

Aydelucia cocina 
con **ESTRELLA**



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
D. Javier Brizuela Morán
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 75-2021

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



➤ ESTRELLAS EN LOS FOGONES Y EN LAS DESPENSAS

El hecho de que Andalucía es un referente gastronómico no tiene lugar a dudas. Que nuestros chefs han hecho y hacen un trabajo excepcional para situarnos en la vanguardia de la cocina contemporánea es algo que nos motiva como industria agroalimentaria para seguir creciendo y produciendo los mejores alimentos con un gran reconocimiento y prestigio nacional e internacional. En esta ocasión, desde LANDALUZ retomamos nuestro prestigioso libro de cocina que se suma a la plataforma digital a través de la cual hacemos más extensiva la gastronomía de nuestra tierra a través de videorecetas, entrevista y mucho más contenido que permite poner en valor nuestra gastronomía.

En nuestra tierra contamos con un binomio, cocina y despensa, que es caballo ganador, y así lo demuestra el cielo tan estrellado que se recoge en este libro que no es sino una muestra de cómo se conjugan estas dos partes. En esta ocasión, hemos tenido la fortuna de poder contar con la mayoría de los cocineros de Andalucía que cuentan con las distinguidas Estrellas de la Guía Michelin, y que han hecho con los alimentos de la tierra una serie de recetas que seguro harán las delicias de los amantes de la buena mesa.



Desde LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, no podemos sino sentirnos orgullosos de nuestros chefs, quienes trabajan sin descanso por conseguir la mayor versatilidad y sacar el máximo provecho de nuestros alimentos. Unos productos en los que trabajamos con mimo y dedicación para poder ofrecer lo mejor a las despensas de los consumidores y de los profesionales de la hostelería. Sin duda, y como decía al principio, contamos con una gastronomía compuesta por productos y por el buen hacer de nuestros cocineros, muy reputada en todo el mundo.

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente de LANDALUZ

Además, la prestigiosa guía culinaria también cuenta con el reconocimiento Bib Gourmand, y muestra de ello y de su buen hacer queda plasmado en estas páginas que, por fin, ya tenemos entre nuestras manos.

➤ ANDALUCÍA, UNA TIERRA “SOBRESALIENTE” EN COCINA



Andalucía es tierra de sobrado talento, y la gastronomía, como vía de expresión artística, no se queda atrás: en los últimos años, la cocina andaluza ha venido experimentando un importante desarrollo y auge. Ello se evidencia en el notable crecimiento de establecimientos que han pasado a formar parte del selecto club de la Guía Michelin, bien recibiendo su codiciada estrella, o bien obteniendo la consideración de restaurante Bib Gourmand, distinción que reconoce el esfuerzo de muchos de nuestros cocineros por conciliar la calidad y elaboración de sus propuestas gastronómicas con un precio más moderado y asequible.

Así, en la Guía Michelin 2021, Andalucía ha revalidado el número de restaurantes en las categorías de tres (1), dos (3) y una estrella (13), mientras que en la de Bib Gourmand suma tres nuevas incorporaciones a los 45 establecimientos que en nuestra tierra ostentaban este reconocimiento. Concretamente, los restaurantes Yoko, de Barbate, Contraseña, de Cádiz y Terra Olea, de Córdoba. Asimismo, nuestra alta cocina, también está representada dentro de la exclusiva lista que integran 21 restaurantes reconocidos con la estrella verde Michelin, la nueva distinción creada para visibilizar una oferta gastronómica basada en la sostenibilidad y el respeto al medioambiente. Una categoría que Andalucía estrena de la mano de los restaurantes Aponiente, de Ángel León, y Sollo, de Diego Gallegos.

Ciertamente, los cocineros de nuestra tierra que forman parte del universo Michelin, siendo Ángel León nuestro exponente más destacado al ser el único con restaurante “triple estrella”, han hecho mucho por visibilizar el alto nivel y calidad de nuestra gastronomía y la excelencia de nuestras producciones agroalimentarias y pesqueras, buscando inspiración en la rica tradición culinaria andaluza. Pero ellos son sólo la punta del enorme iceberg que avala la excelencia y alto nivel de la cocina andaluza, fruto también de la profesionalidad y buen hacer de chefs de reconocida trayectoria e indiscutible prestigio, que demuestran también que Andalucía es una tierra “sobresaliente” en cocina.

La alta cocina andaluza va, por tanto, más allá del estrellado firmamento Michelin, algo que se refleja en esta nueva edición de ANDALUCÍA COCINA. Una obra en la que la Asociación Empresarial “Alimentos de Andalucía” (LANDALUZ) nos ofrece una cuidada selección de recetas a cargo, en su mayor parte, de cocineros de restaurantes distinguidos con estrellas Michelin, aunque también tienen cabida las propuestas culinarias de establecimientos Bib Gourmand.

Con esta publicación, LANDALUZ da continuidad a una iniciativa de enorme interés, que también se materializa a través de una plataforma web, y que busca que la estrella de nuestra cocina sea siempre el producto andaluz. Porque, ¿existe mejor aliado que la gastronomía a la hora de promocionar la calidad, el sabor, los valores saludables y la sostenibilidad de nuestros alimentos? ¿Y qué mejor garantía de éxito para una elaboración culinaria que contar con la mejor de las materias primas? No se concibe un buen plato sin un buen producto, y un buen producto no puede brillar sin una buena elaboración. Una simbiosis que LANDALUZ ha sabido aprovechar a la hora de poner en valor las producciones de sus empresas socios, mediante acciones promocionales como esta publicación, donde conocidos chefs de la tierra ejercen de prescriptores de las bondades del producto, utilizándolo como protagonista de sus recetas.

Una cocina de autor, donde los principales ingredientes son los productos y marcas andaluzas, centra la temática de ANDALUCÍA COCINA CON ESTRELLA, un original recetario con el que LANDALUZ nos anima a llevar la alta gastronomía a nuestros hogares.

¡Buen provecho!

Carmen Crespo Díaz.
Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Desarrollo Sostenible. Junta de Andalucía.

➤ PARA QUÉ QUEREMOS LA LUNA, SI TENEMOS LAS ESTRELLAS

Esta nueva edición es una de esas citas que esperamos a lo largo del año, quizá para sentarnos relajadamente y seguir aprendiendo de la sapiencia de quienes se emplean en mostrarnos como la sencillez es clave de la excelencia. O quizá porque compartir algunas reflexiones en el ámbito gastronómico siempre es apetitoso... Fuera cual fuera la razón, es evidente que esta edición, como todas las anteriores, encierra gran parte de los valores y principios que, quienes participamos, tratamos permanentemente que sean guía en nuestro quehacer diario, con más o menos acierto en el empeño.

En esta ocasión el título y motivo de este número es alentador: "Andalucía cocina con Estrella". Pienso sinceramente que son momentos donde deben guiarnos las estrellas, tal y como hacían los antiguos navegantes, cuando seguir a las estrellas era evidencia del acierto en el buen gobierno de la nave. Hoy, el sector de la restauración está sufriendo una crisis sin precedentes conocidos, razón por la cual es preceptivo que aunemos esfuerzos para que no nos desviemos de la ruta que trazamos con ayuda de esas estrellas, en esta ocasión autóctonas, andaluzas.

Ser distinguido con este reconocido marchamo supone un honor profesional y a buen seguro una gran responsabilidad, porque nada es casualidad, nada, a la hora de premiar el esfuerzo, la formación permanente, la resiliencia y el sacrificio. Aquí no hay nada de ambigüedades, nada por lo que no se haya luchado ni trabajado, como tampoco ha sido el objetivo primordial de ninguno de ellos, es simplemente una consecuencia al trabajo hecho desde la excelencia, innovación y "hambre" de mejorar de manera continua.

Y en la misma forma y los mismos caminos han recorrido con iguales los productores andaluces que se conforman entorno a LANDALUZ, con la excelencia como guía y meta, que si bien no se les condecora con estrellas, tenemos la seguridad que el ejemplo que nos dan es tan fiel como la "Estrella Polar". Por esto, poder contar con una pléyade de luceros en la producción y en la transformación culinaria e imaginativa es un lujo, que los amigos "landaluces" se encargan de distribuirlo uniformemente para toda Andalucía, a todos por igual.

Por ello, desde la Fundación de Caja Rural del Sur mantenemos irreductible nuestro ánimo en apoyar, promocionar y respaldar toda expresión o acción que venga a engrandecer aun más nuestra inmensa riqueza cultural, con nuestra modesta aportación y en la proporción debida; convencidos y siendo perfectos conocedores que con el empuje de todos podremos contar con el reconocimiento suficiente para rehacer la maltrecha situación a la que nos hemos visto inmersos de manera sobrevenida.

Quizá este libro no encierre la solución definitiva a nuestros pesares, pero a buen seguro será buen guión para nuestras aspiraciones, referente para una mejor singladura y delicia para nuestra gastronómica imaginación. Para que pedir la luna, si tenemos las Estrellas!!

José Luis García-Palacios
Presidente de la Fundación Caja Rural del Sur.



➤ FORMACIÓN, CONCEPTO CONSTANTE PARA LA COCINA

La gastronomía y la cocina son, sin duda alguna, dos de los pilares fundamentales sobre los que se asienta la cultura andaluza. Una cultura gastronómica que no se entendería sin la rica historia de nuestra región, que ha evolucionado hasta situarse a la vanguardia de la tradición culinaria española. Este libro es una muestra del saber hacer que acumulan las cocinas de Andalucía, una manera de hacer las cosas que viene precedido por una formación fundamental que se desarrolla y completa con la experiencia en distintos fogones y que acaba definiendo el carácter y la cocina de los cocineros.

Desde su puesta en marcha en el año 2000, la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo se ha posicionado como uno de los principales engranajes de la gastronomía andaluza, a la que contribuye formando a los profesionales de la hostelería del futuro. La formación gastronómica se complementa con una dedicación y un trabajo constantes que dan forma a un sector muy representativo como es la hostelería española, así lo demuestran los más de 15.000 alumnos que se han formado en nuestras aulas en estos 25 años.

La formación es un concepto constante en la vida de un cocinero, ya que nunca se termina de aprender sobre nuevos productos, técnicas o conceptos para llevar la gastronomía a otro nivel. Ese es el fin de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo, que destaca por su capacidad para acercar la vanguardia gastronómica a profesionales en cualquiera de las etapas de su vida laboral, así como por una apuesta única por la atención en sala como valor diferencial una indiscutible vinculación a ámbito hostelero. Con una clara orientación hacia la inserción laboral de los alumnos, nuestro método de enseñanza radica en la práctica, es decir, el aprendizaje en espacios profesionales y con clientes reales que ayudan a consolidar los conocimientos necesarios para la incorporación exitosa en el mercado. Partiendo de la premisa de que cada alumno tiene un amplio potencial a desarrollar, se personaliza el seguimiento en grupos

reducidos y se evalúa de manera continua el desempeño diario de las capacidades individuales para favorecer la transformación profesional desde el punto de inicio en el que se encuentre cada uno de los alumnos. Abanderando la formación de alto nivel en hostelería, cada año se renueva con las técnicas y prácticas más avanzadas, algo que nos acerca a los hosteleros y que nos sigue otorgando la fortaleza de ser una importante palanca de inserción laboral para los que buscan el mejor empleo en la hostelería de nuestra

región. Podemos decir con orgullo que nuestro papel es fundamental para continuar impulsado la gastronomía y la hostelería andaluzas.

Todas las escuelas de hostelería de Andalucía juegan y han jugado un papel fundamental durante estos años para que podamos contar con un panorama gastronómico de primerísimo nivel. Con representación en todas las guías o rankings, Andalucía es un referente en este ámbito, dirección en la que debemos seguir trabajando y en la que debemos seguir poniendo todos nuestros esfuerzos. Desde nuestra escuela seguimos mejorando las condiciones en las que poder desarrollar nuestra formación y prueba de ello son nuestro interés en mejorar nuestras instalaciones, nuestros programas formativos, como parte del compromiso de HEINEKEN España a través de su Fundación Cruzcampo para dar lo mejor a un sector que, sin duda, lo merece. No podemos obviar el impacto de la Covid19 en el sector de la hostelería y la necesidad que tiene el mismo de adaptarse a las nuevas circunstancias. Es por ello que estamos actualmente revisando la formación que deben tener nuestros alumnos para colaborar en esta necesidad junto a los hosteleros.

Para terminar estas líneas, me gustaría agradecer a nuestro equipo docente su trabajo constante, que son el origen del éxito que acompaña el trabajo de la institución, que radica en la excelencia académica y es un ejemplo del esfuerzo por una renovación constante adaptada a la demanda del sector hostelero, que es la formación práctica diaria y la cercanía a los mejores establecimientos de restauración del país.



Regla Bejarano
Directora de la Fundación Cruzcampo



➤ ANDALUCÍA: LUZ CULINARIA

Brillar es el sino de las estrellas. Resplandecer es su eslogan. El cielo andaluz de la restauración del siglo XXI viene dando cabida a cada vez más astros de la cocina y la hostelería, pues tanto cocineros/personas como restaurantes/establecimientos ocupan por derecho propio su sitio en nuestro particular y singular sistema solar. Hoy día podemos decir que Andalucía es ya también Luz Culinaria.

La base, el todo, lo primero, está ahí desde siglos atrás en nuestra despensa y nuestro recetario – no podemos dejar de remarcarlo nunca – mezcladas por todas nuestras influencias culturales que conforman la personalidad andaluza y su idiosincrasia y, por tanto, también y al tiempo, su cocina y sus costumbres a la mesa o la barra.

Pero saltémonos unos siglos ya sabidos y vayamos al grano, es decir, al presente, lo que es sin duda un gran salto, porque de la escasez y la atonía hemos pasado a la abundancia y el deslumbramiento, y porque toda esa acumulable sapiencia se ha recreado en una cocina valerosa, actual, de producto y de elaboración, de pensamiento y de obra en las manos de un variopinto grupo de bizarros cocineros y empresarios que han hecho que la realidad actual de nuestra oferta sea plural y diferente, rica y variada porque sus protagonistas tienen, además de preparación y técnica, su propia personalidad gastronómica bien marcada y distinta, de altísimo nivel todos ellos, soleados y estrellados, pero cada uno con su camino propio. Ninguna región puede presumir como Andalucía de tal significativa disparidad de criterios culinarios en sus restaurantes de alto rango. En ello reside el gran mérito y valor, el resplandor de la gastronomía de la Andalucía de hoy.

Puede que haya quien diga que hemos llegado más tarde que otros, verdad podría ser, pero me atrevo a afirmar que hemos llegado mejor, maduros, hechos al punto exacto y óptimo, habiendo sabido absorber y empapar las sabidurías previas históricas para ponerlas al día y a la cabeza de las cocinas de España y ser, en este momento, la región por la que todos se pirrán por visitar para comer en ella con nosotros y compartir la vida de Andalucía.

