

# DE RINCÓN, EL BOQUERÓN

RINCÓN de la VICTORIA  
*Lleno de vida*

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

VOLUMEN 7



# DE RINCÓN, **EL BOQUERÓN**

USOS GASTRONÓMICOS DEL BOQUERÓN VICTORIANO

---

VOLUMEN 7

– EDITA –

AYUNTAMIENTO DE  
RINCÓN DE LA VICTORIA

– PRODUCCIÓN,  
DISEÑO Y MAQUETACIÓN –  
GASTRONÓMICO

– FOTOGRAFÍA –  
RAFA BUENO (SPIRAL FOTÓGRAFOS),  
ISRAEL GUTIÉRREZ

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

– ISBN –  
978-84-09-67821-1

– DEPÓSITO LEGAL –  
MA-2992-2024

# ÍNDICE

**10** RINCÓN DE LA VICTORIA, UN OASIS DE SERENIDAD EN LA COSTA MEDITERRÁNEA

**12** FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO

**19** EL BOQUERÓN VICTORIANO Y SU POLIVALENCIA COMO PRODUCTO EN LA ALTA GASTRONOMÍA Y LA TRADICIÓN CULINARIA

**20** BOQUERÓN FRITO Y REBOZADO EN COPOS DE CHILE, CREMA DE CALABAZA Y MANTEQUILLA AHUMADA - ALMA PLAYA

**22** NEM DE BOQUERÓN CON MAYONESA DE PIPARRAS - BENDITA KATALINA

**24** CARPACCIO DE BOQUERONES, MANTEQUILLA NOISETTE DE RUBIA GALLEGAS Y VIRUTAS DE TEMPURA - LA FINCA

**26** GAZPACHO DE AGUACATE CON BOQUERONES, MANZANA VERDE Y PEPINO - LACALIZA

**28** PINCHO DE BOQUERONES - LAS DUNAS

**30** CREMA FRÍA DE ANCHOAS SOBRE PIPIRRANA, CORONADO CON CHERRYS Y BOQUERONES EN VINAGRE - LECHE Y MIEL

**32** BLOODY MARY DE BOQUERÓN Y SU GILDA - LICEO PLAYA

**34** ESPETO DE BOQUERÓN - MARINA PLAYA

**36** MONTADITO MI CIELITO - MI CIELITO

**38** BOQUERÓN AL CARBÓN CON BREVAS Y PASAS DE MOCLINEJO - PUERTO NIZA BRASERÍA

**40** CAMPERO DE BOQUERÓN EN ESCABECHE - TABERNA EL PORTÓN

**42** BOCADO A LA AXARQUÍA CON BOQUERÓN - TABERNA MARINERA LA VICTORIA

**44** BOQUERONES MARINADOS EN CÍTRICOS, TARTAR DE HIGOS Y AJOBLANCO MALAGUEÑO - AIRE GASTROBAR

**46** ALBÓNDIGAS DE BOQUERÓN EN PLANCTON - ALMIJARA CASUAL BAR

**48** BOQUERÓN EN ESCABECHE AL OLOROSO - ARABOKA CENTRO

**50** BOQUERÓN RELLENO MALAGUEÑO - ARABOKA PLAZA

**52** MAZAMORRA DE ALMENDRAS CON ARROPE DE PX, BOQUERÓN VICTORIANO Y HELADO DE MANGO - BENDITO RESTAURANTE

**54** ESCABECHE DE BOQUERÓN VICTORIANO EN HOMENAJE A LAS ABUELAS DEL BARRIO DE LA VICTORIA - BODEGAS EL PIMPI

**56** BOQUEWHITE - DESCORCHE MÁLAGA DOC

**58** BOQUERÓN AL VINAGRE SOBRE REGAÑÍ Y TOMATE - EL BALNEARIO

**60** BOQUERONES SOASADOS, CREMA DE COLIFLOR AHUMADA, TÚETANO DE VERDURAS Y CHANTARELLAS - LA ANTZOETA ART RESTAURANT

**62** MOLLETITO DE TARTAR DE TOMATE SECO Y BOQUERONES AHUMADOS - LA BOCANÁ

**64** SAM DE BOQUERÓN VICTORIANO - LOS PATIOS DE BEATAS

**66** TARTALETA DE BOQUERÓN CON PILPIL DE PIQUILLO, CREMA DE QUESO Y CEBOLITA ENCURTIDA - MATIZ

**68** POKE-RONES AVINAGRADOS Y CHERRYS ASADOS - MERCADO SAN MARTÍN

**70** ESCAROLA CON BOQUERONES Y PIEL DE CERDO - MURA MURA

**72** BOQUERONES A LA VERACRUZANA - NIÑA BONITA

**74** BOQUERÓN VICTORIANO SOBRE TECLA DE TOMATE HUEVO DE TORO, AIRE DE CITRUS Y SALICORNIA - UPPERY CLUB ROOFTOP

**76** SALMOREJO CON CEREZAS, TARTAR DE BOQUERÓN, MANGO Y AGUACATE - ARAI RESTAURANTE

**78** AJOBLANCO DE PISTACHOS DE ARCHIDONA Y BOQUERONES VICTORIANOS - ARXIDUNA

**80** BOQUERONES EN DOS TEXTURAS - BERE BERE OASIS DE MAR

**82** BUÑUELOS DE BOQUERÓN VICTORIANO, TOMATE HUEVO DE TORO FERMENTADO Y AJO NEGRO - BIENFRITO

**84** BOQUERÓN DE PRIMERA - LA FÁBRICA

**86** PARFAIT DE BOQUERONES EN VINAGRE, BALSÁMICO, SORBETE DE FRAMBUESA, HIERBABUENA Y ESCAROLA - MÉNADÉ RESTAURANTE

**88** TOSTA FINA DE BOQUERÓN Y TOMATITOS - COLÓSIMO

**90** FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE BOQUERÓN, RICOTTA Y TOMATE SECO - LA RAQUETISTA

**92** BOQUERONES, PATATAS AL MOMENTO Y GREMOLATA - LA RAQUETISTA EN LA HABANA

**94** COCA DE BOQUERONES, ESCALIVADA Y ALCAPARRAS - SALINO

**96** BOQUERONES DESPEINADOS EN TEMPURA DE MANZANILLA - SURTOPIA

**98** EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

**100** BOQUERONES EN VINAGRE

**102** BOQUERONES FRITOS

**104** RINCÓN DE LA VICTORIA, LLENO DE VIDA



**FRANCISCO SALADO**  
**ALCALDE DE RINCÓN DE LA VICTORIA**



**RINCÓN DE LA VICTORIA, UN OASIS DE SERENIDAD EN LA COSTA MEDITERRÁNEA**

Rincón de la Victoria ha protagonizado en estos últimos años una notable transformación como ciudad, como destino, con el único objetivo de lograr la máxima calidad de vida para nuestros vecinos y visitantes. El Mediterráneo es testigo privilegiado de ello, y de la diversidad de encantos de nuestro municipio que lo convierten en uno de los destinos más cautivadores de Andalucía.

El patrimonio, el turismo, la naturaleza y la calidez de sus habitantes hacen de Rincón de la Victoria un lugar incomparable para quienes deseen explorar uno de los destinos más bellos de la provincia de Málaga. A estos atractivos se suma una de las gastronomías más ricas y variadas de la comunidad, que destaca especialmente en sus restaurantes y chiringuitos, gracias a su tradición culinaria marinera.

Un claro ejemplo de esta rica cocina mediterránea se recoge cada año en la Fiesta del Boquerón Victoriano, que se celebra a principios de septiembre, coincidiendo con la festividad de la Virgen de la Victoria, patrona del municipio. Este evento ha crecido en el tiempo, atrayendo tanto a chefs emergentes como a renombrados cocineros de Málaga y de otras provincias andaluzas, quienes participan en un amplio programa de actividades gastronómicas en vivo para deleite de todo amante y curioso de la gastronomía. El festival, además, nos hace partícipes ofreciendo degustaciones gratuitas de boquerones, conciertos y un mercado agroalimentario que promueve la marca Sabor a Málaga, donde todo visitante puede disfrutar de los productos que hacen grande y única nuestra tierra.

El recetario que ahora tiene en sus manos es el resultado de un esfuerzo constante desde la concejalía de Turismo, junto a diversas entidades, que se han comprometido a preservar y divulgar el patrimonio gastronómico malagueño. En este libro encontrará más de cuarenta recetas que destacan el boquerón, mostrando la polivalencia de este pescado azul a través de elaboraciones que van desde lo más tradicional hasta innovadoras creaciones de alta cocina. Con este, el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria ya ha publicado siete volúmenes, contribuyendo así a conservar nuestro legado culinario en torno al boquerón.

Estimado lector, ahora que posee una parte de nuestra herencia culinaria, le invitamos a visitar nuestra tierra en cualquier época del año. En Rincón de la Victoria, descubrirá lugares y monumentos como la Cueva del Tesoro, la Cueva de la Victoria, Villa Antiopa, la Casa Fuerte Bezmiliana, las torres almenaras, y casi ocho kilómetros de playa, además de los impresionantes acantilados de El Cantal. Estos paisajes, junto con la experiencia de degustar nuestras recetas, te cautivarán sin ninguna duda, haciendo de tu estancia, una experiencia inolvidable que, estamos seguros, querrá repetir en más de una ocasión. Disfrute de Rincón de la Victoria, un oasis de serenidad en la costa mediterránea.

Francisco Salado,  
Alcalde de Rincón de la Victoria

# FIESTA DEL BOQUERÓN VICTORIANO

Cada mes de septiembre, Rincón de la Victoria se convierte en el epicentro para quienes aman la gastronomía malagueña, ya sea por pertenencia, admiración o curiosidad. Durante estos días, que coinciden con la festividad de la Virgen de la Victoria, se celebra la emblemática Fiesta del Boquerón Victoriano.

