

# RECETAS DE COCINA GANADORAS Y FINALISTAS

Recetas tradicionales de nuestra tierra



# FUENGIROLA

EDICIONES 2012-2019



## BODEGA CHAROLAIS

### PORRILLA DE ESPÁRRAGOS

### TRIGUEROS

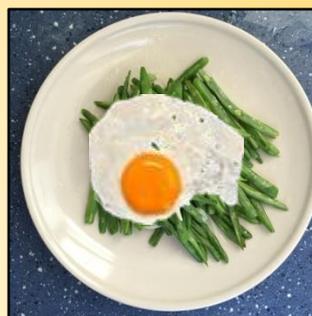


**Dirección: C/ Larga, 14**

## PORRILLA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

### INGREDIENTES:

- 3 cabezas de ajo
- 4 latas de espárragos trigueros
- 2 rodajas de pan cateto
- Una pizca de pimentón dulce
- Sal y una pizca de pimienta (al gusto)
- Huevo
- Aceite y vinagre



### ELABORACIÓN:

- Freír las rodajas de pan cateto, por cada lado en una sartén sin aceite.
- Tostar el ajo con la piel hasta que estén bien tostados.
- Mientras se hacen los ajos y el pan, vamos cortando en 3 los espárragos y reservamos el líquido que viene en la lata.
- Una vez que tenemos todo comenzamos a freír con un poco de aceite los espárragos. En un bol colocamos el pan, los ajos pelados, sal, pimentón, pimienta y el caldo de los espárragos y los trituramos para hacer el majaíllo.
- Una vez lo tengamos triturado, lo mezclamos con los espárragos y para terminar un toque de vinagre.
- Lo servimos con un huevo roto.



## RESTAURANTE EL RÍO



### CAZUELA DE ANDRAJOS



Dirección: C/ Manuel Fernández, 1 - bajo

### CAZUELA DE ANDRAJOS (para 4 personas)

#### INGREDIENTES:

- 1 kg de conejo
- 3 pimientos chorriceros
- 6 dientes de ajo
- ½ cebolla, 3 hojas de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 600 ml de agua
- 600 ml de caldo de carne
- 300 g de harina
- Sal, pimienta, romero
- 15 granos de pimienta
- 1 guindilla



#### ELABORACIÓN:

- Poner 120 ml de aceite. Refreír los pimientos, el ajo y la cebolla. Sacar y reservar.
- Poner el conejo, dorarlo y rociarlo con el vino blanco. Añadir el romero, laurel y 1 guindilla. Reducir el vino y añadir el majado con el agua y el caldo. Dejar cocer 30 minutos.
- Preparar la masa con 300 g de harina, 100 ml de agua y sal. Dejar reposar.
- Cuando la carne esté tierna, hacer las tortillas de masa pequeñas y se añaden al caldo para cocerlas con la carne 15 minutos.
- Al final añadir hierbabuena.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----

**3º PUESTO  
AÑO 2013**

**CASA PEDRO  
CALLOS A LA ANDALUZA**



**Dirección: C/ José Cubero Yiyo, Edf. Diana 1  
(junto al Recinto Ferial)**

**CALLOS A LA ANDALUZA**

**INGREDIENTES:**

- 2 kg de garbanzos
- 3 kg de callos de cerdo con todo
- 3 morcillas
- 2 ristras de chorizo
- 6 guindillas
- 4 manitas de cerdo
- Pimentón dulce



**ELABORACIÓN:**

Tiempo de cocción: Olla exprés (40 minutos)

**6º PUESTO  
AÑO 2013**

**RESTAURANTE PIZZERÍA BALDO**  
**CAZUELA DE SETAS CON CARNE**



 **Dirección: Plaza de la Hispanidad,  
Edf. Myramar Centro II, Local 7B**

**CAZUELA DE SETAS CON CARNE**

**INGREDIENTES:**

- 150 g trozos de carne de ternera
- 100 g de setas (boletus)
- 15 g de apio
- 30 g de cebolla
- 15 g de zanahoria
- 5 g de ajo
- 15 g de tomate
- ½ vaso de vino tinto
- ½ vaso de vino blanco
- Guindilla y sal



**ELABORACIÓN:**

- Sofreír en una olla con aceite de oliva, la cebolla, el apio y la zanahoria cortados en forma de dado.
- Poner la carne, la sal, la guindilla, el tomate troceado y el vino tinto.
- Saltear aparte con aceite y ajo y echar la seta, vino blanco, sal y guindilla.
- Incorporarlo en el guiso de la carne.



