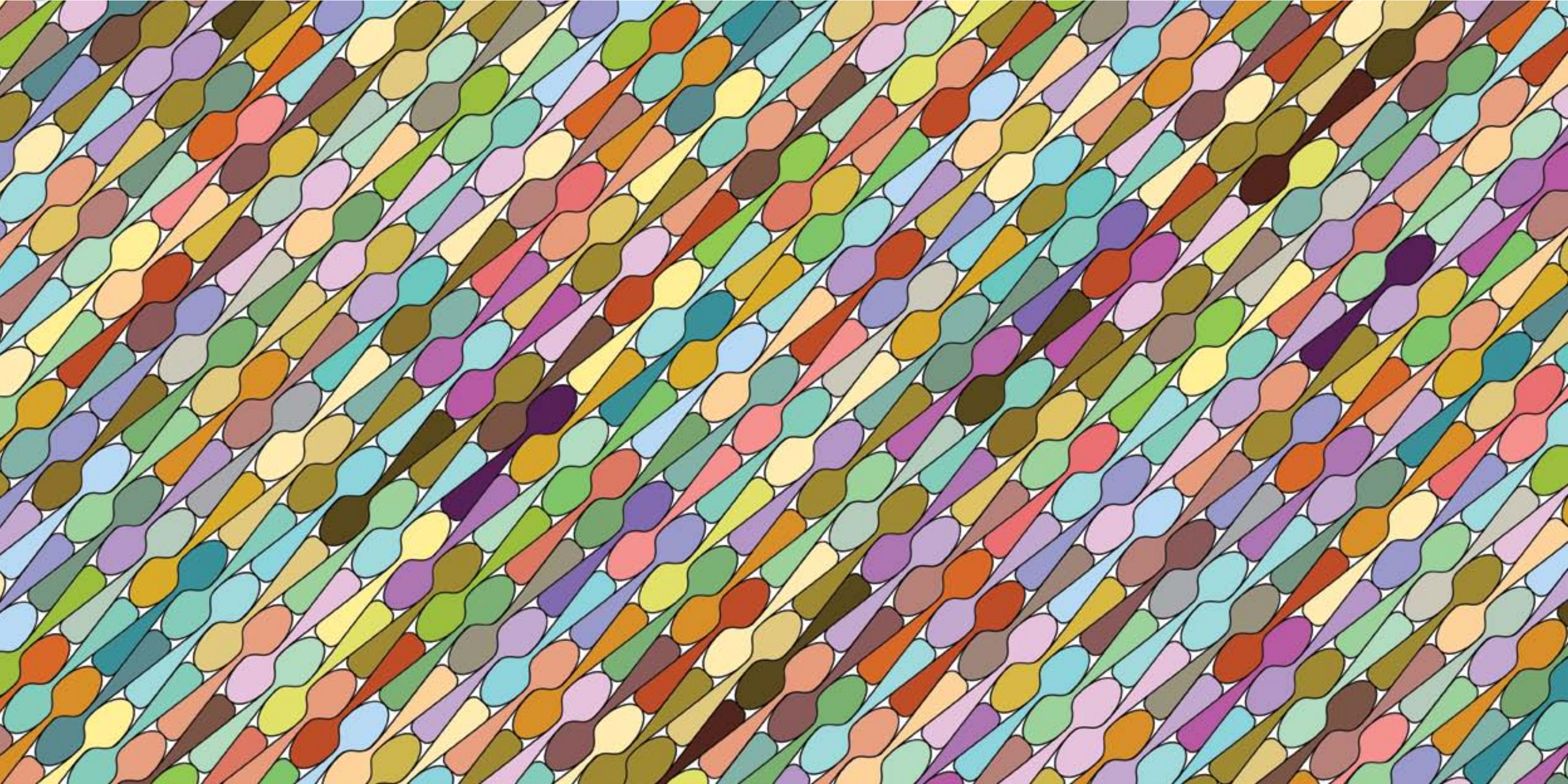


The background features a stylized illustration of kitchen utensils: a purple spoon on the left, a green spoon at the top right, and a green spoon at the bottom. A yellow vertical beam of light passes through the center. The background also includes a stylized landscape with green hills and a winding path.

Andalucía cocina

Cucharea Andalucía
maestros del sabor mediterráneo



STAFF

Editado por LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía
Consejo editorial LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

D. Álvaro Guillén Benjumea
D. Manuel Jurado Toro
D. Ángel Camacho Perea
D. Jesús Barrio Rubio
D. Víctor Vélez Sánchez
D. Antonio Izquierdo García



Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Santiago Urquijo Ruiz-Giménez
Dña. Mariella Cingolani Coronel
D. Luis Felipe Gómez Montero
D. Esteban Yáñez Mira
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Luis Felipe Gómez Montero
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero

Complejo Agroalimentario Hacienda de Quinto
C/ Viena s/n. 41089 Montequinto - Dos Hermanas (Sevilla)
Tlf: +34 954 23 48 49 -+34 954 29 63 19
Fax: +34 954 62 32 06
info@landaluz.es
www.landaluz.es
www.andalusianflavour.com
www.andaluciacocina.com
www.tapasandalucia.com

Coordinación y Producción Editorial, Elaboración de
textos y Maquetación

Globalpress
Rocío Manteca Medina
Paloma Rodríguez Rodríguez



Tlf.: 634 53 69 11
rocio@globalpress.es
www.globalpress.es
Diseño: Borja Moreno-C Halcón

Asesoría, Coordinación y Secretaría Técnica
Eva Román
C/Capitán Vigueras, 24 bajo
41004 Sevilla
+34 954 091 981
+34 954 091 920

Fotografías: Manolo Manosalbas
www.manosalbas.com

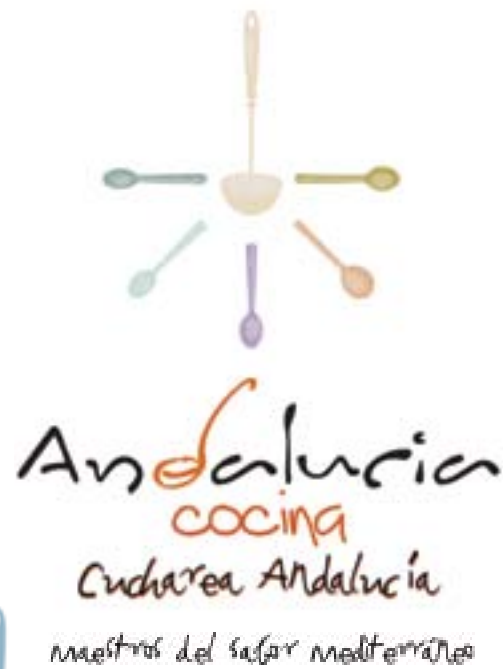
Este libro ha sido patrocinado por Fundación Caja Rural del Sur y ha contado con la participación de la Academia Andaluza de la Gastronomía y Turismo.



Queremos dar las gracias a:
Fernando Huidobro Rein.
Clara y Nicolás.

Y a todos los protagonistas, cocineros y empresas que han participado en este proyecto, por su paciencia y amabilidad.

Depósito Legal:
SE 1229-2014



ÍNDICE

10

PRÓLOGO
FERNANDO HUIDOBRO REIN

12

PRESIDENTE DE LANDALUZ,
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL
ALIMENTOS DE ANDALUCÍA
ÁLVARO GUILLÉN BENJUMEA

14

CONSEJERO Y PATRONO
DE LA FUNDACIÓN
CAJA RURAL DEL SUR
JOSÉ LUIS GARCÍA-PALACIOS ÁLVAREZ

16

LANDALUZ, ASOCIACIÓN
EMPRESARIAL ALIMENTOS
DE ANDALUCÍA

PÁG. 20

ABANTAL/HACIENDA GUZMÁN
RECETA: GAMBA BLANCA DE HUELVA CON
AJOBLANCO DE ALMENDRAS Y ACEITE
HACIENDA GUZMÁN
www.abantalrestaurante.es

PÁG. 26

**TABERNA PONCIO/LA VIEJA FÁBRICA
COCINA SELECTA**
RECETA: AJOBLANCO CON PAPADA IBÉRICA,
SARDINA AHUMADA Y CONFITURA DE CABELLO
DE ÁNGEL DE LA VIEJA FÁBRICA
www.ponciorrestaurantes.com

PÁG. 30

APONIENTE/GRUPO ESTÉVEZ
RECETA: SOPA YÓDICA
www.aponiente.com

PÁG. 36

BALTAZARES/YBARRA
RECETA: BABA GANUSH
www.baltazares.com

PÁG. 40

BESANA TAPAS/LEGUMBRES PEDRO
RECETA: CONSOMÉ GELEE DE GARBANZA
DON PEDRO AL JEREZ CON CAÑAILLAS Y
YEMITA DE CORRAL ENCURTIDAS EN SAL
www.besanatapas.com

PÁG. 46

BODEGAS CAMPOS/ UBAGO
RECETA: LANGOSTILLOS DE UBAGO EN
CONSOMÉ CÍTRICO
www.bodegascampos.com

PÁG. 50

CANTINA LA ESTACIÓN/UNIOLIVA
RECETA: GAZPACHO DE PIMIENTOS ASADOS
EN ACEITE AROMATIZADO DE GUINDILLA DE
UNIOLIVA. CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO
AROMATIZADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA DE TRUFA DE UNIOLIVA
www.cantinaaestacion.com

PÁG. 56

CASTILLERÍA/VINAGRES DE YEMA
RECETA: GAZPACHUELO DE REMOLACHA
www.restaurantecastilleria.com

PÁG. 60

CHOCO/INÉS ROSALES
RECETA: SALMOREJO DE AGUACATE Y TORTA
DE SÉSAMO Y SAL DE INÉS ROSALES
www.restaurantechoco.com

PÁG. 66

**DANI GARCÍA PUENTE ROMANO/
GONZÁLEZ BYASS**
RECETA: GAZPACHO BUEY DE MAR
www.dgarcia.es

PÁG. 70

DELFIN DELICATESSEN/USISA
RECETA: CREMA DE NARANJA CON MOJAMA DE
ATÚN Y OLIVAS NEGRAS
www.delfindelicatesen.com

PÁG. 76

SURTOPIA/BODEGAS BARBADILLO
RECETA: SOPA FRÍA DE PEPINO CON
PIPIRRANA Y MOJARRITA ESCABECHÁ
www.surtopia.es

PÁG. 80

EL CRUJIENTE/CAMPO RICO
RECETA: CREMA FRÍA DE ZANAHORIAS DE
CAMPO RICO CON SUERO DE QUESO VIEJO Y
ACEITE DE ALBAHACA

PÁG. 86

**ESCUELA DE HOSTELEÍA GAMBRINUS/
CRUZCAMPO**
RECETA: PATO AZULÓN A LA NARANJA Y
ENCURTIDO
www.escueladehosteleriagambrinus.com

PÁG. 90

**HOSPEDERÍA ARTE DE COZINA/ALSUR
VEGETALES**
RECETA: GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS VERDES
ALSUR
www.artedecozina.com

PÁG. 96

LA AZOTEA/CRUZCAMPO GRAN RESERVA
RECETA: SOPA FRÍA DE CALABAZA, GARRAPIÑADO
DE SUS PIPAS, TARTAR DE CARABINEROS Y
ESENCIA DE SU JUGO
www.laazoteasevilla.es

PÁG. 100

SANTANDER 15/GRUPO CABALLERO
RECETA: SOPEAO MARINERO DE "IDA Y
VUELTA" CON FINO LA INA
www.santander15.com

PÁG. 106

EL CAMPERO/EL REY DE OROS
RECETA: MELVA DE REY DE OROS CON AJO
BLANCO DE PIÑONES Y ACEITE AHUMADO
www.restauranteelcampero.es

PÁG. 110

ACANTHUM/ACESUR
RECETA: INFUSIÓN FRÍA DE MOLUSCOS, AGUA
DE MAR Y ACEITUNA MANZANILLA
www.acanthum.com

PÁG. 116

TRIBECA/FRAGATA SELECCIÓN
RECETA: BACALAO BORRACHO DE
SANTA OLALLA Y ENCURTIDOS
www.restaurantetribeca.com



Andalucía
cocina
Cuchareo Andalucía
maestros del sabor mediterráneo

FERNANDO HUIDOBRO REIN

OBSERVADOR GASTRONÓMICO

PRESIDENTE DE LA ACADEMIA ANDALUZA DE LA GASTRONOMÍA Y TURISMO

ENGAZPÁCHATE: BE COOL!

Si Picasso viviera hubiera pintado el gazpacho. Sí, tanto es su mérito y su atractiva singularidad, tantísima su significancia social y cultural. Y al tiempo, algo tan sencillo, de tan escasa apariencia, ... ¡qué poca importancia se da! El gazpacho es Andalucía. Quien quiera entenderla fríamente y de sopetón que se empape de su ser y su idiosincrasia, la del gazpacho me refiero; luego, que se adentre en las engazpachadas letras de Zambrano para comprenderla y comprendernos, a Andalucía y a sus gentes me refiero.

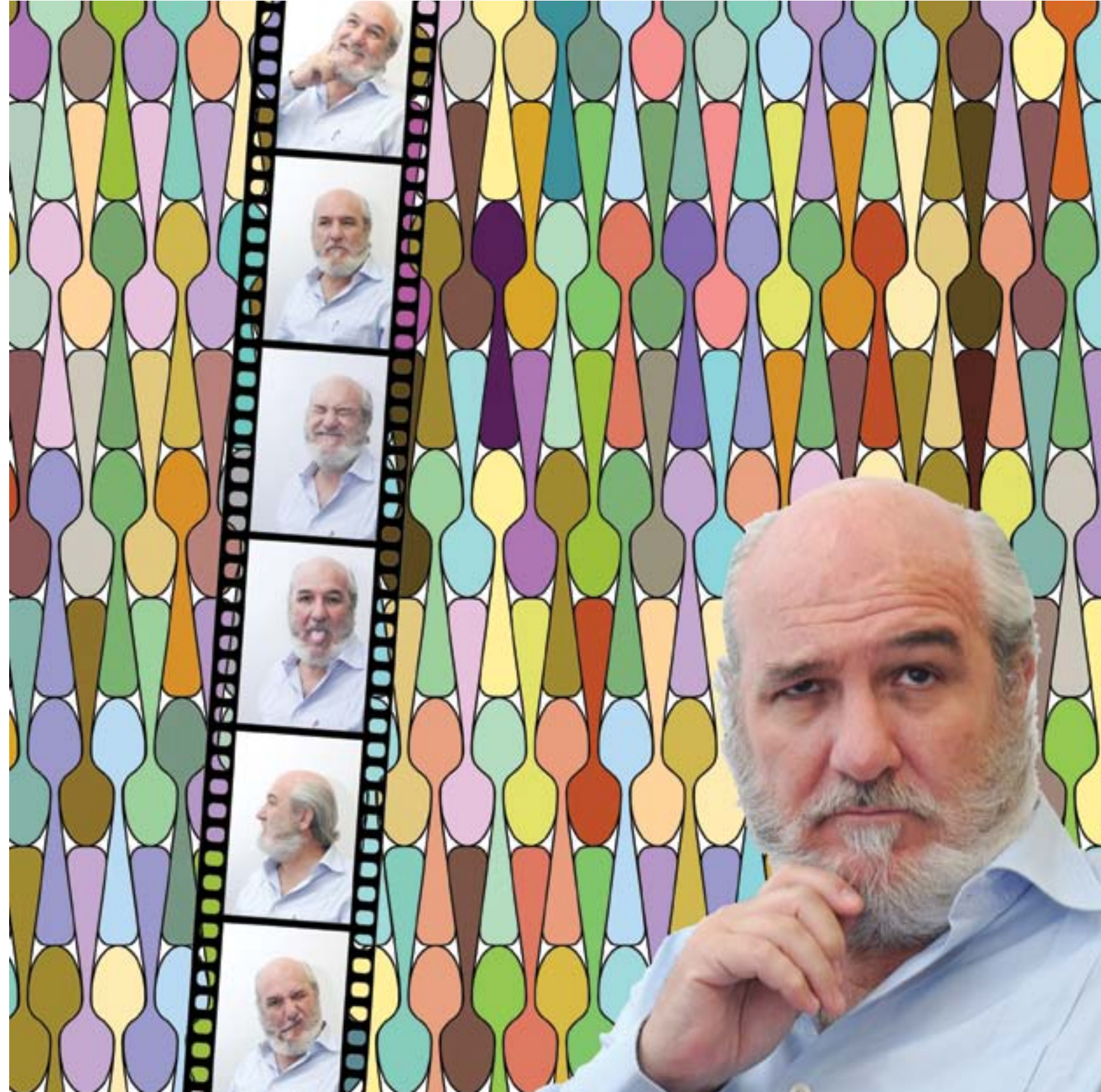
El gazpacho es una receta de vida y de historia. Nacida ácrata, campera y necesitada, ha combatido durante siglos la crudeza de la intemperie y la caló. Trabajando y amorterando a mano entre olivos nuestra mismísima esencia; ha evolucionado de la túrmix a la thermomix, hasta alcanzar las más exquisitas cotas del sabor y las más sibaritas mesas. Se ha dado por sí sola y misma a conocer al mundo; salva sea la parte de él que no lo reconozca, rara la persona que no lo deguste, raro el que no le guste. El gazpacho y sus mil y un derivados son las calcomanías coloridas en las que se estampan los productos de la tierra: agridulce y jugosa sangre entomatá; empapante enjundia de pan de cada día; emulsionante vida de dorado chorreón de aceite; alegría desbordante de blanca pizca de sal de incontinente salero; repunte ácido y oscuro de la cara oculta del vinagre; picoso de opaco diente de ajo y vivificante frescor transparente de la necesaria agua clara.