Este evento único en la provincia ofrece un amplio abanico de actividades centradas en la cultura del boquerón y sus cualidades culinarias. Durante seis días, los visitantes pueden disfrutar de una variedad de experiencias, incluyendo show-cookings, con la participación de un gran número de renombrados chefs. Además, casi un centenar de restaurantes del municipio ofrecen degustaciones gratuitas de boquerón, repartiendo más de mil kilos de este delicioso pescado a todo aquel que se acerque a sus barras y terrazas. La fiesta también cuenta con conciertos en vivo de artistas locales y un mercado agroalimentario apoyado por Sabor a Málaga, donde participan alrededor de treinta productores malagueños con productos tan diferentes como quesos, aceites, vinos, dulces y mucho más. Este evento, considerado Fiesta de Interés Turístico Provincial, sigue creciendo e innovando cada año, brindando alegría, conocimiento y una rica oferta gastronómica.

Pero la celebración del boquerón no se limita únicamente a estos días festivos. Antes de que comience la fiesta, más de cuarenta restaurantes de la provincia forman parte de una red promocional

que ha incluido a más de cien establecimientos a lo largo de sus ediciones. En este marco culinario, los chefs elaboran tapas y platos exclusivos, mostrando toda su creatividad y versatilidad con este pescado azul, que alcanza su mejor calidad en los caladeros del Mar de Alborán. Este esfuerzo se recopila en un recetario que, por séptimo año consecutivo, presenta recetas creativas, internacionales, de fusión y de autor.

El éxito de la Fiesta del Boquerón Victoriano se debe también al respaldo de numerosas entidades y empresas que apoyan constantemente las actividades organizadas por el Ayuntamiento de Rincón de la Victoria a lo largo del año.

Dirigida a los amantes de la gastronomía, esta fiesta es un evento que no se deben perder todos aquellos que, por sí mismos, son considerados foodies. Si se identifica como uno de ellos, marque esta fecha en su calendario y disfrute cada año de esta gran celebración. No solo destaca por la calidad de su oferta, sino también por desarrollarse en un municipio tan encantador y marítimo como Rincón de la Victoria.

Estas páginas están llenas de creatividad y dedicación, e invitan a disfrutar del boquerón desde la comodidad de su hogar. Ahora, puede sumergirse en un recetario que no solo ofrece excelentes recetas con un gran producto, sino también conocimiento y pasión por la gastronomía de nuestra tierra.







-16-



-17-

## EL BOQUERÓN VICTORIANO Y SU POLIVALENCIA COMO PRODUCTO EN LA ALTA GASTRONOMÍA Y LA TRADICIÓN CULINARIA

Si el boquerón debe definirse con un solo adjetivo, sin duda sería polivalente. Desde la gastronomía más tradicional hasta la cocina de autor, este ingrediente se ha consagrado como uno de los protagonistas en las cocinas de Rincón de la Victoria. Cada chef que aparece en este recetario aporta técnica, originalidad y un toque personal, mostrándonos las infinitas posibilidades de nuestro apreciado pez de plata, procedente del Mar de Alborán, en un viaje culinario repleto de imaginación.



## BOQUERÓN FRITO Y REBOZADO EN COPOS DE CHILE, CREMA DE CALABAZA Y MANTEQUILLA AHUMADA

ALMA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN)

Daniela Romero

### INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

≈ 80 g de boquerones victorianos

#### Para la gachuela para el frito

≈ 2 dientes de ajo

≈ 150 g de harina de trigo

≈ 5 g de sal

≈ 10 g de levadura

≈ 20 g de goshujan

≈ Agua

#### Para el panko para el rebozado

≈ 100 g de pan rallado

≈ 20 g de goshujan

#### Para la crema de calabaza

≈ 200 g de calabaza violín

≈ 5 g de pimienta blanca

≈ 5 g de sal

≈ 20 g de mantequilla ahumada

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones y retirar la espina. Entonces, dejarlos en agua fría con hielo durante una hora.

Una vez pasado ese tiempo, lavar y secar los boquerones. Reservar en papel absorbente.

En un bol, mezclar todos los ingredientes para la gachuela de frito.

Varillar añadiendo el agua hasta conseguir la textura deseada.

Ahora, mezclar el pan rallado con la pasta de chile y hornear a 180 grados durante doce minutos.

Para la crema de calabaza, cocer la calabaza troceada en abundante agua. Una vez cocida, triturar con la sal, la pimienta y la mantequilla ahumada hasta conseguir una crema fina.

Por último, freír los boquerones pasándolos por la gachuela. Una vez fritos, rebozar por el panko y reservar en papel absorbente.

### EMPLATADO

Disponer en un plato hondo una buena cuchara de la crema y sobre ella colocar los boquerones fritos.





## NEM DE BOQUERÓN CON MAYONESA DE PIPARRAS

BENDITA KATALINA (TORRE DE BENAGALBÓN)  
Ángel Montalbán

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 10 g de boquerones en vinagre
- ≈ 5 g de zanahoria
- ≈ 5 g de puerro
- ≈ 5 g de piparras
- ≈ 60 ml de aceite de girasol
- ≈ 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 20 ml de huevo líquido
- ≈ 1 oblea spring roll
- ≈ Hierbabuena
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta

### ELABORACIÓN

Comenzar por cortar la zanahoria y el puerro y saltear hasta que quede al diente. Dejar reposar y añadir los boquerones en vinagre picados. Reservar para el relleno.

El siguiente paso será enrollar la oblea con el relleno dentro y pintar al final con yema de huevo para que no se despegue.

Para elaborar la mayonesa, triturar la piparra, agregar el huevo líquido y emulsionar junto con el aceite de oliva virgen extra y el aceite de girasol.

Por último, freír el nem durante un minuto aproximadamente.

### EMPLATADO

En la base del plato colocar una hoja de lechuga. Justo encima colocar el nem con unos puntos de mayonesa de piparra y terminar con unas hojas de hierbabuena para refrescar.





## CARPACCIO DE BOQUERONES, MANTEQUILLA NOISETTE DE RUBIA GALLEGА Y VIRUTAS DE TEMPURA - LA FINCA

LA FINCA RESTAURANTE (RINCÓN DE LA VICTORIA)  
Gonzalo Roldán Méndez de Vigo

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 4 boquerones
- ≈ 25 g de mantequilla noisette
- ≈ 10 g de grasa de rubia gallega
- ≈ 10 g de piñones tostados
- ≈ 5 g de brotes
- ≈ 25 g de virutas de tempura
- ≈ 50 ml de cerveza
- ≈ 100 g de harina
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ 3 limones
- ≈ Sal

### ELABORACIÓN

Primero limpiar los boquerones y desangrar en agua con hielo durante aproximadamente cinco minutos. Una vez pasado este tiempo, secar y colocar en una bandeja.

Continuar por marinar los boquerones con aceite de oliva virgen extra, zumo de cítricos y sal gruesa durante aproximadamente una hora. A continuación, pasarlo a una bandeja con aceite de oliva suave. Para la mantequilla, poner en un cazo 250 gramos de mantequilla y clarificar a fuego medio.

Una vez separado el suero de la grasa, añadir 50 gramos de grasa madurada rubia gallega y llevar otra vez a ebullición hasta conseguir la mantequilla avelanada (noisette). Retirar del fuego y reservar. Para la tempura, mezclar en un bol los 100 gramos de harina, los 5 gramos de sal y 50 mililitros de cerveza hasta conseguir una masa homogénea. Con la ayuda de una espumadera, vertir esta masa a una sartén con el aceite muy caliente y retirar las virutas a un plato con papel absorbente.

### EMPLATADO

En un plato llano, colocar los boquerones en forma de carpaccio. Despues, pintar estos boquerones con la ayuda de un pincel con la mantequilla noisette y terminar el plato con unas virutas de tempura por encima.

Añadir los piñones y brotes a modo decoración.





## GAZPACHO DE AGUACATE CON BOQUERONES, MANZANA VERDE Y PEPINO

LACALIZA (LA CALA DEL MORAL)  
Joaquín Muñoz

### INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

- ≈ 50 g de boquerones victorianos
- ≈ Dos aguacates
- ≈ 1 pepino
- ≈ 1 manzana verde
- ≈ 1 ramita de apio
- ≈ 1 puñado de espinaca fresca
- ≈ 1 lima exprimida
- ≈ Chorro de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal
- ≈ 1 l de agua
- ≈ 1 mango
- ≈ Huevas de trucha
- ≈ Totopos de maíz

### ELABORACIÓN

Lo primero será hacer el gazpacho de aguacate. Para ello, trocear todos los ingredientes indicados en la proporción indicada y añadir el chorrito de aceite de oliva virgen extra y el agua. Triturar.

Por otro lado, separar los lomos de los boquerones y retirar las espinas. Curar los lomos en zumo de lima.

### EMPLATADO

En la base del plato hondo, verter el gazpacho. Arriba se le añaden ocho trocitos de un cuarto de boquerón, unos dados de mango, huevas de trucha y unos totopos crujientes de maíz especiado.



## PINCHO DE BOQUERONES

LAS DUNAS (TORRE DE BENAGALBÓN)  
Sorina Daniela Mihailescu



### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 2 boquerones
- ≈ 1 dado de queso feta
- ≈ 1 fruto rojo
- ≈ 1 dado de mango
- ≈ Vinagre balsámico
- ≈ Sal

### ELABORACIÓN

Macerar los boquerones en sal durante 24-48 horas. Cortar los ingredientes en dados. Entonces, poner el vinagre a fuego lento para que espese.

### EMPLATADO

Pinchar el dado de queso feta en un bastón, pinchar los boquerones, pinchar las diferentes frutas y pincelar con la vinagreta.





