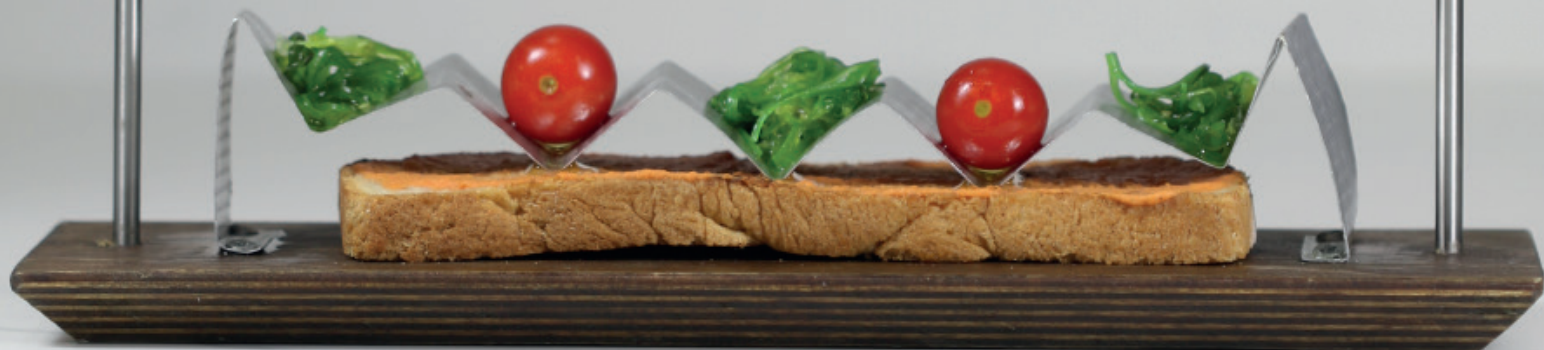




DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

USOS GASTRONÓMICOS DEL
BOQUERÓN VICTORIANO



| EDITA |

AYUNTAMIENTO DE RINCÓN DE LA VICTORIA

| DISEÑO Y MAQUETACIÓN |

AGROMEDIA

| COLABORA |

ESCUELA DE COCINA LA MESA MÁLAGA

| FOTOGRAFÍA |

LORENZO CARNERO

| ISBN |

ISBN-13 978-8409-08255-1

SALUDA
- 6 -
INTRODUCCIÓN
- 8 -
RED DE RESTAURANTES DEL BOQUERÓN VICTORIANO
- 9 -
BOQUERÓN RELLENO CON CAMA DE AJOBLANCO
- 10 -
BOQUERONES EN ESCABECHE
- 12 -
TARTAR DE BOQUERÓN CON ESPUMA DE MANGO
- 14 -
BOQUERONES EN VINAGRE
- 16 -
TARTAR DE BOQUERONES
- 18 -
BOQUERONES FRITOS
- 20 -
BOCADO MALAGUEÑO (BOQUERÓN, PIPIRRANA Y AOVE)
- 22 -
TOSTA EL PERCHEL
- 24 -

BOQUERONES ‘AL REALCE’
- 26 -
ENSALADA DE BOQUERONES VICTORIANOS EN VINAGRE
- 28 -
FIDEOS TOSTADOS CON MAYO DE AJO NEGRO Y BOQUERONES
- 30 -
BOQUERÓN CON ALIOLI Y MANZANA
- 32 -
BOQUERONES FRITOS
- 34 -
BOQUERÓN VICTORIANO AL LIMÓN SOBRE ENSALADA MEDITERRÁNEA Y PERLAS DE TZATZIKI
- 36 -
FALSA MORAGA DE BOQUERÓN RELLENO
- 38 -
CORAL DE BOQUERÓN
- 40 -
BOQUERÓN ESCOVICHED
- 42 -
MINIPIZZA DE BOQUERÓN MACERADO Y ALIOLI DE AJO ASADO
- 44 -
BOQUERONES CON ENSALADILLA DE PIMIENTOS ASADOS
- 46 -



FRANCISCO SALADO _ ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA

SALUDA

Tiene ante sus manos el primer libro que recoge más de una veintena de recetas con el boquerón como protagonista. Desde el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria venimos trabajando desde hace más de tres lustros en difundir la excelencia de este pescado a través de nuestra Fiesta del Boquerón Victoriano, todo un referente en la provincia de Málaga.