Este totum revolutum andalusí es el que echa por delante este compendio de sopas frías que ponemos en el cuenco de sus manos a través de las de los cocineros de estas tierras para que las beban a borbotones, haciendo ruido, a sorbetones; porque son la vida misma andaluza con la que no hay que andarse con miramientos tiquismiquis, sino disfrutarla con apasionada fruición y en reunión, sin olvido de su origen y con el recuerdo de su sabiduría.

- “¿De dónde eres?”

- “De Sorbetón de Andalucía. De aquí es mi padre, de aquí es mi madre y de aquí soy yo”.

..... Y ríase la gente.





ÁLVARO GUILLÉN BENJUMEA

PRESIDENTE DE **LANDALUZ**,
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL ALIMENTOS DE ANDALUCÍA
MIEMBRO DE LA ACADEMIA ANDALUZA DE LA GASTRONOMÍA Y TURISMO

DEL PLATO A LA BOCA SE ENFRÍA LA SOPA

Nadie pondrá en duda, cuánto placer cohabita en el mero hecho de mover la muñeca, a la vez que el bigote, cuchara en mano. Mar de sabiduría e historia alojada a veces en lebrillos, platos soperos, tazas o vasos, en la que gozamos, nos sumergimos para hacer un maravilloso viaje a lo largo y ancho de nuestra cultura más ancestral: la gastronómica. Tan diverso el contenido como el continente.

Es, sin lugar a dudas, la hora del “cuchareo”, es hora de rendir culto y pleitesía a una de nuestras recetas más insignes: las sopas frías. Nada es fruto de la casualidad, aquí en nuestra tierra en la que “Lorenzo” aprieta en mayor medida que en otras partes de España, poca vigencia tiene el dicho popular “del plato a la boca se enfría la sopa”, que también.

Bien entendido, como en casi todo, los andaluces somos indómitos a cánones establecidos y por lo tanto, creativos por naturaleza. Porque sí, porque el “andalú” hace de su capa un sayo, muchos siglos nos contemplan y al gazpacho, al salmorejo, al gazpachuelo, a la mazamorra, al arranque o a las cachorreñas les da seña de identidad propia según

el cristal con que se mire. También depende del lugar de nuestra tierra en el que se elabore y por qué no, del ingrediente que predomine. Una última variable: la guarnición que lo acompañe. Así, según la combinación de los elementos, siempre con un buen “chorreón” de Aceite de Oliva Virgen Extra, el resultado será único en sí mismo.

Así somos en esta bendita tierra. Andalucía es en sí misma un crisol de culturas, cuyo mestizaje y sapiencia se ha transmitido a lo largo y ancho de su vasta historia y cuya diversidad nos hace tan singulares.

En esta nuestra quinta publicación, todas ellas bajo el paraguas de Andalucía Cocina Andalucía, queremos que las protagonistas sean las insignes e innumerables formas de interpretar este fenómeno gastronómico de Andalucía. Como no podía ser de otra manera, LANDALUZ, en su firme compromiso con algunos de los mejores Cocineros de nuestra tierra, pretende a través de ellas poner en valor los mejores productos de Andalucía. El resultado son 20 recetas únicas con las que el éxito está asegurado. Y si no le gusta, váyase usted a la “Porra” que en Antequera recibe culto. ¡Buen provecho!

JOSÉ LUIS GARCÍA-PALACIOS ÁLVAREZ

CONSEJERO Y PATRONO DE LA FUNDACIÓN CAJA RURAL DEL SUR

MIEMBRO DE LA ACADEMIA ANDALUZA DE LA GASTRONOMÍA Y TURISMO

ANDALUCÍA CUCHARA ANDALUCÍA

En esta deliciosa V edición nos dedicaremos con especial atención a las sopas andaluzas en general, tanto en las calientes como en nuestras famosas sopas frías.

El hecho de que Andalucía sea líder por excelencia de las sopas frías, no debe extrañarnos. Debemos tener en cuenta que las altas temperaturas que se dan en nuestro medio rural y el trabajo al sol propiciaron que la necesidad de alimentarse y refrescarse al mismo tiempo fuera algo prioritario. Como toda gastronomía, el lugar y sus recursos determina la naturaleza del plato, por ello en Andalucía contamos con las distintas versiones, que alrededor de estas sabrosísimas expresiones culinarias, nos deleita en cualquier momento del año, cuando necesitamos ese refrescante cuchareo o bien, por el contrario, ese calorcito sopero para entonarnos.

De las principales sopas frías andaluzas destacan el gazpacho

andaluz (la sopa fría por antonomasia y la más versionada), el salmorejo cordobés, la porra antequerana, el arranque de Rota o el ajo blanco malagueño. Estas sopas nuestras se han extendido por todo el mundo gracias a la facilidad, versatilidad y originalidad de su base de elaboración. Impresiona su sencillez.

De igual forma, las sopas calientes andaluzas se apegan al territorio. Así, la sopa perota, sopa campera, gazpachuelo, la cachorreña y el ajo caliente o sopa de gato -como se le dice en Cádiz-, comparten mayoritariamente los mismos ingredientes para su elaboración que las sopas frías antes mencionadas.

Ciertamente había que dedicar una edición a este fundamental capítulo de nuestra insigne gastronomía, tan variada y diversa como la identificación que cada comarca andaluza impregna en su forma de entender este gustoso arte.

Una vez empiecen los lectores a deleitarse con el primoroso recetario que a continuación encontrarán, comprobarán como nuestro carácter andaluz se multiplica constantemente para mejor demostración de la riqueza que en este sentido poseemos.

Precisamente por esto, por nuestro "ADN" y desde de la CAJA RURAL DEL SUR y desde su Fundación, no podemos más que felicitar efusivamente a LANDALUZ, así como a todos quienes vuelven a mostrar su firme apoyo para la continuidad de tan oportuna obra. Por esto, nos reiteramos en el férreo compromiso que desde esta entidad tenemos con nuestro propio origen, el sector agroalimentario, así como para y con todos los andaluces, nuestras propias raíces.

Ahora disfruten, Andalucía es para comérsela a cucharadas, sólo queda compartirla con buenos amigos, buen apetito!



LANDALUZ



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL ALIMENTOS DE ANDALUCÍA

Hoy día el sector agroalimentario andaluz supone unos ingresos superiores a 12.000 millones de euros, consolidándose en la actualidad como el primer sector industrial en la comunidad, creciendo regularmente en términos de producción a un ritmo medio del 4,7% anual. Dicho sector aglutina el 26% de los ingresos industriales, ocupando a más de 50.000 personas y generando un valor añadido de más de 2.213 millones de euros.

Conjugar la calidad de la materia prima con la propia y exigible de los procesos de transformación que aporten el mayor valor añadido a la Comunidad Andaluza es un objetivo prioritario en el desarrollo económico andaluz, así como de su tejido productivo.

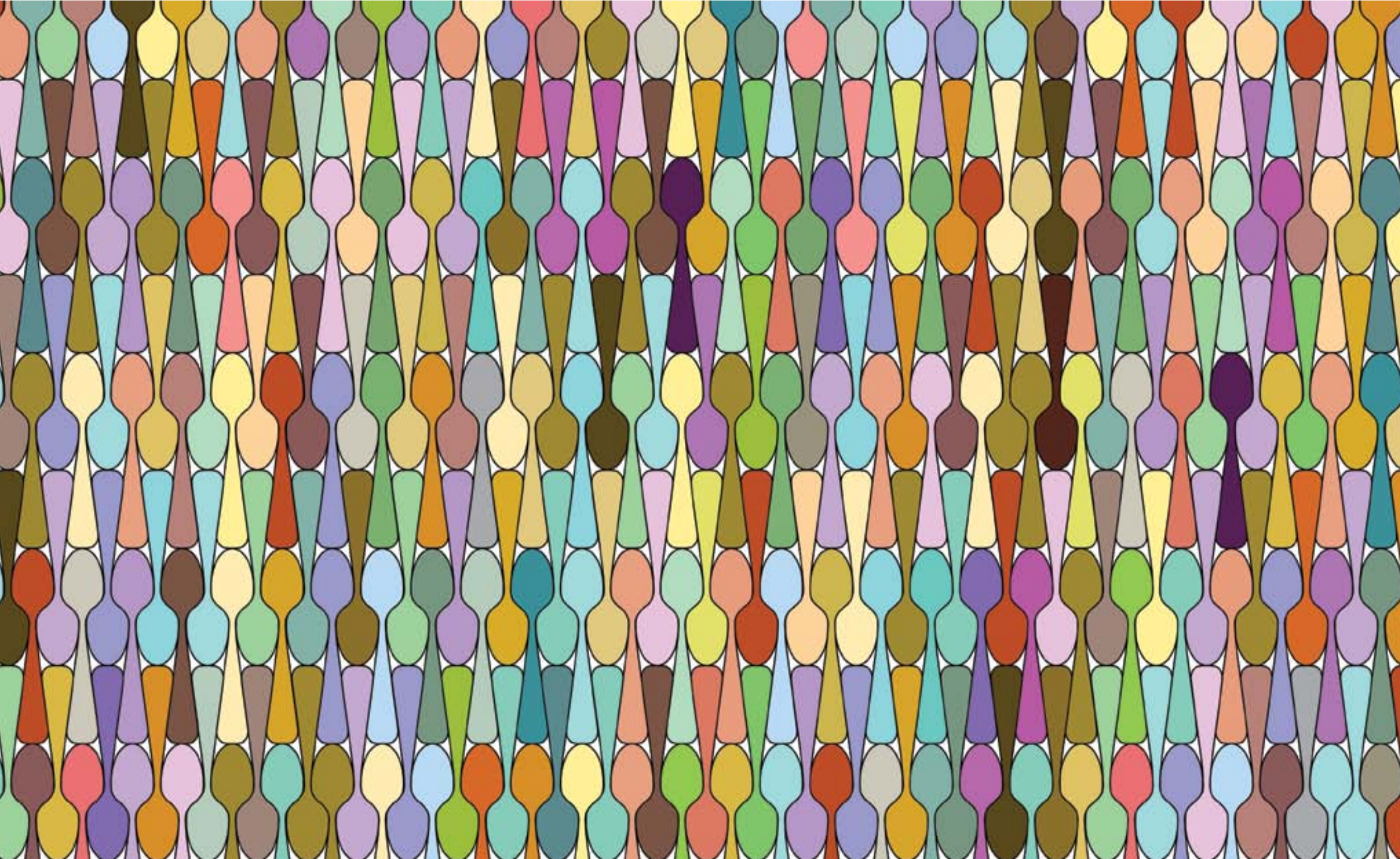
LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, es la entidad referente del sector agroalimentario andaluz, aglutinando casi el 40% de la facturación total del sector en la Comunidad, lo que pone de relieve el peso específico con el que cuenta como patronal empresarial agroindustrial.

LANDALUZ pone a disposición del desarrollo del sector agroalimentario andaluz un extenso porfolio de acciones que abarcan los distintos campos de

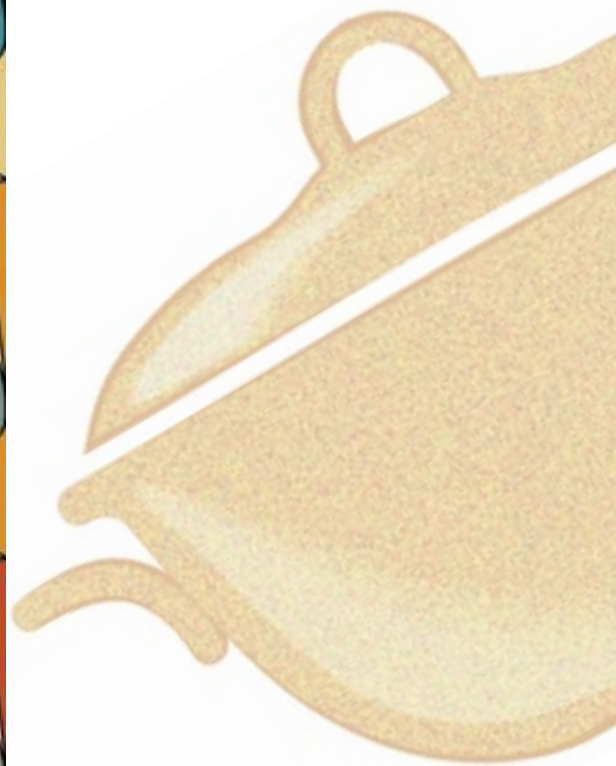
acción de las normas comerciales en el mundo hoy día, tales como la internacionalización, las promociones comerciales en los canales de distribución, el fomento del asociacionismo; así como de las fusiones y las alianzas, la diversificación e innovación constante en los productos y sus formatos, una continua inversión en tecnología, así como una mayor atención a los gustos y hábitos de los consumidores.

El papel fundamental que viene desarrollando en el sector es el de fomentar que las empresas agroalimentarias se abran hacia los mercados nacionales e internacionales como lugares potenciales para incrementar sus ventas.

Asimismo, la industria agroalimentaria andaluza elabora una amplia variedad de productos, con unas características propias dependientes de las circunstancias culturales, sociales y medioambientales de Andalucía. Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a nuestros productos una gran notoriedad, llevando a todas las partes del mundo las bondades de nuestra Dieta Mediterránea.



Andalucía
cocina
Cuchareo Andalucía
maestros del sabor mediterráneo





HACIENDA GUZMÁN

www.haciendaguzman.com

HACIENDA GUZMÁN es la experiencia de disfrutar de un selecto aceite de oliva virgen extra, fruto del trabajo y la sabiduría de una familia dedicada al aceite por más de 4 generaciones.

Toda producción de Hacienda Guzmán tiene lugar en una hacienda olivarera del siglo XVI, donde un estricto proceso de elaboración limita la producción a una edición limitada de 10.000 botellas. HG Reserva Familiar, un selecto monovarietal de manzanilla, y HG Ecológico, el coupage más natural con los sabores más genuinos de la Hacienda,

son dos productos con los que disfrutar de una experiencia virgen extra. HG Reserva Familiar es un frutado de verde de intensidad media, que nos produce una sensación en nariz que nos lleva al frescor de la aceituna verde, mientras que su paso en boca es fluido, con tonos de rama de tomate y alcachofa.

Por su parte, HG Ecológico es un frutado de intensidad media-alta, complejo en boca, que nos lleva a reconocer el perfil hojiblanca, el dulzor de la arbequina y la intensidad en amargos de manzanilla.

JULIO FERNÁNDEZ

ABANTAL. SEVILLA

Seis estrellas Michelin, entre otro muchos reconocimientos, avalan la carrera de este joven cocinero de 37 años. Aprendió de cocineros anónimos la base de la cocina tradicional andaluza que tanto le gusta, y fue evolucionando hasta una cocina andaluza contemporánea.

Aunque sus comienzos profesionales no fueron los fogones, definitivamente éstos le atraparon para quedarse. La clave de su éxito, es la pasión; se siente orgulloso de haber revalidado por sexto año su estrella Michelin, “lo que aumenta nuestro nivel de exigencia con nosotros mismos y con nuestros clientes”.

Para Julio, las sopas no son las grandes olvidadas. “Es cierto que como tal no se sirven muchas, pero son el origen y la base de muchas elaboraciones importantes”.

