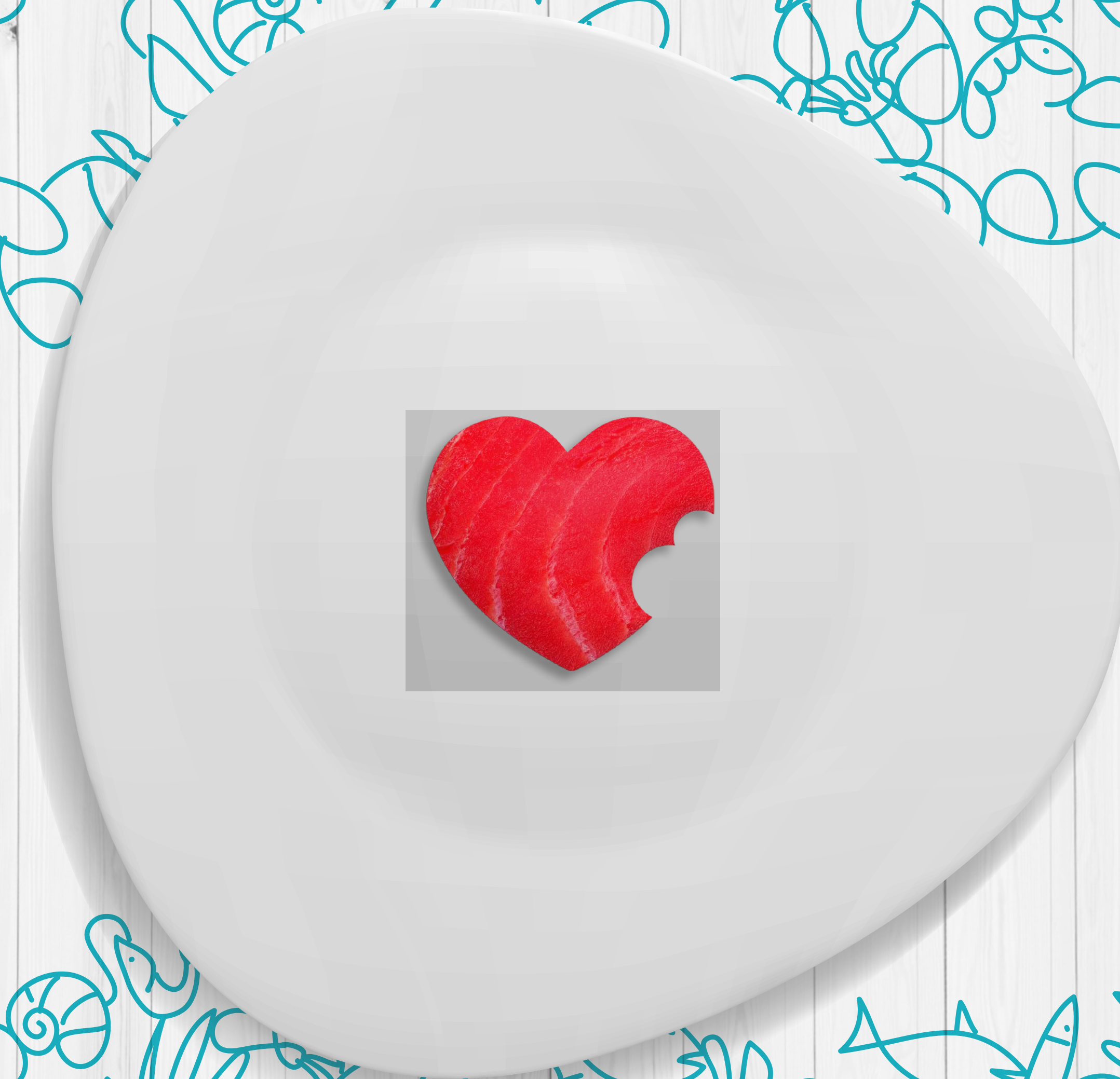


Productos
del Mar
de Andalucía

WE RECETAS

El recetario más FRESCO y con los mejores
productos de la costa andaluza.





Pincho de Bravas Suaves y Camarón

Ingredientes

- ♥ 500 g de camarones
- ♥ 2 patatas grandes
- ♥ 250 ml AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 100 g de ketchup
- ♥ 100 g de mayonesa

Elaboración

1. Cortar las patatas en rodajas gruesas y con el utensilio de quitar los corazones a las manzanas, cortar cilindros.
2. Hacer un pequeño agujero en la parte superior de cada cilindro de patata y ponerlas a confitar en una sartén o cazo con abundante AOVE.
3. Cuando estén confitadas, freír en otra sartén con abundante AOVE bien caliente, hasta que queden ligeramente doradas.
4. Mezclar las salsas en un bol e ir rellenando los huecos de las patatas.
5. Cocer los camarones, pelarlos y colocarlos encima de nuestras patatas para que sea un bocado delicioso.

Camarón
(Palaemon longirostris)

Chef

**Isabel
Molina**

Información

Es una de las tres chefs del restaurante Juan Moreno y su especialidad son los platos de pescado. Ayuda en la composición de los nuevos menús y se ha encargado de impartir diferentes cursos de formación para ayudantes de cocinas y hostelería.





Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

**Isabel
Molina**

Información

Es una de las tres chefs del restaurante Juan Moreno y su especialidad son los platos de pescado. Ayuda en la composición de los nuevos menús y se ha encargado de impartir diferentes cursos de formación para ayudantes de cocinas y hostelería.



Coral Marino

 (Un entrante compuesto por 3 bocados)

Chips de Boquerón

Ingredientes

- ♥ 5 boquerones
- ♥ ½ patata
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Limpiamos los boquerones y separamos los lomos de la raspa.
2. Pelamos la patata y cortamos 4 lonchas delgadas con la mandolina.
3. Pochamos las patatas.
4. Hacemos cuatro cortes en paralelo con una puntilla en las patatas por donde pasamos los lomos de boquerón.
5. Freímos hasta dejarlo crujiente.

Boladillos de Sardinias

Ingredientes

- ♥ 400 g de sardinias
- ♥ 400 g de harina
- ♥ c/s de levadura en polvo
- ♥ 2 huevos
- ♥ 500 ml de agua con gas
- ♥ 2 ajos
- ♥ c/s de perejil picado
- ♥ 1 limón
- ♥ 1 naranja
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Lavamos y desespinaamos la sardina.
2. Marinamos la sardina con limón y naranja. Reservamos.
3. Majamos los ajos y el perejil en el mortero. Ponemos todos los ingredientes en un recipiente y los mezclamos bien, debe quedarnos una masa con la suficiente consistencia como para freírla en porciones pequeñas.
4. Vamos echando estas porciones con dos cucharas en el aceite caliente, dejamos freír y dorar ligeramente.
5. Servimos rápidamente para que mantengan la textura y las propiedades.

Tempura de Sardinias en adobo

Ingredientes

Para el adobo

- ♥ 3 dientes de ajo
- ♥ c/s de sal, pimentón dulce, comino molido, orégano
- ♥ 1 hoja de laurel
- ♥ 100 ml de DOP "Vinagre del Condado de Huelva"
- ♥ 100 ml de agua

Para la tempura

- ♥ 140 g de harina
- ♥ 280 ml de agua con gas o cerveza muy fría
- ♥ c/s de perejil
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Mezclamos todos los ingredientes del adobo y se lo echamos a las sardinias por encima. Envolvemos bien y reservamos.
2. En un bol añadimos los ingredientes de la tempura, con el líquido muy frío.
3. Sacamos los lomos de sardina del adobo, los hacemos un rollito y los pinchamos en una brocheta de madera. A continuación, los pasamos por nuestra tempura y freímos con el aceite bien caliente.

Productos
del Mar
de Andalucía



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Manuel
Valera

Información

El chef Manu Valera, tras pasar por las cocinas del Restaurante El Lego (1 estrella Michelin), desembarcó en El Envero para dejar su sello. Cuenta con un Bib Gourmand de la Guía Michelin y un Solete de la Guía Repsol. Entre sus creaciones: Chuleta de parpatana, Tartar de gamba roja o Bacalao confitado con marinera de crustáceos.



Tosta de Obando con Alboronía Andaluza y Sardina Ahumada



Ingredientes

- ♥ 4 lomos de sardina ahumada
- ♥ 4 uds de de tostas Obando
- ♥ 5 g de ajo
- ♥ 100 g de cebolla
- ♥ 30 g de pimiento verde
- ♥ 30 g de pimiento rojo
- ♥ 50 g de berenjena
- ♥ 50 g de calabaza
- ♥ 50 g de tomate frito
- ♥ c/s de AOVE DOP "Priego de Córdoba"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta

Elaboración

1. Cortamos toda la verdura en brunoise (dados muy pequeños).
2. Doramos con un chorrito de AOVE la verdura por orden de dureza, el cual sería, ajo, cebolla, calabaza, pimientos, berenjena y por último el tomate, la sal y la pimienta.
3. Procedemos al montaje del plato, extendiendo sobre la tosta una cucharada de alboronía y sobre ésta una sardina ahumada.
4. Terminaremos con un hilo de AOVE por encima de la tosta.



c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Pez Emperador
(*Xiphias gladius*)

Chef

**Manuel
Valera**

Información

El chef Manu Valera, tras pasar por las cocinas del Restaurante El Lego (1 estrella Michelin), desembarcó en El Envero para dejar su sello. Cuenta con un Bib Gourmand de la Guía Michelin y un Solete de la Guía Repsol. Entre sus creaciones: Chuleta de parpatana, Tartar de gamba roja o Bacalao confitado con marinera de crustáceos.

Pez Emperador encebollado en Caldo de Miso

Ingredientes

- ♥ 500 g de pez emperador
- ♥ 1 kg de cebolla pelada
- ♥ 4 gotas de aceite de sésamo
- ♥ 500 g de pez emperador
- ♥ 1 kg de cebolla pelada
- ♥ 4 gotas de aceite de sésamo
- ♥ 600 ml de caldo de pescado blanco
- ♥ 100 gr de pasta de miso

Elaboración

1. Cortamos toda la verdura en brunoise (dados muy pequeños).
2. Doramos con un chorrito de AOVE la verdura por orden de dureza, el cual sería, ajo, cebolla, calabaza, pimientos, berenjena y por último el tomate, la sal y la pimienta.
3. Procedemos al montaje del plato, extendiendo sobre la tosta una cucharada de alboronía y sobre ésta una sardina ahumada.
4. Terminaremos con un hilo de AOVE por encima de la tosta.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía

Almería



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

**José
Marfil
Morales**

Información

Restaurante La Plata. Embajadores del producto malagueño desde 1968, pueden presumir de tener una carta con más de 30 especies diferentes entre pescados y mariscos, y emplean una técnica llamativa y particular a la hora de preparar los famosos espetos.

Huevos Rellenos de Sardina Asada al Espeto con A.O.V.E DOP "Estepa", Mayonesa y Aromas del Mediterráneo



Ingredientes

- ♥ 25 huevos cocidos
- ♥ 500 g de lomos limpios de sardinas asadas al espeto con AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 350 g de mahonesa
- ♥ 40 g de mostaza de Dijon
- ♥ 30 g de jugo de limón
- ♥ 40 g de perejil fresco picado
- ♥ 10 g de orégano
- ♥ c/s de sal y pimienta
- ♥ 200 g de pimiento asado cortado en brunoise

Elaboración

1. Hervimos los huevos en agua durante unos 10-12 minutos hasta que estén bien cocidos. Los enfriamos bajo agua fría y pelamos con cuidado.
2. Cortamos los huevos por la mitad longitudinalmente y retiramos las yemas con una cuchara pequeña. Colocamos las yemas en un tazón y reservamos las claras.
3. Agregamos las sardinas asadas escurridas al tazón con las yemas de huevo. Machacamos las sardinas y las yemas juntas con un tenedor hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Añadimos la mahonesa, la mostaza de Dijon, el jugo de limón y el perejil picado a la mezcla de sardinas y yemas. Mezclamos bien todos los ingredientes hasta obtener una textura suave. Probamos y sazonomos con sal y pimienta al gusto.
5. Rellenamos las mitades de claras de huevo con la mezcla de sardina y yema. Puedes usar una cuchara o una manga pastelera para hacerlo de forma más precisa.
6. Decoramos con los pimientos asados los huevos rellenos para darles un toque de color y sabor extra. También podemos adornar con cebollino.
7. En situación normal, refrigeramos los huevos rellenos durante al menos 30 minutos antes de servir para que se enfríen y los sabores se mezclen.
8. En este caso emplatamos directamente para dar a degustar.

Almería



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

WE 
FRESCOS
de Andalucía



Pez Emperador
(*Xiphias gladius*)

Taco vegetal de Pez Espada Salteado a la Andaluza con toque maestro de oloroso malagueño

Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de filetes de pez espada limpios en dados
- ♥ Zumo de 3 limones
- ♥ 6 dientes de ajo
- ♥ 250 g pimiento rojo
- ♥ 250 g pimiento verde
- ♥ 200 g de cebolla
- ♥ c/s de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 70 ml de vino oloroso DO "Málaga"
- ♥ c/s de sal y pimienta
- ♥ 50 g de perejil fresco picado
- ♥ 8 cogollos de lechuga, usaremos la hoja como soporte para dar a degustar el salteado

Elaboración

1. Comenzamos por marinar los dados de pez espada en el jugo de limón durante 5 minutos.
2. Mientras tanto, en una sartén grande, calentamos un poco de AOVE a fuego medio-alto.
3. Agregamos los pimientos y la cebolla cortados en brunoise a la sartén y salteamos hasta que estén tiernos y ligeramente dorados. Agregamos sal y pimienta al gusto. Retiramos el sofrito a un bol y reservamos. Pasamos papel a la sartén para limpiarla y vuelve a calentarla a fuego medio alto.
4. Retiramos los dados de pez espada de la marinada y escurrimos bien. Sazonamos los filetes con sal y pimienta.
5. En la sartén ya a temperatura, ponemos un poco de AOVE a fuego medio-alto. Agregamos los dados de pez espada y los ajos picados, salteamos durante 30-40 segundos.
6. Una vez que este listo el salteado, flambeamos con el oloroso y acto seguido añadimos el sofrito, para unir todos los sabores, rehogando brevemente, paramos y dejamos reposar 2 minutos.
7. Colocamos las hojas de los cogollos sobre una bandeja.
8. Por último, servimos el pez espada salteado a la andaluza templado, sobre las hojas de cogollos, así obtendremos nuestro taco vegetal. Para rematar espolvorea con perejil fresco picado como adorno.
9. Puedes acompañar este delicioso TAKO con un Ali-Oli.

Chef

**José
Marfil
Morales**

Información

Restaurante La Plata. Embajadores del producto malagueño desde 1968, pueden presumir de tener una carta con más de 30 especies diferentes entre pescados y mariscos, y emplean una técnica llamativa y particular a la hora de preparar los famosos espetos.

Almería



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

*c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre*

Hamburguesa de Merluza rebozada y ensalada coleslaw

Ingredientes

- ♥ 40 mini hamburguesas brioche
- ♥ 2 kg de merluza limpia de piel y espina
- ♥ c/s de harina
- ♥ c/s de huevo
- ♥ c/s de panko
- ♥ 10 zanahorias
- ♥ 1 col verde
- ♥ 1 col lombarda
- ♥ c/s de azúcar
- ♥ c/s de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de salsa mahonesa
- ♥ c/s AOVE DOP "Estepa"

Elaboración

1. Limpiamos la merluza y sacamos los lomos.
2. Los rebozamos en harina, huevo y panko.
3. Calentamos AOVE y freímos.
4. Calentamos el pan brioche en la sartén, lo marcamos y ponemos la fritura de merluza, el coleslaw.

Para el coleslaw:

5. Cortamos en juliana muy fina, la col verde, col lombarda y la zanahoria y la mezclamos con la mahonesa.

Para la mahonesa:

6. Juntamos el huevo, AOVE, azúcar y vinagre y emulsionamos.

Merluza
(*Merluccius merluccius*)

Chef

**Jaime
Guardiola**

Información

Tras estudiar en la Taberna del Alabardero se traslada a Nueva York para emprender un proyecto sorprendente: Black Iron Burger, llegando a tener nueve locales. Tras la pandemia decidió regresar a su casa, el Grupo Tribeca, que gestiona junto a sus hermanos y socios y que tiene tres restaurantes señeros: Tribeca, Salmedina y Cañabota, este último con una estrella Michelin.



Ajoblanco malagueño, uvas y Jurel en escabeche

Ingredientes

Para el ajoblanco:

- ♥ 1 kg de almendra laminada cruda
- ♥ 500 g de pan del día anterior
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ 200 ml de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 100 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de sal

Para el escabeche:

- ♥ c/s de hojas de laurel
- ♥ c/s de pimienta
- ♥ 200 ml de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 100 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"

Elaboración

Para el ajoblanco:

1. Juntamos los ingredientes y trituramos bien con la batidora, emulsionamos y colamos.

Para el escabeche:

2. Juntamos el aceite, vinagre y el laurel, granos de pimienta.

Para el pescado:

3. Limpiamos el jurel y lo introducimos por el escabeche durante 20 minutos. Lo secamos y lo enfriamos.
4. Cortamos las uvas y emplatamos.



Jurel
(*Trachurus trachurus*)

Chef

Jaime Guardiola

Información

Tras estudiar en la Taberna del Alabardero se traslada a Nueva York para emprender un proyecto sorprendente: Black Iron Burger, llegando a tener nueve locales. Tras la pandemia decidió regresar a su casa, el Grupo Tribeca, que gestiona junto a sus hermanos y socios y que tiene tres restaurantes señeros: Tribeca, Salmedina y Cañabota, este último con una estrella Michelin.



Productos
del Mar
de Andalucía



Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

**Raúl
Pérez**

Información

Con una dilatada experiencia como jefe de cocina en restaurantes y salones de celebraciones, Raúl Pérez ha establecido en La Palma del Condado su sede como chef privado y docente en talleres de cocina y showcookings por la provincia. Su cocina, palmerina, onubense y andaluza, abre sus puertas a todos los rincones en los que pueda compartir su pasión y conocimiento por los productos del mar y su origen: Andalucía.

Tosta de hummus de garbanzos de escacena con Melva de Andalucía

Ingredientes

- ♥ 150 g de láminas de pan de la panadería Obando
- ♥ 250 g de IGP "Garbanzo de Escacena"
- ♥ ¾ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 1 limón
- ♥ 1 c/s de sésamo
- ♥ c/s de comino
- ♥ 1 lata de IGP "Melva de Andalucía"
- ♥ c/s de balsámico de frambuesa

Elaboración

1. Trituramos los garbanzos, con el aove, el zumo del limón, el sésamo y la sal.
2. Untamos la tosta con el puré resultante y ponemos la melva, previamente escurrida, encima de la tosta.
3. Rociamos con un chorrito del balsámico de frambuesa y a disfrutar.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía

Almería



A
Junta de Andalucía



c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Raúl
Pérez

Información

Con una dilatada experiencia como jefe de cocina en restaurantes y salones de celebraciones, Raúl Pérez ha establecido en La Palma del Condado su sede como chef privado y docente en talleres de cocina y showcookings por la provincia. Su cocina, palmerina, onubense y andaluza, abre sus puertas a todos los rincones en los que pueda compartir su pasión y conocimiento por los productos del mar y su origen: Andalucía.



Sardina marinada sobre torta de aceite y mermelada de tomate

Ingredientes

- ♥ 2 tortas de aceite
- ♥ 1 kg de sardinas
- ♥ 100 g de azúcar
- ♥ 400 g de sal gorda
- ♥ 50 g de hierbas aromáticas

- ♥ 1 limón
- ♥ c/s de AOVE IGP " Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de agua
- ♥ Hielo

Para la mermelada:

- ♥ 1 kg de tomates IGP "La Cañada"
- ♥ 400 g de azúcar
- ♥ Zumo de 1 limón

Elaboración

1. Limpiamos bien las sardinas y dejamos en agua con hielo durante 1 hora.
2. Mezclamos la sal con las hierbas.
3. Echamos la mezcla en un recipiente haciendo una base hasta cubrir todo el fondo, ponemos las sardinas encima y volvemos a cubrir con la mezcla de sal. Hacemos varias capas y dejamos así durante 1 hora.
4. Pasado el tiempo, limpiamos bien las sardinas con agua para eliminar el exceso de sal, secamos bien y cubrimos con aceite. Dejamos reposar.
5. Mientras, untamos la torta de aceite con la mermelada, una vez este fría y ponemos los lomos de sardinas encima de la mermelada, una pizca de perejil y a comer.

Productos
del Mar
de Andalucía



Almería

Chef

**José M^a
Molina**

Información

Tras más de diez años viviendo en lugares como Mallorca, Dubai o Dublín, y desarrollando su trabajo en cocinas de estrella Michelin, José María regresa a Jaén para poner en marcha su sueño. Acostumbrado a ganar premios con sus tapas, el atún, el bacalao, la corvina o las sardinas están muy presentes en su carta.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



Ensaladilla Vitango de Mejillones en escabeche ahumado



Ingredientes

- ♥ 500 g de patata
- ♥ 250 g de zanahoria
- ♥ 250 g de mahonesa
- ♥ 80 g de mejillones
- ♥ 2 ajos
- ♥ 80 g de cebolla
- ♥ 50 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 40 ml de AOVE DOP "Aceite de Jaén"
- ♥ 10 g de anchoa
- ♥ 1 ml de salsa perrins
- ♥ 3 g de alcaparras
- ♥ 50 ml de fino DO "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de mix de especias

Elaboración

Para la base de la ensaladilla:

1. Cocemos las patatas y la zanahoria con una hoja de laurel.

Para el escabeche de mejillones:

2. Freímos el ajo y la zanahoria, añadimos las especias y retiramos del fuego. En la mitad del aceite, añadimos el vinagre de jerez y el vino y levantamos a hervir, y con la otra mitad del aceite, freímos los mejillones.
3. Juntamos todo.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Gazpacho verde con Jurel marinado

Ingredientes

- ♥ 200 g de tomate verde IGP "La Cañada"
- ♥ 200 g de pepino
- ♥ 150 g de manzana granny Smith
- ♥ 1 ajo
- ♥ 100 g de apio en rama
- ♥ 50 g de rúcula
- ♥ 50 ml de AOVE DOP "Aceite de Jaén"
- ♥ 25 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 1500 gr de jurel
- ♥ 50 ml de zumo de lima
- ♥ 100 ml de soja
- ♥ 50 ml de aceite de sésamo
- ♥ 50 g de miel DOP "Miel de Granada"
- ♥ 50 g de jengibre

Elaboración

Para el gazpacho verde:

1. Ponemos todos los ingredientes en la Thermomix o en el vaso de la batidora y trituramos. Colamos por colador fino y ponemos a punto de vinagre, sal y aove. Ligamos con xantana hasta conseguir la textura adecuada.

Para el jurel marinado:

2. Fileteamos el jurel y quitamos la piel, cortamos en forma de tiradito y marinamos con soja, miel, aove, aceite de sésamo, lima y jengibre. Dejamos marinando un mínimo de 30 minutos.



Jurel
(*Trachurus trachurus*)

Chef

**José M^a
Molina**

Información

Tras más de diez años viviendo en lugares como Mallorca, Dubai o Dublín, y desarrollando su trabajo en cocinas de estrella Michelin, José María regresa a Jaén para poner en marcha su sueño. Acostumbrado a ganar premios con sus tapas, el atún, el bacalao, la corvina o las sardinas están muy presentes en su carta.

Almería

Productos
del Mar
de Andalucía



Almería

Chef

**Víctor
y Mertxi**

Información

Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda. La carta de presentación de Al Punto y Coma es inmejorable: ha sido elegido en 2023 "Mejor Gastrobar de Granada". Junto a Mertxi Miranda, el chef propone una cocina creativa donde el pescado andaluz tiene un peso importante, con platos como la Caballa en salsa de callos y pan frito, el Pargo sobre trigo guisado y toffe de atún, el Jarrete de atún rojo glaseado o la Lasaña de atún rojo.



Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen



A
Junta de Andalucía

WE 
FRESCOS
de Andalucía

Ravioli de Gamba Roja con emulsión de sus cabezas

Ingredientes

- ♥ 1 paquete de pasta fresca (wanton)
- ♥ 500 g de gamba roja
- ♥ 1 puerro (parte blanca)
- ♥ 180 g de harina
- ♥ 250 g de mantequilla
- ♥ 1 l de leche

Para la salsa:

- ♥ 1 cebolla morada
- ♥ 2 zanahorias
- ♥ 1 puerro
- ♥ Las cáscaras de la gamba roja (de la elaboración anterior)
- ♥ c/s de oloroso de DOP "Montilla-Moriles"

- ♥ c/s de pimienta negra
- ♥ c/s de sal
- ♥ 250 g de nata líquida

Elaboración

1. Fondeamos el puerro con la mantequilla y cuando esté pochado añadimos la harina. Tostamos levemente e incorporamos la leche, sin dejar de mover hasta que espese.
2. Añadimos las gambas rojas peladas y picadas. Reservamos la elaboración para rellenar el wanton.

