de oliva virgen extra» han de elaborarse siguiendo siempre los mismos procedimientos artesanales.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

Situado en el conjunto histórico de la Casa Dirección, uno de los enclaves de referencia del patrimonio británico vinculado a las minas y al ferrocarril en la provincia de Huelva, su restaurante se asienta sobre la base de dos premisas irrenunciables: la calidad del producto y la innovación. Un proyecto emocionante que, tras seis años de andadura, no ha dejado de crecer y evolucionar en ningún momento.

Su objetivo es claro: emocionar al visitante a base de valores en los que creen firmemente: la constancia, el trabajo bien hecho, el esfuerzo, la innovación y la vanguardia. Siempre con el reto diario de estar a la altura de los grandes productos de esta tierra.

 RESTAURANTE
CASA DIRECCIÓN

31



PUDING DE CABALLA, GELATINA DE TOMATE Y ALGA WAKAME

José Duque | Casa Dirección | Valverde del Camino (Huelva)



32

[▶ Link a video-receta](#)

INGREDIENTES

Para el puding de caballa

- 300 grs. de filete de caballa USISA
- 300 grs. de nata
- 100 grs. de salsa de tomate
- 360 grs. de huevo
- Sal, pimienta y una pizca de comino

Para la gelatina de tomate

- 150 grs. de salsa de tomate
- 50 grs. de agua
- 1,5 grs. de agar-agar
- Para la mayonesa de perejil
- 1 huevo
- Zumo de una lima
- 400 mls. de aceite de girasol
- Perejil

Otros ingredientes

- Alga wakame

ELABORACIÓN

Para el puding de caballa

Se mezclan todos los ingredientes, se pasan por el robot de cocina y se colocan en los moldes de silicona. Se hornea en horno de vapor a 100°C durante 40min. A continuación, se congela.



Para la gelatina de tomate

Se mezclan todos los ingredientes y se remueven con una varilla. Se calientan hasta que llegue a hervir y se vierten sobre el puding congelado, para hacer una fina capa.



Para la mayonesa de perejil

Se escalda el perejil y se turбина en el robot de cocina junto con el aceite. Aparte en una jarra, se echa el huevo y el zumo de lima. Con una túrmix se emulsiona el huevo con el aceite de perejil hasta conseguir una mahonesa de color verde.

EMPLATADO

Se desmolda la elaboración y se espera hasta que descongele. Servir un poco de alga wakame y una mayonesa de perejil.



33

▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ JOSÉ DUQUE

Chef de Casa Dirección

¿Qué papel juegan Andalucía y Huelva en tu carta?

Huelva es una de las grandes potencias y despensas que tenemos en España y hay que ser consecuente con esto y responsable con el entorno. De esta forma, nosotros nos encargamos de llevar los productos de nuestra provincia a la mesa. El cariño a tu tierra y al producto es fundamental, y cuando aplicas esto encuentras como resultados productos como las conservas de USISA.

¿Cómo definirías la cocina de Casa Dirección?

Aunque el producto y la base es muy tradicional, siempre digo que inspirada por la cocina de mi madre y de mi abuela, si es cierto que soy una persona joven y a la que le gusta viajar, y poco a poco nos vamos empapando de otras culturas gastronómicas como la centroamericana, la asiática, sudamericana, etc. Tengo tendencia a coger técnicas culinarias de otras culturas y aplicarlas al producto nuestro.



▶ [Link a entrevista](#)

“ JUAN VÁZQUEZ

Presidente de USISA

¿Cuál es el origen de USISA?

El origen de la empresa está en la fusión de veintiséis fabricantes que pasaban por momentos duros y se reunieron para dar forma a la Unión Salazonera Isleña. El principal hito de todos estos años lo marcaría en el 2002 con la inauguración de la factoría. Actualmente es una empresa con 300 empleados y la mayor satisfacción de ver el deber cumplido.

¿Qué papel tiene la caballa en USISA?

La caballa, junto con la sardina, fue el primer pescado que se metió en conserva. La mayoría de la producción se componía de sardinas, melva y caballa y ésta última representa el 60% de la producción total de la empresa siendo la que más mercado tiene, con una aceptación muy importante también en mercados exteriores como el italiano.

¿Cuál es la base del éxito?

Cualquier empresario debe contar con ilusión, constancia y dedicación. Una empresa se hace con el trabajo, y el del empresario es 24 horas diarias, trabaja de día y de noche. La constancia es fundamental para poder conseguir el éxito y triunfar en cualquier faceta de la vida.



▶ [Link a entrevista](#)



JOSÉ LUIS TALLAFIGO

El Espejo | Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

▶ CONOCE AL CHEF

Con 37 años, José Luis Fernández Tallafigo, chef y propietario de El Espejo, se caracteriza por una cocina basada en el producto local, de cercanía..., por sacar el sabor a Sanlúcar de Barrameda, tierra donde nació y volvió para cocinar los maravillosos productos sanluqueños con técnicas actuales.

Formado en la Escuela Profesional de Hostelería de Cádiz, comienza su andadura como cocinero en las cocinas de Guggenheim, Bilbao de la mano del chef Josean Aluja, actualmente Nerua, tras su paso por Bilbao parte a tierras Galas, concretamente a Limoges, en La Chapelle St-Martin Restaurant donde descubre el trato exquisito por las verduras y productos en Francia. Tras su paso por cocinas muy exigentes se instala en Zahara de los Atunes, donde cocina durante 3

temporadas en el chiringuito Los Sueños, durante los inviernos se muda a Madrid a cocinar junto a Alberto Chicote en Pan de Lujo y a Benalup Casas Viejas donde cocina de la mano de Mauro Barreiro en Fair Play.

Sorprendió en sus comienzos en Art Fusión, en San Fernando. De ahí pasó a El Espejo, en una primera etapa en la que comenzó a plasmar su cocina de autor. Posteriormente pasó al restaurante ubicado en el Hotel Palacio de Arizón y posteriormente a Sopranis, en Cádiz, donde consiguió desarrollar su cocina de mercado y lograr la inclusión del establecimiento en la guía roja, consiguiendo en este su primer Bib Gourmand. En 2015 regresó a El Espejo, esta vez en solitario, donde ha conseguido obtener varios reconocimientos y una clientela fiel a su esencia.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

Los agricultores hablan de las cualidades del arroz de variedad «Marisma», ya que son innumerables. Un arroz de grano redondo y grueso, absorbe muy bien los aromas, se hincha con el agua y no se rompe, con precio muy similar al de otras variedades con menos propiedades gastronómicas. Hasta ahora el arroz denominado Bomba, de variedad del tipo Japónica, estaba considerado como «el summun del arroz». Hoy en día ha encontrado un serio competidor, que como mínimo, está a su altura.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

El Espejo abre con este nombre en 2011 donde llega por primera vez José Luis Tallafigo como jefe de cocina, aunque hasta marzo de 2015 no se hace cargo de este como copropietario junto con los dueños del Hotel Posada de Palacio.



El restaurante se encuentra dentro de las antiguas caballerizas de una casa palacio del S XV, en la que se encuentra ubicado frente al palacio de los duques de Montpensier, actual ayuntamiento y a escasos metros del palacio de los duques de Medina Sidonia.

Su carta está en continua evolución. Dependiendo de la estación del año hacen cambios en esta debido a la estacionalidad de cada producto, eligiendo ese producto de calidad en el momento de mayor expresión.

Cabe resaltar 4 platos que se han mantenido durante sus más de 6 años de vivencias con sus clientes. Ensaladilla Moscovita, Tartar de atún rojo de almadraba con ajoblanco, Croquetas de puchero, pijotas fritas en tempura con salsa tártara y Costilla de cerdo a baja tempera con puré de patata y cebollino. Por último, pero no por ello menos importante, el coulant de chocolate.

De la carta actual destaca el Carpaccio de Cigala con emulsión cigala y pak choi, Alcachofas Con Huevo y Tocino ibérico, Salmonete con quinoa y crema de comino, Taco de cola de toro con Puré de Manzana y cerveza de trigo y el Lemon pie.



RISOTTO DE PUNTILLITAS Y MANTECA COLORÁ

José Luis Tallafigo | **El Espejo** | Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)



[▶ Link a video-receta](#)

INGREDIENTES

- 12 g de Ajo morado
- 150 ml de AOVE
- 240 grs. de arroz Doña Ana
- 150 grs. de calamares de Sanlúcar
- 800 ml. de caldo de pescado y galera
- 150 grs. de cebolla para guisos
- 50 grs. de fontanal de leche cruda
- 100 grs. de harina para freír
- 5 grs. de hojas de mostaza
- 100 grs. de manteca colorá
- 100 grs. de pimiento rojo
- 120 grs. de puntillitas de Sanlúcar
- 30 grs. de remolacha dorada
- 30 grs. de rábano negro
- 30 grs. de tomate frito casero

ELABORACIÓN

Cortar todas las verduras en brunoise. Añadir todas las verduras en un cazo con aove e ir sofriendo todo a fuego lento. Mientras se sofrien, limpiar el calamar e ir cortando en dados regulares, lo más pequeño posible.

Una vez sofrita la verdura añadir el calamar y guisar durante unos 15-20 min. más hasta que todo quede bien sofrito.

Fondear el arroz unos 2 min. a fuego mínimo. Añadir el caldo, apartando unos 100ml y dejar cocinar hasta que se consuma el caldo y el arroz quede en el punto deseado. Asegurarnos en este momento que las puntillitas no tienen arena, en el caso de que si enjuagarlas en agua con sal. Freír 30g de puntillitas, cuando el arroz esté casi listo, con harina de freír en abundante aceite a unos 180°C. Dejar reposar las puntillitas hasta que el arroz esté listo.

Una vez que el arroz esté en el punto deseado añadir 90g de puntillitas, el queso fontanal, los 100ml de caldo y la manteca colorá. Remover hasta que se integre el caldo, la manteca y el queso.



EMPLATADO

Emplatado en el centro de un plato hondo, terminando con unas hojas de mostaza sureña y algunas crudités de remolacha y rábano de «cultivo desterrado» que le aportarán crujiente y toques terrosos y picantes.



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ JOSÉ LUIS TALLAFIGO

Chef de El Espejo

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo, ¿qué tienen de esto El Espejo?

Nosotros siempre hemos pensado que la proximidad es super importante, no solo porque es sostenible, si no porque aquí tenemos productos que no tenemos que ir a buscarlos fuera. El proyecto de empezar con El Espejo empieza ahí, empieza porque en Sanlúcar siempre ha habido un alto potencial en la gastronomía, pero siempre se han utilizado las mismas recetas y el mismo tipo de cocina, cuando llegamos nosotros al Espejo, hace cinco años y anteriormente llegó hace diez años, pienso que con el productazo que hay aquí en Andalucía y en Sanlúcar podíamos hacer algo diferente. Empezamos a buscar productores, el pescadero, carnicero que fueran de proximidad y que nos dieran el sabor y la calidad que nosotros buscábamos. Después de conseguir todo eso, montamos el proyecto del Espejo y gracias a esos productores y ese producto excepcional que hay en Andalucía conseguimos este resultado, hoy ha sido un arroz, puede ser una carne, un pescado y mil variedades más que hacemos, siempre con productores locales. Tenemos un acuerdo con un productor local, que se llama Rafa Monge, en el que antes teníamos que pedir todas esas cosas fuera, brotes, remolacha de varios tipos que tiene, varios tipos de nabo...eso ahora tenemos la suerte que lo tenemos aquí, consumimos menos, somos más ecológicos y tenemos mucho potencial.



▶ [Link a entrevista](#)

“ JOSÉ MANUEL SIMEÓN

Director Comercial de Arrozúa

¿Qué papel juega el arroz en las distintas gastronomías?

