



CONGRESO GASTRONÓMICO

La Tapa. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza.

Recuperamos y conservamos innovando

IV EDICIÓN

16 y 17 SEPTIEMBRE

2013 - SEVILLA

Índice

Introducción	4
Bienvenida	5
Secretaría Técnica del Congreso	6

Lunes, 16 de septiembre

<i>Recuperamos. El valor de la gastronomía tradicional</i>	10
--	----

La Tapa andaluza.

Desde la tradición a la innovación	12
---	----

- Dani García
- Ángel León
- Fernando Huidobro

El recetario perdido. La tapa de cuchara	16
---	----

- Enrique Sánchez
- Montserrat de la Torre

Los postres del pasado.

Desde el legado andalusí a nuestros días	22
---	----

- Joaquín Liria
- Manu Jara

Productos con historia, presente y futuro;

La base de la despensa andaluza	28
--	----

- José Carlos García
- Juan José Ruiz

Aceitunas de mesa,

nuestra tapa más tradicional	34
-------------------------------------	----

- Sergio Fernández.
- Willy Moya

Grandes productos.

Los quesos de Andalucía y sus maridajes	40
--	----

- Curro Noriega y Mario Ríos
- Gonzalo Jurado

Los productos andaluces del mar en manos de Ángel León	46
---	----

- Ángel León

Rafa Bellido	48
--------------	----

Martes, 17 de septiembre

<i>Conservamos Innovando. La temporalidad y el aprovechamiento de los productos en la gastronomía andaluza</i>	50
--	----

La cocina de despensa.

La tradición de la abacería andaluza	52
---	----

- Julio Fernández
- Juan Andrés Morilla

La alta gastronomía defensora

del producto local	58
---------------------------	----

- Diego del Río
- Celia Jiménez

“El aceite de oliva virgen extra y sus monovarietales en la alta gastronomía”	64
--	----

- Paco Roncero

Los patas negras de Andalucía.

Del atún rojo de almadraba al cerdo ibérico de nuestra dehesa	69
--	----

- José Álvarez
- Xanty Elías

Nuevas tecnologías en la tradición de la tapa	76
--	----

- Dani García

Pepe Ferrer	78
-------------	----

David Gavira	80
--------------	----

Patrocinadores y colaboradores	81
--------------------------------	----

Datos secretaría técnica	82
--------------------------	----

Introducción

Fernando Huidobro

Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

¿Qué fue primero La Tapa o El Tapeo? Puede parecer una perogrullada esta pregunta, pero creo que no lo es. Recapaciten antes de despreciarla cual rabillos de pasas y cómanselos para revivir la memoria y poder contestar.

¿Cuándo nació La Tapa, cuándo El Tapeo? He aquí otra interrogante de imposible respuesta. Muchos son los que han querido datarla rebuscando entre las sobras de tanta mala imitación y tanto palillo de dientes despinchado por los suelos.

¿Dónde nació La Tapa, dónde El Tapeo? Mientras más preguntas nos hacemos más cruda se pone la cosa, ¿verdad?, porque ésta sí que pica en la garganta de tanto vocero como reivindica sin haber comido ni bebido la gloriosa invención.

Y por último, ¿qué es La Tapa, qué El Tapeo? Ésta es ya la repanocha. Es el verdadero rabillo verde del tomate nitro de Dani. La guinda del pavo. El perejil de la ensaladilla rusa.

En contestación a todas estas interrogantes pasadas por el pasapurés de una encuesta, no tengan ustedes duda de que saldría un elevadísimo porcentaje de “No sabe, no contesta”. Desde las universidades, las escuelas y las instituciones de muy distinta índole se han tratado de buscar las respuestas sin éxito, porque como ustedes y casi todos sabemos ya, no hay escritos antecedentes históricos auténticos que nos sirvan de referencia cierta e irrefutable. Los teóricos, investigadores y estudiosos no han dado con la tecla que nos cante estas verdades tan ansiadas. Y sepan que he inquirido con inquina a unos cuantos.

¿Por qué? Pues bien simple. Porque es y siempre fue ésta una práctica muy práctica. Una costumbre de vida popular, de la calle, donde nadie estudia para académico ni ‘cumlaudes’. Así nació, en el

anonimato, confundida con la vida misma; así se alimentó amamantándose de su vivo pecho y del de las barricas; así creció entre barras y pasacalles, alegría e inconsciencia; así se abrió camino a base de codazos y griteríos; así se multiplicó por miles de millones y se extendió allende las ciudades y los pueblos; así es hoy ciudadana del mundo; así resulta que nunca morirá.

Por eso reúne en sí pasado, presente y futuro. De la tradición más lejana al futuro más lejano. De lo ignoto a lo ignoto. Sólo conocemos el relleno, el tierno y sabroso interrezo, los panes que la convierten en bocata y permiten que nos la papeemos se nos escapan de las manos. Sigue, por tanto, libre como siempre fue.

La Tapa se ha hecho, pues, universal, eterna y libre.

Pero, siempre lo hay, en el pecado lleva su penitencia y resulta ahora que es huérfana de todo. Y como tal, se ha convertido en una ‘res nullius’, en una cosa que no es de nadie, que no tiene propietario. ¡Bienvenida sea esta realidad!

Pero permítanme, sin dar razones ni argumentos sino hablando con el corazón y el sentío, la licencia de reivindicar para esta tierra su paternidad y su maternidad, permítanme decir aquí y ahora, a grito pelao, más chulo que un ocho, que a mí no me quita nadie de la cabeza que La Tapa y El Tapeo son andaluces. Que Andalucía es su patria por derecho y que reto a venirse de tapeo a quien ose decir lo contrario. Y si no, que venga Dios y lo vea. Aquí mismo, a Andalucía Sabor.

Bienvenida

La Tapa es consustancial a la propia cultura andaluza.

Toda manifestación de nuestro pueblo, Andalucía, viene acompañada de una manera de expresarse. Y esto ocurre por ejemplo en la música, en la tradicional, en la folclórica, en el flamenco... También la literatura, en sus distintos géneros: la novela, el ensayo, el teatro y la poesía.

Ocurre también con nuestra manera de perpetuarnos para siempre con un paisaje, un mar inmensamente azul, un campo de verdes olivares... o a través de la piedra hecha historia, que comunica desde la belleza de sus formas a la huella de tantos pueblos que son generaciones pasadas de nosotros mismos. Es aquí donde Andalucía, sus pueblos y ciudades, se hace monumental.

Una de las mejores manifestaciones de nuestra tierra tiene que ver con nuestra propia gastronomía, que hace de ésta una forma peculiar de comunicación y todo un rito que se concentra en una mesa, con o sin manteles, una barra de mármol o de madera, y un acto social que tiene en sus vinos y sus tapas su mejor argumento para el diálogo.

La Andalucía de siempre, la más tradicional y la más moderna, la de los tiempos pretéritos, pero también la del futuro, mira a La Tapa como el gran acto social capaz de resumir en sí misma todo esto de lo que hablamos: la música, los distintos géneros literarios, los paisajes y monumentos, la tradición, la gastronomía y nuestra historia.

Bienvenidos al universo de La Tapa, a la que vamos a rendir homenaje como algo nuestro, unido a un pueblo que en lo culinario es capaz de traspasar la frontera de la innovación, sin renunciar a su riquísima y sensacional herencia.

Bienvenidos al mundo de La Tapa, en el IV Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor.

Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente



Secretaría técnica

La cocina andaluza, tal como la conocemos hoy en día, es un vivo reflejo de nuestra historia, compuesta de matices de las múltiples culturas que dejaron su legado en estas tierras. Es por eso que hemos querido resaltar esa riqueza que nos precede en la cocina al igual que en tantos rasgos de nuestra identidad. Tradición e innovación se fusionan para deleitar los sentidos de los gurús más exigentes.

La IV Edición del Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor, que este año lleva por título “La Tapa. Tradición e innovación en la cocina andaluza”, tiene como objetivo poner en el lugar de honor que se merece una de las principales señas distintivas de la gastronomía andaluza, La Tapa, a través de la particular visión de grandes figuras del sector gastronómico.

Desde Enfoque Exterior, como Secretaría Técnica del Congreso, queremos agradecer a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía el esfuerzo realizado, así como agradecer igualmente a todos los ponentes y congresistas su participación. Esperamos que esta nueva edición suponga un nuevo impulso para que la gastronomía andaluza, y los productos sobre los que se sustenta, continúen ocupando el lugar que merecen en el panorama nacional e internacional.

Alberto de Paz
Responsable Secretaría Técnica del Congreso



La nueva gama Inspiration de Electrolux.

Nuestra experiencia en las cocinas profesionales nos permite ofrecerte un mundo de posibilidades.

En Electrolux tenemos más de 90 años de experiencia en el diseño de electrodomésticos para los mejores restaurantes y hoteles de Europa. Y ahora, gracias a la nueva gama Inspiration de Electrolux, traemos a tu hogar la innovadora tecnología que utilizan los mejores chefs de Europa. Desde el deslumbrante horno CombiSteam™, que combina el calor con el vapor para realzar los sabores de tus platos favoritos, hasta el elegante frigorífico FreshPlus, que conserva los alimentos frescos hasta siete días más, la gama te ofrece todo tipo de productos inspirados en las cocinas profesionales. Cuando se dispone de los electrodomésticos adecuados en el hogar, las posibilidades son infinitas.

**Te presentamos la nueva gama Inspiration de Electrolux.
Explora las posibilidades.**



electrolux.es



Electrolux



www.familydifferent.com




gavira
Restauración

**EL QUE NO SIRVE PARA SERVIR
NO SIRVE PARA VIVIR**

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, toda clase de actos sociales.

CATERING, coffee break, brunch, cocktail, almuerzo o cenas de gala.

EVENTOS ESPECIALES, servicios de catering a domicilio y empresas, gestión de servicios de stand y congresos.

TALLERES de cocina para grupos y empresas, **SHOWCOOKING**, **ORGANIZACIÓN** y suministro de materiales, logística para **CURSOS** de Alta Cocina y Congresos.

C/ San Jacinto 96 1º G
Sevilla, 41010

Cocina Central
C/ Juan de Austria N° 39
Mairena del Aljarafe
Sevilla, 41927

M. 691034757
T/F. 954172635

 Síguenos
www.gavirarestauracion.com
info@gavirarestauracion.com

ALTA GASTRONOMÍA



elcorteingles.es



Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Caviar, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo: 4.000 exquisiteces de aquí y de allí.



Dani García



Ángel León



Fernando Huidobro



Enrique Sánchez



Montserrat de la Torre



Joaquín Liria



Manu Jara



José Carlos García



Juan José Ruiz



Sergio Fernández



Willy Moya



*Curro Noriega
y Mario Ríos*



Gonzalo Jurado



Rafa Bellido



16 de Septiembre

Recuperamos.

El valor de la gastronomía tradicional

Dani García

Restaurante Calima.** Málaga.

Este cocinero de profundas raíces culinarias andaluzas, es una de las figuras más importantes del panorama gastronómico actual.

Su concepto gastronómico se fundamenta en la tradición andaluza para proyectarse, a través de una sensibilidad muy lúdica y unas técnicas de última generación, hacia las vanguardias contemporáneas.

Su mayor virtud es la de experimentar con las técnicas más modernas y arriesgadas para, respetando el sabor tradicional del producto, ofrecer al comensal gustos y texturas verdaderamente únicos.

Tiene habilidades para encontrar senderos ocultos entre el prodigio técnico y el sabor.

Nació en Marbella en el año 1975, inició sus estudios a los 18 años en la escuela de hostelería de Málaga “La Cónsula”. Su bautizo profesional fue en 1.996, en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, Guipúzcoa.

Tras su formación con el restaurador vasco, formó parte de diferentes restaurantes de la provincia de Málaga hasta la apertura del Restaurante Calima en 2005.

Dani se ha convertido desde entonces en el máximo referente de la cocina de vanguardia en Andalucía, pero también en uno de los nombres imprescindibles de la cocina contemporánea del conjunto de España.