## CREMA FRÍA DE ANCHOAS SOBRE PIPIRRANA, CORONADO CON CHERRYS Y BOQUERONES EN VINAGRE

LECHE Y MIEL (LA CALA DEL MORAL)

Rubén Palma y Marcos González - Granda

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para la crema fría de anchoas

- ≈ 2 dientes de ajos
- ≈ 1 cucharadita de mantequilla
- ≈ 50 g de anchoas
- ≈ 100 ml de nata
- ≈ 200 ml de leche
- ≈ 1 cucharada de fécula de maíz
- ≈ Sal y pimienta al gusto

#### Para la pipirrana

- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 pimiento verde
- ≈ 1 cebolla
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 6 tomates hermosos
- ≈ Sal, pimienta, aceite de oliva y vinagre al gusto

#### Para el topping de boquerones

- ≈ C/s de boquerones en vinagre
- ≈ C/s de tomates cherry

### ELABORACIÓN

Comenzar por preparar la crema fría de anchoas. Para ello, rehogar los ajos en la mantequilla y añadir las anchoas picaditas.

A continuación, añadir la nata, la leche y rectificar sal y pimienta. Dejar reducir y añadir la fécula de maíz disuelta en leche fría. Reservar en nevera.

Mientras, preparar la pipirrana picando todas las verduras en cubos pequeños y aliñarlos con aceite de oliva, sal, pimienta y un chorreón de vinagre.

### EMPLATADO

En un vaso ancho y bajo, colocar una base de pipirrana de verduras bastante abundante y, encima, la crema fría de anchoas. Decorar con un topping de tomates cherry y boquerones en vinagre, evocando al "matrimonio malagueño".





## BLOODY MARY DE BOQUERÓN Y SU GILDA

LICEO PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN)  
Álvaro Saura

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

#### Para el Bloody Mary

- ≈ 400 ml de tomate maduro
- ≈ 40 g de boquerones en vinagre
- ≈ C/s de sal
- ≈ C/s de pimienta
- ≈ 30 ml de palo cortado
- ≈ 5 ml de siracha
- ≈ Sal de gusano
- ≈ C/s de salsa Perrins
- ≈ C/s de lima

#### Para la gilda

- ≈ 1 anchoa
- ≈ 1 boquerón en vinagre
- ≈ 1 piparra
- ≈ 1 alcacarra
- ≈ 1 mini mozzarella

### ELABORACIÓN

Para elaborar el Bloody Mary, el paso es tan simple como licuar el tomate maduro junto con el resto de los ingredientes y, a continuación, colar la mezcla por chino fino.

Para la gilda, ensartar los ingredientes en orden.

### EMPLATADO

Servir en vaso el Bloody Mary muy frío y cruzar la gilda de boquerones en el borde.





## ESPETO DE BOQUERÓN

MARINA PLAYA (TORRE DE BENAGALBÓN)  
Ángel Ruiz Vergara

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 6 boquerones
- ≈ Sal gorda
- ≈ Limón

### ELABORACIÓN

Espetar los boquerones con una caña muy pequeña, por uno de los lados de la espina, tratando siempre de no romperla. Se asa con leña de oliva, un minuto por lado.

### EMPLATADO

Retirar la pequeña caña sin romper los boquerones y colocar en un plato llano.





## MONTADITO MI CIELITO

MI CIELITO (RINCÓN DE LA VICTORIA)  
Josefa Molina Chica

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 pimiento rojo asado
- ≈ 2 boquerones en vinagre
- ≈ 1 aguacate
- ≈ Pan

### ELABORACIÓN

Primero, marinar el boquerón en vinagre. Entonces, cortar el aguacate en dados y asar el pimiento rojo.

Por último, tostar el pan.

### EMPLATADO

En una tostada de pan, untar el aguacate uniformemente, colocar un boquerón abierto en vinagre y adornar con pimiento asado.





## BOQUERÓN AL CARBÓN CON BREVAS Y PASAS DE MOCLINEJO

PUERTO NIZA BRASERÍA (TORRE DE BENAGALBÓN)  
Mattia Lucchetti

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 20 boquerones marinados en vino dulce
- ≈ 20 pasas hidratadas en vino dulce
- ≈ 50 g de pesto de rúcula
- ≈ 1 higo agridulce
- ≈ Mayonesa de higo

### Para el pesto de rúcula

- ≈ 200 g de rúcula
- ≈ 50 g de parmesano
- ≈ 100 g de almendra tostada
- ≈ 50 g de aceite oliva extra virgen

### Para el higo agridulce

- ≈ 500 g de azúcar
- ≈ 500 g de vinagre
- ≈ 4 g de pimiento en grano
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ 10 g de sal

### ELABORACIÓN

Primero, limpiar el boquerón y desangrar durante una noche en agua con hielo. Una vez listo, secar bien y retirar la espina.

Entonces, marcar la carne del boquerón y asar la piel de este. Ahora, elaborar una breva agridulce con los ingredientes necesarios, dejando marinar bien durante un día.

### EMPLATADO

Colocar el boquerón sobre una base de rúcula, pasas y vinagreta balsámica. Por último, coronar con la breva agridulce.





## CAMPERITO DE BOQUERÓN EN ESCABECHE

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

### INGREDIENTES PARA OCHO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones  
≈ C/s de harina  
≈ 1 cebolla  
≈ 2 zanahorias  
≈ 2 dientes de ajo  
≈ 1 vaso de vinagre  
≈ 1 vaso de vino blanco  
≈ C/s de tomillo  
≈ C/s de romero  
≈ C/s de pimienta en grano  
≈ Sal

### ELABORACIÓN

Primero, freír los boquerones y dejar en reserva una vez fritos.

Continuar por sofreír la cebolla, la zanahoria y los ajos. Una vez esté la verdura dorada, añadir el vaso de vinagre y de vino blanco, una cucharada de orégano, otra de tomillo, romero y pimienta en grano.

Una vez evaporado el alcohol del vino blanco, añadir los boquerones fritos al escabeche.

### EMPLATADO

Colocar la mezcla dentro de un panecillo estilo campero.





## BOCADO A LA AXARQUÍA CON BOQUERÓN

TABERNA MARINERA LA VICTORIA  
(RINCÓN DE LA VICTORIA)  
Fina Grande Pavón

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 50 g de boquerones
- ≈ 10 g de jamón serrano
- ≈ 20 g de pimientos asados
- ≈ 2 huevos
- ≈ Pan rallado sin gluten
- ≈ Harina sin gluten
- ≈ Miel de caña
- ≈ Salsa de queso de la Axarquía

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones. Una vez listos, se fríen y se rellenan con una loncha de jamón serrano y pimientos asados. Entonces, se empanan con harina sin gluten y huevo.

### EMPLATADO

Colocar una base de lechuga y unos tomates. Entonces, disponer el boquerón elaborado sobre la base de lechuga y cubrir con salsa de queso de la Axarquía.





## BOQUERONES MARINADOS EN CÍTRICOS, TARTAR DE HIGOS Y AJOBLANCO MALAGUEÑO

AIRE GASTROBAR (MÁLAGA)  
Pepo Frade

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el ajoblanco

- ≈ 500 ml de agua fría
- ≈ 100 g de almendras crudas
- ≈ 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 150 g de migas de pan duro
- ≈ 2 cucharadas de vinagre
- ≈ Sal

#### Para los boquerones marinados

- ≈ 12 boquerones abiertos
- ≈ Zumo de lima
- ≈ Zumo de yuzu
- ≈ Ralladura de lima y limón

#### Para el tartar de higos y manzana

- ≈ 4 higos
- ≈ 1 manzana verde
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta negra molida
- ≈ Tabasco

### ELABORACIÓN

Comenzar por preparar el ajoblanco. Para ello, poner las almendras, el ajo, el pan del día anterior, el aceite de oliva virgen extra, el vinagre, la sal y el agua en un robot de cocina y triturar hasta obtener una masa homogénea. Probar y rectificar de sal.

Continuar con la elaboración de los boquerones. Una vez abiertos y sin espinas, mezclar los zumos con la ralladura y el agua, y ponerlos con la piel hacia arriba en una bandeja y verter la mezcla por encima.

Dejar macerar los boquerones hasta que empiecen a ponerse blancos por la parte de la carne.

Por último, para el tartar, pelar los higos y partirlos en cuadros de medio centímetro.

Lo mismo con la manzana. Aderezarlos con la sal, la pimienta y el tabasco y mover un poco con una cuchara.

### EMPLATADO

Enrollar dos mitades de boquerones en un aro pequeño, quedando un círculo cerrado y llenar los boquerones con el tartar. Decorar con una flor de ajo. Por último, servir el ajoblanco directamente en el plato.





## ALBÓNDIGAS DE BOQUERÓN EN PLANCTON

ALMIJARA CASUAL BAR (MÁLAGA)  
José Andrés J. Marcos

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1 kg de boquerones  
≈ 1 cebolla  
≈ 1 ajo  
≈ Perejil  
≈ 3 huevos  
≈ 500 g de harina  
≈ Pan rallado  
≈ 1 l de aceite de oliva virgen extra  
≈ Sal  
≈ 2 tomates  
≈ 5 g de plancton  
≈ Raspas de pescado para fumet

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones y reservar los lomos, bien limpios de espinas. Estos se Trituran para conseguir una masa homogénea y se aliñan con ajo, perejil, un huevo y pan rallado.

Ahora, hacer bolas con esa masa en forma de albóndiga, pasar por huevo y harina y reservar en la nevera.

Mientras, calentar una sartén con aceite. Una vez compactas, se fríen las albóndigas. Paralelamente se elabora el fumet a base de raspas de pescado y se le añade tomate, cebolla y sal. Después, separar la cebolla y el tomate y reservar el caldo.

Apartar una taza de caldo frío para hidratar el plancton y reservar el resto necesario para las albóndigas. Por último, añadir las albóndigas a un cazo con el caldo y terminar de cocer en su interior.

### EMPLATADO

Disponer las albóndigas en el centro y salsear al gusto, siendo generosos.