El arroz es verdad que es muy versátil en todas las culturas donde se consume, con sus distintas variedades. La variedad Japón es muy utilizada por todo el mundo. Por ejemplo, el marisma es un arroz que en Japón se usa para el sushi, en Italia para el risotto y aquí en España para la paella.

¿Qué destacarías del proceso de producción de Arrozúa?

Arrozúa se encuentra en un enclave privilegiado, ya que nos encontramos en el entorno del Parque Nacional de Doñana. Además, su proceso productivo está certificado por el sello Producción Integrada que controla todos los pasos que debe seguir desde la siembra hasta el envasado, con el fin de ofrecer un producto de la máxima calidad. Estamos muy sensibles y comprometidos con este tema, ya que a través de diversos controles y auditorías tanto internas como externas nos garantizan obtener este producto.



▶ [Link a entrevista](#)



JUAN CARLOS FERNÁNDEZ
Los Baltazares | Dos Hermanas (Sevilla)

▶ CONOCE AL CHEF

Trabajó en el bar familiar de sus padres que abrió en 1982.

Fue su madre la que le inculcó el gusto por los fogones y la que le enseñó lo que es lo tradicional. En 1996 abrió, junto a su hermano, el restaurante Los Baltazares.

En 2005 entró y se formó en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, la cual le facilitó la formación de la que carecía. La curiosidad y diversos cursos le sirvió para ser jefe de cocina del restaurante Los Baltazares hasta el día de hoy.



▶ CONOCE EL PRODUCTO

El proceso del ahumado del pescado tiene tradición milenaria en la provincia de Cádiz, lo que da a los ahumados Herpac un sabor único e inigualable.

Una propuesta gastronómica para paladares gourmet que combina con todo tipo de platos y que da un toque muy especial a tu mesa. Son además perfectos para una alimentación sana y equilibrada, al ser productos naturales.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

Javier y Juan Carlos Fernández comenzaron el negocio en Dos Hermanas como una terraza de verano, con sillas de tijera alquiladas para la temporada y vendiendo gambas al peso. Desde entonces Los Baltazares ha evolucionado muchísimo, y lo sigue haciendo, sin dejar atrás nunca la calidad que querían infundir en el negocio y en sus productos.



De los hermanos, Juan Carlos se formó como cocinero y hoy día presenta unos platos de vanguardia, esmerados, como el puré de patatas trufado con huevos de codorniz, picatoste y parmesano o la pasta fresca con huevos de trufa y salmón. Además, no deja de crear. Pero las recetas de siempre tampoco se pierden aquí: las espinacas con garbanzos, las tagarninas, o las alcachofas, están presentes.

Por otro lado, Javier, se volcó en el servicio en mesa y la coctelería. Es esto último lo que le ha traído gran fama. Y es que muestra una gran dedicación. De hecho, Los Baltazares, cuenta con 260 referencias de ginebras, y con un enfriador de copas que las deja a -45° con el hielo hecho un bloque, sin opción a que se derrita degustando la copa. El mismísimo Giorgio Armani le pidió un cóctel a semejanza de su perfume, Acqua di Giogia, con la misma escala aromática. Y dicho y hecho. No hay quien pare a estos dos hermanos.



PASTA FRESCA SALTEADA CON ATÚN AHUMADO EN CREMA DE WASABI

Juan Carlos Fernández | **Los Baltazares** | Dos Hermanas (Sevilla)



44

INGREDIENTES

- 150 grs. de pasta fresca
- 1 cebollino
- 1 puerro
- 100 grs. de atún ahumado HERPAC
- 500 mls. de aceite de oliva virgen extra
- 20 grs. de wasabi
- 30 ml. de soja
- 100 ml. de aceite de girasol
- 50 ml. de leche evaporada
- Hojas de flores capuchinas
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo

[▶ Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

La pasta

Se cortan en juliana las verduras (cebollino y puerro), y se agrega junto una cucharada de aceite de oliva a la sartén para sofreír. Se añade 50 gramos de atún ahumado de HERPAC picados. Se salpimenta y, cuando esté dorada la verdura, se agrega la pasta y se remueve hasta que esté totalmente integrado con el sofrito. Por último, se aparta.



Salsa de wasabi

En una turmix se añade la pimienta, el huevo, el wasabi, la soja y se lleva a máxima potencia. Cuando todo esté integrado, se añade poco a poco el aceite de oliva hasta que emulsione. Una vez que está todo montado, se le añade un poco de leche evaporada para aligerar las texturas.



EMPLATADO

Se calienta un poco de la salsa de wasabi en una sartén. Se coloca como base en el plato y se pone la pasta fresca junto con unas láminas de atún ahumado HERPAC. Se decora con un poco más de salsa de wasabi y hojas de flores capuchinas.



45



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

JUAN CARLOS FERNÁNDEZ

Chef de Los Baltazares

¿Qué es Andalucía para Los Baltazares?

Los Baltazares, como todo establecimiento de hostelería es un centro de información y promoción de los productos andaluces. Aquí hacemos banco de pruebas con los productos de la tierra y siempre están presentes en nuestra carta.

¿Qué inspiración tiene la carta de los Baltazares?

En Los Baltazares te vas a encontrar a los cinco continentes. A nosotros nos encanta disfrutar, y cada vez que salimos fuera disfrutamos muchísimo de la gastronomía. Todo lo que podemos encontrar por el camino y nos encaja lo traemos a nuestra carta. Así, en el restaurante puedes encontrar muchísimas connotaciones de otras gastronomías como la asiática, la africana o la americana.

¿Qué define a Los Baltazares?

A nosotros nos define, al igual que a HERPAC, su ganas de agradar, de crecer y de innovar, aspecto en el que estamos totalmente alineados con ellos. Es tanto el paralelismo que se encuentra entre Los Baltazares y HERPAC en que son negocios montados por dos hermanos que llevan décadas haciendo disfrutar a sus clientes.



▶ [Link a entrevista](#)

JOSÉ MARÍA VÁZQUEZ

Director Comercial y de Comunicación de Herpac

¿Cómo es el proceso de los ahumados?

El atún es como el cerdo en el campo, se aprovecha prácticamente todo. Con el proceso del ronqueo, que es el despiece del pescado, sacamos una diversidad de partes del atún y dependiendo de las características de grasas los destinamos a un producto o a otro dentro de la gama que tenemos de salazones y conservas.

Para el proceso del atún ahumado usamos atúnes enteros y seleccionamos las partes más grasas. El proceso en frío nunca supera los 30 grados centígrados, consiguiendo un producto muy jugoso y sabroso.

¿Cuáles son las líneas que guían a HERPAC?

HERPAC y Los Baltazares van siempre unidos a conceptos como la calidad y la excelencia. Nos debemos al cliente, y para ello trabajamos en buscar productos de una altísima calidad, pero sin abandonar la tradición conjugada con la innovación. Algo que podemos encontrar también en la carta de Juan Carlos en Los Baltazares.



▶ [Link a entrevista](#)



JUANJO RUIZ

La Casa de Manolete Bistró | Córdoba

48

▶ CONOCE AL CHEF

Juanjo Ruiz es un cocinero cordobés muy metódico. Actualmente es el chef gerente de los restaurantes A flor de piel y La Casa de Manolete Bistró, en Córdoba; chef ejecutivo y co-propietario de La Salmoreteca y CTO (T.I.C) del Taller de Ideación Gastronómica.

Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, completó su formación con el Certificado Culinario por el International Culinary Center y el French Culinary Institute de New York; la Cátedra Ferrán Adriá de Cultura Gastronómica, Creatividad y Ciencias de la Alimentación; y cursos vinculados a la identificación molecular de microorganismos, nutrición, estabilización de alimentos, etc.

Actualmente está estudiando el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Córdoba.

Su vida entre los fogones empezó muy joven y ha formado su técnica en multitud de espacios como los triestrellados "Martin Berasategui" en San Sebastián y Restaurante "Sant Pau", en Barcelona. Además siguió aprendiendo de los mejores como por ejemplo "Calima, Dani García", en Marbella o "Cenador de Amós" en Santander.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

La materia prima de Legumbres Don Pedro se obtienen a través de un minucioso proceso de producción que va desde la elección de la semilla, pasando por la recolección, la selección y el calibrado de cada grano, hasta el envasado con materiales de vanguardia para preservar sus cualidades organolépticas. Esta versión es la de un garbanzo pequeño. Destaca que apenas tiene piel, es muy fino y al meterlo en el autoclave para hacerle el proceso de cocción garantiza la coadura absoluta, el 100%, garantizando así su ternura.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

El restaurante está ubicado en un lugar privilegiado, en el corazón de la ciudad de Córdoba, en un lugar mágico y lleno de historia. A la entrada



LA CASA DE MANOLETE
bistró

del palacete esperan dos fechas en el suelo, en el chino cordobés, entre ellas, el escudo de la ciudad. Dos fechas muy importantes, 1890 y 1942.

El palacete fue construido en el año 1890 por José Ortega y Munilla, escritor y periodista, padre de José Ortega y Gasset, filósofo y ensayista español, exponente principal de la teoría del perspectivismo y de la razón vital histórica.

En el año 1.915, Ortega y Munilla vende el palacete a Rafael Cruz Conde, por aquel entonces, alcalde de la ciudad. Cruz Conde es quien vende la casa a Manuel Rodríguez Sánchez «Manolete» califa del toreo e ídolo popular de la España de posguerra en el año 1.942, quien lamentablemente sólo pudo disfrutar de la misma hasta el año 1.947, cuando fallece tras la corrida de toros de Linares.

El restaurante está compuesto por 6 ambientes: el porche, el despacho, el salón principal, la suite, el salón Manolete y el patio de San Rafael. El primero es el porche, que cuenta con dos espectaculares mesas al aire libre, rodeadas de toda la vegetación del jardín delantero de la casa. El salón "Despacho" debe su nombre a la funcionalidad de la estancia cuando vivió en el palacete Manuel Rodríguez "Manolete". Este salón consta de una gran mesa imperial central y es un reservado muy elegante digno de reyes con un gran espejo isabelino, chimenea y acceso privado al exterior.

El espacio del salón "Manolete" en este caso no debe nombre a la funcionalidad de la estancia sino al gran cuadro del diestro que lo preside. Este salón homenajea a los dos personajes más ilustres que han habitado el palacete: Manolete y Ortega y Gasset.

49

ENSALADA DE HUMMUS CON TUÉTANOS VEGETALES

Juanjo Ruiz | La Casa de Manolete Bistró | Córdoba



50

INGREDIENTES

Para el hummus

- 1. 200 grs. garbanzo baby Don Pedro.
- Comino
- Pimienta
- Limón
- Sal al gusto
- 100 grs. aceite de oliva virgen extra

Para los tuétanos vegetales

- 2 puerros
- 2 chalotas
- Hinojo
- Aceite de oliva virgen extra
- Laurel

Para el puré de espinacas

- 100 grs de espinacas
- 1 c/c de espirulina

Para la mayonesa vegetal

- 100 ml agua de garbanzo
- 25 grs garbanzo baby cocido Don Pedro
- 1 ajito
- Sal
- Zumo de limón
- 130ml aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para el hummus

Triturar todo y rectificar al gusto, añadiendo incluso si se prefiere un toque de picante y cilantro.

Para los tuétanos vegetales

Se selecciona el interior de las verduras (dos puerros, dos chalotas e hinojo), y se cubren con aceite de oliva virgen extra y con una hojita de laurel. Se confita hasta que estén blanditos.

Para la mayonesa vegetal

Triturar todo hasta homogeneizar. Rectificar al final.