Actualmente dirige el espectacular Restaurante Calima, en el Hotel Meliá Don Pepe de Marbella, posee Dos Estrellas Michelin, la Guía Campsa-Repsol le ha concedido tres Premios Sol y tiene el Premio Mejor Cocinero del Año, por la Guía Gastronómica y Turística Gourmetour, entre otros tantos premios.

Recientemente ha inaugurado Manzanilla Spanish Brasserie en Nueva York local donde predomina la cocina andaluza y los vinos de Jerez.



Ángel León

Restaurante Aponiente*. Puerto de Santa María.

Ángel León es marino vocacional, su pasión por el mar y la pesca, por el conocimiento de la naturaleza que le es más afín, los pecios, las algas, las sales y los pescados, le hacen proyectar ese horizonte íntimo en su cocina.

Animal mediterráneo al que se puede definir como el descubridor de lo simple; de sabores bien delimitados; de texturas o densidades que entrelaza con ahumados de viejas maderas recuperadas al mar; de algas y pescados peinados por aceites de oliva que armoniza previamente con esencias de agua salada. Prepara sus creaciones culinarias como deben hacerlo los viejos alquimistas, borbollan las ollas en la cocina, blanca y deslumbrante, mientras los platos se perfilan con un estilete de paladar puro, con una estética mediterránea levantada entre piedras mesetarias.

Su pasión de creador y su juventud se hacen patentes en todas las presentaciones de sus platos, trata de aplicar en la cocina todos los recursos naturales que le ofrece la mar. Su dominio de la técnica culinaria y su destreza para cuestionar todo lo que existe lo convierten en un joven rebelde tremendamente dotado para la investigación, visita constantemente los laboratorios universitarios donde experimenta y aprende comportamientos y reacciones de materias primas a las que intenta sacar facetas o ángulos no estudiados hasta hoy.

La cocina española está eclosionando gracias a jóvenes irreverentes o iconoclastas como Ángel, luchadores del sabor que no aceptan otro canon que su objetivo, saber hacer.

Su restaurante Aponiente en el Puerto de Santa María cuenta con una Estrella Michelin y 3 Soles de la Guía Repsol. Recibe el Premio a Mejor Jefe de Cocina en 2012 por la Real Academia de Gastronomía Española.



Fernando Huidobro

Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

Fernando Huidobro Rein es abogado ejerciente como socio y presidente de la firma Iberia Abogados y Asesores Tributarios.

Entre sus actividades relacionadas con la gastronomía es fundador de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo de la que es presidente en la actualidad, participando, en tal concepto, en la Junta Directiva de la Real Academia de Gastronomía.

Asesora y colabora de forma permanente con los Cocineros Dani García/Calima, Ángel León/Aponiente y Paco Morales. Ha mantenido la delegación en Andalucía de la consultora de gastronomía "GSR" participando en la organización de los congresos "Andalucía Sabor".

Ha participado así mismo como presentador/moderador de congresos como San Sebastián Gastronomika, Andalucía Sabor, Forum de Girona, Forum de Santiago y Gastroarte (Málaga). También en Sao Paulo (Brasil) y México D.F.

Escribe como cronista gastronómico de forma habitual en los diarios Correo de Andalucía-Tapas y Viajes (Sevilla) y SUR-Málaga en la Mesa (Málaga); colabora con artículos en publicaciones especializadas como Apicius, Gastrovinum y Excelente. En la página de la Real Academia de Gastronomía y el blog 7 Caníbales; prologuista de libros: "Mas de Tapas", Andalucía Cocina Andalucía, Andalucía Destapa Andalucía, Andalucía Conmemora Andalucía y Andalucía Reinventa Andalucía. Autor de los textos de los libros "Dani García. Cocina Contradicción" y Ángel León. El Chef del Mar".



CONGRESO GASTRONÓMICO

La Tapa. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza.

Recuperamos y conservamos innovando

Enrique Sánchez

Natural de Sevilla y malagueño de adopción, cambia la facultad de medicina por su gran pasión: la cocina.

Estudia en la Escuela de Hostelería de Sevilla e inicia un largo camino de aprendizaje en reconocidos y prestigiosos restaurantes nacionales e internacionales.

Tres chefs marcan de manera especial su vida profesional:

- Fulvio Pierangellini, del restaurante Gambero Rosso, en Italia.
- Josu Zubikarai, de La Taberna del Alabardero, en EE.UU.
- Santi Santamaría, del restaurante Can Fabes, en España.

El chef Pierangelini le enseña a nunca conformarse. A buscar constantemente la belleza de los sabores. “La cocina es un cuadro y los ingredientes los colores”.

El gran amigo y chef Zubikarai le impregna de la tradición y bases culinarias. Junto a él investiga y estudia las raíces gastronómicas de España, y, sobre todo, aprende todos los procesos derivados de gestionar una cocina profesional.

Y el chef Santamaría le transmite el profundo amor y respeto a la materia prima. En Febrero de 2003 Santi Santamaría acepta la invitación de Enrique Sánchez para cocinar a duo en Washington D.C. Esa noche el chef catalán diría: “La cocina de Enrique es fuerza, pasión e ilusión”.

Tres chefs, tres influencias, tres formas de ver y vivir la cocina...

En su aventura americana fue reconocido como uno de los cinco mejores cocineros españoles en Estados Unidos.

En la actualidad vuelca su carrera en la difusión de la gastronomía andaluza y la cocina saludable a través de diversos programas de éxito en Canal Sur Televisión tales como “La báscula” “Cómetelo” o “El gusto es nuestro”



Choco al pan frito

Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan
- 1 kg. de choco limpio
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1 copa de manzanilla
- 100 grs. de arroz
- 3 ñoras, perejil, pimentón dulce.
- Agua.
- Aceite de oliva virgen extra y sal.

Proceso cocina:

Poner 3 ñoras en remojo sin tallos ni semillas.

Cortar dos rebanadas generosas de pan y freírlas con un poco de aceite de oliva virgen extra. Apartar en un plato sopero, mojar con la manzanilla y reservar.

En ese mismo aceite comenzaremos a rehogar las cebollas y 4 dientes de ajo.

Limpiar el choco y cortar en dados.

Apartar el sofrito en una jarra junto con las ñoras, el pan frito y unas hojas de perejil. Triturar bien, ayudándonos con un poco de agua si fuera necesario.

Ir sofrriendo el choco troceado en la cacerola, agregar una cucharada de pimentón y el majado. Salar, cubrir con agua y dejar cocinar, a fuego suave, hasta que el choco esté tierno.



Castillo de San Diego EL VINO DEL MAR

Busca Barbadillo Co en



www.elvinodelmar.com



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

Tan marinero como el mar mismo.

Castillo de San Diego
BARBADILLO
100% SUR 100% MAR

El recetario perdido. La tapa de cuchara

79

Montserrat de la Torre

Restaurante Cantina La Estación. Úbeda.

Siendo muy joven, comenzó su formación en el apasionante mundo de la hostelería en el bar familiar donde la tapa se convertía en compañera habitual de la caña de cerveza en un entorno tan ideal y privilegiado para esta actividad como es la ciudad de Linares. Apasionada por este mundo de la restauración, decidió orientar sus pasos hacia un futuro en el que la cocina fuera no solo su profesión, sino su pasión, por lo que continuó su aprendizaje en la Escuela de Hostelería La Laguna de Baeza. Finalizado este periodo reglado de sus estudios, decidió ampliar sus horizontes culinarios realizando un viaje profesional por Francia y aprendiendo en restaurantes del panorama nacional.

Una vez adquirida la máxima experiencia posible decide emprender su aventura en Úbeda, ciudad patrimonio de la Humanidad desde 2003, que representaba un entorno gentil y cordial para iniciar la nueva aventura en el mundo de la alta gastronomía, a través de “Cantina la Estación”, un negocio propio abanderado por Montserrat de la Torre al mando de la cocina y por su marido, Antonio José Cristofani, en la dirección de la sala.

La “Cantina la Estación”, es una cantina, o una recreación de la misma, en su portada y en su primer espacio. Conforme uno se adentra en ella, se encuentra con un pequeño comedor que reproduce un compartimento de un vagón de tren, pequeño y coqueto. De él parten unas escaleras que dan acceso a un segundo vagón de madera, este de mayor tamaño y dotado de un ambiente cálido y muy agradable, que recrea uno de los del legendario tren “Al Ándalus” en los años 60. En ella se ofrece una cocina de mercado sencilla pero no exenta de chispa, platos muy andaluces donde prima el sabor de nuestra tierra regado por el oro líquido jiennense.



16 de Septiembre

Varitas de habas empanada en copos de patata con infusión de callos de bacalao y hierbabuena

Ingredientes:

- ½ kg. de habas secas
- ½ kg. de callos de bacalao desalados
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- ¼ l. de aceite de oliva extra
- Sal
- Pimienta
- Pimentón picante
- Pimentón dulce
- ½ litro de agua
- 50 grs. de bacalao
- 1 Huevo
- Harina
- Copos de patata
- 1 rama de hierbabuena
- 30 grs. de pulpa de pimiento choricero
- 1 litro de caldo de pescado

Elaboración:

Para las habas secas:

Poner las habas en remojo 12 horas antes y pelarlas. Haremos un sofrito con cebolla, ajos, salsa de tomate y pulpa de pimientos choriceros, después añadiremos las habas secas, sal, pimentón dulce, pimentón picante y el agua (cocer hasta que la haba este tierna).

Para callos de bacalao:

Pondremos cebolla y ajos, añadiremos los callos y salpimentaremos, echaremos agua y dejaremos cocer. Cuando los callos estén terminados pasaremos por el chino, reservaremos ese caldo y esos callos.

Para la varita de habas:

Cuando las habas hallan cocido pasaremos por un chino y reservaremos el caldo sobrante.

Las habas ya cocinadas las trituraremos con los callos y dejaremos en la nevera en un molde cuadrado que gelatinice cortaremos y empanaremos con copos de patata huevo y harina y freiremos.

Para el bacalao:

Cortamos un trozo de bacalao y confitaremos en el horno con aceite de oliva virgen extra.

Para la infusión de callos de bacalao y hierbabuena:

Juntar el caldo de las habas y de los callos dejar reducir un poco más para mezclar los sabores, rectificar de sal y pimienta y añadirle la hierbabuena.

Montaje del plato:

En un plato soper, colocar la albóndiga de habas en el fondo del mismo; sobre ella situaremos el crujiente de la piel de bacalao y, finalmente, sobre éste, el taco de bacalao confitado. Aparte, incluiremos una tetera de infusión de callos y hierbabuena.



Joaquín Liria

Heladería Artesana La Fiorentina. Sevilla.

Maestro heladero desde 1989, ha dedicado su vida profesional al estudio, investigación y desarrollo de los helados artesanos, donde encontró en esta profesión el camino para aplicar el conocimiento adquirido en sus estudios de Arquitectura.

En 1995 inaugura, “Heladería Artesana La Fiorentina”, con el objetivo de difundir la cultura andaluza, dando así, desde Andalucía, identidad al helado español. Esto lo ha conseguido valorando, respetando e interpretando ingredientes andaluces como el aceite de oliva, el ajonjolí o la matalahúva, plantas aromáticas como la hierbabuena o el azahar y vinos y vinagres de nuestra tierra como la manzanilla o el fino, con un criterio gastronómico coherente con la definición de lo que es un helado artesano.

Fue pionero en la incorporación de estos ingredientes, desde hace unos veinte años, al mundo del helado artesano, y ha conseguido ser referente a nivel internacional en este apartado de la gastronomía tan desconocido y poco desarrollado en nuestro país.

El Aceite de Oliva ha tomado el protagonismo en muchas de las recetas creadas por este Maestro Heladero, dando origen al helado cardiosaludable, avalado por distintos médicos, e investigadores de la Universidad de Sevilla.

