Lo de siempre,
+
como nunca.
Andalucía
cocina

Editado por LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Consejo editorial LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Secretaría General

D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Isabel Peralta Fuentes
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Irene Rodríguez Iglesias
Dña. Cristina Jiménez Contreras
Dña. Carmina Fernández Cárdenas

Complejo Agroalimentario

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

Diseño, maquetación:

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

Fotografías:

Manolo Manosalbas

Impresión:

Gráficas La Paz

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

Queremos dar las gracias a todos los cocineros que con su trabajo y esfuerzo diario han hecho de la gastronomía andaluza lo que es hoy en día, así como a los productores que siguen empeñados en demostrar la grandeza de la despensa andaluza.

Edita

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Con la colaboración de

Fundación Caja Rural del Sur
gusto del Sur
Junta de Andalucía
Fundación Cruzcampo
Gourmedia by mediagroup.es

LO DE SIEMPRE, COMO NUNCA

Evolucionar, una premisa constante que tanto en lo profesional como en lo personal siempre tenemos presente. Evolucionar es un principio que está dentro del ADN de nuestra asociación y que ya cumple más de 30 años al frente del sector agroalimentario de nuestra tierra. Y así queda plasmado en esta nueva edición de Andalucía Cocina que hoy tenemos en nuestras manos.

Recuperar la gastronomía andaluza, tan rica en todas sus vertientes y ponerla en manos de los cocineros para revisar el recetario de nuestra tierra es un ejercicio que deberíamos repetir cada cierto tiempo. Analizar lo que hacemos y ponerlo en valor con el conocimiento y las aptitudes que se van adquiriendo no tiene otro fin sino el de mejorar nuestro legado.

En este libro, Andalucía Cocina Lo de siempre, como nunca, echamos la vista atrás. Revisamos nuestra historia y ponemos el acento en la innovación y en el gran saber hacer de los profesionales de la industria agroalimentaria y del sector de la restauración, teniendo como resultado un recorrido por cocinas de Andalucía donde el brillo de la tradición se ve enriquecido por el conocimiento adquirido durante generaciones y generaciones en los fogones.

De nuevo, no quisiera terminar estas líneas sin el agradecimiento a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, a la Fundación Caja Rural del Sur, a la Fundación Cruzcampo y a Gourmedia por seguir haciendo posible este proyecto y a las empresas participantes por apostar por nuestra gastronomía y por este binomio de restauradores y productores que tantas alegrías nos está dando.

Espero que disfruten de este nuevo recorrido por las cocinas andaluzas y que puedan valorar lo que siempre se ha cocinado como nunca lo habíamos visto.

Álvaro Guillén
Presidente de LANDALUZ

GASTRONOMÍA ANDALUZA: TRADICIÓN INNOVADORA

Sin duda, una de las grandes riquezas de Andalucía es su gastronomía. Las recetas de nuestros antepasados, basadas en productos de la más alta calidad procedentes de nuestra costa y nuestro campo, han llegado hasta nuestros días sin pedir una pizca de su esencia. Se han modernizado, sí, pero siguen siendo fieles a su origen.

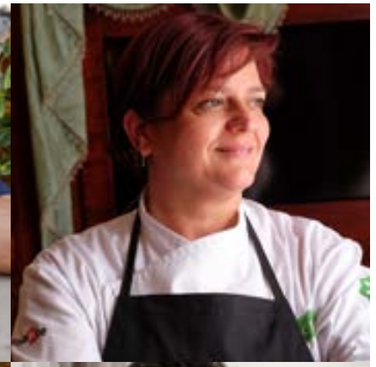
Precisamente por eso, podemos decir que la gastronomía andaluza es un ejemplo de tradición innovadora. De respeto a 'lo de siempre' sin renunciar a hacer las cosas 'como nunca'.

Esto se debe, principalmente, a la labor de los grandes maestros de los fogones que tenemos en esta tierra. Los cocineros de Andalucía han sabido hacer suyas las recetas de siempre para darles un ligero giro y ofrecernos los platos de toda la vida con toques inesperados. Nuevos ingredientes de tierras lejanas o combinaciones de texturas que antes no se podían ni imaginar... Detalles que no interfieren con el alma de unos platos fieles a su acento andaluz.

Carmen Crespo

Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca
y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

GRACIAS A TODOS LOS CHEFS...



RENOVADOS POR DENTRO Y POR FUERA

La gastronomía tradicional es un pilar de nuestra cultura. Reinterpretarla requiere de valentía para desordenar los conocimientos que nos han acompañado siempre, que constituyen nuestra identidad, y reorganizarlos con una mirada limpia, humilde, demostrando un admirable afán de superación. Ese arrojo es absolutamente necesario para la supervivencia de la hostelería hoy en día, que sigue adelante adaptándose a los nuevos tiempos sin perder de vista la experiencia adquirida.

Fundación Cruzcampo comparte, como miembro de la familia hostelera, este espíritu innovador. Recientemente, nos hemos renovado por dentro y por fuera. Continuamos apostando por los jóvenes y becando su formación gastronómica, tendiendo puentes que den oportunidades laborales para ellos, y un empuje de esta nueva generación a nuestro sector.

Esta es la labor que llevamos a cabo cada día en Factoría Cruzcampo, que en estas fechas cumple su primer año de apertura. El lugar que vio nacer Cruzcampo se ha convertido en un espacio de experimentación y un punto de encuentro al servicio de la sociedad, destinado a mejorar la empleabilidad juvenil y al disfrute de experiencias gastronómicas y cerveceras; promocionando también la cultura de la cerveza como parte de nuestro patrimonio y símbolo de Andalucía.

Tradición e innovación confluyen entre nuestros muros. Sabemos lo que nos gusta, somos fieles a nuestras raíces, a nuestros sabores, a nuestro acento, pero nos dejamos seducir por lo novedoso y jugamos con las tendencias actuales, atreviéndonos a la hora de crear nuevas cervezas y platos.

Los maestros cerveceros y los participantes de Talento Cruzcampo diseñan conjuntamente nuestros menús maridados, que son la apuesta gastronómica más destacada de Factoría Cruzcampo, con la que rendimos tributo a nuestras culturas cervecera y gastronómica y que estaríamos encantados de compartir con los lectores de estas líneas. Visitándonos, además de disfrutar de esta experiencia, contribuirían con cada consumición a nuestro fin social, pues todo lo recaudado en Factoría Cruzcampo se reinvierte en promover la empleabilidad de los jóvenes a través de Talento Cruzcampo.

Regla Bejarano
Directora de la Fundación Cruzcampo

LO DE SIEMPRE COMO NUNCA

Conservar las tradiciones es tan importante como saber adaptarlas a los nuevos tiempos y tendencias. Para Gourmedia, expertos en marketing gastronómico, esta es, sin duda, nuestra principal motivación: mantener la esencia de nuestros clientes ayudándoles a actualizar su marca y aumentar su alcance a través de nuevas acciones.

Es en este escenario en el que toma forma "Lo de Siempre, Como Nunca", la nueva edición de Andalucía Cocina, cuyo objetivo principal, no es otro que el de reinventar las recetas tradicionales andaluzas.
En esta ocasión nos adentramos en los platos de siempre reenfocando su elaboración y actualizándolos según las tendencias gastronómicas más actuales.
Los chefs seleccionados apuestan por la vanguardia en la cocina y se adentran en los fogones de sus cocinas para realizar este nuevo recetario andaluz acorde al siglo XXI.

En nuestra agencia de publicidad nos unimos al enfoque tradicionalista de nuestros clientes de siempre manteniendo sus raíces, pero además sumamos nuevas propuestas centradas en la digitalización y acercando la marca a un público objetivo que de manera tradicional nunca llegaría a consumir nuestro producto.

De esta manera logramos destacar la esencia de una marca, que históricamente ha seguido pautas conservadoras, para conseguir darla a conocer a nuevas generaciones a través de acciones de marketing
Renovando la imagen, creando contenido de calidad y visibilizando nuestras acciones para crear una comunidad en torno a nuestra marca, conseguimos darnos a conocer y crear un vínculo con el cliente quien finalmente, realiza la compra, tanto online como en establecimientos físicos.

Este reto de reconvertir marcas tradicionales y hacerlas llegar a otro nivel gracias a estrategias de marketing online, nos lleva a crear este nuevo concepto en Andalucía Cocina, acompañando a los chefs andaluces, creando contenido novedoso y aportando valor a las marcas andaluzas que tradicionalmente nos han acompañado en nuestras mesas.

Crear este contenido multimedia un año más es un auténtico orgullo, siempre en línea con nuestro objetivo empresarial que es dotar de valor a las marcas andaluzas que nos diferencian y aportando un plus de calidad consiguiendo un nuevo público con enfoques más innovadores.

¿Cuántas veces hemos escuchado eso de renovarse o morir? Después de estos años imprevisibles, es hora de tomar las riendas y llevar nuestras marcas un paso más allá.
Andalucía Cocina sigue apostando por la calidad de nuestra gastronomía y alimentación y en Gourmedia seguimos apostando por visibilizar el trabajo de nuestros chefs y marcas. ¿Nos acompañas?

Román Alberca
CEO Gourmedia.es

MENÚ ANDALUCÍA COCINA

16
Chef: **Álvaro Rivera**
Restaurante: **Yoko**
Plato: **Usuzukuri de toro encebollao**

24
Chefs: **Laura García y Arturo Perea**
Restaurante: **Atxa**
Plato: **Torrija agazpachada, caballa e hinojos**

32
Chef: **Bosco Benítez**
Restaurante: **La Cochera Del Abuelo**
Plato: **Bacoreta con verduras de temporada y mayonesa Ranchera Ybarra**

40
Chef: **David Fernández**
Restaurante: **Maquila**
Plato: **Berenjena a la llama glaseada con miel de flores y chile habanero**

48
Chef: **Ezequiel Montilla**
Restaurante: **Alma**
Plato: **Arroz Doña Ana con carabinero y gamba blanca**

56
Chef: **Irene López**
Restaurante: **Asador La Perdida**
Plato: **Ajoblanco de carabineros y coco al estilo Thaicon Aove de Hacienda Guzmán**

64
Chef: **Ismael Castro**
Restaurante: **La Almazara De Carmona**
Plato: **Roast beef de presa ibérica El Descansillo con ensalada y vinagreta de frambuesas**

72
Chef: **Javier Muñoz**
Restaurante: **La Carboná**
Plato: **Escabeche de aguacates, bacalaos y encurtidos**

80
Chefs: **Juan Viu**
Plato: **Calamar encebollado**

88
Chefs: **Loli Rincón**
Restaurante: **Manolo Mayo**
Plato: **Garbanzos de Escacena con nécoras**

96
Chefs: **Luismi Menor y Javier Ruiz**
Restaurante: **La Milla**
Plato: **Tosta de paté de sardinas con ventresca de atún de HERPAC, boquerón en vinagre y escabeche de tomate asado**

104
Chef: **Manuel Gómez**
Restaurante: **EL Portichuelo**
Plato: **Potaje de garbanzos de Escacena con acelgas**

112
Chef: **Manuel Pabón**
Restaurante: **Casa Ozama**
Plato: **Remojón Andaluz**

120
Chefs: **Montse de la Torre y Ché**
Restaurante: **Cantina La Estación**
Plato: **Carpaccio de cangrejo de río**

128
Chef: **Periko Ortega**
Restaurante: **ReComiendo**
Plato: **Ensalada molinera de ventresca de atún rojo y Venta del Barón**

136
Chef: **Rafael Liñán**
Restaurante: **Barra Baja**
Plato: **Ajoblanco con salmón**

144
Chef: **Zahira Ortega**
Plato: **Habitas Baby con jamón**

YOKO

Álvaro Rivera | Barbate

ÁLVARO RIVERA

Nacido en Barbate el 11 de abril de 1992. Estudió Sala en la Escuela de San Roque para después acabar cursando cocina en la escuela de CIOMijas. Las prácticas de este curso le llevaron a Kabuki, donde estuvo trabajando 5 años en Madrid y Málaga. Después se le presentó la oportunidad de ir a trabajar a Barcelona con Albert Adriá en sus restaurantes Tickets y Enigma para, en 2019, volver a Barbate y montar su proyecto personal YOKO, con el que ya ha conseguido la mención de Bib Gourmand en la Guía Michelín y el Sol Repsol.

Usuzukuri de toro encebollao

Ingredientes

- *50 grs. de ventresca de atún de almadraba*
- *1 cebolla*
- *C/s de orégano fresco en rama*
- *1 hoja de laurel*
- *Aceite oliva*
- *Katsuobushi*
- *Kombu alga*
- *C/s vinagre Jerez*
- *Pimentón dulce o picante*
- *Regañás The Dark de Panadería Obando*

Elaboración

Lo primero es elaborar el caldo dashi, que es un caldo base en la cocina japonés. Para ello, se pone el kombu en agua fría y se deja infusionar durante dos horas sin llegar a hervir. Después de las dos horas, se echa el katusobushi junto al kombu y se deja durante 30 minutos.Posteriormente, se cuela todo y así se obtendrá el caldo dashi.

Tras unos minutos, se añaden dos cucharadas soperas de caldo dashi y se deja cocinar todo durante veinte minutos y, en frío, se le añaden unas gotas de vinagre de Jerez.

Para decorar, se corta la ventresca de atún en láminas muy finas y se dispone un poco de cebolla del encebollao encima de la lámina. Por último, se parte una regañá dark de Panandería Obando y se coloca encima para aportar crujiente al plato.

Ver vídeo receta

Producto destacado

REGAÑÁ The Dark

The Dark es una evolución de la clásica regañá pero basada en un concepto más refinado con el que llevar este producto a la alta gastronomía. Se trata de una regañá ovalada Premium de color negro que consigue sumar, además de su sabor espectacular, un toque más sugerente para las mejores creaciones culinarias con el objetivo de llenar de exotismo, colorido y sofisticación el emplatado de cualquier presentación culinaria. Este producto único en el mercado tiene como objetivo conquistar la alta gastronomía a través de un producto originario en la provincia de Sevilla y que cada vez cuenta con más adeptos.

YOKO
EXPERIENCE

Conoce el restaurante

El proyecto «YOKO» se consolida bajo la dirección y el pensamiento de Álvaro Rivera, la idea plasmada en su cabeza sería todo un reto a realizar pero no imposible. Un proyecto impulsado con la unión con su padre Francisco Rivera Lociga, empresario hostelero de la provincia. YOKO Experience es un sueño, una forma de expresión donde estos sueños tomarían forma.

Cuenta con un salón principal de grandes ventanales, con capacidad para unos 40 comensales, con una decoración elegante inspirada en el fondo marino y cocina a la vista.

El nombre de YOKO hace referencia a las criaturas marinas, convirtiéndo en toda una declaración de intenciones del referente de cocina. Pero además de productos del mar, en YOKO también se pueden degustar otro tipo de productos, ya que su carta se estructura en tres partes.

En la primera se puede encontrar la cocina japonesa más tradicional con dejes gaditanos. La segunda parte es mucho más creativa con productos como el atún rojo o las carnes de vacas gallegas. En la última, como no podía ser de otra forma, los postres, donde también podemos encontrar esa fusión japo-gaditana.

Charlamos con los protagonistas

Alvaro Rivera Chef Restaurante Yoko

Echando la vista atrás ¿Cuál es el origen de YOKO y cuál es la esencia del restaurante?

La esencia de YOKO al final es la esencia con la que yo he ido creciendo como cocinero. Al final, siempre digo que somos lo que aprendemos de alguna manera, aunque dentro de nosotros haya algo que no sabemos que es hasta que llega el momento. Es mi seña de identidad y el repaso de todo lo que he aprendido en estos años en cocina.

Hemos hablado de origen y vamos a hablar de futuro ¿Cuáles son los próximos retos a los que os enfrentáis tanto tú como YOKO?

Yo, sinceramente, nunca planteo el futuro. Mi futuro es el servicio siguiente, lo importante es el cliente que está sentado en cada momento en el restaurante. El futuro se marca con el trabajo y el esfuerzo y el futuro cambia y puede estar en distintos sitios. Desde que abrí YOKO nunca he tenido ningún objetivo definido, sólo disfrutar con mi trabajo y hacer disfrutar a quienes nos visitan.

Dentro de tu proceso creativo ¿Cuáles son los momentos que más te inspiran, la innovación técnica dentro del proceso o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Nuestra inspiración está en lo que están haciendo los grandes cocineros, para saber qué es lo que se está haciendo, leemos libros, etc. No tenemos las mismas herramientas entre los grandes que nosotros, por lo que es muy interesante ver las nuevas tendencias. En cuanto al proceso hay de todo. A veces son nuevas técnicas y otras veces son productos novedosos los que aportan esta creatividad e innovación. Aunque ambas son parte fundamental del proceso creativo de YOKO últimamente creo que apostaría por la incorporación de nuevos productos a nuestros platos.

Ver entrevista →

Jaime Obando Director general de Panadería Artesana Obando

Panadería Obando cuenta con más de cincuenta años de trayectoria, ¿dónde empieza la historia de la empresa?

El origen hay que buscarlo en mi padre, que es quien pone la primera semilla. Más de cincuenta y cinco años de sacrificio con cuarenta o cincuenta kilos de harina que hoy se cuentan por miles. Mi padre se fue haciendo hueco paso a paso y la segunda generación hemos modernizado la empresa para tener un abanico amplio de productos y un porfolio que nos diferencie del resto y aportemos novedades. Esto nos mantiene en la vanguardia de la panadería.

Panadería Obando está trabajando en el desarrollo de nuevos productos como esta regaña The Dark ¿qué novedades podemos encontrar en el porfolio de Panadería Artesana Obando?

Lo que buscamos es darle contenido a la restauración y aportar otras soluciones a través de la panadería. Tenemos nuevos productos dentro del mundo de la regañá como las hojas de pan, a parte, los picos funcionales, el 100% integral, etc. Ya estamos trabajando con dos o tres modelos nuevos para seguir trabajando.

