

DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

| USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO • VOLUMEN 3 |



RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

| USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO • VOLUMEN 3 |

• EDITA •

AYUNTAMIENTO DE
RINCÓN DE LA VICTORIA

• REDACCIÓN, PRODUCCIÓN,
DISEÑO Y MAQUETACIÓN •

AGROMEDIA

• FOTOGRAFÍA •

SPIRAL FOTÓGRAFOS

• COLABORAN •

CERVEZAS VICTORIA
BELUGA

• ISBN •

978-84-09-30091-4

• DEPÓSITO LEGAL •

MA 528-2021

• ÍNDICE •

11

RINCÓN DE LA
VICTORIA, UN LUGAR
DONDE TODO ES
POSIBLE

12

FIESTA DEL BOQUERÓN
VICTORIANO

16

EL BOQUERÓN
DE AHORA

18

TORTILLITA THAI DE
BOQUERONES CON
MAHONESA DE LIMA Y
HUEVAS DE TOBIKO

20

TOSTADITA DE PAN
CATETO AMASADO A
MANO, SALMOREJO,
BOQUERÓN AHUMADO,
ESFERIFICACIONES DE
ACEITUNA NEGRA Y
AOVE

22

BOQUERÓN RELLENO
DE LANGOSTINOS Y
PIMIENTOS DEL
PIQUILLO

24

COCA DE BOQUERÓN
EN VINAGRE SOBRE
TAPENADE Y MATIZ DE
QUESO Y TOMATE

26

BOQUERONES EN
ADOOBO CON MAYONESA
AL PIQUILLO

28

BOQUEBURGER CON
AGRIPICANTE DE
MANGO, AJÍ A AMARILLO
Y PICADA DE HIERBAS
FRESCAS

30

CHAMPIÑÓN RELLENO
DE CREMA DE
BOQUERONES EN
VINAGRE, ESPINACAS
Y RICOTTA

32

MILHOJAS DE
BOQUERONES CON
MAYONESA DE WASABI

34

BOQUERÓN
ESCABECHADO EN
CÍTRICOS DE ORIENTE

36

JARDÍN VICTORIANO

38

ARROZ CON
BOQUERONES

40

CANELÓN DE
AGUACATE CON
BOQUERÓN EN
VINAGRE Y PORRA
DE MANGO

42

CHUPITO DE TOMATE
RELLENDO CON BLOODY
MARY CON BOQUERONES
ALIÑADOS EN
VINAGRE Y LIMA

44

BOQUERÓN MACERADO
EN AOVE DE ARBEQUINA
Y ANACARDOS FRITOS
Sobre CARPACCIO DE
TOMATE

46

CROQUETAS DE
BOQUERÓN
VICTORIANO CON
AJOBLANCO Y
MARACUYÁ

48

TRINXAT DE
BOQUERÓN
VICTORIANO

50

BOQUERÓN
VICTORIANO EN
MANTECA 'COLORÁ'
CON TOPPINGS
MALAGUEÑOS

52

ROMPEBOQUERONES
CON GAJOS DE LIMA Y
CEBOLLITA ROJA

54

MATRIMONIO
MALAGUEÑO
MEXICANO

56

EL BOQUERÓN
DE LA TRADICIÓN

58-60

BOQUERONES
EN VINAGRE Y
BOQUERONES
FRITOS

62

RINCÓN DE LA
VICTORIA,
LLENO DE VIDA

| FRANCISCO SALADO • ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA |



| RINCÓN DE LA VICTORIA, UN LUGAR DONDE TODO ES POSIBLE |

Rincón de la Victoria se ha convertido en los últimos años en un destino turístico único. No solo por su clima y sus playas, sino por otros muchos atractivos como sus servicios, su ubicación privilegiada, el enorme legado cultural y patrimonial, la amabilidad de sus vecinos y todas las bondades que ofrece nuestro municipio para vivir o venir a pasar unos días de tranquilidad. Un lugar en el que se respira la calma de un pueblo asentado a las orillas del mar que está, al mismo tiempo, a solo 15 kilómetros de Málaga capital, una de las ciudades más cosmopolitas del sur de Europa.

De todos los atractivos con los que cuenta nuestro municipio, la gastronomía se ha convertido en una gran aliada dentro de la experiencia turística. Desde los productos tradicionales del mar y la huerta, hasta los platos más creativos y actuales. Todas las propuestas gastronómicas tienen cabida en los restaurantes y chiringuitos de nuestro municipio. Muchos son los empresarios de hostelería que se aventuran a escoger Rincón de la Victoria como ubicación para sus establecimientos, un hecho que ha puesto a nuestra ciudad en el foco gastronómico desde hace ya algunos años con una notoriedad creciente.

El último año no ha sido el más fácil, pero nuestra hostelería ha demostrado las ganas de salir adelante y de trazar un camino de adaptación en el que seguir ofreciendo su mejor versión a vecinos y visitantes. También ha sido un año atípico y diferente para la celebración de eventos, sin embargo, el tesón del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria y de su Concejalía de Turismo ha seguido en la estela del trabajo y el esfuerzo para que la Fiesta del Boquerón Victoriano se mantuviese en el calendario turístico de la localidad, esta vez con un formato diferente e igual de interesante para dar visibilidad a nuestra fiesta y todas sus bondades.

Los esfuerzos también se han focalizado en hacer crecer nuestra Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano. De hecho, este ha sido el año en el que hemos contado con más establecimientos adheridos, tanto de Málaga capital como de nuestro propio municipio, muestra de que esta acción de promoción que hacemos de forma conjunta está consolidada y sigue creciendo. De hecho, este recetario es fruto de esa ilusión, del trabajo bien hecho, de las ganas de contarle al mundo la valía gastronómica de nuestro boquerón, por eso el trabajo de todas las entidades y profesionales que colaboran con la fiesta es indispensable en este sentido.

