

DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida
COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO



- VOLUMEN 6 -

DE RINCÓN, **EL BOQUERÓN**

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

-VOLUMEN 6-

– EDITA –

AYUNTAMIENTO DE
RINCÓN DE LA VICTORIA

– PRODUCCIÓN,
DISEÑO Y MAQUETACIÓN –

GASTRONÓMICO

– FOTOGRAFÍA –

RAFAEL BUENO (SPIRAL FOTÓGRAFOS)

– COLABORAN –

DIPUTACIÓN DE MÁLAGA,
SABOR A MÁLAGA,
CERVEZAS VICTORIA y
RESTAURANTE LOS PATIOS DE BEATAS

– ISBN –

978-84-09-57159-8

– DEPÓSITO LEGAL –

MA-1804-2023

ÍNDICE

10 RINCÓN DE LA VICTORIA,
UN EDÉN A ORILLAS DEL
MEDITERRÁNEO

12 FIESTA DEL BOQUERÓN
VICTORIANO

19 EL BOQUERÓN COMO
PRODUCTO VERSÁTIL
EN LA COCINA ACTUAL
Y TRADICIONAL

20 GAZPACHO DE HIGOS,
BOQUERÓN AHUMADO
Y MIGAS CRUJIENTES DE
QUESO DE OVEJA
– ALMA PLAYA

22 CANELÓN MOLÓN DE
BOQUERÓN
– AVANTE CLARO

24 NUESTRA RUSA CON
BOQUERONES EN
VINAGRE
– BENDITA KATALINA

26 CANAPÉ DE MOUSSE
DE PIMIENTOS CON
BOQUERONES
– CASA LAS FLORES

28 BOQUERÓN
EN MANTECA
– EL PORTÓN

30 BOQUERÓN
TROPICAL
– HAVACO

32 ESCABECHE DE
BOQUERÓN CON
AGUACATE Y MANGO
– LA CHALAÚRA

34 FALSO NIGIRI DE BUÑUELO
DE BOQUERÓN, PICO DE
GALLO Y REDUCCIÓN
DE VINO DO SIERRAS DE
MÁLAGA – LA FINCA

36 PATATAS
BOQUERONAS
– LAS BRASAS DE RAÚL

38 TAPA DE HUEVOS
CON BOQUERONES
EN VINAGRE – LAS
CONCHAS

40 MAR Y TIERRA
(BOQUERÓN EN TEMPURA
CON HUMMUS DE
GARBANZOS Y CÍTRICOS)
– LAS DUNAS

42 BOCADITOS
VICTORIANOS
– LECHE Y MIEL

44 BOQUERONES FRITOS
EN CALDILLO MARINERO
MUY MALAGUEÑO
– LICEO PLAYA

46 ALBÓNDIGAS DE
BOQUERONES EN SALSA
DE PIMIENTO DEL PIQUILLO
– MARINA PLAYA

48 LOMO DE BOQUERÓN
MARINADO SOBRE CAR-
PACCIO DE AGUACATE Y
JUGO DE CÍTRICOS
– RINCÓN K'NAYA

50 ESCABECHE DE BOQUE-
RÓN CON AGUACATE
Y MANGO – TABERNA
MARINERA LA VICTORIA

52 BOQUERÓN MARINADO
EN CÍTRICOS CON
AJOBLANCO DE MANGO
– AIRE GASTROBAR

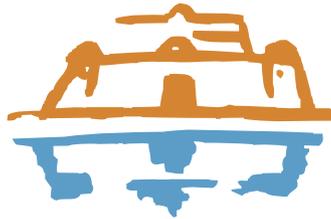
54 PEINETA DE
BOQUERONES
– ARABOKA CENTRO

56 EL BOQUERÓN
Y EL ESCABECHE
– ARABOKA PLAZA

58 BATBOUT DE BOQUE-
RONES – ZALOUK DE
BERENJENAS – PIPIRRANA
CÍTRICA – BENDITO

60 GILDA DE BOQUERÓN
VICTORIANO EN VINAGRE,
ANCHOA, TOMATE CHERRY
ASADO Y PIMIENTO
– KGB Y KGB MADRID

- 62** BOQUERÓN A LA ROMANA, AHUMADOS Y ENCURTIDOS – **LA DERIVA**
- 64** BOQUERÓN MARINADO SOBRE PAN CRISTALINO, GEL DE BLOODY TACO Y CREMA DE AGUACATE – **LOS PATIOS DE BEATAS**
- 66** BOQUERONES EN TEMPURA TROPICAL CON SALSA DE LA AXARQUÍA – **MARICARMEN CASA PLAYA**
- 68** BOQUERÓN EN ESCABECHE DE LIMÓN VERDE, ESPUMA DE RAIFORT Y RABANITOS ENCURTIDOS – **MATIZ**
- 70** MAJAO GRIEGO DE BOQUERONES – **MERCADO SAN MARTÍN**
- 72** PICASSO'S BOQUERÓN BECH – **MI NIÑA LOLA**
- 74** BOQUERÓN CURADO EN MISO CON MANTEQUILLA DE TOMATE Y ESFERA DE QUESO DE CABRA – **MURA MURA**
- 76** BOQUERÓN Y NOPAL, UNA MEZCLA PARA PROBAR – **NIÑA BONITA**
- 78** LASAÑA DE BOQUERONES CON VERDURITAS Y PIQUILLOS CARAMELIZADOS – **ÓLEO**
- 80** LASAÑA DE BOQUERONES EN VINAGRE DE ARROZ SOBRE FONDO THAI – **PRIMITIVO**
- 82** BOQUERÓN EN VINAGRE CON GAZPACHO DE TOMATE AMARILLO Y PIPIRRANA DULCE Y PICANTE – **YAMUR**
- 84** BOQUERÓN MARINADO EN CÍTRICOS SOBRE HOJALDRE, PIQUILLOS CONFITADOS Y PIPARRA – **ARAI RESTAURANTE**
- 86** ROLLITO TEMPURIZADO RELLENO DE MERMELADA DE BACON, BOQUERÓN EN VINAGRE Y ARROZ – **KARMELA**
- 88** MAR Y BOQUERÓN. TRADICIÓN Y PLATA – **MÉNADE RESTAURANTE**
- 90** BOQUERÓN BILBAÍÑA – **LA TABERNA DE ELIA**
- 92** BOQUERÓN TEMPURA – **LUZ DE LUMBRE**
- 94** BOQUERONES EN ESCABECHE Y BERENJENA – **MENUDEO**
- 96** BOQUERONES EN ESCABECHE LIGERO ROJO – **PONZANO**
- 98** **EL BOQUERÓN DE SIEMPRE**
- 100** BOQUERONES EN VINAGRE
- 102** BOQUERONES FRITOS
- 104** **RINCÓN DE LA VICTORIA, LLENO DE VIDA**



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo



FRANCISCO SALADO
ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA



RINCÓN DE LA VICTORIA, UN EDÉN A ORILLAS DEL MEDITERRÁNEO

Rincón de la Victoria es un municipio donde, todo lo conseguido, no es más que fruto del trabajo y el tesón en busca de la máxima calidad. Con el Mediterráneo haciendo brillar la costa, nuestra tierra cuenta con un sinfín de bondades que hacen de nuestro pueblo uno de los más fascinantes de toda la provincia de Málaga.

Patrimonio, turismo, naturaleza y el calor de nuestros vecinos convierten a Rincón de la Victoria en un enclave inigualable para todos aquellos que quieran conocer un trocito de la belleza de Málaga. Además de todos estos atractivos, aquí se encuentra una de las gastronomías más versátiles de la comunidad. Una fe culinaria marinera que brilla especialmente en sus restaurantes y chiringuitos.

Una gran prueba de ello, y que pone de manifiesto la gran cocina mediterránea que posee el municipio, es la Fiesta del Boquerón Victoriano. Esta se celebra durante los primeros días del mes de septiembre, coincidiendo con la festividad de la virgen de la Victoria, patrona de Rincón de la Victoria. Una fiesta que no ha dejado de crecer y afianzarse año tras año, reuniendo a cocineros malagueños emergentes y consolidados, incluso atrayendo a chefs de renombre de otras provincias de Andalucía y que forman parte del gran programa de actividades de cocina en directo. Además, el programa siempre se encuentra repleto de otras actividades culinarias como degustaciones gratuitas de boquerones, conciertos y un mercado agroalimentario de productores que aglutina Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación Provincial.

El recetario que ahora puede leer y disfrutar es el resultado final de un incansable trabajo realizado desde la Concejalía de Turismo que, con el apoyo de otras entidades, consiguen ensalzar y trasladar a un medio imperecedero el patrimonio gastronómico malagueño y de los cocineros participantes en la Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano. En este recetario encontrará casi medio centenar de recetas en las que el boquerón es el protagonista, donde se hace patente la versatilidad de nuestro pescado azul en una excelente combinación de elaboraciones que van desde los puntos más tradicionales, hasta las creaciones más internacionales, creativas, de autor y de alta cocina. Con este, son ya seis volúmenes los que el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria ha editado. Un trabajo que está permitiéndonos atesorar nuestro propio legado culinario en torno al boquerón.

Querido lector y, ahora, poseedor de una pequeña parte de nuestro hacer culinario, sirvan estas páginas para invitarle a que nos visite, sin importar la época del año, y disfrute de una tierra única. Con enclaves y monumentos tales como la Cueva del Tesoro, la Cueva de la Victoria, Villa Antiopa, la Casa Fuerte Bezmiliana, las torres almenaras, los casi ocho kilómetros de playa, los emblemáticos acantilados de El Cantal o con cualquiera de nuestros rincones quedará cautivado, al igual que lo hará su paladar degustando cualquiera de las recetas que se recogen en este recetario del boquerón. Disfrute de Rincón de la Victoria, disfrute de un pequeño edén a orillas del Mediterráneo.

Francisco Salado.
Alcalde de Rincón de la Victoria.

FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO

Como cada mes de septiembre, Rincón de la Victoria acapara toda la atención de aquellas personas que adoran, forman parte o simplemente quieren conocer un poco más de cerca la gastronomía malagueña. Es en estos días de comienzo de mes, coincidiendo con la festividad de la virgen de la Victoria, cuando se celebra la Fiesta del Boquerón Victoriano.

Un amplio abanico de actividades en torno a la cultura del boquerón y sus propiedades culinarias se aúnan de forma exclusiva en el municipio, siendo un evento único de la provincia. Seis son la totalidad de días en los que todo aquel que decida disfrutar del evento contará con un sinfín de actividades como showcookings o cocinados en directo, la participación de una docena de cocineros de primer nivel; degustaciones de boquerón en casi un centenar de restaurantes del municipio, en las que se reparten gratuitamente más de mil kilos de este producto; conciertos en directo con reconocidos artistas locales; y la celebración de un mercado agroalimentario auspiciado por Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación Provincial, donde participan una treintena de productores malagueños. Una Fiesta de Interés Turístico Provincial que cada año crece, innova y regala felicidad, conocimiento y gastronomía.

