

GAZPACHUELOS DE MÁLAGA

- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

© 2018, Fernando Sánchez Gómez
lacocinadelacritica@gmail.com
(+34) 629 044 574

© Diseño Cubierta e Interiores:
Boronali
hola@boronali.com
www.boronali.com
(+34) 650 560 276

© Fotografía y Edición Fotográfica
Rodrigo González Rosado
elrinconderodri@outlook.com
(+34) 654 866 587

© Imagen de Rafael Ansón: Félix Soriano; de Pepe Cobos y recetas de El Pimpi y La Cosmopolita: Lorenzo Carnero (Punto Press); de Fernando Sánchez: Javier Sánchez (Excelente); de Manuel Maeso y Jesús Moreno: Ricardo Pastor (La Alacena de Málaga); receta de Aire Gastrobar: María Schaller; imágenes de Sabor a Málaga cedidas por Diputación de Málaga.

Foto de portada: Gazpachuelo Morado de Cuevas Bajas
Autor: Rodrigo González Rosado

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada o transmitida en modo alguno o por ningún medio sin permiso previo del editor.

ÍNDICE / INDEX

PRESENTACIÓN: El Gazpachuelo Malagueño	17
PRESENTATION: Malaga Gazpachuelo.	
Elías Bendodo. Presidente de la Diputación de Málaga / President of the Diputación de Málaga	
DEDICATORIA A MÁLAGA: El Pimpi y el Gazpachuelo, en el corazón de Málaga	23
DEDICATION TO MALAGA: El Pimpi and the Gazpachuelo in the heart of Malaga	
José Cobos. Gerente de El Pimpi / Manager of El Pimpi	
PRÓLOGO: El Recetario del Gazpachuelo de Málaga	27
PROLOGUE: The Recipe Book of Malaga Gazpachuelo	
Rafael Ansón. Presidente de la Real Academia de Gastronomía / President of Spain's Royal Academy of Gastronomy	
INTRODUCCIÓN: La Culinaria del Gazpachuelo Malagueño, de la tradición a la vanguardia	33
INTRODUCTION: Cooking Malaga Gazpachuelo, a tradition and innovation	
Fernando Sánchez. Dr. en Periodismo / PhD in Journalism	
Breve historia del Gazpachuelo Malagueño	43
A Brief History of the Malaga Gazpachuelo	
Dr. Jesús Moreno. Vicepresidente de La Carta Malacitana / Vice President of La Carta Malacitana	
GAZPACHUELOS BÁSICOS / BASIC GAZPACHUELOS	49
01. Gazpachuelo Básico / Basic Gazpachuelo	50
02. Gazpachuelo al Estilo de Casabermeja / Casabermeja Style Gazpachuelo	51
03. Gazpachuelo de Riogordo / Riogordo Gazpachuelo	52
04. Gazpachuelo con Bacalao, Huevo y Naranja / Gazpachuelo with Cod, Egg and Orange	53
05. Gazpachuelo de Piñones con Albóndigas de Gambas / Pine Nuts Gazpachuelo with Shrimp Balls	54
06. Gazpacho de Huevo / Egg Gazpachuelo	56
07. Gazpacho de Huevo con Patatas y Bacalao / Cod and Potato Egg Gazpachuelo	57
08. Gazpachuelo con Bacalao y Espárragos Trigueros / Gazpachuelo with Cod and Wild Asparagus	58
09. Gazpachuelo con Albóndigas de Marisco y Pescado / Gazpachuelo with Seafood and Fish Balls	59
10. Gazpachuelo en Declinación / Plain and Fancy Gazpachuelo for the Family	60
11. Gazpachuelo del Grupo Trillo / Trillo Group Gazpachuelo	62

GAZPACHUELOS MARINEROS / SEAFOOD GAZPACHUELOS 67

01. Gazpachuelo de El Receso Taberna Urbana / Gazpachuelo from El Receso Urban Tavern	68
02. Gazpachuelo con Patatas Fritas / Gazpachuelo with Fried Potatoes	70
03. Crema de Gazpachuelo con Algas y Agua de Mar / Creamed Seaweed and Seawater Gazpachuelo	71
04. Croquetas de Gazpachuelo / Gazpachuelo Croquettes	72
05. Gazpachuelo con Chirlas y Gambas de Málaga / Gazpachuelo with Clams and Malaga Shrimp	73
06. Gazpachuelo con Pesto / Pesto Gazpachuelo	74
07. Gazpachuelo con Langostinos, Gelatina de Soja y Jengibre / King Prawn, Soy Jelly and Ginger Gazpachuelo	76
08. Gazpachuelo Granaíno o Sopa de Mayonesa / Granada Gazpachuelo	78
09. Lomo de Bacalao en Gazpachuelo / Gazpachuelo with Cod Loin	79
10. Gazpachuelo Rosa / Pink Gazpachuelo	80
11. Gazpachuelo Yódico / Iodic Gazpachuelo	82
12. Gazpachuelo Tradicional La Ceba / Traditional Gazpachuelo from La Ceba Restaurant	86
13. Gazpachuelo con Cogote de Merluza / Hake Collar Gazpachuelo	87
14. Reinención del Gazpachuelo / Gazpachuelo Reinvented	89
15. Gazpachuelo Sollun / Sollun Gazpachuelo	90
16. Gazpachuelo Hydros / Hydros Gazpachuelo	92
17. Gazpachuelo con Marisco rojo / Red Shellfish Gazpachuelo	93
18. Gazpachuelo con Berberechos y Zanahoria Morada de Cuevas Bajas / Cockle and Cuevas Bajas Purple Carrot Gazpachuelo	94
19. Gazpachuelo de Mariscos, Hinojo y Alioli de Ajo Ahumado / Shellfish Gazpachuelo with Fennel and Smoked Garlic Alioli	96
20. Gazpachuelo Malagueño con Rape, Gamba Blanca y Cangrejo / Malaga Gazpachuelo with Monkfish, White Prawns and Crab	98
21. Gazpachuelo Filigraneo / Filigree Gazpachuelo	100
22. Gazpachuelo Marinero de Palmones con Fruta Fresca / Seafood Gazpachuelo from Palmones with Fresh Fruit	103
23. Gazpachuelo Negro 1870 / Black Gazpachuelo 1870	104
24. Merluza con Remolacha y Caviar de Gazpachuelo / Hake with Beetroot Mayonnaise and Gazpachuelo Caviar	106
25. Gabachuelo / Gabachuelo or Gallic Gazpachuelo	108
26. Gazpachuelo Malagueño en Pan Cateto de La Canasta / La Canasta Bread Bowl Gazpachuelo	110
27. Gazpachuelo Sampedreño Retocado / San Pedro Gazpachuelo Enhanced	112
28. Gazpachuelo de mi Abuela / My Grandmother's Gazpachuelo	114
29. Cocochuelo / Cocochuelo	116
30. Gazpachuelo Tecno de Sergio Garrido / Tecno Gazpachuelo by Sergio Garrido	118
31. Gazpachuelo de La Perla / Gazpachuelo from La Perla	120
32. Gazpachuelo de Pórtico de Velázquez / Gazpachuelo from Portico de Velazquez Restaurant	121

GAZPACHUELOS FRÍOS / COLD GAZPACHUELOS 145

01. Gazpachuelo Frío con Pipirrana de Gambas y Aguacate / Cold Gazpachuelo with Pipirrana of Shrimp and Avocado	146
02. Hormigón o Gazpachuelo Frío / Russian Salad or Cold Gazpachuelo	147
03. Gazpachuelo Frío con Kimchi, Uvas y Erizo de Mar / Cold Kimchi Gazpachuelo with Grapes and Sea Urchins	148
04. Pulpo a la Brasa con Espuma de Gazpachuelo / Octopus Grilled on Gazpachuelo Foam	151
05. Bombones de Gazpachuelo / Gazpachuelo Bonbons	152
06. La Colilla o Rabiza / Rabiza or Colilla - Salmagundi or Leftovers	153

GAZPACHUELOS FUSIÓN Y ASIÁTICO- MALACITANOS / FUSION GAZPACHUELOS & ASIAN-MALACITANO . . . 157

01. Cevichuelo o Gazpachuelo Fusión de Ceviche / Cevichuelo or Gazpachuelo Ceviche Fusion	158
02. Gazpachuelo con Miso Saico, Rape, Gambas y Conchas Finas / Miso Saico Gazpachuelo	160
03. Gazpachuelo A Sako / A Sako Gazpachuelo	163
04. Gazpachuelo Thai con Quisquillas Ahumadas / Thai Smoked Shrimp Gazpachuelo	164
05. Gazpa-Sushi con Carabineros “Oshizushi” / Red Prawn Gazpa-Sushi “Oshizushi”	166
06. Gazpachuelo de Sake / Sake Gazpachuelo	168
07. Gazpachuelo Limagueño / “Limagueño” Gazpachuelo	170

GAZPACHUELOS DE VINO Y SUS DERIVADOS / WINE AND WINE BY-PRODUCT GAZPACHUELOS 175

01. Sopa Viña AB del Restaurante de El Corte Inglés de Málaga / Viña AB Soup from El Corte Ingles de Malaga Restaurant	176
02. Soña Viña AB de Casa Frutos / Viña AB Soup from Casa Frutos	177
03. Gazpachuelo con Carabineros, Fideos de Vermut y Chícharos / Gazpachuelo with Giant Red Shrimp, Vermouth Noodles and Peas	178
04. Sopa Viña AB Rosa / Rosa’s AB Soup	180
05. Gazpachuelo de Manzanilla / Manzanilla Sherry Gazpachuelo	182
06. Gazpachuelo Framil / Framil Gazpachuelo	184
07. Sopa Viña AB de Adolfo / Adolfo’s Viña AB Soup	185
08. Sopa Trajinera / Trajinera Soup	186
09. Gazpachuelo con Alcachofas y Almejas / Clams and Artichokes Gazpachuelo	188
10. Gazpachuelo Soca / Soca Gazpachuelo	190
11. Sopa Viña AB de José Carlos García / Jose Carlos Garcia's Viña AB Soup	192
12. Crema de Viña AB del Restaurante Nerva / Viña AB Cream Soup from Nerva Restaurant	193
13. Sopa Viña AB con Kokotxas de Merluza, Gambas y Coquinas / Hake Cheek Viña AB Soup with Prawns and Cockles	194
14. Gazpachuelo de Erizos de Mar / Sea Urchin Gazpachuelo	196
15. Sopa Viña AB Juanito Juan / Juanito Juan’s Viña AB Soup	200
16. Viña AB Paradores de Turismo / Viña AB Soup from Paradores de Turismo	201
17. Tartar de Gamba Blanca en Viña AB Templada de Araña / White Shrimp Tartare with Warm Weeverfish Viña AB Soup	202
18. Gazpachuelo Morado de Cuevas Bajas / Purple Gazpachuelo from Cuevas Bajas	204
19. Gazpachuelo de Cava / Cava Gazpachuelo	206
20. Gazpachuelo Verde / Green Gazpachuelo	207
21. Gazpachuelo con Gamba Roja en Aove de Licopeno y Migas / Red Prawn Gazpachuelo in Lycopene EVOO	209
22. Salmonete con su Gazpachuelo y Gelatina de Viña AB / Red Mullet with Gazpachuelo and Viña AB Jelly	210

GAZPACHUELOS DE TIERRA ADENTRO / INLAND GAZPACHUELOS 229

01. Gazpachuelo de los Montes con Chivo Lechal Malagueño / Malaga Mountain Gazpachuelo with Young Goat	230
02. Gazpachuelo de Colmenar con Albóndigas de Carne / Meatball Gazpachuelo from Colmenar	231
03. Albóndigas de Salchichón de Málaga en Gazpachuelo Rojo / Red Gazpachuelo with Malaga Type Fresh Sausage - Balls	232
04. Gazpachuelo con Albóndigas de Salchichón de Málaga / Gazpachuelo with Malaga Type Fresh Sausage -Balls	234

GAZPACHUELOS DE FOIEGRAS / FOIEGRAS GAZPACHUELOS	239
01. Gazpachuelo de Foiegras con Mini Burger de Maigret de Pato / Foiegras Gazpachuelo with Mini Marinaded Duck Hamburger	241
GAZPACHUELOS DE CAZA / GAMES GAZPACHUELOS	245
01. Gazpachuelo con Perdiz / Partridge Gazpachuelo	246
02. Gazpachuelo del Cazador con Perdiz Silvestre / Hunter´s Gazpachuelo with Wild Partridge	247
03. Gazpachuelo con Perdiz Roja / Red Partridge Gazpachuelo	251
GAZPACHUELOS VEGETALES Y LEGUMINOSOS / VEGETABLE AND LEGUME GAZPACHUELOS	253
01. Gazpachuelo con Coliflor / Cauliflower Gazpachuelo	254
02. Gazpachuelo con Remolacha, Chicharos y Judías Verdes / Vegetable Gazpachuelo	255
03. Hueva de Calamar sobre Gazpachuelo de Lentejas / Squid Roe on Lentil Gazpachuelo	256
04. Gazpachuelo Picante de Habas Blancas / Spicely Broad White Beans Gazpachuelo	258
05. Gazpachuelo Coíno / Coín Gazpachuelo	260
06. Gazpachuelo de Ostras / Oyster Gazpachuelo	261
07. Gazpachuelo con Rosada, Gambas y Almejas / Gazpachuelo with Rosada, Shrimp and Clams	262
08. Gazpachuelo de Otoño con Frutos Rojos / Autumn Gazpachuelo with Berries	262
GAZPACHUELOS DE RÍO / RIVERINE GAZPACHUELOS	271
01. Gazpachuelo de Río de Diego Gallegos (El Chef del Caviar) / Riverine Gazpachuelo by Diego Gallegos (The Caviar Chef)	272
OTRAS SOPAS Y COCIDOS EN GAZPACHUELO / OTHER SOUPS AND VERSIONS OF GAZPACHUELO	275
01. Gazpachuelo Ibérico / Iberian Pork Gazpachuelo	276
02. Gazpachuelo de Puchero / Spanish Chicken Stew in Gazpachuelo	277
03. Sopa Cachorreña en Gazpachuelo / Cachorreña Gazpachuelo Soup	280
04. Gazpachuelo en Suquet / Suquet Style Gazpachuelo	282
05. Arroz en Tres Partes / Three Part Rice	284
GAZPACHUELOS DE POSTRE / DESSERT GAZPACHUELOS	289
01. Gazpachuelo Dulce de La Canasta / La Canasta Dessert Gazpachuelo	291
EPILOGO: Un Tratado del Gazpachuelo desde <i>La Arquitectura de la Cocina Malagueña</i>	295
EPILOGUE: A Discourse on the Gazpachuelo from <i>The Architecture of the Malaga Cuisine</i> Manolo Maeso. Presidente Fundador de La Carta Malacitana / Founding President of La Carta Malacitana	
ANEXO I: ¿Imposible elegir nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra en restauración?	298
ANNEXED I: Why is there no choice of Extra Virgin Olive Oil in restaurants? Dr. Francisco Lorenzo. Médico Experto en Nutrición Mediterránea / Medical Authority on the Mediterranean Diet	
ANEXO II: Maridajes con Gazpachuelos	303
ANNEXED II: Wine Pairing with Gazpachuelos Juanmi Rubio. Sumiller y Experto en Gastronomía / Sommelier and Food Expert	
RUEGO: ¡Una Calle para el Gazpachuelo Malagueño!	311
REQUEST: For a Street named after Malaga Gazpachuelo Antonio Márquez. Periodista & Coach / Journalist & Coach	



si te gusta
Málaga
te gustará
nuestro sabor

<http://www.saboramalaga.es/productos/>



GRAN FERIA SABOR A MÁLAGA

MÁLAGA 6-10 DICIEMBRE

PASEO DEL PARQUE - AUDITORIO
MUNICIPAL EDUARDO OCÓN. 12-22 h.

CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES
¡Descubre el sabor de nuestra tierra!

FREE TASTING, WORKSHOPS
Discover the taste that makes us unique!



El sabor que nos une



Ayuntamiento
de Málaga

GOURMET EXPERIENCE

El Corte Inglés

MÁLAGA

6^a
PLANTA
+ TERRAZA



SIETE RESTAURANTES
EN UN ESPACIO INCOMPARABLE



Disfrute de la mayor y mejor selección
de Productos Gourmet y degústelos
en nuestro GastroBar Experience

El Corte Inglés
GastroBar
EXPERIENCE



CERVEZA

VICTORIA

Malagueña y exquisita



**FUN
DA
CIÓN**

El Pimpi



Soles de
Málaga
• org



málaga.es diputación





EL GAZPACHUELO MALAGUEÑO

Málaga, como confluencia cultural de civilizaciones, se ha nutrido de un conocimiento variado, que se entrelaza en un núcleo poderoso de continentes, Mar, Océano y Humanidad: viajera, emprendedora y cocinera.

“Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito” afirmaba Sor Juana Inés de la Cruz, elevando la técnica de la cocina al pedestal de las grandes gestas humanas. La cultura gastronómica es uno de los principales legados de los que dispone una comunidad.

Es un patrimonio material, de uso diario y consecuencias importantes para la salud y la forma de vida de las civilizaciones que la disfrutaban.

Por esa razón, cada compendio de recetas o escritura gastronómica ha de valorarse como una profunda radiografía sociológica y también como un manual de supervivencia en el territorio donde se han desarrollado las recetas que, como prescripción facultativa, ofrecían soluciones para una adaptación de la dieta a los frutos del terreno.

Sin duda, el gazpachuelo se encuentra en uno de los puestos principales de nuestro recetario malagueño y exclusivo: una “sopa fingida” con ingredientes humildes en sus inicios, que fue adaptándose al desarrollo de una cocina emprendedora que sumó ingredientes y procesos para convertirla en el buque insignia de muchos de los restaurantes y menús familiares que degustamos a diario.

El milagro de su evolución y el de su transmisión durante generaciones, han sido fruto del intercambio desinteresado de, mayoritariamente, las mujeres de nuestras familias y conventos, donde se fraguaban a fuego lento, y con una alquimia certera, las sobras y haberes de una despensa ajustada. Es por ello que la transmisión de ese conocimiento era una tecnología importante y necesaria que, en muchos casos, sólo disponía, en exclusiva, de un canal oral para su difusión.

Por eso, no imagino mayor utilidad pública, para una institución como la Diputación de Málaga, que la de preservar y difundir entre la ciudadanía el conocimiento sobre las recetas que nos unen y promovemos a través de la marca de promoción Sabor a Málaga.

En este libro, gracias al trabajo exquisito y minucioso del Dr. Fernando Sánchez Gómez, el origen y desarrollo de una receta malagueña como el gazpachuelo, con varios siglos de historia y recorrido, florece y experimenta maridajes con productos locales y encuentros con responsables de cocinas que también tienen mucho Sabor a Málaga.

Le agradezco al Dr. Fernando Sánchez Gómez su labor de estudio, escritura y compromiso con la gastronomía, en especial la malagueña, con la certeza de que su profesionalidad en el ámbito culinario nos seguirá ilustrando y guiando en el camino de la ciencia de la cocina durante mucho tiempo.

Elías Bendodo

Presidente de la Diputación de Málaga

MÁLAGA GAZPACHUELO

As a cultural meeting point of civilizations, Malaga has been nourished by a varied knowledge, intertwined in a powerful nucleus of continents, seas oceans and humanity: traveller, entrepreneur and cook.

“If Aristotle had cooked, he would have written much more”, said Sister Juana Inés de la Cruz, raising the technique of cooking to the pedestal of the great deeds of humanity. Culinary culture is one of the main legacies of a community.

It is a material heritage which is used daily and has important consequences for the health and way of life of the civilizations that enjoy it.

This means that each compilation of recipes or culinary writing must be considered as an in-depth sociological analysis and also as a survival guide to the territory where the recipes were developed. Like a medical prescription, these compilations offered solutions for adapting the diet to the available fruits of the land.

Undoubtedly, the gazpachuelo, is one of the key dishes found in Malaga’s exclusive recipe book. It’s a “fake soup” which was first made from humble ingredients and was later adapted during the development an enterprising cuisine that added ingredients and processes to convert it into the flagship of many restaurants and family menus where we enjoy it daily.

The miracle of its evolution, and that of its transmission through the generations, has been the result of the selfless exchange of (mostly) the women of our families and convents, where the leftovers and resources of a limited pantry were combined with careful alchemy over a slow flame.

That is why the transmission of such knowledge was an important and necessary process, which in many cases had an exclusively oral channel of dissemination.

That is why I can imagine no greater public service for an institution such as the Malaga Provincial Council than that of preserving and disseminating knowledge about the recipes that unite us among our citizens and promoting those recipes through the brand Sabor a Málaga (Malaga Flavour).

Thanks to the excellent, meticulous work of Dr Fernando Sánchez, in this book the origin and development of a recipe from Malaga, such as the gazpachuelo, which has so many centuries of history and travel, flourishes and combines with local products and meetings with chefs who also have a great deal of Sabor a Málaga (Malaga Flavour).

I thank Dr Fernando Sánchez for his research, writing and commitment to gastronomy, especially the gastronomy of Malaga, in the certainty that his professionalism in the culinary field will continue to educate and guide us in the science of cooking for many years to come.

Elías Bendodo

President of the Diputación de Málaga





EL PIMPI Y EL GAZPACHUELO, EN EL CORAZÓN DE MÁLAGA

A pasionados estamos en *El Pimpi* con este libro sobre el gazpachuelo malagueño que ha escrito Fernando Sánchez Gómez, un hombre de aquí, enamorado de Málaga y de su gastronomía.

El gazpachuelo es el símbolo de nuestra tradición culinaria, su plato más representativo y, también, el primero que yo probé la primera vez que estuve en Málaga. Desde entonces, nunca lo he podido olvidar.

*Era un sencillo gazpachuelo con patatas pero que, sin embargo, denotaba toda la esencia de la capital de la Costa del Sol. Ese inolvidable gazpachuelo que yo comí la primera vez que vine me descubrió, desde la primera cucharada, el sabor de esta ciudad. Eso es porque en un gazpachuelo se puede saborear, al mismo tiempo, la Málaga cosmopolita y la popular. Esos sabores que encarna *El Pimpi* en su gastronomía.*

*El campo, el mar y la ciudad son tres riquezas que se unen en el gazpachuelo. Un plato que es, al mismo tiempo, agrario, marino y urbano. En este libro, Fernando ha recopilado un centenar de recetas; pero a mí, la que más me gusta de todas es la tradicional porque *El Pimpi* simboliza el respeto a nuestras tradiciones y también porque el gazpachuelo clásico siempre me recuerda a aquel lejano y maravilloso día en que me enamoré de Málaga.*

*Me enamoré de Málaga y me comprometí con la preservación de sus tradiciones. Me encandiló su música, su pintura, su poesía, su literatura... entre otras bellas artes que se cultivan en esta querida tierra con gran fortuna de la inspiración. También me enamoré, cómo no, de la sabrosa sencillez de su cocina. El arte de la gastronomía malagueña encuentra en nosotros el mismo amparo y protección como una manifestación más de la cultura de aquí. Quienes mejor me conocéis sabéis que siempre traigo entre manos algún proyecto para Málaga; pues bien, ahora me he propuesto que cada restaurante haga como *El Pimpi* y apadrine a un hortelano. Tengo que conseguir que restauradores y cocineros lo hagan*

porque invertir en la riqueza del campo (la agricultura es la primera cultura del hombre, lo digo siempre) es invertir en riqueza para nuestra salud. Es invertir en bienestar para los malagueños. Es invertir en salud para quienes comen a diario fuera de casa, para que cada vez puedan hacerlo mejor, de un modo más natural y más sano.

Las tradiciones son como un árbol donde cada raíz representa una tradición. Intentemos regar y cuidar nuestras raíces, porque cada vez que una se seca, una tradición muere. Cuando se secan todas las raíces, el árbol muere y alguien plantará allí otro árbol, que ya no será el nuestro ni tendrá nuestras raíces.

*El gazpachuelo es una de estas tradiciones y *El Pimpi*, yendo de la mano de la cultura y la gastronomía, va de la mano de Fernando Sánchez Gómez en este libro.*

*Nos apasiona el gazpachuelo porque su sabor está en el corazón de Málaga, como lo está también esta emblemática Bodega que es *El Pimpi*, que se encuentra situada al pie de la Alcazaba, entre el Museo Picasso y el Teatro Romano, o sea, en el corazón mismo de Málaga.*

*Quiero agradecerle a Fernando el haber escrito este libro único en la cocina malagueña y que haya querido que sea *El Pimpi* quien le escribiera una dedicatoria.*

*Como sabéis, *El Pimpi* es el lugar de encuentro de todos los malagueños. Me emociona ver con qué cariño nos recuerdan quienes venían aquí de jóvenes y siguen visitándonos de más mayores. Me emociona ver cómo pasan los años y todavía se acuerdan de lo felices que han sido en *El Pimpi*. La novia que se echaron y con la que luego se casaron, las tardes de amistad alrededor de una copa de vino de Málaga Virgen, las tertulias, los recitales de poesía... Nos emociona ver cómo cada día que pasa Málaga nos devuelve con creces todo el amor que le hemos dado. Y es que, como muy bien dice mi hija Elena, «*el Pimpi* es la Revolución del Amor».*

José Cobos
Gerente de *El Pimpi*

EL PIMPI AND THE GAZPACHUELO IN THE HEART OF MALAGA

Everyone here at El Pimpi is passionate about the book of Malaga Gazpachuelos written by Fernando Sánchez Gómez, a native of the city, enamoured with Malaga and its gastronomy.

The gazpachuelo is a symbol of our cooking tradition, its most representative dish and also the first dish I tried on my first visit to Malaga. I have never been able to forget it.

It was just a simple gazpachuelo with potatoes but it held all the essence of the capital city of Costa del Sol. That unforgettable gazpachuelo I ate for the first time revealed the taste of the city with the first spoonful. It was a gazpachuelo to savour the cosmopolitan Malaga and the popular Malaga at one and the same time. These are the flavours that El Pimpi embodies in its gastronomy.

The treasures of the countryside, the sea and the city merge in the gazpachuelo. It is a rural, a marine and an urban dish, all at the same time. Fernando Sánchez has compiled nearly a hundred recipes but I like the traditional most of all because El Pimpi symbolises respect for our traditions and because the classic gazpachuelo brings back memories of that far-away, marvellous day when I fell in love with Malaga.

My acquaintances know that I always have some project or another on the go to benefit Malaga. I have always maintained that agriculture is man's primordial culture and now I am proposing that each restaurant follow the Pimpi's example and sponsor a vegetable grower. I want to encourage restaurateurs and cooks to do this because investing in food crops is investing in the health and welfare of the people of Malaga. It is an investment in health for all those who, obliged to eat out every day, will be able to eat better, in a natural and more healthy manner.

Traditions are like trees where each root represents a legacy. We strive to water and care for our roots because every time one dries, a tradition dies. When all the roots dry out, the tree will die and someone will plant another but it will not be our tree and its roots will not be our roots.

The gazpachuelo is one of those traditions and El Pimpi, hand in hand with food and culture, goes hand in hand with Fernando Sánchez in this book.

We are passionate about the gazpachuelo because its flavour is in the heart of Malaga. So is the emblematic El Pimpi Bodega, situated at the foot of the Alcazaba fortress, between the Roman Theatre and the Picasso Museum, right in the very heart of the city.

I am most grateful to Fernando for having written this unique book on an important facet of Malaga cuisine and for inviting El Pimpi to contribute the dedication text to it.

Everyone knows that El Pimpi is the meeting place for all Malaga. It does my heart good to see the affectionate memories of those who came here as youngsters and still come to visit now they are older. It does my heart good to see that despite the passing of time, they remember how happy they had been in El Pimpi: the girl they had met and later married, the long friendly evenings over a glass of Malaga Virgen wine, the discussions, the poetry readings...

We love seeing how with each passing day Malaga returns a hundredfold all the love we have given her. As my daughter Elena says «El Pimpi is the Loving Revolution».

José Cobos
Manager of El Pimpi

Gin Tonic

bar



Gin Malaka



EL RECETARIO DEL GAZPACHUELO DE MÁLAGA

Una de las grandes aportaciones gastronómicas de la cocina andaluza al mundo es la impresionante calidad y variedad de sus sopas, tanto frías como calientes, que protagonizan un recorrido singular por toda su geografía, prácticamente por cada una de sus provincias. Se trata de gazpachos, salmorejos, ajoblanco, porras antequeranas, ajocalientes gaditanos... o gazpachuelos, sopa generalmente templada, a mi juicio la gran aportación de la sabiduría gastronómica malagueña al lado del propio ajoblanco.

Decía mi gran amiga Ymelda Moreno, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y andaluza de pro, en su histórico y muy exitoso libro *La cocina moderna en Andalucía* (Espasa Calpe, 1991), que «el gazpachuelo es una sopa con pan majado, mahonesa y agua, más ligera que la porra antequerana, más parecida al ajo caliente gaditano». Y el pintor local Manuel Blasco precisaba que el pan había que desmenuzarlo «pellizcándolo a mano».

A partir de esta base, Fernando Sánchez Gómez, culto y ambicioso defensor de las causas gastronómicas (y de otras culturales) de su tierra malagueña, se ha atrevido a dibujar esta obra, enormemente ambiciosa, sobre los gazpachuelos de Málaga, el «plato nacional de la tierra», los tradicionales y los más vanguardistas, que incluye una gran diversidad de recetas.

Dice Fernando que es una receta «tan sentimental que, cuando un malagueño escucha pronunciar su nombre, se echa la mano al pecho igual que un estadounidense cuando suena su himno». Es posible que exagere un poco pero, en cualquier caso, es una receta de referencia, una señal de identidad de las tierras más meridionales de Andalucía.

En su libro tienen cabida, como decía, todos los gazpachuelos, algunos de ellos interpretados por algunos de los mejores cocineros de la tierra, como José Carlos García, al frente del restaurante que lleva su nombre en el Muelle Uno de Málaga, o Diego Gallegos, el “rey del esturión y los pescados de río” en el Sollo de Fuengirola.

Y la obra se sitúa más allá de las polémicas porque, en esencia, la fórmula del gazpachuelo, como la de tantas otras

recetas exitosas, es una elaboración controvertida desde el punto de vista ortodoxo pero que se ha ido abriendo a la creatividad no solo de los cocineros sino también en el seno de las propias familias de Málaga.

Es un plato que se ha ido adaptando, casi como ningún otro, a la evolución de la cocina malagueña, de la tradición a la vanguardia, incorporando a la receta base un sinnúmero de ingredientes, además de nuevas técnicas de elaboración. Acaso también por su gran aportación desde un punto de vista cromático, pues el autor ha documentado gazpachuelos casi de todos los colores, alguno tan espectacular como el negro con tinta de chipirón.