Este es el tercer volumen del recetario del boquerón victoriano. Con él continuamos una biblioteca gastronómica propia que está viva y que cuenta con las aportaciones de algunos de los cocineros emergentes con más proyección en la provincia de Málaga. Gracias a su creatividad y a su maestría en los fogones, nuestro boquerón viaja por el mundo y su fiesta gastronómica vive en estas páginas durante todo el año. A todos ellos mi más profundo agradecimiento por ser embajadores de nuestra localidad.

Querido lector, me gustaría invitarle a que usted también lo sea, que se aventure a practicar cada una de las recetas que aquí se detallan y que nos elija como destino para sus vacaciones, ya sea en el mes de septiembre coincidiendo con la Fiesta del Boquerón Victoriano, o en cualquier época del año. Descubrirá que Rincón de la Victoria es un lugar donde todo es posible.

• FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO •

Han pasado prácticamente 20 años desde que se iniciara el germen de lo que hoy es la Fiesta del Boquerón Victoriano. El crecimiento de este evento gastronómico ha sido imparable en todo este tiempo, ganando en calidad, proyección y repercusión para que Rincón de la Victoria sea una localidad reconocida por su gastronomía marinera.

El formato de la Fiesta del Boquerón Victoriano es único en la provincia de Málaga. Se celebra durante la tercera semana del mes de septiembre con una parte gastronómica ligada al sector de la restauración y una fiesta popular en la que las degustaciones de boquerones y las actuaciones musicales junto al mar son las protagonistas de un fin de semana en el que el foco gastronómico está puesto en Rincón de la Victoria.

Que las circunstancias por las que atravesamos no permitieran la celebración de la parte más festiva de la última edición, no fue impedimento para que el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria, a través de la Concejalía de Turismo, trabajase durante meses con el objetivo de mantener la calidad de la edición. Así, la parte gastronómica contó con la participación de un mayor número de cocineros y restaurantes de nuestra localidad y de otros puntos de la provincia de Málaga gracias al apoyo de asociaciones y colectivos que trabajan también a favor de la gastronomía como patrimonio cultural.

Los vinos y los aceites de Málaga tuvieron un gran protagonismo en una edición en la que la creatividad estuvo servida en todo momento. Maridajes, armonías y técnicas de alta cocina para ensalzar los atributos gastronómicos del boquerón de la mano de cocineros con gran proyección y profesionalidad.

Este recetario recoge todo el saber de los cocineros que prestan su nombre a nuestra fiesta. Recetas creativas, de autor, con toques internacionales y de corte más tradicional, todo tiene cabida a la hora de ensalzar los atributos gastronómicos del rey de la mesa rinconera. El boquerón victoriano ha entrado en las cocinas para quedarse, y así sucede edición tras edición, y no solo por los días en los que se celebra la fiesta, sino también por la proyección culinaria que le da la Red de Restaurantes creada hace ya tres ediciones que va creciendo año tras año.

Como podrá comprobar en las páginas que siguen, la fantasía gastronómica es un hecho con la Fiesta del Boquerón Victoriano.

Fiesta del boquerón victoriano



Área de Turismo



ón
on



• EL BOQUERÓN DE AHORA •

Si algo ha demostrado el boquerón es que puede ser el principal ingrediente de cualquier tipo de elaboración culinaria. En guiso, en frío, en ensalada o para un aperitivo, solo es necesario un boquerón fresco pescado en el Mar de Alborán. La creatividad, la fantasía y la originalidad de grandes profesionales de la restauración están servidas a la hora de cocinar.

TORTILLITA THAI DE BOQUERONES CON MAHONESA DE LIMA

BENDITA KATALINA · TORRE DE BENAGALBÓN



• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •



- ≈ 500 g de boquerones limpios
- ≈ 270 g de harina común
- ≈ 2 yemas de huevo
- ≈ 0,5 g de colorante
- ≈ 100 g de kimchi o al gusto
- ≈ 25 g de ajo
- ≈ 25 g de lima
- ≈ 200 ml de cerveza
- ≈ 5 g de cilantro picado o al gusto
- ≈ 10 g de impulsor químico
- ≈ 50 g de cebolleta coreana
- ≈ 30 g de huevas de tobiko

~ PARA LA MAHONESA DE LIMA

- ≈ 1 huevo
- ≈ 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 30 ml de zumo de lima
- ≈ 1 g de sal

• PREPARACIÓN •



Limpiar los boquerones quitándoles cabeza, tripas y raspa. Macerarlos con la lima y el kimchi. Añadir en un bol la harina, el colorante, el impulsor y la yema. Mezclar añadiendo la cerveza poco a poco hasta conseguir una textura homogénea. Por último, añadir el cilantro, el ajo picado y los boquerones macerados en kimchi. Mezclar bien y cubrir con papel film. Dejar reposar una hora aproximadamente. Mientras, cortar la cebolleta coreana muy fina, lavar bien con agua y hielo, escurrir y secar con un papel. Reservar.

Para hacer la mahonesa de lima, montar el huevo con el aceite y la sal y añadir el zumo de lima en el último momento. Reservar.

Calentar aceite de oliva virgen extra a unos 190°C. Echar la masa en el aceite dándole forma de tortillitas con ayuda de dos cucharas soperas. Freír y sacar sobre un papel secante para quitar el exceso de aceite.