Cada año, miles de visitantes degustan junto al mar casi mil kilos de boquerones, fritos y en vinagre. Lo hacen en el mes de septiembre, el tercer fin de semana, disfrutando también de nuestro excelente clima y nuestra playa. Los días previos a este singular evento, Rincón de la Victoria se transforma en punto de encuentro de cocineros y amantes de la gastronomía con distintas actividades en las que se ensalzan este pescado tan nuestro y los productos locales.

Este año, cocineros rinconeros y malagueños se han sumado a la fiesta y a la difusión gastronómica que hacemos del boquerón desde la Concejalía de Turismo. Lo han hecho como ellos mejor saben, cocinando, formando parte de la Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano. Este movimiento ha dado como resultado más de una veintena de platos, muchos de ellos recogidos en este recetario, que ponen de manifiesto que nuestro pescado azul es sabroso, versátil y no sólo una materia prima referenciada en la cocina tradicional, si no que se puede convertir en el protagonista de cualquier plato de alta cocina.

Este libro servirá para que cocineros y amantes de la buena mesa sigan descubriendo las posibilidades gastronómicas del boquerón y al Ayuntamiento de Rincón de la Victoria también le vale como una invitación para todos los interesados por la gastronomía y el producto de calidad, para que visiten nuestra localidad la tercera semana de septiembre y disfruten de todas las actividades previas y de la gran fiesta del fin de semana.

INTRODUCCIÓN

La Fiesta del Boquerón Victoriano se ha convertido en todo un referente gastronómico en la provincia de Málaga. Más de una década de celebración en torno a este pescado azul lo avala, y también todas las actividades divulgativas y de ocio que se llevan a cabo cada año con la intención de ensalzar sus propiedades gastronómicas: showcookings, conferencias, degustaciones y conciertos, entre otras propuestas. Es una de las pocas citas gastronómicas que reúne un programa tan amplio, con varios días de duración y dirigido a todos los públicos

La última incorporación a este elenco de actividades ha sido la Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano, una iniciativa surgida de la inquietud de mostrar todas las posibilidades gastronómicas del boquerón, uno de los grandes protagonistas de la cocina marinera de Rincón de la Victoria.

Más de una veintena de restaurantes participan en esta red que tiene como objetivo promocionar el patrimonio gastronómico de la localidad con el fin de difundirlo y protegerlo, ampliando el ámbito de difusión de los usos gastronómicos del boquerón, así como de la promoción de la Fiesta del Boquerón Victoriano, que se celebra cada año el tercer fin de semana de septiembre en Rincón de la Victoria, con actividades también durante los días previos.

Este recetario recoge el saber hacer de esos restaurantes y de sus cocineiros y muestra cómo el boquerón es una materia prima que tiene cabida en multitud de platos, tanto tradicionales como actuales. La cocina de antes y la de ahora reunidas bajo un denominador común: el boquerón.

Buen provecho.

RED DE RESTAURANTES DEL BOQUERÓN VICTORIANO

RINCÓN DE LA VICTORIA_

- Batalla del Salado
- La Cañita
- La Jareña
- Leche y Miel
- Marina Playa
- Restaurante El Castillo

MÁLAGA_

- Aire Gastrobar
- Almijara Casual Bar
- Eboka
- El Pimpi
- La Alvaroteca
- La Antxoeta
- La Barra
- Le Dinner
- Lígula Restaurante
- Los Patios de Beatas
- Niña Bonita
- Restaurante Cávea
- Wendy Gamba



CARLOTA MUÑOZ - LIDIA GÓMEZ

BATALLA DEL SALADO (RINCÓN DE LA VICTORIA)