Para la salsa:

3. Salteamos las cáscaras, mojamos con el oloroso, añadimos la verdura troceada groseramente. Trituramos, colamos y ponemos al fuego con la nata, finalmente salpimentamos.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Pez Emperador
(*Xiphias gladius*)

Jamón Marino



Ingredientes

- ♥ 200 g de bacoreta | pez espada
- ♥ 30 g de semillas de hinojo
- ♥ 30 g de semillas de cilantro
- ♥ 15 g de cúrcuma
- ♥ 30 g de pimienta negra
- ♥ 20 g de sal
- ♥ c/s de AOVE DOP "Montes de Granada"

Elaboración

1. Cortamos un trozo de la parte de la cola, unos 3 kg aproximadamente, limpiamos el pescado de tripa y piel sin llevarnos la carne. Una vez limpio lo metemos en un baño de agua con sal al 40% durante 4 días.
2. Sacamos la cola del pez espada, secamos muy bien, tostamos las especias y la trituramos, untamos el pez espadas con las especias. Ponemos el pez espada en una bandeja de aluminio con papel de horno debajo, cubrimos con film le ponemos peso encima, metemos en la nevera durante 14 días, dándole la vuelta todos los días.
3. Una vez hecho esto, colgamos el pez espada por la cola en una nevera con ventilador y dejamos 4 semanas. A la hora de emplatar fileteamos fino y servimos con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Chef

**Víctor
y Mertxi**

Información

Víctor Rodríguez y Mertxi Miranda. La carta de presentación de Al Punto y Coma es inmejorable: ha sido elegido en 2023 "Mejor Gastrobar de Granada". Junto a Mertxi Miranda, el chef propone una cocina creativa donde el pescado andaluz tiene un peso importante, con platos como la Caballa en salsa de callos y pan frito, el Pargo sobre trigo guisado y toffe de atún, el Jarrete de atún rojo glaseado o la Lasaña de atún rojo.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Mini burger de pescado

Ingredientes

- ♥ 600 g de merluza
- ♥ 1 cebolla mediana
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 1 huevo
- ♥ 50 g de pan rallado
- ♥ c/s de perejil fresco
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta recién molida

Para la guarnición:

- ♥ 4 panes de hamburguesa
- ♥ 4 rodajas de tomate de ensalada
- ♥ 2 cogollos de lechuga
- ♥ c/s de mahonesa

Elaboración

1. Limpiamos la merluza, desespina y sacamos los lomos.
2. Picamos los lomos de merluza y reservamos. Picamos la cebolla, el perejil, salpimentamos y añadimos el huevo, el pan rallado y finalmente el aceite. Moldeamos en forma de hamburguesas y marcamos en la plancha.
3. En el pan ponemos el tomate, las hojas de cogollos picadas, un poco de mahonesa y la hamburguesa de merluza.

Merluza
(*Merluccius merluccius*)

Chef

**Víctor
Rodríguez
y Mertxi
Miranda**

Información

X





Salmonete
(*Mullus barbatus*)

Brioche de tartar de Salmonetes y panceta ibérica

Ingredientes

- ♥ 300 g de salmonetes limpios de espinas y piel
 - ♥ 1 chalota
 - ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
 - ♥ c/s de sal
 - ♥ c/s de pimienta
 - ♥ Zumo de 2 limas
 - ♥ Panceta ibérica
 - ♥ 4 ud de pan brioche
 - ♥ c/s de mantequilla
- Para la mahonesa de lima:**
- ♥ 1 huevo
 - ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
 - ♥ Zumo de 2 lima
 - ♥ Ralladura de lima

Elaboración

1. Limpiamos los salmonetes, desespinaamos y quitamos la piel.
2. Picamos a cuchillo la carne del salmonete y la chalota. Aliñamos con el zumo de dos limas, salpimentamos y terminamos con el aceite de oliva. Reservamos.
3. En una sartén derretimos un poco de mantequilla y marcamos los brioche y la panceta, loncheada finamente.
4. Abrimos el brioche, rellenamos con un poco de tartar de salmonete, una lámina de panceta ibérica salada y terminamos con unos puntos de mahonesa de lima.

Para la mahonesa:

5. Echamos los ingredientes en el vaso de la batidora y mezclamos bien.

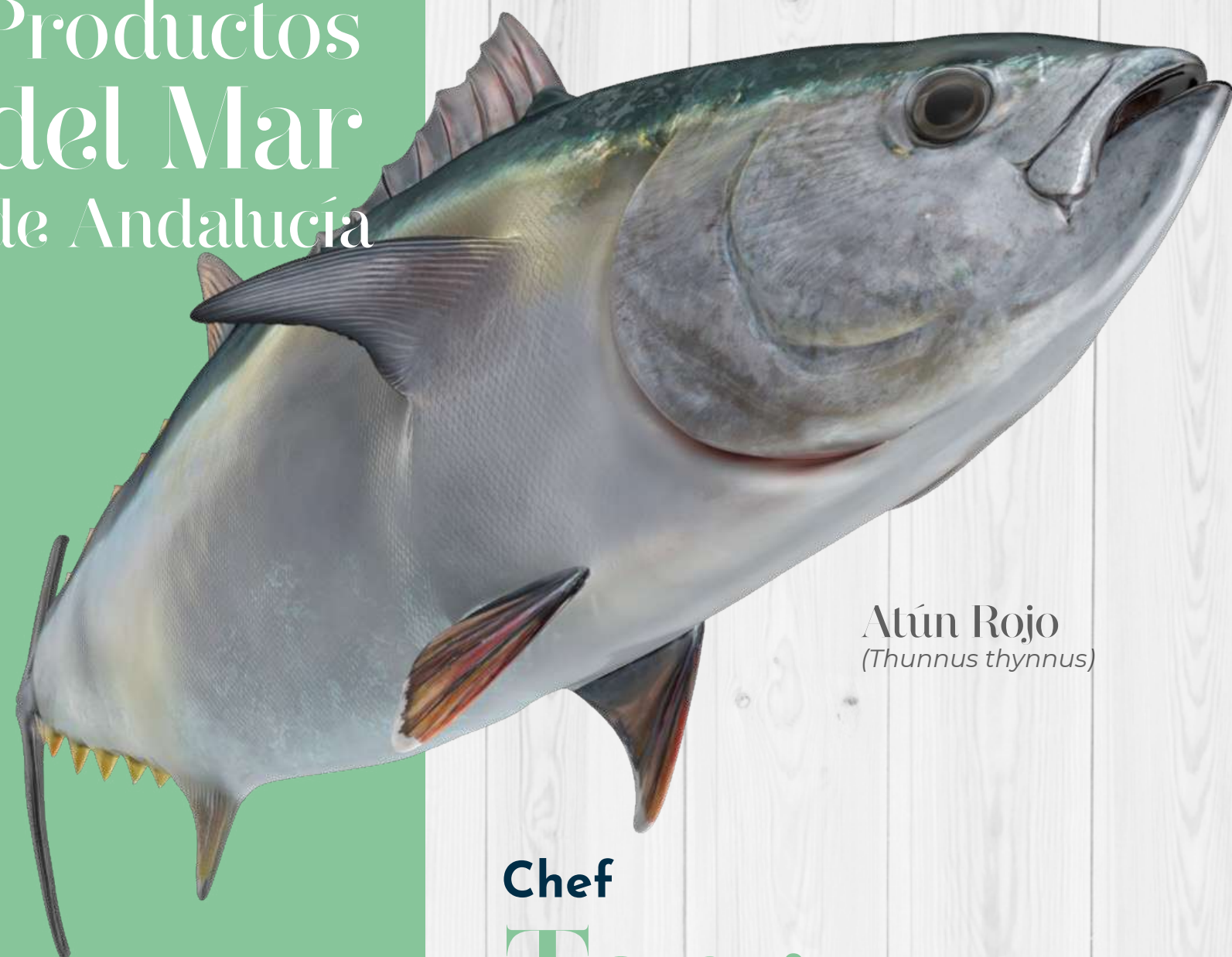
Chef

**Víctor
Rodríguez
y Mertxi
Miranda**

Información

X





Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

Tony
García

Información

Nació en Topares (Los Vélez) y se formó en Barcelona. Su reputación se ha formado tras una carrera de más de 20 años ocupando las cocinas de los mejores hoteles de Almería. Actualmente se encarga de dirigir su espacio gastronómico "Tony García", donde ofrece una cocina creativa con la que trata de seducir a sus comensales con una experiencia inolvidable.

Tony García pone el acento sobre la mesa en los productos de la tierra, en especial en las verduras y los productos del mar. Ha conseguido ofrecer una amplia variedad de propuestas culinarias en las que las verduras toman el protagonismo ensalzando de este modo el pescado.

Tony García aprendió a cocinar muchos productos del mar gracias a la experiencia de un marinero del barrio almeriense de Pescadería llamado Mariano.

Roll de Atún Rojo, Gamba y tempura de Plancton

Ingredientes

- ♥ 300 g de arroz
- ♥ 10 gambones rojos
- ♥ 200 g de atún rojo
- ♥ 5 cs de vinagre de arroz
- ♥ c/s de plancton
- ♥ c/s de salsa de soja
- ♥ c/s de wasabi, (opcional)
- ♥ c/s de alga Nori
- ♥ cs de harina
- ♥ AOVE DOP "Sierra de Cádiz"

Elaboración

1. Lava un par de veces el arroz para sacarle el almidón.
 2. Cocer el arroz en una arrocera y esperar a que se haga.
 3. Cuando esté listo, echar el vinagre de arroz y mezclarlo. Dejarlo enfriar
- Para el relleno:**
4. Precalear el horno a 220°C.
 5. Mezcla las gambas peladas con 1 huevo y una cuchara sopera de harina, pasarlos por panko y hornearlos o freírlos.
 6. Cortar el atún y el aguacate.

Para formar el roll:

7. Coge un alga nori, mójate las manos y extiende una capa de arroz sobre ella.
8. Dale la vuelta y rellénalo de atún, gambas rebozadas y aguacate.
9. Enrolla con la esterilla de sushi.
10. Una vez esté el roll formado, pasarlo por una tempura fina de plancton, bañar el roll y freír. Una vez frito y quede crujiente, cortar y decorar.



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Chef

**Tony
García**

Información

Nació en Topares (Los Vélez) y se formó en Barcelona. Su reputación se ha formado tras una carrera de más de 20 años ocupando las cocinas de los mejores hoteles de Almería. Actualmente se encarga de dirigir su espacio gastronómico "Tony García", donde ofrece una cocina creativa con la que trata de seducir a sus comensales con una experiencia inolvidable.

Tony García pone el acento sobre la mesa en los productos de la tierra, en especial en las verduras y los productos del mar. Ha conseguido ofrecer una amplia variedad de propuestas culinarias en las que las verduras toman el protagonismo ensalzando de este modo el pescado.

Tony García aprendió a cocinar muchos productos del mar gracias a la experiencia de un marinero del barrio almeriense de Pescadería llamado Mariano.

Corvina con Gazpachuelo Gaditano

Ingredientes

- ♥ 800 g de corvina
- ♥ ½ l de agua
- ♥ 4 huevos
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de AOVE DOP "Sierra de Cádiz"
- ♥ c/s de pimienta
- ♥ 4 rebanadas de pan duro o del día anterior

Elaboración

Para el gazpachuelo:

1. Se pone el agua a calentar en un cazo, cuando el agua esté hervida, cascamos los huevos y añadimos las claras al agua y las yemas las reservamos en un plato hondo.
2. Removemos las claras en el agua caliente.
3. Hacemos una mayonesa con las yemas y el aceite.
4. En un boll grande ponemos el pan cortado en cuadraditos y salpimentamos, agregamos la mayonesa mezclando bien con el pan. Añadimos el agua junto con las claras al pan y vamos removiendo lentamente hasta que se empape bien.

El pescado:

5. Limpiar bien y hacer a la plancha o a la brasa. Cortar en tiras.
6. Acompañar el gazpachuelo con la corvina.

Cádiz.



Galera
(Squilla mantis)

Chef

Tony
García

Información

Nació en Topares (Los Vélez) y se formó en Barcelona. Su reputación se ha formado tras una carrera de más de 20 años ocupando las cocinas de los mejores hoteles de Almería. Actualmente se encarga de dirigir su espacio gastronómico "Tony García", donde ofrece una cocina creativa con la que trata de seducir a sus comensales con una experiencia inolvidable.

Tony García pone el acento sobre la mesa en los productos de la tierra, en especial en las verduras y los productos del mar. Ha conseguido ofrecer una amplia variedad de propuestas culinarias en las que las verduras toman el protagonismo ensalzando de este modo el pescado.

Tony García aprendió a cocinar muchos productos del mar gracias a la experiencia de un marinero del barrio almeriense de Pescadería llamado Mariano.

Gurullos de Sepia y Galera

Ingredientes

- ♥ 700 g de sepia
- ♥ 250 g de galeras
- ♥ 1 cebolla blanca
- ♥ 1 patata
- ♥ 2 g de ajo
- ♥ 1 ramita de perejil
- ♥ 50 g de gurullos
- ♥ 500 ml de caldo de pescado
- ♥ 50 ml de vino blanco DO "Condado de Huelva"
- ♥ 3 c/s de tomate frito
- ♥ c/s de AOVE DOP "Sierra de Cádiz"
- ♥ 500 ml de caldo de pescado

Elaboración

1. En una cazuela se pone aceite a calentar, cuando esté caliente se sofríen las galeras limpias y lavadas, salpimentar, una vez sofritas se retiran de la cazuela y se reservan.
2. En el mismo aceite caliente se sofríe la cebolla picada, el diente de ajo y la ramita de perejil también picado.
3. Cuando la cebolla esté dorada se añade la sepia cortada a cuadros y seguidamente, la patata también en trozos, se remueve un poco y se tapa la cazuela.
4. Después de unos minutos, se añade el vino blanco y se deja reducir para que evapore el alcohol. Seguidamente se añade el tomate frito moviendo la cazuela.
5. A continuación, se añade medio litro de caldo de pescado, seguidamente los gurullos, dejándolo todo hervir unos diez minutos, y controlando que no se quede muy espeso, añadiendo un poco más de agua o caldo si es necesario.



Corvina
(Pogonias cromis)

Chef

Antonio
Jiménez

Información

Taberna La Montillana. Uno de los restaurantes más emblemáticos de la provincia, que lleva desde 1948 cuidando el producto y la buena mesa y, especialmente, los vinos de la D.O.

Montilla-Moriles. Entre sus especialidades, Lomo de bacalao a baja temperatura, Mazamorra de almendras, naranja amarga y atún ahumado, Brioche de calamaritos o Rosada aliñada.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



Corvina frita con mayonesa de adobo

Ingredientes

Para la corvina

- ♥ 1 kg aprox. de lomo de corvina
- ♥ Zumo de 4 limones
- ♥ 1 l leche

Para la mayonesa

- ♥ 2 huevos
- ♥ c/s de pimienta negra recién molida
- ♥ c/s de sal
- ♥ 1 c/p de pimentón dulce de la Vera
- ♥ 1 c/p de orégano
- ♥ 1 c/p de comino molido

- ♥ 1 diente de ajo

- ♥ 1 vaso de AOVE DO "Priego de Córdoba"

- ♥ c/s de DOP "Vinagre Montilla-Moriles" de PX

Para la fritura

- ♥ c/s de harina fina de trigo

Elaboración

Para la corvina:

1. Retiramos las espinas al lomo de corvina y troceamos.
2. Exprimimos los limones y mezclamos con la leche, removemos e introducimos la corvina.

Para la mahonesa:

3. En un vaso de batidora, añadimos el diente de ajo, las especias, la sal, el vinagre y el huevo. Turbinamos bien y le vamos añadiendo poco a poco la mezcla de aceites hasta que monte la mahonesa.

Para la fritura:

4. Escurrimos el pescado, sazonomos, pasamos por harina y freímos. Una vez terminado lo emplatamos junto con la mahonesa de adobo.

Productos
del Mar
de Andalucía



Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

Antonio
Jiménez

Información

Uno de los restaurantes más emblemáticos de la provincia, que lleva desde 1948 cuidando el producto y la buena mesa y, especialmente, los vinos de la D.O. Montilla-Moriles. Entre sus especialidades, Lomo de bacalao a baja temperatura, Mazamorra de almendras, naranja amarga y atún ahumado, Brioche de calamaritos o Rosada aliñada.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRIEGO
DE CÓRDOBA



Tartar de atún rojo y panceta ibérica

Ingredientes

- ♥ 800 g de atún rojo de almadraba
- ♥ 4 c/s de AOVE DOP "Priego de Córdoba"
- ♥ 4 c/s de salsa de soja
- ♥ Zumo de 4 limas
- ♥ 2 c/s de aliño kimchi
- ♥ 2 c/s de mostaza de Dijón
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta negra recién molida
- ♥ 100 g de panceta ibérica curada DOP "Los Pedroches"

Elaboración

1. Cortamos en cuadraditos pequeños el atún.
2. En un bol echamos todos los aliños y removemos bien, cuando todo esté integrado se lo incorporamos al atún sin parar de moverlo.
3. Emplatamos nuestro atún cubierto con finas lonchas de panceta ibérica curada y con la ayuda de un soplete de cocina tostamos la panceta. Sino tenemos en casa soplete de cocina, pasamos las lonchas unos segundos por una sartén bien caliente, le damos vuelta y vuelta y ya lo tendríamos)

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Caballa
(Scomber colias)

Chef

Antonio
Jiménez

Información

Uno de los restaurantes más emblemáticos de la provincia, que lleva desde 1948 cuidando el producto y la buena mesa y, especialmente, los vinos de la D.O. Montilla-Moriles. Entre sus especialidades, Lomo de bacalao a baja temperatura, Mazamorra de almendras, naranja amarga y atún ahumado, Brioche de calamaritos o Rosada aliñada.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRIEGO
DE CÓRDOBA

Poke bowl de caballa del sur en escabeche de pasas

Ingredientes

♥ 2 caballas de tamaño grande

♥ 1.400 ml de agua

♥ 2 cebolletas

♥ 4 dientes de ajo

♥ 1 c/s de pimentón dulce de la Vera

♥ 1 cayena

♥ c/s de pimienta negra recién molida

♥ 200 g de pasas DOP "Pasas de Málaga"

♥ 300 ml de DOP "Vinagre Montilla-Moriles" de PX

♥ 250 ml AOVE DOP "Priego de Córdoba"

Para el arroz:

♥ 400 g de arroz basmati

♥ 8 c/s de vinagre de arroz

♥ 4 c/s de mirin

♥ 4 c/s de azúcar

♥ c/s de sal

Para el escabeche:

♥ 120 g de edamame

♥ 1 pepino

♥ 1 aguacate

♥ c/s de cilantro fresco picado

♥ 2 zanahorias

Elaboración

Para el arroz:

1. Lavamos muy bien el arroz hasta que ya el agua salga transparente en lugar de blanca.
2. En una cazuela calentamos 800 ml de agua, una cucharada de sal y lo ponemos a máxima potencia. Una vez rompa a hervir añadimos el arroz, bajamos un poco la potencia y dejamos cocer durante 16-18 minutos.
3. En otra cazuela calentamos el vinagre, el mirin y el azúcar y removemos hasta disolver por completo el azúcar.
4. Escurrimos y enfriamos el arroz, incorporamos poco a poco sin parar de remover los ingredientes de la otra cazuela.

Para el escabeche:

5. Cortamos las verduras en juliana fina.
6. Pochamos las verduras, añadimos las especias, las pasas y una vez listo el vinagre. Dejamos evaporar un poco le colocamos las caballas (previamente limpias de piel y espinas), cubrimos con el resto del agua y dejamos cocinar unos 5 minutos.
7. A la hora de emplatar colocamos en el fondo del plato el arroz ya frío, y encima vamos colocando de forma atractiva parte de la caballa también fría, la verdura y pasas del escabeche, pepino cortado fino, unas trozos de aguacate, un poco de edamame y el cilantro picado.



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef
Pablo
Vega

Información

Uno de los chefs de moda de Andalucía por haber logrado recientemente el premio "Mejor Cocinero" en el Salón Gourmets 2023. En su carta, referencias a la zona y al producto del mar como el Gazpachuelo malagueño con gamba blanca, arroz negro con sepia y su famosa Corvina mar y montaña.

Sardina Karaage frita en tempura, piel de limón, piña y comino

Ingredientes

- ♥ 30 sardinas gordas frescas
- ♥ 300 g de harina de tempura
- ♥ 500 g de agua con gas aproximadamente
- ♥ 2 pieles de limón ralladas
- ♥ 1 piña madura
- ♥ 5 g de comino en polvo
- ♥ Zumo de 2 limones
- ♥ 1 huevo
- ♥ 200 g de girasol
- ♥ 250 g de AOVE DOP "Priego de Córdoba"
- ♥ 100 g de soja sin gluten
- ♥ 3 dientes de ajo machacado
- ♥ 50 g de jengibre pelado
- ♥ 20 g de vinagre de arroz

Elaboración

1. Mezclamos la soja, el ajo, el jengibre y el vinagre de arroz y reservamos.
2. Limpiamos las sardinas de escamas y tripa, abrimos en lomos y retiramos las espinas. Lavamos para retirar los vestigios de sangre, secamos y marinamos en la mezcla anterior los últimos 2 minutos antes de su uso.
3. Por otro lado, cortamos unos dados de piña madura muy finos (a modo de tartar), aliñamos con aceite y sal y reservamos.
4. Preparamos la tempura con la piel del limón rallada, la harina de tempura y el agua con gas. Una vez listo, mantener en la nevera para que esté muy fría.
5. Por último, montamos una mahonesa con el resto de los ingredientes y el comino. Ponemos a punto de sal y reservamos.
6. Maceramos los lomos de sardinas por 2 ó 3 minutos, escurrimos y pasamos por harina, luego por tempura y freímos a 180 C° en AOVE.
7. Escurrimos, secamos y emplatamos disponiendo un poco de mayo de comino y limón, el pequeño tartar de piña y unas gotas de AOVE.

Productos
del Mar
de Andalucía



Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

Pablo
Vega

Información

Uno de los chefs de moda de Andalucía por haber logrado recientemente el premio "Mejor Cocinero" en el Salón Gourmets 2023. En su carta, referencias a la zona y al producto del mar como el Gazpachuelo malagueño con gamba blanca, arroz negro con sepia y su famosa Corvina mar y montaña.

Ventresca, Sandía y Salmorejo

Ventresca asada, láminas de sandía,
salmorejo y emulsión de vinagre balsámico

WE 
FRESCOS
de Andalucía

Ingredientes

- ♥ 2 bolsas de hielo
- ♥ 600 g de ventresca de atún limpia
- ♥ 600 g de sandía sin pepitas
- ♥ 200 g de agua
- ♥ 100 g de soja
- ♥ 400 g de vinagre balsámico
- ♥ 2 g agar-agar
- ♥ 2 kg tomate
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 150 g de pimiento rojo
- ♥ 200 g de pan
- ♥ 500 g AOVE
- ♥ c/s de hojas de capuchina
- ♥ c/s de microcilantro

Elaboración

1. Marcamos a fuego fuerte la ventresca y metemos en agua con hielo. Una vez fría, escurrimos y secamos. Cortamos y reservamos.
2. Cortamos la sandía en un rectángulo alargado y maceramos durante 1 hora con 100 g de agua, 100 g de soja y 100 g de balsámico. Una vez listo, escurrimos y secamos. Cortamos y reservamos.
3. En la Thermomix o batidora, trituramos todos los ingredientes menos los tomates. Una vez lista la emulsión agregamos los tomates poco a poco, trituramos, colamos y rectificamos de sal. Mantenemos en frío.
4. Hervimos 100 g de agua y 300 g de vinagre balsámico con agar. Enfriamos y trituramos. Colamos y disponemos en un biberón.
5. Disponemos 2 lonchas de ventresca y dos lonchas de sandía en el centro del plato. Añadimos unas gotas de AOVE y 4 puntos de forma ordenada. Colocamos capuchinas y microcilantro y acabamos sirviendo el salmorejo con ayuda de una jarra.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Corvina Mar y Montaña

Corvina asada, quinoa, coliflor, mantequilla tostada, jamón ibérico y setas

Ingredientes

- ♥ 800 g de corvina
- ♥ 500 g de coliflor cocida
- ♥ 100 g de mantequilla
- ♥ 1 l de jugo de verduras
- ♥ 300 g de jamón ibérico DOP "Jabugo"
- ♥ Medio manojo de tomillo
- ♥ 50 g de maicena
- ♥ 250 g de quinoa cocida
- ♥ 300 g de jamón ibérico loncheado DOP "Jabugo"
- ♥ 3 bandejas de setas shimeji

Elaboración

1. Emulsionamos el puré de coliflor con la mantequilla, ponemos a punto de sal y reservamos.
2. Tostamos el jamón e infusionalos por 24 horas junto al tomillo. Colamos, espesamos y rectificamos de sal. Mantenemos.
3. Guisamos la quinoa con un poco de salsa y reservamos.
4. Marcamos la corvina por el lado de la piel a fuego fuerte y acabamos en el horno.
5. Cortamos las setas y aliñamos con AOVE.
6. Disponemos una base de crema de coliflor, una cucharada de la quinoa y sobre ésta, la corvina con mucho cuidado.
7. Agregamos la salsa para que nape una parte del pescado, las setas crudas aliñadas y unas lonchas de jamón ibérico, 10 gotas de aceite de hierbas, AOVE y sal.