• EMPLATADO •



Poner las tortillitas en el plato, hacer unos puntitos de mahonesa encima, poner la cebolleta coreana y, por último, las huevas de tobiko.



TOSTADITA DE PAN CATETO AMASADO A MANO, SALMOREJO, BOQUERÓN AHUMADO Y ESFERICIAS DE AOVE

CASA ANTONIO · RINCÓN DE LA VICTORIA



- INGREDIENTES (1 RACIÓN) • 
- ≈ 300 g de boquerones
- ≈ 100 g de tomate maduro
- ≈ 300 g de pan cateto y una rebanada
- ≈ 300 g de sal ahumada
- ≈ 1 cabeza de ajo
- ≈ 1 chupito de aceite de oliva virgen extra

- PREPARACIÓN • 

Quitar la espina a los boquerones y ahumarlos. Para ello, poner en un plato y añadir sal ahumada. Cubrir de boquerones y volver a añadir sal hasta cubrirlos. Dejar una hora macerando. Después de ese tiempo, enjuagar hasta quitar la sal y reservar.

A continuación, preparar el salmorejo añadiendo a un vaso un diente de ajo, el tomate maduro y el pan cateto. Batir y añadir el chupito de aceite y sal al gusto.

- EMPLATADO • 

Tostar la rebanada de pan cateto y poner por encima el salmorejo. Colocar el boquerón y ponerle unas perlas de aceite o, en su defecto, añadir por encima unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



BOQUERÓN RELLENO DE LANGOSTINOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

TABERNA EL PORTÓN · RINCÓN DE LA VICTORIA



• INGREDIENTES (4 PERSONAS) •

- ≈ 1 kg de boquerones gordos
- ≈ 1 puerro
- ≈ 4 pimientos del piquillo
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ ½ kg de langostinos crudos
- ≈ 2 cucharadas de harina
- ≈ 1 huevo
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

• PREPARACIÓN •

Limpiar los boquerones dejando los lomos bien limpios de raspas y trispas. Picar el puerro y el ajo en trozos muy pequeños y freírlos en una sartén con una cucharada de aceite de oliva virgen extra. Mientras, limpiar los langostinos y reservar las cáscaras y las cabezas para saltearlas en un cazo. Despues, cubrir con un vaso de agua y una pizca de sal para hacer un fumet. A continuación, picar los langostinos muy finos y agregar al refrito junto con los pimientos del piquillo cortados muy finos. Refreír unos minutos hasta que los langostinos estén hechos. Despues, agregar al refrito dos cucharadas de harina y mover. Cuando la harina esté tostada y vaya cambiando de color, ir agregando el caldo del fumet colado hasta conseguir una masa compacta.

Disponer en una base un boquerón bien extendido, con la piel hacia abajo, salpimentar, y colocar una cucharada de la masa de forma que cubra toda la base del boquerón. Cubrir con otro boquerón encima y apretar para que quede bien cerrado. Pasar el boquerón por huevo batido y harina y freír en abundante aceite de oliva virgen extra.

• EMPLATADO •

Servir los boquerones rellenos acompañados de una mahonesa o un poco de ensalada de col aliñada.



COCA DE BOQUERÓN EN VINAGRE SOBRE TAPENADE Y MATIZ DE QUESO Y TOMATE

LACALIZA · RINCÓN DE LA VICTORIA



• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •



- ≈ 1 hojaldre rectángulo de 2x5 cm
- ≈ 2 boquerones en vinagre
- ≈ 3 g de crema de queso
- ≈ 4 g de tapenade de aceitunas
- ≈ 1 g de tomate raf cortado en brunoise
- ≈ 2 tiras de cebollino
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal

• PREPARACIÓN •



Cortar el hojaldre con las proporciones de 2x5cm y hornear a 170°C unos siete minutos. Para el tapenade, cortar las aceitunas en brunoise y aliñar con aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Para la crema de queso, cortar el queso en daditos y fundir con la nata para que esté cremoso. Reservar en frío y, finalmente, añadir el tomate raf en la crema.

• EMPLATADO •

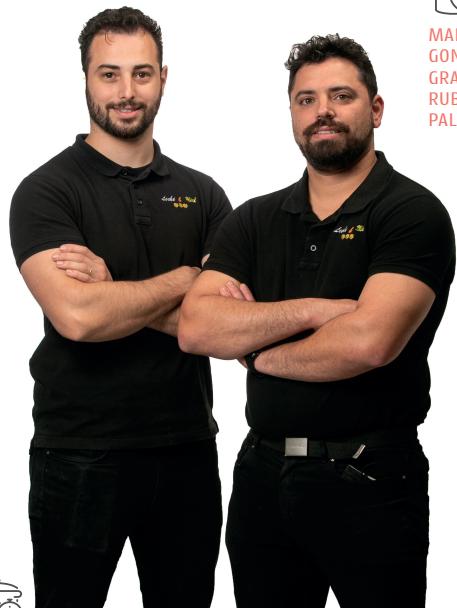


Poner en un plato la base de hojaldre, añadir una capa de crema de queso y poner encima y extendidos los dos boquerones en vinagre con la piel hacia arriba. Decorar con el tapenade y el cebollino.