El libro de Fernando Sánchez Gómez nos desvela que hay gazpachuelos diferentes distribuidos por los pueblos de Málaga, que existen recetas marineras y otras de interior, gazpachuelos de caza y gazpachuelos de fusión, gazpachuelos de legumbres y hasta de postre, donde se abren un sinfín de posibilidades.

Hay un capítulo de gazpachuelos fríos, que incluye, entre otros, la ensaladilla rusa, pues, como dice el autor, «desde el punto de vista de la arquitectura de la cocina malagueña, un gazpachuelo es una ensaladilla rusa líquida. Si le agregamos a esta tapa un caldo templado y vamos removiendo, obtenemos un gazpachuelo».

Desde la Real Academia de Gastronomía llevamos años reivindicando “la cocina de la libertad” y el mundo de las sopas frías andaluzas es uno de los mejores exponentes de esta tendencia imparable. Hay gazpachuelos para todos los gustos y todos los bolsillos, para cualquier situación gastronómica gracias a la libertad absoluta con la que cocinero y comensal interpretan la buena mesa.

El gran mérito de Fernando (la clave de la gran aportación de esta obra que les presento) es que ha sido capaz de documentar gazpachuelos diferentes que ha ido descubriendo en sus constantes y siempre curiosas visitas a los restaurantes de su tierra. A pesar de su heterodoxia, hasta los gazpachuelos “novísimos” respetan escrupulosamente una máxima: no se altera la filosofía del plato.

Todos parten de una mayonesa diluida en un caldo que puede ser únicamente de agua (gazpachuelos básicos), de un fumet o un caldo marino (gazpachuelos marineros); agraciados con un chorretón de amontillado seco (la célebre Viña AB), de un vinagre de vino, una manzanilla, un vermut, un cava... (conforman el capítulo de los gazpachuelos de vino); luego están los gazpachuelos cuya mayonesa se ha diluido en un caldo de carne; el bicho fetiche local es la cabra malagueña, o de unas verduras (gazpachuelo de Coín), en una sopa de perdiz (que Alcaide de la Vega llama ya «ensopado de perdiz»), en un caldo de lentejas (de Mauricio Giovanini del Restaurante Messina en Marbella)... Son los que el autor ha llamado “gazpachuelos de tierra adentro”.

Hay incluso un capítulo con gazpachuelos a partir de otros platos, como el gazpachuelo ibérico que se hace con un caldo de cocido; la sopa cachorreña en gazpachuelo (la sopa de pescado malagueña que se hace con naranja cachorreña amarga). Y el libro concluye con un gazpachuelo dulce o de postre.

Manuel Alcántara, el gran escritor malagueño (sobre el que Fernando Sánchez Gómez también escribió un muy documentado libro) decía que el gazpachuelo era el resultado de una «gastronomía de recursos». Son precisamente estos platos fruto del aprovechamiento de las riquezas o escaseces alimentarias de una determinada zona los que más y mejor han contribuido a definirlos.

Por eso, esta receta define a Málaga casi como ninguna otra, pero, a la vez, de la mano de sus cocineros, ha sabido renovarse y proyectarse hacia el futuro. Justamente como reclaman los postulados de “la cocina de la libertad” que España está sabiendo ofrecer al mundo con recetas tan sensibles y poderosas como la que ha animado a Fernando Sánchez a escribir nuevamente un gran libro.

Rafael Ansón

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

THE RECIPE BOOK OF MALAGA GAZPACHUELO

One of the major gastronomic contributions of Andalusian cuisine to the world is the outstanding quality and variety of its soups, whether hot or cold. They can be found throughout the region, in almost every province. Gazpachos, salmorejos, ajoblanco, porras antequeranas, ajo calientes in Cádiz... or gazpachuelos, soups that are generally lukewarm and are, in my opinion, Malaga gastronomy's greatest contribution, next to ajoblanco itself.

My great friend Ymelda Moreno, president of the Cofradía de la Buena Mesa and Andalusian par excellence, said in her historic and very successful book *La cocina moderna en Andalucía* (Modern Cuisine in Andalucía, published by Espasa Calpe in 1991) that «gazpachuelo is a soup made with crumbled bread, mayonnaise and water, lighter than the porra antequerana, more similar to Cadiz's ajo caliente». And local painter Manuel Blasco specified that the bread had to be crumbled «pinching off bits by hand».

Building on this foundation, Fernando Sánchez Gómez, learned and ambitious defender of gastronomic causes (and other cultural aspects) of his native region of Malaga, has dared to write this tremendously ambitious work on Malaga's gazpachuelos, the «region's national dish». He discusses the more traditional varieties as well as those that are the most avant-garde, and includes a diverse selection of recipes.

Fernando says that this is a dish that provokes «so much feeling that when a Malaga native hears its name they put their hand over their heart, just as someone from the United States does when they hear the national anthem». He just may be exaggerating a little but, at any rate, it is certainly a point of reference, a hallmark of Andalusia's southernmost region.

All gazpachuelos have their place in this book, as I said, with some of them interpreted by chefs who are amongst the best in the region, such as José Carlos García, in charge of the restaurant that bears his name in Malaga's Muelle Uno, or Diego Gallegos, the “king of sturgeon and river fish” at Sollo in Fuengirola.

And the book avoids polemic, because, in essence, the formula for gazpachuelo, like so many other successful recipes, is a controversial subject from an orthodox standpoint. However, it has opened up to creative interpretations little by little, not only at the hands of professional chefs but also in the homes of Malaga's families.

It is a dish that has adapted better than almost any other to the evolution of Malaga's cuisine, from traditional to avant-garde, adding an endless variety of ingredients to the base recipe, in addition to new preparation techniques. Perhaps also for their striking chromatic impact, the author has documented gazpachuelos of almost every colour, including an impressive black variety made with squid ink.

Fernando Sánchez Gómez's book reveals that there are different gazpachuelos distributed throughout Malaga's towns; there are coastal recipes and others from inland; gazpachuelos incorporating wild game and fusion gazpachuelos; pulse gazpachuelos and even varieties that are desserts, revealing endless possibilities.

There is a chapter on cold gazpachuelos that includes, among others, a potato salad. As the author says, «From the standpoint of the architecture of Malaga's cuisine, a gazpachuelo is a liquid potato salad. If we take this tapa and add warm broth and stir, we obtain a gazpachuelo». At the Real Academia de Gastronomía we have been arguing in favour of “la cocina de la libertad” (“unfettered cuisine”), and the world of cold Andalusian soups is one of the best exponents of this unstoppable trend. There are gazpachuelos for every taste and budget and for any gastronomic situation, thanks to the absolute freedom with which the chef and diner interpret good food.

Fernando's major merit (the key to the great contribution of this book that I am introducing) is that he was able to document different gazpachuelos that he has discovered in his constant and always inquisitive visits to the restaurants of his home region. In spite of their heterodoxy, even the “ultra-new” gazpachuelos scrupulously respect one maxim: the dish's essential philosophy remains unaltered.

All of them begin with a mayonnaise diluted in a broth

that may be solely water (basic gazpachuelos), a fumet or a seafood-based broth (a fish or seafood gazpachuelo). They are flavoured with a splash of dry amontillado wine (the famous Viña AB), wine vinegar, manzanilla wine, vermouth, a sparkling wine... (these constitute the chapter on wine gazpachuelos). Then there are the gazpachuelos whose mayonnaise is diluted in a meat broth —our little obsession is Malaga goat— or in vegetables (Coín gazpachuelo), a partridge soup (that Alcaide de la Vega calls “drenched partridge”), a lentil broth (by Mauricio Giovanini of the Messina restaurant in Marbella)... These are what the author has called “inland gazpachuelos”.

There is even a chapter with gazpachuelos based on other dishes, such as the gazpachuelo ibérico that is made with a cocido (chickpea stew) broth, or the cachorreña soup in a gazpachuelo version (Malaga fish soup which is made with a sour cachorreña orange). And the book concludes with a succession of sweet gazpachuelos and gazpachuelo desserts.

Manuel Alcántara, the great Malagueño writer (subject of another, very well documented book by Fernando Sánchez Gómez) said that gazpachuelo was the result of a “resource-based gastronomy”. It is precisely these dishes, the results of making the most of food abundance or scarcity in a particular area, that have most contributed to defining regional cuisines.

This is why this recipe defines Malaga more than almost any other, although at the same time it has been able to reinvent itself thanks to those who prepare it, and advance toward the future. This is precisely the demand of the postulates of the “unfettered cuisine” that Spain is succeeding in offering the world, with dishes that are as sensitive and powerful as this one that inspired Fernando Sánchez to write another great book.

Rafael Ansón

President of Spain's Royal Academy of Gastronomy





LA CULINARIA DEL GAZPACHUELO MALAGUEÑO, DE LA TRADICIÓN A LA VANGUARDIA

Tras difundir nuestra cultura arrocerera en el recetario *Arroces de Málaga*, publicamos con el apoyo de la Diputación de Málaga y Sabor a Málaga esta investigación pionera sobre la revolucionaria y desconocida cocina del gazpachuelo malagueño. Un antiguo manjar muy sabroso y que, aun siendo un plato tan nuestro, carecía hasta ahora de un estudio monográfico que permitiera apreciar su evolución y, de paso, la de la propia cocina malacitana de la tradición a la vanguardia.

El gazpachuelo es una receta de cuchara delicadísima. Una fórmula culinaria magistral y genuinamente malagueña. Se elabora ligando una mayonesa en un caldo tibio. Marino en la mayoría de casos, pero no siempre, pues, como veremos aquí, existen otros gazpachuelos elaborados a partir de caldos de carne, de verduras y legumbres o de agua humilde en su versión más básica.

Este proceso de dilución, entre un caldo más o menos sustancioso y la citada emulsión, debe realizarse muy suavemente, batiendo a varilla en una sola dirección. Una vez ligada, debe reintegrarse el calor a la sopa resultante, o sea, al gazpachuelo, con igual delicadeza: a fuego lento, sin dejar de remover ni que la temperatura pase de 65°, veinte menos que en la crema inglesa (así lo trabaja el cocinero Javier Hernández). Esta es la forma más segura de hacerlo sin cortarlo.

El gazpachuelo es un plato templado, aunque también los hay frescos como la ensaladilla rusa. La relación con la célebre tapa, que es su pariente sólido más cercano, proviene de la arquitectura de la cocina malagueña, cuyos universales ha identificado el pensador más trascendental de nuestra gastronomía: Manuel Maeso. El Presidente Fundador de La Carta Malacitana, además de ordenar el índice de este volumen, aporta las recetas originales que ha desarrollado en Casa Frutos, como el gazpachuelo frío con pipirrana de aguacate y gambas; un plato inspirado en Alcaide de la Vega y los gazpachos que llama «de nevera».

El gazpachuelo es un plato ideal para mostrar al mundo gastronómico una panorámica completa de la mejor y más inconformista cocina malagueña. Esta sopa blanca, además de in albis, aparece documentada aquí en otros

colores insólitos, aunque igualmente apetecibles, como el encarnado del marisco rojo, el amarillo del jengibre, el negro de la tinta del chipirón, el verde del esparrago o el anaranjado de la naranja cachorreña.

La revolución del gazpachuelo. La efervescente creatividad del gazpachuelo vive una revolución. La cocina malagueña de autor asombra con nuevos y personalísimos gazpachuelos. Los 'neogazpachuelos' conviven a diario con los más tradicionales y el plato se encuentra hoy más vivo que nunca. Se elabora diariamente en todas las cocinas, igual de casas particulares que de bares, ventas, mesones y restaurantes con estrellas o sin ellas.

El punto de partida de todas estas recetas, ya se trate de gazpachuelos revolucionarios, progres o conservadores, es siempre la tradición gastronómica popular. Sobre ella se asienta la norma culta de la cocina clásica malagueña. Sin tradición no hay revolución ni ruptura en campo alguno de las artes. Tampoco en el de las culinarias; y lo que manda aquí la costumbre es que sin mayonesa no hay gazpachuelo.

La sorpresa que va a deparar este estudio es que el gazpachuelo no ha dejado nunca de evolucionar dentro de su clasicismo. Le ha hecho sitio entre sus sacramentos a otros condumios de mayor postín, observando siempre la regla de incluir la mayonesa en la elaboración; pero como toda regla tiene su excepción, con muchísimo perdón y también permiso de Maese Maeso, censaremos aquí como tal a un derivado suyo sin mayonesa.

Me refiero a la Rabiza o Colilla. Un plato de la cocina del aprovechamiento que se hace estirando los restos escurridos de un gazpachuelo a base de huevos duros cortados en cuartos, cebolleta fresca finamente picada, trozos de naranja no amarga, un buen aceite de oliva virgen extra, limón y sal. Nos revela esta receta el patrón del Hotel Restaurante La Minilla, Juan Fernández, restaurador oriundo del lugar de Casabermeja.

De manera similar, pero incorporando la emulsión sine qua non, opera Marcos Zorrilla del modo en que le enseñó su abuela siguiendo parámetros de la arquitectura de la cocina malagueña. El cocinero del Mesón Ibérico rescata

las patatas, las gambas y las almejas sobrantes del gazpachuelo; los escurre muy bien, los liga con una mayonesa de aceite de oliva virgen extra *et voilà...* Ahí está el hormigón.

Esta fue la tapa vencedora del Premio Automóviles Rueda a la Ensaladilla Rusa con Mejor Armonizaje de Aceite de Oliva Virgen Extra, que tuvo lugar durante el II Trofeo Media Chef de Ensaladilla Rusa para Restaurantes de Prestigio, celebrado el 10 de marzo de 2016 en el Área de Restauración y el Gourmet Experience de El Corte Inglés de Málaga.

Dani Nebro (Antigua Venta San Antonio) tritura esos tropezones, los redondea y crea el Bombón de Gazpachuelo. Una ensaladilla rusa esférica. Un plato del orden geométrico, como las cuadradas y rectangulares que nos ha traído el moderno emplatado con molde metálico. El resto son las no euclidianas o ‘esparramás’, como se las adjetiva en el OMERG, la red social del Observatorio Malagueño de la Ensaladilla Rusa y el Gazpachuelo

Las cocinas del Gazpachuelo Malagueño. Aun tratándose del mismo plato, la tradición popular del gazpachuelo no ha sido igual en las muy diferentes localidades de nuestra muy variopinta provincia. En la costa, gazpachuelos marineros; cárnicos y vegetales en el interior y, en las casas más humildes, igual de ciudades que de pueblos, unos gazpachuelos verdaderamente menesterosos apenas con una mayonesa diluida en agua tibia y sopas de pan duro.

El cocinero clásico Pepe García (Café de París) sostiene que el gazpachuelo sólo es uno. El caldo trabado de una patata hervida con laurel, sal y pimienta; claras de huevo cuajadas y una mayonesa diluida en ese caldo. Todo lo que se le ponga de más a este plato de supervivencia son añadidos y no se le puede llamar gazpachuelo. Ni tampoco el de pescado, que no es sino un emblanco con una mayonesa.

El gazpachuelo tradicional varía en nuestro imaginario colectivo si se trata de uno interior o costero, o sea, si la receta se hace con lo más inmediato que tiene a mano el gremio de los hortelanos, el de los cazadores o el de los pescadores. En su memoria del paladar, el pueblo malagueño recuerda un gazpachuelo u otro en función de que el cocinante perteneciera a la estirpe de Ceres, de Diana o de Nemrod.

El gazpachuelo básico. Es su fórmula más elemental, solo con agua. Javier Fernández Sampedro (Mesón La Hierba Buena Tapas) llama así al suyo. Como Sopa de Mayonesa se le conoce en Granada, afirma Miguel Ángel Castillo (El Cobertizo). Bullabesa en Jaén y en Palmones (Cadiz), en el Mesón El Copo, le dicen gazpachuelo y lo sirven con trozos de fruta fresca, como un ajoblanco, la otra gran sopa blanca malagueña.

Básico es el Gazpacho de Huevo del Valle de Abdalajís que evoca el cocinero Francisco Rosa Gómez de la Venta Los Atanores. También el de la Casabermeja de Mariano Martín, guisandero jefe del malagueñísimo Mesón Mariano. Con agua, patatas, pimiento, cebolla y después la mayonesa hacen el Gazpachuelo Coíno en el restaurante Casa Paco de Coín que dirige Paco Ruiz Cerrillo, el líder de la Cocina de la Algarbía.

Ya apenas se cocinan gazpachuelos de forma tan elemental. El humilde plato de ayer se ha magnificado y hoy se enriquece con grandes fumets; nobilísimos lomos de rape, merluza o bacalao; gambas blancas, marisco rojo, huevos escalfados además del que lleva la mayonesa, patatas cocidas e incluso fritas, granitos de arroz o piñones, albóndigas de marisco y huevo de codorniz escalfado, como hacen las Coquinaris.

«**Gazpachuelo, comida de duelo**» reza un antiguo dicho popular en Málaga. Así lo recuerda el chef Adolfo Jaime, decano de los cocineros malagueños. Los gazpachuelos se conocen también con este nombre, que es descriptivo del tiempo en que los velatorios se celebraban en los domicilios particulares. Las vecinas de antes lo cocinaban para ayudar a sobreponerse del disgusto a los deudos.

La sopa de duelo es un gazpachuelo básico. Se cocina en una olla con agua al fuego donde se diluye una mayonesa hecha con la yema recién separada de sus claras, que se cuajan ahí también. Finalmente, se le echan pedazos de un pan cateto asentado que aguarda su hora de aprovechamiento en una talega, ese saquito de afectivo lienzo basto donde se guarda el pan.

La Sopa Viña AB. Si al gazpachuelo tradicional o clásico le aplicamos alguna mejoría, sin romper del todo las referencias que lo hacen reconocible, entraremos en su cocina evolutiva. Desde la incorporación ennoblecida de ciertos crustáceos, caso de las cotizadísimas gambas blancas y rojas, las ostras, las almejas de Carril o el hallazgo de agraciarse con un chorreón de vino, como en la legendaria Sopa Viña AB.

Esta sopa se creó en los años 40 en el Mesón La Alegría, que regentaba en el centro de Málaga Pedro Sánchez, el padre de Jesús Sánchez (A Sako). Al parecer, las ganas de divertirse cocinando unidas al hastío que da el cocinar los platos siempre de la misma manera, llevaron al cocinero D. Salvador a innovar en algunas variantes del gazpachuelo, como hacerlo a partir de una sopa jardinera o verterle un chorreón de amontillado seco de González-Byass.

El Viña AB era el vino que había en la cocina y el dueño de la bodega, un gran cliente de la casa. El gazpachuelo, que se hacía con una parte del citado caldo de verduras y otra de cigalitas y de pescado, en concreto, de pescadilla, y cuando no las había, de merluza, gustó tanto en su versión resaltada por la gracia de este alegre vino que inmediatamente fue inmortalizado con el nombre de Sopa Viña AB.

El Gazpachuelo entre los Papeles de Gastronomía Malagueña. En su docto volumen *Papeles de Gastronomía malagueña*, el académico Enrique Mapelli documenta algunas recetas de distintos autores que le otorgan diferentes nombres propios al plato: Gazpachuelo lo llaman, entre otros, la poetisa María Victoria Atencia y el pintor Manuel Blasco Alarcón; Sopa de Pescada con Mayonesa la refiere Ángel Caffarena Raggio.

También se le dice Gazpachuelo Marinero (María Victoria Ordóñez Buendía); Gazpachuelo de pescado (María Pepa Germain de Campos); Sopa Malagueña (en una receta del diario *SUR*); Sopa de Málaga (*El libro de oro de la cocina española*); Sopa Malagueña de Gazpachuelo (Antonia Díaz); Sopa Malagueña de Pescado (Pepa Castañeda); Sopa de Chanquetes, Langostinos y Pescadilla (María Francisca Temboury de Alcázar) o Sopa de Pescado a la Malagueña en la que firma el escofferiano Ignacio Domenech e incluye

entre sus ingredientes manteca de vaca y una copita de absenta.

El gazpachuelo en la cocina de autor. La inexistencia de publicaciones monográficas sobre este plato ha hecho que la moderna culinaria del gazpachuelo sea muy desconocida. En estas circunstancias consideraremos gazpachuelos de autor a los que hace un cocinero creativo el cual, dando un paso adelante en la forma de concebir esta receta, se desvía de la norma estándar de elaboración.

Al no contar con una tradición bibliográfica propia, los nuevos gazpachuelos no se encuentran normalizados, es decir, carecen de un uso generalizado en la mayoría de las cocinas, como sí sucede con otros platos. La realidad del día a día de la cocina profesional está muy alejada de la que tiene lugar en las casas particulares. Aun así, la creatividad culinaria del gazpachuelo es incesante:

El gazpachuelo negro de Aitor Perurena (Estudio Gastronómico/1870), el gazpachuelo verde de Álvaro Saura Donaire (Liceo Playa), el gazpachuelo picante de habas de Abraham Garrote (La Solana), el cevichuelo de Francisco Muñoz (El Parador II), o el gazpachuelo yódico de Carlos Caballero que fue en 2014 la Mejor Tapa de la IV Ruta Exquisita de Cerveza Victoria; o el que cocina con romerete Alejandro Salido (Soca y Misuto).

El caviar de gazpachuelo de José Carlos García (JCG Restaurante), el sampredreño retocado de Juanma Manrique, el de lentejas con hueva de calamar y esfera de tinta de Mauricio Giovannini (Messina); el de ostras y praliné de piñones de Jacobo Vázquez (Castizo Casa de Comidas), el de patatas violetas de Pepo Frade (Aire Gastrobar), la crema de gazpachuelo con agua de mar de Samuel Perea (Cocina por la Paz) o el de zanahoria morada y esferas de mango en la versión tecno de Sergio Garrido (Le Diner).

El gazpa-sushi de Juan Bautista (Rocío Tapas y Sushi); el de croquetas de Adolfo Jaime; el de fideos de vermut de Álvaro Souvirón; el de salmonetes, conchas finas, ñoquis y arroz inflado de Juan Quintanilla (Sollun) o el que reinventa Paco Flores (Pura Sangre) para llevarse en 2012 el Premio del VIII Concurso de Tapas de Diseño durante la X Madrid

Fusion... Entre tantos otros cuya exquisita receta recogemos aquí, como el Gazpachuelo de Río de Diego Gallegos (Sollo).

La nueva cocina del gazpachuelo tampoco es ajena a la culinaria con Salchichón de Málaga. Este embutido malagueño constituye un caso único en España, pues ha originado a su alrededor un recetario que lo tiene como el ingrediente principal de todas sus elaboraciones.

Seis capítulos. El libro *Gazpachuelos de Málaga* se estructura en seis capítulos. El primero se ocupa de los gazpachuelos básicos o más elementales, hechos con agua sola en lugar de caldo. El segundo censa los marineros, con un fumet, los más numerosos; también los gazpachuelos frescos, los cevichuelos y los asiático-malacitanos, abriéndose el plato así a la cocina fusión. En el capítulo tercero descorchamos los gazpachuelos de vino y sus derivados.

El capítulo cuarto se ocupa de los gazpachuelos de tierra adentro, con epígrafes propios para los de caza; los elaborados con caldos vegetales y leguminosos, y los gazpachuelos de río. El capítulo quinto es para los gazpachuelos ligados a partir de las sopas resultantes de algunos de los cocidos más emblemáticos de la gastronomía española, como el ibérico de la nobilísima pata negra (2º Premio para de Dani Carnero de La Cosmopolita en la IV Ruta Exquisita Victoria) o el que rubrica Eladio Garzón (Restaurante AOVE) con esa otra olla de ave, ternera, verduras, patatas y garbanzos que los malagueños llamamos, muy metonímicamente, un puchero.

En este quinto capítulo se reivindica también el gazpachuelo como sopa base de otras grandes elaboraciones del cuchareo marinero, caso del Suquet Balear en Gazpachuelo, de Manolo Ramos (Hotel Boutique La Viñuela) o la Sopa Cachorreña en Gazpachuelo (Restaurante Casa Frutos), receta de Manolo Maeso interpretada por el cocinero Miguel González.

Como este recetario se traduce también al inglés, aclararemos para nuestros lectores anglosajones que la cachorreña es una sopa de bacalao, boquerones, sardinas, almejas... en fin, de pescados y mariscos del día, que también lleva zumo de naranja amarga o cachorreña, además de patata, tomate, pan cateto asentado... Del encuentro entre las dos sopas se beneficia la cachorreña, pues adquiere la textura del gazpachuelo.

Finalmente, terminamos con un gazpachuelo dulce a cargo de Fernando Redondo, cocinero del grupo La Canasta. El último gazpachuelo de este libro es también el primero de una novedosa línea de investigación culinaria en la alta repostería hecha con aceite de oliva virgen extra y pan.

En definitiva, seis capítulos donde recopilamos casi un centenar de fórmulas para elaborar profesionalmente un gazpachuelo malagueño y una viña AB. Como receta de la cocina popular, de la cocina tradicional o clásica, de la cocina evolutiva, de la cocina fusión y de la cocina de autor en unos gazpachuelos creativos personalísimos.

Este trabajo documental tiene carácter descriptivo y no normativo. Vázquez Montalbán nos advirtió de que la gastronomía es un saber gratuito que sólo puede reivindicarse desde un espíritu lúdico, porque en cuanto el gastrónomo cae en la tentación del sectarismo y el dogma, se convierte en un pedante árbitro de la nada. Sigamos pues tan sabio consejo y disfrutemos a placer del gran sabor que nos ofrece este plato tan malagueño.

Fernando Sánchez Gómez

Licenciado y Dr. en Periodismo por la Universidad del País Vasco

Premio Euskadi de Gastronomía

Prix de la Littérature Gastronomique de la Academia Internacional de Gastronomía de París

COOKING MALAGA GAZPACHUELO, A TRADITION AND INNOVATION

After the presentation of our rice treasures in the recipe book “Best Paellas and Rice Recipes of Malaga”, we are now publishing, thanks to Diputación de Málaga and Sabor a Málaga, this pioneer research on the revolutionary, and as yet unknown, Malaga gazpachuelo. A tasty, age-old and truly Malaga dish that until now has never had the benefit of a monographic study of appreciation and its evolution and one that, in addition, included the changing Malaga cuisine from tradition to the innovation of today.

The gazpachuelo is a delicate dish eaten with a spoon. It is a genuinely Malaga dish, a masterly cookery formula of blending mayonnaise into a warm, generally fish stock but this is not always so. We shall see in this documentary work and collection of recipes that this is not always the case and we shall discover other gazpachuelos made with meat or vegetable stock or just plain water in its most basic version.

This diluting or blending process of some cooled rich stock and a mayonnaise emulsion must be done with great care, whisking always only in one direction. The resulting blend must be carefully returned to the warm stock –or what has now become a gazpachuelo– and reheated slightly on minimum heat, stirring constantly at a temperature of no more than 65°C or 150°F, 20° less than for making a pastry cream (so Chef Javier Hernández cooks it). This is the surest way to prevent it curdling.

Gazpachuelo is eaten warm although there are cold versions such as the Russian salad version. The connection with this famous tapa, the gazpachuelo's closest solid kin, derives from the architecture of Malaga cookery, the principles of which have been identified by Manuel Maeso, eminent Malaga intellectual and expert in gastronomy. President and founder of *La Carta Malacitana* gastronomy association, he has put the index of this volume in order and contributed original recipes that have been made at Casa Frutos restaurant. These include cold gazpachuelo with avocado and prawn *pipirrana* salad, inspired by Juan Alcaide de la Vega, illustrious son of Antequera and the gazpachos he calls “from the fridge”.

So, as we have said, the gazpachuelo is the perfect dish to show the gastronomy world a complete panorama of the best and most nonconformist of Malaga cuisine. This basically unsullied white soup appears here in a glorious range of equally appetising unexpected colours: crimson from red shellfish, yellow from ginger, black from baby squid ink or orange from the bitter 'cachorreña' oranges.

The revolution of the gazpachuelo. The effervescent creativity of the gazpachuelo is experiencing a revolution. Malaga signature chefs are causing admiration with new and personalized versions. The “neogazpachuelos” rub shoulders every day with the most traditional versions and the dish is more alive than ever. It is made every day in homes, bars, inns, taverns and restaurants with, or without, stars.

The starting point for all these recipes, whether revolutionary, trendy or conservative, always lies in popular gastronomy tradition and over this lie the refined rules of classic Malaga cuisine. Revolution cannot exist without tradition or rupture in any field of the arts. Nor can it exist in the field of cooking. The tradition that rules here is “no mayonnaise, no gazpachuelo”.

This study provides a surprise however. Our gazpachuelo has always been evolving within its classicism. It has made room within its rites for other more elegant food, always observing the rule to include mayonnaise in its preparation. Nevertheless since the exception does make the rule and with apologies to Master Maeso, but with his blessing, we do include some without mayonnaise.

I refer, among others, to *Rabiza* or *Colilla*. This is a dish that capitalises left-over gazpachuelo by draining the soup and stretching the tidbits with quartered hardboiled eggs, finely chopped spring onion, pieces of orange, a good extra virgin olive oil, lemon juice and salt. Juan Fernández from Casabermeja, owner of the Minilla Hotel Restaurant near Malaga, revealed this recipe.

Much in the same way, but using the essential mayonnaise emulsion, Marcos Zorilla uses the method taught him by his grandmother that follows the architectural rules of the Malaga cuisine. The chef from the Mesón Ibérico

restaurant in Malaga rescues the potatoes, prawns and clams left over from the gazpachuelo, drains them well and mixes them with extra virgin olive oil mayonnaise and there you have.... el *hormigón* or Russian Salad!

This dish was the winning tapa in the best Russian Salad and Extra Virgin Olive Oil combination sponsored by *Automóviles Rueda*, a section of the II Russian Salad Signature Media&Chef Trophy for Prestige Restaurants held on 10 March 2016 in the food section of *El Corte Inglés* store in Malaga.

Dani Nebro from the Antigua Venta San Antonio, grinds up the titbits, shapes them into a ball and creates the Gazpachuelo Bonbon. A geometric sphere of Russian Salad like the square and rectangular presentations brought to us for modern plating-up thanks to the metallic mould. The remainder are the non-Euclidian or “strewn” (*esparramás*) type, as designated by the OMERG (Malaga Russian Salad and Gazpachuelo Observatory).

Malaga Gazpachuelo Cuisine

Even though they are all the same dish the popular tradition of the gazpachuelo varies according to the very different places in our variegated province. On the coast mainly marine gazpachuelos, meat or vegetables inland and in the more humble homes in towns or villages, a truly depleted gazpachuelo, scarcely more than slices of dry bread soaked in a mayonnaise diluted in warm water.

