



DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

| VOLUMEN 2 |

DE RINCÓN, **EL BOQUERÓN**

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

| VOLUMEN 2 |

■ EDITA
AYUNTAMIENTO DE RINCÓN DE LA VICTORIA

■ PRODUCCIÓN Y DISEÑO
AGROMEDIA

■ FOTOGRAFÍA Y EDICIÓN
LORENZO CARNERO - KOKE PÉREZ

■ COLABORAN
CERVEZAS VICTORIA
ESCUELA DE COCINA LA MESA MÁLAGA

■ ISBN
13 978-84-09-17820-9

■ DEPÓSITO LEGAL
MA 53-2020

ÍNDICE



• 8 •

SALUDA
ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA

• 12 •

INNOVACIÓN CULINARIA
EL BOQUERÓN DE HOY

• 14 •

MILHOJAS DE BOQUERONES CON AGUACATE,
AJOBLANCO Y BALSÁMICO DE FRAMBUESA

• 16 •

TOSTITA DE BOQUERÓN ASADO CON
PIMIENTOS A LA LEÑA

• 18 •

MOLLETE ANTEQUERANO CON BOQUERONES EN
VINAGRE Y ALIOLI VALENCIANO

• 20 •

PATÉ DE
BOQUERONES EN VINAGRE

• 22 •

TIRADITO DE 'VITORIANOS CURAOS', CON ADEREZO DE
AJOBLANCO DE MANGO Y CHIPOTLES ENCURTIDOS

• 24 •

PAELLA DE
BOQUERONES

• 26 •

BOQUERÓN,
ESPETO Y PASIÓN

• 28 •

BOQUERÓN VICTORIANO MARINADO CON CORAL DE
CURRY Y SORBETE DE CERVEZA VICTORIA

• 30 •

ALBÓNDIGAS DE BOQUERÓN VICTORIANO
CON CALDILLO DE PLANCTON

• 32 •

BOQUERÓN, SOCARRAT
NEGRO Y ALIOLI DE ALGAS

• 34 •

LASAÑA DE BOQUERONES, ESPINACAS,
BECHAMEL DE CURRY ROJO Y CHIPOTLE

• 36 •

BOQUERONES CON AJOBLANCO DE NUECES, YEMA
CURADA, CONFETI DE TOMATE Y BOTARGA RALLADA

• 38 •

CAZUELA DE ALMEJAS
CON BOQUERONES

• 40 •

TACO DE BOQUERÓN ACEVICHADO
CON GEL DE GUAYABA Y TEXTURAS

• 42 •

CHILES CAPEADOS RELLENOS DE BOQUERONES
ENCEBOLLADOS CON SALSA DE CHILE GUAJILLO

• 44 •

PORRA DE PAPAYA ROJA DE LA AXARQUÍA CON
NARANJA SANGUINA Y TARTAR DE BOQUERONES

• 46 •

BOQUERONES REBOZADOS
CON PIMIENTOS

• 48 •

TRADICIÓN GASTRONÓMICA
EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

• 54 •

RINCÓN DE LA VICTORIA
LLENO DE VIDA



FRANCISCO SALADO

ALCALDE · RINCÓN DE LA VICTORIA

Rincón de la Victoria es por mérito propio un destino único en el que vivir. Cada vez son más las personas que deciden hacer de nuestra ciudad la suya. Uno de los atractivos con los que cuenta nuestro municipio es, sin duda, la gastronomía. Productos del mar y de la huerta que nos han dado una identidad propia con la que agasajar a nuestros visitantes. Todo esto, unido al clima, los casi nueve kilómetros de playa de los que disfrutamos y otros puntos de interés turístico como la Cueva del Tesoro, hacen de Rincón de la Victoria un lugar magnífico para pasar unos días de descanso.

Desde el Ayuntamiento trabajamos todo el año en un calendario de eventos culturales, deportivos y turísticos con los que dar un valor añadido a nuestros vecinos y quienes nos visitan. Muestra de ello es la Fiesta del Boquerón Victoriano, que se celebra a finales de septiembre con la participación de cocineros de prestigio, profesionales de la gastronomía y una fiesta popular única en la provincia que nos ha valido la declaración de Fiesta de Interés Turístico Provincial.

El libro que tiene en sus manos, el segundo recetario del boquerón victoriano, es prueba de la firme apuesta del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria y de la Concejalía de Turismo por potenciar y defender las bondades de este producto marino. Es un paso más dentro de las acciones que desarrollamos para dar proyección a nuestra localidad.

Con esta segunda edición hemos querido ir más allá. Consolidamos un proyecto que se inició hace casi 20 años y que ha ido evolucionando hacia la excelencia con la incorporación de las muestras de cocina en directo durante la Fiesta del Boquerón Victoriano o la Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano.