Quiere seguir aprendiendo todos los días y reconoce que aún le queda mucho por hacer y saber.

“El Aceite de oliva virgen Hacienda Guzmán es especial, con características muy marcadas. Acesur está elaborando muy bien este aceite consiguiendo un producto muy bueno”



GAMBA BLANCA DE HUELVA CON AJOBLANCO DE ALMENDRAS Y ACEITE HACIENDA GUZMÁN



Paso a paso



INGREDIENTES

8 unidades de gamba blanca
1 kg de sal gruesa

AJOBLANCO DE ALMENDRAS

500 g de almendras crudas enteras
135 g de pan blanco
55 g de vinagre de Jerez reserva
110 g de aceite HACIENDA GUZMÁN Reserva Familiar
1750 g de agua
30 g de sal
15 g de ajo

MIGAS DE MARISCO

150 g de aceite de gambas
(1 kg de gambas y 1,5 l
de aceite de girasol)
3,5 g sal
64,5 g de maltodextrina

GELATINA DE AMARETO

250 g de amareto
7,5 g de gelatina vegetal

OTROS

50 g de lechuga de mar
50 g de espaguetis de mar
2 unid. de brotes de borraja

ELABORACIÓN

Pelar las gambas manteniendo la cabeza y la cola. Poner en un recipiente cubiertas de sal durante 13-15 min. Retirar de la sal y reservar. Triturar todos los ingredientes del ajo blanco, excepto el aceite, pasar por un colador fino y añadir el aceite de oliva virgen extra poco a poco. Para las migas de marisco, mezclar el aceite de gambas con la maltodextrina hasta texturizar.

PRESENTACIÓN

Disponer las gambas en el plato, junto con las gelatinas, las algas, los brotes y las migas de marisco. Servir el ajo blanco desde una jarra delante del cliente.

Toda una experiencia Extra Virgen



www.haciendaguzman.com



Convierte tus platos en un espectáculo

LA VIEJA FÁBRICA presenta "COCINA SELECTA"
6 deliciosas especialidades con la mejor selección de ingredientes naturales,
para enriquecer tus platos y darles un toque único.

- Cebolla Endulzada • Pimiento Endulzado • Confitura de Cabello de Ángel
- Mermelada de Tomate • Mermelada de Arándanos • Crema de Castañas

www.laviejafabrica.com



ÁNGEL CAMACHO -LA VIEJA FÁBRICA COCINA SELECTA

www.acamacho.com

www.laviejafabrica.com

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN (Morón/Sevilla) es una compañía familiar (desde 1897) que produce y distribuye una amplia gama de productos alimentarios, entre los que se incluyen mermeladas LA VIEJA FÁBRICA, aceitunas, aceites de oliva y encurtidos bajo marca FRAGATA e infusiones con la marca SUSARÓN.

La empresa apuesta fuertemente por el lanzamiento de nuevos productos para satisfacer las necesidades de consumidores cada vez más exigentes y trabaja conjuntamente con sus clientes aportando soluciones en términos de producto, packaging, comodidad y salud para ofrecer al consumidor final una gran variedad de

productos alimentarios con un excelente balance de calidad y precio.

En cuanto a las innovaciones más recientes destaca la gama LA VIEJA FÁBRICA COCINA SELECTA, seis deliciosas especialidades (mermelada de tomate, crema de castañas, confitura de cabello de ángel, mermelada de arándanos, cebolla endulzada y pimiento endulzado) que ofrecen infinitas posibilidades como ingrediente, acompañamiento o guarnición de distintos platos de carne, pescado, pasta o de postres. Esta nueva e innovadora gama fue premiada como SABOR DEL AÑO 2011 y SABOR DEL AÑO 2012.

WILLY MOYA

TABERNA PONCIO. SEVILLA

Tiene la suerte de haber convertido uno de sus amores en su medio de vida. Willy Moya, como muchos otros jóvenes, compaginaba sus estudios de Políticas y Sociología en Madrid con la hostelería para sacarse un dinero extra y poco a poco los fogones le fueron conquistando. Tanto es así que decidió marcharse a París a hacer un curso de cocina. A partir de entonces se escribe su historia.

Actualmente está inmerso en trasladar la cocina de autor al tradicional universo de la tapa. Emprendedor, creativo y autodidacta, huye del aburrimiento y considera que existen tantas cocinas como individuos cocinando. “La cocina para poder transmitir algo tiene que ser personal, si no son meras copias”.

Es un apasionado de las sopas, tanto frías como calientes. “En ellas se concentran los gustos culturales de un pueblo. En cada lugar tienen una manera de hacerla. Las sopas tienen más de alquimia que de cocina y su función normalmente suele ser la de reconstituir el espíritu más que el cuerpo”. Sus preferidas... el ajoblanco y la sopa de cebolla.

Déjense llevar por Willy Moya al paraíso culinario.

“La Vieja Fábrica es un producto que consumo a diario. Es una marca andaluza que ha conseguido el sabor de lo auténtico”



AJOBLANCO CON PAPADA IBÉRICA, SARDINA AHUMADA Y CONFITURA DE CABELLO DE ÁNGEL DE LA VIEJA FÁBRICA



INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

AJO BLANCO

125 g de almendras
50 g de vinagre
1 diente de ajo
75 g pan de Boba
75 g de AOVE
Sal

GUARNICIÓN

2 sardinas grandes
200 g de papada ibérica
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
2 bolsas de vacío
Sal, azúcar y aceite ahumado
1 bote de confitura de cabello de ángel de LA VIEJA FÁBRICA



ELABORACIÓN

Con la ayuda de una batidora, triturar las almendras con el diente de ajo, el vinagre y el aceite hasta hacer una pasta. Dejar reposar al menos 2 horas. Por otro lado, metemos en una bolsa de vacío la panceta con el diente de ajo y el laurel y se cocina a baja temperatura. En su defecto, poner a cocer en agua lentamente hasta que la panceta esté tierna.

Limpiar y filetear las sardinas. Dejarlas en la marinada de sal y azúcar durante 4 horas. Pasarlas por el grifo para quitar todo resto de sal y azúcar y meter en bolsa de vacío con el aceite ahumado. Dejar reposar 12 horas. En su defecto, sumergir las sardinas en el aceite ahumado y dejar reposar 24 horas. Mezclar la madre de ajo blanco con la miga de pan remojada y añadir agua hasta obtener la densidad deseada.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato sopero disponer un lingote de panceta ligeramente atemperado, que habremos dorado en una sartén antiadherente; encima de ella ponemos media sardina y terminamos con el cabello de ángel. Servir el ajo blanco en una jarrita aparte.

Paso a paso





JOSÉ ESTÉVEZ, S.A.

www.grupoestevez.com www.laguita.com

Es una empresa de carácter cien por cien familiar que aúna de forma armoniosa la tradición de nuestra tierra con los últimos avances tecnológicos. Con una de las instalaciones más modernas de Europa, JOSÉ ESTÉVEZ, S.A. mantiene la calidad como base de su filosofía empresarial; prueba de ello son su sistema de Gestión Medioambiental, el sistema de Gestión de la Calidad Certificada o las certificaciones de seguridad alimentaria de más alto nivel mundial.

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

ÁNGEL LEÓN

APONIENTE. EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

El chef del mar, Ángel León, no necesita muchas presentaciones. Pero quizás lo que muchos no sepan es que todo comenzó tardíamente y gracias a su afición a la pesca.

“Mi experiencia culinaria parte de la pesca, afición que practico y comparto con mi padre. A raíz de nuestras salidas a pescar desde pequeño me empecé a interesar por saber lo que comían los pescados: abriendo sus tripas para saber qué carná tenía que poner para pescar; de ahí y que a mi madre no le gustaba limpiar el pescado... y poco a poco una cosa fue llevando a la otra... nunca fui un buen estudiante y en la pesca y después en la cocina encontré mi lugar”.

“Creo que el frescor de la Manzanilla La Guita marida a la perfección con una sopa fría como ésta. Los toques salinos que le aporta a una cocina esencialmente marinera como la nuestra ensamblan muy bien”

Defensor de las sopas, sobre todo de las que nos ofrece Andalucía, donde reconoce que existe un recetario lleno de importantes y reconocidos platos de sopa que son un icono de nuestra gastronomía. “Considero que la sopa es un gran reconstituyente dentro de la alimentación y sobre todo asienta el estómago, aunque puede tener cabida en otras partes de un menú degustación, no tiene por qué ser siempre un primero”.

Ángel se despide dejándonos un mensaje “Lo que más me satisface, y me hace seguir navegando, son los sueños, el aspirar a más desde el Sur, desde Cádiz, y seguir evolucionando la cocina marinera del S. XXI, de tal modo que el mundo pueda conocer el trabajo que hacemos”.



SOPA YÓDICA



Paso a paso

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN



FUMET

1 chorro de AOVE
1/2 cabeza de ajo
1 cebolla pequeña
1 kg de morralla
50 g de vino blanco
1 varita de apio
1/2 verde de puerro
2 l de agua fría

Limpiar bien la morralla de vísceras. Por otro lado, rehogar las verduras sin que tomen color, desglasar con el vino blanco, añadir la morralla y el agua. Llevar a hervor lentamente y, justo cuando rompa a hervir, colar.

CALDO DE MEJILLONES

1 cebolleta pochada en una nuez de mantequilla
1 moño de perejil
150 g de mantequilla
1 kg de mejillones
50 g de vino blanco
1 l de fumet

Limpiar bien los mejillones. Por otro lado, rehogar con la mantequilla la cebolleta, desglasar con el vino blanco. Añadir los mejillones y cubrir con el fumet. Hervir lentamente y, justo cuando se abran los mejillones, colar.

CALDO DE ALMEJAS

2 l de caldo de mejillón
20 almejas de carril

Abrir las almejas en el caldo de mejillón. Reservar las almejas limpias. Reducir a la mitad el caldo.

GELATINA

0,5 l de caldo de almejas
4 hojas de gelatina

Calentar el caldo y añadir las hojas de gelatina hidratadas previamente. Colar y disponer en una bandeja gastronome estirada. Reservar en cámara.

GAZPACHUELO

3 yemas de huevo
1 huevo entero
750 g de aceite de girasol
30 g de zumo de limón
Sal
0,5 l de caldo de almejas

En Thermomix montar una mayonesa con los huevos, el aceite y el zumo de limón. Añadir el caldo de almejas poco a poco. Rectificar de sal. Reservar en frío.

MERENGUE DE TOMATE HELADO

450 g de agua de tomate
70 g de base de metil
35 g de albumina

En un vaso de túrmix, juntar el agua de tomate con la base de metil y triturar bien. Por último, añadir la albumina y triturar de nuevo bien. Pasar la elaboración a la montadora y montar poco a poco. Estirar en una bandeja gastronome y congelar.

PRESENTACIÓN


Disponer en el plato la gelatina rota en el fondo del plato, sobre ella disponer las almejas. Añadir 2 rocas de merengue helado, espolvorear un poco de plancton tetraselmis y dos brotes de ogonori. Verter la sopa bien fría. Acompañar con una copa de Manzanilla LA GUITA muy fría.

Disfruta con moderación, es tu responsabilidad. 15*



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

“La Guita”

Te esperamos en  y en www.laguita.com

An advertisement for Ybarra Extra Virgin Olive Oil. On the right is a green glass bottle with a white label that reads 'ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA', 'YBARRA', 'EXTRA VIRGIN OLIVE OIL', 'GRAN SELECCION', and 'AFRUTADO'. The bottle has 'YBARRA' embossed on its side. On the left, a large, gnarled olive tree trunk is visible, with a similar label on it. The background is a lush green olive grove. The text '“Sano por naturaleza”' is written in a cursive font across the middle, with 'ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA' below it. At the bottom, there is a blue banner with the Ybarra logo (a large 'Y' over the word 'YBARRA') and social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube. The text 'Síguenos en:' is above the icons. At the very bottom, it says 'Cm. 500 ml (17 fl. oz.) e'.

Síguenos en:



Cm. 500 ml (17 fl. oz.) e



JUAN CARLOS FERNÁNDEZ

BALTAZARES. DOS HERMANAS (SEVILLA)

El oficio de Juan Carlos le viene de familia, al igual que a su hermano Antonio. No sólo han continuado con el legado familiar, sino que poco a poco le han ido transmitiendo su impronta, apostando siempre por el mejor producto, como le enseñaron sus mayores.

Este chef sevillano asegura que todo lo fundamental lo aprendió de su madre: "La cocina de una madre te marca de por vida a la hora de cocinar, los sabores de tu infancia son a los que se acostumbra tu paladar y tú imitas esos sabores aportando algo nuevo de tu cosecha".

Su cocina es de mercado, con mucho respeto por el producto, basada en un recetario tradicional sevillano y algunos toques de modernidad con platos más elaborados, más de autor. Su receta elegida, el Baba ganush, tiene historia.

"Ybarra es una marca que lleva generaciones; es una marca consolidada, con una calidad y un sabor excepcionales. Estamos enamorados de esta empresa"

La tradición popular dice que es un plato dulce y seductor, que resulta difícil dejar de comer y que las mujeres que lo consumen habitualmente adquieren sus mismas características de dulzura y seducción, "me encantó la historia y me estoy pensando si dárselo a mi mujer todos los días", bromea el cocinero. Reivindica la importancia de las sopas en cualquier carta y para él una sopa perfecta tiene que tener "un fondo de plato que el comensal quiera descubrir; es decir, serás capaz de ver el dibujo del plato porque acabarás con él". Esta es su mayor satisfacción, el oír en la mesa: "Póngame otra".

GRUPO YBARRA

www.ybarra.es



Grupo Ybarra es una empresa familiar que cuenta con 170 años de experiencia en el sector de la alimentación. Es una marca de referencia dentro del panorama nacional e internacional, estando hoy en día presente en 72 países. Elabora y comercializa aceites, mayonesas, salsas, aceitunas, vinagres, sal, verduras y salsas de tomate. Desde sus inicios, la compañía apuesta por la Calidad y la Dieta Mediterránea como fuente de salud y bienestar,

logrando posicionarse en el mercado de productos de alta calidad. Grupo Ybarra apuesta por la innovación y se adapta en cada producto a los nuevos estilos de vida de los consumidores lo que la convierte en una marca de referencia en el sector de la alimentación en España y en el resto del mundo.



BABA GANUSH

Paso a paso



INGREDIENTES

580 g de berenjenas
 40 g de aceite de oliva virgen extra
 primera cosecha arbequina de
 YBARRA
 80 g de agua
 4 g de sal
 50 g de tahina pasta de sésamo
 10 g de vinagre YBARRA
 5 g de comino
 80 g de Mayonesa YBARRA
 AOVE gran selección afrutado de YBARRA
 Pimentón dulce



ELABORACIÓN

Colocamos dos berenjenas de buena calidad, peladas y troceadas, en un cazo con el aceite, el agua y la sal. Tapamos y colocamos en el fuego 50 minutos a fuego muy lento; una vez pasado el tiempo colocamos en una batidora y añadimos la pasta tahina de sésamo, el vinagre y el comino molido y trituramos a máxima velocidad durante 1 minuto (opcional incorporar un diente de ajo crudo, nosotros no se lo incluimos). Se añade 80 gramos de mayonesa YBARRA y se bate durante 20 segundos a velocidad media.

PRESENTACIÓN

Se presenta en un plato al que se le agrega un poco de pimentón dulce y un chorrillo de aceite virgen extra gran selección afrutado de YBARRA. Comer templado o frío, según el gusto, acompañado de pan de pita o bastones de verdura.



LEGUMBRES PEDRO

www.legumbrespedro.com

Desde 1969 LEGUMBRES PEDRO elige las mejores legumbres de la tierra para acercar a su mesa excelentes alubias, garbanzos y lentejas con los que elaborar exquisitos guisos y recetas. Desde los potajes más tradicionales a las nutritivas ensaladas con legumbres, tan propias de la dieta mediterránea. Estos productos se imponen también en la cocina moderna, como acompañamiento de carnes y pescados, en sopas frías e incluso en patés de untar o purés.

Tras más de 40 años en el sector, LEGUMBRES PEDRO se ha consolidado como la marca andaluza de referencia. La empresa gaditana se ha convertido en el principal

comercializador de garbanzo lechoso, un producto muy apreciado por los consumidores, que se cultiva en nuestros maravillosos campos de Andalucía.