Pepe García, the classic chef of Café de París, maintains that there is only one gazpachuelo. The stock thickened with a boiled potato, bay leaf, pepper and salt; whites of egg poached in the liquid and the mayonnaise diluted in the stock. Anything more added to this subsistence dish is an extras and it cannot be called gazpachuelo. Not even with fish because this is merely the classic “*emblanco*” or light Malaga fish soup with added mayonnaise.

The traditional gazpachuelo varies in our collective imagination according to where we are, inland or on the coast, meaning it depends whatever the cook has handy and whether they belong to a guild of farmers, hunters or fishermen. Malaga’s collective gazpachuelo memories will

depend of whether the person cooking is a child of Ceres of Diana or of Nimrod.

The Basic Gazpachuelo. In its most elementary formula, just with water. Javier Fernández Sampedro (Mesón La Hierbabuena Tapas) calls his just that. Mayonnaise Soup is its name in Granada, states Miguel Ángel Castillo (El Cobertizo); Boullabaisse they call it in Jaén and in Palmones (Cadiz) at the Meson El Copo in Palmones they call it gazpachuelo and serve it with fresh fruit as if it were an *ajoblanco*, the other great white Malaga soup.

Egg Gazpacho from the Valle de Abdalajis, conjured up Francisco Rosa Gómez at Venta Los Atanores, is also basic. And so is the Casabermeja version cooked by the chef at that most Malaga of restaurants Mesón Mariano. Using water, potatoes, peppers, onion and adding mayonnaise is how Paco Ruiz Cerrillo, leading chef of the Algarbia Cuisine, makes his Coín Gazpachuelo at Caso Paco in Coín.

Hardly any gazpachuelos are made in this very simple style. The humble dish of yesteryear has grown and burgeoned. Now it is made with rich fumets and includes lordly fillets of monkfish, hake or cod; white shrimp, crimson red shellfish, poached eggs, over and above the ones in the mayonnaise, boiled or even friend potatoes; with pesto, rice or some pinenuts, ground shrimp balls or a poached quail’s egg, as proposed by the Coquinaris gastrobloggers.

“*Gazpachuelo, comida de duelo*” (gazpachuelo, funeral food) goes a popular Malaga saying as Adolfo Jaime, doyen of the cooks in Malaga reminds us. This epithet goes back to the days when the wakes were held in the family’s home. The neighbouring ladies cooked this to help relatives to overcome their grief.

A basic gazpachuelo is funeral food. Made by heating water, making a mayonnaise with the yolk of an egg to dilute in the water, poaching the egg white in the water. Finally the dry, home-baked bread would be taken out of the linen bread-bag, broken into pieces and dropped in the soup to swell and thicken the liquid.

Sopa Viña AB. If we were to apply an improvement to the

classic or traditional gazpachuelo without breaking the rules that make it recognisable, we would be moving into the evolutive stage. We might exalt it by adding certain shellfish, the prized and pricey red or white shrimp, oysters, Carril clams or enhance the flavour with a drizzle of wine, as in the legendary Sopa Viña AB.

This soup was created in the Forties at the Meson La Alegría in the centre of Malaga, presided over by Pedro Sánchez Jr, father of Jesús Sánchez of A Sako restaurant. It seems that to break the monotony of cooking the same dishes every day and to make it more fun, the chef Mr. Salvador decided to introduce variations in the gazpachuelo, sometimes using a vegetable soup or sometimes pouring in some Gonzalez-Byass dry Amontillado sherry.

Viña AB was the cooking wine used used in the kitchen and the owner of the bodega was a good client of the restaurant. The gazpachuelo made from two stocks, one vegetable and one of Dublin Bay Prawns and principally whiting or hake plus the wine, was so well received that it was immediately baptised and immortalised with the name Sopa Viña AB.

The Gazpachuelo in the *Gastronomía Malagueña Papers*. In his erudite volume *Papeles de Gastronomía malagueña* the academician Enrique Mapelli documented gazpachuelo recipes from different authors who give different names to the dish. The poet María Victoria Atencia and the painter Manuel Blasco Alarcón use the word *Gazpachuelo*; Ángel Caffarena Raggio called it *Sopa de Pescada con Mayonesa*.

It was called *Gazpachuelo Marinero* by María Victoria Ordóñez and *Gazpachuelo de pescado* by María Pepa Germain de Campos; a recipe in the *SUR* newspaper called it Sopa Malagueña and for *El libro de oro de la cocina española* (The Golden Book of Spanish Cooking) it was *Sopa de Málaga*; for Pepa Castañeda it was *Sopa Malagueña de Pescado*; *Sopa de Chanquetes*, *Langostinos y Pescadilla* for María Francisca Temboury de Alcázar. Ignacio Domenech, illustrious cook and cookery writer, erstwhile disciple of Escofier, who included beef dripping and a glass of absinthe in the ingredients, termed his versión *Sopa de Pescado a la Malagueña*.

Gazpachuelo in Gourmet Signature Cooking. The almost total lack of monographs on this dish has meant that the modern versions of gazpachuelo are virtually unknown. Thus, we will consider signature gazpachuelos as those of creative cooking that take a quantum leap forward in the conception of the recipe and depart from the standard rule of preparation.

As we have mentioned above, for lack of its own bibliographical tradition, the new gazpachuelos have not been standardised. That is to say, unlike other dishes, they lack a generalised use in the majority of kitchens. The truth is that the day-to-day in professional kitchens is far removed from that of kitchens in the home. Even so, the creative cooking of the gazpachuelo is unceasing:

The black gazpachuelo by Aitor Perurena (Estudio Gastronómico/1870), the green gazpachuelo by Álvaro Saura Donaire (Liceo Playa), the spicy beans by Abraham Garrote (La Solana), the cevichuelo by Francisco Muñoz (El Parador II), of the Iodic version by Carlos Caballero, winner of the Best Tapa in the IV Ruta Exquisita de Cerveza Victoria in 2014 or cooked with grouper by Alejandro Salido (Soca and Misuto).

Gazpachuelo caviar by José Carlos García (JCG Restaurante), the enhanced San Pedro by Juanma Manrique, lentils with calamar roe by Mauricio Gionvannini (Messina); oysters and pinenut praline by Jacobo Vázquez (Castizo Casa de Comidas), purple potatoes by Pepo Frade (Aire Gastrobar), seawater gazpachuelo cream by Samuel Perea (Cocina por la Paz) or the techno version with purple carrots and mango spherification by Sergio Garrido (Le Diner).

The Gazpa-sushi by Juan Bautista (Rocío Tapas y Sushi); the croquettes from Adolfo Jaime: vermouth noodles from Álvaro Souvirón; red mullet, Venus clams, gnocchi and puffed rice by Juan Quitanilla (Sollun) or Paco Flores' (Pura Sangre Restaurant) invention, prize-winner in the VIII Design Tapa Competition in 2012 during the *X Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusion*. His exquisite recipe is one of the many included in this book, like the Riverine Gazpachuelo by Diego Gallegos (Sollo).

The New Gazpachuelo Cookery has even managed to include the Malaga Sausage. This example of a sausage being used is unique in Spain, since it has created around it a recipe book — Yet to be written— with this fresh sausage as the main ingredient of all the elaborations.

Six chapters. The book *Malaga Gazpachuelos* is structured in six chapters. The first deals with the basic or most simple gazpachuelos, made with water instead of stock. The second and most numerous, lists the marine versions made with a fish fumet and includes the cold versions, cevichuelos and Malaga-Asian, opening up the way towards fusion cuisine. In the third, we uncork the wine gazpachuelos and derivatives.

The fourth chapter belongs to inland gazpachuelos: game gazpachuelos, those made with vegetable stock, and the riverine gazpachuelos. And the fifth is devoted to gazpachuelos blended with stock made with some of the most representative elements in Spanish cuisine: Iberian acorn-fed ham (Dani Carnero from La Cosmopolita - second prize in the *IV Ruta Exquisita Victoria* competition) or the dish of poultry, beef, vegetables, potatoes and chickpeas endorsed by Eladio Garzón (AOVE) that the people of Malaga refer to simply as a “*puchero*” or possibly in English, a hotchpotch.

In this fifth and last chapter the gazpachuelo is vindicated as the basis of other grand fish soups like the Suquet Balear gazpachuelo by Manolo Ramos (Hotel Boutique La Viñuela) or the gazpachuelo *Sopa Cachorreña* from Casa Frutos, a recipe by Manolo Maeso performed by Chef Miguel González.

For those of you who are reading the English version of this recipe book, let us explain that the “*cachorreña*” is a soup fish soup made with any fish and shellfish but also includes bitter orange juice from the cachorreña oranges, potatoes, tomato, dry country-bread. The oranges benefit from this soupy encounter and are turned into a gazpachuelo.

Finally, we finished with a sweet gazpachuelo by Fernando Redondo, cook of La Canasta. The last gazpachuelo in the book is also the first of a line of cookery research into gourmet desserts and pastries made with extra virgin olive oil and bread.

In conclusion, six chapters to marshal almost a hundred recipes to prepare a professional Malaga gazpachuelo and a Viña AB Soup whatever kind we chose: simple, traditional and classic, bourgeois, evolutive, fusion or signature from a selection of very personal creative gazpachuelos.

This documentary work is descriptive. It is not prescriptive. Vázquez Montalban warned us that gastronomy is a gratuitous taste that can only be claimed in the spirit of enjoyment because when gastronomy is tempted to become sectarian and dogmatic, it becomes a pedantic arbitrator of nothing at all. Let us follow this wise counsel and enjoy to the full the pleasure offered by this most Malaga of dishes.

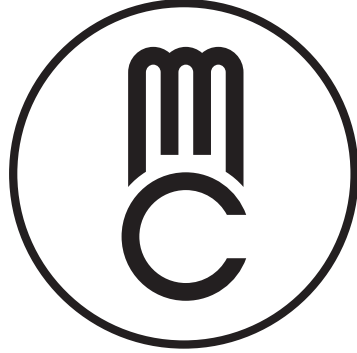
Fernando Sánchez Gómez

PhD in journalism Basque Country University

Euskadi Gastronomy Award

Littérature Gastronomique Prize from the Internacional

Gastronomy Academy, Paris



MEDIA & CHEF



BREVE HISTORIA DEL GAZPACHUELO MALAGUEÑO

Gazpachuelo. Diminutivo, no despectivo, de gazpacho como en algún sitio se ha escrito. Diríase diminutivo afectivo por ser un plato, que pese a sus múltiples variantes, se aleja de la contundencia de aquella sopa fría propia de «segadores y gente rústica», según Covarrubias y Autoridades, para afrontar el rigor de la canícula en las duras tareas del campo. Todas las fuentes coinciden en que es un plato andaluz, así lo registra el DRAE, y más aún, específicamente malagueño. En principio, es una elaboración de clases humildes, como corresponde a la cocina de limitados recursos, propio de la mesa popular. ¿Quién no disponía de un huevo y de una alcuza en casa? He aquí la clave. En todas las recetas consultadas, está la mayonesa, salsa sin la que no hay gazpachuelo.

A partir de ahí, diluida en agua caliente —mejor un fondo de pescado— se obtiene el caldo. Cuatro modalidades se contemplan. La más elemental: unas finas rebanadas de pan asentado. La segunda: reemplazar el pan por papa o arroz. La tercera: añadir a, o reemplazar por pescado blanco: pescada, rape, mero, o más popular en su reducida dimensión, también blanco: chanquetes, boqueroncitos —hoy inviables por "pezqueñines"— o algún crustáceo de mediano-pequeño tamaño sin cabeza ni caparazón: gambas cigalas... Y la cuarta: a ese gazpachuelo rico en pescado y quizás con una leve base de fécula, añadir un chorreón de «amontillado seco». Ha nacido la «Sopa Viña AB», allá por los años cuarenta del pasado siglo, por ser tal la denominación del vino de las bodegas jerezanas González Byass. Es la "gama alta" de esta, originariamente modesta sopa marinera. De suave textura, perfumada, sin verduras, sin pescados azules o moluscos de concha que distraigan los sutiles aromas esenciales.

Unas finas hebras de jamón, ajenas a la tradición, ennoblecen el plato hasta hacerlo majestuoso (Restaurante Juan-Juanito del Palo). Alguna modalidad del interior de la provincia ha ensayado con el ave de caza menor por

excelencia -Alcaide de la Vega, Ensopado de perdiz en Gastronomía antequerana-; y Gazpachuelo de los montes -chivo lechal malagueño (El Pimpi). La cárnica es una variante, como asimismo la vegetariana, que habrá que desarrollar en la evolución del plato.

A juzgar por el ingrediente básico, mayonesa, «la mejor salsa fría descubierta hasta nuestros días» -Martín Ferrand-; la antigüedad del gazpachuelo es relativamente reciente. Tras la ardua polémica sobre el origen y denominación de esta composición (esclarecedor C. J. Cela en «Salsa mayonesa», 1981) todos los datos apuntan a su procedencia menorquina a partir del alioli con huevo, y llevada a Francia tras la conquista a los ingleses de la capital de la isla —Mahón, 1756— por el Mariscal Richelieu —no confundir con el Cardenal— donde se difunde —ya sin ajo—, y por corrupción lingüística, con el nombre mayonnaise. Es, por tanto, una elaboración de ida y vuelta.

Así, a la luz de la información referida, cabe deducir que el plato que glosamos —gazpachuelo— no tuviera presencia en nuestros fogones hasta el siglo XIX, en cuya centuria la cocina de las clases acomodadas en España, y nuestra ciudad no es excepción, resulta manifiestamente tributaria de la francesa, y desde ahí, la mayonesa y sus valores nutritivos y culinarios se extendieron hacia los ámbitos proletarios. Creación gastronómica, pues, que en este caso, casi como rareza se expande de «arriba abajo» en la escala social.

A día de hoy esta sopa caliente, la más conocida de las malagueñas, supera su modesto origen hasta alcanzar valor gastronómico, y ello merced a su elegante blancor, suave textura y muy bien resuelta ligazón con la mayonesa; de otra parte la perfecta integración en su seno del peculiar vino, la dota de suave fragancia, sutil aroma, y armonía de sabor con el pescado blanco y los pequeños crustáceos. Un plato de lujo que, desde su sencillez, Málaga ofrece a la cocina universal.

Dr. Jesús Moreno

Vicepresidente de La Carta Malacitana

A BRIEF HISTORY OF THE MALAGA GAZPACHUELO

Gazpachuelo. It is a diminutive, but in no way disparaging, version of gazpacho. It could be said it is an affectionate diminutive of a dish with many variations. However, it is a far cry from that well-known cold soup eaten by reapers and countryfolk to combat the midsummer heat and their exhausting labours, according to dictionary compiler Covarrubias in his 17th century Treasury of the Spanish Language. All the sources agree that *gazpachuelo* is an Andalusian dish and the entry in the Dictionary of the Spanish Language Academy, it is referred to as being specifically from Malaga. Basically it is a humble dish cooked with few resources and typical of the poorer man's table. Who among them does not have an egg and a olive oil bottle? This is the key. Mayonnaise is present in all the recipes consulted. If it is not there, it is not gazpachuelo. These two ingredients, an egg and the liquid essence of the olive, are essential requirements.

And from our mayonnaise, diluted in hot water or better still, in fish stock, we have our soup. There are four basic versions. The most simple consisted of thin slices of yesterday's bread soaked in the mayonnaise soup. The second version replaced the bread with potatoes or rice: something with a considerable amount of carbohydrate. In the third, the carbohydrate is added to or replaced by, depending on the resources available, a white fish: hake, monkfish, grouper, or even whitebait or tiny anchovies. Nowadays these are not a feasible option for being "undersized" but any kind of cleaned shellfish is admissible. Fourth and lastly, to this rich fish soup with its light base of rice or potato, a generous splash of dry sherry was added. And thus, the Sopa Viña AB was born, way back in the 1940s, after the name of the sherry from the Gonzalez Byass bodegas in Jerez. This is the "high end" of the originally modest fish soup from Malaga that we enjoy today in restaurants and that sings its own praises. Mild and fragrant, with no vegetables or oily fish or molluscs in their shells to distract from the subtle essential aroma.

A few shreds of ham, albeit alien to the tradition, embellishing the dish, make it outstanding (Restaurante Juanito-Juan in El Palo). Some inland versions that have tried out using small game birds particularly: Alcaide de la Vega *Ensopado de perdiz*, partridge soup in the cuisine of Antequera; country-style gazpachuelo made with Malaga goat meat (El Pimpi). The meat and vegetarian versions will need to be developed in the evolution of this dish.

Martín Ferrand, the distinguished journalist declared that *mayonnaise* "is the best cold sauce discovered so far" and this means that the invention of gazpachuelo is relatively recent. After the acrimonious controversy on the origins and name of this composition (cleared up in Camilo José Cela's "Salsa mayonesa, 1981") all the data point to it originating in Menorca, from an alioli made with egg. It was taken to France after the French troops led by Field Marshall Richelieu (not to be confused with the Cardinal of the same name) captured the island's capital, Mahon from the British in 1756. In France it spread, now without the garlic, and with its name corrupted to the mayonnaise we know. It is a classic example of a round-trip process.

So, in the light of this information we can deduce that the dish we call gazpachuelo was not present in our kitchens until the 19th century when the kitchens of the wealthy classes in Spain, where Malaga was no exception, began their homage to French cooking and the mayonnaise and its gastronomic and nutritional values extended down to the proletariat. This is an unusual gastronomic creation where a dish expanded from "upstairs to downstairs" on the social scale. Today this hot soup, the most familiar to the people of Malaga, surpasses its modest beginnings and becomes a food value, thanks to its elegant creaminess, mild flavour and a beautifully blended mayonnaise. Furthermore the perfect integration of the special wine endows it with a delicate flavour, a subtle aroma and harmonizes with the white fish and small crustaceans. A sumptuous, simple dish that Malaga offers to the rest of world cooking.

Ph D Jesús Moreno

Vice President of La Carta Malacitana



lacartamalacitana

GAZPACHUELOS de MÁLAGA



- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

NOTAS / NOTES

Los ingredientes de todas las recetas están calculados para cuatro personas, en otros casos se indicará.

The ingredients in all recipes are calculated for four people, for another number of diners, it will be indicated.

AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

EVOO: Extra Virgin Olive Oil

GAZPACHUELOS BÁSICOS



BASIC
GAZPACHUELOS

01.



Javier Fernández Sampedro
 Hierbabuena Mesón Tapas
 Puerta Nueva, 1, 29008-Málaga
 Tel. (+34) 692 830 267
 hierbabuenameson@gmail.com

GAZPACHUELO BÁSICO

INGREDIENTES

1'5 L de agua
 ½ kg de Patatas
 5 huevos
 aceite de oliva virgen extra
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Calentar agua con sal en una olla. Pelar y casquear las patatas y echarlas al hervir. Escalfar aparte cuatro huevos. Con las patatas tiernas, incorporar los huevos y apagar el fuego. Sacar un vaso de caldo y reservar. Hacer una mayonesa con huevo, aceite de oliva virgen extra, limón y sal. Diluir la emulsión en el vaso de caldo cuando se haya templado. Verter poco a poco la mayonesa diluida en la olla cuando también haya perdido calor. Remover lenta y constantemente para ligarlo bien sin cortarse ni formar grumos. Dar un poco de calor y servir.

- Este gazpachuelo base admite que también se le eche algo de pescado blanco como merluza, rape, rosada y unas gambas frescas.

BASIC GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1.5 L water
 ½ kg potatoes
 5 eggs
 extra virgin olive oil
 lemon
 salt

PREPARATION

- Bring salted water to the boil. Meanwhile peel the potatoes, cut into wedges and put into the boiling water. As soon as the potatoes are done, turn off the heat. Break four eggs into the pan and allow to set. Remove most of that liquid from the pan and allow to cool. Make a mayonnaise with the remaining egg, EVOO, salt and lemon juice. Dilute this mayonnaise with the cooled liquid. When the contents of the saucepan are sufficiently cooled gradually add the diluted mayonnaise, stirring gently all the time to blend the sauce and prevent curdling. If necessary, heat carefully and serve.

- If you wish you may add some white fish and fresh peeled shrimp at the same time to this basic recipe. They will cook in the hot water.

02.



Mariano Martín
Mesón Mariano

Granados, 2. 29008 – Málaga.
Tel. (+34) 952 211 899

GAZPACHUELO AL ESTILO DE CASABERMEJA

INGREDIENTES

agua
1 cebolla
1 pimiento,
1 patata
4 claras de huevo cuajada
2 yemas de huevo
1 barra de pan,
aceite de oliva virgen extra de
Casabermeja
1 limón
sal

ELABORACIÓN

- Preparamos un caldo con cebolla, pimienta y patata picada en dados. Las claras se cuajan en el caldo. Se hace una mayonesa con aceite de oliva virgen extra y limón. Cubrimos un plato hondo con rebanadas de pan y se vierte encima el gazpachuelo.

Nota: Esta es la fórmula del gazpachuelo antiguo que se comía en los pueblos, como Casabermeja, de donde es originario Mariano Martín. Actualmente, en el Mesón Mariano se hace el gazpachuelo enriquecido con pescados y mariscos como la merluza, el rape y las gambas de Málaga.

CASABERMEJA STYLE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

water
1 onion
1 pepper
1 potato
4 egg whites
2 egg yolk
1 loaf bread
extra virgin olive oil from
Casabermeja
1 lemon
salt

PREPARATION

- Make a stock with the chopped onion, pepper and potato. Set the egg whites in this hot stock. Make a mayonnaise with the yolk, extra virgin olive oil and lemon juice. Cover the bottom of a deep soup plate with slices of bread and pour the gazpachuelo over.

Note: This is the traditional recipe for gazpachuelo eaten in the villages like Casabermeja, home of the chef Mariano Martín. This dish is served in Mesón Mariano enriched with premium fish and shell fish such as hake, monkfish and Malaga prawns.

03.



Homenaje a
María Lucía Pascual Campos,
madre de Antonio Gavilán, profesor.

GAZPACHUELO DE RIOGORDO

INGREDIENTES

agua
1 pimiento verde
2 patatas
pan de pueblo
1 huevo
aceite de oliva virgen extra
Borballón (DCOOP)
limón
sal

ELABORACIÓN

- Ponemos agua a cocer en una olla. Le añadimos el pimiento verde cortado en cuartos y las patatas peladas y picadas en cascotes medianos. Sacamos el caldo y cuando esté templado, diluimos una mayonesa hecha con un huevo y el aceite de nuestro pueblo. Echamos el gazpachuelo en la olla y le arrojamos unos trozos de pan cateto roto a pellizcos, para que se esponje.

RIOGORDO GAZPACHUELO

INGREDIENTS

water
1 green pepper
2 potatoes
country bread
1 egg
extra virgin olive oil Borballon
(DCOOP)
lemon
salt

PREPARATION

- Put the water on to boil. Add the green pepper cut in four and the peeled potatoes roughly chopped into wedges. Cook until tender, and ladle out the liquid and when sufficiently cool dilute a mayonnaise made with the egg and extra virgin olive oil from the Riogordo oil mill, salt and lemon juice. Return the gazpachuelo to the pan and add the country bread broken into small pieces.

04.



Salvadora Pérez Sánchez

Mesón La Era

Calle San Jacinto, 11. 29008 –Riogordo

Tel. (+34) 952 732 320

josemiguel@hostalmesonlaera.es

GAZPACHUELO CON BACALAO, HUEVO Y NARANJA

INGREDIENTES

agua
1 bacalao en salazón
2 patatas
mayonesa tradicional con aceite
de oliva virgen extra Borbollón
(DCOOP)
claras de huevo
limón
naranja
sal

ELABORACIÓN

- Desalamos el bacalao dos días antes. Calentamos agua en una olla y cuando hierva echamos las patatas en cascós. Cuando estén cocidas, los huevos y, por último, el bacalao desalado y troceado. Hacemos una mayonesa tradicional con el aceite del pueblo de Riogordo y la diluimos en el caldo. Comprobar cómo está de salado el bacalao probando el caldo antes de ponerle sal a la mayonesa. Si acaso, solo el limón. Sacamos el caldo y cuando esté templado, lo ligamos con la mayonesa. Lo volcamos nuevamente a la olla y le damos calor. Pelamos y troceamos la naranja.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Llevamos primero a la mesa la sopa con el huevo escalfado y algo de patata. Después, sacamos de segundo un plato con patatas, bacalao y la naranja picada. Mojamos con muy poquito caldo de gazpachuelo.

GAZPACHUELO WITH COD, EGG AND ORANGE

INGREDIENTS

water
salted cod
2 potatoes
traditional mayonnaise made
with Borbollón extra virgin
olive oil (DCOOP)
egg whites
lemon
orange
salt

PREPARATION

- Desalt the cod in water two days before needed. Put the potatoes on to boil. When they are done, add the egg whites and lastly the desalted cod in pieces. Make a traditional mayonnaise with the Riogordo olive oil and before adding this to the soup try this first for salt before adding any to the mayonnaise. If it is salty, just add lemon. Ladle the liquid from the pan and cool before diluting in the mayonnaise. Pour back into the pan and heat very gently. Peel and chop an orange into pieces.

FINISH AND PRESENTATION

- Serve the soup with the egg white and a little potato as a first course. Serve potatoes, cod and chopped orange as the main, moistening a little with some gazpachuelo.

05.

**Ángeles Ballesta**

Kesito Ángeles

<http://kesito-angeles.blogspot.com.es/>

Coquinaris

<https://coquinaris.blogspot.com.es/>

GAZPACHUELO DE PIÑONES CON ALBÓNDIGAS DE GAMBAS

INGREDIENTES (2 PERSONAS)

Albondiguitas

150 g de gambas peladas

50 g de pan

½ diente de ajo o uno pequeño

1 huevo

sal de escamas de cítricos del

Gourmet Experience de El

Corte Inglés.

Mayonesa de piñones

20 g de piñones sin tostar

1 huevo

200 g de aceite de oliva virgen
extra

zumo de medio limón

sal

Sopa

¾ de L de agua

1 patata

100 g de setas de temporada

albondiguitas de gambas

Decorar

20 g de piñones tostados

4 huevos de codorniz

vinagre para escalfar los huevitos

sal

ELABORACIÓN

- Trituramos el pan con el ajo en la Thermomix, añadir las gambas y seguir triturando. Echar el huevo y la sal. Amasar en la máquina hasta su completa integración. Damos forma a las albondiguitas. Muy pequeñas. De bocadito. Reservar. Calentar agua con sal y echar las patatas peladas y picadas en cuadritos con las setas. A los cinco minutos de cocer, añadir las albóndigas. Cocer entre 5 y 7 minutos más. Hacemos una mayonesa tradicional y echamos piñones al vaso. El resto de los piñones los tostamos. Escalfamos aparte unos huevitos de codorniz en un cazo con un chorreón de vinagre y sal.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Sacamos el caldo de cocer las patatas con las setas y las albóndigas. Cuando esté templado, lo ligamos con la mayonesa de piñones. Lo restituimos a la olla, damos un poco de calor y servimos los platos con un huevito escalfado encima y los piñones.

PINE NUTS GAZPACHUELO WITH SHRIMP BALLS

INGREDIENTS (FOR 2 PERSONS)

Minced prawn balls

150 g peeled prawns
50 g bread
½ garlic clove or one whole small clove
1 egg
citrus salt flakes from
El Corte Inglés Gourmet
Experience

Pine nut mayonnaise

20 g raw pine nuts
1 egg
200 g extra virgin olive oil
juice of half lemon
salt

Soup

¾ L water
1 potato
100 g seasonal wild mushrooms
minced prawn balls

Decoration Garnish

20 g toasted pine nuts
4 quail eggs
salt
vinegar for poaching the quail eggs

PREPARATION

- Mince the bread and garlic in the Thermomix, add the peeled shrimp and mince. Add the egg and salt. Continue to blend until the mixture is well mixed and form it into small mouthful size balls. Set aside. Put the water on to boil with the salt. Add the peeled, diced potatoes and the chopped mushrooms. Cook for five minutes and add the minced prawn balls. Cook for a further 5 to 7 minutes. Meanwhile make the pine nut mayonnaise. This a traditional mayonnaise combined in the mixer with raw pine nuts. Toast the remaining pine nuts. Poach the quail eggs in a saucepan with water, a drizzle of vinegar and salt.

FINISH AND PRESENTATION

- Strain the liquid from the potato, mushroom and prawn ball contents. Cool this and then blend the pine nut mayonnaise with the liquid. Return the potatoes, mushrooms and prawn balls to the saucepan and reheat a little. Serve decorated with a poached quail egg and scatter over the toasted pine nuts.

06.



Francisco Rosa Gómez

Venta Los Atanores

Huerta del Chorro, Crta. Antequera-Valle de Abdalajis, km 27.200

29240-Valle de Abdalajis (Málaga)

Tel. (+34) 952 488 068

losatanores@gmail.com

GAZPACHO DE HUEVO

INGREDIENTES

1 L de agua
600 g. de aceite de oliva virgen extra
1 pan de ayer
2 cebollas pequeñas
3 huevos de corral
4 patatas medianas
aceitunas aloreñas
zumo de dos limones
sal

INGREDIENTS

1 L water
600 g extra virgin olive oil
1 yesterday's bread
2 little onions
3 free-range eggs
4 medium potatoes
juice of two lemons
salt

ELABORACIÓN

- Cocer las patatas troceadas. Hacer una mayonesa con un huevo y dos yemas. Reservar las dos claras restantes. Con las patatas cocidas, echar las claras y apagar el fuego. Cuando baje la temperatura del caldo, se diluye la mayonesa. Mezclar bien con cuidado de no romper las patatas. Rectificar de sal y aderezar con el zumo de los limones. En un plato sopero desmigamos el pan y mojamos con el gazpachuelo, las patatas y las claras de huevo. Se come con aceitunas aloreñas y gajos de cebolla.

EGG GAZPACHO

PREPARATION

- Peel and cut the potatoes into pieces and cook. Meanwhile make a mayonnaise with one whole egg and two yolks. Set aside the remaining two whites of egg. When the potatoes are tender, turn off the heat and pour the reserved egg whites into the hot liquid. Allow this to cool and then gradually dilute the mayonnaise into the soup, taking care not to break the potatoes. Adjust the seasoning and add the juice of two lemons. Put some thin slices of yesterday's bread on the bottom of each plate, pour over the soup with the potatoes and egg whites. This dish is usually eaten with olives from Alora and onion slices.

07.



