



NOVIA DEL CAMPO Y DEL MAR



Nuestro pequeño legado para preservar y difundir la cultura culinaria gaditana.

En COPE Provincia de Cádiz asumimos el compromiso de **difundir la riqueza gastronómica gaditana**, proyectando su esencia más allá de nuestras fronteras y consolidando su papel como referente nacional. Este año, **Sanlúcar de Barrameda** ha sido el eje central de nuestros programas dedicados a las tradiciones socioculturales de la provincia, contando con el gran embajador de la cocina sanluqueña: el Grupo PG.

Sus espacios emblemáticos, **El Mirador de Doñana** y **El Inesperado Restaurante al Mar**, representan la perfecta fusión entre tradición marinera y creatividad contemporánea. Desde sus cocinas, la gastronomía sanluqueña se fortalece sin perder su alma: productos del campo y del mar tratados con respeto y pasión, que narran la historia de una ciudad ligada al Guadalquivir y al Parque Nacional de Doñana.

Esta novena edición del libro de cocina de COPE Cádiz se enriquece con las propuestas del **Grupo PG**, reafirmando la labor de nuestras emisoras como **altavoz de la gastronomía gaditana**, impulsando el turismo, la cultura y el valor de nuestras materias primas.

Gracias, Pigüi, por compartir tu conocimiento y el talento de tu equipo con COPE. Es un verdadero placer recorrer este camino juntos.

Y gracias también a las más de 100.000 personas en la provincia de Cádiz que cada día integran a COPE en sus vidas y nos convierten en el gran referente de la comunicación.

Disfruten de este homenaje a los sabores auténticos y a la creatividad culinaria, enriquecido visualmente con las fotos del equipo del grupo PG, que sin duda completan todo lo que les contamos habitualmente desde nuestras emisoras de radio. Una lectura imprescindible para quienes valoran la tradición, la innovación y el placer de compartir la buena mesa. Saliven lo justo y si sienten el deseo de disfrutar de estos manjares... no lo frenen, Sanlúcar de Barrameda siempre tiene un abrazo amable y salino para recibirlos.

DAVID SANTOS

DIRECTOR DE EMISORAS DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ



GOYO GONZÁLEZ

PERIODISTA

Lo sé, treinta años de amor no caben en 300 palabras.

El mío no fue a primera vista, se fraguó lentamente. Visita tras visita para convertirse en un romance eterno con Sanlúcar de Barrameda.

Hubo una primera vez, fue bajo la lluvia, contra el viento, en un día frío de otoño, visitando con amigos en La Jara la parcela que sería la casa de la familia de Carlos Herrera. El amigo de cuya mano, verano tras verano, Rocío tras Rocío y celebración tras celebración, fui conociendo los secretos sencillos y a la vez excepcionales del triángulo amoroso de esta población gaditana con la tierra y con la mar.

Descubrí Bajo de Guía y la Plaza del Cabildo, sus calles estrechas y el mercado de abastos, una galería que me dejaba boquiabierto ante los productos de la huerta y la pesca que lucían en sus puestos como auténticas obras de arte.

Mis recuerdos son los bares y las barras, los salones marineros, el servicio amable, la simpatía rampante, los amigos siempre riendo y todo con una manza-

nilla en la mano y un plato por delante, confortable y en su punto. Inigualables sus langostinos de cola azul tornasolada, las acedías fritas, las chovas adobadas, el menudo de chocos, el rape al pan frito, las coquinas al ajillo, los arroces caldosos, unos fideos con almejas, una sopa de galeras y de la tierra sus inigualables papas aliñas, el ajo papa y los tomates en verano. Una cocina humilde, la cocina de los pobres por la que hoy muchos daríamos lo que fuera un día cualquiera en el que nos abordase la nostalgia en ciudades como en la que vivo (Madrid).

Si quieren tocar el cielo frente a la desembocadura del Guadalquivir, con el Coto de Doñana como telón de fondo, no lo duden, vayan a Sanlúcar de Barrameda. Prueben su atún encebollado, la corvina cocinada en mil maneras, sus calamares rellenos o su cazón con tomate. Es la cocina que alimentó a generaciones de trabajadores del arado y de las redes y que les devolverá a los sabores perdidos que ahora serán ya, ineludiblemente, parte de su memoria del gusto. Háganme caso y se acordarán de lo que ahora les digo.



