El Acento del Sabor

LAALMAZARADECANJÁYAR®

copyright
LA ALMAZARA DE CANJÁYAR
Olivarera La Santa Cruz S.L.U

Textos y selección
Antonio Zapata

Diseño y Maquetación
Miguel Ángel Muriana Milán

Fotografía
Rafael Castaño y Miguel Ángel Muriana

LAALMAZARADECANJÁYAR®

AGRADECIMIENTOS

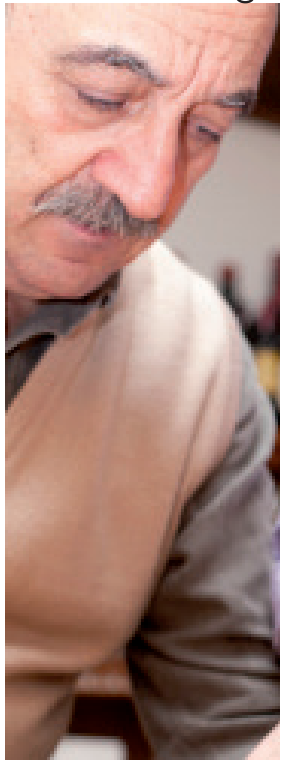
Han sido muchos los que han puesto su grano de arena en este proyecto, los que han sentido como un producto de la tierra es complice del gran sabor de nuestros platos. por ello agradecemos a todos los restauradores presentes en el libro su confianza y esfuerzo, así como su receta para compartirla con todos los lectores.

- *Antonio Zapata por su interés y vocación a la cocina y los productos de Almería.*
- *Rafael Castañó por sus magníficas fotografías*
- *Miguel Angel Muriana por su diseño*

y por supuesto a Manuel Calvache, creador de la idea de este libro y gerente de LA ALMAZARA DE CANJÁYAR que da nombre al gran protagonista del libro "EL ACEITE"

Antonio Zapata

crítico gastronómico



Aceite de oliva virgen extra y la cocina mediterránea

Este librito que La Almazara de Canjáyar pone en tus manos, desocupado lector, pretende mostrarte la presencia del aceite de oliva en la cocina almeriense, tanto la más tradicional como la que hacen en estos momentos unos cuantos cocineros muy cualificados que ofician en nuestra provincia. Es sólo una pequeña muestra, por lo que hemos seleccionado platos muy variados, desde aperitivos hasta postres. Sin el aceite de oliva virgen extra estos platos no serían lo mismo. Y, además, a sus cualidades placenteras, (sabor, aroma y textura) une una acción muy beneficiosa para nuestros asendereados organismos: limpia el hígado, ayuda a la digestión, baja el colesterol, combate la oxidación, entre otros beneficios para la salud.

Las recetas se agrupan en un orden clásico: entrantes, pescados y mariscos, carnes y postres; pero antes se incluye un cuarteto de platos sencillos, basados en una de las técnicas básicas de la cocina andaluza.
La fritura andaluza y su heredera lejana la tempura japonesa, se basan en unos principios que si se siguen a rajatabla proporcionan platos muy placenteros que, en contra de la opinión generalizada, no son indigestos ni calóricos. La fritura es un procedimiento culinario que causa un bajo daño térmico a los alimentos, si está bien hecha, se entiende. Si la temperatura y la preparación son correctas, la grasa no penetra en el producto y su valor alimenticio no varía: ni aumenta sus calorías porque no hay más grasa, ni pierde jugos porque la cocción es corta. Los alimentos que mejor se comportan para este tipo de cocción son los ricos en albúmina y/o en almidones, como el huevo o la patata. Por eso se debe recubrir con harina o masa de fritura (agua y harina, huevo y harina, huevo y pan rallado) el resto de los alimentos, especialmente pescados.

Reglas para una buena fritura

1. Usar un recipiente hondo con abundante aceite y freír pocos alimentos a la vez, para que la temperatura no baje.
2. Calentar el aceite a fuego moderado y no vivo.
3. No dejar humear el aceite, lo que significaría que ha sobrepasado su temperatura crítica.
La ideal es 160-165ºC para freír alimentos delicados o de tamaño grande; y 175-180º para la mayoría de las frituras
4. Filtrar el aceite inmediatamente después de usarlo.
5. No usar el mismo aceite muchas veces: 20-25 veces para patatas y similares, 5-6 veces para el resto, excepto pescados, y 2-3 veces para pescados.

La mejor grasa para freír será aquella que mejor soporte las temperaturas arriba indicadas. Las grasas saturadas (palma, coco y grasas animales) sufren pocos cambios al freír por lo que serían adecuadas, pero su uso se debe desterrar por los graves problemas de salud que ocasionan. La mantequilla se requema a temperaturas muy inferiores a las de la fritura. Las grasas con mayoría de ácidos grasos poliinsaturados -aceites de semillas-, sufren grandes y rápidas transformaciones a alta temperatura, por lo que se debe restringir su uso y/o cambiarlas con mucha frecuencia.
Las grasas ricas en ácidos grasos monoinsaturados -aceite de oliva virgen extra- sufren cambios muy pequeños y lentos, por lo que son muy adecuadas, ya que también coincide que sus valores en cuanto a sabor y salud son los más altos.

Anímense a practicar estas recetas y acudan a los restaurantes que las han elaborado para este libro. Su paladar, su salud y su humor se lo agradecerán.

En las recetas, para no hacer más largos los nombres, pondremos las iniciales AOVE en lugar de aceite de oliva virgen extra

El aceite

El aceite de oliva un elixir para la gastronomía

La llamada dieta mediterránea es un conjunto de hábitos alimenticios que han seguido, durante milenios, las poblaciones ribereñas del mar Mediterráneo. Es una variada y sabia mezcla de alimentos, combinados de modo que proporciona todos los nutrientes necesarios para una vida sana. En ella es fundamental el protagonismo del aceite de oliva, la grasa con la que se elaboran la mayoría de los platos y muy consumida en crudo. Esta relevancia del aceite de oliva es indiscutible, tanto desde el punto de vista nutricional como gastronómico.

Sus efectos positivos sobre la salud de todo el organismo están avalados por múltiples estudios científicos desde hace décadas. Al ser una grasa, el aceite de oliva es un alimento que aporta un porcentaje elevado de las calorías de nuestra dieta: la OMS estima que las grasas deben aportar entre el 30 y el 35% de las calorías totales de nuestra ingesta diaria, y que la mitad como mínimo deben proceder del aceite de oliva.

El aceite de oliva es un poderoso antioxidante, disuelve el colesterol malo, favorece la función biliar y la digestión, es antiinflamatorio…todo ello gracias a su contenido en vitaminas y otros micronutrientes, y en especial a su alto contenido en ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado muy necesario. El aceite de oliva es el único producto natural sobre la tierra que está constituido, en su gran mayoría, por dicho ácido graso.