Un estilo de vida que alegra por igual barrigas, entrañas, muslos, cabezas, lomos, cuerpos, ojos, corazones y almas, pues hasta estas se cocinan y comen en nuestra alegría de vivir...comiendo y bebiendo.

Fernando Huidobro Rein
Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.



➤ LA MAGIA DE LOS FOGONES, EN PAPEL Y EN DIGITAL

La cocina y la gastronomía no dejan de reinventarse y las formas de disfrutarlas y de aprender de ellas, tampoco. Actualmente no podemos negar el cambio en el modo de entender y disfrutar de la cocina y el salto que esta ha experimentado en las redes sociales, especialmente con la difusión de videorecetas de todo tipo que llenan nuestras pantallas.

Con el aluvión de nuevos formatos que siguen surgiendo con rapidez y las distintas tendencias gastronómicas que se van apoderando del gusto del comensal, así como la evolución de esta situación por el COVID-19, presentar nuestro producto agroalimentario y el buen hacer de nuestros restaurantes y sus chefs de una forma atractiva y que llegue de forma efectiva al público es un reto constante.

¿Tendríamos que elegir entre el papel y lo digital como formato preferible para presentar nuestras recetas? No tiene por qué, pudiendo apostar por los dos con estrategias paralelas.

En Gourmedia.es, la experiencia nos ha demostrado que es innegable la visibilidad y el dinamismo que logra una receta si la creamos y la presentamos en formato multimedia, pero no se nos olvida que la magia y la cercanía del papel, en este caso de un libro de recetas de cocina, no puede ser sustituida tan fácilmente. Hemos comprobado, trabajando con marcas andaluzas de alimentación y grandes chefs de nuestra región que lo digital, especialmente el vídeo, nos acerca colores, texturas y un atractivo que nos atrapa, pero el libro nos regala la posibilidad de poder consultarlo, releerlo, tenerlo cerca, estudiar los ingredientes de cada receta, interiorizar cada paso del proceso y recrearlos a nuestra manera. ¿Con cuál nos quedamos?

Andalucía Cocina, un proyecto que tengo la suerte de conocer de cerca, es el perfecto ejemplo de que el vídeo y el papel pueden convivir perfectamente como formatos complementarios, para seguir fomentando y apostando por esta pasión que nos une: la cocina de nuestra tierra. Un ejemplo ideal es que el código QR que incluye el libro de Andalucía Cocina nos lleva directamente a la página web, donde podemos consultar toda la información acerca del chef, del producto y de la receta, y ver el proceso en vídeo.

Si puedo sacar una conclusión de estos años de trabajo en marketing gastronómico es que el poder de la magia de los fogones, puede y debe llegar a nuestro público en papel y en formato digital.

Román Alberca Navarro
CEO de Gourmedia.es

➤ SUMARIO

- | | | | | | | | |
|----|---|----|---|----|---|----|--|
| 18 | <p>Chef: Ángel León
Restaurante: Aponiente
Plato: Empanadillas de garbanzo rellenas de melva a la roteña de Pesasur</p> | 34 | <p>Chef: José Álvarez
Restaurante: La Costa
Plato: Esfera de chocolate negro La Virgitana, vainilla, bourbon y semillas de olivo</p> | 50 | <p>Chef: Julio Fernández
Restaurante: Abantal
Plato: Torta de Inés Rosales con chocolate y curry</p> | 66 | <p>Chef: Nacho Dargallo
Restaurante: El Gallinero de Sandra
Plato: Arroz cremoso de calabaza con magret de pato y foie y picos funcionales Panadería Obando</p> |
| 22 | <p>Chef: Benito Gómez
Restaurante: Bardal
Plato: Ensalada de cogollo y sarda de HERPAC</p> | 38 | <p>Chef: José Carlos García
Restaurante: Restaurante José Carlos García
Plato: Ajoremolacha con AOVE HG</p> | 54 | <p>Chef: Kisko García
Restaurante: Choco
Plato: Hueva aliñá y Cruzcampo Trigo</p> | 70 | <p>Chef: Pedro Sánchez
Restaurante: Bagá
Plato: Aceite de oliva, naranja y chocolate</p> |
| 26 | <p>Chef: Diego Gallegos
Restaurante: SOLLO
Plato: Gazpachuelo de tilapia, caviar, maíz y mayonesa de soja Ybarra</p> | 42 | <p>Chef: Juan José Carmona
Restaurante: El lago
Plato: Rape con leche de almendras, judías y azafrán y Nave Trinidad de Barbadillo</p> | 58 | <p>Chef: Marcos Nieto y Juan Luis Fernández
Restaurante: Cañabota
Plato: Tatín de caballa con mayonesa de Sriracha de Ybarra</p> | 74 | <p>Chef: Rodrigo Fernández
Restaurante: Torres y García
Plato: Arroz Doña Ana brut con caballa y niscalos</p> |
| 30 | <p>Chef: Israel Ramos
Restaurante: Mantúa
Plato: Calamar con emulsión de cordero y gazpachuelo de anguila y Fino Tres Palmas de González Byass</p> | 46 | <p>Chef: Juan Sánchez
Restaurante: Alejandro restaurante
Plato: Niguiri andaluz y Cruzcampo APA</p> | 62 | <p>Chef: Miriam Rodríguez
Restaurante: Venta La Duquesa
Plato: Pechuga pavo Turkey Lovers rellena de una duxelles de boletus</p> | 78 | <p>Chef: Xanty Elías
Restaurante: Acánthum
Plato: Taco de sisho con filete de caballa y mojama de USISA</p> |



ÁNGEL LEÓN APONIENTE

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

Ángel León es sin duda uno de los cocineros más influyentes de nuestra época, con ese talento innato que caracteriza a los que hacen avanzar la gastronomía y llevarla hacia espacios no tan explorados como el mar. Ángel tiene un discurso basado en el respeto y la fantasía y aún en perfecta simbiosis la tradición y la evolución.

Como parte de su compromiso por la socialización y divulgación de su concepto culinario y sus proyectos de I+D que desarrolla en el Restaurante Aponiente desde el 2007, Ángel ha impartido ponencias en los más destacados congresos nacionales e internacionales del sector además de en otros centros académicos como la Universidad de Harvard o el The Culinary Institute of America en Estados Unidos. A nivel editorial como parte de su actividad didáctica ha participado en diferentes publicaciones destacando su obra el Chef del Mar (Montagud Editores) y grabado varias temporadas de su propia serie de televisión del mismo nombre "El Chef del Mar".

En su trayectoria profesional ha recibido innumerables reconocimientos entre los que caben destacar el Premio Nacional de Gastronomía otorgado por la Real Academia Española (2013), el Chef L'Avenir por la Academia Internacional (2011), el máximo reconocimiento de la Guía Michelin para Aponiente *** y el puesto 25 en la lista de los 100 Mejores Restaurante Europeos OAD Opinionated About Dining (Steve Plotnicki).

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

APONIENTE



Aponiente, un restaurante ubicado en un antiguo Molino de Mareas del S XIX, dentro del Parque Natural Bahía de Cádiz, en el Puerto de Santa María, habitado por especies sujetas a cambios constantes debido a las condiciones climáticas y a los ciclos mareales.

Aponiente comenzó hace 11 años en una pequeña calle del Puerto de Santa María en un local de no más de 200m, donde se germinó la semilla. Era impensable en aquella época que cuatro personas con no más pretensiones que hacer realidad las ideas que pasaban por la cabeza de Ángel, hoy en día se haya convertido en un equipo de 60 almas intentando descubrir ese gigante azul del que aún sólo se consume el 20% de su despensa.

Hoy en día después de tres años de su mudanza al Molino de Mareas, más que nunca Aponiente se siente conectado al mar, no sólo porque todos los días le visita la marea trayendo toda su frescura y paz sino porque el incesante y apasionado compromiso con el mar está más vivo que nunca.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Desde Pesasur han lanzado una línea de conservas en colaboración con el cocinero Ángel León. La nueva gama de perfil premium se comercializa bajo la enseña 'Chef del Mar', apodo -y marca registrada- del propio chef, y está integrada por recetas exclusivas del cocinero elaboradas con «materia primera de altísima calidad».

Esta producción está compuesta por siete referencias y se comercializa en la gran distribución y en tiendas especializadas. La melva, la caballa y el atún están presente en ésta gama, que combinará recetas tradicionales del sur con sabores internacionales y se envasará en tarros de cristal de unos 195 gr. neto.

La salsa Roteña es famosa y originaría de la provincia de Cádiz. En ella se elaboran gran cantidad de pescados como es la urta. En esta ocasión la hacemos con nuestra melva. En esta ocasión la hacen con su melva y una salsa está elaborada a base de verdura fresca y aceite de oliva.

EMPANADILLAS DE GARBANZO RELLENAS DE MELVA A LA ROTEÑA DE PESASUR

ÁNGEL LEÓN
APONIENTE

INGREDIENTES

- 90g de agua
- 20g de Fino del Puerto
- 100g de aceite de oliva
- 300g de harina de garbanzo
- 50g de harina de trigo
- 1 lata de melva a la roteña “Chef del Mar” de Pesasur
- Sal

Ver vídeo receta >



-20-



> ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes durante al menos 10 minutos a mano o 5 si disponemos de amasadora eléctrica. Dejaremos reposar la mezcla 10 minutos.

Por otro lado, abrimos el bote de “melva a la roteña” y lo desmenuzamos.

Bolear pequeñas porciones de masa, y con la palma de la mano daremos forma de círculo, los cuales rellenaremos con nuestra melva. Para cerrarlos recomendamos un tenedor (que es como se ha hecho toda la vida en Cádiz), aunque ahora existen formas de cerrado más estéticas.

Tenemos dos opciones, freímos a fuego fuerte hasta que queden doradas u horneamos durante 25 minutos a 180°.

Podemos pintarlas de huevo por fuera con una brocha, para que brillen, en caso de las queramos hornear.



-21-

BENITO GÓMEZ

BARDAL RONDA (MÁLAGA)

Barcelonés de nacimiento y rondeño de corazón, Benito Gómez es chef, empresario y deportista apasionado. Su amor por la cocina nace desde pequeño, ya que sus padres regentaban el restaurante Masía Can Raimí en Argentina. Inició su andadura en el mundo de los fogones hace casi tres décadas, cursando estudios en la prestigiosa

Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar. A partir de ahí, desarrolló su trayectoria profesional trabajando en la cocina de restaurantes como Jean Luc Figueras, las Rejas de Manolo de la Osa, la Alquería de Ferrán Adriá en Hacienda Benazuza, en Sevilla, y Tragabuches en Ronda. Espacios donde adquirió pasión y una buena técnica que desde hace unos años aplica día a día en sus dos restaurantes: Tragatá, su espacio de tapas andaluzas, y el gastronómico Bardal, ambos en Ronda.

Benito ha recibido el Premio al Mejor Restaurante de Málaga 2017 otorgado por la Academia Gastronómica de Málaga, y ha conseguido que la prestigiosa Guía Michelin otorgue a Bardal su primera estrella Michelin en 2018. Además, recientemente, el Ayuntamiento de Ronda ha entregado a Benito el premio Puente del Turismo 2019.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

bardal



Ubicado en la Ciudad del Tajo, entre el puente del desfiladero y la plaza de toros, se encuentra Bardal, la apuesta gastronómica del chef Benito Gómez que abrió sus puertas en 2016. Un restaurante andaluz, una casa de comida donde saborear Ronda con cada plato, y en la que el disfrute y la naturalidad del buen comer hablan por sí solos.

Galardonado con su primera estrella Michelin en 2018, Bardal es un proyecto cultivado por la pasión de un equipo profesional que diariamente consigue ganar la satisfacción de sus comensales con cada olor y sabor del mejor producto fresco. Su cocina, muy enraizada a la comarca, defiende el entorno y la memoria de una forma sencilla y cercana, sin modas ni artificios. Una filosofía libre de imposiciones que refleja el sello propio de Benito Gómez.

La propuesta gastronómica de Bardal es un escaparate de lo que se encuentra en su despensa: materia prima variada y de calidad que seleccionan de los productores de la comarca, con lo que pretenden reflejar el respeto, la esencia y la autenticidad de nuestra tierra. Ingredientes clave en sus elaboraciones, sabrosas y sutiles, que no son lo que parecen, y cuyo significado real se descubre al probar, en el sabor.

Una cocina sensata, basada en el recetario tradicional y en la memoria culinaria de Benito que se transmite a través de dos menús degustación: Bardal y Gran Bardal, de 16 y 20 pases respectivamente. Los platos que integran ambas ofertas son temporales y varían conforme transcurren las diferentes estaciones del año, en función del mercado y la creatividad diaria entre fogones. Por ello es, que no hay un plato estrella, pero sí ingredientes con los que trabajan muy a menudo: pescados del Atlántico, conejo, caracol, chivo



malagueño y elementos de la campiña andaluza, entre otros. Aunque sí es verdad que hay una elaboración longeva en carta: el buñuelo cremoso de anguila ahumada.

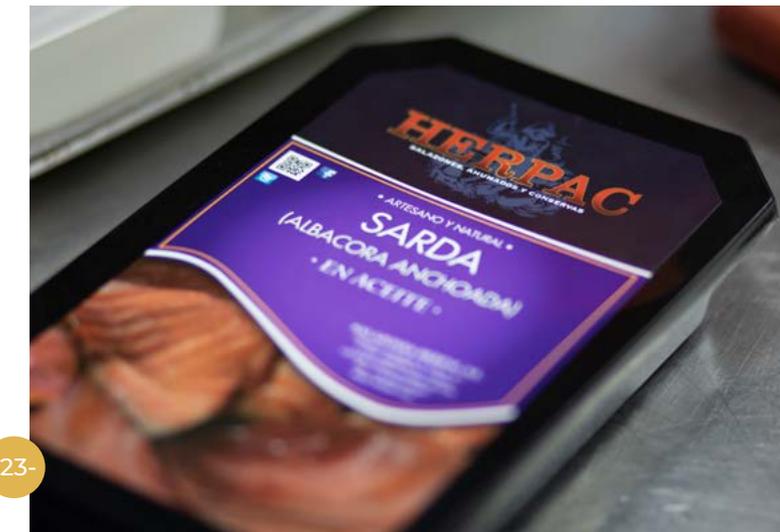
En la misma línea, la carta líquida diseñada entre el sumiller, Miguel Conde, y el jefe de sala, Marco Trujillo, refleja la vinculación del restaurante con el entorno. La bodega de Bardal se compone de joyas únicas procedentes de Ronda, Andalucía y otras viñas del mundo. Actualmente, disponen de 250 referencias nacionales e internacionales, entre las que destacan vinos generosos, bodegas artesanas, pequeños productores, vinos naturales, poco industriales y ecológicos.

Decorados por el estudio de interiorismo Casagrande, dos son los espacios del restaurante que preservan la intimidad de los comensales. En la planta alta, un rincón de tranquilidad donde se dan las cenas, la sala se viste con un toque industrial aportado a través del juego arquitectónico de tuberías de acero inoxidable y ladrillo visto sobre paredes y pilares. Por otro lado, la planta baja, para las comidas, regala al comensal un espacio luminoso, cálido y acogedor, con falsos techos de bóvedas y paredes de vidrio, y cuyos grandes ventanales permiten contemplar la grandeza del paisaje que tenemos enfrente, la Serranía de Ronda.