## RESTAURANTE LA SOLERA

### ARROZ CALDOSO LA SOLERA



 Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

### ARROZ CALDOSO LA SOLERA (para 10 personas)

#### INGREDIENTES:

- 500 g de arroz, 4 ajos, 2 cebollas
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde
- 1 Zanahoria, 2 tomates, azafrán en hebra
- 200 ml vino blanco, laurel, sal, pimienta
- Colorante alimentario
- 8 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 350 g de calamares, 350 g de rosada
- 250 g de langostinos crudos pelados



#### ELABORACIÓN:

- Ponemos una cacerola al fuego, le ponemos el ajo y la cebolla. A continuación los pimientos, seguidamente la zanahoria, un poquito de sal, azafrán y pimienta.
- Cuando esté medio pochado, se le agrega el tomate y cuando esté cocinado se le agrega el vino y se deja que se evapore.
- Se le agrega un poco de caldo\* y cuando cueza un poquito, se aparta del fuego, se tritura y se pasa por el chino.
- En otra cacerola, se pone un poquito de aceite, ponemos los calamares troceados y los langostinos. Se le añade el preparado anterior, se prueba de sal y pimienta y se le añade el colorante.
- Cuando empieza a hervir, se le agrega el arroz, removiendo muy bien para que no se pegue. Cuando lleva hirviendo 10 min se le añade la rosada, se vuelve a mover para que no se pegue y se continúa otros 10 min de cocción.
- Se aparta, se deja reposar unos 3 minutos y listo para comer.

\* FUMET DE PESCADO: en total el caldo que se necesita es 1 parte de arroz y 4 de caldo, tampoco es matemático. Hay que estar pendiente por si hubiese que añadirle un poquito más de caldo. También se queda muy bueno con un poquito menos caldo y se queda en meloso. De cualquier forma, con esta receta está muy rico.



## RESTAURANTE RIVERA

### POTAJE JEREZANO DE JUDÍAS



**Dirección: Paseo Marítimo, 64**

### POTAJE JEREZANO DE JUDÍAS

#### INGREDIENTES:

- 500 g de judías blancas (remojadas un día antes)
- 1 cabeza de ajo (quemado)
- 2 laurel, 5 clavos, 5 granos de pimienta
- ½ cucharada de azafrán
- 100 g de cebolla
- 150 g de zanahoria
- Pimiento verde
- 200 g de coles
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- ½ l de caldo de pollo
- 150 g de chorizo y 150 g de morcilla



#### ELABORACIÓN:

- Echamos en una olla 2 cucharaditas de aceite de oliva, el pimiento, el laurel, el ajo, clavo y lo doramos un poquito.
- Una vez se dora, se echa todo en frío: el caldo de pollo, la judía, la zanahoria y el resto de condimentos menos la col. Tapamos y dejamos cocer.
- Pasados 45 minutos, ya están las judías tiernas y se añade la col, el chorizo y la morcilla. Dejamos 10 minutos más.

----- **NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA** -----



**BODEGA CHAROLAIS**

**POCHAS CON ALMEJAS**



 **Dirección: C/ Larga, 14**

### **POCHAS CON ALMEJAS (para 4 o 6 personas)**

#### **INGREDIENTES:**

- 3 botes de pochas
- 1 kg de almejas
- 2 cebollas
- 2 hojas de laurel
- ½ vaso de vino blanco
- 2 cdas de aceite
- Sal, pimienta blanca
- Caldo de pescado (Avecrem)
- Salsa de tomate



#### **ELABORACIÓN:**

- Colocar en una olla la cebolla cortada muy pequeña.
- Agregar la hoja de laurel y pocharla.
- Añadir luego las almejas y el vino blanco.
- Una vez abiertas las almejas incorporar las pochas, el caldo de pescado, sal y pimienta blanca al gusto.
- Para terminar un poco de salsa de tomate para dar color.



## RESTAURANTE LA SOLERA

### ALBÓNDIGAS DE CARNE EN SALSA DE ALMENDRAS



 Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

### ALBÓNDIGAS DE CARNE EN SALSA DE ALMENDRAS

#### INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 1 kg de carne picada mixta
- 4 dientes de ajo
- 2 huevos
- Pan rallado
- Perejil, sal y pimienta



**INGREDIENTES PARA LA SALSA:** 3 cebollas, 150 g de pan duro, 4 ajos, 200 cl de vino blanco, 200 g de almendras, sal, 1 sobre de colorante

#### ELABORACIÓN:

##### ALBÓNDIGAS:

- Se pone en un bol grande la carne, se incorporan los ajos picaditos, el perejil, la sal y la pimienta. Se le agregan los huevos y el pan rallado según se vaya viendo el que necesita, que la masa no esté muy dura.
- Cuando estén hechas, se pasan un poquito por harina y se fríen en abundante aceite.
- Se sacan y se reservan para luego incorporarlas a la salsa.