BOQUERONES EN ADOBO CON MAYONESA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO

LECHE Y MIEL · LA CALA DEL MORAL



• INGREDIENTES (4 PERSONAS) •

- ≈ 500 g de boquerones gordos abiertos
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ 20 g de sal gorda
- ≈ 1 cda. colmada de orégano
- ≈ 1 cdta. de pimienta en grano
- ≈ 250 ml de vinagre de vino blanco
- ≈ 250 ml de agua
- ≈ Harina para freír
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

~ PARA LA MAHONESA DE PIMENTOS

- ≈ 50 ml de huevo líquido pasteurizado
- ≈ 1 cdta. de sal
- ≈ 10 ml de zumo de limón
- ≈ 100 ml de aceite de girasol
- ≈ 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 2 pimientos del piquillo asados

• PREPARACIÓN •

Colocar en un mortero la sal, los dientes de ajo y la pimienta en grano y machacar. En un recipiente colocar el agua, el vinagre, el orégano y la mezcla del mortero. Añadir los boquerones limpios y abiertos. Dejar reposar en el frío una hora o más, dependiendo del sabor que se le quieran dar. Mientras, preparar la mayonesa echando en un recipiente el huevo, la sal, el zumo de limón y los pimientos del piquillo picaditos. Utilizar una batidora eléctrica y añadir a la mezcla, poco a poco y sin mover, el aceite de girasol y el aceite de oliva hasta que se produzca la emulsión. Una vez pasado el tiempo de macerado de los boquerones, rebozar cada unidad en harina especial para freír y hacerlo en abundante aceite de oliva hasta conseguir un color dorado suave.

• EMPLATADO •

Servir en forma de manojito con su mayonesa en medio y unos piquitos.



BOQUEBURGER CON AGRIPICANTE DE MANGO, AJÍ AMARILLO Y PICADA DE HIERBAS FRESCAS

LICEO PLAYA · TORRE DE BENAGALBÓN



• INGREDIENTES (4 PERSONAS) •

- ≈ 60 g de boquerón limpio
- ≈ 80 g de gamba blanca limpia
- ≈ 5 g de soja
- ≈ 3 g de aceite de sésamo
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 10 g de jengibre fresco
- ≈ 3 g de salsa de ostras
- ≈ 5 g de cilantro
- ≈ 5 g de pan rallado
- ≈ Cebolla frita
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ 4 panes de 30 g para mini burger tipo brioche
- ≈ Hierbas frescas (hojas de cilantro, hierbabuena y rúcula)

~ PARA LA SALSA

- ≈ 100 g de mahonesa de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 50 g de puré de mango de la Axarquía
- ≈ 20 g de cebollino
- ≈ 20 g de cebolla roja
- ≈ 20 g de pepinillo en vinagre
- ≈ 5 g de aceite de sésamo
- ≈ Pasta de ají amarillo al gusto
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta

• PREPARACIÓN •

Para hacer las hamburguesitas, picar el boquerón y la gamba. Rallar el ajo y el jengibre. Picar el cilantro. Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar. Disponer la masa para hacer cuatro piezas de unos 60 gramos. Para la salsa, picar la cebolla, el pepinillo, y el cebollino. Mezclar con el resto de ingredientes y reservar hasta el emplatado. Marcar las hamburguesitas a fuego fuerte.

• EMPLATADO •

Poner la mini hamburguesas en el pan, añadir la salsa y acompañar de la picada de hierbas frescas (hojas de cilantro, hierbabuena y rúcula) y de cebolla frita.



CHAMPIÑÓN RELLENO DE CREMA DE BOQUERONES EN VINAGRE, ESPINACAS Y RICOTTA

LO DE VITO · RINCÓN DE LA VICTORIA

• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •

- ≈ 1 champiñón de 60 g aproximadamente
- ≈ 20 g de boquerones en vinagre
- ≈ 20 g de espinacas
- ≈ 10 g de ricotta
- ≈ 1/2 diente de ajo
- ≈ 3 cdas. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 cda. de queso parmesano



• PREPARACIÓN •



Picar el ajo, los tallos de los champiñones, las espinacas, los boquerones y reservar. Poner el aceite a calentar en una sartén, añadir el ajo picado y dorarlo. A continuación, añadir los tallos de los champiñones y remover hasta que queden dorados. Añadir las espinacas picadas. Esperar a que la mezcla pierda el agua y agregar la ricotta y los boquerones picados. Con la masa resultante llenar el champiñón, cubrir con el queso parmesano y gratinar.

• EMPLATADO •



Disponer el champiñón en un plato y adornar con medio boquerón en vinagre.



MILHOJAS DE BOQUERONES CON MAYONESA DE WASABI

MARINA PLAYA · TORRE DE BENAGALBÓN



LOLA
ALVARENGA
RAMÍREZ

• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •

- ≈ 200 g de boquerones en vinagre
- ≈ 1 berenjena
- ≈ 2 tomates
- ≈ 1 pieza de hojaldre triangulado
- ≈ 2 cdas. de mayonesa casera
- ≈ 1 cdtá. de pasta de wasabi
- ≈ 3 higos

• PREPARACIÓN •

Hacer las verduras a la plancha. Hornear el hojaldre a 170°C. Hacer la mayonesa de wasabi. Para ello, mezclar dos cucharadas de mayonesa casera con una cucharadita de pasta de wasabi, o en función de los gustos de sabor.

• EMPLATADO •

Abrir el hojaldre, poner la berenjena, después los boquerones en vinagre, el tomate y terminar con hojaldre. Poner un poco de mayonesa de wasabi y los higos para decorar.



BOQUERÓN ESCABECHADO CON CÍTRICOS DE ORIENTE

RINCÓN KNAYA · RINCÓN DE LA VICTORIA



• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •

- ≈ 8 boquerones limpios sin espina
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 1 zanahoria
- ≈ 1/4 de cebolla
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ 1 clavo
- ≈ 2 granos de pimienta rosa
- ≈ 1 anís estrellado
- ≈ 1 trocito de rama de canela
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Zumo de 1 naranja
- ≈ 1 lima
- ≈ ½ pomelo
- ≈ Sal
- ≈ Cebollino

• PREPARACIÓN •

Hacer un refrito en el aceite con el ajo, la zanahoria y la cebolla. Añadir las especias y los zumos. Reducir. A continuación, incorporar a una fuente donde estén los boquerones y dejar reposar.