En definitiva, todo un homenaje a la tierra y a los sentidos, que se puede disfrutar en una sala perfectamente dirigida por Marco y coordinada junto a su equipo, quienes reciben y atienden a todos aquellas que se aventuran en Bardal.

➤ CONOCE EL PRODUCTO

Uno de los grandes desconocidos en el mundo de las salazones, y al mismo tiempo uno de los productos más deliciosos de HERPAC. Sabor potente, textura sorprendente.



ENSALADA DE COGOLLO Y SARDA DE HERPAC

BENITO GÓMEZ
BARDAL

INGREDIENTES

- 3 cogollos

Ensalada líquida

- 450gr de lechuga
- 15ml de vinagre de Jerez
- 30ml de vinagre de vino blanco
- 8gr de sal
- 150ml de aceite sueva
- 1,4 gr de xantana

Agua de sarda HERPAC

- 350gr de sarda
- 700ml de agua
- 2gr de xantana

Agua de tomtate

- 200ml de agua de tomate
- 20ml de AOVE de Arbequina
- 10ml de vinagre de Jerez
- 11gr de emulsionante en pasta
- 1gr de xantana
- Sal



ELABORACIÓN

En primer lugar

Cocinar los cogollos al jospier y marcar en mitad.

Ensalada líquida

Cortar el tronco de lechuga en juliana y dejar macerar junto al resto de ingredientes durante 15 minutos. Después turbinar en la Thermomix y colar.

Agua de sarda

Se limpia la sarda curada 10 minutos en sal, se quitan las espinas, se corta en trozos y se guarda en aceite.

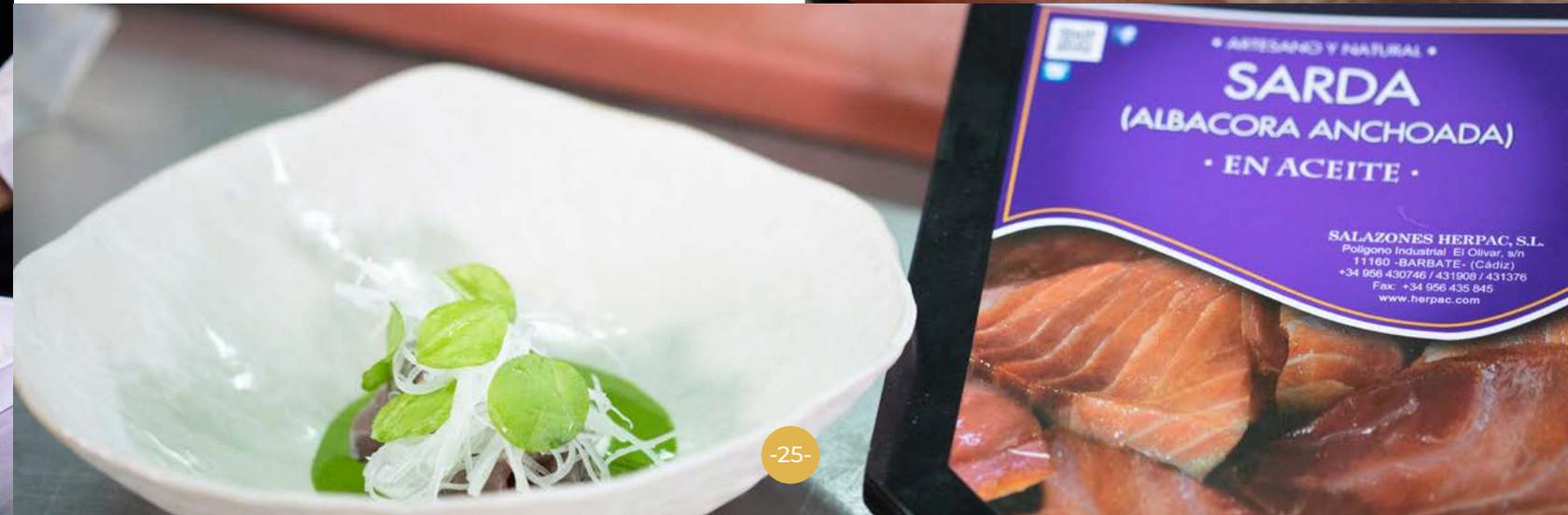
A continuación, se lava la sarda que hemos dejado reposar en aceite, se mezcla con el agua, se turбина y se cuela la mezcla.

Emulsión de tomate

Se ponen todos los ingredientes en la Thermomix, se turбина y se cuela.

EMPLATADO

Se dispone la ensalada líquida como base del plato. En el centro se sirve un poco de emulsión de agua de tomate y encima se coloca el cogollo, y sobre el cogollo se pone la sarda. Y, ¡a comer!



Ver vídeo receta >





DIEGO GALLEGOS

SOLLO

FUENGIROLA (MÁLAGA)

El chef brasileño Diego Gallegos cuenta con una Estrella Michelin y dos Sol Repsol por “Sollo Restaurante”, además de regentar un puesto “Arequipa” en el Mercado de la Merced de Málaga. Cursó estudios en la escuela de Hostelería de Churriana “Jacaranda” y posteriormente en la prestigiosa escuela malagueña. “La Consula”.

En noviembre de 2013 y en Benalmádena pueblo abre su primer local, Sollo, con un concepto muy minimalista consiguiendo en un corto espacio de tiempo, ser reconocido por los principales críticos gastronómicos y recomendado tanto en la Guía Michelin como en la Guía Repsol.

En 2014 presenta su primer corto “Sollo” centrada en la reinención de los sabores de la cocina tradicional andaluza, introduciendo peces de río, en este caso esturión, en reemplazo del cerdo. En enero de 2015 y viendo su proyección, la gerencia de la Reserva de Higuera le propone el traslado a su hotel. A finales de marzo pone en marcha su Laboratorio de Sabores y Sollo Taller, donde el chef ofrece a sus clientes adelantos de sus futuras creaciones e imparte talleres gastronómicos, así como degustaciones de su producto estrella “el caviar”.

Posteriormente, presenta su segundo corto “Eres lo que comes” centrada en exponer el concepto de su gastronomía, basada en la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

En un principio, la cocina de Diego ha estado centrada en reinventar sabores de la cocina tradicional andaluza, introduciendo peces de río en reemplazo del cerdo y el caviar como producto estrella a partir de su trabajo

intensivo en la recuperación del esturión andaluz, sin dejar de lado la fusión de los sabores de Asia y Latinoamérica.

Diego Gallegos es gran conocedor del esturión o la trucha, especies en las que centró en un principio su trabajo I+D, no obstante, en estos momentos se encuentra muy centrado en el desarrollo y la recuperación de algas de río, en la producción sostenible de la anguila y tilapia, trabajando con la única piscifactoría que produce esta última en España. Su objetivo es conseguir caviar de tilapia.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

SOLLO

RESTAURANTE
CHEF DIEGO GALLEGOS



Sollo es un restaurante donde el cliente es el director premisa. Cuenta con una pequeña sala, diáfana de paredes limpias y tintes verdosos, que pretende representar una piscina de esturiones.

Cuenta con solo seis mesas, para un máximo de 14 comensales, junto a una acristalada cocina, donde el comensal puede seguir todos los movimientos del equipo de cocina. En los meses de junio a septiembre, ambos incluidos, se ofrece a los clientes la posibilidad de degustar nuestro menú degustación en la terraza abierta, con vistas a la Bahía de Fuengirola.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Mayonesa con salsa de soja de Ybarra. La Salsa de Soja ha tenido un fuerte crecimiento por la popularidad de la comida asiática en nuestro país.

Su sabor especial unido a la mayonesa Ybarra la convierten en un referente de multitud de platos asiáticos y tradicionales.

GAZPACHUELO DE TILAPIA, CAVIAR, MAÍZ Y MAYONESA DE SOJA YBARRA

DIEGO GALLEGOS
SOLLO



INGREDIENTES

Gazpachuelo

- 100g de mahonesa Ybarra Soja
- 50g de carne de esturión en escabeche
- 200ml de caldo de pescado

Tilapia

- 50g de lomo de tilapia
- 20g de mantequilla

Guarnición

- 4 cebollitas encurtidas
- Gel de cilantro
- 2 zanahorias baby en láminas



EMPLATADO

Se sirve sobre el plato 3 cucharadas soperas del gazpachuelo y se coloca el lomo de tilapia y se decora con 1 cebollita encurtida, el gel de cilantro y se termina con las laminas de zanahoria baby.

ELABORACIÓN

Para el gazpachuelo ponemos en vaso batidor o Thermomix la tilapia en escabeche la trituramos bien y la mezclamos con la mahonesa Ybarra Soja hasta ligarla, se incorpora el caldo de pescado en el vaso batidor hasta dejarlo con la textura deseada y se reserva en olla.

Para la tilapia se derrite la mantequilla y se cocina el lomo sobre la mantequilla por el lado de la piel.

Ver vídeo receta >





ISRAEL RAMOS

MANTÚA

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

Cursa sus estudios de cocina en la segunda promoción de la escuela de hostelería de Cádiz. Durante sus estudios hace stages en el desaparecido restaurante Jockey. Tras terminar sus estudios realiza un stage en Francia, en nuestro país vecino aprende el amor por el producto y el respeto por la cocina clásica.

Terminado su aventura francesa comienza como jefe de partida en el restaurante Zortxiko un clásico bilbaíno con una estrella Michelin.

Sigue su formación en el restaurante El Cenador de Salvador Gallego en Morzarzal con una estrella Michelin. Durante un año pasa por las diferentes partidas de este clásico Madrileño. Continúa su trayectoria en el restaurante La Alquería del hotel Hacienda Benazuza. Empieza como jefe de partida de cuarto frío. Al año el restaurante consigue su primera estrella Michelin y asciende como segundo jefe de cocina del restaurante. Durante dos años que ejerce como segundo de cocina del restaurante realizando dos stages en El Bulli. Termina su periplo en La Alquería con la obtención de la segunda estrella Michelin para el restaurante.

Pasa por la cocina de Tragabuches junto a su amigo Benito Gómez.

En 2010 pone en marcha su primer restaurante Albalá con una propuesta informal, duda entre montar el concepto Albalá o Mantúa, pero la crisis económica le hace elegir el concepto informal. Desde 2015 vuelve a poner en marcha el sueño que siempre tuvo de tener un restaurante gastronómico en su ciudad y a finales de 2017 da forma a Mantúa. Que en dos años consigue su primera estrella Michelin.



➤ CONOCE EL RESTAURANTE

Mantúa¹IR



Mantúa tiene presente la historia que le rodea desde la que busca ser libre para plasmar una cocina diferente que tiene siempre presentes lo popular.

El sabor es esencial en su cocina, en Mantúa son intérpretes de sus raíces, buscando sorprender o hacer sentir al comensal a partir de sus recuerdos y la emoción del sabor de la memoria.

Cocinan Andalucía, cocinan Cádiz y cocinan Jerez para hacer partícipe al comensal de su entorno y su propia historia. Desde Mantúa están inmersos en la búsqueda de su propio relato gastronómico, que les identifique con su identidad local.

En la que nuestros sus toman un protagonismo fundamental. Esa gran despensa de la que tienen la suerte de surtirse a diario.

En producto. Se quita el nombre del fino tres palmas que está suelto al principio.

➤ CONOCE EL PRODUCTO

Templanza, sabiduría y estilo en este Tío Pepe Fino Tres Palmas con 10 años de crianza. Fino muy viejo, con una crianza biológica al límite. Tras una década de envejecimiento, solo algunas botas mantuvieron trazos de levadura, que continuaron interactuando mágicamente con el vino. Una única bota fue seleccionada entre las 150 que componen esta vieja solera para la obtención de este vino, en concreto se trató de la bota número 5. Según Antonio Flores, enólogo y master blender de Tío Pepe “se trata de un fino que podría describirse como Fino Amontillado, en el límite entre la vida y la muerte, en la agonía de la flor”. Se presenta en botella de medio litro y fue el primer vino de Jerez puntuado con 100 puntos por la Guía Proensa. Ha obtenido la máxima calificación (Platinum Best in Show) en los premios Decanter World Wine Awards 2017.



CALAMAR CON EMULSIÓN DE CORDERO Y GAZPACHUELO DE ANGIULA Y FINO TRES PALMAS DE GONZÁLEZ BYASS

ISRAEL RAMOS
MANTÚA



INGREDIENTES

Gazpachuelo de anguila

- 200 gr de Pielas de Anguila
- 50 gr de Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picado
- 300 gr de Cebolla juliana
- 150 gr de Patata chascadas
- 3 litros de agua
- 100 gr de Mayonesa de anguila (confitar pieles de anguila en aceite y hacer una mayonesa con este aceite)

Emulsión de cordero

- 100 gr de Yema de huevo
- 200 gr de Mantequilla de cabra clarificada
- 100 gr de Jugo de cordero súper reducido

Gel de menta

- 150 gr de Hojas de Menta de escalada 30 segundos
- 300 gr de agua
- 4 gr de Agar-agar

Ver vídeo receta >



> ELABORACIÓN

Cortar el cuerpo de calamar en tiras como tallarines. Y reservar en nevera. En una olla ponemos el aceite y añadimos el ajo y la cebolla y lo sofreímos. Añadimos las pieles de anguilas y sofreímos. Añadimos las patatas y el agua y cocemos durante una hora. Colamos y reducimos hasta que el sabor se concentre. Ligamos con la mayonesa sin que hierva.

Emulsión de cordero

Emulsionar la yema en la thermomix y a continuación añadir la mantequilla fundida poco a poco.

Añadir el jugo de cordero reducido y poner a punto de sal.

Gel de menta

Poner en la thermomix la menta con la mitad del agua. Colar.

Mezclar los 150 gr de agua y el agar-agar y llevar a ebullición.

Mezclar el agua de menta con el agua del agar y dejar enfriar en recipiente de tourmix.

Una vez frío, triturar y conseguir una textura del gel. Colar y reservar en frío.

> EMPLATADO

Mezclamos los tallarines con la emulsión de cordero y le damos un poco de calor. Añadimos las habitas y colocamos en un plato enrollados. Ponemos encima de los tallarines de calamar unas cuantas de huevas de trucha y unos los brotes de Perifollo y las hojitas de menta. Ponemos tres puntos de gel de menta y terminamos salseando con el gazpachuelo de anguila.



JOSÉ ÁLVAREZ

LA COSTA EL EJIDO (ALMERÍA)

José Álvarez nace en El Ejido en el año 1971. Chef por tradición y por vocación. Autodidacta. De pequeño cambiaba los libros de texto por las publicaciones sobre gastronomía, enología y restauración.

Junto a su padre, aprendió la base del oficio y sobre todo el respeto por el producto y la tradición, que ha sabido conjugar con un toque innovador y sofisticado.