Visita nuestra web



UNIC
HOSTELERÍA

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

Más de 35 años de experiencia





PIGÜI

TABERNERO

De profesión: tabernero.

Hace casi ya seis décadas, de familia humilde, vine a nacer en Bajo de Guía. Empezaba una historia de amor que aún hoy continúa. Playero desde niño por estos callejones, ya empecé como mozo en Joselito Huerta. El olor al serrín que se echaba en el suelo de las tascas, a fritura de cabrillas y fanecas, rubios y mojarras, los guisos que se preparaban para los que llegaban de faenar y para ofrecer a las familias que venían desde el pueblo a comer... Todo esto estaba preparándome para lo que empezaría a tomar forma allá por 1986.

Poco a poco, año a año, negocio a negocio, empecé a construir lo poco o lo mucho que hoy en día mi compañera, la jefa, y mis hijos tenemos. En 2001 me fui acercando a Bajo de Guía. Abrí El Inesperado, no tal y como lo conocemos hoy. Un chiringuito de playa, que renovamos en 2022, con sus sardinas y pescados a la plancha y guisos de la zona, tanto marineros como del campo. Esta experiencia me sirvió para saber que quería volver a Bajo de Guía, a estar junto a los grandes de Sanlúcar, pero esta vez para quedarme y poder ofrecer todo lo bueno que aquí en Sanlúcar se come.

El dos de diciembre de 2011 abríamos las puertas de uno de los barcos más grandes de

Bajo de Guía: El Mirador de Doñana. Quedaba mucho que aprender, pero con mucho esfuerzo hemos conseguido estar ahí. Por bandera llevo la humildad y mi procedencia; nunca he olvidado dónde nací y me siento muy orgulloso de ello. Pero lo que más orgullo me produce es ofrecer un producto de primera calidad, tanto del mar como del campo. Tenemos la suerte de tener una materia prima excelente a la que no hay que ornamentar tanto. Incluso se puede dar un paso más, adaptando platos a las nuevas corrientes gastronómicas, pero teniendo por bandera la calidad.

Hoy en día Sanlúcar se ha convertido en referencia mundial para comer bien. No tenemos estrellas, pero nos esforzamos incluso más que si las tuviéramos. Tomo prestadas palabras de mi gran amigo Fernando Córdoba, que siempre ha dicho que nuestras estrellas son los clientes. Gracias a ellos somos lo que somos y es a ellos a quienes nos debemos.

Aquí, en este libro, intentamos plasmar recetas de la cocina tradicional frente a la de innovación, lo de ayer frente a lo de hoy, pero todo desde el amor a mi profesión: tabernero. Hacer que los clientes se sientan como en casa y tengan siempre ganas de volver. Orgulloso de ello siempre, y de ser sanluqueño y de Bajo de Guía.



ALCÁZAR

Jamón ALCÁZAR

JAMÓN, JAMÓN

carnicaselalcazar.es





INESPERADO

RAPE AL PAN FRITO	16
CROQUETA DE JAMÓN	18
ALBUR DE ESTERO EN ADOBO	20
VENTRESCA DE ATÚN A LA LLAMA	22
TORTILLA INESPERADA	24
PICADILLO DE ATÚN	26
SASHIMI DE PESCADO DE ROCA	28
BACALAO A LA NARANJA AGRIA	30
RISSOTO DE PLACTON	32
POSIBLEMENTE LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE	34





DOCA
SANCTI PETRI



www.docasanctipetri.com

AVDA. DE LOS DESCUBRIMIENTOS, 84 - CHICLANA - 956 427 100 - 682 673 552

MIRADOR DOÑANA

RESTAURANTE

MIRADOR DOÑANA

38

CHOCO EN VERANILLO	40
ENSALADILLA DE GAMBA Y HUEVO DE CHOCO	42
BAO DE CANGREJO CHIGUATO	44
LANGOSTINOS COCIDOS	46
ATÚN 4 TEXTURAS	48
HUEVOS A LA MARINERA	50
MILHOJAS DE CORVINA	52
RISOTTO DE SÉMOLA CON FRUTOS DEL MAR	54
TARTA DULCE DE LECHE	56
TOCINO DE CIELO	58



A dark silhouette of the Cádiz skyline is positioned behind the main title. It includes the Gibralfaro Fortress on the left, the Cathedral of Cádiz in the center, the Christ of the Light tower, and the Puerta de Tierra on the right, flanked by two palm trees. The background consists of layered, wavy blue shapes representing the sea and sky.