Para los elementos crujientes. Se fríen y escurren los garbanzos y arroz salvaje cocido.

Para el puré de espinacas y espirulina

Escaldar espinacas, triturar con la espirulina y filtrar.



EMPLATADO

Se pone de base un brochazo del puré de espinacas y espirulina. Posteriormente se coloca el hummus y sobre éste los elementos crujientes. Continuamos con unos puntitos de mayonesa vegetal de garbanzo. Y para finalizar, se colocan, de forma armoniosa, las verduras y tuétanos de los puerros, las chalotas, el rabanito, el hinojo, apio, y los brotes de garbanzos, guisantes y tréboles.

51



[▶ Link a video-receta](#)



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ JUANJO RUIZ

Chef de la Casa Manolete Bistró

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo a través de la visión del cocinero, ¿qué tiene de esto La Casa de Manolete Bistró?

Lo que tenemos es que unimos ese concepto de Bistró. Una cocina con fusión pero sin confusión, donde hacemos una gastronomía que no deja de ser mis lecturas y mis experiencias. Hacemos esa cocina andaluza con ese sello elegante de la cocina francesa, pero respetando lo nuestro, dándole ese toque de metodología, de ciencia y de salud, que al fin y al cabo la cocina es eso, sabor y salud.

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué productos andaluces destacan en la cocina del restaurante?

Andalucía está en casi todo. Es muy curioso porque a pesar de tener este concepto bistró, este concepto francés, si me quitas el aceite de oliva virgen extra, el tomate, la cebolla o una hojita de laurel ¿por dónde empiezo? Es la base de nuestra gastronomía, desde un picadillo, un salpicón o un sofrito. Son cinco o seis elementos sin los cuales estamos pillados. Puedes quitar las ostras, la trufa o el foie y sigo cocinando. Pero me quitas esos elementos y algo tan básico como las legumbres y estamos pillados. Así que tiene mucho de eso, del paisaje en el plato como diría Josep Plá.

La Casa de Manolete Bistró cuenta con una breve pero intensa trayectoria, ¿qué caracteriza al restaurante y qué crees que es lo más importante que se lleva el comensal de vosotros?

Por supuesto que el producto hablase por sí solo. Cuando el producto es bueno muy poco tienes que tocar como cocinero porque se expresa solo. Y recuperar esa gastronomía de tranquilidad, de estar a gusto, de una buena sobremesa, de estar en una buena tertulia y disfrutar de un buen vino y de un buen guiso. Si algo tiene la gastronomía andaluza, a diferencia de la francesa, es que ha pasado de ser una cocina campesina y rural a estar en los grandes restaurantes. La francesa fue al revés, salió de las grandes casas palaciegas para estar en los restaurantes. Creo que el hecho de que una legumbre o un salmorejo, platos tan tradicionales, tengan hoy el valor que tiene es de un gran mérito. Cada vez el comensal exige y valora más estos productos.



▶ [Link a entrevista](#)

“ PEDRO BENÍTEZ

Gerente de Legumbres Pedro

Legumbres Pedro cuenta con una tradición de más de sesenta años, ¿qué destacarías del recorrido de la empresa?

Del recorrido de Legumbres Pedro lo que yo destacaría sería la evolución y la forma de ir adaptándonos a los tiempos. Como bien has dicho son más de 60 años y 60 años en alimentación han evolucionado muchísimo, tanto en productos, como en servicios, como en packaging, como en la distribución. Yo destacaría de Legumbres Pedro que hemos sido una empresa que estamos ahora mismo en segunda generación, y hemos sabido adaptarnos a todos los cambios que han ido surgiendo y hemos ido desde aquellos tiempos de mi padre, vendiendo la legumbre a granel en los mercados de abastos de los distintos pueblos de la provincia Cádiz y de Sevilla a hoy en día poder tener estos productos en estos formatos más innovadores y más avanzados en la mayor parte de la distribución de España.

Los garbanzos son un alimento muy bien valorado en otros países, ¿cuál es el mayor consumidor de esta legumbre y para qué lo usan?

Bueno, es complicado hablarte de un país en concreto como consumidor. Hay una zona que podemos considerar como grandes consumidores de garbanzos como tal que es Oriente Medio. Son los países que están tirando más del producto. Nosotros en la exportación son los países que básicamente estamos exportando más garbanzo de Andalucía. Lo utilizan sobre todo países como Argelia, Egipto, Pakistán, Irán y su forma fundamental es en humus, falafel y en algunos casos similar a la que nosotros usamos.



¿Qué aportan los garbanzos baby en diferencia con el garbanzo tradicional?

Nosotros pensamos, en su día, en incorporar el garbanzo baby a nuestro surtido de legumbres cocidas, porque si bien es cierto no deja de ser un garbanzo pedrosillano, que le hemos puesto la palabra baby. Es un garbanzo pequeño y que puede ir muy relacionado con los jóvenes, que pueden ser un poco intolerante a la piel del garbanzo. Destaca porque apenas tiene piel, que es muy fino y que al meterlo en el autoclave, al hacerle el proceso de cocción te garantiza la cocura absoluta, el 100%, con todo eso estamos garantizando que va a ser tierno y para mi es exquisito para ensaladas sobre todo, por las cualidades que tiene.

▶ [Link a entrevista](#)



JUAN PABLO GÁMEZ
Los Sentidos | Linares (Jaén)

54

▶ CONOCE AL CHEF

Comienza sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería Hacienda La Laguna en el 2000. Finalizando sus estudios en 2002 y los alterna con distintos trabajos como cocinero en catering Benidorm y restaurante Club de golf La Garza, ambos en Linares.

Realizó sus primeras prácticas de cocina en el hotel CONFORTEL de Badajoz. Posteriormente, es beneficiario de la distinguida beca LEONARDO con un periodo de tres meses en el restaurante Le Chandelier, en la ciudad francesa de Montpellier.

Una vez finalizó sus estudios en la escuela de hostelería pasa a formarse por las cocinas de restaurantes como Casa Antonio (un sol Repsol),

Quique Dacosta (tres Estrellas Michelin) o Restaurante Casa Marcial (dos Estrellas Michelin).

En diciembre de 2005 inicia la actividad del restaurante Los Sentidos del cual es propietario y ejerce de jefe de cocina, ofrecen una cocina del territorio con productos de temporada. En la actualidad su restaurante está incluido en las guías de restaurantes más prestigiosas de España con la categoría de Bib Gourmand (Guía Michelin), un Sol (Guía Repsol), etc..

▶ CONOCE EL PRODUCTO

Dentro de la gama de marisco cocido salvaje de Mariscos Castellar, destaca el langostino tigre cocido (*Penaeus kerathurus*) Serie Oro. Un producto de máxima calidad, seleccionado bajo los más exigentes estándares, cocido en el propio cocedero de la empresa y preparado para su distribución con todas las garantías de preservación. Un langostino de calidad Premium, presentado en un renovado packaging y adaptado a variedad de tallas según las necesidades del cliente.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

La cocina de Los Sentidos está llena de sabores, aromas y texturas. Elaboran, con esmero, un menú elogiando las tradiciones y la cocina de interior: los guisos, la caza, el río, la huerta y su joya, el AOVE. De este modo, basándose en el recetario tradicional, aportan un toque innovador y un guiño personal y delicado con platos y elaboraciones que cambian continuamente adaptándose a la temporada.

Buscan que el cliente, cuando les visite, salga con la sensación de haber comido Jaén y, sobre todo, con ganas de volver a visitarles.

Sus propuestas de menú degustación "Gastróleo" y "Un guiño a la tierra" así lo pretenden.

En su bodega tienen más de 250 referencias que abarcan desde vinos de la tierra hasta una pequeña selección de vinos internacionales haciendo un recorrido por toda la geografía española. Todos ellos los mantienen en su bodega subterránea con la temperatura y humedad adecuada.

Trabajan un servicio cercano y cuidadoso en los detalles con un equipo de profesionales joven pero formado y con una amplia trayectoria profesional.

Los Sentidos está ubicado en una antigua casa señorial de Linares, construida en el siglo XIX y rehabilitada. Está dividida en cuatro acogedoras salas, con distintas capacidades, dos en una planta baja y dos en planta superior con una decoración contemporánea y sencilla que invitan a disfrutar de la mano de su equipo, con Juan Pablo Gámez a la cabeza, del mejor producto de la tierra.

Los
SENTIDOS

Juan Pablo Gámez



55

SALPICÓN ACEVICHADO DE LANGOSTINOS Y ERIZOS DE MAR

Juan Pablo Gámez | **Los Sentidos** | Linares (Jaén)



[▶ Link a video-receta](#)

INGREDIENTES

Jugo de salpicón

- 800 grs. de tomate maduro
- 40 grs. de pimiento rojo
- 40 grs. de pimiento verde
- 50 grs. de cebolla
- Sal
- Pimienta blanca
- Ají amarillo
- Limón

Picada de verduras

- Cebolla blanca
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla morada
- AOVE picual
- Vinagre de Jerez
- Sal

Otros ingredientes

- 6 langostinos Mariscos Castellar
- 1 cebolla morada
- Caviar de erizos
- Algas

ELABORACIÓN

Para el jugo de salpicón

Se pican todas las verduras y se ponen en un bol. Se añade limón, ají amarillo, vinagre de Jerez y aceite de oliva virgen extra picual y se deja macerar sobre 12 horas para que suelte la verdura toda su agua, se filtra el jugo y se rectifica de sal, y pimienta. Se reserva en la nevera.



Para los langostinos

Se sacan los corales de la cabeza de los langostinos Mariscos Castellar y se mezclan con la cola troceada. Se añade aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez y se reserva para el montaje.

Para la cebolla morada

Se corta una cebolla morada lo más fina posible, se le añade sal y zumo de lima y se deja encurtir hasta que esté caída. Se escurre y reserva.

Para la picada de verduras

Se pican todas las verduras y se aliñan. Se reserva para el montaje.



EMPLATADO

Se colocan los langostinos macerados y se intercalan con el coral del erizo de mar, la picada de verduritas, alga y la cebolla encurtida. En la mesa se sirve con el jugo de salpicón.



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ JUAN PABLO GÁMEZ

Chef de Los Sentidos

¿Se identifican Los Sentidos con Andalucía?

Los Sentidos basan todo en eso. Nos gusta con nuestra cocina que la gente identifique la tierra, que el cliente que nos visita se lleve la idea de que ha comido Jaén y que ha probado los productos de la tierra. Nuestra selección de productos nos gusta que sea de la zona. Con un poco del Sur, del interior, nos gusta hacer una propuesta diferente.

¿Qué influencias podemos encontrar en la carta de Los Sentidos?

Aunque Los Sentidos es un guiño a la tradición, siempre nos gusta darle un punto extra aportándole algún ingrediente como el ají amarillo o algún picante. La globalización al final permite que los productos estén más cercanos y podamos jugar con ellos.



▶ [Link a entrevista](#)

“ JOSEFINA GARCÍA

Directora General de Mariscos Castellar

¿Cómo se definiría Mariscos Castellar?

Nosotros nos guiamos por la selección de materias primas y origen, buscando la calidad y la excelencia en el producto y en las materias primas que utilizamos. Llevamos 50 años con mucho esfuerzo. Es difícil llegar, pero también mantenerse. Contamos con una gran experiencia que nos lleva a saber hacer y a ser muy flexibles para adaptarnos a los cambios que nos llegan en cada momento.

¿Cuál ha sido la trayectoria de la empresa en el exterior?