En la cocina es inigualable para fritos, aporta finura a los guisos y es inmejorable en las preparaciones en crudo, tanto tradicionales como modernas: desde la antigua y saludable costumbre de desayunar pan y aceite, hasya los actuales carpaccios, sin olvidar la copiosa utilización de aceite de oliva en la repostería tradicional.

Es, pues, un elemento clave en las costumbres culinarias de países tan distintos como la península Ibérica o el Oriente próximo. Podríamos decir que la dieta mediterránea no existiría sin el aceite de oliva, ya que sin él no podríamos elaborar la mayoría de los platos de la dieta mediterránea. Bien entendido que la mayoría de estas propiedades son exclusivas del aceite de oliva virgen extra.

LAALMAZARADECANJÁYAR®

Aceite de oliva, LA ALMAZARA DE CANJÁYAR - Variedades

El Aceite de Oliva Virgen Extra

"LA ALMAZARA DE CANJÁYAR", es la combinación de múltiples variedades de aceituna "lechin, picual, manzanilla, hojiblanca, arbequina, picudo...", esta composición tan variada le otorga unas connotaciones de sabor y olor complejas, llena de matices y atractivas al paladar.

El Aceite de Oliva Virgen Extra variedad ARBEQUINO

Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad aceituna ARBEQUINA de producción integrada y extraída en frío.
De sabor suave, ligeramente almendrado y con toques de manzana verde, su olor también recuerda a hierba recién cortada y fruta fresca.
Está especialmente indicado para disfrutar de él en crudo, "ensaladas, tostadas, tomate, salsas, pescado y postres".

Aceite de Oliva Virgen Extra Cool

El aceite de oliva virgen extra cool de LA ALMAZARA DE CANJÁYAR
"Auténtica calidad Gourmet"
Aceite de oliva virgen extra es un coupage, zumo 100% natural de aceitunas 50 % ARBEQUINA Y 50 % Manzanilla, de sabor complejo y con acidez máxima de 0,1.
Un aceite fresco y delicado, frutado intenso con notas de tomate, hierba, almendra…
Un punto picante de intensidad media.
Ideal para acompañar tostadas, pan con tomate, verduras, pasta, ensaladas.

Tierra de aceite

Visconti

RECETAS

Con Sabor

- Fritura de pescado de Almería variada *pag. 16*
- Patatas a la inglesa y pulpo a la gallega *pag. 18*
- Lenguado frito entero y sardinas saladas en aceite *pag. 20*
- Calamar en aceite *pag. 22*
- Carpaccio de bonito a los cuatro aceites *pag. 26*
- Gamba roja de Garrucha frita con Kataifi y mahonesa de mostaza antigua *pag. 28*
- Emulsión de tomate raf con helado de AOVE y gamba roja *pag. 30*
- Pulpo a la plancha, crema de patata al AOVE, caviar de miel y de aceitunas. *pag. 32*
- Bacalao con gominola de pilpil *pag. 36*
- Lomo de rubio al vapor de limoncillo con crema de remolacha al arbequino. *pag. 38*
- Atún marinado en “gin tonic” con guacamole y espuma de limón. *pag. 40*
- Lomo grueso de bacalao frito con salsa y aceite de puerros. *pag. 42*
- Paté de faisán al aceite de oliva *pag. 46*
- Carrillera de cerdo ibérico escabechada con verduras *pag. 48*
- Chuletillas de cabrito con su hígado y ajetes, confitadas en AOVE y fritas *pag. 50*
- Presa ibérica confitada en AOVE *pag. 52*
- Cordero Otoñal *pag. 54*
- Pan con aceite y chocolate *pag. 58*
- Flan de aceite de oliva *pag. 60*

LAALMAZARADECANJÁYAR
500 ML.

Frituras de Almería

la magia del aceite

Pepe y Javier Ibarra

Fritura de pescado de Almería variada

Javier, hijo de Pepe Ibarra, hace la compra a diario: pescados pequeños muy frescos - salmonete, boquerón de manojillo, pijotas, brotolillas, chipirones (*) - y calamar de potera en su tiempo, que es cuando hace fresquito y los bichos se acercan a las aguas más caldeadas de la orilla.

A la hora de hacerlos, los secan bien, los pasan por harina, los sacuden para quitar el exceso y los fríen en AOVE muy caliente -unos 180 ºC- durante dos o tres minutos. Quedan de color dorado claro y apenas manchan de aceite el plato donde se sirven. Casi ni te manchas las manos al cogerlos.

(*) En Almería se llaman chipirones a unos calamares muy pequeños que tienen una cierta curvatura en el extremo inferior; en otras partes de Andalucía se les llama puntillitas y en Madrid, vaya usted a saber por qué, chopitos. En toda Andalucía, chopitos o choquitos son las jibias muy pequeñas.

Bodega Montenegro

A finales de los años cuarenta del pasado siglo XX abrió sus puertas esta típica bodega almeriense, con una oferta de vinos manchegos y de la Alpujarra. Hoy, aunque ha ampliado su oferta de vinos y de comestibles, mantiene sus tapas clásicas de cocina, como callos, embutidos de la zona, asadura en ajillo, unas patas de cerdo que se deshacen en la boca, o el auténtico tabernero que Pepe elabora desde hace medio siglo. Y sobre todo, hoy ofrecen una de las mejores frituras de pescado de Andalucía y alrededores.

Bodega Montenegro
Plaza Granero, esquina Bailén. Almería
950 233051.

Francisco Javier Moreno

Patatas a la inglesa y pulpo a la gallega

Patatas a la inglesa

Es como se suelen llamar a las "patatas chip". Se hacen al momento para comerlas calenticas. Para ello se cortan muy finas con la mandolina y se mantienen en agua fría hasta el momento de hacerlas. La patata ha ser de calidad, por ejemplo la Kenebec gallega. En una freidora o sartén bien honda se calienta el AOVE a 180º. Se echan las patatas en cantidad tal que no se apegoten y no baje la temperatura; se mantienen hasta que empiezan a tomar su bonito color dorado, unos 5 minutos.

Pulpo a la gallega

El pulpo ha de ser pulpo (no esos sucedáneos que vienen desde el Pacífico, ya cortados y congelados) y hay que cocerlo entero, dejándolo ligeramente "al dente". Antes de que se enfríe del todo se corta en rodajas gruesas y se aliña con sal marina (no flor de sal), pimentón extremeño (ahumado) y AOVE frutado suave, por ejemplo un arbequino almeriense.

Taberna A Casiña

Abrió en 2005 en la zona de las "cuatro calles" con una oferta de acuerdo con su nombre: cocina gallega sencilla, con buenos productos, que resulta poco habitual por estos lares. Pulpo a feira más que correcto (pulpo de verdad, ya hay que aclararlo por la cantidad de sucedáneos), un agradable lacón recién hecho, lo mismo que la empanada, chorizo gallego, mejillones en diversas preparaciones, quesos gallegos bastante buenos y unas exitosas patatas fritas tipo "chip", lo que aquí siempre se ha llamado patatas a la inglesa, que sirven generalmente con huevos fritos. Y recién hechas, no como esas patatas fósiles que tanto abundan.