• EMPLATADO •

Disponer en un plato una cucharada del sofrito, poner encima unos boquerones, unas cucharadas de la salsa y decorar con cebollino



JARDÍN VICTORIANO

ALEXSO COCINANDO SENSACIONES - MÁLAGA



• INGREDIENTES (1 RACIÓN) •



- ≈ 4 ó 5 unidades de boquerones
- ≈ 1 pieza de mango
- ≈ 50 g de queso crema
- ≈ 1 pieza pequeña de jengibre fresco "para aderezar"
- ≈ 1 pieza de aguacate
- ≈ 1/2 cebolla roja
- ≈ 1/2 tomate de campo
- ≈ Zumo de 1/2 limón
- ≈ Hojas frescas y flores variadas
- ≈ 1 g de alginato de sodio
- ≈ 200 ml de zumo de frutos rojos
- ≈ 4 g de cloruro de calcio
- ≈ 400 ml de agua
- ≈ 30 g de sal
- ≈ 1/5 litro de vinagre de manzana
- ≈ 50 g de remolacha
- ≈ 3 hojas de gelatina neutra
- ≈ 1 rabanito
- ≈ Tabasco

• PREPARACIÓN •



Pelar el mango y cortarlo en láminas finas a modo de carpaccio. Poner sobre un plato. A continuación, aderezar el queso fresco con jengibre fresco bien rallado, guardar en una manga pastelera y colocar varios puntos sobre el carpaccio. Con el aguacate, la cebolla roja, el tomate de campo y el zumo de limón, hacer un guacamole picándolo todo en trozos menudos y aderezándolo con un poco de sal, pimienta y unas gotas de tabasco. Meter la mezcla en una manga pastelera y colocar otros puntos sobre el carpaccio. Decorar el carpaccio con las flores variadas y las hojas frescas, pudiendo colocar algunas sobre los puntos de queso y guacamole. Lavar y deslomar los boquerones poniéndolos en agua y hielo para que desangren bien. Secar y colocarlos en fila con la sal, el vinagre y los dientes de ajo unos 30/40 minutos, dependiendo del grosor de los boquerones. Una vez curados, retirar, secarlos y mantener en aceite. Cocer la remolacha pelada hasta que quede tan tierna que se pueda hacer con ella un puré. Añadir las hojas de gelatina hidratadas mientras el puré está caliente. Introducir en un recipiente encamisado con film transparente y guardar en frío. Para las esferas de frutos rojos, mezclar el alginato de sodio con el zumo de frutos rojos y reposar unos 30 minutos. Por otro lado, hacer lo mismo con el cloruro sódico y el agua y dejar reposar. Vertemos en un biberón la mezcla de frutos rojos y alginato y echamos gota a gota sobre la solución de cloruro y agua. Esas gotas se solidificarán y en ese momento hay que sacarlas y mantenerlas en agua para limpiarlas. A continuación, guardarlas bien escurridas. Coger los boquerones, enrollarlos y colocar sobre el carpaccio de mango.

• EMPLATADO •



Esta receta se va emplatando conforme se van haciendo todas las elaboraciones. Para terminarla, solo queda cortar la gelificación de remolacha como un dado y colocarla. Por último, colocar las perlas de frutos rojos, todo ello con armonía en el plato.



ARROZ CON BOQUERONES

BELUGA - KRAKEN · MÁLAGA

• INGREDIENTES (4 PERSONAS) •



- ≈ 400 g de arroz bomba
- ≈ 60 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 6 cdas. de salmorreta
- ≈ 1,5 l de fondo de roca

~ PARA EL FONDO DE ROCA

- ≈ 5 ñoras
- ≈ 2 cabezas de ajo
- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 cebolla
- ≈ 500 g de tomate triturado
- ≈ 50 g de sal
- ≈ Azafrán
- ≈ 5 l de agua
- ≈ 1 k de morralla

~ PARA LA SALMORRETA

- ≈ 750 g de salsa de tomate
- ≈ 150 g de ajo
- ≈ 5 ñoras

• PREPARACIÓN •



Para hacer el fondo de roca, poner a hervir en una olla el agua, la morralla, la sal y el azafrán. Sofreír en una sartén las ñoras y retirar. Sofreír en ese mismo aceite la cebolla y el pimiento rojo cortados a dados y los ajos cortados por la mitad. Cuando este todo bien sofrito, añadir el tomate triturado e incorporarlo a la olla. Por último, añadir las ñoras ya frías y trituradas. Dejar hervir todo durante 40 minutos y colar.

Para la salmorreta, freír las ñoras en abundante aceite, retirar y dejar enfriar. Incorporar en ese mismo aceite el ajo triturado y, cuando haya dorado, añadir el tomate y la ñora picada con una trituradora o Thermomix.

Para hacer el arroz, usar una paellera de 38 centímetros de diámetro. Añadir el arroz bomba, el aceite, 6 cucharadas de salmorreta y 1,5 litros de fondo de roca. Poner a hervir y cuando lleve dos minutos, meter la paellera en el horno para terminarlo a 240°C durante nueve minutos. Sacar del horno, poner los boquerones victorianos y dejar dos minutos a fuego lento para que el caldo termine de evaporarse, se cocinen los boquerones y aparezca el socarrat.