De este germen, del ideario de cocineros malagueños, de sus platos en torno al boquerón, surgió el recetario y la posibilidad de tener en una colección de libros un importante número de recetas de este pescado único en su calidad y sus propiedades.

El Ayuntamiento de Rincón de la Victoria brinda una nueva oportunidad con este libro a todos los amantes de la cocina, a aquellos que son capaces de ponderar el producto autóctono y que permite extender durante todo el año la gran fiesta del boquerón que se vive durante la tercera semana de septiembre en nuestro municipio. Una cita en la que poder disfrutar de degustaciones de mil kilos de boquerones, fritos o en vinagre, durante el fin de semana y tres días de cocina en directo como previa a una fiesta gastronómica a orillas del Mar Mediterráneo.

Aprovecho estas líneas para invitarles a conocer nuestro municipio y sus bondades gastronómicas, ya sea en septiembre o en otro momento del año.

FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO



La Fiesta del Boquerón Victoriano se ha consolidado como uno de los proyectos de promoción gastronómica más interesantes de la provincia de Málaga. Se trata de un evento que se desarrolla durante la tercera semana del mes de septiembre y que comienza con actividades gastronómicas en las que participan cocineros de gran proyección profesional y expertos en productos como los vinos y los aceites de oliva virgen extra. El evento culmina con dos días de degustaciones, conciertos y espectáculos para los más pequeños en un entorno tan privilegiado como el paseo marítimo de Rincón de la Victoria.

Con esta fiesta el Ayuntamiento de la localidad, a través de la Concejalía de Turismo, tiene como objetivo ensalzar las bondades gastronómicas de un producto tan presente en la gastronomía local como el boquerón, poniéndolo en manos de expertos que hacen de él un bocado de mucha altura, presente en platos de siempre y en versiones de cocina más actualizadas e internacionales. La materia prima de siempre tratada con las técnicas culinarias de hoy despliega un interesante elenco de creaciones gastronómicas, muchas de ellas plasmadas en este recetario.

La proyección que ha conseguido nuestro pez de plata se ha visto enriquecida por el desarrollo de una Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano en la que participan establecimientos de Rincón de la Victoria y de Málaga capital. Esta red ha servido para darle un valor añadido a la propia fiesta a través del sector de la hostelería y sus profesionales.

Más de una veintena de restaurantes participan en esta acción desde sus inicios. Este recetario es una muestra de lo que los cocineros que están al frente de estos negocios son capaces de hacer con una materia prima como el boquerón.

La creatividad gastronómica está servida.



INNOVACIÓN CULINARIA



EL BOQUERÓN DE HOY

Desde aperitivos a platos principales, pasando por guisos y elaboraciones con toques internacionales. El boquerón es una materia prima versátil en cualquier contexto. Buena muestra de ello son los platos que recogen las siguientes páginas, donde grandes profesionales de la cocina han dejado volar su creatividad e imaginación para hacer platos llenos de texturas, sabores y color.



JORGE RAMÍREZ

MILHOJAS DE BOQUERONES EN VINAGRE CON AGUACATE, AJOBLANCO Y BALSÁMICO DE FRAMBUESA

CASA ANTONIO · [RINCÓN DE LA VICTORIA]

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- 300 G DE BOQUERONES EN VINAGRE
- 1 TOMATE
- 1 AGUACATE
- ZUMO DE LIMÓN
- 1 PLACA DE HOJALDRE
- VINAGRE BALSÁMICO DE FRAMBUESA

PARA EL AJOBLANCO:

- 100 G DE ALMENDRA CRUDA
- 300 G DE MIGA DE PAN
- CABEZA DE AJO
- 2 C.S. DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- SAL AL GUSTO
- AGUA

| PREPARACIÓN |

Remojar el pan en agua durante 5 o 10 minutos. Colocar en el vaso de la batidora el ajo, la sal y el pan. Batir hasta hacer una masa homogénea y añadir lentamente el agua hasta lograr la textura deseada. Reservar en frío hasta el emplatado. Cortar dos piezas de 12 centímetros de largo de la placa de hojaldre y reservar. Cortar en dados el tomate y el aguacate, poner sal al gusto y aderezar este último con unas gotas de limón.

| EMPLATADO |

Poner la placa de hojaldre sobre un plato y añadir una capa de tomate. Poner encima una segunda placa de hojaldre y después el aguacate. A continuación, añadir los boquerones en vinagre y poner por encima el ajoblanco, adornando con el vinagre balsámico de frambuesa.