Mariscos Castellar comenzó su andadura internacional hace unos seis años, haciendo sus primeros pinitos en Portugal, por cercanía y por parecido en hábitos del consumo y también en Marruecos. Posteriormente, pasamos a Reino Unido y Holanda, convirtiéndose los Países Bajos en nuestro principal mercado exterior hoy en día.



▶ [Link a entrevista](#)



JUAN VALDÉS

La Castillería | Vejer de la Frontera (Cádiz)

▶ CONOCE AL CHEF

Juan Valdés es un cocinero hecho a sí mismo. Su trayectoria profesional como tal se inicia allá por 1987 en Barbate, en el restaurante Gadir, de Javier Torres, un restaurante de cocina vasca tradicional de pescados y carnes.

En 1992 entra de pinche en la cocina del pabellón de Cuba de la Expo de Sevilla, convirtiéndose enseguida en su cocinero jefe hasta su cierre. En el año 1994 se independiza y monta junto con su mujer, Ani Melero, un pequeñito lugar con parrilla al aire libre en Santa Lucía, Vejer, que llaman Castillería y que van transformando poco a poco hasta convertirlo en el restaurante que es hoy.

Durante esos años y durante los cierres de temporada de Castillería se incorpora, mes a mes, a las cocinas de otros restaurantes de la categoría de El Cenador de Amós (tres estrellas Michelin), La Serbal (una estrella Michelin) y La Cúpula del Hotel Rhin con su amigo Nacho Basurto.

Pero su afán de aprendizaje, su alto conocimiento de las carnes y su cocina bajo la técnica de la parrilla, son consecuencia de su empeño y dedicación personal, por lo que se puede afirmar, sin lugar a equivocación, su cualidad de cocinero autodidacta.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

El secreto ibérico forma parte de la conocida como carne "magra" del cerdo ibérico, configurándose como una de las piezas en fresco más reconocidas de este animal. Se caracteriza por su grasa infiltrada que lo dota de un sabor y jugosidad muy acentuado a lo que se suman unas cualidades organolépticas muy beneficiosas para la salud.

El Descansillo se caracteriza por una selección muy cuidada de sus cerdos para mantener sus estándares de calidad.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

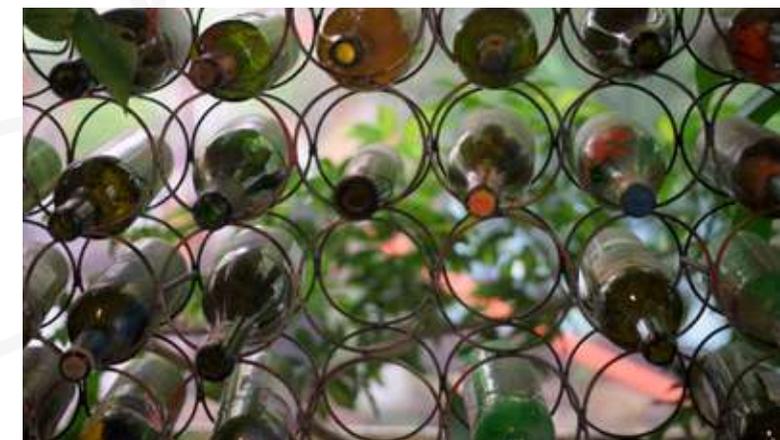


Castillería respira vida, cuyo atractivo secreto es abrir su casa a los demás para que se sientan y se sienten a la mesa como en la suya.

Un inesperado hogar en Santa Lucía/Vejer desde 1994. Un vergel de agua y verdor; aire fresco, aire limpio y aire libre en el semblante, pero fuego en el corazón; ambos en sintonía.

En Castillería se oye el crepitar de las llamas y de la brasa de leña carbonizada, allá el fondo, donde la parrilla arde continuamente. Al tiempo, se escucha el ruisseño y suena la correntía del agua del manantial cercano y de los vientos lejanos que allí dentro se amainan. Todo entra en calma.

Huele a manantial, a cañaveral, a huerta, a mar también... pero el regusto del olor del rescoldo y la carne asándose queda imborrable en la memoria olfativa; esa que recuerda de donde venimos y lo que somos gracias, así sin duda, al fuego y la carne.



CANELÓN DE BERENJENAS Y SECRETO IBÉRICO EL DESCANSILLO

Juan Valdés | **La Castillería** | Vejer de la Frontera (Cádiz)



62

INGREDIENTES

Para la salsa de tomate

- 1 Kg. de tomate
- 50 grs. de cebolla
- 50 grs. de pimienta
- Orégano s/g
- Sal s/g
- Azúcar s/g

Para la salsa de bechamel

- 50 grs. de cebolla
- 12 grs. de mantequilla
- 1 l de leche
- 12 grs. de harina
- Plantas aromáticas s/g

Para el coulis de tomate

- Pimienta s/g
- Nuez moscada s/g
- Sal s/g
- 100 grs. de azúcar
- 170 grs. de tomates Cherry
- 100 mls. de vinagre
- Para el canelón
- 400 grs. de berenjenas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para el canelón

- 400 grs. de berenjenas confitadas en aceite de oliva
- 200 grs. de secreto ibérico El Descansillo
- 300 grs. de bechamel
- 150 grs. de salsa de tomate
- Sal
- Pimienta
- Queso Rallado

ELABORACIÓN

Para hacer la salsa de tomate se trituran los pimientos y la cebolla y se rehogan con aceite de oliva, se dora y echa el tomate triturado, se salpimenta y se añade orégano. Se cuece media hora aproximadamente, y se corrige la acidez con azúcar, reservar.

Para hacer la salsa bechamel se pone la mantequilla y se añade la cebolla picadita y se rehoga hasta dorar, luego se añade la harina y se rehoga un poco, añadimos la leche se calienta y cocemos durante 15 min. aproximadamente. Posteriormente, se le añade la nuez moscada, pimienta y sal, se retira y se le añade las plantas aromáticas y se deja infundir y se cuela la bechamel.

Para hacer el tomate agridulce se pica el tomate pequeño y se cuece junto con el vinagre y el azúcar hasta conseguir una salsa melosa durante 15/20 min. Se reserva.



63

Se laminan las berenjenas y se reservan 8 láminas, el resto se confitan en aceite de oliva, se le da punto de sal y pimienta y se reserva.

Se pica y salpimenta el secreto ibérico y se rehoga en aceite de oliva, se le añade la salsa de tomate y se reserva.

Se mezcla la berenjena confitada y el secreto ibérico y se le añade un poco de la bechamel.

Se dispone en un plato las láminas de berenjenas que se han reservado y se echa la mezcla y se le da la forma de canelón. Se ponen en la bandeja del horno con queso por encima para que gratine.

EMPLATADO

Ponemos el tomate confitado en vinagre haciendo un círculo y lo adornamos con plantas y florecillas, ponemos los canelones dentro de este círculo.

[▶ Link a video-receta](#)



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

JUAN VALDÉS

Chef de La Castillería

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas podemos encontrar en la carta del restaurante?

La carta está un poco influenciada por la cocina francesa, pero muy llevada al terreno andaluz. Podemos encontrar algunos matices de la cocina europea, pero como digo, muy influenciada por la cocina francesa con el uso de cremas como la bechamel, etc.

El Descansillo mima su producto desde el origen, ¿se ve reflejada La Castillería en estos valores?

La Castillería siempre ha buscado el valor, no el nuestro, sino de los productores, especialmente de los ganaderos y de su forma de trabajar. Siempre nos ha inspirado su apuesta tanto de genética como de forma de hacer y nosotros desarrollarlo para que la gente pueda conocer todo lo que se hace aquí.



▶ [Link a entrevista](#)

MANUEL BARRERA

Responsable Horeca El Descansillo

El Descansillo lleva desde el año 1969 produciendo, elaborando y comercializando especialidades agroalimentarias. ¿Cuál es el secreto para que a día de hoy siga manteniéndose después de tantos años?

El Descansillo lo fundó mi padre y ahora mismo está al frente la tercera generación. Nos dedicamos principalmente al porcino, aunque hemos diversificado en otros proyectos como las fresas y otras carnes. Estamos presentes en el retail y en el canal HORECA, y, aunque somos una empresa pequeña, vamos creciendo paso a paso. Un crecimiento que viene impulsado por el equipo humano que tiene la empresa

El cerdo está muy reconocido a nivel nacional, ¿cómo se percibe en el extranjero? ¿cuáles son los mercados que más lo aprecian?

Cada día es más apreciado en el extranjero. Nosotros estamos presentes en centroeuropa y abriendo nuevos mercados como en Tailandia, donde hemos llegado de la mano de LANDALUZ y donde vamos trabajando poco a poco y con humildad pero con buenos resultados. Es para nosotros un orgullo saber que nuestros productos están en estos mercados y que podemos llevar el nombre de Andalucía, Sevilla y Morón de la Frontera a estos países.



▶ [Link a entrevista](#)

La sostenibilidad es uno de los grandes retos del futuro, ¿cómo se comporta El Descansillo con su entorno?

Ahora mismo hemos invertido en un proyecto para canalizar las aguas fluviales en las naves. De esta forma, conseguimos recursos hídricos para el riego de las fresas. Por otra parte, también estamos aprovechando los purines de los cerdos los utilizamos para abono de las fresas y del olivar. Así podemos establecer acciones que nos permitan ser más sostenibles y menos agresivos con el entorno en el que desarrollamos nuestra actividad.





CHEF LUCAS BERNAL Y CHEF JAVIER PADURA

Cotidiano | Sevilla

66

► CONOCE A LOS CHEFS

Javier Padura y Lucas Bernal son dos jóvenes cocineros que han aprendido en los mejores restaurantes dentro y fuera de España pasando por "El Bulli", "Martin Berasategui", "Mugaritz", "Hacienda Benazuza", "El Faro de Cádiz"...

Tras varios años de experiencia y de dura formación reencuentran sus caminos y deciden sumergirse en el asesoramiento gastronómico creando una empresa, Gestkitchen Cooking Consulting.

Posteriormente, y observando la necesidad de un escaparate para comercializar su empresa deciden abrir como proyecto propio Casa Alta, un restaurante que después de 13 duros años ha conseguido afianzar sus cimientos y hacerse un hueco en la restauración sevillana.



► CONOCE EL PRODUCTO

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, la regaña artesana se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque justo de distinción.

Su crujiente y suave textura acompañado de su sofisticado sabor, hace que sea el complemento ideal para cualquier plato elaborado, prolongando en el paladar un sabor exquisito.

En Panadería Artesana Obando, llevan desde 1965, confiando en el progreso e innovación tecnológica para la mejora continua de los procesos de fabricación de sus productos, lo que les ha convertido en una empresa referente en el sector.



67



► CONOCE EL RESTAURANTE

En 2017, deciden aventurarse en Sevilla abriendo Cotidiano, local que pretende ser un sitio nada ostentoso en el que poder comer bien a un buen precio medio, un establecimiento que tiene un poco de un bar de tapas y un poco de restaurante. Como su nombre indica, pretende convertirse en un establecimiento al que los clientes acuden de forma cotidiana porque encuentran en él un espacio agradables con buena cocina.