DIEGO
RENÉ
LÓPEZ
ANDÚJAR



CANELÓN DE AGUACATE CON BOQUERÓN EN VINAGRE Y PORRA DE MANGO

TABERNA EL MENTIDERO · MÁLAGA



• INGREDIENTES PARA 1 CANELÓN •

- ≈ 30 g de boquerones en vinagre
- ≈ 10 g de aguacate
- ≈ 10 g de mango
- ≈ 5 g de lechuga
- ≈ 35 g de porra de mango
- ≈ Pasta de canelón

~ PARA LA PORRA DE MANGO

- ≈ 1 mango maduro
- ≈ 2 tomates
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ Pan cateto de varios días
- ≈ ½ vaso de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal
- ≈ Vinagre de vino

• PREPARACIÓN •

Cocer la pasta de canelón y rellenar con los boquerones en vinagre, el mango, y el aguacate, todo muy picado con un poco de lechuga.

Para la porra de mango, pelar y trocear los tomates y poner en un recipiente con el pan, esperando unos minutos para que este se emape de los jugos. Añadir el mango pelado y cortado a trozos, el ajo, y sal y vinagre al gusto. Triturar y añadir el aceite de oliva poco a poco para que la mezcla emulsione. Guardar en la nevera durante un rato para que coja consistencia.

• EMPLATADO •

Colocar en un plato una cama de porra de mango y un poco de lechuga picada, poner encima el canelón y picar un poquito de mango y de aguacate por arriba para decorar.



CHUPITO DE TOMATE RELLENO DE BLOODY MARY CON BOQUERONES ALIÑADOS EN VINAGRE Y LIMA

KGB · MÁLAGA



• INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS •

- ≈ 6 tomates pera grandes
- ≈ Tajín (aliño de chiles en polvo) al gusto
- ≈ Sal en escamas
- ≈ Brotes de espárragos
- ≈ Banderillas de madera para decorar

~ PARA EL BLOODY MARY

- ≈ 300 ml de zumo tomate
- ≈ 1 cda. de jugo Maggi
- ≈ 1 cda. de salsa inglesa
- ≈ ½ cda. de tabasco rojo o 1 de tabasco verde
- ≈ 1 cdta. rasa de sal de apio
- ≈ ½ cdta. rasa de cebolla en polvo
- ≈ ½ cdta. rasa de sal de ajo
- ≈ ¼ cdta. de pimienta negra recién molida
- ≈ ½ cdta. rasa de tajín
- ≈ Zumo de ½ limón grande o 1 lima

~ PARA LOS BOQUERONES ALIÑADOS

- ≈ 6 boquerones en vinagre
- ≈ 1 lima o limón

• PREPARACIÓN •

Mezclar todos los ingredientes del Bloody Mary, corrigiendo el punto de sal, y refrigerar al menos cuatro horas.

Bañar los boquerones con el zumo de la lima y un poco de su ralladura para intensificar el sabor a cítrico. Escurrir.

Cortar levemente la base de los tomates para que se mantengan de pie. Cortar la parte superior y vaciar con cuidado para que sirvan como vaso de chupito. Escarchar con la sal y el tajín, por la parte superior, como en la imagen.

• EMPLATADO •

Rellenar los chupitos con el Bloody Mary. Pinchar los boquerones en las banderillas y clavar en el tomate. Adornar con brotes de espárrago.



BOQUERÓN MACERADO EN AOVE DE ARBEQUINA CON TOQUE DE LIMA Y ANACARDOS FRITOS SOBRE CARPACCIO DE TOMATE

LA TABERNA DE MONROY · MÁLAGA



CARMEN
POZO
GONZÁLEZ



• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •

- ≈ Tomates
- ≈ Boquerones
- ≈ Aceite de arbequina
- ≈ Lima
- ≈ Anacardos
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ Salmorejo
- ≈ Micromezclum



• PREPARACIÓN •



Limpiar los boquerones y abrirlos. Macerarlos en frío en aceite de arbequina y jugo de lima durante 24 horas.

• EMPLATADO •



Disponer en un plato el tomate de temporada cortado muy fino a modo de carpaccio. Poner encima los boquerones macerados, añadir sal, pimienta y los anacardos fritos. Decorar con unos puntos de salmorejo y micromezclum.



CROQUETAS DE BOQUERÓN VICTORIANO CON AJOBLANCO Y MARACUYÁ

LOS PATIOS DE BEATAS · MÁLAGA



CAMILO
ROJAS
HOYOS

• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •

- ≈ 500 g de boquerones victorianos enteros
- ≈ 400 g de harina
- ≈ 350 g de mantequilla
- ≈ 1 ajo
- ≈ 20 g jengibre
- ≈ 1 chile pequeño
- ≈ 600 g de leche de coco
- ≈ 200 g leche entera
- ≈ Huevo
- ≈ Harina
- ≈ Pan rallado

~ PARA EL AJOBLANCO

- ≈ 100 g de almendras
- ≈ 100 g de pan crudo
- ≈ 100 g de ajo
- ≈ 180 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 250 g de agua
- ≈ Sal
- ≈ Vinagre

~ PARA EL GEL DE MARACUYÁ

- ≈ 200 g de agua
- ≈ 200 g de maracuyá
- ≈ 150 g de azúcar
- ≈ 7 g de agar agar

• PREPARACIÓN •

Mezclar la harina, la mantequilla los boquerones picados, el ajo troceado muy pequeño, el jengibre, el chile, la leche de coco y la leche entera hasta conseguir una masa que se pueda manejar para hacer las croquetas en forma redonda. A continuación, pasarlas por harina, huevo y pan rallado y freír.