Ha participado durante estos 20 años en diversos certámenes gastronómicos como: Andalucía Sabor, donde presentó, el menú “El sabor de Andalucía helado” o el certamen Fruit Fusion organizado por José Carlos Capel en el marco de la feria Fruit Attraction.

Su trabajo en el mundo helado artesano ha sido valorado y reconocido por D. Rafael Ansón Ollart, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, como así se acredita en la Guía Elite Gourmet 2012.



Trilogía helada del aljarafe sevillano.

Torta de Aceite.

Crema helada de flor de azahar.

Ingredientes por 1 kg.

- 523 grs. de infusión fría de flores de azahar
- 170 grs. de nata 35%
- 90 grs. de leche en polvo desnatada
- 50 grs. de dextrosa
- 140 grs. de azúcar
- 20 grs. de glucosa atomizada DE-30
- 7 grs. de neutro para crema
- Dados de naranja amarga sevillana

Elaboración:

Macerar las flores de azahar depositándolas en el fondo de un recipiente con cierre hermético, cubriéndolas con agua fría y conservar en el refrigerador durante un mínimo de tres días. Colar apretando con las manos las flores para extraer todo el líquido.

En un recipiente verter la parte líquida e incorporar la leche en polvo a la vez que agitamos enérgicamente. Igualmente añadimos a la mezcla la dextrosa y la glucosa atomizada.

Calentar esta mezcla y cuando alcance los 40° añadir el neutro, previamente mezclado con el azúcar. Remover con un batidor la mezcla y llevarla a 85° (pasteurización).

Enfriar a 4° lo más rápidamente posible y dejar madurar en el refrigerador entre 6 y 12 horas antes de mantecar.

Incorporar los dados de naranja a la salida de la mantecadora.

Crema de Aceite de Oliva Virgen Extra aromatizada con matalahúva.

Ingredientes por 1 kg.

- 673 grs. de leche desnatada
- 60 grs. de aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 grs. de matalahúva
- 75 grs. de leche en polvo desnatada
- 35 grs. de dextrosa
- 140 grs. de azúcar
- 20 grs. de glucosa atomizada DE-30
- 7 grs. de neutro para crema
- 15 gotas de aceite esencial de anís

Elaboración:

Calentar el aceite en una sartén, sofreír ligeramente la matalahúva, colar y reservar el aceite.

Realizar el mismo procedimiento que en la receta anterior con el resto de ingredientes, incorporando además el aceite que previamente reservamos.

Una vez fría la mezcla añadiremos las gotas de aceite esencial de anís y mantecar.

Crema helada de ajonjolí.

Ingredientes por 1kg.

- 673 grs. de leche desnatada
- 50 grs. de aceite sésamo tostado
- 75 grs. de leche en polvo desnatada
- 35 grs. de dextrosa
- 140 grs. de azúcar
- 20 grs. de glucosa atomizada DE-30
- 7 grs. de neutro para crema

Elaboración.

Realizar proceso de pasteurización anteriormente indicado y mantecar.

Montaje de plato.

Sobre el plato colocar torta de aceite y sobre ella poner quenelle de helado de flor de azahar, el cubo de helado de ajonjolí, cilindro de crema helada de matalahúva y decorar con hilos de caramelo, cobertura de chocolate, flor de azahar y ajonjolí tostado.



Manu Jara

Masquepostres. Sevilla.

Manuel Jara nace en la ciudad francesa de Nancy en mayo de 1.966. Pastelero de profesión y docente de vocación, su pasión por el dulce le lleva a cursar sus estudios en la Escuela Cepal y en la Ecole Nationale Supérieure Yssingaux.

Tras formarse como repostero, emprende su andadura profesional en diversos restaurantes galos como Le Festival en Cannes, L'Amiral en St. Maxime, o el afamado François Issautier, distinguido con 2 estrellas Michelin y 3 distintivos Toque Rouge, en los que pone en práctica sus conocimientos y comienza a desarrollar su creatividad.

Tras su periplo francés, se afina en Madrid donde se hace cargo de la creación dulce del Restaurante Lúculo, poseedor de una Estrella Michelin. Posteriormente y durante 5 años se convierte en jefe de pastelería del Restaurante Zalacaín, reconocido con 3 Estrellas Michelin y 5 tenedores.

En el 2000 recalca en Sevilla para hacerse cargo de la Jefatura de Producción en la Taberna del Alabardero y como formador, tanto de la Escuela de Hostelería de Sevilla como de la Escuela de Hostelería Gambrinus.

En la actualidad, conjuga su profesión con mil ocupaciones como escritor, colaborador de revistas especializadas y programas de TV gastronómicos, consultor externo de pastelería, confitería, heladería y chocolatería nacional e internacional (EEUU y Japón) y profesor de cursos y seminarios.

Autenticidad. Sabor. Tradición. Sorpresa. Creatividad. Con estos ingredientes y toda la ilusión del mundo, la localidad sevillana de Mairena del Alcor acoge MASQUEPOSTRES, el taller donde da rienda suelta a su forma de entender el dulce.

Concebido como un taller de alta repostería, cada uno de los postres nacido en este espacio guarda la esencia de las técnicas tradicionales, un escrupuloso respeto a la materia prima y presentaciones que rinden homenaje a la sorpresa.



Crema de poleá

Ingredientes:

- 250 grs. de leche
- 20 grs. de harina floja
- 28 grs. de azúcar
- 25 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 1 grs. de anís en grano
- ¼ grs. de canela
- 1 grs. de concentrado de limón
- 1 und. de anís estrellado
- ¼ und. de vainilla
- 1 und. de clavo
- 10 grs. de pan de especias
- Aceite de oliva virgen extra arbequina

Elaboración:

Cortamos el pan en dados y los freímos para obtener así los coscorrónes de pan. Reservamos.

En una sartén ponemos el aceite y freímos el anís en grano y el clavo.

Retiramos del fuego.

En una cacerola ponemos la leche a infundir con la canela, la vainilla, el anís estrellado y el concentrado de limón.

Hacemos un roux con la harina y el aceite anterior, vamos añadiendo poco a poco la leche caliente

A fuego medio, sin dejar de remover, se nos espesará la poleá.

Cuando esté espesa, bajamos el fuego y agregamos el azúcar.

Emulsionar con el aceite arbequina.

Glaseado de chocolate rubio

- 40 grs. de leche
- 20 grs. de nata
- 5 grs. de glucosa
- 70 grs. de chocolate rubio
- 2 grs. de gelatina
- 100 grs. de brillo neutro

Elaboración:

Hervimos la leche, nata y glucosa, vertemos sobre el chocolate previamente derretido. Agregamos la gelatina y el brillo neutro caliente.

Acabado:

Cortamos el pan especies en trocitos y freímos, colocamos en el fondo de la lata, añadimos la crema de polea, congelamos y terminamos por el brillo.



José Carlos García

Restaurante José Carlos García*. Málaga.

José Carlos García (Málaga, 1974) pertenece a la generación de profesionales que ha situado a Málaga en la élite de la cocina nacional. Da sus primeros pasos de la mano de sus padres y continuó con su formación en las principales escuelas de cocina de la ciudad.

Con una clara apuesta por la originalidad y la creación de nuevos sabores, José Carlos García asume la dirección del Café de París en 2001 y un año después consigue su primera Estrella Michelin.

El cocinero malagueño comparte secretos culinarios con los maestros de la cocina española y se convierte en embajador de la gastronomía de la Costa del Sol, llevando sus recetas por todo el mundo: Berlín, Quito, Barcelona, Hong Kong...

Siempre inquieto por aprender y enseñar nuevas técnicas de la alta cocina española, José Carlos García ha obtenido numerosos premios como el de Mejor Cocinero de Andalucía en 2009. Además, ha participado en la elaboración de varios libros del sector y ha editado, junto al periodista Miguel Fernández, '¿A qué sabe el amor?'. En 2011 inaugura un nuevo espacio ubicado en el Muelle Uno del Puerto de Málaga en un establecimiento que lleva su nombre. Desde este escaparate, abierto al mar Mediterráneo y junto a símbolos de la ciudad como La Catedral y La Alcazaba, el cocinero muestra a sus clientes la alta gastronomía malagueña con una mezcla de cocina tradicional e innovación. Al poco tiempo de su inauguración, el restaurante José Carlos García recibe la Estrella Michelin y dos soles en la Guía Repsol 2013.



Caballa, pepino, mostaza

Para la Caballa:

- 4 lomos de caballa
- Sal
- Escabeche:
- Pimienta
- Azúcar
- Enebro
- Cilantro

Curar dos de los lomos en sal gruesa, los otros dos introducir en bolsa de vacío con el escabeche y macerar 12-24h.

Para el pepino osmotizado:

- 2 und. pepino
- 100 grs. agua
- 50 grs. vinagre de vino

Cortar el pepino con la forma deseada e introducir en la bolsa con el agua y el vinagre, dar vacío total y macerar durante una hora.

Para la crema de eneldo:

- 1 manojo de eneldo
- 1 yogurt griego

Escaldar las hojas del eneldo y turbinar con el yogurt. Poner a punto de sal y poner en manga.

Para las semillas de mostaza:

- 50 grs. semillas de mostaza
- 100 grs. agua
- 50 grs. vinagre
- Sal

Infundar e hidratar las semillas de mostaza en la mezcla de agua y vinagre. Reservar en frío.

Montaje:

Disponer la caballa troceada (2 en sal y una en escabeche), el pepino osmotizado, rabanillas y semillas de mostaza de forma lineal. Decorar con gotas de aceite y micromezclum.



Juan José Ruiz

La Salmoreteca. Córdoba.

Este joven cocinero cordobés finaliza sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla en el 2006, iniciando una meteórica carrera por los mejores restaurantes nacionales e internacionales como “Le Cap Sud”* (Francia), Sant Pau***, Cenador de Amós*, Calima** o Martín Berasategui***, pasando a formar parte de la cadena NH Hoteles como chef ejecutivo de la misma a nivel nacional. Todo ello no le impide continuar ampliando su formación a través de prestigiosos cursos donde obtiene el Certificado Culinario por el Internacional Culinary Center y el French Culinary Institute de New York, EE.UU por el Curso “Harold McGee Lecture” o la Cátedra Ferrán Adriá de Cultura Gastronómica, Creatividad y Ciencias de la Alimentación.

Ha obtenido numerosos premios como el de Mejor Cocinero Novel de Andalucía, Mejor Cocinero Novel de España menor de 25 años y el primer puesto del Concurso Gastronómico Salmorejo Cordobés.

Recientemente ha puesto en marcha su proyecto La Salmoreteca que cuenta con un establecimiento en el Mercado Victoria de Córdoba. La Salmoreteca, ha trabajado en la búsqueda de las recetas, variaciones y evolución del Salmorejo, llegando a desarrollar un mapa de los gustos y evoluciones con más de 600 recetas.

La innovación de La Salmoreteca ha pasado por la creación de un método para la generación de las nuevas variantes de Salmorejos, que ha llamado “Salmorejerización” y consiste en combinar técnicas de elaboración, clasificación y ordenación en el procesado del producto final con los diferentes ingredientes.



Una evolución hacia atrás...

Salmorejo evolutivo de tinta de calamar, con merluza en caldo corto de salmorejo, teja de nabo y matices frescos.

Historia

Partimos de la elaboración de un salmorejo hacia atrás, de caliente a frío, donde vamos alterando el orden de los ingredientes y controlando temperaturas y tiempos, para provocar una gelificación del salmorejo, y no un espesamiento a través de almidones de pan.

La merluza, la cocinaremos en un caldo corto de salmorejo, al vacío, para conservar su sabor, dando el toque sutil y aromático del caldo corto de salmorejo.

Ingredientes

Para el salmorejo evolutivo hacia atrás:

- 180 grs. de miga de pan
- 500 ml. de H₂O de tomate
- 320 grs. de sólidos de tomates
- 1 grs. de ajinomoto
- 4 grs. de ajo morado de moltalbán
- Aceite de oliva virgen extra coupage de hojiblanca y picual
- 8 grs. alga nori y tinta de calamar pasteurizada

Para el caldo corto de salmorejo.