Esta empresa familiar envasa bajo su marca Pedro todo tipo de legumbres en diferentes formatos, ofreciendo una amplia gama de productos según las necesidades de consumo. La marca Don Pedro está reservada a las legumbres Alta Selección, se trata de granos cuidadosamente seleccionados, de gran tamaño y textura muy suave y mantecosa.

CURRO NORIEGA Y MARIO SÁNCHEZ

BESANA TAPAS. UTRERA (SEVILLA)

Tanto monta monta tanto... Curro Noriega y Mario Sánchez son un tándem bien avenido cuyas únicas reglas son el trabajo, el respeto y el compromiso. Ingredientes básicos en Besana Tapas, ubicado en pleno centro de Utrera, en la antigua judería, donde el comensal es invitado a descubrir la fusión de la más alta cocina con el tapeo más tradicional. “Nosotros definimos nuestra cocina como arraigada en nuestro entorno, con bases sólidas y amor por la materia prima”.

Aseguran que las sopas ya no son los primeros platos por excelencia pero sí son la base de grandes platos. Ellos lo tienen claro “cualquier sopa nos escanta, es muy difícil para nosotros decantarnos por una en especial, ya que cada una de ellas tiene su momento dependiendo de la estacionalidad, el producto, la climatología”. Independientemente del caldo a tomar, lo que sí deben tener todos, sin duda, es “una buena materia prima y mucho sabor”.

Sin lugar a dudas el compromiso y la perseverancia de estos dos jóvenes y experimentados chefs, formados en importantes restaurantes con estrella de nuestro país y capaces de realizar pequeños placeres gastronómicos en miniatura, convierten a Besana Tapas en una parada obligatoria.

“Legumbres Pedro nos gusta por su amplia gama de productos seleccionados de primerísima calidad y por su respeto a la tradición y al sabor”



Paso a paso



INGREDIENTES

CONSOMÉ

Garbanza DON PEDRO
Cebolla
Hueso de jamón
Pimienta
Laurel
AOVE
Tabasco

JEREZ

Jerez
Gelatina

OTROS

Cañaíllas
Perifollo
Flor de acacia
Aceite de sésamo

YEMA DE CORRAL

Una yema fresca de gallina
Sal



ELABORACIÓN

En vísperas pondremos las garbanzas en remojo. Desde agua tibia dispondremos las garbanzas con el resto de ingredientes. Lo llevaremos a fuego mínimo hasta que la garbanza quede en su punto. Una vez que la garbanza quede cocida, colaremos para obtener el caldo de la cocción. Reservaremos las garbanzas. Enfriaremos rápidamente.

Pondremos una capa generosa de sal y sobre esta dispondremos una yema de huevo, cubriremos con más sal. La dejaremos en sal por espacio de unos 20 minutos. Transcurridos el tiempo pasaremos a quitarle toda la sal. Reservaremos.

En el vaso de la batidora pondremos el vino con la gelatina. Accionaremos a la máxima potencia y homogenizaremos. Con la ayuda de la máquina de vacío, quitaremos las burbujas de aire.

PRESENTACIÓN

En un cuenco dispondremos la yema encurtida en sal. Mojaremos con aceite de sésamo. Pondremos las cañaíllas alrededor de ésta. Puntos de jerez texturizado, yemas de perifollo y flor de acacia. Terminaremos con el servicio del consomé garbanza DON PEDRO, servido a vistas del cliente, bien frío.

CONSOMÉ GELEE DE GARBANZA DON PEDRO AL JEREZ CON CAÑAÍLLAS Y YEMITA DE CORRAL ENCURTIDAS EN SAL





Riqueza de Nuestra Tierra



www.legumbrespedro.com



LANGOSTILLOS

Marisco Fresco de Costa / Fresh seafood from the Coast

*Hay mil maneras de degustarlo...
¡Pruébalo y disfruta!*

It can be enjoyed in thousands of ways... Try it and enjoy!

www.ubago.com



CELIA JIMÉNEZ

BODEGAS CAMPOS. CÓRDOBA

“Los productos de Ubago son generosos en sabor y nos permiten tener experiencias únicas... una exquisita forma de conocer Andalucía al natural y en su propio jugo”

A Celia Jiménez siempre le gustó cocinar. Es por eso que cuando conoció el mundo de la restauración le fascinó, “me pareció un mundo dinámico, creativo, donde las relaciones personales son muy importantes -yo soy muy extrovertida- y donde el trabajo diario tiene una gran recompensa: hacer felices a aquellos que nos visitan en nuestros establecimientos, hacerles disfrutar y pasar un buen rato”.

Fue una de las primeras mujeres en destacar dentro de un mundo firmemente masculino y fue la pionera en obtener el reconocimiento de la Guía Michelin. A pesar de contar con este reconocimiento y distinción, la cocinera considera que “no se puede trabajar para conseguir un premio”, sino para que “los clientes estén satisfechos” y buscar una cocina con identidad propia. “Siempre me han molestado las etiquetas sobre el tipo de cocina que hago, mi tipo de cocina es tipo Celia Jiménez”.

En cuanto a las sopas, Celia cree que son las grandes rescatadas en la cocina moderna “es verdad que durante un tiempo perdieron su sitio en las cartas de los restaurantes, pero han vuelto con fuerza, renovadas y actualizadas”. Para ella es indispensable de vez en cuando una buena sopa de ajo; primero por su ingrediente principal, que es indispensable en su cocina, y segundo porque le trae muy buenos recuerdos de su etapa como estudiante en La Cónsula, donde la hizo por primera vez.

UBAGO

www.ubagogroup.com

UBAGO lleva más de 80 años de actividad ininterrumpida en la transformación de productos del mar: Filetes de Caballa del Sur, Filetes de Melva, marisco mediterráneo como el Langostillo y la Concha Fina®, La Gula del Norte®, Huevas, Hígados y un largo etcétera de especialidades.

Nuestras conservas están elaboradas con las mejores materias primas, siguiendo estrictos controles de calidad y trazabilidad, siempre respetando el medio ambiente, para ofrecerles un producto con la máxima garantía de frescura, sabor y valores nutricionales íntegros.



LANGOSTILLOS DE UBAGO EN CONSOMÉ CÍTRICO



Paso a paso



INGREDIENTES

2 unidades de langostillos UBAGO

PARA EL CONSOMÉ CÍTRICO

1,5 l de agua mineral
2 huesos de jamón ibérico
2 zanahorias
1 puerro
Miel de caña c.s
Salsa de soja ahumada c.s
Hierbabuena fresca c.s
Piel de lima c.s
Jengibre c.s

PARA LA PIPIRRANA

2 espárragos blancos extra grueso

1 pimiento verde

1 pimiento rojo
1 cebolla
1 tomate
AOVE
Vinagre de Montilla
Sal c.s

PARA LA VINAGRETA DE LIMÓN

80 g de AOVE
20 g de zumo de lima
20 g de zumo de limón
Jengibre fresco c.s
Goma xantana c.s



ELABORACIÓN

EL CONSOMÉ

Poner el agua fría junto con el hueso de jamón y las verduras enteras. Cuando rompa a espumar, bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento durante 50 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar incorporando la piel de lima, la hierbabuena y el jengibre. Colar y reservar. Aromatizar con miel de caña y la salsa de soja para servir.

PRESENTACIÓN

A la hora de emplatar, colocar la pipirrana, el espárrago y el langostillo, aliñar con la vinagreta de limón y servir el consomé frío.

LA PIPIRRANA

Picar todos los ingredientes, aliñar con AOVE, vinagre de Montilla y sal. Reservar.

LA VINAGRETA DE LIMÓN

Poner en un bol los zumos de cítricos junto con el aceite de oliva. Dar textura de gel con la goma xantana e incorporar el jengibre rallado y la sal.



COPERUNIÓN (UNIOLIVA)

www.unioliva.com

UNIOLIVA es una marca con una sólida reputación de calidad desde su fundación allá por 1931.

El Aceite de Oliva Virgen Extra de UNIOLIVA siempre se ha caracterizado por su marcado acento jienense, personalidad que le ha venido dada por la utilización de una sola variedad de aceituna en la elaboración de sus caldos: la variedad picual. Esta variedad es la más extendida en nuestra provincia y le otorga al aceite clásico de nuestra marca un frutado intenso y unos deliciosos matices picantes y amargos.

No obstante, en los últimos años, y para adaptarse a nuevos horizontes comerciales (la marca está presente ya en más de 25 mercados de cuatro continentes), se han desarrollado una serie de productos entre los que destacan nuestra línea de Aceite de Oliva Virgen Extra aromatizado con extractos naturales de trufa negra, guindilla, ajo y limón que se comercializa bajo la enseña UNIOLIVA Variedades AÑ en un elegante envase de cristal oscuro de 250 ml.

MONTSE DE LA TORRE

CANTINA LA ESTACIÓN. ÚBEDA (JAÉN)

Con un Sol de la Guía Repsol y la Pink Gourmet con dos tenedores, entre otros muchos reconocimientos, Montse de la Torre es la única mujer andaluza perteneciente a la Selección Española de Cocineros Profesionales. Con ella se hace realidad el refrán: “De casta le viene al galgo”. “Mis maestros son mi familia, una familia dedicada a la hostelería. Mis tíos y mis padres siempre han tenido un bar de tapas y mi formación fue en la Escuela de Hostelería de La Laguna, en Baeza. La tradiciones te van marcando y yo desde pequeña lo viví en mi casa. Pienso que lo único que sabía hacer era cocinar. Cualquier otro rumbo hubiera sido erróneo”.

Cantina la Estación es un restaurante con una decoración curiosa, ya que su comedor recrea un lujoso vagón de tren. Fue a bordo de este tren donde esta chef andaluza comenzó un viaje junto a su marido, José Antonio Cristofani, un erudito sumiller y jefe de sala. Una aventura basada en la cocina tradicional, en el producto fresco de temporada adornada con toques vanguardistas.

Montse es ama de casa, cocinera y madre de dos niñas, Aranza y Estrella... por lo que “llegar hasta aquí y que la gente se sienta cómoda en mi restaurante y le guste lo que yo hago es mi mejor recompensa”.

A pesar de reconocer que las sopas están un poco olvidadas en las cartas actualmente, “nosotros al vivir en un pueblo tenemos muchísimos caldos de la zona, pucheros tradicionales que no queremos ni podemos perder”. Para hacerla disfrutar: una buena sopa de ajo.

“Unioliva tuvo el acierto de sacar las variedades de guindilla, trufa, limón, ajo... lo que te permite cocinar distintos productos y darles un toque especial. Es un AOVE magnífico”



GAZPACHO DE PIMIENTOS ASADOS EN ACEITE AROMATIZADO DE GUINDILLA DE UNIOLIVA, CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO AROMATIZADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE TRUFA DE UNIOLIVA



Paso a paso



INGREDIENTES

GAZPACHO

- 1/2 kg de pimientos rojos
- Sal
- 1 cebolla
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1/2 kg de tomates rojo carnosos
- AOVE aromatizado con guindilla de UNIOLIVA
- AOVE aromatizado con ajo de UNIOLIVA
- 1/4 de miga de pan
- Vinagre de vino
- Agua

VENTRESCA DE ATÚN

- 250 g de ventresca de atún rojo
- AOVE aromatizado con trufa
- UNIOLIVA
- Sal

PRESENTACIÓN

Laminamos la ventresca de atún rojo, la colocamos en un plato hondo y la decoramos con un poco de trufa fresca laminada. En una jarrita aparte colocamos el gazpacho de pimientos asados con el que bañaremos la ventresca.



ELABORACIÓN

Colocar los pimientos en una bandeja de horno y regarlos con el aceite de oliva aromatizado de guindilla y sal. Poner el horno 180°C durante treinta minutos. En otra bandeja de horno, colocar el resto de verduras con sal y hornear 30 minutos a 180° C. Pelar y reservar los pimientos rojos. El resto de las verduras asadas las reservamos para más tarde.

A continuación, introducimos en la termomix los pimientos asados y limpios junto al resto de las verduras y añadimos la miga de pan, un chorreón de vinagre de vino, y un poco de agua junto con una pizca de sal. Trituramos hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasamos por el chino para dejar la mezcla fina y suave. Una vez en frío, ponemos un poco de AOVE aromatizado de ajo de UNIOLIVA.

Seguidamente marcamos en la plancha el atún con el AOVE aromatizado de trufa UNIOLIVA y una pizca de sal.

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra de siempre con un toque diferente.
Our classic Extra Virgin Olive Oil with a distinguished touch



Unioliva VARIEDADES
 añ

Aceite de Oliva Virgen Extra con aromas naturales. Extra Virgin Olive Oil infused with natural essences.



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





VINAGRES DE YEMA

www.vinagresdeyema.es

En 1992 Fernando T. de Terry y Galarza adquiere unas antiguas soleras y añadas de Vinagre de Jerez situadas en pleno centro histórico de Jerez de la Frontera, creando así la empresa familiar VINAGRES DE YEMA, dedicada exclusivamente a la elaboración, crianza y envejecimiento de unos vinagre únicos muy selectos bajo el amparo del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xeres-Sherry. Nuestra meta es la búsqueda constante de calidad y servicio al cliente.

En la actualidad, su sede social se encuentra en la antigua Bodega San Fernando, con más de 200 años de historia, situado en la zona tradicional de bodegas de El Puerto de Santa María. Se complementa con una nueva nave de envejecimiento con capacidad para 2.800 botas y una planta de envasado con la tecnología más moderna. Estamos en posesión de las normas de calidad más exigentes como son la IFS, BRC e ISO 9001:2008.

PEDRO JOSÉ MORILLO

CASTILLERÍA. VEJER DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

Pedro José Morillo empezó fregando platos y pronto descubrió su interés por los fogones. Sabía que era una profesión dura y sacrificada pero encontró el apoyo de su suegro, Juan Manuel, su maestro. “Soy muy joven pero no he dejado de aprender desde que un buen día decidí meterme entre platos. He ido ampliando mis conocimientos con distintos viajes y visitando diversos restaurantes con estrellas Michelin, y otros no tan reconocidos pero igualmente excepcionales. He intentado hacer un poco mi camino, soy muy impetuoso y me gusta mucho evolucionar”.

Para Morillo existen muchos tipos de cocina, “la nuestra es una cocina clásica con toques modernos, evolucionados. Intentamos darle siempre un toque de creatividad a los platos clásicos”.

“Vinagres de Yema es una empresa con productos excepcionales. Todo lo que sea de la zona es bueno. Además, yo soy un enamorado del vinagre y los de Vinagres de Yema son magníficos”

Pedro José apuesta por las sopas “No creo que sean las grandes olvidadas, simplemente creo que las están enmascarando con otras técnicas y otras formas de verla. En todos los restaurantes hay alguna sopa, bien fría o caliente. Muchos cocineros piensan que no son platos que les puedan rendir mucho, pero hay mucha gente que las busca en las cartas”. Para él la sopa perfecta debe mantener su melosidad, textura, que sea agradable de sabor y nada pesada, que el elemento principal sea el que predomine y no se encuentre desplazado por otro. “Hay que darle vida a las sopas y no dejarlas morir”, asegura.



GAZPACHUELO DE REMOLACHA



Paso a paso



INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

4 remolachas	Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez de
2 zanahorias	VINAGRES DE YEMA
80 g de piñones	AOVE
1 rodaja de piña	Sal
1/4 cebolla fresca	
200 ml de agua	



ELABORACIÓN

Cortar las hojas de la remolacha y lavar bien. En una olla cocer la remolacha entera, dejándola al menos una hora con una pizca de sal. Una vez cocida pelamos la remolacha.

En la termomix ponemos las zanahorias, que previamente hemos pelado, junto con la remolacha, el trozo de cebolla, el vinagre de Jerez, una pizca de sal y el agua. Mientras se va triturando, se va añadiendo el aceite de oliva poco a poco y se deja unos minutos a máxima velocidad. Pasar todo el contenido por un colador o chino para quitar posibles grumos.

En una sartén con un poco de aceite, se saltea la piña hasta conseguir un color dorado. Y seguidamente sin echar más aceite se tuestan los piñones.

PRESENTACIÓN

En un plato de sopa, vertemos el gazpacho y ponemos la piña troceada al gusto y los piñones como guarnición. Lo finalizamos con unas gotas de aceite de oliva.



INÉS ROSALES S.A.U.

www.inesrosales.com

Inés Rosales Cabello comenzó llevando sus Tortas al cruce de caminos de La Pañoleta y a la antigua estación de trenes de Sevilla, transportándolas en canastos de mimbre, con la ayuda de su familia y vecinas.