##### SALSA:

- Se fríe el ajo y la cebolla picaditos con una poquita de sal. Aparte se fríe el pan y las almendras.
- Cuando está todo frito se junta todo, se le añade el vino blanco y cuando se ha evaporado se tritura todo y se pasa por el chino.
- Se pone la salsa en una cacerola con una poquita de agua.
- Se le agregan las albóndigas, se prueba de sal y que hierva todo 15 o 20 minutos.
- Y a comer. Se pueden acompañar con patatas fritas o con arroz.



**CAFÉ SOL Y MAR**  
**ARROZ CON BOGAVANTE**



 **Dirección: Paseo Marítimo, 26**

**ARROZ CON BOGAVANTE (para 4 personas)**

**INGREDIENTES:**

- 1 Bogavante
- 400 g de arroz bomba
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde
- 2 tomates pelados
- 1 cucharadita de pimiento choricero
- 150 ml de brandy
- 2 hojas de laurel
- 2 l de fumet de pescado y marisco
- Azafrán y colorante alimentario
- Aceite de oliva



**ELABORACIÓN:**

- Trocear el bogavante y sofreír con aceite de oliva hasta que suelte su jugo. Se retira y se reserva el bogavante.
- En la misma cazuela, sofreímos los pimientos troceados y cuando estén dorados añadimos el tomate y el pimiento choricero y lo sofreímos unos 5 minutos.
- Añadimos el brandy y flambeamos o esperamos que se evapore el alcohol.
- Una vez esté el sofrito listo, añadimos el arroz y rehogamos 1 minuto.
- Añadimos los trozos de bogavante, el laurel y cubrimos con el caldo (4 partes de caldo por 1 de arroz).
- Se rectifican los condimentos si es necesario y se incorpora el azafrán y el colorante.
- Dejamos cocer 18 minutos aproximadamente y reposar.



## RESTAURANTE LA SOLERA

### CARRILLADA DE IBÉRICO AL VINO TINTO



 Dirección: C/ Capitán, 13- bajo

### CARRILLADA DE IBÉRICO AL VINO TINTO

#### INGREDIENTES:

- Aceite de oliva
- 2 kg de carrillera ibérica
- 4 ajos
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 3 tomates
- Sal y pimienta
- 750 ml de vino tinto
- 750 ml de agua



#### ELABORACIÓN:

- En una sartén se pone a calentar el aceite, se va sellando muy bien la carne.
- Cuando esté toda sellada, se deja en un bol.
- En la misma sartén se incorpora el ajo picado, luego la cebolla, el puerro y la zanahoria. Cuando esté un poco pochado todo se le agregan los tomates picados. Se le echa sal y pimienta.
- Cuando esté todo tierno, se le incorpora el vino y se deja que evapore. A continuación se tritura todo y se pasa por el chino.
- Se pone en una olla la carne junto con el fondo, el agua y se prueba de sal.
- En olla exprés 30 minutos y en olla tradicional 2 horas a fuego muy lento y cuidando que no se pegue.
- Y listo para comer.

10º PUESTO  
AÑO 2016

## RESTAURANTE RIVERA

### CARRILLADA IBÉRICA



Dirección: Paseo Marítimo, 64

### CARRILLADA IBÉRICA

#### INGREDIENTES:

- 4 dientes de ajo machacados
- 250 g de zanahoria
- 250 g de cebolla
- ½ l de caldo de carne
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de sal
- MACERACIÓN: 1 kg de carrillada, 25 g de romero, 1 l de vino tinto, 25 g de tomillo, romero fresco, 20 g de pimentón dulce, 1 pieza de ñora, 1 pieza de pimiento choricero, 5 piezas de clavo, 5 piezas de pimienta negra, 3 laurel.