Francisco Rosa Gómez

Venta Los Atanores

Huerta del Chorro, Crta. Antequera-Valle de Abdalajís, km 27.200

29240-Valle de Abdalajís (Málaga)

Tel. (+34) 952 488 068

losatanores@gmail.com

GAZPACHO DE HUEVO CON PATATAS Y BACALAO

INGREDIENTES

1 L de agua
4 lomos de bacalao
600 g. de aceite de oliva virgen
extra
3 huevos de corral
4 patatas medianas
el zumo de dos limones
sal

ELABORACIÓN

- Pelamos las patatas, las troceamos y ponemos a cocer con el bacalao. Por otro lado se hace una mayonesa con los tres huevos. Cuando las patatas y el bacalao se hayan cocido, se apaga el fuego y se deja que baje temperatura. Se diluye la mayonesa y se mezcla todo bien, con cuidado de no romper las patatas, se rectifica de sal y se adereza con el zumo de los dos limones. En un plato sopero se ponen las patatas, el bacalao y se vierte el caldo. Se acompaña con pan hecho migas.

COD AND POTATO EGG GAZPACHO

INGREDIENTS

1 L water
4 cod fillets
600 g extra virgin olive oil
3 free-range eggs
4 medium potatoes
juice of two lemons
salt

PREPARATION

- Peel and slice the potatoes and cook them with the cod fillets. Meanwhile make a mayonnaise with the three eggs. When the potatoes are tender, turn off the heat and allow the temperature to drop. When the liquid is cool, gradually dilute the mayonnaise with some of the soup liquid and add to the pan of potatoes, taking care not to break the potatoes. Adjust the seasoning and add the juice of two lemons. Divide the potatoes and cod fillets between the soup plates and pour over the soup. Serve with crumbled bread.

08.



Francisca Montiel

Venta Pedro

Bda. Arroyo Coche, s/n.

29160-Casabermeja (Málaga).

Tel. (+34) 952 758 135

GAZPACHUELO CON BACALAO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

INGREDIENTES

2 L de agua
 ½ kg de bacalao
 1 manojo de espárragos trigueros
 2 patatas
 4 huevos
 mayonesa
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Calentamos dos litros de agua en una olla y le echamos sal con unas patatas peladas y casqueadas. Salteamos en una sartén los espárragos troceados. Cuando las patatas estén medio cocidas, incorporamos el bacalao en taquitos, los huevos para que se escalfen y los espárragos. Sacamos la mayor parte del caldo. Cuando esté templado, lo diluimos en una mayonesa tradicional. Ligamos el gazpachuelo y lo pasamos nuevamente a la olla. Damos un poco de calor con cuidado y servimos.

GAZPACHUELO WITH COD AND WILD ASPARAGUS

INGREDIENTS

1 L water
 ½ cod
 1 bunch wild asparagus
 2 potatoes
 4 eggs
 mayonnaise
 lemon juice
 salt

PREPARATION

- Heat two litres of water with salt and add the roughly chopped peeled potatoes. Chop the asparagus and sauté in a frying pan. When the potatoes are half-cooked add the diced cod, the asparagus and the eggs which will poach. Ladle out most of the liquid into a bowl and when cool, dilute the mayonnaise gradually into it. Blend carefully and return to the pan. Heat very gently and serve.

09.



Homenaje a Ana Campos Bueno

Madre de Antonio Moreno Campos,
barman del restaurante Málaga
(Calle Santa María, 4. 29015 Málaga)

GAZPACHUELO CON ALBÓNDIGAS DE MARISCO Y PESCADO

INGREDIENTES

1'5 L de agua
1 kg de almejas
1 rancho de pescados chicos
aceite de oliva virgen extra
patatas
2 huevos
azafrán en hebras
harina
sal
limón

ELABORACIÓN

- De víspera, pochamos una cebolla entera picada. Desechamos la cebolla y con el aceite montamos una mayonesa tradicional, que ponemos a punto de sal y limón. Preparamos unas albóndigas con el marisco y el pescado. Le ponemos sal, un huevo batido y perejil. Hacemos las pelotas, pasamos por harina y freímos. Reservamos.
- Cocemos unas patatas cortadas en cascós y, a mitad de cocción, incorporamos las albóndigas. Cuando la patata esté tierna, retiramos del fuego. Dejamos enfriarse y montamos el gazpachuelo diluyendo la mayonesa en un poco de caldo templado y después, vertiéndolo a hilo en la olla sin dejar de mover para que no se corte.

GAZPACHUELO WITH SEAFOOD AND FISH BALLS

INGREDIENTS

1,5 L water
1 kg clams
handful of small fish
extra virgin olive oil
1 onion
potatoes
2 eggs
saffron threads
salt
lemon juice
parsley

PREPARATION

- The day before poach the sliced onion in oil. The following day discard the onion and make a traditional mayonnaise with the onion flavoured oil, one egg, salt and lemon juice.
- Steam open the clams and remove the meat. Steam the mixed fish just enough to be able to remove the meat from the bones which can be discarded. Mince the clams and fish with saffron threads, salt and finely chopped parsley. Bind with beaten egg and form into balls. Flour and fry in oil. Set aside.
- Cut the peeled potatoes into wedges and put on to boil. When half cooked, add the fried fish balls. When the potato is tender, remove the pan from the heat and allow to cool. Dilute the mayonnaise in a little cooled liquid and then pour back into the pan stirring constantly and gently to prevent curdling.

** This recipe reflects the authentic, traditional gazpachuelo recipe, cooked by working class families. The “handful of small fish” may be substituted with hake or monkfish if preferred and can be cooked lightly before serving.

10.



Homenaje a
Conchi Alfambra Torcello
 madre de Alfredo Mata,
 Director del Restaurante ALEA

GAZPACHUELO EN DECLINACIÓN

INGREDIENTES

Gagazpachuelo

agua
 pan de pueblo asentado
 1 huevo
 aceite de oliva virgen extra
 del Molino de Periana
 (La Axarquía)
 variedad de aceituna verdial
 limón
 sal

Ensaladilla rusa

2 patatas para hervir
 1 lata de atún o de bonito del norte
 2 huevos duros
 aceitunas aloreñas
 la mayonesa anterior
 vinagre de vino
 sal

Huevos rellenos

4 huevos duros
 1 lata de atún o de bonito del norte
 la mayonesa anterior

ELABORACIÓN

- Hacemos bastante mayonesa con un AOVE de sabor muy pronunciado. Diluimos parte de ella en una olla con agua al fuego. El resto se reserva para la ensaladilla rusa o los huevos rellenos. Ligamos la mayonesa con el agua, rectificamos de sal y añadimos un buen chorreón de limón. Echamos sopas de pan asentado. No vale el del día pues se empaparía mucho.
- De segundo podemos hacer una ensaladilla rusa o unos huevos rellenos. Para la ensaladilla rusa cocemos unas patatas peladas y un par de huevos. Ecurrimos bien cuando estén cocidas, trituramos y mezclamos con algo de mayonesa y los huevos duros picados. También con aceitunas deshuesadas y partidas por la mitad. Napar con mayonesa y reservar. Esta ensaladilla se come templada.
- Para los huevos rellenos cocemos cuatro huevos. Pelamos y partimos por la mitad, sacamos las yemas y reservamos un par de ellas para decorar el plato. Hacemos un aparejo con el atún, las yemas cocidas y algo de mayonesa para darle untuosidad. Rellenamos con ello las mitades de huevo. Cubrimos con mayonesa y rallamos por encima las yemas que teníamos reservadas. Servimos de primero la sopa de gazpachuelo y de segundo la ensaladilla rusa o los huevos rellenos.

PLAIN AND FANCY GAZPACHUELO FOR THE FAMILY

INGREDIENTS

Gazpachuelo

water
day-old country bread
extra virgen olive oil from Molina
de Periana, verdial variety olive
lemon juice
salt

Russian potato salad

2 potatoes for boiling
1 tin tuna or bonito
2 hard-boiled eggs
olives from Alora
mayonnaise
wine vinegar
salt

Stuffed eggs

4 hard-boiled eggs
1 tin tuna or bonito
mayonnaise

PREPARATION

- Make an abundant amount of mayonnaise with the strong-flavoured extra virgin olive oil. Reserve part of this to for the potato salad or the stuffed eggs that will constitute the second course. Dilute the rest carefully into the water heating on the cooker, season with salt and a good drizzle of lemon juice. Cut some slices of the day-old country bread and add to the pan. Fresh bread should not be used as it soaks up too much liquid.
- Now make whichever second course you prefer, either Russian potato salad or stuffed eggs. For the potato salad, cook the potatoes and hard-boil two eggs. When tender, drain the potatoes, mash them with a fork and mix with a little of the mayonnaise and chopped hard-boiled eggs and tuna. Stone the olives, cut in half and add to the mixture. Nap with mayonnaise and set aside. This salad is eaten warm.
- If you opt for stuffed eggs, hard boil 4 eggs. Cool, shell and cut in half. Carefull remove the yolks and set aside two halves to grate over the finished dish.
- Mix together the tuna or bonito, the remaining yolks and a little mayonnaise. Fill the halved eggwhites. Cover with mayonnaise and grate over the reserved cooked yolks.
- Serve the gazpachuelo soup as a first course and the Russian potato salad or stuffed eggs as a second course according to preference.

11.



José Vaquero Triana
Restaurante El Rescoldo
 Bolsa, 7 – 29015 Málaga
 Tel +34 952 226 919
 Correo: elrescoldo@grupotrillo.es

GAZPACHUELO DEL GRUPO TRILLO

INGREDIENTES

2 patatas blancas de cocer
 100 g de gambas de Málaga
 150 g de colas de rape
 4 claras de huevo
 aceite de oliva virgen extra
 Molisur
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Pelamos las patatas, troceamos y ponemos a cocer. Cuando estén cocidas, le añadimos las gambas peladas, las claras de huevo y unos taquitos de rape. Cuando se cuajen las claras cortamos el fuego. Hacemos una mayonesa con las cuatro yemas que habremos reservado y utilizando un aceite de oliva virgen extra Molisur. Ponemos a punto de sal y limón la mayonesa, que diluimos aparte con agua fría. Esperamos a que la olla haya perdido temperatura y le incorporamos la mayonesa diluida. Damos un poco de calor con cuidado de que no se corte y servimos.

TRILLO GROUP GAZPACHUELO

INGREDIENTS

2 white boiling potatoes
 100 g Malaga prawns
 150 g monkfish tail meat
 4 eggs separated
 EVOO Molisur
 lemon
 salt

PREPARATION

- Peel and chop the potatoes and put on to boil. When tender add the peeled prawns, egg whites and diced monkfish. When the egg whites are set turn off the heat. Make a mayonnaise with the four separated yolks, using Molisur extra virgin olive oil. Season with salt and lemon juice and then dilute with a little cold water. When the contents of the pan has cooled add the diluted mayonnaise. Heat briefly to prevent curdling and serve.



n°06 Gazpacho de Huevo
Egg Gazpacho



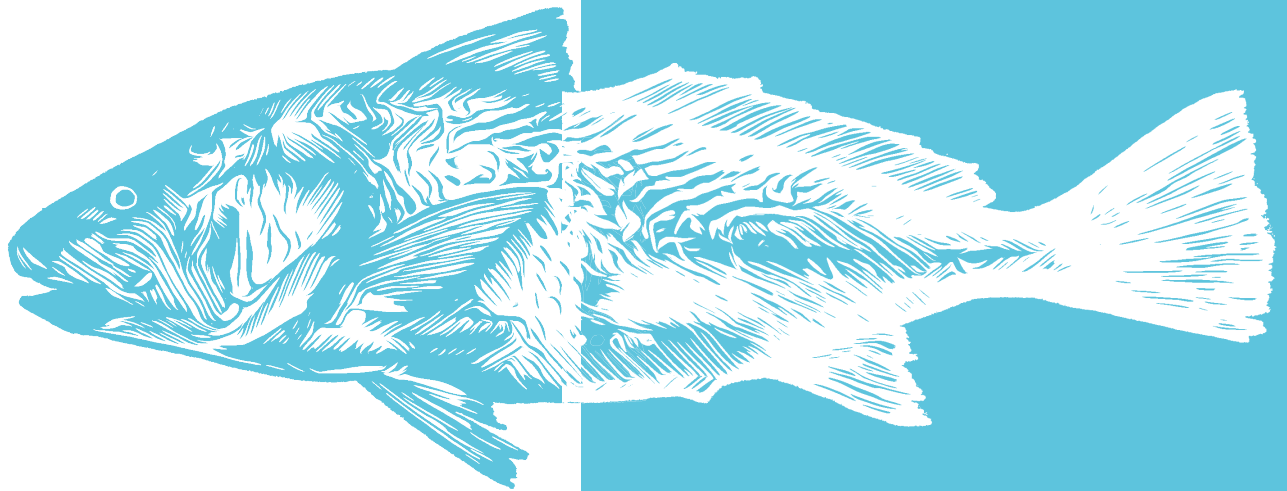
n° 04 Gazpachuelo con Bacalao, Huevo y Naranja
Gazpachuelo with Cod, Egg and Orange





n°05 Gazpachuelo de Piñones con Albóndigas de Gambas
Pipe Nuts Gazpachuelo with Shrimp Balls

**GAZPACHUELOS
MARINEROS**



**SEAFOODS |
GAZPACHUELOS**

01.



Juan José García Galán
Receso Taberna Urbana
Pirandello, 16, 29010 Málaga
Tel. (+34) 951 931 282
juanjoggar@hotmail.com

GAZPACHUELO DE EL RECESO TABERNA URBANA

INGREDIENTES

3 L de agua mineral
1 rape entero
¼ de kg de gambas o langostinos
125 g de arroz bomba
2 patatas
aceite de oliva virgen extra
½ limón
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo con la cabeza y la espina del rape. Mejor si es de víspera. Así lo dejamos reposar para que saque toda la gelatina. Colamos y reservamos. Cocemos en ese caldo la patata picada en dados. Elaboramos una mayonesa bien espesa, que aderezamos con sal y muy poco limón. Medimos el doble de caldo que de arroz y cocemos el grano en una cacerola aparte.
- Sacamos un vaso del caldo gelatinoso de rape y vamos diluyendo cuidadosamente ahí la mayonesa. Hacemos igual con el resto del caldo. Añadimos las tajadas limpias de rape troceadas y las gambas peladas. Cocemos unos minutos con cuidado de que no se corte.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato sopero servimos una porción de arroz, otra de patata, el rape y las gambas. Vertemos el gazpachuelo en una jarrita a la vista del comensal.

GAZPACHUELO FROM EL RECESO URBAN TAVERN

INGREDIENTS

3 L mineral water
1 whole monkfish
¼ k shrimp or king prawns
125 g bomba rice
2 potatoes
extra virgin olive oil
½ lemon
salt

PREPARATION

- The previous day make a fish stock with the monkfish head and bone. Strain and reserve overnight to obtain maximum gelatine consistency. The following day cook the diced potato in this stock. Make a thick mayonnaise and season with salt and a little lemon juice. Cook one measure of rice in two parts stock.
- Separate one measure of the jellified stock and carefully dilute the mayonnaise in it. Add the rest of the stock. Cook the cleaned chopped pieces of monkfish and the peeled shrimp or prawns in this. This must be done on a low heat for just a few minutes to prevent curdling.

FINISH AND PRESENTATION

- Place a portion of rice, a portion of potato, pieces of fish and shrimp or prawns on each plate. Ladle or pour the gazpachuelo over this before each guest.

02.



Homenaje a
Dolores Sánchez,
 madre de Enrique Moreno
 cocinero de La Reserva del Olivo (Plaza Carbón, 2, 29015 Málaga.)

GAZPACHUELO CON PATATAS FRITAS

INGREDIENTES

1'5 L de agua
 la raspa y el morro de un pescado
 blanco: merluza, rape...
 el lomo troceado de ese pescado
 250 g de gambas o langostinos
 2-3 patatas gallegas
 aceite de oliva virgen extra
 El Molino de Guaro
 huevo
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Se hace un fumet con la espina y el morro de una merluza, cebolla, unos granitos de pimienta y perejil. Hacemos una mayonesa tradicional con aceite de oliva virgen extra de El Molino de Guaro, ponemos a punto de sal y limón. Colamos el fumet y lo ligamos cuando esté templado con nuestra mayonesa. Le echamos al gazpachuelo unas gambas limpias y unos trocitos del pescado con el que hayamos hecho el caldo: merluza, rape, rosada...
- En una sartén, vertemos una cantidad suficiente del aceite de oliva indicado y cuando esté caliente, le echamos pelada y picada en bastones una patata que sea buena para freír. La patata gallega queda muy doradita y muy bien.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En el fondo del plato hacemos un puente con los bastones de patata frita, cubrimos con el gazpachuelo y servimos.

GAZPACHUELO WITH FRIED POTATOES

INGREDIENTS

1,5 L water
 head and bones of a white fish:
 hake, monkfish...
 fillets from this fish
 250 g shrimp or king prawns
 2-3 potatoes from Galicia
 extra virgin olive oil from
 El Molino de Guaro
 egg
 lemon
 salt

PREPARATION

- Make a fumet with the bones and head of the hake, onion, a few grains of pepper and parsley. Make a traditional mayonnaise with the egg, extra virgin olive oil El Molino de Guaro, a pinch of salt and lemon juice. Strain the fumet, cool and blend carefully with the mayonnaise. Add the shrimp and fish fillets to the gazpachuelo. Heat sufficient olive oil in a frying pan and when it is hot, fry the peeled potatoes, cut into thin chip size until golden brown.

FINISH AND PRESENTATION

- Cover the bottom of the soup plates with the golden chips, ladle over the gazpachuelo and serve.

03.



Samuel Perea
Cocina por La Paz
<https://cocinaporlapaz.wordpress.com/>

CREMA DE GAZPACHUELO CON ALGAS Y AGUA DE MAR

INGREDIENTES

¼ de L de agua de mar
¼ de L de agua dulce
1 patata roja
125 g de langostinos
½ pimienta verde
½ cebolla
½ tomate
50 g de lechuga de mar
c.s. mayonesa
c.s. de sal
c.s. de aceite de oliva virgen extra
(hojiblanca o arbequino)
c.s. de perejil fresco
½ copita de vino moscatel seco

ELABORACIÓN

- Ponemos el agua dulce y la de mar en una olla y cocemos quince minutos media patata pelada y cortada en rodajas con una cucharada de aceite de oliva virgen extra, el tomate pelado, la cebolla, el perejil, el vino blanco y las algas. Después, lo pasamos todo cinco minutos por la Thermomix. Hacemos una mayonesa y se la añadimos al triturado cuando esté a 65°. Volvemos a batir medio minuto.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Pelamos y marcamos los langostinos en la sartén y laminamos finamente la media patata. Esta se hará solo con el calor del gazpachuelo, que la dejará al dente. Se puede decorar con unas flores comestibles.

CREAMED SEAWEED AND SEAWATER GAZPACHUELO

INGREDIENTS

¼ L seawater
¼ L fresh water
1 redskinned potato
125 g king prawns
½ green pepper
½ onion, ½ tomato
50 g sea lettuce
mayonnaise
extra virgin olive oil (hojiblanca
or arbequino)
fresh parsley
½ glass dry muscatel wine
salt

PREPARATION

- Peel and slice half the potato and cook in a saucepan with a mixture of sea and fresh water, adding a spoon of extra virgin olive oil, the peeled tomato, onion, white wine and the sea lettuce seaweed. Cook for 15 minutes and blend for five in a Thermomix. Make a mayonnaise and when the blended cream has cooled to 65°, add this and blend again.

FINISH AND PRESENTATION

- Peel and sear the king prawns in a frying pan. Slice the remaining half potato very thinly and add. It will cook al dente with the heat of the soup. If desired, decorate with fresh edible flowers.

04.



Adolfo Jaime Canseco
Decano de los Cocineros Malagueños

CROQUETAS DE GAZPACHUELO

INGREDIENTES

1 gazpachuelo
huevo
sal
pan rallado
harina
aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- Hacemos un Gazpachuelo de Adolfo (cf 07 Gazpachuelos de Vinos) y lo trituramos completamente pasándolo por la Thermomix. Reservamos una pequeña parte. Filmamos unos recipientes rectangulares y vertemos el resto del gazpachuelo triturado dándole una altura de dos centímetros. Congelamos 48 horas y después desmoldamos para cortar en rectángulos más o menos uniformes de 4x2 cms. Los pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Volvemos a congelar las croquetas dos horas y freímos en abundante aceite de oliva virgen extra muy caliente. Sacamos a un plato cubierto con papel absorbente.

GAZPACHUELO CROQUETTES

INGREDIENTS

1 egg
salt
breadcrumbs
flour
extra virgin olive oil

PREPARATION

- Blend Adolfo's Gazpachuelo (cf 07 Wine and Wine by-Product Gazpachuelos) thoroughly in the Thermomix and reserve a small amount. Line shallow rectangular trays with cling film and fill these with the blended gazpachuelo. Freeze for 48 hours and then unmold and cut into 4 x 2 cm rectangles. Flour, egg and breadcrumb these. Freeze again for two hours and then deep-fry in hot olive oil. Drain on kitchen paper.

05.



Jacobo Vázquez

Castizo Casa de Comidas

Avda Editor Angel Caffarena, 11. 29010– Málaga

Tel. (+34) 609 561 401

djacobovazquez@gmail.com

GAZPACHUELO CON CHIRLAS Y GAMBAS DE MÁLAGA

INGREDIENTES

agua
chirlas
gambas de Málaga
patata de Coín
arroz bomba
mayonesa con aceite de
oliva virgen extra
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo de patata y arroz. Pelamos las gambas y reservamos cabezas y colas. Colamos el caldo y cocemos ahí las cabezas y cáscaras de las gambas. Colamos nuevamente y le agregamos el agua de abrir las almejas al vapor. Cuando esté no muy caliente, le trituramos parte de la patata y el arroz. A continuación, diluimos en una mayonesa. Cocemos mínimamente las gambas en el gazpachuelo. Añadimos las chirlas y servimos.

GAZPACHUELO WITH CLAMS AND MALAGA SHRIMP

INGREDIENTS

water
clams
Malaga shrimp
potato from Coín
bomba type rice
salt
mayonnaise made with extra
virgin olive oil

PREPARATION

- Cook the rice and potato in water. Peel the shrimp and reserve heads and shells. Strain and reserve the water from the rice and potato. Cook the shrimp heads in this water. Strain and add reserve. Steam open the clams in a little water and add the liquor to the stock. Cool and dilute into the mayonnaise made with extra virgin olive oil. Add the potato and rice to the soup, heat slightly and cook the peeled shrimp briefly. Add the clams and serve.

06.



Reme Reina Moreno
Al Sur del Sur
<http://www.alsurdelsur.net/>

GAZPACHUELO CON PESTO

INGREDIENTES

8 cigalitas malagueñas
20 almejas
2 patatas

Pesto

20 almendras
1 diente de ajo pequeño
15 hojas de albahaca fresca
aceite de oliva virgen extra
sal

Mayonesa

2 huevos
aceite de oliva virgen extra
variedad manzanilla
limón
sal

ELABORACIÓN

- Para el pesto pongo en el mortero las almendras sin piel, el diente de ajo y las hojas de albahaca previamente escaldadas. Lo majo todo agregando el aceite poco a poco, hasta conseguir una pasta y lo reservo. Tengo las almejas quince minutos en un cuenco con sal para que expulsen la arena. Las paso a un cacillo al fuego y con dos cucharas de agua las abro. Reservamos.
- En una cacerola con un litro de agua y media cucharita de sal cuezo las patatas. Agregó las cigalitas y lo dejo 1 minutos más. Retiro, añado el caldo de las almejas y cuando está tibio retiro las patatas y las cigalas, dejando solo el caldo. Para la mayonesa pongo dos huevos en el vaso de la batidora y añado aceite hasta que espese, un chorreón de limón y una pizca de sal.
- Para diluirla le agrego un cucharón del agua de cocción de las patatas con las cigalas. El agua no debe estar muy caliente para que no se corte. Cuando está bien diluida, la incorporo al resto del caldo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato hondo, pongo las patatas, las almejas y las cigalitas, el gazpachuelo y, por último, una cucharada de pesto.

PESTO GAZPACHUELO

INGREDIENTS

8 Malaga scampi
20 clams
2 potatoes

Pesto

20 almonds
1 small clove garlic
15 leaves fresh basil
extra virgin olive oil
salt

Mayonnaise

2 eggs
extra virgin olive oil manzanilla
variety olive
salt
lemon juice

PREPARATION

- Make the pesto. Blanch the basil leaves briefly in boiling water to retain the green colour. Crush the almonds, garlic clove and basil leaves in a mortar, drizzle in the oil slowly until the mixture is a creamy paste. Set aside.
- Put the clams in salt water for 15 minutes. This will get rid of their sand. Rinse and steam open in a small saucepan in a little water. Strain and reserve the water. Set clams aside.
- Cook the peeled potatoes in a litre of water with a pinch of salt. When they are tender, add the scampi and cook for one more minute. Remove from the heat and add the clam liquor. Allow to cool and then ladle out the potatoes and scampi.
- Make a mayonnaise with two eggs in the blender, adding oil until it thickens, lemon juice and salt to taste. Dilute a ladle of the cooled potato stock carefully into the mayonnaise and when this is blended, pour back into the pan.

FINISH AND PRESENTATION

- In a deep dish, put the potatoes, clams, crayfish and the gazpachuelo soup. Finally, a spoonful of pesto.

07.



Juan José & Antonio Carmona

GAZPACHUELO DE LANGOSTINOS CON GELATINA DE SOJA Y JENGIBRE

INGREDIENTES

200 g de langostinos
16 patatas baby
1 raíz de jengibre
aceite de oliva virgen extra
sal

Fumet

espinas de pescado de roca
y cáscaras de los langostinos
200 g de almejas
1 tomate
1 cebolla
1 pimiento verde

Gelatina de soja

150g de soja líquida
1 cola de gelatina

ELABORACIÓN

- Fondear todos los ingredientes del fumet y hervir unos 15 minutos. Colar y reservar. Cocer en ese caldo las patatas y pelar posteriormente. Prepararemos una gelatina de soja con una cola de pescado previamente hidratada. Reservar. Hacemos una mayonesa tradicional y ligamos con ella el caldo de pescado y marisco. Salteamos los langostinos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En cuatro platos hondos pondremos las patatas medio machacadas y aliñadas con una pizca de jengibre rallado, los langostinos salteados y cuatro pizcas del gel de soja. El caldo de gazpachuelo lo serviremos delante del comensal.

KING PRAWN, SOY JELLY AND GINGER GAZPACHUELO

INGREDIENTS

200 g king prawns
16 small potatoes
ginger root
extra virgin olive oil
salt

Fumet

fish bones
prawn shells
200 g clams
1 tomato
1 onion
1 green pepper

Soy jelly

150 g soy sauce
1 sheet gelatine

PREPARATION

- Sauté the fumet ingredients in a little oil and then boil for 15 minutes. Strain and reserve. Cook the unpeeled potatoes in this stock. Peel when cooled.
- Make the soy jelly, soaking the gelatine sheet and dissolving in the hot soy sauce. Reserve. Make a traditional mayonnaise and dilute with the fish and shellfish stock. Sauté the peeled prawns.

FINISH AND PRESENTATION

- Mash the potatoes roughly and season with a little grated ginger. Divide between four soup plates and cover with the sautéed prawns and some soy jelly. Ladle on the gazpachuelo soup at the table before each guest.

08.



Miguel Ángel Castillo
 Restaurante El Cobertizo
 Av. Pío Baroja, 25. 29017-Málaga
 Tel (+34) 952 295 939

GAZPACHUELO GRANAÍNO O SOPA DE MAYONESA

INGREDIENTES

2 L de agua
 400 g de pescado blanco
 (merluza, rosada, rape...)
 mayonesa con aceite de oliva
 virgen extra
 3 yemas
 3 claras de huevo
 2 patatas
 150 g de arroz
 pimienta molida
 sal

ELABORACIÓN

- Limpiar el pescado y hacer un fumet con las espinas. Colar el caldo, hervir las patatas y añadir luego el arroz. Finalmente, incorporar las claras. Hacer una mayonesa con las yemas y el aceite de oliva virgen extra. Sacar el caldo y cuando esté templado ligarlo con la emulsión removiendo a varilla. Sin parar y con cuidado de que no se corte. Reincorporar los tropezones al gazpachuelo, darle un poco de calor si fuera necesario y servir.

GRANADA GAZPACHUELO

INGREDIENTS

2 L water
 400 g white fish (hake, monkfish,
 rosada)
 mayonnaise made with extra
 virgin olive oil
 3 egg yolks
 3 egg whites
 2 potatoes
 150 g rice
 ground pepper
 salt

PREPARATION

- Clean the fish and make a fumet with the bones. Strain the stock, boil the potatoes in the stock and add the rice. Lastly, pour in the egg whites. Make a mayonnaise with th egg yolks and extra virgin olive oil. Ladle out the hot stock into a clean pan and when it has cooled, blend with the mayonnaise, whisking constantly to avoid curdling. Spoon in the all the titbits and reheat a little if necessary. Serve.



Javier Hernández

Restaurante El Candado Golf

Club de Golf del Candado, 2. 29018 Málaga.

Tel. (+34) 952 299 341

jhernandez@elrestaurantedelcandadogolf.es

LOMO DE BACALAO EN GAZPACHUELO

INGREDIENTES

agua
gambas
berberechos
bacalao
patatas
arroz
3 claras de huevo
mayonesa con aceite de oliva
virgen extra

ELABORACIÓN

- Pelamos las gambas, reservamos las colas y cocemos cabezas y pieles. Casqueamos la patata y cocemos desde frío. Cuando esté hecha, reservamos, colamos el caldo y cocemos los tacos de bacalao. Si se prefiere, podemos usar rape. Hacemos igual con las gambas. Abrimos los berberechos en una sartén tapada. Reservamos todo para que no pierda temperatura.
- Volvemos a colar ese caldo y ponemos al fuego. Cuando comience a hervir le cuajamos las claras. Medimos una cantidad de caldo y cocemos aparte el arroz. Cuando el grano esté hecho, lo agregamos al caldo con las claras. Diluimos poco a poco la mayonesa, removiendo en la misma dirección al tiempo que damos calor con cuidado, para aportarle cremosidad.
- Disponemos en un plato sopero la patata, el pescado, las gambas y los berberechos. Finalmente, vertemos nuestro caldo cremoso a la vista del cliente.

GAZPACHUELO WITH COD LOIN

INGREDIENTS

water
shrimp
cockles
cod
potatoes
rice
3 egg whites
mayonnaise made with extra
virgin olive oil

ELABORACIÓN

- Peel the shrimp, reserve the tails and cook the heads and shells. Chop potatoes roughly and cook until tender. Remove the potatoes and cook the cod pieces in the potato water. Cod may be substituted for monkfish. Cook the shrimp tails in the same way. Open the cockles in a covered pan. Keep in a warm place.
- Strain this stock once more and bring to the boil. Set the egg whites in the boiling liquid. Separate some of the liquid and cook the rice separately. Add the cooked rice to the stock and egg whites. Cool and gradually dilute the mayonnaise in the stock, whisking in circular movements until the soup is creamy.
- Put the potato, fish, shrimp and cockles in a deep soup plate and pour over our creamy soup at the table before the guests.