Desde el auténtico reconocimiento a la cocina española, decidió que antes de experimentar, tenía que conocer las propuestas de los mejores, lo que ha contribuido de forma decisiva a su formación.

Tras desempeñar su trabajo en cada rincón del restaurante familiar, desde los 16 años, decidió adentrarse de lleno en la cocina y, desde los fogones, dar un giro al modelo de negocio. Su trabajo empezó a dar frutos y en 2006 obtuvo la 'Estrella Michelin', que ha renovado desde entonces cada año. Además cuenta con un Sol Repsol.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

El Restaurante La Costa es una evolución del negocio que en los años 70 montaron Rogelio Álvarez e Iluminada Moreno. Él era empresario, dedicado al transporte y la agricultura. Juntos decidieron hacerse cargo del bar La Costa, que daba servicio a Femago, una de las primeras subastas de verduras que se fundaron en El Ejido.

En los años 80, el tercero de sus cinco hijos, José Álvarez, que era un adolescente, empezó a ayudar a su padre en el bar. Desde el principio se sintió mucho más atraído por el trabajo junto a su padre que por los libros, hasta que,

con 16 años, se incorporó al restaurante. Pasó por todos los rincones, desde la barra, hasta las mesas, para llegar al espacio ideal para echar a rodar su imaginación: la cocina.

José Álvarez, un cocinero intuitivo, no quiso estudiar en ninguna escuela de hostelería, ya que consideraba que donde más aprendía era trabajando, en el restaurante. Su padre siempre intentaba fichar a los mejores cocineros del momento y José aprendía de todos alguna lección. Además, su inquietud le llevaba ya en aquella época a viajar y visitar bares y restaurantes de España y de Francia, fundamentalmente.



En el año 2002 reabrió sus puertas La Costa con José Álvarez erigido ya como chef, con unas instalaciones muy renovadas, con dos ambientes bien diferenciados. Por un lado el bar, que recogía las raíces y la esencia de La Costa y donde cada mediodía se servía un menú diario con un guiso con recetas de su madre, además de tapas y raciones. Por otro lado estaba el restaurante, enmarcado en una atmósfera relajada y elegante, que invita a disfrutar de una experiencia cálida y envolvente, gracias a sus diferentes espacios presididos por sugerentes expositores, una atractiva bodega acristalada y la combinación de su característico techo de cobre con una cuidada iluminación.

Sin duda, el mayor atractivo de La Costa se encuentra en su cocina, de gran tradición gastronómica, interpretada sabiamente por José Álvarez, que sazona con un toque moderno e innovador pescados y mariscos de excelente calidad, al tiempo que traslada a la mesa con sabiduría las principales hortalizas de la zona.

Todos los esfuerzos se vieron recompensados en el año 2006, cuando la prestigiosa Guía Michelin premió su trabajo con una de sus codiciadas 'Estrellas', distinción que ha renovado desde entonces cada año.

En verano de 2017 José crea un nuevo concepto en el espacio en el que estaba la antigua taberna, separando completamente el restaurante de esta instalación, que se llama 'Barra de José Álvarez' y que se configura como un espacio informal en el que la barra toma un gran protagonismo, ya que los cocineros cocinan delante del cliente en una barra baja creada al efecto. Al otro lado queda el restaurante, que también ha sufrido una pequeña transformación, al ubicar en cocina una gran mesa de pase en la que los clientes del menú degustación empiezan su comida con los aperitivos que elaboran los cocineros delante de ellos en el momento.

➤ CONOCE EL PRODUCTO

Chocolates La Virgitana tiene el objetivo de reinventar el mundo del chocolate desde una perspectiva clara: elaboración 100% artesana con ingredientes 100 % naturales.

Después de casi dos siglos en la provincia de Almería, se recupera una tradición de la fabricación y elaboración de chocolate para hacer las delicias de los paladares más exigentes. Su intención es descubrir al público que no sólo puede ser "blanco", "negro" y "con leche", sino que existe una gran variedad de chocolates de distintos contenidos de cacao, y un extenso abanico de ingredientes, como el (AOVE) Aceite de Oliva Virgen Extra consiguiendo unas texturas y sabores únicos.



ESFERA DE CHOCOLATE NEGRO LA VIRGITANA, VAINILLA, BOURBON Y SEMILLAS DE OLIVO

JOSÉ ÁLVAREZ
LA COSTA



INGREDIENTES

Espuma de bombón

- 300gr Nata culinaria
- 130gr Leche entera
- 50gr Azúcar blanca
- 0,5gr Xantana
- 60gr Yema de huevo pasteurizada
- 250gr Chocolate Lavirgitana intenso 82%
- 25% Praliné de avellana
- 60gr Clara de huevo pasteurizada

Crema de vainilla con bourbon

- 1L Leche entera
- 1L Nata culinaria
- 400gr Yema de huevo pasteurizada
- 300gr Azúcar blanca
- 12gr Vainilla en rama
- 80gr Bourbon

Cobertura

- 150gr Chocolate Lavirgitana con semillas de olivo
- 75gr Manteca de cacao
- 40gr Cacahuete troceado



ELABORACIÓN

Espuma de bombón

Mezclar la leche con la nata en un cazo y hervir. Añadir un sobre de azúcar, la yema de huevo, xantana y triturar.

Mezclar el chocolate con el praliné de avellana e incorporarle la mezcla anterior. Dejar reposar durante 5 minutos y triturar. Cuando la mezcla haya bajado a 40°C añadir las claras. Meter en un sifón con tres cargas.

Crema de vainilla con Bourbon

Infundir la leche con nata, azúcar y vainilla. Añadir las yemas de huevo y llevar a 85°C. Dejar enfriar y añadir bourbon. Dejar reposar en el frigorífico durante 24h.

Cobertura de la esfera

Fundir el chocolate con semillas de olivo con la manteca de cacao y añadir el cacahuete.

Esfera

Para el núcleo, rellenar un molde esférico de 3cm con crema de vainilla. Congelar y reservar.

En un molde esférico de 7cm verter la espuma de bombón hasta la mitad, introducir el núcleo de vainilla congelado, terminar de rellenar la esfera con la espuma de bombón y congelar.

Desmoldar y pinchar para bañar con la cobertura de chocolate y dejar descongelar.

Ver vídeo receta >



JOSÉ CARLOS GARCÍA
con HACIENDA GUZMÁN

JOSÉ CARLOS GARCÍA

RESTAURANTE JOSÉ
CARLOS GARCÍA
MÁLAGA (MÁLAGA)

José Carlos García (Málaga, 1974) pertenece a la generación de profesionales que ha situado a Málaga en la élite de la cocina nacional. Dio sus primeros pasos de la mano de sus padres y continuó con su formación en las principales escuelas de cocina de la ciudad. Actualmente, cuenta con el reconocimiento de una Estrella Michelin y dos Soles de la Guía Repsol. Siempre inquieto por aprender y enseñar nuevas técnicas de la alta cocina española, José Carlos García ha obtenido numerosos premios como el de Mejor Cocinero de Andalucía en 2009.

Después de una década al frente de la cocina de Café de París, uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad, el chef malagueño decidió iniciar su proyecto personal: restaurante José Carlos García, ubicado en Muelle Uno (Málaga), en el que se ha consolidado por la experiencia gastronómica que ofrece a través de elaboraciones como Erizo – tapioca – manzana, Polvorón de pipas de girasol o Arroz de remolacha cremoso.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

Málaga es boquiabierta: mil paladares, mil lenguas, han recalado en ella. La capital malagueña es ciudad antigua – que no vieja – de más de mil por tres años. Miles de pobladores han compuesto su población milenaria.



Miles de miles de embarcaciones la han ido desembarcando por la bocana de su puerto junto con sus mercaderías, recetas y foráneas comederas, estraperlos y trapicheos. Una urbe donjuanera que devoró a sus mille e tre amantes.

La gula de su comida y cocina venía con cada cultura y se atracaba de la autóctona, conformada a su vez por otras que la precedieron. Amalgama culinaria sin duda, superposición histórica, como muchas, casi todas,



José Carlos García
RESTAURANTE



de otras cocinas de los pueblos asentados en el litoral mediterráneo. Cocina pasada y paseada por el mar por tanto; principalmente, de pescado y marisco, de guiso marino y taberna portuaria, de chiringuito y merendero al rebalaje. Pero también de la que de sus vegas y montes se deja caer, de aves que vuelan a la cazuela y cabritos que brincan a ella. No sólo pues de cañas de pescar, sino de las de cerveza y de azúcar también. Y sobre la amada y acumulada cocina popular, la burguesa de la extranjería emigrada en la segunda mitad del XIX y la internacional y hotelera de la segunda del XX, ambas afrancesadas a más no poder, y que le concedieron cierto poder, relevancia y hegemonía culinaria en esas épocas.

Todo ello en junto y en alta es la cocina de José Carlos García: Cocina de Málaga. Ese es el ser de su cocinar, esa es su definición por antonomasia, su verdad verdadera, su realidad y, sin duda, su futuro.

Es el cocinero/restaurante capital de nuestra capital. Lo ha venido siendo, pausada y calladamente, como a su personalidad corresponde, desde hace ya demasiado. Mucho camino recorrido, larga cocinación la que lleva sobre sí por veredas a veces erróneas, a veces sin línea clara, vericuetos desencontrados y dispersos se cruzaron en su andadura culinaria.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

HG Reserva Familiar Arbequina proviene de aceitunas de recolección temprana y presenta un frutado intenso con una combinación de matices provenientes de hierbas aromáticas y frutos verdes. Los matices verdes se presentan ya en nariz, con notas frescas a hierba y tomate. En boca se define como un aceite de bajo amargor y picor medio con notas a frutos secos, almendra verde especialmente, y un agradable fondo aromático a plátano.

Un aceite que deleita con su suave y frutado sabor de las más selectas aceitunas de la variedad arbequina.

AJOREMOLACHA CON AOVE HG

JOSÉ CARLOS GARCÍA
RESTAURANTE JOSÉ CARLOS GARCÍA

INGREDIENTES

Vieira marinada

- 500g de sal fina
- 500g de azúcar

Remolacha en sal

- 2kg de harina
- 2kg de sal gorda
- 80g de romero
- 80g de estragón
- 80g de tomillo
- 1200ml de agua

Ajoblanco

- 200g de miga de pan
- 400g de almendra
- 600ml de agua
- 60ml de aceite de oliva
- 110ml de aceite de girasol
- 600ml de agua
- 30g de sal
- 100ml de vinagre



ELABORACIÓN

Vieira marinada

Cubrir la vieira durante 15/20 minutos. Reservar en bolsa de vacío. Marcar y porcionar.

Remolacha en sal

Triturar la sal con la harina y las hierbas, añadir el agua y amasar todo. Estirar y envolver las remolachas individualmente. Cocinar 170° durante 30/40 minutos según el tamaño. Reservar en bolsas de vacío. Cortar en cuartos. Reservar los recortes para triturar y hacer el gel.

Gel de Remolacha

Usar los recortes de remolacha cocinada, triturar y pasar por colador de malla. Reservar en manga.

Ajo blanco

Se pone en el vaso de la batidora la miga de pan en remojo en el agua y cuando esté bien empapada se añaden las almendras, el vinagre y sal y se tritura. Como se hace con la mahonesa, se continúa con la batidora en marcha y se le va incorporando el aceite, con el fin de emulsionar el ajoblanco.

EMPLATADO

Se pinta el interior del plato hondo con el gel de remolacha. Posteriormente, se coloca la remolacha en sal en el centro del plato y se corona con la vieira marinada. Para finalizar, se salsea con el ajoblanco y listo.



Ver vídeo receta >



JUAN JOSÉ CARMONA

EL LAGO MARBELLA (MÁLAGA)

Juan José Carmona es un joven cocinero malagueño comprometido con la defensa de los productos locales, la recuperación de las raíces gastronómicas de la tierra y la autenticidad. Es natural de Fuengirola, donde aprendió a amar la cocina desde pequeño por influencia de su madre, profesional de la hostelería. En esta localidad impulsó, de hecho, junto con su familia, su propio proyecto empresarial, el restaurante Girol, que logró un enorme éxito de crítica, siendo recomendado, incluso, por la Guía Michelin como Bib Gourmand. Arrancó su formación con tan sólo diecisiete años en el antiguo restaurante Tragabuche de Ronda, junto al dos estrellas Michelin Dani García, para marcharse al mítico Mugariz, para seguir formándose. También recaló, en este periodo inicial, en El Lago en 2013. Una relación que se ha mantenido hasta su nombramiento como Chef Ejecutivo. También ha aprendido las mejores técnicas y tendencias culinarias en Hacienda Benazuza el Bullí Hotel, con el chef Benito Gómez Becerra, uno de los más reconocidos de Málaga, que cuenta con su propio proyecto en Ronda, el restaurante Bardal.

Juan José Carmona y todo el equipo de cocina de El Lago trabajan intensamente de la mano del Director Paco García y junto con los productores locales, para seguir evolucionando e impulsando la cocina malagueña y andaluza hasta lo más alto.



➤ CONOCE EL RESTAURANTE



El restaurante El Lago de Marbella, cuyo creador del concepto es Paco García, es una de las piezas fundamentales del desarrollo de la Alta Gastronomía en Málaga en los últimos veinte años y, consecuentemente, del resto de Andalucía. Entre sus valores y aportaciones destacan, en primer lugar, volver a incluir a Marbella en la relación de destinos con estrella Michelin en 2005. Otra de las cualidades que lo hacen único es el enorme trabajo que ha desarrollado en la defensa y difusión de los productos más exclusivos de Málaga y del resto del Andalucía. Es también el decano de los estrella Michelin de Andalucía.

El Lago desarrolla dos conceptos, para el mediodía uno más informal Midi by El Lago y por la noche el distinguido por la estrella Michelin.

El restaurante que inaugura en verano del 2000 en la Casa Club de Greenlife Golf, es un espacio singular en un entorno único que logra la estrella Michelin en 2005. Marbella tuvo varias estrellas a finales de los ochenta, pero se perdieron y fue El Lago quien recuperó dicho reconocimiento, evidenciando la calidad de trabajo en cocina y en sala desarrollado por los equipos del restaurante El Lago.

La trayectoria de defensa de los productos de Málaga y del resto de Andalucía del restaurante El Lago agrupa una larga serie de logros entre los que destaca el lanzamiento a la Alta Gastronomía del chivo lechal malagueño en primer lugar y después del chivo lechal payoyo; también de las aceitunas aloreñas, presentes históricamente en el arranque de la cena gastronómica del restaurante así como los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) malagueños y pescados tan de la tierra como el extraordinario pulpo de Estepona o los salmonetes de Marbella.