Desde estos dos puntos estratégicos, los viajeros se las llevan a sus lugares de destino y, en poco tiempo, se fueron extendiendo por toda España "Las Legítimas y Acreditadas Tortas de Aceite de INÉS ROSALES".

Es así, como la Torta de Aceite de INÉS ROSALES constituyen el genérico de la categoría y, dada sus características organolépticas y facilidad de

conservación y transporte, se convierte en testigo placentero de instantes para recordar en una época en la que no abundaban esos momentos, adquiriendo, además, el valor de icono para generaciones de cualquier clase social.

INÉS ROSALES se reinventa desde hace más de 100 años, con transparencia y total disposición hacia el consumidor. Sin olvidar que elaboramos "experiencias únicas" que trascienden al acto de la compra y que esperamos seguir manteniendo, al menos, otros 100 años más.

KISKO GARCÍA

CHOCO. CÓRDOBA

Kisko García, chef cordobés galardonado con una estrella Michelin, regresó a su ciudad natal, tras su paso por los mejores restaurantes de la geografía española, para hacerse cargo del restaurante familiar "Choco". Referente de la cocina andaluza, destaca por su estilo personal, dando un giro lleno de imaginación a sus platos basados en el milenar recetario de su tierra.

La pasión por su profesión se respira cuando lo tienes de frente, como él mismo asegura "cocinar no es un trabajo, es una forma de vida", por eso no cree que cualquiera pueda ser cocinero, considera que como cualquier otro artista se debe nacer con ello. Así, no duda en diferenciar dos tipos de cocina "la buena y la mala", dejando bien claro en nuestra charla que la suya es de las buenas.

"Inés Rosales es una empresa tradicional, de toda la vida. A mí me encanta la torta clásica"



En su cocina siguen estando muy presentes las sopas y si tiene que decantarse por alguna elige sin dudar: "La sopa de ajo que hace mi padre". Un padre al que considera su gran maestro y del que casi con toda seguridad habrá heredado la dedicación y la impaciencia con las que se define.



SALMOREJO DE AGUACATE Y TORTA DE SÉSAMO Y SAL DE INÉS ROSALES

INGREDIENTES

- 4 aguacates maduros
- 1 cebolleta
- Zumo de medio limón
- Sal
- Aceite de girasol
- Una torta de sésamo y sal de INÉS ROSALES



ELABORACIÓN

Pelamos los aguacates y les quitamos el hueso, los echamos en la batidora con la cebolleta y el zumo de limón para, posteriormente, ir emulsionando con aceite de girasol. Ponemos a punto de sal y reservamos en nevera.

PRESENTACIÓN

Cuando vamos a servir, colocamos el salmorejo de aguacate en un plato hondo o en una copa grande y le colocamos encima la torta de INÉS ROSALES, para romperla con la cuchara y mezclarla con el salmorejo.



¿Te atreves con todas?



Síguenos en:



www.inesrosales.com
Visita nuestra tienda online



INES[®] ROSALES

Desde 1910

TIO PEPE





GONZÁLEZ BYASS

www.gonzalezbyass.com

GONZÁLEZ BYASS es una Familia de Vinos que se encuentra presente en algunas de las principales regiones vitivinícolas de España con la máxima de respetar siempre la esencia de cada zona.

El resultado son vinos que reflejan la personalidad del terruño. La colección de Finos Palmas, los monovarietales riojanos de Beronia, los cavas de autor Albert de Vilarnau, los vinos de parcela de Finca Constanca, los tintos de Cádiz de Finca Moncloa o las especialidades de Viñas del Vero, con Secastilla y Blecua, son algunos ejemplos.

Si una palabra puede describir a GONZÁLEZ BYASS es calidad, tanto en sus productos como en los procesos de elaboración. De hecho, cuenta con uno de los primeros centros de investigación privada, el CIDIMA, que se inauguró en el año 1955 y que gestiona el desarrollo e innovación en los procesos enológicos. El futuro de GONZÁLEZ BYASS se basa la consolidación de la calidad de sus vinos, en la apuesta y desarrollo de los mercados internacionales y el fomento del enoturismo. Todo basado en el mantenimiento de los valores de la compañía: tradición familiar, respeto por el medio ambiente y compromiso con la calidad e innovación.

DANI GARCÍA

DANI GARCÍA PUENTE ROMANO. MARBELLA (MÁLAGA)

Dani García comienza nueva etapa con su recién estrenado Restaurante Dani García Puente Romano, pero su premisa sigue siendo la misma que cuando empezó hace ya algunos años “hacer feliz a las personas”.

“Afronto el reto con la misma ilusión que cuando tenía 18 años, teniendo en cuenta que es el hotel donde comencé a trabajar, que está a 5 minutos de mi casa y en la ciudad donde nací, qué más puedo pedir”.

Gran defensor de las sopas, las utiliza en diferentes estados, como caldo, como sopas o como hilo conductor de un plato. Lo que no puede faltar en ninguna de ellas es textura y sabor. Aunque si le dan a elegir se queda “lógicamente, como andaluz que soy, con el gazpacho: es sano, nutritivo y está muy rico”.

El chef dos Estrellas Michelin no duda en afirmar que sus verdaderas maestras en esto de los fogones son su madre y su abuela y que cualquiera con ilusión y ganas puede ser cocinero, tal y como se descubre en la película Ratatouille “y yo creo mucho en esa película”, afirma.

“Los productos de González Byass son productos andaluces y de una gran calidad”



GAZPACHO BUEY DE MAR



Paso a paso



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

AJOBLANCO BASE

300 g de pasta de almendra
650 ml de agua mineral
1/4 de ajo sin germen
50 ml de AOVE
C.s sal
C.s aceite
C.s vinagre

Emulsionaremos todos los ingredientes juntos.
A continuación se colará y se dejará reservar.

GAZPACHO BASE

500 g de tomate licuado
140 g de mahonesa
2 g xantana
C.s sal
C.s AOVE
C.s vinagre de Jerez

Licuar el tomate hasta obtener 500 g de zumo,
triturar con la xantana y emulsionar con la
mahonesa.

AJOGAZPACHO

Mezclamos el ajoblanco base y el gazpacho base en
las mismas proporciones; es decir, por cada 300 g
de ajoblanco 300 g de gazpacho. Se emulsiona con
xantana en una proporción de 3g por cada litro.

JUGO DE BUEY DE MAR

Una pieza de buey de mar de unos
600 g
Herviremos durante 7 min. en agua de mar y
dejaremos enfriar. Una vez frío, limpiaremos para
extraer toda la carne. Guardaremos el coral para la
elaboración posterior.

EMULSIÓN DE BUEY DE MAR

150 ml de jugo de buey de mar
25 ml de aceite de oliva
1,5 g de xantana
Emulsionar y reservar.

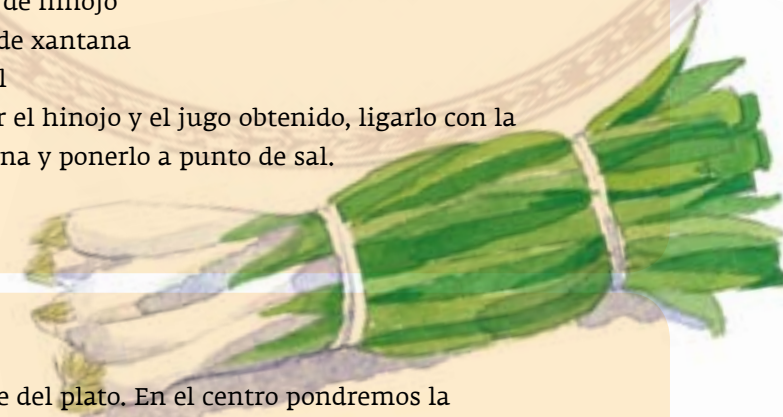
CARNE DE BUEY DE MAR

Una vez limpia, la aliñaremos con sal, aceite y
cebollino. Reservar.
Cortar finamente hinojo y poner en agua y hielo.

EMULSIÓN DE HINOJO

200 g de hinojo
0,2 g de xantana
C.s sal

Licuar el hinojo y el jugo obtenido, ligarlo con la
xantana y ponerlo a punto de sal.



PRESENTACIÓN

Disponer varios puntos de la emulsión de hinojo en la base del plato. En el centro pondremos la emulsión del jugo de buey de mar, encima de ella pondremos la carne anteriormente aliñada. Naparemos con el ajogazpacho, con hinojo cortado y con dados de manzana finalizaremos el plato. Acompañar con una copa de Tío Pepe bien frío.





USISA www.usisa.com

USISA procesa anualmente 10.000 toneladas de pescado, capturado por la flota artesanal andaluza. Sus productos se comercializan a través de 3 marcas: Usisa, Tejero y El Decano destinando un 85% al mercado nacional y un 15% al internacional y facturando 27 millones de euros anuales.

Sus productos están elaborados de forma artesanal con ausencia total de químicos, utilizando sólo pescado, aceite de oliva o girasol y sal, por ello son beneficiosos para la salud, debido a su alto contenido en Omega 3.

Con una plantilla de 400 personas en campaña, procesa 35.000 kilos de pescado diariamente, realizando las labores

de pelado y estiba manual mujeres fieles a la tradición heredada de nuestros mayores, convirtiéndose en su principal activo.

Destacamos los Filetes de Caballa y Melva de Andalucía, así como la especialidad “canutera”, productos con I.G.P. o los Boquerones y Sardinillas de la Costa. En salazones, la mojama extra “el pata negra del mar”, producto en proceso de obtención de la IGP reconociendo la “mojama de Isla Cristina”, así como los Lomos de Sardinias saladas y prensadas.

DELFIN CABRERA

DELFIN DELICATESSEN. PALMA DEL RIO (CÓRDOBA)

“Sentir la cocina desde dentro, convertir la profesión de cocinero en una pasión y una forma de vida”, sólo así cualquiera puede ser cocinero. Delfín Cabrera, chef cordobés con más de 25 años de experiencia, no pensó nunca en convertirse en cocinero “fue un encuentro fortuito del que no pude escapar, la cocina me atrapó”.

Defiende el papel de las sopas en las cartas de nuestro país “es verdad que en determinados tipos de restaurantes pasaron una época en las que se veían como un plato de poco valor, pero a día de hoy creo que eso pasó, de hecho me atrevería a afirmar que han resurgido con más fuerza”. Como fiel cordobés se deja seducir por un buen salmorejo y, cuando el tiempo acompaña, una buena sopa de puchero.

Para Delfín el producto es fundamental. Cualquier cocinero debería emocionar a sus comensales con el buen uso de la materia prima. Dentro de su concepto de cocina no acepta la falta de orden y de limpieza “la cocina debe estar siempre perfecta”.

Su trabajo, su día a día, está lleno de pasión, “por encima de todo está la satisfacción de mis clientes y la confianza que depositan en nosotros. Como catering no tenemos ningún margen de error. Cuando celebras un evento siempre es único, si fallas no tienes posibilidad de enmendarlo, por eso cuando confían en nosotros nos llenamos de responsabilidad, pero también de satisfacción por considerar lo que están poniendo en nuestras manos”.

“Usisa es para mí la mejor conservera de Andalucía y de España. Ha demostrado una gran capacidad de adaptación sin perder nunca su esencia”



CREMA DE NARANJA CON MOJAMA DE ATÚN Y OLIVAS NEGRAS



Paso a paso



INGREDIENTES

- 200 g de mojama de atún
- 50 g de almendras
- 50 g de piñones
- 15 cl de AOVE
- 3 cl de vinagre de Jerez
- 50 cl de zumo de naranja
- Piel de naranja
- 4 g de maltodextrina de tapioca
- 50 g de miga de pan
- 30 g de aceitunas negras
- 20 g de tomates secos deshidratados
- 1 diente de ajo
- Sal c.s
- Brotos tiernos



ELABORACIÓN

Cortar la mojama en dados de 1,5 cm. Poner en un vaso batidor el pan, los piñones, las almendras, el ajo, el vinagre de Jerez y el zumo de naranja. Triturar 5 minutos hasta que esté fino. Incorporar poco a poco el AOVE y ponerlo a punto de sal. Infundonar el aceite con la piel de naranja sin superar los 60 °C durante 2 horas, enfriar y texturizar con la maltodextrina. Picar finamente las olivas negras y los tomates secos deshidratados y reservarlos en aceite.

PRESENTACIÓN

Colocar los dados de mojama en el fondo del plato, unos puntos de aceite texturizado con la piel de naranja y otros de aceitunas con los tomates secos, los brotes tiernos y finalmente la crema de naranja.

TEJERO



CONSERVAS Y SALAZONES

LA TRADICIÓN DE
CONSERVAR LO NATURAL



www.usisa.com



Castillo de San Diego
EL VINO DEL MAR

Bodega Barbadillo Co. en
f t YouTube
www.elvinodelmar.com




Castillo de San Diego
BARBADILLO
100% SUR 100% MAR

Barbadillo es Sur, pero sobre todo es Mar.
Un blanco joven de aroma floral con notas cítricas,
de sabor suave y ligero, que nos trae
recuerdos salinos, rumor de olas...
El acompañante natural para pescados y mariscos.

Tan marinero como el mar mismo.



BODEGAS BARBADILLO

www.barbadillo.com

BODEGAS BARBADILLO cumple con una trayectoria centenaria asentada en un principio irrenunciable: el equilibrio medido entre tradición e innovación.

BARBADILLO renueva constantemente su apuesta por ese maridaje entre pasado, presente y futuro e insiste en avanzar con paso firme sin perder nunca de vista sus raíces. A lo largo de los últimos años, Barbadillo ha sabido sumar a su negocio tradicional de vinos blancos de la Tierra de Cádiz, manzanillas y vinos de Jerez, nuevos vinos andaluces y de otras Denominaciones de Origen como Bodega Pirineos, en la D.O. Somontano o Vega Real, en la D.O. Ribera del Duero. Igualmente, la compañía

ha diversificado su negocio incorporando productos complementarios como los ibéricos 100% bellota de Sierra de Sevilla.

Su búsqueda de la excelencia se traduce no sólo en una constante apuesta por nuevos productos, sino en el mimo y el cuidado de los productos de siempre. Castillo de San Diego, el buque insignia de la bodega, es el caso más destacado. No ha dejado de evolucionar desde que salió al mercado. Añada tras añada ha ido ganando matices hasta convertirse en el vino que es hoy. Un aliado para la gastronomía nacional. Referente para muchos que han seguido su estela.

JOSÉ CALLEJA

SURTOPIA. MADRID

José Calleja es un cocinero de vocación y devoción. Autodidacta, sin estudios de cocina ni hostelería, a quien la estrecha relación de su familia paterna con el mercado de Sanlúcar, del que además era vecino, le fue dibujando la línea de su destino hasta llevarlo a abrir su propio restaurante en Madrid.

Para el chef gaditano “es un sueño hecho realidad: conseguir traer a Madrid un restaurante propio en el que degustar la mejor gastronomía de Andalucía. Por eso se llama Surtopía, de la unión de Sur y Utopía”.

La suya es una cocina sencilla, de sentido común, donde pone en práctica todo lo aprendido a lo largo de los años y dando siempre al comensal lo que él mismo cree que va buscando.

Le ha inculcado a su hijo de 3 años el gusto por las sopas, de las que dice están presentes en casi todas las cartas, tanto en su versión original como en alguna variación. Si tiene que quedarse con una, se queda con la sopa de picadillo “que me evoca felices recuerdos de mi infancia”. El chef sanluqueño nos invita con su cocina a un viaje a tierras gaditanas, un pequeño homenaje a la cocina andaluza hecha con sentimiento desde la capital de España.