10.



Jacobo Vázquez

Castizo Casa de Comidas

Avda Editor Angel Caffarena, 11. 29010–Málaga

Tel. (+34) 952 660 268

restaurantegirol@yahoo.es

GAZPACHUELO ROSA

INGREDIENTES

½ kg de carabineros
patata de Coín
½ cebolla pequeña
mayonesa de aceite de oliva
virgen extra
sal

ELABORACIÓN

- Limpiamos los carabineros y le extraemos el coral del interior de las cabezas. Reservamos por separado las cabezas y el coral. Hacemos un caldo de patata y cebolla. Colamos y hacemos ahí una cocción corta de cabezas de carabineros. Cuando estén cocidas, las trituramos con algo de caldo más una parte de patata y cebolla. Pasamos por el chino fino y reservamos. Diluimos en este caldo rojo la mayonesa y le añadimos el coral de los carabineros. Cocinamos un poco el coral, con cuidado de que no se corte el gazpachuelo y rectificamos de sal.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Pasamos las colas de los carabineros fugazmente por la plancha. Trituramos con un buen aceite de oliva virgen extra —como un Oro de Bailén picual— la patata que teníamos reservada. Con las manos le damos forma de croqueta. Disponemos los carabineros planchados en los platos junto a la patata quenelle. Vertemos el gazpachuelo rosa a la vista del comensal.

* Este gazpachuelo puede hacerse igual de rico con vieiras, para lo que turbinaremos el coral de estas y montando el gazpachuelo rosa de la misma manera.

PINK GAZPACHUELO

INGREDIENTS

½ k jumbo red prawns
Coín potatoes
½ small onion
mayonnaise made with extra
virgin olive oil
salt

PREPARATION

- Remove the heads and shells from the prawns and remove the coral. Reserve the heads and coral separately. Make a soup with the potatoes and onion. Strain and cook the prawn heads briefly in this water. When cooked grind them with the stock and some of the potato and onion. Strain through a chinois sieve and reserve. Dilute the mayonnaise in this red stock and add the prawn coral. Heat gently to cook the coral a little taking care not to curdle the gazpachuelo and adjust seasoning.

FINISH AND PRESENTATION

- Sear the prawns briefly on the griddle. Crush the remaining potato with a good extra virgin olive oil – Oro de Bailén picual for example. Shape into quenelles and place on plates with the grilled prawns. Ladle over the pink gazpachuelo at the table.

** This gazpachuelo can also be made in the same way, using scallops. Blend their coral and substitute this for the prawn coral.

11.



Carlos Caballero Sanguino

Receta Ganadora de la IV Edición de la Ruta Exquisita de Cerveza Victoria 2014

GAZPACHUELO YÓDICO

INGREDIENTES

Caldo

1 kg pescado morralla de roca
 1 kg de mejillones baby (franceses)
 5 litros de agua
 manzanilla
 1 trozo de puerro
 1 trozo de apio
 ½ cabeza de ajo
 ½ cebolla claveteada con clavo
 aceite de oliva virgen extra
 perejil
 sal

Mayonesa

3 Yemas
 1 Huevo
 450 g de aceite de oliva virgen extra suave
 zumo de un limón

Rape Curado en Sal

lomos de rape limpio
 sal gruesa

Espárragos de mar

espárrago de mar (alga salicornia)

Plancton

plancton marino liofilizado
 agua mineral
 sal
 goma xantana (espesante natural)

ELABORACIÓN

- **Caldo y mayonesa:** Comenzamos por el caldo. Limpiamos la morralla bien de ojos, agallas y tripas. Una vez limpia, ponemos en una olla con agua, perejil y cebolla. En una sartén salteamos la verduras cortadas en brunoise (menos la cebolla y el perejil anteriores). Una vez pochada y sin color, echamos un buen chorro de manzanilla y desglasamos. Metemos todo en la olla junto con el agua y la morralla. Hervimos menos de media hora y espumamos cuanto sea necesario. Colamos el caldo y cocemos ahí los mejillones en exceso, para que suelten todo su sabor yódico. Colamos y dejamos enfriar. Hacemos una mayonesa espesa en la Thermomix. Ponemos en el vaso las yemas, el huevo, el aceite, zumo de limón y sal. Incorporamos el caldo poco a poco y en frío. Una vez hayamos conseguido una mezcla homogénea, subiremos la temperatura a 65°.
- **Rape cubierto en sal:** Cubrimos los lomos de rape con sal gruesa durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, pasar por agua para limpiar los restos de sal. Conservar en frío
- **Espárragos de mar:** Hervir agua y cocer los espárragos de mar durante unos segundos. Sacar y rápidamente sumergir en un baño de agua fría con hielo. Reservar en frío.
- **Plancton:** Hidratar el plancton con agua, añadir sal y la goma xantana. Remover con varilla y reservar en frío en una manga pastelera.
- **Esferificación, para el caldo de gambas:** Poner en un sauté pan el aceite y dorar la cabeza de ajo partida por la mitad. Incorporar las cáscaras y cabezas de los langostinos. Añadir el pimentón y seguidamente el brandy. Reducir todo bien y añadir la soja. Reducir y mojar con fumet. Reducir nuevamente. Colamos y terminamos con mantequilla. Es recomendable añadir el fumet en frío, para obtener una cocción lenta y sacar la máxima potencia de sabor.
- **Para la esferificación:** Calentamos parte del caldo y metemos las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Remover hasta disolver, mezclar con el resto de caldo frío e introducir el gluconolactat cálcico y el colorante. Turbinar con la batidora cuidando de que quede la mezcla homogénea. Dejar reposar al menos 24 horas.

INGREDIENTES

Esferificación para caldo de gambas

agua
700 g de cáscaras y cabezas de gambas
1 cabeza de ajo
50 ml de aceite de oliva virgen extra 0,4º
100 ml de soja
60 ml de brandy
pimentón de la Vera
2 nueces de mantequilla

Esferificación

400 g de caldo de gambas
6 hojas de gelatina
12 g de Gluconolactat Cálcico
colorante amarillo huevo

Baño de alginato

1 L de agua mineral
5 g de alginato

Montaje final

hoja de Shiso
ajo negro

ELABORACIÓN

- **Baño Alginato:** Mezclar con la batidora para disolver la mezcla bien. Dejar reposar 24 horas en frío o hacer vacío continuo con la maquina de vacío.
- **Esferificación:** Tendremos la mezcla de la esferificación a temperatura ambiente. Con ayuda de una cuchara especial para esferificar, tomamos una cantidad similar a la yema de un huevo de codorniz y pasamos por el baño de alginato para que se forme la falsa yema. Dejar unos minutos y pasar por agua mineral limpia. Mantener las yemas en el caldo de las gambas.
- **Preparado montaje final:** Cortar la hoja de shiso en círculos de 1 cm de diámetro. Amasar el ajo negro y meterlo en manga pastelera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Poner tres puntos de ajo negro y sobre ellos los círculos de hoja de shiso. Sobre estas, las yemas de salicornia o esparrago de mar. En otra parte del plato dispondremos finas láminas de rape curado en sal. Sobre el pescado, unos puntos de plancton. En el centro del plato colocaremos la falsa yema, calentada tibiamente. Sacamos el plato a la mesa y, a la vista del comensal, vertemos el gazpachuelo caliente con una jarrita.

IODIC GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Ingredients for stock

1 kg assorted rock fish
1 kg small (French) mussels
5 L water
dry sherry
piece of leek
stick of celery
½ head garlic
½ onion stuck with cloves
extra virgin olive oil
parsely
salt

Mayonnais

3 egg yolks
1 whole egg
450 g mild extra virgin olive oil
juice of 1 lemon

Salt cured Monkfish

fillets of monkfish
coarse salt

Plankton

freeze-dried marine plankton
mineral water
salt
xanthan gum (natural thickener)

False Shrimp Yolk

water
700 g shrimp heads and shells,
1 head garlic
50 ml Extra virgin olive oil 0,4°
100 ml soy sauce
60 ml brandy
La Vera paprika
2 knobs butter

PREPARATION

- Begin by making the fish stock. Clean the rock fish well, removing guts, gills and eyes. Put in a pan with water, parsley and onion. Sauté the brunoise cut vegetables (except for the onion and parsley) in a pan and when poached but not browned pour in a good splash of dry sherry to deglaze. Add this to the water and fish. Bring to the boil and cook for 30 minutes, skimming when necessary. Strain the stock and use to cook the mussels. These should be over-cooked to that all the iodine flavour is released. Strain again and leave the stock to cool. Using all the ingredients make a thick mayonnaise in the Thermomix. Add the cold, strained fish stock very gradually to the mayonnaise and when blended, raise the Thermomix temperature to 65°.
- **Salt cured Monkfish:** Cover the monkfish fillets in coarse salt for 30 minutes. Remove, wash off the salt. Refrigerate.
- **Samphire:** Blanch the samphire stalks in boiling water for a few second. Remove and plunge into iced water. Refrigerate.
- **Plankton:** Hydrate the plankton in water, add salt and xanthan gum.
- **False Shrimp Yolk:** Cut the garlic head in half and sauté in oil. Add the shrimp heads and shells. Add the paprika and the brandy. Reduce well and add soy sauce. Reduce again and moisten with cold stock. Reduce again, strain and add butter.
- **Spherification:** Heat some the shrimp stock and introduce the previously soaked gelatine leaves. Stir until dissolved, add the rest of the cold stock, the Glocal and colouring. Beat carefully in a blender until smooth. Refrigerate for 24 hours.
- **Alginate bath ingredients:** Beat ingredients together in a blender until well dissolved. Refrigerate for 24 hours or use a vacuum pump.
- **Spherification:** Have the mixture at room temperature. Using a special spherification spoon take a spoonful the size of an quail egg and introduce into the alginate bath. Leave for a few minutes and then transfer to a recipient of clean mineral water. Put the yolks into the shrimp stock.

INGREDIENTS

Spherification

400 g shrimp stock
6 gelatine leaves
12 g Calcium Gluconolactate
(GLOCAL)
egg yolk yellow colouring

Alginate bath

1 L mineral water
5 g alginate

Final presentation

shiso leaves
black garlic

FINISH AND PRESENTATION

- **The final presentation:** Cut 1 cm circles from the shiso leaf. Crush the black garlic and put into an icing bag.
- On half of each plate start with three drops of black garlic. Place shiso circles on top of these and then sprigs of samphire. On the other half place warmed thinly sliced cured monkfish. Present the plate to each guest and pour over the hot gazpachuelo.

12.



Antonio Agüera
Restaurante Mesón La Ceba
 Strachan, 12. 290015 – Málaga.
 Tel. (+34) 952 214 089

GAZPACHUELO TRADICIONAL LA CEPA

INGREDIENTES

agua
 patatas
 rape
 gambas de Málaga
 aceite de oliva virgen extra
 5 huevos
 sal

ELABORACIÓN

- Ponemos a cocer las patatas casqueadas. Cuando la patata está cocida, agregamos el rape y las gambas. A continuación, rompemos los huevos y los echamos enteros.
- Hacemos una mayonesa con aceite de oliva virgen extra. Diluimos la mayonesa en una parte del caldo de pescado, removiendo siempre en la misma dirección y sin parar, para que no se corte. Rectificamos de sal y servimos el gazpachuelo con las patatas, el rape, las gambas y un huevo por comensal.

TRADITIONAL GAZPACHUELO FROM LA CEPA RESTAURANT

INGREDIENTS

water
 potatoes
 monkfish
 Malaga Shrimp
 extra virgin olive oil
 5 eggs
 salt

PREPARATION

- Put the peeled, chopped potatoes into hot water and cook until almost tender. Add the monkfish and cleaned shrimp. Break four eggs gently into the soup and leave whole.
- Make a mayonnaise with an egg and olive oil. Dilute the mayonnaise in the fish soup, stirring constantly in one direction to prevent curdling. Adjust the seasoning and divide the potatoes, monkfish and shrimp among the guests, with an egg per person.

13.



Paco Robles
Restaurante Marisquería Noray II
Pinzón, 10 (junto Alameda de Colón)
29001 – Málaga.
Tel (+34) 952 060 219

GAZPACHUELO CON COGOTE DE MERLUZA

INGREDIENTES

1'5 litros de agua mineral
1 cogote de merluza
¼ kg de gambas o de camarones
de Málaga
2 patatas nuevas
3 huevos
aceite de oliva virgen extra
limón
sal

ELABORACIÓN

- Cocer agua con sal fina y una cebolla pequeña. Cuando hierva, agregar el cogote de merluza cuarteado. Cocer un mínimo de 5 minutos, en función de su tamaño. Sacamos e incorporamos la patata casqueada, para que espese el caldo. Sacamos una pequeña cantidad de caldo y cocemos en ella las cáscaras de las gambas. Colamos y reintegramos a la olla.
- Hacemos una mayonesa casera y la diluimos en un vaso del caldo templado, para que no se corte. Vertemos en la olla del caldo y, removiendo en la misma dirección, hacemos el gazpachuelo. Ahora separamos las yemas de las claras. Ponemos agua a hervir en una cacerola con un poco de vinagre y cuando esté hirviendo, fraguamos ahí las claras. Escurrimos e incorporamos al gazpachuelo. Si lo hacemos con camarones, se le puede agregar unos pimientos morrones.

HAKE COLLAR* GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1.5 litres mineral water
1 hake collar
¼ k Malaga prawns or shrimp
2 new potatoes
3 eggs
extra virgin olive oil
lemon
salt

PREPARATION

- Put the water on to boil with salt and a small onion. When it comes to the boil add the hake collar chopped in four. Cook for a minimum of 5 minutes depending on size. Remove the pieces and add the peeled chopped potatoes which will thicken the stock. Remove a small amount of stock and cook the prawn or shrimp heads and shells. Strain this and return to the soup pan.
- Make a mayonnaise and dilute it in a little of the cooled soup to prevent curdling. Pour this into the soup and stir carefully, always in the same direction to make the gazpachuelo. Now separate the eggs. Put water on to boil with a little vinegar and when it comes to the boil poach the egg whites in the water. Remove with a slotted spoon and add to the soup. If using shrimp, a few strips of roasted red peppers can be added.

* Cogote de Merluza (Hake Collar) is one of the tastiest parts of the fish and should not be shunned

14.



Paco Flores

Restaurante Pura Sangre

Boulevard de la Cala, 31, 29649 - La Cala de Mijas (Málaga)

Tel (+34) 952 493 181

purasangrelacala@gmail.com

REINVENCIÓN DEL GAZPACHUELO*

INGREDIENTES

Bisque

carabineros
cebollas
pimientos rojos
ajos
tomates
brandy
miel de caña
pimienta

Fumet

agua mineral
raspa de merluza
puerro

Gazpachuelo

gambas de Málaga
patata
aceite de oliva virgen extra
huevo
limón
sal

ELABORACIÓN

- **Bisque:** Asamos las cabezas de los carabineros con las verduras. En una olla disponemos la miel con el resto de ingredientes. Cubrimos de agua y cocemos 15 minutos. Trituramos y colamos. Reducimos hasta conseguir un coulise o jugo concentrado.
- **Fumet:** Asamos la raspa de merluza con las verduras, pasamos a una olla y cubrimos con agua mineral. Hervimos y colamos.
- **Carpaccio de gambas:** Pelamos unas gambas blancas. Salpimentamos las colas limpias y las colocamos entre dos láminas de papel film. Aplastamos.
- **Patata majada:** Cocemos en el fumet una patata mediana. Una vez esté muy bien cocida, la majamos y añadimos ajo rallado, aceite de oliva virgen extra y cebollino picado. Salpimentar y mezclar bien.
- **Gazpachuelo:** Hacemos un mayonesa con aceite de oliva virgen extra que ligamos con el fumé templado en una proporción de 2 a 3. Salpimentamos

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En una copa de cóctel depositamos una base de nuestro bisque de carabineros. Sobre esta depositamos una quenelle que lograremos dándole forma de croqueta a nuestra patata majada. Sobre esta disponemos las gambas en carpaccio y añadimos el gazpachuelo a la vista del cliente.

* Plato Ganador del VIII Concurso de Tapas de Diseño en Madrid Fusion 2012

GAZPACHUELO REINVENTED

INGREDIENTS

Bisque

jumbo red prawns
onions
red peppers
garlic
tomatoes
brandy
molasses
pepper

Fumet

mineral water
hake bones
leek

Gazpachuelo

Malaga shrimp
potatoes
extra virgin olive oil
egg
lemon
salt

PREPARATION

- **Bisque:** Roast the prawn heads with the vegetables. Put the rest of the bisque ingredients except the prawns in a pan. Cover with water and cook for 15 minutes. Grind in a blender and strain. Return to the pan and reduce to obtain a coulis or concentrated essence.
- **Fumet:** Brown the hake bones with the leek, cover with mineral water. Bring to the boil and strain.
- **Shrimp Carpaccio:** Peel the shrimp. Salt and pepper the clean tails, lay between two sheets of kitchen film and flatten.
- **Crushed Potatoes:** Cook a medium sized potato in the fish fumet. When tender remove from the liquid and crush lightly with a fork, add grated garlic, extra virgin olive oil and chopped chives. Season and mix well.
- **Gazpachuelo:** Make mayonnaise with the extra virgin olive oil and blend carefully with the cooled fumet, two parts mayonnaise to three parts fumet. Season

FINISH AND PRESENTATION

- In the bottom of a cocktail glass place a base of prawn bisque. Cover this with crushed potato moulded into a quenelle and cover with a final layer of shrimp carpaccio. Pour over the soup in front of each guest.

* Plate Winner of the VIII Design Tapas Competition in Madrid Fusion 2012

15.



Juan Quintanilla
Restaurante Sollun
Pintada, 9. 29780-Nerja (Málaga)
Tel (+34) 653689452
juan@sollunrestaurante.com

GAZPACHUELO SOLLUN

INGREDIENTES

200 g de arroz inflado
1,5 L de fumet de pescados de roca
2 salmonetes de Nerja
4 conchas finas
c.s. de yema de huevo
c.s. de lemongras
c.s. de aceite de oliva virgen extra
vidueño de la Cooperativa
El Labrador (Laguna de Fuente
de Piedra)

Ñoquis de yuca

1 yuca
c.s. de harina de trigo
sal

ELABORACIÓN

- Haremos un fumet. Dejamos enfriar, colamos y lo mezclamos con una mayonesa para hacer un gazpachuelo con lemongrass. Cocemos el arroz y dejamos secar perfectamente, puede ser en horno tres o cuatro horas a 40°. A continuación, freímos el grano en aceite muy caliente para que se infle. Marcamos los lomos de salmonete.
- **Ñoquis de yuca:** Cocemos la yuca hasta que esté blanda, por lo menos media hora. Quitamos la parte fibrosa y pasamos por el pasapuré y mezclamos dos partes de yuca con una de harina. Hacemos una masa, estiramos en un cilindro alargado y vamos cortando trozos de 1,5 cms. Ya están listos para cocer. Metemos en agua hirviendo y cuando suben arriba ya están listos. Reservamos

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Verter el gazpachuelo en un plato o cuenco, agregar los ñoquis, el arroz inflado y coronar en el centro con los lomos de salmonete marcados y la carne de las conchas finas que tendremos recién abiertas y limpias. Por lo tanto, vivas.

SOLLUN GAZPACHUELO

INGREDIENTS

200 g puffed rice
 1.5 L rock fish court bouillon
 2 red mullet
 4 venus clams (*conchas finas*)
 q.s egg yolk
 q.s lemongrass
 extra virgin olive oil La Laguna de
 Fuente de Piedra by Aceites El
 Labrador (Fuente de Piedra)

Yucca Gnocchi (dumplings)

1 yucca
 wheat flour
 salt

PREPARATION

- Make the fish stock with the lemongrass and cool. Make the mayonnaise with egg yolk and oil. Gently dilute the mayonnaise in the warm soup. To make the puffed rice, cook the rice and dry completely in the oven at 40° for 3-4 hours. When completely dry fry the grains in very hot oil to puff them.
- **Yucca Dumplings:** Cook the yucca until tender, at least half an hour. Remove the fibre part and process the rest in a blender or mash well. Mix two parts of yucca with one part of flour. Add salt to taste. Pull the dough into a cylinder shape and cut into small, 1.5 cms pieces. Plunge into boiling water. The dumplings are ready when the pieces rise to the top. Drain and reserve.

FINISH AND PRESENTATION

- Serve the soup in a plate or bowl, add the dumplings, puffed rice and decorate with seared red mullet fillets and Venus clam flesh.

16.



Sergio Pantoja

Restaurante Mar y Tierra Hotel Hydros

Ctra.Nacional 340, nº 195. 29630-Benalmádena

Tel. (+34) 952 579 747

rhydros@holidayworld.es

GAZPACHUELO HYDROS

INGREDIENTES

800 g de rape
400 g de patatas
150 g de berberechos
160 g de langostinos
1 mayonesa tradicional con aceite
de oliva virgen extra
1 chupito de manzanilla
sal
1 limón

ELABORACIÓN

- En una olla hacemos un caldo con el rape y las patatas. Una vez cocidos, reservamos por separado. Elaboramos una mayonesa ligera con aceite de oliva virgen extra. Agregamos el caldo una vez esté templado a la mayonesa ligándola poco a poco. Aparte, en un cazo, confitamos los berberechos y los langostinos cociéndolos en un poquito de aceite de oliva virgen extra y la manzanilla. Incorporamos al gazpachuelo que terminamos añadiendo unas gotas de limón. Y servimos.

HYDROS GAZPACHUELO

INGREDIENTS

800 g monkfish
400 g potatoes
150 g cockles
160 g king prawns traditional:
mayonnaise with extra virgin
olive oil
1 small glass dry sherry
salt
1 lemon

PREPARATION

- Make a stock using the monkfish and the potatoes. When cooked, separate the potatoes from the monkfish and reserve separately. Make a light mayonnaise with extra virgin olive oil. Carefully blend the cooled stock with the mayonnaise very gradually and add the cooled monkfish and potatoes. Now poach the shelled cockles and king prawns in a little extra virgin olive oil and dry sherry. Add these to the soup with a few drops of lemon. And serve.

17.



Vicente Cano Bandera
Restaurante Marisquería La Farola de Cervantes
Cervantes, 7. 29016-Málaga
Tel (+34) 951 774 972
grupolafarola1@gmail.com

GAZPACHUELO CON MARISCO ROJO

INGREDIENTES

1'5 L de fumet de rape
la cabeza y la espina de un rape
1 lomo de rape troceado
½ kg de carabineros
½ kg de gamba roja
2 patatas
una mayonesa tradicional con
aceite de oliva virgen
extra de La Axarquía
limón
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un fumet con la espina, la cabeza del rape y las cáscaras y cabezas de los carabineros y las gambas rojas. Colamos y cocemos ahí en ese caldo marino las patatas cortadas en cascós. Vamos haciendo una mayonesa tradicional con un aceite de oliva virgen extra muy suave. La hacemos bien espesa.
- Una vez cocidas, retiramos las patatas y reservamos en caliente. Sacamos una cantidad suficiente de caldo templado para ligar la mayonesa. Reincorporamos a la olla y seguimos ligando con el resto del fumet hasta obtener un gazpachuelo bien espeso. Restituimos las patatas a la olla, le damos calor con cuidado de que nunca hierva, pues se cortaría y vamos incorporando los trocitos de rape, las gambas rojas, los carabineros. Rectificamos de sal y limón y servimos.

RED SHELLFISH GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1,5 L monkfish fumet
head and bone of a monkfish
monkfish fillet cut in pieces
½ k cardinal shrimp
½ k red prawn
2 potatoes
traditional mayonnaise made
with extra virgin olive oil from
Axarquía
lemon
salt

ELABORACIÓN

- Make a fumet with the monkfish bone and head plus the prawn and shrimp heads and shells. Strain, return to pan and cook the roughly wedged potatoes in this fish stock. Meanwhile make a thick mayonnaise using a mild extra virgin olive oil.
- Remove the potatoes when tender and keep warm. Separate enough stock, cool and blend with the mayonnaise. Stir mixture into the pan of stock to obtain a thick gazpachuelo. Return the cooked potatoes to the pan and heat very gently, never allowing to boil. Add the pieces of monkfish, cardinal shrimp and red prawns. Adjust lemon and salt seasoning and serve.

18.



Pepo Frade

Aire Gastrobar

Avda. de Pries, 16. 29016 – Málaga.

Tel. (+34) 952 609 489

info@airegastrobar.es

GAZPACHUELO CON ZANAHORIA MORADA DE CUEVAS BAJAS

INGREDIENTES

1 merluza de Málaga
200 g de berberechos
200 g de langostinos
1 zanahoria morada de Cuevas Bajas
2 patatas violetas
1 puerro
aceite de oliva virgen extra
1 huevo
1 limón
pimienta
sal

ELABORACIÓN

- Con un poco de agua y limón, cocemos los berberechos lo justo para que se abran. Retiramos y reservamos el marisco y el agua de su cocción. Hacemos un fumet fondeando una cabeza y raspa de merluza con zanahoria morada y puerro. Colamos y hervimos ahí la patata picada en dados. Retiramos y cocemos también ahí los langostinos limpios.
- Agregamos al fumet parte del agua de cocer los berberechos y volvemos a colar el caldo. Hacemos una mayonesa y la diluimos en un vaso de este fumet. A continuación, lo ligamos con el resto del caldo. puede hacerse esta operación en la Thermomix a 70°.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Disponemos en un plato hondo las patatas, los langostinos troceados, los berberechos limpios y unos trozos escogidos de merluza. Cubrimos los platos con el caldo ligado con la mayonesa y servimos en una jarrita a la vista del comensal.

COCKLE AND CUEVAS BAJAS PURPLE CARROT GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1 Malaga hake
200 g cockles
200 g king prawns
1 purple carrot
2 purple potatoes
1 leek
extra virgin olive oil
1 egg
1 lemon
salt
pepper

PREPARATION

- Steam the cockles open in a little boiling water and lemon juice. Remove and reserve the cockles and cooking water separately. To make the fumet sauté head and bones of the hake with the purple carrot and leek. Add water, bring to the boil and then simmer gently for 30 minutes. Strain off the stock and cook the diced potatoes in it. Remove the potatoes when tender and cook the cleaned king prawns in the same stock. Add part of the cockle cooking water to the fumet and strain again. Make a mayonnaise and dilute with a cup of fumet. Blend this carefully with the rest of the stock. This may be done in a Thermomix at 70°.

FINISH AND PRESENTATION

- In deep soup plates divide the potatoes, chopped king prawns, shelled cockles and some prime pieces of hake. Ladle over the blended stock and mayonnaise and serve. This may be served from a jug in front of each guest at the table.

19.



Amador Fernández Van Vlijmen
Restaurante Amador del Hotel Villa Guadalupe
Bandaneira, 6. 29190-Málaga
Tel (+34) 952432862
vlijmen@villaguadalupe.com

GAZPACHUELO DE MARISCOS, HINOJO Y ALIOLI DE AJO AHUMADO

INGREDIENTES

150 g de almejas
300 g de mejillones
100 g de gambas de Málaga
100 g de percebes
75 g de pulpo
700 g de caldo de la cocción del marisco
2 patatas rojas
5 tomates
1 cebolla
1 bulbo de hinojo con sus ramitas
cebollino, pimienta y sal

Alioli de ajo ahumados

1 cabeza de ajo
35 g de yema
300 g de aceite de oliva virgen extra
zumo de ¼ de limón
pimienta y sal

ELABORACIÓN

- Cocer el marisco y las patatas cortadas en dados. Colar y reservar el caldo. Hacer un sofrito con cebolla, hinojo y tomate. Añadir al caldo, triturar y colar. Salpimentar.
- **Alioli de ajo ahumado:** Ahumar los ajos durante 4 horas a 77° con madera de cerezo. Triturar en la Thermomix la yema con el zumo de limón, un chorrito de agua y los ajos. Emulsionar con el Aceite de oliva virgen extra y rectificar de sal y pimienta.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Calentar el caldo hasta alcanzar 85°. Añadirle 60 g del alioli de ajos ahumados. En un plato soper, disponemos todos los mariscos y moluscos. Decoramos con unas ramitas de hinojo. Vertemos el gazpachuelo con una jarra y servimos.

SHELLFISH GAZPACHUELO WITH FENNEL & SMOKED GARLIC ALIOLI

INGREDIENTS

150 g clams
 300 g mussels
 100 g Malaga shrimp
 100 g goose-neck barnacles
 75 g octopus
 700 g stock from cooking shellfish
 2 red potatoes
 5 tomatoes
 1 onion
 1 fennel bulb with fronds
 chives, pepper and salt

Smoked Garlic Alioli

1 garlic bulb
 35 g egg yolk
 300 g extra virgin olive oil
 juice from ¼ lemon
 pepper and salt

PREPARATION

- Cook the shellfish with the diced red potatoes. Reserve the resulting stock and set aside the shellfish and potatoes. Gently fry the finely chopped onion, tomato and sliced fennel, reserving the fronds. Add the stock, blend and strain. Correct salt and pepper seasoning.
- **Alioli:** Smoke the garlic for 4 hours at 77° with cherry wood. Blend the yolk with the lemon juice, a little water and the garlic cloves. Emulsify with Extra virgin olive oil. Correct the seasoning.

FINISH AND PRESENTATION

- Warm the soup to 85°. Add 60 g of the smoked garlic alioli. Serve the shellfish on a soup plate. Decorate with fennel fronds. Pour the gazpachuelo from a jug and serve.

20.

**José Antonio Moyano Soler****Restaurante Alexso**

Mariblanca, 10. 29012 - Málaga

Tel. (+34) 951 913 585

info@restaurantealexso.es

GAZPACHUELO MALAGUEÑO CON RAPE, GAMBA BLANCA Y CANGREJO

INGREDIENTES

500 g de cangrejo
300 g de gamba blanca
150 g de rape limpio
200 g de arroz
2 patatas grandes
6 huevos
c.s. de aceite de oliva virgen extra
zumo de 1 limón
sal

ELABORACIÓN

- Ponemos los cangrejos, las peladuras de las gambas y los restos de rape en una olla y los rompemos. Cubrimos de agua y hervimos durante 15 minutos. Vamos desespumando.
- Montamos ahora una mayonesa con dos huevos y aceite de oliva virgen extra, ponemos a punto de sal. Reservamos en frío.
- Colamos el caldo marino, pelamos las patatas y las añadimos casqueadas junto con el arroz. Hervimos quince minutos o hasta que estén tiernos. Volvemos a colar y reservamos el arroz y la patata.
- Ponemos a hervir de nuevo el caldo de pescado y marisco y cuando esté, apagamos el fuego y añadimos las claras de huevo. Dejamos cinco minutos que cuajen y las rompemos. Reincorporamos la patata y el arroz, el rape y las gambas. Con el caldo templado, agregamos la mayonesa sin parar de mover con una varilla de cocina o una cuchara. Si le hiciese falta temperatura, le daremos calor a fuego lento y sin parar de mover, para que no se corte la mayonesa. Probamos y ponemos a punto de sal y limón antes de servir.