ALEJANDRO GALACHO-LUCAS GALACHO-PALOMA GALACHO

TOSTITA DE **BOQUERÓN** ASADO CON PIMIENTOS A LA LEÑA

EL PORTÓN · [RINCÓN DE LA VICTORIA]

| INGREDIENTES |

- POR CADA KILO DE BOQUERONES
- 3 PIMIENTOS
- 2 DIENTES DE AJO
- 5 CUCHARADAS DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- 1 CUCHARADITA DE COMINO
- 1 PIZCA DE SAL
- PAN CRISTAL

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones, hacerlos filetes y asarlos en el horno con aceite y sal, a 170 °C, unos siete minutos. Asar los pimientos en el horno con calor arriba y abajo a 180 °C, limpiarlos y cortarlos a tiras. Aliñarlos con el aceite de oliva, la sal, el comino, el ajo y el jugo de los propios pimientos.

| EMPLATADO |

Poner en el plato una tosta de pan cristal, los pimientos y, por último, los boquerones.





MOLLETE ANTEQUERANO CON BOQUERONES EN VINAGRE Y ALIOLI VALENCIANO

LECHE Y MIEL · (LA CALA DEL MORAL)

| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN |

- 150 G DE BOQUERONES EN VINAGRE
- 220 ML DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- UN CHORRITO DE ACEITE DE GIRASOL
- 2 DIENTES DE AJO GRANDE
- 1 HUEVO
- VINAGRE AL GUSTO
- SAL AL GUSTO
- PEREJIL

| PREPARACIÓN |

Abrir el mollete por el centro. Extender una capa de alioli valenciano y otra capa de boquerones en vinagre. Añadir por encima ajo y perejil picados. Para hacer el alioli casero, puedes seguir esta preparación: cortar uno de los dientes de ajo en rodajas y poner en el vaso de la batidora con el huevo, el aceite y la sal. Batir y empezar la emulsión hasta que vayan ligando los ingredientes. Echar el resto del aceite poco a poco. Agregar el vinagre y batir un poco más.

| EMPLATADO |

Poner el mollete abierto para que se aprecien los ingredientes y la textura del boquerón. Es aconsejable servir el mollete recién tostado.





PATÉ DE BOQUERONES EN VINAGRE

BATALLA DEL SALADO · [RINCÓN DE LA VICTORIA]

| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN |

- 80 G DE BOQUERONES EN VINAGRE
- 50 G DE ANCHOAS
- 75 G DE BONITO EN AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- UN TROZO DE CEBOLLETA
- 1 C.S. DE QUESO CREMOSO
- CEBOLLINO (OPCIONAL)
- TOSTAS

| PREPARACIÓN |

Echar todos los ingredientes al vaso de la batidora y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Guardar en frío y atemperarlo media hora antes de servir.

| EMPLATADO |

Servir en un cuenco acompañado de unas tostas. Decorar con un poco de cebollino o unas flores comestibles.

CARLOS SALADO





TIRADITO DE 'VITORIANOS CURAOS' CON ADEREZO DE AJOBLANCO DE MANGO Y CHIPOTLES ENCURTIDOS

LICEO PLAYA · (TORRE DE BENAGALBÓN)

| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN |

PARA EL TIRADITO DE BOQUERÓN MARINADO:

- 150 G DE BOQUERONES VICTORIANOS; 10 G DE LIMÓN; 5 G DE SOJA; 5 G DE SALSA DE OSTRAS; 3 G DE ACEITE DE SÉSAMO; 10 G DE CHIPOTLE ENCURTIDO; SAL, AZÚCAR Y GERMINADOS

PARA EL AJOBLANCO DE MANGO:

- 240 G DE ALMENDRA CRUDA; 2 DIENTES DE AJO; 100 G DE PAN CATETO; 700 ML DE AGUA; 200 G DE PURÉ DE MANGO; 50 ML DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA); 1 C/S DE SAL Y 1 C/S DE AZÚCAR

PARA LA GELATINA DE MANGO:

- 500 ML DE ZUMO DE MANGO Y 6 G DE AGAR AGAR

PARA EL AIRE DE MANGO:

- 350 ML DE ZUMO DE MANGO; 150 ML DE AGUA Y 4 G DE LECITINA

PARA LA CÁPSULA DE MANGO:

- 500 ML DE ZUMO DE MANGO; 25 G DE GELIFICANTE VEGETAL Y PURÉ DE MANGO

ÁLVARO SAURA



| PREPARACIÓN |

Marinar los lomitos de boquerón con los ingredientes correspondientes. Reservar. Triturar todos los ingredientes del ajoblanco y reservar en frío.

Para la gelatina de mango, mezclar los ingredientes en un cazo, llevar a ebullición y extender sobre una placa. Una vez fría, cortar en cubitos.

Para las cápsulas de mango usar moldes de silicona de media esfera, congelando ahí el puré de mango. En un cazo poner zumo y gelificante y llevar a ebullición. Sumergir las cápsulas en esta mezcla con la ayuda de un palillo y reservar.

Para el aire de mango, triturar todos los ingredientes. Colar y reservar en la nevera. Antes de ponerlo en el plato, emulsionar con una batidora de mano.

| EMPLATADO |

Poner en un plato hondo los boquerones, la gelatina de mango, el encapsulado y el aire, adornar con germinados y servir con una jarrita la cantidad deseada de ajoblanco.



PAELLA DE BOQUERONES

MARINA PLAYA · (TORRE DE BENAGALBÓN)

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- MEDIO KG DE BOQUERONES ABIERTOS Y SIN ESPINAS
- 450 G DE ARROZ BOMBA
- 2 PIMIENTOS VERDES Y 2 PIMIENTOS ROJOS
- 400 G DE TOMATE RALLADO
- 2 DIENTES DE AJO
- 100 G DE HABAS Y 150 G DE JUDÍAS VERDES
- 250 G DE ALCACHOFAS
- GAMBAS, ALMEJAS Y CABEZAS DE GAMBA
- UNA PIEZA DE PESCADO
- AZAFRÁN, PIMENTÓN Y UNA PIZCA DE CÚRCUMA
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- AGUA Y SAL

| PREPARACIÓN |

Para el fondo de pescado, poner en una cacerola las cabezas de gamba, un pimiento rojo y la pieza de pescado. Cubrir todos los ingredientes con agua y poner al fuego hasta que hierva. Colarlo y batirlo con el pimiento.

Para el sofrito, usar los pimientos verdes y rojos, el tomate, las habas, las judías verdes, y las alcachofas. Una vez hecho, poner al fuego la paellera con un buen chorro de aove. Echar el ajo cortado en rodajas. Cuando esté dorado, echar el sofrito de verduras y el caldo de pescado. Añadir el arroz y dejarlo cocer a fuego lento durante 20 minutos.

Añadir las gambas, las almejas y los boquerones abiertos cinco minutos antes de sacarlo del fuego para que se cocinen con el calor. Una vez apagado el fuego, dejar reposar durante cinco minutos más antes de servirlo.

LOLA ALVARENGA





BOQUERÓN, ESPETO Y PASIÓN

RINCÓN KNAYA · (RINCÓN DE LA VICTORIA)

| INGREDIENTES PARA DIEZ PERSONAS |

- 200 G DE BOQUERÓN (10-12 UNIDADES)
- 1 MANGO, 2 MARACUYÁ Y 4 AGUACATES
- 2 OBLEAS DE TRIGO PARA TACO
- AJO, ALBAHACA, CILANTRO Y LIMA
- SAL, PIMIENTA Y AZÚCAR
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- OLIVA NEGRA DESHIDRATADA

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones y dejarlos abiertos, sin espinas ni cabeza. Enjuagar y dejarlos en frío.

Pelar el mango y poner a batir en la Thermomix junto con el maracuyá. Colar la mezcla y añadir el cilantro picado, un poco de zumo de lima y el aceite de oliva. Poner a punto de sal, pimienta y azúcar. Limpiar los aguacates, ahumarlos con madera de pino y tomillo. A continuación, hacer una crema de aguacate con ajo, albahaca, lima y aceite de oliva. Poner a punto de sal y dejar reposar dentro de una manga en el frigorífico. Echar 150 ml de la mezcla de mango y maracuyá en una bandeja gastronorm y colocar los boquerones por la parte de su carne. Dejarlo 20 minutos.

| EMPLATADO |

Ensartar los boquerones con una brocheta doble a modo de espeto. Salpimentar y cocinar al modo 'aburri' con ayuda de un soplete rustiendo su piel. Colocar las obleas de trigo, previamente cortadas a gusto y pasadas por la plancha, sobre el plato. Poner un rosco de guacamole dejando libre su centro y rellenar ese hueco con la mezcla de mango y maracuyá usando un biberón. Decorar con oliva negra deshidratada.

IVÁN BRAVO





BOQUERÓN VICTORIANO MARINADO CON CORAL DE CURRY Y SORBETE DE CERVEZA VICTORIA

ALEXSO · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES |

PARA EL BOQUERÓN MARINADO:

- 500 G DE BOQUERONES
- SAL
- 100 ML DE MIRIM
- 4 DIENTES DE AJO
- 100 ML DE VINAGRE
- JENGIBRE EN POLVO O RALLADO

PARA LA TEJA DE CORAL DE CURRY

- 200 G ACEITE DE GIRASOL
- 200 G DE AGUA
- 40 G DE HARINA
- 1 CUCHARADA DE CURRY EN POLVO

PARA EL HUMMUS DE REMOLACHA:

- 2 PIEZAS DE REMOLACHAS COCIDAS
- 1 BOTE DE GARBANZOS
- SAL
- 5 G ACEITE DE SÉSAMO

PARA EL SORBETE DE CERVEZA:

- 2 BOTELLINES CERVEZA VICTORIA
- 50 G DE GLUCOSA
- 5 G DE ESTABILIZANTE
- 100 ML DE AGUA

PARA EL TARTAR DE AGUACATE:

- 3 AGUACATES
- 1 CEBOLLA ROJA
- MEDIO TOMATE HUEVO DE TORO
- 10 G DE CILANTRO
- SAL
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- VINAGRE
- FLORES COMESTIBLES

JOSÉ ANTONIO MOYANO



Limpiar los boquerones. Pasarlos por agua y hielo para que se blanqueen. Ponerlo en una barquera con sal, mirim, jengibre, vinagre y los ajos partidos, con la piel mirando hacia arriba. Dejar 12 horas de maceración y reservar. Para la teja de curry, mezclar todos los ingredientes hasta que queden homogéneos. Verter en una sartén a fuego muy fuerte la cantidad necesaria para cubrir la superficie. Esperar que evapore el agua. Retirar y reservar.

Para el hummus, trituramos los garbanzos con la remolacha y poner a punto de sal. Emulsionar con aceite de sésamo. La elaboración del sorbete se hace calentando el agua junto al estabilizante y la glucosa sin que llegue a hervir. Por otro lado, hervir sólo un botellín de cerveza. A continuación, mezclar el agua, con la glucosa y el estabilizante junto con la cerveza hervida y, sin dejar de remover, añadir el otro botellín en frío. Congelar una vez esté bien mezclado. Cuando ya esté congelado, romper y pasar por la Thermo-mix. Quedará una textura de helado.

Para el tartar de aguacate, cortar todos los ingredientes en trozos pequeños y mezclar. Es aconsejable dejar los huesos del aguacate dentro del tartar para que no se oxide.

| EMPLATADO |

Sobre un molde redondo poner el tartar de aguacate y sobre este la teja. Añadir puntos de hummus de remolacha de diferentes tamaños y tres lomos de boquerón de forma elegante. Por último, unas flores comestibles y en el centro una bola de sorbete de cerveza Victoria.



ALBÓNDIGAS DE BOQUERÓN VICTORIANO CON CALDILLO DE PLANCTON

ALMIJARA CASUAL BAR · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES |

PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- 1 KG DE BOQUERONES VICTORIANOS; 2 DIENTES DE AJO; PEREJIL AL GUSTO Y SAL

PARA EL CALDILLO:

- PLANCTON; MEDIO KG DE ALMEJAS Y SU CALDO; MEDIO KG DE MEJILLONES Y SU CALDO FONDO DE PESCADO DE ROCA O DE DESCARTE; 1 TOMATE; 1 CEBOLLA; 1 ZANAHORIA; MICROMEZCLUM Y ALGAS WAKAME

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones y triturar. Añadir la sal, el ajo picado y el perejil. Formar bolas de un tamaño acorde al plato, pasar por huevo y harina. Freír y reservar.

Para hacer el caldillo de plancton, abrir los mejillones al vapor y reservar el caldo. Hacer lo mismo con las almejas. Para el fondo de pescado, hervir cabezas de pescado y las espinas con el tomate, la cebolla y la zanahoria. Colar y reservar. Unir el caldo de los mejillones y el de las almejas con el fondo de pescado. Hidratar el plancton, añadirlo al caldo y ligar toda la mezcla. Cocer las albóndigas en este caldo.

| EMPLATADO |

Usar un plato hondo, poniendo el caldo y unas albóndigas de boquerón victoriano. Acabar la decoración con el micromezclum y las algas wakame..

JOSÉ ANDRÉS JIMÉNEZ





ALBERTO MOLINA

BOQUERÓN, SOCARRAT NEGRO Y ALIOLI DE ALGAS

CAVEA · [MÁLAGA]

| INGREDIENTES PARA DIEZ PERSONAS |

■ 10 BOQUERONES VICTORIANOS; 200 ML DE VINAGRE DE VINO; 200 CL DE AGUA; 5 G DE SAL Y GERMINADOS

PARA EL SOCARRAT:

■ 1 CEBOLLA; MEDIO PIMIENTO ROJO; MEDIO PIMIENTO VERDE; 1 TOMATE MADURO; 1 DIENTE DE AJO PICADO; 200 G DE ARROZ; 300 G DE CALDO DE PESCADO Y 4 SOBRES DE TINTA DE CALAMAR PASTEURIZADA

PARA EL ALIOLI DE ALGAS:

■ 2 DIENTES DE AJO SIN EL CORAZÓN; 30 G DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA); 100 G. DE ACEITE DE GIRASOL; 20 G DE HUEVO PASTEURIZADO; 5 G DE VINAGRE DE JEREZ; 5 G DE SAL; 5 G DE ESPIRULINA

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones y macerar en vinagre, agua y sal, hasta que el pescado esté cocinado (2 h). Posteriormente, meter en un baño de aceite. Hacer el arroz en paellera o sartén, pochando las verduras. Añadir el arroz y el caldo mezclado con la tinta de calamar. Cocinar a fuego lento, esperar a que el caldo esté absorbido casi en la totalidad y extender el arroz en papel de horno encima de la placa. Dar un golpe de horno a unos 180 °C alrededor de 10-15 minutos. Sacar, dejar atemperar y cortar a cuchillo el tamaño deseado de socarrat. Hacer un alioli tradicional y meter el alga espirulina para darle color.

| EMPLATADO |

Colocar el socarrat, poner encima los boquerones y terminar con unas perlas de alioli de espirulina. Decorar con unos germinados o brotes.





ÁLVARO ÁVILA

LASAÑA DE BOQUERONES, ESPINACAS, BECHAMEL DE CURRY ROJO Y CHIPOTLE

LA ALVAROTECA · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- 600 G DE BOQUERONES EN VINAGRE

PARA LAS ESPINACAS ESPARRAGADAS:

- 800 G DE ESPINACAS; 5 DIENTES DE AJO; 50 G DE KIKOS PICADOS; 1 CEBOLLA; PAN; AZAFRÁN EN HEBRA; PIMENTÓN Y VINO BLANCO

PARA LA BECHAMEL

- 100 G DE HARINA; 1 LITRO DE LECHE; CURRY ROJO; 1 CEBOLLA; 3 DIENTES DE AJO; PURÉ DE CHILE CHIPOTLE; SAL; PIMIENTA Y AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)

| PREPARACIÓN |

Para hacer las espinacas, cocerlas al vapor. Seguidamente, escurrir y reservar. En una olla rehogar la cebolla y el ajo. Por otra parte, hacer en un mortero un majado de pan, azafrán, pimentón dulce y pimienta. Añadir en la olla donde estaba la cebolla y el ajo, rehogar y añadir vino blanco. Una vez reducido, añadir las espinacas y los kikos. Poner a gusto de sal. Para la bechamel, rehogar cebolla y ajo, añadir la harina y no dejar de remover. Cocinar la harina y añadir poco a poco la leche para que no salgan grumos. Añadir el curry rojo y el puré de chipotle. Cocer hasta que quede una salsa cremosa.

| EMPLATADO |

Colocar la primera capa de espinacas esparragadas, a continuación, una capa de bechamel y acabar con una capa de boquerones en vinagre. Repetir el proceso terminando con boquerones en vinagre.





BOQUERONES CON AJOBLANCO DE NUECES, YEMA CURADA, CONFETI DE TOMATE Y BOTARGA RALLADA

LA ANTJOETA · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN |

- 50 G DE BOQUERONES LIMPIOS DE ESPINAS
- 200 CL DE CALDO DE PESCADO
- 50 G DE NUECES
- 5 G DE BOTARGA RALLADA
- 20 G DE MIGA DE PAN REMOJADA EN VINAGRE DE JEREZ
- 25 G DE NATA PARA MONTAR
- 25 G DE MAHONESA
- 5 G DE PIELES DE TOMATES DE SIDRA RADA
- SAL Y PIMIENTA
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)

| PREPARACIÓN |

Salpimentar los boquerones limpios y asarlos al horno durante dos minutos a temperatura fuerte. Hacer un ajoblanco con las nueces, el caldo de pescado, la miga de pan, y el aove al hilo. Reservar. A continuación, hacer una muselina de mahonesa montando la nata e incorporándola a la mahonesa con movimientos envolventes. Mezclar ambas preparaciones. Triturar las pieles de tomate con un molinillo de café y dejar muy fina.

| EMPLATADO |

Poner la crema en plato hondo, añadir los boquerones puestos paralelamente, rallar la botarga y espolvorear las pieles de tomate. Poner sal y pimienta y un hilo fino de aove para cortar la salsa.

NACHO MARTÍNEZ





JOSÉ MUÑOZ

CAZUELA DE ALMEJAS CON BOQUERONES

LÍGULA · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA CUATRO O SEIS PERSONAS |

PARA EL TARTAR DE BOQUERÓN:

▪ 30 BOQUERONES; 2 LIMAS; SAL; JENGIBRE Y ESFERAS DE LIMA

PARA LA CAZUELA:

▪ 300 G DE BOQUERONES LIMPIOS; 250 G ALMEJAS DE MÁLAGA; 500 G DE PATATA; 1 TOMATE; 1 PIMIENTO VERDE; 1 PIMIENTO ROJO; 1 CEBOLLA BLANCA; 8 DIENTES DE AJO; 1 HOJA DE LAUREL; 1 C.S. DE PIMENTÓN; 1 C.S. DE COLORANTE; 1 C.S. DE SAL; C.S. DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones de cabeza y vísceras. Mantenerlos con espina y congelar 48 horas. Descongelar, desespinar y cortar para tartar. Poner al punto de sal y añadir un poco de jengibre. Regar con el zumo de la lima. Reservar. Para hacer la cazuela, cocer las patatas cortadas a pellizcos o 'crujidas' junto con las almejas, un poco de sal y la hoja de laurel. Separar del fuego cuando estén listas. Reservar. Preparar un sofrito en una sartén con el aove, el ajo, la cebolla, el pimiento y el pimentón. Cuando esté listo, triturar y añadirlo a las patatas cocidas con las almejas. Incorporar el colorante. Añadir los boquerones en el último momento, aprovechando el calor residual de la cazuela.

| EMPLATADO |

Montar el tartar con un aro en un plato hondo y servir la cazuela alrededor. Decorar con unas esferas de lima.





TACO DE **BOQUERÓN** ACEVICHADO CON GEL DE GUAYABA Y TEXTURAS

LOS PATIOS DE BEATAS · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN |

- 5 PIEZAS DE BOQUERÓN VICTORIANO; CREMA DE QUESO PAYOYO; GUACAMOLE, GEL DE GUAYABA y 1 TACO CRUJIENTE DE MAÍZ

PARA LA LECHE DE TIGRE:

- 2 LIMAS; 1 LIMÓN; 50 ML DE CALDO DE PESCADO; 75 ML DE LECHE DE COCO; UNA RAMA DE APIO; UN CUARTO DE CEBOLLA MORADA; MEDIO CHILE ROJO; MEDIO MANOJO DE CILANTRO; SAL; PIMIENTA

| PREPARACIÓN |

Para hacer la leche de tigre, exprimir el zumo del limón y la lima en el vaso de la batidora. Añadir el resto de ingredientes y batir hasta obtener una salsa homogénea. Marinar los boquerones en la leche de tigre durante 6 minutos.

| EMPLATADO |

Poner perlas de guacamole sobre el taco de maíz, añadir los boquerones y la cebolla morada cortada. Decorar con punto de gel de guayaba y, por último, hacer bolitas con el queso payoyo y distribuir por la tosta.





REYNA TRAVERSO

CHILES CAPEADOS RELLENOS DE BOQUERONES ENCEBOLLADOS CON SALSA DE CHILE GUAJILLO

NIÑA BONITA · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS |

- 4 CHILES; 250 G DE BOQUERONES; 75 G DE CEBOLLA BLANCA CORTADA EN JULIANA; 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA; 2 HOJAS DE LAUREL; 10 GRANOS DE PIMIENTA NEGRA; 1 RAMITA DE TOMILLO; UN CHORREÓN DE VINO FINO; AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA) CILANTRO

PARA EL CAPEADO:

- 150 G DE HARINA; 1 HUEVO; 1 CUCHARADITA DE POLVOS DE HORNEAR; 75 ML DE AGUA CON GAS

PARA LA SALSA ROJA DE CHILE:

- 2 CHILES GUAJILLOS; 2 TOMATES MADUROS; 1 CEBOLLA PEQUEÑA; 1 DIENTE DE AJO; 250 ML DE AGUA

| PREPARACIÓN |

Limpiar los boquerones. Cortar la cebolla fina y pochar en aove. Cuando esté tierna, agregar laurel, pimienta negra, tomillo y vino fino. Reducir y agregar los boquerones. Cocinar mezclando todo muy bien y reservar. Asar los chiles al fuego hasta que la piel esté quemada por todos los lados. Pasarlos a un recipiente adecuado y taparlos durante 5 minutos. Mientras tanto, preparar el capeado batiendo muy bien todos los ingredientes. Pelar los chiles, abrirlos a lo largo y quitarle semillas y venas. Rellenar con los boquerones. Pasar por el capeado y freír. Para preparar la salsa, asar los chiles y hervir con la cebolla, ajos y tomates en 250 ml de agua 15 minutos. Triturar todo muy bien hasta formar una salsa muy ligera. Poner a punto de sal.

| EMPLATADO |

Servir los chiles poniendo por encima la salsa roja de chile guajillo y unas hojas frescas de cilantro.





PORRA DE PAPAYA ROJA DE LA AXARQUÍA CON NARANJA SANGUINA Y TARTAR DE BOQUERONES

KGB · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- 12 BOQUERONES VICTORIANOS EN VINAGRE
- 600 G DE CARNE DE PAPAYA ROJA
- ZUMO DE 2 NARANJAS SANGUINAS
- 80 ML DE AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA) SUAVE Y 2 CUCHARADAS RASAS
- 1 REBANADA MEDIANA DE PAN RÚSTICO O INTEGRAL
- VINAGRE DE JEREZ AL GUSTO
- 4 FLORES DE AJO
- SAL
- CREMA BALSÁMICA DE MANZANA

| PREPARACIÓN |

En una Thermomix (o en su caso, en una procesadora o batidora casera), triturar la papaya limpia y cortada en dados pequeños, el zumo de las naranjas, la rebanada de pan, el aceite suave y el vinagre hasta obtener una mezcla cremosa. Agregar sal al gusto y volver a batir. Poner la mezcla a enfriar, al menos 2 horas. Escurrir muy bien los boquerones en vinagre. Picarlos con cuchillo, a modo de un tartar, agregar las dos cucharadas rasas de aove, mezclar muy bien y corregir de sal.

| EMPLATADO |

Servir la porra bien fría en 4 platos hondos. Colocar la cuarta parte del tartar en el centro de cada plato. Colocar una flor de ajo encima del tartar y poner unos puntos de crema balsámica de manzana.

IRENE GARRIDO





BOQUERONES REBOZADOS CON PIMIENTOS

TABERNA EL MENTIDERO · (MÁLAGA)

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- 12 BOQUERONES
- 3 DIENTES DE AJO
- UN MANOJO DE PEREJIL, LIMÓN Y SAL
- PIMIENTO ROJO, AMARILLO Y VERDE ASADO
- AZÚCAR, PIMIENTA BLANCA Y HUEVO
- PAN RALLADO Y ALBAHACA FRESCA
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- TOMATE NATURAL COCIDO Y TOMATE FRITO

| PREPARACIÓN |

Macerar los boquerones limpios y abiertos por el centro con limón, ajo y perejil el día anterior. Asar los pimientos en el horno con calor arriba y abajo a 180 °C. Cortarlos en tiras y curarlos en una mezcla de sal, azúcar y pimienta blanca. Para montar los boquerones, poner en una superficie plana un boquerón, una capa de pimientos y otro boquerón. Empanarlo con huevo y pan rallado. Freír. Mientras, hacer la salsa. Para ello, triturar en la batidora el tomate natural cocido con unas cucharadas de tomate frito, unas hojas de albahaca fresca, aceite de oliva, pimienta y sal.

| EMPLATADO |

Poner en un plato tres boquerones abiertos por la mitad y servir con la salsa de tomate caliente. Se puede decorar con unas hojas de albahaca fritas de forma opcional.

MARLENE ARTEAGA



TRADICIÓN GASTRONÓMICA



EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

La Fiesta del Boquerón Victoriano se ha convertido en el escaparate gastronómico del boquerón, y no sólo por mostrar cómo este producto del mar puede tener un lugar en platos de alta cocina. Durante la fiesta popular se sirven gratuitamente degustaciones de boquerones fritos y en vinagre. En total, 1.000 kilos, que se reparten junto al mar durante dos días. Elaboraciones de siempre que siguen haciendo las delicias de vecinos y visitantes.

BOQUERONES EN VINAGRE

| INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS |

- 1 KG DE BOQUERONES FRESCOS
- MEDIO LITRO DE VINAGRE DE VINO BLANCO
- MEDIO LITRO DE AGUA
- 40 G DE SAL GRUESA
- AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- AJO Y PEREJIL (OPCIONAL)

| PREPARACIÓN |

Congelar los boquerones un mínimo de 48 horas para evitar el anisakis. Es recomendable hacerlo durante 5 días a -20 °C, en esta receta y en cualquier elaboración en crudo. 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

| PREPARACIÓN |

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  ICTORIA
Lleno de vida



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, además 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 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 que cuenta con 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 vecinos y visitantes podrán disfrutar de una réplica a escala 1:1 de la Sala del Dosel de la Cueva de la Victoria en la que se pueden contemplar las pinturas rupestres de época neolítica existentes. Gracias a su privilegiada ubicación podemos disfrutar de 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 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.

El 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. •



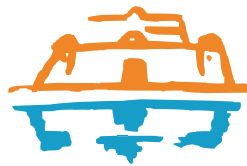
agro&media



la mesa

escuela de cocina

VICTORIA
MÁLAGA 1928



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

www.turismoenrincon.es