CÁDIZ 365 DÍAS



Ayuntamiento de Cádiz

INESPERADO

· RESTAURANTE AL MAR BY PG ·



VIRGEN DEL ROCIO
COOPERATIVA AGRARIA

TU SALUD EMPIEZA AQUÍ
PRODUCTOS DE ARENAS DE SANLÚCAR



Dorna Bahia s.L.



CERRAMIENTOS Y PUERTAS
MAMPARAS Y MUEBLES
TECHOS AUTOMÁTICOS Y MOVIBLES
INTERIORISMO
TODO EN PVC
VIDRIERAS



Distribuidores oficiales exclusivos de:
LUMON
KÖMERLING
BANDALUX
HÖRMAN



Central:
Calle Mecánicos 34 · Polígono Fadrilas · San Fernando
Teléfono:
956 593 490 · 856 219 818

www.dornabahia.com



RAPE AL PAN FRITO

ELABORACIÓN

Hidratar en agua las ñoras sin semillas y cortar la cebolla y el ajo en trozos. Cortar el pan en trozos y freír hasta que estén dorados al igual que la higadilla de rape.

En un olla sofreír las verduras. Luego incorporar la ñora hidratada, el pan frito, la higadilla, el pimentón y por último el amontillado.

Una vez evaporado el alcohol, triturar todo junto al caldo de marisco hasta crear una salsa homogénea.

Cortar en trozos el rape y cocinar en la salsa de pan frito y poner a punto de sal.



COMENSALES

4 PAX



PREPARACIÓN

30-40 MIN

INGREDIENTES

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|
| ● 300 gr de cebolla | ● 3 ñoras | ● 50 ml de amontillado | ● 250 ml de caldo de marisco |
| ● 3-4 dientes de ajos | ● 100 gr de higadilla | ● 1 cucharada de pimentón | ● Sal |
| ● 150 gr de pan frito | de rape | ● 500 gr de rape | ● Aceite |



CROQUETA DE JAMÓN

ELABORACIÓN

Infusionaremos a fuego lento durante 2 horas la leche junto a los huesos de jamón y dejaremos enfriar.

En una olla aparte pondremos a derretir la mantequilla y luego echaremos la harina para hacer un roux.

A continuación iremos echándole al roux el jamón que previamente habremos picado y la leche infusionada hasta formar la masa de las croquetas.

Una vez lista la volcaremos sobre un recipiente para que se enfríe.

Cuando la masa este bien fría, formaremos bolas de unos 25 gr aprox.

Las pasamos por panko y las freiremos por último.



COMENSALES

50 UDS (APROX)



PREPARACIÓN

4 HORAS

INGREDIENTES

- 300 gr hueso de jamón
- 700 ml de leche
- 130 gr de jamón
- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- Panko



ALBUR DE ESTERO EN ADOBO

ELABORACIÓN

En un recipiente incorporar los dientes de ajo machacados, el agua, el vinagre, la sal, el comino y el orégano. Dejar reposar. Cortaremos los lomos de albur en dados y los echaremos dentro de la mezcla que hemos hecho anteriormente. Dejar macerar mínimo 8 horas.

Poner en un cazo suficiente aceite para freír.

Harinar los trozos de albur y freír en el aceite bien caliente. Lo sacaremos con la ayuda de una espumadera sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

INGREDIENTES

- 400 ml de agua
- 200 ml de vinagre de Jerez
- Sal
- Comino
- Orégano
- 6 dientes de ajo
- 500 – 600 gr de lomo de albur
- Harina de freír
- Aceite de girasol



COMENSALES

6 PAX

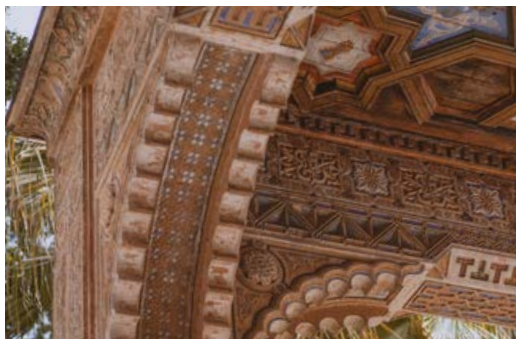


PREPARACIÓN

60 MIN



Ayuntamiento de
Sanlúcar de Barrameda



VENTRESCA DE ATÚN A LA LLAMA

ELABORACIÓN

Picamos en trozos chicos la verdura y le añadimos un poco de sal y aceite. Laminamos la ventresca de atún en láminas con la ayuda de una corta fiambre o con un cuchillo bien afilado.