La oferta de vinos es corta pero a precios realmente elogiables. Especialmente interesante es el albariño de la casa, más que correcto. Lo suelen servir en tazas, a la manera gallega, que resulta típico y simpático; pero como está bueno el vino es en copa de cristal, así que la pide uno y en paz, que también las tienen y bien finas. El pan es bastante mejor de lo habitual en Almería. Pilar Bestad y Francisco Javier Moreno están resistiendo las presiones de la baja calidad de la zona.

Tienen también, en el piso de encima, un restaurante italiano muy coqueto.

Taberna A Casiña
Calle Sócrates, 2. Almería.
Tfno.: 950 263452

Encarna Godoy y Joaquín López

Lenguado frito entero y sardinas saladas en aceite

Lenguado frito entero

El pescado ha de ser muy fresco porque se fríe sin limpiar, para que conserve la piel intacta. La piel del lenguado recién pescado tiene una cierta viscosidad que forma una película al rebozarlo con harina especial para fritos. Se pone en una sartén muy honda, con al menos seis o siete centímetros de AOVE a 170º C. Se mantiene sumergido hasta que la piel se dora y se "sufla" como un buñuelo (unos 7-8 minutos). Se saca y se pone un momento sobre papel de cocina. La piel se come como una deliciosa galleta de sabor muy marinero, y la carne queda jugosa, sin gota de aceite. De aquí sacó Dani García su famoso plato "Fritura a la antigua" de Calima, como el propio Dani ha dicho públicamente.

Sardinas saladas en aceite virgen extra

Se cubren completamente con sal gorda unas sardinas grandes enteras, sin limpiar, y se mantienen así tres días. Se sacan, se lavan, se les quita la cabeza, las tripas y la piel y se cubren con AOVE suave y aromático, un arbequino por ejemplo.

Casa Joaquín

Fundada en 1918 por el abuelo del actual propietario; el fundador, su hijo y su nieto comparten nombre y apellido: Joaquín López. El local primitivo estaba en parte de un antiguo convento que fue demolido hace unos treinta años; el bar se volvió a ubicar en los bajos del nuevo edificio. Joaquín III, que regenta el local desde 1993, se ha empeñado en reunir una colección de lo mejor que se produce por esos mundos de la "gourmandise": más de 150 referencias de vinos entre los que no faltan champanes franceses, vinos de autor y las más conspicuas novedades. Los mejores destilados, conservas de artesanía, jamones Joselito y 5J o el mejor salchichón de Vic, Casa Sendra, cubren las paredes y el almacén de esta casa. Es conocido que Joaquín compra y tiene de lo mejor del mar cercano: gambas, cigalas, rape, gallopedro o ventresca de atún rojo son algunas de las estrellas de la casa. En la cocina está la mano de Encarna Godoy, la madre de Joaquín, que sigue al pie del cañón. Es muy celebrado su rape en salsa de almendras y el guiso de morrillo de atún. O los boladillos de bacalao, el revoltillo de tomate, el lomo en manteca y los boquerones en vinagre. Para rematar suele tener una hermosa canasta de frutas y unas cuantas galguerías: chocolates, marron glacé, galletas, bombones..

Casa Joaquín
Calle Real. 111. Almería. 950 264359

Familia Cayuela

Calamar en aceite

No es exactamente un frito, porque el aceite no alcanza la temperatura de fritura; se acerca más a una cocción (100ºC), sólo que se usa aceite en vez de agua. Si lo hubiera inventado en estos tiempos un cocinero de vanguardia lo hubiera llamado, con total propiedad, "confitado". Pero …. Francisca lo llamó "calamar tapao" porque, una vez depositado en la sartén (fuera del fuego) y cubierto con el AOVE frío, tapaba la sartén para que no saltara al calentarse el agua del calamar. Si el calamar es de potera, como en este caso, hay que tener mucho cuidado con el tiempo, porque un par de minutos de más hacen que el bicho se ponga duro. Lo mejor, si no se tiene mucha práctica, es pincharlo con una aguja o con la punta de un cuchillo y, en cuanto la carne se deje penetrar, se le da la vuelta al calamar y se repite la jugada. Eso sí, aquí, donde lo inventaron, no le ponen ni sal. No les digo ya la "fantasía" tan corriente de ponerles ajos, laurel, pimienta…¡hasta canela! Eso es cargárselo.

Barrio Alto

A mediados del pasado siglo, en el bar Barrio Alto empezaron a preparar unos calamares a los que llamaban "calamares tapaos" porque los hacían en una sartén con tapadera. Paco Cayuela, el dueño del bar, pescaba con su bote en la cercana playa del Perdigal y ofrecía su pesca en el modesto local. Su mujer, Francisca, si la memoria y los demás testigos de entonces no me engañan, fue la inventora del hoy popular plato. En la actualidad, cuatro de sus cinco hijos han reformado bastante el local, tienen una aceptable colección de vinos para acompañar la comida, que sigue prácticamente igual que hace medio siglo: un espectacular despliegue de productos del mar, que ponen sobre la barra para que el cliente elija.

Por cierto, en la publicidad ponen "desde 1966", pero en ese año yo ya estaba estudiando fuera de Almería y recuerdo que iba al Barrio Alto con pantalón corto, o sea que estamos ante un caso de modestia histórica. Claro que, según me dicen, la fecha de 1966 la han fijado porque ese año su padre compró una cámara frigorífica según consta en una factura.

Barrio Alto
Calle Magallanes, 56. El Alquián.
Almería
Teléfono 950 297607

Entrantes

para abrir boca

Pedro Berrogui

Pimienta Rosa

Carpaccio de bonito a los cuatro aceites

Para 20 raciones: 1 bonito de 3 a 4 kg (tamaño ideal para este uso), AOVE arbequina, sin filtrar, picual y coupage (400 g de cada), 12 filetes de anchoa, 350 g de aceitunas negras, 3 ajos, zumo de limón, perejil, sal, pimienta, brotes de ensalada y cebollino.

Sacar los cuatro lomos del pescado, quitar la piel y cualquier atisbo de sangre. Trocear en porciones de 10 cm y refrigerar a 1ºC. Laminar a cuchillo lo más fino posible en el sentido de la fibra, extender y salpimentar.
Tres aceites para el carpaccio: triturar las anchoas con el aceite picual y zumo de limón. Mantener refrigerado.
Secar en el horno las aceitunas sin hueso durante 8 horas a 50ºC. Triturar con aceite de coupage.
Escaldar los dientes de ajo, refrescarlos y repetir otras dos veces la operación en agua nueva cada vez. En la última agua hervir el perejil durante medio minuto y refrescarlo en agua con hielo; escurrir, secar con papel y triturar ajos y perejil con el aceite sin filtrar.
Vinagreta para los brotes: 7 partes de aceite arbequino y 1 de vinagre de Jerez, sal y pimienta.
Se adereza el carpaccio con los aceites de perejil, anchoa y aceituna, sin mezclarlos entre si. Se acompaña con los brotes aliñados con la vinagreta de arbequino.