## BOQUERÓN EN ESCABECHE AL OLOROSO

ARABOKA CENTRO (MÁLAGA)  
Iván Villa

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ C/s de boquerones
- ≈ 1 cebolla
- ≈ 1 pimiento rojo
- ≈ 1 pimiento verde
- ≈ 1 pimiento amarillo
- ≈ 1 zanahoria
- ≈ 1 cabeza de ajo pequeña
- ≈ 3 hojas de laurel
- ≈ Vinagre de vino al gusto
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ ½ vaso de vino oloroso

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar todas las verduras y cortar en juliana fina.

Ahora, elaborar el escabeche con el aceite de oliva virgen extra y el vina-  
gre a fuego lento.

Cuando la verdura comienza a po-  
char, añadir medio vaso del oloroso y  
dejar cocinar 5 minutos más.

Por otro lado, freír el boquerón bien  
enharinado hasta que quede dorado.

Entonces, saltear ligeramente con el  
escabeche justo antes de servir.

### EMPLATADO

Presentar el boquerón con el escabeche templado y decorar con cebollino picado.





## BOQUERÓN RELLENO MALAGUEÑO

ARABOKA PLAZA (MÁLAGA)  
Jorge Rodríguez

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 2 boquerones
- ≈ 300 g de queso blanco cremoso
- ≈ 25 g de queso azul
- ≈ 5 ml de aceite de trufa
- ≈ 25 g de piñones
- ≈ 10 g de tomate seco
- ≈ Aceite de albahaca
- ≈ Huevas
- ≈ Brotes verdes

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones, dejando la cola y lomos sin romper, sin cabeza ni raspa. Una vez listo, derretir a fuego lento el queso azul.

Por otro lado, en un bol se mezcla todo añadiendo el queso azul derretido. Continuar por meter el relleno en una manga.

Colocar un boquerón con la piel hacia abajo, añadir relleno y poner el otro boquerón encima. Redondear con las manos y enharinar con cuidado.

Calentar el aceite y freír cuarenta segundos a fuego fuerte.

### EMPLATADO

Colocar los boquerones en el centro del plato y decorar con aceite verde de albahaca. Por encima, añadir color y textura crujiente con unas huevas y brotes verdes.





## MAZAMORRA DE ALMENDRAS CON ARROPE DE PX, BOQUERÓN VICTORIANO Y HELADO DE MANGO ALPHONSO

BENDITO - GRUPO PREMIUM (MÁLAGA)

Yassine chaouni

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para la mazamorra

- ≈ 400 g de almendras
- ≈ 800 g de agua
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 150 ml de aceite de oliva
- ≈ 50 g de pasta de sésamo
- ≈ C/s de sal y pimienta

#### Para el sésamo garrapiñado

- ≈ 300 g de sésamo
- ≈ 300 ml de agua
- ≈ 300 g de azúcar
- ≈ C/s de mantequilla

#### Para el boquerón curado

- ≈ 1 kg de boquerones vitorianos
- ≈ 300 g de sal
- ≈ 300 g de azúcar
- ≈ 300 ml de aceite de origen virgen extra

#### Resto de ingredientes

- ≈ Arrope de PX
- ≈ Helado de mango

### ELABORACIÓN

Comenzar por la elaboración de la mazamorra. Para ello, poner todos los ingredientes en una batidora, menos el aceite de oliva, y triturar todo durante dos minutos para obtener una pasta fina. Entonces, añadir el aceite en forma de hilo para emulsionarla durante un minuto más y poner a punto de sal y pimienta.

Para el sésamo, poner en un cazo el agua y el azúcar a 120 grados para conseguir un jarabe, añadir de golpe el sésamo y remover constantemente hasta que este absorba y se empanice. Luego, sacar a un papel sulfurizado y escurrir el exceso de azúcar, volver a poner a fuego con una nuez de mantequilla y no parar de remover hasta que esté completamente dorado. Para elaborar el boquerón, limpiar y desangrar los boquerones y ponerlos a curar en un táper con la piel hacia arriba, poniendo entre capa y capa una cantidad generosa de sal y azúcar previamente mezclada. Entonces, dejar curar entre treinta minutos y dos horas en función del tamaño del boquerón.

Por último, poner a desalar en agua y hielo durante una hora, secar muy bien y colocar en otro táper cubiertos con aceite de oliva virgen extra para conservarlos.

### EMPLATADO

En un plato sopero, colocar unos 150 gramos de mazamorra, en una bandeja de acero disponer un par de boquerones y con un soplete cocinar la piel. Una vez listos, colocarlos encima de la mazamorra, espolvorear un poco de sésamo garrapiñado y acabar con una quenelle pequeña de helado de mango.





## ESCABECHE DE BOQUERÓN VICTORIANO Y MINI VERDURAS EN HOMENAJE A LAS ABUELAS DEL BARrio DE LA VICTORIA

BODEGAS EL PIMPI (MÁLAGA)  
Juanjo Perles

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el escabeche

- ≈ 10 dientes de ajo
- ≈ 300 g de chalotas
- ≈ 300 g de zanahorias baby
- ≈ C/s de pimienta en grano
- ≈ C/s de anís estrellado
- ≈ C/s de laurel
- ≈ C/s de clavos
- ≈ 2.5 l de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 l de vinagre
- ≈ 40 g de pimentón dulce

#### Para freír

- ≈ 500 g de boquerones
- ≈ 500 g de harina freír

### ELABORACIÓN

Primero, limpiar las verduras. Entonces, confitar en el aceite junto con las especias durante 30 minutos. Ahora, agregar el vinagre y dejar cocinar 30 minutos más. Por último, añadir el pimentón fuera del fuego.

El siguiente paso es freír los boquerones, previamente marinados en abundante aceite. Para terminar, sumergir en el escabeche.

### EMPLATADO

Colocar el sofrito de verduras en el fondo de plato y colocar los boquerones en escabeche encima.





## BOQUEWHITE

DESCORCHE MÁLAGA DOC (MÁLAGA)  
Maria Isabel Ruiz Jiménez

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el ajoblanco

- ≈ 400 g de almendras
- ≈ 2 ajos
- ≈ 1 chorrito de vinagre
- ≈ 200 g de pan
- ≈ 250 ml de aceite de oliva
- ≈ Agua, según la consistencia que deseemos obtener

#### Para los boquerones

- ≈ 1 kg de boquerones victorianos
- ≈ 1 cucharada de jengibre
- ≈ 2 o 3 hojas de laurel
- ≈ Pimienta negra en grano

#### Para decorar

- ≈ 250 ml de vino dulce de Málaga
- ≈ Cebollino

### ELABORACIÓN

Primero, poner todos los ingredientes en la batidora, menos el agua, que se irá incorporando poco a poco hasta tener la textura deseada. Reservar en la nevera para que esté bien frío.

Entonces, limpiar los boquerones de cabeza y espinas. Enjuagar muy bien

y poner a macerar con todos los ingredientes necesarios durante seis horas. Una vez listos, escurrir, poner por capas y congelar 24 horas. Transcurrido ese tiempo, descongelar en nevera y reservar.

Por último, hacer una reducción con el vino dulce.

### EMPLATADO

En un cuenco, servir un poco de ajoblanco y colocar los boquerones encima cortados a la mitad, junto con unas gotas de la reducción de vino dulce y un poco de cebollino.





## BOQUERÓN AL VINAGRE SOBRE REGAÑÁ Y TOMATE

EL BALNEARIO (MÁLAGA)

María Dolores de la Fe García Rove

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el aliño del boquerón

- ≈ 1/2 l de vinagre
- ≈ 1/2 l de agua
- ≈ 3 dientes de ajo
- ≈ 3 hojas de laurel

#### Resto de ingredientes

- ≈ 1 kg de boquerones
- ≈ Regañá especial para tosta
- ≈ Tomate Huevo de Toro
- ≈ Aceite de oliva virgen extra al gusto
- ≈ Orégano al gusto
- ≈ Sal gruesa al gusto

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar el boquerón, dejándolo sin restos de sangre y separando los lomos. Pasar los boquerones por el aliño preparado con vinagre, ajo y laurel. Escurrir bien.

Una vez aliñados y escurridos, poner los boquerones en aceite de oliva y congelar durante 48 horas.

Descongelar el boquerón y poner en un recipiente con aceite de oliva virgen extra.

### EMPLATADO

Cortar el tomate Huevo de Toro en forma rectangular de un centímetro de grosor aproximadamente. Entonces, colocar el tomate sobre la regañá, echar sal gruesa, aceite de oliva virgen extra, orégano al gusto y disponer encima el boquerón abierto.





## BOQUERONES SOASADOS, CREMA DE COLIFLOR AHUMADA, TUÉTANO DE VERDURAS Y CHANTARELLAS

LA ANTZOETA ART RESTAURANT (MÁLAGA)  
Jheferson Blandon e Iván Martín

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 5 boquerones grandes  
≈ 500 ml de agua  
≈ 5 g de sal  
≈ 300 g de coliflor  
≈ 50 g de mantequilla  
≈ 1 onza de chocolate blanco  
≈ 1 ramillete de brócoli  
≈ 5 chantarellas  
≈ 1 zanahoria baby  
≈ Aceite de hierbas  
≈ Sal y pimienta blanca

### ELABORACIÓN

Comenzar por desangrar los boquerones en el agua fría mezclada con sal, teniendo así una primera cocción.

Continuar por separar cinco flores de coliflor y cinco de brócoli, pulir los troncos y reservar la zanahoria pelada.

El siguiente paso será cocer la coliflor para poder ahumarla. Triturar con la mantequilla y el chocolate blanco. Pasar por un colador y hacer una crema bien fina.

Cocer las verduras al dente y enfriar en agua con hielo y sal.

Por último, secar los boquerones desangrados, salpimentar y dar un toque de aceite de oliva. Sopletear los boquerones, saltear las setas ligeramente con aceite de oliva y emplatar.