Chef

Pablo
Vega

Información

Uno de los chefs de moda de Andalucía por haber logrado recientemente el premio "Mejor Cocinero" en el Salón Gourmets 2023. En su carta, referencias a la zona y al producto del mar como el Gazpachuelo malagueño con gamba blanca, arroz negro con sepia y su famosa Corvina mar y montaña.

Cádiz.



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Melissa
Urbina

Información

Bajo la tutela del chef Javier Abascal y con Melissa como jefa de cocina, LaLola se ha posicionado en los últimos años como una de las referencias de Sevilla. Cuenta con un prestigioso Bib Gourmand en la Guía Michelin y un Sol en la Guía Repsol. Cocina de producto, de proximidad y de respeto por la materia prima.



Fritura de Sardina y tomate raf a la hierbabuena

Ingredientes

- ♥ 600 gr de sardina
- ♥ 40 gr de harina
- ♥ 2 huevos
- ♥ 1 rama de perejil fresco
- ♥ Sal
- ♥ Pimienta
- ♥ 500 gr tomate raf
- ♥ 1 manojo hierbabuena
- ♥ 1l AOVE
- ♥ 150 ml vinagre de jerez

Elaboración

Para el aceite de hierbabuena:

1. Lavar la hierbabuena una vez deshojada y escaldarla.
2. Triturar en Thermomix durante 4 minutos a 9 de velocidad luego subir la temperatura a 100°C y triturar durante otros 2 minutos.
3. Pasamos la mezcla por una estameña.
4. El aceite está listo para mezclar.

Para el tartar de tomate:

5. Lavar los tomates y cortarlos en brunoise.
6. Agregar sal y pimienta al gusto.
7. Añadimos 150 ml de vinagre de jerez y aceite de hierbabuena.

Para la sardina rebozada:

8. Lavar las sardinas y arrastrar las escamas con los dedos para quitarle algo de olor.

9. Cortar la cabeza, abrir en dos partes y retirar la espina central.

10. Cortar en 4 partes.

11. Picar perejil muy fino y mezclar con harina.

12. Batir 2 huevos.

13. Salpimentar las sardinas, pasarlas por harina y luego por el huevo batido.

14. Listas para freír en abundante aceite de oliva.

15. Servir sobre el tartar de tomate.

Para el emplatado:

En un plato de nuestra elección colocamos 125gr de tartar en el centro de un aro, sobre el que dispondremos cuatro trozos de sardina rebozada y aliñaremos con aceite de hierbabuena por encima.

Chipirones en su tinta con crema de miel y sobrasada

Ingredientes

- ♥ 1 l fumet de pescado
- ♥ 400 gr sobrasada
- ♥ 100 gr miel de flores
- ♥ Pimienta
- ♥ Canela
- ♥ Sal
- ♥ 10 ml tinta calamar
- ♥ 10 gr xantana
- ♥ 12 uds de chipirones

Elaboración

Para la sobrasada:

1. Mezclamos en Thermomix la sobrasada, miel, pimienta, sal y canela al gusto a una temperatura de 60 grados hasta que tengamos una mezcla homogénea.
2. Dejamos enfriar y metemos en una manga pastelera.

Para la tinta de calamar:

3. En un cazo ponemos un litro de fumet de pescado añadiendo la tinta de calamar y la xantana triturando hasta obtener la textura deseada, para después hervirla durante un minuto.

Para los chipirones:

4. Limpiamos los chipirones y una vez limpios rellenamos con la manga de sobrasada aproximadamente 25 gramos de la mezcla (esto varía según el tamaño del chipirón).

5. Una vez que estén listos los metemos en frío durante 3 horas para que cojan cuerpo y no se desliguen al ponerlo a la plancha.
6. Pasadas las 3 horas ponemos papel de horno sobre la plancha y hacemos los chipirones durante 2 minutos por cada lado teniendo en cuenta la temperatura del interior si está más o menos frío.

Para el emplatado:

En un plato blanco colocamos 3 chipirones rellenos y pasados por la plancha de la manera que más nos guste, dejándole caer a nuestro gusto su propia tinta.

Chipirón
(*Loligo vulgaris*)

Chef

Melissa
Urbina

Información

Bajo la tutela del chef Javier Abascal y con Melissa como jefa de cocina, LaLola se ha posicionado en los últimos años como una de las referencias de Sevilla. Cuenta con un prestigioso Bib Gourmand en la Guía Michelin y un Sol en la Guía Repsol. Cocina de producto, de proximidad y de respeto por la materia prima.



Cádiz



Productos
del Mar
de Andalucía



Gamba
(*Parapenaeus longirostris*)

Chef

Melissa
Urbina

Información

Bajo la tutela del chef Javier Abascal y con Melissa como jefa de cocina, LaLola se ha posicionado en los últimos años como una de las referencias de Sevilla. Cuenta con un prestigioso Bib Gourmand en la Guía Michelin y un Sol en la Guía Repsol. Cocina de producto, de proximidad y de respeto por la materia prima.



Pinxo andaluz de la mano de Gamba y Galera

Ingredientes

- ♥ 1/2 kg gamba
- ♥ 1/2 kg galera
- ♥ 1 cabeza de ajo
- ♥ 1 rama de perejil
- ♥ Sal
- ♥ Pimienta
- ♥ 500 gr leche de coco
- ♥ 50 gr coco rallado
- ♥ 200 ml agua

Elaboración

1. Limpiar las gambas y las galeras.
2. Una vez limpias hacemos tartar.
3. Aliñamos con AOVE, poca sal y pimienta.
4. Conservamos en frío hasta 15 minutos antes de ser servidas.

Para el caldo caliente:

5. Picar muy fino ajo y perejil.
6. Ponerlo en un cazo con AOVE dejar pochar un poco antes que el ajo se dore.
7. Agregar el agua con sal y pimienta al gusto y cuando hierva se le agrega poco a poco la leche de coco a manera que no se nos corte.

Para el emplatado:

En un aro redondo de 5 cm agregamos 150 gr de tartar de gamba y galera le ponemos unos 10 gr de coco rallado sobre y alrededor del plato.

Ahora está listo para bañarlo con nuestro caldo de leche de coco.

WE 
FRESCOS
de Andalucía



A
Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Chef

**Diego
García
Cassini**

Información

Taberna La Bohemia. Cocina casera y andaluza, sin renunciar a los sabores onubenses más tradicionales. Su ambiente es casi de casa de pueblo, y de su cocina salen diariamente pescados y mariscos de la costa, como los famosos chocos fritos, las gambas cristal, los pescados para hacer a la brasa o su reconocible pulpo.



Tallarines de Calamar frito con alioli de lima



Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de calamar
- ♥ 1 kg de merluza
- ♥ 6 l de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 5 limas
- ♥ 0,25 l de huevo pasteurizado
- ♥ c/s de ralladura de lima

Elaboración

Para la fritura:

1. Cortamos el calamar en tiras finas a modo de tallarines.
2. Ponemos a calentar el AOVE en la freidora hasta alcanzar los 180 grados.
3. Enharinamos los tallarines de calamar.
4. Freímos un minuto aproximadamente.
5. Escurrimos y ponemos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Para el alioli de lima:

6. Ponemos el huevo pasteurizado, el AOVE, la sal, el zumo de lima y un poco de ralladura en el vaso de la batidora. Batimos hasta emulsionar.

Para el emplatado:

7. Servimos los tallarines de calamar con un poco de alioli por encima y rallamos un poco de lima.



c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

Cádiz



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía



Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

Diego
García
Cassini

Información

Taberna La Bohemia. Cocina casera y andaluza, sin renunciar a los sabores onubenses más tradicionales. Su ambiente es casi de casa de pueblo, y de su cocina salen diariamente pescados y mariscos de la costa, como los famosos chocos fritos, las gambas cristal, los pescados para hacer a la brasa o su reconocible pulpo.



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN ESTEPA

Atún Rojo con tomate a nuestro estilo



Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de tacos de atún rojo
- ♥ 1 kg tomate entero pelado en conserva
- ♥ 1 kg tomate triturado en conserva
- ♥ 5 dientes de ajo picado
- ♥ 3 guindillas
- ♥ 0,2 kg de azúcar
- ♥ c/s de scal
- ♥ c/s de sal maldon
- ♥ 1 tarrina de salicornia (espárrago de mar)
- ♥ c/s de AOVE DOP "Estepa"

Elaboración

Para la salsa de tomate casera (Arrabiatta):

1. Ponemos a pochar los dientes de ajo picados sin que lleguen a tostarse.
2. Agregamos las tres guindillas.
3. Agregamos los tomates (enteros y triturados).
4. Cocinamos a fuego lento moviendo de vez en cuando para que no se nos pegue.
5. Agregamos el azúcar.
6. Agregamos la sal casi al final.

Para los tacos de atún rojo:

7. Marcamos los tacos de atún (tamaño de bocado) en la plancha bien caliente. Deben quedar dorados por fuera y jugosos por dentro.

Para el emplatado:

8. Ponemos una cucharada generosa de salsa de tomate en el fondo del plato. Sobre la salsa de tomate disponemos los tacos de atún.
9. Terminamos poniendo un poco de sal maldon sobre el atún y colocamos unos brotes de salicornia que le darán un punto fresco y crujiente.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Sardina
(*Sardina pilchardus*)

Chef

**Diego
García
Cassini**

Información

Taberna La Bohemia. Cocina casera y andaluza, sin renunciar a los sabores onubenses más tradicionales. Su ambiente es casi de casa de pueblo, y de su cocina salen diariamente pescados y mariscos de la costa, como los famosos chocos fritos, las gambas cristal, los pescados para hacer a la brasa o su reconocible pulpo.



DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS
CONDADO DE HUELVA
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Ensalada de Sardinas en semisalazón con coliflor encurtida y vinagreta de aceitunas verdes

Ingredientes

Para las sardinas en semi-salazón:

- ♥ 15 sardinas
- 1 kg de sal gruesa

Para la coliflor encurtida:

- ♥ 1 coliflor

- ♥ 5 dientes de ajo
- ♥ 1 c/s de comino
- ♥ 1 c/s de orégano
- ♥ 1 c/s de pimentón dulce
- ♥ 0,5 l de vinagre blanco
- ♥ 0,5 l de agua
- ♥ c/s de sal

Para la vinagreta de aceitunas verdes:

- ♥ 0,25 kg de aceitunas verdes deshuesadas
- ♥ 0,3 l de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 0,1 l vinagre viejo DOP "Condado de Huelva"
- ♥ 1 c/s de orégano
- ♥ c/s de sal
- ♥ 0,5 kg de brotes tiernos de lechugas variadas
- ♥ 0,2 kg de tomates secos en aceite

Elaboración

Sardinas en semi-salazón:

1. Limpiamos las sardinas y sacamos los dos lomos.
2. Cubrimos de sal gorda durante un par de horas.
3. Sacamos de la sal y enjuagamos para retirar el exceso.
4. Secamos bien con papel de cocina y conservamos en AOVE.

Para la coliflor encurtida:

5. Dividimos la coliflor en ramilletes e introducimos en un bote de cristal.
6. Añadimos todos los ingredientes y esperamos al menos 24 horas para que tome todos los sabores.

Para la vinagreta de aceitunas verdes:

7. Agregamos todos los ingredientes al vaso de la batidora y emulsionamos.

Para el emplatado:

8. Colocamos los brotes tiernos sobre un plato.
9. Añadimos la coliflor y el tomate seco en aceite.
10. Colocamos los filetes de sardina y aliñamos con la vinagreta de aceitunas verdes.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Cádiz



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía



Pulpo
(*Octopus vulgaris*)

Hoja de corazón de lechuga con relleno de fritura de Corvina en aove, salsa de tomate, cebolla roja encurtida y quicos

Ingredientes

- ♥ 150 g de lomo de corvina
 - ♥ 3 corazones de cogollos de lechuga
 - ♥ 1 cebolla morada
 - ♥ 2 limas
 - ♥ 50 g de maíz tostado y frito
 - ♥ 5 l de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
 - ♥ 50 ml de salsa de chiles chipotles
 - ♥ 5 g de harina de freír
 - ♥ c/s de sal
- Para la salsa de tomate:**
- ♥ 2 tomates IGP "La Cañada"
 - ♥ 20 g de ajo en polvo o granulado
 - ♥ 10 g de jengibre molido

Elaboración

1. Cortamos con mandolina la cebolla roja en juliana y en un recipiente le añadimos el zumo de la lima. Reservamos.
2. Trituramos el maíz frito y tostado. Reservamos.
3. Lavamos los corazones de lechuga y separamos 4 hojas para rellenar.
4. Enharinamos la corvina cortada en taquitos y freímos en el aceite a 180 grados
5. Rallamos los tomates y añadimos el ajo granulado, el jengibre y un poco de aove, removemos, añadiendo la salsa de chiles chipotles.
6. Disponemos en cada hoja de corazón de lechuga la corvina frita, al gusto, añadir la salsa de tomate y chipotle y adornar con láminas de cebolla encurtida con lima, una pizca de sal y el maíz triturado. comer con las manos.

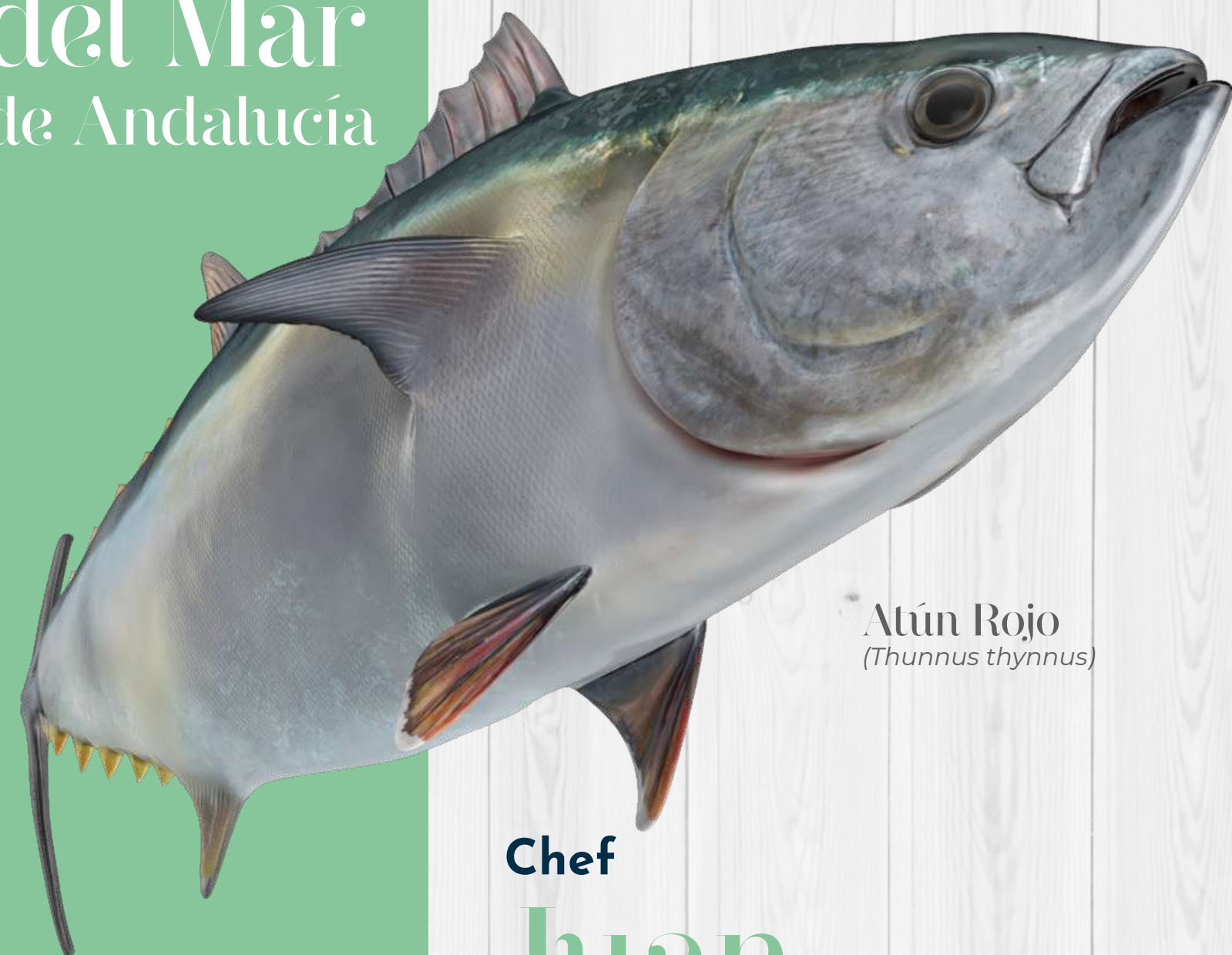
Para la salsa de tomate:

Chef

**Juan
Carlos
Cobo**

Información

La Guía Michelin dice de Bomborombillos que es un restaurante cuyo menú degustación "ensalza los sabores autóctonos". En su carta aparecen platos que han logrado premios, como su famoso Tejolete jahenciano de almendra y caballa ahumada.



Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

**Juan
Carlos
Cobo**

Información

La Guía Michelin dice de Bomborombillos que es un restaurante cuyo menú degustación "ensalza los sabores autóctonos". En su carta aparecen platos que han logrado premios, como su famoso Tejolete jahenciano de almendra y caballa ahumada.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



Atún en escabeche meloso de naranja

Ingredientes

- ♥ 500 g de cola de atún rojo fresco
- ♥ 500 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 500 ml de devino blanco de tinaja DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 500 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 1 hoja de laurel
- ♥ 5 dientes de ajo
- ♥ c/s de pimienta negra en grano
- ♥ c/s de harina de freír
- ♥ c/s de sal
- ♥ 1 zanahoria
- ♥ 1 cebolla
- ♥ 30 g de miel
- ♥ 250 g de zumo de naranja

Elaboración

1. Limpiamos bien el atún, secamos con papel secante, troceamos en taquitos y salamos. Enharinamos ligeramente y en una sartén, a fuego fuerte, se marca. Vertemos en una olla y reservamos.
2. En el mismo aceite de haber marcado el atún, después de haberlo colado para eliminar restos de harina, freímos los dientes de ajos enteros, la zanahoria troceada en rodajas y la cebolla cortada en 4 partes junto a la hoja de laurel. Cuando doren los ajos, añadimos el vino blanco, el vinagre y el zumo de la naranja, se sala al gusto y se añade todo a la olla donde estaba el atún y cocinamos durante 20 minutos a fuego lento. Dejamos enfriar y montamos añadiendo algo de miel y caldito del cocinado.

Productos
del Mar
de Andalucía



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Juan
Carlos
Cobo

Información

La Guía Michelin dice de Bomborombillos que es un restaurante cuyo menú degustación "ensalza los sabores autóctonos". En su carta aparecen platos que han logrado premios, como su famoso Tejolete jahenciano de almendra y caballa ahumada.



Sardina marinada sobre mazamorra de anacardos, uvas y polen



Ingredientes

- ♥ 4 lomos de sardina (2 sardinas)
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ 100 g de anacardos crudos
- ♥ 100 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 40 ml de zumo de limón
- ♥ 15 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 60 g de pan blanco de masa madre IGP "Pan de Alfacar"
- ♥ 250 ml de leche de almendra
- ♥ 10 g de polen natural de abeja DOP "Miel de Granada"
- ♥ 4 uvas sin pepitas
- ♥ c/s de palo cortao de DOP "Montilla-Moriles"

Elaboración

Para la marinada:

1. Limpiamos las sardinas de escamas y raspas, dejando solo los lomos, y en un recipiente añadimos el vinagre y 20 ml de aceite. Reservamos.

Para la mazamorra:

2. En un robot de cocina se trituran los anacardos junto al pan y el ajo, añadimos el aove, la leche de almendra y el limón y volvemos a triturar unos 7 minutos. Debe quedarse cremosa y sin grumos.

Para el montaje:

3. Ponemos una cucharada de mazamorra, sobre ella el lomo de sardina marinada, un par de gotas de palo cortao y adornamos con uva troceada y polen de abeja.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

Calamar
(Loligo vulgaris)



Chef

Iván
Higuera

Información

El chef de la Cueva del Tío Tobas estudió cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada CPIFP Hurtado de Mendoza en 2010 y, cinco años más tarde, decidió embarcarse en su propio negocio. Ha sido jefe de cocina de Taberna El Búho, en Guadix, situada en el Hotel YIT Abentofail, y ha participado en el resto gastronómico "La Quisquillá".

Bocaditos de Fritura

Ingredientes

- ♥ 2 calamares
- ♥ 2 chopitos
- ♥ 50 g de pez platino
- ♥ 20 g de mahonesa de kimchy
- ♥ 100 g de lámina de hojaldre
- ♥ ¼ de cebolla morada
- ♥ 20 g de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de azúcar
- ♥ c/s de harina

Elaboración

1. Limpiamos y cortamos los calamares en anillas.
2. Limpiamos los chopitos.
3. Enjuagamos el pez platino.
4. Cocemos el hojaldre en el tamaño deseado.
5. Encurtimos la cebolla envasada al vacío.
6. Freímos a elevada temperatura.
7. Montamos sobre el hojaldre y terminamos con la salsa y la cebolla.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía

Cádiz.



Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

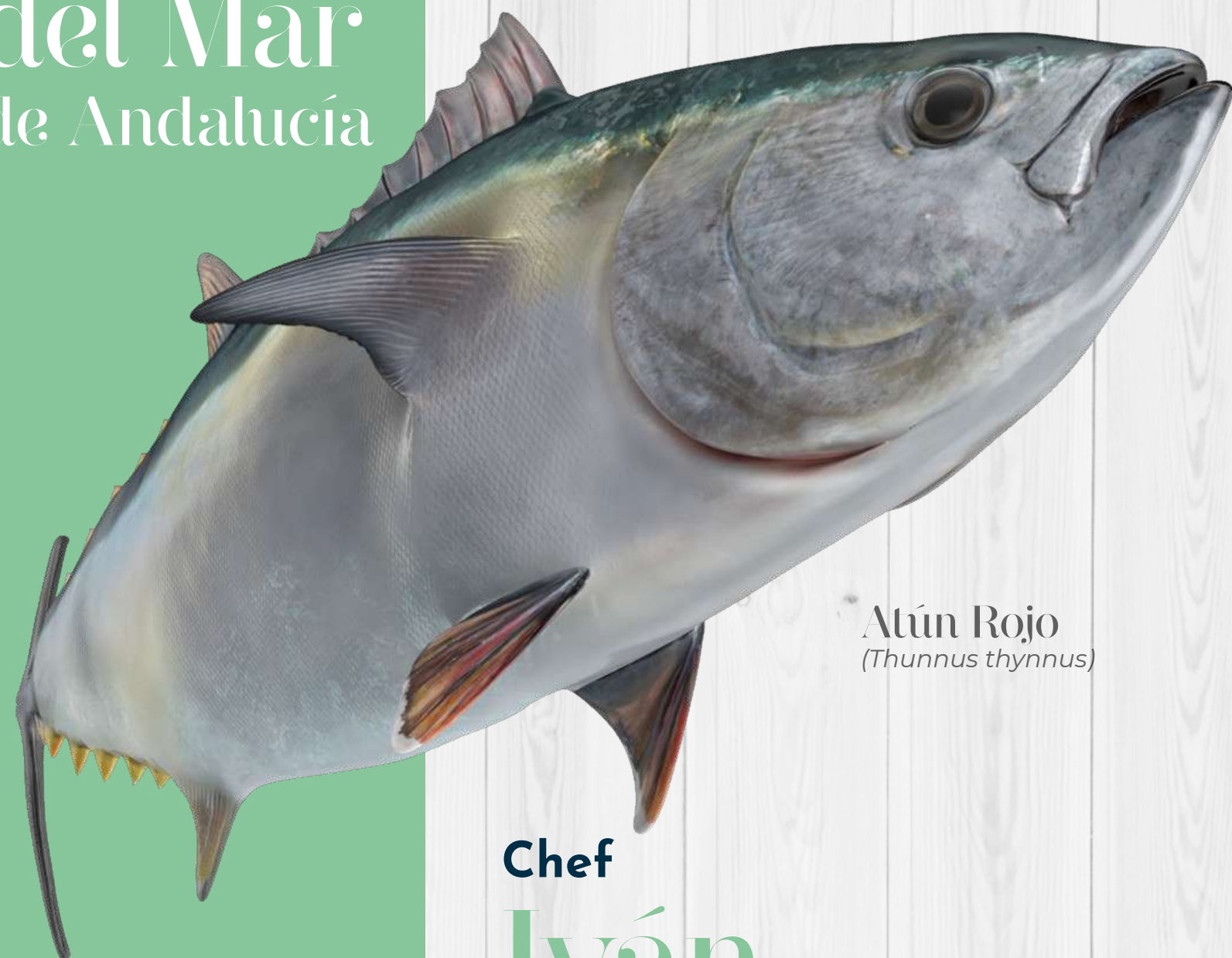


MONTILLA MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

the PXperts

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Atún Rojo
(*Thunnus thynnus*)

Chef

**Iván
Higuera**

Información

El chef de la Cueva del Tío Tobas estudió cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada CPIFP Hurtado de Mendoza en 2010 y, cinco años más tarde, decidió embarcarse en su propio negocio. Ha sido jefe de cocina de Taberna El Búho, en Guadix, situada en el Hotel YIT Abentofail, y ha participado en el resto gastronómico "La Quisquillá".