YOKO ha conseguido, a base de esfuerzo y trabajo, hacerse un hueco en el panorama gastronómico de Barbate, de Cádiz y de Andalucía ¿son estos valores aplicables a la filosofía de Panadería Obando?

Por supuesto, la filosofía de la constancia, la honradez, mucho trabajo. Los inicios de Álvaro son como los nuestros. Desde abajo, con mucho sudor y luchando día a día y dar pasitos firmes sin volvernos locos. Al final, todo tiene su recompensa y sus frutos. La verdad es que me sorprende que Álvaro , con el poco tiempo que tiene su restaurante, tiene el nombre que tiene, que viajando por ahí te hablan de un sitio en Barbate, que es YOKO.

Ver entrevista →

ATXA

Laura García y Arturo Perea | Tarifa

LAURA GARCÍA Y ARTURO PEREA

Laura García y Arturo Perea se encuentran al frente de la cocina de Atxa, con una clara tendencia al respeto de lo esencial, a sus orígenes, a una cocina honesta y fiel a la tradición, con un marcado estilo joven y fresco, con años de experiencia bajo las directrices de Martín Berasategui, pasando por varias de sus cocinas en Lasarte, Tenerife y Bilbao.

Torrija agazpachada, caballa e hinojos

Ingredientes

Para la torrija
- *1 lata de caballa La Tarifeña*
- *1 pan brioche*
- *1 hinojo*
- *Flores y brotes*

Para el baño de la torrija
- *4 tomates maduros*
- *1 ajo negro*
- *200 mls. de agua*
- *5 mls. de vinagre de Jerez*
- *50 mls. de aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- *Pimienta*

Para el aliño de hinojo
- *100 mls. de zumo de naranja*
- *5 grs. de Kemakulo*
- *30 mls. de aceite de oliva 0,4*
- *10 mls. de soja*
- *10 mls. de manzanilla*

Para el aliño de hinojo
- *1 huevo*
- *5 grs. de cebollino*
- *1 cda. de vinagre o limón*
- *200 mls. de aceite (150 mls. de aceite girasol y 50 mls. de aceite de la lata de caballa)*
- *Sal*

Elaboración

Para empezar se quitan los bordes del pan brioche y se corta de forma rectangular, con unos 4 cms. de grosor y 10 cms. de largo.

Se pasan todos los ingredientes para el baño de la torrija (tomates, ajo negro, agua, vinagres de Jerez, AOVE, sal y pimienta) por un robot de cocina. Si queda muy espeso se añade más agua para que el pan pueda absorber correctamente el gazpacho.

A continuación, se ponen las rebanadas de pan una hora en remojo, dando la vuelta a este cada 15 minutos.

Se corta el hinojo en juliana muy fina y se ponen con hielo y agua (con una mandolina seria lo mas apropiado o corta fiambre). Por otra parte, se mezclan todos los ingredientes del aliño y se reserva para el emplatado.

En una sartén antiadherente a temperatura media, se marca la torrija con aceite de oliva 0,4.

En un vaso medidor se introduce el cebollino y la mitad del aceite, triturar. El resultado será un aceite de cebollino. A continuación, en un nuevo vaso se pone el huevo, vinagre y la sal. A partir de aquí, se añade poco a poco ambos aceites.

EMPLATADO

Se dispone la torrija en el centro del plato y se coloca la caballa de La Tarifeña sobre el pan. Posteriormente, se decora con el hinojo aliñado, las flores y unos puntos de mayonesa de hinojo.

Ver vídeo receta

Producto destacado

CABALLA DE ANDALUCÍA EN ACEITE DE OLIVA

La mejor caballa del Sur, aceites de máxima calidad y sal seleccionada. Sus tres ingredientes mágicos, que dotan a sus conservas de un carácter único al paladar y de un sabor y textura excepcionales.

Y, sobre todo, las manos expertas que desde hace generaciones se ocupan de procesos tan importantes como la limpieza, la cocción y la estiba, para garantizar una presentación impecable. Esta fase marca la gran diferencia: el pelado manual, sin intervención de productos químicos, permite que su caballa mantenga sus características naturales. Nada más y nada menos.

ATXA

Conoce el restaurante

En Atxa el producto de cercanía y de temporada tiene una gran presencia con un guiño de actualidad. El fuego, la brasa y la huella perfumada de los humos es su esencia. Ubicado en el corazón de Tarifa, en una casa señorial del 1868, en la cual se ha respetado y resaltado su estructura combinándola con detalles más actuales.

Laura García y Arturo Perea Chefs Restaurante Atxa

¿De dónde viene y cuál es la esencia de Atxa?

La idea de este proyecto nació en época de confinamiento, estábamos demasiado parados ya y unos amigos nos animaron a crear un proyecto propio. Nos animamos y nos decidimos a crear Atxa.

En cuanto al nombre, yo soy extremeña y allí usamos mucho la expresión: muchacha, muchacho, acho y acha y, de ahí, nos vino la idea y con 'tx' porque los dos hemos estado trabajando en el País Vasco y queríamos hacerle un guiño.

¿Cuándo fue el momento en el que decidisteis dedicaros a la cocina?

Laura. A mi desde pequeña siempre me ha gustado hacer pasteles y ayudar a mi madre cocinando.Por otro lado, mi padre es panadero y toda la vida he visto como se hacen las elaboraciones. Me han transmitido la pasión por la cocina y de toda la vida sabía que quería dedicarme a ello.

Arturo. Mi vocación vino más tarde, yo estudié Administración y Finanzas y cuando tenía 24 años, en plena crisis económica, no tenía trabajo seguro. En ese momento, un compañero me comentó que iba a inscribirse en la escuela de hostelería. Probé a apuntarme con él y desde entonces me enganché al mundo de la gastronomía, y parece que no se me dio mal.

¿Cómo valoras Andalucía como despensa para tu cocina?

Andalucía como despensa es una pasada, tenemos tanto el Océano Atlántico como el Mar Mediterraneo cerca y nuestros pescados vienen de ahí. Del campo tenemos caza, cerdo ibérico, la huerta que la tenemos en Conil. En cuanto a vinos y aceites conseguimos de todo.

Otro proyecto que tenemos activo, es un huerto propio a 1 km del restaurante. Nuestra idea es cultivar cosas que no encontramos en otro sitio y tener más cercanía con el producto.

Dentro de ese proceso creativo, ¿qué tiene más peso para vosotros, la innovación técnica o la incorporación de nuevos ingredientes que normalmente no usáis?

Para nosotros son importantes ambas cosas. Tanto hacer nuevas técnicas como introducir ingredientes diferentes, todo lo que sea innovar nos encanta. Creemos que llevar las dos cosas a la par es la mejor forma de reinventarnos.

Ver entrevista →

José Luis Muñoz Propietario y director general de Industrial Conservera de Tarifa

La Tarifeña/Conservera de Tarifa es una empresa con una gran tradición en Andalucía, ¿cuál es la filosofía de la compañía?

La filosofía de la compañía está basada en mantener un sector productivo de gran tradición en Tarifa. Como datos, os puedo decir que llegó a haber 12 fábricas de conservas de pescado aquí en Tarifa. Por mi conexión con Tarifa, fui viendo como iban desapareciendo y no quise dejar que esto ocurriera porque es un sector que tiene mucho valor. Decidí meterme en este mundo con una de las fábricas que se quedaban y a través de esa, hemos conseguido unirnos y tenemos una única fábrica de conservas en Tarifa que recoge marcas y tradiciones de todas ellas. Afortunadamente, este paso ha permitido que podamos seguir funcionando y que seamos una industria con futuro frente a la decadencia que se veía.

Para mantener esta filosofía principalmente no perdemos la tradición de esas fábricas que funcionaron en un momento determinado. Por supuesto, con variaciones tecnológicas y actualizaciones pero usando el mismo proceso de producción. Si entrásemos en nuestra fábrica a dia de hoy y en una de hace 40 años, el núcleo central es el mismo, un grupo mayoritariamente de mujeres trabajando con toda su tradición y con un cuchillo como herramienta de trabajo que consiguen que el pescado fresco salga luego de una lata con la mayor calidad posible.

Ver entrevista →

Vuestros productos tienen el sello de Indicación geográfica protegida (IGP), ¿qué les aporta y cómo lo identifica el consumidor?

Una IGP es un distintivo de calidad y llevar este sello es transmitirle al consumidor que el producto es de calidad. En nuestro caso, se trata de un producto antiguo y está elaborado con unos procedimientos y unos sistemas de trabajo que le dan al consumidor una garantía de seguridad alimentaria. Nosotros estamos sometidos a unos reglamentos y a unos controles externos que hacen que cualquier persona que vea este distintivo de calidad sepa que estamos cumpliendo las normas en cuanto a ingredientes como especie que se dice que se utiliza, aceite que indica que se utiliza y, que además, se está fabricando con unos procesos de calidad. Le aporta una tranquilidad al consumidor.

LA COCHERA DEL ABUELO

Bosco Benítez | Sevilla

BOSCO BENÍTEZ

Empezó con 14 años haciendo pinitos en cocinas y caterings de su zona y, posteriormente, con 17 años se fue al extranjero a buscarse la vida donde se formó como cocinero profesional, estudiando en la escuela hostelería de Westminster Kingsway College y a la vez trabajó en casas como Arzak, Le Caprice London, Arbutus London, Soho House Hotels, etc.

Una experiencia en multitud de restaurantes de cocina gastronómica pasando por Francia, País Vasco, Tailandia e Indonesia para terminar en Sevilla como chef ejecutivo del hotel EME, y, posteriormente, como jefe de cocina en Tradevo, de Gonzalo Jurado.

En 2019 inició La Cochera del Abuelo junto a Cinta Romero.

Bacoreta con verduras de temporada y mayonesa Ranchera Ybarra

Ingredientes

- *200 grs. de bacoreta o atún rojo (pescado azul)*
- *3 uds. de tomates cherry*
- *3 uds. de zanahoria baby*
- *4 uds. de cebollitas francesas*
- *4 uds. de judías verdes*
- *2 dientes de ajo*
- *80 grs. de aceite de oliva virgen extra*
- *30 grs. de mantequilla*
- *1 litro de agua*
- *5 grs. de sal*
- *Mayonesa Ranchera Ybarra*

Elaboración

Se cortan las judías verdes en juliana fina y zanahoria baby en mitad a lo largo, se hierven dos minutos con agua y sal fuerte y se sacan las verduras a un bol con agua y hielo para cortar cocción y conservar clorofila. Se reserva.

Se hace un corte en cruz en los tomatitos por el culo para meter a freír con aceite oliva virgen extra a temperatura fuerte y saldrá la piel automáticamente y se reserva. Se meten las cebollas enteras en la brasas con la piel, la idea es enterrarlas en carbón, que se quemen por fuera tipo carbonizadas y cuando estén blanditas se le extrae el corazón de la cebolla con las mismas manos pelándolas. Se cortan a mitad los corazones de cebolla y se reserva.

Se saltean las judías verdes y las zanahorias con ajo picado y aceite de oliva virgen extra y se finaliza con un toque de mantequilla. Se reserva.

Por otra parte, se mete en la brasa el taco de bacoreta o atún, previamente se salpimenta y se marca por todos lados y se deja poco hecho, un minuto por cada lado del taco según grosor (véase en la foto lo ideal), lo importante es que esté atemperado antes de meterlo en parrilla para que quede crudito y no esté frío tipo tataky.

EMPLATADO

Se emplata con cariño y si cuesta hacer todo prácticamente seguido puede haber algo frío, se mete el plato emplatado en el horno un minuto y estará todo calentito. Se termina con unos puntos de mayonesa Ranchera Ybarra.

Ver vídeo receta

Producto destacado

SALSA RANCHERA YBARRA

La auténtica salsa Ranchera que se ha popularizado como acompañamiento de patatas fritas en bastoncitos, bacon y queso. También ideal para aderezar ensaladas verdes, acompañar palitos de verduras (apio, zanahoria o rabanitos) y dipear. Sin conservantes.

La Cochera del Abuelo

Conoce el restaurante

La Cochera del Abuelo es un bistró o una casa de comidas distinguida, donde se da un trato muy personal y exquisito al cliente, además de una cocina rotativa desenfadada y amante de lo sencillo y del buen producto siempre con brasas de la mano.

Es el concepto desconceptuado, dicho por muchos expertos del gremio “vaya, esto nunca lo había visto antes”. Para nosotros es su guarida, su casa, donde están felices siempre.

Bosco Benítez Chef La Cochera del Abuelo

Hablando del restaurante, ¿cuál es el origen de La Cochera del Abuelo y cuál es su esencia?

La Cochera del abuelo viene de la unión de dos profesionales, Cinta Romero y Bosco Benítez, en el que queríamos mostrar lo que sabemos y darle nuestro mayor cariño. Es un concepto desenfadado en el que no queríamos encasillar en ningún tipo de restaurante o cocina, simplemente hacer lo que sabemos y en lo que nos sentimos cómodos. Fuimos desarrollando el concepto desde que abrimos. Cinta apostó por un servicio muy cuidado y cercano, una vajilla clásica, una cartade vinos pequeña pero muy rotativa y yo por una cocina de producto con la que intento mostrar el menos es más. Buen producto, buen tratamiento y mucha rotación. Podríamos decir que La Cochera es un bistró desenfadado donde se mima mucho al cliente y al producto.

Sobre la importancia del recetario tradicional andaluz ¿Qué podemos encontrar de esta gastronomía de toda la vida en la carta de La Cochera del Abuelo?

La Cochera no estaba enfocada en hacer algo tipo como cocina andaluza, sino que era un general. Cuando empecé en Tierra de Sabores, meses después de abrir La Cochera, al estar viajando por Andalucía viendo productos, tradiciones y formas de cocinar mi forma de ver las cosas cambió y la hemos enfocado en una línea muy andaluza.

Ver entrevista →

Gonzalo Ybarra Director de Marketing de Ybarra Alimentación

El espíritu de Ybarra es el de revisar nuestro pasado gastronómico y apostar por la innovación, de ahí la irrupción de los nuevos sabores del mundo. ¿Cuál es el origen de esta salsa Ranchera y que buscáis con esta gama de sabores del mundo?

Realmente el mundo ha evolucionado mucho en cuanto a globalidad. Este año con el 5º aniversario de la ruta de Magallanes. El propósito de esa expedición trataba de revolucionar el sabor de la cocina en Europa con el tomillo, comino y otras especies que trajo de las islas Molucas.

En nuestro caso, ha habido una revolución en cuanto al turismo y esos sabores que viajan por el mundo haciendo que el consumidor traiga ese nuevo sabor a España queriendo replicar lo que probó en Asia o Latinoamérica. Esa globalidad la intentamos identificar y satisfacer esa necesidad del consumidor con estos nuevos sabores. Además, intentar que la cocina española pueda ligarse con esos sabores internacionales de Asia, Europa y Latinoamérica.

Ybarra, es una marca con un importante arraigo en Andalucía, ¿qué significa esta tierra para la filosofía de la compañía?

El olivo está dentro del ADN de la compañía desde sus inicios y nos ha acompañado hasta nuestros días. Realmente, Andalucía es el 75% de la producción de este país y aproximadamente el 40% a nivel mundial. Esto nos ha hecho estar cerca del origen de esa materia prima que llevamos

hoy a más de 80 países en el mundo y que para nosotros supone una necesidad de gestión diaria para poder envasar desde aquí y llevar este aceite de oliva al resto del mundo.

Este origen nos ha permitido el acceso a la materia prima pero también poder estar en una tierra que realmente es muy valorada como lo es Andalucía y España. Además, con un origen en Sevilla, que en cualquier sitio es reconocido, nos facilita mucho contar quiénes somos y qué es lo que hacemos pero sobre todo invitar a clientes a que disfruten de nuestra tierra.

Ver entrevista →

MAQUILA

David Fernández | Sevilla

DAVID FERNÁNDEZ

Diplomado técnico superior en Cocina y Gastronomía por la Taberna del Alabardero de Sevilla. Comenzó su andadura profesional en Andalucía, pasando por los fogones del Palacio Marqués de la Gomera (Osuna), la Taberna del Alabardero (Marbella) y Berrocal (Sevilla), para dar el salto al restaurante de Andoni Luis Aduriz, Mugaritz (**).

Posteriormente, tras pasar por Lillas Pastias (*), inicia su andadura en los fogones de hoteles trabajando en el AC Ciudad de Sevilla, para, cuatro años después convertirse en el jefe de cocina ejecutiva del grupo hotelero. Pasó por distintas cocinas hasta que, en 2014, abre Maquila y se pone al frente de sus fogones. Esta actividad la está compatibilizando con su puesto como profesor de Ciclos Formativos de Grado Superior de Dirección de Cocina en la Escuela Profesional Vedruna.

Berenjena a la llama glaseada con miel de flores y chile habanero

Ingredientes

- *1 ud. de berenjena*
- *30 grs. de Hot Honey Chili Sauce*
- *15 grs. de miso blanco*
- *15 grs. de Soja*
- *1 und Lima*
- *10 grs. de Rúcula*
- *c/s Aceite de Arbequina*
- *20 grs. de Yogurt griego*
- *18 grs. de Queso feta*
- *c/s Cebolleta*
- *c/s Perejil*
- *c/s Hierbabuena*
- *8 grs. de Pipas peladas*
- *c/s Sal maldon*

Elaboración

Se quema la berenjena al fuego hasta que esté bien tostada, seguidamente, se termina la cocción en el horno tapando con papel de aluminio. Una vez que esté bien asada, se deja reposar tapada.

Por otro lado, se mezcla la miel, el miso blanco y la soja, se coloca la mezcla en un cazo y se lleva a ebullición, posteriormente se reserva para pintar la berenjena y glasearla.