Además, el ennoblecimiento de los quesos artesanos andaluces es otro de los grandes logros del restaurante, ya que su director, Paco García, está considerado como uno de

los principales conocedores de dichos quesos. El Lago ha sido también el primer restaurante gastronómico de Málaga que incluyó los vinos malagueños excelentes en su Carta, difundiendo siempre su conocimiento y consumo entre sus clientes. Pionero en Sostenibilidad

Pionero del impulso del movimiento Slow Food en Andalucía. El Lago fue el primer restaurante de Alta Gastronomía de la región y uno de los primerísimos en España con estrella capaz de conseguir la certificación de Kilómetro 0 en 2011. Dicho movimiento exige un consumo mínimo de producto de cercanía, algo que El Lago ha superado tal exigencia en los años posteriores. Además, el equipo del restaurante El Lago ha profundizado en este concepto, desarrollando importantes proyectos de recuperación y difusión de productos de la tierra con los propios productores y organizaciones.

➤ CONOCE EL PRODUCTO

Nave Trinidad es una manzanilla en rama de edad media que busca conquistar al consumidor moderno, ofreciéndose como una vía de entrada amable y comprensible al mundo de la crianza biológica sanluqueña. La Trinidad era uno de los 5 buques que partieron de Sanlúcar con Magallanes en 1519 y también es el nombre de una de las 4 naves que conforman la bodega fundacional de Barbadillo: El Toro.



RAPE CON LECHE DE ALMENDRAS, JUDÍAS Y AZAFRÁN Y NAVE TRINIDAD DE BARBADILLO

JUAN JOSÉ CARMONA
EL LAGO



INGREDIENTES

El fumet

- 1 cabeza de rape
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes.
- 1 hoja de laurel
- 1,5 litro de agua.
- 100 ml de manzanilla en rama

Leche de Almendras

- 400 gr de Almendra marcona repelada.
- 800 gr de fumet de rape
- 5 hebras de azafrán.

Las judías

- 300 gr de judía de temporada
- 16 Almendras horneadas
- 16 Almendras hidratadas en fumet

Ver vídeo receta >



> ELABORACIÓN

Fumet

Poner todos los ingredientes en una olla a hervir durante 25 minutos. Retirar la espuma de la cocción, colar y reservar.

Leche de almendras

Mezclar todo durante 24 horas. Una vez transcurrido el tiempo triturar en un robot y parar por una estameña. Solo nos quedamos con el caldo de Almendras y rape. Ponemos a reducir la salsa de Almendras hasta tener una textura para glasear.

Judías

Les quitamos las hebras que puedan tener, las cortamos en juliana fina se escaldan y enfriamos en agua helada. Reservar.

Rape

700 gr de rape limpio, cortado en cuatro trozos. Se saltea por las partes del corte y lo cocinamos en el horno a 189 grados durante 7 minutos.

> EMPLATADO

Regenerar las judías en una sartén a fuego suave con sal y aceite, colocar en el centro del plato colocar las Almendras una frente a la otra colocamos el rape y lo glaseamos con la leche de Almendras. Decorar con unas hojas de perifollo baby.

JUAN SÁNCHEZ

ALEJANDRO RESTAURANTE ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)

La dilatada trayectoria del chef Juan Sánchez Juárez, se puede considerar historia vida de la gastronomía almeriense, a sus 69 años el chef es propietario de uno de los más galardonados restaurantes de la provincia, aún trabaja en su dirección y cocina del Restaurante "Alejandro", la experiencia le ha hecho mantener y renovar en 2018 la Estrella Michelin.

Juan Sánchez desde la década de los noventa siempre ha sido propietario de restaurantes que han marcado el paso en las tendencias gastronómicas de la provincia, desde 1992 hasta el 2003 la familia fue propietaria del Restaurante Bocacho en el Parador, Roquetas Mar (Almería) una década muy fructífera y que dio al Chef la gran oportunidad de cocinar con su hijo Alejandro quien se había formado con los mejores chef del momento en la escuela de hostelería Euht Stpol de Sant Pol de Mar, Barcelona, durante esta década Juan también transformó y evolucionó la cocina de Bocacho desde una cocina tradicional con el recetario almeriense hasta combinarla con la vanguardia.

Pero sin duda cuando la carrera de Juan Sánchez como chef llega a sus mayores satisfacciones será en su andadura en Roquetas de Mar, en uno de los lugares más emblemáticos del pueblo costero, el Puerto Roquetero, allí crearon ambos (padre e hijo) el buque insignia de los restaurantes familiares que fue bautizado en 2006 con el nombre del chef e hijo: "Alejandro", pronto llegaron los



premios ya que su cocina es catalogada como vanguardista sin perder las raíces tradicionales, (cocina de producto, basada en el recetario tradicional almeriense, cocina marinera).

Desde 2012 momento en el que el joven chef Alejandro se marcha a Hong Kong como chef ejecutivo, actualmente se encuentra en México con otro proyecto, es su padre Juan Sánchez quien toma las riendas del negocio y lo vuelve a situar en el mapa de los restaurantes con estrella, actualmente 2017 Juan, es el chef que junto con su equipo conducen el restaurante por el camino que les marcha su hijo Alejandro desde la distancia de encontrarse a miles de kilómetros en América, pero desde la cercanía que le permiten las nuevas tecnologías, los chef Juan padre y Alex hijo marcan el ritmo de los fogones.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE



En Restaurante Alejandro proponen una cocina sencilla, basada en el respeto a las materias primas y el recetario tradicional almeriense.

Día a día trabajan con los pescados llegados del puerto y con la verdura de la huerta almeriense.

Desde que Alejandro empezó su andadura llevando la cocina de Almería a otros países, su familia sigue llevando la gestión del restaurante con su padre Juan Sánchez como jefe de cocina y Miguel Puche en su equipo.



➤ PRODUCTO

Cerveza ale de estilo India Pale Ale. Cerveza color oro, con una combinación de maltas caramelizadas equilibradas con un elevado amargor. Aromatizada por lúpulos americanos florales y frutales, obteniéndose una cerveza balanceada en boca y aroma frutal.

NIGUIRI ANDALUZ Y CRUZCAMPO APA

JUAN SÁNCHEZ
ALEJANDRO RESTAURANTE



INGREDIENTES (10 Personas)

Mahonesa

- 0,5 l de aceite de girasol
- 100 gr yema de huevo
- 7 gr vinagre de arroz
- 4,25 gr vinagre de malta
- 1,25 mostaza en polvo
- 1,50 dashi
- 2,5 gr ajo en polvo

Falso nori de salicornia

- 175 gr salicornia
- 1,25 gr Perejil

Huevas de erizos de mar

- 30 yemas de erizos

Patatas

- 750 gr patatas blanca
- 15 gr sal

Ver vídeo receta >



> ELABORACIÓN

Mahonesa Kewpie

Batir la yema de huevo e ir añadiendo lentamente un hilo de aceite para emulsionar. Una vez emulsionado se añade el resto de los ingredientes y se batien todo hasta conseguir la textura deseada

Falso nori de salicornia

Escaldar la salicornia y el perejil y enfriar en agua e hielo. Posteriormente, se cuecen ambos ingredientes con el mínimo agua posible durante 15 minutos. Se tritura y se extiende entre dos papeles de horno lo más fino posible. Se deshidrata durante 12 horas a 50°.

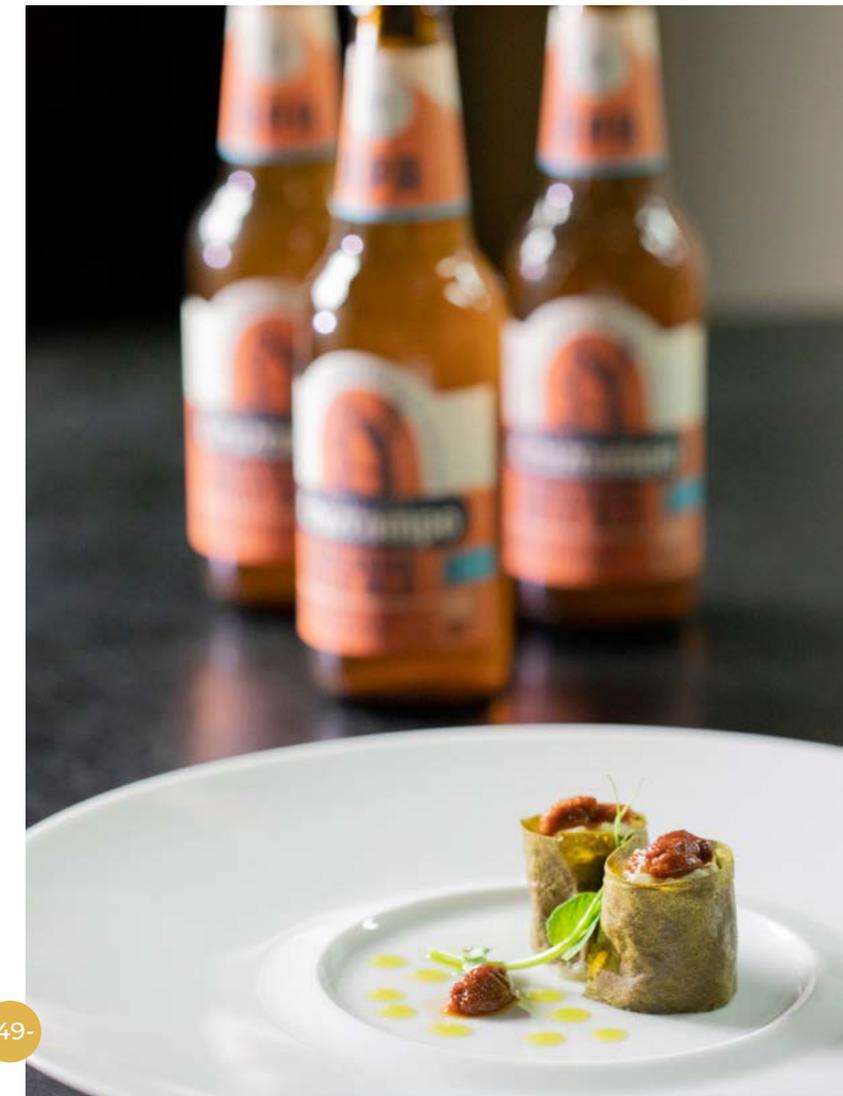
Elaboración de la patata

Pelar, lavar y trocear las patatas. Se ponen a cocer durante 20 minutos las patatas con 15 gramos de sal. Una vez escurridas, enfriar, machacar la patata y mezclar con la mahonesa.



> EMPLATADO

Se corta la salicornia a medida de un molde cilindro, se rellenan con la patata y mahonesa y se retira el molde y colocando la salicornia alrededor. Sobre la patata se colocan las yemas de erizo encima y se dejan unos brotes para terminar el plato y acompañar con una cerveza APA Cruzcampo muy fría.



JULIO FERNÁNDEZ con INÉS ROSALES

JULIO FERNÁNDEZ

ABANTAL

SEVILLA (SEVILLA)

Comenzó su andadura de manera casual en el sector de la hostelería. Mientras estudiaba Electrónica de Comunicaciones comenzó a trabajar como camarero y ayudante de cocina, lo que le hizo darse cuenta de su verdadera pasión por la gastronomía. Tras formarse en La Escuela de Hostelería de Sevilla, Julio decidió embarcarse en un proyecto atrevido pero sensato, manteniendo una forma de trabajar con sello personal que, junto a la gran vocación que siente por su oficio y la implicación con su equipo, da como resultado una cocina innovadora y especial.

Más que una gastronomía sevillana, aboga por la cocina andaluza en su sentido más amplio, siempre utilizando los productos autóctonos y viendo reflejada la cultura mediterránea en cada plato. Ha trabajado fusionando la gastronomía y la moda con reputados diseñadores andaluces como Victorio&Lucchino y Juan Duyos.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

Abantal, la palabra que designaba al delantal en castellano antiguo, fue la elegida para nombrar un proyecto empresarial liderado por Julio Fernández hace ya más de una década. De una gran pasión, ilusión y desempeño profesional surgió una idea gastronómica centrada a nivel local y a su vez vanguardista, que gira en torno a materias primas andaluzas de máxima calidad y que suponen una importante base de la cocina tradicional de nuestra tierra, sin olvidar las últimas tendencias culinarias.

Nuestro restaurante, situado entre el casco histórico y la zona más comercial de Sevilla, es un espacio en el que



pretendemos que nuestros comensales se relajen, disfruten y puedan acceder a productos y elaboraciones que de otra forma les sería muy difícil encontrar.

Nuestra mayor satisfacción es que cada una de las personas que nos visita salga con una sonrisa. Productos tan nuestros como los vinos o los aceites y una carta que va rotando para sacar el máximo partido y ofrecer los mejores alimentos andaluces de temporada hacen que prime esa calidad favoreciendo así no sólo a nuestra reputación como restaurante, sino a la divulgación de los sabores de nuestra tierra que tan valorados son incluso fuera de nuestras fronteras.

Desde Abantal queremos transmitir nuestra pasión por la cocina andaluza, por la contribución a la evolución y difusión de un oficio que amamos y por la fusión de arte y cultura con los valores de Andalucía no solo en nuestro espacio, sino también a través de eventos, colaboraciones en diferentes medios de comunicación y redes sociales.

abantal
restaurante



Andalucía cocina
con ESTRELLA



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Las Tortas de Aceite de Oliva Virgen Extra, de Inés Rosales, son conocidas como las Legítimas y Acreditadas Tortas. Fue en 1910 cuando Inés Rosales Cabello rescató del viejo recetario familiar la receta de la Torta de Aceite, cuyos orígenes se remontan a la cultura andalusí. Cada día llevaba las tortas en canastos de mimbre desde su Castilleja de la Cuesta natal a Sevilla, ayudada por familiares y vecinas. Fue así como las tortas comenzaron a acompañar al viajero, endulzando su camino y permitiendo que en poco tiempo fuesen apreciadas en toda España.

Desde entonces continúan elaborándose según el método tradicional habiendo sido reconocidas con la mención “Especialidad Tradicional Garantizada” por la UE. Producto emblemático de Sevilla cuya formulación responde al mestizaje de las tres culturas que conforman la identidad de esta tierra. Aceite de oliva virgen extra, semillas de anís, sésamo... Solo ingredientes seleccionados propios de la Dieta Mediterránea para una alimentación equilibrada y saludable.

Desde 1910, las Tortas de Inés Rosales se presentan individualmente envueltas en papel parafinado para su mejor conservación y consumo siendo hoy parte esencial de la “Experiencia Inés Rosales”.