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Atún Encebollado con Texuras

Ingredientes

- ♥ 150 g de atún rojo
- ♥ 300 g de cebolla
- ♥ c/s de orégano
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ c/s de pimentón dulce
- ♥ 1 barra de pan IGP "Pan de Alfacar"
- ♥ c/s de kimchy
- ♥ c/s de soja
- ♥ 250 ml de leche
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de laurel
- ♥ 50 g de aceite
- ♥ c/s de agua
- ♥ 40 g de almendras
- ♥ c/s de vino fino de DO "Montilla-Moriles"
- ♥ 1 Limón

Elaboración

1. Pochamos la cebolla hasta que tenga un color dorado, en ese momento añadimos las especias, el vino y trituramos.
2. Marcamos el atún en la plancha y dejamos macerar con la soja, el kimchy y el limón.
3. Juntamos el agua, almendras, el pan, la leche y sal y emulsionamos. Hacemos el ajoblanco con textura de mousse.
4. Montamos por capas.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Iván
Higuera

Información

El chef de la Cueva del Tío Tobas estudió cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada CPIFP Hurtado de Mendoza en 2010 y, cinco años más tarde, decidió embarcarse en su propio negocio. Ha sido jefe de cocina de Taberna El Búho, en Guadix, situada en el Hotel YIT Abentofail, y ha participado en el resto gastronómico "La Quisquillá".

Sardinias al Remojón

Ingredientes

- ♥ 400 g de sardinias
- ♥ 2 naranjas
- ♥ ½ cebolla
- ♥ 50 g de aceitunas
- ♥ c/s de sal
- ♥ 100 ml de aceite
- ♥ 200 g de patatas
- ♥ c/s de vinagre DOP "Montilla-Moriles" c
- ♥ c/s de nata

Elaboración

1. Limpiamos y desespinaamos las sardinias.
2. Las maceramos en el zumo de una naranja.
3. Cocemos las patatas con un poco de sal, trituramos y agregamos la nata.
4. Encurtimos la cebolleta en agua sal.
5. Pelamos la naranja y la ponemos en medias lunas.
6. Montamos el plato al gusto.

Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)



Chef

Francisco
Vélez

Información

Conocido hasta la fecha como Grupo Sapo, estamos ante un grupo de restauración gaditano propietario de ocho establecimientos repartidos entre Cádiz y El Puerto de Santa María. En cuatro de sus establecimientos el pescado es el claro protagonista: Pez Gallo, Boquerón, Sapo Negro y la Despensa, con carta específica de atún rojo de almadraba.



Croqueta de Boquerones sobre aire de vinagre de Jerez al Pedro Ximénez



Ingredientes

- ♥ 50 g de mantequilla con sal
- ♥ 50 g de harina de repostería
- ♥ 50 g de boquerones frescos
- ♥ 100 ml de leche entera
- ♥ 25 g de puerro
- ♥ 7 g de ajo
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 5 g de pimienta negra
- ♥ 1 huevo
- ♥ 150 g de pan rallado
- ♥ 30 ml de vinagre DOP "Jerez-Xérès-Sherry"
- ♥ 20 ml de agua
- ♥ 10 g de lecitina
- ♥ 2 ud de cargas de gas para sifón
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"

Elaboración

Para la masa de croqueta de boquerones:

1. Calentamos en un olla baja la mantequilla a fuego medio y una vez derretida añadimos el ajo y puerro cortado en brunoise.
2. Cuando el ajo y el puerro esté pochado añadimos los boquerones limpios y picados, sin espina ni cabeza, seguidamente añadimos la sal, la pimienta recién molida y rehogamos todo durante 2 minutos a fuego medio.
3. Añadimos la harina y movemos sin dejar grumos. Una vez bien mezclados todos los ingredientes con la harina, añadimos la leche y ponemos el fuego medio-bajo y movemos lentamente hasta llegar al punto en el que la masa no se pegue.
4. Dejamos enfriar y una vez fría, voleamos en redondo y pasamos por huevo batido y pan rallado.
5. Preparamos la freidora a 180 grados y echamos las croquetas durante 1 minuto. Sacamos y reservamos en papel secante.

Para la masa de croqueta de boquerones:

1. En un vaso batidor incorporamos el agua con el vinagre de jerez y batimos a poca velocidad.

Bacalao
(Gadus morhua)



Chef

Francisco
Vélez

Información

Conocido hasta la fecha como Grupo Sapo, estamos ante un grupo de restauración gaditano propietario de ocho establecimientos repartidos entre Cádiz y El Puerto de Santa María. En cuatro de sus establecimientos el pescado es el claro protagonista: Pez Gallo, Boquerón, Sapo Negro y la Despensa, con carta específica de atún rojo de almadraba.



Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía



Dado de Bacalao al Pil Pil con ajos crujientes y esponjita de tomate



Ingredientes

- ♥ 200 g de lomo de bacalao desalado
- ♥ 100 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 10 g de ajos
- ♥ 1 chile rojo
- ♥ 3 g de sal
- ♥ 25 g de harina de repostería
- ♥ 200 g de huevo
- ♥ 20 g de tomate liofilizado en polvo
- ♥ 2 ud de carga de gas para sifón

Elaboración

Para el bacalao al pil pil:

1. En una olla baja vertemos el aceite a fuego medio-alto y echamos los ajos. Cuando estén dorados sacamos y secamos en papel secante y reservamos.
2. Echamos el bacalao y el chile rojo al aceite. Ponemos el fuego al mínimo. Marcamos el bacalao que irá soltando el colágeno durante 4 minutos y vamos moviendo la olla en movimientos circulares hasta que quede montado el pil pil.

Para la elaboración de las esponjitas de tomate:

1. Echamos los huevos en el vaso de la batidora y añadimos el tomate liofilizado. Añadimos la harina y lo batimos todo. Lo metemos en el sifón y le ponemos dos cargas. Lo dejamos en frío dentro de la nevera unos 20 minutos.
2. Cogemos unos vasos de plástico y en la parte de abajo hacemos 4 cortes en forma de cruz.
3. Pasado el tiempo, sacamos el sifón y rellenamos tres cuartas partes de los vasos.
4. Los colocamos en el microondas durante 40 segundos a máxima potencia para que suban. Dejamos enfriar antes de desmoldar y con un cuchillo, separamos la esponja de alrededor del vaso.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Caballa
(*Scomber colias*)

Fideos con Sardina y Mejillones con toque de oloroso

Ingredientes

- ♥ 75 g de fideos gruesos
- ♥ 4 sardinas
- ♥ 8 ud de mejillones
- ♥ 50 g de cebolla blanca
- ♥ 30 g de pimiento verde
- ♥ 30 g de pimiento rojo
- ♥ 100 g de tomates IGP "La Cañada"
- ♥ 350 ml de caldo de pescado
- ♥ 10 g de ajos
- ♥ 2 rebanadas de pan
- ♥ c/s de perejil fresco
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de vino oloroso DOP "Jerez-Xérès-Sherry"

Elaboración

1. Ponemos a freír un par de dientes de ajo y dos o tres rebanadas de pan. Cuando se hayan tostado, las pasamos al mortero.
2. Tostamos unas hebras de azafrán, con cuidado de que no se quemen. Retiramos enseguida y las ponemos también en el mortero.
3. En la misma cazuela, ponemos a pochar media cebolla y medio pimiento troceados. Añadimos un poco de sal y cocinamos a fuego lento. Cuando la verdura esté tierna incorporamos un par de tomates troceados y dejamos que se cocine todo junto hasta que se haya reducido el líquido que sueltan.
4. Mientras se cocina el tomate, machacamos el contenido del mortero con unas hojas de perejil. Si es necesario, podemos añadir un poco de caldo de pescado, para que se deshaga bien el pan, debe formarse una pasta.
5. Cuando el sofrito de verduras esté listo añadimos a la cazuela 150 g de fideos, de los gruesos, y cubrimos generosamente con caldo de pescado. Subimos el fuego hasta que el caldo rompa a hervir, comprobamos el punto de sal y agregamos el contenido del mortero.
6. Unos minutos antes de terminar la cocción, añadimos al guiso de fideos los filetes de sardina, limpios, troceados y salados, unos mejillones sin concha y un chorro de vino oloroso. Retiramos del fuego en cuanto la pasta esté al dente.

Chef

Francisco Vélez

Información

Conocido hasta la fecha como Grupo Sapo, estamos ante un grupo de restauración gaditano propietario de ocho establecimientos repartidos entre Cádiz y El Puerto de Santa María. En cuatro de sus establecimientos el pescado es el claro protagonista: Pez Gallo, Boquerón, Sapo Negro y la Despensa, con carta específica de atún rojo de almadraba.



Cádiz.



Productos
del Mar
de Andalucía



Gamba
(*Parapenaeus longirostris*)

Chefs

José
Suárez
y
Francisco
Miguel
Manzano

Información

*Alumnos del curso de cocina de la Escuela de
Hostelería de Almería*

Ensaladilla de Gambas

Ingredientes

- ♥ 500 g de patatas
- ♥ 150 g de gambas

Para la mayonesa

- ♥ 200 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 2 huevos
- ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Cocemos las gambas en agua con sal.
2. Cocemos las patatas con el agua de haber cocido las gambas.
3. Montamos la mayonesa.
4. Juntamos y emplatamos.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

*c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre*

Productos
del Mar
de Andalucía



Salmonete
(Mullus barbatus)

Chefs

**José
Suárez
y
Francisco
Miguel
Manzano**

Información

*Alumnos del curso de cocina de la Escuela de
Hostelería de Almería*

ADRA
OPP84



A
Junta de Andalucía

WE 
FRESCOS
de Andalucía

Sam de Salmonete con Vinagreta de Miel y Mostaza

Ingredientes

- ♥ 2 salmonetes
 - ♥ ½ lechuga iceberg
 - ♥ ¼ de col blanca
 - ♥ ½ cebolleta
 - ♥ c/s de flores de decoración
 - ♥ c/s de AOVE DOP “Poniente de Granada”
 - ♥ c/s de vino blanco DO “Granada”
- Para la vinagreta**
- ♥ 50 ml de DOP “Miel de Granada”
 - ♥ 20 g de mostaza en grano
 - ♥ 50 ml de soja
 - ♥ c/s de AOVE DOP “Poniente de Granada”

Elaboración

1. Limpiamos y desespizamos los salmonetes.
2. Cortamos en juliana la cebolleta y la col.
3. Deshojamos y lavamos la lechuga.
4. Salteamos la verdura.
5. Sellamos y doramos el pescado.
6. Montamos el sam y aderezamos con la vinagreta.

Para la vinagreta:

1. Rompemos la mostaza en un mortero. Añadimos la miel y la soja y ligamos. Incorporamos el AOVE y mezclamos.

*c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre*



Caballa
(*Scomber colias*)

Chefs

José
Suárez
y
Francisco
Miguel
Manzano

Información

Alumnos del curso de cocina de la Escuela de
Hostelería de Almería

Marinada de Caballa sobre Manzana caramelizada con Mayo-miso

Ingredientes

- ♥ 2 caballas
 - ♥ 1 manzana
 - ♥ c/s de jarabe de pomelo
 - ♥ 125 ml de mayonesa de miso
 - ♥ 1 cebolleta
 - ♥ 25 g de cebollino
 - ♥ c/s de sal
 - ♥ c/s de AOVE DOP "Montes de Granada"
- Para el almíbar**
- ♥ 200 g de azúcar
 - ♥ 200 g de agua
 - ♥ c/s de zumo de pomelo

Elaboración

1. Limpiamos, desespinaamos y marinamos a la sueca la caballa.
2. Descorazonamos y laminamos la manzana. La caramelizamos con el jarabe de pomelo.
3. Cortamos en juliana fina la cebolleta y deshidratamos en sal.

Para el almíbar:

4. Ponemos en una olla, el azúcar, el agua y el zumo de pomelo. Calentamos hasta los 112/120 grados. Retiramos y los dejamos enfriar.
5. Montamos y decoramos con cebollino.

Productos
del Mar
de Andalucía

WE 
FRESCOS
de Andalucía

Quisquillas con vinagreta de limón



Quisquilla
(Plesionika martia)

Ingredientes

- ♥ 12 quisquillas
- ♥ 80 ml AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 10 ml vinagre seco gran reserva
- ♥ 1 limón
- ♥ c/s de sal maldon

Elaboración

1. Le quitamos las huevas a las quisquillas y conservamos. Pelamos el cuerpo dejando la cabeza.
2. Rallamos la cáscara del limón y sacamos el zumo.

Para la vinagreta:

3. Mezclamos la ralladura y zumo del limón, vinagre, aove, las huevas de las quisquillas y sal maldon.
4. Ponemos en el plato las quisquillas y le ponemos un poco de sal maldon y encima la vinagreta con el espárrago.

Chefs

**Ezequiel
Montilla**

Información

Alma es sin duda, uno de los restaurantes con más proyección de Córdoba. tiene en su haber un Bib Gourmand de la Guía Michelin, y se encuentra también recomendado en la Guía Repsol. Sus grandes éxitos: Bomba de bacalao, gamba blanca de Huelva y alioli o Tartar de atún rojo.

Granada



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

Pulpo
(*Octopus vulgaris*)



Granada

Chefs

Ezequiel
Montilla

Información

Alma es sin duda, uno de los restaurantes con más proyección de Córdoba. tiene en su haber un Bib Gourmand de la Guía Michelin, y se encuentra también recomendado en la Guía Repsol. Sus grandes éxitos: Bomba de bacalao, gamba blanca de Huelva y alioli o Tartar de atún rojo.

Mazamorra de almendra con Pulpo

Ingredientes

- ♥ 1 pata de pulpo
- ♥ 100 g de almendra
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 25 ml AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 5 ml vinagre seco gran reserva
- ♥ Medio pan blanco estilo telera
- ♥ c/s de sal fina
- ♥ c/s de vino amontillado DO "Montilla-Moriles"
- ♥ 2 u de espárragos

Elaboración

1. Trituramos la almendra, vinagre, ajo, aove, sal, un poco de agua y pan.
2. Cortamos el pulpo y el espárrago en crudo y mezclamos ambos con sal maldon y aove.
3. Emplatamos poniendo una base de mazamorra y encima con una cuchara el pulpo con el espárrago.

WE ❤️
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Merluza a la Meunière

Ingredientes

- ♥ 200 g de merluza
- ♥ 100 g de mantequilla
- ♥ 10 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 50 g de harina
- ♥ 1 limón
- ♥ 20 g de alcaparras
- ♥ c/s de sal maldon

Elaboración

1. Ponemos un poco de harina por la parte de la piel y ponemos el pescado con la piel hacia abajo en una sartén con aceite.
2. Una vez dorada la piel le damos la vuelta y le añadimos mantequilla bañando el pescado con esta.
3. Cuando esté casi listo el punto del pescado añadimos las alcaparras y cuando ya esté listo unas gotas de limón.



Merluza
(*Merluccius merluccius*)

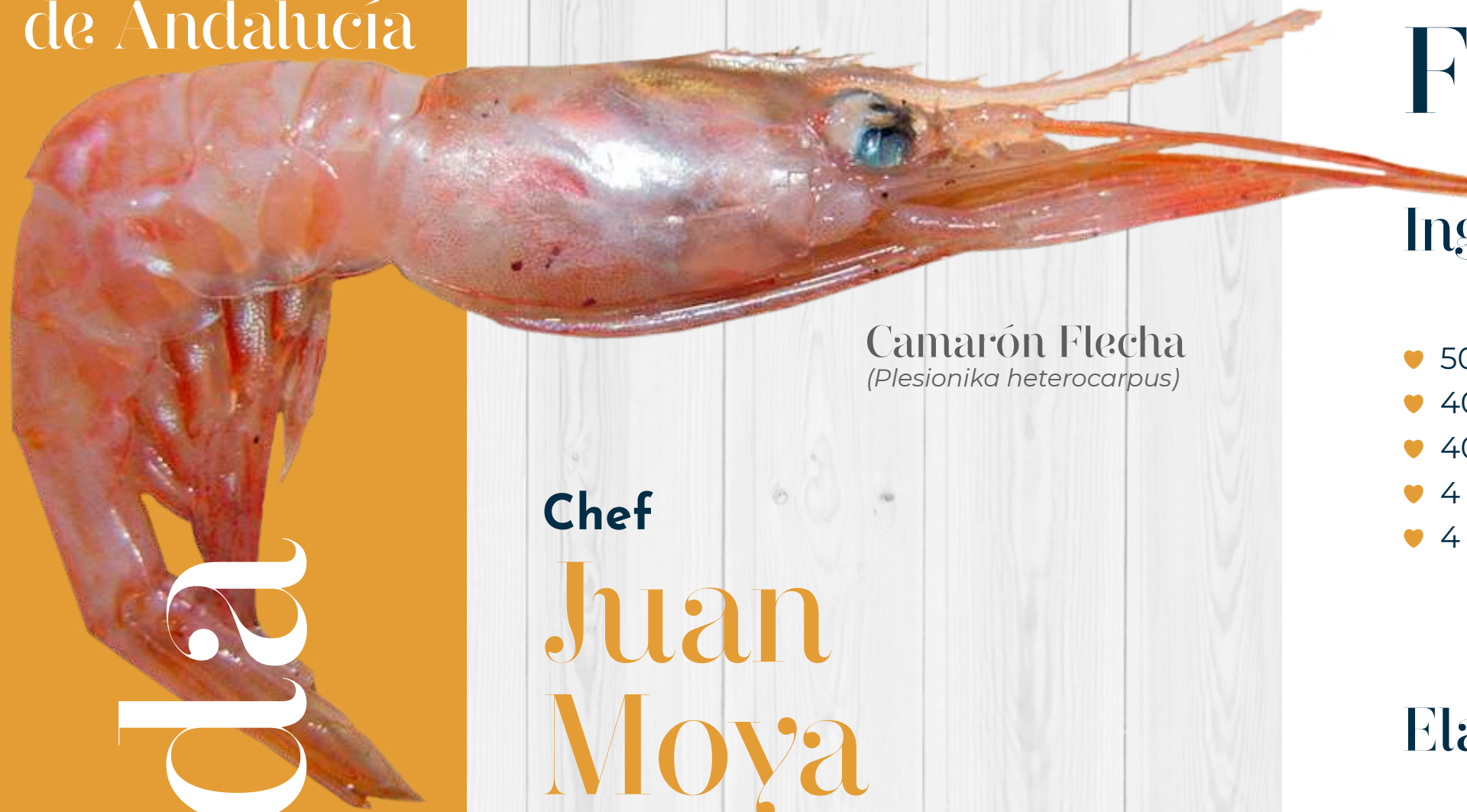
Chefs

**Ezequiel
Montilla**

Información

Alma es sin duda, uno de los restaurantes con más proyección de Córdoba. tiene en su haber un Bib Gourmand de la Guía Michelin, y se encuentra también recomendado en la Guía Repsol. Sus grandes éxitos: Bomba de bacalao, gamba blanca de Huelva y alioli o Tartar de atún rojo.

Granada



Camarón Flecha
(Plesionika heterocarpus)

Chef

Juan
Moya

Información

La familia Moya entiende muy bien el pescado y todo lo que se puede sacar de él. De hecho, desde hace cuatro generaciones se dedican al sector pesquero. Han sido distribuidores a nivel nacional y hace más de 40 años que abrieron su propia pescadería en Málaga en la que venden más de 70 especialidades en la actualidad. Conocer así de bien una materia prima tan apreciada como el pescado y el marisco les ha servido para impulsar su proyecto hostelero.



Ensalada rusa con Camarón Flecha sobre Obando

Ingredientes

- ♥ 50 g de camarón flecha
 - ♥ 400 g de patata
 - ♥ 400 g de zanahoria
 - ♥ 4 huevos
 - ♥ 4 láminas de pan de Obando
- Para la mahonesa casera:**
- ♥ 200 ml de huevo pasteurizado
 - ♥ 1,5 ml de AOVE
 - ♥ 1 puerro
 - ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Hervimos la patata, los huevos, zanahorias y el camarón flecha.
2. Machacamos y mezclamos todo con mahonesa.
3. Ponemos una bolita con mahonesa y un poco de puerro frito en la parte superior y ponemos sobre una base de lámina de pan de Obando.

Pulpo con aguacate y crocanti

Pulpo
(*Octopus vulgaris*)



Granada

Chef

**Juan
Moya**

Información

La familia Moya entiende muy bien el pescado y todo lo que se puede sacar de él. De hecho, desde hace cuatro generaciones se dedican al sector pesquero. Han sido distribuidores a nivel nacional y hace más de 40 años que abrieron su propia pescadería en Málaga en la que venden más de 70 especialidades en la actualidad. Conocer así de bien una materia prima tan apreciada como el pescado y el marisco les ha servido para impulsar su proyecto hostelero.

Ingredientes

- ♥ 1 pieza de pulpo
- ♥ 100 g de harina

Para el guacamole:

- ♥ 3 aguacates
- ♥ 1 lima
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de crocanti de cacahuete

Elaboración

1. Hervimos el pulpo, cortamos en láminas, enharinamos y freímos.
2. Preparamos un guacamole con aguacate, sal y lima.
3. Una vez este todo, presentamos una base de guacamole, pulpo encima de la base y añadimos un poco de crocanti de cacahuete sobre todo el plato.

Productos
del Mar
de Andalucía

Granada



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



PONIENTE
de Granada
Denominación de origen protegida



Quisquilla
(Plesionika martia)

Chef

**Juan
Moya**

Información

La familia Moya entiende muy bien el pescado y todo lo que se puede sacar de él. De hecho, desde hace cuatro generaciones se dedican al sector pesquero. Han sido distribuidores a nivel nacional y hace más de 40 años que abrieron su propia pescadería en Málaga en la que venden más de 70 especialidades en la actualidad. Conocer así de bien una materia prima tan apreciada como el pescado y el marisco les ha servido para impulsar su proyecto hostelero.

Duo de Quisquillas

Ingredientes

- ♥ 400 g de quisquilla
- ♥ c/s de sal

Elaboración

Para la quisquilla a la plancha:

1. Hacemos una cama de sal en la plancha y colocamos las quisquillas encima. Dejamos 20 segundos por cada lado.

Para la quisquilla hervida:

2. Se cuecen en agua con 32 g de sal por litro de 6 a 8 minutos dependiendo del tamaño de la quisquilla.
3. Pasamos las quisquillas a un baño maría invertido para cortar la cocción.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

Granada



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



PONIENTE
de Granada
Denominación de origen protegida



Barquitas de cóctel de Quisquillas

Ingredientes

- ♥ 5 mini cogollos de lechuga
- ♥ 1 kg de quisquillas
- ♥ 1 docena de huevos duros
- ♥ 600 g de salsa rosa
- ♥ 50 g de perejil fresco
- ♥ 100 g de cebollino

Elaboración

1. Picamos los huevos y mezclamos con las quisquillas y la salsa rosa.
2. Emplatamos la mezcla anterior usando una hoja de lechuga de base.
3. Decoramos con perejil picado y dos ramitas de cilantro.