En diciembre de 2011 abrió Manuel Coca "Manu"este local en la zona más conspicua de tapeo del centro de la capital. En septiembre de 2012 se ha incorporado como jefe de cocina Pedro Berrogui, un cocinero con refinada técnica y un profundo conocimiento de los productos y de las fórmulas tradicionales y actuales. Ha dirigido varios establecimientos en Barcelona y Almería, como Iruña o Espronceda. Durante tres años ha sido el Jefe de cocina de La Costa (El Ejido), con una estrella Michelin, la primera de Almería. Los dos últimos años ha regentado el Hola Ola del puerto deportivo de Aguadulce. Desde su apertura, Pimienta Rosa se ha distinguido por una oferta de carnes selectas elaboradas a la brasa de carbón. Ahora tienen además una oferta de tapas y menús elaboradas con materias primas de primera y fórmulas que van desde clásicos como gazpachos, arroces y frituras, hasta delicadas combinaciones como cebiches mediterráneos, atún de almadraba, bonito en salazón ligera…, o sufle de chocolate con helado de naranja. Los fritos son finos y crujientes, los arroces están entre los mejores, hay un buenísimo vacuno gallego, y suele tener pescados salvajes recién sacados.

Pimienta Rosa
Martínez Almagro, 6. Almería.
950 273919

Jose Manuel Berenguer

Gamba roja de Garrucha frita con Kataifi y mahonesa de mostaza antigua

250ml de AOVE arbequino, 1 yema de huevo, 35 g de mostaza antigua, 2 cucharadas soperas de vino fino o manzanilla, 2 cucharadas soperas de agua, sal, 16 gambas rojas de Garrucha, 60 g de pasta Kataifi, pimienta negra recién molida, cebollino y abundante AOVE para freír.

Se separan la yema y la clara del huevo, se pone en un cuenco la yema, junto con la mostaza y la sal; y se monta (con ayuda de unas varillas) con el aceite arbequino. Una vez montada la mahonesa se escalda con dos cucharadas de agua templada y se le adicionan las dos cucharadas de vino. Se reserva en el frigorífico.
Se pelan las gambas dejando la cola y retirando la tripa por la parte que se ha quitado la cabeza, se colocan en un plato y se salpimientan. Se estira la pasta kataifi sobre una bandeja, se corta en cuatro trozos y se envuelven las gambas, de forma que solo se vean las colas. Se fríen en abundante aceite de oliva virgen extra bien caliente (180ºC).

Montaje: Se reparte la mahonesa de mostaza en cuatro platos y se colocan cuatro gambas en cada uno; se decora con bastones de cebollino.

La Soleá

En 2008, José Manuel Berenguer, que tenía entonces 21 años, se hizo cargo de un antiguo local del puerto deportivo de Almerimar. Lo reformó, dándole un ambiente luminoso y, sobre todo, lo llenó con una oferta muy interesante. José Manuel, después de sus estudios oficiales de hostelería, se formó en restaurantes de tan alto nivel como La Costa (Almería), Echaurren (La Rioja), Casa Gerardo (Gijón) o Túbal (Navarra). Y lo ha aprovechado: conoce las técnicas clásicas y también las últimas tendencias, aprecia y elige bien las materias primas, y no se le da mal el arte combinatorio. Trata los pescados del cercanísimo mar con mimo, pero no descuida las carnes y los postres: escalope de foie-gras con cebollitas glaseadas y peras, lasaña de rabo de toro, terrina de queso de cabra con aceite de miel, sopa de piña con helado de Ferrero Rocher… Los helados están elaborados en casa y hacen mucha variedad de ellos.
Se puede elegir entre varios vinos por copas, tanto para los postres como para el resto de la comida, o para tapear en la barra o en la terraza, a la misma vera del muelle. La bodega cuenta con más de 150 referencias.

Restaurante La Soleá
Avenida Conde de Barcelona,
dársena 2, edificio La Estrella.
Puerto de Almerimar. El Ejido
(Almería)
Teléfono 950 609526

Jose Álvarez

Emulsión de tomate raf con helado de AOVE y gamba roja

750 g tomate raf maduro, 650 g de aceite de oliva virgen extra, media cucharada de sal, 1 cucharada de azúcar. 8 gambas rojas grandes y sal Maldon.

Triturar el tomate raf en la thermomix y pasar por el chino. Añadir 350 g de aceite, la sal y el azúcar, y volver a batir a máxima velocidad.
Congelar 300 g aceite e introducir en la PacoJet.
Pelar las gambas y hacer las colas unos segundos a la plancha.
Servir la emulsión de tomate en un plato hondo con un poco de helado de aceite, dos gambas y unas escamas de sal Maldon.

La Costa

La historia de La Costa empezó a finales de los sesenta, en lo que entonces era las afueras de El Ejido, que era un anejo de Dalías, con menos de 3.000 habitantes. Pero la auténtica historia de este emblemático restaurante almeriense empieza cuando la familia Álvarez se hizo cargo de la empresa. Y, sobre todo, a raíz de la gran reforma que le hicieron a finales del siglo pasado: un hermoso conjunto de hotel, taberna y restaurante, bien montados y mejor surtidos. Restaurante que recibiría en 2006 la primera estrella Michelín en la historia de Almería. Se la ha ganado con todo: desde la espectacular vitrina a la entrada, con esplendorosos mariscos y pescados de visible frescura, hasta una amplia cocina que maneja productos de primerísima calidad, tanto locales como internacionales, pasando por el elegante comedor, con una hermosa bodega repleta de marcas de moda, vinos de autor y una muestra impresionante de referencias míticas como Château D'Yquem, Petrus, Montrachet, Roederer, Margaux o Latour. José Álvarez es el director de orquesta, el que se ocupa de la compra, de la cocina y de supervisar el servicio.