- 100 grs. de pan
- 400 grs. de tomate pera
- 400 grs. de tomate rama
- 100 grs. de tomate Rosita de Alcolea
- 100 grs. de tomate anairis
- 10 grs. sépalos de tomate
- 350 grs. agua mineral

Para la teja de nabo:

- Nabo / daikon.

Para los matices frescos:

- Flor de tajete
- Brotes de albahaca
- Hojas de estragón
- Bolitas de melón
- Cebollino
- Aceitunas verdes
- Juliana de alga nori

Elaboración:

Para el salmorejo:

En el vaso de la turmix, añadir una parte del agua de los tomates, que la habremos obtenido triturándolos hasta los 58°C / abatiendo temperatura y pasar por superbar. Reservar por un lado el agua y por otro los sólidos. Con la miga de pan, todo ello agua de vegetación de tomate y la miga la calentamos hasta los 65°C, cuando alcance esa temperatura añadimos un poco de agua fría de tomate para bajar temperatura, cuando esté por debajo de los 60 °C, añadir el ajo pelado en crudo y seguir triturando.

Reservar en bolsa de vacío, para evitar pérdida de volátiles, y contaminación de otros aromas.

Nota: para conseguir mayor bajada de temperatura podemos tener el agua casi congelada, de esa manera la temperatura descenderá más rápidamente.

Para la merluza:

Obtener un trozo de merluza y envasar al vacío con un poco de caldo corto de salmorejo. Cocer a 65 °C / 5 min. (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del trozo, aproximadamente 2' / cada 100 gr. a 65°C).

Para el caldo corto de salmorejo:

Triturar todo, obteniendo un salmorejo aguado / envasar al vacío y dejar reposar 2 horas en frío, pasado este tiempo, colar y volver a pasar por superbar.

Para la teja:

Cortar el daikon o nabo en la mandolina, cortar los círculos y colocar en un molde para deshidratar al horno a 72°C unas 2 horas. / desmoldar y reservar.

Montaje del plato.

Realizar un trazo con el salmorejo en la base, colocar sobre este la merluza, sobre esta colocar los brotes y demás elementos y cubrir con la base de la teja de nabo.

Colocando los demás elementos entorno al plato.



Sergio Fernández

Restaurante El Luca. Madrid.

Propietario del Gastro-Bar El Luca, en Madrid, ha unido su trayectoria profesional en prestigiosos restaurantes de la capital de España con una importante actividad en medios de comunicación, su aportación a la investigación y en el ámbito de la docencia y su legado a través de libros y publicaciones.

De esta forma, a su pasado como cocinero de prestigio en restaurantes como Príncipe de Viana, Zalacaín, Luculo, Casino de Madrid o Centro Riojano, entre otros, se le une su actividad docente en distintas empresas. En el momento presente es profesor de tecnología y práctica de cocina en grado medio y superior en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Paralelamente, ha venido participando en distintas televisiones, como presentador de programas culinarios, especialmente en Cuatro (“Oído Cocina” y “Duelo de Chefs”), Canal Sur (“Saboreando Cultura”), Telemadrid (SOS Cocinero”) y finalmente en el programa “Cocinamos contigo” en Canal Cocina.

De otro lado, con el Instituto de Comercio Exterior, ha participado como coordinador gastronómico del Plan China durante cuatro años, y como asesor gastronómico para acciones comerciales en Asia, África, América y Oceanía durante otros siete años. Igualmente ha colaborado en la promoción de alimentos españoles mediante la elaboración de materiales tales como recetas para extranjeros.

En último término, entre sus publicaciones se encuentra “Una por papá, otra por mamá” “Cocinamos contigo” y “Comer con EPOC”.



Carpaccio de pez espada con aceitunas negras

Ingredientes:

- 100 grs. de pez espada
- 1 cucharada de misho rojo
- 1 cucharada de azúcar de caña
- Vinagre de Jerez
- Manzana verde
- Germinados de mostaza
- Aceitunas verdes
- Aceitunas negras
- Pepinillos
- Alcaparras

Elaboración:

Marinar el taco de pez espada en misho rojo, con azúcar y un poco de vinagre de Jerez.

Después de unas horas, limpiarlo, envolverlo y congelarlo.

Preparar las aceitunas, podemos poner las que mas nos gusten, muertas, gordales, gazpachas... Preparar también los pepinillos y las alcaparras.

En último lugar cortaremos la manzana verde y laminaremos el pez espada en finas capas.

Aliñar al gusto y acompañar de un licuado de manzana verde.

Montaje del plato:

Colocar la lámina de pez espada y disponer los ingredientes encima del carpaccio, buscando cromatismo y variedad de sabor, disponer los germinados y el licuado de manzana verde.



Willy Moya

Restaurante Poncio. Sevilla.

Willy Moya fue, es y será uno de los principales valedores y defensores de la cocina andaluza de la que siempre ha expresado que “es una de las más ricas, tanto en recetario como en producto, y sin embargo no ocupa la posición que se merece”.

Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología, al finalizar sus estudios decide dar el salto al país vecino (Francia) donde obtiene el Diploma de Cocina y Pastelería otorgado por Le Cordon Bleu, París, como primero de su promoción. De aquí da el salto al parisino restaurante Taillevent***.

En 1998, con tan solo 26 años, inaugura su Restaurante Poncio en Sevilla con el que es galardonado con un sol de la Guía Repsol y se convierte en uno de los restaurantes indispensables de la capital hispalense durante los 10 años en los que Willy se encuentra al frente del mismo. Tras su paso por Abades Triana y Poncio Cartuja, se encuentra en la actualidad al frente de la Taberna Poncio en pleno Barrio de Santa Cruz sevillano, compaginándolo con las tareas de chef ejecutivo que lleva a cabo desde el año 2008 en el restaurante Lucca en Estambul.

Entre algunas de sus actividades más destacadas se encuentran su participación en la Nao Victoria cocinando en el trayecto Singapur-Medan, englobado en la vuelta al mundo de dicho barco, el ser Chef invitado en la elaboración de una cocina fusión “andaluza-japonesa” para homenaje a la cultura japonesa en Andalucía, realizado en Tokio en agosto de 2005 como colofón a unas jornadas realizadas en paralelo a la Expo de Aichi, Embajador de Aceite de Oliva Andalucía en el Wine and Food Festival de Miami durante los años 2004 y 2005, así como sus ponencias en el I Congreso de Pintxos y Tapas de San Sebastián 2006, Andalucía Sabor 2007 o Madrid Fusión 2011.



Frutas rojas en almibar de aloe vera con aceitunas negras y queso de cabra

Ingredientes: para 50 raciones

Para el gel de aceituna negra:

- ½ kg. de aceitunas negras confitadas y licuadas
- 30 grs. gel vegetal
- 5 grs. colorante negro

Para la arena de queso:

- 20 ml. aceite de queso
- 60 grs. maltosec

Para el almíbar de aloe vera:

- 1 l. aloe vera (natural larder)
- 175 grs. azúcar
- 200 grs. piña
- 0.4 grs. xantana

Resto de ingredientes:

- 1.25 kg. frambuesas/ fresas/grosellas
- 400 grs. espinacas baby o brotes de espinacas
- 300 grs. endibia morada
- 1 kg. queso de cabra tipo rulo
- 150 grs. queso curado de cabra
- 5 hojas de albahaca
- 1 dl. nata
- Aceite de oliva
- Escamas de sal





Elaboración:

Infusionamos la nata con la albahaca y la mezclamos con el queso de cabra fresco tipo rulo. Hacemos bolitas del tamaño de una aceituna y congelamos.

En un almíbar tpt confitamos las aceitunas y las licuamos. Añadimos el gel vegetal y el colorante negro. Pasamos las bolitas de queso por el gel de aceituna y las reservamos en aceite de oliva muy frío.

Extraemos el aceite del queso viejo, haciéndolo sudar en el microondas y lo mezclamos con la ayuda de una espátula con el maltosec hasta obtener la textura deseada.

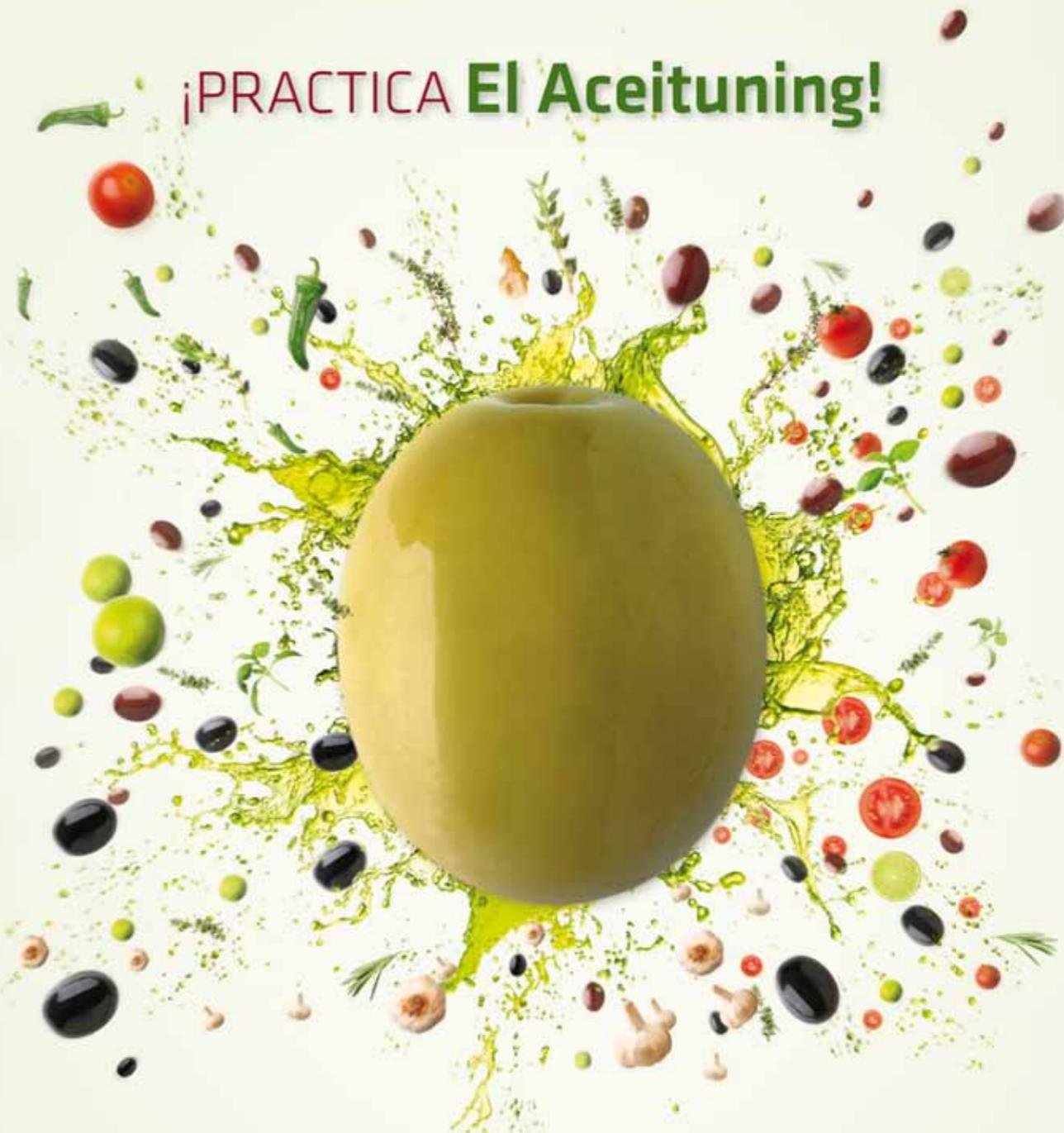
Ponemos al fuego el aloe vera con el azúcar y la piña, reducimos a la mitad y dejamos enfriar. Añadimos la Xantana, dejamos hidratar y turbinamos. Colamos y guardamos la mitad para enmelar la fruta y la otra para introducirla en un sifón.