Posteriormente, se coloca la ensalada de rúcula y hierbas frescas, se corta la cebolleta en láminas finas, se pica el perejil, se deshoja la hierbabuena, se ralla la lima, se reserva el zumo y se desmenuza el queso feta. Por otra parte, se coloca el yogurt griego en un biberón y se reserva.

Una vez reposada la berenjena, se pela con mucho cuidado dejándola sin ningún resto de piel quemada, se dejará el rabito intacto, para presentarla después. Se coloca en una bandeja de horno, y se pinta con un pincel de silicona con la mezcla de la miel, soja y miso, se mete en el horno a 180º, e iremos glaseándola con la mezcla hasta que adquiera un tono marrón brillante.

Colocamos la berenjena en el centro del plato, aliñamos la ensalada de rúcula y hierbas frescas, con el aceite de arbequina, la ralladura y el zumo de lima.

Con el biberón de yogurt haremos unas líneas en zig zag sobre la pieza, colocamos la ensalada sobre ella y terminamos con el queso feta desmenuzado, las pipas y sal maldon.

Ver vídeo receta

Producto destacado

DORAY HOT HONEY SAUCE

Combina dos de los sabores más singulares y maravillosos de la naturaleza: la miel y el chile habanero. El equilibrio de dulzura y calor picante agrega un toque perfecto a cualquier comida, sin abrumar. No es demasiado suave ni demasiado picante, por lo que puede saborear el sabor tanto de la miel como la del chile habanero. Doray Hot Honey Sauce, hace brillar todas las comidas y bebidas favoritas.

Conoce el restaurante

Abrió en 2014 con una idea clara: combinar buenas materias primas que unidas a diferentes cervezas y vinos dieran como resultado propuestas sabrosas y canallas. Desde el principio, la apuesta por el producto de cercanía unido a una buena ejecución y al esfuerzo del equipo, los ha llevado a lo que son hoy en día: una marca de referencia en la ciudad con una clientela fiel.

Una barra central divide el local, ofreciendo varias alternativas a los sentidos. La cocina vista y siete tiradores gobiernan la zona más rebelde, dando paso al “almacén”, un espacio más relajado donde poder disfrutar de la carta. Siguiendo la misma línea, quieren mantener la filosofía artesana en el diseño del espacio para ofrecer a su público una taberna moderna donde predominan la madera y el hierro combinadas en un ambiente rústico.

Capitaneando este proyecto está el cocinero David Fernández. Con una trayectoria profesional de más de veinte años que refleja su pasión por todo lo que hace. A su lado, y dirigiendo la sala, está Elena García. Madrileña de nacimiento y de una familia de tradición hostelera, se unen para culminar una parte fundamental del proyecto. Con un gran equipo que les respalda, transmiten en cada servicio la pasión de Maquila por crear una gran experiencia, donde los productos de temporada cobran protagonismo. Partiendo de la base de buenos fondos y sofritos, proponen platos ricos y sabrosos con la opción de acompañarlos de una amplia gama de cervezas artesanas y vinos.

Charlamos con los protagonistas

David Fernández Chef Restaurante Maquila

¿De dónde viene y cuál es la esencia de Maquila?

El término maquila es el pago que se le hacía antiguamente al dueño del molino por la molienda. Hoy en día este término se sigue usando en el sector del aceite con las almazaras.

Nosotros venimos del mundo cervecero, en relación con este nombre el trato de la molienda de la malta y la cebada para hacer nuestra cerveza artesana Son. En definitiva, representa muy bien lo que hacemos y nuestra esencia que es tradición, centrarnos en el producto, elaboraciones de manera artesanal y trabajo a mano.

Del recetario tradicional andaluz, ¿qué podemos encontrar en tu carta?

Más que recetas típicas, lo primero y esencial para nosotros, es trabajar con pequeños productores de la tierra. En cocina usamos productos de Andalucía, para todo como ibéricos, mariscos y verduras, que actualmente estamos trabajando y reinventando las verduras.

Tenemos buena relación con los productores andaluces con los que trabajamos, nos tenemos que conocer mutuamente y ellos venir y probar nuestros platos.

A través de ahí, no tenemos el plato concebido previamente sino que a raíz de los productos que van teniendo por temporada o por novedad montamos y creamos las recetas. Siempre con una experiencia y un bagaje detrás. Esto mismo hemos hecho hoy incorporando la miel picante en nuestra cocina.

Ver entrevista →

Antonio Ramírez Director general de Andaluza de Mieles

Normalmente, la miel se ha vinculado a los dulces y a los postres ¿qué más usos recomiendas en la cocina?

La miel por sus cualidades físico químicas es un producto fácil de homogeneizar con otros alimentos, consiguiendo texturas en salsas con un toque mucho más dulce. Yo recomiendo la miel, sobre todo, para aliñar ensaladas y para marinar en carnes asadas.

Una evolución en el producto que podemos encontrar en Mieles Doray con sus mieles con zumo de frutas o la salsa de miel picante, ¿qué aportan estas nuevas referencias a la gama de productos de Doray?

Lo que buscamos es diferenciación. Nuestro principal empeño y objetivo en nuestro nuevo desarrollo de productos es aportar a la miel otras alternativas de consumo y abrir el abanico de multitud de posibilidades para aportar a las recetas habituales un toque de sabor totalmente innovador y que sea siempre natural.

Ver entrevista →

MAQUILA se caracteriza por ponerle pasión a su trabajo, ¿se identifica Mieles Doray con esta filosofía?

Por supuesto, trabajamos igual que ellos, con pasión. Esta forma de trabajar nos ayuda a aumentar la creatividad. Ponerle pasión a nuestro trabajo nos hace sentir más satisfechos, más motivados y más productivos.

Creemos que la pasión a la hora de desempeñar un trabajo es un pilar fundamental para poder conseguir éxito en la actividad y, así, alcanzar nuestras metas laborales.

ALMA

Ezequiel Montilla | Puente Genil (Córdoba)

EZEQUIEL MONTILLA

Joven chef cordobés que desarrolló su formación y experiencia a través de distintas culturas, lo que queda reflejado en su carta y en los sabores que inundan su restaurante en Puente Genil.

Su inquietud le llevó a recorrer Europa haciendo una parada de cuatro años en Londres, donde trabajó en establecimientos como Big Fat Panda, Bob Bob Ricard y cerrar su ciclo londinense como jefe de partida en Haymarket Hotel 5*.

Posteriormente, realizó una estancia de dos años en el Hotel Eurostars Sidi Maarouf, en Casablanca (Marruecos), donde trabajó como jefe de cocina. Una experiencia que le sirvió para volver a su Córdoba natal como segundo jefe de cocina en el Hotel Eurostars Palace.

Su vuelta a casa le sirvió para poner en marcha un proyecto que ya le rondaba en la cabeza desde hace tiempo, que era la apertura de su propio restaurante Alma. Algo que se convirtió en una realidad en septiembre de 2019.

Arroz Doña Ana con carabinero y gamba blanca

Ingredientes

- *500 grs. de carabinero*
- *150 grs. de gamba blanca de Huelva*
- *100 grs. de arroz variedad Marisma de Doña Ana*

Para fumet

- *Aceite de Oliva Virgen Extra*
- *500 grs. de raspas de pescado blanco*
- *1 cebolla*
- *1 tomate pera*
- *1 puerro*
- *Laurel*
- *Perejil*
- *Pimienta en grano*
- *Vino fino en rama*

Para sofrito

- *Aceite de Oliva Virgen Extra*
- *2 dientes de ajo*
- *1 cebolla*
- *2 pimientos rojos*
- *2 pimientos verdes italianos*
- *2 grs. de azafrán*
- *Pimentón dulce*
- *Pimienta cayena*
- *Vino fino en rama*

Elaboración

PARA EL SOFRITO

En una olla se echa un poquito de Aceite de Oliva Virgen Extra a fuego bajo y se incorporan los dientes de ajo picados y seguido la cebolla con una pizca de sal. Una vez dorado, el pimiento verde y rojo cortado en brunoise y se sube el fuego a alto sin dejar de moverlos. Se añade el azafrán, pimentón dulce, pimienta cayena y se cocina durante unos dos minutos más.

Por último, el vino hasta que evapore el alcohol y se cocina durante unos 20 minutos más a fuego lento. Finalmente se tritura toda la mezcla.

PARA EL FUMET

En una olla con aceite de oliva virgen extra caliente se saltean las raspas hasta dorarlas. Seguido, se saltean las verduras con las raspas. Se añade el vino fino en rama hasta evaporar este y se añade agua hasta cubrir las raspas y verduras. Se cocina durante 30 minutos a fuego medio y se pasa por un colador.

PARA EL ARROZ

Se saltean las cabezas de los carabineros y gambas en Aceite de Oliva Virgen Extra y se retiran estas dejando sólo el aceite de oliva virgen extra donde se echará el arroz de variedad Marisma de Doña Ana para que absorba el jugo de estas. Se añade el sofrito y se cocina durante dos minutos.

Poco a poco, se va añadiendo fumet hasta que el arroz esté en su punto rectificando de sal. Para terminar, se añaden los carabineros y gamba blanca de Huelva pelados y cortados en crudo que con la misma temperatura del arroz se cocinan.

Ver vídeo receta

Producto destacado

ARROZ MARISMA

El arroz Marisma es una variedad que ofrece muchas posibilidades gracias a su alta calidad y a sus propiedades únicas, como que absorbe rápidamente el sabor de los alimentos con los que se cuece.

Su grano redondo constituye un producto especialmente recomendado para arroces secos como melosos o caldosos y paellas. Es un producto con alto valor en el ámbito de la repostería. Sus especiales condiciones permiten crear recetas extraordinarias como el arroz con leche.

Por todo ello, esta variedad marisma es símbolo del sabor andaluz y de la riqueza de la tierra.

Alma

Ezequiel Montilla

Conoce el restaurante

Alma es un pequeño restaurante de seis mesas y una barra baja directa a una cocina abierta. También cuentan con una terraza con cuatro mesas.

En su objetivo, buscar ser un lugar muy cercano al cliente donde los pequeños detalles recuerden a la casa de los abuelos y donde se pueda viajar por diferentes ciudades y países a través de los sabores de sus platos.

Un viaje en el que se mezclan las experiencias del chef, Ezequiel Montilla como cocinero por Londres y Marruecos. A ello, hay que sumarle el bagaje del cocinero en la cocina española.

Un recorrido, que les ha permitido, en el año 2021, ser recomendado por la Guía Michelín bajo la categoría Bib Gourmand.

Charlamos con los protagonistas

Ezequiel Montilla Chef Restaurante Alma

En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones ¿Cuál es el origen de Alma y cuál es la esencia del restaurante?

Alma, ya lo dice su propio nombre, es un restaurante donde ponemos todo nuestro cariño y también es un juego de palabras. Alma fue la segunda palabra que aprendí en árabe cuando estuve en Marruecos y significa agua. Nosotros somos agua y alma.

Ver entrevista

Hablamos del recetario tradicional andaluz y de la gastronomía de nuestra tierra, ¿qué podemos encontrar de esta cultura gastronómica en la carta de Alma?

Dos clásicos, como son el salmorejo y la mazamorra, son dos recetas principales andaluzas que tenemos en la carta pero luego utilizamos muchísimos ingredientes andaluces que nos recuerdan a los platos que nos hacían nuestros abuelos.

Intentamos apostar por los productos de la zona, primero Puente Genil, luego la zona subbética, Córdoba y Andalucía entera. Aunque luego podemos tener en nuestra carta tajín de cordero o de ternera pero siempre aunque hagamos recetas con procedencia de otras culturas intentamos que los ingredientes se hagan en Andalucía.

Dentro del proceso creativo para elaborar una nueva carta, ¿qué tiene más peso para ti, la innovación técnica dentro del proceso productivo o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Para mi, lo más importante, son los nuevos productos. No hay mejor técnica que cocinar con cariño y en Alma cocinamos así. Si obtenemos nuevos ingredientes y los tratamos con cariño en la elaboración y ya cada uno marca la técnica que tengamos que utilizar, si es un guiso, un estofado, cocinar a baja temperatura, etc. Cada producto es diferente y no indica si necesita una técnica u otra, o simplemente limpiar y añadir limón por encima.

José Manuel Simeón Responsable comercial de Arrozúa

Arrozúa es una cooperativa que se encuentra en Isla Mayor, un lugar que cuenta con unas condiciones y características muy concretas. ¿Qué le aporta este entorno a la elaboración de un grano de arroz tan distinto como el que tenéis?

Nos encontramos en un sitio perfecto, como es el Parque Natural de Doña Ana. En este lugar se unen dos ecosistemas que hacen que tengamos una alta calidad en el producto. Contamos con un ecosistema agrícola y con un ecosistema medioambiental.

Doña Ana es la marca de Arrozúa y marisma es la variedad principal que trabajáis, ¿qué le aporta esta variedad de grano de arroz a la gastronomía?

Esta variedad en concreto cuenta con cualidades como que es un grano de mayor grosor y perlado que destaca por su capacidad de absorción. Conduce los aromas a la hora de probarlo, por lo tanto, se recomienda para cocinar platos como arroces caldosos, risotto o postres como arroz con leche.

Ver entrevista

El restaurante Alma de Ezequiel Montilla muestra un cruce de culturas dentro de su carta, ¿podemos considerar el arroz como un elemento conector entre estas distintas culturas?

Sí, dado que el arroz es el segundo cereal más importante del mundo. En cada país podemos encontrar un plato típico que introduzca el arroz como ingrediente principal. Por ejemplo: en España la paella, en Andalucía los arroces caldosos, en Italia el risotto, en zonas orientales el arroz tres delicias o el sushi. Es un producto muy versátil y está presente en muchas culturas.

ASADOR LA PERDIDA

Irene López | Alcalá de Guadaíra (Sevilla)

IRENE LÓPEZ

Su introducción en el mundo de la restauración empezó en su localidad natal (El Viso del Alcor), donde trabajó en varios restaurantes de la zona.

En 2015, empezó a trabajar con Gonzalo Mancera en su restaurante Gastrogón, de Alcalá de Guadaíra, durante tres años. Tiempo en el que compaginó sus estudios de cocina en la Escuela de Hostelería Maese Rodrigo.

En 2018 formó parte del proyecto de apertura del Asador La Perdida donde ejerce actualmente como jefa de cocina.

Ajoblanco de carabineros y coco al estilo Thai con Aove de Hacienda Guzmán

Ingredientes

- *1 l. de fondo de coco thai*
- *250 grs. de almendra*
- *250 grs. de pan baguette*
- *50 mls. de vinagre de Jerez*
- *20 grs. de azúcar*
- *20 grs. de sal*
- *120 mls. de AOVE Hacienda Guzmán*
- *7/8 uds. de carabinero*
- *2 grs. de caviar*
- *5 grs. de ajo seco pelado*

Elaboración

En la thermomix ponemos las almendras, el pan en rebanadas, el fondo de coco y el ajo pelado, batimos durante 5 minutos a máxima velocidad. A velocidad baja se añade el azúcar, sal y vinagre. Por último añadimos 80 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra poco a poco subiendo la velocidad de la thermomix hasta emulsionar, pasar por un colador y reservar.

Limpiar el carabinero dejándole la cola. Reservar la cabeza aparte. Asar el carabinero en el horno de leña durante 2 minutos aproximadamente a unos 280 grados. Extraer de la cabeza del carabinero el coral , emulsionar con el Aceite de Oliva Virgen Extra restante y añadir a la emulsión el caviar.

EMPLATADO

Disponer el carabinero en el plato, añadir el ajo blanco y terminar con unas gotas de la emulsión del carabinero con caviar.

Ver vídeo receta

Producto destacado

HACIENDA GUZMÁN V CENTENARIO

Hacienda Guzmán V Centenario es un aceite de oliva virgen extra coupage, que ha sido elaborado a partir de diferentes variedades de aceitunas para conseguir un virgen extra de sabor muy sereno. La personalidad de este aceite se la confiere el equilibrio entre sus matices frutados y de amargor, haciéndolo perfecto para conjugar con cualquier plato. Este aceite premium pertenece a una edición limitada y exclusiva que se lanza para celebrar los 500 años de tradición aceitera de Hacienda Guzmán.

Conoce el restaurante

Todo comienza con la selección de los mejores animales en su finca de Alcalá de Guadaíra. En ella vivirán en extensivo al menos 8 años, alimentándose de sus pastos ecológicos. Mesas vestidas con mantel y servilletas de tela. Vajilla cuidada.

La decoración de La Perdida es sofisticada, de estilo campero, pero con clase y mano de interiorista. El restaurante ofrece varios espacios para disfrutar de su gastronomía, que utilizan según necesidades climatológicas o de servicio: terrazas, salones privados y bodega.

Tras la puerta, reluce una barra moderna, mesas altas y seis imponentes cámaras de maduración que exponen las suculentas piezas de carne y dan acceso a los salones del interior.

En el asador gastronómico La Perdida, la carne va de la finca a las cámaras de maduración del restaurante, y de ahí, se asomará a las brasas, antes de posarse en el plato. Todo en el mismo en espacio.

Charlamos con los protagonistas

Irene López Chef Asador La Perdida

La Perdida cuenta con un gran reconocimiento en Sevilla pero, ¿dónde está su origen?

Todo empezó con un proyecto ganadero. Sergio, que es el dueño e impulsor, comenzó con la crianza de un tipo de ganado que no había en la zona. Hablamos de la Charolesa pura, una especie que no era fácil de encontrar.

Quiso ir más allá y llevar su propio ganado de calidad a la mesa para que los comensales disfrutarán de la carne que están criando. Se encuentra cerca de aquí en Alcalá.

Una apuesta por el producto local, ¿qué podemos encontrar en la carta del restaurante?

En la carta de La Perdida prácticamente todo es andaluz. Incluimos detalles o ingredientes de otras culturas pero la base es andaluza.