#### ELABORACIÓN:

- Se macera la carrillada con el vino tinto, romero, tomillo, romero fresco, pimentón dulce, ñora, pimiento choricero, clavo, pimienta negra y laurel. Se mezcla todo y se macera 24 horas.
- Pasadas las 24 horas, sacamos la carrillada de la maceración.
- En una olla con aceite incorporamos la cebolla, los ajos machacados y el romero que teníamos en la maceración. Rehogamos hasta que se dore.
- En el aceite del romero, ajo y cebolla, sellamos la carne la carne por fuera. Una vez sellada, volvemos a echarle la cebolla el ajo y el romero.
- Añadimos todo el líquido de la maceración y un poquito de caldo de carne.
- Dejamos cocer durante 1h o 1h y 15 minutos.
- Pasado ese tiempo, incorporamos la zanahoria, un poquito de sal y dejamos cocer.
- Lo servimos acompañado de patatas.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----



## LA CASONA DE PAQUI (CERRADO)

### GUISO DE CARRILLADA ESTOFADA

#### GUISO DE CARRILLADA ESTOFADA

##### INGREDIENTES:

- 1 kg de carrilladas limpias
- 1 cebolla grande
- 3 zanahorias medianas
- 2 ajos
- 1 manojo de apio verde
- 250 ml de vino tinto
- 500 ml de caldo de carne
- ½ cucharada de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen



##### ELABORACIÓN:

- Calentamos el aceite, salpimentamos las carrilladas y las doramos por ambos lados.
- Reservamos la carne y en ese mismo aceite añadimos la cebolla y el ajo previamente cortados en cuadraditos y pochamos entre 8 y 10 minutos a fuego lento.
- Seguidamente agregamos la zanahoria a rodajas y el apio a cuadraditos y rehogamos 5 minutos más a fuego lento.
- Incorporamos el pimentón, añadimos las carrilladas, removemos suavemente y vertemos el vino y el caldo de carne.
- Tapamos la olla y dejamos cocinar durante una hora aproximadamente.
- Comprobamos la cocción de la carne y si está en su punto apartamos.
- Podemos acompañar la carrillada con patatas fritas o verduras salteadas.



## EL DESCORCHE

# COCIDO ANDALUZ CON CRUJIENTE DE PRINGÁ



 Dirección: C/ San Antonio, 15

## COCIDO ANDALUZ CON CRUJIENTE DE PRINGÁ

### INGREDIENTES:

- 1 kg de garbanzos
- ½ kg de tocino fresco
- 1 kg de ternera para guiso
- 1 chorizo de guiso
- 1 morcilla de guiso
- 1 manojo de espinacas
- ½ calabaza
- 4 zanahorias
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 cucharadas de aceite
- 1 montadito por persona



### ELABORACIÓN:

- Doramos ajo y cebolla unos minutos.
- Añadimos carne, tocino y embutidos y cubrimos de agua.
- Cuando empiece a hervir añadimos los garbanzos y la verdura troceada.
- Salpimentamos y añadimos una cucharadita de pimentón.
- Dejar 2 horas de cocción a fuego medio.
- Pasadas las 2 horas y un ratito de reposo, sacamos todas las carnes y las troceamos, mezclando todo muy bien.
- Antes de servir, rellenamos los montaditos con la pringá troceada. Ponemos en el grill hasta que el pan quede crujiente.
- Servimos un plato de garbanzos con toda la verdura y acompañamos con un montadito crujiente.



**CAFÉ SOL Y MAR**

**ALBÓNDIGAS DE BUEY**



 **Dirección: Paseo Marítimo, 26**

### **ALBÓNDIGAS DE BUEY (para 4 personas)**

#### **INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:**

- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 120 g de leche
- 2 ajos
- Perejil fresco
- 500 g de carne roja picada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida



**INGREDIENTES PARA LA SALSA:** 150 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 30 g de aceite, 1 cucharadita de postre de harina, 65 g de tomate frito, 320 g de caldo de carne, nuez moscada.

**GUARNICIÓN:** patatas fritas.

#### **ELABORACIÓN:**

- **ALBÓNDIGAS:** Para elaborar las albóndigas mezclaremos todos los ingredientes y dejaremos reposar mientras preparamos la salsa. Una vez pasado ese tiempo, iremos cogiendo porciones de la masa resultante, le daremos la forma de albóndiga, ya sea con las manos o con algún utensilio para ello si lo tenemos. Las pasaremos por harina y las freiremos en aceite a alta temperatura. Reservamos.
- **SALSA:** En una cazuela o sartén ponemos el aceite de oliva y cuando esté caliente añadimos el ajo picado y a continuación la cebolla picada. Sofreímos y cuando veamos que la cebolla se ha vuelto transparente, añadimos el tomate. Rehogamos todo e incorporamos el caldo de carne. Rectificamos los condimentos si fuese necesario. Cocinamos a fuego lento hasta que la salsa reduzca e incorporamos la cucharadita de harina para ayudar a espesar. Incorporamos las albóndigas a la salsa y dejamos cocinar a fuego lento, mientras freímos las patatas de guarnición. Una vez fritas las patatas, ya estará listo para servir.