MONTAJE

En un plato pondremos las láminas de atún.
A un lado de estas colocaremos la picada de verdura.
Al otro lado pondremos la salsa teriyaki.
Por último con la ayuda de un soplete pasamos por encima de las láminas de atún con cuidado de no hacerlas mucho.



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

15/20 MIN

INGREDIENTES

- Ventresca de atún
- 50 gr de pimienta roja
- 50 gr de pimienta verde
- 50 gr de cebolla morada
- AOVE
- Teriyaki
- Sal



TORTILLA INESPERADA

ELABORACIÓN

Con la patata haremos 2 elaboraciones, separamos la cantidad en dos. Con la primera haremos una crema de patata y para ello simplemente coceremos la patata, le añadiremos la nata, un poco de pimienta y sal. Con la otra parte de la patata la cortaremos a cubitos y la freiremos.

Con las setas y con la cebolla las pocharemos junto a un poco de aceite y sal.

Por ultimo con los huevos haremos una tortilla francesa de 2 huevos y 1 huevo a baja temperatura (12 min a 75°C).

MONTAJE

En un plato redondo y hondo dispondremos todos los ingredientes, primero las patatas fritas, seguimos con el puré de patatas, la cebolla, las setas, el huevo a baja temperatura, la tartufata y después cubriremos todo con la tortilla francesa.

INGREDIENTES

- | | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------|
| ● 3 huevos | ● 1 cucharada de tartufata | ● 80 gr de nata |
| ● 70 gr de setas | ● Sal | ● Pimienta |
| ● 70 gr de cebolla | ● 300 gr de patatas | ● AOVE |



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

30 MIN



PICADILLO DE ATÚN



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

20 MIN

ELABORACIÓN (GUACAMOLE)

En un recipiente colocaremos el aguacate, un poco de aceite, la sal y el zumo de medio limón.

Con la ayuda de una batidora lo trituraremos.

Reservar en nevera.

ELABORACIÓN (SALSA YOGUR)

En una batidora añadimos la mayonesa, el yogur, el diente de ajo y el jengibre.

Lo trituramos todo hasta que quede homogéneo.

ELABORACIÓN (PICADA)

Picamos el pimiento verde, el pimiento rojo y la cebolla en trozos chicos.

Le añadimos sal y aceite.

MONTAJE

En un plato ponemos como base el guacamole, encima de éste pondremos el atún rojo y la picada.

Alrededor dispondremos los totopos y echaremos por encima con la ayuda de un biberón la salsa de yogur.

INGREDIENTES

- 100 g. de atún rojo picado
- 100 gr de pimiento verde
- AOVE
- 80 gr de mahonesa
- 1 aguacate
- 100 gr de pimiento rojo
- Totopos
- 15 gr de jengibre fresco
- ½ limón
- Sal
- 70 gr de cebolla morada
- 80 gr de yogur sin azúcar
- 1 diente de ajo



SASHIMI DE PESCADO DE ROCA

ELABORACIÓN

Cogeremos la dorada y le sacaremos los lomos. También les quitamos las espinas a esos lomos y los reservaremos en nevera.

Colocar los tomates cherrys en un recipiente junto a un poco de sal, al orégano y aceite.

Hornearemos durante 10 min a 180°C. Dejar enfriar.

Cogemos los lomos de dorada y fileteamos estilo sashimi.

Horneamos la piedra de sal a 180°C durante 3 min.

Ponemos los filetes de dorada sobre la piedra, en medio los tomates cherry y ralladura de lima sobre los filetes.



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

30 MIN

INGREDIENTES

● 1 dorada

● 1 lima

● AOVE

● 10 uds tomate cherry

● 15 gr de orégano

● Sal

● Piedra de sal



BACALAO A LA NARANJA AGRIA

ELABORACIÓN

Cortar el pan a rodajas y remojar con caldo de marisco.

Triturar esta mezcla junto al diente de ajo.

En una olla colocar aceite y 1 cuacharada de pimentón y dorar un poco con cuidado de que no se queme.

Volcar el triturado que hemos hecho anteriormente y echar también el zumo de naranja agria.