Quisquilla
(Plesionika martia)

Chef

Fermín
López

Información

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Una de las escuelas más prestigiosas de España. De sus aulas han salido cocineros de la talla de Ángel León (Aponiente 3), Julio Fernández (Abantal 1*) o Enrique Sánchez (Canal Sur Televisión). En 2017 fue elegida Mejor Escuela de Hostelería de Europa, y forma parte del Grupo Lezama.*

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Salmonete
(Mullus barbatus)

Granada

Chef

Fermín
López

Información

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Una de las escuelas más prestigiosas de España. De sus aulas han salido cocineros de la talla de Ángel León (Aponiente 3), Julio Fernández (Abantal 1*) o Enrique Sánchez (Canal Sur Televisión). En 2017 fue elegida Mejor Escuela de Hostelería de Europa, y forma parte del Grupo Lezama.*

Canelón de Ceviche de Salmonete sobre Bloody Mary con perlas de vodka y hierbabuena

Ingredientes

- ♥ 5 pepinos
- ♥ 1 kg de salmonetes
- ♥ 1 l de zumo de tomate
- ♥ 1,5 kg de limas
- ♥ c/s de sal, pimienta y tabasco
- ♥ 125 g de hierbabuena
- ♥ 100 ml de vodka
- ♥ 500 ml de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 3 g de agar agar

Elaboración

1. Limpiamos y cortamos en trozos regulares los salmonetes y dejamos reposar en zumo de lima con sal, y pimienta.
2. Mezclamos el zumo de tomate con hierbabuena, lima, sal, pimienta y tabasco.
3. Enrollamos el ceviche de salmonete en el pepino y cortamos en cilindros de dos cm de grosor.
4. Metemos el AOVE en el congelador.
5. Trituramos el vodka con el agar agar y zumo de naranja al gusto con la hierbabuena y colamos. Ponemos a fuego y en cuanto hierva retiramos. Formamos el caviar vertiendo lo poco a poco sobre el aceite muy frío con pipetas.
6. Emplatamos el trozo de canelón con el zumo de tomate como base, hojas de hierbabuena y el caviar.



Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

**Fermín
López**

Información

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Una de las escuelas más prestigiosas de España. De sus aulas han salido cocineros de la talla de Ángel León (Aponiente 3), Julio Fernández (Abantal 1*) o Enrique Sánchez (Canal Sur Televisión). En 2017 fue elegida Mejor Escuela de Hostelería de Europa, y forma parte del Grupo Lezama.*



Tosta de semilla con mermelada de naranja picante y Caballa en escabeche

Ingredientes

- ♥ 1 kg de naranja
- ♥ 400 g de azúcar
- ♥ c/s de kimchi y cayena
- ♥ 20 tostas de semillas
- ♥ 1 kg de caballas frescas
- ♥ 1 zanahoria
- ♥ 1 cebolla
- ♥ 5 dientes de ajo
- ♥ 2 hojas de laurel
- ♥ c/s de pimienta en grano, tomillo, orégano, sal, pimentón dulce y clavos de olor
- ♥ 150 ml AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 100 ml vino blanco DO "Granada"
- ♥ 100 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de harina
- ♥ c/s de agua

Elaboración

1. Limpiamos y sacamos los lomos de las caballas, cortamos en trozos individuales, salpimentamos, pasamos por harina y freímos en el aceite y reservar.
2. Pelamos la naranja y cortamos en trozos. Añadimos a una olla a trozos pequeños con el azúcar, guindilla y kimchi al gusto y dejamos cocinar.
3. En el aceite anterior añadimos las verduras en juliana, los ajos laminados y las especias y cocinamos. En caso necesario tostamos un poco más de harina en el aceite. Añadimos el vino y el vinagre y dejamos cocinar. Por último, añadimos la caballas y cocinamos levemente.
4. Emplatamos untando la tosta con la mermelada y añadimos un pedazo de caballa con un poco de las verduras del escabeche.



Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

J.A.
Daza
Ramos

Información

Jefe de cocina de Chiquilla, se formó en la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo. Tras pasar por varios grupos de restauración se ha consolidado en Chiquilla, donde trabaja codo con codo con su propietario, Urbano González, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.

Ensaladilla de la Abuela

Ingredientes

- ♥ 2,5 kg de patatas
- ♥ 450 g de IGP "Caballa de Andalucía"
- ♥ 1 kg de mahonesa
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de micro-mexclum

Elaboración

1. Cocemos la patata durante 45/50 minutos.
2. Pelamos las patatas en caliente y rallamos a cuchillo o con un rayador.
3. Añadimos la caballa, la sal y removemos hasta integrarlo todo.
6. Añadimos la mahonesa.
7. Con un sacabolos, ponemos la ensaladilla sobre el plato y terminamos con micro-mexclum y una regañá de panadería Obando.

Granada

Pavía de Rape Negro con alioli de higos en almíbar

Ingredientes

- ♥ 2 kg de rape
- ♥ c/s de harina
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de cerveza
- ♥ c/s de mahonesa
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ 4 higos en almíbar

Elaboración

1. Limpiamos y despiezamos el rape.
2. Añadimos sal a los trozos de rape que irán en tempura.
7. Lo dejamos reposar en papel secante y lo ponemos sobre el alioli de higos acompañado de una tosta o regaña de OBANDO.

Para la tempura:

3. Echamos en un bol, harina y sal.
4. Añadimos cerveza y removemos hasta conseguir la densidad deseada.

Para la mahonesa de higo:

1. En un bol añadimos mahonesa y ajo confitado e integramos 4 higos en almíbar y trituramos todo durante 5 minutos.
6. Una vez lo tenemos todo, pasamos el pescado por tempura y freímos a 180/200 grados de temperatura. Emplatado

Granada

Chef

**J.A.
Daza
Ramos**

Información

Jefe de cocina de Chiquilla, se formó en la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo. Tras pasar por varios grupos de restauración se ha consolidado en Chiquilla, donde trabaja codo con codo con su propietario, Urbano González, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.

Productos
del Mar
de Andalucía

Granada



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



PONIENTE
de Granada
Denominación de origen protegida

Chef

**J.A.
Daza
Ramos**

Información

Jefe de cocina de Chiquilla, se formó en la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo. Tras pasar por varios grupos de restauración se ha consolidado en Chiquilla, donde trabaja codo con codo con su propietario, Urbano González, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.

Quisquilla
(Plesionika martia)

Tartar de Quisquilla con mayonesa de sus cabezas sobre láminas de pan de OBANDO.

Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de quisquillas
- ♥ c/s de kimchee
- ♥ c/s de sal
- ♥ 1 limón

Elaboración

1. Pelamos y picamos las quisquillas.
2. Añadimos la sal, el limón y kimchee.
3. Integramos la mezcla.
4. Ponemos una cucharada del tartar de quisquillas sobre una lámina de pan de Obando y terminamos con un toque de flores o micro-mezclum.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

**José
Santiago**

Información

Tras estudiar Cocina en la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén, de la Fundación Cruzcampo, en 2021, trabajó en las cocinas del Hotel Señorío de Nevada, en el Restaurante Alejandro (estrella Michelin, Almería) y de vuelta a Jaén, en el Horno de Salvador y en Támesis. Hace dos años montó Cibus Renacimiento Gastronómico, en Úbeda, su restaurante. Ha participado en el concurso Cocinero del Año, y ha ganado premios en Jaén y Granada.



Tosta de obando, Caballa en escabeche y tartar de tomate y alcaparrón.

Ingredientes

- ♥ 4 caballas
- ♥ 1 barra de pan IGP "Pan de Alfacar"
- ♥ 2 tomates IGP "La Cañada"
- ♥ 50 g de alcaparrón
- ♥ 100 ml de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 1 naranja
- ♥ 1 limón
- ♥ 80 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 500 ml de agua
- ♥ 2 cabezas de ajo
- ♥ 500 ml de vino blanco DO "Granada"
- ♥ c/s de tomillo
- ♥ c/s de laurel
- ♥ c/s de azafrán
- ♥ c/s de pimienta negra

Elaboración

1. Sofreímos el ajo, la piel de naranja y limón, tomillo, laurel. Añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol, seguidamente añadimos el vinagre y pasados unos minutos añadimos el agua y cocemos durante 15 minutos, luego, a fuego lento, añadimos los lomos de caballa.
2. Por otro lado, tostamos el pan.
3. Picamos el tomate y el alcaparrón y aliñamos con AOVE.

Sopa fría de pipirrana, Quisquilla, pepino fermentado, aire de AOVE y acebuché



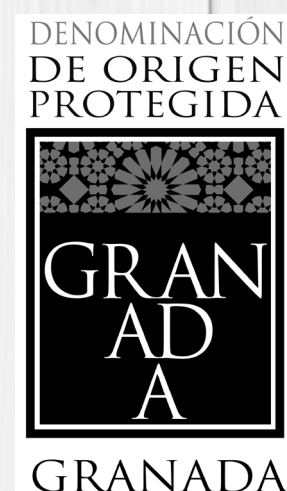
Quisquilla
(Plesionika martia)

Chef

**José
Santiago**

Información

Tras estudiar Cocina en la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén, de la Fundación Cruzcampo, en 2021, trabajó en las cocinas del Hotel Señorío de Nevada, en el Restaurante Alejandro (estrella Michelin, Almería) y de vuelta a Jaén, en el Horno de Salvador y en Támesis. Hace dos años montó Cibus Renacimiento Gastronómico, en Úbeda, su restaurante. Ha participado en el concurso Cocinero del Año, y ha ganado premios en Jaén y Granada.



Ingredientes

- ♥ 12 quisquillas
 - ♥ 3 tomates
 - ♥ 2 dientes de ajo
 - ♥ 2 pimientos verdes
 - ♥ c/s de sal
 - ♥ 70 ml de AOVE DOP "Poniente de Granada"
 - ♥ 20 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
 - ♥ 1 pepino
 - ♥ 20 g de sal gruesa
 - ♥ 1 l de agua
 - ♥ 2 pepinos
- Para el aire:**
- ♥ 2 g de lecitina de soja
 - ♥ 50 ml AOVE DOP "Poniente de Granada"
 - ♥ Acebuché

Elaboración

1. Majamos el ajo, con al y pimiento verde.
 2. Por otro lado, picamos el tomate, el pimiento y lo mezclamos con el majao. Añadimos el AOVE y el vinagre y dejamos reposar un día.
 3. Colamos la pipirrana y nos quedamos con el agua de la pipirrana. Reservamos en la nevera.
 4. Pelamos las quisquillas y reservamos.
 5. Limpiamos los pepinos, disolvemos la sal en el agua y metemos los pepinos. Dejamos fermentar durante 5 días.
- Para el aire:**
6. En el aceite añadimos la lecitina y calentamos a 40 grados, con una batidora emulsionamos hasta obtener el aire.

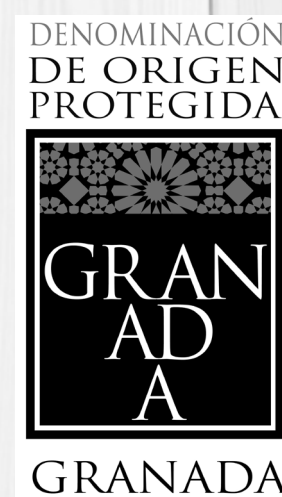


Chef

José Santiago

Información

Tras estudiar Cocina en la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén, de la Fundación Cruzcampo, en 2021, trabajó en las cocinas del Hotel Señorío de Nevada, en el Restaurante Alejandro (estrella Michelin, Almería) y de vuelta a Jaén, en el Horno de Salvador y en Támesis. Hace dos años montó Cibus Renacimiento Gastronómico, en Úbeda, su restaurante. Ha participado en el concurso Cocinero del Año, y ha ganado premios en Jaén y Granada.



Rape en salmuera, tierra de tinta de Calamar, pepitoria y uva de mar

Ingredientes

- ♥ 1 rape
- ♥ 1 l de agua
- ♥ 40 g de sal
- ♥ 100 g de mantequilla
- ♥ 100 g de harina de almendra
- ♥ 50 g de harina
- ♥ 4 sobres de tinta de calamar
- ♥ 3 g de sal
- ♥ c/s de uva de mar
- ♥ 1 cebolla
- ♥ 40 g de harina
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ c/s de azafrán
- ♥ 30 ml de fino DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 400 ml de caldo de rape
- ♥ 50 g de almendra molida
- ♥ 1 huevo
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ c/s de sal

Elaboración

1. Diluimos la sal en el agua para obtener una salmuera, colocamos los lomos de rape en la salmuera durante una hora. Sacamos el rape, lo secamos y hacemos un rulo con papel film. Cocinamos a 60 grados durante una hora y reservamos.
2. Mezclamos la harina de almendra, la harina, la mantequilla, la sal y la tinta hasta obtener una masa homogénea. Estiramos sobre una bandeja de horno y cocemos al horno durante 15 minutos a 170 grados. Una vez fría, lo rompemos con un tenedor hasta obtener una textura como de tierra.
3. Con la cabeza del rape hacemos un caldo.
4. Sofreímos el ajo, la cebolla. Añadimos la harina y cocinamos unos minutos. Añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol, seguidamente añadimos las almendras, el huevo y el azafrán y cocinamos 5 minutos más. Seguidamente, añadimos el caldo de rape y cocinamos durante 30 minutos. Trituramos y colamos.



Jurel
(*Trachurus trachurus*)

Granada

Chef

Lola
Marín

Información

Ubicado en el corazón del Realejo, Damasqueros es uno de los restaurantes más destacados de Granada. Tiene en su haber un Sol de la Guía Repsol, y está recomendado en multitud de guías internacionales. Su propietaria y chef, Lola Marín, ha trabajado con Arzak, Subijana o Berasategui, y cambia su carta adaptándola a los productos de temporada.

Ceviche de Mango

Ingredientes

- ♥ 250 g de boniato
- ♥ 8 mangos grandes
- ♥ 200 g de queso
- ♥ 1 cebolla roja
- ♥ 100 g de bulgur cocido
- ♥ 2 jureles grandes

Diferentes aliños para los niños:

- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de zumo de lima
- ♥ c/s de mostaza
- ♥ c/s de miel de caña
- ♥ 50 g AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 50 g de azúcar de caña
- ♥ c/s de vino moscatel DO "Málaga"

- ♥ c/s de ralladura de limón
- ♥ c/s de zumo de hierbabuena
- ♥ c/s de hojas de albahaca
- ♥ 1 naranja
- ♥ c/s de pétalos de rosas secos
- ♥ c/s de cilantro
- ♥ c/s de diferentes especias

Elaboración

1. Asamos en horno mixto los boniatos bien limpios a una temperatura de 180 grados. Pelamos, troceamos y reservamos
2. Sacamos los lomos de los jureles, le quitamos la piel y las espinas restantes y pasamos durante 5 minutos por una salmuera (1 l de agua * 250 g de sal). Picamos finamente y reservamos.
3. Pelamos los mangos y la cebolla morada, cortamos de manera decorativa y la cebolla en juliana muy fina.
4. Con todos los ingredientes pondremos a los niños a mezclarlos y aliñarlos cada uno a su manera.



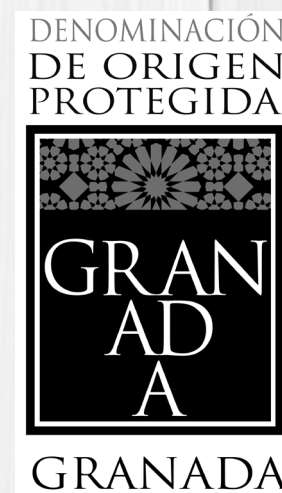
Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

Lola
Marín

Información

Ubicado en el corazón del Realejo, Damasqueros es uno de los restaurantes más destacados de Granada. Tiene en su haber un Sol de la Guía Repsol, y está recomendado en multitud de guías internacionales. Su propietaria y chef, Lola Marín, ha trabajado con Arzak, Subijana o Berasategui, y cambia su carta adaptándola a los productos de temporada.



Sedoso de naranja, aceituna negra y Caballa

Ingredientes

- ♥ 200 g de caballa limpia
- ♥ 1000 g de zumo naranja natural
- ♥ 100 g de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 200 g de pan de hogaza IGP "Pan de Alfacar"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta
- ♥ c/s de comino
- ♥ 50 g de aceituna negra
- ♥ 1 cebolla morada
- ♥ c/s de pan de higo
- ♥ c/s de almendra laminada
- ♥ c/s de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de saliconia
- ♥ c/s de sal en escamas
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"

Elaboración

Para el sedoso frío:

1. Mezclamos en la Thermomix o batidora todos los ingredientes. Reservamos.
2. Limpiamos la caballa, sacamos los lomos, pasamos por el vinagre durante 5 minutos. Secamos bien y sumergimos en aceite. Guardamos.
3. Cortamos la cebolla, el pan de higo y la aceituna negra en porciones muy pequeñas y bien perfectas.
4. En un plato de presentación disponemos el sedoso. El resto de ingredientes colocarlos encima al gusto.

Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)

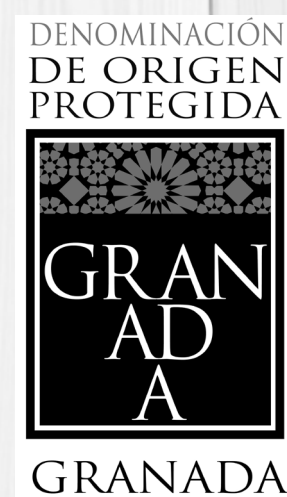


Chef

Lola
Marín

Información

Ubicado en el corazón del Realejo, Damasqueros es uno de los restaurantes más destacados de Granada. Tiene en su haber un Sol de la Guía Repsol, y está recomendado en multitud de guías internacionales. Su propietaria y chef, Lola Marín, ha trabajado con Arzak, Subijana o Berasategui, y cambia su carta adaptándola a los productos de temporada.



Verduras de temporada, escabeche frío y Boquerones fritos

Ingredientes

- ♥ 200 g de pepino holandés
- ♥ 200 g de pepino francés
- ♥ 200 g de berenjena
- ♥ 200 g de tomate fresco
- ♥ 200 g de judías
- ♥ 350 g de boquerones frescos
- ♥ c/s de harina de garbanzos
- ♥ 150 g de garbanzos cocidos
- ♥ c/s de hoja de capuchina
- ♥ c/s de sal en escamas
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ Láminas de pan Obando

Para el Escabeche frío:

- ♥ 1 naranja
- ♥ 1 limón
- ♥ 1 pimiento choricero
- ♥ 1 par de dientes de ajo
- ♥ c/s de hojas de laurel
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ c/s de clavo
- ♥ c/s de comino
- ♥ c/s de vinagre DOP "Montilla-Moriles" (para 1 l de agua)

Elaboración

1. Preparamos el escabeche frío con todos los ingredientes.
2. Freímos los ajos, incorporamos el pimiento choricero troceado, la naranja y el limón cortado en cuatro, las especias, el agua y la sal. Dejamos macerar 24 horas en la cámara. Reservamos.
3. Limpiamos los boquerones, sacamos los lomos, pasamos por la harina de garbanzo y freímos en abundante aceite de oliva. Dejamos enfriar en la cámara y reservamos.
4. Los introducimos bien fríos en el escabeche que previamente habremos colado.
5. Cortamos cada verdura de forma decorativa, envasamos al vacío con un poco del escabeche y damos 5 minutos de cocción a baja temperatura a la berenjena y las judías.
6. En una lámina de pan Obando disponemos las verduras y los boquerones de forma decorativa, rompemos la hoja de capuchina y regamos con el escabeche previamente colocado en una jarra de servicio.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía



Melva
(Auxis thazard)

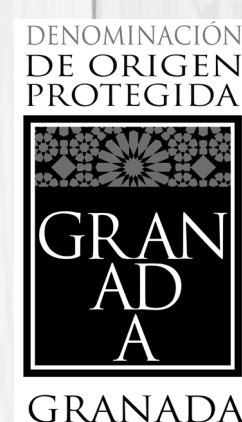
Granada

Chef

José
Sánchez

Información

Chef ejecutivo Restaurante El Roqueo. José Sánchez es el responsable de la cocina de El Roqueo, uno de los restaurantes más prestigiosos de la costa gaditana, y es también presidente de la Asociación de Cocineros 'Los Borriquetes', que inició su andadura en 2013 con el firme objetivo de poner en valor la gastronomía local y los productos autóctonos, promovida por los propios cocineros conileños, con independencia del restaurante o negocio en el que desarrollaran su actividad profesional.



Picadillo Andaluz con Melva de Andalucía

Ingredientes

- ♥ 400 g de IGP “Melva de Andalucía”
- ♥ 400 g de tomate IGP “La Cañada”
- ♥ 1 cebolla mediana
- ♥ 3 pimientos verdes medianos
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de vinagre DOP “Jerez-Xérès-Sherry”
- ♥ c/s de AOVE DOP “Poniente de Granada”

Elaboración

1. Picamos a cuchillo, en taquitos medianos, el tomate, la cebolla y el pimiento verde.
2. Mezclamos todo en un bol y añadimos, al gusto, un poco de sal, vinagre y aceite.
3. Dejamos reposar unos minutos en la nevera.
4. Disponemos la mezcla en un plato. Añadimos la melva desmenuzada por encima y un poquito de aceite.



c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Pulpo
(*Octopus vulgaris*)

Chef

José
Sánchez

Información

Chef ejecutivo Restaurante El Roqueo. José Sánchez es el responsable de la cocina de El Roqueo, uno de los restaurantes más prestigiosos de la costa gaditana, y es también presidente de la Asociación de Cocineros 'Los Borriquetes', que inició su andadura en 2013 con el firme objetivo de poner en valor la gastronomía local y los productos autóctonos, promovida por los propios cocineros conileños, con independencia del restaurante o negocio en el que desarrollaran su actividad profesional.

Eclipse de Pulpo de Roca

Ingredientes

- ♥ 400 g de pulpo de roca
- ♥ 3 puerros
- ♥ 100 ml de tinta de calamar de potera
- ♥ 2 cebolletas rojas
- ♥ 75 g de tocino de jamón ibérico DOP "Los Pedroches".
- ♥ 35 g de huevas de Lumpo rojas
- ♥ 50 g de brotes tiernos
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"

Elaboración

1. Cocemos el pulpo o lo compramos ya cocido.
2. Lavamos y cortamos los puerros en trozos y los ponemos en un cazo con un poco de aceite y sal.
3. Cubrimos con agua y cocemos durante unos 10 o 11 minutos.
4. Una vez cocido, pasamos por la batidora y reservamos.
5. En otro recipiente, echamos las cebolletas rojas cortadas a trozos, la tinta de calamar, los ajos pelados y cortados y el tocino de jamón ibérico. Cubrimos con un poco de agua y cocemos durante 15 minutos.
6. Una vez cocidos los ingredientes pasamos por la batidora y reservamos.
7. Colocamos en un plato llano un aro de acero mediano. Echamos un poco de salsa de puerro y un poco de la salsa de tinta. Colocamos el pulpo en tacos encima de la salsa y decoramos con huevas de Lumpo roja y brotes tiernos. Añadimos sal al gusto.

Brótola
(*Phycis phycis*)



Albóndigas de Brótola con toque de Quisquilla

Ingredientes

- ♥ 8 quisquillas
- ♥ 600 g de brótola de fango
- ♥ ½ cebolla
- ♥ 3 dientes de ajo
- ♥ 100 ml de nata para cocinar
- ♥ c/s de perejil
- ♥ 3 hebras de azafrán
- ♥ ½ de vaso de vino blanco DO "Granada"
- ♥ 2 huevos
- ♥ c/s de pan rallado
- ♥ c/s de harina
- ♥ c/s de AOVE DOP "Poniente de Granada"

Elaboración

1. Limpiamos las brótolas de escamas, espinas y piel.
2. Las trituramos o bien con picadora o a cuchillo.
3. Picamos la cebolla, el perejil y los ajos, lo más pequeño posible. Añadimos un poco de harina y pan rallado al gusto y añadimos los huevos crudos y batidos. Mezclamos todos los ingredientes bien con las manos o ayuda de una cuchara y las hacemos bolitas medianas.
4. Freímos y reservamos.
5. En un sartén, ponemos un poco de aceite y añadimos las hebras de azafrán, un poco de harina y el 1/2 vaso de vino blanco y dejamos reducir durante 5 minutos.
6. Pelamos las quisquillas y las añadimos a la salsa. Añadimos las albóndigas y la nata. Dejamos reducir 5 minutos y servimos.

Chef

**José
Sánchez**

Información

Chef ejecutivo Restaurante El Roqueo. José Sánchez es el responsable de la cocina de El Roqueo, uno de los restaurantes más prestigiosos de la costa gaditana, y es también presidente de la Asociación de Cocineros 'Los Borriquetes', que inició su andadura en 2013 con el firme objetivo de poner en valor la gastronomía local y los productos autóctonos, promovida por los propios cocineros conileños, con independencia del restaurante o negocio en el que desarrollaran su actividad profesional.

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



GRANADA



Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía



Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)



Chef

Pablo
Fuente

Información

Madrileño afincado en Aguadulce ha llegado a consolidar su taberna Bacus como un referente de la comida asiática en Andalucía. Dicho cocinero se encuentra dentro de los candidatos a cocinero Revelación en Madrid Fusión 2023. El viraje hacia la cocina Asiática le llegó en Bacus, debido a las relaciones que tiene con China, donde Pablo viajó en su primer año al frente del restaurante de Aguadulce.

El poco tiempo que le queda libre lo dedica a su mayor afición, la pesca que practica desde jovencito, ya que viene de una saga de pescaderos, esto también ha marcado en cierto modo su cocina, muy basada en los pescados de la zona.