Sobre todo los productos, utilizamos productos de aproximación de huertas cercanas y nuestras propias carnes. Las técnicas que hacemos en cocina son también tradicionales, por ejemplo, cocinamos fondos tostando los huesos de las vacas. En conjunto es típico andaluz pero con algunos platos con toques diferentes.

Solemos unir y ponemos en el plato todo lo tradicional andaluz y los ingredientes que provienen de nuestra tierra que es alucinante como despensa.

El concepto de La Perdida no deja de evolucionar, ¿dónde encontráis la inspiración?

Escuchamos mucho a los clientes, lo que nos demandan. Solemos hablar con ellos, nos preguntan y de ahí nos inspiramos. Tenemos un trato bastante directo con los comensales y siempre intentamos tener en carta lo que nos piden.

Ver entrevista →

José López Sales & Marketing Hacienda Guzmán

Hablamos de origen, ¿de dónde viene el aceite HG? ¿Qué caracteriza a la hacienda y su entorno para hacer de este aceite algo diferente?

La Hacienda Guzmán se encuentra a 15 minutos en coche de Sevilla ciudad. Es una finca de 340 hectáreas donde encontramos entre 4 y 5 variedades de olivo.

El origen se caracteriza porque en el siglo XVI, Hernando Colón, hijo de Cristóbal Colón, empezó a comercializar aceite hacia América. Esta finca está abierta al público, se realizan visitas en las que se puede pasar un día estupendo conociendo un poco más en profundidad sobre el mundo del aceite.

Dentro del proceso de producción, la molturación es una parte clave ¿qué ofrece este proceso al producto final?

Esta molturación a diferencia de otras grandes empresas o comercializadores, nuestra producción para elaborar este aceite es muy limitada en número de litros al año. Esto nos permite prestar mucha más atención al producto, permite una selección natural desechando justo antes de molturar la aceituna que es menos válida. Así, obtenemos un aceite de oliva virgen extra lo más puro posible y con unas cualidades organolépticas superiores al resto.

Ver entrevista →

El AOVE V Centenario de HG ¿qué aporta de novedad frente al resto de gama?

El aceite V Centenario es un aceite que hemos desarrollado nuevo este año. Este producto contiene en su interior un aceite de tipo coupage orgánico de diferentes variedades. Este aceite es de recolección temprana y esto permite potenciar más sus condiciones organolépticas. Además contamos con una edición limitada de este aceite, por lo tanto, el número de producciones al año será limitado.

LA ALMAZARA DE CARMONA

Ismael Castro | Carmona (Sevilla)

ISMAEL CASTRO

Nacido en Sevilla con raíces montañesas, el chef Ismael Castro tiene una amplia trayectoria en el sector ya que desde 1992 se encuentra entre fogones empezando por Casa Robles, donde empezó siendo un niño, siguiendo por Taberna Alabardero, 13 años en el prestigioso restaurante "La Isla", 8 años en "Oriza" y culminando, demostrando su gran saber, en nuestro restaurante "La Almazara de Carmona" Sus platos plasman su buen gusto y saber hacer en la alta cocina desde lo más tradicional a lo más innovador.

Roast beef de presa ibérica el descansillo con ensalada y vinagreta de frambuesas

Ingredientes

- *Presa Ibérica*
- *Piñones*
- *Piparras*
- *8 frambuesas*
- *Aceite de Oliva Virgen Extra*
- *Vinagre de Jerez*
- *Sal Maldon*
- *Rúcula*
- *Queso Grana Padano*

Elaboración

Se marca en la plancha la presa ibérica previamente salpimentada, una vez bien marcada se mete al horno precalentado a 200° durante 5 minutos. Una vez sacada del horno y fría, se corta en lonchas muy finas y se cubre el fondo del plato.

En el centro y con altura la ensalada de rúcula con las piparras troceadas, aliñada con un poco de vinagreta de frambuesas. Alrededor de la ensalada se disponen los piñones tostados, unas frambuesas, sal Maldon y el Grana Padano rallado con micro clean.

Por último, se aliña con la vinagreta de frambuesas el resto del plato.

Ver vídeo receta

Producto destacado

PRESA IBÉRICA EL DESCANSILLO

Esta presa ibérica es un corte premium, que se obtiene de la parte del cabecero de cerdo ibérico. Por su infiltración y jugosidad, es el producto estrella del despiece de cerdo ibérico, de los más apreciados en la cocina.

Las piezas suelen pesar unos 700gr. De cada cerdo se obtienen dos piezas.

Además, este producto es muy versátil en la cocina, ya que se puede hacer a la plancha, a la brasa o al horno. También se elaboran con ella platos muy actuales en la restauración, como carpaccio o tataki e incluso hamburguesas de máxima calidad.

Conoce el restaurante

La Almazara de Carmona es un restaurante que pertenece al grupo gastronómico Alfardos, de la familia Cabeza.

Está construido sobre una antigua almazara de aceite con tres espacios muy definidos: el restaurante conservando las raíces de una antigua almazara, el espectacular salón “Almazara Experience” y su maravillosa terraza.

El tipo de cocina que representa al restaurante es el producto de temporada de primer nivel con recetas variopintas en la que éste es el protagonista principal, siempre acompañado de técnicas clásicas y modernas, con lo que junto a un maravilloso servicio y una carta de vinos con más de 150 referencias, hacen sentir a sus clientes una experiencia inolvidable.

Ismael Castro Chef Restaurante La Almazara de Carmona

Hemos hablado de la importancia del recetario tradicional andaluz ¿Qué podemos encontrar de esta gastronomía de toda la vida en la carta de La Almazara?

La carta del restaurante, el producto es 90% andaluz. Intentamos usar muchas técnicas de cocina andaluza clásica, mi cocina es una cocina clásica, con algún toque moderno y técnicas nuevas, pero con fondo de toda la vida. Por ejemplo, un plato que tiene mucho éxito aquí en el restaurante son las croquetas de espinacas con piñones.

La base es una espinaca de siempre, esparragada, sin garbanzo que se junta con una bechamel y se empana con piñones. Este es un solo ejemplo de muchos más que tenemos en el restaurante.

Ver entrevista

Hablamos de Andalucía y hablamos de sus productores ¿Qué papel juegan los pequeños productores y alimentos andaluces en la comida de La Almazara?

Andalucía es la mejor despensa del mundo. Por lo menos, dentro de España es la zona donde podemos encontrar de todo tipo de productos, verduras, carnes, pescado, etc.

Hemos hablado de origen y vamos a hablar de futuro ¿Cuáles son los próximos retos a los que os enfrentáis tanto tú como La Almazara?

Nuestro futuro es mejorar y poner el negocio a la altura de nuestro catering. Queremos que los comensales que vengan disfruten de una experiencia especial. No solo en los platos que pruebe si no que el servicio sea diferenciador y en cuanto a vinos disponemos de 160 referencias. Nuestra intención es que el cliente que venga conozca platos y productos que no encuentra fácil en cualquier otro restaurante.

Dentro del proceso creativo para cambiar de carta, ¿cuáles son los momentos que más te inspiran, la innovación técnica dentro del proceso productivo o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Intentamos usar técnicas nuevas en nuestra cocina pero también incorporamos productos que no solemos usar, eso sí, pero sin ser presuntuosos. Es decir, no nos gusta utilizar ingredientes nuevos que no sabemos ni cómo hacerlo bien. Si incorporamos alguna novedad en nuestra carta es porque le vamos a sacar el mayor partido posible.

Manuel Barrera Responsable Horeca El Descansillo

El Descansillo es una empresa familiar de tercera generación, cuéntanos cómo ha ido evolucionando.

La empresa la fundó mi padre en 1969, ahora vamos por la tercera generación. Mi padre era agricultor y ganadero, nosotros dimos un salto y comercializamos todos los productos de cerdo ibérico.

Actualmente, nos encontramos en cadenas de supermercados, en restaurantes e incluso exportamos nuestros productos a otros países. Somos una empresa joven que no para de crecer.

Unos 50 años en los que habéis seguido apostando por la innovación, ¿cuales han sido los principales hitos en este ámbito?

Algunos de los servicios en los que hemos innovado en estos años han sido en función de la demanda y mejora para nuestros clientes, tanto de supermercados como de restaurantes.

Hemos creado productos nuevos como la carne cocinada a baja temperatura y también porcionamos la carne para que sea más cómodo para nuestros clientes del sector horeca. Además, hemos abierto una delegación en las islas baleares, concretamente en Ibiza, donde disponemos de dos furgonetas de entrega y varios empleados.

Ver entrevista

Hay algo especialmente llamativo en el portfolio de productos de El Descansillo y es la carne de calidad congelada, ¿qué aporta este proceso al producto y al consumidor?

Este proceso aporta garantía y seguridad. Nosotros trabajamos la carne desde que pasa del matadero hasta que se vende al cliente final, ya sea en supermercado o en un restaurante. Seleccionamos la carne del matadero, la manipulamos, la metemos en el túnel de congelación, luego la porcionamos y la vendemos en blister o cajas ya congelada.

LA CARBONÁ

Javier Muñoz | Jerez de la Frontera (Cádiz)

JAVIER MUÑOZ

Nació en Jerez de la Frontera, el 2 de Julio de 1983. Cuando Javier cumplió 11 años, sus padres abrieron un restaurante que se basaba en las carnes a la brasa "La Carboná". Comenzó su andadura en los fogones a los 16 años en las cocinas del grupo Jale, en el Puerto de Santa María, pasando por otras cocinas. Tras 6 meses allí tomó rumbo a Santander, de la mano de Luis Rivas al restaurante "El Limonar de Soano", para trabajar de prácticas en repostería.

Tras regresar de Santander, sus conocimientos y visión en la cocina eran de un alto nivel, por lo que comenzó a realizar algunos cambios y mejoras en "La Carboná". Un año después, comenzó en el "Celler de Can Roca", donde terminó siendo jefe de partida. Posteriormente decidió tomar rumbo a Inglaterra, al restaurante "The Walnut Tree", entre Bristol y Cardif con una Estrella Michelín.

En el año 2010 vuelve definitivamente a su tierra, y es cuando comienza a hacer del restaurante "La Carboná" lo que es hoy en día. Javier nunca ha dejado de formarse, ha cursado entre otros el seminario de "El Bulli", el curso sumiller especializado en Vinos de Jerez y el Sherry Máster, entre los más destacados.

Escabeche de aguacates, bacalaos y encurtidos

Ingredientes

Para el escabeche

- *1 cebolla*
- *2 dientes de ajo*
- *2 hojas de laurel*
- *2 puerros*
- *4 zanahorias*
- *4 aguacates*
- *250 mls. de aceite oliva virgen extra*
- *10 granos de pimienta*
- *100 mls. de oloroso*
- *10 mls. de vinagre de Jerez*
- *Sal*
- *500 mls. de caldo de pollo*

Para el bacalao

- *200 grs. de bacalao*
- *200 grs. de sal*
- *100 grs. de azúcar*

Para el guacamole

- *2 aguacates*
- *20 grs. de perejil*
- *20 grs. de cilantro*
- *2 limas*
- *20 mls. de aceite oliva virgen extra*
- *20 grs. de tomate*
- *20 grs. de cebolla*

Para la tempura

- *1 huevo*
- *100 grs. de harina*
- *0,5 grs. de levadura*
- *80 mls. de cerveza Cruzcampo*

Otros

- *Huevas de trucha*
- *Cebollas encurtidas*

Elaboración

Elaborar un escabeche de forma tradicional, llevando todos los ingredientes a la olla, pasar los aguacates por la brasa, colar y reducir.

Realizar el guacamole en túrmix y pasar por colador.

Marinar el bacalao 15 minutos en la mezcla hecha con azúcar y sal.

Rebozar cebollas encurtidas en la tempura que se ha elaborado mezclando el huevo, la harina y la cerveza Cruzcampo y, posteriormente freír en aceite de oliva.

EMPLATADO

Se colocan en el fondo los trozos de bacalao y se incluye el fondo del escabeche. Se decora con las huevas, las cebollas encurtidas y las tempuras.

Ver vídeo receta

Producto destacado

CRUZCAMPO ESPECIAL

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

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

Cruzcampo Especial tiene una personalidad propia y un carácter refrescante único, inspirada en la receta centenaria de 1904. La cerveza especial también se ha fabricado sin gluten para que todos puedan disfrutar de su increíble sabor.

LA CARBONÁ
COCINA CON JEREZ

Conoce el restaurante

Ubicado en el centro histórico de Jerez, es un antiguo casco de bodega que data del año 1898, conservando su estructura y techos originales. Se respira un ambiente totalmente enfocado en los vinos de Jerez, sus cuadros y decoración, nos envuelven en ese apasionante mundo.

La cocina al mando del “Chef del Sherry”, Javi Muñoz, jerezano nacido en 1983, y con un largo recorrido por restaurantes de primera categoría como “El Serbal”, “El molino de Puente Arce” o el más que reconocido mundialmente “Celler de Can Roca. Se basa en los productos de la tierra, con máxima calidad y con excelentes elaboraciones. Su máxima es la COCINA CON JEREZ, cada plato se elabora y/o cocina con vinos de Jerez, consiguiendo matices que los hace totalmente diferentes. En su cocina se utilizan todos los recursos que aporta la viña, desde la levadura del velo de flor para elaborar su pan, hasta el sarmiento para ahumar diferentes platos, entre muchos otros.

No podemos dejar atrás sus excelentes maridajes. Cabe destacar su menú “Albariza” y menú “Solera”, con un gran recorrido por los diferentes tipos de Jereces, y su última innovación, menú “Un solo palo”. En él, dependiendo de la época del año en la que nos encontremos, podrán tomar un solo tipo de Jerez, por ejemplo Fino, pero con la peculiaridad de que cada plato marida con un Fino diferente, mostrando la gran versatilidad que nos ofrecen, y la diferencia tan grande que existe entre los finos de las diferentes bodegas.

Charlamos con los protagonistas

Javier Muñoz Chef Restaurante La Carboná

En primer lugar, nos gustaría saber cuáles fueron los comienzos La Carboná y cuál es la esencia del restaurante.

El origen de La Carboná viene desde mis padres que sin ser expertos en hostelería encontraron este local del cual se enamoraron al momento ya que es una antigua bodega de vinos de Jerez y decidieron montar un restaurante. Después de mucho trabajo, estudio y viajes ha hecho que este proceso ayude a ser lo que hoy en día es La Carboná.

Entendemos que por parte de tu familia estabas destinado a trabajar en hostelería Pero, ¿Qué es lo que hizo que quisieras ser cocinero ?

Yo siempre digo que fueron tres factores fundamentales. El primero de ellos que mis padres tenían un restaurante y que desde los 10 años yo ya empecé a estar por aquí entre cocinas. Después, que no era buen estudiante, en cambio me encantaba pasar muchas horas en la cocina. Y por último, siempre me gusta mencionar a Germán Mendioroz, un señor que vendía a mis padres carnes de Cantabria y con tan sólo 16 años me llevó con él a Cantabria y se encargó de mi formación como cocinero.

Hablando de tradición, de cocina y del recetario andaluz, ¿Qué podemos encontrar de este recetario en vuestra carta?

Cada vez más productos, si es verdad que al principio empezamos a trabajar con carnes de Cantabria y con otros productos. Pero ahora estamos mucho más centrados en la provincia de Cádiz y del recetario andaluz cocinamos mucho las tradicionales sopas frías como gazpachos y ajos blancos además de adaptar los guisos tradicionales a la esencia de La Carboná.

Ver entrevista →

Alejandro Olmedo Gerente global de bebidas Cruzcampo en Cádiz

¿Cuál es la diferencia entre la cerveza Especial de tirador y la de botellín?

Realmente nosotros siempre usamos ingredientes de calidad como el lúpulo, la levadura, la cebada, entre otros, además mantenemos nuestra receta desde 1.904. Lo que la diferencia la cerveza de barril del resto es que es una cerveza sin pasteurizar haciendo que sea una cerveza muy fresca adaptándose al estilo de los andaluces.

Entendemos que a la hora de hablar de cerveza Cruzcampo no solo los productos son importantes sino que también los utensilios ¿Cuál es el tipo de vaso perfecto para una caña Cruzcampo?

Cuánto más fino mejor, nosotros siempre aconsejamos que el vaso sea muy fino para que tengamos esa sensación de frío. Por ejemplo, en La Carboná usan una copa perfecta porque es muy fina, además de ser preciosa, en este tipo de vaso la cerveza rompe de maravilla.

La Carboná es innovación basada en la tradición ¿podemos encontrar algún paralelismo con la filosofía de Cruzcampo?

Pues nosotros a parte de estar siempre innovando le damos mucha importancia al producto y a las nuevas categorías de cerveza como por ejemplo fue la sin alcohol, la Radler o la Andalusian IPA. En este último caso, quisimos aprovechar la popularidad de la IPA y fusionarla con los sabores tradicionales de la cerveza andaluza. Desde Cruzcampo siempre vamos buscando innovar al igual que hacen en La Carboná.

Ver entrevista →

JUAN VIU

Barbate (Cádiz)

JUAN VIU

Formado en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, antes siempre ha estado ligado al negocio familiar Confitería Tres Martínez (Barbate). Ha pasado por muchas casas en su formación como son las cocinas de Lillas Pastia (Huesca, Carmelo Bosque), Aponiente (El Puerto de Santa Maria, Angel León), José Carlos García (Málaga, JSC), etc. Posteriormente, pasó un periodo donde asesoró a varios restaurantes en Sevilla, hasta que se embarcó como jefe de cocina del Hotel Gastronómico La Breña (Caños de Meca) y, a partir de ahí, llegaron las aperturas de Viu y Barrunto, en Barbate.