Boquerón relleno con cama de ajo blanco

INGREDIENTES

| • | PARA EL AJOBLANCO (UNA RACIÓN)

- » 25 g. de almendra
- » 1 diente de ajo
- » 1 rebanadita de pan frito
- » Un chorreón de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Un poco de agua

| • | PARA LOS BOQUERONES RELLENOS

- » 2 boquerones
- » 10 g. de jamón serrano
- » 10 g. de queso curado
- » Harina
- » Huevo
- » Pan rallado
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)

PREPARACIÓN

Triturar todos los ingredientes del ajo blanco y reservar. Quitar las espinas y la cabeza a los boquerones. Enjuagarlos y echarles sal. Poner sobre uno de los boquerones abierto el jamón serrano y el queso curado. Poner el otro boquerón abierto encima. Pasar por harina, huevo y pan rallado. Freír en abundante aceite de oliva virgen extra. Poner sobre una cama de ajo blanco. Este plato de boquerones se puede variar quitando el queso curado, añadiendo pimienta del piquillo y poniendo como base una cama de porra antequerana.





MANUEL JESÚS SALADO

LA CAÑITA (RINCÓN DE LA VICTORIA)

Boquerones
en escabeche

INGREDIENTES

| • | PARA CUATRO PERSONAS

- » 1/2 kilo de boquerones fritos
- » 3 medidas de vinagre
- » 1 medida de agua
- » 2 o 3 ajos machacados (se puede sustituir por cebolla)
- » Orégano
- » Azafrán en polvo
- » Sal

PREPARACIÓN

Poner en un bol una capa de boquerones fritos y agregar el orégano, el azafrán y el ajo. Colocar otra capa de boquerones. Volver a añadir las especias y así hasta que terminar de colocar los boquerones. Añadir el vinagre y el agua hasta que queden cubiertos. Cubrir el bol con papel film y meter en la nevera una noche entera. Al día siguiente ya habrán cogido sabor y estarán listos para consumir.





ANTONIO CUENCA

LA JAREÑA (RINCÓN DE LA VICTORIA)

Tartar de boquerón
con espuma de mango

INGREDIENTES

| • | PARA EL TARTAR (PARA UNA RACIÓN)

- » Boquerones en vinagre
- » Un cuenco de mézclum de lechugas
- » Pepinillos
- » Alcaparras
- » Tomate natural cortado en dados
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Orégano
- » Sal

| • | PARA LA ESPUMA DE MANGO

- » 250 g. de mango natural
- » 200 g. de nata
- » 50 g. de leche

PREPARACIÓN

Cortar los boquerones en trozos pequeños y ponerlos a macerar con el tomate, los pepinillos, las alcaparras, el AOVE, el orégano y la sal. Escurrir los boquerones cuando cojan sabor y escurrir los ingredientes de la base del macerado. Para la espuma de mango, mezclar todos los ingredientes en el sifón. Para la presentación, usar una copa y poner en ella la base del macerado escurrida, el mézclum de lechugas y los boquerones. Terminar decorando con la espuma de mango.





MARCOS GONZÁLEZ-GRANDA

LECHE Y MIEL (LA CALA DEL MORAL)

Boquerones en vinagre

INGREDIENTES

| • | PARA CUATRO PERSONAS

- » 1 kg. de boquerones frescos
- » ½ litro de vinagre de vino blanco
- » ½ litro de agua
- » 4 cdas. de sal gruesa
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Ajo y perejil (opcional)

PREPARACIÓN

Congelar los boquerones un mínimo de 48 horas para evitar el anisakis. Una vez pasado este tiempo, descongelar, limpiarlos y reservar. Mezclar el agua, el vinagre y la sal. Colocar los boquerones abiertos en una bandeja y cubrir con el líquido. Dejar reposar la preparación un mínimo de cuatro horas hasta lograr el punto deseado. Retirar los boquerones y escurrirlos. Presentar los boquerones en forma de abanico y cubrirlos con aove. Se pueden acompañar de unas aceitunas aliñadas.