Y esto no es todo, porque el boquerón ya es protagonista incluso antes de que su propia fiesta comience. Y es que más de medio centenar de restaurantes de la provincia están adheridos a una

red promocional por la que ya han pasado más de cien establecimientos. En ella, los chefs elaboran una tapa o plato exclusivo donde sacan toda su creatividad, potencial y versatilidad de este pescado azul, que tiene su mejor versión en los caladeros del Mar de Alborán. Un trabajo que está recogido en este recetario por sexto año consecutivo con recetas de base creativa, internacional, fusión y de autor.

Al igual que los cocineros, son numerosas las entidades y empresas que se han sumado a que la difusión de la Fiesta del Boquerón sea todo un éxito gracias a su apoyo constante en cada una de las actividades que el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria realiza a lo largo del año.

La Fiesta del Boquerón Victoriano va dirigida a todos aquellos *foodies* o entusiastas de la comida. Es más, si usted se considera uno de ellos, no dude en apuntar este evento en el calendario y disfrutar de él cada año. Además, esta gran fiesta no es única sólo por la calidad del contenido, sino también por desarrollarse en un municipio tan encantador y marinero como Rincón de la Victoria. Y mientras tanto, sirvan estas páginas llenas de creatividad y buen hacer para que disfrute del boquerón desde su casa y a su manera. Ahora, ya puede navegar entre las páginas de un recetario que no sólo esconde buenas recetas con un gran producto, sino también conocimiento y pasión por la gastronomía.













EL BOQUERÓN COMO PRODUCTO VERSÁTIL EN LA COCINA ACTUAL Y TRADICIONAL

Si se debe catalogar al boquerón con un único adjetivo, ese debería ser versátil. Desde la cocina tradicional hasta la alta cocina, este producto es, sin duda, el rey de la mesa en Rincón de la Victoria. Técnica, originalidad y personalidad, esto es lo que aportan todos y cada uno de los cocineros que, a lo largo de este recetario, nos dan a conocer las mil y una posibilidades de nuestro querido pez de plata criado en el mar de Alborán, a través de un viaje gastronómico lleno de fantasía, técnica y mucho sabor.

GAZPACHO DE HIGOS, BOQUERÓN AHUMADO Y MIGAS CRUJIENTES DE QUESO DE OVEJA

ALMA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · Daniela Romero

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para el gazpacho de higos

- ≈ 500 g de higos
- ≈ 250 g de tomate pera
- ≈ 80 g de pimiento verde
- ≈ 80 g de cebolla
- ≈ 50 g de pepino
- ≈ 2 pimientos del piquillo
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ 20 ml de vino tinto
DO Sierras de Málaga
- ≈ 20 ml de vinagre de manzana
- ≈ 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 250 g de agua fría
- ≈ Sal

Para el boquerón victoriano ahumado en sal

- ≈ 1 kg de boquerón victoriano
- ≈ 1 kg de sal para ahumar
- ≈ 1/2 kg de azúcar
- ≈ Tomillo fresco
- ≈ Azúcar moreno para decorar

Para las migas crujientes de queso de oveja

- ≈ Queso curado de oveja
- ≈ Pan cristal

ELABORACIÓN

Comenzar haciendo el gazpacho de higos. Para ello, lavar y pelar los higos y añadir al robot de cocina junto al resto de ingredientes. Triturar y pasar por un colador chino. Reservar.

A continuación, limpiar y desescamar los boquerones. Remojar en agua con hielo durante una hora. Enjuagar y secar los boquerones. Intercalar capas de sal para ahumar y un tercio de azúcar con los boquerones



para hacer capas hasta cubrir completamente. Dejar reposar en nevera 30 minutos. Enjuagar para retirar el exceso de sal y secarlos. Conservar cubiertos de aceite de oliva virgen extra y tomillo fresco.

Para terminar, rallar el queso junto con el pan y hornear 10 minutos a 190 °C. Triturar al gusto.

EMPLATADO

Servir el gazpacho en un plato hondo, cortar el lomo del boquerón y montarlo sobre las migas de queso de oveja. Usar el soplete sobre un higo en cuartos con azúcar moreno e intercalar con los lomos de boquerón. Añadir unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



CANELÓN MOLÓN DE BOQUERÓN

AVANTE CLARO (LA CALA DEL MORAL) · Adrián Márquez

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 30 g de puerro
- ≈ 100 g de boquerón
- ≈ 20 g de harina
- ≈ 50 g de leche
- ≈ 1 taco
- ≈ Mermelada de tomate casera

ELABORACIÓN

Primero picar el puerro y el boquerón en cuadrados pequeños y sofreír. Añadir la harina, tostar y añadir la leche hasta hacer una bechamel. Dejar enfriar.

Seguidamente, coger el taco y añadir cien gramos de la bechamel. Enrollar.

EMPLATADO

Enrollar la masa junto con el boquerón y el puerro para, seguidamente, bañar en bechamel.





NUESTRA RUSA CON BOQUERONES EN VINAGRE

BENDITA KATALINA (TORRE DE BENAGALBÓN) · Diego Narbona

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para la ensaladilla rusa

≈ 800 g de patata moralisa
≈ 8 uds de huevos camperos
≈ 150 g de langostinos
≈ 100 g de huevo pasteurizado
≈ 300 g de aceite de oliva suave
≈ 100 g de aceite de oliva virgen extra
≈ 40 g de sal

Para los boquerones en vinagre

≈ 500 g de boquerones victorianos limpios
≈ 120 g de vinagre de vino
≈ 40 g de agua
≈ 50 g de ajo
≈ 20 g de sal
≈ 50 g de aceite de oliva virgen extra
≈ Perejil al gusto

ELABORACIÓN

Para preparar la ensaladilla, comenzar por lavar las patatas y cocer en una olla cubriéndolas con agua desde que están frías. Cuando hierva, poner el fuego al mínimo para que no se rompa la patata. Cocer los huevos y los langostinos por separado y respetar sus tiempos de cocción.

Continuar por pinchar la patata con una puntilla para comprobar que está cocinada. Entonces, sacar y dejar enfriar un poco para poder pelar. Mientras, descascarar los huevos y picar los langostinos, no demasiado pequeños.

Seguidamente, para realizar la mayonesa, añadir el huevo, la sal y el aceite de oliva virgen extra en un vaso de batidora, triturar y añadir el aceite de oliva suave en forma de hilo, poco a poco. Reservar un poco de mayonesa para napar más tarde la ensaladilla rusa.



Ahora, pelar las patatas y machacar haciendo un puré. Picar los huevos del tamaño que más guste. A continuación, añadir los huevos y los langostinos a la patata junto con la mayonesa en un recipiente para mezclar bien todos los ingredientes y rectificar de sal.

Una vez lista, comenzar con los boquerones. Primero, limpiar, quitar la cabeza y la raspa y enjuagar en el grifo.

Después, colocar el producto en una bandeja con agua y hielo para desangrar. Dejar en la nevera al menos dos horas.

Seguidamente, escurrir los boquerones y secar con un paño limpio. Colocar en una bandeja y cubrir con el vinagre. Dejar reposar unos 30 minutos.

Una vez el lomo se haya puesto blanco, sacar del vinagre y congelar durante 72 horas para evitar el anisakis. Una vez descongelados, cubrir en una bandeja con aceite de oliva virgen extra y añadir el ajo y el perejil.

EMPLATADO

En un plato, colocar un poco de ensaladilla rusa y napar con la mayonesa reservada. Entonces, poner los boquerones por encima, decorar y añadir aceite de oliva virgen extra al gusto.



CANAPÉ DE MOUSSE DE PIMIENTOS CON BOQUERONES

CASA LAS FLORES (BENAGALBÓN) · Javier Pérez López

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 16 boquerones en vinagre
- ≈ 200 g de pimiento rojo
- ≈ 200 g de queso crema
- ≈ 1 plancha de hojaldre
- ≈ 100 ml de nata de montar
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Comenzar por asar los pimientos en su punto. Mientras, montar la nata y mezclar con el queso crema. Seguidamente, limpiar los pimientos, triturar y mezclar con el queso crema y la nata.

Para terminar, hornear el hojaldre durante 20 minutos a 180°C.

EMPLATADO

Colocar el hojaldre horneado como base. Entonces, cubrir con la mousse de pimientos y, por último, coronar con el boquerón en vinagre.





BOQUERÓN EN MANTECA

EL PORTÓN (RINCÓN DE LA VICTORIA) · Lucas Galacho Reyes

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 1 kg de boquerones
- ≈ 1 kg de manteca ibérica
- ≈ 1 cda. de orégano
- ≈ 1/2 vaso de vino blanco seco
- ≈ 2 hojas de laurel
- ≈ 1 cda. de sal
- ≈ 2 ajos enteros
- ≈ Tortas Inés Rosales

ELABORACIÓN

Comenzar por fundir la manteca.

Mientras se funde, adobar los boquerones con la sal, el orégano, el vinagre, el vino, los ajos y el laurel.

Una vez derrita la manteca, retirar del fuego.

Entonces, colocar los boquerones en una fuente y cubrir con la manteca fundida. Meter en el frigorífico y esperar a que cuaje.

EMPLATADO

Partir un trozo de torta de Inés Rosales y colocar sobre ella los boquerones con su manteca.





BOQUERÓN TROPICAL

HAVACO (TORRE DE BENAGALBÓN) · Elvira Díaz

INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

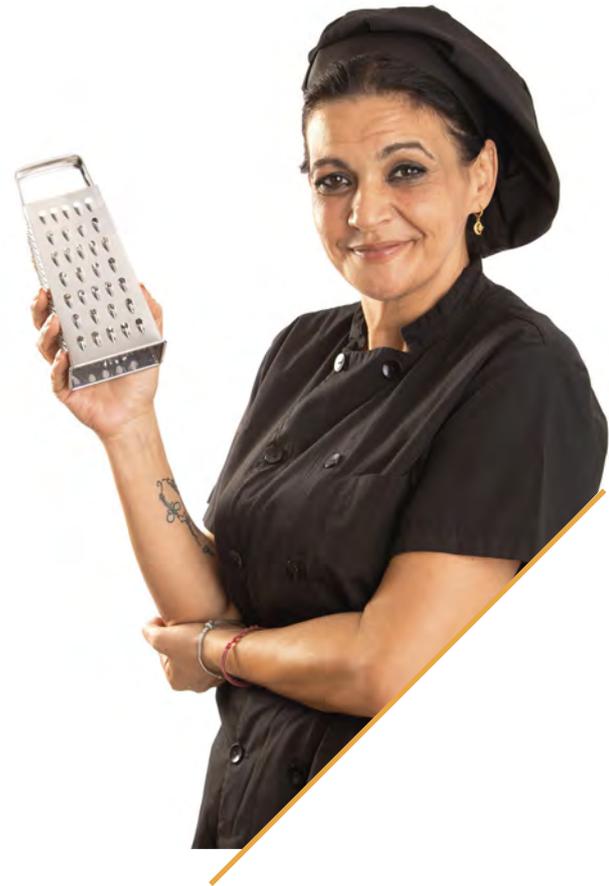
- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 cebolla
- ≈ C/s de lomos de boquerones en vinagre
- ≈ 1 ajito
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Vinagre
- ≈ Sal
- ≈ C/s de cilantro

ELABORACIÓN

Comenzar por picar los pimientos, la cebolla, el ajito y el cilantro. Añadir el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y sal al gusto.