Para el ajoblanco, mezclar todos los ingredientes, excepto el aceite de oliva, y triturarlo con la batidora a máxima velocidad durante dos minutos. En ese tiempo, echar poco a poco el aceite para que emulsione y coja cuerpo. Rectificar de sal y vinagre.

Para el gel de maracuyá, poner todos los ingredientes a calentar en un cazo hasta que lleguen a ebullición. Mezclar bien y dejar enfriar. Triturarlo todo cuando cuaje para que conseguir la textura de gel.

• EMPLATADO •

Poner en un plato hondo la base de ajoblanco, encima la croqueta y encima de esta un lomito de boquerón. Acabar el emplatado con varios puntos de gel de maracuyá.



TRINXAT DE BOQUERÓN VICTORIANO

LÍGULA RESTAURANTE · MÁLAGA



JOSÉ E.
MUÑOZ
DÍAZ



• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •



- ≈ 250 g de boquerones en vinagre
- ≈ 400 g de patatas
- ≈ 500 g de col
- ≈ 100 g de tocino o panceta
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 1 C/S de sal
- ≈ 1 C/S de aceite de oliva virgen extra verdial

• PREPARACIÓN •



Hervir las patatas y la col. Triturarlos y mezclar. Añadir tocino y algún tipo de manteca (grasa) para freír la mezcla. Se puede usar también el aceite de oliva virgen extra de conservar el boquerón en vinagre. Añadir ajo frito. Por último, freír todo en una sartén al fogón hasta que quede cocido y con forma de tortilla de patata.

• EMPLATADO •



Cortar un trozo de trinxat y extender una capa de boquerones en vina-
gre por encima. Decorar al gusto.



BOQUERÓN VICTORIANO EN MANTENCA 'COLORÁ' DE AOVE Y TOCINO IBÉRICO DE TOPPINGS MALAGUEÑOS

MATIZ · MÁLAGA



• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •



- ≈ Boquerones victorianos
- ≈ Sal Maldón
- ≈ Flores de ajo
- ≈ Una rebanada de pan cristal

- PARA LA MANTECA 'COLORÁ'

- ≈ Aceite de oliva virgen extra de arbequina
- ≈ Tocino ibérico
- ≈ 5 dientes de ajo
- ≈ 5 g de pimentón dulce
- ≈ 2 g de pimentón ahumado
- ≈ 10 g de orégano
- ≈ 5 g de tomillo
- ≈ 8 g de vinagre de Jerez

- PARA EL TOPPING DE AJO NEGRO

- ≈ 60 g de yema de huevo; 4 dientes de ajo negro; 2 g de vinagre; 250 ml de aceite de oliva virgen extra; 1 C/S de sal

- PARA EL TOPPING DE PEREJIL

- ≈ 60 g de yema de huevo; 20 g de perejil escaldado; 250 ml de aceite de oliva virgen extra; 1 diente de ajo

- PARA EL TOPPING DE PIQUILLOS

- ≈ 8 pimientos del piquillo; 2 tomates maduros; 3 naranjas; 2 dientes de ajo; 3 g azúcar moreno; 3 g de agar agar; 10 g de aceite de oliva virgen extra; 2 g de sal

• PREPARACIÓN •



Limpiar muy bien los boquerones, quitando cabeza, vísceras y espinas. Dejarlos enteros sin llegar a abrirlos. Reposarlos en agua fría con hielo al menos media hora para desangrar. Escurrirlos bien y congelarlos 48 horas a -20°C.

La manteca 'colorá' se elabora con una proporción de 70% de aceite de oliva virgen extra de arbequina y 30% de tocino ibérico. Calentar el aceite de oliva con el resto de ingredientes, menos el tocino ibérico, a unos 100°C durante dos o tres minutos. Retirar del fuego y dejar reposar una hora. Pasado ese tiempo, colar por un chino fino y añadir el tocino. Poner a fuego muy suave hasta que el tocino se funda y se una al aceite. Volver a colar y reservar.

El topping de ajo negro se hace emulsionando todos los ingredientes con una batidora, y de igual manera el de perejil. Para el de piquillos, cocinar todos los ingredientes a fuego lento hasta hacer una compota. Triturar y colar. Añadir el agar agar y llevar a ebullición. Volver a colar y enfriar.

Para el montaje del plato es necesario descongelar los boquerones y colocarlos en una placa de horno. Al mismo tiempo, calentar la manteca en un cazo. Verter la manteca sobre los boquerones hasta que cocinen, pero dejándolos al punto, sin cocinar por completo para conseguir que queden más jugosos. Tostar una rebanada de pan cristal unos cuatro minutos a 170°C.

• EMPLATADO •



Untar la tosta con la manteca 'colorá', poner encima los boquerones y añadir los toppings. Terminar con unas flores de ajo y unas escamas de sal Maldon.



ROMPEBOQUERONES CON GAJOS DE LIMA Y CEBOLLITA ROJA

MERCADO SAN MARTÍN · MÁLAGA



• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •

- ≈ 200 g de boquerones
- ≈ 1 rama de horneado de limonero
- ≈ 1 pimiento verde
- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 cebolla blanca
- ≈ 1 zanahoria
- ≈ 1 tomate pera
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 20 g de cilantro y una ramita
- ≈ Cebolla roja
- ≈ Gajos de lima



• PREPARACIÓN •



Asar los boquerones en el horno ya precalentado con la rama de limón durante 5 minutos a 180°C. Hacer un sofrito caribeño con las verduras cortadas en brunoise y sofreír en una cazuela con el aceite de oliva, el cilantro y el laurel. Dejar reposar.