Calamar encebollado

Ingredientes

- *1 calamar*
- *1 cebolla*
- *1 tomate*
- *Laurel*
- *Pimiento rojo*
- *Pimiento verde*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Manzanilla*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Mantequilla tostada*
- *Azafrán*
- *Partes menos nobles del calamar*

Elaboración

PARA EL FONDO DE CALAMAR GUISADO

Se fondean las verduras, se añaden los calamares y se incorpora la manzanilla para reducirla. Por último, se añade el azafrán y agua. Se cocina durante unos 20 minutos y, por último, se cuela y se reduce hasta conseguir una glasa.

PARA EL TARTAR DE CALAMAR Y MANTEQUILLA TOSTADA

Picar el manto del calamar en dados muy pequeños y aliñamos con mantequilla tostada sal y pimienta.

EMPLATADO

Disponer en el fondo del plato una cucharada de la emulsión del guiso, añadir el tartar de calamar y poner al lado la cebolla encebollada.

PARA LA CEBOLLA ESCABECHADA

Se hace un escabeche con los interiores del calamar. Se cocina una cebolla blanca a baja temperatura en ese mismo escabeche durante 90 minutos.

PARA LA EMULSIÓN DE GUISO DE CALAMAR

Mezclar la reducción del guiso de calamar con mayonesa ecológica Ybarra.

Ver vídeo receta

+ Producto destacado

MAYONESA YBARRA

Mayonesa con un sabor puramente Ybarra realizada con una materia prima muy especial y ecológica. Los ingredientes son certificados 100% ecológicos. Con este producto podrás disfrutar de un sabor intenso.

Charlamos con los protagonistas

Juan Viu Chef

Nos gustaría conocerte más, ¿cuál es el momento en el que decides hacerte cocinero?

Yo soy cuarta generación, vengo del mundo de la pastelería, mi familia todos trabajan en pastelería y tenemos aquí en Barbate varios negocios. Desde pequeño siempre he estado en obrador junto con mis abuelos y mi madre. Y yo tenía ese gusanillo e inquietud por la cocina y la repostería, de ahí viene esta pasión y vocación que le pongo a este oficio.

Ver entrevista →

¿Cómo valoras Andalucía como región productora de alimentos de calidad?

Pues dónde estamos hoy. en Barbate, tenemos una de las mayores despensas de España. Teniendo el Estrecho de Gibraltar con la variedad de pescados, la huerta de Conil, la zona de la sierra, la zona de los esteros, Andalucía al completo y en esta zona en concreto, Barbate y la comarca de La Janda es una despensa importante a nivel regional y nacional. El producto andaluz hay que llevarlo por bandera y si somos cocineros de aquí tiene que ser nuestra representación.

Dentro del proceso creativo de cambio de carta, ¿qué valoras más, la incorporación de nuevas técnicas de cocina o la búsqueda de nuevos productos que normalmente no utilizas?

No suelo incorporar nuevas técnicas. Con mi equipo nos centramos en tener siempre una base con una cazuela al fuego con ajo, cebolla, un guiso o un fondo y a partir de ahí lo que buscamos es transmitir la esencia, el sabor, la memoria y el arraigo a la tierra. Eso es lo que vamos buscando desde el minuto 1, no innovamos en técnicas, guisamos mucho, siempre con muchas ollas al fuego.

Gonzalo Ybarra Director de Marketing de Ybarra Alimentación

Tras 175 años de historia, no es hasta hace algo más de cincuenta años cuando Ybarra diversifica hacia las mayonesas ¿a qué se debe esta decisión?

Pues fue un proceso natural de una empresa con 100 años de historia en ese momento, y se vio la oportunidad de diversificar en algún producto que tuviera relación con el aceite. En el caso de la mayonesa se vio una oportunidad era un producto que se hacía 100% en el hogar y las primeras pruebas de mayonesa se hicieron en el año 65 y ya en el 68 se produjo el lanzamiento.

La diversificación era por intentar un camino paralelo a la venta del aceite y la aceituna, que eran entonces negocios difíciles debido a su alta competencia a nivel internacional con Italia. Vimos ese camino de crear nuevos productos como la mayonesa y las salsas, la salsa cocktail fue la primera, o los vinagres. También se hicieron muchísimas pruebas que no salieron como patatas fritas o miel, entre otras.

A día de hoy tenemos una gama amplísima de productos gracias a esa filosofía de diversificación que nació entonces y que actualmente continuamos todo el equipo trabajando así, pensando en nuevos productos y en ampliar.

Ver entrevista →

Ybarra revisa nuestro pasado gastronómico y apuesta por la evolución constante, de ahí la irrupción de nuevas versiones de vuestras mayonesas como ésta ecológica. ¿Qué os motiva a desarrollar todas estas innovaciones?

Parte de nuestro trabajo es entender la necesidad del consumidor, es nuestro principal objetivo y claramente hemos entrado en una tendencia en la que el consumidor piensa que eres lo que comes. Entonces ese proceso de consumo de productos ecológicos, naturales o vegetales se ha incrementado y es una tendencia a largo plazo y creciente. Siendo quien somos en el mundo de la mayonesa en España y en Europa, vimos la necesidad de poder desarrollar esta mayonesa ecológica. Allá por 2016 creamos este producto que la casualidad es que fue justo antes del incendio que tuvimos en la fábrica y nos frustró su lanzamiento. A día de hoy ya retomamos hace tiempo y encaja en una filosofía de vida que creemos que ha llegado para quedarse.

MANOLO MAYO

Loli Rincón | Los Palacios y Villafranca (Sevilla)

LOLI RINCÓN

Loli Rincón entró en la cocina con 18 años por amor. Por amor a una vocación que convirtió en profesión y por amor a su novio que después se convirtió en su marido, Fernando Mayo, ya que la única opción que tenía de pasar tiempo con él era trabajando en Manolo Mayo, por aquel entonces venta de carretera de Los Palacios, y que hoy en día se ha convertido en grupo hostelero, con restaurante, hotel y hacienda en Los Palacios, restaurante en Sevilla y catering.

En estos 40 años Loli apenas ha tenido tiempo de 2 cosas: sacar adelante su familia y trabajar en las cocinas de Manolo Mayo. Autodidacta convencida, pasó a mediados de los años 80 del siglo pasado por el prestigioso Centro Saper de León, cuna de grandes pasteleros, y ha cursado diferentes seminarios en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Aunque reconoce que como más ha aprendido ha sido observando y reflexionando en cada visita a los miles de restaurantes que ha conocido allí donde ha estado.

Garbanzos de escacena con nécoras

Ingredientes

- *4 nécoras*
- *400 grs. de garbanzos de la IGP Garbanzo de Escacena*
- *500 grs. de gambas pequeñas enteras sin pelar, con su cabeza y su piel*
- *2 tomates rojos*
- *1 pimiento rojo*
- *1 pimiento verde*
- *1 cabeza de ajo*
- *Sal*
- *Pimienta negra*
- *Pimentón*
- *Azafrán*
- *Puerro*
- *Zanahoria*
- *Brandy*
- *Aceite de oliva virgen extra*

Elaboración

Para comenzar, se cortan todas las hortalizas a trocitos cuadrados (cebolla, pimiento rojo y verde, puerro, zanahoria y los ajos).

En una cazuela se pone aceite, el cual debe estar bien caliente para rehogar todas las hortalizas anteriormente cortadas; más tarde, se apartan y se escurren.

En el mismo aceite donde se han rehogado las hortalizas, se echa el tomate triturado, las nécoras y las gambas, y se vuelve a rehogar. Posteriormente, se añaden dos litros de agua y se cuece durante de tres minutos y se aparta en un recipiente.

Una vez trituradas las verduras con las gambas, se añaden a la cazuela, y se pone un poco de Brandy, pimentón, azafrán y agua; pimienta negra y sal al gusto.

A los 400 gramos de garbanzos que previamente se han debido poner en remojo la noche anterior, se les tira el agua y dichos garbanzos se echan a la cazuela, dejándolos hervir durante 1 hora. Cuando éstos estén tiernos, para finalizar, se le añaden las nécoras partidas por la mitad hervidas para espesar y ¡listo para servir!

Ver vídeo receta

Producto destacado

GARBANZO DE LA IGP DE ESCACENA

El garbanzo de la IGP de Escacena se caracteriza por varios puntos como son los suelos especiales de su territorio de la provincia de Huelva, su ubicación entre el Océano Atlántico y el Parque Natural de Doñana, el microclima de esta zona y la variedad de garbanzo blanco lechoso. Cada uno de estos secretos se unen para obtener un garbanzo único que destaca por su color y su tamaño extra, ya que sólo se seleccionan aquellos garbanzos que obtengan el color característico de esta variedad y que tengan un calibre mínimo de 8 milímetros.

MANOLO MAYO

Descubriendo sabores desde 1963

Conoce el restaurante

Fundado en 1963 como Bar Manolo, está a punto de cumplir 60 años convertido ya en un grupo hostelero de primer nivel. Cuenta con dos restaurantes: el situado en Los Palacios, que ha ostentado durante una década el prestigioso Bib Gourmand de la Guía Michelin y que está considerado como uno de los grandes templos de la gastronomía andaluza; y el de Sevilla capital, de reciente apertura.

Además, el Grupo Manolo Mayo tiene un hotel de 45 habitaciones, un catering propio, un centro de formación en hostelería y una hacienda para celebraciones: Finca Santa Clotilde.

Loli Rincón Chef Restaurante Manolo Mayo

Muchos años y muchos servicios a la espalda de Manolo Mayo, ¿cuál es el origen del restaurante?

Los orígenes son de mis suegros, que abren en 1.963 una venta de carretera. Cuando Fernando y Curro se hacen mayores empiezan a trabajar con sus padres y empieza a ser cada vez más grande. Se pone un hotel, un restaurante, una terraza, etc. y los niños se hacen mayores y conocen a dos muchachas, mi cuñada y yo que nos sumamos al equipo.

Y desde que llegaste a Manolo Mayo, ¿cómo fueron tus inicios en la cocina?

Mis inicios van cayendo poco a poco. Empiezo con la repostería, porque aquí había un gran equipo con una cocina muy tradicional. Mi suegra era muy experta, hacía carne con tomate, tortilla de patatas, etc. Mi cuñada y yo empezamos a cocinar y todos juntos empezamos a hacer algo más nuevo de cocina, pero con la tradición como base y con los productos más cercanos por bandera.

Y en el futuro, ¿cuáles son los principales retos que tiene Manolo Mayo?

Nuestros retos los tenemos todos, el catering, nuestro restaurante, la apertura en Sevilla, etc. Ya los retos están planteados, pero ahora es el momento del paso de la tercera generación, que ya está desde hace varios años. Ellos ya van solos y le van dando un toque que me encanta. Tener la inquietud de ser mejores y es lo que siempre hemos ido aplicando en Manolo Mayo. Van a cuidar lo que tenemos y van a seguir caminando para seguir manteniendo los retos que tenemos planteados.

Ver entrevista →

Juan Manuel Díaz del Valle Presidente de la IGP Garbanzo de Escacena

Estamos recorriendo lo mejor de los productos de Andalucía, en vuestro caso con protagonistas los garbanzos de Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Escacena, ¿qué les hace distintos al resto?

Blandura, cremosidad y finura, creo que estas son las características que definen y diferencian nuestros garbanzos de los demás. Los hacen únicos.

Loli ha cocinado con unos garbanzos protegidos por una IGP y queremos saber, ¿cuándo nace y con qué fin?

Hay una tradición de cultivo en esta zona desde hace muchísimo tiempo, por lo tanto, entendimos que la mejor forma de poder defender a este producto y a sus productores era la IGP. Pero la IGP tiene otro factor diferenciador y es por lo que existe y por lo que la Unión Europea la potencia y es la protección al consumidor. Una IGP fundamentalmente es una protección al consumidor que le asegura que ese producto que va en el envase procede del sitio que indica y con una calidad determinada y superior.

En el restaurante que nos encontramos, Manolo Mayo, se caracteriza por el respeto y mantenimiento de la tradición gastronómica, ¿podrían ser estos valores los mismos que defiende la IGP de Escacena?

Pues si, lo vemos en platos como el que nos han preparado hoy. Esta versión incorpora al garbanzo carabineros y nécoras, manteniendo un guiso tradicional de garbanzo pero con un toque diferente como en este caso, con ese fondo que es lo que le transmite todo el sabor. No hay que perder de vista que nuestro garbanzo es un receptor de sabores, lo que hace es absorber esos sabores que se les transmiten o bien con carabineros y nécoras o con especias.

Ver entrevista →

LA MILLA

Luismi Menor y Javier Ruiz
Marbella (Málaga)

LUISMI MENOR

Luismi estudió en la Asociación de Cocineros de La Costa del Sol pero su formación más sólida en cocina tuvo lugar en Le Nailhac, restaurante del Hotel Byblos*****, en Mijas, donde trabajó durante 8 años. Gracias a esto, la Revista Gourmet le consideró en 2006 como uno de los segundos de cocina más importantes del país. Fue en 2012 cuando, ejerciendo como chef ejecutivo, coincidió con César Morales en el Hotel Los Monteros y juntos empezaron a idear un proyecto de crear un chiringuito y que nació en 2015 bajo el nombre de La Milla Marbella.

JAVIER RUIZ

Javier abandonó su trabajo como criminólogo en el año 2014 para dedicarse en cuerpo y alma a la que era su pasión, la cocina. Comenzó sus estudios en la escuela de hostelería "La Cónsula" especializándose en cocina e iniciando así lo que ya es una brillante carrera profesional. Hasta aterrizar en La Milla Javier ha conseguido aprender de los mejores iniciando su trayectoria profesional en lugares como La Cosmopolita, el restaurante Sollo (* Michelin) o La Deriva. Su llegada a La Milla se produce en la temporada 2021, pocos meses le hicieron falta para conseguir dirigir la cocina bajo la supervisión de Luismi.

Tosta de paté de sardinas con ventresca de atún de HERPAC, boquerón en vinagre y escabeche de tomate asado

Ingredientes

Para el emplatado
- *4 uds. de pan brioche*
- *4 uds. de boquerón*
- *50 grs. de escabeche de tomate y pil-pil*
- *4 uds. de ventresca de atún HERPAC*
- *Paté de sardinas*

Para la manteca de sardinas
- *Espinas y cabezas de las 4 sardinas*
- *Manteca de cerdo*

Para los boquerones en vinagre
- *200 grs. de vinagre de vino.*
- *100 grs. de vinagre de Xerez.*
- *300 grs. de agua.*
- *20 grs. de sal. (cantidad para 15 boquerones aproximadamente).*

Para el paté de sardinas
- *4 uds. de sardinas al espeto*
- *30 grs. de aceite de oliva de la ventresca de atún HERPAC.*
- *30 grs. de manteca de sardinas*

Para el escabeche de tomate y pil-pil
- *50 grs. de tomate*
- *50 grs. de cebolla*
- *1 diente de ajo*
- *15 grs. de vino Fino*
- *15 grs. de vino P.X.*
- *15 grs. de sal fina*
- *20 grs. de aceite de oliva virgen extra*
- *20 grs. de vinagre de vino*
- *10 grs. de Vinagre de Jerez*
- *2 ramitas de tomillo fresco*
- *15 grs. de pimentón dulce*

Elaboración

Se asan al espeto cuatro sardinas de unos treinta gramos cada una, una vez hechas, se sacan los lomos con la piel y se reserva. Por otro lado, con las espinas y las cabezas se hará la manteca de sardina para emulsionar el paté, para ello se pone en un cazo la manteca junto con las espinas y las cabezas y se confitan, seguidamente se cuela la manteca y se reserva.

Por último, en la thermomix, se introduce la manteca de sardina templada, el aceite de oliva de atún HERPAC y los lomos de sardina con la piel. Se emulsiona todo, hasta obtener una crema homogénea y lisa. Se ajusta de sal si fuera necesario. Reservar en frío hasta su uso.

PARA EL ESCABECHE DE TOMATE Y PIL-PIL

Para empezar en las brasas del espeto, se etierra el tomate y se deja ahí hasta que se queme por fuera, después se retira y se deja enfriar. Se le quita la piel quemada y se pica en bruniose. Reservar.

En un cazo poner el aceite de oliva virgen extra, el ajo pelado y machacado y la cebolla picada en brunoise, sofreír hasta que la cebolla esté tierna, entonces añadir el tomate asado, seguidamente los vinos y el vinagre, dejar reducir un par de minutos y agregar el tomillo. Apartar del fuego el escabeche y añadir el pimentón. Mezclar bien y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que se enfríe.

EMPLATADO

En las brasas se tuesta el pan brioche. Hecho esto, se pone el paté en la tosta, seguidamente láminas de la ventresca de atún HERPAC, el boquerón vinagre y se termina con el escabeche de tomate asado y pil-pil encima del boquerón.

Ver vídeo receta

Producto destacado

VENTRESCA DE ATÚN PASTEURIZADA

La ventresca es la parte más jugosa del atún, por las vetas de grasa que contiene. En esta sabrosa semiconserva, los trozos de ventresca se someten a un delicado proceso de pasteurización a una temperatura que ronda los 70° y se bañan con aceite de girasol, manteniendo todo su sabor.

LA MILLA
ELEGIMOS EL MAR

Conoce el restaurante

La idea de lo que ahora es La Milla nace en 2013, cuando Luis Miguel Menor (en ese momento chef ejecutivo en el Hotel los Monteros) y César Morales (director de alimentos y bebidas corporativo del mismo) se conocen y empiezan a dar forma a lo que hoy es uno de los chiringuitos de referencia del país.

La Milla abre sus puertas en 2015 enfocado al producto del mar y la bodega, ubicado en uno de los enclaves más lujosos de la costa del sol.

Con el objetivo de convertirse en una referencia del sector temporada tras temporada ambos luchan para conseguir el mejor producto y así el mejor posicionamiento en el mercado.

Luis Miguel Menor, a la cabeza de la cocina, se esfuerza día tras día en conseguir el mejor producto y demostrándolo así en la excelencia en los platos, por su parte, César Morales lucha por tener una bodega de referencia en el sector con más de 800 referencias y lidera el servicio de sala como si de una banda sonora se tratase.