LOLA ALVARINGA

MARINA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN)

Tartar de boquerones

INGREDIENTES

- | • | PARA UNA RACIÓN
- » 50 g. de boquerones
 - » 50 g. de cebolla
 - » 50 g. de pimientos asados
 - » 50 g. de mango
 - » 50 g. de aguacate
 - » 50 g. de tomate
 - » Sal
 - » Salsa de soja
 - » Sésamo blanco y sésamo negro
 - » Regañás de pimentón

PREPARACIÓN

Limpiar y desangrar los boquerones. Es recomendable la congelación del pescado un mínimo de cinco días a -20 °C para evitar las infecciones por anisakis. Una vez hecho esto, descongelar y picar los boquerones lo más pequeño posible. Picar también la cebolla muy finita, y hacer lo mismo con los pimientos asados, el mango y el tomate. Cortar el aguacate en láminas. Mezclar todos los ingredientes, excepto el mango, el tomate y el aguacate. Añadir un poco de sal, salsa de soja y el sésamo blanco y negro.

Servir usando un aro para el emplatado. Poner como base las láminas de aguacate y añadir una capa de tomate, otra de mango y, por último, una más generosa del tartar. Decorar con un poco de sésamo y las regañás de pimentón.





VIVIANA MORALES

EL CASTILLO (RINCÓN DE LA VICTORIA)

Boquerones
fritos

INGREDIENTES

- | • | PARA UNA RACIÓN
- » 200 g. de boquerones frescos
 - » Sal
 - » Aove (aceite de oliva virgen extra)
 - » Harina de trigo

PREPARACIÓN

Quitar la cabeza a los boquerones y enjuagar. Meterlos en un bol con hielo para que se queden más tiesos y enjuagar. Escurrir y ponerles la sal, dejando unos minutos para que la absorba. Hacer los manojitos agarrando por la cola y pegando una encima de otra. Pasar por la harina y quitar el exceso. Freír en abundante aove. Emplatat decorando con unos trozos de limón.





PEPO FRADE

AIRE GASTROBAR (MÁLAGA)

Bocado malagueño
(boquerón, pipirrana y aove)

INGREDIENTES

| • | PARA EL CRUJIENTE DE TAPIOCA

- » 50 g. de tapioca
- » 300 ml. de agua

| • | PARA PARA LA PIPIRRANA

- » 1 pimiento verde
- » 1 tomate rojo
- » 1 cebolla blanca
- » ¼ pepino
- » Sal
- » Pimienta
- » Vinagre de vino
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)

| • | PARA EL CAVIAR DEL ALIÑO DE PIPIRRANA

- » Aliño de pipirrana
- » Agar agar
- » Aceite de girasol

| • | PARA LOS BOQUEROMES

- » Boquerones
- » Zumo de limón o lima
- » Sal
- » Harina
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)

PREPARACIÓN

Hervir la tapioca en el agua 20 minutos, escurrir y extender en un papel sulfurizado. Deshidratar durante cuatro horas en el horno, cortar al tamaño deseado y freír. Al freírla, sufla y aumentará de tamaño. Cortar todas las verduras en brunoise fino. A continuación, integrar todos los ingredientes en un bol y emulsionar. Calentar una parte del aliño de la pipirrana y añadirle el agar agar. Triturar, añadir la otra parte del aliño y colar. A continuación, meterlo en un biberón. Añadir gota a gota el aliño al aceite (este habrá de ser metido previamente en el congelador) para formar el caviar. Sacar el caviar con una cuchara de especificación y reservar en frío. Limpiar los boquerones quitándoles las cabezas, tripas y espinas. Meter en agua con hielo un par de horas para desangrarlos, escurrir, añadir sal y zumo de cítricos. Dejar macerar durante 10 minutos. A continuación, los enharinamos y los freímos. Para emplatar, poner la tapioca del tamaño deseado, una porción de pipirrana previamente escurrida y los boquerones. Terminar con el caviar del aliño. Se puede decorar con brotes verdes y polvo de aove.