MALAGA GAZPACHUELO WITH MONKFISH, WHITE PRAWNS & CRAB

INGREDIENTS

500 g crab
300 g white prawns
150 g cleaned monkfish
200 g rice
2 large potatoes
6 eggs
extra virgin olive oil as needed
juice of 1 lemon
salt to taste

PREPARATION

- Put the crab, prawn shells and the monkfish trimmings in a pan. Cover with water and cook for 15 minutes, skimming occasionally. Make a mayonnaise with the two egg yolks, Extra virgin olive oil, a pinch of salt. Reserve refrigerated.
- Strain the fish and shellfish stock, peel the potatoes, chop roughly and add them to the stock together with the rice. Boil for 15 minutes or until tender. Strain again and set aside the rice and potato. Bring the reserved stock to the boil again and add the egg whites. Cook for 5 minutes to set them and chop into pieces. Add the potatoes, rice, monkfish and prawns to the stock again. When the liquid has cooled, slowly add the mayonnaise, stirring constantly with a hand whisk or wooden spoon. If necessary, raise the heat a little and continue stirring to prevent the mayonnaise from curdling. Adjust seasoning to taste and add the lemon juice before serving.

21.



Carlos Oyarbide

Restaurante Oyarbide

Calle de Villanueva, 21. 28001-Madrid

Tel (+34) 915 776 926

reservascarlosoyarbide@gmail.com

GAZPACHUELO FILIGRANEAO

INGREDIENTES

3 espárragos gordos frescos
caviar
400 cl de agua
10 g de sal
10 g de azúcar
250 cl aceite de oliva virgen extra
2 huevos
ajo negro
sal
500 cl de agua
350 g de cabeza de pescado
200 g de raspa de pescado
100 g de cabeza de marisco
1 hoja de laurel
1 bouquet garni
pimienta negra
1 zanahoria
1 puerro
1 cebolla
1 patata
350 g de brócoli

ELABORACIÓN

- Hacemos una mayonesa tradicional y reservamos una parte a la que añadimos el ajo negro y turbinamos. Reservamos ambas mayonesas por separado.
- Infusionar todos los ingredientes menos el caviar y reducir a la mitad para conseguir un consomé concentrado. No añadir sal. Colar. Mezclamos 250 g de caldo de espárragos con 250 g del consomé reducido de patata, verduras y pescado. Lo diluimos en tres cucharadas de mayonesa por persona cuando esté templado. Ligamos bien.
- Cocer el brócoli y secarlo al horno a 80º durante 6 horas. Turbinarlo en frío y dejarlo reducido a polvo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Dibujamos unas pinceladas de mayonesa de ajonegro en el plato. Atemperamos los espárragos, salseamos con el gazpachuelo concentrado y decoramos con el caviar y el filigraneado de brócoli. Decoramos con unas hojas de perifollo, un papel de pan y servimos.

FILIGREE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

3 fresh thick asparagus
caviar
300 cl water
10 g salt
10 g sugar
250 cl extra virgin olive oil
2 eggs
black garlic
salt
500 cl water
350 g fish heads
200 g fish bones
100 g shell fish heads
1 bay leaf
1 bouquet garni
1 carrot
1 leek
1 black pepper
1 onion
1 potato
350 g broccoli

PREPARATION

- Cook the asparagus for 15 minutes in the seasoned water and leave steeping in the water for an hour.
- Make a traditional mayonnaise. Divide in half and put one half in blender, add the black garlic and whizz till smooth and thick. Reserve both mayonnaises separately.
- Infuse all the ingredients except the caviar and then cook, reducing to half to obtain a concentrated stock. Do not add salt. Mix 250 g asparagus cooking water with 250 g reduced potato consommé. Dilute three spoons mayonnaise into this cooled stock. Blend well.
- Caviar, Chervil leaves and very thin slices bread, poppadums or Mexican tortillas.

FINISH AND PRESENTATION

- Paint strokes of black garlic mayonnaise around the plates. Warm the reserved asparagus, sauce with the concentrated gazpachuelo, decorate with caviar and broccoli filigree. Top with chevril leaves and a poppadum and serve.

22.

**Manuel Moreno y María del Rosario Sánchez Rivera****Mesón El Copo**

La Almadraba, 2. 11379-Palmones (Los Barrios, Cádiz)

Tels. (+34) 956 677 710 / 956 677 691 / 619 061 567

elcopo@elcopo.es

GAZPACHUELO MARINERO DE PALMONES CON FRUTA FRESCA

INGREDIENTES

caldo de pescado del día: mero,
voraz, lubina, gallineta,
merluza...
los trozos de ese pescado
½ kg de patatas
fruta fresca: uvas, melón y piña
hebras o taquitos de jamón
ibérico puro de bellota
3 huevos
aceite de oliva virgen extra Viana
de Baeza
limón
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un fumet con el pescado del día. Colamos y hervimos ahí las patatas cortadas en cascós. Cuajamos ahí las claras. Con las yemas montamos una mayonesa con aceite de oliva virgen extra, limón y sal. Nosotros usamos el aceite de oliva virgen extra Viana, de Baeza. Sacamos el caldo y cuando esté templado, ligamos un gazpachuelo con la mayonesa. Restituimos el gazpachuelo a la olla donde están las patatas y le incorporamos los trocitos del pescado blanco con el que hayamos hecho el fumet. Damos calor con cuidado de que no se corte.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Torneamos unas bolitas de melón, también de piña y limpiamos las uvas de piel y pepitas. Colocamos la fruta en un cuenco y, en otro, el jamón ibérico puro de bellota, en taquitos o en hebras. Servimos el gazpachuelo acompañado de esta guarnición, para que cada comensal se sirva a su gusto.

SEAFOOD GAZPACHUELO FROM PALMONES WITH FRESH FRUIT

INGREDIENTS

fish stock made from bones of
fresh grouper or sea bass,
redfish or hake fillets of the fish
used for the stock
½ potatoes
fresh melon, grapes and
pineapple
strands or diced acorn-fed
Iberian ham
3 eggs
viana extra virgin olive oil from
Baeza
lemon juice
salt

PREPARATION

- Make a good fish stock from the fresh fish bones. Strain and boil the roughly wedged potatoes in this liquid. Separate the eggs and pour the whites into the hot stock to set. Make a thick mayonnaise with the yolks, extra virgin olive oil, lemon juice and salt. We used the Viana brand from Baeza.
- Ladle the liquid out of the pan of cooked potatoes and egg yolks and when it has cooled sufficiently, blend it carefully with the mayonnaise. Return it to the saucepan and add the pieces of fish. Reheat gently to prevent curdling.

FINISH AND PRESENTATION

- Using a melon baller, scoop out melon and pineapple balls. Peel and seed the grapes. Serve in a small bowl and the diced acorn-fed ham in another. Serve the gazpachuelo accompanied with this garnish so that each guest may choose according to their taste.

23.



Aitor Perurena (Estudio Gastronómico)

Restaurante 1870

Concha, 11. 29670 – San Pedro de Alcántara

Tel. (+34) 952 783 836

info@1870.com.es

GAZPACHUELO NEGRO 1870

INGREDIENTES

8 mejillones de roca
8 almejas
12 gambas blancas
las carrilleras y lomos de un rape

Fumet

2 L de agua mineral
1 cabeza de rape con sus pieles
1 vaso de vino blanco
1 zanahoria
1 puerro
1 tomate
20 g de tinta de sepia
hierbas aromáticas frescas:
perejil, cebollino, eneldo
pimienta en grano

Lactonesa negra

1 medida de leche entera
3 medidas de aceite de oliva virgen extra
20 g de tinta de sepia

8 raviolis rellenos de crema fina de patata

100 g de harina
1 huevo
patata
agua
mantequilla
aceite de oliva virgen extra
sal

ELABORACIÓN

- Doramos levemente las verduras en la sartén con muy poco aceite de oliva virgen extra. Incorporamos luego la cabeza del rape troceada, las pieles y las espinas. Dorar pero no mucho. Luego, mojar con vino blanco y reducir. Agregar el agua y levantar a fuego fuerte. Espumar cuanto sea necesario y después cocer a fuego lento hasta evaporar la mitad. Colar e incorporar las hierbas y la tinta de sepia para oscurecer el caldo.

- Al modo tradicional, emulsionar la mayonesa de leche y desliarle los otros 20 g de tinta de sepia. Cuando el fumet negro se haya templado, ligamos poco a poco con la lactonesa. Primero en una pequeña parte del caldo y luego en el resto.

ELABORACIÓN DE LOS RAVIOLIS

- Para hacer los raviolis al modo tradicional, mezclamos muy bien en un bol la harina con los huevos y añadimos un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Dejamos reposar alrededor de una hora y estiramos bien la masa con un rodillo. Cortamos en tiras y estas, después, en piezas más cortas. Para hacer la crema fina de patatas ponemos una a cocer, escurrimos el agua y trituramos muy fino con la batidora y un poco de mantequilla. Ponemos a punto de sal. Rellenamos con ella los raviolis y le sellamos los bordes aplastándolos con un tenedor. Cocemos en abundante agua hirviendo durante 2-3 minutos. Escurrimos bien y reservamos conservando el calor para utilizar inmediatamente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Abrimos los mejillones y las almejas al vapor, pelamos y escaldamos las gambas blancas. En un plato hondo disponemos 2 raviolis por comensal, 2 mejillones limpios, dos almejas y 3 gambas. Racionamos las carrilleras de rape y los lomos troceados entre los platos que vayamos a servir. Conviene reservar toda esta guarnición en caliente, para no restarle temperatura al caldo ligado con la mayonesa. Vertemos y servimos.

BLACK GAZPACHUELO 1870

INGREDIENTS

8 rock mussels
8 clams
12 white prawns
monkfish cheek and tail

Fish Fumet

2 L mineral water
monkfish head and skin
1 glass white wine
1 carrot
1 leek
1 tomato
20 g cuttlefish ink
bouquet garni: parsely, chives, dill
and Pepper corns

Black Eggless Mayonnaise

1 measure milk
3 measures extra virgin olive oil 20
g cuttlefish ink

8 Creamed Potato Ravioli

100 g flour
1 egg,
potato
water
butter
extra virgin olive oil
salt

PREPARATION

- Lightly brown the vegetables in a pan with very little extra virgin olive oil. Add the chopped monkfish head, skin and bone. Brown lightly. Moisten with white wine and reduce. Add water and increase the heat. Skim occasionally, lowering the heat until reduced to half.

- Strain and add the bouquet garni and cuttlefish ink to darken the stock. Make the eggless milk mayonnaise in the traditional manner. Emulsify the milk and oil and dissolve the cuttlefish ink in the mixture. When the black fumet has cooled gradually add the mayonnaise, mixing first with just a small amount of stock and then adding the rest.

- **Raviolis:** mix the flour and eggs well in a mixing bowl and add a little extra virgin olive oil. Stand for an hour. Roll out the dough and cut first into strips and then each strip into squares. Boil the potato, drain and mash in a blender with a little butter. Season with salt. Fill the ravioli squares and seal the edges with a fork. Cook in plenty of boiling water for 2-3 minutes. Drain and stand in a warm place until used.

FINISH AND PRESENTATION

- Steam the mussels and clams open, peel and blanch the prawns.

- Put two ravioli, two cleaned mussels, two clams and 3 prawns in a deep soup plate per person. Saute the monkfish flesh and divide between the plates. Keep all the fish and shellfish warm until ready to serve. Ladle on the soup and serve.

24.



José Carlos García

José Carlos García Restaurante

Plaza de la Capilla (Muelle Uno – Puerto de Málaga). 29001 - Málaga.

Tel. (+34) 952 003 588

jcg@restaurantejcg.com

MERLUZA CON REMOLACHA Y CAVIAR DE GAZPACHUELO

INGREDIENTES

caldo de las espinas de merluza
1 lomo de merluza
gel de limón con algas naturales
caviar de Gazpachuelo
1 mayonesa casera tradicional
1 remolacha
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos una mayonesa tradicional con unos trozos de remolacha, para darle un sabor terroso y dulce. Reservamos un par de trocitos de remolacha por comensal, que usaremos al emplatar. Rellenamos una manga pastelera con esta mayonesa. Preparamos un gel de limón a partir del zumo de natural de esta fruta. Rebajamos con unas gotitas de agua y espesamos con un poquito de algas naturales, para lograr textura y ese punto cítrico del gazpachuelo tradicional malagueño. Rellenamos una manga pastelera con el gel cítrico.
- Racionar los lomos de merluza y escaldarlos con un poco de aceite de oliva virgen extra, sal y unas gotas de agua. No debe superar los 50º para que la merluza nos quede jugosa. Ahora emulsionamos el caldo de las espinas de merluza con aceite de oliva virgen extra. Cortamos un trozo de puerro que vamos a escaldar y vaciar para que nos sirva de recipiente para el caviar de gazpachuelo; que hacemos aplicando la técnica de la esferificación a una parte del caldo de merluza ligado con mayonesa blanca tradicional.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Pintamos la base del plato con la mayonesa púrpura. Con la manga hacemos dos puntos de mayonesa de remolacha y otros dos de gel de limón. Colocamos de pie la vaina hueca del puerro cocido y la rellenamos con el caviar de gazpachuelo. Colocamos un lomo de merluza por comensal. Finalmente, salteamos con el caldo de merluza emulsionado con aceite de oliva virgen extra.

HAKE WITH BEETROOT MAYONNAISE AND GAZPACHUELO CAVIAR

INGREDIENTS

fish stock made with hake bones
 hake fillets
 lemon jelly made with natural seaweed
 gazpachuelo caviar
 traditional home-made mayonnaise sufficient for two sauces
 1 cooked beetroot
 1 leek
 salt

PREPARATION

- Make a traditional mayonnaise adding pieces of beetroot in the blender to give an earthy, sweet flavour. Reserve some slices of beetroot per person to use when plating the dish. Fill a pastry piping bag with the purple mayonnaise.
- Make a lemon jelly using fresh lemon juice. Add a little water and thicken with some natural seaweed thickener to give the texture and lemon taste that the traditional Malaga gazpachuelo requires. Fill a pastry piping bag with the jelly.
- Scald the hake fillets quickly in a little olive oil, salt and a few drops of water. The temperature should not exceed 50° to prevent drying the fish.
- Emulsify the fish stock with extra virgin olive oil. Blanch the leek and separate the leaves on which we will put the gazpachuelo caviar. To make the gazpachuelo caviar, blend some of the fish stock with the remaining classic mayonnaise and create the caviar using the spherification technique.

FINISH AND PRESENTATION

- Paint the plates with the beetroot mayonnaise. Using the piping bags, adorn the rim of the plates with dots of purple mayonnaise and lemon jelly. Fill a leek leaf with gazpachuelo caviar. Place a piece of hake fillet on each plate and sauce with the hake stock emulsion.

25.



Charles Dusser

La Luz de Candela «Slow Food Restaurant»

Dos Aceras, 18-20, 29012-Málaga

Tel (+34) 951382251- 648853253

contacto@la-luz-de-candela.com

GABACHUELO

INGREDIENTES

un fumet casero
3 papas cocidas
3 puerros
4 filetes de lubina
1 cebolleta
una mayonesa casera
un alioli casero
tostas finas de baguette
sal Maldon

Mayonesa

3 yemas de huevo
1 cucharada de café de mostaza
½ cucharada de café de vinagre o
de zumo de limón
15 cl de aceite de pipas de uvas
10 cl de aceite de oliva virgen extra
pimienta blanca molida y sal

Fumet

1'5 L de agua
espinas de pescado blanco
10 cl de vino blanco de la DO
Sierras de Málaga
hinojo, perejil
el verde del puerro
laurel, zanahorias
apio, cebolla y ajo

Alioli

10 cl de aceite de oliva virgen
extra de La Axarquía
1 diente de ajo
una pizca de sal.

ELABORACIÓN

- **Fumet:** Marcamos los ingredientes en una olla. Desglasamos con el vino y reducimos el alcohol. Añadimos el agua y cocemos durante 20 minutos. Desespumamos cuanto sea necesario. Pasado este tiempo, retiramos del fuego y dejamos infundiendo otros 20 minutos. Colamos y reservamos.

- **Mayonesa:** Batir las yemas con la mostaza, la sal, la pimienta molida y el vinagre o el limón. Montar al látigo con el aceite de aceite de oliva poco a poco. La mayonesa debe poco a poco espesarse. Terminar de montar con el aceite de pipas de uva. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

- **Alioli:** Pelar y machacar el ajo en un mortero con una pizca de sal. Montar batiendo mientras se le tira el aceite a hilo fino.

- **Gabachuelo:** Cocer unos troncos de puerros (cortamos trozos con 3 cms de grosor) en un poco de agua hirviendo con sal durante 5 minutos. Sacamos, enfriamos y escurrimos. Cocemos las patatas torneadas en el fumet de pescado blanco. Con un poco de aceite de oliva, marcamos los filetes de lubina en una sartén a fuego medio, y con el lado de la piel hacia abajo. En un bol, mezclamos dos cucharadas soperas de mayonesa con un vaso de fumet templado. Ligamos el resto del gabachuelo con el fumet.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Colocamos tres patatas torneadas y tres troncos de puerro en el fondo de un plato soperero. Mojamos con el gabachuelo. Colocamos encima el filete de lubina marcado. Acompañamos con una torta fina de baguette untada con el alioli, un cuenquito con sal maldón y otro con cebolleta finamente picada.

GABACHUELO OR GALLIC GAZPACHUELO

INGREDIENTS

home made fish fumet
4 cooked potatoes
3 leeks
4 seabass fillets
1 spring onion
home-made mayonnaise
home-made alioli
melba toast
maldon salt

Mayonnaise

3 egg yolks
1 teaspoon mustard
½ teaspoon vinegar or lemon juice
15 cl grape seed oil
10 cl extra virgin olive oil
ground white pepper and salt

Fumet

1,5 L water
White fish bones
10 cl white wine DO Sierras de
Malaga
fennel, parsley
green part of leek
bay leaf, carrot
celery, onion and garlic

Alioli

10 cl extra virgin olive oil from
La Axarquia
1 clove garlic
pinch salt

PREPARATION

- **Preparation of Fumet:** Sauté the ingredients in the pan. Deglaze with the wine and reduce to consume the alcohol. Add the water and cook for 20 minutes, skimming when necessary. Remove from the heat and leave to infuse for a further 20 minutes. Strain and set aside.
- **Preparation Mayonnaise:** All ingredients should be at room temperature before starting. Beat the yolks with the mustard, salt, ground pepper and lemon or vinegar. Gradually whisk in the olive oil drop by drop until it thickens. Lastly, beat in the grape seed oil.
- **Preparation Alioli:** Peel the garlic clove and crush in a mortar with a pinch of salt. Drizzle in the oil beating all the time.
- **Preparation Gallic Gazpachuelo:** Cut the leeks into 3 cm pieces and cook in a little boiling water for 5 minutes. Remove, drain and cool. Cook the turned potatoes in the fish stock. Sear the seabass fillets in a little oil over medium heat, skin side down. Mix two tablespoons of mayonnaise with a glass of cooled fish stock and stir gently back into the pan.

FINISH AND PRESENTATION

- Divide the potatoes and leek pieces between four soup plates. Moisten with the Gallic gazpachuelo. Top with a fillet of seared seabass. Serve with melba toast spread with alioli, a small dish of Maldon salt and another of finely chopped spring onion.

26.



Fernando Redondo
Jefe de Cocina del Grupo La Canasta
Chef at La Canasta Group
<http://lacanasta.es/>

GAZPACHUELO MALAGUEÑO EN PAN CATETO DE LA CANASTA

INGREDIENTES (6 PERSONAS)

1'52 L de fumet de raspas y cabezas de merluza
6 unidades pequeñas de pan cateto de La Canasta (200 g cada uno)
500 g de merluza
500 g de gamba blanca de Málaga
300 g de patata
100 g de arroz
4 huevos
700 ml de aceite de oliva virgen extra suave
caviar cítrico
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un fumet con la cabeza y la raspa de la merluza. Limpiamos las gambas y le añadimos las cáscaras y las cabezas. Colamos el caldo y cocemos ahí la patata y el arroz. En los últimos minutos de cocción, añadimos las claras de dos huevos. Cortamos la merluza en medallones que agregamos al caldo con las gambas limpias dos minutos después.
- Dar la cocción justa y cortar el fuego. Retiramos gran parte del caldo y dejamos que se temple. Hacemos una mayonesa de aceite de oliva virgen extra con dos huevos más otra yema. En un bol tibio diluimos la emulsión poco a poco en el caldo cuando este no supere los 65°, así obtendremos un gazpachuelo con una textura fina, sedosa y sin grumos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Cortamos las tapas a los panes. Los ahuecamos retirando la miga con ayuda de una cuchara y los metemos al horno. Sacamos los panes del horno y los rellenamos con el arroz, la patata, la merluza y las gambas. Mojamos con el gazpachuelo, decoramos con caviar cítrico y servimos.

LA CANASTA BREAD BOWL MALAGA GAZPACHUELO

INGREDIENTS (6 PERSONS)

2 L fish fumet from hake head and bones
6 rustic bread rolls from La Canasta (200 g each)
500 g hake fillet
500 g Malaga white shrimp
300 g potatoes
100 g rice
700 ml mild extra virgin olive oil
citric caviar (finger limes)
salt

PRAPARATION

- Make a fumet with the hake head and bones adding the shelled shrimp heads and shells during the cooking. Strain the stock, return to pan and cook the potato and rice. When the potato and rice are almost done, add the whites of two eggs. Cut the hake fillet into medallions and add them to the pan, followed by the shrimp.
- Cook briefly until done and remove from the heat. Ladle out most of the liquid and allow to cool. Make a mayonnaise with the extra virgin olive oil, two whole eggs and one extra yolk. In a cooled basin gradually dilute the mayonnaise emulsion in the cooled stock, no hotter than 65°, to obtain a smooth, creamy gazpachuelo.

FINISH AND PRESENTATION

- Slice off the tops of the rolls, hollow out the soft inside with a spoon and crisp up in the oven. Remove and fill with the potato, rice, hake and prawns. Pour over the gazpachuelo, decorate with citric caviar and serve.

27.



Juanma Manrique Polo

GAZPACHUELO SAMPEDREÑO RETOCADO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1'5 L de fumet con ½ kg de arañas de mar y 1 puñado de quisquillas
1 mayonesa casera con aceite de oliva virgen extra
100 g de arroz
300 g de patata
aceite de oliva virgen extra
lima
cilantro
cebollino
sal

ELABORACIÓN

- **Mayonesa:** Montamos una mayonesa ligera como un pilpil, con una yema de huevo y aceite de oliva virgen extra.
- **Clara rellena de quisquillas:** Como en un huevo poché, envolver en papel film la clara con las quisquillas crudas, sal y lima rallada. Cerrar y cocer 7 minutos. Enfriar con hielo y reservar.
- **Guarniciones:** Cocer 100 g de arroz bomba con ralladura de lima y tallos de cilantro, dejar el grano al dente. Chafar 100 g de patata cocida con el tenedor y aderezar con aceite de oliva virgen extra.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Ligar una muselina espesa añadiendo caldo tibio a la mayonesa en un bol templado. Emplatar 4 cubos de puré de patata con un lomito de araña. Esparcir el arroz cocido al dente. Sobre el puré colocamos el poché de quisquillas recién calentado al baño maría. Mojar con el gazpachuelo. Este puede aligerarse con caldo de pescado al gusto. Espolvorear con cebollino fresco o tallos de cilantro y servir.

SAN PEDRO GAZPACHUELO ENHANCED

INGREDIENTS (4 PERSONS)

1.5 L fish stock made with ½ kg
spider fish handful of shrimp
home-made mayonnaise made
with extra virgin olive oil
100 g rice
300 g potatoes
lime
fresh coriander leaves
chives
salt

PREPARATION

- **Spider fish stock:** Ask your fishmonger to remove the spider fish heads and fins. Cook for 15 minutes in mineral water and also to infuse in the water for 30 minutes. Strain the stock and clarify in a metal recipient through cheesecloth. Reserve at room temperature. Clean the cooked fish and set aside.
- **Mayonnaise:** Make a light mayonnaise with an egg yolk and extra virgin olive oil.
- **Egg white filled with shrimp:** Remove heads and peel the shrimps. Add the raw shrimps, grated zest of lime and salt to the egg white. Wrap in cling film, close well and poach for 7 minutes. Plunge into ice water to cool and set aside.
- **Accompaniments:** Cook 100g round grain rice *al dente* with lime zest and coriander. Cook 100 g of potato, crush with a fork and drizzle with extra virgin olive oil.

FINISH AND PRESENTATION

- Put the mayonnaise into a warmed bowl and add a little of the hot fish stock to make a thick mousseline sauce. Divide the crushed potato mounds and fish fillets between the four plates. Spoon the al dente rice around the potato and fish. Lightly heat the shrimp and egg white in hot water. Cut into 4 pieces and top the fish with this. Moisten with the gazpachuelo soup that may be diluted with the fish stock according to taste. Sprinkle with chives or chopped coriander and serve.

28.

**Miguel Ángel Hurtado Gutiérrez**

Taberna K-Pote

Pasaje Valencia, 4. 29001-Málaga

Tel. (+34) 616 933 698

k_pote@hotmail.es

GAZPACHUELO DE MI ABUELA

INGREDIENTES

¼ de kg de gambas
¼ de kg de almejas
¼ de kg de pescado blanco
(rosada, mero, rape, merluza...)
½ kg de patatas
1 cebolleta
1 mayonesa tradicional con aceite
de oliva virgen extra de
Hojiblanca
sal

ELABORACIÓN

- Cocemos las gambas y las almejas en una olla con un par de litros de agua. A partir de dos minutos que rompa a hervir, las sacamos. Colamos el fumet. Pelamos una patata y la rompemos en gajos, chascando con el cuchillo. La cocemos ahí con una cebolleta picada. Incorporamos el pescado blanco en trocitos. Un minuto después cortamos el fuego.
- Añadimos las gambas limpias y las almejas sin la concha. Sacamos una cantidad suficiente de caldo para que se vaya templando. Hacemos una mayonesa tradicional con aceite de oliva virgen extra hojiblanca y la ponemos fuertecita de limón. Servimos un par de cucharadas de mayonesa por plato y ligamos el caldo en el mismo plato. Con una espumadera, vamos sacando los tropezones que repartiremos en los platos.
- También puede ligarse en la misma olla, cuando esté templada. Sacaremos entonces todos los tropezones, para que no se hagan un puré al remover el gazpachuelo. Reservamos en caliente y los vamos racionando después. Si por fatalidad se corta el gazpachuelo, un truco es servirlo con un colador que retenga los grumos.

MY GRANDMOTHER'S GAZPACHUELO

INGREDIENTS

¼ kg prawns
¼ kg clams
¼ kg white fish (hake, monkfish,
rosada)
½ kg potatoes
1 spring onion
traditional mayonnaise made
with extra virgin olive oil
Hojiblanca
salt

PREPARATION

- Cook the prawns and clams in salted boiling water for two minutes. Remove immediately. Peel the prawns and remove the clams from their shells. Set aside. Strain the fumet and return to pan. Peel the potato, cut roughly into wedges and cook in the fumet with the chopped spring onion. Now add the white fish in pieces. Turn off the heat after one minute.
- Add the cleaned prawns and clams to the pan, ladle out a sufficient amount of liquid for the guests and allow to cool a little. Make a traditional mayonnaise with Extra virgin olive oil Hojiblanca and plenty of lemon juice. Put two spoons of mayonnaise in each plate, ladle in the soup, blend in the plate and divide the tidbits of potato, prawns, clams and fish between each plate.
- The mayonnaise can also be diluted with the stock in the saucepan. First remove all the tidbits and keep warm while gradually adding the mayonnaise to the stock, stirring constantly. If the gazpachuelo unfortunately curdles, it can be poured into the plates through a sieve.

29.



Iván Bravo
Restaurante BATIK
 Alcazabilla, 12. 29015-Málaga
 Tel (+34) 952221045
 reservas@batikmalaga.com

COCOCHUELO

INGREDIENTES

Cocochuelo

1 L de puré de coco
 2 L de fumet
 100 g de huevo pasteurizado
 c.s de aceite de oliva virgen extra suave de La Axarquía
 lima
 sal

Cama de papa violeta

2 kg de patata morada
 5 dientes de ajo morado de Las Pedroñeras
 1 cebolla morada
 una nuez de mantequilla
 aceite de oliva virgen extra de La Axarquía
 pimienta blanca molida
 sal

Aceite de piña

1/2 piña fresca
 c.s. de aceite de oliva virgen extra suave de La Axarquía
 goma xantana
 azúcar
 sal

Salmonetes con su escama crujiente

1'5 kg de salmonetes frescos
 aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- **Cocochuelo:** Hacer un fumet bien rico, suave y clarito. Colar y reposar. Ahora una mayonesa espesa y suave con huevo, lima y un aceite de oliva virgen extra de La Axarquía. Calentamos en un cazo el puré de coco. Cuando esté tibio, lo mezclamos con el fumet en un bol grande. A continuación, con la mayonesa, sin que se corte. Rectificamos de sal y mantenemos el cocochuelo al baño maría.

- **Cama de papa violeta:** Pelamos las patatas y cocemos enteras al vapor hasta que estén tiernas, sin que pierdan su color morado. Pasamos por un pasapuré y reservamos. En un cacillo aparte con aceite, freímos el ajo picado en brunoise. Una vez rubio, añadimos la cebolla y, un minuto después, la nuez de mantequilla. Ponemos a punto de sal y pimienta blanca y reservamos.

- **Salmonetes con su escama crujiente:** Separamos los lomititos de cabezas y espinas. Con unas pinzas, retiramos las espinitas que puedan quedar. Con la parte de atrás del cuchillo (o los pulgares), mandamos todas las escamas a la contra. Reservamos en la cámara. Al servir, tendremos una olla con aceite a 180°. Pasamos ese aceite hirviendo a una jarra metálica con sumo cuidado. Colocamos los salmonetes en una estameña metálica con la piel hacia arriba. Sobre otra olla vacía los regamos con aceite hirviendo. Conseguiremos el crocante de las escamas repitiendo esta operación dos o tres veces, según el grosor del lomo. Si fuera necesario, dar un golpe corto de horno a los lomititos.