## CAFÉ SOL Y MAR

### GARBANZOS CON LANGOSTINOS Y ESPINACAS



 Dirección: Paseo Marítimo, 26

#### GARBANZOS CON LANGOSTINOS Y ESPINACAS (para 4 personas)

##### INGREDIENTES:

- 1 bote de garbanzos cocidos
- 20 langostinos
- 2 rebanadas de pan frito
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 250 ml de caldo de pescado
- 1 manojo de espinacas
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal



##### ELABORACIÓN:

- En una olla ponemos el aceite y calentamos. Mientras picamos la cebolla y el ajo muy finito y cuando veamos que el aceite está caliente incorporamos la cebolla y el ajo.
- Sofreímos a fuego lento y cuando la cebolla esté doradita incorporamos el pan frito que habremos machacado en un mortero.
- Rehogamos todo junto. Retiramos de la olla y trituramos con ayuda de una batidora.
- En la misma olla que teníamos, volveremos a incorporar lo que hemos triturado y le ponemos el pimentón. Dejamos un minuto y añadimos el caldo de pescado, los garbanzos cocidos y las espinacas. Dejamos hacer unos 15 minutos y añadimos los langostinos crudos. Dejamos hacer otros 5 minutos más y ya estará listo.
- Rectificar los condimentos si fuera necesario.



## PASTELERÍA ROMERO BREMEN

### TARTELETA DE NATA Y FRESAS



 Dirección: C/ Hermanos Pinzón, 3

### TARTELETA DE NATA Y FRESAS

#### INGREDIENTES:

- **PASTA BRISA:** ½ kg de harina, 250 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 pizca de vainilla, 10 g de levadura en polvo.
- **BIZCOCHO:** 6 huevos, 200 g de azúcar, 300 g de harina, 16 g de levadura.
- **NATA:** ¼ l de nata, 50 g de azúcar.
- Azúcar glass, cobertura de chocolate



#### ELABORACIÓN:

- **PASTA BRISA:** Tamizamos la harina para que no se formen grumos; en un bol mezclaremos el azúcar, la mantequilla derretida, la vainilla, los huevos, y la levadura en polvo. En el bol donde hayamos vertido la harina, haremos una balsa en el centro y añadiremos la mezcla anterior, e iremos moviendo lentamente para que todo se funda correctamente hasta que quede una masa homogénea. Para que coja cuerpo rápidamente, cubriremos la masa resultante con un plástico y meteremos en el frío.  
Después extenderemos la masa y colocaremos la plancha sobre los moldes, pudiéndola cortar con un rodillo; o en caso de usar moldes de silicona, podremos valernos del filo de un vaso sin ejercer demasiada presión para evitar que se rompa.
- **BIZCOCHO:** Mezclamos el azúcar y los huevos, se bate hasta que coja densidad; mezclamos la harina con la levadura, siempre en el mismo sentido circular. Una vez que tenemos la pasta formada, vertemos en los moldes que ya tendremos forrados con la pasta brisa, e introducimos en el horno que previamente habremos precalentado a 200 °C y coceremos durante 12 minutos aproximadamente.
- **NATA:** Batimos enérgicamente y sin interrupciones la nata con el azúcar hasta obtener la densidad deseada.
- **ASA DE LA CESTA:** Podemos utilizar recortes de bizcocho sobrante, haber horneado algunas tiras que nos hayan sobrado de la pasta brisa o, directamente, hacer la forma con cobertura de chocolate que endureceremos en el congelador.
- **MONTAJE:** Cuando las tartaletas estén frías, cortaremos la parte de bizcocho saliente y la rellenaremos con nata. Añadiremos las fresas lavadas y cortadas, taparemos con el bizcocho que hemos cortado y que habremos espolvoreado con azúcar glass; y añadir el asa a la cestita.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----



## EL DESCORCHE

### ALBÓNDIGAS ESTOFADAS



 Dirección: C/ San Antonio, 15

### ALBÓNDIGAS ESTOFADAS (para 4 personas)

#### INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 300 g de carne de ternera picada
- 200 g de carne de cerdo picada
- ½ cebolla muy picadita
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- 1 puñadito de harina para enharinar
- Aceite para freír



**INGREDIENTES PARA LA SALSA:** 1 cebolla grande, 2 zanahorias, 8 espárragos verdes frescos (y puedes añadir todo tipo de verduras que puedas cortar en daditos), ½ vaso de vino blanco, ½ vaso de agua, sal, pimienta y pimentón (al gusto), aceite para sofreír.