La Costa
Bulevar, 48. El Ejido
Tfno.: 950 481777

Tony García

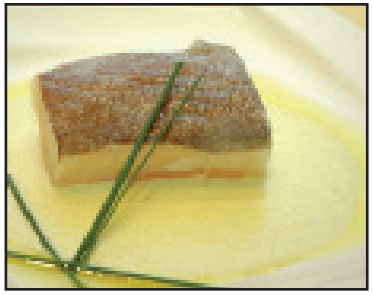
Pulpo a la plancha, crema de patata al AOVE, caviar de miel y de aceitunas

250 g de pulpo cocido.
Mermelada de tomate: 200g de tomate y 60g de azúcar. Escalfar y pelar los tomates, triturarlos y llevarlos a cocción; reducir, verter el azúcar y seguir reduciendo hasta que tome la consistencia adecuada. Enfriar.
Ajoblanco: 100g de almendra pelada, 1 dl de AOVE arbequino, 1 diente de ajo, 50 g de pan sentado, 1 dl de leche, sal y vinagre. Remojar el pan con la leche, el vinagre y un poco de agua; triturar todo junto e ir añadiéndole el aceite de oliva poco a poco hasta que tome la consistencia de una mahonesa
Crema de patata al aceite de oliva: 200 g de patata cocida, 50 g de AOVE, 10 g de sal y pimienta. Poner en la thermomix las patatas cocidas la sal y la pimienta. Triturar e ir añadiendo el aceite de oliva hasta que se forme una crema.
Caviar de miel: 375 g de miel, 125 g de agua, 5 g de agar– agar. Hervir el agua y la miel, añadir el agar–agar y hervir 10 minutos más. En caliente, dejar caer gotas en aceite neutro muy frío. Escurrir.
Caviar de aceituna negra: igual que el de miel, añadiendo 15 g de aceituna negra en polvo al mismo tiempo que el espesante.
Poner en el fondo de cada plato crema de patata, mermelada de tomate y ajo blanco; colocar encima de cada un trozo de pulpo previamente cocido y pasado por la plancha en el momento de servir; decorar con el caviar de miel y el de aceituna negra.

La Catedral

En uno de los mejores paisajes urbanos de la capital, abrió hace escasos años este bonito hotel, en un casa del XIX reconstruida. En julio de 2011 se incorporó al equipo Tony García para hacerse cargo del restaurante y transformar la cafetería en un moderno bar de tapas y raciones clásicas y modernas. Tony es un almeriense muy viajado: Cataluña, Italia o Cuba han sido escenario de sus aventuras culinarias, casi siempre dirigiendo restaurantes en hoteles de la cadena Sol Meliá. En 2004 volvió a su tierra para llevar las cocinas del Hotel Tryp.
Es un cocinero de sólida formación y buen conocimiento de lo que se cuece hoy en el mundo. En consecuencia, en la carta del bar y el restaurante La Catedral conviven tapas clásicas almerienses, productos prestigiosos y novedosas elaboraciones, tanto de recetas antiguas como de nueva creación: carpaccio de presa, milhojas de tomate y anchoas, pescados fritos de calidad, postres atractivos y buena oferta de vinos y complementos. Tienen diversos comedores y una terraza en la mismísima puerta de la Catedral.

La Catedral
Plaza de la Catedral, 8. Hotel Catedral.
Almería
Tel: 902 270 127



Pescados

mar de Almeria

Joseba Añorga

Bacalao con gominola de pilpil

200 g de lomo de bacalao, ¼ de litro de AOVE, 1 diente de ajo, 0,5 g de agar-agar, perejil y salsa vizcaína.

Desalar el bacalao en agua fría, cortado en cuatro trozos. Secar bien y confitarlo en el AOVE a baja temperatura, con el diente de ajo, durante 9-10 minutos. Sacar el bacalao con un colador sobre una bandeja y montar el pil pil. Una vez ligado, añadir el agar-agar; extender en una bandeja y enfriar. Una vez frío, cortar en dados y rebozarlos con el perejil picado.
Colocar en cada plato una cucharada de salsa vizcaína, poner un lomo encima y la gominola al lado.

Taberna Añorga

Donostiarra afincado aquí por mor de amores. Joseba Añorga, joven e inquieto, después de trabajar en varios restaurantes de la ciudad decidió montar un bar de pinchos a la manera de su tierra: cocina elaborada en miniatura, bien presentada y, claro, cobrada aparte. Muchos le auguraron un fracaso a semejante trasgresión de las "reglas", pero el hecho es que, pasados seis años está siempre lleno y hay que reservar para conseguir una de las cuatro o cinco pequeñas mesas de que dispone. Cambia con frecuencia la docena larga de pinchos de la pizarra, aunque algunos han calado tanto en la afición que los mantiene, como el nido de papa con foie fresco gratinado o las pechuguitas de codorniz al PX. Siempre hay bacalao (croquetas, confitado, revuelto, cocochas), algún gazpacho novedoso, variedad de carnes y verduras, y un par de pinchos dulces.

Taberna vasca Añorga.
Calle Padre Alfonso Torres, 4. Almería
950 268623

David Delgado y Antonio Carvajal

Lomo de rubio al vapor de limoncillo con crema de remolacha al arbequino

1 rubio de unos 400 g, 1 limoncillo o piel de limón (sólo la parte amarilla), 1 zanahoria, 1 puerro, 1 apio, sal, pimienta negra en grano y 1 litro de agua mineral. Cebolleta, sésamo negro, sésamo blanco y hierbabuena para decorar.

Se ponen en una olla el agua, las verduras, la pimienta y el limoncillo, y se lleva a ebullición. Transcurridos 20 minutos se colocan los lomos limpios del rubio en una cesta de bambú o una rejilla y se dejan cocer al vapor unos 8 minutos.

Crema de remolacha: 3 remolachas frescas, 1patata, 1 cebolla, 1 puerro, sal, pimienta, nuez moscada, el zumo de una naranja, 1 manojo de hierbabuena y AOVE arbequina.
Se sofríen en un poco de aceite todas las verduras de la crema, lavadas, peladas y troceadas groseramente, hasta que tomen color; se añade agua hasta que empiece a cubrir las verduras y se deja hervir 20 minutos (que queden blandas); se prueba de sal y pimienta, se añaden las especies, el zumo y la hierbabuena, se pasa por la batidora y se monta con aceite arbequino añadiéndolo poco a poco, como en una mahonesa.

Se pone un círculo de crema en el centro de cada plato y se coloca encima un lomo de pescado. Se decora con hojas verdes de cebolleta cortadas finas al sesgo y un ramillete de hierbabuena. Se riega con un chorrito de AOVE arbequino, se espolvorea con sal en cristales y los sésamos.

Macla

Jesús Membrive abrió el 3 de diciembre de 2012 este bonito y acogedor local en un semisótano en pleno centro de Almería. Además de crear un ambiente atractivo, con buena música y copas, ha tenido el acierto de rodearse de un sólido equipo de cocina, motivo por el que están en este libro. En la cocina está David Delgado, cinco años chef del Altamira de Hamburgo y experiencias en Thailandia y en varios almerienses como La Tasquilla o Espronceda; compagina la docencia con su trabajo en Macla. Antonio Carvajal fue alumno de la Escuela de Almería, igual que David, y también estuvo en el Espronceda con Pedro Berrogui; además, ha trabajado en Asturias, en Sevilla y en varios almerienses como Hispano o Mediterráneo.
Hacen a diario tapas y raciones con buenos productos, entre los que hay que destacar dos o tres pescados del día, cocinados en su punto correcto. Los fritos son buenos y se agotan a diario tapas como los paquetitos de calabacín o las croquetas.
Es notable la carta de vinos, no muy larga (30 referencias), pero bien pensada y a precios imbatibles. Un gastrobar que hace honor a su nombre.

Macla.
Valero Rivera esquina Javier Sanz.
Almería.
950 270388

Toni Rubiño

Atún marinado en "gin tonic" con guacamole y espuma de limón.