Dejar hervir hasta conseguir una salsa homogénea y lisa.

Marcar el lomo de bacalao con el lado de la piel.

Incorporar el lomo de bacalao en la salsa para que se termine de hacer ahí.

INGREDIENTES

- 200 gr de lomo de bacalao
- 1 diente de ajo
- 200 gr de pan
- Sal
- Caldo de marisco
- AOVE
- Pimentón
- Zumo de 2 naranjas agrias



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

30 MIN

Un vino que hará historia



MANUEL ARAGÓN
VINOS DE LA TIERRA



RISSOTO DE PLANCTON

ELABORACIÓN

En una olla ponemos la mantequilla y pochamos el puerro, una vez listo echaremos el pulpo previamente picado y rehogamos.

A continuación echamos las setas picadas y el arroz y lo nacaramos.

Pasados un minuto empezaremos a echar poco a poco el caldo de marisco.

Cuando al arroz le quede más o menos 3 min echaremos el polvo de plancton y pondremos a punto de sal.

Una vez apartemos el arroz del fuego incorporaremos el queso que tendremos rayado previamente para su mejor disolución.



COMENSALES

4 PAX



PREPARACIÓN

40 MIN

INGREDIENTES

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ● 240 gr de arroz bomba | ● 120 gr de setas | ● 1,5 L de caldo de marisco |
| ● 100 gr de puerro | ● 120 gr de grana padano | ● 50 gr de mantequilla |
| ● 200 gr de pulpo | ● 2 gr de plancton en polvo | ● Sal |



POSIBLEMENTE LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE

ELABORACIÓN

Montamos las claras de huevo con la ayuda de una varilla y vamos echando en forma de lluvia el azúcar glass. Una vez esté montada echamos el cacao puro y con una lengua lo incorporamos con movimientos envolventes. Meter la mezcla en una manga pastelera y hacer círculos en un papel de horno. Hornear a 120°C durante 2 horas teniendo previamente caliente el horno a 200°C. Dejar enfriar. Para la mousse de chocolate calentar la nata y echar encima del chocolate para que se funda todo y dejar enfriar a temperatura ambiente. Montar los 125 gr de clara e ir añadiendo la mezcla anterior con movimientos envolventes. Dejar enfriar un rato en nevera.

MONTAJE

Vamos colocando por capas intercalando la galleta y la mousse de chocolate. Napamos arriba una vez montada con un poco de chocolate fundido. Dejamos enfriar en nevera.

INGREDIENTES

- 140 gr de clara
- 100 gr de azúcar glass
- 20 gr de cacao puro
- 325 gr de nata
- 150 gr de chocolate negro
- 125 gr de clara



COMENSALES

4 PAX



PREPARACIÓN

3 HORAS



PARTICIPACIÓN Y COMPROMISO

Jerez es CULTURA

Tú eres CAPITAL

¡Súmate a la candidatura!



Escanea este QR
y firma el Manifiesto
de Adhesión
jerez2031.com

PROVINCIA Y CIUDADANÍA

Participación y compromiso,
una candidatura de provincia
y de toda la ciudadanía



jerez2031.com

JEREZ2031
CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA
CIUDAD CANDIDATA

MIRADOR DOÑANA

RESTAURANTE



CHOCO EN VERANILLO

ELABORACIÓN

Cortar en trozos todas las verduras y cortar en dados el choco.

En una olla hacer un sofrito con las verduras, una vez listas añadir el vino, las hojas de laurel, la sal y la pimienta.

Con el sofrito listo por último guisar el choco cortado en la salsa hasta que esté blando.



COMENSALES

6 PAX



PREPARACIÓN

40 MIN

INGREDIENTES

- 300 gr de tomate pera
- 350 gr de pimiento rojo
- 70 ml de manzanilla
- 700 gr de choco
- 260 gr de cebolla
- 350 gr de pimiento verde
- Pimienta
- Aceite
- 4 dientes de ajos
- Sal
- 3 hojas de laurel



ENSALADILLA DE GAMBAS Y HUEVO DE CHOCO

ELABORACIÓN

Poner en una olla agua y cocer las gambas.

Usar este agua de cocer las gambas para cocer a continuación las patatas junto a un puñado de sal.

Pelaremos las gambas y las picaremos junto a los huevos de choco mientras las patatas están cociéndose.

Una vez cocida y enfriada la patata la rayaremos en un recipiente e incorporaremos las gambas y los huevos de choco.