EMPLATADO

En una cazuela, colocar los boquerones y añadir el picadillo elaborado. Por último, decorar con dos limones a cada lado y hojas de cilantro.





ESCABECHE DE BOQUERÓN CON AGUACATE Y MANGO

LA CHALAUÍA (BENAGALBÓN) · Esteban David Salado López

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- | | |
|--|------------------------------|
| ≈ 1 kg de boquerones | ≈ 1 cebolla |
| ≈ 150 g de harina de fuerza | ≈ 1 pizca de comino |
| ≈ 8 dientes de ajo | ≈ 10 bolas de pimienta negra |
| ≈ 15 cl de vinagre de manzana | ≈ 1 cda. sopera de orégano |
| ≈ 25 cl de aceite de
oliva virgen extra | ≈ 1 taza de vino blanco |
| ≈ 4 o 5 hebras de azafrán | ≈ 3 hojas de laurel |
| | ≈ 2 pellizcos de sal |

ELABORACIÓN

Preparar en una fuente o bol grande el escabeche. Primero, agregar el vinagre y los ajos picados, el orégano, el laurel y las hebras de azafrán. Dejar macerar todos los ingredientes y reservar.

Seguidamente, limpiar los boquerones de tripas y cabezas, salar y enharinar para freírlos. Una vez fritos, mejor si se fríen abiertos, dejarlos enfriar y agregarlos al escabeche elaborado anteriormente.

Entonces, freír en una sartén con un poco de aceite de oliva, la cebolla picada y agregar los granos de pimienta y el comino. Una vez sofrida la cebolla, agregar todo al bol donde están los boquerones.

Por último, conservar el conjunto en la nevera durante dos días para después consumir frío o caliente.

EMPLATADO

Hacer una cama de aguacate y mango picado en cuadraditos y disponer encima los boquerones en escabeche.





FALSO NIGIRI DE BUÑUELO DE BOQUERÓN, PICO DE GALLO Y REDUCCIÓN DE VINO DO SIERRAS DE MÁLAGA “EL LAGAR DE CABRERA” Y TINTA

LA FINCA (RINCÓN DE LA VICTORIA) · Gonzalo Roldán

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para el buñuelo

- ≈ 100 g de harina
- ≈ 1 huevo
- ≈ 1/2 cebolla
- ≈ Perejil
- ≈ 5 g de levadura
- ≈ 250 g de boquerones
- ≈ 100 ml de agua tibia
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

Para el boquerón marinado

- ≈ 3 limones
- ≈ 3 naranjas
- ≈ 10 g de sal
- ≈ 10 g de azúcar
- ≈ 250 g de boquerones
- ≈ Aromáticos (tomillo limonero, cardamomo y canela)

Para la salsa de tinta

- ≈ 1 cebolla
- ≈ 1/2 pimiento verde
- ≈ 1/2 pimiento rojo
- ≈ 50 ml de caldo de pescado
- ≈ 50 ml vino blanco
- ≈ 20 g de tinta
- ≈ Laurel

Para el pico de gallo

- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 pimiento verde
- ≈ 1 cebolla
- ≈ 1/2 ajo
- ≈ 10 ml de vinagre de Jerez 12 años
- ≈ 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal al gusto



ELABORACIÓN

Comenzar por el buñuelo. En un un bol, mezclar todos los ingredientes. Previamente, picar la cebolla muy fina y blanquear los boquerones. Esto es, hervir el producto durante 30 segundos en agua y pasar directamente a un baño de agua con hielo. Reservar la masa en frío 24 horas. Una vez pasado este tiempo, freír el buñuelo con dos cucharadas para formar una quenelle.

Para la salsa de tinta, verter en un cazo la cebolla y los pimientos pochados con un chorrito de AOVE. Añadir el vino blanco y el laurel y dejar hasta que el alcohol evapore y reduzca. Entonces, incorporar el caldo y la tinta y dejar que reduzca todo. Triturar.

Para elaborar el boquerón marinado, colocar el pescado azul en una bandeja, previamente limpio y

desangrado, añadir la sal y el azúcar del jugo de los cítricos y su ralladura. Reservar en frío entre 30-45 minutos, dependiendo del grosor del boquerón. Una vez listos, escurrir y pasar a un baño de AOVE.

Para el pico de gallo, cortar en brunoise los pimientos, la cebolla y el medio ajo. Añadir la sal, el vinagre y el AOVE.

Por último, utilizar polvo de alga nori. Para ello, deshidratar y triturar hasta conseguir la elaboración.

EMPLATADO

En un plato, colocar la salsa de tinta para, justo encima, poner la masa de buñuelo frita y coronar con un lomo de boquerón marinado con pico de gallo. Para terminar, espolvorear el polvo de alga nori.



PATATAS BOQUERONAS

LAS BRASAS DE RAÚL (LA CALA DEL MORAL)

Raúl Guerrero Cartagena y Gabriel Romero González

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 100 g de patata torneada	≈ 1 cda. de orégano
≈ 1 porción de pan cristal	≈ 1 cda. de vinagre
≈ Pan cateto	≈ 1 cda. de lima
≈ Pimentón dulce al gusto	≈ 1 cda. de cilantro
≈ Sal al gusto	≈ 1 pizca de comino
≈ Ajo	≈ 1 pieza de boquerón

ELABORACIÓN

Primero, pochar la patata torneada a baja temperatura. Seguido, preparar una emulsión de adobillo con pan cateto, pimentón dulce ahumado, sal, orégano, ajo frito, un toque de comino y vinagre.

Una vez la patata haya pochado, sacar una bola de masa de la misma y rellenar con la emulsión.

Mientras, macerar el boquerón con lima y cilantro que, posteriormente, se añadirá a la receta.

EMPLATADO

Rellenar la patata con la emulsión de adobillo, coronando con el boquerón macerado y darle consistencia añadiendo pan de cristal y una flor de borraja.





TAPA DE HUEVOS CON BOQUERONES EN VINAGRE

LAS CONCHAS (RINCÓN DE LA VICTORIA) · Antonio Cascales Márquez

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 huevo
- ≈ 1 pimiento del piquillo
- ≈ 1/2 cebolla
- ≈ 1 aguacate
- ≈ Pan tostado
- ≈ 4 boquerones en vinagre
- ≈ Pimienta
- ≈ Sal
- ≈ Tomillo
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Empezar abriendo el aguacate y sacándole la pulpa. Cortarlo en rodajas. Introducir en el horno media cebolla envuelta en papel de aluminio a 190°C entre 20 y 30 minutos, hasta que quede tierna.

Pasar el pimiento del piquillo por la sartén por ambas caras, hasta que quede marcado.

Con la ayuda de un cortapastas, sacar unas rebanadas de pan en forma de corazón. Introducir en el horno a 180°C y tostar durante 10 o 12 minutos. Sacar y añadir especias al gusto, como tomillo, por ejemplo.

Por último, en una sartén, con una cucharada de aceite de oliva virgen extra, añadir un huevo hasta cocinarlo al gusto, con la yema poco hecha.

EMPLATADO

Con la ayuda de un aro metálico, añadir una capa de aguacate, la cebolla laminada, el pimiento del piquillo, los boquerones en vinagre y el huevo. Añadir unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Y, como acompañamiento, el pan tostado especiado.





MAR Y TIERRA (BOQUERÓN EN TEMPURA CON HUMMUS DE GARBANZOS Y CÍTRICOS)

LAS DUNAS (TORRE DE BENAGALBÓN) · Sorina Daniela Mihailescu

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para el hummus

≈ 400 g de garbanzos cocidos
≈ 70 g de aceite de oliva virgen extra
≈ 1 diente de ajo
≈ 5 g de sal
≈ 30 g de zumo de limón
≈ 5 g de comino molido
≈ 60 g de semillas de sésamo tostado
≈ 50 ml de agua

Para el boquerón marinado

≈ 500 g de boquerones
≈ 1 vaso de zumo de naranja
≈ 1 vaso de zumo de limón
≈ 1 pizca de pimienta negra molida
≈ Sal
≈ 6 cdas. de vinagre de Jerez

Para la tempura

≈ 150 g de harina
≈ 250 g de agua con gas
≈ Sal

ELABORACIÓN

Comenzar por poner en un cuenco la harina, un poco de sal y añadir el agua con gas bien fría. Batir bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Continuar por lavar los garbanzos. Echar en el vaso de robot de cocina. Añadir el diente de ajo, el sésamo, el comino, la sal, el zumo de limón y el agua. Triturar hasta obtener una masa homogénea e incorporar el aceite de oliva virgen extra. Triturar unos minutos más.

Ahora, limpiar y desangrar los boquerones. Escurrir y espolvorearlos con sal. En un bol, mezclar el zumo de naranja junto con el zumo de limón, la pimienta y el vinagre. Introducir los boquerones en este marinado y dejar reposar en nevera 12 horas.

Una vez marinados, rebozar con la tempura y freír en la sartén



EMPLATADO

Colocar el hummus al final del plato hondo y colocar los boquerones en tempura encima.



BOCADITOS VICTORIANOS

LECHE Y MIEL (LA CALA DEL MORAL)

Rubén Palma y Marcos González - Granda

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 8 boquerones victorianos
- ≈ Rebanaditas de pan de masa madre tipo cateto
- ≈ 2 cebollas moradas
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 5 cdas. de azúcar moreno
- ≈ 1 cda. de miel de caña
- ≈ 1 copita de vino Pedro Ximénez
- ≈ Pizca de sal
- ≈ C/s de queso de rulo de cabra
- ≈ Harina de freír
- ≈ Perejil fresco

ELABORACIÓN

Comenzar cortando la cebolla morada en juliana, colocarla en una sartén con aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Pochar.

A continuación, añadir el azúcar moreno, la miel de caña y la copita de vino Pedro Ximenez. Dejar reducir y caramelizar.

Mientras, cortar unas rebanadas finas de pan cateto y tostar. A su vez, freír los boquerones victorianos.