250 g de lomo de atún rojo, ½ litro de zumo de limón, ginebra, tónica, AOVE arbequino, sal, perejil, 1 diente de ajo, 1 aguacate, 1 tomate, 1 cebolla pequeña, pulpa de limón y 4 hojas de gelatina.

Se macera durante 24 horas el lomo de atún en "gin tonic" (una parte de ginebra por tres de tónica y un limón exprimido con su piel).
Espuma de limón: hidratar la gelatina en agua fría, escurrir y disolverla en el zumo de limón templado. Verter la mezcla en un sifón y ponerle dos cargas; se deja enfriar durante un día entero en el frigorífico.
Guacamole: picar muy finos la cebolla, el ajo, el perejil, el aguacate y el tomate; mezclar con el aceite de oliva; salpimentar y dejar macerar durante 24 horas en frío.
Montar el plato según la foto

Taberna Marcelino

Es el único local que sobrevive de la cadena "Marcelino tabernas selectas", aunque ya nada tiene que ver. Ahora se ha convertido en un interesante restaurante que no conserva de su pasado más que el nombre y un local excesivamente reducido, aunque bien atendido. El director y chef es Antonio "Toni" Rubiño, un joven suficientemente preparado, que completó su formación con el genial Manolo de la Osa. Se maneja con soltura en los conceptos de la cocina española actual: conocimiento de los productos y de los procesos culinarios, pasión por la calidad y puesta al día de las cocinas tradicionales. En su carta podemos encontrar pescados frescos y tratados con mimo, es decir sin machacarlos en el fuego como es tan frecuente en Almería. En las Jornadas Agrogastronómicas de Roquetas de Mar de 2009, casi recién abierto, resultó el triunfador, con premios al mejor plato y al menú más innovador. El plato ganador fue un mini-calabacín con su flor rellena de brandada de bacalao en tempura, que se ha convertido en un clásico. También trabaja bien las carnes como la lechona confitada o el foie fresco marinado en leche a 40º y luego marcado en la plancha y acabado al horno En la barra ofrecen tapas de cocina, asimismo son de buena factura; los chéricas los hacen con pan artesano.

Taberna Marcelino
Avda. de Carlos III, boulevard,
346. Aguadulce (Almería)
Tfno.: 950 349171

Paco Escoriza

Lomo grueso de bacalao frito con salsa y aceite de puerros.

1 lomo de bacalao superior (unos 800 g una vez desalado), 2 puerros, 250 g de harina de freír, 250 g de glucosa tamizada, ½ l de nata líquida, AOVE, sal y pimienta.

Se tuesta la harina en el horno a 160ºC unos diez minutos; se saca y se mezcla con la glucosa.
Salsa de puerro: se pocha un puerro troceado en un poco de AOVE; se añade la nata y se deja reducir. Se pasa todo por la termomix y se tamiza.
Aceite de puerro: se tritura bien el otro puerro con un vaso de AOVE de arbequina y se cuela.
Se corta el bacalao en cuatro trozos, se reboza con la mezcla de harina y glucosa y se fríe en abundante aceite de oliva bien caliente.
Montaje: en el fondo de cada plato se ponen dos cucharadas de salsa, se coloca encima un trozo de bacalao recién frito y el aceite de puerro alrededor. Se decora con dos bastoncitos de cebollino.

Casa Sevilla

El origen de este clásico capitalino se remonta a 1958 cuando el padre del actual propietario, Manuel Bautista, abrió su primer bar en la calle de Granada. En los 80 se encargó del Hostal y restaurante Guerry, en el centro del Paseo de Almería, que se convirtió pronto en lugar de encuentro. En los 90 abrieron el actual restaurante, complementado desde hace pocos años con La Vinoteca adjunta.
Es un restaurante muy frecuentado por empresarios y personalidades locales o visitantes. Tiene varios comedores, algunos de ellos privados, y una nutrida y lujosa bodega. La carta es extensa, basada en productos de la región -pescados, verduras, aceites-, arroces y una buena variedad de carnes y productos estrella, como el esturión de Ríofrío templado con huevas de trucha, el rape con salsa de erizos o las chuletillas de cabrito. Son famosas sus berenjenas fritas con miel. Buena oferta de tapas en la barra, en La Vinoteca : gambas y quisquillas, jamón ibérico, quesos, o bacalao y carnes en diversas presentaciones .

Casa Sevilla
C/ Rueda López s/n
(Galería comercial Almericentro)
Tfno.: 950 272 912

Carnes

sabor propio

Juan Moreno

Paté de faisán al aceite de oliva.

1 faisán, 500 g de hígado de ave, 250 g de tocino blanco, 1 dl de AOVE, 1 cebolla, sal, pimienta, tomillo y romero.

Se despluma y se deshuesa el faisán; se trocea al igual que el hígado y el tocino.
Se pone en un cazo el aceite a calentar y se añaden la carne, el tocino y el hígado, se doran ligeramente; se añade la cebolla previamente partida y los condimentos y se sigue cociendo a fuego medio. Al final de la cocción debe quedar todo ligeramente dorado. Se deja enfriar y se pasa por el chino. Se coloca en un molde y se cuece al baño maria durante una hora. Se deja enfriar.
Para la presentación, se pone un poco de aceite de oliva en un plato y se coloca encima una loncha de paté. Se acompaña de pan tostado.

Restaurante Juan Moreno

Juan Moreno se formó en las escuelas de hostelería de Almería y Granada, donde fue campeón de cocineros jóvenes en 1985. Luego trabajó en la costa mediterránea, Montecarlo y Suiza, hasta recalar en Vera Hotel. Después de veinte años largos de profesión, Juan Moreno consiguió el sueño de todo cocinero: poner casa propia. Y hay que decir que es una casa muy bonita, con un comedor elegante y cómodo, decorado con sobriedad y calidez, pues el abundante mármol de Macael está matizado por maderas suaves y colores acertados.
Está, además, bien atendido por un equipo de sala comandado por Miguel Moreno. Juan interpreta el repertorio clásico con solvencia y madurez. No quiere decir que olvide el tiempo en el que vive ni la cocina tradicional de su tierra de la que ofrece un plato típico a diario. Hace frecuentes jornadas dedicadas a distintos productos de prestigio; son ya veteranas las que dedica desde 1994 a la caza.

Restaurante Juan Moreno
Cra. de Ronda, bloque 3. VERA.
950 393051

Elena Torres

Carrillera de cerdo ibérico escabechada con verduras.

1 kg de carrilleras de cerdo ibérico, ½ l de AOVE arbequino, ¼ l de vinagre, ¼ l de jerez fino, 8 orejones, unos granos de pimienta, 1 vaina de vainilla, sal, 2 hojas de laurel, 1 cebolla, 8 cebollitas francesas y 4 zanahorias. 4 dientes de ajo y AOVE para freír.