En 2019, y tras cuatro años yendo más allá del estereotipo clásico de chiringuito, La Milla se convierte en el mejor chiringuito de España.

Llegado el 2020, y tras una gran obra, La Milla se convierte en un chiringuito con unas instalaciones impecables en un enclave de lujo en la costa del sol.

Luismi Menor Chef La Millla

En tu trayectoria, ¿cuál es el momento en el que decides dedicarte a la hostelería?

Yo creo que desde chiquitito. Nunca lo he mamado, en mi familia nunca se han dedicado a la cocina de forma profesional, pero sí es verdad que desde pequeño tenía el duende que te llama para dedicarte a la cocina.

Andalucía cuenta con una tradición gastronómica inmensa, ¿qué encontramos de esta tradición en la carta de La Milla?

Yo me baso mucho en la cocina de mi abuela y en lo que me enseñaron y me gusta traer esos sabores, conjugándolos. Siendo andaluz, algo de lo que yo me siento muy orgulloso, de ser andaluz y malagueño, la carta cuenta con lo que se ha vendido siempre en Málaga como son los boquerones, los espetos y las frituras. Hay algunos pescado de descarte que también utilizamos, pero siempre dándole una vuelta para que el cliente se vaya lo más satisfecho posible.

Una gran propuesta gastronómica basada en la materia prima, ¿qué supone el producto para La Milla?

Nuestra primera obsesión es el producto. Como le digo al equipo de cocina junto con Javi, menos es más. Si tenemos un producto muy bueno, para qué lo queremos enmascarar, por lo que para nosotros el protagonista siempre es el producto.

Mirando hacia el futuro, ¿cuáles son los retos que os planteáis en La Milla?

Nosotros no nos ponemos techo. Desde que empezamos nunca nos hemos puesto techo y queremos llegar a lo más alto posible de la restauración de playa.

Ver entrevista →

Hernán Luis Zopetti Dpto. Comercial de HERPAC

La industria conservera cuenta con gran tradición y reputación en Andalucía, ¿dónde está el origen de HERPAC?

Herpac nace de la mano de los hermanos Pacheco en el 86 y provenían del pescado fresco. Diego y Paco, en su época estuvieron en plazas, fueron después mayoristas, barcos de pesca, etc. pero querían reivindicar los productos tradicionales de la zona y buscar un proceso para darle el valor a los productos, por lo que se decidieron por las conservas y salazones.

Hablamos de un producto, las conservas y las salazones con una gran tradición, per, ¿qué importancia de la innovación

La primera innovación va en buscar los mejores procesos que se adapten al producto. Ya no sólo el salazón, sino también el ahumado, la cocción, los métodos de conservación, etc. Actualmente ciertas partes del atún que se dedicaban a la mojama se han derivado a otros procesos productivos que le aportan un mejor resultado. Es decir, hoy en día, el 90% de la mojama que se trabaja es la de centro lomo que es la de mayor calidad, y otras partes como el solomillo que es de menor calidad y que antes se utilizaban para la mojama, hoy se comercializan tras pasar por otros procesos como el ahumado o la cocción, lo que le aporta mucho más valor.

Ahora trabajamos con una ventresca pasteurizada, ¿qué aporta este proceso diferente a la conserva tradicional?

La ventresca siempre se solía hacer en conserva. Va en una lata y para que tenga cinco años de vida, aunque puede tener más, había que someterlo a una temperatura muy alta, sobrepasando los 120 grados para lograr esterilizar el producto y alcanzar esta vida. Entonces, nos planteamos de qué manera este producto no sufriera tanto y que diera un mejor resultado. De ahí, nos planteamos el proceso de pasteurizado con una temperatura de unos 70 grados, con lo que conseguimos una mayor jugosidad de la ventresca que con el modelo tradicional de la conserva.

Ver entrevista →

EL PORTICHUELO

Abdelaziz Rhandi y Manuel Gómez | Huelva

MANUEL GÓMEZ

Manuel Gómez, comenzó su andadura en la hostelería en 1985 como propietario del Bar La Cuña y el sitio de copas Limón y Menta, ambos en su Alosno natal. Movido por la inquietud de los visionarios, veía a diario las posibilidades de futuro de una parcela al lado de la carretera, que acabó convertido en restaurante hace ya más de treinta años. ¿Y cómo llamarlo? No fue fácil, y recuerda que, un día a las ocho de la mañana, su compañero "El Papus" acertó al fin.

Se llamaría PORTICHUELO (el antiguo nombre de Alosno). Y aquel restaurante de carretera de pueblo llegó a convertirse en un punto de referencia de la provincia.

Era cuestión de tiempo instalarse en la capital, en Huelva, donde comenzó en la calle Gobernador Alonso para más tarde pasar a la Gran Vía en lo que era la famosa cafetería Pelayo. Tras once años de buena cocina, haciendo clientes y amigos, se trasladó a su ubicación actual en la calle Vázquez López, donde ofrece la que es posiblemente la mejor terraza de la ciudad.

Potaje de garbanzos de Escacena con acelgas

Ingredientes

- *Una cebolla*
- *Un puerro*
- *Un pimiento rojo*
- *Un pimiento verde*
- *Acelgas*
- *Laurel*
- *Sal y pimienta.*
- *Orejas de cerdo*
- *Morros*
- *Lengua*
- *Costilla fresca*
- *Jamón*
- *Tocino fresco*
- *Costilla salada*
- *Morcilla*
- *Chorizo y pollo*

Elaboración

Se pocha la verdura aparte y luego se incorpora al resto de ingredientes.

Se ponen los garbanzos y todo lo demás al mismo tiempo y se cuece todo en crudo y al final se incorpora la verdura pochada.

Se tienen dos horas a fuego lento y luego aparcamos en la “pringá”

Ver vídeo receta

Producto destacado

GARBANZO DE LA IGP DE ESCACENA

El garbanzo de la IGP de Escacena se caracteriza por varios puntos como son los suelos especiales de su territorio de la provincia de Huelva, su ubicación entre el Océano Atlántico y el Parque Natural de Doñana, el microclima de esta zona y la variedad de garbanzo blanco lechoso. Cada uno de estos secretos se unen para obtener un garbanzo único que destaca por su color y su tamaño extra, ya que sólo se seleccionan aquellos garbanzos que obtengan el color característico de esta variedad y que tengan un calibre mínimo de 8 milímetros.

RESTAURANTE PORTICHUELO

Conoce el restaurante

Servido con un trato siempre atento y profesional (sin ser distantes), sorprende por su extensa carta de vinos, cavas y espirituosos. Se puede pedir o se puede preguntar sobre la bebida más adecuada y la respuesta serán varias sugerencias, para que cada cual decida a su gusto.

En la carta se encuentra la apuesta del propietario del Portichuelo por la exquisita cocina tradicional de Huelva, cocina andevaleña, platos de la sierra y el mar. Pescados a la plancha, mariscos, carnes ibéricas, los deliciosos gurumelos en temporada, y reinando sobre ellos, el excepcional jamón ibérico de la provincia y las auténticas gambas blancas de la costa onubense. No obstante, también hay concesiones, como el novillo argentino, el marisco traído de Galicia y alguna otra iniciativa que sorprende agradablemente.

Para todo tipo de reuniones, eventos, celebraciones, o simplemente, para los que gustan de comer verdaderamente bien, el Portichuelo trae la mejor materia prima del mercado y la pone a disposición del comensal. Un lugar exclusivo donde manda lo tradicional.

Manuel Gómez Propietario de El Portichuelo

En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones ¿Cuál es el origen de El Portichuelo y cuál es la esencia del restaurante?

El Portichuelo viene de Al Horno que fue donde empecé mis primeros pasos en la hostelería hace 34 años que fundamos El Portichuelo allí. La esencia sigue siendo la cocina tradicional de Huelva y sobre todo de el Andévalo, me gusta cuidar la cocina que conozco desde niño.

Ver entrevista

Dentro de ese origen y de dónde vienes ¿Cuál fue ese momento en el que decides empezar en el mundo de la hostelería?

Yo entré en la hostelería de casualidad y por las circunstancias de ese momento, tenía dos hijos y en ese momento trabajaba en una empresa de construcción donde no cobraba prácticamente nunca debido a la crisis que hubo en 1984. Entonces pedí prestadas a un amigo 85.000 pesetas y monté un bar en Al Horno, posteriormente abrí El Portichuelo y al final lo terminé trasladando a Huelva donde ya llevamos 28 años.

Hemos hablado de origen y vamos a hablar de futuro ¿Cuáles son los próximos retos a los que os enfrentáis tanto tú como El Portichuelo?

Realmente yo veo que El Portichuelo va a tener un buen futuro porque nuestra ciudad está avanzando poco a poco y eso significa que tendrá más importancia por lo que traerá más turistas. Si El Portichuelo sigue con la misma línea de trabajo y no lo abandonamos, el futuro de El Portichuelo será estupendo. De momento, la idea es seguir con la misma esencia de comida tradicional pero sin renunciar a las nuevas ideas que aportan mis hijos, Iván y Noelia.

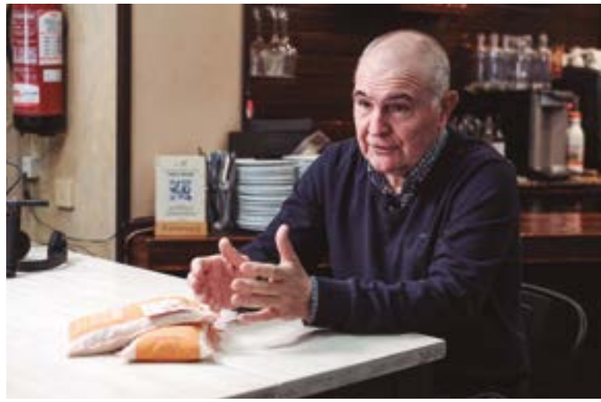
Juan Manuel Díaz del Valle Presidente de la IGP Garbanzo de Escacena

Las tendencias en la alimentación giran hacia una dieta saludable, ¿qué aporta el garbanzo de Escacena en este aspecto?

Sin duda tenemos que enfocarlo desde dos puntos de vista diferentes. Uno de ellos desde el punto de vista de la salud, indudablemente el consumo de legumbres en general tiene un aporte proteico y un contenido bajo en grasa y colesterol que lo hace enormemente saludable para una dieta. Nosotros desde la Indicación Geográfica Protegida queremos lanzar otra idea y es la calidad gastronómica, ya que el consumo de un tipo de legumbre con una calidad determinada es importante. Desde mi punto de vista tenemos que volver a la buena cocina y a paladear aquellos guisos tradicionales que están en nuestro recuerdo. Por ello, la promoción de legumbres con una Indicación Geográfica Protegida pretende conseguir ese objetivo.

Estos garbanzos son muy versátiles, ¿en qué platos crees que se le saca más provecho a este producto?

Efectivamente es muy versátil y hoy día entre los hummus, ensaladas, entre otros platos encontramos mucha variedad. Yo quizás por ser más tradicional indudablemente me guió por la cocina antigua como los potajes o los cocidos, creo que es ahí donde la potencialidad gastronómica del garbanzo tiene su máxima expresión. Por tanto, sin menospreciar las nuevas tendencias y la nueva cocina con el garbanzo, me considero un gran enamorado de la cocina tradicional.



Portichuelo es la cocina de Huelva y en sus fogones se respira la provincia, ¿esta filosofía es similar a la de los garbanzos de Escacena?

En Portichuelo se respira la esencia de la provincia porque su dueño, Manolo, es un gran amante de la cocina tradicional siendo del Andévalo tiene la cocina de toda la vida muy asumida. Indudablemente, El Portichuelo es una máxima expresión de lo que es esa cocina tradición que va ligado a nuestro garbanzo.

Ver entrevista

CASA OZAMA

Manuel Pabón | Sevilla

MANUEL PABÓN

Chef sevillano que inició su formación en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, de la Taberna del Alabardero.

Inició su andadura profesional en dos buques insignia de la gastronomía andaluza como son El Faro (El Puerto de Sta. María) y Abantal (Sevilla). Posteriormente, pasó a ser jefe de Partida en el restaurante triestrellado Sant Pau (Sant Pol de Mar).

Su vuelta a Sevilla la hizo de la mano de Julio Fernández, para ser jefe de Partida en Abantal. Del restaurante con estrella en la capital hispalense pasó a ser jefe de cocina en Torres y García, establecimiento con el que consiguió el Bib Gourmand en 2018. De Torres y García pasó a hacerse cargo de las riendas gastronómicas del Grupo Ovejas Negras Company.

Tras una aventura como jefe de cocina en Al Lado by Paco Pérez, volvió al grupo Ovejas Negras Company para dirigir las cocinas de Casa Ozama desde su apertura.

Remojón Andaluz

Ingredientes

Para el tartar de pez limón:

- *600 mls. de zumo de naranja*
- *130 grs. de pan*
- *1 ud. de ajo*
- *150 mls. de aceite de oliva virgen extra*

Para el tartar de pez limón:

- *60 grs. de ventresca de pez limón*
- *60 grs. de lomo de pez limón*
- *3 grs. de aceituna negra*
- *25 grs. de yema*
- *c/n de aceite de oliva virgen extra*

Para el aliño de pescado

- *5 mls. de soja*
- *2 mls. de aceite de sésamo*
- *4 mls. de aceite de oliva virgen extra*
- *4 mls. de zumo de lima*

Para los matices

- *0,5 grs. de polvo de aceituna negra*
- *4 uds. de brotes de mandarina*
- *2 uds. de flor de ajo*

Elaboración

PARA EL SALMOREJO

Se exprime el zumo de naranja y se cuela. Se pone en la Thermomix el zumo colado, el ajo sin el germen, el pan, sal y se comienza a triturar. Se agrega poco a poco el aceite hasta que esté bien emulsionado, después se enfría y reserva.

PARA EL TARTAR

Se corta el pescado en dados pequeños y se coloca en un bowl para aliñarlo. Posteriormente, se dispone en el plato. La yema, una vez colocada en el plato, se ponen unos puntos encima.

PARA EL ALIÑO DEL TARTAR

Poner todos los ingredientes en un bowl y emulsionar.

PARA EL POLVO DE ACEITUNA

Se deshidratan las aceitunas a 55°C durante 6h y luego triturar hasta obtener un polvo.

Ver vídeo receta

Producto destacado

COOSUR GRAN SELECCIÓN

El aceite de oliva virgen extra Coosur Gran Selección se caracteriza por presentar un equilibrio entre notas frutadas, amargas y picantes. Este equilibrio se consigue con la sabia combinación de las variedades de aceituna Hojiblanca y Arbequina, cada una de las cuales aporta perfiles únicos y diferenciales. Con la hojiblanca se consigue la sensación de fruta verde, amargor ligero y picante medio, mientras que la arbequina le aporta frutado verde, no tan intenso, sabor almendrado y un toque de manzana verde.

CASA OZAMA

Conoce el restaurante

Lo que fuera la muy conocida localmente Villa Ozama (residencia particular construida en 1912, luego destinada a otros usos) es ejemplo del modernismo y regionalismo imperante en la zona ya que es vecino de los edificios diseñados por Aníbal González para la Exposición Iberoamericana de 1929 en el Parque de María Luisa, como la más que famosa Plaza de España. Todos sus ventanales, terrazas y balcones se asoman al emblemático y cinematográfico parque, auténtico pulmón verde del centro de la capital de Andalucía.

En el luminoso interior (con más de 550 m distribuidos en 4 plantas) se han respetado todos los elementos originales del edificio, destacando los ventanales y las majestuosas escaleras, todo realizado con el más exquisito cuidado que merece la protegida e histórica edificación.

El nuevo proyecto está dirigido en lo gastronómico por Juanma García y Genoveva Torres (Ovejas Negras Company) junto a Rafael Cebolla y Óscar Vega (Maria Trifulca). El jefe de cocina es Manuel Pabón (Bib Gourmand, por Torres y García). La carta se centra en platos a la parrilla (atún, rodaballo, corvina, bacalao, lomo alto de vaca madurado durante 40 días, solomillo de vaca vieja o ibérico, presa...) y los arroces (de ibéricos, del señorito, fideuá negra de chocos de Isla Cristina-Huelva).

Charlamos con los protagonistas

Manuel Pabón Chef Casa Ozama

En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones. Por ello, nos gustaría saber el origen y esencia de Casa Ozama.

Casa Ozama es un lugar destino para varios públicos tanto para extranjeros como sevillanos. En una villa de 1912 que mezcla dos espacios diferentes uno exterior y otro interior siendo muy andaluza ya que cuenta con elementos de los patios andaluzas haciendo un guiño a Andalucía. Al final el visitante no se sale de la ciudad y al que está aquí, en Sevilla, le resulta un poco familiar.

Ver entrevista

Teniendo en cuenta el recetario tradicional andaluz y la gastronomía de nuestra tierra, ¿qué podemos encontrar de esta cultura gastronómica en la carta de Casa Ozama?

Aquí podemos encontrar diferentes platos y algún guiño al recetario andaluz. Ya que contamos con salmorejos, ajo blanco, el típico tataki que hay en otros restaurantes en Casa Ozama lo realizamos con papas aliñás, guisos, entre otros. Por lo que nuestra carta está llena de guiños al recetario tradicional andaluz.

Hablamos de Andalucía por lo que no nos podemos olvidar de sus productores ¿Qué papel juegan los pequeños productores y alimentos andaluces en la comida de Casa Ozama?

Andalucía para nosotros lo es todo. El pescado lo recibimos de nuestras costas, las carnes también nos gusta que sean de proximidad, al final somos ricos en productos andaluces. Aunque nos gusta complementarnos con productos de fuera como se ha hecho toda la vida, aún así creo que nosotros no tenemos nada que envidiar a los productos que vengan del exterior simplemente complementamos nuestra carta para poder ofrecer algo diferente.