EMPLATADO

Colocar sobre el pan tostado la cebolla caramelizada y unas rodajas de queso de rulo de cabra. Sobre estos, añadir dos boquerones fritos. Decorar al gusto con perejil fresco.





BOQUERONES FRITOS EN CALDILLO MARINERO MUY MALAGUEÑO

LICEO PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · Álvaro Saura

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para el caldito marinero

≈ 400 g de cola de rosada
≈ 100 g de hígado de rape
≈ 2,5 l de agua
≈ 1/2 hoja de laurel
≈ 1 cebolleta
≈ Pimiento amarillo
≈ 1 cda. de pimentón
≈ Azafrán
≈ 200 g de almendras
≈ Hierbabuena

Para los boquerones fritos

≈ 1 kg d boquerones
≈ 200 g de sal
≈ 20 g de perejil
≈ 3 dientes de ajo
≈ 80 g de pan

ELABORACIÓN

Para preparar los boquerones, primero limpiar y pasar por la picadora de carne. Salpimentar y aderezar con ajo y perejil. Hacer las bolitas de unos 20 gramos aproximadamente y pasar por harina, huevo y pan rallado. A continuación, freír las bolitas.

Para preparar el caldito marinero, poner a hervir el agua con las colas de pescado, la media hoja de laurel y la cebolleta. Por otro lado, freír el pan en aceite de oliva virgen extra, el pimiento amarillo, el ajo y el hígado de rape.

A continuación, triturar todo en un robot de cocina, texturizar el caldo y añadir el pimentón con un poco de azafrán.



EMPLATADO

Poner el caldo caliente en un vaso, llenar hasta la mitad. Añadir una almendra y una almeja y, a continuación, freír en aceite de oliva las bolitas y ensartarlas en una brocheta encima del vaso junto con un cogollito de hierbabuena.



ALBÓNDIGAS DE BOQUERONES EN SALSA DE PIMIENTO DEL PIQUILLO CON ESPAGUETIS DE SEPIA

MARINA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · Dolores Alvarenga

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 300 g de boquerones limpios
≈ 2 dientes de ajos
≈ 100 g de cebollita picada
≈ 1 pizca de perejil picado
≈ 2 cdas. de queso crema
≈ 2 huevos
≈ Pan rallado
≈ 400 g de espagueti de sepia

Para la salsa

≈ 1 puerro
≈ 2 dientes de ajo
≈ 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra
≈ 1 pimiento verde
≈ 1 pimiento rojo
≈ 300 g de pimiento del piquillo

ELABORACIÓN

Primero, cortar los boquerones picaditos y añadir a un recipiente junto con la sal, la pimienta, los dientes de ajo, la cebolla, dos cucharadas de queso crema y los dos huevos. Revolver muy bien.

Seguidamente, añadir el pan rallado dentro y mezclar. Hacer bolas con la masa creada y pasar estas por harina de freír.

Freír en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

Para la salsa, cortar todas las verduras y añadir un poco más cantidad de pimiento del piquillo y sofreír. Una vez listo, pasar por una batidora y triturar todo.

Por último, cocer los espagueti de sepia para acompañar.



EMPLATADO

Primero, colocar las albóndigas de boquerones en el plato para, después, bañar con la salsa. Por último, servir los espagueti junto a ellas, como acompañamiento.



LOMO DE BOQUERÓN MARINADO SOBRE CARPACCIO DE AGUACATE Y JUGO DE CÍTRICOS

RINCÓN K'NAYA (RINCÓN DE LA VICTORIA)

Elisabeth Lupiáñez y María García

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones	≈ 20 unidades de ajo
≈ 250 ml de aceite de oliva virgen extra	≈ 1 aguacate
≈ 50 ml de vinagre de manzana	≈ 2 limas
≈ 150 ml de agua	≈ 1 limón
≈ 30 g de cilantro	≈ 1/4 de mango
	≈ 20 g de col lombarda

ELABORACIÓN

Limpiar y quitar las espinas de los boquerones. A continuación, meter estos en un bol con hielo y agua para desangrar.

Mientras, preparar el marinado. Para ello, hervir agua y añadir el cilantro. Dejar enfriar.

En un bol grande, echar el aceite de oliva, el vinagre de manzana y la infusión de cilantro preparada. Seguidamente, coger los ajos, pelar y cortar en láminas. Freír hasta conseguir un color dorado. Añadir al marinado. Reservar unas láminas de ese ajo tostado para la decoración.

Para el jugo de cítricos, exprimir las limas y el limón, y triturar el mango en este jugo.

Por último, cortar el aguacate lo más fino que podamos y la col lombarda en brunoise.



EMPLATADO

Colocar las láminas de aguacate y col lombarda, poner los lomos de boquerón encima y terminar agregando el jugo de cítricos. Para decorar, colocar las láminas de ajo tostado encima de cada lomo.



BOQUERONES CON UVAS PASAS DE LA AXARQUÍA

TABERNA MARINERA LA VICTORIA (RINCÓN DE LA VICTORIA) · Adolfo Anaya

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 4 boquerones victorianos
- ≈ 50 g de cebolla
- ≈ 1 vaso de vino blanco
- ≈ 20 uvas pasas
- ≈ 1 cda. de pimentón dulce
- ≈ Sal gruesa al gusto

ELABORACIÓN

Comenzar por cocinar la cebolla en la sartén y añadir el vino blanco. A continuación, agregar las uvas pasas. Por último, freír los boquerones abiertos.

EMPLATADO

Colocar el boquerón frito en el plato, cubrir con la cebolla y las uvas pasas al vino blanco, espolvorear un poco de pimentón dulce por encima y agregar sal gruesa al gusto.





BOQUERÓN MARINADO EN CÍTRICOS CON AJOBLANCO DE MANGO

AIRE GASTROBAR (MÁLAGA) · Pepo Frade

INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

Para el marinado del boquerón Para el ajo blanco de mango

≈ 200 ml de zumo de lima
≈ 200 ml de zumo de limón
≈ 200 ml de zumo de naranja
≈ 100 ml de agua
≈ 2 cdas. de vinagre de manzana
≈ Sal al gusto

Para decorar

≈ Confit de tomate

≈ 1 diente de ajo
≈ 100 g de almendras
≈ 150 g de migas de pan
≈ 100 ml de aceite de oliva
virgen extra
≈ 100 ml de agua fría
≈ 400 g de mango (pulpa de mango)
≈ Sal al gusto
≈ Pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Comenzar por escaldar los ajos desde que el agua está fría. Repetir la operación tres veces. En un bol, poner el pan, la pulpa de mango, el aceite, el vinagre, los ajos, la sal, la pimienta y dejar macerar. Una vez transcurrido el tiempo de maceración, triturar todo y colar. Reservar en frío.

Para elaborar la salmuera de boquerones, mezclar el zumo de los cítricos, el vinagre de manzana, el agua y la sal. Introducir los boquerones una vez sacados los lomos. Dejar en la salmuera alrededor de 45 minutos.

EMPLATADO

Colocar el boquerón en el plato hondo. Encima, colocar el chutney de mango y, a continuación, servir el ajo blanco a su alrededor .





PEINETA DE BOQUERONES

ARABOKA CENTRO (MÁLAGA) · Iván Villa

INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

- ≈ 600 g de boquerones victorianos
- ≈ 250 g de pimientos del piquillo
- ≈ C.n. de sal
- ≈ C.n. de pimienta
- ≈ C.n. de vinagre de Jerez
- ≈ C.n. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ C.n. de harina

ELABORACIÓN

Para la crema de piquillo, turbinar los pimientos de piquillo asados con sal, pimienta, vinagre de jerez y aceite de oliva virgen extra hasta conseguir una crema fina.

Seguidamente, limpiar los boquerones, salar y freír en manojos hasta que quede bien dorado. Reservar.

EMPLATADO

Poner una base de crema de piquillo y colocar justo encima el manojos de boquerones fritos. Terminar con cebollino picado.





EL BOQUERÓN Y EL ESCABECHE

ARABOKA PLAZA (MÁLAGA) · Marta Carbajo

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones victorianos

Para el Escabeche

≈ 1 calabaza

≈ 2 cebollas rojas

≈ 2 puerros

≈ 1 cabeza de ajo

≈ Laurel, pimientos variados y un anís estrellado

≈ 30% vinagre

≈ 50% girasol

≈ 10% aceite de oliva virgen extra

≈ 10% fumet de rape

ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar bien los boquerones. Limpiar también el rape y hacer un fumet con la cabeza.

Continuar por cortar toda la verdura en juliana y echar en una cazuela, tapar y poner a fuego muy lento durante una hora. Dejar macerar y reservar.

Con un poco del aceite del escabeche, asar los lomos de los boquerones durante tres o cuatro minutos.

EMPLATADO

Presentar los boquerones sobre una base de la verdura.





BATBOUT DE BOQUERONES – ZALOUK DE BERENJENAS – PIPIRRANA CÍTRICA

BENDITO – GRUPO PREMIUM (MÁLAGA) · Mario Rosado

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para los boquerones

≈ 1 kg de boquerones vitorianos
≈ Cda. de sal
≈ Cda. de aceite de oliva virgen extra

Para el zalouk de berenjenas

≈ 1 kg de berenjenas
≈ 250 g de puerro
≈ 4 dientes de ajo
≈ 10 g de comino
≈ 1/2 unidad de zumo de lima
≈ 1 cda. de Za'atar
≈ 10 uds de varas de vinagreta
≈ C.s. de sal y pimienta
≈ C.s. de aceite de oliva virgen extra

Para el batbout

≈ 400 g de harina
≈ 400 g de semolina
≈ 125 g de yogur
≈ 200 g de agua
≈ 25 g de levadura
≈ 3 g de sal

Para la pipirrana

≈ 300 g de cebolla blanca
≈ 300 g de pimiento verde
≈ 300 g de tomate
≈ 1/4 de manojo de cilantro
≈ 1 ud de zumo de lima
≈ C.s. de sal y pimienta
≈ C.s. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Limpiar, eviscerar y abrir los boquerones para extraer la espina central. Cortar a la altura de la cola y pasar directamente a agua con mucho hielo para que se desangre.

Una vez limpios y desangrados, sacar del agua y secar muy bien. Seguidamente, poner los boquerones en una bandeja sobre una pequeña capa de sal, por abajo y por arriba, y dejar curar unos 10 minutos (dependiendo del tamaño).



Una vez curado, quitar bien la sal en agua fría. Una vez desalado, volver a secar muy bien con mucho cuidado y pasar a otro recipiente. Ir cubriendo con aceite de oliva virgen extra para conservarlos bien.