TORTA DE INÉS ROSALES CON CHOCOLATE Y CURRY

JULIO FERNÁNDEZ
ABANTAL

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate al vapor

- 4 huevos
- 300g de azúcar
- 300g de mantequilla
- 200g de cobertura 70% cacao
- 100g de harina

Espuma de avellana

- 1176g de nata 35% MG
- 500ml de leche entera
- 130g de azúcar
- 450ml de Frangelico

Merengue seco de chocolate

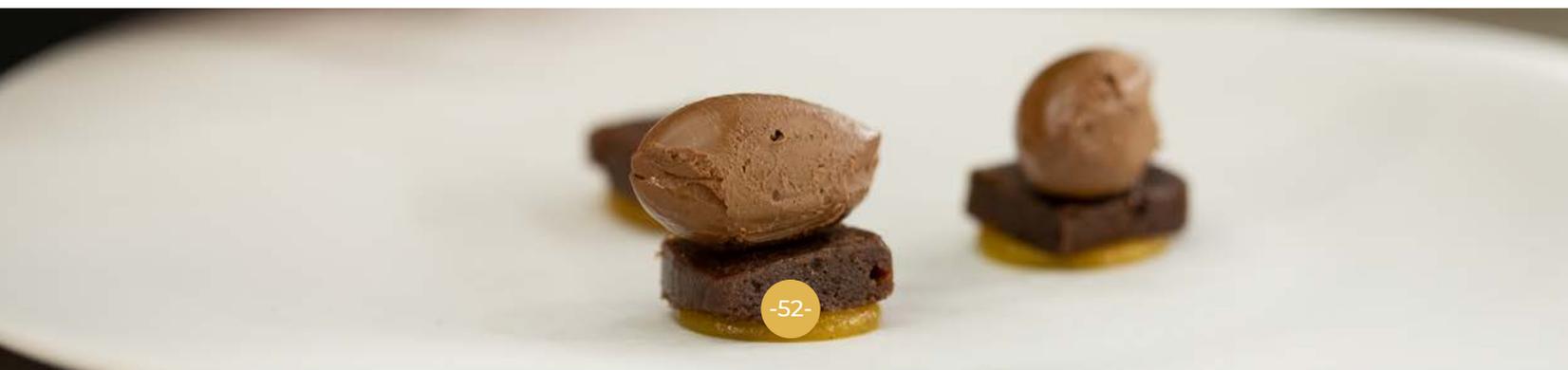
- 3 uds de clara de huevo
- 80g de azúcar glasé
- 15g de azúcar en polvo

Ganache de chocolate y curry

- 240g de cobertura 70% cacao
- 400g de nata 35% MG
- 2 uds de gelatina
- 100g de mantequilla
- 30g de miel
- 8g de curry

Crema de calabaza y vainilla

- 120g de mantequilla
- 1000g de calabaza
- 2 uds de vainilla
- 200ml de ron moreno
- 200ml de agua
- 500g de azúcar



ELABORACIÓN

Bizcocho de chocolate al vapor

Montar los huevos con el azúcar. Calentar la mantequilla y el chocolate, emulsionar. Añadir la harina tamizada a la mantequi-choco, mezclar con movimientos envolventes. Incorporar el huevo-azúcar en 3 veces. Enmoldar en flanera encamisada por film. Filmar para que no entre humedad. Cocinar 100° 40 minutos vapor 100%. Quitar film y enfriar.

Ganache de chocolate y curry

Mezclar todos los ingredientes en un bol filmado y calentar de 30"» en 30"» y remover. Añadir por último el curry.

Espuma de avellanas

Mezclar todo y cargar el sifón.

Merengue seco

Montar las claras en la *kitchen*, incorporar el azúcar poco a poco con la varilla en funcionamiento. Por último, añadir el cacao y mezclar con la lengua con movimientos envolventes.

Crema de calabaza y vainilla

Cocinar la calabaza en la mantequilla, añadir el resto de ingredientes. Triturar.

Ver vídeo receta >



KISKO GARCÍA

CHOCO
CÓRDOBA (CÓRDOBA)

Kisko García, cordobés, representa la nueva y ya sólida hornada de jóvenes chefs andaluces que están impregnando de imaginación el milenario recetario de su tierra.

Su estilo, de fuerte personalidad e intención reflexiva, parte de los productos y las tradiciones culinarias cordobesas y andaluzas en general, a partir de lo cual surge la transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados.

Nacido en 1978, Kisko realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo Gran Capitán, en Córdoba. Ávido de conocimientos, se lanzó a trabajar en varios de los mejores restaurantes de la geografía española, entre otros en Café de París (Málaga), Tragabuches (Ronda), Celler de Can Roca (Girona), Casa Marcial (Arriondas) o La Broche (Madrid).

Tras estas densas experiencias, regresó a su ciudad natal para hacerse cargo del restaurante familiar, Choco, desde donde ha lanzado su personal propuesta culinaria.



➤ CONOCE EL RESTAURANTE



La nueva apuesta de Choco busca contar una historia sobre Andalucía. Kisko García nos adentra en una travesía sensorial por el sur, extrae los sabores de cada región y los integra en un menú mediante los cuatro pilares fundamentales del restaurante: arraigo, alma, ingenio y esencia.

Detrás de lo primoroso y la excepcionalidad subyace siempre la misma duda: ¿Cuál es el secreto de la eterna belleza? Andalucía guarda ese enigma. No conocemos por qué atesora tanta gracia, pero sí sabemos cómo generarla. La nueva ambición de Choco sucumbre ante el misterio andaluz para deshilvanar sus raíces y cocinar su alma.

Kisko García emprende un viaje por la diversidad de parajes gastronómicos que ofrece el sur con el fin de retratar la excelsa cultura de su tierra. Su búsqueda no ha



sido solo culinaria, sino íntima y espiritual, hasta hallar los elementos extraordinarios que engendran el placer: arraigo familiar, alma artística, ingenio innovador y la esencia eminentemente natural de nuestro entorno. Cuatro puntos cardinales que se armonizan en el nuevo menú de Choco para reflejar una completa perspectiva sobre Andalucía, combinando el arraigo de la tradición con la búsqueda de nuevos horizontes, y explorando los recovecos del arte hasta encontrar la esencia de este lugar, esa sutileza con que la vida se cobija en el murmullo de una fuentejilla o al solaz de un patio.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Cerveza ale de trigo de estilo alemán, de bajo amargor, con una elevada presencia de aromas frutales y a clavo proporcionados por la levadura.



HUEVA ALIÑÁ Y CRUZCAMPO TRIGO

KISKO GARCÍA
CHOCO

INGREDIENTES

Huevas

- 280g de huevo cocida
- 120g de nata de oveja
- 100g de leche
- 3 yemas
- C.s. salsa de pescado

Regañá

- 300g de harina
- 190g de agua
- 10g de sal
- 15g de levadura fresca

Velo de huevo

- 100g de aliño de huevo
- Gelificante vegetal



ELABORACIÓN

Masa de mochi

Se unen todos sus ingredientes en crudo, y se ponen sobre una bandeja, cocinando a vapor durante 5 minutos. Posteriormente, con mucho cuidado, se deja que se enfríe y se estira la masa hasta conseguir tiras finas de unos 2 cm de ancho y 12 cm de largo.

Mahonesa de manzanilla y miso

Se pone a reducir la manzanilla a la mitad y se añade, en caliente, la pasta de miso. Una vez frío y bien mezclado le añadiremos la mahonesa.

Ver vídeo receta >



MARCOS NIETO Y JUAN LUIS FERNÁNDEZ

CAÑABOTA SEVILLA (SEVILLA)

Marcos Nieto, argentino de 33 años, aterrizó con 20 años en Barcelona, donde se afincó hasta el 2012. Tras estudiar en el Instituto Gastronómico Argentino, decidió venir a España para continuar su formación junto a grandes cocineros. En el 2003 comenzó a trabajar en el Restaurante Miramar bajo la tutela de Paco Pérez. En el año 2005 comenzó a trabajar en el Restaurante Moo de la ciudad condal, apadrinado por los Hermanos Roca, siendo durante los últimos años la mano derecha y segundo de cocina de Felip Llufrí. Allí desarrolló su cocina hasta que decidió trasladarse al sur. Desde entonces su carrera profesional está unida a la de Juanlu Fdez. En el año 2011 comienza a trabajar en Binomio y actualmente es jefe de cocina de Restaurante Cañabota.

Juanlu Fernández es co-propietario y jefe de sala de Cañabota. De familia de pescaderos de toda la vida,

empezó a estudiar filosofía, pero pronto se dio cuenta de que con lo que realmente soñaba era con dedicarse a la hostelería. Alcanzó la madurez profesional durante los cinco años que regentó su propio restaurante, Binomio, el cuál le permitió crecer personal y profesionalmente. Allí formó un fantástico equipo de trabajo que le acompaña hoy día. Tras un breve paso por La Pepona, donde diseñó el modelo de negocio y lo gestionó durante tres años, decidió abrir de nuevo proyecto propio. Es ahí donde nace Cañabota. No ha estudiado en ninguna escuela, es autodidacta y su formación proviene de los diecisiete años dedicados a esta profesión. Se ve que disfruta con su trabajo, marca la personalidad del local y diseña, con su equipo las cartas del restaurante. Además, no se corta un pelo a la hora de ponerse la chaquetilla blanca y meterse en la cocina.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE



Cañabota nace de la unión de dos sectores en los que los socios creadores se encuentran como pez en el agua, la gastronomía y el pescado.

Por tradición familiar, debido a que la vida de uno de sus socios, Juan Luis Fernández, proviene de cinco generaciones de pescaderos sevillanos, siempre ha estado unida a este mundo, y por decisión propia, lleva catorce años dedicado a la gastronomía. Ahora ha decidido unir ambas, en lo que se atrevería a decir, es uno de los proyectos más atractivos de la ciudad en cuanto a calidad gastronómica se refiere.

A Eduardo Guardiola y a Juan Luis Fernández les une una buena amistad desde hace años, y tenían claro que eran las personas correctas para unirse en esta aventura. La larga trayectoria de Eduardo y amplio conocimiento de las lonjas gaditanas, permiten a Juanlu tener un mostrador único de pescados y mariscos. Perico y Jaime, hermanos de Edu, son los otros dos socios que forman parte de Cañabota. Aunque desde un segundo plano, puesto que han depositado en Juanlu y en Edu su confianza para dirigir el negocio, su colaboración es fundamental para el correcto funcionamiento del mismo.

Cañabota se diferencia del resto no sólo en la calidad, sino en la variedad de especies y cortes. Aquí se pueden encontrar además de los clásicos pargos, corvinas y salmonetes... pámpanos, dentones, berrugatos, sargos breados.... Todos se sirven por piezas enteras o racionadas.

Les gusta ofrecer cachetes, parpatanas, morrillos... diferentes cortes y diferentes formas de cocinar un mismo producto.

Maduran los pescados y cuentan la verdad sobre ellos. Hacen una cocina honesta y sin estridencias. Marcos Nieto (jefe de cocina) y Juanlu, coinciden en que Sevilla necesita recuperar una cocina en la que el buen producto sea el protagonista. Mención especial merece su equipo de trabajo. Llevan mucho tiempo juntos y son la parte más importante del negocio. Todos y cada uno de ellos derrochan pasión y responsabilidad a partes iguales.



➤ 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.



TATÍN DE CABALLA CON MAYONESESA DE SRIRACHA DE YBARRA

MARCOS NIETO Y JUAN LUIS FERNÁNDEZ

CAÑABOTA

INGREDIENTES

- 1 caballa
- 2 hojas de alga kombu
- 100g de azúcar
- 200g de Manzanilla de Sanlúcar
- 500g de cebolla
- 1 masa de hojaldre
- Salsa de anguila
- Cebollino
- Dextrosa
- Mayonesa de Sriracha de Ybarra



ELABORACIÓN

Caballa

Fileteamos la caballa y la desespinaamos. Hidratamos el alga kombu, la secamos y envolvemos el pescado. Lo dejamos durante 12h en la nevera.

Cebolla

Cortamos la cebolla en juliana y la pochamos en un poco de aceite. Cuando haya cogido color, le añadimos el azúcar y la manzanilla. Cuando comience a caramelizar, la apartamos del fuego. Reservamos.

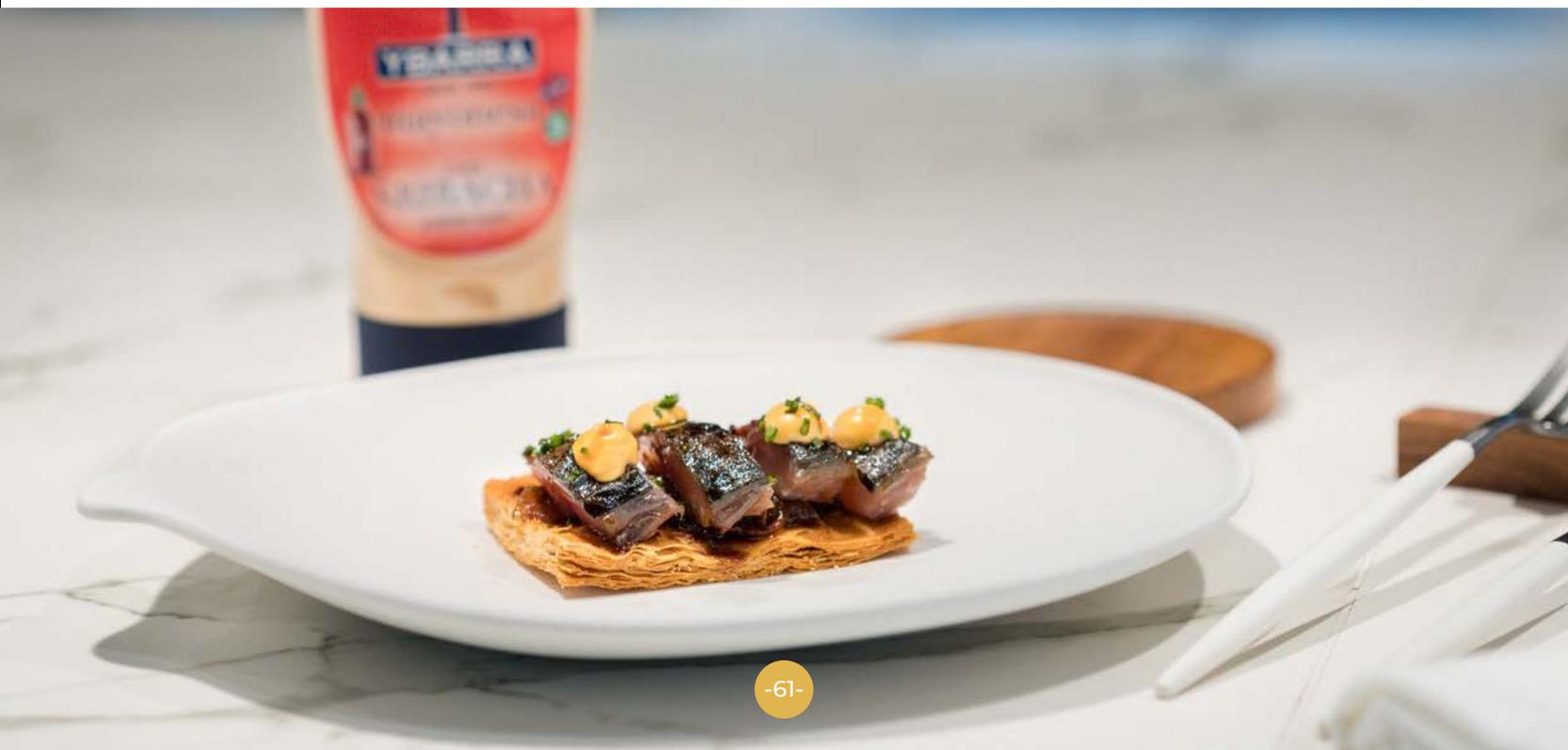
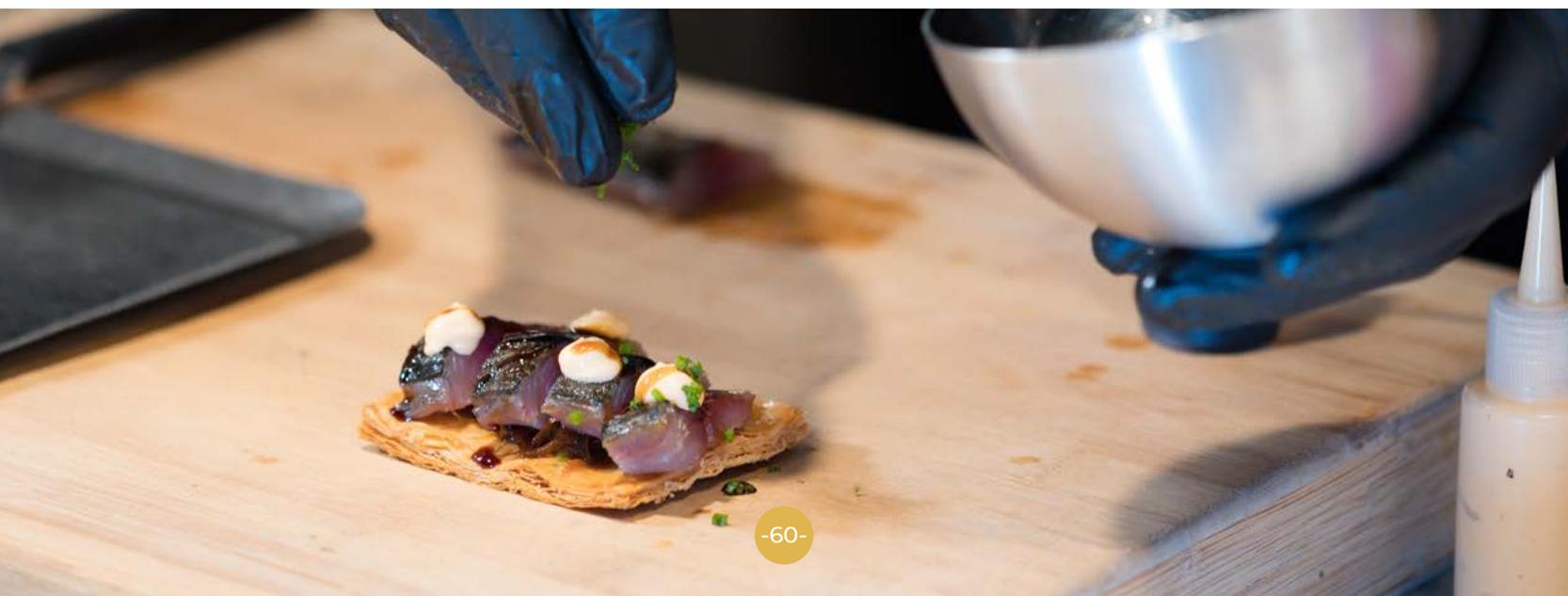
Hojaldre