JOSÉ ANDRÉS JIMÉNEZ

ALMIJARA CASUAL BAR (MÁLAGA)

Tosta El Perchel

INGREDIENTES

| • | PARA UNA TOSTA

- » Boquerones
- » Ralladura de tomate
- » Tomate en ort
- » Algas wakame
- » Pan cateto para tostar
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Vinagre
- » Ajo
- » Sal
- » Azúcar

PREPARACIÓN

Curar los boquerones en azúcar y sal al 50 por ciento para que cojan textura. Una vez curados, hay que confitarlos en aove templado con un poco de vinagre y una guindilla. Una vez que el aove esté frío, echarles sal y ajo troceado. Para el tomate que acompaña la tosta: rallar tomate, poner aove y sal y triturar. El montaje del plato se hace acompañando los boquerones con la tosta cubierta de tomate, las algas wakame y el tomate en ort.





PACHU BARRERA

EBOKA (MÁLAGA)

Boquerones
'al realce'

INGREDIENTES

| • | PARA 4 PERSONAS

- » 1 kg. de boquerones
- » 400 g. de pimiento rojo
- » 400 g. de pimiento verde
- » 200 g. de cebolla
- » 600 g. de tomate maduro
- » 3 dientes de ajo
- » 2 clavos
- » Pimienta
- » Laurel
- » 1 guindilla
- » 100 ml. de vino blanco
- » 50 g. de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Sal

PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones y desangrarlos. Reservar. Cortar los pimientos, la cebolla y el tomate en brunoise. Añadir a una sartén los pimientos, la cebolla y, por último, el tomate (pelado y sin pepitas). Añadir las especias. Una vez hecho el sofrito, añadir el vino blanco. Añadir encima los boquerones. Tapar y dejar cocer un par de minutos.
Se puede servir en plato o en una cazuelita.





ANDRÉS ROMERO

EL PIMPI (MÁLAGA)

Ensalada de boquerones victorianos en vinagre

INGREDIENTES

- | • | PARA UNA RACIÓN
- » Tomate huevo de toro
 - » Aguacate de la Axarquía
 - » Granada
 - » Mango de la Axarquía
 - » Alga wakame
 - » Zumo de naranja
 - » Miel
 - » Vinagre
 - » AOVE (aceite de oliva virgen extra)
 - » Sal
 - » Yema de huevo pasteurizado
 - » Mostaza antigua
 - » Yuzu

PREPARACIÓN

Quitar las espinas y la cabeza al boquerón, desangrarlos dejando caer un hilo de agua hasta que se blanqueen. Mezclar al 50 por ciento agua y vinagre, poner a punto de sal y dejar los boquerones durante 12 horas. Sacar, escurrir y meter en aceite de oliva virgen extra. Emulsionar las yemas con el aceite, la mostaza, el yuzu y unas gotas de vinagre. Cortar muy pequeño el resto de ingredientes y macerar con la salsa. Para la decoración, hacer un aquenelle con la ensalada y colocar encima los boquerones.





ÁLVARO ÁVILA

LA ALVAROTECA (MÁLAGA)

Fideos tostados con mayo de ajo negro y boquerones

INGREDIENTES

| • | PARA LOS FIDEOS TOSTADOS

- » Fideos núm. 2
- » 1 pimiento rojo
- » 1 pimiento verde italiano
- » 1 cebolla
- » Ajo
- » Pimentón dulce
- » Vino blanco
- » Tinta de calamar
- » Fumet
- » Salsa americana (de cabeza de gambas)

| • | PARA LOS FIDEOS TOSTADOS

- » 2 cabezas de ajo negro
- » Media cabeza de ajo morado
- » 3 huevos
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Aceite de girasol
- » Sal y pimienta

| • | PARA LOS BOQUERONES

- » Boquerones frescos
- » Harina de trigo
- » Limón
- » Sal

PREPARACIÓN

Rehogar el ajo picado en una olla y añadir fideos del número 2. Dorar y añadir el pimentón dulce, la salsa americana (de cabezas de gambas), la tinta de calamar y el vino blanco. Reducir y añadir el fumet hasta que los fideos estén al punto de cocción. Añadir en un bol el ajo negro, el ajo morado, los 3 huevos, la sal y la pimienta. Emulsionar con el aove y el aceite de girasol. Buscar una textura cremosa. Limpiar los boquerones, añadir sal, limón y enharinar. Freír hasta que queden dorados y crujientes. Para montar el plato, hacer una base de fideos tostados. Napar con la mayonesa de ajo negro y gratinar. Poner encima los boquerones.