En una sartén se fríen las carrilleras, limpias, troceadas y salpimentadas, junto con los ajos. Una vez fritas se retiran, se colocan en una olla y se cubren con el aceite, el vinagre, el vino, el laurel, la cebolla, los granos de pimienta, la vainilla y dos zanahorias. Se tapa la olla y se pone a cocer alrededor de tres horas a fuego suave. Si faltara líquido se puede añadir un poco de agua. Se retiran las verduras y se desechan ya que estarán pasadas de cocción.
En parte del líquido del escabeche se confitan los orejones, junto con las cebollitas francesas y dos zanahorias cortadas en juliana. Se añaden a la carrillera las verduras y los orejones ya confitados y se deja enfriar el escabeche al menos dos días. Se sirve tibio.

La Tasquilla

Hace ya 17 años que Javier Zurutuza cambió su local de Granada por este bonito local, una casa antigua restaurada con todo respeto y buen gusto. Una casa en Rodalquilar, en pleno corazón del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar.
La cocina es clásica vasca, muy bien resuelta; buena parte de ella la da en tapas, lo que es muy de agradecer. Se puede chatear con buenos vinos, incluso con cava brut. Estupenda selección de música, a veces en vivo.
Elena Torres y Javier Zurutuza, abren los tres meses de verano ininterrumpidamente en horario de cenas. El resto del año se abre viernes noche, sábado medio día y noche y domingo medio día.

Javier, Elena y la cocinera Mar Teres cambian la carta, se va renovando de forma constante, pero paulatinamente. Algunos de su platos más exitosos son las tempuras, el tartar de atún con ajoblanco, las croquetas con costrina... De las recetas de toda la vida siguen teniendo mucho éxito los boquerones Wells.

La Tasquilla.
Risco de las Águilas, s/n.
Rodalquilar (Almería).
950 389816

Antonio Carmona

Chuletillas de cabrito con su hígado y ajetes, confitadas en AOVE y fritas

1 costillar de cabrito (carré) de 1 kg, 200 g de hígado de cabrito, 8 ajetes tiernos, 3/4 l de AOVE, ½ dl de brandy, sal, pimienta negra, tomillo, 2 patatas medianas, 1 pimiento rojo, 1 calabacín pequeño, 50 g de pasta kataifi, escamas de sal, 100 g de harina candeal.

Se deshuesa el carré, reservando los palitos de las costillas. Se corta el hígado en trocitos y se macera en el frigorífico unas horas con brandy, pimienta molida y sal. Se pasan los ajetes, sin pelar, por la plancha; una vez fríos se pelan y se dejan enteros. Se rellena el cordero con el hígado y los ajetes colocados a lo largo; se brida con hilo, se espolvorea con pimienta, tomillo y una pizca de sal, se cubre de AOVE y se confita a 90ºC 45 minutos. Se tuestan ligeramente los palitos de las costillas en el horno.
Se deja enfriar la carne, se corta en rodajas y se les pinchan los palitos a modo de piruleta. En una sartén con el mismo aceite de su maceración, bien caliente, se les da un toque para dorarlas. En ese mismo aceite se confitan las patatas cortadas a rodajas gruesas. Se ralla el calabacín "tipo chanquete", se enharina y se fríe. Se hace un puré con el pimiento asado y se hornea la pasta kataifi dentro de un molde de acero.
Montaje: sobre la pasta kataifi se coloca el calabacín, luego las patatas y por ultimo las chuletillas. Se mojan con un poco de aceite y se decora con el puré y germinados.

Terraza Carmona

Terraza Carmona es, sin duda, nuestro restaurante más popular y el más internacional. Tres generaciones de Carmonas han conseguido este éxito de público y crítica, por su tesón, fidelidad a sus principios y profunda humanidad. En su oferta –tanto en la barra de tapas como en los comedores- entran a diario los pescados y mariscos más frescos del litoral y las verduras del entorno, junto a productos de calidad de todo tipo y procedencia. En la carta conviven las recetas emblemáticas almerienses –pelotas, gurullos, torticas de avío, empedrao…, que ellos han promocionado desde hace décadas- con las modernas adaptaciones de Antonio Carmona Baraza: roscos de pulpo al ajillo con espinacas, banderilla de gamba roja y rape con chupito de ajo colorao, morrillo de atún rojo horneado con chirlas… O una revisión de su más clásico postre: timbal de tarta borracha con "polo" de talvinas y papaviejos. Un lujo para Almería.

Terraza Carmona
Calle del Mar, 1 04620
Vera, Almería, Almería
Tfno.: 950 39 07 60

Antonio Abad

Presa ibérica confitada en AOVE

1 presa ibérica de bellota (500-600 g), 1 vasito de AOVE, 1 diente de ajo, 1 ramita de romero, sal y pimienta. Sal Maldon. Bolsa de vacio para cocción.

Poner todos los ingredientes excepto la sal Maldon en la bolsa y envasar al vacio. Hacerlo en el Roner a 70º durante 40 minutos, pasado este tiempo se saca del Roner; si no disponemos de Roner, se puede confitar la presa en una cazuela con aceite de oliva: salpimentar e introducir en la cazuela cubierta de aceite, con el ajo y el romero, a fuego suave para que se confite poco a poco y nos quede jugosa.
Sacar de la bolsa y cortar en forma de rectángulos, marcar en una sartén, poner un poco de sal maldon y servir. Se puede acompañar, por ejemplo, con un poco de patatas a lo pobre o ajo blanco aromatizado con hierba buena. También se puede poner encima un poco de queso rulo de cabra y fundirlo.

Restaurante Abad

Antonio Abad montó en 1995, al calor del primer programa Lider Alpujarra, este confortable restaurante, que se ha consolidado como un clásico de la zona, con una oferta de guisos populares –hinojos, sopa alpujarreña-, carnes a la brasa, embutidos y demás productos típicos de la comarca. Y partidas de dominó, por supuesto.
Poco a poco, ha ido incorporando novedades, de la mano de Antonio Abad Godoy, hijo del fundador, de formación autodidacta bastante extensa. Mantiene, naturalmente, las carnes a la brasa y los guisos populares que le han dado la fama, y ha ido añadiendo una serie de elaboraciones de corte contemporáneo, usando los productos locales y también otros prestigiosos, como los pescados frescos de la costa –no tan lejana- que ofrece especialmente en los fines de semana. Algunos ejemplos: ensalá asá con carpaccio de salmón y melva canutera, manitas de cerdo deshuesadas rellenas de foie, lasaña de lubina, trucha y espinacas, y postres elaborados totalmente en casa.
Mantiene desde su inicio un fuerte compromiso con las empresas agroalimentarias de la zona: vinos, quesos, dulces artesanales o miel, que utiliza y ofrece en su carta.