Carlos Yagüe Reponsable de Comunicación de ACESUR

Coosur es una marca que ha estado siempre en nuestras despensas, en esta ocasión nos gustaría saber el origen de Coosur Gran Selección

Coosur Gran Selección es un producto que hemos lanzado en 2021 en formato cristal de 500 y 750ml. Es un aceite muy especial. A Coosur le faltaba tener alguna referencia en formato cristal, ya que actualmente somos muy fuertes en envases de plásticos. Este aceite es un Coupage qué es una mezcla diferente de Hojiblanca y de Arbequina que además está muy equilibrado en cuanto a picor, amargor y frutado. De esta manera complementamos perfectamente a nuestra gama de monovarietales que está compuesta por Cornicabra, Arbequina, Picual, y Hojiblanca.

Sabemos que el aceite es un producto esencial en la mayoría de nuestras cocinas ¿qué le aporta el aceite de oliva a la gastronomía?

Yo personalmente creo que el aceite de oliva es un producto muy polivalente en la cocina siendo la base de la dieta mediterránea pero que se adapta a muchas cocinas diferentes. Esto es gran parte del éxito, porque el aceite de oliva además de ser una grasa saludable y con mucho sabor ha sabido adaptarse a los distintos tipos de cocina que ha habido en España en los últimos años.

Además, se ha adaptado también a cocinas de diferentes lugares del mundo ya que estamos creciendo en el sudeste asiático cada vez más, donde estaba la salsa de soja ahora la oliva se está haciendo más fuerte. En Estados Unidos o Reino Unido está también empezando a sustituir a la mantequilla. Es un producto muy polivalente que facilita nuestro crecimiento y el de todos los aceiteros.

Por último, hablamos de la cocina de Casa Ozama como un lugar que tiene presente el recetario andaluz ¿Crees que existen paralelismos entre la filosofía de Coosur y la que tiene Casa Ozama?

Totalmente, ya que somos dos grupos andaluces muy identificados con nuestra tierra y que sin dejar de lado la tradición apostamos por la innovación. En este caso, ellos con su cocina y nosotros con la apuesta por el lanzamiento de nuevos productos y mejorando procesos y procedimientos. Yo creo que Casa Ozama y Coosur en este caso, casan bastante bien y cuentan con muchos argumentos en común.

Ver entrevista

CANTINA LA ESTACIÓN

Montse de la Torre y Ché | Úbeda (Jaén)

MONTSE DE LA TORRE Y ANTONIO CRISTOFANI

Montserrat de la Torre y Antonio Cristofani forman un tándem perfecto. Ella es la jefa de cocina y él es el sumiller de Cantina La Estación, lugar de obligada visita en Úbeda para los amantes de la buena mesa. Su vida en común siempre estuvo unida a los fogones. Con mucha parte práctica aprendida decidieron matricularse en la Escuela de Hostelería La Laguna para especializarse. Y a partir de ahí todo fue seguir aprendiendo, incluyendo viajes por temporadas para conocer lo que se estaba 'cociendo' en otros lugares.

Carpaccio de cangrejo de río

Ingredientes

- *8 cangrejos*
- *23 mls. de Aceite de Oliva Virgen Extra Picual*
- *2 cucharadas de huevas de alga Wakame y trucha*
- *Ralladura de ½ lima*
- *3-4 frutas de la pasión (lo más maduras posibles)*
- *3 cucharadas de zumo de Lima*
- *Granada*
- *Sal*
- *Pimienta de Jamaica*

Elaboración

Pelar y reservar las cabezas de los cangrejos. Disponer 6 colas de los cangrejos entre dos láminas de papel film, separando la parte carnosa de la cola del cangrejo hasta conseguir una lámina delgada. Reservar en el congelador. Confitar las cabezas en aceite de oliva virgen extra Picual-Maduro. (75 cl.) y dejar enfriar el resultado. Limpiar la granada y reservar los granos.

Para la vinagreta de fruta de la pasión, limpiar la fruta, con el zumo de lima, y emulsionar con el Aceite de Oliva Virgen Extra. Sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato , disponer el Carpaccio de cangrejo separándolo de las láminas de papel film. Dejar que se atempere durante dos minutos para su total descongelación. Una vez dispuesto en el plato, unos puntos de vinagreta. Decorar con Brotes verdes y huevas de wasabi. Y unos granos de Granada. Terminar con Lima rallada.

Ver vídeo receta

Producto destacado

EL ALCÁZAR

Una marca mítica y muy querida, que ha dejado una huella indiscutible y que, nueve décadas después de su creación, se reinventa con maestría para ofrecer una cerveza de máxima calidad, con cuerpo, sabor intenso y muy refrescante. Cerveza lager, tipo Pilsen, con un contenido alcohólico de 6% en volumen.

Cantina®
La estación

Conoce el restaurante

Antonio y Montse se decantaron por Úbeda, ciudad Patrimonio de la Humanidad. Y como deferencia a su localidad natal, la Estación Linares-Baeza, decidieron dar a su restaurante un aire ferroviario, emulando en el comedor un lujoso vagón de tren. Consiguieron lo que querían: «un bar distinto, con tapas diferentes, buenos vinos y cerveza bien echada».

Pero han ido mucho más allá, ofreciendo en su comedor una cocina sencilla pero innovadora, con mucho de imaginación y basada en los recetarios tradicionales de la zona y los productos de temporada, siempre de la mejor calidad.

Así, su carta está viva, cambia según lo que llega al mercado en cada época del año, aunque mantienen algunos platos estrella. Lógicamente, estando en la tierra en la que están, el aceite de oliva virgen extra es uno de sus ingredientes protagonistas.

El don de gentes de Antonio, o 'Che' como le conoce la clientela, potencia todo lo que es en sí La Estación, aunque él asegura que el secreto del éxito lo tiene Montse, «la estrella de la casa». Entre sus muchos reconocimientos, desde hace años cuentan con la denominación de 'Bib Gourmand' en la Guía Michelín

Charlamos con los protagonistas

Montse de la Torre y Antonio Cristofani Chef y jefe de Sala de Cantina La Estación

En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones ¿Cuál es el origen de Cantina la Estación y cuál es la esencia del restaurante?

El restaurante Cantina la Estación cuenta con una esencia que es la suma de muchos elementos como es una buena cocina, una gran bodega y un servicio con muy buen trato. Al final, lo que queremos es que te encuentres como en tu casa pero sin tener que cocinar.

Teniendo en cuenta el origen del restaurante nos gustaría saber en qué momento decides empezar tu profesión como cocinera.

Yo vengo de una familia de hosteleros que abrieron la escuela de hostelería "La Laguna". En ese momento pensamos que lo mejor era que Ché hiciera el curso de sala y yo el de cocina. Entonces cada uno hicimos el curso de la primera promoción y 22 años después aquí nos encontramos.

Del recetario tradicional andaluz, ¿qué podemos encontrar en vuestra carta?

Sobre todo, un elemento fundamental es el aceite de oliva virgen extra. Platos como la pipirrana, los andrajos que son muy típicos en Úbeda, el cordero segureño o una perdiz escabechada. Todo con un toque más innovador y nuestro.

¿Cómo valoras Andalucía como despensa para tu cocina?

Tenemos de todo, no nos encontramos con ningún problema. Hoy en día nuestros proveedores nos traen el producto a nuestra propia puerta de manera muy cómoda, así siempre tenemos novedades fuera de carta.

Hemos hablado de origen y ahora hablemos de futuro ¿hacia dónde se dirige Cantina La Estación?

Che. Sobre el pasado y el presente lo tenemos muy claro, pero del futuro no te podría decir. No solemos agobiarnos con el futuro, nos gusta centrarnos en el presente y como mucho en el trabajo de mañana. Preferimos disfrutar del día a día.

Montse. Yo en cuanto al futuro, me centro en pensar que nuestro equipo seguirá en el futuro. Cuesta mucho conseguir un equipo que trabaje bien y con buen ambiente, me gustaría que nos mantuviéramos todos en el futuro.

Una cocina en constante evolución, dentro de este proceso creativo ¿Cuáles son los momentos que más te inspiran, la innovación técnica dentro del proceso productivo o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Realmente son ambos, aunque sobre todo nosotros nos centramos en la búsqueda de nuevos ingredientes ya que nos basamos mucho en el producto y en la calidad del mismo. Aunque también es cierto que algunas de las técnicas al final también las tienes que adaptar a tu cocina pero dentro de esa idea no nos salimos de un orden y de una cocina tradicional y creativa. Al final la técnica y la búsqueda de nuevos ingredientes se encuentran coordinados.

Ver entrevista →

RECOMIENDO

Periko Ortega | Córdoba

PERIKO ORTEGA

Periko Ortega nace hace 40 años en el seno de una familia ligada al mundo de la gastronomía y el aceite de oliva. Su formación como profesional de la cocina comienza en Córdoba, para completarla más tarde con diversos stages y trabajos en distintos lugares de la geografía española, tales como Mugaritz (País Vasco) o Tragabuches (Ronda, Málaga). Es precisamente en Málaga donde añade a su curriculum una distinción, siendo jefe de Pastelería en el Café de París, cuyo equipo consiguió la estrella Michelin.

Una mente creativa y carácter emprendedor e inconformista. El cerebro de Periko está continuamente funcionando, desarrollando nuevos platos, imaginando cómo dar forma a recuerdos y sensaciones. Así lo demuestran las “experiencias del Power” que se ofrecen en ReComiendo Restaurante, menús que el chef cambia cada 4 meses aproximadamente. Esa misma inquietud y afán por innovar le lleva a abrir Matraca Bistró en junio de 2020. Todo un logro ya que se vio afectado por la pandemia y arrancó justo al final del confinamiento. Después de un año funcionando se ha convertido en referente de la oferta gastronómica de la capital cordobesa, extendiendo el universo del Power y postulándose como el “bistró más granuja de Córdoba”

Ensalada molinera de ventresca de atún rojo y Venta del Barón

Ingredientes

Para la ventresca de atún rojo confitada en aceite de oliva virgen extra Venta del Barón

- *300 grs. de ventresca de Atún rojo*
- *00 grs. de AOVE Venta del Barón*
- *C.s. de sal*
- *C.s. de pimienta*

Para la mazamorra de naranja

- *500 grs. de pan blanco*
- *300 grs. de zumo naranja*
- *15 grs. de sal*
- *20 grs. de vinagre viejo Venta del Barón*
- *1 diente de ajo*
- *120 grs. de AOVE Venta del Barón*

Para la emulsión de naranja

- *200 grs. de de zumo de naranja*
- *20 grs. de azúcar*
- *1 gr. de xantana*
- *10 grs. de sal*
- *100 grs. de AOVE Venta del Barón*

Para las aceitunas shupadeos

- *500 grs. de de aceituna chupadeos sin hueso*
- *300 grs. de de agua de aceituna chupadeos*
- *200 grs. de Venta del Barón*
- *1 gr de xantana*
- *Para la semolina de vinagre viejo*
- *00 grs. de de gelatina neutra en polvo*
- *200 grs. de vinagre viejo Venta del Barón*
- *50 grs. de azúcar*

Para la cebolla encurtida

- *1 cebolla morada cortada en gajos*
- *100 grs. de vinagre viejo Venta del Barón*
- *50 grs. de agua*
- *20 grs. de azúcar*
- *1 anís estrellado*
- *1 hoja laurel*
- *2 granos de cardamomo*

Elaboración

PARA LA VENTRESCA DE ATÚN ROJO CONFITADA EN VENTA DEL BARÓN

Se salpimenta la ventresca y, posteriormente, se envasa al vacío. Se cocina a 52° C durante 58 minutos. Se deja enfriar y se corta en láminas de 1 cm, Se pone en el plato y se pinta con Venta del Barón. Poner unos granos de sal escama.

PARA LA MAZAMORRA DE NARANJA

Hidratar la miga de pan con el zumo. Se mete en la batidora con el resto de ingredientes salvo el aceite. Se emulsiona adicionando el Aceite de Oliva Virgen Extra poco a poco durante 10 minutos. Se cuela y enfría.

PARA LAS ACEITUNAS SHUPADEOS

Se emulsiona todo y se cuela. Posteriormente se rellena el molde de aceituna y se congela. Se baña una serie en manteca de cacao verde y otra en manteca de cacao negra.

PARA LA SEMOLINA DE VINAGRE VIEJO VENTA DEL BARÓN

Se mezcla el vinagre con el azúcar y se enfría a 2 °. Posteriormente se añade la gelatina y se mezcla cada 2/4 minutos siempre en frío hasta que se hidrate bien y quede bien suelto.

PARA LA CEBOLLA ENCURTIDA

Se calientan los líquidos con los demás ingredientes y se vierte sobre la cebolla. Se tapa y se deja enfriar durante 24 horas.

PARA LA EMULSIÓN DE NARANJA Y VENTA DEL BARÓN

Hacer la emulsión en thermomix y dejar enfriar.

EMPLATADO

Se emplatan todas las elaboración de forma en el recipiente. Siendo el atún protagonista, se acompaña con las aceitunas shupadeos

Ver vídeo receta →

Producto destacado

VENTA DEL BARÓN

Su cata nos adentra en un frutado intenso de aceituna verde con notas herbáceas, hierbabuena, cáscara de almendra, plátano y manzana. Reminiscencias a hortalizas tales como el tomate y la alcachofa.

La entrada en boca es dulce, ligeramente amargo y picante en progresión. El retrogusto es almendrado. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos.

Conoce el restaurante

Lo que empezó siendo simplemente una especie de grito de guerra: ¡ReComiendo Power!, dando forma y sonido a un sentimiento o convicción, poco a poco se transformó en algo más fuerte y superior. Una creencia sin límite , una certeza irrefutable o absoluta seguridad. Nombres y adjetivos que definen perfectamente al conjunto de personas que viven de una misma pasión.

El Power son todos y cada uno de los que participan de él, es decir, trabajadores y comensales. Los que crean y aquellos que lo disfrutan. El deleite de los que disfrutan, para satisfacción y felicidad de los que crean. Una simbiosis fundamental. Ambos causa y efecto. Pero ante todo, para los profesionales de la restauración, la principal razón de nuestro trabajo.

El Power es pasión, travesura y recuerdos. El Power es fuerza e ilusión. Es compartir sensaciones, es sonreír. Es ser diferentes, es placer, es felicidad y buen rollo. Es una forma de vida, es creatividad, es innovación. Es crear para primero descubrir satisfacción en los ojos que se sientan a la mesa.

El Power es unión, es equipo, es la obligación de transformar, día a día, ideas en ilusiones para los demás. Es una explosión de sensaciones positivas que, sin importar los inconvenientes u obstáculos, hacen que saques lo mejor de ti mismo sin medir ni un gramo propio en la balanza.

El Power es erizar la piel, es llorar de emoción o de risa con un comentario de agradecimiento o una elaboración que has clavado. Es un huracán de aire fresco, es la certeza de que todo puede ir bien, aquello que pone de manifiesto tu fe. Esa que te dice que todo va a ir bien.

En definitiva el Power es la vida. El la chispa, es sabor. Es disfrutar de todo lo bueno que se pone en tu camino. Es la alegría en sí. Una manera de sentir. Es no quedarse a medias e ir con todo, a corazón abierto. Es inconformismo infinito, búsqueda incesante, avance continuo y constante. Una forma loca de disfrutar la exigencia autoimpuesta.

Periko Ortega Chef ReComiendo

En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones ¿Cuál es el origen de ReComiendo y cuál es la esencia del restaurante?

ReComiendo es un pequeño restaurante en Córdoba que abrió sus puertas hace 7 años donde cocinamos en libertad y cocinamos Andalucía. En ReComiendo nos basamos mucho en los recuerdos y en el recetario tradicional. Por supuesto con actualizaciones pero siempre cocinando productos de cercanía y dando soporte a todos nuestros productores cercanos que tenemos la obligación de llevarlos de la mano. Además, con la suerte de cocinar en esta tierra tan privilegiada en la que me ha tocado vivir.

Dentro de ese origen y de dónde vienes ¿Cuál fue ese momento en el que decides ser cocinero?

Creo que estaba predestinado desde pequeño a hacer cocina aunque mi familia está ligada al mundo del aceite, nací en Jabalquinto, en Jaén. Mi padre se dedicaba a la restauración, pero en esos momentos no pensaba en ser cocinero hasta que me di cuenta que era mi vocación a la edad de 17 años cuando me dí cuenta que era algo adictivo para mí, meterme en la cocina y no tenía nunca suficiente y siempre buscaba más. He tenido la suerte de cocinar en Córdoba, una ciudad compleja pero que cuenta con un enclave privilegiado para encontrar grandes productos.

Hablamos de Andalucía y hablamos de sus productores ¿Qué papel juegan los pequeños productores y alimentos andaluces en la comida de ReComiendo?

Andalucía para nosotros es todo y me siento muy privilegiado de cocinar donde nos encontramos. Podría haber cocinado en cualquier otro sitio donde incluso empresarialmente podría ser mejor, pero vivir en Andalucía es una suerte. Somos conscientes de todo lo que tenemos alrededor que es espectacular y también te das cuenta la pasión que caracteriza a las personas que viven aquí eso hace que no encuentre un sitio mejor para desarrollar lo que me define.

Ver entrevista →

Rafael Muela Director Comercial de Mueloliva

El aceite de Venta del Barón lleva muchos años en nuestras despensas y nos gustaría saber cuál es su origen.

En la década de los 90 consideramos que había que darle una vuelta a lo que se estaba produciendo en la zona en aquel momento lo que más se vendía a nivel nacional era aceite de oliva 0,4 siendo este un aceite refinado. Pero veíamos que el virgen extra que ya se podía comprar desde hace mucho tiempo en los lineales necesitaba una vuelta de tuerca. Entonces en ese momento decidimos con las variedades dentro de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, en concreto hojiblanca y picuda sacar nuestro Venta del Barón.