PABLO CABALLERO

LA ANT XOETA (MÁLAGA)

Boquerón con alioli y manzana

INGREDIENTES

- | • | PARA LA UNA RACIÓN
- » 6 boquerones de tamaño grande
 - » 1 piparra
 - » 10 g. de mango maduro
 - » 10 g. de pepino baby
 - » 5 g. de almendra laminada y tostada
 - » 3 dientes de ajo asados o confitados
 - » 1 yema de huevo
 - » 20 cl. de aove (aceite de oliva virgen extra)
 - » Vinagre de zanahoria morá
 - » Sal
 - » Pimienta negra
 - » Cebollino cortado Dino

PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones de cabeza y espinas y cuadrarlos. Montar un alioli con los ajos asados, el huevo y el aove.

Dejar en agua y sal los boquerones durante cinco minutos. Secar, salpimentar y darles con el soplete con cuidado. Montamos los dos lomos juntos y poner el resto a continuación en paralelo.

En una punta poner un punto de alioli y en la otra punta un punto de vinagre de zanahoria morá. Poner un poquito de piparra cortada muy fina y de mango también cortado muy fino encima de cada lomo. Terminar con el cebollino picado y aove.





FERNANDO GONZÁLEZ

LA BARRA (MÁLAGA)

Boquerones
fritos

INGREDIENTES

- | • | PARA UNA RACIÓN
- » 200 g. de boquerones
 - » Sal
 - » Medio limón
 - » Mezcla de harina de trigo blanca y harina recia
 - » Aove (aceite de oliva virgen extra)

PREPARACIÓN

Limpiar y desangrar los boquerones quitándoles la cabeza. Enjuagarlos, secarlos con papel de cocina. Una vez limpios, echar la sal y el zumo de medio limón antes de enharinarlos y dejarlos un par de minutos.

Enharinar quitando los restos de harina y freír en abundante aove. La harina recia les dará un toque dorado.





SERGIO GARRIDO

LE DINNER (MÁLAGA)

Boquerón victoriano al limón sobre
ensalada mediterránea y perlas de tzatziki

INGREDIENTES

| • | PARA LOS BOQUERONES Y SU MARINADA

- » 20-30 boquerones victoriano
- » Zumo de dos limones
- » 10 ml. de vinagre de vino
- » ½ c/c de jengibre molido
- » ½ c/c de hierba limón
- » ½ diente de ajo
- » ¼ chile
- » Sal
- » Aceite de Oliva Virgen Extra (Para su conservación una vez marinado)

| • | PARA LA SALSA DE YOGURT TZATZIKI

- » 200 gramos de yogurt Griego
- » 20 gramos de eneldo fresco
- » 1 diente de ajo
- » 10ml zumo de limón
- » Pimienta negra
- » Sal
- » 500ml de agua
- » 2,5 gramos de alginato de sodio

PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones y lavar cada lomo. Dejar dos horas en agua con hielo. Para el cocinado de los boquerones, mezclar 1/3 de agua, 1/3 de zumo de limón y 1/3 de vinagre. Dejar marinar durante 45 minutos hasta que los lomos se vuelvan blancos. Para eviar riesgo de anisakis, cubrir los lomos con aove y congelar 48 horas. Después, mezclar el resto del zumo de limón, la ralladura de limón, la hierba limón, el ajo, el chile, la sal y el jengibre para terminar de aderezar después. Para la salsa de yogur, picar el eneldo y el ajo, añadir el zumo de limón, la pimienta negra y la sal. Batir y meter en un biberón. Batir el agua y el alginato de sodio, poner en un baño.