#### ELABORACIÓN:

- ALBÓNDIGAS: Ligar muy bien todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea. Hacer las esferas más bien pequeñas. Pasarlas por harina, freír y dejarlas reposar bien escurridas.
- SALSA: Sofreír primero la cebolla e ir añadiendo el resto de verduras y el vino blanco. Salpimentar y añadir pimentón y agua. Dejar hervir al menos 45 minutos hasta que reduzca. Añadir las albóndigas reservadas y dejar a fuego lento hasta mezclar sabores.

El toque genial de esta receta, es añadir unos daditos de patatas fritas bien crujientes.



## LA CASONA DE PAQUI (CERRADO)

### ESTOFADO DE TERNERA

#### ESTOFADO DE TERNERA

##### INGREDIENTES:

- 1 kg de aguja de ternera
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 2 zanahorias medianas
- 4 patatas medianas
- 1 bote de guisantes
- Aceite de oliva virgen
- 1 vaso de vino blanco
- Sal y pimienta negra
- 500 ml de caldo de carne
- Hoja de laurel y tomillo



##### ELABORACIÓN:

- Limpiamos la ternera y la troceamos. Calentamos el aceite de oliva y doramos la carne por todos sus lados. Retiramos la carne de la cazuela y la reservamos.
- En la misma cazuela sofreímos la cebolla y los ajos a fuego lento durante 10 minutos aproximadamente.
- Incorporamos la zanahoria en rodajas y dejamos otros 10 minutos.
- Añadimos el vino blanco y cuando se evapore agregamos el laurel y el tomillo.
- Salpimentamos y añadimos la carne a la cazuela.
- Ahora cubrimos con el caldo de carne, echamos los guisantes y dejamos cocinar hora y media aproximadamente.
- Cuando la carne esté en su punto, retiramos del fuego.
- Pelamos las patatas y las freímos en abundante aceite.
- Por último, servimos el estofado acompañado de las patata por encima.

8º PUESTO  
AÑO 2018



## EL PATIO DE ISABELLA (CERRADO)

### ARROZ CON LECHE

#### ARROZ CON LECHE

##### INGREDIENTES:

- 1 l de leche entera
- 170 g de arroz tipo bomba
- ½ l de nata líquida de montar 35%
- 150 g de azúcar, 1 rama de canela
- 1 trocito de mantequilla
- Corteza de limón y naranja
- Canela en polvo para decorar



##### ELABORACIÓN:

- Tiempo de preparación: 1h 15 min.
- Primero de todo debemos infusionar la leche. Para ello, debemos llevarla a hervir con un cazo, colocando dentro la ramita de canela y las pieles de los cítricos. Ponemos aquí también todo el contenido de la nata líquida. Dejamos a fuego bajo-medio hasta que hierva. Vamos removiendo la mezcla de tanto en tanto para evitar que se agarre al fondo del cazo.
- Mientras esperamos a que la mezcla empiece a hervir, remoja el arroz con un colador y removemos con las manos hasta ver que ha perdido parte de su almidón.
- Cuando ya esté hirviendo, añadimos el arroz a la leche infusionada junto con el trozo de mantequilla. Dejamos que todo se cocine a fuego lento. El cocinado a fuego lento es importante ya que hará que el arroz con leche acabe teniendo un mejor resultado.
- Dejamos cocinar de nuevo toda la mezcla unos 40 minutos aprox. y vamos removiendo con una cuchara de madera para evitar que se pegue al cazo. Vamos controlando bien para asegurarnos de que el arroz ya ha quedado tierno y en su punto.
- Cuando quedan pocos minutos para que el arroz con leche esté listo, incorporamos a la mezcla todo el azúcar y removemos bien.
- Dejamos la mezcla unos minutos más y controlamos si el arroz ya está listo. Cuando lo esté, apartamos el cazo del fuego y vamos retirando con la cuchara las cortezas de cítricos y la rama de canela.
- Presentamos el arroz con leche en recipientes pequeños de barro. Dejamos que temple y espolvoreamos un poco de canela por encima.