### EMPLATADO

Poner de base a crema de coliflor ahumada, y encima los boquerones soasados junto al tuétano de verduras y chantarellas.





## MOLLETITO DE TARTAR DE TOMATE SECO Y BOQUERONES AHUMADOS

LA BOCANÁ (MÁLAGA)  
José Luis Gamiz

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 mollete San Roque
- ≈ Mantequilla ahumada
- ≈ 40 g de tartar de tomate seco
- ≈ 3 boquerones troceados
- ≈ Lonchas de pepinos dulces
- ≈ Salsa siracha

### ELABORACIÓN

Comenzar por tostar la mantequilla ahumada en el mollete. Luego rellenar con el tartar de tomate seco cortado finamente y aderezarlo con miel de caña y mostaza en grano. Finalmente, cortar los boquerones finamente.

### EMPLATADO

En la tosta se coloca el tartar de tomate sobre la mantequilla previamente fundida y coronar con el boquerón.





## SAM DE BOQUERÓN VICTORIANO

LOS PATIOS DE BEATAS (MÁLAGA)

Álvaro Solís

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 250 g de boquerones victorianos
- ≈ 1 ud de hoja de shiso
- ≈ 1 ud de huevo
- ≈ 1 ud de jugo y ralladura de limón
- ≈ 15 g de mostaza
- ≈ 50 ml de vinagre
- ≈ 5 g de jengibre
- ≈ 2 ud de ajo
- ≈ 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 100 ml de agua con gas
- ≈ 170 g de harina de tempura
- ≈ 4 g de sal
- ≈ 50 g de cilantro
- ≈ 100 ml de lima
- ≈ 100 g de azúcar
- ≈ 200 g de agua
- ≈ 6 g de agar-agar

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones, retirando la cabeza y la espina, separando los lomos del pescado sin tripas. Una vez separado, lavar cada lomo debajo del agua, y secar bien con ayuda de un paño. Posteriormente, colocar uno al lado del otro en un envase de plástico y cubrir con agua y hielo durante dos horas para que desangren y blanqueen.

Mientras tanto, comenzar con el gel de lima y cilantro. Primero, llevar a ebullición el agua junto con la lima, el azúcar y el cilantro. Una vez listo, triturar, colar y añadir el agar-agar. Volver a llevar a ebullición, para que así se active el agar-agar.

Dejar enfriar de nuevo y triturar. A continuación, realizar la tempura. Para ello, y con ayuda de una varilla, mezclar bien los ingredientes: agua con gas, harina de tempura y sal. Mezclar hasta obtener una masa homogénea, densa, que se hinche al freírla. Pasar el boquerón por la mezcla y freír.

Ahora, volver a trabajar el boquerón reservado. Mezclamos el producto con dos partes de vinagre y una de agua, ralladura de limón, jengibre y un diente de ajo picado muy finito. Dejar marinar durante dos horas, hasta que los lomos se vean completamente blancos.

Por último, realizar el ali-oli a base del mismo aceite y vinagre que se obtiene de los boquerones. Utilizar un huevo, una cucharada de mostaza en grano, sal y aceite de girasol. Remover hasta conseguir la salsa.

### EMPLATADO

Colocar en la base una hoja de shiso. Sobre ella, poner unas líneas de alioli de su propio marinado, encima los boquerones en tempura, dos piezas, y encima unos puntos de alioli y gel de cilantro y lima. Decorar con unos brotes de cilantro.





## TARTAleta de boquerón marinado, pilpil de pimientos del piquillo, crema de queso herbácea y cebollita encurtida

MATIZ (MÁLAGA)

Pablo Molina

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 4 uds de boquerones
- ≈ 50 g de pimientos del piquillo
- ≈ 20 g de crema de queso
- ≈ 2 uds de cebollitas babys encurtidas
- ≈ 2 uds de flor de ajo
- ≈ 1 g de cebollino
- ≈ 1 g de albahaca
- ≈ 2 g de rúcula baby
- ≈ C/s de naranja
- ≈ C/s de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 2 láminas de pasta whontón

### ELABORACIÓN

Para los boquerones, comenzar por limpiar y congelar un mínimo de 48 horas. Entonces, marinar en vinagre blanco durante seis horas. Reservar.

Ahora, comenzar a elaborar el pilpil de pimientos de piquillo. Para ello, se deben confitar los pimientos en el horno a fuego lento con su jugo y unos dientes de ajo durante 9 horas. Triturar y montar con aceite de oliva virgen extra.

Para continuar con la receta, freír la pasta en aceite de oliva virgen extra hasta que esté dorada.

Por último, para la crema de queso, ablandar el queso crema con una varilla, añadir hierbas frescas (cebollino, albahaca, rúcula baby) y salpicar y añadir ralladura de naranja.

### EMPLATADO

Colocar en la base de un bol granos de maíz secos. En ella, colocar la tartaleta, rellenar de crema y disponer los boquerones troquelados arriba, juntos con la cebollita, la capuchina y el pilpil de piquillos.





## POKE-RONES AVINAGRADOS Y CHERRYS ASADOS

MERCADO SAN MARTÍN (MÁLAGA)  
Elías Tang

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 6 boquerones en vinagre
- ≈ 60 g de arroz japonés cocido
- ≈ 5 g de pimientos morrones verdes o rojos
- ≈ 20 g de zanahoria rallada
- ≈ 20 g de cebolla frita
- ≈ 10 g de tomates cherry asados
- ≈ 20 g de pepino fresco
- ≈ Salsa de mayo kimchie con aceite de sésamo y miel

### ELABORACIÓN

Para los boquerones, comenzar por limpiar y congelar un mínimo de 48 horas. Entonces, marinar en vinagre, con ajo y perejil durante seis horas.

Entonces, cocer el arroz japonés.

Por último, cortar las verduras. El pimiento muy fino, el pepino en dados y la zanahoria rallada.

### EMPLATADO

En un bowl, colocar la salsa de mayo-kimchie en la base, para luego ir colocando todos los ingredientes, uno al lado del otro: boquerones, arroz japonés, tomate cherry, zanahoria rallada, cebolla frita, pepino cortado en dados y coronar con sésamo tostado.





## ESCAROLA CON BOQUERONES Y PIEL DE CERDO

MURA MURA (MÁLAGA)  
Carmine Guarino

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 500 g de boquerones  
≈ 200 g de miso  
≈ 100 g de azúcar  
≈ 100 g de sal  
≈ Una bolsa de escarola  
≈ 8 anchoas  
≈ 1 scamorza  
≈ 1 kg de piel de cerdo  
≈ Crema de pimiento encurtido

### ELABORACIÓN

Primero, cocinar los boquerones en miso con azúcar y sal. Entonces, guisar la escarola y dejar verde. Una vez lista, sofriére junto con anchoas, el tomate seco y el ajo. Para continuar con la receta, limpiar la piel de cerdo varias veces con agua hirviendo y cocinar al vapor. Una parte de la piel se hace crujiente y la otra se corta en rectángulos.

Para terminar el plato, hacer un estofado de tomate con carne, quitar la carne y utilizar solo el tomate para echárselo por encima.

### EMPLATADO

Se emplata como una lasaña, por capas: escarola, scamorza, migas de pan con perejil y menta, una salsa de scamorza y la piel de cerdo con su parte crujiente. Poner la crema de pimiento encurtido al lado. Regar la falsa lasaña con la salsa de tomate.





## BOQUERONES A LA VERACRUZANA

NIÑA BONITA (MÁLAGA)  
Reyna Traverso

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 24 boquerones

#### Para el sofrito

- ≈ 1 cebolla pequeña cortada en brunoise
- ≈ 2 dientes de ajo picados
- ≈ 1 pimiento rojo en brunoise
- ≈ 20 g de alcaparras escurridas
- ≈ 20 g de aceitunas en rodajas
- ≈ 1 ramita de perejil picado
- ≈ 3 tomates pera muy maduros y rallados
- ≈ 2 hojas de laurel
- ≈ Sal y pimienta al gusto
- ≈ 30 ml de aceite de oliva para el sofrito
- ≈ Harina sin gluten
- ≈ C/s de aceite para freír
- ≈ C/s de caldo de pescado

### ELABORACIÓN

Primero, salpimentar los boquerones y pasarlos por harina sin gluten. Freír y reservar.

Para el sofrito a la Veracruzana, comenzar por sofreír la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. Una vez esté todo integrado, agregar el tomate y dejarlo unos minutos (que baje su acidez).

Entonces, agregar el laurel y las pimientas. Añadir las alcaparras y las aceitunas. Si hace falta, se puede agregar un poco de caldo de pescado, entre 10 y 20 mililitros, para que no quede seco. Se puede acompañar con arroz o patatas.

### EMPLATADO

Disponer los boquerones fritos en un plato y servir con la salsa por encima. Decorar con perejil.





## BOQUERÓN VICTORIANO SUFLADO SOBRE TECLA DE TOMATE DE COÍN HUEVO DE TORO, AIRE DE CITRUS, SALICORNIA Y CAVIAR DE PEREJIL

UPPERY CLUB ROOFTOP (MÁLAGA)

Juan Muñoz

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

#### Para la tecla de tomate

- ≈ 1 kg de tomate Huevo de Toro
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal
- ≈ 15 colas de gelatina

#### Para el boquerón victoriano

- ≈ 12 boquerones limpios
- ≈ 100 g de pan de gambas
- ≈ 1 clara de huevo
- ≈ Aceite de oliva para freír
- ≈ Sal

#### Para el aire de citrus

- ≈ 1/2 l de agua
- ≈ 3 g de lecitina de soja (1 cucharada)
- ≈ Zumo de 3 limas
- ≈ Sal

#### Para la leche de tigre

- ≈ 250 ml de caldo de pescado
- ≈ Pasta de ají amarillo al gusto
- ≈ Zumo de dos limas
- ≈ 8 ramitas deshojadas de cilantro fresco
- ≈ Pimienta negra recién molida
- ≈ 100 g de leche de coco
- ≈ 100 g de puré de mandarina
- ≈ Jengibre rallado (1 cucharada de moca)
- ≈ 1 cucharada de moca de chantana

### ELABORACIÓN

Para elaborar la tecla de tomate, poner a hidratar en agua fría las colas de gelatina. Rallar el tomate y poner

al fuego una tercera parte de este, hasta llegar a 70 grados. Añadir las colas de gelatina, remover durante 10 segundos y añadir el resto del tomate. Pasar al molde deseado y reservar en frío hasta el momento de su emplatado. Continuar con los boquerones. Para ello, triturar el pan de gambas dejándolo con un grosor como si de panko se tratase. Batir las claras de huevo y mojar los boquerones en estas y en el pan de gambas. Freír en el aceite bien caliente durante 10 segundos.