TAQUITOS DE ATÚN ALIÑADOS CON TRUFA, PANCETA Y FOIE

Lucas Bernal y Javier Padura | **Cotidiano** | Sevilla



68

INGREDIENTES

- 80 grs. de atún rojo
- 1 ud. de Regañá Panadería Artesana Obando
- 15 grs. de tartuffata
- 1 c/c de caramelo de soja
- 1 c/s de sal Maldon
- 1 c/s de cebollino
- 10 grs. de hígado de pato
- 2 lonchas finas de panceta ibérica salada
- Capullitos de menta
- 100 grs. de mayonesa
- 1 diente de ajo
- 5 grs. de soja

[▶ Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

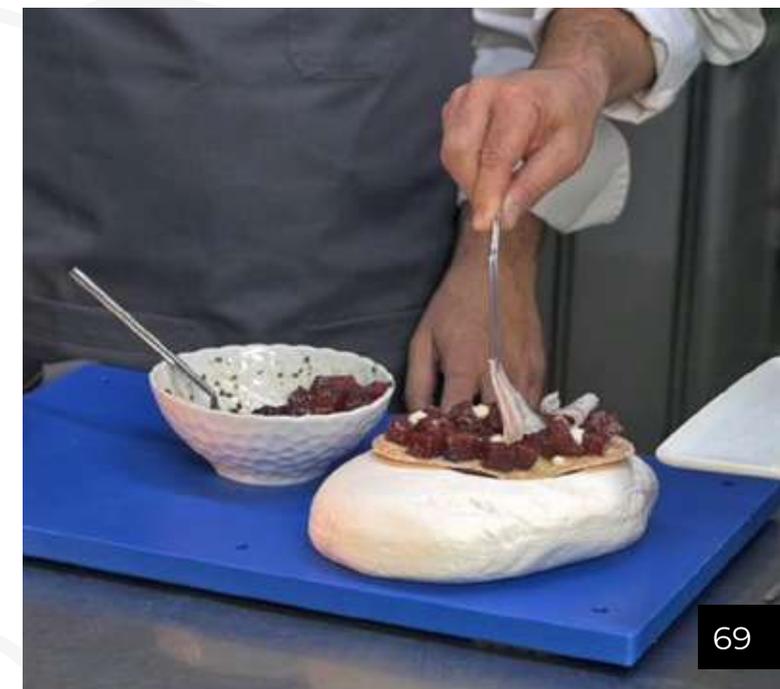
Introducir la mayonesa con el ajo y los 5 grs. de soja en el vaso de la thermomix y triturar hasta conseguir una emulsión fina y suave

Posteriormente, cortar el atún en dados de 2x2mm. Se disponen en un bol y agregar la tartafutta, la cucharada de soja, la sal y el cebollino, mezclar.

Por último, cortar la panceta en finas láminas y el hígado de pato (hacerlo congelado que es más sencillo) con ayuda de la mandolina o en su defecto de un pelador.

EMPLATADO

Disponer la regañá de Panadería Artesana Obando en un plato, colocar encima el tartar de atún, ponerles unos puntos de la emulsión de soja, unas lascas de foie y otras de la panceta ibérica. Agregar unos cristales más de sal maldon sobre el hígado y rematar con los capullitos de menta.



69



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ LUCAS BERNAL Y JAVIER PADURA

CHEFS Restaurante Cotidiano Sevilla

▶ [Link a entrevista](#)



proveedores, confiamos mucho en ellos, en que nos den siempre la máxima calidad y lo que hacemos es que intentamos siempre basarnos en productos de cercanía regionales y como he dicho anteriormente de muchísima calidad.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas podemos encontrar en la carta del restaurante?

L.B.- Tanto Javi como yo, nuestra experiencia es... bueno no voy a decir que sea larguísima porque tampoco es que seamos muy mayores, antes de empezar con la empresa, hemos viajado bastante y hemos hecho prácticas en muchos sitios, y toda esa cultura tanto de Andalucía, como de España, como de fuera de nuestras fronteras, la hemos importado a nuestra cocina, hemos cogido un poquito de cada cultura y hemos intentado siempre que tenga ese nexo con la cocina nuestra, de nuestras raíces.



La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo, ¿qué tiene de esto Cotidiano?

L.B.- Cuando abrimos el local, le pusimos Cotidiano porque queríamos hacer referencia a una comida cotidiana, es decir, el nombre no está puesto al azar. Lo que nos gusta hacer en el restaurante es una comida cotidiana, con productos cercanos, de KMO. Productos que te apetece comer a diario, hacemos muchos guisos. Usamos muchos productos de cercanía, pescado de las costas de Cádiz, Huelva. Lo que intentamos es que el nombre sea una filosofía de nuestro local.

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué aporta a la cocina del restaurante?

J.P.- Andalucía aporta esos grandes productos en los que basamos nuestra cocina, le damos mucha importancia y mucho protagonismo a nuestros

“ JAIME OBANDO

Director general de Panadería Artesana Obando

¿Es el pisco un producto cotidiano?

El pisco es un producto cotidiano a más no poder. Es un producto simple que vale para cualquier momento, para el desayuno, para la comida, para un picnic o para una cena. Como decía, es un producto muy práctico y muy versátil. Además, con el cierre zipper que hemos incorporado al paquete hemos mejorado la conservación del pisco y la comodidad de los consumidores.

Sin duda el pisco es un histórico en la hostelería, ¿qué le aportan los profesionales de la restauración a este producto?

Una de sus mayores virtudes es la versatilidad. Esta versatilidad también es gracias al desarrollo que se ha hecho desde la alta cocina de Andalucía. Son ellos los que encuentran que cada producto, un pisco o un vino, mariden perfectamente con su cocina. El cambio generacional nos ha llevado desde la cocina tradicional a una cocina más moderna y de vanguardia donde todos los elementos se conjugan muy bien.

▶ [Link a entrevista](#)

¿Es reconocido el pisco fuera de nuestras fronteras?

Tanto el pan como el pisco, para maridar, para acompañar, para mojar en una buena sopa o para acompañar un buen jamón es fundamental. Gracias a Dios lo estamos sacando fuera de nuestras fronteras para que se consuma de la misma forma en el resto de países y crear ese hábito. Al final es un beneficio para todo el sector de la panadería de Andalucía.





NACHO DARGALLO Y MANUEL MORALES

El Disparate | Sevilla

72

▶ CONOCE AL CHEF

Nacho Dargallo cursa estudios hostelería 1993-96 en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, y al terminar sus estudios realiza un stage de seis meses en el restaurante GAIG (1 estrella Michelin) en Barcelona, con Carles Gaig como jefe de cocina.

A continuación, pasará tres años en La Estrella de Plata en Barcelona como jefe de cocina, recibiendo el reconocimiento como "Mejor barra del año" por García Santo (Guía "Lo mejor de la gastronomía").

Durante un año será segundo de cocina en el Hotel Bulli-Hacienda Benazuza, con Rafa Morales como jefe de cocina. Hacienda Benazuza terminará consiguiendo 2 estrellas Michelin.

Posteriormente se trasladó a Sevilla y durante tres años fue propietario de "El Café del Pintor" en el centro de la ciudad.

Vuelve a Barcelona durante un año para ser segundo de cocina en el restaurante OVIC, y posteriormente trabajará un año como cocinero y jefe de compras del programa de televisión de José Andrés en "Vamos a Cocinar" para TVE.

En su vuelta a Sevilla, se convierte desde 2008 hasta la actualidad en propietario junto a Sandra Rodríguez del restaurante El Gallinero de Sandra. El restaurante lleva desde 2014 hasta la actualidad seleccionado por la Guía Michelin como restaurante Bib Gourmand y de 2019 a 2021 ha recibido un Sol Repsol de la Guía Repsol España.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

El aceite arbequina HG Reserva Familiar es un aceite de oliva virgen extra suave y aromático, con un sabor que contiene matices a manzana verde, plátano, tomate y almendra. Proviene de las más selectas aceitunas de la variedad arbequina y tiene 0,2 grados de acidez. Para poder obtener un litro de este producto ecológico, son necesarios 7,5 kilos de aceitunas seleccionadas previamente y cosechadas en las mejores condiciones, todo el proceso tiene lugar íntegramente en la Hacienda.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

Restaurante/Tapería El Disparate, donde cada día se esfuerzan para producir una cocina mediterránea y fresca con toques alegres, hecha con productos de temporada y locales de muy alta calidad.

El restaurante ha sido recientemente incluido en la Guía Michelin 2020 de España & Portugal, la más prestigiosa del mundo de la gastronomía en la actualidad, en su apartado de restaurantes recomendados (plato Michelin).

La idea del local va dirigida hacia una actitud muy sevillana como es la de compartir. Sus platos están ideados para poder picotear, compartir entre varios, y ser capaces de probar muchas cosas en una sola visita.

Es una cocina sin fronteras, sin ataduras. Inspiración de sus viajes por el mundo a países como México, Indonesia, Francia, Tailandia o Estados Unidos. Pero también muy arraigada en los productores locales y su barrio.



73

ARROZ FRITO CON ACEITE DE JENGIBRE, VERDURITAS, PATO Y GAMBÓN

Nacho Dargallo & Manuel Morales | **El Disparate** | Sevilla



INGREDIENTES

- Arroz bomba
- Aceite de oliva suave
- Aceite de oliva virgen extra de Arbequina Hacienda Guzmán
- Soja "Yamasa"
- Pedro Ximénez
- Zanahorias
- Calabacín
- Judías verdes
- Brócoli
- Maíz
- Setas shitake
- Espinacas
- Pechuga de pato
- Cebollino
- Gambón
- Jengibre
- Sésamo

[▶ Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

Para el arroz

Se pone agua en la cacerola hasta hervor, se agrega el arroz bomba y una vez vuelve a hervir se deja cocinar seis minutos. Se apaga el fuego y se deja dentro de su misma agua dos minutos en reposo. Se escurre y enfría bien y se deja secar a temperatura ambiente.

El éxito de este plato es que este arroz esté hecho de un día para otro, que esté bien seco para que los granos estén bien sueltos, que pierda su humedad. Tipo nasi goreng indonesio.

Para el teriyaki andaluz

Se ponen en una cacerola 400 mls de salsa soja japonesa «Yamasa» y 200 ml de Pedro Ximénez, se llevan a hervor y se deja reducir hasta que quede una textura medio densa.



Para el aceite de jengibre

Se enciende el roner y se deja a 80°C. Se envasa medio litro de aceite de oliva suave junto con medio litro de aceite de oliva virgen de arbequina de Hacienda Guzmán. Se introduce dentro del roner durante entre 6 y 8 horas, se retira y se deja enfriar en la misma bolsa.

Para el plato

Se cortan en juliana las verduras (judía, zanahoria, calabacín y seta shitake). Con una puntilla, se cortan brócolis pequeños y se reservan.

Se pone un wok a calentar con el fuego vivo, y cuando esté muy caliente se le echa el aceite de jengibre de Hacienda Guzmán, para a continuación verter en el wok las verduras. Saltear levemente e introducir la pechuga de pato cortada en dados y el gambón a rodajas.

Es entonces cuando se echa el arroz que reservado de la noche anterior, y se vuelven a saltear levemente.

Una vez caliente se incorporan en el wok el teriyaki andaluz, las espinacas y el maíz, salteando un poco más hasta que quede bien frito y dejando caramelizar todos los productos.

EMPLATADO

Se coloca la elaboración del arroz en un plato hondo y se decora con un poco de sésamos y cebollino.

▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ NACHO DARGALLO

Chef de El Disparate



76

¿Cómo definirías la cocina de El Disparate?

A mi familia le gusta mucho viajar, y de estos viajes siempre encuentras cosas muy agradables a nivel gastronómico, y esto intentas adaptarlo después a tu cocina. Es una cocina desenfadada donde podemos hacer un poquito lo que nos dé la gana. La compra de productos de otros países intentándolos aplicar y otras veces mezclándolos,

dando toques de una cocina andaluza con toques orientales, o mediterráneos. Haciendo siempre lo que queremos pero con una condición, que siempre que en boca esté muy rico. Como digo, la carta siempre está viva y va cambiando. Podemos encontrar platos como un hummus libanés, un arroz salteado con toques orientales. Es una carta free, un poquito libre.