Para el batbout, mezclar el agua con la levadura para diluirla y luego, con el yogur, dejar que actúe la levadura durante 30 minutos. A continuación, mezclar con el resto de ingredientes, amasar bien y dejar fermentar alrededor de 2-3 horas a temperatura ambiente. Una vez fermentado, bolear en piezas de 50 gramos aproximadamente. Dar forma redonda y aplastar ligeramente, como si fuera una moneda. Entonces, volver a dejar fermentar una hora más. Cocinar en una sartén sobre fuego bajo espolvoreado con un poco de sémola y voltear gradualmente hasta que esté totalmente cocinado.

Para el zalouk, cortar las berenjenas al medio y cincelar en forma de rejilla su superficie. Con un pincel, pintar de aceite ligeramente y asar a 200 °C durante 15 minutos. Mientras, cortar el ajo y el puerro en brunoise y sofreír en un rondón hasta que esté

totalmente pochado. Ahora, añadir el comino y el Za'atar y dejar que cocine todo junto. Finalmente, limpiar las berenjenas con una cuchara y mezclar con el sofrito y aliñar con el zumo de lima, la sal, la pimienta, el aceite y las varas de vinagreta cortadas muy finamente.

Para la pipirrana, limpiar la cebolla y el pimiento, pelar los tomates y cortar todo en una brunoise muy pequeña. Añadir el cilantro muy bien picado y aliñar con el zumo de lima, la sal, la pimienta y el aceite. Reservar.

Cortar el batbout al medio y calentar en el horno. Mientras, en una placa, disponer los boquerones y sopletear hasta que estén bien dorados.

EMPLATADO

Montar un pequeño bocadillo por capa: primero el pan, una cucharada de zalouk, dos boquerones y un poco de la pipirrana y terminar con otra capa de pan.



GILDA DE BOQUERÓN VITORIANO EN VINAGRE, ANCHOA, TOMATE CHERRY ASADO Y PIMIENTO ASADO, BAÑADO EN PESTO DE ACEITUNA NEGRA

KGB (MÁLAGA Y MADRID) · Irene Garrido

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para las gildas

- ≈ 8 boquerones vitorianos en vinagre
- ≈ 8 anchoas
- ≈ 16 tomates cherry
- ≈ 16 cebollitas de cambrey (de frasco ya encurtidas)
- ≈ 1 pimiento verde asado

Para el pesto de aceitunas negras

- ≈ C.n. de albahaca fresca
- ≈ C.n. de almendra cruda
- ≈ C.n. de ajo
- ≈ C.n. de aceite de oliva suave
- ≈ Parmesano rayado
- ≈ 12 aceitunas negras (sin hueso, ya encurtidas)
- ≈ Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Comenzar por asar y meter el pimiento verde en una bolsa de plástico. Dejarlo sudar para poder pelar fácilmente. Cortar en tiras y dejar enfriar. Muy importante, se pueden utilizar pimientos asados de bolsa de cualquier color.

Seguidamente, asar ligeramente los tomates cherry. Dejar enfriar.

Por último, para preparar el pesto, mezclar todos los ingredientes y triturar muy bien.

EMPLATADO

Montar la gilda como en su formato original, dejar las cebollas en los extremos para que no se desmonten durante su manipulación y bañar con la salsa de pesto de aceitunas





BOQUERÓN A LA ROMANA, AHUMADOS Y ENCURTIDOS

LA DERIVA (MÁLAGA) · José Rojo

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para el boquerón a la romana

≈ 1 kg de boquerones victorianos
≈ 1 kg de sal
≈ 1 kg de agua
≈ C.s. de hielo

Para la mahonesa de humo

≈ 200 g de huevo líquido
≈ 15 g de sal
≈ 200 g de aceite de humo
≈ 400 g de aceite de girasol

Para la fritura a la romana

≈ 200 g de aceite de humo
≈ 300 g de huevo líquido
≈ 1 kg de harina de garbanzo
≈ 500 g de aceite de oliva
virgen extra

Para los encurtidos

≈ 1 kg de zanahorias
≈ 1 kg de guindillas
≈ 1 kg de coliflor
≈ 200 g de vinagre de arroz
≈ 150 g de vinagre de manzana

ELABORACIÓN

Primero, abrir los boquerones y desalar unos diez minutos en salmuera fría.

Para seguir con la receta, sumergir el boquerón en un aceite de humo durante cuatro horas para que estén impregnados.

Para continuar, colar y pasar los boquerones por harina, después por huevo y, finalmente, echar el producto en la freidora precalentada. Fréir hasta que estén dorados.

Para conseguir la mahonesa de humo, añadir todos los ingredientes en la batidora y emulsionar en ella.

Por último, hacer una bruniose de las verduras y escaldar en el vinagre previamente hervido. Dejar enfriar y envasar al vacío.



EMPLATADO

Primero, colocar el boquerón, bañar en la mahonesa de humo y agregar la brunoise de encurtidos.



BOQUERÓN MARINADO EN PALO CORTADO SOBRE PAN CRISTALINO, GEL DE BLOODY TACO (BLOODY MARY ESTILO MEXICANO), CREMA DE AGUACATE, TIERRA DE BOQUERÓN Y FLOR DE AJO

LOS PATIOS DE BEATAS (MÁLAGA) · Camilo Rojas

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ Un boquerón abierto marinado en un poco de palo cortado durante 20 minutos

Para el pan

≈ 600 ml de agua
≈ 20 g de kuzu
≈ 20 g de almidón de patata

Para el gel de Bloody Mary

≈ 40 ml de vodka con kikos
≈ 120 ml de zumo de tomate
≈ 25 ml de zumo de lima
≈ 20 ml de petróleo (400 ml de salsa Perrins, 200 ml de Maggi y 100 ml de salsa Valentina)
≈ 1,5 g de Agar-agar.

Para la tierra de boquerón

≈ 1/5 de cda. de aceite de sardina ahumada
≈ 1 cda. de maltodextrina de maíz

Para el guacamole

≈ 2 aguacates
≈ 2 limas
≈ 2 ajos
≈ 1/2 manojo de cilantro
≈ 1 chalota
≈ Sal
≈ Un poco de salsa Valentina



ELABORACIÓN

Comenzar por marinar el boquerón abierto en un poco de palo cortado durante 20 minutos.

Mientas, en un molde de silicona, introducir la masa elaborada con los ingredientes del pan y hornear a 160 °C durante 90 minutos.

Para elaborar el gel de Bloody Mary, llevar todos los ingredientes a ebullición y remover.

Poner en frío hasta que cuaje y triturar la gelatina para conseguir la textura gel .

Para la tierra de boquerón, verter un poco de aceite de sardina ahumada y poner una cucharada de maltodextrina de maíz y remover hasta tener una textura de tierra.

Por último, para el guacamole, combinar todos los ingredientes y triturar.

EMPLATADO

Colocar la tierra en la base del plato, justo encima poner el pan, el guacamole y coronar con el boquerón marinado. Decorar con flor de ajo.



BOQUERONES EN TEMPURA TROPICAL CON SALSA DE LA AXARQUÍA

MARICARMEN CASA PLAYA (MÁLAGA) · Aretuza Santos

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 500 g de boquerones frescos
≈ Aceite de oliva vígen extra
≈ Sal al gusto

Para la tempura

≈ 1 taza de harina de trigo
≈ 1 taza de agua fría
≈ 1 huevo
≈ Sal al gusto

Para la salsa de mango y aguacate

≈ 1 mango maduro
≈ 1 aguacate maduro
≈ 1 limón
≈ 1 cda. de cilantro
fresco picado
≈ Sal al gusto

ELABORACIÓN

Primero, comenzar por lavar los boquerones en agua fría, retirar las cabezas, las tripas y las espinas.

En un recipiente aparte, mezclar la harina, el agua fría, el huevo y la sal para elaborar la tempura.

Seguidamente, calentar abundante aceite en una sartén, a fuego medio-alto. Sumergir los boquerones abiertos por la mitad en la tempura y freír hasta que estén dorados y crujientes. Retirar y colocar en papel de cocina para absorber el aceite sobrante.

Para la salsa, pelar y cortar las frutas en trozos pequeños. Colocar en una licuadora junto con el jugo de limón, el cilantro y la sal. Triturar hasta obtener una salsa suave.



EMPLATADO

Servir los boquerones en tempura en un plato y acompañarlos con la salsa de aguacate y mango.



BOQUERÓN EN ESCABECHE DE LIMÓN VERDE, ESPUMA DE RAIFORT, RABANITOS ENCURTIDOS Y SUS ESPINAS CRUJIENTES

MATIZ (MÁLAGA) · Pablo Molina

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para el escabeche de boquerón Para la espuma de Raifort

≈ 200 g de boquerones
≈ 100 g de limón verde
≈ 200 g de vinagre de manzana
≈ 300 g de aove Hojiblanca
≈ 6 g de pimienta en grano
≈ C.s. de laurel
≈ 100 g de zanahoria
≈ 100 g de cebolla morada
≈ 100 g de puerro
≈ C.s. de azúcar
≈ C.s. de sal

≈ 400 g de crema agría
≈ 34 g de raifort rallado
≈ C.s. de leche
≈ C.s. de sal

Para los rabanitos

≈ C.s. de rabanitos
≈ 100 g de vinagre de jerez
≈ 300 g de agua
≈ 100 g de azúcar
≈ C.s. de sal

ELABORACIÓN

Pelar y cortar todas las verduras grosso modo. Entonces, hacer el propio escabeche con la mezcla de limón, el vinagre y el aove. Añadir a esta mezcla las verduras ya limpias y el resto de ingredientes. Llevar a ebullición y retirar. Reservar para confitar el boquerón.

Ahora, rallar el raifort y mezclar con el resto de ingredientes. Dejar reposar durante una hora en cámara. Meter en sifón.

Continuar con la receta, limpiar muy bien las espinas, secarlas, salpimentar y enharinar con harina de garbanzos. Freír en aceite de oliva virgen extra.



Para los rabanitos, calentar en agua sin llegar a ebullición y diluir el azúcar. Cuando enfríe, añadir vinagre y sal. Reservar.

Ahora, cortar los rabanitos lo más fino que sea posible y añadir a la mezcla anterior. Dejar reposar treinta minutos, sacar y escurrir bien.

EMPLATADO

Colocar sobre un plato la espuma de raifort como base, entonces, depositar los boquerones escabechados encima y los rabanitos junto a estos.

Decorar al gusto.



MAJAO GRIEGO DE BOQUERONES

MERCADO SAN MARTÍN (MÁLAGA) · Elías Tang

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 6 boquerones previamente curados en vinagre de manzana y vino Don Pepe Cortijo La Fuente
- ≈ 50 g de piñones
- ≈ 20 g de uvas pasas
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1/2 pepino cortado a dados
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ 1 ramita de cilantro
- ≈ Yogurt griego
- ≈ Coulis de mango
- ≈ Tosta de pan cateto

ELABORACIÓN

Primero, cortar a cuadros los boquerones y el pepino.