Para el aire de citrus, triturar todos los ingredientes con la batidora o robot de cocina. Pasar a un bol amplio y, momentos antes del emplatado, batir con la batidora de brazo para meterle el máximo aire posible y así conseguir nuestro aire cítrico.

Por último, para la leche de tigre, poner todos los ingredientes en un robot de cocina a triturar a máxima potencia durante cuatro minutos. Pasar por un chino fino y reservar en frío hasta el momento del emplatado.

### EMPLATADO

Colocar en el centro del plato un rectángulo de tomate de unos 8 centímetro de largo por 2 de ancho. Encima de este, colocar el boquerón recién frito.

Montar el aire de citrus y, con mucho cuidado, coronar el boquerón con este aire cítrico. Poner un pequeño hilo o unos puntitos de gel de leche de tigre y terminar con unas ramitas de salicornia para potenciar el sabor a mar.





## SALMOREJO CON CEREZAS, TARTAR DE BOQUERÓN, MANGO Y AGUACATE

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

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el salmorejo

- ≈ 1 kg de tomate pera maduro
- ≈ 300 g de pimientos rojos asados
- ≈ 1 diente de ajo
- ≈ 1 kg de cerezas deshuesadas
- ≈ 100 g de vinagre
- ≈ 10 g de sal fina
- ≈ 350 g de aceite de oliva
- ≈ 200 g de miga de pan duro

#### Para el tartar de boquerón

- ≈ 250 g de boquerones victorianos
- ≈ 20 g de cebolla fresca
- ≈ 5 g de mostaza de estragón
- ≈ 5 g de ketchup
- ≈ 2 filetes de anchoa en aceite
- ≈ 6 unidades de alcachofas
- ≈ 5 g de pepinillo en vinagre
- ≈ C/s de salsa Perrins
- ≈ 10 g de aceite de oliva

### ELABORACIÓN

Para elaborar el salmorejo, poner todos los ingredientes juntos en un recipiente y dejar reposando en la nevera durante 24 horas. Triturar y colar. Reservar.

Para el tartar, quitar la cabeza y espinas de los boquerones, lavar y colocar los filetes en agua fría con hielo durante una hora.

Mientras, picar las anchoas, la cebolla, las alcachofas y los pepinillos en taquitos muy finos. Unir todo con el resto de los ingredientes (excepto los boquerones). Reservar.

Una vez listo, escurrir los boquerones, secar y picar en taquitos. Añadir a los boquerones el aliño del tartar.

Por último, picar en taquitos el aguacate y el mango, y aliñar con aceite de sésamo y sal.

### EMPLATADO

En un plato hondo, colocar un molde redondo. Rellenar el molde en este orden: primero el aguacate y el mango y encima el tartar de boquerón.

Decorar con unas flores y micro mézclum. Servir con una jarra el salmorejo de cerezas.





## AJOBLANCO DE PISTACHOS DE ARCHIDONA Y BOQUERONES VICTORIANOS

ARXIDUNA (ARCHIDONA)  
Manuel Jiménez Fernández

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

#### Para el ajoblanco

- ≈ 200 g de pistachos repelados
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ 2 g de sal
- ≈ 100 g de miga de mollete de Archidona
- ≈ 70 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 30 g de vinagre
- ≈ 800 g de agua

#### Para los boquerones victorianos en vinagre

- ≈ 1 kg de boquerones frescos
- ≈ 500 g de vinagre de vino blanco
- ≈ 500 g de agua
- ≈ 40 g de sal gruesa
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Ajo y perejil

#### Para el bizcocho de microondas de pistacho

- ≈ 120 g de pistacho repelado en polvo
- ≈ 120 g de claras de huevo
- ≈ 80 g de yema de huevo
- ≈ 80 g de azúcar glass
- ≈ 20 g de harina de trigo
- ≈ 1 sifón ISI de 1 l de capacidad
- ≈ 3 cargas de N20
- ≈ Vasos de plástico de 220 cl de capacidad

#### Para la teja coral de pistacho

- ≈ 10 g pistacho repelado en polvo
- ≈ 10 g harina
- ≈ 110 g agua
- ≈ 120 g de aceite de girasol
- ≈ Una pizca de sal
- ≈ Pistacho en granillo

#### Para la decoración

- ≈ Perlas de anchoa
- ≈ Brotes micromézclum

### ELABORACIÓN

Para los boquerones victorianos en vinagre, primero, congelar los boquerones un mínimo de 48 horas para evitar el anisakis. Una vez pasado este tiempo, descongelar, limpiar 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, escurrirlos y cubrirlos con aceite de oliva virgen extra, perejil y ajo picados.

Para el bizcocho de microondas de pistacho, comenzar por triturar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Colar e introducir la mezcla en el sifón. Cerrar y cargar con las tres cargas de gas sin dejar de agitar. Con la ayuda de unas tijeras, practicar tres cortes de 0'3 cm en los laterales de la base del vaso de forma equidistante. Llenar cada vaso con la masa de bizcocho hasta conseguir una altura de 4 cm en el interior aproximadamente. Cocer los vasos de bizcocho en el microondas a máxima potencia durante 40 segundos. Sacar del microondas, dejar enfriar a temperatura ambiente y desmoldar con la ayuda de una espátula pequeña. Guardar en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para la teja coral de pistacho, colocar en el recipiente de la batidora de mano todos los ingredientes y triturar la mezcla, hasta obtener una textura homogénea.

En una sartén antiadherente caliente poner una cucharada de la mezcla. Espolvorear con granillos de pistacho y comenzar a hervir. Despues, bajar un poco el fuego. Dejar que se sequen ligeramente. Las tejas coral están listas cuando dejan de hervir y no haya burbujas. Retirar delicadamente, con una paleta, y colocar sobre un papel absorbente. Dejar que se enfríen totalmente para poder manipularlas.

### EMPLATADO

Sobre un plato, disponer circularmente los boquerones escurridos, picados y decorados con las perlas de anchoa. Sobre ellos, colocar trozos de bizcocho de pistacho y la teja coral de pistacho. Ahora, poner algunos toques de color sobre el círculo con los brotes de micromézclum. En el centro del círculo, servir el ajoblanco.





## BOQUERONES EN DOS TEXTURAS

BERE BERE OASIS DE MAR (TORRE DEL MAR)  
Miguel Martín

### INGREDIENTES PARA OCHO RACIONES

≈ 16 hojitas de cogollos tiernos

#### Para la lengua de boquerón

≈ ½ kg de boquerones victorianos

≈ 5 g de orégano

≈ 1 cucharada sopera de pimentón dulce

≈ 100 ml de vinagre de vino

≈ 4 dientes de ajo pelados

≈ 10 g de pimienta

≈ Sal al gusto

#### Para el boquerón en vinagre

≈ ½ kg de boquerones victorianos

≈ ½ l de vinagre de vino

≈ 100 ml de agua

≈ Zumo de dos limones

#### Para la crema de queso

≈ 250 g de queso crema

≈ 12 aceitunas negras picadas

≈ 2 pepinillos en vinagre picados

≈ Un manojo de cibule

#### Para decorar

≈ 50 g de anacardos picados

### ELABORACIÓN

Comenzar por la lengua de boquerón. Para ello, limpiar los boquerones, quitar cabeza y espina, y desangrar en agua fría. Después, poner los ajos, el orégano, el vinagre y el pimentón en una batidora y triturar. Freír.

Una vez desangrados, poner en un recipiente los boquerones y agregar el adobo preparado.

Para el boquerón en vinagre, limpiar y desangrar.

Una vez listo, colocar en un recipiente con la piel hacia abajo, bien estirado, y una vez se consiga la primera cama, poner un poco de sal.

Por último, para elaborar la crema de queso, mezclar todos los ingredientes de manera uniforme.

### EMPLATADO

Colocar el matrimonio de boquerones sobre una capa de crema de queso y espolvorear con anacardos picados.





## BUÑUELOS DE BOQUERÓN VICTORIANO, TOMATE HUEVO DE TORO FERMENTADO Y AJO NEGRO

BIENFRITO (FUENGIROLA)  
Daniel García Peinado

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

#### Para los buñuelos

≈ 0,250 kg de parmesano  
≈ 500 g de nata  
≈ 2/3 hojas de gelatina  
≈ 250 g de boquerones  
≈ 15 g de ajo negro  
≈ 350 ml de caldo de pescado  
≈ 25 g de garum

#### Para la masa de la fritura

≈ 140 g de harina  
≈ 30 g de azúcar  
≈ 12 g de miel  
≈ 3 g de levadura  
≈ 60 g de agua  
≈ 2 huevos

#### Para el jugo

≈ 500 g de jugo reducido de espinas de pescado

#### Para el polvo de tomate deshidratado

≈ 1 tomate Huevo de Toro

#### Para el salmorejo "fermentado"

≈ 150 g de aceite de oliva virgen extra  
≈ 1 diente de ajo  
≈ 1kg de tomate Huevo de Toro  
≈ 150 g de pan de masa madre  
≈ 30 g de garum  
≈ 5 g de vinagre de jerez

#### Para el boquerón marinado en salmorejo

≈ 200 g de boquerón  
≈ 50 g de salmorejo  
≈ 20 g de tomate en dados

### ELABORACIÓN

Para elaborar los buñuelos, infusionar la nata con el parmesano. Entonces, marinrar en sal y azúcar al cincuenta por ciento los boquerones durante 30 minutos. Lavar y reservar. Una vez finalizada la reducción de nata con el parmesano, incorporar el ajo negro, cocinar durante treinta minutos a fuego lento y después incorporar hojas de gelatina hidratadas. Pasar por batidora y colar por chino fino, añadir los boquerones y abatir en moldes de bola. Congelar y pinchar con brochetas para luego pasarlo por la masa de frituras y freír bañados en la

masa, a 160 grados y dando vueltas al palito hasta que estén dorados. Para la masa de la fritura, mezclar todos los ingredientes en batidora y reservar en frío. Para el jugo, hacer una demiglace con las espinas de pescados tostadas al horno y reducir al cincuenta por ciento. Debe quedar denso pero fluido. Para el polvo de tomate deshidratado, tomar tomates escaldados, pintar de garum y deshidratar 24 horas en la deshidratadora a 73º.