- **Aceite de piña:** Pasamos media piña limpia por la licuadora. Mezclamos el zumo con goma xantana. Rectificamos de sal o azúcar, añadimos el virgen extra de La Axarquía y reservamos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Estiramos en el fondo de cada plato sopero el puré de patata violeta. Sobre este, echamos unas cucharaditas del sofrito de ajo y cebolla que teníamos reservado. Colocamos en cada plato tres-cuatro lomititos de salmonete con las escamas crujientes hacia arriba. Llenamos unas jarritas con el cocochuelo que tenemos al baño maría. Llevamos a la mesa y salseamos el plato a la vista del comensal. Finalmente, decoramos con unas gotitas de nuestro aceite de piña.

COCOCHUELO

INGREDIENTS

Cocochuelo

1 L of puréed coconut
2 L fumet
100 g pasteurized egg
mild extra virgin olive oil from
La Axarquia
lime juice
salt

Purple potato bed

2 kg purple potatoes
5 gloves purple garlic from
Las pedroñeras
1 red onion
knob of butter
extra virgin olive oil from
La Axarquia
ground white pepper
salt

Pineapple oil

½ fresh pineapple
extra virgin olive oil from
La Axarquia
xanthan gum
sugar
salt

Red mullet with crispy scales

1'5 kg fresh red mullet
extra virgin olive oil

PREPARATION

- **Cocochuelo:** Make mild clear fumet that will give an uncloudy soup. Strain and reserve. Using the Thermomix, prepare a mayonnaise with the egg, lime juice and Extra virgin olive oil from La Axarquia. Heat the coconut purée in a pan and when warmed through, turn out into a large bowl and mix with the fumet. Now carefully blend in the mayonnaise. Adjust for salt and keep warm in a bain-marie at 80°.

- **Purple potato bed:** Peel the potatoes and steam them whole until tender to preserve their colour. Mash and set aside. Fry the brunoised garlic to golden brown in oil. Add the chopped red onion and the knob of butter. Season and set aside.

- **Red mullet with crispy scales:** Clean the delicate mullet very carefully. Remove the heads and bones using tweezers for the smaller bones. Using the back of a knife (or thumbs) gently scrape all the scales backwards without removing them. Refrigerate. Heat oil in a large pan to 180°. Very carefully pour the boiling oil into a metal oil can. Place the mullet fillets skin side up on a tammy cloth or butter muslin over a metal baking tray. Pour the hot oil over the fish. Repeat the operation two or three times depending on the thickness of the fillets, to crisp the scales and if necessary, place briefly in a hot oven.

- **Pineapple oil:** Liquidise half a cleaned fresh pineapple. Mix the resulting juice with xathan gum. Adjust the seasoning with salt or sugar, add the La Axarquia Extra virgin olive oil and set aside.

FINISH AND PRESENTATION

- Cover the bottom of each soup plate with purple potato purée. Top this with a teaspoon of the fried garlic and onion. Place three or four mullet fillets with crispy scale sides up on the potato. Fill small jugs with the warm cocochuelo and pour round each guest's plate. Drizzle over a little pineapple oil.

30.



Sergio Garrido

Restaurante Le diner Vincci Selección Posada del Patio

Pasillo Santa Isabel, 7. 29005-Málaga

Tel (+34) 951001020

posadadelpatio@vinccihoteles.com

GAZPACHUELO TECNO DE SERGIO GARRIDO

INGREDIENTES

2 Litros de agua
1 merluza de 3-4 kg
1 Cebolla de 300 g
1 puerro
½ kg de patatas
zanahoria morada de Cuevas
Bajas
½ kg de melocotón
flores de pensamiento
2 huevos XL
250 g de aceite de oliva virgen extra
c.s. de wasabi
1 limón
sal

Esferas de mango y de lima

1 L de zumo de mango triturado
½ L de zumo de lima natural
5 g de cloruro cálcico
3 g de goma xantana
8 g de alginato de sodio
aceite de girasol
1 vaina de vainilla
c.s de anís estrellado

Aire de lima

1/2 litro de zumo de lima natural
10 g de lecitina de soja

ELABORACIÓN

- Racionar la merluza en porciones de 150 g. Con la cabeza y espina hacer un fumet, cociendo también la cebolla picada. Desespumar el caldo, colar y reservar. En el fumet colado hervimos las patatas. Dejamos que se temple y le diluimos con cuidado una mayonesa. Picamos la zanahoria morada en cuadritos. En el mismo fumet donde hemos cocido la patata, le damos una coción corta Solo para quitarle la dureza y mantener su textura crujiente. Hacer una segunda mayonesa con wasabi. Pelar y cocer los melocotones. Cuando estén tiernos, escurrimos, secamos bien y trituramos para hacer un puré.

- **Esferas de mango y lima:** Infusionamos el aceite de girasol con la vainilla y el anís estrellado. Tomamos un litro de zumo natural de mango triturado y le diluimos 5 g de cloruro cálcico y 3 de goma xantana. Paralelamente, en un litro de agua diluimos 8 g de alginato de sodio y lo vertemos en un recipiente, en cuyo fondo dejamos una cuchara semiesférica. Cargamos un biberón con el zumo de mango preparado como se ha explicado antes. Lo introducimos en el recipiente anterior y vamos depositando pequeñas cargas sobre la cuchara, formando así las esferas de mango. Estas las vamos pasando por agua limpia y, finalmente, las depositamos en el aceite infusionado hasta el momento de usarlas. Procedemos de igual manera para hacer las esferas de caviar de lima, que serán más pequeñas que las esferas de mango.

- **Aire de lima:** Mezclamos el zumo de lima con la lecitina de soja y batimos hasta montar la espuma. Conviene hacerlo al final de la receta, justo antes de montar el plato, para que aguante.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Picamos el puerro en ruedas finas y ponemos a freír con poco aceite hasta que estén crujientes. Damos calor al gazpachuelo y cocinamos la merluza. Pintamos un plato con cuatro puntos de mayonesa de wasabi. Tiramos al costado una línea de puré de melocotón. Hacemos una cama de zanahoria morada sobre la que depositaremos un lomo de merluza por comensal. Esta se decora con las rodajitas de puerro fritas. Hacemos un montoncito de caviar de lima y acomodamos cerca unas esferas de mango, las flores de pensamiento y la espuma de lima. Por último, a la vista del comensal, cubrimos el plato con el gazpachuelo servido con una jarrita.

TECNO GAZPACHUELO BY SERGIO GARRIDO

INGREDIENTS

2 L water
1 hake 3-4 kg
300 g onion
1 leek
½ kg potatoes
1 purple carrot from Cuevas Bajas
½ kg peaches
pansy flowers
2 XL eggs
250 g extra virgin olive oil
wasabi to taste
1 lemon
salt

Mango and Caviar Balls

1 L crushed mango juice
½ L fresh lime juice
5 g calcium chloride
3 g xanthan gum
8 g sodium alginate
sunflower oil
1 vanilla pod
star anise to taste.

Lime juice foam

½ L fresh lime juice
10 g soy lecithin

PREPARATION

- Divide the hake into 150 g portions and reserve one for each guest. Make a fumet using the head and bones and the onion chopped into large pieces, skimming the stock when necessary but do not cook for more than 45 minutes to prevent bitterness. Strain and set some aside. Cook the potatoes in the strained fumet and remove these to use later in a potato salad. Make a mayonnaise using one extra large egg yolk, extra virgin olive oil, salt and lemon juice. Cool stock and dilute the mayonnaise carefully into this. Dice the purple carrot and cook briefly in the reserved fish stock. It should be crunchy. Remove and drizzle over Extra virgin olive oil. Make a second mayonnaise, adding the wasabi to the emulsion. Peel the peaches and poach until tender. Drain and blend into a purée.

- **Mango and Lime Balls:** Infuse the sunflower oil with the vanilla and star anise. Dilute 5 g of calcium chloride and 3 g of xanthan gum in one litre of mango juice. Dilute 8 g of sodium alginate in one litre of water, place a gravy ladle or gravy spoon at the bottom of a recipient and pour in the liquid. Load a squeeze bottle with the prepared mango juice and squeeze small amounts onto the ladle in the liquid to make the mango balls. Drop into clean water and then into the infused oil until ready to use. Repeat the operation to make the lime caviar, making the balls much smaller this time.

- **Lime foam:** Mix the lime juice with soy lecithin and whisk until stiff. This should be done at the end of the recipe process, just before plating up so that it remains stiff.

FINISH AND PRESENTATION

- Slice the leek in thin circles and fry in a little oil until crisp. Warm the gazpachuelo and cook the hake fillets in this. Decorate the edge of each plate with 4 dots of wasabi and a line of peach purée. Place each hake fillet on a bed of purple carrot. Sprinkle with crispy leek slices and surround with the mango balls and lime caviar. Add the lime foam and top with the pansy flowers. Lastly, at the table before the guests, pour the gazpachuelo from a jug around the fish on each plate.

31.



Juan Aguilar

Restaurante La Perla

Ibiza, 12. 29639-Benalmádena Pueblo

Tel (+34) 952568166

info@restaurantelaperla.es

GAZPACHUELO DE LA PERLA

INGREDIENTES

1 L de caldo de bacalao
250 g de patata
300 g de bacalao limpio
200 g de almejas
150 g de gambas de Málaga
aceite de oliva virgen extra
2 huevos de corral
sal

ELABORACIÓN

- Cascamos las patatas y las ponemos a cocer con el caldo de bacalao. Mientras tanto montamos la mayonesa con los huevos y el aceite de oliva virgen extra, sin dejarla excesivamente dura. Cuando las patatas casi estén, agregamos el bacalao y las almejas. Las gambas las echamos peladas al apartar la cazuela del fuego, para dejarlas en su punto. Inmediatamente, vertemos un poco de caldo tibio sobre la mayonesa y removemos sin parar. A continuación, vertemos la emulsión diluida sobre el caldo, removemos bien para que se ligue y servimos en seguida.

GAZPACHUELO FROM LA PERLA

INGREDIENTS

1L cod stock
250 g potatoes
300 g cleaned cod pieces,
200 g clams
150 g Malaga Bay shrimp peeled
extra virgin olive oil
2 free range eggs
salt

PREPARATION

- Slice the peeled potatoes and cook in the cod stock. Meanwhile make a fairly thick mayonnaise with the eggs and Extra virgin olive oil. When the potatoes are almost cooked add the cod pieces and clams. When these are done remove the pan from the heat and add the shrimp at the last minute to cook in the hot stock. Allow the stock to cool and gradually add this to the mayonnaise, stirring all the time. Return the diluted mayonnaise to the pan, stir gently and serve immediately.



José Gómez Rueda

Restaurante Pórtico de Velázquez y Grupo La Reserva

Av. de Velázquez 101, 29004-Málaga

Tel (+34) 952 174 102 / 655 498 900

Correo: info@porticodevelazquez.com

GAZPACHUELO DE PÓRTICO DE VELÁZQUEZ

INGREDIENTES

agua
 espinas y cabezas de pescado
 blanco del día
 carne de rape, rosada o merluza
 patata
 langostinos
 almejas
 huevo
 mayonesa con aceite de oliva
 virgen extra de El Molino
 de Guaro

ELABORACIÓN

- Hacemos un fumet con las espinas y cabezas de pescado blanco del día, como rape o merluza, o una espina de rosada. Desespumamos, colamos y cocemos ahí las patatas peladas y casqueadas. Cuando la patata esté tierna, añadimos las almejas, los langostinos y la carne de pescado blanco troceada. Retiramos del fuego. Hacemos una mayonesa tradicional con huevo y aceite de oliva virgen extra de El Molino de Guaro. Escalfamos un huevo por comensal. Pasamos la mayonesa a una sopera y con el caldo tibio, ligamos el gazpachuelo batiendo a barilla. Incorporamos los tropezones y llevamos a la mesa. Opcional, se puede agraciar con un chorreoncito de fino de González Byass.

GAZPACHUELO FROM PÓRTICO DE VELAZQUEZ RESTAURANT

INGREDIENTS

water
 bones and heads of fresh white fish
 fillets of monkfish, rosada or hake
 potatoes
 king prawns
 clams
 eggs
 mayonnaise made with EVOO
 El molino de Guaro

PREPARATION

- Make a fumet with the bones and heads of fresh white fish such as monkfish, hake or rosada. Skim, strain and cook the peeled, roughly chopped potato wedges in the fumet. When tender add the clams, king prawns and the chopped fillets of white fish to the hot liquid. Remove from the heat. Make a classic mayonnaise with egg, EVOO El Molina de Guaro. Poach one egg per person. Remove the fish pieces and set aside. Spoon the mayonnaise into a soup tureen and whisk well with the soup to blend. Add the fish pieces and serve. A drizzle of González Byass sherry is an optional addition.

n°02 Gazpachuelo con Patatas Fritas
Gazpachuelo with Fried Potatoes







n°03 Crema de Gazpachuelo con Algas y Agua de Mar
Creamed Seaweed and Seawater Gazpachuelo



n°16 Gazpachuelo Hydros
Hydros Gazpachuelo



n°09 Lomo de bacalao en Gazpachuelo
Gazpachuelo with Cod Loin



n°10 Gazpachuelo Rosa
Pink Gazpachuelo



n°24 Merluza con Remolacha y Caviar de Gazpachuelo
Hake with Beetroot Mayonnaise and Gazpachuelo Caviar



n°26 Gazpachuelo Malagueño en Pan Cateto de La Canasta
La Canasta Bread Bowl Malaga Gazpachuelo



nº11 Gazpachuelo Yódico
Iodic Gazpachuelo







n°25 Gabachuelo
Gabachuelo or Gallic Gazpachuelo



n°18 Gazpachuelo con Zanahoria Morada de Cuevas Bajas
Cockle and Cuevas Bajas Purple Carrot Gazpachuelo



n°20 Gazpachuelo Malagueño con Rape, Gamba Blanca y Cangrejo
Málaga Gazpachuelo with Monkfish, white Prawns & Crab



n°32 Gazpachuelo de Pórtico de Velázquez
Gazpachuelo from Pórtico de Velázquez Restaurant





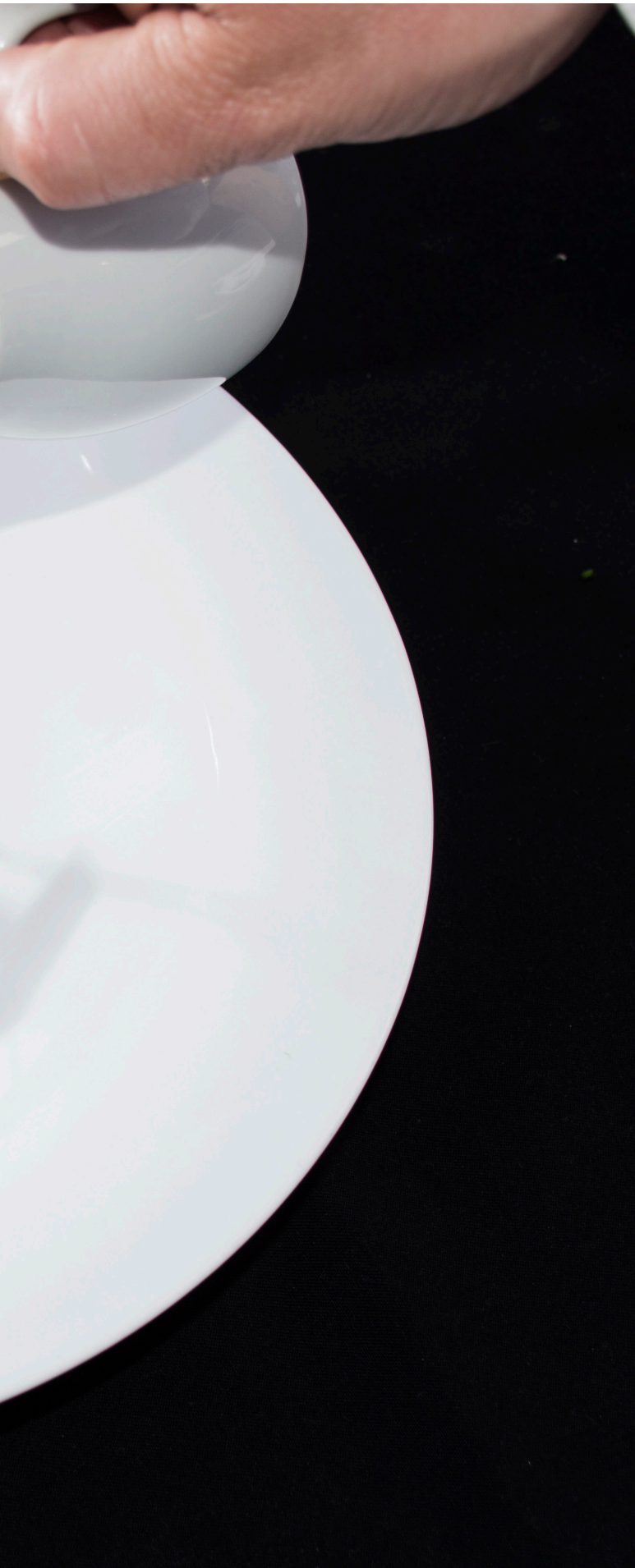


n°06 Gazpachuelo con Pesto
Pesto Gazpachuelo









n°23 Gazpachuelo Negro 1870
Black Gazpachuelo 1870



n°27 Gazpachuelo Sampedreño Retocado
San Pedro Gazpachuelo Enhanced

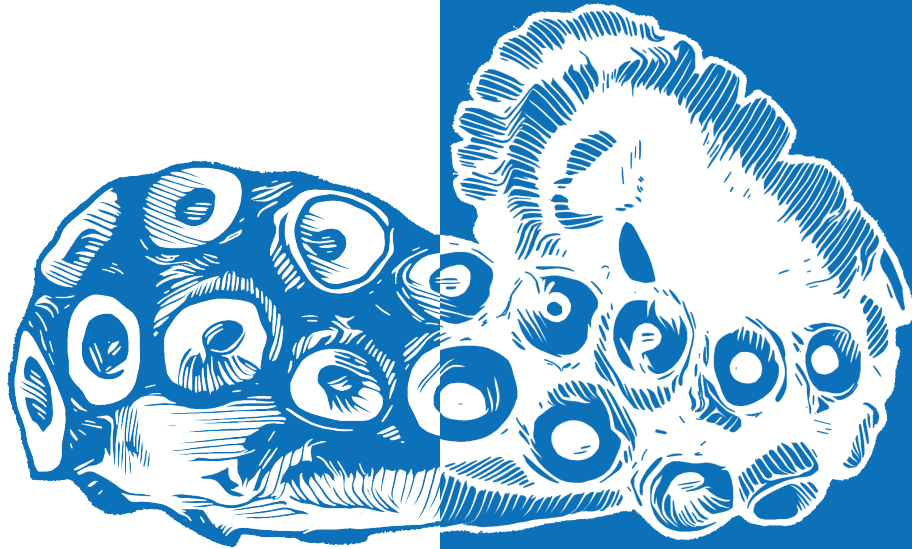




n°19 Gazpachuelo de Mariscos, Hinojo y Alioli de Ajo Ahumado
Shellfish Gazpachuelo with Fennel & Smoked Garlic Alioli



**GAZPACHUELOS
FRÍOS**



**COLDS |
GAZPACHUELOS**

01.



Miguel González
Restaurante Casa Frutos
 Av. Riviera 80, 29620-Torremolinos.
 Tel. (+34) 952 381 450
 reservas@restaurantefrutos.es

GAZPACHUELO FRÍO CON PIPIRRANA DE GAMBAS Y AGUACATE *

INGREDIENTES

250 g de gambas de Málaga
 1 patata
 1 aguacate
 huevas de trucha
 aceite de oliva virgen extra de la Axarquía
 huevo
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Hay que hacer un fumet de gambas con una patatita para darle densidad. Colamos y trabamos con una mayonesa de aceite de oliva virgen extra que sea suave, puede valer uno de la variedad verdial o cualquier otro de la Axarquía que respete la mayonesa. Eso se reserva y se sirve como una crema inglesa.
- Se hace una pipirrana con aguacate para darle untuosidad y los cuerpos de las gambas, que cocemos brevemente aparte. El montaje es con un molde en el centro del plato como una isla bien definida. No se napa, sino que se salsea el plato, para que el comensal lo mezcle a su gusto. Lleva también unas huevas de trucha por encima a modo de decoración.

* Sobre una receta original de Manuel Maeso, Presidente Fundador de La Carta Malacitana

COLD GAZPACHUELO WITH PIPIRRANA*

INGREDIENTES

250 g Malaga shrimp
 1 potato
 1 avocado
 trout roe
 extra virgin olive oil from the Axarquía
 1 egg
 lemon juice
 salt

PREPARATION

- Make a fumet with the shrimp heads and shells and a small potato to thicken. Strain and mix carefully with a mayonnaise made with mild extra virgin olive oil. The verdial variety or any other from the La Axarquía is suitable. Set aside and serve as a custard.
- Make a pipirrana. Chop the avocado finely and mix with the shrimp tails that have been briefly cooked separately.
- To plate up, use a mold to make an island in the centre of the plate. Do not nap. Pour the diluted mayonnaise around the island to allow each guest to mix according to their taste. Decorate with some trout roe.

* Pipirrana is very finely chopped tomato, cucumber, green pepper, onion, vinegar and extra virgin olive oil.

From an original recipe by Manuel Maeso, Founding President of La Carta Malacitana.

02.



Marcos Zorrilla
Mesón Ibérico

San Lorenzo, 27. 29002-Málaga
Tel. (+34) 952 603 290
info@mesoniberico.net

HORMIGÓN O GAZPACHUELO FRÍO

INGREDIENTES

250 g de almejas de Málaga
250 g de gambas de Málaga
¾ de kg de patata agria
250 g de mayonesa
aceite de oliva virgen extra
Hojiblanca o Minerva o'4º

ELABORACIÓN

- Cocemos las almejas y colamos el caldo. Limpiamos las gambas y las cocemos en el caldo anterior. Reservamos las gambas y un vasito de ese caldo para rebajar posteriormente la mayonesa. La patata, picada en cuadritos, la cocemos en el fumet de almejas y gambas.
- Hacemos una mayonesa y le diluimos el vasito de caldo de marisco cuando se haya enfriado. Hacemos nuestro hormigón mezclándolo bien con la patata en cuadritos y las gambas. Se puede degustar templado o frío. En ambos casos, es exquisita esta ensaladilla rusa que verdaderamente va a recordarnos un gazpachuelo frío.

HORMIGON (RUSSIAN SALAD)

INGREDIENTS

250 g Malaga clams
250 g Malaga shrimp
¾ k Agria type potatoes
250 cc mayonnaise
Hojiblanca or Minerva o'4º extra
virgen olive oil

PREPARATION

- Cook the clams and strain the liquor. Clean the shrimp and cook in the clam liquor. Reserve these and a cup of liquid to dilute the mayonnaise. Cook the diced potato in the shellfish liquor. Make a mayonnaise and dilute with the cold stock. Mix this with the diced cooked potato and prawns. May be eaten cold or lukewarm. In either case this delicious Russian Salad with remind us of a cold gazpachuelo.

03.

**Dani García**

Restaurante Bibo Hotel Puente Romano

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n. 29602 - Marbella

Tel. (+34) 951 607 011

infobibo@dgarcia.es

GAZPACHUELO FRÍO CON KIMCHI, UVAS Y ERIZO DE MAR

INGREDIENTES

Gazpachuelo

450 g de caldo de ceviche
(Leche de Tigre)
150 g de caldo de pescado
275 g de mayonesa
1 g de goma xantana
50 g de kimchi

Gel de tomate

500 g de agua de tomate raf
5 g agar-agar
5 hojas de gelatina
Sal

Otros ingredientes

6 uvas
12 yemas de erizo frescas
8 pulpas de tomate
flor de sauco

ELABORACIÓN

- **Gazpachuelo:** Preparamos todos los ingredientes anteriores, los mezclamos y reservamos en nevera.
- Mezclamos el agua de tomate con el agar-agar y llevamos a ebullición. Ponemos a punto de sal y una vez fuera del fuego, le añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservamos en frío y cuando ya esté totalmente gelificado, rompemos con la ayuda de una varilla hasta que obtengamos un gel.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Pondremos en un plato hondo un par de cucharadas de gel de tomate, 3 mitades de uvas limpias y peladas, y 3 yemas de erizo frescas. A continuación, repartiremos alguna flor de sauco y un par de pulpas de tomates. Por último, vertemos el gazpachuelo frío de kimchi a la vista del comensal..

COLD KIMCHI GAZPACHUELO WITH GRAPES AND SEA URCHINS

INGREDIENTS

Gazpachuelo

450 g ceviche liquor (Tiger Milk)
150 fish stock
275 g mayonnaise
1 g xantana gum
50 g kimchi seasoning

Tomato Jelly

500 g tomato water
5 g agar agar
5 gelatine leaves
salt

Other Ingredients

6 grapes
12 sea urchin yolks
pulp from 8 tomatoes
elder flowers

PREPARATION

- **Gazpachuelo:** Mix all the above ingredients together and refrigerate.
- Mix the tomato water with the agar agar and heat to boiling point. Salt lightly, remove from heat and add the soaked gelatine leaves. Refrigerate until well set and then chop into pieces with a hand beater.

FINISH AND PRESENTATION

- Put a spoonful of chopped tomato jelly on the bottom of each soup plate together with 3 peeled and seeded grape halves, 3 sea urchin yolks and tomato pulp. Scatter some elder flowers and ladle over the cold kimchi gazpachuelo liquid at the table.

04.



Rubén Antón Miranda

Restaurante Arxiduna

Plaza Ochavada, 7. 29300 - Archidona

Telfs. (+34) 658 770 346 / (+34) 667 916 148

restaurante.arxiduna@gmail.com

PULPO A LA BRASA CON ESPUMA DE GAZPACHUELO

INGREDIENTES

ajo negro
rúcula
sal en escamas
salsa hoisin
coulis de fresa

Gazpachuelo

1'5 litros de caldo de corvina
y gambas
2 patatas medianas
100 g de arroz redondo

Mayonesa

1 huevo,
200 g de aceite de oliva
virgen extra suave
sal
limón

Pulpo a la brasa

100 g de pulpo cocido
aceite de oliva virgen extra
sal

ELABORACIÓN

- Elaboramos un fumet con las espaldas y cabezas de pescado. Colamos y cocemos ahí la corvina y las gambas. Volvemos a colar el caldo, reservamos el pescado y el marisco. Cocemos ahí las patatas y el arroz. Dejamos enfriar el y lo trituramos todo, es decir, el caldo junto a la patata y el arroz de tal manera que obtengamos una crema. Pasamos esta por el colador para dejarla bien fina.
- Elaboramos una mayonesa y ponemos 100 g de ella a la crema, poco a poco y con ayuda de una varilla. Introducimos en un sifón, para dar al gazpachuelo textura de espuma.
- Cocemos la pata de pulpo. Secamos y la asamos a la brasa de carbón vegetal delicadamente, para que se aromatice bien. Mientras se tuesta, mezclamos la rúcula con un par de dientes de ajo negro laminados.
- Mezclamos el coulis de fresa con salsa hoisin (salsa típica de la cocina china. Aun significando literalmente "marisco", la salsa Hoisin no contiene entre sus ingredientes el marisco ya que se elabora con batata y soja fermentada, y se le añade ajo, vinagre y chile. Su sabor es más suave que la salsa agri-dulce).

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Ponemos la hoisin suavizada con el coulis en un plato plano. En el centro extendemos rúcula mezclada con láminas de ajo. Con el sifón le sprayamos la espuma de gazpachuelo emulsionada y fría. Finalmente, troceamos el pulpo y colocamos sobre la espuma. Doramos con un pequeño cordón de aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal.

OCTOPUS GRILLED ON GAZPACHUELO FOAM

INGREDIENTS

black garlic
rocket leaves
salt flakes
hoisin sauce
strawberry coulis

Gazpachuelo

1,5 L seabass and shrimp fish stock
2 medium potatoes
100 g round-grain rice

Mayonnaise

1 egg
200 g mild extra virgin olive oil
salt
semon

Octopus arm

100 g cooked octopus
extra virgin olive oil
salt

ELABORACIÓN

- Make a fumet with the fish head and bones. Strain well, return the liquid to the pan and cook the sea bass and shrimp. Strain again and reserve the cooked fish and shrimp. Now cook the potatoes and rice in the fumet. Cool and blend the stock, potato and rice to obtain a creamy soup. Strain through a fine sieve.
- Make the mayonnaise and gradually whisk 100g into the creamy soup. Finally, load a syphon with the potato rice and mayonnaise fumet to make the gazpachuelo foam.
- Cook the octopus arm. Dry and grill over charcoal. While browning sprinkle over finely chopped rocket and black garlic cloves. Mix the strawberry coulis with the Hoisin sauce. [This typical sauce in Chinese cooking literally means “shellfish” but in fact does not contain any shellfish and is made with sweet potato and fermented soy, seasoned with garlic vinegar and chili. It is milder than sweet and sour sauce.]

FINISH AND PRESENTATION

- Mix the Hoisin sauce and strawberry coulis together and spoon on to each plate. In the centre spread out chopped rocket mixed with slivers of black garlic. Spray over the cold emulsified gazpachuelo foam. Lastly slice the octopus arm and place on top of the foam.
- Drizzle over a thread of extra virgin olive oil and sprinkle with salt flakes.

05.



Dani Nebro

Hotel Cortijo San Antonio (Grupo Casa Paco de Coín)

Ctra Málaga-Campillos, km 32,5. 29566-Casarabonela (Málaga)

TelS. (+34) 952 119 860 / (+34) 678 516 303

info@hotelcortijosanantonio.com

BOMBONES DE GAZPACHUELO

INGREDIENTES

200 ml de caldo de pescado
2 patatas
200 g de merluza
10 langostinos
100 g de mayonesa con aceite de oliva virgen extra
limón
sal

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos las patatas en gajos y las ponemos a cocer en el caldo de pescado. Cuando la patata esté cocida, añadimos la merluza en trozos y los langostinos pelados. Cocemos un minuto más y apartamos la cazuela del fuego para que se enfríe.
- Montamos una mayonesa bien espesa y le añadimos un poco del caldo marino. Sacamos las patatas y la merluza, machacamos todo con el tenedor y mezclamos. Con este puré vamos formando bolitas del tamaño de un bombón.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato de presentación, colocamos los langostinos cocidos. Sobre cada uno de ellos, disponemos un bombón de gazpachuelo. Napamos con la mayonesa y servimos.