¿Qué papel juega Andalucía en la configuración de la carta de El Disparate?

Puede que uno de los productos que más podría magnificar es todo el tema de los vegetales. Contamos con unas huertas en Andalucía que son excepcionales y concretamente en la provincia de Sevilla. Estos productos siempre están presentes en nuestros platos.

¿Qué importancia tiene el equipo humano en El Disparate?

La gastronomía siempre es muy importante, pero el servicio de sala debe ser primordial. Intentamos que el cliente desde que llega se sienta como en casa. Al estar en un hotel, queremos crear un ambiente muy unificado para que quienes se hospeden aquí estén conectados con la ciudad. Para eso es fundamental el servicio de sala, me tengo que quitar el sombrero ante nuestro equipo, porque son fundamentales para llevar a la mesa nuestra cocina.

▶ [Link a entrevista](#)

“ JOSÉ LÓPEZ

Sales and Marketing Area Manager de HG

¿Cómo se obtienen los aceites de HG?

El proceso de producción de HG no sólo comienza con la recolección de la aceituna, sino con un mimo en el campo en todas sus etapas durante todo el año. Si hablamos del proceso en sí lo dividimos en tres fases, la selección de la parcela, seleccionando los mejores olivos; posteriormente, seleccionamos manualmente la aceituna una vez recogida. Por último, seleccionamos los mejores aceites gracias a una consulta con el maestro de almazara y agencias externas.

¿Cómo se recibe HG en el mundo?

Otras de las culturas y países que demandan este tipo de aceites son Estados Unidos, China o Japón, que empiezan a demandar un AOVE en sustitución de otras materias grasas como pueda ser el aceite de coco o la mantequilla, haciendo así una cocina mucho más saludable gracias a nuestros aceites.

¿Qué aporta HG Arbequina a los platos?

Usar un buen aceite en cocina supone una gran diferencia. Añadir una materia prima como esta a un plato, sin un alto coste, añade mucha calidad y un sabor extra a un plato ya terminado. En su caso la variedad HG Arbequina se caracteriza por un sabor equilibrado y tiene unos olores herbáceos con connotaciones a plátano. Debido a su sabor suave sería recomendable para platos dulces como helados o chocolates, elementos con los que combina muy bien. Sopas frías como gazpachos y salmorejos, aunque es muy versátil y se puede utilizar para todo tipo de productos como pescados y carnes.

▶ [Link a entrevista](#)



77



NATALIA GODOY
Marisquería Godoy | Málaga

▶ CONOCE AL CHEF

Natalia Godoy, se sumó al equipo familiar muy jovencita, empapándose de la experiencia de sus padres. Codo con codo, en cocina con su madre desde los 16 años, ha ido evolucionando y aportando su creatividad y la visión de una segunda generación de restauradores.

La familia Godoy está compuesta además de por Natalia por Teresa Ariza, quien ha pasado toda una vida en los fogones de su restaurante y durante muchos años, ella sola en cocina. Comenzó con apenas 30 años con ese toque único que sabe darle al pescado y al marisco.

Juan Godoy, que de muy niño es un profesional del gremio, estuvo a la altura de las expectativas de sus comensales. Al igual que su esposa, muchos años él sólo llevando la sala y a diario en Caleta de Vélez pujando por la calidad y creando sinergias.

Patricia Godoy, el miembro que faltaba al equipo familiar para aunar fuerzas entre todos y apostar por una ubicación a la altura de la calidad gastronómica, trasladándose en 2011 a Muelle Uno en el Puerto de Málaga.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

Un aceite de oliva virgen extra fruto de la selección de las mejores aceitunas de la variedad hojiblanca, cuya variedad recibe su nombre por el color blanco del envés de la hoja del olivo. De sabor dulce con un fino toque de amargor y picor muy moderado, este AOVE es de color dorado intenso, un aroma que recuerda a frutas maduras, tomates y aguacate.



▶ CONOCE EL RESTAURANTE

Marisquería Godoy, es un restaurante familiar dedicado a productos frescos de la bahía de Málaga y otras lonjas cercanas buscando siempre la mejor materia prima de la pesca del día.

Fue la apuesta por la calidad de un humilde matrimonio, en la década de los 80, que lo arriesgaban todo. Desde el primer día, el secreto de esta familia ha sido invertir en el género que, tras años de profesionalidad, honradez y esfuerzo, crearon una sinergia con el sector pesquero que hace posible la exhibición diaria de mariscos y pescados que Godoy ofrece desde hace más de 30 años.

En la actualidad, esta familia ha sabido darle un valor añadido, una ubicación inmejorable en Muelle Uno junto con un servicio de calidad y personalizado, a la altura de sus comensales..



TARTAR DE QUISQUILLA DE MOTRIL CON CAVIAR Y CASCAIDA DE GAZPACHUELO MALAGUEÑO

Natalia Godoy | **Marisquería Godoy** | Málaga



80

INGREDIENTES

Para el gazpachuelo:

- 1 patata
- 6 gambas frescas de La Caleta de Vélez
- 6 almejas
- Mayonesa casera con AOVE La Española Gourmet
- Limón
- Sal

Para el tartar:

- 200 gr. de quisquilla de Motril
- 1 cebolleta pequeña
- 1 cucharada sopera de teriyaki
- 1 cucharada sopera de aove Gourmet La Española
- 1 cucharadita de caviar
- Un toque de Shichimi
- Togarashi

[▶ Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

Para el gazpachuelo

Se calienta en un cazo medio litro de agua y se cuece la patata. Se añaden las gambas peladas y las almejas.

Una vez se hayan abierto las almejas se retira el cazo del fuego y se espera a que el caldo se temple para añadir la mayonesa hecha con AOVE La Española Gourmet.

Ya templado el caldo se le va añadiendo despacio y moviendo en todo momento con una cuchara o varilla a la mayonesa. Una vez haya montado, se reserva.



EMPLATADO

En un plato medio hondo se colocan las quisquillas en forma de pelota, sobre ella una cucharita pequeña de caviar, alrededor del tartar se colocan la patata, las gambas y las almejas y se procede a ir añadiendo el caldo de gazpachuelo templado sobre la patata hasta cubrir la cuarta parte del tartar.



Para el tartar

Se pelan 200 grs de quisquilla y se pican a cuchillo, posteriormente se le añade una cebolleta picada, una cucharita de teriyaki, un chorrito de aceite de oliva virgen extra La Española y un toque de shichimi picante. Se remueve todo con una cuchara.



81

▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ NATALIA GODOY

Chef de Marisquería Godoy

¿Qué papel juega Andalucía en la carta de Marisquería Godoy?

Godoy tiene todo de Andalucía, desde el aceite, hasta el marisco, el pescado, todo lo que usamos. Nuestra carta es un 95% mediterránea, que es lo que exige el cliente. Últimamente estamos utilizando algunas técnicas orientales, ya que este tipo de alimentación también está siendo muy demandada. Pero siempre trabajando con producto local, que es la base de toda nuestra carta.

¿Con qué te quedas de todo lo que llevas vivido en Marisquería Godoy?

Me quedo con el tiempo que llevo al lado de mis padres, de mi hermana y de mi familia y de todo lo que he aprendido de ellos. También estoy muy agradecida a nuestros comensales, porque de ellos hemos aprendido muchísimo también.



▶ [Link a entrevista](#)

“ CARLOS YAGÜE

Responsable de Comunicación de ACESUR

¿Qué aporta el aceite de oliva al consumidor?

La Española le da al consumidor un plus de confianza. Esta confianza es la de una marca que ha estado en nuestras casas toda la vida. Aporta una gran polivalencia a través del porfolio de productos que tenemos. Además, el aceite de oliva es el producto bandera y base de la Dieta Mediterránea, pero no sólo eso, sino que es tan polivalente que se adapta perfectamente a otros tipos de cocina.

¿Qué papel juega La Española en el mundo?

Desde la Española estamos en 110 mercados, consolidándonos como líderes en muchos de ellos, e intentando que los consumidores que están acostumbrados a otras grasas vegetales empiecen a valorar las cualidades saludables que aporta el aceite de oliva al organismo.

¿Qué diferencia a La Española Gourmet Hojiblanca?

La Española Gourmet Hojiblanca puede encontrar matices de hierbas, alcachofas, tomates e incluso de frutos secos como la almendra. Al ser de un valor tan alto que se puede usar para crudos como ensaladas, para cremas y para macerar pescados.



▶ [Link a entrevista](#)



PACO LÓPEZ

La Cuchara de San Lorenzo | Córdoba

84

▶ CONOCE EL CHEF

El chef Paco López nació en Córdoba en el año 1978 en el seno de una familia humilde donde toma como referente gastronómico desde que era muy pequeño a su padre. Paco, siempre fue motivado por su figura paterna, que continuamente lo hacía partícipe en la elaboración de los diferentes platos que se hacían en su casa para la familia. Limpiar un pescado, un conejo o incluso preparar algún guiso... su padre siempre contaba con él y Paco siempre se sentía maravillado por la variedad y cantidad de platos que sabía preparar su progenitor.

Paco inició su formación en el año 1992 en el Instituto Gran Capitán de Córdoba donde se formó durante cinco años. Mientras que

estaba cursando sus estudios, su padre seguía un minucioso seguimiento de su formación y comenzó a llevar a su hijo a adquirir experiencia como extra en diferentes locales y restaurantes los fines de semana.

Conforme Paco adquiere experiencia, seguía mejorando su técnica y así pasó a trabajar en distintas cocinas de Córdoba para después salir al País Vasco y otras provincias andaluzas para seguir formándose. el Hotel las Adelfas, el Hotel Hesperia y también en el Hotel Oasis, todos de Córdoba.

Concluida esta ronda de diferentes ciudades tuvo el privilegio de ponerse a los mandos del Restaurante Bodegas Campos de Córdoba como jefe de cocina durante algunos años.

En marzo del año 2006 se cumple uno de los sueños de Paco que junto a su inseparable hermano Narciso, deciden apostar por el mundo de la gastronomía y fundan el Restaurante La Cuchara de San Lorenzo.

▶ CONOCE EL PRODUCTO

Una cerveza especial tipo lager con aún más cuerpo y aún más sabor, fruto del saber hacer cervecero de los maestros de Cruzcampo. De color rubio brillante, espuma consistente blanco marfil y aroma frutal.

Una cerveza equilibrada, la perfecta combinación entre suave amargor y sabor intenso, sin perder el poder refrescante de Cruzcampo.



LA CUCHARA DE SAN LORENZO

▶ CONOCE EL RESTAURANTE

La Cuchara de San Lorenzo de Córdoba es un negocio familiar que inició su andadura en marzo del año 2006 fruto de la pasión y el interés por la gastronomía del chef Paco López y de su hermano Narciso López.

Una vez que ambos hermanos vieron lo apasionante del mundo de la gastronomía, decidieron embarcarse en su primer proyecto empresarial y montar un estilo de negocio enfocado más al mundo de la taberna cordobesa. Pasaba el tiempo y los clientes empezaron a demandarnos más y más gastronomía ya que encontraron en los platos de Paco un auténtico profesional de los fogones. Es por ello por lo que



decidieron evolucionar y empezar a cambiar el enfoque de su taberna cordobesa por lo que hoy en día es su restaurante.

Han vivido ya tres grandes reformas, en tres fases que culminaron en 2019, donde han reformado integralmente todo el mobiliario, decoración, local, cocina, carta, vinoteca y han adquirido dos plantas nuevas donde poder dar capacidad y servicio a más comensales.

Este gran cambio ha sido fruto de la colaboración de multitud de empresas que han participado en el nuevo proyecto y por el cual siempre estarán agradecidos. Con esta gran evolución, ahora, también pueden organizar diferentes tipos de eventos y todo aquello que sus clientes siempre les han demandado.