Añadir poco a poco la mahonesa hasta quedar con la textura deseada.

Para el emplatado podemos reservar alguna gamba entera para colocarla encima.



COMENSALES

6 PAX



PREPARACIÓN

60 MIN

INGREDIENTES

- 400 gr de gambas
- Mahonesa
- 150 gr de huevo de choco cocido
- Sal
- 1 kg de patatas



BAO DE CANGREJO CHIGUATO

ELABORACIÓN

En un bol mezclamos la mahonesa y el kimchi.
Picamos muy chico la verdura y le añadimos un poco de sal y aceite.
Freiremos en una sartén el cangrejo previamente harinado.

MONTAJE

Dentro de pan bao pondremos primero la lechuga, la picada, el cangrejo y por último echaremos por arriba la salsa mayo kimchi.



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

15/20 MIN

INGREDIENTES

- | | | | |
|---------------------|----------------------|---------------------------|-----------|
| ● Pan bao | ● Harina | ● 60 gr de pimiento rojo | ● AOVE |
| ● Cangrejo chiguato | ● 100 gr de mahonesa | ● 60 gr de pimiento verde | ● Mezclum |
| ● Sal | ● 40 gr de kimchi | ● 60 gr de cebolla morada | |



LANGOSTINOS COCIDOS

ELABORACIÓN

Primero pondremos una olla con abundante agua a hervir. Mientras que el agua está calentándose haremos lo que se llama un baño maría inverso, que simplemente es un recipiente colocar agua, hielo y abundante sal. Con este baño inverso cortaremos la cocción del langostino y cogerán aquí la sal.

Una vez que este hirviendo el agua añadiremos los langostinos para cocerlos.

Cuando veamos que los langostinos estén flotando en el agua, los iremos sacando al recipiente que teníamos con hielo y agua. Aquí los dejaremos 1-2 min para que enfrien bien y cojan la sal necesaria.



INGREDIENTES

- 300 gr de langostinos de Sanlúcar ● Hielo
- 2 litros de agua
- Sal



COMENSALES

2/4 PAX



PREPARACIÓN

25 MIN



LAS VIRTUDES

COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES



ESCANÉAME

Verduras y Hortalizas de la Huerta de Conil

www.coagrigo.com

ATÚN CUATRO TEXTURAS

ELABORACIÓN

Primero elaboraremos la tempura. Para ello echaremos en un bol la harina de trigo, el maíz, el huevo, un poco de sal y el agua. Con la ayuda de una varilla y reservamos en nevera.

El atún lo cortaremos de manera que nos quede una especie de lingote.

Una vez cortado lo envolveremos en un alga nori y cortaremos el sobrante del alga.

En un cazo o sartén echaremos y calentaremos aceite suficiente como para freir este lingote de atún.

Meter el lingote de atún enrollado en el alga nori dentro de la tempura y una vez esté suficientemente caliente el aceite lo freiremos.

Sacar del aceite una vez listo y cortarlo como mas guste.

Al emplatarlo echaremos un poco de sal sobre los trozos y caramelo de manzanilla.



COMENSALES

2/4 PAX



PREPARACIÓN

20 MIN

INGREDIENTES

- 150 gr de atún rojo
- Alga nori
- Caramelo de manzanilla

- Aceite de girasol
- Sal
- 150 gr de harina de trigo

- 150 gr de harina de maíz
- 1 huevo
- 350 ml de agua



HUEVOS A LA MARINERA

ELABORACIÓN

Para hacer la salsa cogeremos el ajo y lo picaremos en trozos chicos. Ponemos en una sartén el aceite y el ajo y lo doramos. A continuación echaremos la harina para formar un roux y lo tostaremos para que no sepa a harina cruda. Echamos el vino y dejamos que se evapore el alcohol y una vez esté listo añadiremos el caldo y un poco de sal, para así conseguir nuestra salsa marinera. Ahora incorporamos el resto de ingredientes para que se vayan cociendo en la salsa marinera siendo los huevos los últimos en añadir.



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

20 MIN

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 150 gr de rape
- 50 gr de aceite
- 40 ml de amontillado
- 100 gr de langostinos pelados
- 300 ml de caldo marisco
- Sal
- 6 almejas
- 50 gr de harina
- 2 dientes de ajo



MILHOJAS DE CORVINA

ELABORACIÓN

Primero cogeremos nuestro trozo de corvina y calabacín y lo cortamos a lo largo en finas lonchas para así poder montar varias capas.