**10º PUESTO  
AÑO 2018**

## **PELAGAMBAS CAZÓN EN TOMATE**



 **Dirección: C/ España, 5  
(Mercado La Galería)**

### **CAZÓN EN TOMATE (para 4 personas)**

#### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de cazón en tacos o en rodajas
- 4 tomates grandes maduros
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cebolla mediana
- 2 pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 4 patatas medianas
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Harina, sal y 1 hoja de laurel



#### **ELABORACIÓN:**

- En primer lugar vamos a sellar el pescado, poniendo en una cazuela aceite de oliva hasta cubrir el fondo. Sazonamos el pescado y lo enharinamos. Lo echamos al aceite previamente caliente y lo sellamos.
- Retiramos el pescado y reservamos. En ese mismo aceite en el que hemos sellado el pescado, sofreímos los ajos, las cebollas, y los pimientos, todo picado. Añadimos la hoja de laurel.
- Pelamos los tomates, los rallamos y los agregamos junto a la sal, y el azúcar, y dejamos freír durante unos minutos.
- Mientras se hace la salsa, pelamos las patatas y las cortamos. Preparamos una sartén con abundante aceite y las echamos a freír.
- Una vez terminada la salsa incorporamos el cazón en la cazuela y lo dejamos hasta que de un hervor un par de minutos en la salsa. Aconsejamos no dejar mucho tiempo el pescado en el tomate, para así evitar que se reseque. Servir y acompañar con las patatas.



## RESTAURANTE PIZZERÍA BALDO

### ARROZ CALDOSO DE MARISCO



 **Dirección: Plaza de la Hispanidad,  
Edf. Myramar Centro II, Local 7B**

### ARROZ CALDOSO DE MARISCO

#### INGREDIENTES:

- Aceite de oliva extra virgen
- 4 langostinos, 4 almejas, 4 mejillones
- 1 tomate
- 1/3 vaso de vino blanco
- 50 g de arroz
- 1 diente de ajo, perejil, sal, 1 guindilla
- FUMET DE LANGOSTINOS: 1 cucharada de aceite de oliva, ½ cebolla, ½ puerro, 2 dientes de ajo, 20 g de perejil, 2 tomates, langostinos (cáscara de 10 langostinos), 1 l de agua, sal, 1 guindilla



#### ELABORACIÓN:

- En una sartén con aceite de oliva sofreír el ajo.
- Incorporar los langostinos pelados, las almejas, los mejillones, sal, tomate picado fresco, el vino blanco, un poco de perejil, guindilla y el fumet de marisco.
- Dejar cocinar la salsa 5 minutos.
- Agregar el arroz.

FUMET DE LANGOSTINOS: coger una olla y poner aceite, cebolla, apio y puerro. Después de 5 minutos echar ajo y dorar todo. Incorporar el tomate y los langostinos. Poner agua, sal y guindilla. Dejarlo cocinar 40 minutos. Triturar con la batidora y pasarlo por el chino.

----- **NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA** -----



## CREPERÍA LA PLAZA

### SOPA DE CEBOLLA GRATINADA



 Dirección: C/ Emancipación, 5

### SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

#### INGREDIENTES:

- Una cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1,3 kg de cebolla
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 ajos laminados
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharadas de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- 1,5 l de caldo vegetal o de carne
- 1 vaso de brandy
- Rebanadas de pan y queso para gratinar



#### ELABORACIÓN:

- Se corta la cebolla de un grosor mediano. Se coloca el aceite de oliva y la mantequilla en una olla y doramos la cebolla durante 10 minutos.
- Después le añadimos el azúcar y mantenemos al fuego durante 20 minutos.
- Añadimos los ajos rebanados y un par de minutos después le agregamos las 2 cucharadas de harina e inmediatamente el brandy. Lo dejamos reducir unos minutos y salpimentamos.
- Agregamos las hojas de laurel y el caldo caliente. Lo dejamos reducir 30 minutos.
- Ponemos la sopa en un recipiente de barro resistente al horno, le colocamos 2 rebanadas de pan tostado, queso de gratinar y lo metemos en el horno.