Sabiendo que el mundo de la hostelería es muy sacrificado, donde se invierten cantidades ingentes de horas de trabajo para poder ofrecer siempre la mejor atención y calidad de productos a sus comensales, pero realmente están haciendo lo que les gusta, por lo que se identifican y por lo que día a día se levantan para afrontar este nuevo proyecto.

85

STEAK TARTARE DE PICANHA MADURADA

Paco López | La Cuchara de San Lorenzo | Córdoba



86

INGREDIENTES

- 150 grs. de carne de picanha picada a cuchillo
- 1 huevo
- 10 grs. de pepinillos
- 5 grs. de cebolleta
- 3 grs. de alcaparras
- 5 grs. de clara de huevo cocida
- 10 mls. de aceite de oliva virgen extra
- 2 grs. de salsa Perrins
- 1 gr. de tabasco
- 5 grs. de mostaza de Dijon
- 5 grs. de sal
- Pimienta al gusto
- 5 grs. de cebollino fresco picado

▶ [Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

En primer lugar, se corta la picanha a cuchillo en pequeñas piezas y se reserva. Posteriormente, se pica la clara de huevo cocido, el pepinillo y la cebolla y se aliña con el tabasco, aceite de oliva, salsa Perrins, mostaza de Dijon, la yema del huevo, sal y pimienta y se mezcla bien.

Una vez realizada hecho el aliño, se mezcla con la picanha que se ha cortado previamente y se reserva para el emplatado.

Por otra parte, y para la decoración, se fríe una tanda de patatas soufflé.

EMPLATADO

En un plato llano, se coloca un aro para hacer la forma del steak tartare y se rellena de la picanha aliñada. Se retira el aro y se decora con las patatas soufflé y con los alcaparrones. Se acompaña de una Cruzcampo Especial muy fría.



87



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ PACO LÓPEZ

Chef de La Cuchara de San Lorenzo

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué productos andaluces destacan en la cocina del restaurante?

Los productos andaluces son muy importantes para nosotros. Partiendo de la base de que en Córdoba tenemos unos productos inmejorables con varias Denominaciones de Origen en sectores como los vinos, los aceites o el cerdo ibérico y que forman parte de nuestra carta. Es verdad que cuando nos hace falta un poquito más, principalmente recorreremos las otras provincias para buscar los ingredientes que nos hacen falta para culminar nuestros platos. Los mares de Andalucía, en La Cuchara de San Lorenzo somos unos enamorados del atún de almadraba.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas e influencias podemos encontrar en la carta del restaurante?

En cualquier carta de Córdoba hay mucha influencia de culturas que han pasado por la ciudad, árabe, cristiana o judía y en sus platos se ven coletazos de esas culturas. Nosotros, además de estas influencias, hacemos un especial hincapié en la cultura japonesa porque nos gusta trabajar pescados crudos que los hacemos a nuestra manera, los llevamos a nuestra cocina.



Cruzcampo destaca de sus valores la apuesta por la tradición sin perder de vista la innovación, ¿cómo valoran esta apuesta en La Cuchara de San Lorenzo?

Nos identificamos con esto. Somos un restaurante tradicional aunque estamos a la última de las innovaciones que surgen en la cocina. En casa te puedes comer unos callos, salmorejo o flamenquín tradicional de Córdoba y después también le damos un toque de innovación.

▶ [Link a entrevista](#)

“ JOSÉ CASTRO

Responsable de Ventas de Heineken

Sin duda, son muchos años para darle forma a una marca referente de Andalucía, ¿cómo definirías brevemente a Cruzcampo?

Cruzcampo es una marca tradicional. Lleva 115 años con la misma receta. La evolución se está realizando desde su concepto original hacia los cambios que piden las nuevas tendencias, llegando a elaborar nuevas versiones con cervezas artesanales. Esta apuesta por la innovación, siempre con la raíz de Cruzcampo, se puede ver en todos los proyectos que la empresa pone en marcha.

La carta de La Cuchara de San Lorenzo tiene su origen en la pasión por lo que hacían, en este caso la gastronomía, ¿esta filosofía es aplicable a Cruzcampo?

Cruzcampo es una cerveza que no deja de crecer y de innovar. No está quieta ni se aletarga, y esta casa, La Cuchara de San Lorenzo, ha tenido una continua evolución desde su apertura. Tanto a nivel de imagen como a nivel de la cocina de Paco que ha ido creciendo adaptándose a su forma de entender la gastronomía.



▶ [Link a entrevista](#)



TÚE GARCÍA

12 Tapas | Castilleja de la Cuesta (Sevilla)



► CONOCE AL CHEF

Túe es un cocinero absolutamente autodidacta. Su formación inicial no tuvo nada que ver con la cocina. Se formó en Comunicación Audiovisual siguiendo los pasos de su padre y, desde muy joven, trabajó como técnico de sonido en diferentes medios de comunicación, desarrollando la mayor parte de su carrera profesional en la Cadena COPE.

Pero su pasión por la cocina ha estado siempre muy presente en su vida y compaginaba su trabajo con la preparación de eventos. De hecho, su madre, su abuela y su bisabuela se han dedicado a la cocina y fue en 2011 cuando decidió dejar su carrera como técnico de sonido y abrir, junto a su madre, el primer 12 Tapas

► CONOCE EL RESTAURANTE

La andadura de 12 Tapas comienza en Febrero de 2011 en Gines como un proyecto eminentemente familiar que rápidamente contó con una fantástica acogida. Una propuesta gastronómica muy popular que hacía guiños a platos más arriesgados y elaborados que ya dejaban entrever cuál sería el futuro del restaurante.

En Abril de 2015, 12 Tapas se traslada a su actual ubicación en Castilleja de la Cuesta, a un local de ambiente marinero, perfecto para su propuesta gastronómica repleta de elaboraciones de pescado y mariscos, que son el sello de la carta del restaurante. Una carta que cuenta siempre con 12 tapas y algunos platos fuera de carta y que está en continuo cambio, además de un menú degustación con las tapas más características del restaurante.



► CONOCE EL PRODUCTO

Bajo el sello de la Cooperativa de Sierras Andaluzas, Doray es garantía de autenticidad y calidad superior. Sus apicultores se encargan de extraer la miel de forma totalmente artesanal, respetando y cuidando cada panal.

La miel extraída, se envasa fresca, sin más aditivos, para que conserve todas sus propiedades naturales y la disfrutes en casa. Doray es auténtica miel natural, solo miel.

La combinación perfecta de miel y zumo de frutas naturales para desayunos, postres y la elaboración de riquísimas recetas. Doray lanza una de las líneas más novedosas en la que se puede disfrutar de sabores tan deliciosos como la miel con limón, miel con frambuesa, miel con arándano o miel con fresa.



COCHINITA PIBIL

Túe García | **12 Tapas** | Castilleja de la Cuesta (Sevilla)



92

INGREDIENTES

Para la marinada

- 250 grs. de pasta de achiote
- 1 litro de agua
- 1/2 litro de zumo de naranja amarga
- 1 rama de canela
- 20 grs. de pimienta negra
- 4 clavos de olor
- 15 grs. de sal
- 200 ml. de miel de limón de Miele Doray

Para la carne

- 1 kg. de carne de cerdo (carrilladas pequeñas)

Para la sándwich

- Pan de centeno
- Cebolla roja encurtida
- Brotes de cilantro

ELABORACIÓN

En primer lugar, se prepara la marinada para cubrir la carne de cochinito. Los ingredientes de la marinada son pasta de achiote, zumo de naranja amarga, miel de limón Doray, canela en rama, pimienta negra y clavo de olor. Una vez hecha la marinada, se cubre bien la carne y se mete en frío durante 12 horas.

Improvisamos el pib tapando la carne con hojas de plátano y piedras bien lavadas previamente y se meten en el horno a 70° durante 24 horas. Una vez cocinada, se saca la carne y se mete en moldes individuales para dejarla enfriar.



EMPLATADO

A la hora de servir, se desmolda la pieza de carne, se mete entre dos piezas de pan al gusto y se lleva al horno a 200° durante 2 minutos. Se termina el sandwich con un poco de cebolla morada encurtida y listo para comer!!!

93



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ TÚE GARCÍA

Chef de 12 Tapas

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo, ¿qué tiene de esto 12 Tapas?

Nuestra obligación como cocineros es hacer nuestras recetas de siempre para que el que viene de fuera, el que viene a visitarnos se la quiera llevar. Igual nos pasa a nosotros cuando viajamos fuera, que nos debemos traer todo lo que nos gusta.

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué aporta a la cocina del restaurante?

Andalucía lo es todo para nosotros. Es nuestro ADN, nuestra alma y no hay nada más importante que esto. Estamos en manos de nuestros productos que es lo que nos define.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas podemos encontrar en la carta del restaurante?

La principal es la cultura mediterránea, cocinamos nuestro entorno. Es verdad que en este mundo tan globalizado es tan, tan fácil conseguir ingredientes e incorporarlos a las cartas y a las recetas que es inevitable. Y esto ha sido siempre. Cuando llegó el tomate en aquel viaje mítico en barco, la mazamorra se convirtió en salmorejo.

▶ [Link a entrevista](#)



“ ANTONIO RAMÍREZ

Director General de Andalucía de Miele

Tradición y buen hacer son señas de identidad de la empresa, ¿cómo se mantiene este nivel para seguir siendo referentes después de 50 años?

Principalmente, conocer las inquietudes de nuestros consumidores y saber adaptarnos a la evolución natural que nos demandan año tras año. Nuestro padre, el fundador de la compañía, siempre nos transmitía que nuestros consumidores demandaban tradición y confianza. Hace pocos años, decidimos renovar la imagen de nuestra marca Doray y pensamos en incluir un nuevo logotipo que destacara que mieles eran cosechadas por apicultores andaluces. Esto lo quisimos implementar para transmitir a nuestros consumidores que teníamos una gran alianza con la apicultura andaluza.

España, y más concretamente Andalucía, son un referente en la producción de miel ¿qué aporta esta región para ser un gran productor de miel?

Las mieles de Andalucía son muy reconocidas en los mercados internacionales. Es una de las regiones con mayor censo de colmenas y por consiguiente de las regiones que más miel producen en Europa. Este clima privilegiado favorece la flora, y, por lo tanto, las cualidades organolépticas las diferencian del resto del mundo.

▶ [Link a entrevista](#)



En todo el mundo a cientos de tipos de mieles (multiflorales, monoflorales y miel de bosque), ¿en qué categoría se incluye y qué caracteriza a la miel que hemos utilizado hoy?

Disponemos de muchas variedades, desde la común con el a miel de flores, miel en panal y cinco variedades monoflorales, todas cosechadas por apicultores andaluces. En esta ocasión hemos incluido una nueva gama de mieles. En este nuevo desarrollo, con la miel como protagonista, le hemos incorporados distintas frutas para poder darle nuevos sabores y nuevos usos que hasta ahora no se habían incorporado a las mieles.



WILSON PINEDA
Mano de Santo | Sevilla

► CONOCE AL CHEF

Formado como pastelero y cocinero en los fogones de Cookstorming, Wilson Pineda lleva ejerciendo la profesión desde 2014. Se formó en las cocinas de Atrio (Cáceres, dos estrellas Michelin) y está al mando de la cocina de Mano de Santo desde 2017.



► CONOCE EL PRODUCTO

La salsa Sriracha, de origen tailandés, está teniendo un fuerte crecimiento en el mundo entero por su característico sabor y la suavidad de su picante.