Presentación:

En un plato plano disponemos la arena de queso, sobre ella disponemos las frambuesas, fresas y grosellas que previamente hemos aliñado con la melaza de aloe vera.

Añadimos un par de aceitunas rellenas de queso y unas hojas de espinacas baby y unas hojas de endibia morada. Terminamos con unas escamas de sal y unos puntos de la melaza de aloe vera.

¡PRACTICA El Aceituning!



ALIÑOS DE ACEITUNA. **Explosión de Sabores.**

www.elaceituning.es



Curro Noriega y Mario Ríos

Restaurante Besana. Utrera.

Mario Ríos Aguilera (1977) y Curro Noriega (1980), se forman en el IES Atenea, en Mairena del Aljarafe (Sevilla), de la mano de Enrique Manuel Cano Balsera. Cada uno comienza sus andaduras culinarias por separados hasta que el azar los junta en Atarazana (Sevilla), dónde se conocen y comienza una amistad. De ahí que hayan pasado por las cocinas de Dani García, Manolo de la Osa, Pepe Rodríguez, Raúl Alexandre, Josep Muniesa y la familia Roca.

Tras su periplo culinario, deciden entrar en la docencia, actual trabajo dónde Ríos ejerce en Aracena y Noriega en Lebrija. Compaginando su tiempo libre con Besana Tapas.

Besana Tapas, abre sus puertas en la antigua judería de Utrera en Diciembre de 2009. Sin ninguna pretensión de restaurante pero sin complejos de bar. Nada más la de hacer una cocina correcta y humilde, respetando al máximo, tanto la materia prima como la técnica.

Desde un principio, su filosofía ha sido la tapa y defienden dicho formato. Ya que se trata de un proyecto nacido en Andalucía, tierra pródiga en la barra, en el taburete y en el tapeo.

Con ello, quieren llevar la esencia de la mesa y el mantel a la barra, creando tapas asequibles, tanto a nivel cultural como económico, dando desarrollo, a una gastronomía social. De ahí la defensa de una cocina abierta y cercana. Siendo nominado por ello, como restaurante revelación en Madrid Fusión 2011.



Falso Risotos de Pipas Verdes (120 días de gestación).

Ingredientes:

Para las Pipas

- Girasol de unos 120 días de gestación
- Salmuera al 35%

Para la crema de Castiblanco Capri

- Nata
- Queso Castiblanco Capri
- Sal
- Pimienta

Para la reducción de Vinagre de Jerez

- Vinagre de bota de Jerez
- Glucosa
- Azúcar

Otros

- Granos de Café
- Setas
- Borrajas
- Pimienta rosa
- Capri 250 la bota 37 amontillado
- Hojas de rúcula

Elaboración:

Para las Pipas:

Desgranaremos las panchas de girasol para obtener las pipas. Una vez que hemos obtenido el grano, pasaremos a limpiarlo meticulosamente.

Pasaremos a realizar una salmuera al 35% en sal, he introduciremos las semillas por espacio de unos 30 min.

Pasado el tiempo, escurriremos y dejaremos sobre papel secante.

Para la reducción de Vinagre de Jerez:

Comenzaremos por realizar un caramelo seco con el azúcar. Una vez obtenido un color rubio, iremos desglasando con el vinagre. Añadiremos la glucosa, e iremos reduciendo hasta obtener la densidad deseada.

Para la crema de queso:

Comenzaremos por picar el queso. Por otro lado herviremos la nata para añadirse fuera del fuego al queso. Mezclaremos el conjunto hasta obtener una crema fina y homogénea. Pondremos a punto de sal y pimienta.

Reservaremos a temperatura ambiente.

Terminación:

En un bol depositaremos las semilla de girasol he iremos añadiendo crema de queso para ir trabando la elaboración. La cantidad de crema debe de ser la suficiente para que las semillas se unan pero no apelmacen.

Por otro lado, saltearemos los ceps, sacaremos lascas de queso y desgranaremos el café.

Finalmente, dispondremos un poco de pipas trabadas en el centro del plato e iremos disponiendo el resto de ingredientes. Terminaremos con puntos de vinagre caramelizado.



Gonzalo Jurado

Restaurante Tradevo. Sevilla.

Tradevo es un proyecto que nace de la mano de Gonzalo Jurado.

Nacido en Sevilla y formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (94/97), realiza prácticas (stager) en prestigiosos restaurantes del territorio nacional. Durante los tres primeros años de formación destaca su colaboración en “El Zortziko” de Bilbao, en “El Cenador” de Salvador en Morzarzal en Madrid y en la “Hacienda Na Xamena”, donde realiza funciones de asesoría para el Chef Santi Santamaría. De la mano de Santamaría llega al “Raco de can Fabes***”, pasando por el restaurante “Sant Pau*** de Carme Ruscalleda” “El Bulli***”, donde permanece durante un periodo de formación para participar posteriormente en la apertura en Sevilla del “Bullihotel, Hacienda Benazuza”.

En Madrid, Gonzalo Jurado trabaja en el restaurante “La Broche**” con Sergi Arola, quién tras un año de colaboración le propone participar en la apertura de un restaurante de la cadena Occidental Hoteles en la Riviera Maya mejicana. En Miami (La Florida) desarrolla funciones de Chef de cocina en el restaurante gastronómico “Mosaico”.

Su siguiente experiencia profesional transcurre en Lisboa, desde donde se traslada como Chef para el grupo hotelero Hospes. En la ciudad de Granada pasa cinco años como jefe de cocina del restaurante “Senzone, Palacio de los Patos”, donde en el año 2006 consigue llegar a la final en la categoría de restaurante revelación en el certamen internacional “Madrid Fusión”.

En junio del 2010, junto a su mujer y mano derecha en este apasionante proyecto, Liliانا Murillo, inaugura en Sevilla “Tradevo – Gastro Taberna”, donde desarrolla su trabajo como chef de cocina y la gestión de dicho establecimiento.



Cuajada de Payoyo de oveja, sardina ahumada, toque cítrico y sorbete de manzana y apio

Ingredientes

- ½ lt. de leche
- 300 grs. queso payoyo oveja
- 3 grs. de hoja de gelatina
- Sal a ojo
- Pimienta a ojo
- 70 grs. de sardina ahumada
- 25 grs. de tomate dulce
- 4 grs. de polvo cítrico
- 60 grs. de sorbete apio y manzana verde
- 15 grs. de rúcula

Elaboración

Para la cuajada:

Poner al baño María la leche y el queso, pasados 45 min, sellar la olla y dejar infusionar 20 min. Pasado ese tiempo colar y salpimentar, diluir la gelatina y verter en los platos soperos. Enfriar.

Para la sardina:

Preparar una mezcla de sal fina, azúcar y sal ahumada en 1-1/2-1/4, respectivamente y enterrar los lomos durante 25 min. Pasado el tiempo limpiar con agua y cortar trozos pequeños, conservándolos en aceite de girasol.

Para tomate dulce:

Ponemos la pulpa de los tomates sin semillas y sin piel con la cuarta parte de su peso en azúcar, un toque de orégano y cocemos a fuego lento. Dejamos concentrar y enfriamos.

Para polvo cítrico:

Ponemos las pieles de 6 limones sin pulpa al horno a 100 grados, hasta que deshidrate. Pasamos por thermomix y colamos.



Ángel León - Alcalinidad

Para Ostra

Ingredientes:

- 10 hojas de pasta gyoza cocidas.
- 10 hojas de pasta gyoza pasadas por la plancha.
- 1 limón.
- Coupage de plancton.

Para Coupage de Plancton

Ingredientes:

- 15 grs. Tetraselmis.
- 5 gr. Isochrysis.
- Agua Mineral.
- 2.5 grs. Sal.

Elaboración:

Mezclar las dos variedades de plancton con la sal y añadir el agua lentamente hasta conseguir una pasta sin grumos y homogénea. Meter en mangas de pastelería. Reservar en cámara.

Al pase por ración:

- 1 concha de ostra.
- 1 hoja de gyoza cocida.
- 1 hoja de gyoza a la plancha.
- Coupage de plancton 5 grs.

Elaboración

En la concha disponer en la parte inferior la hoja de gyoza a la plancha.

Poner el plancton encima y la gyoza cocida para cubrirlo.

Servir al cliente en un plato con hielo pilé y el gajo de limón





Rafa Bellido

Sumiller invitado.

Titulado en el Wines & Spirit Education Trust (Londres) y su Master Sumiller de los EEUU, este joven pero sobradamente preparado madrileño de nacimiento pero sevillano de adopción, ha sido considerado el Mejor Sumiller del mundo después de pasar airoso por varios concursos a nivel internacional.

Rafa Bellido ha trabajado para los mejores cocineros del mundo como Ferrán Adriá o Marco Pierre White. Es Presidente y miembro fundador de la Asociación de Sumilleres de Sevilla, Presidente de la Federación de Asociaciones de sumilleres de Andalucía o miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

Además, Rafa Bellido escribe sobre su pasión, los vinos, para revistas especializadas a nivel internacional y regenta su propio negocio "La Mojigata", un gastrobar situado en pleno centro de Sevilla que cuenta con una espectacular carta de vinos con más de 300 referencias.

VinotecApp

Disfruta de todo
el Mundo alrededor
del Vino con la App
de **González Byass.**

- **Maridajes** con la Gastronomía de
12 nacionalidades.

- Propuestas de **Enoturismo a través**
de **6 bodegas** de González Byass.

- **Vinoteca con hasta 7 Denominaciones**
de Origen españolas.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



¡Quiero descargarme la aplicación!

www.tiendagonzalezbyass.com



Disponible en el
App Store



Julio Fernández



Juan Andrés Morilla



Diego del Río



Celia Jiménez



Paco Roncero



José Álvarez



Xanty Elías



Dani García



Pepe Ferrer



martes

17 de Septiembre

Conservamos Innovando.

La temporalidad y el aprovechamiento de los productos en la gastronomía andaluza

Julio Fernández

Restaurante Abantal*. Sevilla.

“Abantal” era la palabra que designaba al delantal en el castellano antiguo. Bajo esta denominación para su restaurante, ubicado a caballo entre la Sevilla histórica y el área más comercial de la capital andaluza, el cocinero local Julio Fernández Quintero ha atraído hacia sí todos los focos al escalar, partiendo de la discreción, hasta las máximas alturas de la cocina hispalense, con una estrella Michelin y dos soles Repsol recientemente revalidados. Comenzó a llamar la atención en 2005 cuando, gracias a una receta de pularda rellena de higaditos y arroz cremoso de trufa con espejo de comino y orégano, ganó el concurso al Mejor Cocinero Andaluz de ese año.

La clave de su éxito está, sin duda, en la pasión que siente por su oficio pero también en la sensatez de su propuesta creativa, una cocina andaluza contemporánea que parte de los sabores tradicionales del sur y les aplica las técnicas que ha ido aportando la nueva generación de cocineros. Además, es un profesional entusiasta que descubrió la pasión por los fogones después de otras experiencias profesionales. Pero a la buena mesa está claro que ha llegado para quedarse.

Sevillano de pura cepa, Julio nos dice que es “*cocinero de forma totalmente vocacional. En mi familia no existe ningún antecedente profesional, centré mis estudios en algo totalmente diferente, la Electrónica de Comunicaciones, y el deporte de alta competición, concretamente al piragüismo. En un momento dado y para sacar un dinero extra, empecé a trabajar en hostelería y me di cuenta de que me gustaba muchísimo. Al cabo de un par de años, sentí que me hacía falta una formación extra e ingresé en La Taberna del Alabardero de Sevilla*”.

Julio Fernández califica su cocina “desde dentro hacia fuera, aunque el tronco de mi propuesta se ha mantenido siempre. La base son los productos de calidad, a poder ser, los más cercanos, con elaboraciones propias o fórmulas tradicionales renovadas y que, en el conjunto, siempre recuerden al lugar en donde estamos. Aspiro a que sea una cocina con espíritu, con alma. Y más que sevillana, andaluza en sentido más amplio, con la que nos vemos mucho más reflejados tanto por elaboraciones como por productos”.