“Barbadillo y yo compartimos muchas cosas. Ambos nos tenemos gran aprecio y de ahí nuestra especial apuesta por su amplia variedad y calidad de vinos”



SOPA FRÍA DE PEPINO CON PIPIRRANA Y MOJARRITA ESCABECHÁ



INGREDIENTES

4 pepinos
 1 pimiento verde italiano
 1 cebolleta
 1 tomate de huerta maduro
 Sal
 Vinagre de Jerez
 agua
 4 mojarritas
 Pimentón dulce y picante
 Guindilla
 Pimienta rosa en grano
 AOVE
 Ajo
 Brotes de espárragos



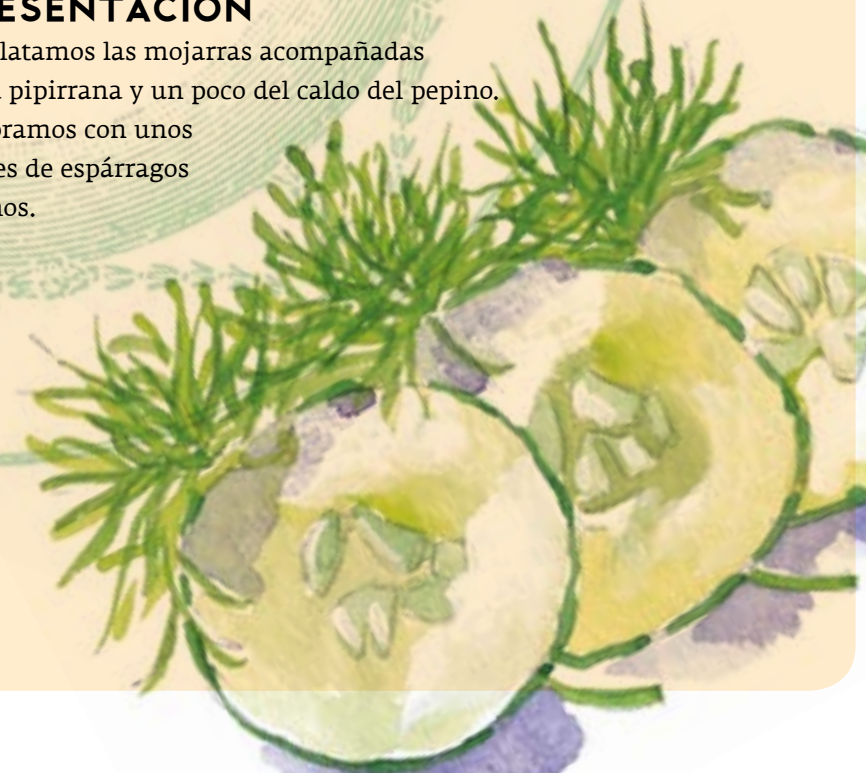
ELABORACIÓN

Limpiamos las mojarras sacando los lomos y los dejamos en agua helada durante 1 hora para desangrarlos y quitarles las espinas.

Condimentamos el pepino con vinagre, aceite, agua y sal durante 12 horas para posteriormente quedarnos únicamente con la parte líquida obtenida de la decantación. Ponemos a macerar las mojarras en una vinagreta de aceite, vinagre, ajo, sal, pimentón y guindilla durante 24 horas. Cortamos finamente las verduras en brunoise.

PRESENTACIÓN

Emplatamos las mojarras acompañadas de la pipirrana y un poco del caldo del pepino. Decoramos con unos brotes de espárragos tiernos.



Paso a paso





CAMPO RICO

www.camporico.com

CAMPO RICO es una empresa Andaluza que se fundó en 1999. Todos los elaborados están preparados con productos 100% vegetales. Están considerados 100% naturales. Por este motivo, se venden habitualmente en las fruterías tradicionales y en las de los supermercados.

Todas las referencias CAMPO RICO están libres de gluten, por lo que son aptas para consumir por los celíacos. Tampoco contienen ningún tipo de alérgenos y por eso las puede consumir toda la población, desde los 4 a los 99 años. A partir de materias primas de primera calidad, elaboramos platos de la cocina tradicional. Estos platos son

acogidos en muchos hogares por su sabor. Recuerdan al recetario de las abuelas, artesanos y hechos con mimo.

CAMPO RICO, al transformar la materia prima en platos terminados, da valor añadido a nuestros campos, creando riqueza en la región. En las instalaciones de CAMPO RICO, se usa la más alta tecnología en cuanto a seguridad alimentaria. Certificados Europeos como la ISO, BRC e IFS, y la Norteamericana FDA avalan esta garantía.

CAMPO RICO, ...del campo lo más rico, les desea "buen provecho".

JESÚS GONZÁLEZ SAMANIEGO

EL CRUJIENTE. SEVILLA

Joven, con ganas de hacer las cosas bien y en continuo aprendizaje. Así se define Jesús González Samaniego, un chef sevillano reconocido y galardonado a lo largo de su trayectoria con algunos de los premios más prestigiosos del país.

La hostelería la lleva en la sangre "porque mi padre toda la vida ha sido hostelero, ha tenido tabernas, cafeterías y restaurantes. Empecé fregando vasos con mi padre a los 8 ó 9 años. En las vacaciones me iba a su bar a echarle una mano en lo que podía; fregaba, echaba una cervecita a los amigos..., ahí comenzó todo".

Después de acabar su formación y recorrer medio mundo empapándose de conocimientos y experiencias decide en el año 2002 abrir su propio restaurante. "Mi cocina es tradicional, mediterránea, con un toque creativo, de innovación. Yo no quiero perder la base de la cocina de mi madre; de hecho, la sigo llamando para pedirle consejo o que me apunte cómo se hacía alguna receta. Pero intento darle un toque muy innovador, rizar el rizo, darle mi sello personal".

Para Jesús no existen distintos tipos de cocina, simplemente "hay que saber mezclar sabores, texturas e ideas, ya que casi todos los ingredientes -que es lo principal- los puedes encontrar en cualquier parte del mundo".

Un enamorado de la sopa de tomate de su abuela, reconoce como principal defecto el no saber delegar responsabilidades, aunque es consciente que con el paso de los años se ha sabido rodear de un gran equipo que le está facilitando el corregir este asunto.

"Me gusta todo de Campo Rico. Tienen un producto excelente y una elaboración artesanal magnífica"



CREMA FRÍA DE ZANAHORIAS DE CAMPO RICO CON SUERO DE QUESO VIEJO Y ACEITE DE ALBAHACA



INGREDIENTES

- 1000 g de zanahorias de CAMPO RICO
- 2 puerros
- 2 dl de AOVE
- 5 dl de caldo vegetal
- 10 g de queso viejo
- 10 g de leche
- 10 g de crema de leche
- 2 g de pimienta blanca
- 4 hojas de albahaca
- 2 g de sal



ELABORACIÓN

CREMA DE ZANAHORIA

Rehogamos el puerro, ya cortado en dados, en una cazuela con el aceite de oliva. Cuando empiece a coger un poco de color, le añadimos las zanahorias y rehogamos un poco.

Seguidamente le añadimos el caldo vegetal y dejamos hervir unos 20 min.

Por último, salpimentamos, lo pasamos por túrmix y después por un colador fino a otra cazuela.

PRESENTACIÓN

En un cuenco vertemos la crema, después trazamos unas líneas de suero de queso por encima y, por último, decoraremos con unas gotas de aceite de albahaca.

SUERO DE QUESO VIEJO

Mezclamos el queso viejo, la leche y la crema, a partes iguales, y los introducimos en Termomix durante 15 min. En posición 4 y a 60° C. Una vez finalizado, verter en un recipiente y dejar enfriar.

ACEITE DE ALBAHACA

En un cazo verteremos las hojas de albahaca, una parte de aceite de oliva y lo dejamos a fuego mínimo, sin llegar a hervir, durante 10 min. Por último, sacamos la albahaca, la pasamos a una túrmix y con el aceite vamos emulsionando hasta sacar una parte de aceite verde infusionado.



Ideal
en la Dieta
Mediterránea

CAMPO RICO



Del campo lo más rico

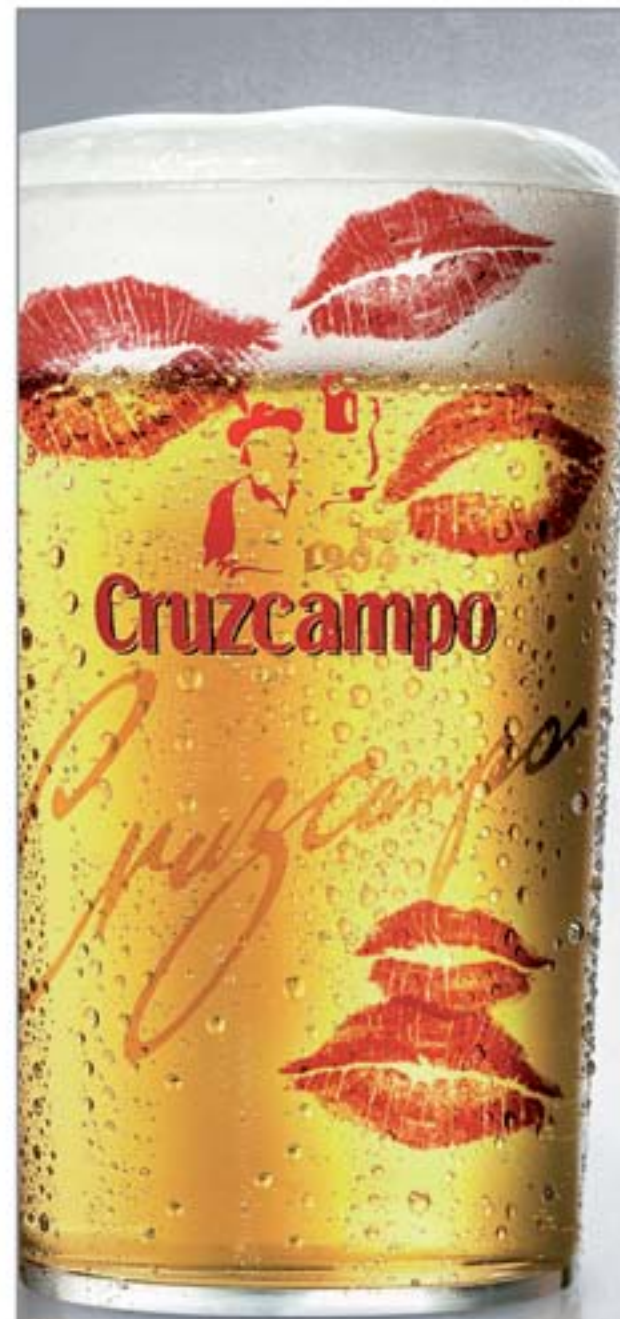


Alimento libre de alérgenos

Allergen free food



P.E. Cuarto de la Huerta, s/n Burguillos (Sevilla) España
Contacto: +34 955 73 89 80 · E-mail: administracion@huertacamporico.es
WWW.CAMPORICO.COM



**SI ME
ENCUENTRAS
IRRESISTIBLE,
*per algo
será...***

¿Cómo resistirse a un
sabor único creado para el Sur?

Cruzcampo
NO PIERDAS EL SUR

Cruzcampo recomienda el consumo responsable. 5,7°



CRUZCAMPO

www.cruzcampo.es

CRUZCAMPO es la cerveza líder del mercado nacional y se ha mantenido así gracias a su combinación de tradición e innovación para obtener un producto de máxima calidad. Desde 1904 es elaborada con una receta única por maestros cerveceros, con un proceso de elaboración muy cuidado que garantiza la excelencia del producto hasta el momento de su consumo.

CRUZCAMPO ha desarrollado innovación y programas para ofrecer “La caña perfecta”, transmitiendo su maestría de tiraje en los puntos de venta y lanzando CRUZCAMPO

Glacial, un sistema que permite servir nuestra cerveza a la temperatura ideal de consumo: -2°C.

En la actualidad, CRUZCAMPO sigue trabajando para mejorar la experiencia de consumo, creando los últimos avances en tecnología cervecera: la nueva versión de la columna glacial, los barrileros especiales CRUZCAMPO o el sistema de cerveza recién elaborada de CRUZCAMPO.

PACO YBARRA

ESCUELA DE HOSTELERÍA GAMBRINUS. SEVILLA

A Paco Ybarra no le acompaña una historia familiar con tradición entre los fogones. Su vocación fue tardía, iba para abogado pero coqueteó con los fogones y estos le atraparon para convertirse en compañeros inseparables. Quizás por eso, por haber pasado horas estudiando grandes legajos, sigue con esa vocación de aprender de todas las personas que pasan por su vida.

Como a cualquier buen chef que se precie, le gusta probarlo todo, lo que él mismo considera su mayor virtud y su mayor defecto. Y no duda a la hora de definir los tipos de cocina que hay “la buena y la mala”.

“Cruzcampo es una empresa emblemática a nivel nacional e internacional, pionera y líder en el sector agroalimentario y en el gastronómico. La cerveza Cruzcampo es única en su especie”

Para Paco Ybarra las sopas tienen un gran protagonismo en Andalucía, ya sean frías o calientes: “Creo que hoy en día las sopas tienen una gran versatilidad y las podemos encontrar hasta en los postres”. Como para cualquier otro plato lo importante es el producto, la técnica, la pasión, la organización del trabajo, la inspiración, la concentración. En esto se basa su trabajo. Para conquistarle: una buena sopa de tomate con hierbabuena.



PATO AZULÓN A LA NARANJA Y ENCURTIDOS



Paso a paso

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

PARA EL SALMOREJO DE NARANJA

1/2 kg de naranja
2 dientes de ajo blanqueados tres veces
70 g de AOVE variedad manzanilla
20 g de vinagre de Jerez
Sal
100 g de pan

Pelamos bien la fruta, sin que quede parte blanca, si no amargaría. Le añadimos los ajos pelados, el pan y, en último lugar, lo aliñamos emulsionando en vaso americano con el aceite. Reservamos en frío.

PARA EL PATO

Marinada:
400 g de cerveza CRUZCAMPO
ralladura de una naranja
1 cebolla

50 g de caramelo
1 anís estrellado
4 granos de pimienta negra
una ramita de tomillo
1/2 puerro
Dos patos azulones
4 rodajas de naranja deshidratada
Dos ramitas de tomillo
100 g de AOVE manzanilla
Sal
Pimienta en grano
50 g de aceituna prieta

Limpiamos bien el pato, evisceramos y quemamos los restos de pluma, marinamos unas 12 horas con los ingredientes indicados con las verduras cortadas. Transcurrido este tiempo, envasamos al vacío las aves con el resto de ingredientes, las rodajas de naranja, etc. Le damos una

coCCIÓN de 2 horas y media a 55°C. Reservamos.

PARA LOS ENCURTIDOS

4 zanahorias baby
4 calabacines baby
4 piezas pequeñas de coliflor
1 rabanito
250 g de vinagre de Jerez
250 g de agua
30 g de azúcar

Cocemos las verduras con el vinagre, el agua y el azúcar durante 5 minutos y dejamos enfriar en el líquido. Reservamos.

PARA LA ENSALADA

Rúcula
Aceituna prieta
AOVE variedad manzanilla
8 gajos de naranja
Una pizca de sal

PRESENTACIÓN

Ponemos una base de salmorejo de naranja. Añadimos el pato marcado en sartén y dorado por todos los lados -teniendo cuidado de que no se pase en su interior- junto con las verduras encurtidas y la rúcula aliñada con las aceitunas y los gajos de naranja.



ALSUR VEGETALES

www.alsurvegetales.com

Gracias a su proceso natural de elaboración, las conservas vegetales destacan por su carácter saludable y su gran comodidad, permitiendo tener siempre a mano una amplia gama de productos.

Una cuidada selección de las mejores cosechas del Sur de Europa que ALSUR hace llegar a mercados de todo el mundo. Productos frescos que son envasados a pocos metros de su lugar de recolección con insuperable calidad gracias a un esmerado proceso de cultivo.

La calidad es un principio irrenunciable para ALSUR, que utiliza tecnología propia muy avanzada para garantizar la óptima conservación de productos, como las habitas fritas, alcachofas, pimientos del piquillo y un largo etcétera.

El éxito de la marca se fundamenta en la capacidad de trabajo, esfuerzo y dedicación de su equipo humano permitiendo mantener su crecimiento en los últimos años, destacándose como la marca de cabecera para muchos consumidores.

CHARO CARMONA

HOSPEDERÍA ARTE DE COZINA. ANTEQUERA (MÁLAGA)

Es una de las cocineras más prestigiosas de Andalucía y una gran investigadora de sus raíces gastronómicas, hasta el punto de actualizar en su carta platos ya olvidados. Todo lo básico lo aprendió de su madre y de su suegra, aunque su inmersión al frente de un negocio le llegó por casualidad, “en un momento dado se me planteó la posibilidad de coger un barecito con su comedor y la pensión arriba. A mí me gustaba cocinar pero no había cocinado nunca para un negocio. De pronto me encontré metida en un mundo que me gustó muchísimo y en el que llevo 18 años, paso a paso y aprendiendo mucho cada día. Hoy por hoy es mi actividad principal, es lo que me gusta hacer y a lo que dedico más tiempo”.