• EMPLATADO •



Usar un vaso chato y poner en el fondo el sofrito y encima unos boquerones asados. Terminar añadiendo unos gajos de lima, cebolla roja cortada en juliana y la ramita de cilantro.



MATRIMONIO MALAGUEÑO MEXICANO

NIÑA BONITA · MÁLAGA



REYNA
TRAVERSO
HACKSHAW

• INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS •

- ≈ 20 boquerones en vinagre
- ≈ 20 anchoas
- ≈ 4 tostadas de tortillas de maíz
- ≈ 100 g de pepino cortado en cubos pequeños
- ≈ 100 g de tomate sin piel ni semillas
- ≈ 1 chile jalapeño cortado en rodajas finas
- ≈ 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 C/S de sal

~ PARA EL PURÉ DE AGUACATE

- ≈ 20 gramos de jengibre
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 1/2 aguacate
- ≈ 10 g de cilantro
- ≈ Zumo de 1 lima
- ≈ 1 C/S de sal

• PREPARACIÓN •

Triturar muy bien el aguacate, el ajo, el jengibre, el zumo de lima y el cilantro. Sazonar al gusto con sal. Tiene que quedar espeso. Hacer rollitos de boquerones con anchoas. Mezclar el tomate con el pepino, aliñar con el aceite de oliva y un poco de sal.

• EMPLATADO •

Untar las tostadas con la mezcla de aguacate y ponerla bien repartida por encima. Añadir la mezcla de pepino y tomate bien extendida. Colocar los rollitos de boquerón y anchoa y apoyar a su lado una rodaja de jalapeño.



• EL BOQUERÓN DE LA TRADICIÓN •

Las raíces de un lugar están íntimamente ligadas a su tradición gastronómica. El boquerón ya tiene su lugar en platos de alta cocina, pero las elaboraciones tradicionales siempre estarán presentes en la mesa de los restaurantes rinconeros de tradición marinera. En vinagre y fritos es como se dan a degustar en la Fiesta del Boquerón Victoriano para delicia de vecinos y visitantes.

BOQUERONES EN VINAGRE

• INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS •



- ≈ 1 kg de boquerones frescos
- ≈ ½ l de vinagre de vino blanco
- ≈ ½ l de agua
- ≈ 40 g de sal gruesa
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Ajo y perejil (opcional)

• PREPARACIÓN •



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

• EMPLATADO •



Presentar los boquerones en forma de abanico y cubrirlos con aceite de oliva. Se pueden decorar con una picada de ajo y perejil, de unas aceitunas aliñadas o de unas patatas fritas.



BOQUERONES FRITOS

• INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN •



- ≈ 200 g de boquerones frescos
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Harina de trigo

• PREPARACIÓN •



Quitar la cabeza a los boquerones y enjuagar. Meterlos en un bol con hielo para que se queden más estirados y volverlos a enjuagar. Escurrir y ponerles la sal, dejando unos minutos para que la absorban. Hacer manojitos de cinco unidades de boquerón agarrándolos por la cola y pegando una encima de otra. Pasar por la harina y quitar el exceso. Freír en abundante aceite de oliva virgen extra. Sacar a un papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.

• EMPLATADO •



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





COSTA DEL SOL • AXARQUÍA







Rincón de la Victoria, tierra de íberos, Fenicios, Romanos y Andalusíes, 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. Por ubicación, tiene el honor de ser la puerta a la emblemática comarca de la Axarquía.

De gente abierta y hospitalaria, los cuatro núcleos ofrecen muchísimo más que su ya conocido clima subtropical y sus 9 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.

Con marcada tradición marinera, el municipio goza de una gastronomía que bebe del boca a boca y donde el autóctono boquerón victoriano es la estrella. Una generación tras otra ha dejado su impronta en la rica oferta culinaria de ambos núcleos. Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen son un claro ejemplo del ADN del mar de 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 choque de pandas de verdiales, declarada Fiesta de Singularidad Turística Provincial y de Interés Turístico Andaluz.

El municipio cuenta también con otros atractivos turísticos y culturales como el Parque Arqueológico del Mediterráneo, un recinto único en todo el litoral de 90.000 metros cuadrados de superficie. 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. Los visitantes pueden disfrutar de una réplica a escala 1:1 de la Sala del Dosal de la Cueva de la Victoria en la que se pueden contemplar las pinturas rupestres de época neolítica existentes. Gracias a su privilegiada ubicación se divisan unas espectaculares vistas a la Bahía de Málaga.

La Casa Fuerte Bezmiliana es, sin lugar a dudas, el monumento más emblemático de todo el 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





SALIDA

EXIT



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.

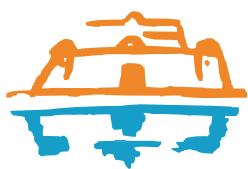
En cuanto al Museo de Artes Populares, se encuentra ubicado en el núcleo de Benagalbón y fue creado en 1995 por iniciativa popular y con el patrocinio del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria, a fin de preservar nuestras raíces y tradiciones culturales y etnográficas. El museo está distribuido fundamentalmente en dos partes: una dedicada a la tradicional casa labriega y la otra a los enseres y aperos de labranza típicos de la zona. Hay que destacar que casi todas las piezas existentes han sido donadas por personas del municipio. Vecinos que año tras año, demuestran sus ganas de mantener vivo el legado de sus antepasados, logrando así que su semana cultural sea una de las de más solera de la provincia.

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.





VICTORIA
MÁLAGA 1928



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

www.turismoenrincon.es