Condimentar el yogurt con una pizca de sal y pimienta, un chorreón de aceite de oliva virgen extra y el cilantro cortado. Mezclar todo uniformemente y agregar el coulis de mango.

Mientras, tostar una rebanada de pan cateto.

EMPLATADO

Poner la mezcla sobre el pan tostado con unas hojas de cilantro, los piñones y las pasas. Partir por la mitad para comer con gran facilidad.





PICASSO'S BOQUERÓN BECH

MI NIÑA LOLA (MÁLAGA) · Pablo Rutllant

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 1/2 kg de boquerones medianos
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ 1 cda. pequeña de orégano
- ≈ 4 dientes de ajo
- ≈ Zanahoria
- ≈ Cebolla
- ≈ 1 cda. pequeña de colorante alimentario
- ≈ 1 cda. pequeña de pimentón ahumado
- ≈ 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal
- ≈ Harina de trigo
- ≈ 1/2 vaso de vinagre de vino
- ≈ 1 limón
- ≈ 1/2 vaso de agua
- ≈ Cebollita encurtida
- ≈ Cebollino
- ≈ Aceite de girasol

ELABORACIÓN

Cortar la tripa de los boquerones con unas tijeras y retirarlas insertando un dedo en el vientre. Después, despejar la espina desde la cola hasta la base de la cabeza y cortar con la tijera. Reservar los boquerones y las espinas enjuagados en hielo.

Calentar el aceite de oliva y pasar los boquerones por harina. Una vez secos en papel absorbente, freír rápidamente en aceite caliente y reservar.

En ese mismo aceite, añadir las verduras y rehogar una vez empiecen a ablandarse. Añadir las especias y remover rápido sin que se quemen. Añadir el vino y el vinagre, dejar cocinar un par de minutos y añadir el agua y el limón. Dejar cocinar entre diez y veinte minutos hasta conseguir la reducción que más guste. Por último, añadir los boquerones y tapar una vez quitado del fuego.



Siguiendo con la receta, triturar el cebollino junto con el aceite de girasol hasta conseguir un aceite verde. Colar y reservar.

Cortar cebollitas encurtidas al medio y retirar el primer pétalo. Reservar.

Una vez haya enfriado el líquido, colar para reservar en frío el escabeche y triturar por otro lado las verduras hasta conseguir un puré escabechado. Introducir este en una manga y reservar.

EMPLATADO

Disponer en el fondo del plato un boquerón escabechado. Entonces, colocar tres puntos de manera armoniosa del puré escabechado encima de él, un pétalo de cebollita encurtida y, dentro de esta, unas gotas del aceite de cebollino. Finalmente, disponer la espina crujiente encima del escabeche. El plato se termina en mesa con una jarra de escabeche muy frío.



BOQUERÓN CURADO EN MISO CON MANTEQUILLA DE TOMATE Y ESFERA DE QUESO DE CABRA MALAGUEÑA

MURA MURA (MÁLAGA) · Carmine Guarino

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para los boquerones

- ≈ 8 boquerones
- ≈ 200 g de sal
- ≈ 100 g de azúcar
- ≈ 100 g de miso

Para la mantequilla de tomate

- ≈ 200 g de tomate pera
- ≈ 20 g de mantequilla

Para las esferas de queso de cabra malagueña

- ≈ 200 g de queso curado de Málaga
- ≈ 300 g de leche
- ≈ 2 g de calcio
- ≈ Baño de alginato

ELABORACIÓN

Primero, dejar los boquerones bajo la mezcla de sal, azúcar y miso, más o menos durante una hora y media. Después, limpiar con agua y vino blanco y conservar.

Para la salsa con el queso de cabra, añadir el calcio y dejar reposar en la nevera durante seis horas. Una vez pasado ese tiempo, proceder con la esferificación inversa.

Ahora, vaciar los tomates, batirlos y dejar filtrar el agua de estos con dos paños finos de cocina. Pasadas 24 horas, sacar el agua de tomate, llevarla a una temperatura de 80 °C y añadir la mantequilla. Batir y listo.

EMPLATADO

Primero, colocar la esferificación de queso de cabra malagueña al fondo para, seguidamente, envolver con los boquerones curados en miso de mantequilla.





BOQUERÓN Y NOPAL UNA MEZCLA PARA PROBAR

NIÑA BONITA (MÁLAGA) · Reyna Traverso

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para la salsa

≈ 2 tomates
≈ 1/4 de cebolla
≈ 1 diente de ajo
≈ Chiles guajillos desvenados

Para el boquerón

≈ 12 boquerones limpios
≈ Sal
≈ Harina sin gluten

Para los nopales

≈ 2 pencas de nopales no muy grandes y sin espinas

ELABORACIÓN

Comenzar por la salsa. Para ello, hervir todos los ingredientes de la misma. Entonces, retirar el agua y triturar todo muy bien.

Para preparar los boquerones, freír en fritura profunda hasta que estén dorados y crujientes.

El nopal debe ser del tamaño de la palma de la mano. Limpiar y cortar el nopal en tiras.

EMPLATADO

Colocar el nopal junto con la salsa en el fondo del plato, entonces, depositar los boquerones fritos encima de la mezcla anterior.





LASAÑA DE BOQUERONES CON VERDURITAS Y PIQUILLOS CARAMELIZADOS

ÓLEO (MÁLAGA) · Sergio del Río

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 12 boquerones frescos de buen tamaño
≈ Vinagre de vino blanco
≈ Aceite de oliva virgen extra
≈ C.n. de ajo
≈ C.n. de perejil

Para el pimiento de piquillo

≈ 1 lata de pimientos del piquillo nacional

Para el pisto de verduras

≈ 1 cebolla
≈ 1/2 pimiento rojo
≈ 1 pimiento verde
≈ 1 zanahoria
≈ 1 calabacín, del que utilizaremos solo la parte exterior
≈ 1 cucharadita de tomate concretado (opcional)

ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones de la manera tradicional, quitar cabeza y vísceras, retirar espina y meter en agua con hielo y sal durante 30 minutos aproximadamente. Luego, secar bien el producto e introducir en vinagre de vino blanco entre 5-7 minutos, dependiendo del tamaño del boquerón.

Una vez listos, sacar, escurrir e introducir en aceite de oliva virgen extra, incorporar la picada de ajo y perejil.

Para el pimiento del piquillo, primero, reservar el jugo que trae la lata. Reservar.

Seguidamente, disponer en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego flojo y caramelizar poco a poco dándole la vuelta durante unos 30 minutos aproximadamente.



Una vez que el pimiento esté bien sudado, poner en una cazuela de barro e introducir en el horno a 170°C con un poco del jugo reservado. Hornear durante 20 minutos, hasta que el pimiento esté bien seco y caramelizado. Reservar.

Para el pisto, picar todas las verduras. Seguidamente, pochar a fuego suave el pimiento y la cebolla. Una vez listas, subir el fuego y saltear el calabacín.

EMPLATADO

Disponer un boquerón sobre el plato, añadir una cucharada de las verduritas y una capa de pimiento y repetir para montar otra capa.

Coronar con un boquerón con la piel hacia arriba, unas rodajas de piparra, ajo y perejil.



LASAÑA DE BOQUERONES EN VINAGRE DE ARROZ SOBRE FONDO THAI

PRIMITIVO (MÁLAGA) · Pablo Quiñones

INGREDIENTES PARA DIEZ RACIONES

- ≈ 10 uds de boquerón victoriano
- ≈ 1 berenjena
- ≈ 1 ajo
- ≈ 300 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 500 ml de vinagre de vino tinto
- ≈ 20 g de especias varias
- ≈ 300 g de sal gruesa
- ≈ 4 láminas de pan de miga base
- ≈ 400 g de pan de pueblo para migas

ELABORACIÓN

Comenzar por cortar las berenjenas longitudinalmente de un grosor de unos 5mm. En una bandeja grande, para no apilarlas en exceso, espolvorear con sal gruesa para que suelten el agua. Dejar reposar mínimo 4 horas. Después, enjuagar en abundante agua fría.

En una olla, agregar una parte de agua por tres de vinagre de vino tinto. Llevar a ebullición y cocer las berenjenas a fuego mínimo durante ocho minutos. Escurrir sobre un bol para recoger el caldo que sueltan las berenjenas mientras se enfrían.

Cuando estén frías, disponer ordenadamente en un recipiente, intercalando entre capa y capa, ajos crudos y las especias. Después, cubrir con AOVE y reservar en la nevera.

Continuar por limpiar y desangrar los boquerones en una salmuera con hielo. Pasados diez minutos, retirar, escurrir y secar bien con papel de cocina. Colocarlos en una bandeja filmados y reservar en la nevera.

Tras conseguir el líquido sobrante de las berenjenas escurridas ya frío, cubrir con él los boquerones y dejar marinar durante una hora. Después de retirar el caldo, secar de nuevo.



Por último, extender en una superficie plana film de cocina. Primero, colocar dos filas de boquerones ordenadamente con la piel hacia abajo.

Después, una capa de las berenjenas escurridas y rular. Dejar en el congelador 4 horas.

Mientras, cortar el pan de miga del mismo diámetro que el rulo de boquerones y berenjenas y tostar al horno.

EMPLATADO

Una vez descongelado el rulo de boquerón y berenjena, cortar en trozos de unos tres centímetros y colocar sobre las bases del pan tostado.

Calentar al horno a 120 °C durante unos dos minutos antes de presentarlo, para atemperar.

Rematar con un hilo de aceite de oliva virgen extra y unas migas crujientes por encima.



BOQUERÓN EN VINAGRE CON GAZPACHO DE TOMATE AMARILLO Y PIPIRRANA DULCE Y PICANTE

YAMUR- GRUPO SOHO HOTELES (MÁLAGA) · Antonio Calderón

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones
≈ 150 ml de vinagre mirim
o manzana
≈ 2 dientes de ajo

Para el gazpacho amarillo

≈ 1 kg de tomate amarillo
≈ 1/2 diente de ajo
≈ 1/2 pimiento amarillo
≈ Aceite de oliva virgen
extra Finca La Torre
≈ Sal
≈ Vinagre de Jerez

Para la pipirrana

≈ 2 pepinos
≈ 2 pimientos
≈ 200 g de piparras
≈ 1 cebolla morada
≈ Miel de romero

ELABORACIÓN

Primero, blanquear los boquerones limpios (previamente congelados) en agua fría con hielo durante dos horas y luego dejar en vinagre entre treinta y cuarenta y cinco minutos.

Entonces, elaborar el gazpacho amarillo mezclando todos los ingredientes y triturándolos en la batidora o con cualquier otro instrumento que posea dicha función.