Restaurante Abad
Avda. de la Alpujarra, 40.
Padules (Almería)
Tfno.: 950 510004

Cordero Otoñal

Yolanda Navarro

Ingredientes: 1 costillar de cordero deshuesado, sal, pimienta, tomillo y romero. AOVE, 1 trozo de calabaza y boletus. Salsa: los huesos del cordero, media gallina, vino blanco, 1 cebolla, ajos y hierbas aromáticas (bouquet garni). Ñoquis: 600 g de patatas harinosas, 5 cucharadas de queso idiazábal rallado muy fino, 165 g de harina de fuerza, 10 g de cacao puro, 1 huevo, sal, pimienta y romero.

Marinar el costillar limpio de grasa y nervios en sal gorda aromatizada con las hierbas y pimienta, unas dos horas. Lavar con agua, secar y marinar en aceite de oliva virgen extra. Dorarlo en sartén y terminarlo en el horno (175º, 15% de vapor) hasta alcanzar 56-60ºC. Dejarlo reposar en lugar templado 10 minutos.

Salsa: escaldar los huesos y la carne, sacarlos y ponerlos en otra olla con vino blanco hasta que evapore la mitad; añadir 2,5 l de agua, la cebolla y los ajos (previamente dorados en el horno) y las hiervas. Dejar a fuego muy lento unas tres horas, espumando bien. Colar y reducir con un poco de mantequilla para abrillantar.

Ñoquis: cocer las patatas con piel, pelar y triturar; añadir tomillo y dejar enfriar un poco. Hacer un volcán con el puré y poner en el centro el huevo, el queso, sal y pimienta. Mezclar bien y añadir la harina y el cacao tamizados, amasar bien y envolver en un film para que repose 10 minutos. Luego se forman los ñoquis y se cuecen en agua salada hirviendo.

Setas y calabaza: cortar en láminas muy finas y saltear con unas gotas de aceite (poco tiempo, sólo calentar); aliñar con un aceite virgen extra en el que hemos infusionado a baja temperatura tomillo, romero, ralladura de limón y las pieles de las setas.

Restaurante 16:9

El restaurante 16:9 nace inspirado en el cine, en las películas de los grandes artistas que protagonizaron desarrollo de este arte. Las fotografías de las paredes, el diseño de la carta y los nombres de algunos platos inciden en ese tono cinéfilo. "El cine es sinónimo de arte, belleza y trabajo elaborado. Hemos querido tratar nuestro restaurante con el arte que aportan las fotografías de nuestros artistas" -dicen en su presentación. El espacio –interior y exterior- es agradable, especialmente la terraza en la que se dispone a la vez de vegetación al aire libre y de intimidad. La decoración usa tonos cálidos y luces tenues que crean un ambiente relajado. Hay una corta pero bien elegida carta de vinos, y cócteles para una grata sobremesa. Los cócteles son elaborados y enfriados, según dicen "con una máquina única en Andalucía para que tenga su copa helada".

Yolanda Navarro dirige la cocina. Es una profesional de ya largo recorrido en Almería a pesar de su juventud, pues ha trabajado y dirigido varios restaurantes en la provincia. De entre sus maestros ella destaca a Pedro Berrogui, con quien estuvo en el desaparecido Iruña. Yolanda tiene buen pulso con los puntos de cocción y acertado gusto con las combinaciones y las presentaciones.

Dieciséis Novenos
Ferrocarril, 46. Almería.
Tfno.:950 150805

Postres

sabores intensos

Alejandro Sánchez

Pan con aceite y chocolate.

Helado de aceite: 250ml de AOVE arbequino
Meter el aceite en un contenedor de Paco Jet (*) y congelar
Sopa de chocolate: 125g de nata, 20g de azúcar, 125 g de cobertura 70%, 250g de agua mineral.

Levantar el hervor a la nata con el azúcar, añadir sobre la cobertura y emulsionar. Cuando la mezcla baje a unos 35ºC añadir el agua.
Costrones de pan: Un trozo de pan de harina ecológica asentado. Cortar el pan a dados y dejarlo secar.
Emplatado: añadir a la sopa el helado turbinado, los costrones y flor de sal de las salinas de Cabo de Gata. Decorar con hojas de menta.

(*) Con la Paco Jet conseguimos un helado que es 100% AOVE sin ningún tipo de aditivo; en caso de no contar con ella, se puede hacer un helado de forma tradicional.

Alejandro

Alejandro Sánchez tenía veinte añitos cuando empezó a dirigir la cocina de Bocacho (El Parador, Almería, hoy cerrado), en la que sorprendió con unas maneras poco frecuentes en los restaurantes andaluces de aquellos años y unos conocimientos casi sorprendentes para su edad. Antes ya había estado varios meses dirigiendo la cocina española de un restaurante en México DF. En 2002 se hizo cargo de La Chumbera (Aguamarga). Hace cinco años que abrió "su" restaurante en el Puerto de Roquetas: un hermoso local equipado y decorado con buen gusto y cuidado hasta en los mínimos detalles, desde la cubertería de alto diseño hasta el cuarto de basuras climatizado. Desde el comedor se puede observar la impoluta y bien montada cocina gracias a que la pared es enteramente de cristal. Presenta una cocina de raíz almeriense, técnicas contemporáneas y exigencia de la máxima calidad del producto, especialmente del pescado. La Lonja de Roquetas está justo enfrente de "Alejandro". En 2010 obtuvo la estrella Michelín.

Restaurante Alejandro
Avenida Antonio Machado, 32
04740 El Puerto, Roquetas de Mar
Tfno.: 950 32 24 08

Antonio Herrerías

Flan de aceite de oliva

Ingredientes:
1 l de leche, 200 g de azúcar, 100 g de AOVE, 6 huevos, caramelo y una pizca de semillas de anís.

Preparación:
Se hierve la leche con el anís y se mezcla con los huevos con el azúcar y el aceite virgen extra. Se hace un caramelo con agua y azúcar y se baña un molde para flan (o varios moldes individuales). Se vierte la mezcla en el molde y se cuece al baño maría durante media hora.

La posá del tío peroles

El bisabuelo de Antonio Herrerías, apodado Tío Peroles, fundó la venta El Pintao en Abla hace más de un siglo. A mediados de los 90, Antonio se independizó de la familia y se estableció en El Serbal, un bonito refugio en la carretera de Abla a Ohanes; hasta que en 2003 se decidió a acometer esta empresa que consta de un restaurante en la planta baja y un hotel en las superiores, a la vera de la antigua N-340. El comedor tiene bonitas vistas, está decorado en estilo rústico refinado y las mesas están vestidas con elegancia. En la carta destacan entrantes como queso de cabra frito, setas de temporada con cebolla y jamón, y hojaldre de morcilla; platos tradicionales como choto en ajillo, arroz con conejo y setas o el alpujarreño dulce del paraíso. Hay buenas carnes a la brasa: buey gallego, choto local y cordero de Burgos. Las setas suelen ser de León, aparte de las pocas que se cogen en la zona. Antonio hace un vino más que correcto a base de tempranillo y cabernet de sus propias viñas.

Posá el tio Peroles
Calle Azucena 11, 04510 Abla
Tfno.: 950 351 005

Buen provecho

LAALMAZARADECANJÁYAR®