----- NO TE PIERDAS LA VIDEORECETA -----



## O'NEILL'S BAR

### CERDO IRLANDÉS EN SIDRA



 Dirección: C/ Moncayo, 35

### CERDO IRLANDÉS EN SIDRA (para 4 personas)

#### INGREDIENTES:

- 500 g de estofado de cerdo cortado en cubos de ½ pulgada
- 2 puerros, en rodajas
- 100 g lata de maíz dulce
- 4 zanahorias en rodajas
- 1 l caldo de pollo
- Botella de sidra Magners o similar, 500 ml
- 4 patatas cortadas en cubos de ½ pulgada
- Sal y pimienta al gusto
- Baguette de pan



#### ELABORACIÓN:

- Colocar las verduras en una cacerola grande.
- Añadir caldo de pollo y la sidra.
- Llevar a ebullición y hervir a fuego lento 5 minutos.
- Freír la carne de cerdo en aceite de oliva durante 3-4 minutos a fuego medio.
- Transfiera todos los ingredientes a la olla de cocción lenta y cocine a fuego lento durante 6-8 horas.
- Añadir 2 cucharadas de harina de maíz para espesar.
- Antes de servir, freír 2 rebanadas de papas en aceite de oliva para cada persona, hasta que estén doradas.
- Añadir sal y pimienta al gusto.



## PASTELERÍA ROMERO BREMEN

### TARTELETA DE MANZANA



 Dirección: C/ Hermanos Pinzón, 3

### TARTELETA DE MANZANA

#### INGREDIENTES:

- **PASTA BRISA:** ½ kg de harina, 250 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 pizca de vainilla, 10 g de levadura en polvo.
- **CREMA:** 500 ml de leche, 1 rama de canela, 100 g de azúcar, 25 g de maicena, 2 huevos.
- Manzanas naturales, gel de manzana
- 1 guinda para decorar



#### ELABORACIÓN:

- **PASTA BRISA:** Tamizamos la harina para que no se formen grumos; en un bol mezclaremos el azúcar, la mantequilla derretida, la vainilla, los huevos y la levadura en polvo. En el bol donde hayamos vertido la harina, haremos una balsa en el centro y añadiremos la mezcla anterior, e iremos moviendo lentamente para que todo se funda correctamente hasta que queda una masa homogénea. Para que coja cuerpo rápidamente, cubriremos la masa resultante con un plástico y meteremos en el frío.  
Después extenderemos la masa y colocaremos la plancha sobre los moldes, pudiéndola cortar con un rodillo; o en caso de usar moldes de silicona, podremos valernos del filo de un vaso sin ejercer demasiada presión para evitar que se rompa.
- **CREMA:** Para hacer la crema ponemos a hervir la leche con la rama de canela. Mientras tanto, mezclaremos el azúcar con el huevo y la maicena la añadimos lentamente y moviendo para que no formen grumos. Lo mezclaremos todo y dejamos hervir.
- Una vez que tengamos la masa en los moldes y la crema hecha, la vertemos sobre ellos y colocamos las manzanas.
- Introducimos en el horno a una temperatura de 200° durante 30 minutos hasta que las manzanas estén doraditas.
- Dejamos enfriar y decoramos con el gel de manzana y la guinda.



8º PUESTO  
AÑO 2019

**CAFÉ SOLY MAR**

**ALBODIGÓN A LA GADITANA**



**Dirección: Paseo Marítimo, 26**

### **ALBODIGÓN A LA GADITANA (para 4 personas)**

#### **INGREDIENTES PARA LAS ALBÓNDIGAS:**

- 500 g de carne picada de ternera
- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 120 g de leche
- 2 ajos
- Perejil fresco
- Zumo de 1 limón
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida



**INGREDIENTES PARA EL CALDO:** 2 patatas, 2 zanahorias, 2 puerros, 2 ajos, 1 l de agua, 1 pastilla de AVECrem, laurel, 1 cucharadita de sal.

#### **ELABORACIÓN:**

- Se mezclan en un bol todos los ingredientes de las albóndigas y se deja reposar.
- En una olla ponemos el agua a hervir e incorporamos las patatas a cascots, los puerros en 2 trozos, el laurel y los ajos. Cortamos a rodajas la zanahoria y la añadimos al caldo. Ponemos también el AVECrem y la sal. Cocemos a fuego medio-alto.
- Mientras cocinamos el caldo, vamos a ir haciendo las albóndigas. En este caso, nos vamos a mojar con vinagre las manos y vamos a coger porciones de la masa de las albóndigas, pero con la idea de hacerlas bastante grandes. Les vamos a dar forma y las vamos a echar sin freír directamente al caldo. Las dejaremos hervir hasta que comprobemos que las albóndigas están cocinadas y reduciremos el caldo en función de si nos gusta más o menos espeso.
- Probaremos y rectificaremos los condimentos si fuera necesario.
- Listo.