Por último, cortar en tacos muy pequeños todos los ingredientes destinados a la pipirrana y mezclarlos con la miel de romero.



EMPLATADO

Verter sobre un plato hondo el gazpacho de tomate amarillo. Entonces, colocar los boquerones junto con la pipirrana.



BOQUERÓN MARINADO EN CÍTRICOS SOBRE HOJALDRE CARMELIZADO, PIQUILLOS CONFITADOS Y TAPENADE DE PIPARRA VASCA

ARAI RESTAURANTE (SAN PEDRO DE ALCÁNTARA) · Javier F. Sevilla

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 1 kg de boquerones
≈ 300 g de masa de hojaldre

Para la marinada

≈ 100 ml de vinagre de manzana
≈ 100 ml de zumo de limón
≈ 100 ml de zumo de naranja
≈ 50 ml de zumo de lima
≈ 15 g de sal

Para el tapenade

≈ 200 d de piparras en vinagre
≈ 25 g de anchoas
≈ 50 d de aceite de oliva
virgen extra
≈ 25 g de crema de queso

ELABORACIÓN

Estirar la placa de hojaldre sobre azúcar glas, enrollar en rulos de unos dos centímetros y dejar enfriar. Una vez fríos, hacer cortes de dos centímetros de grosor y estirar de nuevo sobre azúcar glas. Hornear a 180 °C durante ocho minutos. Reservar.

Mientras, limpiar los boquerones de espinas y conservar en agua con hielos durante dos horas. A la vez que reposan, preparar la marinada de los boquerones.

Para la marinada, mezclar todos los ingredientes y añadir a los boquerones escurridos. Dejar seis horas marinando, escurrir y cubrir con aceite de oliva virgen extra y ralladura de cítricos.

Para elaborar el tapenade, triturar las piparras en vinagre y mezclar con el resto de ingredientes.



EMPLATADO

Colocar en el plato el hojaldre, encima los boquerones, las tiras de pimientos del piquillo y unos puntos del tapenade. Decorar con germinados y flores.



ROLLITO TEMPURIZADO RELLENO DE MERMELADA DE BACON, BOQUERÓN EN VINAGRE Y ARROZ

KARMELA (ALHAURÍN DE LA TORRE) · Daniel Peregrina

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 torta de trigo
- ≈ 20 g de arroz de sushi
- ≈ 5 g de mermelada de bacon
- ≈ 1 boquerón en vinagre
- ≈ Tempura
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Abrir la tortita de trigo y rellenar con el arroz de sushi y el boquerón en vinagre. Entonces, bañar con la mermelada de bacon. Seguidamente, enrollar la tortita de trigo con todos los ingredientes dentro, pasar por tempura y freír en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

EMPLATADO

Una vez frita la tortita, cortar en trozos, decorar al gusto y servir.





MAR Y BOQUERÓN. TRADICIÓN Y PLATA

MÉNADE RESTAURANTE (VÉLEZ-MÁLAGA) · Pablo Vega

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Ingredientes para el gazpachuelo

≈ 100 g de caldo de corvina
≈ 40 g de mayonesa casera de limón
≈ C.s. de polvo de plata

Ingredientes para el boquerón fenicio

Para el boquerón en adobo
≈ 1 boquerón limpio y sin abrir
≈ 150 g de vinagre de dátil
≈ 100 g de agua mineral
≈ Piel de ¼ de limón
≈ 5 g de orégano fresco
≈ 4 g de sal fina
≈ 1 diente de ajo machacado

Para el acabado

≈ 1 gajo de higo fresco
≈ 1 cda. de café de yogurt de cabra

Ingredientes para el boquerón romano

Para el boquerón en garum
≈ 1 boquerón limpio y sin abrir
≈ 100 g de anchoa
≈ 10 g de colatura
≈ 10 bolas de pimienta negra machacada

Para el Mulsum

≈ 200 g de vino blanco moscatel de Alejandría
≈ 100 g de miel de flores
≈ 100 g de agua mineral

Para la lechuga encurtida

≈ 1 cogollo de lechuga
≈ 50 g vinagre de chardonnay
≈ 40 g de agua mineral
≈ C.s. de sal fina

Para el acabado

≈ 1/4 de cogollo encurtido
≈ 1 boquerón macerado
≈ 5 g de mulsum

Ingredientes para el boquerón árabe

≈ 1 boquerón limpio y sin abrir
≈ 3 g de comino
≈ 1/4 de limón encurtido
≈ 8 g de sal
≈ 10 g de azúcar
≈ C.s. de perejil picado

Para el acabado

≈ Boquerón árabe
≈ Trozo de piel de pepino (sin carne)
≈ Mayonesa de comino en polvo



ELABORACIÓN

Comenzar por elaborar el gazpachuelo frío. Para ello, disponer en un bowl la mayonesa, la plata y la sal, y agregar caldo poco a poco. Colar y reservar.

Para el boquerón fenicio, sumergir los boquerones durante un minuto en el adobo, sacar y secar. Dejar reposar 12 horas en nevera. Entonces, pasar por harina y freír a 180°C. Sacar, escurrir y secar. Disponer un poquito de yogurt en la base, colocar el boquerón frito encima y el gajo de higo con una escama de sal Maldón.

Para el boquerón romano, triturar todos los ingredientes y macerar los boquerones sin espinas, ya limpios, durante 48 horas en nevera. Una vez listo, sacar, lavar y secar muy bien. Mantener en nevera. Para elaborar el mulsum, juntar los ingredientes y reducir a la mitad. Reservar fuera de nevera.

Continuar por la lechuga encurtida. Para ello, macerar durante una hora la lechuga con la sal, lavar bien y secar. Cortar en cuartos y reposar con el vinagre y el agua durante 12 horas. Escurrir y servir.

Para terminar, disponer el cuarto de lechuga y los lomos de los boquerones encima, unas gotas de mulsum y unas gotas de aceite de oliva. Por último, para el boquerón árabe, mezclar todos los ingredientes y macerar durante 24 horas. Lavar, reservar y marcar a fuego fuerte por el lado de la carne. Respetar la parte plata de la piel. Colocar un poco de mayonesa de comino y limón. Sobre este, colocar el boquerón recién marcado y un trocito de piel de pepino sobre estos.

EMPLATADO

Disponer en un plato las tres elaboraciones de boquerón separadas entre sí y servir el gazpachuelo frío en mesa.



BOQUERÓN BILBAÍNA

LA TABERNA DE ELIA (MADRID) · Cata Lupu

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ Plato caliente del horno de carbón
- ≈ C.n. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 8 boquerones abiertos por ración
- ≈ C.n. de zumo de limón
- ≈ Sal
- ≈ Guindilla
- ≈ Ajo

ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones, abrir en mariposa y ponerlos en un plato de barro muy caliente. Ahora, exprimir medio limón por encima y añadir el ajillo que tenemos preparado -aceite, ajo y guindilla- muy caliente, para que los boquerones terminen de hacerse. En cuanto se cocinen un poco, ya están listo para comer.

EMPLATADO

Colocar los boquerones abiertos en mariposa en un plato de barro muy caliente, donde se terminarán de cocinar y desde donde el comensal los disfrutará.





BOQUERÓN TEMPURA

LUZ DE LUMBRE (MADRID) · Cata Lupu

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 8 boquerones abiertos por ración
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

Para la tempura

- ≈ 500 ml de agua muy fría
- ≈ 1 huevo
- ≈ 250 g de harina

ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones, abrir en mariposa y reservar. Para realizar la tempura, batir el huevo con el agua -importante que esté muy muy fría- y después añadir la harina tamizada y la sal y remover un poco.

Entonces, pasar los boquerones por la mezcla y freír en aceite muy caliente. Es una fritura rápida, para que quede crujiente. Consumir de inmediato.

EMPLATADO

Colocar los boquerones recién fritos bien dispuestos en un plato elegante.



BOQUERONES EN ESCABECHE Y BERENJENA

MENUDEO (MADRID) · Ricardo Romero

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 3 boquerones por berenjena
- ≈ 1 berenjena
- ≈ C.n. de agua de tomate
- ≈ C.n. de vinagre de Jerez
- ≈ C.n. de vinagre de vino
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta

ELABORACIÓN

Comenzar por abrir los boquerones en lomito o mariposa y retirar la espina. Entonces, meter los boquerones en agua con hielo -menos de un minuto- para que desangren un poco.

Después, se vuelven a meter en agua de tomate, vinagre de Jerez, vinagre de vino, sal y un poquito de pimienta. Curar ahí los boquerones durante siete minutos.

Mientras, asar las berenjenas y limpiar todas por fuera y por dentro. Con las pepitas, hacer una crema.

EMPLATADO

Poner las berenjenas en el plato, la crema por encima y terminar con los boquerones curados.





BOQUERONES EN ESCABECHE LIGERO ROJO

PONZANO (MADRID) · Paco García

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones	≈ 1/2 cda. de pimentón dulce de la Vera
≈ 2 cebollas	≈ 1/4 l de aceite de oliva virgen extra
≈ 3 dientes de ajo	≈ 1/4 l de vinagre de Jerez
≈ 1/2 cda. de pimienta negra	≈ 1/4l de vino blanco
≈ Sal al gusto	
≈ 4 hojas de laurel	

ELABORACIÓN

Lo primero, limpiar bien los boquerones y reservar. Seguidamente, elaborar el escabeche. Para ello, pochar mucho la cebolla con el ajo, la pimienta y un poquito de vinagre de Jerez. Añadir el vino del entorno de Jerez -manzanilla, oloroso o fino- y pochar bastante. Cuando reduzca, poner el pimentón, con cuidado de que no se queme, y el orégano.

Para apagar ese pimentón, echar otro chorrito de vino para que quede bien hecho.

Por último, enharinar los boquerones, freír y cubrir con el escabeche o encebollado.

EMPLATADO

Primero, colocar los boquerones fritos en el plato, para bañar después con el escabeche elaborado.







EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

Frito o en vinagre. Estas son las formas más tradicionales de consumir el boquerón en Rincón de la Victoria. Así es como se sirven los más de mil kilos de boquerones que se reparten gratuitamente entre los asistentes durante tres días consecutivos. Productos de la cocina básica, un boquerón de mucha calidad, esmero, cariño y he aquí el resultado. Sencillamente exquisito.

BOQUERONES EN VINAGRE

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- ≈ 1 k de boquerones frescos
- ≈ ½ litro de vinagre de vino blanco
- ≈ ½ de agua
- ≈ 40 g de sal gruesa
- ≈ AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- ≈ Ajo y perejil (opcional)

ELABORACIÓN

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.

EMPLATADO

Presentar los boquerones en forma de abanico y cubrirlos con aove. Se pueden acompañar de unas aceitunas aliñadas.