Fritura "Boquerones"

Ingredientes

- ♥ 4 boquerones
- ♥ 4 hojas de lechuga iceberg
- ♥ ½ zanahoria
- ♥ 4 c/p de sweet chili
- ♥ 20 ml de jugo de lima
- ♥ c/s de cilantro
- ♥ c/s de albahaca
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta
- ♥ AOVE DOP "Montoro-Adamuz"

Elaboración

1. Limpiamos los boquerones y separamos los lomos de la raspa.
2. Los marinamos durante 15 minutos en sal, pimienta y el jugo de lima.

Para el montaje:

3. Ponemos de base la hoja de lechuga, encima el boquerón y la ralladura de zanahoria.
4. Regamos con un poco de sweet chili y los aromáticos.

Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



Huelva

Chef
Pablo
Fuente

Información

Madrileño afincado en Aguadulce ha llegado a consolidar su taberna Bacus como un referente de la comida asiática en Andalucía. Dicho cocinero se encuentra dentro de los candidatos a cocinero Revelación en Madrid Fusión 2023. El viraje hacia la cocina Asiática le llegó en Bacus, debido a las relaciones que tiene con China, donde Pablo viajó en su primer año al frente del restaurante de Aguadulce.

El poco tiempo que le queda libre lo dedica a su mayor afición, la pesca que practica desde jovencito, ya que viene de una saga de pescaderos, esto también ha marcado en cierto modo su cocina, muy basada en los pescados de la zona.

Curry rojo Tai "Choco"

WE 
FRESCOS
de Andalucía

Ingredientes

♥ 1 kg de choco

Guarnición

- ♥ 300 g de arroz
- ♥ 1 ajo
- ♥ 600 ml de agua
- ♥ 1 calabacín
- ♥ 1 berenjena

Para el curry

- ♥ 2 u de lemon grass
- ♥ 4 dientes de ajo
- ♥ 100 g de jengibre
- ♥ 200 g de chalota
- ♥ 10 chiles
- ♥ 100 g de pasta curry
- ♥ 50 g de tamarindo
- ♥ 4 c/s de salsa de pescado
- ♥ 2 l de leche de coco
- ♥ Extracto de cabeza de gamba roja de Garrucha
- ♥ c/s de cilantro
- ♥ c/s de albahaca
- ♥ 100 g de azúcar
- ♥ AOVE DOP "Montoro-Adamuz"

Elaboración

Para el curry:

1. Sofreír todo a fuego fuerte y mojar en la leche de coco.
2. Añadimos el azúcar y las aromáticas.
3. Trituramos y reservamos.

Guarnición:

4. Sofreímos, en una olla con AOVE, el ajo picado y el arroz.
5. Mojamos con el agua y tapamos. Dejamos cocer a fuego suave durante 15 minutos y otros 15 minutos sin destapar. Reservamos.
6. Cortamos en dados y blanqueamos las verduras de temporada. Sofreir.

7. Sofreímos a fuego fuerte el choco bien limpio.
8. Incorporamos al curry la verdura y el choco.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



HUELVA

Chef

Felipe
Barbancho

Información

Felipe Moreno y Charlotte Potteaux dirigen el Restaurante Argus. Ambos proceden de Martín Berasategui y Azurmendi, dos restaurantes con tres estrellas Michelin, y en 2022 ganaron con Argus el premio al Mejor Restaurante de Cocina Creativa. En su cuidada carta aparecen referencias de las costas andaluzas como la Ensaladilla de gamba blanca con cúrcuma y mango; las Puntillitas de Huelva; Ceviche nikkei con pescado de temporada; carpaccio de alizado; o el Homenaje al atún de Barbate.



Choco frito, tallarines de sepia y alioli de ajo asado y tinta

Ingredientes

Para el choco frito

- ♥ 150 g de harina de freír
- ♥ 4 u de tiras de choco
- ♥ c/s de sal

Para el alioli de ajo asado

- ♥ 1 cabeza de ajo
- ♥ 1 huevo
- ♥ 20 ml de lima
- ♥ 400 ml de AOVE "DOP Aceite de Lucena"
- ♥ c/s de sal
- ♥ 4 g de tinta de calamar

Para los tallarines de sepia

- ♥ 150 g de sepia limpia
- ♥ c/s de AOVE "DOP Aceite de Lucena"
- ♥ c/s de cebollino
- ♥ c/s de sal y pimienta
- ♥ c/s de brotes

Elaboración

Para el choco frito:

1. Salar las tiras de choco y rebozar con la harina.
2. Freír en AOVE.

Para el alioli de ajo asado:

3. Salpimentar la cabeza de ajo entera, envolver en papel aluminio y llevar a horno a 180* hasta que estén dorados y súper tiernos. Abrir y quitar la carne de ajo.
4. En el vaso de la batidora añadir los ajos asados, el huevo, el zumo de lima, tinta, sal y los aceites y proceder como una mayonesa.
5. Reservar en biberón.

Para los tallarines de sepia:

6. Congelar la sepia limpia de manera plana.
7. Semi congelada cortar tiras súper finas.
8. Aliñar con sal, pimienta y AOVE.
9. En el plato seleccionado disponer el choco frito y los tallarines aliñados. Con el biberón hacer puntos de alioli de tinta y por último, decorar con brotes.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Carpaccio de Camarón Periquito, emulsión de sus cabezas y gel cítrico



Ingredientes

Para el carpaccio

- ♥ 20 u de camarón periquito

Para el aceite de camarón

- ♥ 20 u de cabezas de camarones y pieles
- ♥ 600 ml de AOVE "DOP Aceite de Lucena"
- ♥ 60 ml de amontillado DO "Jerez-Xérèz-Sherry"

Para la emulsión de sus cabezas

- ♥ 450 ml de aceite de camarón
- ♥ 1 huevo
- ♥ 20 ml de zumo de lima
- ♥ c/s de sal

Para el gel cítrico

- ♥ 100 ml de zumo de limón
- ♥ 60 ml de zumo de lima
- ♥ 1 u de piel de lima
- ♥ c/s de xantana

Chef

Felipe Barbancho

Información

Felipe Moreno y Charlotte Potteaux dirigen el Restaurante Argus. Ambos proceden de Martín Berasategui y Azurmendi, dos restaurantes con tres estrellas Michelin, y en 2022 ganaron con Argus el premio al Mejor Restaurante de Cocina Creativa. En su cuidada carta aparecen referencias de las costas andaluzas como la Ensaladilla de gamba blanca con cúrcuma y mango; las Puntillitas de Huelva; Ceviche nikkei con pescado de temporada; carpaccio de alitado; o el Homenaje al atún de Barbate.

Elaboración

Para el carpaccio:

1. Pelar los camarones y reservar pieles y cabezas.
2. Por cada ración serán 5 camarones, con ayuda de papel film aplastar los camarones con el molde y diseño deseado hasta un espesor de 3 mm.

Para el aceite de camarón:

3. En un cazo con aceite caliente dorar las cabezas y pieles que se habían reservado una vez doradas.
4. Desglasar y flambear con brandy añadir el aceite de girasol y dejar infusionar de un día para otro.
5. Colar y reservar.

Para la emulsión de sus cabezas:

6. En el vaso de la batidora añadir el huevo, zumo de lima, sal y el aceite de camarón. Proceder como una mayonesa.

Para el gel cítrico:

7. En el vaso de la batidora mezclar los dos zumos con la xantana hasta que espese y desaparezcan los grumos.
8. En el plato colocamos el carpaccio con la emulsión de camarón y gel cítrico, hacer puntos.
9. Incorporar escamas de sal y gotas de AOVE
10. Decorar con brotes y flores frescas

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Chef
Álvaro
Saura

Información

Solo hay que echar un vistazo a los productos que utiliza en su chiringuito para saber que estamos ante un apasionado del mar: cangrejos, conchas finas, lubina, pintarroja, corvina, rape, rosada... Es chef colaborador de la Fiesta del Boquerón Victoriano.

Fish and chips de corvina macerada con espuma de chipotle

Ingredientes

- ♥ 550 ml de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 3 g de ajo
- ♥ 1,5 g de jengibre
- ♥ 30 ml de soja
- ♥ 0,1 g de cilantro
- ♥ 1 lima
- ♥ c/s de sal

Elaboración

Para espuma de chipotles:

1. Emulsionamos el huevo, AOVE, lima, chipotle y sal para montar una mahonesa. Introducimos en el sifón con una carga de gas.

Para la corvina macerada:

1. Cortamos la corvina en cubos lo más perfectos posibles y la maceramos en soja, lima, ajo, jengibre y sal. Cortamos las patatas de la misma forma que la corvina y las pochamos en AOVE.
3. Freímos la corvina y las patatas a 180°. Escurrimos y emplatamos. Coronamos el plato con la espuma de chipotles.

Huelva

Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



Huelva

Chef
Álvaro
Saura

Información

Solo hay que echar un vistazo a los productos que utiliza en su chiringuito para saber que estamos ante un apasionado del mar: cangrejos, conchas finas, lubina, pintarroja, corvina, rape, rosada... Es chef colaborador de la Fiesta del Boquerón Victoriano.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Nuestra versión de Choco Encebollado

Ingredientes

Para el caldo de ave:

- ♥ ½ kg de carcasas de pollo
- ♥ 2 zanahorias
- ♥ 2 puerros
- ♥ 2 cebollas
- ♥ 5 l de agua
- ♥ 200 ml de oloroso DO "Montilla- Moriles"
- ♥ 500 ml de palo cortado DO "Montilla-Moriles"
- ♥ 30 ml de soja
- ♥ 25 g de elastic gel
- ♥ 1 yema de huevo (por ración)

- ♥ 150 g de arroz
- ♥ 8 g de tinta de calamar
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 5 g de pimienta

Elaboración

Para el caldo de ave:

1. Tostar las carcasas y verduras. Añadir el vino y el agua y hervir, al menos, durante 6 horas.

Para la sopa de cebolla:

2. Tostar las cebollas en el horno y después hervirlas junto al caldo a fuego lento, al menos, durante 2 horas.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Pavía de corvina con alioli negro de higos en almíbar

Ingredientes

- ♥ 40 g de corvina
- ♥ 20 g de cerveza
- ♥ 10 g de harina
- ♥ 1 higo en almíbar
- ♥ 40 g de mahonesa
- ♥ 100 ml de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ ½ ajo
- ♥ 1 g de sal 1 g
- ♥ c/s de tinta de calamar pasteurizada

Elaboración

1. Cortamos la corvina en tiras de 50 gramos aproximadamente. Salamos y reservamos.
2. Hacemos una masa con la cerveza y la harina, añadimos una pizca de sal.
3. Precaentamos la freidora a 140 grados.
4. Mezclamos y trituramos con la batidora, el higo, la tinta, el ajo y la mahonesa. Debe quedar fina y homogénea.
5. Secamos con papel, la corvina y la metemos en la masa de cerveza.
6. Calentamos la freidora a 180 grados y freímos directamente.
7. Colocamos en un plato y ponemos unos puntitos de alioli negro encima.

Chef

Urbano
González

Información

Formado en la Taberna del Alabardero, pasó por el famoso restaurante madrileño Jockey, para pasar a gestionar un restaurante marinero en Sotogrande: Quilla. De ahí pegó el salto a Sevilla para montar Chiquilla, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.



Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



Huelva

Chef

Urbano
González

Información

Formado en la Taberna del Alabardero, pasó por el famoso restaurante madrileño Jockey, para pasar a gestionar un restaurante marinero en Sotogrande: Quilla. De ahí pegó el salto a Sevilla para montar Chiquilla, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.



Choco guisados en su tinta con bulgour

Ingredientes

- ♥ 1000 g de choco
- ♥ 10 g de tinta calamar
- ♥ 6 galletas María
- ♥ 150 g de jamón DOP "Jabugo"
- ♥ 50 g de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 300 g cebolla
- ♥ 300 g de bulgour
- ♥ 1000 g de fumet
- ♥ 150 g de vino blanco

Elaboración

1. Limpiamos y troceamos los chocos, doramos en una olla y apartamos.
2. Troceamos la cebolla en juliana, la cocinamos en una olla, hasta que esté bien dorada, desglosamos con el vino, añadimos fumet, hueso de jamón y cocinamos, junto con la tinta.
3. Trituramos la elaboración anterior y añadimos galleta María para espesar.
4. Cocemos el bulgour y emplatamos junto con el guiso.



c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Cazón
(*Galeorhinus galeus*)

Chef

Juan
Martín

Información

Azabache nació siendo un pequeño bar de tapas. Hoy es una referencia gastronómica en Andalucía, y presume de tener una cocina que se nutre de Huelva en su máximo esplendor: la Sierra, la Costa, el Andévalo y el Condado. Juan Martín es Premio Andalucía de la Academia de Gastronomía, y Azabache "Mejor Restaurante de Andalucía 2019" para FECOAN.

Adobo de Cazón

Ingredientes

- ♥ 1 kg de cazón
- ♥ 1 cabeza de ajo
- ♥ 40 g de pimentón dulce
- ♥ 20 g de orégano molido
- ♥ 40 g de comino molido
- ♥ 1 vasito de vinagre DOP "Condado de Huelva"
- ♥ 3 hojas de laurel
- ♥ c/s de sal, al gusto
- ♥ 200 ml de agua
- ♥ 300 ml de AOVE DOP "Estepa"

Elaboración

1. Limpiamos el cazón, quedando totalmente limpio de espinas.
2. Cortamos el pescado en trocitos y los colocamos en un bol grande.
3. Pelamos los dientes de ajo y los picamos lo más pequeño posible y añadimos al bol.
4. Agregamos, comino, sal, laurel, orégano, pimentón dulce, vinagre y el agua y mezclamos todo.
5. Dejamos marinar al menos 8 horas en frío con el bol tapado.
6. Sacaremos el bol y escurriremos los trozos de pescado.
7. Pasamos los trozos de cazón por la harina y freímos sobre el aceite bien caliente.
8. Colocamos en un plato con papel absorbente y servimos.

Lomitos de Jureles en escabeche



Jurel
(*Trachurus trachurus*)

Chef

**Juan
Martín**

Información

Azabache nació siendo un pequeño bar de tapas. Hoy es una referencia gastronómica en Andalucía, y presume de tener una cocina que se nutre de Huelva en su máximo esplendor: la Sierra, la Costa, el Andévalo y el Condado. Juan Martín es Premio Andalucía de la Academia de Gastronomía, y Azabache "Mejor Restaurante de Andalucía 2019" para FECOAN.

Ingredientes

- ♥ 1 kg de jureles
- ♥ 2 cabezas de ajos
- ♥ 300 cl de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ 200 cl de vino blanco DO "Condado de Huelva"
- ♥ 200 cl de vinagre DOP "Condado de Huelva"
- ♥ 40 g de pimentón dulce
- ♥ 40 g de comino
- ♥ 10 g de laurel
- ♥ 20 g de sal
- ♥ 100 g de harina sin gluten

Elaboración

1. Cogemos los jureles y los deslomamos, pasamos por harina y le damos un sellado en el frito. Sacamos los jureles y apartamos.
2. Añadimos los ajos machacados al aceite y cuándo el ajo está a punto de dorarse se le añade el vino blanco.
3. Una vez evaporado el alcohol se le añade el vinagre.
4. Anteriormente, hemos puesto los jureles en un recipiente con el lomo limpio hacia abajo y se le añade toda la mezcla.
5. Dejamos enfriar y reposar.

Huelva

Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



HUELVA

Chef
**Ramón
Jurado**

Información

Ubicado en Cazorla, Casa Alfonso X es uno de los restaurantes más destacados de Jaén, y está presente en la Guía Michelin desde hace varios años. Su cocina se basa en recetas de autor en las que se mima el producto, y defienden el producto local haciendo cosas tan llamativas como sus Chalupas de trucha cazorleña al pastor, con crema de piña y jengibre, gel de margarita, que preparan con trucha del Guadalquivir.



Fingers de Choco crujientes con polvo de alioli picual y holandesa de jamón

Ingredientes

Para los fingers de choco:

- ♥ 1 choco
- ♥ 100 g de harina de garbanzo
- ♥ 100 g de trisol
- ♥ 1 huevo
- ♥ 100 g de panko
- ♥ 500 ml de caldo de ave

- ♥ 4 ramas de cilantro
- ♥ 3 dientes de ajo
- ♥ 100 ml de vino blanco de tinaja DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 30 ml vinagre DOP "Montilla-Moriles"

Para el polvo de alioli:

- ♥ 50 g de AOVE IGP "Aceite de Jaén"

- ♥ 3 dientes de ajos
- ♥ 30 g de maltodextrina

Para la holandesa de picual y jamón:

- ♥ 1 huevo
- ♥ 150 g de tocino de jamón ibérico DOP "Los Pedroches"
- ♥ 130 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"

Elaboración

Para los fingers de choco:

1. Trituramos los ajos crudos junto al cilantro, vino y caldo de ave. Cortamos el choco en bastones y dejamos macerar 4 horas para que tome sabor. Una vez macerado se saca y se escurre (no se seca) se mete en la mezcla de harina de garbanzo y trisol al 50%, se reboza bien y lo pasamos a huevo y del huevo, al panko para que quede bien rebozado. Se pueden congelar o consumir directamente.

Para el polvo de alioli:

2. Cortamos los ajos en láminas y los dejamos infusionar en el AOVE a temperatura ambiente en un envase hermético. Se pueden dejar varios días, cuanto más tiempo más sabor toma, pero con 24 horas ya tiene sabor, se mezcla bien con la maltodextrina y la pasamos por un colador.

Para la holandesa de picual y jamón:

3. Ponemos a infusionar el tocino de jamón en el aceite. Calentamos a fuego lento hasta que el tocino empiece a transparentarse, entonces retiramos del fuego y colamos. Por otro lado, ponemos el huevo a 65° durante 30 minutos y en el vaso batidor se pone el aceite infusionado junto al huevo con un poco de sal, lo batimos hasta que monte.
4. Para el montaje se fríen a 170 grados para que se haga el interior y no se queme el exterior, hasta que queden dorados y lo sacamos a un papel para quitar el exceso de aceite, le espolvoreamos un poco de polvo de alioli y le ponemos unos puntos de holandesa de jamón.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Chef

Ramón Jurado

Información

Ubicado en Cazorla, Casa Alfonso X es uno de los restaurantes más destacados de Jaén, y está presente en la Guía Michelin desde hace varios años. Su cocina se basa en recetas de autor en las que se mima el producto, y defienden el producto local haciendo cosas tan llamativas como sus Chalupas de trucha cazorleña al pastor, con crema de piña y jengibre, gel de margarita, que preparan con trucha del Guadalquivir.

Corvina al pilpil de tuétano con shiitake y alga percebe

Ingredientes

Para la corvina:

- ♥ 4 porciones de corvina
- ♥ 1 l de agua
- ♥ 100 g de sal

Para el pil pil de tuétano:

- ♥ 80 g de grasa de tuétano
- ♥ 100 g de caldo de ave
- ♥ 0,6 g de goma xantana

Para el Shiitake:

- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 3 ramas de perejil
- ♥ 10 cl de AOVE IGP "Aceite de Jaén" aove
- ♥ 2 shiitake

Para el alga percebe:

- ♥ c/s de alga percebe

Para la terminación:

- ♥ c/s de huevas de trucha

Elaboración

1. Limpiamos la corvina y la hacemos porciones. Ponemos las porciones en la solución de agua y sal, las dejamos durante 20 minutos, sacamos y reservamos en refrigeración.
2. Para la grasa del tuétano, desangramos el tuétano durante 24 horas en agua fría, secamos bien y lo metemos en el horno durante 3 horas a 100 grados. Sacamos y separamos la grasa del resto. Por otro lado, en un fondo de ave, ponemos la xantana, batimos y vamos añadiendo la grasa de tuétano poco a poco.
3. Mezclamos el ajo, el perejil y el aceite y lo trituramos. Ponemos un poco en la sartén y se le añade el shiitake troceado, salteamos muy poco y reservamos.
4. Cortamos unas puntas del alga y reservamos.
5. Ponemos el pilpil en una sartén, añadimos la corvina y cocinamos dando movimientos circulares con la sartén por ambos lados del pescado, para que el pilpil se siga ligando. Una vez el pescado este hecho, lo emplatamos poniéndole el pilpil por encima y añadimos unos trozos de shiitake, unas puntas de alga percebe y huevas de trucha.

Camarón Periquito
(Plesionika narval)

Fritura con Mahonesa de Lima

Ingredientes

- ♥ 150 g de langostino de Huelva
- ♥ 150 g de camarón periquito
- ♥ 150 g de choco
- ♥ 150 g de boquerones
- ♥ 150 g de lechuga de mar
- ♥ c/s de harina de freír
- ♥ 100 g de mahonesa
- ♥ Zumo de 1 lima
- ♥ c/s de AOVE DOP "Aceite de Jaén"

Elaboración

1. Desalamos la lechuga de mar en agua una noche antes, dejamos secar y freímos.
2. Preparamos la mayonesa junto al zumo de la lima.
3. Limpiamos el choco y cortamos en tiras.
4. Pelamos el langostino de Huelva.
5. Pelamos el camarón periquito.
6. Desviceros y quitamos las cabezas a los boquerones dejándolos completamente limpios.
7. Pasamos por la harina. Calentamos el aceite de oliva virgen extra a 180 grados y dejamos freír un par de minutos, en cuanto empiecen a dorarse retiramos del aceite y escurrimos en papel absorbente
8. Presentamos colocando la lechuga de mar frita en la base, ponemos la mezcla de fritura y decoramos con las puntas de lima.

Chef

**Antonio
Romero**

Información

Amazonia Fine Food es toda una experiencia nazarí con vistas a la Alhambra. Su cocina es internacional con productos locales, y el pescado tiene un protagonismo especial con platos como la gamba roja de Motril, la lubina salvaje, el pulpo de la costa a la parrilla o el atún rojo salvaje de almadraba.

Huelva



Corvina
(*Pogonias cromis*)

Chef

**Antonio
Romero**

Información

Amazonia Fine Food es toda una experiencia nazarí con vistas a la Alhambra. Su cocina es internacional con productos locales, y el pescado tiene un protagonismo especial con platos como la gamba roja de Motril, la lubina salvaje, el pulpo de la costa a la parrilla o el atún rojo salvaje de almadraba.



Aguachile de Corvina y Manzana

Ingredientes

- ♥ 2 manzanas Granny Smith
- ♥ 4 chiles jalapeños
- ♥ 3 chalotas
- ♥ 2 ajos
- ♥ 50 g de cilantro
- ♥ 300 g de pepino
- ♥ 100 ml de vinagre Yuzu
- ♥ 100 ml de agua
- ♥ c/s de sal
- ♥ 100 g de espinaca
- ♥ 600 g de corvina
- ♥ Zumo de 2 limas
- ♥ c/s de flores de ajete
- ♥ 1 rabanillo

Elaboración

1. Quitamos las pepitas a las manzanas y cortamos en dados.v
2. Cortamos en 4 los jalapeños y desvenamos.
3. Escaldamos en agua con azúcar los jalapeños un par de veces para reducir el picor.
4. Trituramos todos los ingredientes, reservando la corvina y 200 g de pepino.
5. Una vez triturado pasamos por el chino y enfriamos.
6. Trituramos las espinacas con agua y extraemos la clorofila.
7. Pelamos el pepino, cortamos en láminas gruesas sin las pepitas y acabamos en dados.
8. Envasamos al vacío los dados de pepino con la clorofila de la espinaca para osmotizar.
9. En un plato semi hondo colocamos el aguachile, las láminas de corvina, decoramos con los dados de pepino osmotizado, unas rodajas finas de rabanito y las flores de ajete.

Productos
del Mar
de Andalucía

Choco
(*Sepia officinalis*)



Huelva

Chef

Urbano
González

Información

Formado en la Taberna del Alabardero, pasó por el famoso restaurante madrileño Jockey, para pasar a gestionar un restaurante marineró en Sotogrande: Quilla. De ahí pegó el salto a Sevilla para montar Chiquilla, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.



Choco en Escabeche de Amontillado

Ingredientes

- ♥ 1 kg de choco
- ♥ 200 g de zanahoria
- ♥ 1 hoja de laurel
- ♥ 150 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 300 g de cebollas
- ♥ 100 ml de amontillado
- ♥ 50 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 50 ml de vino blanco de tinaja DOP "Montilla-Moriles"

Elaboración

1. Limpiamos y troceamos los chocos, doramos en una olla y apartamos.
2. Troceamos la cebolla y la zanahoria en juliana y las cocinamos en una olla, hasta que estén bien doradas, desglasamos con el vino y vinagre. Añadimos el choco y cocinamos 15 min a fuego lento, si es necesario se añade agua.