Gamba blanca de Huelva con ajoblanco de almendras.

Gamba blanca:

- 8 und. gamba blanca
- 1 kg. sal gruesa.

Pelar las gambas manteniendo la cabeza y la cola. Poner en un recipiente cubiertas de sal durante 13-15 min. Retirar de la sal y reservar.

Ajoblanco de almendras:

- 500 grs. almendras crudas enteras.
- 135 grs. pan blanco.
- 55 grs. vinagre de jerez rva.
- 110 grs. a.o.v.e. hojiblanca.
- 1750 grs. agua.
- 30 grs. sal.
- 15 grs. ajo.

Triturar todos los ingredientes excepto el aceite, pasar por colador fino y añadir el a.o.v.e. poco a poco.

Migas de marisco:

- 150 grs. aceite de gambas (1 kg. gambas, 1,5 litros aceite girasol)
- 3,5 grs. sal.
- 64,5 grs. maltodextrina.

Mezclar el aceite con la maltodextrina hasta texturizar.

Gelatina de amareto:

- 250 grs. amareto.
- 7,5 grs. gelatina vegetal.

Otros ingredientes:

- 50 grs. lechuga de mar
- 50 grs. espaguetis de mar
- 2 und. brotes de borraja

Montaje:

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





Juan Andrés Morilla

Restaurante El Claustro. Granada.

El chef Juan Andrés Morilla (Sevilla, 1980), andaluz en su máxima expresión, claro exponente de que el 'ayer' es un ingrediente básico para cocinar el 'mañana', el primer chef de Andalucía que ha representado a su país en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or, el Mejor Cocinero de España 2009 y uno de los cien jóvenes líderes del futuro – según la revista Capital, esconde bajo la sartén una filosofía muy particular y noble de la gastronomía. Las técnicas sofisticadas y vanguardistas que juegan a hacer magia entre los fogones y ante la vista son importantes. Pero el modernismo de nada sirve y a nada sabe sin la materia prima.

Y, en este sentido, el chef Juan Andrés Morilla cimenta su creatividad e innovación en los productos de su tierra.



Palodú de miel de caña y gachas granadinas

Ingredientes

Para el nougat de miel:

- 200 grs. miel de caña
- 490 grs. azúcar blanco
- 120 grs. glucosa en polvo
- 150 grs. azúcar moreno
- 150 grs. azúcar muscobado
- 500 grs. almendra crocante
- 4 planchas obulato

Para las gachas granadinas:

- 1 l. leche
- 45 grs. harina de trigo
- 45 grs. maizena
- 100 grs. azúcar
- 15 grs. aceite de oliva virgen extra
- 20 grs. matalahúva
- 1 rama de canela
- Ralladura de un limón
- 3 grs. xantana

Para el sable de avellana:

- 625 grs. azúcar glas
- 40 grs. huevo
- 125 grs. harina de trigo
- 1 grs. sal
- 95 grs. mantequilla
- 30 grs. avellana tostada en polvo

Para los tapones de bizcocho:

- 4 huevos
- 130 grs. azúcar
- 170 grs. harina de trigo
- 2 grs. impulsor
- 10 grs. miel de caña

Para la presentación:

- Ralladura de lima
- Miel de caña

Elaboración

Poner en un cazo la miel de caña, el azúcar blanco, la glucosa en polvo, el azúcar moreno y el azúcar muscobado y llevar a 170 °C. Incorporar la almendra crocante y estirar en sil-pat hasta que enfríe. Cuando esté frío y duro triturarlo en la thermomix hasta obtener un polvo súper fino y espolvorearlo encima de las planchas de obulato previamente cortadas en el diámetro deseado. Calentar en el horno a 180 °C. durante 3 min y enrollar en un tubo para simular una caña.

Por un lado infundir la leche con la matalahúva, la canela y la ralladura de limón, colar y reservar. Por otro lado dorar en un cazo el harina de trigo y la maizena en el aceite de oliva. Cuando esté bien tostado incorporar la leche infundida y cocer durante al menos 4 min sin dejar de mover. Trituramos en la thermomix e incorporamos la xantana, dejamos enfriar y volvemos a pasar por thermomix y chino fino una vez esté fría.

En primer lugar batir la mantequilla, el azúcar glas y la sal en una montadora. Cuando esté todo bien mezclado añadir la avellana junto con la harina y seguir batiendo. Cuando la masa esté arenisca le incorporamos el huevo. Estiramos en una bandeja y cocemos en el horno a 180 °C. durante 15 min.

Blanquear los huevos y el azúcar hasta que doble su tamaño, añadir la miel de caña poco a poco y con mucho cuidado. Finalmente añadir la harina y el impulsor con la ayuda de un tamiz. Cocer en el horno a 180 °C. durante 12 min. Dejar enfriar y cortar unos discos con el corta pastas del tamaño de los rulos de miel.

A la hora del pase rallaremos un poco de lima por encima del plato para potenciar los sabores y colocaremos unos puntitos de miel de caña.

Acabado y Montaje

Lo que pretendemos en este plato es simular una caña de azúcar cuando está cortada para ello colocaremos en el plato el sablé de avellana y encima colocaremos los crujientes previamente rellenos con las gachas y tapados con un disco de bizcocho. Alineamos 4 o cinco de diferentes tamaños y encima rallamos un poco de lima y ponemos unos puntos de miel de caña por el plato



Diego del Río

Restaurante El Lago*. Marbella.

Diego del Río, Jefe de Cocina del restaurante El Lago* de Marbella, es conocido como “el chef andaluz del Kilómetro 0” por su enorme labor de difusión de los productos locales más exquisitos y por su empeño en recuperar sabores y recetas de la tierra que estaban a punto de caer en el olvido.

Es maestro en recrear sabores contundentes, esenciales que suaviza y adapta al paladar gourmet del siglo XXI, siempre en busca de un estilo sano y sin grasa, pero con capacidad para trascender a los comensales.

Este excelente cocinero cuenta con un dilatado recorrido profesional. Su carrera arranca en el Hotel Escuela Bellamar de Marbella, para continuar después en Le Cordon Blue de París, cuna de los grandes maestros, y después en Westminster College de Londres, donde recibe formación como Jefe de Cocina. Diego del Río llegó al restaurante El Lago en 2008, después de una etapa inicial en 2000. Actualmente forma con Paco García, Director, una de las parejas con más carisma y arte culinario de Andalucía.

Habitual en los encuentros de los cocineros españoles con estrella Michelin, acaba de recibir el Premio Paúl Schiff “Al mejor Jefe de Cocina” concedido por la Academia Gastronómica de Málaga. El presidente de la Academia describió así los factores que avalaron el galardón a Diego del Río: “Por su capacidad creativa, formativa e innovadora. Por la calidad de sus guisos, su originalidad y su presentación. Por la influencia de sus platos en la cocina malagueña. Y por la utilización de los productos autóctonos, que siempre defiende ardientemente”.

El chef malagueño ha sido ponente de anteriores ediciones de Andalucía Sabor y representante de Málaga en la feria de turismo ITB de Berlín. También forma parte del colectivo Gastroarte.



Lomo de jurela ahumada con ensalada de col, nueces, miso y mahonesa de ajo negro.

Jurela:

Fileteamos la jurela y la congelamos.

Una vez descongelada curamos con sal gruesa durante unos 30 min.

Seguidamente colocamos los filetes de jurela con la piel hacia arriba en una bandeja de acero inoxidable de unos 20 milímetros de profundidad, con un poco de aceite de oliva. Cubrimos con hojas de pino secas, ramas de romero y ajos troceados con piel. Quemamos con el soplete. Cuando se apague y esté todavía humeando tapamos con film transparente y dejamos reposar un par de horas.

Sacamos los filetes de jurela para limpiar. Quemamos la piel con el soplete para retirar así tanto la piel como la espina que va incrustada en esa piel, muy difícil de retirar. Después quemamos por la otra cara.

Mahonesa de ajo negro:

- 1 cabeza de ajo negro.
- 300 grs. de aceite de girasol.
- 80 grs. de yema.
- Unas gotas de vinagre de manzana.
- Sal.

Hacemos una mayonesa tradicional con estos componentes. Hay que añadir un poco de agua mineral para aligerarla ligeramente.

Es importante añadir una cucharada sopera de tinta de calamar.

Miso:

- 100 grs. de miso.
- 40 grs. de miel.
- Mezclar y reservar.

La col debe cortarse con la máquina cortafiambre para añadirla a la ensalada, que aliñaremos con una vinagreta de Pedro Ximenez. No hay que olvidarse de poner unos trocitos de nueces.



Celia Jiménez

Restaurante Bodegas Campos. Córdoba.

Celia Jiménez Caballero, nace en Córdoba en el año 1976. Después de cursar segundo de Historia en la Universidad de Filosofía y Letras y mientras realizaba prácticas en diversas empresas de restauración cordobesa (El Caballo Rojo, Bodegas Campos en Córdoba...) decide seguir su verdadera vocación y se marcha a Málaga para cursar estudios de Cocina en la Escuela - Consorcio de Hostelería de Málaga "La Consula".

En el año 2002 entra a formar parte del equipo de Cocina del Restaurante El Lago de Marbella como Jefe de Partida hasta 2004 en el que pasa a desempeñar el cargo de Jefe de Cocina, siendo en el 2005 la primera mujer andaluza en conseguir 1* de la guía Michelin.

En 2008 regresa a su Córdoba natal, para formar parte del Grupo de empresas de restauración Bodegas Campos como responsable del departamento de I+D.

En la actualidad, desempeña además, el cargo de Directora Técnica de cocina de la Escuela de Hostelería que gestiona el Grupo Campos y de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

Durante su vida de estudiante, Celia completó su formación efectuando stage en varios prestigiosos restaurantes como Zaldiarán (1* Michelin) de Vitoria, y asistiendo a numerosos cursos de formación impartidos por acreditados profesionales. Ya como profesional participa en jornadas y actividades gastronómicas tanto a nivel nacional como internacional. Algunos ejemplos son las Jornadas de Turismo Andaluz en el Hotel Hilton de Bruselas o en las Galerías Lafayette de París, de la mano de Extenda.



Guisillo de caracoles picantes con caldo ahumado

Ingredientes

Para el guisillo de caracoles

- Pasta Gyoza 6 laminas
- 250 grs. carne de caracoles
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 cebolleta fresca
- 150 grs. tomate rallado
- Vino Fino de Montilla c.s
- AOVE c.s
- Sal c.s
- Guindilla molida c.s

Para el caldo ahumado

- 1.5 litros de agua mineral
- 1 hueso de jamón ibérico
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- Miel de caña c.s
- Salsa de soja ahumada c.s
- Hierbabuena fresca c.s

Otros

- Jamón ibérico
- Flor de menta

Elaboración

Para la Gyoza de caracoles

Picar el ajo, la cebolla y la zanahoria en brunoise, poner en un recipiente AOVE y rehogar todas las verduras hasta que estén bien pochadas, incorporar la carne de los caracoles y continuar rehogando, añadir el vino, el tomate rallado y los aromáticos, dejar cocer hasta que los líquidos se hayan evaporado, rellenar la masa Gyoza y reservar en frío.

Para el caldo ahumado

Poner el agua fría, incorporar el hueso de jamón y las verduras enteras. Cuando rompa espumar, bajar el fuego y dejar cocer a fuego lento durante 50 min, retirar del fuego y dejar enfriar, colar y reservar.

Acabado

Al pase cocer las Gyozas al vapor.

Calentar el caldo y aromatizar con miel de caña, salsa de soja y hierbabuena infundada, colar para servir.

Picar el jamón en daditos pequeños y colocar en un cuenco, servir en cada uno una Gyoza, caldo ahumado y decorar con flor de menta.