BOQUERONES FRITOS

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 200 g de boquerones frescos
- ≈ Sal
- ≈ AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- ≈ Harina de trigo

ELABORACIÓN

Quitar la cabeza a los boquerones y enjuagar. Meterlos en un bol con hielo para que se queden más estirados 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.

EMPLATADO

Poner en un plato o bandeja decorando el lateral con unos trozos de limón.









RINCÓN de la  VICTORIA
Lleno de vida

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

Rincón de la Victoria es un municipio que pertenece a la provincia de Málaga y que engloba a los núcleos de población de Rincón de la Victoria, La Cala del Moral, Torre de Benagalbón y Benagalbón. Gracias a su envidiable localización, no solo tiene el honor de ser la puerta a la emblemática comarca de la Axarquía, sino que, antaño, fue tierra de íberos, fenicios, romanos y andalusíes, civilizaciones que han dejado su impronta y belleza en nuestra tierra.

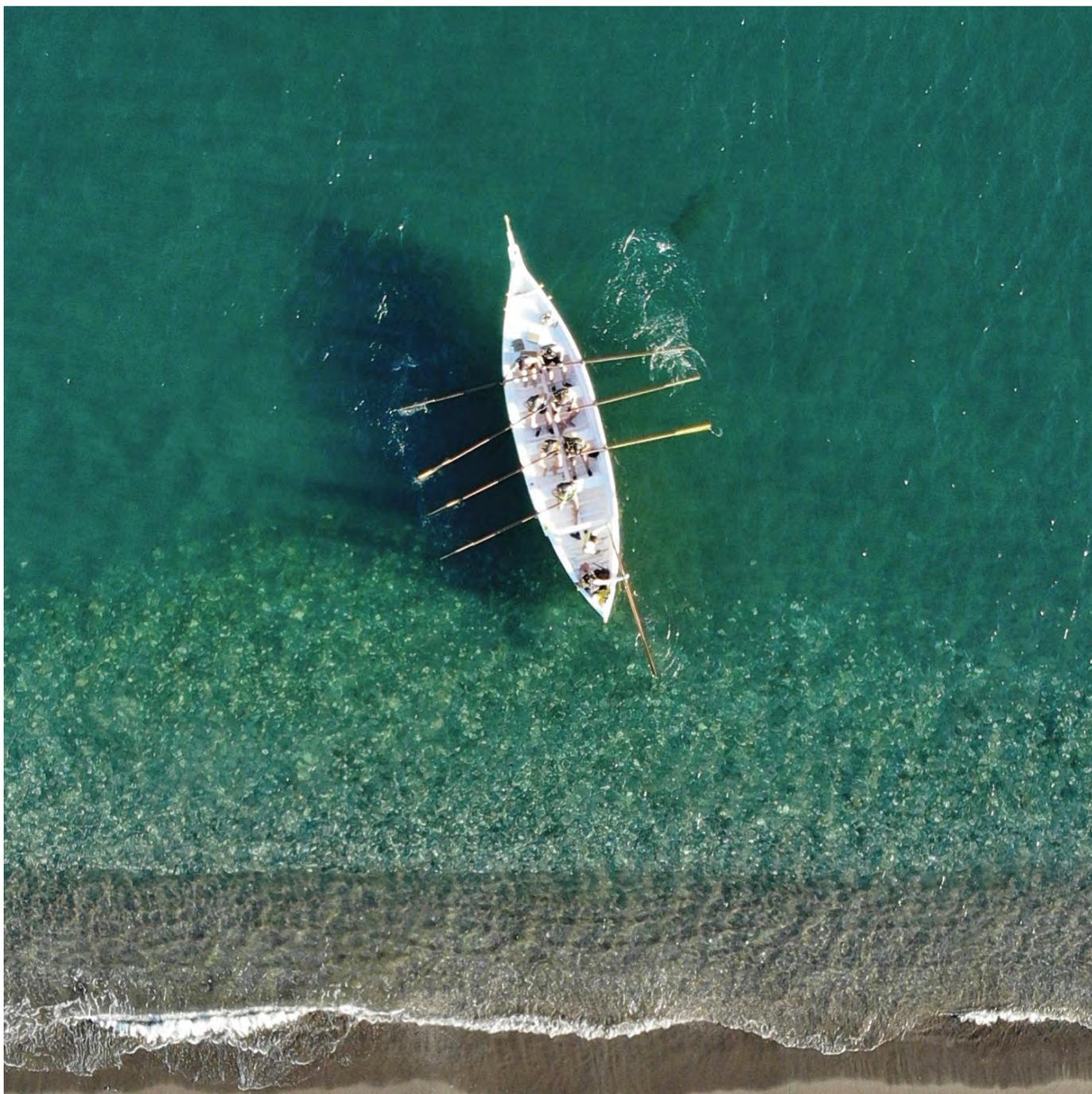
De carácter afable, abiertos y hospitalarios, las personas de nuestra tierra sienten un notable orgullo por todo lo que engloba Rincón de la Victoria, pues ofrece muchísimo más que su ya conocido clima subtropical y sus casi ocho kilómetros de playa.

Rincón de la Victoria y La Cala del Moral comparten la joya de la corona, la Cueva del Tesoro, una de las tres grutas marinas visitables del mundo y hogar de la Diosa Noctiluca, así como de hermosas leyendas de tesoros ocultos. A escasos metros de ella, se ubica la Cueva de la Victoria dentro de un entorno de alto valor histórico, cultural, patrimonial, científico y turístico. Recorre vestigios con 30.000 años de antigüedad del Arte Paleolítico Arcaico, pasando por el Arte Paleolítico Magdaleniense hasta llegar a los enterramientos Neolíticos o el Arte Esquemático de apenas 6.500 y 4.500 años. En su interior se pueden disfrutar las pinturas rupestres de época neolítica. Las visitas a estas cavidades marinas pueden hacerse durante todo el año para conocer las que están consideradas dos de las principales grutas prehistóricas de la Europa mediterránea.

Con una marcada tradición marinera, una generación tras otra ha dejado su impronta en la rica oferta culinaria de ambos núcleos, donde una gastronomía que bebe del boca a boca tiene como gran estrella su autóctono boquerón victoriano. Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen son un claro ejemplo del ADN del mar en sus habitantes.

Torre de Benagalbón añade a la oferta turística un campo de golf capaz de competir con las mejores instalaciones de carácter internacional. Muy cerca, en el interior, Benagalbón nos traslada en el tiempo. Pueblo fundado por una tribu bereber que aún mantiene su esencia de antaño. Con el vino y la pasa por bandera, es de obligado cumplimiento asistir en el mes de septiembre al Concurso Tradicional de Verdiales, declarado Fiesta de Singularidad Turística Provincial y de Interés Turístico Andaluz.

El municipio cuenta también con otros atractivos turísticos y culturales, como la recientemente inaugurada Villa Antiopa, en Torre de Benagalbón, una de las villas romanas mejor conservadas de Andalucía, situada a orillas del mar Mediterráneo y que puede ser admirada en todo su esplendor gracias a un ambicioso proyecto museístico. Un viaje en el tiempo que permite al visitante sumergirse en la historia de nuestros antepasados a través de los restos arquitectónicos, de las cerámicas y de distintos bienes, así como de mosaicos de gran valor. Un intenso trabajo de restauración ha permitido sacar a la luz esta villa romana del siglo III d.C., donde pueden verse las distintas dependencias que la conformaban, desde las habitaciones privadas a los grandes salones de recepción y recreo.





El visitante y autóctono también cuenta con el Parque Arqueológico del Mediterráneo, un recinto único en todo el litoral de 90.000 metros cuadrados de superficie desde donde se accede a la Cueva de La Victoria. La difusión científica constituye el eje de este recinto, en el que se ha recuperado la superficie geomorfológica original y la vegetación mediterránea autóctona. Este parque es una síntesis de cómo conservar el patrimonio prehistórico en conjunción con el uso sociocultural del espacio. Además de contar con diversa flora autóctona, el recinto incluye unos caminos que están delimitados por roca natural, todo ello destinado a producir el menor impacto medioambiental posible. Gracias a su privilegiada ubicación se divisan unas espectaculares vistas a la Bahía de Málaga.

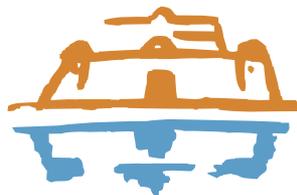
La Casa Fuerte Bezmiliana es otro monumento destacado y de los más emblemáticos del municipio. Fue mandada a construir hacia 1766 como complemento de la tradicional organización de la defensa militar ya existente en el S. XVI (de ella formaban parte la Torre de El Cantal y la Torre de Benagalbón) a fin de rechazar a los ingleses y a la piratería marina y terrestre que acechaba la zona. La construcción es de planta cuadrangular y consta de una muralla con dos garitas, un edificio central y un típico pozo cubierto en el exterior llamado alcubilla (del árabe al qubba = cúpula). La puerta principal está coronada con el escudo de armas de Carlos III. Dentro de la fortaleza encontramos la "sala de la tropa" y la "sala del oficial", unidas por una misma chimenea con dos bocas y la "sala sur o de las caballerizas", con 14 pesebres y suelo empedrado. Actualmente, este edificio se utiliza como sala de exposiciones y sus paredes albergan periódicamente obras de los más afamados artistas españoles en todas sus disciplinas artísticas.

Las torres almenaras son otras construcciones características de esta zona de la costa mediterránea. Las dos que se ubican a lo largo de la costa rinconera se construyeron en la época andalusí, durante el reinado de Yusuf I (siglo XIV). Las primeras noticias datan de 1492, cuando aparece un informe remitido a los Reyes Católicos solicitando su reconstrucción. Lo hicieron con el objetivo de proteger a los núcleos de los ataques berberiscos y turcos. Mediante ahumadas por el día y fuegos por la noche, las poblaciones cercanas eran avisadas de cualquier desembarco enemigo. La Torre de El Cantal está situada sobre un acantilado a unos 30 metros sobre el nivel del mar, mientras que la de Torre de Benagalbón está ubicada sobre un pequeño montículo cercano a la costa. Con una altura de 10,50 metros, ambos edificios se desarrollan en dos espacios característicos uno de terraza-azotea y otro de cámara con una escalera de espiral en su interior. A la torre se accedía a través de un vano mediante una escala que era retirada para evitar, de esta manera, su ocupación por los enemigos.

Además, Rincón de la Victoria cuenta con un amplio programa de actividades culturales, deportivas y gastronómicas a lo largo de todo el año. Todo ello, junto con un clima de temperaturas suaves y días soleados y la cercanía a Málaga capital, el aeropuerto y la estación de AVE hacen de este municipio un lugar idóneo para pasar unos días de descanso en cualquier época y momento del año.

VICTORIA

MÁLAGA 1928



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

www.turismoenrincon.es