Para Charo, aunque cualquiera puede ser cocinero “hay que tener una serie de aptitudes muy concretas, como para cualquier otra profesión. Un buen cocinero debe sobre todo tener pasión por la cocina y por cocinar”, asegura.

Se nos hace la boca agua al escucharla hablar sobre su sopa preferida: la porra de naranja. “Un plato de invierno. Antes, aquí en invierno no había tomates. Alguien se inventó poner naranja como sustituto del tomate, del ácido. ¡Y está fantástica! Fíjate, una naranja, con la vitamina que tiene, con su aceite crudo, un toque de ajo. ¡Es un suero auténtico! Estás comiendo vitamina de una manera fantástica, fresca y natural. Le estás dando una inyección de vida al cuerpo”.

“Alsur vegetales es una empresa de Antequera seria y de gran calidad. Las conservas son una buena solución, por comodidad, por tiempos..., una buena conserva puede ser de gran ayuda”



GAZPACHO DE ESPÁRRAGOS VERDES ALSUR



INGREDIENTES

1 lata de espárragos verdes
trigueros cortados en agua ALSUR
Agua (la medida de la lata)
1 huevo duro
75 cl de AOVE
Sal cs
Vinagre de Jerez cs



ELABORACIÓN



Se ponen en la batidora todos los ingredientes menos el aceite, que se irá incorporando poco a poco, hasta obtener la cremosidad adecuada al gusto de cada comensal.

Se le puede añadir, si le gusta un poquito más trabado, un trocito de pan asentado.





NUEVOS PRODUCTOS, LA CALIDAD DE SIEMPRE
NEW PRODUCTS, QUALITY AS ALWAYS



SOLA DE ANTEQUERA, S.A. - Ctra. Córdoba-Málaga, km 520 - 29200 ANTEQUERA (Málaga) - T. 952 84 07 62 - www.alsurvegetales.com

Yo soy el tiempo

que los ingredientes más selectos se merecen




Cruzcampo
GRAN RESERVA
1904

— Hecha con Tiempo —

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



CRUZCAMPO GRAN RESERVA

www.cruzcampogranreserva.com

Desde 1904, los maestros cerveceros de CRUZCAMPO llevan aportando su inspiración y exquisito sentido del análisis sensorial para la elaboración de una cerveza con la que colmar la inquietud de los paladares más exigentes. Fruto de esta experiencia centenaria, una actitud vanguardista y una disposición investigadora con espíritu contemporáneo, nace CRUZCAMPO GRAN RESERVA.

Cerveza especial con 6,4º de alcohol, 100% malta, resultado de una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de tres tipos de maltas y lúpulo "Perle" de la región alemana de Hallertau. En esta cerveza excepcional se combina la tradición artesanal con una vocación gastronómica sublime. Y así lo acredita haber sido galardonada el año de su lanzamiento como Mejor Strong Lager del Mundo.

JOSÉ MARÍA HERNÁNDEZ

LA AZOTEA. SEVILLA

Su vocación le viene de siempre, asegura que se hizo cocinero porque le apasionaba la cocina y hacer cosas con las manos. ¿Sus maestros? Fernando Córdoba, de El Faro del Puerto de Santa María, y Juan Manuel Martos, de la Taberna del Alabardero.

Es técnico y disciplinado y afirma que cocinar es interpretar el producto, por eso hay tantas cocinas como interpretaciones. Le apasiona el producto, verlo llegar al restaurante, imaginarse sus posibilidades. La disciplina es su virtud y la falta de paciencia su mayor defecto.

En lo que se refiere a las sopas, asegura que el ritmo de vida actual es el culpable de que cada vez sean más olvidadas en los fogones. "Creo que la cuchara va en desuso y las cocciones largas también. El ritmo de vida y la falta de tiempo no te permite pararte a soplar".

"Tenemos Cruzcampo en todos nuestros locales porque es una empresa sevillana. Cruzcampo Gran Reserva es su cerveza más internacional"



SOPA FRÍA DE CALABAZA, GARRAPIÑADO DE SUS PIPAS, TARTAR DE CARABINEROS Y ESENCIA DE SU JUGO

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

PARA LA SOPA DE CALABAZA

500 g de calabaza violín pelada
 15 g de mantequilla
 200 g de nata 35% mg
 20 g de jengibre fresco rallado para exprimir
 80 g de agua
 8 g de sal fina
 20 g de AOVE
 Asaremos la calabaza con el aceite y la sal y luego turbinaremos con el resto de los ingredientes y dejaremos en frío hasta el momento del emplatado.

PARA EL TARTAR DE CARABINEROS

200 g de cebolla morada
 50 g de charlota
 10 g de cebollino
 4 cola de carabineros (de unos 220 g la unidad)
 Picaremos muy fino todos los ingredientes y mezclaremos homogéneamente, reservamos hasta el momento del emplatado.

PARA LA ESENCIA DE LA CABEZA DE CARABINEROS

1 cabeza de carabinero
 El interior de la cabeza del carabinero
 40 g de agua
 0,8 g de goma xantana
 5 g de sal
 4 g de palo cortado
 Coceremos la cabeza vacía del carabinero y las cáscaras de la cola con el agua y la sal en un bol filmado en el microondas, colaremos y coceremos en ese jugo con el interior de la cabeza y la goma; colamos y reservamos, una vez frío añadimos el palo cortado y reservamos de nuevo.

PARA LAS PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS

5 g de agua
 20 g de azúcar
 20 g de pipas de calabaza peladas
 Mezclaremos todo y garrapiñamos como siempre.

PRESENTACIÓN



En un plato sobero colocaremos un timbal con el tartar de cola de carabinero y unos brotes de rábanos, acompañaremos de una jarrita con la sopa de calabaza fría para emplatado delante del cliente y acompañado de un pequeño bol con sal gruesa de horno, donde clavaremos la cabeza cocida de carabinero que rellenaremos de su esencia templada para que mezcle el cliente a su gusto.

Paso a paso





FABIÁN BÁEZ FERREIRA

SANTANDER 15. SEVILLA

Llegó de Paraguay hace siete años y si lo oyen hablar dirían que es andaluz de toda la vida. Sus raíces, sin embargo, sí están presentes en sus creaciones culinarias. Ese guiño a América se deja entrever en sus sabores ácidos, en el uso de la lima, del chile peruano...

“Me gusta defender al producto, su buen uso y trato, quiero alejar de la gente los estigmas de la cocina ácida o picante; creo en el chile, creo en la lima...; son ingredientes que, usados con equilibrio, potencian los sabores del producto fresco.

“El Fino La Ina potencia el sabor de las comidas. Aconsejo usarlo más a menudo en nuestras recetas, y no sólo como maridaje, donde no puede faltar”

Autodidacta, considera que hay dos tipos de cocineros, los que trabajan en esto y los que viven para esto. Pasión es su palabra clave. Compaginando su amor a la cocina con una visión empresarial: optimizando recursos sin obviar al producto. Perfeccionista, y cocinero de vocación, tiene a su lado a un gran equipo, en el que destaca Miguel Ángel Miranda, jefe de sala de su restaurante.

Respecto a las sopas calientes, según Fabián, éstas han sido desplazadas por los guisos. Su preferida, una sopa de fideos de toda la vida, “la del puchero, con hierbabuena”. Y como sopa fría... “al salmorejo no lo cambio por nada, aunque en cada rincón de Andalucía puedas encontrar una sopa fría”. Lo que más le satisface es oír el agradecimiento del comensal. Por nuestra parte sólo quedar decir: Gracias Fabián.

GRUPO CABALLERO

www.caballero.es

LUIS CABALLERO es una empresa familiar fundada en El Puerto de Santa María en 1830, especializada en la producción y distribución de bebidas espirituosas y vinos, con la marca Ponche Caballero como bandera (uno de los licores más vendidos de España). Con marcas centenarias como LA INA y los prestigiosos vinos de Bodegas Lustau -reconocida como la Mejor Bodega de Vinos de Jerez del Mundo- CABALLERO está presente en más de 50 países con una apuesta por los productos de la máxima calidad.

LUIS CABALLERO suma a la producción propia dos nuevos productos, el ron añejo dominicano Contrabando y la ginebra especiada OPIHR. Cuenta además con la

comercialización en exclusiva en España de otras bebidas alcohólicas de gama Premium, entre las que destacan las ginebras Bloom, Greenall's (la genuina London Dry Gin desde hace 250 años) y la Batida de Coco Mangaroca.

LA INA ha recuperado el vigor de antaño, gracias al esmerado trabajo de LUIS CABALLERO, que ha sabido respetar su esencia y devolver a este mítico fino al lugar que le corresponde y que nunca debió dejar. Se trata de un fino seco y de marcada personalidad en boca, donde muestra un largo final. En nariz es punzante y denota aromas almendrados. Servido frío es el perfecto compañero del jamón ibérico y de pescados, así como de sushi y sashimi.



SOPEAO MARINERO DE "IDA Y VUELTA" CON FINO LA INA



Paso a paso



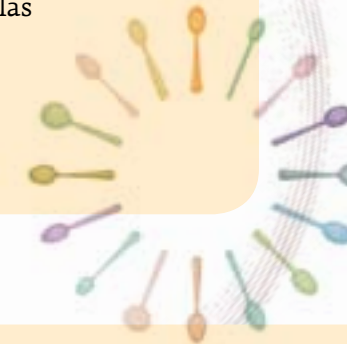
INGREDIENTES

DECANTADO

2 kg de tomate pera
1 kg de tomate raf
1 cebolleta
1/2 manojo de cilantro
1 manojo de perejil
1/4 ají amarillo
200 ml. de Fino LA INA
Sal
Vinagre de Jerez
AOVE

PRESENTACIÓN

1 cebolla morada
1/2 tubérculo de Jengibre
6 langostinos tigre
2 almejas
Dos limas
Rabanillas



ELABORACIÓN

En primer lugar disponemos el Fino LA INA en moldes de hielo y lo metemos al congelador. Para el "sopeao" mezclamos en un cuenco o recipiente adecuado los dos tipos de tomate cortado en gajos medianos junto con la cebolleta y las hierbas, agregamos cuatro cucharadas de sal, el aceite de oliva y un chorreón de vinagre de Jerez. Dejamos reposar el aliño para que el tomate sude y obtener así su jugo. Lo ideal es mantener el decantado por 24 horas en frío de nevera. Pasar el líquido, obtenido por colador y reservar en frío.

Dependiendo la intensidad picante que se desee, agregaremos ají amarillo

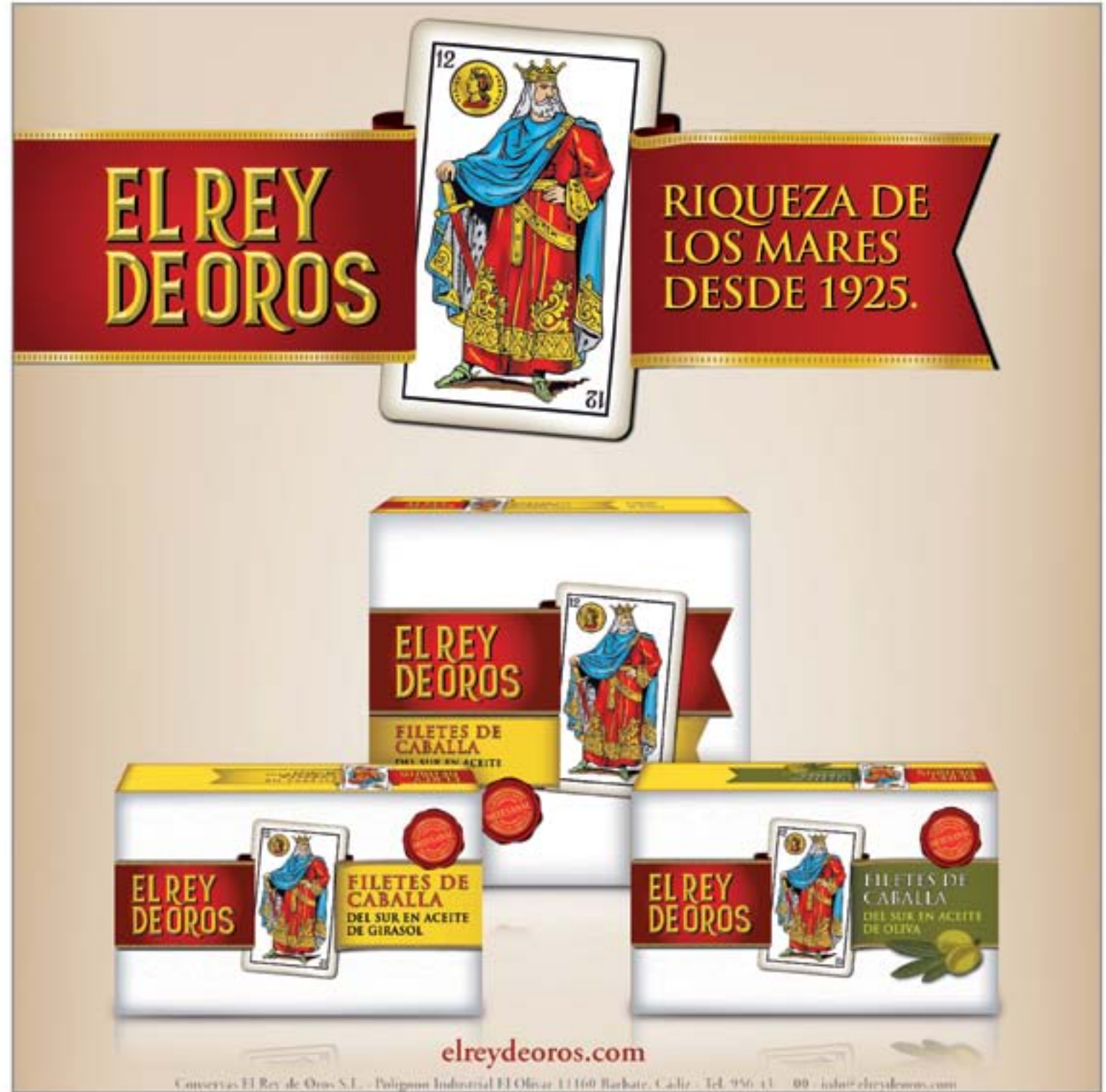
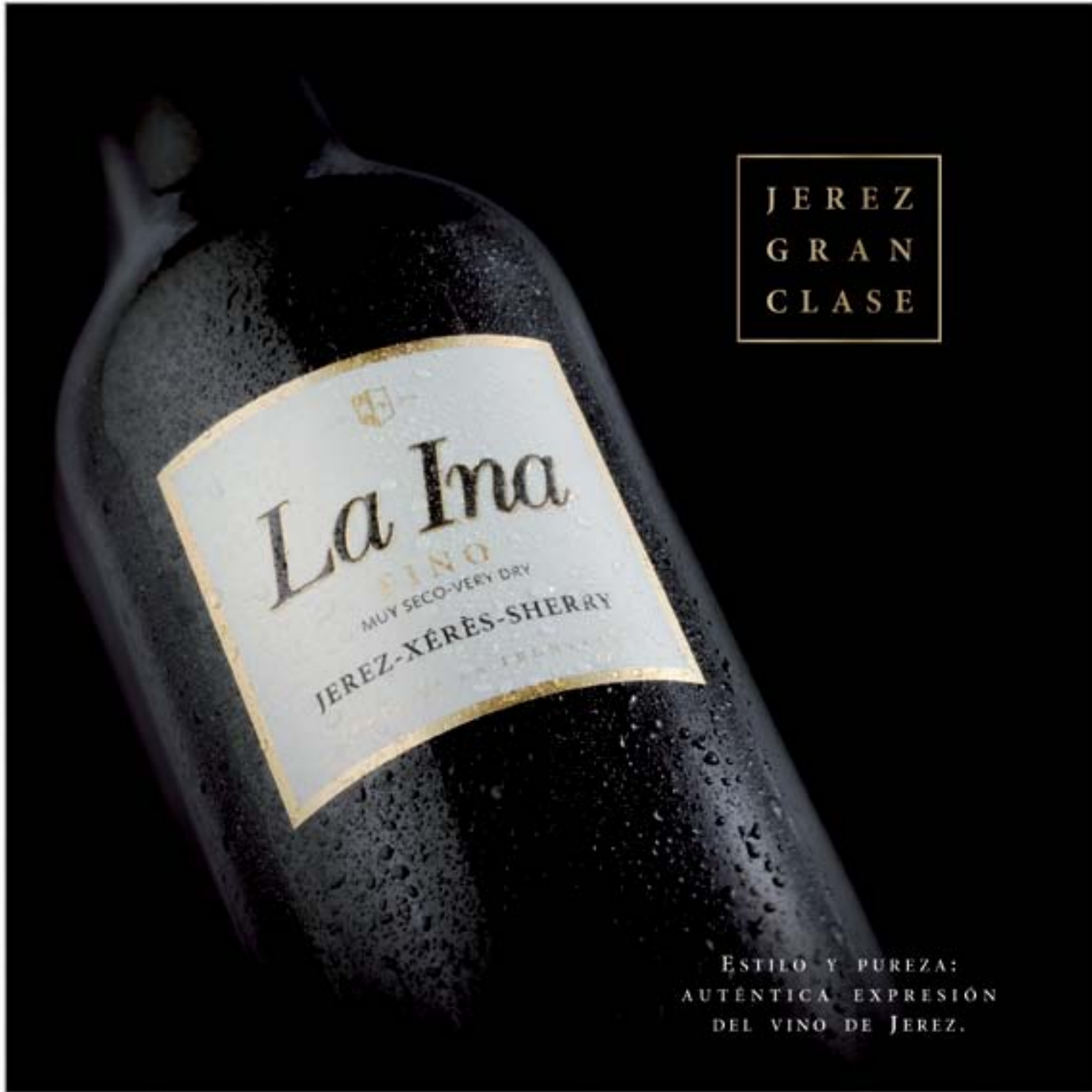
picado a las hortalizas (aconsejable unos 10 g). Preparamos el marisco; en un cazo con agua hirviendo (poca), abrimos las almejas y seguidamente cocemos los langostinos tigre por 1,5 minutos y cortamos la cocción en agua con hielo. Al agua de cocer el marisco le agregamos un chorro de fino LA INA, lo dejamos hervir por 30 segundos, retiramos y una vez a temperatura ambiente lo colamos y lo mantenemos en frío de nevera.