Con la ayuda de una cucharilla semiesférica verter el contenido de la salsa de yogur en el alginato. Pasarlas después por un baño de agua para limpiarlas y las conservar en aceite de girasol. Hacer una ensalada mediterránea cortando pepino en láminas y tomate seco y aceitunas en dados pequeños. Añadir el ajo, piñones tostados, zumó de limón y aove. Emplatar haciendo una cama de pepino, poner las esferas de yogur, colocar los filetes de boquerón y aderezar con el resto de la ensalada, tomate secto, piñones tostados y flor de ajo.





JOSÉ MUÑOZ

LÍGULA RESTAURANTE (MÁLAGA)

Falsa moraga
de boquerón relleno

INGREDIENTES

| • | PARA LA FALSA MORAGA

- » 1 cebolla
- » 2 tomates maduros
- » 1 pimiento rojo asado
- » 2 ajos
- » 1 hoja de laurel
- » Cs. de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Sal
- » Pimienta
- » Pimentón dulce
- » Cs. de vino blanco

| • | PARA EL BOQUERÓN RELLENO

- » 500 g. de boquerones abiertos sin espinas
- » 1 cebolla
- » 1 ajo
- » 1 pimiento rojo
- » 2 huevos cocidos
- » Harina
- » Huevo
- » Pan rallado
- » Flores de ajo

PREPARACIÓN

Hacer un sofrito con todos los ingredientes utilizando el laurel para aromatizar. Triturar y reservar en caliente.

Hacer una farsa con los ingredientes del relleno y reservar en frío. Colocar un papel antigraso y hacer capas de boquerón-relleno-boquerón. Llevar a congelación. Una vez congelados, empanar del modo tradicional (harina-huevo-pan rallado). Después freír a 180 °C unos tres minutos.

Para montar el plato, calentar la base de "falsa moraga", que hará de base. Poner encima el boquerón relleno frito abierto a la mitad. Usar flores de ajo para decorar.





CAMILO ROJAS

LOS PATIOS DE BEATAS (MÁLAGA)

Coral de boquerón

INGREDIENTES

| • | PARA UNA RACIÓN

- » 7 g. de alga wakame
- » 4 piezas de salicornia
- » Media cucharada pequeña de huevas de salmón
- » Lechuga de mar
- » Gel de mango
- » Brotes marinos
- » Migas negras
- » 3 boquerones enrollados
- » 100 ml. de ajo blanco malagueño

PREPARACIÓN

Hacer un fondo marino poniendo los boquerones enrollados y alrededor todas las algas. Añadir huevas de salmón para darle textura, migas de tinta de calamar para un toque crujiente y salicornia para el toque marino. Acabar con las algas wakame y el gel de mango. Ahumar y verter el ajoblanco malagueño.





REYNA TRAVERSO

NIÑA BONITA (MÁLAGA)

Boquerón
escoviched

INGREDIENTES

| • | PARA MEDIO KILO DE BOQUERONES

- » 1 cebolla
- » 3 dientes de ajo
- » 1 manojito de cilantro
- » 3 cucharadas de curry
- » Zumo de 3 limones
- » Sal al gusto

| • | PARA EL ESCOVICHED

- » 1 cebolla cortada en juliana
- » Medio pimiento verde cortado en juliana
- » Medio pimiento rojo cortado en juliana
- » 2 hojas de laurel
- » 10 granos de pimienta de Jamaica
- » 10 granos de pimienta negra
- » Medio chile habanero
- » 1 cucharadita de orégano
- » 3 cucharadas de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » 1 cucharada de mostaza
- » 125 ml. de fumet
- » 60 ml. de vinagre
- » Zumo de 1 limón
- » Sal al gusto

PREPARACIÓN

Salar el pescado, y añadir el zumo de limón. Triturar muy bien el resto de ingredientes aparte. Agregarlo al pescado y dejarlo marinar unas horas.

Sofreír en el aceite la cebolla y los pimientos que queden crujientes. Agregar las especias y seguidamente el vinagre, el zumo del limón y el fumet. Terminar con el habanero en julianas, la mostaza y el orégano. Comprobar y dar un hervor.