Para el salmorejo "fermentado", se elabora un salmorejo normal, pero no se cuela. Incorporar en botes de cristal con tapadera hermética y meter en la máquina de vacío para sellar la tapadera.

Después, con ayuda de la deshidratadora, meter el recipiente a 29º durante 48 horas. Tras esto, quitar el vacío, volver a triturar, emulsionar y colar. Para el boquerón marinado en salmorejo, envasar los boquerones al vacío con el salmorejo y reservar en frío al menos 24 horas.

### EMPLATADO

En la base del plato poner un poco de jugo de espinas, encima los buñuelos, añadir un punto de salmorejo encima, un trozo de boquerón marinado y un cuadradito de tomate Huevo de Toro sopleteado. Terminar espolvoreando la elaboración con el polvo de tomate.





## BOQUERÓN DE PRIMERA

LA FÁBRICA (ANTEQUERA)  
Rubén Antón Miranda

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

#### Para el tartar de boquerón vitoriano

- ≈ C/s de boquerones vitorianos frescos
- ≈ Aceite de sésamo
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Salsa de soja

#### Para la holandesa de miso

- ≈ Miso (preferiblemente blanco)
- ≈ Zumo de medio limón
- ≈ 150 g de mantequilla clarificada

#### Para las almendras y sésamo garapiñados con kimchi

- ≈ Almendras crudas en granillo
- ≈ Sésamo blanco, negro y tostado
- ≈ 100 g de azúcar
- ≈ 50 ml de agua
- ≈ 1 o 2 cucharadas de salsa de kimchi de verduras

#### Para el gazpacho de piparra

- ≈ Piparras frescas
- ≈ Piparras en conserva y su líquido
- ≈ Aceitunas con hueso y sabor a anchoa y su líquido
- ≈ Pepino
- ≈ Pan (mollete de Archidona)
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

#### Para los crujientes de espina de boquerón

- ≈ Espinas de boquerón limpias
- ≈ Harina
- ≈ Clara de huevo

### ELABORACIÓN

Para el gazpacho de piparra, comenzar por saltear las piparras frescas en aceite de oliva a fuego fuerte. Añadir a la batidora las piparras salteadas (sin tallo), algunas piparras en conserva con su líquido, aceitunas con hueso y sabor a anchoa con su líquido, pepino y el mollete de Archidona previamente remojado.

Tritura todo y emulsiona poco a poco con aceite de oliva virgen extra hasta obtener un gazpacho suave. Enfriar y reservar.

Para elaborar la holandesa de miso, mezclar el miso con el zumo de limón. Clarificar la mantequilla y añadirla lentamente a la mezcla de miso y limón, batiendo constantemente hasta emulsionar.

Para preparar las almendras y el sésamo garapiñado con kimchi se debe preparar un caramelo con azúcar y agua, y añadir la salsa de kimchi. Entonces, incorporar las almendras crudas en granillo y los tres tipos de sésamo (blanco, negro, tostado). Cocinar hasta que el caramelo se cristalice, garapiñando las almendras. Deja enfriar. El tartar de boquerón vitoriano se elabora cortando los boquerones en pequeños trozos (previamente congelados para eliminar el anisakis). Añadir el aceite de sésamo, el aceite de oliva y la salsa de soja.

Por último, para el crujiente de espina de boquerón se deben limpiar las espinas, triturarlas con harina y clara de huevo, y hornear hasta que estén crujientes. Reservar.

### EMPLATADO

En el centro del plato, colocar una lágrima de holandesa de miso. Alrededor, formar una corona con el tartar de boquerón vitoriano ya aliñado.

Sobre el tartar, esparcir las almendras y sésamo garapiñados con kimchi para añadir un toque crujiente y sabroso. Entonces, añadir los crujientes de espina de boquerón por encima, aportando textura adicional.

Por último, servir el gazpacho de piparra alrededor del plato.





## PARFAIT DE BOQUERONES EN VINAGRE, EMULSIÓN DE BALSÁMICO, SORBETE DE FRAMBUESA, HIERBABUENA Y ESCAROLA

MÉNADE RESTAURANTE (VÉLEZ-MÁLAGA)  
Pablo Vega y Pablo Domínguez

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

#### Parfait de boquerones

- ≈ 300 g de boquerones en vinagre
- ≈ 50 g de anchoas
- ≈ 5 g de ajo
- ≈ 40 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 50 g de migas de pan

#### Emulsión de balsámico

- ≈ 300 g de balsámico
- ≈ 60 g de azúcar
- ≈ 150 g de agua
- ≈ 5 g de agar-agar
- ≈ 20 g de zumo de limón

#### Aceite de hierbabuena

- ≈ 100 g de hierbabuena escaldada
- ≈ 200 g de aceite girasol
- ≈ 100 g de aceite de oliva virgen extra

#### Complementos

- ≈ Brotes de escarola
- ≈ Yemas de hierbabuena
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sorbete de frambuesa

### ELABORACIÓN

Comenzar por la lengua de boquerón. Para ello, limpiar los boquerones, quitar cabeza y espina, y desangrar en agua fría. Después, poner los ajos, el orégano, el vinagre y el pimentón en una batidora y triturar. Freír.

Para el parfait, mezclar todo y triturar hasta tener una pasta fina y homogénea. Reservar.

Entonces, para elaborar la emulsión de balsámico, hervir el agua, añadir el azúcar y, una vez llegado a ebullición, agregar el balsámico, el zumo de limón y el agar-agar. Dejar enfriar. Una vez solidificado, triturar y dejar una textura fina y fluida. Para el aceite de hierbabuena, una vez escaldada y bien seca, introducir en un robot de cocina junto al aceite. Triturar hasta que quede emulsionado, colocar e introducir en un biberón.

### EMPLATADO

En un plato redondo grande, disponer el parfait a "modo de hummus" y pintar con la emulsión de balsámico y aceite de hierbabuena. Poner una quenelle de sorbete de frambuesa en el centro y decorar con los brotes de escarola y las yemas de hierba buena. Agregar unas gotas de aceite de oliva virgen extra.





## TOSTA FINA DE BOQUERÓN Y TOMATITOS

COLÓSIMO (MADRID)  
Ricardo Romero

### INGREDIENTES PARA DOS RACIONES

- ≈ 5 boquerones
- ≈ Agua de tomate
- ≈ 2 tomates Huevo de Toro
- ≈ 1 hoja de gelatina
- ≈ 2 rebanadas de pan blanco de masa madre
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal y pimienta
- ≈ Germinados y brotes

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar y desespinar bien los boquerones. Una vez limpios, curarlos en agua de tomate. Para el agua de tomate, triturar el tomate y dejar reposar, sacar luego el agua que queda en la parte superior del zumo.

Una vez macerados, sacar los boquerones del agua de tomate, escurrir y hacer una plancha con los boquerones. Ahora, macerar en aceite de oliva virgen extra. Mientras, rallar el tomate Huevo de Toro y aliñar con aceite de oliva virgen extra, sal, hierbas y pimienta y añadir unas hojas de gelatina (que previamente se han preparado con el agua de tomate sobrante de curar los boquerones).

Por último, meter la mezcla en un molde de silicona y enfriar.

### EMPLATADO

Sobre la tosta de pan, disponer el tomate en gelatina, la plancha de boquerón, pasar un soplete por encima y terminar con un chorrito de aceite





## FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE BOQUERÓN, RICOTTA Y TOMATE SECO

LA RAQUETISTA (MADRID)  
Javier Aparicio

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

- ≈ 10 flores de calabacín
- ≈ 10 boquerones sazonados y desespinados
- ≈ Tomates secos picados

### Para la crema de ricotta

- ≈ 250 gr de queso ricotta
- ≈ 5 anchoas pequeñas
- ≈ Cebollino
- ≈ Pizca de sal

### Para la masa orly

- ≈ 300 g de harina
- ≈ 175 g de cerveza
- ≈ 1 g sal
- ≈ 320 g de agua helada
- ≈ Una pizca de azafrán
- ≈ Una pizca de colorante

### ELABORACIÓN

Para elaborar la crema de ricotta, elaborar una pasta de anchoa, batir la ricotta y añadir la anchoa, el cebollino y la sal. Entonces, elaborar la masa orly. Para ello, poner en un bol toda la harina tamizada y añadir, poco a poco, la cerveza fría, mezclando con una varilla.

Cuando esté la cerveza añadida y la masa homogénea, añadir el aceite, el azafrán y el colorante e integrar bien.

Por último, refrigerar en la nevera diez minutos la masa antes de usarla. Una vez preparadas estas elaboraciones, limpiar los boquerones y sazonar. Entonces, introducir un boquerón en cada hoja de calabacín y cerrar esta por arriba, para sumergirla en la masa de orly. El siguiente paso es freír este preparado dos minutos.