WE 
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Corvina
(Pogonias cromis)

Pavía de Corvina y alioli negro de higos en almíbar

Ingredientes

- ♥ 40 g de corvina
- ♥ 20 g de cerveza
- ♥ 10 g de harina
- ♥ 1 higo en almíbar
- ♥ 40 g de mahonesa
- ♥ 100 ml de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ ½ ajo
- ♥ 1 g de sal
- ♥ c/s de tinta de calamar pasteurizada
- ♥ c/s de tinta de calamar pasteurizada

Elaboración

1. Cortamos la corvina en tiras de 50 gramos aproximadamente. Salamos y reservamos.
2. Hacemos una masa con la cerveza y la harina, añadimos una pizca de sal.
3. Precaentamos la freidora a 140 grados.
4. Mezclamos y trituramos con la batidora, el higo, la tinta, el ajo y la mahonesa. Debe quedar fina y homogénea.
5. Secamos con papel, la corvina y la metemos en la masa de cerveza.
6. Calentamos la freidora a 180 grados y freímos directamente.
7. Colocamos en un plato y ponemos unos puntitos de alioli negro encima.

Chef

Urbano
González

Información

Formado en la Taberna del Alabardero, pasó por el famoso restaurante madrileño Jockey, para pasar a gestionar un restaurante marineró en Sotogrande: Quilla. De ahí pegó el salto a Sevilla para montar Chiquilla, donde el pescado fresco de las lonjas andaluzas es el gran protagonista en una cocina marcadamente de producto.

Huelva

Ninoyaki de Pintarroja

Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de pintarroja
- ♥ 0,2 kg de almejas
- ♥ 0,2 kg de huevo
- ♥ 0,5 kg de azúcar
- ♥ 0,3 kg de harina 300 W
- ♥ c/s DOP "Miel de Granada"
- ♥ 0,12 ml de agua
- ♥ 0,01 kg de bicarbonato
- ♥ 0,03 kg de ajo
- ♥ 0,5 kg de almendras
- ♥ 1 rebanada de IGP "Pan de Alfacar" de la víspera
- ♥ 1 guindilla
- ♥ 0,3 kg de IGP "Tomate La Cañada"
- ♥ 1 manojo de hierbabuena
- ♥ 1 limón
- ♥ 10 hebras de azafrán
- ♥ c/s de AOVE DOP "Antequera"
- ♥ 0,1 kg de sal
- ♥ 0,2 l de DO "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda"
- ♥ 2 l de fumet
- ♥ 0,1 kg de gelespesa

Pintarroja
(*Scyliorhinus canicula*)

Chef

**Borja
González**

Información

Ha trabajado como chef en el Restaurante Echaurren (La Rioja, 2 estrellas Michelin) y en el Restaurante La Costa (Almería, 1 estrella Michelin). Ha estado como representante de Almería en la pasada edición de Madrid Fusión, y en su cocina utiliza y presume de productos de la costa almeriense, como Ensaladilla de gamba roja de Garrucha, Arroz de jibia y setas o Cherna ahumada.

Elaboración

1. Ponemos el aceite a fuego y freímos las almendras, el pan que previamente habremos majado con el vino, el ajo y la guindilla. Reservamos.
2. Ponemos en una cazuela el tomate, el pimiento, la pintarroja, las almejas y el fumet. Dejamos hervir.
3. Cogemos las partes rojas, pimiento, azafrán y lo que habíamos dorado antes en la sartén y hacemos un majado.
4. Añadimos a la pintarroja. Cocer a fuego lento durante 15 minutos. Rectificar de sabor y añadir un poco de limón y hierbabuena al gusto.

Málaga

Productos
del Mar
de Andalucía



Pota voladora
(*Todarodes sagittatus*)

Chef

Borja
González

Información

Ha trabajado como chef en el Restaurante Echaurren (La Rioja, 2 estrellas Michelin) y en el Restaurante La Costa (Almería, 1 estrella Michelin). Ha estado como representante de Almería en la pasada edición de Madrid Fusión, y en su cocina utiliza y presume de productos de la costa almeriense, como Ensaladilla de gamba roja de Garrucha, Arroz de jibia y setas o Cherna ahumada.

Papas Voladoras

Ingredientes

- ♥ 1 kg de pota voladora
- ♥ 0,3 kg de cebolla
- ♥ 1 hoja de laurel
- ♥ 0,6 kg de patata nueva
- ♥ 0,3 kg de pimiento Lamuyo verde
- ♥ 0,3 kg de IGP "Tomate La Cañada"
- ♥ 0,02 kg de ajo
- ♥ 2 l de agua
- ♥ 1 manojo de perejil
- ♥ 0,05 kg de vino blanco DO "Málaga"
- ♥ c/s de sal
- ♥ 1 bote de piparras
- ♥ 0,05 kg de AOVE DOP "Antequera"
- ♥ 0,02 kg de pimentón picante

Elaboración

1. Cogemos el volador y se limpia de vísceras, piel y aleta. Reservamos.
2. Pelamos la patata y cortamos en encontradas. Reservamos.
3. Picamos las verduras. Reservamos.
4. Ponemos el AOVE en una cacerola y calentamos. Añadimos, en este orden, ajo, cebolla, laurel y pimiento. Dejamos caramelizar hasta obtener un color marrón clarito.
5. Añadimos el tomate y reducimos durante 8 minutos.
6. Añadimos el volador y una vez rehogado añadir el pimentón y el vino blanco.
7. Cuando evaporen los alcoholes, añadimos la patata y el agua.
8. Dejamos cocer a fuego suave durante 30 minutos. Comprobamos que las patatas estén tiernas. Rectificamos de sabor.

WE 
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Gachas de Carmela Morales

Ingredientes

- ♥ 1 kg de alacha
- ♥ 0,5 kg de patatas nuevas
- ♥ 0,3 kg de IGP "Tomate La Cañada"
- ♥ 0,1 kg de ajo
- ♥ c/s de pimentón dulce
- ♥ c/s de comino
- ♥ 1 hebra de azafrán
- ♥ c/s de DOP AOVE "Antequera"
- ♥ 1 ñora
- ♥ c/s de sal
- ♥ 1 manojo de perejil
- ♥ c/s de pieles de Anguila
- ♥ c/s de pimentón picante
- ♥ 1 pimiento Lauyo rojo
- ♥ 2,5 l de agua
- ♥ 0,5 kg de harina de sémola

*Alacha
(Sardinella aurita)*

Chef

**Borja
González**

Información

Ha trabajado como chef en el Restaurante Echaurren (La Rioja, 2 estrellas Michelin) y en el Restaurante La Costa (Almería, 1 estrella Michelin). Ha estado como representante de Almería en la pasada edición de Madrid Fusión, y en su cocina utiliza y presume de productos de la costa almeriense, como Ensaladilla de gamba roja de Garrucha, Arroz de jibia y setas o Cherna ahumada.

Elaboración

1. Limpiamos las alachas. Reservamos.
2. Asamos el pimiento, pelamos y cortamos en tiras. Reservamos.
3. Pelamos las patatas y metemos en una rondon junto al tomate, ajo, ñora, perejil y las espigas de las alachas. Las cocemos hasta que la patata esté tierna.
4. Sacamos el tomate y el ajo de la cocción.
5. Le añadimos los pimentones, el azafrán y el comino y trituramos.
6. Emulsionamos este triturado con un poco de AOVE.
7. Mezclamos el majado con el caldo y las patatas y añadimos este triturado.
8. Hervimos 5 minutos y rectificamos de sabor.

Para las migas:

9. Añadimos el AOVE y doramos los ajos.
10. Añadimos la misma cantidad de agua que de harina de sémola y movemos hasta que estén sueltas.
11. Juntamos las dos elaboraciones. Ponemos los lomos de alacha y los pimientos asados. Terminar el pescado con el calor residual de las gachas.

Málaga

Taco de Merluza en tempura, guacamole, crema de berenjena ahumada y cebolla encurtida

Ingredientes

- ♥ 40 g de merluza
- ♥ 10 g de pasta achiote
- ♥ 1 naranja
- ♥ 1 lima
- ♥ 1 g de cilantro

Para la tempura:

- ♥ 500 g de harina de trigo
- ♥ 300 ml de agua
- ♥ 5 g de sal

Crema de berenjena ahumada:

- ♥ 300 g de berenjena
- ♥ 20 g de ajo
- ♥ 40 g de cebolla
- ♥ 5 g de cilantro
- ♥ 10 ml de zumo de lima

Elaboración

1. Cortamos la merluza en un taco y la marinamos durante 1 hora.

Para la tempura:

2. Vertemos todo en un vaso y batimos hasta que quede una masa homogénea.

Crema de berenjena ahumada:

3. Quemamos con fuego la berenjena y metemos en el horno a 180° durante 30 minutos.
4. Pelamos la berenjena, metemos todo junto y batimos hasta que quede todo bien homogéneo.

Merluza
(*Merluccius merluccius*)

Chef

Alberto
Ceular

Información

Bodegas Trasmallo lleva implícito en su nombre su pasión por el mar. Solo hay que ver su carta para saber que, a pesar de estar en una provincia de interior, cuenta con una selección de platos de pescado y marisco espectacular. Como ejemplos: coquinas de Huelva, conchas finas de Málaga, tosta de atún rojo de Cádiz o carpaccio de gamba roja.

Málaga

Besugo
(Pagellus acarne)



Chef

Alberto
Ceular

Información

Bodegas Trasmallo lleva implícito en su nombre su pasión por el mar. Solo hay que ver su carta para saber que, a pesar de estar en una provincia de interior, cuenta con una selección de platos de pescado y marisco espectacular. Como ejemplos: coquinas de Huelva, conchas finas de Málaga, tosta de atún rojo de Cádiz o carpaccio de gamba roja.

Niguiiri de Besugo

Ingredientes

- ♥ 600 g de besugo
- ♥ 400 g de arroz de sushi
- ♥ 500 ml de agua
- ♥ 80 ml de vinagre de arroz
- ♥ 20 g de azúcar
- ♥ 1 alga nori
- ♥ 60 ml de salsa agridulce
- ♥ 10 ml de salsa de soja con wasabi

Elaboración

1. Enjuagamos el arroz 8 veces y a continuación verter en vaporera añadiendo 500 ml de agua y poner 9 minutos de cocción.
2. Vertemos el arroz en una bandeja de plástico y añadimos el vinagre de arroz con el azúcar.
3. Mientras cortamos el besugo en shashimi y lo marinamos con la salsa agridulce, cortamos el alga nori, montamos el arroz y ponemos encima el besugo.



Gamba Blanca
(*Parapenaeus longirostris*)

Chef

Alberto
Ceular

Información

Bodegas Trasmallo lleva implícito en su nombre su pasión por el mar. Solo hay que ver su carta para saber que, a pesar de estar en una provincia de interior, cuenta con una selección de platos de pescado y marisco espectacular. Como ejemplos: coquinas de Huelva, conchas finas de Málaga, tosta de atún rojo de Cádiz o carpaccio de gamba roja.

Ensaladilla Rusa con Tartar de Gambas

Ingredientes

- ♥ 500 g de gamba blanca de Huelva
- ♥ 1 kg de patata para cocer
- ♥ 6 g de zanahoria
- ♥ 30 g de sal
- ♥ 30 g de AOVE DOP "Priego de Córdoba"
- ♥ 100 g de guisantes
- ♥ 400 g de atún desmigado
- ♥ 600 g de mayonesa de huevo
- ♥ 6 huevos duros

Elaboración

1. Cocemos las patatas, zanahorias y huevos.
2. Una vez cocido, rallamos y mezclamos todos los ingredientes.
3. Pelamos y cortamos las gambas en cuadraditos muy pequeños.
4. Montamos la ensaladilla en un plato o en un molde y a continuación terminamos con el tartar de gamba blanca.



Sardina
(Sardina pilchardus)

Chef

Jorge
Rodríguez

Información

Araboka es un grupo con dos restaurantes en Málaga. Cuidan especialmente el pescado andaluz, con platos como Ensalada malagueña con bacalao, Lomo de esturión de Riofrío ahumado o Boquerones de Málaga fritos. Jorge, además, es el actual campeón de pesca submarina de Andalucía.

Espeto adobado

Ingredientes

- ♥ 20 g de boquerón
- ♥ 20 g de sardina
- ♥ 30 g de patata morada
- ♥ 1 kg de harina de trigo
- ♥ 1 l de AOVE DOP "Antequera"
- ♥ 5 g de crujiente de cebolla

Para el adobo:

- ♥ 1 cabeza de ajo
- ♥ 25 g de orégano
- ♥ 100 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ 5 g de pimentón dulce
- ♥ 200 ml de agua

- ♥ 10 ml de AOVE DOP "Antequera"
- ♥ 25 ml de fumet de pescado
- ♥ 2 hojas de laurel
- ♥ 5 g de sal

Elaboración

Para el adobo:

1. Juntamos todos los ingredientes y metemos el pescado durante 24 horas a macerar en el adobo.
2. Sacamos, secamos, enharinamos y freímos.



Caballa
(*Scomber colias*)

Chef

Jorge
Rodríguez

Información

Araboka es un grupo con dos restaurantes en Málaga. Cuidan especialmente el pescado andaluz, con platos como Ensalada malagueña con bacalao, Lomo de esturión de Riofrío ahumado o Boquerones de Málaga fritos. Jorge, además, es el actual campeón de pesca submarina de Andalucía.



Caballa y salmonete blanco en escabeche de calabaza

Ingredientes

- ♥ 50 g de caballa
- ♥ 50 g de salmonete
- ♥ c/s de sal

Para el escabeche:

- ♥ 20 g de calabaza
- ♥ 1/2 puerro
- ♥ 1/4 de cebolla morada
- ♥ 1 pieza de anís estrellado
- ♥ 5 g de pimientas varias

- ♥ 2 hojas de laurel
- ♥ 10 ml de vinagre de vino
- ♥ 20 ml AOVE DOP "Antequera"
- ♥ 5 ml de fumet de las cabezas del salmonete

Elaboración

Para hacer el fumet:

1. Limpiamos los salmonetes, de vísceras y escamas, sacamos los lomos y la cabeza y las raspas, y todas las cáscaras de todas las verduras que hemos usado en el escabeche las llevamos a ebullición.

Para el escabeche:

2. Juntamos todos los ingredientes manteniendo a fuego lento durante 25 minutos.
3. Ponemos un poquito de AOVE en la bandeja de horno, un poquito de sal y asamos a 160 C° el pescado dejándolo poco hecho y lo ponemos sobre una cama de escabeche.

Gazpachuelo de pulpo y rape negro

Ingredientes

Para la mahonesa:

- ♥ 100 ml de huevo líquido
- ♥ 300 ml AOVE DOP "Antequera"
- ♥ Se elabora sin sal

Para el gazpachuelo:

- ♥ 1 kg de patata roja
- ♥ 1 kg pulpo
- ♥ 1 kg rape
- ♥ 3 l de agua

Elaboración

Para la mahonesa:

1. Juntamos los ingredientes y emulsionamos.

Para el gazpachuelo:

2. Limpiamos el rape, de vísceras y escamas.
3. Cocemos el pulpo sin sal durante 20 minutos por kilo y en el agua restante cocemos la cabeza del rape.
4. En el fumet obtenido cocemos la patata cortada a cuadritos. Reservamos.
5. La mitad de la patata la reservamos y la colocamos al baño maría junto al pulpo cocido y cortado y el rape crudo para que se mantenga caliente.
6. La mitad de la patata la batimos con el fumet para que nos quede cremoso y ese fumet lo emulsionamos con la mahonesa.

7. El gazpachuelo resultante lo mantenemos atemperado, ya sea al baño maría o en un robot, nunca al fuego para evitar que se corte.
8. Cortamos el pulpo, el rape y la patata en trocitos y ponemos en un cuenquito. Y servimos el gazpachuelo por encima.

Pulpo
(*Octopus vulgaris*)



Chef

**Jorge
Rodríguez**

Información

Araboka es un grupo con dos restaurantes en Málaga. Cuidan especialmente el pescado andaluz, con platos como Ensalada malagueña con bacalao, Lomo de esturión de Riofrío ahumado o Boquerones de Málaga fritos. Jorge, además, es el actual campeón de pesca submarina de Andalucía.



Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)

SAM de Boquerón en adobo Thai

Ingredientes

- ♥ 1 kg de boquerón mediano
- ♥ 200 ml de pasta curry rojo
- ♥ 1 manojo de cilantro fresco
- ♥ 100 ml de salsa de soja sin gluten
- ♥ 25 g de jengibre fresco rallado
- ♥ c/s de hojas de menta
- ♥ 2 lechugas iceberg
- ♥ 500 g de harina sin gluten
- ♥ AOVE DOP "Estepa"

Elaboración

1. Desespina los boquerones dejando unidos los lomos por la cola y los metemos en un bol con agua fría con hielo para desangrarlos.
2. Mientras, elaboramos un adobo con la pasta de curry rojo, la salsa de soja, cilantro, jengibre.
3. Trituramos todo e introducimos los boquerones en el adobo durante 24 h en la nevera.
4. Al día siguiente, los escurrimos, los enharinamos y freímos a 170 grados aproximadamente hasta que queden crujientes.
5. Montamos pequeñas hojas de lechuga, unas hojas de menta y colocamos el boquerón.

Chef

**Antonio
Gavira**

Información

Al Yamanah. Uno de los grupos de restauración más importantes de la provincia de Sevilla, son especialistas en la organización de eventos y en el uso de materia prima de máxima calidad, sello de sus años de trayectoria.



Málaga

Guiso de garbanzos de escacena con Rape negro

Ingredientes

- ♥ 1 rape mediano
- ♥ 1/2 cabeza de ajo
- ♥ 1 cebolla grande
- ♥ 1 puerro
- ♥ 2 tomates medianos y maduros IGP "La Cañada"
- ♥ 1/2 c/s de pulpa de choricero
- ♥ 1 vaso de vino fino DO "Montilla-Moriles"
- ♥ 1 kg de IGP "Garbanzo de Escacena"
- ♥ c/s de perejil
- ♥ c/s de AOVE DOP "Estepa"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimienta

Elaboración

1. La noche previa a la elaboración, introducimos los garbanzos en agua para hidratarlos.
2. Limpiamos el rape de cabeza y espina. Troceamos la carne en trozos aproximados de 1,5x1,5cm.
3. Tostamos el hueso de rape y la cabeza y con ello elaboramos un fumet.
4. En una olla mediana, añadimos AOVE y elaboramos un sofrito con la verdura picada de ajo, cebolla y puerro. Una vez dorado, añadimos el tomate rallado, rehogamos e incorporamos el vaso de vino fino. Dejamos evaporar el alcohol e incorporamos el fumet. Le damos un primer hervor y trituramos todo. Una vez triturado, incorporamos la pulpa de pimiento choricero y los garbanzos y cocinamos hasta que estén tiernos.
5. Aparte, casi cuando estén en el reposo los garbanzos, salpimentamos los dados de rape y salteamos en una sartén y una vez ya dorados a fuego fuerte, añadiremos una picada de ajo y perejil. Se lo incorporamos a los garbanzos. Dejamos reposar unos minutitos y servimos.

Rape negro
(*Lophius budegassa*)



Chef

**Antonio
Gavira**

Información

Al Yamanah. Uno de los grupos de restauración más importantes de la provincia de Sevilla, son especialistas en la organización de eventos y en el uso de materia prima de máxima calidad, sello de sus años de trayectoria.



Espeto de Pulpo de roca y espárrago de Huétor Tájar

Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de pulpo de roca aproximadamente
- ♥ 200 g de espárrago de Huétor-Tajar
- ♥ c/s de sal gruesa marina
- ♥ c/s de AOVE DOP "Estepa"

Elaboración

1. Limpiamos el pulpo e introducimos cada pata en una bolsa de vacío sin nada de sal ni aceite. Sellamos la bolsa y cocinamos en su propio jugo, en el horno al vapor a 80 grados durante, aproximadamente 2 horas.
2. Una vez cocinado, lo troceamos y reservamos.
3. Ponemos una olla de agua a hervir e introducimos los espárragos para blanquearlos unos 20 segundos aproximadamente, dependiendo del grosor del espárrago.
4. Enfriamos rápidamente en agua y hielo.
5. Troceamos de manera regular para poder ensartarlo en unas brochetas.
6. Elaboramos unas brochetas, no muy grandes, combinando espárrago, pulpo y en la misma punta de la brocheta colocamos la punta del espárrago.
7. Servimos en una barca marinera simulando una barca típica de los chiringuitos de Málaga con su carbón ardiendo que le dará un aporte de ahumado a la brocheta.

Pulpo
(*Octopus vulgaris*)



Chef

**Antonio
Gavira**

Información

Al Yamanah. Uno de los grupos de restauración más importantes de la provincia de Sevilla, son especialistas en la organización de eventos y en el uso de materia prima de máxima calidad, sello de sus años de trayectoria.



Tempura de Merluza y mayonesa de soja

Ingredientes

♥ 1,5 kg de merluza

Para la tempura:

- ♥ ½ l de agua con gas
- ♥ 1 kg de harina
- ♥ ½ docena de huevos
- ♥ ½ l de cerveza
- ♥ c/s de sal

Para la mahonesa:

- ♥ ½ l de huevina
- ♥ 1 l de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 100 ml de soja
- ♥ Zumo de medio limón

Elaboración

Para la tempura:

1. Mezclamos en un bol el agua con gas (reservando la mitad) y la harina, añadimos los huevos, la cerveza y la sal y removemos hasta conseguir una textura consistente.
2. Racionamos el pescado, lo pasamos por la mezcla y freímos durante 4 minutos a 180 grados.

Para la mahonesa:

1. Echamos en un bol la huevina, zumo de medio Limón y medio vaso de soja. Ligamos la mezcla, agregamos poco a poco el AOVE y montamos la salsa.



Merluza
(*Merluccius merluccius*)

Chef

Lolo
Parrales

Información

Considerado la joya gastronómica de la Plaza Niña, el Restaurante Noviembre es uno de los más populares del centro onubense. En su carta aparecen platos como la hamburguesa de chocos de Huelva, croquetas de langostinos, pulpo frito con ajoblanco o cualquiera de los pescados comprados esa misma mañana en el Mercado del Carmen.



Productos
del Mar
de Andalucía

Jibia
(Sepia officinalis)



Málaga

Chef

Lolo
Parrales

Información

Considerado la joya gastronómica de la Plaza Niña, el Restaurante Noviembre es uno de los más populares del centro onubense. En su carta aparecen platos como la hamburguesa de chocos de Huelva, croquetas de langostinos, pulpo frito con ajoblanco o cualquiera de los pescados comprados esa misma mañana en el Mercado del Carmen.

Kimuchi de Jibia

Ingredientes

- ♥ 1,5 kg de jibia
- ♥ 1 bote de kimchi
- ♥ 13 unidades de lima

Elaboración

1. Limpiamos y cortamos el choco muy fino.
2. Marinamos el choco en la salsa kimchi durante 3 minutos.
3. Emplatamos sobre media lima.

WE ♥
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marino y de Pesca



Junta de Andalucía

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Jurel marinado en cítricos y ajoblanco de espárragos blancos

Ingredientes

Para el ajo blanco:

- ♥ 200 ml AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 200 g de pan
- ♥ 250 g de espárragos blanco
- ♥ 100 g de almendras
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ c/s de sal

Para el jurel:

- ♥ 3 kg de jureles
- ♥ 2 limas
- ♥ 1 naranja

Elaboración

1. Marinamos durante 12 horas el jurel en los cítricos.
2. Deslomamos los jureles y los marcamos en la plancha.

Para el ajoblanco:

3. Trituramos el ajo, la almendra y el pan, con el agua fría, añadimos los espárragos y montamos con AOVE hasta conseguir la textura que necesitamos, y ponemos a punto de sal.



Jurel
(*Trachurus trachurus*)

Chef

Lolo
Parrales

Información

Considerado la joya gastronómica de la Plaza Niña, el Restaurante Noviembre es uno de los más populares del centro onubense. En su carta aparecen platos como la hamburguesa de chocos de Huelva, croquetas de langostinos, pulpo frito con ajoblanco o cualquiera de los pescados comprados esa misma mañana en el Mercado del Carmen.



Espeto de Merluza frita en gabardina y porreta de Chirimoya

Ingredientes

Para la porreta de Chirimoya:

- ♥ 1 l de agua
- ♥ c/s de sal
- ♥ 250 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 100 g de almendra pelada
- ♥ 30 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"

- ♥ 100 g de pan
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ 1,5 kg de DOP "Chirimoya de Málaga y Granada"

Para la masa Orly:

- ♥ 100 ml de cerveza

- ♥ 100 g de harina
- ♥ 1 huevo
- ♥ 2 ud de clara de huevo
- ♥ 10 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén" para freír

Elaboración

Para la elaboración de la porreta:

1. En un bol disponemos las almendras con el agua al menos 2 horas.
2. Pelamos las chirimoyas, le quitamos las semillas y troceamos. Añadimos todos los ingredientes al vaso de la Thermomix o batidora, excepto el aceite. Trituramos a velocidad 10 durante 5 minutos. Añadimos el AOVE en forma de hilo para emulsionar hasta obtener una crema fina. Pasamos por un chino fino de maya. Enfriamos y reservamos.
3. Una vez frío, rectificaremos de sal y vinagre si fuese necesario.

Para la masa Orly:

4. En un bol, con ayuda de una varilla, mezclamos el huevo, la clara y la sal. Añadimos el aceite y la harina y mezclamos hasta que quede una masa homogénea. Por último, añadimos la cerveza bien fría y volvemos a mezclar. Reservamos para su uso.