Ybarra incorpora a sus sabores del mundo una selección de ingredientes que ofrecen una solución distinta para acompañar los platos con un toque exótico.



► CONOCE EL RESTAURANTE

Mano de Santo es el mejor rincón de Sevilla donde disfrutar de una auténtica experiencia mexicana. Con cuatro establecimientos dedicados a la amplia y rica gastronomía mexicana: Alfalfa, Alameda de Hércules, una de las zonas de moda de la ciudad, donde disfrutar de una agradable terraza que da al bulvar; Nervión y Triana.

Es una taquería tradicional, con guisos caseros como los tacos al pastor, la cochinita pibil o carnitas, auténticos clásicos mexicanos.

Disponemos de una amplia carta de pescados presentados en tostadas, aguachiles, quesadillas y ceviches.

Mano de Santo también es una mezcalería, con una cuidada carta de cocktails donde el mezcal y el tequila son los auténticos protagonistas y una lista de más de ochenta referencias de importación de bebidas espirituosas mexicanas.



TOSTAS DE TINGA DE POLLO

Wilson Pineda | **Mano de Santo** | Sevilla



98

INGREDIENTES

- 1 kg pollo de grano campero
- 1/2 kg de cebolla blanca
- 0,75 kg de tomate rojo
- 2 dientes de ajo en brunoise
- 150 grs de chile chipotle
- 1 litro del caldo de cocción del pollo
- 0,30 l. de aceite de oliva suave, de baja intensidad
- Mayonesa Ybarra con Sriracha
- Una pizca, al gusto, de sal, comino y orégano

[▶ Link a video-receta](#)

ELABORACIÓN

El pollo se cuece en abundante agua con apio, zanahoria y puerro. Por otra parte, en una olla, se calienta el aceite y se fríen el ajo, la cebolla y el tomate, en ese orden.

Una vez hecho el sofrito, se agrega el pollo que previamente hemos desmigado junto con el comino, orégano y chile chipotle. Se le añade el caldo de cocción y dejar cocer 15 minutos.

Una vez integrado y cocido todo, ponemos a punto de sal.



EMPLATADO

Para emplatar ponemos de base las tortillas de maíz, ponemos encima puré de frijoles y la tinga de pollo. Se incorpora queso feta y lechuga y se corona con unas láminas de aguacate. Para terminar, se culmina el plato con la mayonesa de Sriracha de Ybarra para darle un toque picante.

99



▶ CHARLAMOS CON LOS PROTAGONISTAS

“ WILSON PINEDA

Chef de Mano de Santo

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo a través de la visión del cocinero, ¿qué tiene de esto Mano de Santo?

Al final, creo que la globalización ha hecho que la gente cada vez tenga más interés por probar cosas nuevas, y creo que la cocina mexicana, al ser tan querida en todo el mundo, te da la opción de mostrarla más fácilmente, sobre todo en Europa donde la expansión ha sido muy rápida. Ahí entra el trabajo del día a día de investigar y adaptar esta cocina, suavizando todo, para buscar el equilibrio entre los platos reales y lo que demanda el público local.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas e influencias podemos encontrar en la carta del restaurante?

En Latinoamérica existen muchos platos que se repiten en distintos países pero cada uno con su versión, es una fusión constante. Hay ingredientes como el maíz o los chiles que los puedes encontrar en cada país de Latinoamérica de una forma distinta.

Latinoamérica es una mezcla de todo, de colores, de sabores, de olores, de fiesta, etc. Nosotros no tenemos una fusión como tal, pero sí tenemos en la carta tenemos un ceviche que no es el tradicional de Perú, sino que es una versión acapulqueña. Aquí intentamos hacerlo lo más pegado a México y el ceviche es una de las cuestiones claves que representa la fusión gastronómica de Latinoamérica.

Ybarra destaca de sus valores la apuesta por la tradición sin perder de vista la innovación, ¿cómo valoran esta apuesta en Mano de Santo?

Lo valoro muy positivamente, mucha gente nos preguntan que cómo elaboramos las salsas y lo que Ybarra permite es que el público final pueda tener a su alcance un producto que va un paso adelante y les permite tener en casa salsas que no son tan solo mayonesa. Para los cocineros es muy importante esta apuesta por parte de las empresas de innovar y crear nuevos conceptos que podamos incorporar.



▶ Link a entrevista

“ GONZALO YBARRA

Director de Marketing de Ybarra Alimentación

Ybarra es una marca que está apostando por innovar en productos tan tradicionales como la mayonesa, ¿cómo es el proceso creativo de las salsas del mundo?

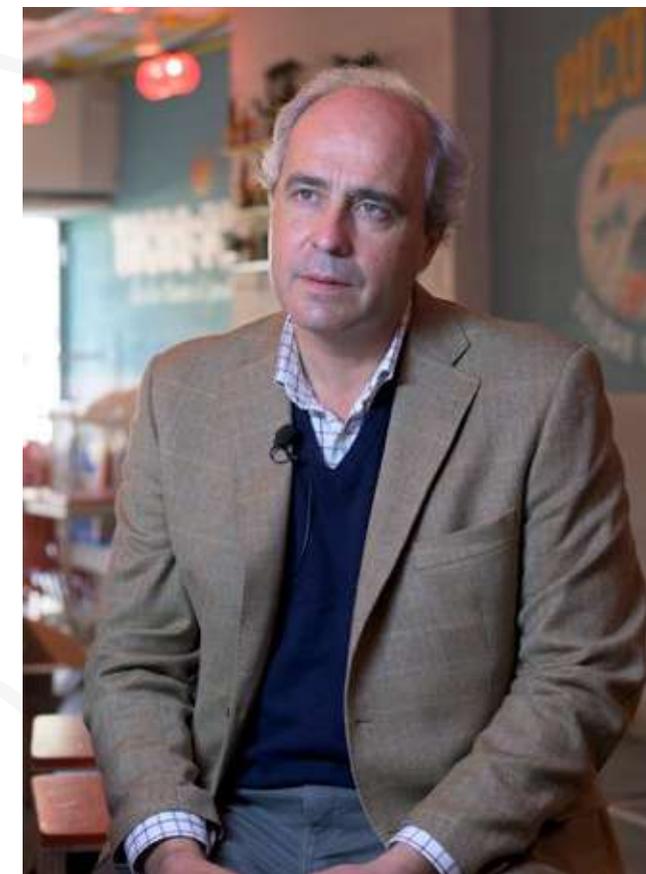
Ya en 1965 fuimos pioneros en la elaboración de mayonesa en España y ahora lo estamos siendo en traer estos sabores del mundo. La globalidad en la gastronomía es una realidad y cuando vemos lo que nos gusta nos lo queremos traer a España, a casa. De esta forma trabajamos en llevar estos sabores internacionales y conceptos como el de Mano de Santo que tanto gusta al público de aquí a las cocinas de los consumidores.

¿Qué destacarías de esta versión de la mayonesa Ybarra que la haga distinta al resto?

El pique en España no es como en otros países. Aquí hay un concepto más suave y la Sriracha es eso. Esa fusión que se ha creado, al ser la mayonesa un producto con un 65-70% de grasa y tener un picante suave, cuando te envuelve la boca te deja un gusto suave y picante que te acompaña durante 10 o 15 segundos y que hace que sea un producto único.

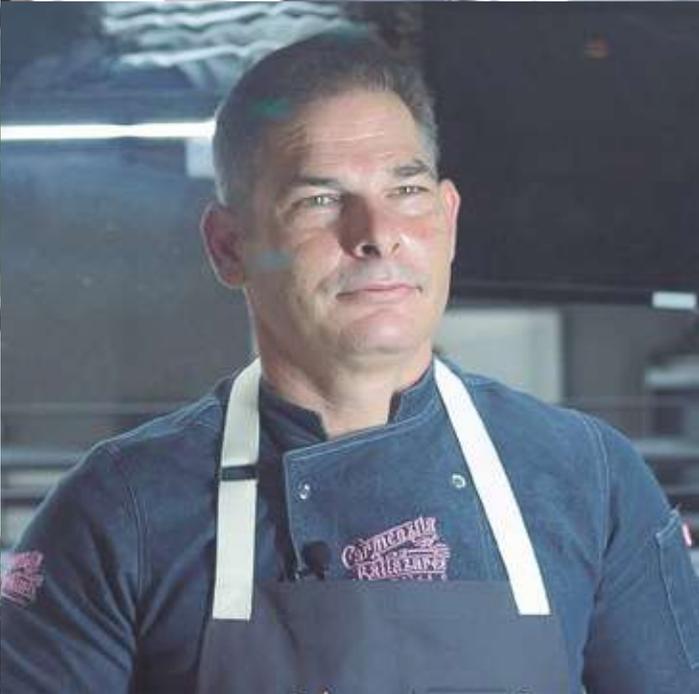
La cocina de Mano de Santo es un ejemplo de la globalización de la gastronomía. ¿Cuadra esta filosofía con Ybarra?

Absolutamente. Es una suerte tener Mano de Santo en Sevilla, porque es un pedacito de México en la ciudad. Es una oportunidad para comer algo auténtico mexicano en Sevilla. No es Tex Mex sino que es un concepto auténtico. Tener en casa sabores tan especiales como los que se cocinan aquí es una oportunidad.



▶ Link a entrevista

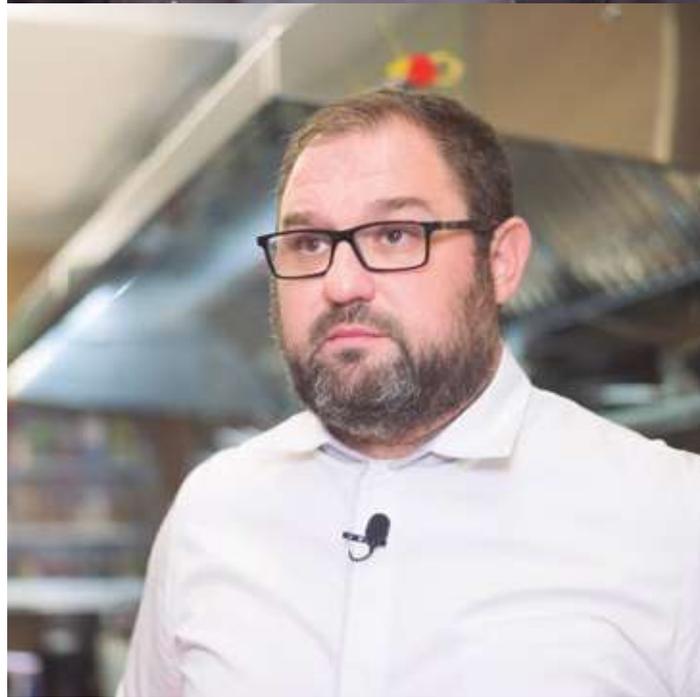
Gracias...





104

105



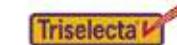
Muchas gracias a todos los que, en esta situación tan adversa que hemos vivido, habéis hecho posible que podamos tener una nueva edición de Andalucía Cocina con nosotros. Este libro es la muestra de un sector, el de la restauración que, apoyado por nuestros productores, demuestra que es fundamental para entender nuestra forma de vida.

Gracias a chefs, productores, patrocinadores y colaboradores por implicarse en que Andalucía Cocina conFusion sea una realidad y lo podamos tener en nuestras manos hoy.



Andalucía cocina
CON **FUSION**









LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Andalucía *cocina*
CON **FUSION**

www.andaluciacocina.com



Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR


gusto
del Sur


Junta de Andalucía

 FUNDACIÓN
Cruzcampo

AAGT  ACADEMIA ANDALUZA
DE GASTRONOMÍA
Y TURISMO

Gourmedia[®]
by mediagroup.es