### EMPLATADO

Colocar la flor frita en el plato y decorar con unos puntos de queso ricotta y una pizca de tomate seco.



## BOQUERONES, PATATAS AL MOMENTO Y GREMOLATA

LA RAQUETISTA EN LA HABANA (MADRID)  
Javier Aparicio

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

≈ 100 g de patatas chips recién fritas  
≈ 100 g de boquerones

### Para la gremolata

≈ Ajo  
≈ Aceite de oliva virgen extra  
≈ Ralladura de limón  
≈ Perejil

### ELABORACIÓN

Comenzar por limpiar los boquerones de espina y víscera sumergiéndolos en agua helada para desangrar. Secarlos en papel, sazonar y dejarlos con sal entre dos papeles una hora.

Entonces, sumergir los boquerones en una disolución de vinagre de vino blanco y agua al 50% durante cuatro horas en frío. Sacar y secar entre papel absorbente.

El siguiente paso será elaborar la gremolata con ajo lavado muy picado, perejil picado, ralladura de piel de limón muy fina y aceite de oliva virgen extra. Conservar los boquerones en esta gremolata.

Continuar por cortar finas láminas de patata con la mandolina y cortarlas después en tiras de 1,5 cm. Sumergir en agua fría durante 24 horas cambiando el agua dos veces. Freír los chips en aceite de oliva al momento y sazonar.

### EMPLATADO

Disponer en un plato una capa de chips recién fritas y encima una capa de boquerones con gremolata.



# COCA DE BOQUERONES, ESCALIVADA Y ALCAPARRAS

SALINO (MADRID)  
Javier Aparicio

## INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

- ≈ 1 masa fina de colmado singular
- ≈ 150 g de escalivada de berenjena, pimiento rojo y ajo (sin cebolla)
- ≈ 30 g de tapenade
- ≈ 5 o 6 boquerones (según tamaño) limpios y abiertos en mariposa
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de cilantro
- ≈ Alcaparras fritas

## ELABORACIÓN

Primero, cortar la masa con ayuda de un corta pastas de 15 cm de diámetro. Extender con una espátula una finísima capa de tapenade sobre la masa.

Continuar por aliñar la escalivada con aceite de oliva virgen extra y sal, y extender una capa de escalivada sobre la masa. Sobre esta, disponer los boquerones previamente sazonados de forma ordenada con la parte de la cola hacia el centro para cubrir toda la circunferencia. Hornear la coca 6 minutos a 200 grados.

## EMPLATADO

Una vez horneada, terminar pintando los boquerones con ayuda de un pincel con aceite de cilantro y poner unas cuantas alcaparras fritas encima.





## BOQUERONES DESPEINADOS EN TEMPURA DE MANZANILLA

SURTOPÍA (MADRID)  
José Calleja

### INGREDIENTES PARA CUATRO RACIONES

≈ 1/2 kg de boquerones  
≈ 1 lima  
≈ Sal  
≈ 4 dientes de ajo  
≈ Perejil fresco  
≈ 40 cl de manzanilla  
≈ 50 g de harina de tempura  
≈ 1/2 l de aceite de oliva suave

### ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones de cabeza y vísceras y separar los lomos para dejarlos en agua con hielo durante 1 hora.

Una vez listos, escurrir bien los boquerones y colocar sobre una bandeja. Añadir la sal, el ajo laminado, el zumo de lima, el perejil picado y 20 cl de la manzanilla. Dejar marinar durante 1 hora en frío.

Continuar por mezclar la harina de tempura con la manzanilla restante y remover bien hasta obtener una masa bien integrada para posteriormente pasar por ella los boquerones. Verter sobre el aceite a una temperatura de 180 grados.

Freír apenas 30 segundos y dejar reposar sobre papel absorbente.

### EMPLATADO

Una vez fritos, traspasar a un plato llano y servir con un poco más de ralladura de lima por encima.



## EL BOQUERÓN DE SIEMPRE

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

# BOQUERONES EN VINAGRE

## INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

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

## ELABORACIÓN

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

## EMPLATADO

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



## BOQUERONES FRITOS

### INGREDIENTES PARA UNA RACIÓN

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

### ELABORACIÓN

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

### EMPLATADO

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





RINCÓN de la VICTORIA  
*Lleno de vida*

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

Rincón de la Victoria es un municipio que forma parte de la provincia de Málaga y que abarca los núcleos de población de Rincón de la Victoria, La Cala del Moral, Torre de Benagalbón y Benagalbón. Gracias a su privilegiada ubicación, no solo es considerado la puerta a la icónica comarca de la Axarquía, sino que también fue históricamente hogar de íberos, fenicios, romanos y andalusíes, culturas que han dejado su huella en esta región.

Los habitantes de esta tierra, de carácter amable y hospitalario, sienten un profundo orgullo por lo que representa Rincón de la Victoria, que ofrece mucho más que su famoso clima subtropical y sus casi ocho kilómetros de playa.

Con una rica tradición marinera, cada generación ha aportado su legado a la variada oferta culinaria de la zona, donde la gastronomía local tiene como protagonista al boquerón victoriano. Las festividades en honor a la Virgen del Carmen son un claro reflejo del vínculo de sus habitantes con el mar.

La Cueva del Tesoro, compartida por Rincón de la Victoria y La Cala del Moral, es una de las principales atracciones turísticas, siendo una de las tres grutas marinas accesibles en el mundo y hogar de la Diosa Noctiluca, además de inspirar hermosas leyendas sobre tesoros escondidos. A pocos metros se encuentra la Cueva de la Victoria, en un entorno de gran valor histórico, cultural, patrimonial, científico y turístico. Esta cueva alberga vestigios de 30.000 años de antigüedad, desde el Arte Paleolítico Arcaico hasta enterramientos Neolíticos y el Arte Esquemático, que datan de hace entre 6.500 y 4.500 años. En su interior se pueden apreciar pinturas rupestres neolíticas. Las visitas a estas grutas marinas están disponibles durante todo el año, permitiendo a los turistas explorar dos de las grutas prehistóricas más importantes de Europa mediterránea.

Torre de Benagalbón complementa la oferta turística con un campo de golf que se posiciona entre los mejores a nivel internacional. En las cercanías, Benagalbón, un pueblo fundado por una tribu bereber, conserva su esencia histórica. Con el vino y la pasa como emblemas, es imperdible asistir en septiembre al Concurso Tradicional de Verdiales, reconocido como Fiesta de Singularidad Turística Provincial y de Interés Turístico Andaluz.





El municipio también alberga otros atractivos culturales y turísticos, como el Parque Arqueológico del Mediterráneo. Destacado por abarcar 90.000 metros cuadrados, desde este punto se accede a la Cueva de La Victoria. La difusión científica es el eje central de este parque, que ha recuperado su geomorfología original y la vegetación autóctona. Este lugar es un ejemplo de cómo conservar el patrimonio prehistórico mientras se utiliza el espacio de manera sociocultural. Además de su flora autóctona, el recinto cuenta con caminos delimitados por roca natural, diseñado para minimizar el impacto ambiental, y ofrece espectaculares vistas de la Bahía de Málaga.

La Casa Fuerte Bezmiliana es otro monumento emblemático del municipio. Construida hacia 1766 como parte de la defensa militar del siglo XVI, su objetivo era proteger la zona de los ataques ingleses y de la piratería. Con una planta cuadrangular, incluye una muralla con dos garitas, un edificio central y un pozo cubierto conocido como alcubilla. La puerta principal presenta el escudo de Carlos III, y en su interior se encuentran la "sala de la tropa", la "sala del oficial" y la "sala sur o de las caballerizas", donde se pueden ver 14 pesebres. Actualmente, este edificio alberga exposiciones de destacados artistas españoles.

Otro de los imprescindibles para los visitantes es la Villa Antiopa, en Torre de Benagalbón, una de las villas romanas mejor conservadas de Andalucía.

Situada junto al mar Mediterráneo, puede ser admirada gracias a un ambicioso proyecto museístico que permite a los visitantes sumergirse en la historia a través de restos arquitectónicos, cerámicas y mosaicos de gran valor. Este esfuerzo de restauración ha revelado una villa romana del siglo III d.C., donde se pueden observar las diversas estancias que la conformaban, desde habitaciones privadas hasta amplios salones.

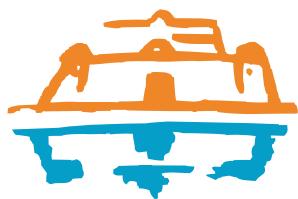
Las torres almenaras son otras construcciones características de esta costa mediterránea. Las dos que se encuentran a lo largo de la costa de Rincón de la Victoria fueron erigidas durante el período andalusí, en el siglo XIV. Documentos de 1492 indican que se solicitó su reconstrucción para proteger la zona de ataques berberiscos y turcos. Mediante señales de humo y fuego, se avisaba a las poblaciones cercanas de cualquier desembarco enemigo.

La Torre de El Cantal se sitúa sobre un acantilado a unos 30 metros sobre el nivel del mar, mientras que la Torre de Benagalbón está en un pequeño montículo cercano a la costa. Ambas estructuras, con 10,50 metros de altura, presentan un diseño característico de terraza-azotea y cámara con una escalera de espiral. El acceso se hacía a través de un vano que contaba con una escala que se retiraba para evitar la ocupación enemiga.

Rincón de la Victoria ofrece además un amplio programa de actividades culturales, deportivas y gastronómicas a lo largo del año.

Todo esto, junto a su clima de temperaturas suaves, días soleados y la proximidad a Málaga capital, el aeropuerto y la estación de AVE, convierte a este municipio en un destino ideal para disfrutar de un merecido descanso en cualquier época del año.

**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928



AYUNTAMIENTO  
Rincón de la Victoria  
Concejalía de Turismo

**[www.turismoenrincon.es](http://www.turismoenrincon.es)**