Paco Roncero

*Restaurante La Terraza del Casino**. Madrid.*

Ideólogo de un taller de investigación culinaria único en el mundo, chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y de los gastrobares Estado Puro y creador del software “Gestor de Cocina”, Paco Roncero está considerado como uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia de España.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino ya bajo la dirección de NH Hoteles. En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el panorama culinario nacional, además de la obtención de prestigiosos premios como el Premio Chef L’Avenir 2005 y el Premio Nacional de Gastronomía 2006.

Su cocina es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial. Así, en la Terraza del Casino, Roncero ostenta dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol.

Es ideólogo y director de los gastrobares Estado Puro y asesor gastronómico del restaurante “View 62 by Paco Roncero” de Hong Kong. Además, acaba de idear, dentro del Casino de Madrid, el espacio PacoRonceroTaller, el taller de las emociones.

Entre sus aportaciones al universo culinario destacan la creación del software “Gestor de Cocina”, la publicación de los libros “Tapas y Gastronomía del S XXI”, “Bocadillos y Ensaladas” y “Tapas en Estado Puro”, y su labor como ponente en los más importantes congresos gastronómicos mundiales.

Paella de aceite de oliva

Ingredientes

Para la infusión de azafrán

- 3 grs. de azafrán hebras
- 1 lt. de agua

Para el agua de arroz y el arroz seco al azafrán

- 500 grs de arroz
- 4 lt. de agua
- 1 lt. de infusión de azafrán (elaboración anterior)

Para la base de metil

- 7 grs de metilcelulosa
- 250 ml de agua de arroz infundado (elaboración anterior)

Para la base de suquet

- 500 grs. de morralla
- 500 grs. de cangrejo de mar
- 6 grs. de perejil
- 2 grs. de ajo fresco
- 5 grs. de pimentón dulce
- 400 ml. de aceite de oliva virgen extra, variedad arbequina
- 1.250 ml. de agua
- 100 grs. de tomate rojo maduro de rama

Para el caldo de paella

- 12 grs. de arroz
- 100 grs. de cebollas
- 30 grs. de ajo fresco
- 500 ml. de base de suquet (elaboración anterior)
- 6 grs. de sal fina
- 80 grs. de tomate rojo maduro de rama

Para la base de arroz de aceite de oliva

- 0,3 grs. de azafrán hebras
- 1 gr. de sal fina
- 75 grs. de base de metilcelulosa (elaboración anterior)
- 175 ml. de aceite de oliva virgen, extra.(variedad hojiblanca)
- 20 ml. de caldo de paella (elaboración anterior)

Para el arroz de aceite de oliva

- 100 ml. de caldo de paella(elaboración anterior)
- 250 ml. de base de arroz de aceite de oliva (elaboración anterior)

Para el bogavante

- 2 kg. de bogavante

Para el polvo de gambas

- 150 grs. de gamba roja congelada

Para las alitas de pollo confitadas

- 300 grs. de alitas de pollo
- 20 ml. de aceite de oliva virgen extravarietad arbequina

Para las verduritas

- 0,05 und. de pimiento piquillo
- 25 grs. de guisantes
- 50 grs. de judías verdes
- 500 grs. coliflor

Para el aire de limón

- 200 ml. de agua
- 280 grs. zumo de limón natural
- 2 grs. de lecitina



Elaboración

Para la infusión de azafrán

Llevar el agua a ebullición a temperatura de 100°C. Añadir el azafrán y remover. Dejar infusionar 15 min y colar.

Nota: Debido al pesaje del azafrán, no resulta cómodo hacer menos cantidad.

Para el agua de arroz y el arroz seco al azafrán

Poner el arroz a cocer durante 40 min a temperatura de 100°C partiendo de frío con el agua y la base de azafrán. Pasar por un chino fino. De esta manera obtenemos el agua de arroz. Pasar el arroz por agua fría hasta que quede suelto, y dejar escurrir. Extender el arroz en forma de lluvia sobre placas de horno con papel siliconado de modo que quede suelto. Secar en el horno, un mínimo de 6 h, a 80°C, o en su defecto a temperatura ambiente.

Para la base de metil

Mezclar el agua infusionada con azafrán con la metil en vaso americano, durante 5 min, hasta que se haya disuelto totalmente en el agua. Guardar en la nevera durante 12h para eliminar el exceso de aire.

Para el caldo de paella

Sofreír los ajos picados con el aceite de oliva. Añadir la cebolla y sofreírla hasta que quede dorada; incorporar el tomate. Sofreír a fuego lento durante 1 h aproximadamente. Añadir la base del “suquet” y cocer el arroz unos 25 min hasta que esté pasado de cocción. Triturar con vaso americano durante 6 min, colar y poner a punto de sal.

Para la base de suquet

Sofreír los cangrejos con el aceite a fuego medio y removiendo de vez en cuando, procurando que queden bien dorados. Extraer los cangrejos y ponerlos a escurrir; repetir la operación con el pescado en el mismo aceite. Pelar y picar los ajos. Sofreírlos en otro recipiente con un poco de aceite de oliva. Añadir el tomate rallado y dejar sofreír hasta que quede bien oscuro. Incorporar el pimentón y

remover rápidamente para evitar que se queme. Seguidamente añadir un poco de perejil picado. Volver a introducir los cangrejos en el recipiente y machacarlos con ayuda de una mano de mortero. Rehogarlos durante 5-7 min y añadir el pescado. Mojar con el agua fría y cocer 20 min a partir de que empiece a hervir. Pasado el tiempo de cocción, retirar del fuego y dejar infusionar 5-8 min. Colar con un chino apretando con una mano de mortero a fin de aprovecharlo al máximo.

Para Base de arroz de aceite

Juntar en el vaso el caldo de paella con la base de metil, la sal y el azafrán. Añadir el aceite de oliva hojiblanca a hilo fino a velocidad 4 y emulsionar, hasta conseguir una masa fina y homogénea. Introducir en una jeringuilla de 60 ml.

Para el arroz de aceite de oliva

Llevar el caldo de paella a ebullición y mantener a una temperatura de 90°C.

Para el bogavante

Medir el agua necesaria para cubrir el bogavante y levantar el hervor. Introducir el bogavante en el agua hirviendo y cocer durante 1 min. Enfriar en agua, hielo y sal (30 g por litro de agua). Pelar la cola, y terminar de cocer las pinzas y los codillos del bogavante. Enfriar en agua con hielo y sal, y pelar. Sacar el coral de la cabeza del bogavante y pasar por un colador presionando. Cortar la cola de bogavante en 8 medallones de unos 2 cm de grosor, y dividir las pinzas de la manera adecuada. Guardar.

Para el polvo de gambas

Descongelar las gambas en la nevera y triturarlas a velocidad 10 durante 4 min hasta que formen una pasta. Disponer un poco de pasta de gambas sobre un papel siliconado de horno. Cubrir con 1 lámina de papel film y estirar finamente con ayuda de un rodillo de pastelería. Retirar el papel film y hornear la gamba a 130°C hasta que quede totalmente deshidratada a fin de evitar su fermentación. Una vez fría, triturar en turmix durante 2 min hasta obtener un polvo bien fino.

Para las alitas de pollo confitadas

Cortar las puntas de las alitas de pollo por las articulaciones para conseguir las partes centrales. Con la ayuda de unas pinzas sacar las posibles plumas que puedan tener. Introducir las alitas de pollo limpias en una bolsa de cocción junto con el aceite y envasar al vacío. Cocer las alitas de pollo a 70 °C durante 1.5 h. Sacar las alitas del canastillo y cortar ligeramente una punta dejando el hueso al descubierto. Deshuesarlas con la ayuda de los dedos procurando dejarlas enteras y no romper la carne interior. Cortar las alitas en tres trozos iguales.

Para las verduritas

Sacar los brotes de la coliflor y escaldar en agua. Limpiar las judías verdes y cortar en juliana de 2 cm de largo. Escaldar los guisantes en agua hirviendo. Refrescar en agua con hielo y pelar. Cortar el pimiento de piquillo en tiras de 4 cm de longitud

Para el aire de limón

Juntar los ingredientes en un recipiente alto de 25 cm de diámetro. Triturar durante 2 min para mezclar bien los ingredientes. Emulsionar con el túrmix en la parte superior para introducir la mayor cantidad de aire posible y que en la superficie se forme una espuma que por su textura denominaremos aire.

Acabado y presentación

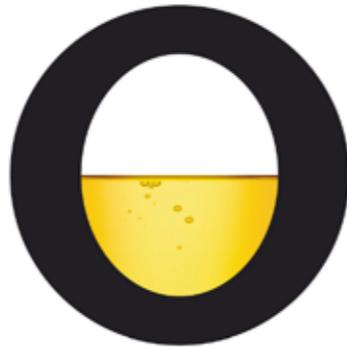
Freír el arroz deshidratado (4 g por persona), en pequeñas cantidades, en el aceite muy caliente. Cuando el arroz se expanda y esté inflado, pasar por un colador de modo que quede el aceite en otro cazo para volver a freír y el arroz escurriendo. Estirar el arroz sobre papel absorbente y poner a punto de sal. Mientras el arroz esté todavía caliente, espolvorear con el polvo de gambas, tomate en polvo y el azafrán en polvo. Mezclarlo todo; tiene que quedar una mezcla sabrosa que recuerde todo lo posible a la paella tradicional. En una pella de 10 cm de diámetro dorar el bogavante y las alitas de pollo (dos trozos de cada por persona), añadir el arroz de aceite (35 gr. por persona) y mojar con el caldo de paella hasta que lo cubra. Dejar hervir unos min para que reduzca y terminar con las verduras por encima. Servir la paella en el plato, terminándola con el arroz crujiente suflado y el aire de limón.



mar
tes

17 de Septiembre

Una nueva imagen
para llegar aún más lejos



**ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA**

Así nos van a ver en Reino Unido, EEUU, Brasil, México, Francia, Alemania, Rusia, Japón, China, Australia, Indonesia, India, España... con una nueva imagen que transmite nuestros valores de liderazgo, calidad y modernidad alrededor del mundo.

José Álvarez

Restaurante La Costa. El Ejido.*

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

La Costa nace en los años 70, en torno a un floreciente sector de exportación de frutas y hortalizas que empezaba a emerger en El Ejido. El negocio estaba concebido como un bar, ubicado en el arcén de la N-340, a las espaldas del primer conjunto empresarial de exportación de la localidad. Rogelio Álvarez, su padre, regentaba este negocio que no tardó en popularizarse por la excelente calidad del marisco y pescado que servía. Junto a su padre, aprendió la base del oficio y sobre todo el respeto por la tradición, que ha sabido conjugar con un toque innovador y sofisticado

En los 90, José Álvarez, asumió la cocina y empezó a proyectar el actual Restaurante, experimentando con nuevas técnicas gastronómicas y girando con cautela el modelo diseñado por su padre.

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

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



mar
tes

Carrillera de atún rojo, gachas con caldo quemao y gel de ibéricos

Ingredientes:

Para el caldo quemao:

- Espina de atún
- Piel de atún
- 1 cebolla
- 2 pimientos secos
- 2 tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes
- 250 cl. de AOVE
- ½ cucharadita de cominos
- Una cucharadita de perejil picado
- Sal

Para las gachas:

- 1,2 litros de agua osmotizada
- 200 grs. de harina de maíz
- 1 cucharada de sal

Para la carrillera de atún:

- Carrillera de atún
- Aceite
- Sal

Para el gel de los 'patas negras':

- Caldo de ibérico clarificado
- Dientes de ajo
- Tuétano de atún
- Espina central de atún
- Espesante

Preparación

Para el caldo quemao:

Asar los pimientos y hacerlos tiras; pelar y picar los tomates y la cebolla; pelar los ajos; y trocear las espinas y los huesos del atún, intentando eliminar las partes más grasas. En una sartén con el aceite de oliva freír los pimientos secos y los ajos, apartarlos y hacer un majado junto con el perejil, los cominos y un poco de sal. Reservar.