Antes del emplatado, procedemos a mezclar el decantado del tomate y el agua de cocción del marisco.



PRESENTACIÓN

Disponemos en el fondo de cada plato o copa los ingredientes y regamos las guarniciones con el decantado de tomate muy frío. Como toque final agregamos a la mezcla unas gotas de lima e incorporamos el cubito de hielo de Fino LA INA. Tomar a sorbitos o con cucharilla. Acompañar de una copa bien fría de Fino LA INA.





REY DE OROS

www.elreydeoros.com

Ubicada en Barbate (Cádiz), con una facturación anual de 5 millones de euros, EL REY DE OROS es una de las fábricas más antiguas de Andalucía. Su planta de 12.000 m² cuenta con las últimas tecnologías. Estas nuevas tecnologías van de la mano del proceso de elaboración artesanal que caracteriza a esta gran marca desde su fundación en 1925.

Procesa un total de 10 toneladas diarias de pescado fresco capturado en las costas andaluzas, especialmente

caballa, melvas de almadraba y canutera, además de otros productos como caballitas enteras, huevas, langostillos, atún de almadraba, etc.

El 60 % de su producción va dirigido al mercado nacional, el resto a exportación (Italia, Gran Bretaña y EEUU).

JULIO VÁZQUEZ MUÑOZ

EL CAMPERO. BARBATE (CÁDIZ)

Julio Vázquez lo tiene claro “la única cocina que existe es la tradicional. En ella está la base de cualquier cocina, de sus fondos y sus salsas. A partir de ésta puedes empezar a jugar desarrollando distintas técnicas, usando diversos productos...”

A sus 34 años, este barbateño se define como alguien transparente, humilde, constante, perfeccionista y un poco cabezota. Disfruta con lo que hace y no ha perdido ni un ápice de la ilusión con la que comenzó a trabajar hace ya 17 años. Julio, además, es una persona agradecida. Por eso no quiere dejar pasar esta charla sin agradecer a José Melero, propietario del reconocido Restaurante “El Campero”, que le haya inculcado su sabiduría, así como su propia evolución, ya que gracias a la formación que ha puesto a su alcance ha podido crecer como profesional y ha tenido la oportunidad de dar a conocer la gastronomía barbateña.

En cuanto a las sopas tiene claro que “no son las grandes olvidadas aunque pueda parecerlo, tienen su historia y siempre han estado ahí. Para mí es importante su presencia en cualquier carta”. Sus preferidas: la de picadillo y la de cebolla, siempre con grandes dosis de cariño.

Ya sabe, si quiere hacer feliz a este joven cocinero vaya a visitarlo, deguste su comida y antes de irse no olvide comentarle lo mucho que ha disfrutado con sus platos.

“Rey de Oros es una de las empresas más emblemáticas de Barbate. Ellos hicieron las primeras conservas de morrillo enlatadas. Es una gran empresa y una gran marca”



MELVA DE REY DE OROS CON AJO BLANCO DE PIÑONES Y ACEITE AHUMADO



Paso a paso



INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

300 g de piñones de la Breña
 1/2 diente de ajo
 Un trozo de pan cateto del día anterior
 c.s de agua
 c.s de sal
 c.s de aceite ahumado
 c.s de vinagre de Jerez
 Cebollino
 AOVE aberquina
 1 lata de melva del REY DE OROS

ELABORACIÓN

Trituramos los piñones junto con el ajo y el pan. Añadimos sal y agua. Debe quedarnos con bastante cuerpo, ni espeso ni muy claro.

Montamos con el AOVE y, por último, ponemos el aceite ahumado. Terminamos poniendo a punto de sal y vinagre.

PRESENTACIÓN

Vertemos el ajoblanco en el fondo del plato y añadimos la melva bien escurrida de aceite. Terminamos con unas gotitas de aceite de oliva y un poco de cebollino picado.





LA ESPAÑOLA

www.laespanolaaceites.com

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

LA ESPAÑOLA forma parte del Foro de Marcas Renombradas desde 2002, siendo un gran exponente de la Marca España, con presencia en 80 países y liderando más de 20 mercados. La historia de LA ESPAÑOLA es la historia viva de la tradición, la dedicación, la innovación y el amor al aceite de oliva.

XANTY ELÍAS

ACANTHUM. HUELVA

“Que te haga recordar y sonreír”. Para Xanty Elías esto es lo más importante de un plato. Agradecido con todos sus mentores “desde los primeros que me acunaron en la cocina, enseñándome a coger los cuchillos, Javier Peláez y Juan Cayetano; hasta grandes de grandes como Juan Mari Arzak, que me enseñó a sentir la comida y ejecutar con disciplina las técnicas que hoy me permiten crear mi trabajo”.

Desde muy joven supo que se dedicaría a los fogones “me permite dar lo que tengo dentro de mí, compartir felicidad y hacer un trabajo que expresa las emociones y sensaciones que siento. Su sopa preferida es “el caldo de puchero con hierbabuena, creo que es muy onubense,

muy de fiestas muy de estar con la familia, de evitarte el frío, de sonreír y abrazar la taza, eso debe ser la cocina: emoción y sentir”. Honesto y humilde, a pesar de ser uno de los mejores cocineros andaluces del panorama actual. Su mayor satisfacción es descubrir día a día la sonrisa de sus clientes y también la de su equipo, “si ellos no fueran felices no tendría sentido Acanthum”.

“Acesur es una empresa seria, comprometida y evolucionada. Su innovación y búsqueda de la verdad en los aceites es clave para la transformación de este magnífico producto en una joya para los cocineros”



INFUSIÓN FRÍA DE MOLUSCOS, AGUA DE MAR Y ACEITUNA MANZANILLA



Paso a paso



INGREDIENTES

INFUSIÓN

100 g de almejas finas
 120 g de chirlas
 130 g de coquinas
 60 g de mejillón peq. de roca
 80 g de navajas
 100 g de cañaíllas
 70 g de berberecho
 10 g de aonori alga
 800 g de agua
 3 g de xantana

AGUA DE MAR Y ACEITUNA MANZANILLA

150 g de AOVE monovarietal de manzanilla LA ESPAÑOLA Gourmet
 200 g de agua de mar
 2 pastillas de hielo seco



ELABORACIÓN

Introducir todos los moluscos durante 2 min. en agua hirviendo. Sacar los berberechos y los mejillones. Dejar cocer los demás durante 4 minutos más. Escurrirlos y dejaremos el caldo reducir hasta la mitad. Añadiremos los 3 g de xantana, hervimos 30 segundos y filtramos por colador muy fino, sin dejar pasar la posible tierra. Reservar en frío a punto de sal. Los mejillones y berberechos los sacaremos de la concha y los reservaremos en frío también. Con la montadora y las varillas puestas, pondremos el aceite que previamente estará en el congelador. Y mientras montamos le echaremos las pastillas de hielo seco y el agua con un hilo muy fino -para que al echar no se corte- y emulsionaremos el agua y el aceite. El resultado lo introduciremos en manga pastelera y guardaremos unos minutos en el congelador.

PRESENTACIÓN. Pondremos en una copa de cava la infusión texturizada con los berberechos y mejillones a media agua junto con las pequeñas perlas de la emulsión de agua y aceite. De este modo, quedará como una sopa fría como entrada de un menú con productos del mar. Acompañamos de unas tiras muy finas de masa de pan frito.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

@laespanoladchoy
f Aceite de oliva La Española
www.laespandolaaccites.com

La Española

Jansinet
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGEN
EXTRA VIRGEN

Aceite de Oliva Virgen Extra
Desde 1870



APROBADO
SABOR
DEL AÑO
Producto probado
por consumidores
2013



Seleccionadas para ofrecer lo mejor.

Aceitunas FRAGATA SELECCIÓN, el más exquisito sabor del Mediterráneo que puedes disfrutar cuando quieras. Simplemente irresistibles.

Aprobado Sabor del Año 2013. Producto probado y aprobado en un examen gustativo en laboratorios independientes, en octubre de 2012, con la participación de 430 consumidores.



www.unanuncaesuficiente.fragata.es
www.acamacho.com





ÁNGEL CAMACHO-FRAGATA SELECCIÓN

www.acamacho.com

www.fragata.es

www.unanuncaessuficiente.fragata.es

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN (Morón/Sevilla) es una compañía familiar (desde 1897) que produce y distribuye una amplia gama de productos alimentarios entre los que se incluyen aceitunas de mesa, aceites de oliva y encurtidos bajo la marca FRAGATA SELECCIÓN.

FRAGATA SELECCIÓN responde a la demanda exigente del consumidor gourmet y de los mejores profesionales de la cocina, ofreciéndoles la solución perfecta para la hora del aperitivo como tentempié sano. Además, brinda infinitas posibilidades como acompañamiento o ingrediente de una gran diversidad de ensaladas, platos de carne, pescado o pasta.

Las especialidades FRAGATA SELECCIÓN se presentan en atractivos y elegantes envases con un diseño de colores premium, negro y dorado, muy apropiados para conseguir la alta percepción de calidad y confianza que tiene esta marca.

Los distintos productos están disponibles en un formato ideal para su uso en el hogar, así como en un formato mayor para su empleo en cocinas profesionales. Esta nueva gama fue premiada como SABOR DEL AÑO 2013.

PEDRO GIMÉNEZ

TRIBECA. SEVILLA

Cocinero por vocación, elección y azar. Pedro Giménez cursaba estudios de Marketing, Publicidad y Relaciones Públicas en Inglaterra y como otros muchos estudiantes en el extranjero empezó a trabajar en distintos bares y restaurantes. Pronto descubrió un mundo apasionante, un mundo en el que él podía tener su sitio. Así, después de haberle picado el gusanillo, decidió estudiar en la Escuela de Hostelería Westminster College, en Londres, y dar comienzo a lo que sería una larga carrera entre los fogones de medio mundo.

"Decir Ángel Camacho es decir 'El Aceite', sobra todo lo demás"

Aún así, a este chef sevillano le gusta definirse como autodidacta y basa sus creaciones en productos de temporada, de primera calidad y con escasas manipulaciones. "Es una cocina de gran sensibilidad. Cada plato sale del corazón y después mi cerebro lo manifiesta, le da forma".

Afirma que las sopas son las grandes olvidadas, que su cabida en las cartas actuales es muy difícil, aunque no por eso no las consume. Con una buena sopa de pescado es feliz. El trabajo y su carácter son sus mayores virtudes y también sus mayores defectos. Para sentir la mayor satisfacción sólo necesita dos palabras: los clientes.



BACALAO BORRACHO DE SANTA OLALLA Y ENCURTIDOS



INGREDIENTES

SOPA DE VERDURAS

Apio, puerro, hinojo, zanahorias y calabacines

BACALAO Y SU BRANDADA

Bacalao desalado, ajos, leche, AOVE FRAGATA.

LOS ENCURTIDOS

Aceitunas deshuesadas aliñadas al estilo griego, alcaparras “Nonpareille”, cebollitas “cocktail” y pimientos picantes “piri piri”. Todos de FRAGATA.



ELABORACIÓN

Esta receta es una reinterpretación de la original que me ha facilitado mi amigo Manuel Reyes y se toma en los meses de verano tanto en Andalucía como en Extremadura.

Se prepara un caldo de verduras con todos los ingredientes y se cuela. Se remoja el bacalao en el caldo caliente unos 5 ó 6 minutos, lo suficiente para que aporte un poco de sabor al caldo.

Se confitan unos ajos en el aceite, se retiran y se añade el bacalao y un poco de leche. Se cocina unos 10 minutos a fuego lento.

Por otro lado, se hace un atadillo con los ajos tostados, laurel, cáscara de naranja y clavo y se deja infusionando en el caldo de verduras hasta que aporten suficiente sabor. Se monta la brandada de bacalao añadiendo el aceite poco a poco hasta conseguir la consistencia de una mousse.

PRESENTACIÓN

En un bol muy frío se coloca la mousse de bacalao y se le añade con ayuda de una varilla el caldo de verduras hasta conseguir la textura adecuada. Se sirve con la guarnición de encurtidos muy picaditos y, por último, se espolvorea con un poco de pimentón.

Paso a paso



NUESTRAS MARCAS Y SOCIOS

Andalucía
cocina
Cuchareo Andalucía
maestros del sabor mediterráneo

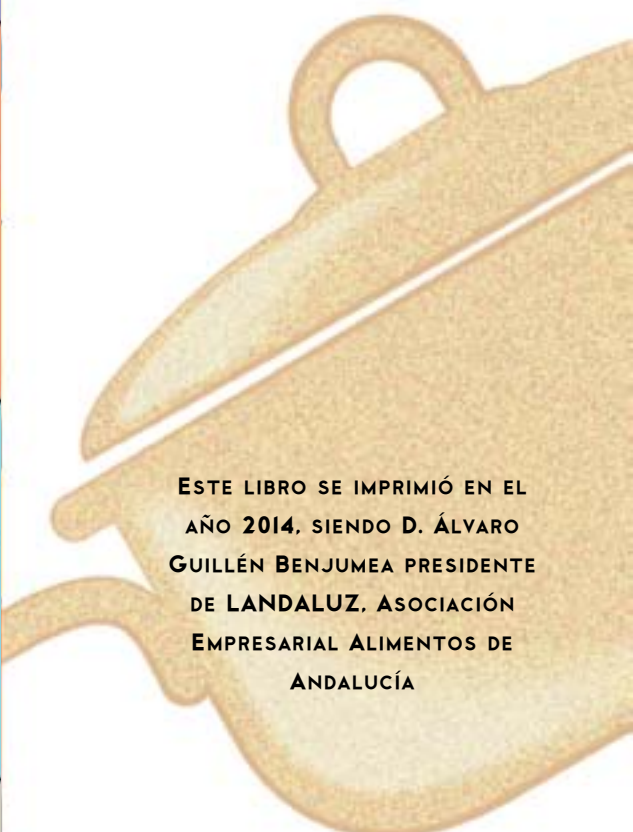




Elaboración e Distribución



Andalucía cocina Cuchareo Andalucía Maestría del Sabor Mediterráneo



ESTE LIBRO SE IMPRIMIÓ EN EL
AÑO 2014, SIENDO D. ÁLVARO
GUILLÉN BENJUEMA PRESIDENTE
DE LANDALUZ, ASOCIACIÓN
EMPRESARIAL ALIMENTOS DE
ANDALUCÍA

www.andaluciacocina.com

Andalucía
cocina
Cuchareo Andalucía
maestros del sabor mediterráneo



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
LANDALUZ

Fundación
CAJA RURAL
DEL SUR

AAGT

ACADEMIA ANDALUZA
DE GASTRONOMIA
CULINARIA