Pasar los boquerones por harina y freír en abundante aceite de oliva virgen extra hasta que doren. Servir con el escoviched por encima.





ALBERTO MOLINA

RESTAURANTE CÁVEA (MÁLAGA)

Minipizza de boquerón macerado y alioli de ajo asado

INGREDIENTES

| • | PARA 10 PERSONAS

- » 10 boquerones vitorianos
- » 200 cl. de vinagre de vino
- » 200 de agua
- » 5 g. de sal
- » Huevas de trucha
- » Rabanitos

| • | PARA LA MASA DE PIZZA

- » 300 g. de harina
- » 140 g. de agua fría
- » 3-4 g. de levadura fresca
- » 10 g. de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » 15 g. de sal

| • | PARA EL ALIOLI DE AJO ASADO

- » 2 cabezas de ajo
- » 30 g. de aove (aceite de oliva virgen extra)
- » 100 g. de aceite de girasol
- » 20 g. de huevo pasteurizado
- » 5 g. de vinagre de Jerez
- » 5 g. de sal

PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones quitándoles la espina y meterlos a macerar en la mezcla de vinagre, agua y sal unas dos horas, hasta ver que la carne del boquerón está cocinada. Posteriormente, meterlos en un baño de aove. Después es recomendable congelar los boquerones un mínimo de cinco días a -20°C para prevenir posible infección por anisakis. Amasar la masa de pizza de manera tradicional y hornear ligeramente para que nos quede precocida. Cortar en cuadrados de unos tres centímetros de lado. Esos cuadrados serán la base de la minipizza. Asar las cabezas de ajo en el horno envueltas en papel de plata. Hacer una mayonesa de manera tradicional usando una batidora, y metiendo los dientes de las dos cabezas de ajo asadas. Para presentar el plato, terminar de hornear la pizza, untar una capa de alioli de ajo asado, cortar los lomos de boquerón vitoriano del largo del cuadrado de la minipizza para que no sobresalga. Adornar con un poco de huevas de trucha y rabanito.





IRENE GARRIDO

WENDY GAMBA (MÁLAGA)

Boquerones con ensaladilla de pimientos asados

INGREDIENTES

| • | PARA CUATRO PERSONAS

- » 1 k. de boquerones
- » 1 vaso y medio de vinagre de vino blanco
- » 1 vaso de agua
- » 1 cabeza de ajos
- » Unas ramas de perejil
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)
- » Sal gorda

| • | PARA LA ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

- » 2 pimientos rojos de asar
- » 2 pimientos verdes de asar
- » 1/2 cebolla
- » Sal
- » Vinagre
- » Aove (aceite de oliva virgen extra)

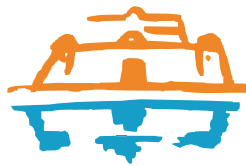
PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones, quitando las cabezas y las espinas. Echarlos en abundante agua durante 15 minutos para que desangren. Repetir la operación varias veces, hasta que el agua salga limpia. Escurrir. Echar el vinagre en un recipiente junto con el agua, un diente de ajo entero y un puñado de sal. Remover hasta que la sal se diluya. Introducir los boquerones abiertos en la salmuera, quedando todos cubiertos. Dejar entre 10 y 12 horas hasta que la carne de los boquerones este blanca. Sacar y dejar sobre servilletas de papel para que pierdan la salmuera. Colocar en una fuente. Picar el ajo y el perejil muy pequeño. Rociar los boquerones con el aove, el ajo y el perejil. Asar los pimientos en el horno hasta que estén tiernos. Limpiar por dentro de semillas y la piel exterior y cortar en tiras. Cortar la cebolla en juliana. Mezclar el pimiento con la cebolla. Aliñar con la sal, el aceite y el vinagre. Para la presentación, ponemos los boquerones abiertos sobre un plato en forma de círculo y añadimos al centro la ensalada de pimientos asados.



agro&media





AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

WWW.TURISMOENRINCON.ES