A continuación, en la misma sartén preparar un sofrito con la cebolla y el tomate. En una olla cocer las pieles y espinas del atún, desespumando el caldo, durante 20 min, a fuego muy lento. Colar el caldo, añadir los pimientos verdes asados y dejar cocer otros cinco min. Pasado ese tiempo agregar el majado y el sofrito. Dejar cocer todo unos min más y apartar. Colar y espesar el caldo.

Para las gachas:

Poner en una sartén el agua y la sal a calentar; cuando empieza a hervir el agua se va añadiendo la harina de maíz hasta los 200 gramos, sin dejar de mezclar con la rasera y se trabaja la masa hasta que se pegue en la sartén; reservar y dejar orear hasta que pierda temperatura. Agitar a continuación la sartén en sentido horizontal hasta que se reseque la superficie.

Para la carrillera:

Envasar al vacío con sal y aceite la carrillera y cocinar en ronner durante 15 min a 55 grados.

Para el gel de los 'patas negras':

Tostar al horno dos dientes de ajo sin pelar. Por otro lado, cocer en un cazo la espina central del atún, sin tuétano, con agua mineral. Filtrar, clarificar y reservar. Dejar reposar unas horas. Unir este caldo al de ibéricos, también clarificado, para obtener un líquido único. Añadir el tuétano de atún y espesar.

Presentación:

En un plato soperlo colocar una porción de gachas y bañarla con el caldo quemao. Junto a la gacha, colocar con una porción de carrillera, y acompañarla del gel de ibéricos, tuétano y ajos tostados.



Xanty Elías

Restaurante Acánthum. Huelva.

Cocinero onubense, nacido en 1980, inició sus estudios de formación profesional de hostelería a los 14 años, obteniendo el mejor expediente de su promoción. Más tarde, continuó su especialización en cocina en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva).

Tras su experiencia en diversos restaurantes onubenses compaginándolo con sus estudios, comienza una nueva etapa de entrenamiento en el reconocido restaurante Arzak*** durante dos años.

De vuelta a Huelva continúa su desarrollo profesional como segundo jefe de cocina del Hotel Isla Cristina Palace 5*. En Vilanova Vinoteca desarrolla la labor de jefe de cocina en su restaurante y de asesor gastronómico en diversos establecimientos de la marca.

En febrero de 2011 pone en marcha Acánthum, primer gastronómico de la provincia de Huelva, convirtiéndose en referencia de la gastronomía onubense y gran promotor de la misma.

Ha participado como representante español junto al cocinero Joaquín Felipe (1 estrella Michelin) en las IX jornadas Open Days organizadas en el Parlamento Europeo en Bruselas junto a otros 14 países, ponente en el certamen Fruit Fusion organizado por José Carlos Capel, jurado del Concurso Mejor Cocinero Novel del Año de Andalucía o las jornadas Wineandshoots celebradas en Pamplona el pasado mes de junio.

Han sido numerosos los reconocimientos desde que Acánthum abriera sus puertas, tales como ganador del concurso popular “La mejor tapa de Huelva”, el premio Joven emprendedor otorgado por la revista “ejecutivos”, Mejor restaurador de cocina andaluza otorgado por “Facyre” o el premio a la iniciativa emprendedora de AJE Huelva. En 2013 ha estado nominado como Restaurante Revelación en el Congreso Internacional Madrid Fusion 2013.

Es delegado provincial de EUROTOQUES y presidente de ACYRE Huelva.

Su objetivo es aportar pequeños dados de felicidad y poder observar sus efectos tras la puerta de su cocina.



Tartare de jamón ibérico de Bellota y yema curada (4 pax)

Para las yemas

Ingredientes

- 4 huevos de campo de 50 grs. frescos de 1 día
- 200 grs. de azúcar
- 300 grs. de sal fina yodada
- Agua

Elaboración

Mezclaremos el azúcar y la sal muy bien y pondremos sobre ellas las yemas limpias de germen. Cubriremos con la otra parte de la mezcla de sal y azúcar.

Dejaremos durante 18 min. Después, con cuidado, pasaremos a 5 min de agua para limpiar el exterior de la yema y reservamos en papel secante con un poco de AOVE.

Para el tartare de jamón ibérico de bellota

Ingredientes

- 440 grs. de jarrete de jamón ibérico de 4 años.
- 20 grs. de pepinillos en vinagre de jerez
- 35 grs. de cebolleta fina fresca
- 8 alcaparras
- 10 grs. de mostaza de Dijon
- 4 grs. de mostaza antigua
- AOVE
- Vinagre del Condado de Huelva reserva
- 15 grs. de manteca de cerdo ibérico

Elaboración

Lo fundamental de todo es cortar el jamón a cuchillo con dados no superiores a los 1,5 mm para que la textura en boca sea muy diferente. Así también picaremos los pepinillos y cebolletas que dejaremos aliñando con el vinagre y la mostaza de Dijon, y un poco de aceite de oliva.

Montaje

Mezclaremos los dos sólidos para aliñar el jamón y dejaremos a punto de textura añadiendo la manteca de cerdo con textura pomada, y rectificaremos de sal y pimienta. Pondremos en un molde y sobre el jamón dejaremos caer con cuidado la yema curada, que le pondremos un toque de AOVE para darle más brillo.

Acompañamos con unas tostas de mil especias para que no tengamos que usar casi los cubiertos.



*El Auténtico:
Porque la excelencia
no tiene término medio*



Dani García - Fondo Rocosco 2012

Para los Camarones

- 100 grs. de camarones

Elaboración...

Cocer los camarones en agua con sal (25 gr. por litro) durante unos min y enfriaremos en agua con hielo para cortar la cocción, escurriremos y pondremos en papel secante.

Para la sal de camarones

Elaboración...

Los camarones que estén rotos o que no nos sirvan los secaremos a 80°C hasta que queden crujientes y los trituraremos hasta conseguir un polvo fino, Reservar en lugar seco

Para el crujiente de gambas

- 500 ml. de caldo de gambas
- 100 grs. de arroz blanco

Elaboración

Coger el arroz y colocarlo en un chino fino debajo del grifo, con el agua cayendo, durante 5 min. Poner en un recipiente el arroz cubierto de agua durante 20 min.

Volver a pasar por un chino fino. Colocar el arroz con el caldo de gambas y dejar cocinar durante 22 min, y 5 de reposo. Coger el vaso de la thermomix y triturar para romper el grano, sacar del vaso y colocar en silpac la pasta y estirarla para su secado.

Secar 24 horas a 50°C. Pasado este tiempo, sacar y volver a romper para hacer un polvo granulado.

Para los percebes

- 1kg de percebes
- 1litro de agua mineral
- 1 litro de agua de mar.

Elaboración

Limpiaremos los percebes con un cepillo. Mezclaremos las dos aguas y las pondremos a hervir, añadiremos los percebes y los dejaremos cocer durante 4 min.

Limpiaremos los percebes y reservaremos las cáscaras. Infundir durante 45 min en el agua de la cocción y reservaremos.

Envasaremos al vacío en bolsas de 10 raciones.

Para la base del Fondo

- 10 und. de obulato
- 30 ml. de clara de huevo
- 15 grs. de alga Nori
- 15 grs. de crujiente de gambas

Elaboración

Colocar los obulatos redondos encima de silpac, mezclar la clara de huevo y el alga nori en polvo y con la ayuda de una brocha, pintar los obulatos. Espolvorear el crujiente de gambas para que se quede pegado al obulato, secar durante 2 horas a 45°C. Sacar y colocar en recipiente con gel de sílice.

Base de metil

- 30 grs. de Metil
- 1 Litro de agua mineral

Elaboración

Mezclar el metil con el agua mineral, y con la ayuda de una túrmix de mano triturar bien para disolver el metil, envasar en una bolsa de vacío y dejar 24 horas en cámara.

Acabado y presentación

Coger un recipiente y colocar aceite de girasol con oliva, al fuego una vez llegue a 180°C echar las obleas y freír para que se quede bien crujiente y el arroz suflé, sacar y espolvorear la sal de camarones por toda la oblea.

Colocar los percebes, camarones, y el alga con un poco de la mezcla de metil, y colocar debajo de la salamandra para que este templado y el metil hagan efecto y deje pegado todo a la oblea.

Servir encima de las conchas marinas.





Pepe Ferrer

Periodista gastronómico.

José Ferrer Morató es periodista y fotógrafo desde hace más de 30 años. Durante este tiempo ha trabajado en el Diario de Cádiz, Diario 16 y El Mundo. Ha publicado también sus trabajos en Viajar, Club de Gourmets, Cocina Futuro, The Times, Yo Dona, Tiempo y Fuera de Serie. Es colaborador semanal del programa “Tierra de Vinos” de RAI Canal Sur.

En los últimos 12 años se encarga de la información de vinos y gastronomía en las ediciones andaluzas de El Mundo. Ha presentado ponencias y moderado intervenciones en los últimos congresos gastronómicos de Andalucía Sabor, San Sebastián Gastronomika y Salón del Gourmet. Es formador homologado del Consejo Regulador del Vino de Jerez.

En el Salón del Gourmet 2011 presentó un nuevo sistema de cata maridada denominado “Al filo de lo imposible”. Desde entonces ha dirigido con esta metodología numerosas catas de vinos de Jerez y de cervezas por toda España.

Edita la web www.vinosdeandalucia.com y el blog www.ferrerteria.com



MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EN MONTILLA-MORILES EL VINO ES CULTURA,
SU GENTE Y TRADICIÓN ES CULTURA,
SU PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA ES CULTURA.

VEN. EMBRIÁGATE DE CULTURA.



David Gavira

Chef Ejecutivo

David Gavira es la cabeza motor del equipo de Gavira Restauración. Orgulloso de pertenecer a su tierra, se formó en la Escuela de Hostelería de la Taberna del Alabardero y se profesionalizó y enriqueció en el arte de servir la mesa participando en referentes internacionales de restauración. Perteneciendo al grupo Meliá France et Bélgica con sede en París, haciendo training por los diferentes hoteles de París y Bruselas, anteriormente formó equipo de la cocina de Francis García en su Restaurante “Le Chapon Fin” en Burdeos con una estrella Michelin, a nivel nacional en el Hotel Palafox 5 estrellas de Zaragoza perteneciente al grupo Paradis y en la cocina tradicional y marinera de “Casa Bigote” en Bajo de guía (Sanlúcar de Barrameda)

Una trayectoria profesional marcada por la calidad y el gusto por las cosas bien hechas, características que se han convertido en el emblema de su trabajo y de su empresa.

Estas experiencias hicieron posible que a la vuelta a su ciudad natal, creara Gavira Restauración. Un proyecto gastronómico que combina tradición e innovación de manera muy personal. Gavira Restauración, empresa que se caracteriza por la exquisita calidad de sus servicios.

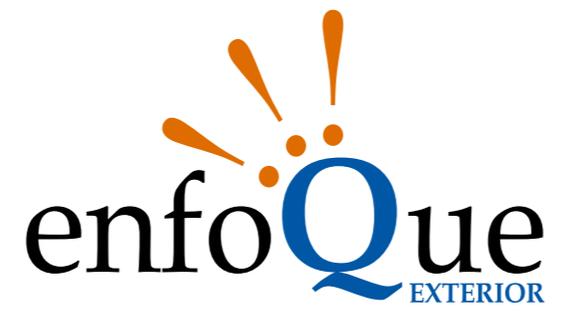
Ha participado en numerosos eventos como chef ejecutivo tales como Concurso Mejor Cocinero Novel del Año, Día de Andalucía en Madrid Fusión coordinando diez equipos de cocineros en un almuerzo para 1000 personas, al igual que la cena de gala del día de Andalucía de Expo Zaragoza junto a Dani García, Ángel León Kisko García y Willy Moya.

Patrocinadores:



Colaboradores:





Secretaría técnica:

Dirección:

Alameda Sundheim 2 1º C
21003 Huelva

Teléfono:

959 255 301

Fax:

959 284 981

Email:

secretariatecnica@enfoqueexterior.com



ANDALUCÍASABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION



JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE