

DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

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

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO
-VOLUMEN 5-



DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

-VOLUMEN 5-

- EDITA -

AYUNTAMIENTO DE
RINCÓN DE LA VICTORIA

- PRODUCCIÓN,
DISEÑO Y MAQUETACIÓN -
GASTRONÓMICO

- FOTOGRAFÍA -

RAFA BUENO (SPIRAL FOTÓGRAFOS)

- COLABORAN -

DIPUTACIÓN DE MÁLAGA,
SABOR A MÁLAGA,
CERVEZAS VICTORIA Y
RESTAURANTE BELUGA

- ISBN -

978-84-09-47310-6

- DEPÓSITO LEGAL -

MA-1866-2022

ÍNDICE

10 RINCÓN DE LA VICTORIA,
EL PARAÍSO QUE MIRA
AL MEDITERRÁNEO

12 FIESTA DEL BOQUERÓN
VICTORIANO

17 EL BOQUERÓN COMO
MATERIA PRIMA PARA
LA CREATIVIDAD
CULINARIA

18 BOQUERONES AL PIL PIL
DE PALO CORTADO CON
CREMA DE PIQUILLOS
EN PIPIRANA
– ALMA PLAYA

20 DELICIA VICTORIANA
CON CREMOSO
DE AGUACATE Y
PÉTALOS DE FLOR
– AVANTE CLARO

22 NEM DE BOQUERÓN CON
ENSALADA DE PIMIENTOS
Y VINAGRETA DE MANGO
– BENDITA KATALINA

24 CROQUETAS DE
BOQUERÓN CON ALI
OLI DEL PIQUILLO Y
MOUSSE DE CAVIAR
– CASA CELIA

26 PINCHO DE
BOQUERONES EN
VINAGRETA DE FRESAS
– EL CAMINO

28 BOQUERÓN
ENCEBOLLADO EN PAN
CRISTAL – EL PORTÓN

30 BOQUERONES FRÍOS
RELLENOS DE BONITO,
PAN Y HUEVO EN PURÉ
DE TOMATE – HOGAR
DEL JUBILADO RINCÓN

32 CAZUELA MORUNA
DE BOQUERONES
– LA CHALAÚRA

34 BOQUERÓN CASI
ESPETADO – LA OLA

36 JÁBEGA VICTORIANA
– LACALIZA

38 CALAFORNIA: BRIOCHE DE
BOQUERÓN MACERADO
EN PONZU CON SALSA DE
MANGO Y MAYONESA DE
AGUACATE
– LAS BRASAS DE RAÚL

40 CANAPÉS DE
BOQUERONES
– LAS CONCHAS

42 TOSTA DE CHAPATA
CON BOQUERONES EN
VINAGRE Y MERMELADA
DE MEMBRILLO BERMEJO
Y HIERBABUENA
– LECHE Y MIEL

44 CURRY ROJO DE
ALBONDIGUILLAS DE
VICTORIANOS CON
CRUDITÉS – LICEO PLAYA

46 BOQUERONES AL
LIMÓN EN BRICK
– MARINA PLAYA

48 TOSTA DE BOQUERONES
EN ESCABECHE
– MI CIELITO

50 MINUTITAS DE
BOQUERÓN
– PALADAR CUBANO

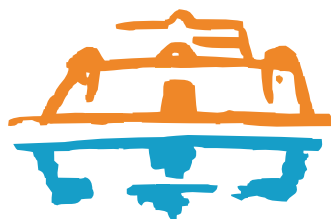
52 CREMA MARINERA
CON BOQUERONES
– TABERNA MARINERA
LA VICTORIA

54 BOQUERÓN
AHUMADO CON
FRUTAS OSMOTIZADAS
AL VINO DE MÁLAGA
Y AJOBLANCO – MIND

56 BOQUERONES
EN ESCABECHE
DE DON PEPE
– ARABOKA CENTRO

58 TRILOGÍA DE
BOQUERONES EN
TEMPURA CON MAYONESA
DE ENCURTIDOS
– ARABOKA PLAZA

- | | | | | | | | |
|-----|---|-----|--|-----|---|-----|---|
| 60 | CALDERETA DE BOQUERÓN, COUS COUS Y BULLABESA
– BELUGA | 62 | TOSTA DE BOQUERONES EN VINAGRE Y ASADILLO MANCHEGO
– KRAKEN (MÁLAGA) | 64 | ALBÓNDIGA DE BOQUERONES EN SOBREHÚSA DE MOSCATEL, VAINILLA Y HIERBABUENA – BENDITO (GRUPO PREMIUM) | 66 | BOQUERONES CÍTRICOS CON AGUACATE Y TOMATE MACERADOS
– CANTARRANA RESTAURANTE |
| 68 | BRANDADA DE BOQUERÓN CON BERENJENA ASADA
– CÁVALA | 70 | SOPA FRÍA DE TOMATE DEL GUADALHORCE CON VICTORIANO FRITO
– EL MENTIDERO | 72 | BRIOCHE DE BOQUERÓN EN VINAGRE DE MOSCATEL Y CREMA DE ENCURTIDOS Y KALAMATA – EL PIMPI | 74 | DECONSTRUCCIÓN DE PLAYA MALAGUEÑA Y BOQUERONES FRITOS AHUMADOS
– FRIDA PAHLO |
| 76 | LASAÑA DE BOQUERONES
– KGB MÁLAGA Y MADRID | 78 | HAMBURGUESA DE BOQUERONES MARINADOS CON CRUJIENTE DE SISHO
– LA BARRA DE DOÑA INÉS (GRUPO TERCER ACTO) | 80 | TOSTA DE BOQUERÓN AHUMADO CON GUIÑO AL GUADALHORCE
– LA DERIVA | 82 | ENTRESABORES DE BOQUERÓN, PIMIENTO ROJO ASADO Y QUESO DE CABRA
– LA VIÑA BONITA |
| 84 | TARTAR DE BOQUERONES AHUMADOS CON CREMA FRÍA DE LULO, HUEVAS DE SALMÓN
– LOS PATIOS DE BEATAS | 86 | TOSTA DE BOQUERONES FRITOS CON PIMIENTOS ASADOS Y MAYONESA JAPO – MARICARMEN CASA PLAYA | 88 | BOQUERÓN DE LA PASIÓN CON MAYONESA DE PISTACHOS
– MARISQUERÍA MOYA | 90 | BOQUERÓN EN SALMUERA MARINA, LICUADO CÍTRICO Y VERDURAS ENCURTIDAS
– MATIZ |
| 92 | LECHUWARMA DE BOQUERONES
– MERCADO SAN MARTÍN | 94 | BOQUERONES EN AGUA DE TOMATE, BEURRE BLANC Y ESFERAS DE ANCHOAS
– MURA MURA | 96 | MONTADITO VICTORIANO
– NERVA | 98 | TACO DE BOQUERÓN LIMA-LIMÓN CON PICO DE GALLO Y MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE ADOBADO – NIÑA BONITA |
| 100 | NIGIRI DE BOQUERÓN AL TENTSUYU CON AJO FRITO Y CHILI JAPONÉS
– NO-VO MED&SUSHI BAR | 102 | BOQUERÓN EN TEMPURA Y ESCABECHE DE PIMIENTO ASADO
– PALODÚ | 104 | ESPETO DE BOQUERÓN CON PIPIRRANA CÍTRICA Y DULCE – YAMUR (GRUPO SOHO HOTELES) | 106 | SASHIMI DE NAMBANZUKE DE BOQUERÓN
– YUGO RESTAURANT |
| 109 | EL BOQUERÓN DE SIEMPRE | 110 | BOQUERONES EN VINAGRE | 112 | BOQUERONES FRITOS | 114 | RINCÓN DE LA VICTORIA, LLENO DE VIDA |



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo



Diputación Provincial
de Málaga



FRANCISCO SALADO
ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA



RINCÓN DE LA VICTORIA, EL PARAÍSO QUE MIRA AL MEDITERRÁNEO

Todo lo que ofrece Rincón de la Victoria es fruto del trabajo continuo por la excelencia. Más allá del clima y del Mediterráneo que baña nuestra costa, nuestro municipio dispone de una larga lista de atributos que lo han convertido en uno de los más atractivos de la provincia de Málaga, no solo para visitar, sino también para vivir.

Nuestros servicios, nuestros atractivos turísticos, el valor de nuestro patrimonio y el carácter de nuestros vecinos se han convertido en un reclamo inigualable para todos aquellos que quieren conocer Málaga desde la óptica y la comodidad de una ciudad, donde, además, se suma una gastronomía de raíces marineras que tiene su máximo exponente en la calidad que ofrecen restaurantes y chiringuitos.

Esta cocina de base mediterránea tiene un gran escaparate en la Fiesta del Boquerón Victoriano, que se celebra durante los primeros días del mes de septiembre, coincidiendo con la festividad de la virgen de la Victoria, patrona de Rincón de la Victoria. Esta fiesta ha ido a más en los últimos años, reuniendo a cocineros malagueños emergentes y consolidados en un amplio programa de actividades de cocina en directo que se complementa con degustaciones gratuitas de boquerones fritos y en vinagre, conciertos y un mercado agroalimentario de los productores que aglutina Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación Provincial.

El recetario que ha llegado a sus manos es el claro ejemplo del trabajo realizado desde la Concejalía de Turismo con el apoyo de entidades que trabajan por proteger el patrimonio gastronómico malagueño y de los cocineros participantes en la Red de Restaurantes del Boquerón Victoriano. Casi medio centenar de recetas en las que el boquerón es la materia prima principal, en las que se puede ver que nuestro pescado azul es una excelente elección para elaboraciones tradicionales, internacionales, creativas, de autor e, incluso, de alta cocina. Con este, son ya cinco volúmenes los que el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria ha editado. Un trabajo que está permitiéndonos atesorar nuestro propio legado culinario en torno al boquerón.

Sirvan estas páginas para invitarle a que nos visite en septiembre o en cualquier época del año. La Cueva del Tesoro, la Cueva de la Victoria, Villa Antiopa, la Casa Fuerte Bezmiliana, las torres almenaras, los casi ocho kilómetros de playa, los emblemáticos acantilados o cualquiera de nuestros rincones le cautivarán, al igual que lo hará nuestro boquerón. No hay manjar más sencillo y exquisito.

Estoy seguro de que después de unos días en Rincón de la Victoria sentirá que tiene un lugar al que volver siempre.

FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO

Todos los meses de septiembre, Rincón de la Victoria se convierte en el punto neurálgico de la gastronomía malagueña. Es en estos días, coincidiendo con la festividad de la virgen de la Victoria, cuando se celebra la Fiesta del Boquerón Victoriano. Este evento se ha convertido en el primero de la provincia de Málaga en aunar un amplio programa de actividades en torno a la cultura del boquerón y sus propiedades culinarias. Un total de seis días en los que tienen lugar actividades de cocina en directo, con la participación de una docena de cocineros pertenecientes a colectivos profesionales de primer nivel; las degustaciones de boquerón en casi un centenar de restaurantes del municipio, en las que se reparten gratuitamente más de mil kilos; la música en directo con reconocidos artistas locales; y la celebración de un mercado agroalimentario auspiciado por Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación Provincial, donde participan una treintena de productores malagueños. Un atractivo de turismo gastronómico que no deja de innovar y crecer y que es Fiesta de Interés Turístico Provincial.

Unos días antes de que todo esto suceda, el boquerón ya es protagonista en más de medio centenar de restaurantes de la provincia adheridos a una red promocional por la que ya han pasado más de cien establecimientos.

Aquí los cocineros sacan toda su creatividad para hacer ver todo el potencial de este pescado azul, que tiene su mejor versión en los caladeros del Mar de Alborán. Un trabajo que está recogido en este recetario por quinto año consecutivo con recetas de base creativa, internacional, fusión y de autor.

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

Si es usted un entusiasta de la cocina y del buen comer, tenga por seguro que la Fiesta del Boquerón Victoriano debe estar en su calendario de eventos gastronómicos a visitar cada año. No solo por la calidad del contenido, sino también por desarrollarse en un municipio tan encantador y marinero como Rincón de la Victoria. Y mientras tanto, sirvan estas páginas llenas de creatividad y contenido para que disfrute del boquerón desde su casa y a su manera. Dejamos en sus manos este recetario rebotante de conocimiento culinario.







EL BOQUERÓN DE LA CREATIVIDAD

El boquerón es uno de los reyes de la mesa de Rincón de la Victoria, un pescado azul único que se ha convertido en materia prima de más de un centenar de recetas de la mano de reconocidos cocineros malagueños. Técnica, innovación y tradición, todo en uno para dar a conocer al pez de plata criado en el Mar de Alborán en un viaje gastronómico lleno de matices y contrastes.

BOQUERONES AL PIL PIL DE PALO CORTADO CON CREMA DE PIQUILLOS Y PIPIRRANA

ALMA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · DANIELA ROMERO



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 3 boquerones victorianos
- ≈ Patatas chips parisinas
- ≈ Polvo de aceitunas
- ≈ Ensalada micro

Para la pipirrana

- ≈ 1 pepino
- ≈ 1 cebolla roja
- ≈ 1/2 pimiento verde
- ≈ 1/2 pimiento rojo
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 30 g de vinagre de Módena
- ≈ 20 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta

Para el pil pil

- ≈ 100 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 3 dientes de ajo
- ≈ 1 puñado de cáscaras de gambas
- ≈ 50 g de vino Palo Cortado
- ≈ 1 pizca de pimentón dulce

Para la salsa de piquillos

- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 50 g de cebolleta china
- ≈ 5 pimientos del piquillo
- ≈ 25 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta

ELABORACIÓN

Para hacer el pil pil, calentar aceite de oliva virgen extra, añadir los ajos laminados y las cáscaras de gambas hasta emulsionar. A continuación, añadir el vino Palo Cortado y dejar unos minutos hasta que se evapore el alcohol. Incorporar los boquerones limpios y añadir el pimentón dulce. Cocinar durante tres minutos.

Para la crema de pimientos del piquillo, calentar el aceite de oliva virgen extra, añadir los ajos y la cebolleta picados. Una vez estén dorados, incorporar los pimientos del piquillo. Triturar hasta dejar fino.

Para la pipirrana, picar el pepino, la cebolla roja, el pimiento verde y el pimiento rojo. Añadir el vinagre balsámico con el ajo pochado.

EMPLATADO

Servir los boquerones con un chorrito del pil pil y sobre ellos la pipirrana. Terminar con la crema de piquillos. Como ingredientes para acabar el plato y de forma opcional se pueden añadir unas patatas chips parisinas, polvo de aceitunas y ensalada micro.



DELICIA VICTORIANA

AVANTE CLARO (LA CALA DEL MORAL) · ADRIÁN MÁRQUEZ



INGREDIENTES PARA CUATRO UNIDADES

≈ 8 boquerones
≈ C. s. de aceite de
oliva virgen extra
≈ Pan cristal
≈ C. s. de sal negra
≈ Pétalos comestibles (opcional)

Para la ensalada

≈ 1 cebolla
≈ 1 mango
≈ 1 aguacate
≈ 1 tomate

Para macerar el boquerón

≈ C. s. de pimienta negra
≈ C. s. de sal
≈ C. s. de lima
≈ C. s. de cilantro
≈ ½ cebolla

Para el cremoso

≈ 1 aguacate
≈ 1 lima
≈ C. s. de mantequilla
≈ C. s. de sal

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones de cabezas, tripas y espinas y congelar mínimo 24 horas para evitar el anisakis. Descongelar y macerar en el jugo de lima con sal al gusto, pimienta negra, cebolla y cilantro. Los boquerones deben quedar cubiertos por el jugo de la lima.

Cuando hayan cogido color blanco de la cocción con la lima, sacarlos del jugo y pasar a un recipiente con el aceite de oliva virgen extra.

Para hacer la ensalada, picar todos los ingredientes en brunoise y aliñar al gusto, usando también un poquito del jugo de la lima que ha sobrado de macerar los boquerones.

Para el cremoso de aguacate, poner todos los ingredientes en un recipiente y llevarlo al punto de una crema con la ayuda de una batidora.

EMPLATADO

Poner sobre el plato el pan cristal, un toque del cremoso de aguacate, la ensalada y un par de boquerones macerados.

Decorar con un poco más de cremoso de aguacate, sal negra y unos pétalos comestibles.



NEM DE BOQUERÓN VICTORIANO CON ENSALADA DE PIMIENTOS Y VINAGRETA DE MANGO

BENDITA KATALINA (TORRE DE BENAGALBÓN) · DIEGO NARBONA



INGREDIENTES PARA CINCO UNIDADES

Para el nem con ensalada de pimientos

- ≈ 500 g de boquerón victoriano
- ≈ 200 g de salsa de soja
- ≈ 150 g de jengibre rallado
- ≈ 150 g de zumo de lima
- ≈ 150 g de ajo rallado
- ≈ 300 g de pimiento rojo de asar
- ≈ 100 g de cebolla morada
- ≈ C. s. de cilantro
- ≈ 25 g de vinagre de Jerez
- ≈ 70 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Pasta para "spring roll"
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ 5 unidades de hoja de cogollo de lechuga

Para la vinagreta de mango

- ≈ 100 g de mango muy maduro
- ≈ 300 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 20 g de aceite de sésamo
- ≈ 100 g de miel de flores
- ≈ 120 g de vinagre de Jerez
- ≈ C. s. de shichimi togarashi
- ≈ C. s. de cilantro
- ≈ C. s. de hierbabuena
- ≈ C.s. de albahaca

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones quitándoles la raspa y abriéndolos como un librito. Reservar en agua y hielo para desangrarlos. Mientras, preparar el marinado con la soja, el jengibre, el zumo de lima y 100 g de ajo rallado. Mezclar todo y poner en un recipiente. A continuación, escurrir y

secar los boquerones. Marinarlos con el líquido durante diez minutos. Pasado este tiempo, sacar y secarlos bien con papel de cocina.

Para la ensalada de pimientos, asar los pimientos al horno a 200 °C durante 20 minutos. Dejar enfriar y pelar. Cortarlos en tiras más o menos finas y mezclarlos con la cebolla morada picada en juliana y el resto del ajo picado en brunoise. Aliñar al gusto con sal, pimienta, cilantro, aceite de oliva y vinagre de Jerez.

Para formar el nem, cortar la pasta para "spring roll" en hojas de 8 centímetros de ancho y 14 de largo. Estirar sobre una mesa de trabajo. Poner encima unos 50 gramos de la ensalada de pimientos escurrida, dejando un centímetro más o menos para poder cerrar bien el nem. Colocar encima dos boquerones y enrollar sobre sí mismo, apretando bien y cerrando los extremos. Para que no se abra, poner un poco de agua al final de la hoja y terminar de cerrarlo. Reservar.

Para la vinagreta, picar el mango haciéndolo prácticamente un puré. Añadir todos los ingredientes en un bote (reservar unas hojas para decorar el nem y darle frescor) y agitar enérgicamente durante al menos 45 segundos para emulsionar bien la mezcla.

Por último, calentar en un cazo de cocina aceite de oliva virgen extra para freír los nems. Mientras se calienta el aceite, deshojar los cogollos de lechuga y lavar bien con agua. Freír los nems a 180 °C, hasta que se pongan bien dorados. Sacar sobre papel secante para quitar el exceso de aceite.

EMPLATADO

Poner los nems sobre las hojas de lechuga. Añadir hojas de hierbabuena, albahaca y cilantro por encima al gusto. Degustar cogiendo el nem con la hoja de lechuga alrededor y mojar en la vinagreta de mango.



CROQUETAS DE BOQUERÓN CON ALI OLÍ DE PIQUILLOS Y MOUSSE DE CAVIAR

CASA CELIA (RINCÓN DE LA VICTORIA) · SHARAY INFANTE



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para las croquetas

- ≈ 400 g de boquerones
- ≈ 1 cebolla
- ≈ 5 dientes de ajo
- ≈ Perejil
- ≈ 2 huevos
- ≈ 2 bollitos de pan
- ≈ C. s. de leche
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ 1 cda. de pimentón dulce
- ≈ Harina
- ≈ Pan rallado

Para el mousse de caviar

- ≈ 150 g de huevas de caviar
- ≈ 200 ml de nata para cocinar
- ≈ 8 placas de gelatina
- ≈ 3 cda. de mayonesa
- ≈ 1 cda. de queso unttable
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ 1 limón

Para el ali olí de pimientos del piquillo

- ≈ 2 pimientos del piquillo
- ≈ 2 huevos cocidos
- ≈ C. s. de sal
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ C. s. de aceite de oliva virgen de extra

ELABORACIÓN

Añadir en una procesadora los boquerones, los ajos, el perejil, una cucharada de pimentón dulce y salpimentar al gusto. Moler hasta que la masa sea homogénea. Mientras, poner en un bol la leche para remojar los dos bollitos. Después, añadirlos muy escurridos a la masa anterior junto con los dos huevos. Volver a moler.

Poner la masa resultante en una sartén y añadir leche y harina de trigo hasta que se vuelva compacta y se despegue con facilidad. Dejarle enfriar en la nevera durante una hora para poder bolear las coquetas con facilidad.

Para hacer el mousse de caviar, echar agua en un bol y añadir ocho placas de gelatina durante cinco minutos para que se hidraten. Mientras tanto, preparar la mezcla en un bol con tres cucharadas soperas de mayonesa, una cucharada de queso unttable, sal y pimienta al gusto, unas gotas de limón, la nata para cocinar y la gelatina ya hidratada. Batir todo hasta que sea una mezcla homogénea. Calentar un minuto y medio a máxima potencia. Añadir después el caviar, remover bien y dejar reposar al frío durante una hora aproximadamente.

Para preparar el ali oli, añadir a un bol los huevos cocidos, la sal, los dos dientes de ajo, los pimientos del piquillo y un buen chorro de aceite de oliva. Batirlo todo, dejar reposar y meter al frío.

Bolear las croquetas una vez haya reposado la masa. Pasarlas por huevo batido con sal y por pan rallado. Freír.

EMPLATADO

Poner sobre el plato una cucharada de mousse de caviar, encima una croqueta y terminar con el ali oli del piquillo. Se pueden acompañar de tostas de pan.



PINCHO DE BOQUERONES EN VINAGRE CON FRESAS

EL CAMINO (RINCÓN DE LA VICTORIA) · JOSÉ MANUEL ESPINO



INGREDIENTES PARA DOS UNIDADES

- ≈ 2 boquerones
- ≈ 1 cda. de vinagre
- ≈ 2 cda. de azúcar
- ≈ 20 cl de zumo de naranja
- ≈ 2 fresas
- ≈ C. s. de pimienta

ELABORACIÓN

Verter en un bol el zumo, el vinagre y el azúcar. Licuar todo bien y verter las dos fresas para macerarlas durante 30 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, retirar las fresas y reducir el caldo a fuego lento. Después cortar las fresas por la mitad para rellenarlas con los boquerones en vinagre.

EMPLATADO

Colocar en un pincho de madera media fresa, un boquerón en vinagre y la otra media fresa. Poner los pinchos en un plato y bañar con la reducción. Añadir por encima pimienta al gusto



PAN CRISTAL DE BOQUERÓN ENCEBOLLADO CON ACEITUNAS NEGRAS

EL PORTÓN (RINCÓN DE LA VICTORIA) · ALEJANDRO GALACHO

INGREDIENTES

- ≈ 1 kg de boquerones gordos
- ≈ 1 kg de cebollas
- ≈ 1 cabeza de ajo
- ≈ 1 vaso de vino blanco
- ≈ C. s. de sal
- ≈ Laurel
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ Aceitunas negras
- ≈ Pan cristal

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla en juliana y pocharla con los ajos. Cuando la cebolla esté dorada, echarle el vaso de vino blanco. Mientras evapora el alcohol, separar los lomos de los boquerones y salpimentarlos. A continuación, añadir la salsa de cebolla y dejarlo hervir todo junto unos minutos. Cortar el pan de cristal en rodajitas y tostarlo. Reservarlo para el emplatado.

EMPLATADO

Disponer una tosta de pan cristal, cubrirla con los boquerones y estos a su vez con la salsa de cebolla. Colocar encima las aceitunas negras.





BOQUERONES FRÍOS RELLENOS DE BONITO, PAN Y HUEVO EN PURÉ DE TOMATE

HOGAR DEL JUBILADO (RINCÓN DE LA VICTORIA) · MARISA SERRANO

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ ½ k de boquerones	≈ 1 vaso de vino blanco
≈ 100 g de bonito en aceite de oliva virgen extra	≈ 3 cdas. de vinagre
≈ 4 tomates muy maduros	≈ 1 cda. de perejil picado
≈ 1 huevo	≈ C. s. de sal
≈ 25 g de miga de pan	≈ C. s. de pimienta
≈ 1 vaso de aceite	≈ C. s. de azúcar

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones quitando la cabeza y la espina central. Reservar.

Machacar en el mortero el bonito, el pan muy desmenuzado y el huevo ligeramente batido. Cuando la mezcla se haya hecho una pasta, colocar un poco en el centro de cada boquerón y enrollar este desde la parte de la cabeza a la cola. Sujetar con un palillo.

Una vez rellenos todos boquerones, colocarlos en una cacerola, salpimentándolos con cuidado. Rociar con el vinagre, el aceite y el vino. Espolvorear el perejil y cocer 5 minutos. Dejar enfriar.

Para la elaboración del puré de tomate, cortar las piezas de izquierda a derecha para ver las vegetaciones que hay que retirar.

Una vez retiradas, ponerlos en un robot de cocina sin temperatura y batir a máxima velocidad, añadiendo el aceite de oliva, un poco de sal y un poco de azúcar. Colar y reservar.

EMPLATADO

Servir el puré de tomate y poner encima los rollitos de boquerón relleno.



BOQUERONES A LA MORUNA

LA CHALAÚRA (BENAGALBÓN) · ROCÍO BUSTAMANTE

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|---|--------------------------------|
| ≈ 200 g de boquerones grandes | ≈ C. s. de pimienta negra |
| ≈ 3 tomates medianos | ≈ 1 cdta. de pimentón dulce |
| ≈ 1 pimiento verde | ≈ 1 cdta. de orégano |
| ≈ ½ cebolla blanca dulce | ≈ 1 cdta. de comino molido |
| ≈ 3 dientes de ajo | ≈ C. s. de sal gusto |
| ≈ ½ vaso de vino blanco
Montilla-Moriles | ≈ Aceite de oliva virgen extra |
| ≈ 2 hojas de laurel | ≈ Patatas para freír |

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones y dejar los filetes del pescado apartados. Picar la cebolla, los ajos y el pimiento. Pelar los tomates y picar, dejándolos aparte.

En la cazuela del diámetro y la altura apropiadas, añadir el aceite de oliva y la verdura sin los tomates. Dejar pochar. Seguidamente, incorporar los tomates y todas las especias sin el orégano. Cuando las verduras estén en su punto, con los tomates y las especias, añadir la sal al gusto. A continuación, colocar encima los boquerones en círculo, cubriendo así toda la superficie de la cazuela. Espolvorear el orégano y un poco de sal por encima y dejar hervir durante un minuto con la cazuela tapada. Dejar reposar durante unos minutos.



EMPLATADO

Servir en una cazuelita de barro sobre una cama de patatas paja fritas en aceite de oliva virgen extra.



BOQUERÓN RELLENO CASI ESPETADO

LA OLA (RINCÓN DE LA VICTORIA) · VÍCTOR LUQUE

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 3 boquerones grandes limpios y abiertos
- ≈ Jamón ibérico cortado en brunoise
- ≈ Tartufata (salsa de trufas)
- ≈ Puré de boletus
- ≈ C. s. de sal

ELABORACIÓN

Rellenar los boquerones con el jamón ibérico, la salsa de trufas, el puré de boletus y un poco de sal.

Colocamos en un recipiente de aluminio poniéndolo en la plancha. Terminar de cocinar con un soplete añadir una rama de romero, quemarla y tapar.

EMPLATADO

Servir en el mismo recipiente en el que se ha elaborado el plato.





JÁBEGA VICTORIANA

LACALIZA (LA CALA DEL MORAL) · JOSÉ LUIS MARTÍN



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 10 g de boquerón en vinagre
- ≈ 60 g de cebolla
- ≈ 200 g de aguacate
- ≈ 2 endivias medianas
- ≈ 80 g de lima
- ≈ 20 ml de vinagre de manzana
- ≈ 1 limón
- ≈ C. s. de pimienta molida
- ≈ Cebollino

ELABORACIÓN

Cortar el aguacate en dados, la cebolla morada en brunoise y añadir el jugo de una lima, una pizca de pimienta molida y dejarlo marinar unos 10 minutos en un bol.

Para encurtir la cebolla, cortarla en forma de gajo y añadir el jugo de limón, el vinagre de manzana y una pizca de pimienta molida. Envasar al vacío y dejar macerar durante 1 hora aproximadamente.

EMPLATADO

Usar las dos endivias colocando una sobre otra en forma de barca. Añadir los dados de aguacate y la cebolla morada macerados. Poner encima los dos boquerones y terminar decorando con la cebolla encurtida y una tira de cebollino.



CALAFORNIA: BRIOCHE DE BOQUERÓN MACERADO EN PONZU CON SALSA DE MANGO Y MAYONESA DE AGUACATE

LAS BRASAS DE RAÚL (LA CALA DEL MORAL)

RAÚL GUERRERO CARTAGENA Y GABRIEL ROMERO GONZÁLEZ



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 25 g de pan de mantequilla tipo brioche (1 pieza)
- ≈ 40 g de boquerones
- ≈ 1 lima
- ≈ C. s. de ponzu

Para la mayonesa de aguacate

- ≈ 1 aguacate mediano
- ≈ 1 huevo
- ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra y de girasol
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ C. s. de sal

Para la crema de mango

- ≈ 1 mango mediano maduro
- ≈ ½ l de agua
- ≈ C. s. de azúcar
- ≈ C. s. de Aceite de oliva virgen extra
- ≈ 2 ramas de canela

ELABORACIÓN

Macerar los boquerones con el jugo de la lima y el ponzu durante 6 horas. Elaborar las salsas. Para la mayonesa de aguacate, usar el aguacate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, pimienta y huevo. Batir y reservar hasta el emplatado.

Para la crema de mango, poner en un cazo el mango, el aceite de oliva virgen extra, la canela en rama, el agua y el azúcar. Reducir, batir y reservar hasta el emplatado.

EMPLATADO

Disponer en un plato de pizarra el pan brioche abierto por la mitad, rellenar con los boquerones bien escurridos. Añadir la mayonesa de aguacate y la crema de mango.



CANAPÉS DE BOQUERONES

LAS CONCHAS (RINCÓN DE LA VICTORIA) · YANINA DUARTE



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|----------------------------------|---|
| ≈ 400 g de boquerones en vinagre | ≈ 2 lonchas de queso manchego |
| ≈ 100 g de pimientos asados | ≈ 3 huevos cocidos |
| ≈ 1 puñado de aceitunas verdes | ≈ Mini tostas de pan |
| ≈ 3 tomates | ≈ C. s. de mayonesa casera |
| ≈ 2 lonchas de queso Edam | ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra |
| ≈ 1 puñado de aceitunas negras | |

ELABORACIÓN

Todos los canapés llevan como base boquerón en vinagre. El resto de ingredientes darán para hacer cinco variedades de canapés y con estos elaborar una tabla surtida.

Para los montajes, elaborar la mayonesa con huevo, aceite de oliva virgen extra, sal y un punto de limón, rayar el tomate con aceite de oliva virgen extra y sal y cocer los huevos. Igualmente, cortar en rodajas las dos variedades de aceitunas y las lonchas de queso con el tamaño suficiente para cubrir la tosta que se va a usar.

La primera variedad se elabora combinando boquerón en vinagre con pimientos asados y aceitunas verdes; la segunda, con boquerones en vinagre, tomate rayado, queso Edam y aceitunas negras; la tercera, con boquerones en vinagre, tomate rayado, queso manchego, mayonesa y huevo cocido; la cuarta, con boquerones en vinagre, tomate en rodajas, queso Edam, mayonesa y aceitunas negras; y la quinta, con boquerones en vinagre, tomate rayado, mayonesa y pimientos asados.

EMPLATADO

El montaje de los canapés se hace usando las mini tostas de pan para la base, combinando por capas el resto de los ingredientes. Servir en una tabla de madera a modo de surtido.



TOSTA DE CHAPATA CON BOQUERONES EN VINAGRE, MEMBRILLO BERMEJO Y HIERBABUENA

LECHE Y MIEL (LA CALA DEL MORAL)

RUBÉN PALMA Y MARCOS GONZÁLEZ - GRANDA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 40 g de boquerones victorianos en vinagre
- ≈ 1 pieza de pan de chapata fresco
- ≈ C. s. de mermelada de membrillo de Casabermeja
- ≈ 10 hojas de hierbabuena fresca
- ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Tomates cherrys variados para decorar

ELABORACIÓN

Cortar el pan de chapata por la mitad y tostar. Mojarlo con un poco de aceite de oliva y esparcir la mermelada de membrillo bermejo sobre el pan.

Coger mitades de los boquerones en vinagre, enrollar y colocar sobre la chapata con el membrillo.

Picar la hierbabuena con las manos y echar sobre la tosta.

EMPLATADO

Servir con unos tomates cherrys variados bien frescos y crujientes al lado y añadir más hierbabuena.



CURRY ROJO DE ALBONDIGUILLAS DE VICTORIANOS CON ENCURTIDOS

LICEO PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · ÁLVARO SAURA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para la masa de albóndigas

- ≈ 100 g de boquerón perfectamente limpio
- ≈ 1 cda. de salsa de ostras
- ≈ ½ cda. de jengibre fresco rallado
- ≈ 1 cda. de leche
- ≈ ½ cda. de aceite de sésamo
- ≈ 0,05 g de miga de pan blanco
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta
- ≈ Cebollino
- ≈ Cilantro
- ≈ Harina
- ≈ 1 huevo
- ≈ Panko

Para los encurtidos

- ≈ 10 g mini pepino
- ≈ 10 g de rabanillas
- ≈ 20 g de mini zanahorias
- ≈ 1 cda. de vinagre de arroz
- ≈ ½ cda. de soja
- ≈ unas gotas de aceite de sésamo
- ≈ Sal y azúcar

Para la salsa

- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 1 cebolla roja
- ≈ 2 hojas de curry
- ≈ 2 hojas de lima kéfir
- ≈ 1 cda. de jengibre rallado
- ≈ 1 cda. de citronela
- ≈ 300 ml de leche de coco
- ≈ 1 cda. de pasta de curry rojo
- ≈ 2 cdas. de salsa de tomate
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de azúcar
- ≈ 10 ml de oloroso
- ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para las albondiguillas, juntar todos los ingredientes formando una masa homogénea. Rectificar de sal y pimienta si es necesario y dejar reposar en frío al menos una hora. Después, hacer albóndigas

de unos 30 gramos y empanar con panko. Freír justo antes de añadir a la salsa. Para hacer los encurtidos, cortar con la mandolina las verduras y junto con el resto de ingredientes envasarlas al vacío para dejar que encurtan.

Para elaborar la salsa de curry, sofreír el ajo y la cebolla en un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadir un chorro de oloroso. Mientras reduce, añadir el curry, las hojas, el jengibre y la citronela. Por último la leche de coco y el tomate. Dejar reducir hasta obtener la textura deseada. Rectificar de sal y azúcar.

EMPLATADO

Freír las albondiguillas y disponer en el plato. Cubrir por la mitad con la salsa caliente. Y decorar con los encurtidos.



BOQUERONES AL LIMÓN EN BRICK

MARINA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN) · CRISTINA LÓPEZ



INGREDIENTES PARA SEIS UNIDADES

- ≈ 6 boquerones abiertos
- ≈ 1 limón
- ≈ 2 zanahorias medianas
- ≈ 1 puerro
- ≈ C. s. de orégano
- ≈ 1 guindilla
- ≈ C. s. de sal
- ≈ Pasta filo
- ≈ Mermelada de pimiento
- ≈ Algas wakame
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Tostas

ELABORACIÓN

Adobar los boquerones durante 2 horas en una mezcla hecha con el zumo del limón, el orégano, la guindilla y la sal.

Pelar y cortar las zanahorias y el puerro en láminas.

Cortar la pasta filo de forma longitudinal, algo más grande del tamaño del boquerón.

Poner la pasta filo, encima añadir la zanahoria y el puerro y un boquerón abierto. Enrollar y sellar con huevo.

Freír en abundante aceite de oliva.

EMPLATADO

Servir los bricks en una fuente con la mermelada de pimiento como base. Decorar con algas wakame y unas tostas.



TOSTA DE BOQUERONES EN ESCABECHE FRITOS

MI CIELITO (RINCÓN DE LA VICTORIA) • PEPA MOLINA



INGREDIENTES PARA SEIS UNIDADES

- ≈ ½ k de boquerones
- ≈ 1 cda. de pimentón
- ≈ 1 cda. de vinagre
- ≈ 1 cda. de orégano
- ≈ Harina para freír
- ≈ C. s. de sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 rebanada de pan cateto
- ≈ Mayonesa casera

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones de cabeza, tripas y espinas. Marcarlos en el vinagre con el pimentón, el orégano y sal al gusto durante media hora. Escurrir, pasar por la harina y freír.

EMPLATADO

Montar la tosta con los boquerones fritos encima y decorar el plato con unos puntos de mayonesa casera.



MINUTITAS DE BOQUERÓN

PALADAR CUBANO (LA CALA DEL MORAL) · ALAIN PAVEL RUIZ



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ ½ k de boquerones
≈ Pimentón
≈ Hilos de chili

Para el adobo

≈ 15 g de sal
≈ 10 g de pimentón de la Vera
≈ 4 ramas de perejil
≈ 2 ramitas de cilantro
≈ 3 dientes de ajo
≈ 180 g de vino seco

Para el rebozado

≈ Harina
≈ Huevo
≈ Panca

Para el arroz

≈ 1 pimiento rojo
≈ 1 pimiento verde
≈ C. s. de soja
≈ C. s. de sal
≈ Aceite de oliva virgen extra
≈ 1 diente de ajo
≈ C. s. de vinagre
≈ Unas gotas de aceite
de sésamo
≈ Sésamo
≈ Cebollino

ELABORACIÓN

Hacer el adobo con todos los ingredientes y macerar los boquerones limpios de cabeza, tripas y espinas durante 4 o 5 horas.

Hervir el arroz, hacer un picadillo con las verduras y mezclarlo todo.

Mezclar los ingredientes del rebozado. Escurrir los boquerones y rebozarlos en la mezcla. Freír.

EMPLATADO

Con la ayuda de un molde, colocar en un plato una base del arroz bien compactado para que no se rompa. Poner encima 4 o 5 boquerones atados por la cola con el cebollino. Retirar el molde con mucho cuidado.

Finalizar decorando con hilos de chili y pimentón.



CREMA MARINERA CON BOQUERÓN

TABERNA MARINERA LA VICTORIA (RINCÓN DE LA VICTORIA) · ADOLFO ANAYA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 50 g de boquerones fritos
- ≈ 100 g de tomate maduro
- ≈ 50 cl de aceite de oliva virgen extra
- ≈ ½ diente de ajo
- ≈ C. s. de sal
- ≈ 1 ramita de perejil

ELABORACIÓN

Freír los boquerones limpios de cabeza, tripas y espinas. Escurrir bien sobre papel secante.

En un robot de cocina, mezclar los boquerones fritos y el resto de los ingredientes y batir hasta que quede una crema muy fina.

EMPLATADO

Servir la crema caliente en una copa. Decorar con boquerones fritos y una ramita de perejil.



BOQUERÓN VICTORIANO AHUMADO CON FRUTAS OSMATIZADAS AL VINO DE MÁLAGA Y AJOBLANCO

MIND (TORRE DEL MAR) · DAVID MARTÍNEZ



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para el boquerón

≈ 100 g de boquerones
victorianos
≈ C. s. de sal
≈ 500 ml de aceite de girasol
≈ Picatostes

Para la fruta osmotizada

≈ 500 ml de vino dulce
de Málaga
≈ Bolitas de melón Jimbo
≈ Uvas

Para el ajo blanco

≈ 150 g de miga de pan
≈ 500 ml de agua fría
≈ 100 ml de aceite de
oliva virgen extra
≈ 100 g de almendras molidas
≈ 1 diente de ajo sin germen
≈ 50 ml de vinagre de Jerez
≈ C. s. de sal

≈ Ascua de encina encendida

ELABORACIÓN

Para hacer el boquerón, limpiar los boquerones y dejar en una salmuera con 100 gramos de sal por cada litro de agua durante 1 hora para eliminar restos de sangre. A continuación, lavarlos con agua fría, secar y congelar mínimo una noche. Una vez pasado estos procesos, colocar los boquerones en alguna superficie perforada como un gastro de rejilla.

En un recipiente adecuado con profundidad suficiente, disponer el aceite y añadir la ascua encendida. Esto producirá mucho humo al

momento de contacto, de modo que hay que poner rápidamente el gastor de rejilla encima y tapar todo para que se ahúme. Reservar en el aceite los boquerones tras 20 minutos de ahumado.

Para el ajo blanco, remojar el pan con parte del agua fría. Añadir todos los ingredientes a un robot de cocina menos el aceite de oliva y la otra parte del agua. Triturar todo e ir añadiendo el aceite poco a poco para emulsionar, como si fuera una mahonesa. Para terminar, ir añadiendo agua fría hasta lograr la textura deseada. Reservar en frío.

Para elaborar la fruta osmotizada se necesita máquina que haga vacío. Disponer las frutas con el vino separadas en diferentes recipientes. Hacer el proceso de vacío varias veces hasta que el vino esté totalmente integrado en la fruta.

EMPLATADO

Disponer sobre un plato hondo los picatostes, las bolitas de melón jimbo, las uvas y los boquerones. Jarrear el ajo blanco.



BOQUERONES VICTORIANOS EN ESCABECHE DE DON PEPE

ARABOKA CENTRO (MÁLAGA) · CARMEN FULGADO



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|---|---|
| ≈ 200 g de boquerones victorianos | ≈ C. s. de pimienta |
| ≈ 1 pimiento verde | ≈ 1 hoja de laurel |
| ≈ 1 pimiento rojo | ≈ C. s. de clavo |
| ≈ 1 pimiento amarillo | ≈ C. s. de romero |
| ≈ 1 cebolla morada | ≈ C. s. de tomillo |
| ≈ C. s. de ajo | ≈ ½ vaso de vino blanco seco de Málaga Don Pepe |
| ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra | ≈ ½ vaso de vinagre de manzana. |
| ≈ C. s. de sal | ≈ Micromezclum |
| | ≈ Flores comestibles |

ELABORACIÓN

Cortar los pimientos y la cebolla en brunoise y pochar junto con las especias durante unos 20 minutos. Mezclar el vino y el vinagre al 50 por ciento y rociar la verdura, salteando durante 5 minutos.

Freír los boquerones y cubrir con el escabeche.

EMPLATADO

Servir en plato llano decorando con algunos brotes y flores comestibles.



TRILOGÍA DE BOQUERONES VICTORIANOS EN TEMPURA CON MAHONESA DE ENCURTIDOS

ARABOKA PLAZA (MÁLAGA) · JORGE RODRÍGUEZ



INGREDIENTES PARA SEIS UNIDADES

≈ 6 boquerones
≈ 1 vaso de vinagre puro
de manzana
≈ C. s. de aceite de
oliva virgen extra
≈ Salsa de pimientos asados

Para la tempura ligera

≈ C. s. de harina
≈ C. s. de agua
≈ C. s. de sal
≈ Limón

Para la mahonesa de encurtidos

≈ Encurtidos al gusto
≈ 1 cdta. de mostaza
≈ ½ cdta. de sal
≈ 1 huevo
≈ C. s. de aceite de
oliva virgen extra
≈ 5 golpes de salsa perrins
≈ 1 cdta. de miel de caña

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones de cabeza, tripas y espinas y poner en agua muy fría y hielo. A continuación, macerarlos con el vinagre puro de manzana durante unos 7 minutos. Retirar, secar bien y limpiar. Preparar una tempura ligera y pasar los boquerones. Freírlos con el aceite muy fuerte.

Preparar una mahonesa tradicional con los encurtidos añadiendo el resto de ingredientes.



EMPLATADO

Hacer unos manojitos de boquerones acompañados de unos puntos de mahonesa de encurtidos y poner una salsa de pimientos asados como guarnición.

CALDERETA DE BOQUERÓN, COUS COUS Y BULLABESA

BELUGA (MÁLAGA) · DIEGO RENÉ LÓPEZ



INGREDIENTES PARA SEIS RACIONES

Para la brandada de boquerón

≈ 500 g boquerón limpio
≈ 500 g de chalotas
≈ 500 g de nata
≈ 4 hojas de gelatina
≈ 1 ajo
≈ 150 ml de aceite de
oliva virgen extra
≈ 5 g de sal
≈ 1 cayena

Para el cous cous

≈ 100 g de cous cous
≈ 100 g de caldo de pescado
≈ 100 g de verduritas en daditos
≈ 5 g de sal

Para la bullabesa

≈ 500 ml de caldo de pescado
≈ 25 g de licor de anís
≈ 5 g de sal
≈ Pepino encurtido
≈ Brotes de cilantro

ELABORACIÓN

Sofreír el ajo con el aceite de oliva, la cayena y las chalotas. Cuando está bien pochado, añadir los boquerones y rehogar 2 minutos. Añadir la nata, la sal y tritarlo todo. Reservamos en cámara.

Para hacer el cous cous, hervir el caldo con las verduras y la sal. Volcar en el cous cous.

Tapar 5 minutos y separar con el aceite de oliva y la ayuda de una cuchara.

Para la elaborar la bullabesa, hervir todos los ingredientes juntos y texturizar.

EMPLATADO

Colocar en un plato hondo unos puntos de la brandada de boquerón, una cucharadita de cous cous, unas rodajas de pepino encurtido, brotes de cilantro y jarrear con la bullabesa.



TOSTA DE BOQUERONES EN VINAGRE Y ASADILLO MANCHEGO

KRAKEN (MÁLAGA) · DIEGO RENÉ LÓPEZ

INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

≈ 100 g de boquerones en vinagre	≈ 10 g de azúcar
≈ 2 pimientos rojos asados	≈ C. s. de pimienta
≈ 5 tomates pera	≈ C. s. de sal
≈ 2 dientes de ajo	≈ 2 rebanadas de pan
≈ 5 g de comino	

ELABORACIÓN

Asar los pimientos y tomates al horno. Pelar y picar a cuchillo.

En una sartén con un poco de aceite, echar el ajo picado hasta que dore y, seguidamente, añadir el comino y el azúcar.

Dejar que caramelice un poco. Seguidamente, añadir el pimiento y el tomate y dejar reducir a fuego lento hasta evapore el agua. Dejar enfriar.

EMPLATADO

Añadir sobre el pan tostado el asadillo manchego y terminar con unos boquerones en vinagre.



ALBÓNDIGA DE BOQUERÓN EN SOBREHÚSA DE MOSCATEL, VAINILLA Y HIERBABUENA

BENDITO - GRUPO PREMIUM (MÁLAGA) · MARIO ROSADO



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

Para la albóndiga

- ≈ 1 kg de boquerones victorinos en limpio
- ≈ 50 g de aceituna aloreña
- ≈ 30 g de ajo
- ≈ 200 g de cebolla
- ≈ 50 g de panko
- ≈ C. s. de perejil
- ≈ 2 huevos
- ≈ 700 g de sal
- ≈ 700 de azúcar
- ≈ 3 g de pimentón
- ≈ C. s. de harina

Para el aceite de vainilla

- ≈ 30 g de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina
- ≈ 1 vaina de vainilla de Tahití

Para la sobrehúsa

- ≈ 3 dientes de ajo
- ≈ 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 100 ml de caldo de pescado
- ≈ 100 ml de Moscatel seco
- ≈ 10 g de harina
- ≈ 20 de hierbabuena
- ≈ Flores de ajo

ELABORACIÓN

Para hacer las albóndigas, limpiar los boquerones y dejar en agua y hielo para que se desangren. Después, secar muy bien y ponerlos en una bandeja. Cubrir por capas con la mezcla del azúcar y la sal para curarlos. El tiempo estimado lo dirá el tamaño del boquerón, pero nunca será menos de 30 minutos y no más de 1 hora. Transcurrido el tiempo, desalar bajo agua, volver a secar muy bien. A continuación, picarlo a cuchillo y reservar.

Por otro lado, picar el ajo y la cebolla en brunoise y pocharlos a fuego lento hasta que caramelicen. Mezclar con la farsa de boquerón, añadir la aceituna aloreña en brunoise, el resto de ingredientes y amasar bien. Formar bolas de 20 gramos. Enharinar y freír en abundante aceite de oliva.

Para hacer la sobrehúsa, laminar el ajo y sofreírlo con un poco de aceite de oliva. Una vez estén dorados, añadir la harina, bajar a fuego flojo y cocinar lentamente unos 10 minutos aproximadamente. Añadir el vino y reducir un poco para que se volatilicen los alcoholes. Por último, añadir el caldo y la hierbabuena picada. Dejar que hierva un poco y que quede bien ligera de espesor.

Para el aceite de vainilla, poner en una bolsa de vacío el aceite de oliva, la vaina abierta y el raspado interior y meter en la roner a 50 °C durante 3 horas. Una vez listo, poner dentro de un bote con pipeta o un pulverizador.

EMPLATADO

En un plato sobero poner 5 albóndigas y bañar con la sobrehúsa. Disponer un punto de la infusión de vainilla encima de cada albóndiga y decorar con flores de ajo y hierbabuena picada.



BOQUERONES CÍTRICOS CON AGUACATE Y TOMATES MACERADOS

CANTARRANA (MÁLAGA) · ANTONIO CARRILLO DE ALBORNOZ

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|---|-----------------------------|
| ≈ 12 g de boquerón en vinagre
(1 unidad) | ≈ 1 g de aceite de Sésamo |
| ≈ 5 g de semillas de sésamo | ≈ 5 g de sriracha |
| ≈ 50 g de aguacate | ≈ 5 g de salsa kimchi |
| ≈ 1 "regaña" negra | ≈ 1 limón |
| ≈ 24 g de tomate | ≈ 1 g de sal |
| ≈ 1 g de salsa de soja | ≈ 1 pizca de pimienta negra |
| | ≈ 1 ramita de perejil |
| | ≈ Cebollino |

ELABORACIÓN

Macerar los lomos del boquerón con el jugo de medio limón. A continuación, picar el aguacate en dados pequeños y macerar con limón, sal y pimienta. Picar el tomate en dados pequeños y macerar con el sésamo, la sriracha, la salsa de soja y kimchi.

EMPLATADO

Disponer la "regaña" negra en un plato y poner encima el aguacate macerado y sobre este tomate macerado. Poner los lomos de los boquerones hecho rollitos. Decorar con perejil, cebollino y semillas de sésamo





BRANDADA DE BOQUERÓN CON BERENJENA ASADA

CÁVALA (MÁLAGA) · JUANJO CARMONA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 750 g de boquerón	≈ 8 dientes de ajo blanqueados
≈ 1.300 g de leche	≈ C. s. de vinagre
≈ 300 g de nata	≈ C. s. de sal
≈ 1 berenjena	≈ Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Limpiar boquerones de cabeza, tripas y espinas y desangrar en agua helada durante una hora. Escurrir y cubrir con la sal gorda durante dos horas. Retirar de la sal, enjuagar y secar en papel absorbente. Por otro lado, blanquear los ajos tres veces con agua fría y reservarlos.

Para hacer la brandada de boquerón, mezclar la leche, la nata, los ajos y los boquerones. Cocer durante 20 minutos. Triturar y poner a punto con vinagre. Colar por colador fino y reservar.

Después, asar la berenjena al fuego. Cuando esté lista, quitar la piel y picar su carne. Poner al punto de sal y pimienta.

EMPLATADO

En un plato hondo, disponer la brandada de boquerón, añadir en el centro la berenjena asada y terminar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



SOPA FRÍA DE TOMATE DEL GUADALHORCE CON BOQUERONES FRITOS

EL MENTIDERO (MÁLAGA) · ISMAEL RODRÍGUEZ

INGREDIENTES

≈ 25 g de boquerones
≈ 100 g de tomate
≈ 25 g de pimienta roja
≈ 25 g de pepino
≈ 25 g de cebolla
≈ 1 g de sal

≈ 2 ml de vinagre
≈ 2 ml de vinagre de Módena
≈ 10 ml de aceite de oliva virgen extra
≈ 1 ramita de cebollino
≈ 3 gotas de nata

ELABORACIÓN

Triturar todos los ingredientes con la ayuda de un robot de cocina, excepto los boquerones y la nata, hasta conseguir una textura suave y sin grumos (pasando por chino si fuera necesario).

Freír los boquerones en abundante aceite de oliva virgen extra.

EMPLATADO

Verter la sopa fría en un cuenco y poner encima el ramillete de boquerones fritos. Decorar con la ramita de cebollino y las gotitas de nata.





BRIOCHE DE BOQUERÓN EN VINAGRE DE MOSCATEL CON CREMA DE ENCURTIDOS Y KALAMATA

EL PIMPI (MÁLAGA) · ANDRÉS ROMERO



INGREDIENTES PARA CUATRO UNIDADES

≈ 8 unidades de boquerón victoriano
≈ 180 ml de vinagre de Moscatel
≈ 12 g de sal
≈ 160 ml de aceite de oliva virgen extra
≈ 36 g de ajo

Para la crema de encurtidos

≈ 65 g de mayonesa japonesa
≈ 21 g de mostaza antigua
≈ 9 ml de salsa perrins
≈ 18 g de pepinillos
≈ 18 g de alcaparras
≈ C. s. de zumo de lima y su ralladura

Para la decoración

≈ 1 esfera de aceituna de Kalamata
≈ 1 pieza de pan brioche

ELABORACIÓN

Limpiar y desespinar los boquerones y desangrarlos en agua y hielo durante 3 horas. Escurrir y secar, poner a punto de sal y añadir el vinagre, dejando macerar 3 horas. Después, sacar del vinagre, escurrir bien e introducir en el aceite de oliva virgen extra, junto a los ajos laminados. Dejar reposar en frío 1 hora.

Para preparar la crema de encurtidos, picar el pepinillo y las alcaparras y mezclar con el resto de ingredientes.



EMPLATADO

Poner el boquerón con la piel hacia arriba en la base del brioche. Decorar con unos puntos de la crema y coronar con una esfera de Kalamata.

DECONSTRUCCIÓN DE PLAYA MALAGUEÑA Y BOQUERONES FRITOS AHUMADOS

FRIDA PAHLO (MÁLAGA) · LUIS ALEJANDRO ÁLVAREZ



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 30 g de boquerones
- ≈ 200 g de harina de garbanzo
- ≈ 125 g de pez espada
- ≈ C. s. de carbón de olivo
- ≈ C. s. de anís estrellado en rama
- ≈ C. s. de clavo de olor
- ≈ Unas hojas de laurel
- ≈ Unas hojas de algas nori
- ≈ Arroz
- ≈ 50 g de huevas de pez volador y salicornia
- ≈ Leña de olivo

Para la arena de migas

- ≈ 60 g de chorizo
- ≈ 1 rama de romero
- ≈ 1 rama de tomillo
- ≈ 5 g de puré de ajo
- ≈ 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 20 g de picatostes
- ≈ 18 g de algas wakame

Para la espuma fría de cerveza

- ≈ ½ l de cerveza
- ≈ 4 hojas de gelatina
- ≈ 6 g de proespuma fría
- ≈ 2 cargos de sifón

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones y reservar.

Ahumar en una olla con la leña de olivo el pez espada cortado en cubitos añadiendo todas las especias. Reservar.

Para la arena de migas, sofreír las verduras rehogando en aceite de oliva a fuego medio y luego batir en un robot de cocina para conseguir una textura de arena.

Preparar la espuma de cerveza calentando a 60 °C los dos cargos de sifón con los demás ingredientes. Enfriar en la nevera hasta la hora de usar.

Freír los boquerones con la harina de garbanzo en abundante aceite de oliva virgen extra.

EMPLATADO

Distribuir las elaboraciones de forma abstracta en un plato con foto de piedras de mar, usando un concepto paisajístico que simule a una playa con la arena de migas, la espuma de la cerveza, las algas encima de la arena y los tacos de pez espada. Poner encima los boquerones fritos y decorar con la salicornia y las huevas de pez volador.



LASAÑA DE BOQUERONES AL PESTO CON MERMELADA DE TOMATE FRESCO Y SECO AL SOL

KGB (MÁLAGA Y MADRID) · IRENE GARRIDO



INGREDIENTES PARA SEIS RACIONES

Para la lasaña de boquerones

- ≈ 200 g de boquerones en vinagre
- ≈ 250 g de pasta al huevo para lasaña
- ≈ 150 g de pesto natural
- ≈ 200 g de mermelada de tomates
- ≈ 25 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 15 g de almendras ligeramente fritas
- ≈ 1 rama de albahaca fresca para decorar

Para la mermelada de dos tomates

- ≈ 50 ml de agua
- ≈ 50 g de azúcar
- ≈ 500 g de tomate del Guadalhorce
- ≈ 200 g de tomate seco al sol,
- ≈ ½ cdta. de sal
- ≈ 2 hojas de gelatina natural
- ≈ Un poco de agua fría

ELABORACIÓN

Para hacer la mermelada de tomate, remojar las hojas de gelatina en agua del tiempo. Hervir el agua y el azúcar juntos, hasta que se disuelvan. Dejar 2 o 3 minutos, hasta que se haga un caramelo transparente. Por otro lado, triturar los tomates, muy bien, porque no se debe colar la mezcla.

Agregar el tomate triturado al caramelo y cocinar a fuego bajo, hasta que el tomate pierda el agua y deje de tener espuma. Agregar la gelatina hidratada, el tomate seco picado y la sal. Cocinar durante

un par de minutos. Dejar enfriar hasta que tenga la consistencia de mermelada.

Para elaborar la lasaña, cocer la pasta de lasaña, conforme a las indicaciones y meterlas en agua fría con un poco de hielo unos 15 minutos. Sacar la pasta del agua y secarla con papel absorbente. Untarles aceite con una brocha.

Para montar la lasaña, usar un molde de 25 por 20 centímetros. Untar el fondo con el aceite virgen extra, colocar una lámina de lasaña, colocar una capa de boquerones en vinagre, bien escurridos y secos.

Untar una capa de mermelada de tomate. Colocar otra capa de pasta, otra capa de boquerones, una más de mermelada de tomate, y por último, otra capa de pasta. Cubrir bien con la salsa de pesto verde y refrigerar, al menos, 2 horas.

EMPLATADO

Cortar en porciones y servir rayando un poco de almendras fritas. Decorar con una ramita de albahaca.



HAMBURGUESITA DE BOQUERONES MARINADOS CON CRUJIENTE DE SISHO Y CEBOLLITA ENCURTIDA

LA BARRA DE DOÑA INÉS – GRUPO TERCER ACTO (MÁLAGA) · MACARENA JAIME



INGREDIENTES PARA CUATRO UNIDADES

≈ 500 g de boquerones
≈ 8 uds. de hojas de shiso

≈ 4 molletitos de pan
≈ Patatas chips

Para la marinada

≈ 1 huevo batido
≈ 15 g de pan rallado
≈ 10 g de perejil
≈ 5 g de ajo
≈ 5 ml de zumo de limón
≈ C. s. de sal

Para la salsa tártara de salicornia

≈ 200 g de mayonesa
≈ 1 huevo duro
≈ 30 g de chalota
≈ 30 g de pepinillos
≈ 30 g de salicornia

ELABORACIÓN

Picar muy bien los boquerones y añadirlos a la marinada hecha con todos los ingredientes. Dejar reposar en el frigorífico durante 4 horas.

Para la salsa tártara, picar muy bien todos los ingredientes y mezclar con la mayonesa.

Hacer las hamburguesas con los boquerones marinados usando una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva, marcando por ambos lados.

Freír las hojas de shiso a 150 °C previamente con algún tipo de rebozado al gusto..

EMPLATADO

Abrir los molletitos, poner una hamburguesa de boquerón. Añadir encima la salsa tártara y la hoja de siso rebozada para terminar poniendo la otra parte del mollete. Servir con patatas chips



TOSTA DE BOQUERÓN AHUMADO CON GUIÑO AL GUADALHORCE

LA DERIVA (MÁLAGA) · JOSÉ ROJO



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|--|---|
| ≈ 50 g de boquerones | ≈ 1 mango |
| ≈ C. s. de aceite de humo y
ajo tostado | ≈ 1 tomate huevo de toro
u otro de temporada |
| ≈ 1 aguacate | ≈ 2 láminas de ajo frito |
| ≈ C. s. de aceite de oliva | ≈ Pan cristal |
| virgen extra variedad picual | ≈ Sarmiento para el ahumado |

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones, desespinarlos y sacarles los lomos. Envasarlos al vacío con aceite el aceite de humo y ajo tostado. Dejar macerar al menos una hora.

Mientras, preparar el resto de elaboraciones. Pelar el aguacate y ahumarlo con el sarmiento en las brasas unos 10 minutos, creándole costra. Triturar con la ayuda de un robot de cocina, añadiendo un chorro de aceite. Reservar.

Pelar el mango y cortarlo en láminas muy finas, del tamaño de la tosta que se va a usar. Reservar. Hacer lo mismo con el tomate.

Sacar de la bolsa con el macerado los lomos de boquerón y sopletear.

EMPLATADO

Poner una base de pan cristal del tamaño de boquerón y añadir la crema de aguacate con una manga. A continuación, hacer una milhojas con el tomate y el mango.

Poner encima el boquerón sopleteado y coronar con la crema de aguacate ahumado. Decorar con 2 láminas de ajo frito.



ENTRESABORES DE BOQUERÓN, PIMIENTO ROJO ASADO Y QUESO DE CABRA

LA VIÑA BONITA (MÁLAGA) · PATRICIA MORALES



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 6 boquerones en vinagre
- ≈ 1/2 pimiento rojo de la Axarquía asado
- ≈ 150 g de queso de cabra
- ≈ C. s. de reducción de Pedro Ximénez
- ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Germinados de cebolla para decorar

ELABORACIÓN

Asar el pimiento rojo durante 30 minutos a 200 °C añadiendo un chorro abundante de aceite de oliva virgen extra.

Laminar el queso de cabra en láminas de unos 2 o 3 milímetros. A continuación, intercalar una capa de queso de cabra, seguida de una capa de pimientos asados y otra con los lomos de los boquerones en vinagre. Repetimos la operación de manera que el plato final se componga de 6 capas.

EMPLATADO

Servir el plato decorado con un manojito de germinados de cebolla y rociado con la reducción de Pedro Ximénez.



TARTAR DE BOQUERONES AHUMADOS CON CREMA FRÍA DE LULO, HUEVAS DE SALMÓN Y HOJA CAPUCHINA

LOS PATIOS DE BEATAS (MÁLAGA) · CAMILO ROJAS



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 8 boquerones	≈ 150 ml de pulpa de lulo
≈ 100 ml de aceite de oliva virgen extra	≈ 50 ml de nata
≈ 100 ml de aceite de girasol	≈ 45 g de azúcar
≈ 4 ramas de romero	≈ 4 hojas de capuchina
≈ 1 chalota cortada en brounoise	≈ C. s. de sal
≈ 2 limas	≈ Tostas de pan

ELABORACIÓN

Quemar el romero con un soplete y meterlo en el aceite para conseguir un sabor ahumado. Reservar.

Limpiar los boquerones, cortarlos en forma de tartar. Añadir 1 lima, 2 cucharadas del aceite infusionado y un punto de sal.

Batir el lulo con la otra lima, la nata y el azúcar hasta conseguir una crema.

EMPLATADO

Usar un molde para colocar en el plato el tartar de boquerones. Poner al lado la crema y acompañar con tostas.



TOSTA DE MOLLETE CON BOQUERONES FRITOS, PIMIENTOS ASADOS Y MAYONESA JAPO

MARICARMEN CASA PLAYA (MÁLAGA) · ARETUZA SANTOS



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|----------------------------|---|
| ≈ 5 boquerones | ≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra |
| ≈ 1 mollete de pan cristal | ≈ Harina de tempura |
| ≈ 1 pimiento verde | ≈ Aceite de girasol |
| ≈ 1 pimiento amarillo | ≈ C. s. de salsa kimchi |
| ≈ 1 pimiento rojo | ≈ C. s. de vinagre mirin |
| ≈ C. s. de salsa de Soja | ≈ C. s. de sal |
| ≈ C. s. de yakinuki | ≈ C. s. de pimienta |

ELABORACIÓN

Asar los pimientos en brasas de carbón. Dejar reposar y cortar en tiras. Mezclar el aceite, la soja y el y yakiniku y aliñar los pimientos. Salpimentar.

Para la mayonesa japo, hacer una mayonesa tradicional con un toque de kimchi y mirin. Reservar.

Enharinar los boquerones y freírlos en abundante aceite de oliva.

EMPLATADO

Poner en un plato una de las partes del mollete ligeramente tostada. Poner encima los pimientos asados y cubrir con los boquerones. Decorar con unos puntos de mayonesa japo.



BOQUERÓN DE LA PASIÓN CON MAYONESA DE PISTACHO

MARISQUERÍA MOYA (MÁLAGA) · JUAN MOYA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 1/2 kilo de boquerones	≈ C. s. de harina
≈ 2 cdas. de concentrado de fruta de la pasión	≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra
≈ 3 limones	≈ 1 Huevo
≈ 100 ml de agua	≈ C. s. de aceite de girasol
≈ 1 pizca de sal	≈ 1 cdtá. de pasta de pistacho puro 100%

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones y dejar en agua con hielo para desangrar. Seguidamente, dejar cada unidad abierta en un recipiente. Reservar.

Preparamos en un bol el concentrado de fruta de la pasión diluido en el agua y el zumo de los limones. Añadir la pizca de sal. Verter esta la mezcla en el recipiente con los boquerones y dejar reposar 3 horas.

Mientras reposa el aderezo, preparar la mayonesa casera a la que hay que añadir una cucharadita de pasta de pistacho 100% una vez montada.

Una vez pasadas las 3 horas, enharinar los boquerones sin escurrir y freírlos en abundante aceite de oliva bien caliente.

EMPLATADO

Presentar en plato con el boquerón bien escurrido de aceite y una lagrimea de la mahonesa de pistacho.



BOQUERÓN EN SALMUERA MARINA, LICUADO CÍTRICO Y VERDURAS ENCURTIDAS

MATIZ (MÁLAGA) · PABLO MOLINA



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 200 g de boquerones	≈ C. s. de aceite de oliva virgen extra
≈ 2 l de agua	≈ 100 ml de vinagre
≈ 100 g de sal	≈ 100 g de azúcar
≈ 18 g de alga kombu	≈ C. s. de cilantro
≈ 550 cl de licuado de pimiento	≈ Coliflor
≈ 200 ml de aceite de girasol	≈ Zanahorias baby
≈ 200 cl de zumo de limón	≈ Calabacín
≈ C. s. de ají amarillo	≈ Cebolla morada
≈ C. s. de xantana	

ELABORACIÓN

Preparar una salmuera con 1 litro de agua, 100 g de la sal y los 20 g de alga kombu.

Limpiar los boquerones de cabezas, tripas y espinas y dejar en agua con hielo 15 minutos para desangrarlos. Cambiar el agua dos veces. Introducir los boquerones limpios en la salmuera durante 5 horas. Escurrirlos muy bien y congelarlos hasta que se vayan a servir.

Hacer el encurtido con el otro litro de agua, el vinagre y el azúcar. Mezclar los ingredientes con agua tibia hasta que el azúcar quede disuelto. Hacer láminas con las verduras e infusionarlas en el encurtido durante 10 minutos. Tiene que estar prácticamente cruda.

Para la base del plato, mezclar el licuado de pimienta amarillo, el aceite de girasol, el zumo de limón, el ají amarillo, la goma Xantana y sal al gusto.

Para hacer el aceite de cilantro que decorará el plato, escaldar el cilantro y enfriar en agua con hielo. Triturarlo todo en un robot de cocina con aceite de oliva virgen extra y colar por una estameña.

EMPLATADO

Disponer en un plato hondo las verduras encurtidas, poner encima los boquerones, jarrear con el licuado de pimienta amarillo, y decorar con el aceite de cilantro y unos brotes.



LECHUWARMA DE BOQUERONES

MERCADO SAN MARTÍN (MÁLAGA) · ELÍAS TANG



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- | | |
|-------------------------------|--|
| ≈ 100 g boquerones limpios | ≈ 1 chorro de aceite de oliva virgen extra |
| ≈ 4 hojas de lechuga romana | ≈ 10 g de cilantro |
| ≈ 10 g de pipas de girasol | ≈ 30 g de chips de plátano macho frito |
| ≈ 10 g de pasas sultanas | |
| ≈ 1/2 cebolla roja | |
| ≈ 1 chorro de coulis de mango | |

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones y hacerlos en vinagre según la receta tradicional. Limpiar bien las hojas de lechuga. Cortar en juliana la cebolla roja. Disponer el resto de ingredientes para el montaje del plato.

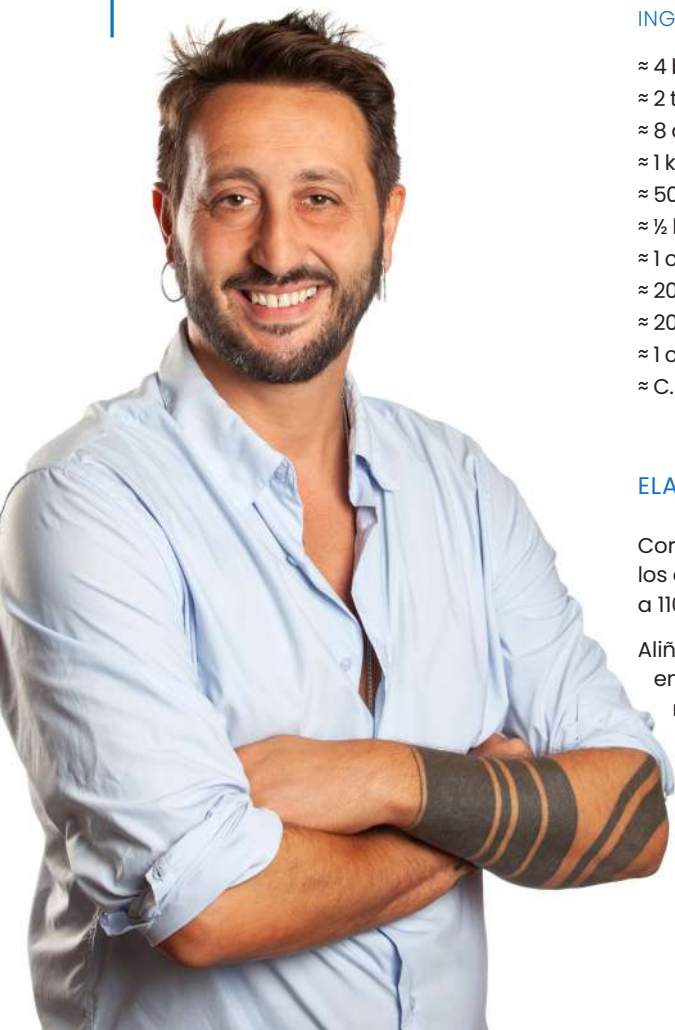
EMPLATADO

Hacer una cama con la lechuga romana y colocar todos los ingredientes, empezando por los boquerones, seguidos de la cebolla roja, el cilantro, las pasas, las pipas, y, por último, agregar el coulis de mango y el aceite de oliva. Enrollar las hojas de lechuga y servir el lechuwarma acompañado de snacks de plátano macho frito.



BOQUERONES EN AGUA DE TOMATE, *BEURRE BLANC* Y ESFERAS DE ANCHOAS

MURA MURA (MÁLAGA) · CARMINE GUARINO



INGREDIENTES PARA DOS O CUATRO RACIONES

- | | |
|---------------------------|--|
| ≈ 4 boquerones | ≈ C. s. de sal |
| ≈ 2 tomates semisecos | ≈ C. s. de tomillo |
| ≈ 8 anchoas 00 | ≈ C. s. de azúcar |
| ≈ 1 k de tomates pera | ≈ Albahaca |
| ≈ 50 g de mantequilla | ≈ 1 rectángulo de focaccia de un centímetro de alto y con largo apropiado para poner encima un boquerón o de pan de masa madre |
| ≈ ½ l de cava | ≈ Esferas de anchoa |
| ≈ 1 cebollas | |
| ≈ 20 ml de Moscatel dulce | |
| ≈ 200 ml de agua | |
| ≈ 1 cda. de miel | |
| ≈ C. s. de sal ahumada | |

ELABORACIÓN

Cortar por la mitad los tomates pera, quitarles las semillas, aliñarlos con tomillo, sal y azúcar en igual cantidad. Secarlos en el horno a 110 °C durante una hora, aproximadamente.

Aliñar las semillas retiradas con sal ahumada y albahaca. Envolver en dos trapos limpios y dejarlo en un colador dentro de la nevera uno o dos noches. Las semillas del tomate desprenderán un agua muy clara de color blanco. Guardar y reservar.

Abrir los boquerones por la mitad y limpiarlos bien. Aliñarlos con sal ahumada, piel rallada de limón y congelar durante, al menos, 70 horas.

Descongelarlos con la piel hacia arriba y marinarlos con el agua de tomate hasta que se descongelen.

Para la mantequilla de cava que acompaña el plato, sofreír las cebollas cortada en dados pequeños. Echar 300 mililitros del cava, dejar evaporar el alcohol y poner un poco del Moscatel dulce. Dejar evaporar el alcohol y poner la miel, el agua y un 20 por ciento de la mantequilla. Batir bien, filtrar y reducir ligeramente a fuego lento hasta que se quede densa, similar a una *velouté*.

EMPLATADO

Tostar la *foccacia* en el horno a unos 250 °C. Ponerla en la base de un plato hondo. Poner encima una anchoa y unas tiras de tomate semiseco.

Cubrir con la mitad de un boquerón con la piel hacia arriba. Verter a un lado el agua de tomate y al otro lado la mantequilla de cava.

Decorar con esferas de anchoa.



MONTADITO VICTORIANO

NERVA (MÁLAGA) · CARMEN BÁEZ



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 boquerón fresco
- ≈ 1 panecillo
- ≈ 10 g de lechuga
- ≈ 10 g de pan rallado
- ≈ 1 huevo
- ≈ C. s de aceite de oliva virgen extra
- ≈ C. s. de sal
- ≈ C. s. de pimienta

Para la salsa

- ≈ 30 g de mantequilla
- ≈ 1 huevo duro
- ≈ 2 pepinillos agridulces
- ≈ 1 aguacate
- ≈ 1/2 cebolla
- ≈ 5 g de salsa picante
- ≈ 3g de sal

ELABORACIÓN

Limpiar el boquerón y abrirlo en libro. Reservar.

Para la salsa, batir suavemente todos los ingredientes para que la salsa tenga textura con trocitos.

Pasar el boquerón por huevo con sal pimienta, por el pan rallado y freír.

EMPLATADO

Dorar el pan en el horno. Abrir y untamos con la salsa las dos caras interiores. Introducir el boquerón y la lechuga cortada muy fina, cerrar y servir.



TACOS DE BOQUERÓN LIMA-LIMÓN CON PICO DE GALLO Y MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE ADOBADO

NIÑA BONITA (MÁLAGA) · REYNA TRAVERSO



INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

Para los boquerones

- ≈ 24 boquerones limpios
- ≈ Harina para freír
- ≈ 1 lima
- ≈ 2 dientes de ajo picado
- ≈ C. s. de sal

Para la mayonesa de chipotle adobado

- ≈ 1 huevo
- ≈ 130 ml de aceite
- ≈ Unas gotas de lima
- ≈ 2 chiles chipotles adobados
- ≈ C. s. de sal

Para el pico de gallo

- ≈ 60 g de cebolla
- ≈ 1 chile verde (puede ser jalapeño) picado
- ≈ 60 g de tomate picado
- ≈ C. s. de cilantro
- ≈ C. s. de sal
- ≈ ½ lima

Para los tacos

- ≈ 4 tortillas de maíz para tacos
- ≈ 4 cdas. de pico de gallo
- ≈ C. s. de mayonesa de chipotle adobado
- ≈ C. s. de cilantro picado
- ≈ 24 boquerones fritos

ELABORACIÓN

Marinar los boquerones con sal, el zumo de la lima y ajo. Pasar por harina para freír, quitar el exceso y freír en abundante aceite de oliva hasta que estén crujientes.

Para hacer la mayonesa, poner el huevo con el aceite en el vaso de la

batidora, unas gotas de lima y sal al gusto. Emulsionar y luego agregar el chile chipotle adobado.

Para el pico de gallo, picar la cebolla, el tomate el chile verde. Aliñar con la sal y el zumo de lima y añadir cilantro.

EMPLATADO

Calentar las tortillas para tacos, poner los boquerones fritos, agregar el pico de gallo y poner unos puntos de mayonesa de chipotle al gusto. Decorar con cilantro fresco recién picado.



NIGIRI DE BOQUERÓN AL TENTSUYU CON AJO FRITO Y CHILI JAPONÉS

NO-VO MEDIA & SUSHI BAR (MÁLAGA) · SERGIO DEL RÍO Y GUILLERMO TORRALBO



INGREDIENTES PARA DOS UNIDADES

≈ 1 boquerón abierto
a la mitad
≈ 12 g de arroz sushi
≈ 1 cucharada de café de
taberu layu
≈ 1 brote de cilantro

Para el tentsuyu

≈ 1,250 ml Dashboard
≈ 250 ml soja
≈ 250 ml soja

ELABORACIÓN

Limpiar boquerones y meterlos en agua y hielo durante 10 minutos. A continuación, procedemos a dejarlos en vinagre de arroz durante 35 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, escurrir, secar y macerar en el tentsuyu previamente hecho mezclando todos los ingredientes.

EMPLATADO

Dar forma de nigiri al arroz y poner encima un lomo de boquerón. Terminar con una gota de taberu layu encima y un brote de cilantro. Esta pieza no necesita salsa de soja.



BOQUERÓN EN TEMPURA Y ESCABECHE DE PIMIENTO ASADO

PALODÚ (MÁLAGA) · CRISTINA CÁNOVAS



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 100 g boquerones limpios

Para la tempura

≈ 80 g de harina
≈ 30 g de proteína de trigo
≈ 100 g de agua

Para el escabeche de ensalada de pimientos asados

≈ 3 pimientos rojos
≈ 1 cebolla
≈ 50 g de aceite de oliva
virgen extra
≈ 10 g de vinagre Jerez
≈ 8 g de sal
≈ 20 g de vino blanco
≈ 20 g de vinagre de Jerez

ELABORACIÓN

Asar los pimientos rojos y la cebolla. Una vez asados y enfriados, pelar y cortar para aliñar con la sal, el aceite y el vinagre. Dejar reposar para que coja sabor. Triturarlos y colar por chino fino. Hervir vinagre y vino blanco, reposar y emulsionar con la mezcla de los pimientos.

Limpiar los boquerones y pasarlos por harina y seguidamente por la tempura. Freír en el aceite a unos 180 °C.

EMPLATADO

Colocar en la base de un plato hondo la espuma y encima el boquerón en tempura. Terminar el plato con un poco de sal.



ESPETO DE BOQUERÓN CON PIPIRRANA CÍTRICA Y DULCE

YAMUR – GRUPO SOHO HOTELES (MÁLAGA) · ANTONIO CALDERÓN



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 1 k de boquerones	≈ C. s. de vinagre chardonnay
≈ 1 manzana granny smith	≈ C. s. de ralladura de limón
≈ ½ bulbo de hinojo	≈ C. s. de sal
≈ 1 chalota	≈ Pan cristal
≈ 1 pepino	≈ Sal de escamas
≈ C. s. de cebollino fresco	≈ Brotes verdes

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones de cabeza, tripa y espinas y dejar abierto en mariposa. Desangrarlos en agua de mar y hielo. Reservar en frío. Dar un toque en las brasas para que coja el sabor a “espeto”.

Para la pipirrana cítrica y dulce, pelar y limpiar la fruta y la verdura. Retirar la parte las semillas del pepino. Hacer una brunoise bien fina de todas y reservar individualmente. Aliñar por porciones con sal, vinagre y ralladura cítrica.

Cortar el pan de cristal acorde al tamaño del boquerón y tostar en las brasas.

EMPLATADO

Colocar la pipirrana sobre la lámina de pan y disponer encima el boquerón. Terminar con el cebollino recién picado, sal de escamas y brotes verdes.



SASHIMI DE NANBANZUKE DE BOQUERÓN (ESCABECHE JAPONÉS)

YÛGÔ RESTAURANT (MÁLAGA) · DAIRON ALEXANDER



INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 250 g de boquerones
≈ 1 nabo daikon
≈ 1 hoja de shiso
≈ Flores comestibles
≈ Micromezclum

Para el dashi

≈ 500 ml de agua
≈ 60 g de alga kombu
≈ 40 g de katsuobushi

Para el nanbanzuke

≈ 200 g de dashi
≈ 75 g de soja
≈ 100 g vinagre de arroz
≈ 3/4 de cda. de azúcar
≈ C. s. de katakuriko
≈ ½ limón

ELABORACIÓN

Para hacer el dashi, dejar el alga kombu en el agua 24h. Usar esa misma agua y poner a fuego lento para que no rompa a hervir durante 45 minutos. Una vez pasado ese tiempo añadir el katsuobushi, tapar con papel film y dejar reposar.

Para hacer la salsa nanbanzuke, calentar el vinagre de arroz para diluir el azúcar, después añadir la soja junto con el dashi y dejar cocinar sin que rompa a hervir. A continuación, retirar un poco de la mezcla en un bol para añadir el katakuriko y diluirlo. Añadir a la salsa para darle el espesor deseado. Por último, incorporar el medio limón para darle el toque cítrico. Tapar con papel film y dejar reposar.

Limpiar los boquerones quitándole la cabeza y las vísceras. A continuación, lavar y desangrar en agua fría con hielo. Después, secar bien con papel y freírlos con katakuriko. Una vez fritos, sumergir los boquerones en la salsa nanbanzuke y dejar un par de horas para que cojan sabor.

Antes de emplatar, pelar el nabo daikon y sacar lonchas muy finas con una mandolina para poder cortarlo finamente en diagonal. Una vez cortado, lavarlo varias veces hasta que deje de oler conservarlo en agua fría con hielo.

EMPLATADO

Sacar 3 boquerones de la salsa, dividirlos en lomos y retirar su espina central. Hacer a lo largo una bola con el nabo daikon y colocar la hoja de shiso encima. Colocar los lomos de boquerón sobre el shiso. Añadir flores comestibles o micro-mezclum para darle color al plato.



EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

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

BOQUERONES EN VINAGRE

INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

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

ELABORACIÓN

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

EMPLATADO

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





BOQUERONES FRITOS

INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

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

ELABORACIÓN

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

EMPLATADO

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









RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

Rincón de la Victoria, 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 casi ocho kilómetros de playa.

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

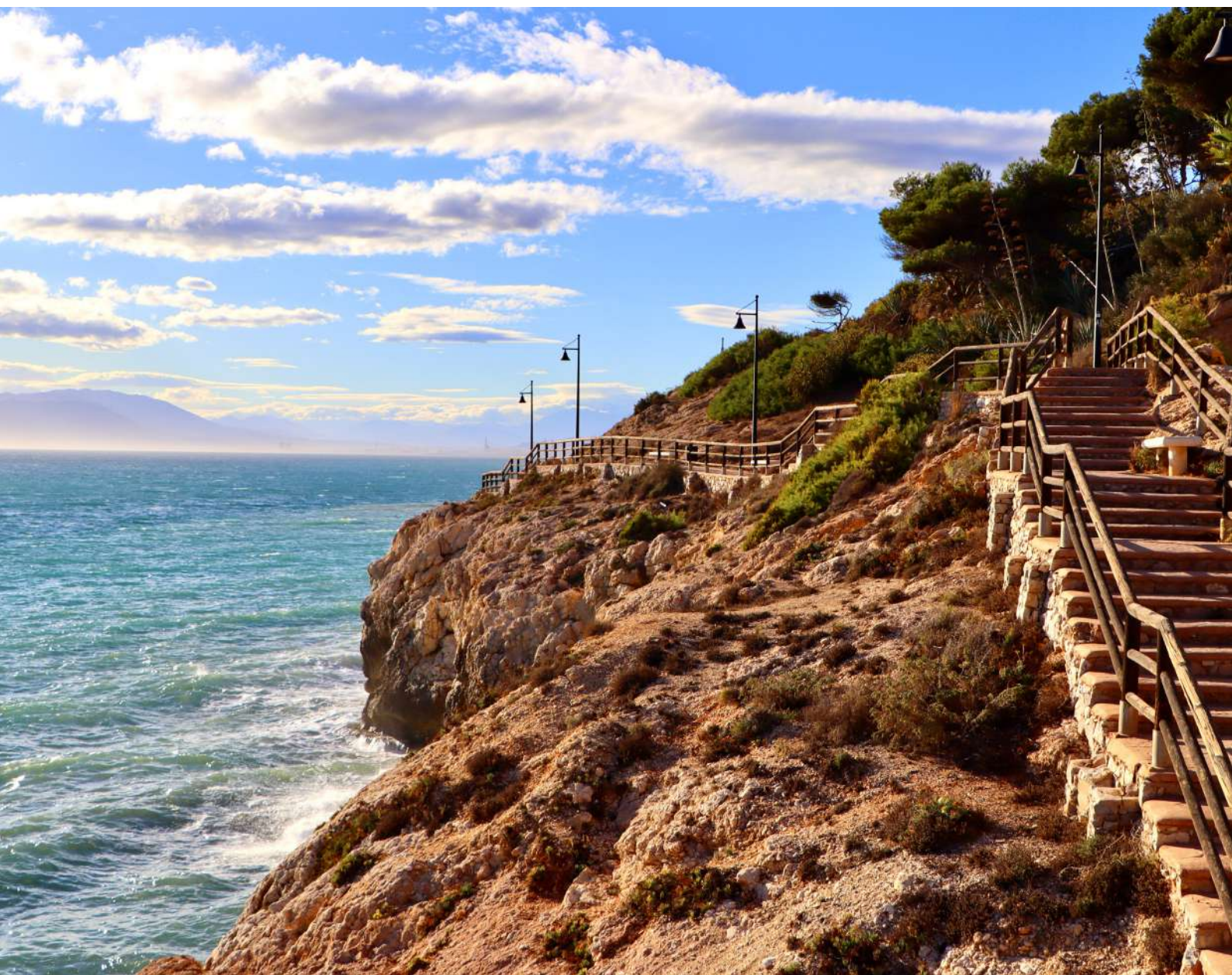
Con marcada tradición marinera, el municipio goza de una gastronomía que bebe del boca a boca y donde el autóctono boquerón victoriano es la estrella. Una generación tras otra ha dejado su impronta en la rica oferta culinaria de ambos núcleos. Las fiestas en honor a la Virgen del Carmen son un claro 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 desde donde se accede a la Cueva de La Victoria. La difusión científica constituye el eje de este recinto, en el que se ha recuperado la superficie geomorfológica original y la vegetación mediterránea autóctona. Este parque es una síntesis de cómo conservar el patrimonio prehistórico en conjunción con el uso sociocultural del espacio. Además de contar con diversa flora autóctona, el recinto incluye unos caminos que están delimitados por roca natural, todo ello destinado a producir el menor impacto medioambiental posible. Gracias a su privilegiada ubicación se divisan unas espectaculares vistas a la Bahía de Málaga.

El visitante también disfrutará con la recientemente inaugurada Villa Antiopa, una de las villas romanas mejor conservadas de Andalucía situada a orillas del mar Mediterráneo que puede ser admirada en todo su esplendor gracias un ambicioso proyecto museístico. Un viaje en el tiempo que permite al visitante sumergirse en la historia de nuestros antepasados a través de los restos arquitectónicos, de las cerámicas y de distintos bienes muebles, así como de mosaicos de gran valor.



Un intenso trabajo de restauración ha permitido sacar a la luz esta villa romana del siglo III d.C., donde pueden verse las distintas dependencias que la conformaban, desde las habitaciones privadas a los grandes salones de recepción y recreo.

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

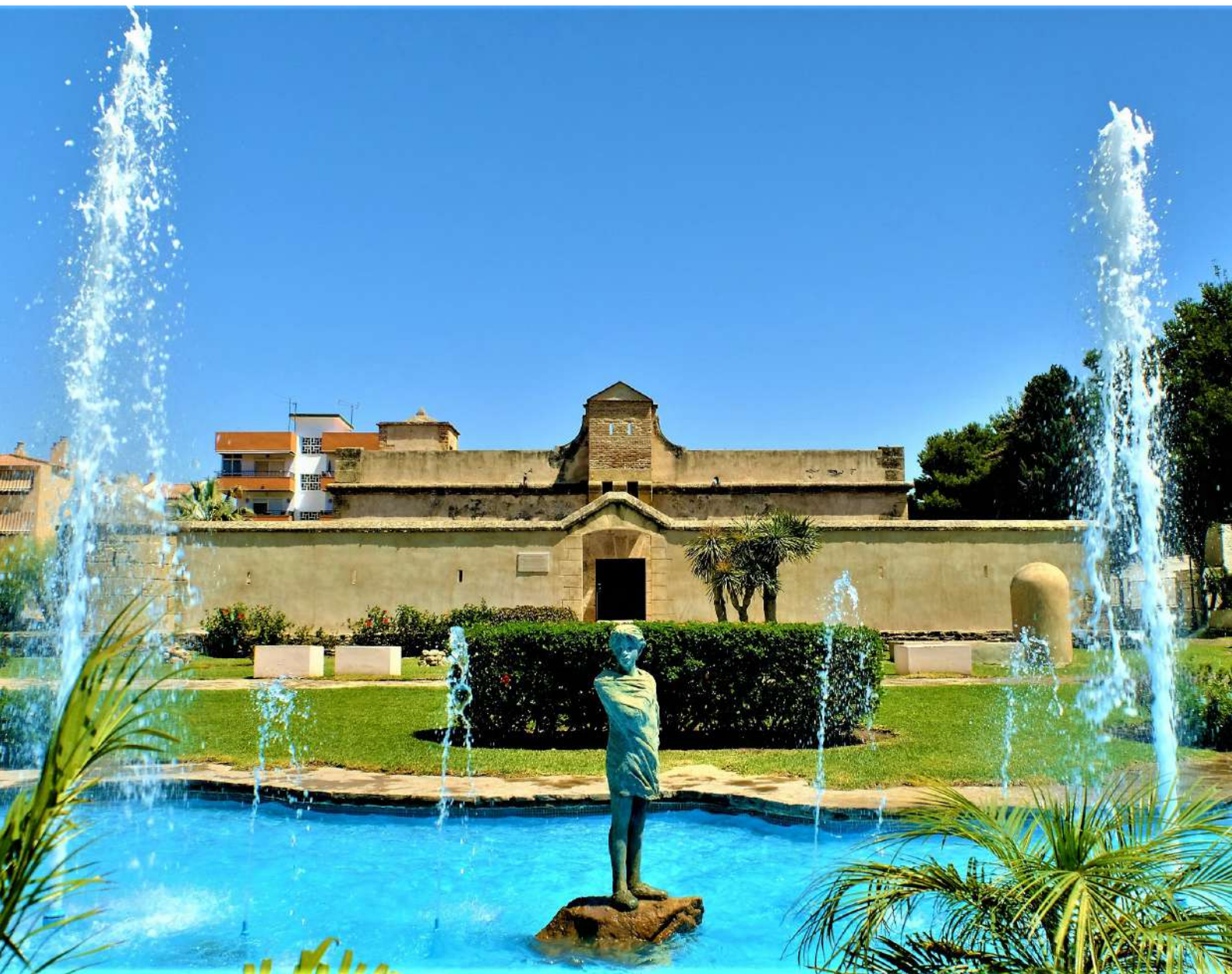
Las torres almenaras son otras construcciones características de esta zona de la costa mediterránea. Las dos que se ubican a lo largo de la costa rinconera se construyeron en la época andalusí, durante el reinado de Yusuf I (siglo XIV). Las primeras noticias datan de 1492, cuando aparece un informe remitido a los Reyes Católicos solicitando su reconstrucción. Lo hicieron con el objetivo de proteger a los núcleos de los ataques berberiscos y turcos. Mediante ahumadas por el día y fuegos por la noche, las poblaciones cercanas eran avisadas de cualquier desembarco enemigo.

La Torre de El Cantal está situada sobre un acantilado a unos 30 metros sobre el nivel del mar, mientras que la de Torre de Benagalbón está ubicada sobre un pequeño montículo cercano a la costa. Con una altura de 10,50 metros, ambos edificios se desarrollan en dos espacios característicos uno de terraza-azotea y otro de cámara con una escalera de espiral en su interior. A la torre se accedía a través de un vano mediante una escala que era retirada para evitar, de esta manera, su ocupación por los enemigos.

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 y momento.

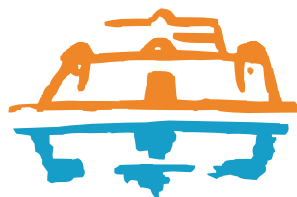






VICTORIA

MÁLAGA 1928



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

www.turismoenrincon.es