En una bandeja de horno colocaremos primero un trozo de corvina, encima una lámina de calabacín y 2-3 langostinos. Repetiremos esto 2 veces para así montar varias capas.

Una vez estén montadas esas capas sobre la bandeja de horno, echaremos un poco de sal por encima del pescado y cubriremos la parte de arriba con ali oli.

Hornear a 180°C durante 16-18 min.

Una vez lista la sacaremos sobre un plato con la ayuda de una espátula y echaremos por encima nuestro caramelo de manzanilla.



COMENSALES

2 PAX



PREPARACIÓN

25 MIN

INGREDIENTES

- 200 gr de corvina
- 100 gr de langostinos pelados
- 100 gr de calabacín
- Sal
- Ali oli
- Caramelo de manzanilla



RISSOTO DE SÉMOLA CON FRUTOS DEL MAR

ELABORACIÓN

Lo primero que haremos es poner una olla con agua y sal para cocer la pasta de sémola y una vez cocida la escurriremos y la dejaremos aparte para luego usarla.

En una sartén incorporaremos el ajo, el pimiento verde y las setas, todo bien picado junto al aceite y lo dejaremos sofreír.

Una vez listo echaremos el huevo de choco, los langostinos y las almejas dejándolos sofreír un rato para así luego echar el Martini blanco.

Cuando evapore el alcohol pondremos en la sartén el foie, la nata y sal.

Por último añadiremos a nuestra “crema con mariscos” la pasta de sémola que teníamos cocida anteriormente.



COMENSALES

4 PAX



PREPARACIÓN

35 MIN

INGREDIENTES

- | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---------|---------------------------|
| ● 12 uds de almejas | ● 120 gr de langostinos pelados | ● 1 ajo | ● 50 ml de Martini blanco |
| ● 250 gr de sémola de trigo | ● 200 gr de setas | ● AOVE | ● 50 gr de foie |
| ● 4 huevos de choco fresco | ● 200 gr de pimiento verde | ● Sal | ● 250 ml de nata |



TARTA DULCE DE LECHE

ELABORACIÓN

Primero haremos la base, para ello trituraremos las galletas y las mezclamos junto a los 45 gr de azúcar y la mantequilla.

Esta masa la colocaremos al fondo del molde.

A continuación con la ayuda de una varilla mezclamos el queso crema, la vainilla, el azúcar y por último la nata montada.

Echamos esta mezcla en nuestro molde también y dejamos enfriar unas 6 horas.

Por último cubriremos nuestro molde con dulce de leche y lo dejamos enfriar otras 2 horas.



COMENSALES

6/8 PAX



PREPARACIÓN

8 HORAS

INGREDIENTES

- 170 gr de galleta
- 45 gr de azúcar
- 95 gr de mantequilla
- 160 gr de azúcar
- 500 gr de queso crema
- Vainilla
- 200 gr de nata montada
- Dulce de leche



TOCINO DE CIELO

ELABORACIÓN

Primero realizaremos el caramelo, para ello echaremos los 125 gr de azúcar, el agua y el limón en una olla.

Lo ponemos a fuego fuerte hasta que empiece a coger un color tostado.

Una vez aquí lo apartamos del fuego y lo dejaremos templar 2-3 min y lo volcaremos sobre nuestros moldes para el tocino.

A continuación en una olla realizaremos el almíbar con el resto del azúcar y el agua.

Llevar a ebullición para que se disuelva bien el azúcar y dejar templar.

Mezclar en un bol las yemas junto al huevo entero e ir echando en forma de hilo el almíbar.

Una vez listo vertemos sobre los moldes que teníamos con el caramelo y lo introducimos en el horno a 130°C, 50 min al baño maría. Pasado este tiempo dejar enfriar bien en la nevera.

INGREDIENTES

- 6 yemas de huevo
- 125 gr azúcar
- 1 huevo entero
- 1 cucharada de zumo de limón
- 250 ml agua
- 20 ml agua



COMENSALES

6 PAX



PREPARACIÓN

70 MIN



Autoxera CONCESIONARIO OFICIAL



C/ De las Ciencias, 20
PARQUE EMPRESARIAL DE JEREZ

Ctra. Cádiz-Málaga, km. 108
ALGECIRAS



BY GRUPO PG