Racionamos el hojaldre en rectángulos de 5x3. Cocemos los hojaldres en el horno (tapados con un bandeja) a 160° durante 40 minutos. Cuando termine, espolvoreamos con dextrosa, para dar brillo sin endulzar, y cocemos (sin tapar) 4´ más. Reservamos.

EMPLATADO

Con la ayuda de un soplete de cocina, sopleteamos la piel de la caballa y cortamos cada lomo en 8 trozos. Cubrimos el hojaldre con la cebolla caramelizada. Colocamos 4 trozos de caballa en cada tatín y terminamos con unos puntos de mayonesa Ybarra de Sriracha, salsa de anguila y cebollino fresco picado.

Ver vídeo receta >



MIRIAM RODRÍGUEZ

VENTA LA DUQUESA MEDINA SIDONIA (CÁDIZ)

La cocina de Miriam se basa en contrastes, pero a su vez rescata los sabores tradicionales de la cocina gaditana. Criada entre fogones, gran parte de su formación transcurre en la prestigiosa escuela de cocina Hofmann, en Barcelona. Posteriormente prosigue su carrera en Casa José, en Aranjuez, con Fernando del Cerro y en el célebre El Celler de Can Roca, recientemente galardonado como mejor restaurante del mundo.

Esta cocinera de profundas raíces culinarias, es una de las figuras más importantes del panorama gastronómico gaditano. Su concepto gastronómico se fundamenta en la tradición gaditana para proyectarse, a través de una sensibilidad muy lúdica y unas técnicas de última generación, hacia las vanguardias contemporáneas.

Su mayor virtud es la de experimentar con las técnicas más modernas y arriesgadas para, respetando el sabor tradicional del producto, ofrecer al comensal gustos y texturas verdaderamente únicos. Sus conocimientos sobre técnicas de cocción, tratamiento de hortalizas o presentación y montaje hacen que cada plato sea un auténtico espectáculo.

En definitiva nos encontramos ante una brillantez culinaria que sabe aunar lo tradicional con la vanguardia más desconcertante, en contra de lo establecido.



➤ CONOCE EL RESTAURANTE

VENTA LA DUQUESA



Venta La Duquesa es ante todo un lugar de encuentros imprevisibles, donde convergen las condiciones óptimas para disfrutar de los atractivos que ofrecen las relaciones entre un entorno único y su gastronomía.

Venta la Duquesa ubicada en Medina Sidonia, es un negocio familiar que aúna 2 generaciones, permitiendo la perfecta fusión entre la cocina tradicional, propia de la zona, con toques de vanguardia representativa de la nueva cocina.

La Duquesa no se puede entender sin todo aquello que la rodea y le da sentido. Trabajando con los mejores productos de la zona, entre los que destacan las carnes de caza, tanto mayor como menor, la afamada ternera Retinta, y verduras y hortalizas recién cosechadas de la huerta del restaurante.

Cuenta con espacios estupendos y salones con amplia capacidad y terrazas al aire libre con encanto para celebrar cualquier tipo de eventos con amigos, familiares o compañeros de trabajo.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Carne 100% natural seleccionada de las piezas más nobles del pavo. Con todo el sabor y nada de añadidos. Sin duda, uno de sus productos top es el filete de pavo. Sano, natural y perfecto para toda la familia.



PECHUGA PAVO TURKEY LOVERS RELLENA DE UNA DUXELLES DE BOLETUS

MIRIAM RODRÍGUEZ
VENTA LA DUQUESA

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pavo Turkey Lovers
- Sal
- Pimienta negra
- 300 gr de cebolla
- 200gr de boletus en dados
- 50ml de amontillado
- Caldo de boletus
- Ingredientes para la duxelles:
 - 1 cebolla
 - 300gr boletus en dados
 - Sal y pimienta
 - Aceite

ELABORACIÓN

Primero tenemos que preparar la duxelles que para ello tenemos que cortar la cebolla en tamaño pequeño para luego cuando nos la vayamos a comer sea apetecible en boca, una vez que la tenemos cortada en una sartén ponemos aceite, la cebolla y rehogamos, una vez bien rehogadas les añadimos el boletus en dados, dejamos rehogar. Y luego lo reservamos.

Por otro lado cogemos las pechugas y las abrimos en forma de libro, le añadimos en el centro 2 c.s de la duxelles que previamente hemos preparado, y con mucho cuidado vamos enrollando. Una vez enrollado con la ayuda de hilo de brindar le vamos dando forma con idea de que cuando lo vayamos a marcar en el aceite no se nos abra.

Luego una vez bridados los salpimentamos y lo marcamos en una olla con aceite, para que cuando lo vayamos a guisar no se nos abra y lo apartamos, en ese mismo aceite rehogamos la cebolla y los boletus, luego añadir la pechuga el vino y el caldo de boletus, dejar cocer y cuando esté tierno lo dejamos reposar.

Por último cogeremos la pechuga y cortaremos medallones y salseamos con la salsa. Y refrescaremos con unos micro mezclen.



NACHO DARGALLO

EL GALLINERO DE SANDRA

SEVILLA (SEVILLA)

Barcelonés afincado en Sevilla y gran amante de la gastronomía.

Estudió en la Escuela de Restauración de Barcelona, posteriormente pasó por diferentes cocinas aprendiendo el oficio, Can Gaig, La Estrella de Plata, en el programa de la televisión Vamos a cocinar con José Andrés, Hacienda Benazuza. Es entonces cuando conoce Sevilla y a Sandra Rodríguez, con quien emprende el proyecto del Gallinero de Sandra. Posteriormente abren también The corner House Hotel en la Alameda de Hércules donde también tienen un bar / restaurante llamado El Disparte.

Actualmente, Nacho forma parte del Club Foodies de Sevilla, el cual según su manifiesto se define como: «Personas que disfrutamos con todo lo que tenga que ver con la gastronomía. No ponemos límites ni fronteras, porque el disfrute es universal, por eso viajamos con los ojos muy abiertos y el paladar preparado para abrirnos a nuevos sabores y culturas».

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

En pleno centro de la ciudad, entre las calles Trajano y Amor de Dios, que unen la Campana con la Alameda, se esconde en un pasaje, El Gallinero de Sandra. Desde el año 2004 acumulando experiencias gastronómicas a las espaldas del chef Nacho Dargallo y su compañera Sandra Rodríguez.



cuidado y por qué no decirlo, familiar. El protagonismo reside en los productos de nuestra tierra, las carnes y los pescados de la costa atlántica andaluza.

Se trata de un restaurante acogedor, lleno de encanto y con personalidad propia. Se ha consolidado, tras más de una década de trayectoria, como uno de los establecimientos de referencia y más recomendados entre la gran oferta gastronómica sevillana.

Una mimada cocina mediterránea, sabrosa y sencilla, con producto de alta calidad y toques de creatividad y originalidad en la creación y selección de sus platos. Un servicio cordial, ameno en el trato, en un ambiente muy



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Los Picos Funcionales de Panadería Artesana Obando es un alimento funcional que se define como aquel que, además de tener su propia función energética aportando hidratos o proteínas, tiene una labor funcional proporcionando múltiples beneficios a nuestra salud, nuestro cuerpo y nuestra mente.

Estos picos funcionales están compuestos por ingredientes como el jengibre, que presenta beneficios para el sistema circulatorio, nervioso e inmunológico; el brócoli, un gran antioxidante con grandes propiedades sobre el sistema cardiovascular y la cúrcuma, favorable para el sistema digestivo y renal, además de las conocidas cualidades del Aceite de Oliva Virgen Extra.

Por eso, gracias a estos ingredientes funcionales, además de ser un complemento perfecto en todo tipo de comidas, aportando un excelente sabor, dotando de capacidad funcional y múltiples beneficios nuestros platos.



ARROZ CREMOSO DE CALABAZA CON MAGRET DE PATO Y FOIE Y PICOS FUNCIONALES PANADERÍA OBANDO

NACHO DARGALLO
EL GALLINERO DE SANDRA

INGREDIENTES

- Calabaza
- Cacahuete
- Puerro
- Jengibre
- Cúrcuma
- Comino
- Arroz "carnarolli"
- Magret de pato
- Foie extra papel
- Brócoli
- Parmesano rallado
- Mantequilla de trufa
- Pipas de calabaza
- Aceite de oliva 0,4

Caldo de ave tostado

- Carcasas de pollo
- Alitas de pollo
- Una gallina pesada limpia
- Carcasas de pichón
- Verduras (cebolla, puerro, zanahoria)

Ver vídeo receta >



> ELABORACIÓN

Calabaza asada

Troceamos la calabaza, la despepitamos y la cortamos en rodajas de unos 8cm de anchura. Las envolvemos en papel de aluminio y las horneamos durante unos 40 min a 180°C. Retiramos del horno, dejamos enfriar y posteriormente con una cuchara retiramos la pulpa de la piel. Texturizamos en la batidora y rectificamos de sal.



Caldo de ave tostado

Ponemos las carcasas, alitas y gallina pesada en bandejas de horno y procedemos a tostarlo durante unos 40 minutos a 180°C, hasta que obtengan un color dorado.

Por otro lado, cortamos las verduras y las braseamos en una olla a fuego fuerte, para posteriormente introducir en esa misma olla las carcasas y alitas ya horneadas. Mojamos con agua y llevamos a ebullición. Una vez hierve se baja el fuego al mínimo y se deja cocinar todo el conjunto durante 4 ó 5 horas. Colamos y reservamos.

Cocción del brócoli

Cortamos unos brotes de brócoli pequeños y pasamos a cocerlos durante 1 minuto de tal manera que queden bien al dente. Reservamos.

Elaboración del magret de pato y foie

Cogemos la pechuga de pato y le hacemos una incisión en forma de cruz en la piel. Cortamos un dedo de unos 30 g, lo salpimentamos y lo pasamos a cocinar en una sartén por el lado de la piel a fuego suave retirando de manera repetida el exceso de grasa de la cocción para posteriormente darle la vuelta y dejarla poco hecha. Reservamos. En otra sartén, salpimentamos una lasca de foie de unos 30 g y procedemos a cocinarla. Reservamos.

Sofrito y cocción del arroz

Picamos finamente la calabaza, la parte blanca del puerro, y comenzamos a hacer el sofrito. Una vez que está a media cocción, rallamos un poco de jengibre e incorporamos una cucharada pequeña de cúrcuma y media de comino.

Incorporamos el arroz, nacaramos durante un par de minutos y pasamos a mojar lentamente con nuestro caldo tostado de ave hasta que lo absorba totalmente, siempre removiendo buscando que el arroz suelte su almidón. Una vez absorbe todo el líquido, el grano estará al dente y a punto, y pasamos a mantecarlo. Introducimos una cucharada del puré de calabaza para potenciar su sabor, un puñadito de parmesano rallado y un par de dados de mantequilla de trufa bien fría. Movemos enérgicamente montando todo el conjunto buscando una textura cremosa y suntuosa en boca.

> EMPLATADO

Ponemos en un plato hondo la base del arroz, cortamos finamente el magret de pato, y lo colocamos encima de la base de arroz. Cogemos el foie y lo colocamos también sobre las láminas de magret. Colocamos los brotes de brócoli y terminamos colocando unas pipas de calabaza fritas y saladas.

PEDRO SÁNCHEZ con COOSUR

PEDRO SÁNCHEZ

BAGÁ
JAÉN (JAÉN)

Pedro Sánchez Jaén comenzaba, el pasado 15 de septiembre, su andadura en solitario tras dieciséis años al mando de los fogones en Restaurante Casa Antonio, habiendo pasado anteriormente por afamadas cocinas como las del Relais Chateau Chateau de Bagnols (Francia), Martín Berasategui (Lasarte) o Tragabuches de Dani García (Ronda).