Merluza
(Merluccius merluccius)

Chef

Alejandro Ramírez

Información

Restaurante Almoraje. Natural de Siles, una pequeña localidad de la Sierra de Segura, Alejandro es un chef joven pero muy experimentado, y ha trabajado con Pedro Sánchez (actual propietario de Bagá, estrella Michelin) y Roberto Ortiz (Punto MX, estrella Michelin en Madrid). Cuida especialmente el producto de proximidad, y en su carta destacan platos como un tiradito de trucha criada en la zona.



Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)



Chef

**Alejandro
Ramírez**

Información

Restaurante Almoraje. Natural de Siles, una pequeña localidad de la Sierra de Segura, Alejandro es un chef joven pero muy experimentado, y ha trabajado con Pedro Sánchez (actual propietario de Bagá, estrella Michelin) y Roberto Ortiz (Punto MX, estrella Michelin en Madrid). Cuida especialmente el producto de proximidad, y en su carta destacan platos como un tiradito de trucha criada en la zona.



Boquerón asado, gazpacho verde de aceituna Aloreña y pimirrana malagueña de pepino

Ingredientes

Para el gazpacho verde:

- ♥ 300 g de aceituna DOP "Aceituna Aloreña de Málaga"
- ♥ 500 g de agua de tomate
- ♥ 60 g de pimienta verde
- ♥ 100 g de pepino
- ♥ 1 ajo
- ♥ 40 g de albahaca
- ♥ 100 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"

- ♥ c/s de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de sal

- ♥ c/s de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 1 Pepino

Para la pimirrana de pepino:

- ♥ 1 bulbo hinojo
- ♥ 1 aceituna Aloreña
- ♥ 1 piparra encurtida
- ♥ 1 pimienta verde italiano
- ♥ 1 huevo

Para la marinada de Jurel:

- ♥ 300 g de sal
- ♥ 300 g de azúcar
- ♥ 100 g de brote de hinojo

Elaboración

1. Limpiamos los boquerones y reservamos los lomos.

Para la marinada:

2. Mezclamos la sal y el azúcar junto al brote verde del hinojo picado. Marinamos los boquerones durante 5 minutos.

Para el gazpacho verde:

3. Extraemos el agua transparente del tomate, para ello trituramos los tomates con ayuda de la Thermomix o batidora, después metemos el tomate triturado en una estameña o super bag para que mediante decantación obtengamos el agua transparente del tomate.
4. Posteriormente, deshuesamos las aceitunas y añadimos todos los ingredientes en el vaso de Thermomix o batidora, excepto el AOVE.

Trituramos durante 5 min a máxima velocidad hasta obtener un gazpacho bien fino, añadiendo el aceite en forma de hilo fino para emulsionar la mezcla. Colamos por chino fino de malla y reservamos en frío.

Para la pimirrana:

5. Cocemos los huevos. Una vez cocidos, sacamos las yemas que dispondremos en un mortero, junto al ajo, sal y pimienta verde. Majamos bien y añadimos el aceite para obtener el majado que será el aliño de nuestra pimirrana.
6. Cortamos todos los ingredientes en brunoise y añadimos el majado. Rectificamos de sal y reservamos la pimirrana.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Málaga

Rape negro
(*Lophius budegassa*)



Chef

**Alejandro
Ramírez**

Información

Restaurante Almoraje. Natural de Siles, una pequeña localidad de la Sierra de Segura, Alejandro es un chef joven pero muy experimentado, y ha trabajado con Pedro Sánchez (actual propietario de Bagá, estrella Michelin) y Roberto Ortiz (Punto MX, estrella Michelin en Madrid). Cuida especialmente el producto de proximidad, y en su carta destacan platos como un tiradito de trucha criada en la zona.

Lomo de Rape negro, Gazpachuelo de Alga Codium y espárrago de mar

Ingredientes

Para la mahonesa de alga codium:

- ♥ 500 g de alga codium fresco
- ♥ 150 ml de AOVE IGP "Aceite de Jaén"
- ♥ 3 huevo
- ♥ c/s de sal
- ♥ Zumo de ½ limón

Para el caldo de pescado:

- ♥ 2 kg de espinas
- ♥ 3l de agua mineral
- ♥ 3 zanahorias
- ♥ 1 puerro
- ♥ 2 cebolletas

- ♥ 1 apio
- ♥ 150 ml de vino blanco
- ♥ Para la salmuera al 30%:
- ♥ 300 ml de agua mineral
- ♥ 90 g de sal

Elaboración

1. Limpiamos los lomos de rape y curamos

Para curarlos:

2. Los sumergimos durante 15 min en una salmuera en la que mezclamos el agua con la sal.

Para el caldo:

3. Añadimos todos los ingredientes en crudo, junto con las espinas y llevaremos a ebullición durante 1 hora, colamos por un chino fino y reservamos.

Para la mahonesa:

4. Trituramos el aceite junto el alga codium en la Thermomix o batidora, hasta obtener un aceite verde intenso con todo el sabor del alga, posteriormente pasaremos por una estameña.

5. Hacemos una mahonesa que tenga bastante cuerpo con el huevo, sal, un chorrito de zumo de limón y emulsionamos con el aceite de alga codium.

6. Unimos el caldo de pescado junto a la mahonesa de alga codium en la Thermomix a 65°C- 10 min o en la batidora para emulsionar y no cuajar la proteína del huevo. Rectificamos de sal si fuese necesario.

Para el salteado de alga salicornia:

7. Escaldamos en agua hirviendo durante 2 min y pasamos a agua con hielo, después salteamos levemente en una sartén.



Pulpo
(*Octopus vulgaris*)

Málaga

Chef

José Miguel
Magin

Información

Después de media vida en los fogones podemos decir que estamos ante uno de los mejores chef de Granada. En su etapa en las cocinas del Arabella Sheraton logró una estrella Michelin, y tras pasar por distintos países y ciudades regresó a Granada para ser profeta en su tierra en Qübbá, el restaurante ubicado en el prestigioso hotel Santos Saray



Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen




Junta de Andalucía

El Fuet de la Costa con pan de anís, Olivada de tomate y orégano

Ingredientes

Para el fuet:

- ♥ 40 g de pulpo roquero
- ♥ 40 g de jibia
- ♥ 40 g de vieira
- ♥ 25 g de gamba
- ♥ 25 g de aguacate
- ♥ 25 g de mango
- ♥ 30 g de tomate IGP “La Cañada”
- ♥ 5 g de pimienta rosa
- ♥ 5 g de jengibre
- ♥ 15 g de garum de boquerones
- ♥ 2 ajos
- ♥ 35 ml de zumo de lima

- ♥ 5 g de sal
- ♥ c/s de guindilla seca

Para la Olivada de tomate:

- ♥ 125 g de tomate pera IGP “La Cañada”
- ♥ 25 ml de AOVE DOP “Montes de Granada”
- ♥ 5 g de sal maldón
- ♥ 2 g de flor de orégano

Para el pan de anís:

- ♥ 62 g de azúcar
- ♥ 62 g de mantequilla pomada
- ♥ 62 g de harina
- ♥ 2 g de matalauva

- ♥ 2 g de clara de huevo

Para el garum de boquerones:

- ♥ 100 g de boquerones
- ♥ 50 g de sal sin yodar
- ♥ 300 ml de agua
- ♥ 2 koyi

Para decoración:

- 4 flores de ajo
- 4 germinados
- 4 ovulatos

Elaboración

Para el fuet:

1. Cocemos el pulpo, vieiras y gambas. Cortamos todo en midepoix.
2. Cortamos la jibia también en midepoix y la salteamos. Añadimos el ajo picadito, el jengibre rallado, el zumo de lima y la guindilla molida.
3. Añadimos el aguacate y el mango, igualmente cortado en midepoix. Ponemos a punto de sal y pimienta rosa molida.

Para la Olivada de tomates:

4. Trituramos el tomate y emulsionamos con aceite de oliva, sal y orégano.

Para el pan de anís:

5. Mezclamos todos los ingredientes. Ponemos las claras montadas, dejamos reposar 20 minutos. Pasado este tiempo y con ayuda de una cuchara y sobre silpat hacemos triángulos. Cocemos en horno a 190 grados unos 5 minutos.

Para el garum de boquerones:

6. Limpiamos los boquerones de espinas. Trituramos junto con el koyi, el agua y la sal. Ponemos en un recipiente y dejamos fermentar durante unos tres meses.
7. Ponemos el preparado de fuet y damos forma de fuet con ayuda de un plástico films. Una vez lo tenemos y al pase le ponemos harina de cereales y envolvemos en el ovulato. Acompañamos con el tomate y decoramos con los germinados y las flores.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Taco de Merluza de Málaga con espárragos verdes, alcachofas y nuestro Gazpachuelo Malagueño

Ingredientes

- ♥ 1200 g de merluza
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 2 g de pimienta blanca

Para el gazpachuelo malagueño:

- ♥ 125 g de espinas de merluza
- ♥ 25 g de puerro
- ♥ 600 g de patata
- ♥ 25 g de cebolla
- ♥ 12 g de ajo

- ♥ 5 g de laurel
- ♥ 4 g de pimienta Sichuan
- ♥ 5 g de sal

Para la mahonesa:

- ♥ 1 huevo
- ♥ 355 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 60 ml de limón
- ♥ 5 g de sal

Para la guarnición:

- ♥ 200 g de alcachofas
- ♥ 25 g de harina
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 600 g de patatas del caldo anterior
- ♥ 120 g de espárragos verdes
- ♥ 25 g de cebollino
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 2 g de pimienta blanca

Chef

**José Miguel
Magin**

Información

Después de media vida en los fogones podemos decir que estamos ante uno de los mejores chef de Granada. En su etapa en las cocinas del Arabella Sheraton logró una estrella Michelin, y tras pasar por distintos países y ciudades regresó a Granada para ser profeta en su tierra en Qübbá, el restaurante ubicado en el prestigioso hotel Santos Saray

Merluza
(Merluccius merluccius)

Elaboración

1. Limpiamos las merluzas de escamas y sacamos los lomos. Cortamos en raciones de unos 150 gramos. Salpimentamos.

Para el gazpachuelo malagueño:

2. Pondremos las espinas en agua y añadimos el resto de los ingredientes. Dejamos cocer unos 40 minutos. Colamos y recuperamos las patatas que nos valdrán para la guarnición.
3. Una vez tenemos el caldo. Cocemos aquí la merluza como si se tratase de un caldo corto. Para terminar con el caldo haremos el gazpachuelo para lo cual dejaremos enfriar a menos de 70 grados y añadimos la mahonesa.

Para la guarnición:

4. Machacaremos las patatas y emulsionamos con el aceite, añadimos cebollino picado, sal, pimienta y las partes traseras de los espárragos salteadas previamente, reservamos las puntas de los espárragos.

Para las chips de alcachofa:

5. Cortamos las alcachofas en crudo muy finas. Pasamos por un poco de harina y freímos en aceite. Secamos y ponemos sal.
6. Ponemos en el plato con ayuda de una manga la patata emulsionada. Sobre esta ponemos los lomos de merluza y terminamos con unas puntas de espárragos verdes y las chips de alcachofa.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Málaga



Salmonete
(Mullus barbatus)

Chef

José Miguel
Magin

Información

Después de media vida en los fogones podemos decir que estamos ante uno de los mejores chef de Granada. En su etapa en las cocinas del Arabella Sheraton logró una estrella Michelin, y tras pasar por distintos países y ciudades regresó a Granada para ser profeta en su tierra en Qübbá, el restaurante ubicado en el prestigioso hotel Santos Saray



Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen

Filete de Salmonete en fritura moruna de pistacho y albahaca sobre arroz rojo de aceituna Alhoreña, verduras asadas y alioli de ajo negro



Ingredientes

- ♥ 300 g de salmonete
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 2 g de pimienta

Para el rebozado:

- ♥ 175 g de harina de garbanzos
- ♥ 2 huevos
- ♥ 5 g de pistacho
- ♥ 30 ml de zumo de limón
- ♥ 1 g de levadura cuchada

- ♥ 8 g de albahaca picada
- ♥ 225 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"

Para la guarnición:

- ♥ 120 g de arroz rojo
- ♥ 25 g de IGP "Aceituna Alhoreña de Málaga"
- ♥ 100 g de berengena
- ♥ 75 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 5 g de sal
- ♥ 2 g de pimienta de Jamaica

Para el alioli de ajo negro:

- ♥ 20 ml de AOVE DOP "Montes de Granada"
- ♥ 20 ml de huevo pasteurizado
- ♥ 10 g de ajo negro
- ♥ 35 ml de zumo de lima
- ♥ 5 g de sal

Para decorar:

- ♥ 4 flores de ajo
- ♥ 12 germinados
- ♥ 40 g de tomatitos cherry

Elaboración

1. Limpiar bien los salmonetes de escamas, sacamos los lomos y quitamos todas las espinas. Secamos bien con ayuda de papel absorbente. Salpimentar. Rebozar y freímos.
2. Asamos los pimientos y las berenjenas unos 40 minutos a 180 grados. Una vez asados, tapamos con plástico y dejamos enfriar. Pelamos y cortamos en juliana finita.
3. Ponemos a cocer el arroz rojo en agua abundante con un poco de sal. Una vez cocido, dejamos enfriar en agua. Al pase, salteamos con un poco de aceite y añadimos las verduras anteriores asadas, las aceitunas alhoreñas deshuesadas y picadas. Ponemos a punto de sal y pimienta.

Para el rebozado:

1. Mezclamos la harina con la levadura, los pistachos picados, raspadura de limón, los huevos batidos previamente y la albahaca picada. Añadimos agua muy fría hasta conseguir una masa homogénea. Dejamos unos 15 minutos reposar.

Para el alioli de ajo negro:

5. Ponemos el huevo, zumo de lima, los ajos negros pelados y emulsionamos con el aceite. Ponemos a punto de sal.
6. Freímos los tomatitos cherrys con su tallo en aceite abundante y muy caliente para que suelte su piel.
7. Ponemos sobre el plato una quenelle del arroz rojo y sobre esta el salmonete frito y bien seco de aceite. Acompañamos con el tomatito y algunos germinados. Terminamos con un poco de alioli y algo de jugo de las verduras asadas.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre



Boquerón
(*Engraulis encrasicolus*)

Fritura variada con alioli de chirimoya

Ingredientes

Para el rebozado:

- ♥ 1 kg de harinas sin gluten mixtas (20% de harina de arroz, 20% de harina de maíz ecológica, 20% de harina de trigo sin gluten, 40% de harina de maíz pre cocida amarilla)
- ♥ 1 litro de AOVE DOP "Poniente Granada"
- ♥ ½ kg de harina de corteza de cerdo
- ♥ 20 g de mojo picón en polvo
- ♥ c/s de ralladura de lima

Para el adobo de los boquerones:

- ♥ 200 g de boquerones
- ♥ 100 ml de amontillado DO "Jerez-Xérès-Sherry"
- ♥ 20 ml de vinagre DOP "Jerez-Xérès-Sherry"
- ♥ c/s de sal

Para el adobo de la merluza:

- ♥ 300 g de merluza
- ♥ 2 dientes de ajo
- ♥ Zumo de 2 limones
- ♥ 30 ml de agua
- ♥ c/s de sal

Para el adobo de la boga:

- ♥ 250 g de bogas
- ♥ 100 ml de amontillado DO "Montilla-Moriles"
- ♥ 20 ml de vinagre DOP "Montilla-Moriles"
- ♥ c/s de sal

Para el alioli:

- ♥ 250 ml de AOVE DOP "Poniente Granada"
- ♥ 1 diente de ajo
- ♥ 250 g de pulpa de chirimoya
- ♥ Ralladura de 1 lima y su zumo
- ♥ c/s de sal
- ♥ 4 g de xantana

Chef

Juanma Muñoz

Información

Formado en la Escuela de Hostelería de Heliópolis, en Sevilla, ejerce de chef privado experto en cocina de mercado y productos de calidad. En 2019 fue elegido "Mejor cocinero de la Comunidad de Madrid", y ha pasado por las cocinas de sitios como La Malaje, Restaurante Don Luis o La Poesía.

Elaboración

Para la fritura:

1. Calentamos el aceite en una freidora o sartén.
2. Limpiamos los boquerones y quitamos las cabezas. Ponemos a adobar los boquerones, durante 5 minutos.
3. En otro bol, ponemos a adobar las bogas, limpias y cortadas en rodajas, durante 15 minutos.
4. En otro bol diferente, ponemos la merluza ya limpia y cortada en tacos, en adobo durante unos 10 minutos aproximadamente.
5. Pasamos por el mix de harinas los boquerones escurridos y freímos. Sacamos del aceite una vez que se vean dorados y crujientes y escurrimos en papel secante y reservamos.
6. Por otro lado, escurrimos la merluza y pasamos por la harina de corteza de cerdo, esto hará que sea más crujiente y sabrosa. Freímos y retiramos cuando se vea dorada, escurrimos y apartamos hasta el momento de servir.

7. Escurrimos las bogas y pasamos por el mix de harinas sin gluten. Freímos y dejamos hasta que estén doradas y crujientes. Escurrimos y apartamos hasta el servicio.

Para la fritura:

8. En una jarra, introducimos el ajo, la mitad del aceite y la pulpa de chirimoya, la ralladura de lima y su zumo.
9. Emulsionamos poco a poco hasta obtener consistencia, añadiéndole el resto del aceite a hilo, si queremos tener más consistencia, al no tener huevo, añadiremos goma xantana para obtener la textura deseada.
10. Montamos en un bol pequeño para dipear con el alioli de chirimoya. Disponemos en tres los pescados separados y espolvoreamos con un poco de mojo picón en polvo los boquerones y la boga para darle ese puntito de sabor de nuestros adobos sureños.

c/s - Cucharada sopera
c/p - Cucharadita de postre

Málaga

Rape negro con escabeche al momento

Ingredientes

- ♥ 600 g de rape negro
- ♥ 30 ml de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ c/s de sal
- ♥ c/s de pimientas
- ♥ c/s de cebollino picado o perejil

Para el escabeche:

- ♥ ½ kg de zanahorias
- ♥ ½ kg de chalotas
- ♥ 1 bulbo de hinojo
- ♥ 4 dientes de ajo
- ♥ 4 ramitas de tomillo

- ♥ 200 ml de AOVE DOP "Poniente de Granada"
- ♥ 30 ml de vinagre DOP "Jerez-Xérès-Sherry"
- ♥ 100 ml de fino DOP "Jerez-Xérès-Sherry"
- ♥ 200 ml de caldo de pescado o agua, en su defecto
- ♥ 10 g de sal
- ♥ c/s de pimienta

Elaboración

1. Limpiamos y salpimentamos nuestro pescado, marcamos un poco, y retiramos, hasta el momento de escabechar en un recipiente hondo que podamos tapar o filmar.
2. En la misma sartén que hemos marcado el pescado, añadimos el aceite, calentamos y añadimos los ajos y chalotas, peladas y enteras y doramos.
3. Añadimos el bulbo de hinojo cortado en juliana, rehogamos, salpimentamos, e incorporamos los alcoholes para desglasar. Dejamos evaporar los alcoholes y añadimos el caldo de pescado o el agua, cocemos durante unos 10 minutos para que las verduras queden al dente.
4. Incorporamos las zanahorias en láminas. Damos un último hervor y volcamos todo sobre el pescado, tapamos durante 5 minutos para que se escabeche.
5. En un plato hondo, disponemos el pescado, unos 150 g por comensal, cubrimos con las verduras.
6. Cogemos el caldo con el aceite y emulsionamos, haciendo un pilpil para salsear posteriormente por encima de nuestro pescado en escabeche. Decoramos con un poco de cebollino.
7. Servir con regañas de carbón de Obando, que realzará el sabor del pescado y dará notas de crujientes junto con las verduras.



Rape negro
(*Lophius budegassa*)

Chef

Juanma
Muñoz

Información

Formado en la Escuela de Hostelería de Heliópolis, en Sevilla, ejerce de chef privado experto en cocina de mercado y productos de calidad. En 2019 fue elegido "Mejor cocinero de la Comunidad de Madrid", y ha pasado por las cocinas de sitios como La Malaje, Restaurante Don Luis o La Poesía.



Alacha
(*Sardinella aurita*)



Málaga

Chef

Juanma
Muñoz

Información

Formado en la Escuela de Hostelería de Heliópolis, en Sevilla, ejerce de chef privado experto en cocina de mercado y productos de calidad. En 2019 fue elegido "Mejor cocinero de la Comunidad de Madrid", y ha pasado por las cocinas de sitios como La Malaje, Restaurante Don Luis o La Poesía.

De Málaga a Tailandia: Conchas Finas y Alachas

Ingredientes

Para las alachas:

- ♥ 500 g de alachas
- ♥ 1 kg de harinas sin gluten mixtas
- ♥ c/s de sal
- ♥ 50 ml de mahonesa de sésamo
- ♥ 20 ml de salsa kimchi

Para las conchas finas:

- ♥ 1 kg de conchas finas
- ♥ 200 ml de gel de coco
- ♥ 20 ml de salsa kimchi/siracha

Para terminar las dos tapas:

- ♥ Zumo y ralladura de una lima
- ♥ c/s de cebollino picado
- ♥ c/s de cilantro picado

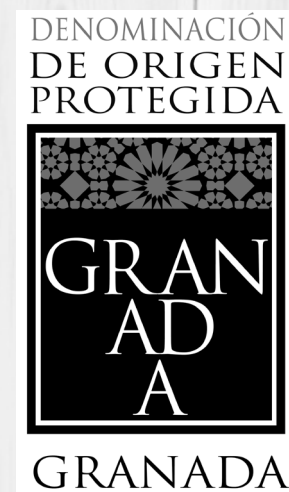
Elaboración

1. Limpiamos las alachas, desespina y guardamos junto con las cabezas. Sacamos filetes.
2. Pasamos las espinas con las cabezas de las alachas por el mix de harina sin gluten. Freímos hasta que no haga burbujas en el aceite, esto hará que sean comestibles y con sabor a torrezno. Una vez fritas, apartamos y reservamos hasta el momento del emplatado.
3. Cortamos los filetes de alachas en trozos. Salpimentamos y pasamos por el mix de harinas sin gluten, freímos muy leve, para evitar que se queden muy secas, escurrimos y secamos en papel absorbente, reservamos para emplatado.
4. Abrimos las conchas finas y reservamos para terminar el montaje del plato.
5. Repartimos las conchas finas entre los platos de los comensales, rellenamos con leche de coco y ponemos un punto de nuestro mix de kimchie/siracha. Al lado, ponemos las raspas de nuestra alacha fritas y encima los trozos de la carne frita. Disponemos puntos de mahonesa de sésamo y kimchie/siracha, rallamos por encima de ambas tapas la lima y exprimimos un poco de la lima, decoramos con cilantro y cebollino finamente picado.

Productos del Mar de Andalucía

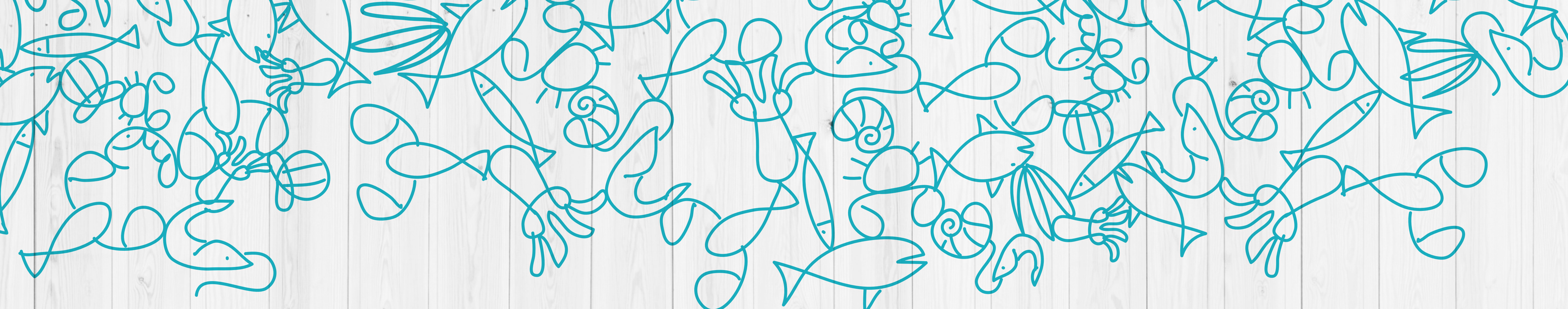


Entidades Colaboradoras

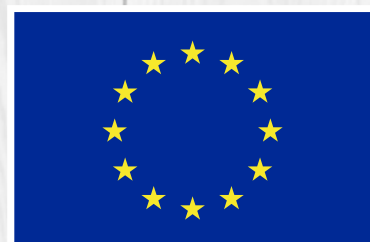


Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen





WE 
FRESCOS
de Andalucía



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Junta de Andalucía