En cuanto a olores y sabores, ¿cómo definirías el aceite de oliva virgen extra de Venta del Barón y que tipo de variedades son las que forman parte de este aceite?

Yo lo definiría como intenso, complejo y armónico. Estas características las aportan principalmente las variedades hojiblanca y picuda aunque mayoritariamente hojiblanca ya que es un aceite virgen extra muy potente con muchos aromas como hierba recién cortada y nos da una sensación picante que va en progresión siendo extremadamente larga. La manera que nosotros tenemos de producirlo hace que al final de la campaña aún sea capaz de mantener su aroma y aprovechamos el año en función de cómo haya sido la calidad picuda, pues aumentamos

o disminuimos el porcentaje, normalmente suele estar en torno a un 5% o un 15% de variedad picuda, es una variedad autóctona de la zona de Priego de Córdoba de difícil desprendimiento pero que ayuda a complementar el hojiblanca.

Ver entrevista →

BARRA BAJA

Rafael Liñán | Sevilla

RAFAEL LIÑÁN

Su trayectoria profesional comienza como estudiante en la Escuela de Hostelería Cruzcampo de Sevilla, desde entonces ha seguido un camino de formación en distintas cocinas como Zaranda (** Michelin), de Fernando Arellano en Mallorca; Calima (** Michelin), de Dani García en Marbella; Cambio de Tercio, con Alberto Criado en Londres; Estimar, de Rafael Zafra en Barcelona y Heart Ibiza, de Albert y Ferran Adriá y Guy Laliberte (Circo del Sol).

Tras su paso por estas cocinas, realizó la apertura del Hotel Mercer*****GL en Sevilla estando al frente de su oferta gastronómica como chef ejecutivo durante dos años. Pasado ese tiempo, hizo la apertura junto a Patri Moliner de su proyecto más personal, BARRA BAJA.

Ajoblanco con salmón

Ingredientes

- *1 lata de salmón en aceite de oliva USISA*

Para el ajo blanco:

- *800 mls. de agua*
- *250 grs. de almendra cruda*
- *40 mls. de vinagre de Jerez*
- *100 mls. de aceite de oliva virgen extra*
- *2 dientes de ajo*
- *c/s sal*
- *c/s xantana*

Para los tomates:

- *100 mls. de soja*
- *200 mls. de Mirim*
- *100 grs. de tomate cherry en rama*

Aceite de vainilla:

- *50 mls. de de aceite de oliva virgen extra*
- *1 vaina de vainilla*

Elaboración

Para el ajo blanco triturar todos los ingredientes en la Thermomix, espesar con xantana hasta obtener la textura deseada, por último colar, por un colador fino y reservar en frío.

Se escaldan los tomates en agua hirviendo y se enfrían rápidamente, a continuación se pelan con ayuda de una puntilla con cuidado de no quitarles el rabito. Se mezcla la soja con el mirim en un cacito y se pone al fuego, cuando esté hirviendo se meten los tomates ya pelados durante 5 minutos. A continuación, se sacan los tomates y se reserva en frío.

Para el aceite de vainilla, se saca la carne de la vaina de vainilla con ayuda de un cuchillo y se mezcla con el aceite.

Se abre una lata de salmón en aceite de oliva USISA y se coloca el salmón con mucho cuidado de no romperlo sobre papel absorbente para secar el exceso de aceite.

EMPLATADO

En un plato hondo, se colocan dos lomos de salmón, tres tomatitos y el ajoblanco. Se termina decorando con un poco de cebolleta fresca laminada, unas hojas de eneldo y unas gotitas de aceite de vainilla.

Ver vídeo receta

Producto destacado

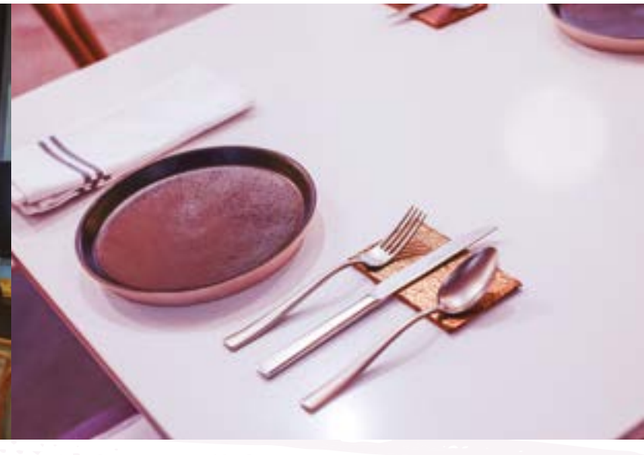
SALMÓN EN ACEITE DE OLIVA

El proceso de elaboración de este producto ha sido el siguiente: se cuecen los lomos de salmón al punto de sal. Una vez cocidos, en la sala de manipulación se limpia dicho lomo. Posteriormente se abre en filetes a través de las vetas que marca dicho lomo.

A continuación, estos filetes se introducen a mano en la lata. Gracias a ello se consigue una correcta presentación del producto donde se puede apreciar la calidad de dicho lomo de salmón.

BARRA BAJA

COCINA DE MERCADO



Conoce el restaurante

BARRA BAJA es una cocina abierta. Su carta se estructura como si fueran los puestos de un mercado, destacando así la importancia primordial del producto de Andalucía, su frescura y su calidad.

Un espacio gastronómico donde la sinceridad es la base de su cocina...una barra baja vista y cercana, cara a cara con sus comensales y donde pueden ver como cocinan en directo para ellos en cada servicio de forma sincera porque trabajan un producto y no hacen artificios...

Charlamos con los protagonistas

Rafael Liñán Chef BARRA BAJA

En esta edición estamos recorriendo la gastronomía andaluza y queremos preguntarte, ¿de dónde viene BARRA BAJA y cuál es la esencia del restaurante?

BARRA BAJA es un proyecto personal, tanto de Patri como mío, hemos conseguido un espacio donde tenemos una gastronomía sincera con una barra baja que proporciona una visión de la cocina a los comensales, estamos cara a cara con ellos. Nos referimos a cocina sincera porque al final cocinamos los productos sin artificio, mostrando cómo los tratamos y sacándole el mayor partido al producto.

Centrándonos en el trato al producto andaluz y la gastronomía de nuestra tierra ¿qué encontramos en la carta de BARRA BAJA?

En nuestra carta encontramos muchas versiones del recetario tradicional andaluz, como por ejemplo: ensaladilla de bogavante, ajo blanco de pistacho, postres como torrijas o pan con chocolate que nos recuerda a las meriendas de nuestra infancia. Nos gusta jugar con recetas y productos típicos pero llevándolos a nuestro terreno.

A la hora de elaborar nuevas cartas, ¿en qué os inspiráis y qué tiene más peso para vosotros la incorporación de nuevas elaboraciones y técnicas o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Un poco de todo, nos basamos tanto en vivencias personales como experiencias laborales y mucha lectura de libros de cocina. Es importante viajar y probar recetas diferentes.

Pensamos que la clave está en el equilibrio, buscamos alguna receta clásica andaluza en la que podamos introducir un producto diferente y valoramos la técnica más acorde a ello.

Ver entrevista →

Sergio Baeza-Herrazti Responsable Marketing USISA

USISA es una empresa familiar que continúa con la tradición hasta la cuarta generación actualmente, ¿encontramos esta tradición en los procesos de producción y qué destacarías de ellos?

Contamos con trabajadores muy cualificados, hemos tenido en la misma plantilla varias generaciones de trabajadores como abuela, madre e hija, esto nos aporta unas manos muy expertas con el trato al producto. También la localidad donde residimos, Isla Cristina, es un punto estratégico conocido en España por la calidad del pescado y el marisco de la zona. Todo esto junto con una industria totalmente actualizada y adaptada a la normativa de la comunidad europea forman parte de nuestro éxito durante tantos años.

Además de innovar en el proceso de producción, lo hacéis con productos nuevos. En este caso, presentáis el salmón en conserva de aceite de oliva, ¿qué destacarías de este nuevo producto y en qué más estáis trabajando en USISA?

De este salmón destaca la manera de haberlo trabajado. Conocíamos otros salmón en conserva de otras marcas pero le dimos una vuelta y decidimos crearlo pero cambiando el método de elaboración. Para ello, hemos cocido los lomos al punto de sal y trabajamos con las manos, abriendo el lomo del salmón al estilo de la ventresca y, así, conseguir una presentación más correcta. Utilizamos materias primas locales, como el aceite y la sal, que le dan un toque diferente.

BARRA BAJA se caracteriza por una selección cuidada y por un trato impecable con el producto. ¿Os véis identificados con esta filosofía?

Totalmente, seguimos la misma filosofía. Utilizamos materia prima de calidad y de temporada. Trabajamos con mimo y de manera artesanal. En nuestro caso, usamos lo que tenemos a mano en Andalucía, como el pescado, la sal y el aceite. Tenemos los proveedores lo más cerca posible, creamos sinergias entre ellos y trabajando una economía circular.

Ver entrevista →

ZAHIRA ORTEGA

Málaga

ZAHIRA ORTEGA

Inició su formación en el año 2006, en la Escuela de Hostelería de Córdoba. Posteriormente, y tras desarrollar varios cursos, continuó con su formación en Madrid.

Su trayectoria profesional la inició en dos restaurantes castizos de la capital, como son Casa Pepe de la Judería y Puerta Sevilla, entre los años 2007 y 2013. En este último año, pasó a la cocina de El Envero, donde desarrolló su carrera durante seis años.

Juan José Carmona, propietario de los proyectos Cávala y La Deriva, en el Soho malagueño, le propone cambiar Córdoba por Málaga, reto que acepta y que le lleva a la capital de la Costa del Sol, ciudad en la que sigue desarrollando su actividad.

Habitas Baby con jamón

Ingredientes

- *2 botes de habitas baby fritas ALSUR*

Para el caldo de jamón ibérico:
- *3 ls. de agua*
- *Jamón ibérico*
- *1 patata*
- *1 rama de apio*
- *1 puerro*
- *1 cabeza de ajos*
- *1 hueso blanco*

Para el caldo de jamón ibérico:
- *600 mls. de agua*
- *50 grs. de habitas*
- *10 grs. de hojas de hierbabuena*
- *8 hojas de gelatina*
- *Sal*

Sopa Castellana:
- *Aceite de habitas baby*
- *3 dientes de ajo laminados*
- *10 grs. de pimentón ahumado*
- *100 grs. de jamón ibérico*
- *300 grs. de patata blanca*
- *100 mls. de aove picual*
- *50 mls. de amontillado*
- *100 ms. del de nata*
- *Tomillo*

Elaboración

Se escalda el jamón y el hueso blanco. Se marcha el caldo dejando cocer por espacio de 3 horas. Colar y reservar.

Rehogar el ajo en el aceite después de haber escurrido las habitas. Al dorar, incorporar el jamón y el pimentón. Agregar el caldo de jamón que hay reservado, una pizca de tomillo y la patata laminada.

Una vez tierna la patata, retirar el jamón y triturar en termomix al máximo y en caliente, con el aceite picual, la nata y el amontillado. Colar y pasar a un sifón.

PARA LA GELATINA DE HIERBABUENA

Hidratar la gelatina en agua fría. Hervir las habitas en el agua durante 5 minutos. Retirar y escaldar la hierbabuena en el mismo agua. Salar y poner la gelatina. Depositar en molde y enfriar.

Ver vídeo receta

HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Cocer al vapor a 65 grados durante 25 minutos. Enfriar y reservar.

EMPLATADO

Poner una base de espuma de sopa castellana y en el centro, las habitas salteadas. Colocarel huevo, la gelatina, picatostes y unas lascas de jamón ibérico.

+ Producto destacado

HABITAS FRITAS MINI BABY

Para garantizar una máxima calidad en las habas fritas Alsur, se realiza una recolección manual, donde el producto se escoge por su tamaño y en el momento idóneo de maduración. Consiguiendo la máxima calidad de sabor y la finura en su piel. También cabe destacar que solo el 8% del cultivo recolectado se utiliza para el envasado final, donde el aceite de oliva actúa como conservante de las habas fritas.

Charlamos con los protagonistas

Zahira Ortega Chef

¿En qué momento decides hacerte cocinera y dedicarte a la restauración?

De casualidad, se me dió bien y aquí estoy. Todo empezó con un curso porque me llamaba la atención aprender, al final me dí cuenta que me gustaba y que se me daba bien. Así que luego empecé en la escuela de hostelería y posteriormente me fuí a Madrid a seguir formándome. Y desde ese momento, aquí sigo veinte años después.

En Andalucía Cocina tenemos muy presente los productos andaluces ¿Cómo valoras Andalucía como despensa proveedora para tu cocina?

Magnífica, no sólo los productos de Málaga sino todos a mi me gusta trabajar con alimentos de toda Andalucía ya que tenemos muy buenos productos y muy buenas denominaciones de origen de las que nos tenemos que aprovechar.

En cuanto a los cambios de carta y vuestra oferta gastronómica, ¿dónde encontráis la inspiración para estos nuevos platos?

Suelo inspirarme yendo a mercados y fijándome en los productos, algo que también tengo en cuenta son los colores de los alimentos. Además, estar probando platos de compañeros que me gustan me da muchas ideas.

Dentro de este proceso creativo ¿Cuáles son los momentos que más te inspiran, la innovación técnica dentro del proceso productivo o la búsqueda de nuevos ingredientes?

Sin duda, la incorporación de nuevos ingredientes. Prefiero cocinar de manera tradicional aunque le de un toque más moderno o actual pero mi cocina se basa en la tradicional. Siempre busco productos nuevos, sobre todo, verduras y pescados.

Ver entrevista →

Jorge Mañas Director general de ALSUR Vegetales

En esta edición tratamos el origen de los productores y los productos, cuéntanos de dónde viene la compañía ALSUR.

ALSUR se fundó en 1988, la familia Jiménez en Antequera con un socio, José María Solar, comenzaron con la compañía hasta que la familia Jiménez se hizo con el total de la compañía. Desde los inicios la actividad es integrada, es decir trabajamos la actividad agrícola y la actividad industrial. De esta manera, se desarrolla el producto estrella actual, como es la habita baby. También tenemos otras muchas categorías de producto, como las judías verdes, guisantes o coliflor, en total contamos con más de 32 referencias.

Intentamos que el origen de nuestro producto sea español pero en el año 2008 Pepe Jiménez fue a Perú en búsqueda de terrenos para diversificar el cultivo de habas en otros países, se dio cuenta de que no funcionaba pero sí que se podía cultivar alcachofa allí. A día de hoy producimos allí alcachofas, siendo el tercer fabricante de conservas de alcachofa de Perú y el primer exportador de congelado.

Sin duda, son 30 años en los que ALSUR se ha convertido en una marca muy reconocida ¿cuáles son los 3 momentos más importantes de la compañía?

Pues diría que el primer hito fue cuando la familia Jiménez se hizo con el 100% de la empresa. El segundo hito importante fue en 2008 con el salto a Perú, incluyendo un cambio en la estrategia de la compañía que siempre había sido muy local. Este paso implicaba entrar en exportación con otros socios de allí.

Otro hito importante sería la reciente entrada de los fondos de inversión y, aunque menos relevante, mi desembarco en la compañía. Supone un cambio de rumbo, manteniendo la identidad pero intentando afrontar nuevos retos de exportación e internacionalización.

Ver entrevista →

Gracias a todos los chefs y productores que creen en nuestra forma de entender la vida y con cuyo trabajo y constancia hacen de Andalucía un referente gastronómico. Hoy, nuestra cocina y nuestras despensas brillan más que nunca y todo gracias al tesón, innovación y apuesta por lo nuestro.

Lo de siempre, **como nunca.**

Andalucía cocina

ALVEAR
Carte Dom
agolives ACEITUNAS GUADALQUIVIR
La Española
ACETARIA
Capricho Andaluz
CATUNAMBÚ
CASTELLAR
Gústo
ALJAOLIVA JARDÍN DEL ACEITE
ALSUR
Andújar de Salto Murias, S.L.
Andrés Gaviño
THE INDI ESSENCES
CIUDAD de JAÉN
Coca-Cola EUROPEAN PARTNERS
UBAGO
ANDUNATURA
Tragala
ARROZÚA
AM
BELLOTERRA
COVAP
D.J. SEMICONSERVAS
dompal
Doña Elena
Doray
ECOLÓGICOS Lola ENVASADOS
BIOterráneo
BARBADILLO
DELGADO
"La Gente" VILLAMARTINO
Ana Rodríguez
DESCANSOLLE
El Majuelo
El Perdigón
EMORETO
Espadafor
EMPERADOR DISTILLERS
Caña Nature
Campos TRADICIÓN GOURMET
Cantizano
Murtiga
FUNDACIÓN Cruzcampo
alfer
Dekúm
González Byass

HERPAC
HERRIZ DE LA LOBILLA
CAMPO RICO
Iberándalus
oleocampo
Oleoestepa
Pinchomania
OBANDO
OSBORNE
emfacar
Jolca
Laboratorios BIO-DIS
LACTALIS Puleva
iberoquinoa
Hispalana
MARIBEL
PESASUR
Procavi
Jabugo de ley
La Logroñesa
La Pedriza
La Reina Verdeo
PEDRO
Finca Alnula
lapalma
San Martín de Porres
San Sebastián S.C.A.
MAESTRANZA
Malva
MAJAO
BAREA
JABUGO
SOLEADA
Triselecta
USISA
MIEL
Montealbor
montero
MILFOLIVA
VICASOL
Vinagres de Yema
YBARRA

Andalucía cocina

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Andalucia cocina

www.andaluciacocina.com

Fundación Caja Rural del Sur

gusto del Sur

Junta de Andalucía

Fundación Cruzcampo

Gourmedia by mediagroup.es