Pedro ama su tierra por encima de todo y siempre quiso situar a Jaén y a su cocina en el mapa gastronómico nacional, algo que ha conseguido con esfuerzo y cariño. Hoy en su nuevo y arriesgado proyecto sigue trabajando arduamente para mostrar todo lo que un cocinero es capaz de dar cuando trabaja en el espacio que siempre soñó.

La cocina de Pedro es sencilla pero intensa en sabores y texturas llevando por estandarte platos tan personales como las quisquillas de Motril con escabeche de perdiz, los riñones de choto con caviar, el tartar de vaca con anguila ahumada o las natillas de coco, miel y trufa.

Bagá es hoy el sueño de un cocinero humilde hecho realidad.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

Bagá es un restaurante único, el restaurante con estrella Michelin más pequeño de Europa. Situado en pleno centro de la capital jiennense, apenas cuenta con 45m² de espacio donde se comprende sala, cocina y aseos.

Un lugar concebido, sin apenas quererlo, para que el comensal se sienta como en casa ya que todo está a la vista del cliente. En Bagá solo disponen de 3 mesas y una



barra para cuatro comensales desde la cual se puede ver trabajando a todo el equipo a un ritmo frenético.

En casa solamente se sirven 24 menús degustación al día (almuerzo y cena) haciendo así la experiencia mucho más exclusiva y personalizada.

Bagá fue y sigue siendo la apuesta de Pedro Sánchez Jaén, un chef amante de su tierra y con ganas de darle a su provincia la visibilidad que venía mereciendo desde hace tiempo, por eso se quedó y se rodeó de un equipo comprometido capaz de afrontar los límites del espacio y de la cocina esencial que Pedro lleva a cabo en cada servicio.

Bagá es hoy una realidad constatada donde ser sencillo es lo más complejo, Bagá es una aventura, un sueño, una locura, una apuesta arriesgada que solo nos está dando alegrías.

➤ CONOCE EL PRODUCTO

El cultivo de la aceituna picual se extiende prácticamente por toda España, aunque principalmente se encuentra en Andalucía, fundamentalmente en Jaén. De hecho, esta es la variedad de aceite de oliva más popular en todo el mundo.

El nombre del aceite de oliva picual, se debe a que su fruto acaba en pico. Se percibe con trazas de intensa hierba fresca con matices leves de frutado y un amargor de gran persistencia. El aceite de oliva resultante de esta variedad de aceituna tiene una gran personalidad, por lo que se usa mucho en crudo, tanto para tostadas como para ensaladas, carpaccios o tartar además, también va muy bien para potajes o guisos de carne. El sabor de este aceite de oliva se aprecia especialmente en el sur, la principal zona productora en todo el mundo.

Sin duda, el aceite picual es uno de los aceites de oliva virgen extra por excelencia.



ACEITE DE OLIVA, NARANJA Y CHOCOLATE

PEDRO SÁNCHEZ
BAGÁ



-72-

INGREDIENTES

Crema de naranja amarga

- 300g de zumo de naranja amarga
- 250g de azúcar blanco
- 8 huevos
- 350g de mantequilla
- 2 hojas de gelatina
- Ralladura de piel de naranja

Esponja de cacao

- 5 huevos
- 250g de aceite de oliva
- 250g de azúcar
- 75g de leche
- 300g de harina de pastelería
- 12g de levadura química
- 30g de cacao

Helado de aceite de oliva virgen extra

- 575g de leche
- 125g de aceite de oliva virgen extra
- 200g de miel
- 100g de yemas

Ver vídeo receta >



> ELABORACIÓN

Crema de naranja amarga

En un cazo ponemos a fuego medio sin parar de remover los huevos, el zumo y el azúcar, hasta que espese.

Una vez espesada iremos añadiendo la mantequilla poco a poco, mientras se disuelve, agregamos la gelatina previamente hidratada. Colaremos por un chino, añadimos la ralladura. Enfriamos. Una vez frío le damos varilla e introducimos en mangas pasteleras.

Esponja de cacao

Mezclar todos los ingredientes. Disponer la masa en un bandeja con papel sulfurizado, espolvorear con azúcar panela encima. Cocer a 180° durante 15 minutos.

Una vez horneado y reposado lo introduciremos en el horno a 100° (con cuidado que no se queme) para que se siga secando y conseguir que al triturarlo tenga textura de tierra. Lo pondremos en un tupper y al congelador.

Helado AOVE

Se bate las yemas de huevo con el azúcar, se añade un poco de la leche y se mezcla. Poner al fuego el resto de la leche y la nata, cuando comience a hervir

se retira del fuego. Posteriormente, se añade la mezcla de leche y nata sobre las yemas batidas previamente mezclando con barillas. Se pone en un cazo al fuego y sin dejar de remover hasta ver que el líquido va espesando sin que llegue a hervir. Una vez que ha espesado apartar del fuego, y la mezcla se atempera, se incorpora el AOVE y se vuelve a mezclar con suavidad. Dejar enfriar por completo a temperatura ambiente y meter al frigorífico para bajar más aun la temperatura. Sacar y poner en heladera para terminar la elaboración; si no se tiene heladera otra opción es poner en congelador e ir removiendo cada 30 minutos para que no cristalice.

> EMPLATADO

Se poner una base (generosa) con la crema de naranja amarga. Posteriormente, se espolvorea el bizcocho de chocolate que se ha triturado previamente. Con una cuchara sacamos una bola de helado y la disponemos sobre la tierra de chocolate y para terminar, un chorrito de AOVE Picual al gusto sobre el postre

NOTA: Si os gusta el sabor más intenso de la naranja amarga, añadir una rodajita de esta fruta deshidratada.



-73-

TORRES Y GARCÍA con ARROZÚA

RICARDO FERNÁNDEZ

TORRES Y GARCÍA

SEVILLA (SEVILLA)

Rodrigo Fernández Alcalde empezó su carrera dentro de la cocina en 2008, estudiando cocina en la Escuela Camino de Santiago (La Rioja). Más tarde continuó su formación en San Sebastián, en la Escuela de Cocina Luís Irizar, y en Segovia, en Casa Duque, en un curso de Maestro Asador.

A nivel profesional, empezó como ayudante de cocina en El Portal de Echaurren (1 Estrella Michelin), pasando luego por distintos restaurantes de San Sebastián. Su carrera siguió formándose entre cocinero y jefe de partida, por varios restaurantes de Madrid, Londres y Cuenca. En 2017, pasa por Casa Solla (1 Estrella Michelin) y Celler de Can Roca (3 Estrellas Michelin). Al año siguiente llega a Mallorca, como segundo de cocina, en Zaranda (2 Estrellas Michelin). Hoy, podemos disfrutar su cocina en Sevilla, donde es Jefe de Cocina en Torres & García.



-74-



➤ CONOCE EL RESTAURANTE

TORRES Y GARCÍA



Es un local espectacular dentro del barrio del Arenal, cerca de la Maestranza. En sus varios ambientes decorados al estilo industrial-colonial se puede disfrutar de la “nueva cocina rústica”. Siempre fresca y sencilla cuenta con un horno de leña a la vista. Es ideal para tardes de postres, cócteles y sobremesas.



-75-

Ayudancia cocina
con ESTRELLA



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Isla Mayor es un municipio de importante tradición arroceras que se sitúa en la Marismas del Bajo Guadalquivir, ocupando parcialmente el Parque Natural del Entorno de Doñana.

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 el 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.

Por su parte, la variedad “marisma” destaca por el gran tamaño de su grano redondo y por demostrar una muy buena calidad culinaria siendo un arroz especial para paellas.

ARROZ DOÑA ANA BRUT CON CABALLA Y NÍSCALOS

RODRIGO FERNÁNDEZ
TORRES Y GARCÍA

INGREDIENTES

Base del arroz

- 200g de cebolla
- 200g de pimiento verde
- 100g de tomate rallado
- 10g de concentrado de tomate
- 50ml de fino
- 200g de niscalos limpios

Majado de arroz

- 2g de azafrán tostado
- 10g de ajo confitado
- 1g de guindilla seca tostada
- 2g de hinojo fresco
- 50g de hígado de pescado
- 1g de anís estrellado
- 10g de aceite de oliva virgen extra

Caballa en semisalazón

- 2 caballas de 300g cada una
- 200g de sal gruesa
- 20g de azúcar en grano
- 2g de pimienta negra

Caldo de pollo y caballa

- 2l de caldo de pollo
- Espinas y cabezas de caballa

Otros ingredientes

- 300g de arroz
- Brotes de hinojo
- Brotes de guisantes



ELABORACIÓN

Caballa en semisalazón

Limpiamos las caballas, reservando las cabezas y las espinas. Retiramos la parte central y las dejamos durante 12 minutos en la mezcla del resto de ingredientes. Lavamos con agua fría y retiramos la película de la piel. Reservamos.

Base de arroz

En aceite, rehogamos bien la cebolla picada y el pimiento verde. Vertemos el fino y dejamos reducir casi a seco. Agregamos el tomate rallado y el concentrado de tomate, cocinando unos 5 minutos. Finalmente, echamos los niscalos en juliana ancha.

Caldo de caballa y pollo

Freímos las cabezas y las espinas de las caballas en abundante aceite. Agregamos el caldo de pollo y dejamos cocinar durante 20 minutos a fuego bajo. Apagamos el fuego y dejamos infundir durante 1 hora mas. Colamos por fino y reservamos.

Majado de arroz

En aceite muy caliente, doramos fuerte los hígados de pescado. Juntamos todo los ingredientes en el mortero y formamos una pasta. Reservamos para el final.

Arroz

En un cazo, calentamos la base del arroz y agregamos el caldo. Dejamos hervir durante 5 minutos y agregamos el arroz. Cocemos 10 minutos a fuego suave. Finalmente, echamos el majado y dejamos cocinar otros 5 minutos. Dejamos reposar. Mientras tanto, con un poco de aceite, sopleteamos la piel de la caballa y la escalopamos. Colocaremos la caballa encima, y terminaremos con los brote de guisante y de hinojo.

Ver vídeo receta >





XANTY ELÍAS

ACÁNTHUM

HUELVA (HUELVA)

Nacido en 1980, inició sus estudios de formación profesional de hostelería en Punta Umbría (Huelva, 1994/1999) y continuó en la Escuela de hostelería de Islantilla (Huelva, 1999-2001), donde realizó la especialización “Curso Superior de Cocina”, obteniendo el mejor expediente de su promoción en ambos casos. Responsable de conquistar los paladares no solo de los críticos más notorios del panorama nacional, sino también de miles de personas que, pese a la espera en las reservas, prueban y repiten la magia de su arte en los fogones de su restaurante, Acánthum, que dirige desde 2011.

Su obsesión por el producto fresco y de máxima calidad sacado de todos los rincones de la provincia que lo vio nacer, además de la manera de trabajar y liderar al equipo que compone Acánthum, lo convierten, sin duda, en el referente gastronómico de la provincia de Huelva y uno de sus mayores embajadores. Después de varios años de consolidación como chef, acudiendo como ponente e invitado a los principales congresos de nuestro país, y manteniendo la Estrella Michelin, que revalida año tras año desde 2015, Xanty Elías decide embarcarse en nuevos proyectos.

Entre ellos, el chef contempla un traslado de su restaurante a un punto clave de Huelva e involucrarse en nuevas aperturas fuera de la provincia con un concepto gastro totalmente diferente al que nos tiene acostumbrados en Acánthum. Este 2019 viene marcado por el proceso de reinención de la filosofía e imagen tanto de Acánthum como del propio Xanty, además de resultar clave para la Fundación que dirige, la cual comienza el año recibiendo importantes premios y reconocimientos a nivel mundial.

➤ CONOCE EL RESTAURANTE

Acánthum

Xanty Elías



El concepto de cocina gastronómica que se predica en Acánthum se define con el título: La aventura de cocinar libre con productos de Huelva, la despensa de Europa. Acánthum se caracteriza principalmente por llevar por bandera una cocina de vanguardia pero con sabores y olores viejos de la tierra.

Xanty parte de la base de esos productos irremplazables de la llamada despensa de Europa a los que, con un toque adecuado de ingenio e imaginación, así como de arte y buen gusto, es capaz de poner sobre un plato y conquistar a los paladares más exigentes del panorama crítico nacional e internacional. La cocina de Acánthum es una expedición por las tierras onubenses y una inmersión por las aguas del Atlántico que baña sus costas.



➤ CONOCE EL PRODUCTO

Durante el proceso de elaboración de las conservas de Caballa de Andalucía tienen 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, como son la recepción del pescado, el descabezado, eviscerado y lavado, la cocción en solución de agua con sal, mantenimiento y refrigeración. Posteriormente, se pasa al pelado y envasado a mano, se le añade el aceite de oliva virgen extra y se cierra la lata. Para finalizar, se realiza el tratamiento de autoclave, el lavado de lata y el almacenamiento y expedición.

Los filetes de caballa obtenidos de estas especies son de un color blanco grisáceo, textura compacta, aroma y sabor a pescado azul. Producto amparado por la IGP Caballa de Andalucía.

TACO DE SISHO CON FILETE DE CABALLA Y MOJAMA DE USISA

XANTY ELÍAS
ACÁNTHUM



INGREDIENTES

- 8 hojas de sisho grandes
- Tiras de mochi
- 200g de harina de arroz glutinos
- 60g de azúcar
- 150ml de agua
- 8 láminas de mojama de USISA
- 1 lima
- 8 filetes de caballa de USISA
- Mahonesa de manzanilla y miso
- 100g de mahonesa de AOVE
- 25g de manzanilla de Sanlúcar
- 2g de pasta de miso
- 8 láminas de papada ibérica de bellota
- 12 láminas de champiñón crudo
- 50g de cebolla crujiente frita

ELABORACIÓN

Masa de mochi

Se unen todos sus ingredientes en crudo, y se ponen sobre una bandeja, cocinando a vapor durante 5 minutos. Posteriormente, con mucho cuidado, se deja que se enfríe y se estira la masa hasta conseguir tiras finas de unos 2 cm de ancho y 12 cm de largo.

Mahonesa de manzanilla y miso

Se pone a reducir la manzanilla a la mitad y se añade, en caliente, la pasta de miso. Una vez frío y bien mezclado le añadiremos la mahonesa.

Ver vídeo receta >



EMPLATADO

Se coloca en la base la hoja de sisho bien lavada, encima se pone la tira de masa de mochi y se añade después la lámina de mojama. Encima, se colocan los champiñones cortados y el lomo de caballa de USISA. Para terminar con la lámina de papada ibérica curada, un poco de la mahonesa y unas gotas de lima. El final con la cebolla crujiente.

Un bocado sencillo, fácil y delicioso.



➤ NUESTROS ASOCIADOS





LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Andalucía *cocina* 
con **ESTRELLA**

www.andaluciacocina.com



Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR


gusto
del Sur


Junta de Andalucía

 FUNDACIÓN
Cruzcampo

AAGT  ACADEMIA ANDALUZA
DE GASTRONOMIA
Y TURISMO

Gourmedia®
by mediagroup.es