GAZPACHUELO BONBONS

INGREDIENTS

200 ml fish stock
2 potatoes
200 g hake
10 king prawns
100 g mayonnaise made with extra virgin olive oil
lemon juice
salt

PREPARATION

- Peel and cut the potatoes into wedges and cook in the fish stock. When these are tender add the pieces of hake and peeled king prawns. Cook for one minute more, remove from the heat and allow to cool.
- Make a thick mayonnaise and add a little cooled fish stock. Remove the potatoes and the fish, mash with a fork and mix well. Form into bonbon-sized balls.

FINISH AND PRESENTATION

- On a platter spread the cooked king prawns. Place a fish ball on each one, nap with the mayonnaise and serve.

06.



Juan José Fernández

Restaurante Hotel La Minilla

Camino del Colmenar, Km. 557 (Los Montes de Málaga). 29013 – Málaga

Tel (+34) 952 251 858 / juanjofernandezsantiago1@gmail.com

LA COLILLA O RABIZA

INGREDIENTES

un gazpachuelo tradicional de
pescado
cebolleta
huevo duro
aceite de oliva virgen extra
sal
limón

ELABORACIÓN

- La colilla o rabiza es una receta de la cocina del aprovechamiento. Se hace a partir de un gazpachuelo tradicional de pescado. En La Minilla hacemos el gazpachuelo cocinando unas patatas en un fumet, después le agregamos unos trozos limpios de pescado blanco, como merluza o rosada, unas gambas peladas, unos granitos de arroz y, finalmente, le escalfamos un huevo por comensal. Antiguamente, en el pueblo de Casabermeja y en la barriada de Arroyo Coche, existía la costumbre de hacer una especie de ensalada con los restos que quedaban después de tomar el gazpachuelo. Es decir, a la patata, las gambas y el pescado que hubiera sobrado del gazpachuelo, se le picaba una cebolleta fresca, un huevo duro, se ponía a punto de sal y, finalmente, se le vertía un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra del lugar y otro de limón. La colilla o rabiza también admite unos gajos de naranja no amarga.

RABIZA OR COLILLA - SALMAGUNDI OR LEFTOVERS

INGREDIENTS

a traditional fish gazpachuelo
spring onions
hardboiled egg
extra virgin olive oil
salt
lemon juice

PREPARATION

- This recipe is essentially for using leftovers. At the Minilla Restaurant we make a traditional fish gazpachuelo, cooking potatoes in a fish stock, adding pieces of cleaned white fish, hake or rosada, some peeled prawns and a handful of rice. Lastly we poach an egg per person in the hot soup. In the past, in Arroyo Coche, a neighbourhood in the nearby village of Casabermeja, it was customary capitalise the leftover gazpachuelo by draining the soup and stretching the tidbits of potatoes, fish and prawns with quartered hard-boiled eggs, finely chopped spring onion, pieces of sweet orange. Dress this salad with a good virgin extra olive oil, lemon juice and salt to taste.



n°01 Gazpachuelo Frio con Pipirrana de Gambas y Aguacate
Cold Gazpachuelo with Pipirrana of Avocado and Malaga Shrimp



n°03 Gazpachuelo Frio con Kimchi, Uvas y Erizo de Mar
Cold Kimchi Gazpachuelo with Grapes and Sea Urchins



n°05 Bombones de Gazpachuelo
Gazpachuelo Bonbons



n°06 La Colilla o Rabiza
Rabiza or Colilla - Salmagundi or Leftovers

**GAZPACHUELOS
FUSIÓN Y
ASIÁTICO-MALACITANOS**



**FUSION
GAZPACHUELOS &
ASIAN-MALACITANO**

01.



Francis Muñoz Portales

Restaurante El Parador II

Ctra. de Cádiz. Km. 217,5. 29630-Benalmádena Costa

Tel. (+34) 952561519

munozparador@hotmail.com

CEVICHUELO O GAZPACHUELO FUSIÓN DE CEVICHE

INGREDIENTES

agua mineral
½ kg de jureles
patata, Pimiento
cebolla
mayonesa
4 yemas
azúcar
aceite de oliva virgen extra
1 limón
sal

Jugo de la maceración

zumo de limón
cebolla roja
cilantro
ajo
sal
pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN

- Hacemos un emblanco cociendo patata, cebolla y pimiento. Cuando la patata esté casi lista, incorporamos la mitad de los jureles. Sacamos las patatas y el pescado. Reservamos las primeras y descabezamos y desespina los segundos. Hacemos un mojete o puré triturando con un tenedor las patatas y la carne limpia de los jureles. Este triturado se adereza con limón, aceite de oliva y sal. Curamos las yemas enterrándolas en una mezcla de sal, azúcar y ralladura de limón. Maceramos dos horas si usamos huevos de codorniz y cuatro si de gallina. Limpiamos el restode jureles. Cortamos los lomititos en rombos, hacemos un jugo de maceración con zumo de limón, cebolla roja picada, cilantro, ajo, sal y pimienta negra recién molida. Maceramos ahí los jureles 15 minutos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Colocamos un aro metálico en el plato y llenamos con el mojete, desmoldamos y cubrimos con los jureles curados y escurridos. Regamos con el gazpachuelo de emblanco.

CEVICHUELO OR GAZPACHUELO CEVICHE FUSION

INGREDIENTS

mineral water
 ½ k jurels (horse mackerel)
 potato
 green pepper
 onion
 mayonnaise
 4 egg yolks
 sugar
 extra virgin olive oil
 1 lemon
 salt

Liquid to macerate fish

lemon juice
 red onion
 coriander
 garlic
 salt
 freshly ground black pepper

PREPARATION

- Cook the potato, onion and pepper au blanc in lightly salted water. When the potato is almost cooked add half the fish, removing the potato and the fish and reserving the liquid. Set aside the potato, bone and clean the fish. Mash with a fork and dress with lemon juice, olive oil and salt. Cure the egg yolks in mixture of salt, sugar and lemon zest. Macerate for two hours if using quail eggs or four for hens' eggs. Clean and bone the rest of the mackerel. Cut the fillets in diamonds and macerate in lemon juice, chopped red onion, coriander garlic salt and pepper for 15 minutes.

FINISH AND PRESENTATION

- Fill a food ring with the mashed fish and potato, unmold and cover with the drained macerated fish. Pour over the au blanc stock at the table.

02.



Juan López

Restaurante ALEA

Calle Fajardo, 11. 29005 – Málaga

Tel (+34) 952 21 86 39

info@restaurantealea.com

GAZPACHUELO CON MISO SAICO, RAPE, GAMBAS Y CONCHAS FINAS

INGREDIENTES

Fumet

- 1 cabeza de rape y la espina
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 apio

Guarnición

- 400 g de medallones de rape
(100 g c.u.)
- 16 gambas
- 4 conchas finas
- 4 hojas de alga kombu
- 4 cucharaditas de yuzu

Mayonesa

- 300 g de miso saiko
- 200 ml de sake
- 2 huevos
- aceite suave de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- **Fumet:** Hacer un fumet clásico fondeando primeramente las verduras con la cabeza y la espina del rape, antes de cocer, espumar y colar el fondo.
- **Mayonesa de miso saiko:** Reducir el sake a fuego lento hasta que pierda todo el alcohol y echar la pasta de miso sobre un colador disolviéndola en el sake, dejándolo con una textura cremosa. Reservar y enfriar. Hacer una mayonesa con el huevo, pasta de miso, sake y aceite de oliva virgen extra suave.

GUARNICIONES

- **Rape:** Sacar los medallones y envasar al vacío envueltos en alga kombu. El alga debemos limpiar primero el exceso de glutamato con un paño húmedo y un chorreón de yuzu. Cocinamos a baja temperatura en el Roner a 60° 12 minutos. Lo marcamos a fuego fuerte y reservamos.
- **Gambas de la Bahía:** Cocer las gambas en agua de mar. Enfriar en salmuera. Limpiar el cuerpo y dejar cola y cabeza. Reservar.
- **Patatas:** Tornear las patatas y confitarlas. Pasar a una sartén, marcar a fuego fuerte y reservar.
- **Crudites de Cebolleta y cebollino:** Cortar en tiras ambos y meter en agua con hielo. Escurrir y reservar.
- **Conchas Finas:** Hervir el fumet, hervirlas al vapor y reservar

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Cocer el fumet a 60° y montarlo poco a poco con la mayonesa ayudándonos de una varilla. Dejarlo con textura cremosa. En un plato hondo disponer las patatas, un medallón de rape por comensal, las gambas, las conchas finas y las crudites. Cubrir con el gazpachuelo y servir.

MISO SAICO GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Fumet

monkfish head and bone
1 carrot
1 leek
1 rib celery

Accompaniment

400 g monkfish medallions
(4 x 100g)
16 shrimp
4 venus clams
4 sheets kombu seaweed
4 teaspoons yuzu

Mayonnaise

300 miso saikyo
200 ml sake
2 eggs
mild extra virgin olive oil

ELABORACIÓN

- **Fumet:** Prepare a classic fumet, browning the vegetables with the monkfish head and bones before cooking. Skim occasionally and strain.
- **Miso saikyo mayonnaise:** Reduce the sake over a low heat until all the alcohol has evaporated. Dissolve the miso paste in the sake, pouring over a strainer for a creamy texture. Set aside to cool. Make the mayonnaise with the egg, miso paste, sake and extra mild virgin olive oil.

ACCOMPANIMENTS

- **Monkfish:** Remove the excess glutamate from the kombu with a damp cloth. Wrap the medallions in the kombu seaweed and cook sous-vide for 12 minutes at 60°. Sear on high heat and set aside.
- **Shrimp:** Cook in sea-water and cool in the cooking brine. Remove the body shells but retain heads and tails. Set aside
- **Potatoes:** Peel and cut the potatoes into largish pieces. Poach in olive oil and when tender remove and sear over high heat. Set aside.
- **Onion and Chive Crudités:** Slice onion thinly and place both in a bowl of ice water. Drain before using.
- **Venus Clams:** Bring fumet to the boil and steam open. Set aside.

FINISH AND PRESENTATION

- Cool fumet to 60° and beat it gradually into the mayonnaise with a whisk until creamy. Divide the potatoes, medallions, shrimp, venus clams and crudités between each plate.
- Cover with the gazpachuelo soup and serve.

03.



Jesús Sánchez y José Loma

Restaurante A Sako.

Carretería, 96. 29008 - Málaga

Tel (+34) 952214060

info@restaurantesako.com

GAZPACHUELO A SAKO

INGREDIENTES

350 g de corvina cortada en dados
250 g de gambón
2 patatas
50 g de pulpa de tamarindo líquida
1 huevo
aceite de oliva virgen extra de arbequina
pasta de arroz
huevas de masago
1 lima
brotes de cebolla
flores variadas
100 ml de soja
50 g de azúcar
gelatina (5 colas de pescado)
harina
pasta de tempura
sal

ELABORACIÓN

- **Gelatina de soja dulce:** En un cazo introducimos 100 ml de soja y 50 g de azúcar. Damos calor y hidratamos las colas de pescado previamente hidratadas. Cuando la mezcla esté homogénea, la pasamos por un chino y después la extendemos sobre un molde plano.
- **Ravioli en tempura:** Hidratamos una lámina de pasta de arroz. Tras este proceso, será trasparente y moldeable. Con la ayuda de una puntilla hacemos un cuadrado no muy grande en su centro y lo retiramos para hacer el ravioli. En la pieza de pasta de arroz cuadrada, ponemos una cucharada pequeña con huevas de masago. La cerramos y reservamos hasta el momento de freír.
- **Caldo y demás ingredientes del gazpachuelo:** Hervimos entre 25 y 30 minutos las cáscaras y cabezas de los gambones con las espaldas de la corvina. Colamos. En el caldo obtenido hervimos las patatas peladas y picadas en dados. Cocemos ahí 5 minutos los gambones.
- **Mayonesa:** Hacemos una mayonesa muy consistente con huevo, 50 g de pulpa de tamarindo, zumo de lima y el aceite arbequino.
- **Gazpachuelo:** En un bol ponemos de 2 a 4 cucharadas soperas de mayonesa y vertemos, cuidadosamente y sin dejar de mover con la varilla el caldo tibio, hasta obtener una sopa homogénea

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Con un timbal o un molde circular haremos una base de patata. Con un tenedor rascamos en la gelatina que tenemos reservada para obtener una especie de caviar negro que pondremos sobre la patata. Sobre ambas, colocamos la corvina picada en dados y marcada a la plancha. Alrededor diseminamos los gambones, de forma que el plato nos quede lo más artístico posible. El ravioli irá encima de la corvina una vez tempurizado. Para ello, pasamos por harina y después por pasta de tempura líquida muy fría. Freímos el ravioli con el aceite a 170/180°. Adornamos con flores y germinados. El plato se presenta con todos los ingredientes a excepción gazpachuelo, que servimos a la vista del comensal.

A SAKO GAZPACHUELO

INGREDIENTS

350 g sea bass
250 g giant shrimp
2 potatoes
50 g tamarind juice
1 egg
extra virgin arbequino olive oil
rice pasta sheets
masago (capelin) roe
1 lime
onion sprouts
varied flowers
100 ml soy sauce
50 g sugar
5 sheets isinglass gelatine
tempura batter
salt

PREPARATION

- **Sweet Soy Jelly:** Mix 100 ml soy sauce and 50 g sugar. Heat in a saucepan and dissolve 5 previously soaked gelatine sheets in the hot liquid. Mix well to remove lumps, strain through a chino sieve and spread thinly over a flat mould. When set, the sweet soy jelly sheets will be ready to use.
- **Ravioli in Tempura:** Soak a sheet of rice pasta to rehydrate it to transparent and easy to handle. Cut a medium-size square out of the centre of the sheet to make the ravioli. Place a small spoonful of capelin roe in the centre, seal and reserve until fry.
- **Gazpachuelo and remaining ingredients:** Cook the shrimp shells and heads together with the sea bass bones in mineral water for 25-30 minutes. Strain, return to pan and cook the peeled diced potatoes, taking care not to overcook. Remove the potatoes with a slotted spoon and reserve. Now cook the shrimp for 5 minutes in this stock. Remove and reserve.
- **Mayonnaise:** This can be made with an electric beater, a Thermomix or by hand. Use the egg, 50 g of tamarind pulp, lime juice. Add the arbequino olive oil very slowly to make a thick mayonnaise.
- **Gazpachuelo:** Put 2-4 spoonfuls of mayonnaise in a bowl and whisking all the time, carefully add the cooled fish stock.

FINISH AND PRESENTATION

- Using a ring mould make the potato base. Scratch the gelatine sheets with a fork to obtain a sort of black caviar and spoon over the potato. Cover this with diced, seared corvina and surround this attractively with the giant shrimp.
- To prepare the crunchy ravioli, flour the parcel and dip in very cold tempura batter. Fry in hot oil 170°/180°. Decorate with flowers and sprouts. Serve a plate to each guest and ladle the fish soup separately.

04.



Abraham Garrote
Restaurante La Solana
 Av. Ramón y Cajal, 22. 29640 – Fuengirola
 Tel. (+34) 951 259 748
 lasolanarestaurant@gmail.com

GAZPACHUELO THAI DE QUISQUILLAS AHUMADAS

INGREDIENTES

Fondo de quisquillas y las quisquillas ahumadas

agua mineral
 500 g de quisquillas
 ajo
 cebolla
 zanahoria
 aceite de oliva virgen extra
 azúcar
 sal

Gazpachuelo Thai

½ litro de fondo de quisquillas
 400 ml de leche de coco
 ½ cebolla
 2 dientes de ajo
 2 cucharadas de salsa de pescado
 1 cucharadita de sal
 1 cucharadita de azúcar
 4 rodajas de galanga
 2 tallos de hierba limón o
 limoncillo
 un buen puñado de cilantro
 3 o 4 hojas de lima kaffir
 1 lima
 3 chilis
 cabernet sauvignon
 coulis de mango

ELABORACIÓN

- **Quisquillas ahumadas:** Pelamos las quisquillas y reservamos las cáscaras. Ponemos las colas en una salmuera húmeda de sal, azúcar y agua mineral. Dejamos curarse 20 minutos. Colamos y secamos muy bien con papel absorbente. Acto seguido, ahumamos con ayuda de una pipa en un recipiente hermético por espacio de 20 minutos y reservamos.

- **Fondo de quisquillas:** En una olla con aceite de oliva salteamos cabezas y cáscaras de las quisquillas, aplastándolas bien para que suelten sus jugos. Cuando estén bien sofritas, añadir cebolla, ajo y zanahoria en mirepoix (dados). Rehogar todo lentamente, añadir algo de vino manzanilla al gusto, reducir y mojar con agua mineral. Dejar cocer un par de horas espumando cuanto sea necesario. Finalmente, colar por una estameña y reservar.

- **Gazpachuelo thai:** Chafamos los ajos y los chilis. Picamos la cebolla en dados. Quitamos la parte más dura de la punta del limoncillo, lo chafamos y cortamos en trozos de unos dos centímetros. Cortamos la galanga en rodajas y el cilantro, en trocitos. Quitamos el nervio de la parte del centro de las hojas de lima kaffir. En una olla calentamos el fondo de quisquillas y la leche de coco. Cuando esté hirviendo, añadimos los ajos y chilis, la galanga, el limoncillo y las hojas de lima kaffir. Lo dejamos hervir un minuto hasta que empiecen a salir los aromas de cada hierba. Incorporamos cebolla, sal y azúcar. Movemos bien y lo tapamos. Apagamos el fuego y añadimos salsa de pescado y zumo de lima. Removemos de nuevo y listo para servir.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Situamos en el centro de un plato hondo 70 g de las colas de quisquillas ahumadas, aderezadas con zumo de lima, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Pintamos el conjunto con una reducción de cabernet sauvignon, coulis de mango y cilantro. Servimos el gazpachuelo caliente en la mesa, logrando así un contraste de temperaturas y texturas.

THAI SMOKED SHRIMP GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Shrimp stock and smoked

shrimp

mineral water
500 g shrimp
garlic
onion
carrot
extra virgin olive oil
sugar
salt

Thai Gazpachuelo

½ litre shrimp stock
400 ml coconut milk
½ onion
2 garlic cloves
2 spoons fish sauce
1 teaspoon salt
1 teaspoon sugar
4 slices galangal
2 stalks lemon grass
handful coriander leaves
1 lime
3 chilis
cabernet Sauvignon wine
mango coulis

PREPARATION

- **Smoked shrimp:** Remove heads and shells from shrimp and set aside. Put the tails in a brine made with salt, sugar and mineral water for 20 minutes. Drain and dry well on kitchen paper. Smoke in a hermetic container for 20 minutes and reserve.

- **Shrimp stock:** Sauté the shrimp heads and shells in a pan with olive oil, crushing them well to release their juices. When golden add a mirepoix of finely chopped onion, garlic and carrot. Sauté gently, add dry sherry to taste, reduce and moisten with mineral water. Cook for two hours, skimming occasionally. Finally, strain through cloth strainer and set aside.

- **Thai gazpachuelo:** Crush the garlic and chilis. Chop the onion. Remove the hard part of the lemon grass, crush and cut into 2 cm pieces. Slice the galangal and chop the coriander. Remove the central rib from the kaffir leaves. Bring the shrimp stock and coconut milk to the boil in a pan and add the garlic, chilis, galangal, lemon grass and kaffir leaves. Boil for a moment to release the aromas of each herb. Add the onion, sugar and salt. Stir well and cover. Turn off the heat, add the fish sauce and lime juice. Stir again and it is ready to serve.

FINISH AND PRESENTATION

- Season the smoked shrimp with lime juice, pepper and olive oil. Put 70 g shrimp in the centre of a deep soup plate. Drizzle of a reduction of Cabernet Sauvignon, mango coulis and coriander. Serve the gazpachuelo at the table to enhance the contrast of temperatures and textures.

05.



Juan Bautista y Masao Kikuchi

Rocío Tapas y Sushi

Francisco Cossío, 10 (Parque del Oeste). 29004 - Málaga

Tel. (+34) 620 977 733

rociotapasysushi@hotmail.com

GAZPA-SUSHI DE CARABINEROS 'OSHIZUSHI'

INGREDIENTES

Vinagre del sushi

150 g de vinagre de arroz

50 g de azúcar

25 g de sal

Arroz del sushi

1 taza de arroz para sushi

1 taza de agua

Gazpachuelo

agua mineral

6 carabineros medianos

½ cebolla

½ pimiento italiano

½ tomate

1 hoja de laurel

1 trocito de patata

2,5 g de agar agar en polvo (puede
sustituirse por 3 hojas de
gelatina)

aceite de oliva virgen

extra

huevo

limón

pimienta negra

sal

1 hojita de mizuna

ELABORACIÓN

- **Vinagre de sushi:** Mezclar todo en un cazo y calentar para disolver el azúcar, enfriar.
- **Arroz de sushi:** Poner el agua en un cazo y llevar a ebullición. Tapar y cocer el arroz a fuego lento 10 minutos. Cortar el fuego y dejar reposar 15 minutos más. Muy importante no destapar en ningún momento hasta que haya reposado. Seguidamente, depositar en una bandeja y alinear al gusto, moviéndolo con una espátula continuamente para enfriar el arroz.
- **Gazpachuelo:** Pelar y abrir los carabineros en mariposa. Quitar el cordón intestinal. Saltear las cabezas y cáscaras en una cacerola. Añadir el agua y demás ingredientes troceados a excepción de la mayonesa. Una vez hecho el caldo, la patata debe estar tierna. Colar y pesar 200g de caldo y 50 de mayonesa. Añadir el agar agar al caldo, batir y llevar de nuevo a ebullición. Atemperar e ir añadiendo caldo poquito a poco a la mayonesa para que no se corte. Estirar en una bandeja pequeña y dejar cuajar.
- **Gotas de huevo:** Separar la yema de la clara y batir ambas por separado. Con la ayuda de una jeringa ir soltando gotitas de ambas en aceite de girasol a 65°. Una vez cuajadas, secar con papel absorbente y reservar.
- **Patatas paja:** Pelar y cuadrar una patatita, cortar en juliana, enjuagar y secar. Freír en abundante aceite de oliva bien caliente. Secar con papel absorbente y reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Filmar un molde rectangular. Mejor si disponemos de un oshibako o molde especial para oshizushi. Cubrir el fondo de la caja de sushi con los carabineros, con la parte roja hacia abajo. Echar una capa de arroz y presionar un poco. Colocar encima la gelatina de gazpachuelo cortada a la medida y encima otra capa de arroz. Ejercer bastante presión para compactarlo todo. Cortarlo en 12 porciones y decorar con las patatas paja, las gotas de huevo y clara. Rematar con una hojita de mizuna (mostaza japonesa).

RED PRAWN GAZPA-SUSHI "OSHIZUSHI"

INGREDIENTS

Sushi vinegar

150 g rice vinegar
50 g sugar
25 g salt

Sushi rice

1 cup sushi rice
1 cup water

Gazpachuelo

mineral water
6 medium red prawns
½ onion
½ Italian pepper
½ tomato
1 bay leaf
1 potato
2,5 g powdered agar agar
(or 3 leaves gelatine)
extra virgin olive oil
egg
lemon juice
black pepper
mizuna leaf

PREPARATION

- **Sushi vinegar:** Mix all the ingredients in a saucepan and heat until the sugar is dissolved. Cool.
- **Sushi rice:** Bring the water to boil. Add the rice, cover and cook on low heat for 10 minutes. Turn off the heat and stand covered for 15 minutes. Do not remove the lid during this time. Turn out onto a tray, season with the sushi vinegar, stirring continually with a spatula to cool the rice.
- **Gaspachuelo:** Peel the prawns, open in butterfly and devein. Sauté the heads and shells in a pan. Add the water and chopped vegetables. The stock will be ready when the potato is cooked. Strain. Make a mayonnaise. Measure 200 g stock and 50 g mayonnaise. Add the agar agar to the stock, whisk and bring to the boil. Cool and very gradually add the mayonnaise. Spread over a small tray and allow to set.
- **For the egg drops:** Separate the yolk and the white and beat separately. Using a syringe squeeze out drops of both into sunflower oil at 65° C. Remove when set, drain on absorbent paper and reserve.
- **Matchstick Potatoes:** Peel and julienne a potato. Rinse and dry. Deep fry in hot olive oil. Drain on absorbent paper and reserve.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Line an oshibako or rectangular mould with cling film. Cover the bottom with the red prawns, red part down. Cover with a layer of sushi rice and press. Then cover with the gazpachuelo jelly and lastly another layer of rice. Press down enough to compact the layers. Cut into 12 portions, decorate with matchstick potatoes and egg drops topped with a mizuna (Japanese mustard) leaf.

06.



Jesús Sánchez y José Loma

Restaurante A Sako

Carretería, 96. 29008 - Málaga

Tel (+34) 952 214 060

info@restaurantesako.com

GAZPACHUELO DE SAKE

INGREDIENTES

Gelatina de tomate

200 g de puré de tomate
3 hojas de gelatina y sal

Gelatina de sake

200 g de sake
3 hojas de gelatina

Patata violeta

400 g de patata violeta
80 g de aceite de oliva virgen extra
(arbequino)
pimienta blanca y sal

Masa quebrada

½ kg de harina
150 g de mantequilla
80 g de agua
2 huevos
10 g de azúcar
20 g de sal

Huevas de masago

clara de huevo pasteurizada
huevas de masago
aceite de oliva virgen extra y sal

Gazpachuelo

caldo de pescado
mayonesa de aceite de oliva
virgen extra y sake

Piel soufflada

piel de anguila
aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- Lavar los tomates, cortarlos por la mitad y triturarlos en la Thermomix 3 minutos. Pasar por un colador de malla fina. Calentar en un cazo con una pizca de sal y fundir ahí la gelatina previamente hidratada. Verter en una bandeja y reservar en la nevera 12 horas antes de usar.
- **Gelatina de sake:** En una jarra con agua ponemos la gelatina hidratada y calentamos 15 segundos en el microondas. Añadimos el sake y agitamos bien con una varilla. Volcamos el líquido en una bandeja y dejamos cuajar en la nevera. También 12 horas.
- **Patata violeta:** Pelar y laminar las patatas. Hervirlas 10 minutos. Escurrir el agua y añadir aceite, sal y pimienta. Machacar con un tenedor y reservar.
- **Masa quebrada:** Amasar bien los ingredientes hasta lograr una masa homogénea. Filmar y reposar una hora en nevera. Estirar en una lámina fina y agujerear con un tenedor. Cortar discos con cortapasta del diámetro deseado. Pasar a un molde silpat. Pintar con huevo y hornear 15 minutos a 180°.
- **Huevas de masago:** Embadurnar unos vasos de chupito con aceite de oliva virgen extra y poner clara de huevo (debe quedar del tamaño de uno de codorniz), huevas de masago y sal. Envolver en film apretando bien, atar y cocer 2 minutos. Enfriar en un baño maría con hielo. Retirar el film.
- **Gazpachuelo:** Templar el caldo de pescado y ligarlo con la mayonesa. Aromatizar con sake y rectificar de sal
- **Anguila ahumada:** Quitarle la cabeza a la anguila y extraer los dos filetes. Separar la piel (que reservaremos) y cortar el pescado en trozos triangulares. Hervimos la piel 20 minutos. Estirar sobre papel siliconado y secar en el horno. Partir en trozos y freír en el aceite.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En el centro de una galleta de masa quebrada ponemos una quenelle (torneado croquetiforme) de puré de patata caliente y sobre esta dos triángulos de anguila; un trozo de gelatina a cada lado y el huevo de codorniz. Decorar con la piel de la anguila y flor de borraja. Servir el gazpachuelo en un vaso y tapar con esta galleta guarnecida.

SAKE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Tomato Jelly

200 g tomato purée
3 leaves gelatine
salt

Sake jelly

200 g de sake
3 leaves gelatine

Purple potatoes

400 purple potatoes
80 g extra virgin arbequino
olive oil
white pepper and salt

Masa quebrada

500 g flour
150 g butter
80 g water
2 eggs
10 g sugar
20 g salt

Huevos de masago

pasteurized egg yolks
capelin roe
extra virgin olive oil and salt

Gazpachuelo

fish stock
extra virgin olive oil
mayonnaise and sake

Souffléd Eel Skin

eel skin
extra virgin olive oil

PREPARATION

- Wash the tomatoes, cut in half and blend for 3 minutes in the Thermomix. Strain through a fine sieve. Heat the purée in a saucepan with a pinch of salt and dissolve the soaked gelatine leaves in the hot liquid. Pour onto a tray and refrigerate for at least 12 hours.

- **Sake jelly:** Put the soaked gelatine leaves in a jug with water and heat for 15 seconds in the microwave. Add the sake and beat well with a whisk. Pour onto a tray and refrigerate for at least 12 hours.

- **Purple potatoes:** Peel the potatoes and slice thinly. Boil for 10 minutes in water. Drain off the water and add oil, salt and pepper. Crush with a fork to obtain a coarse purée. Reserve.

- **Short Crust Pastry:** Knead all the ingredients well to obtain a smooth dough. Wrap in cling film and refrigerate for an hour. Roll out thinly and prick with a fork. Using an appropriate size pastry cutter cut circles and place on a Silpat baking mat. Brush with beaten egg and bake for 15 minutes at 180°.

- **Capelin (masago) Eggs:** Brush shot glasses with olive oil. Pour in a little pasteurized egg white (the size of a quail's egg), add a tiny amount of capelin roe and a pinch of salt. Twist the cling film to close and tie. Cook the parcels for 2 minutes in boiling water, cool quickly in a recipient with ice. Remove the film.

- **Gazpachuelo:** Fish stock, Extra virgin olive oil mayonnaise and Sake.

- **Anguila ahumada:** Remove head of the eel and the two fillets. Strip off the skin and reserve. Cut the fish into triangular pieces. Put the cleaned skin into unsalted water and boil for 20 minutes. Stretch out on greaseproof paper and allow to dry in the oven. Cut in pieces and fry to crisp in extra virgin olive oil.

FINISH AND PRESENTATION

- Plate up with a quenelle of hot potato on a biscuit covered with two triangles of smoked eel. Place a portion of each jelly and a quail egg on each side of this. Decorate with crispy pieces of eel skin and a borage flower. Serve the hot soup in a tumbler covered with another biscuit.

07.



José Oliver
 Restaurante La Cúpula Lounge
 C/ del Maestro Santos Mareca, s/n (Jardines del Muro)
 29639 – Benalmádena Pueblo
 Tel (+34) 952569836
 info@lacupulalounge.com

GAZPACHUELO LIMAGUEÑO

INGREDIENTES (6 PERSONAS)

4 litros de agua mineral
 1 cabeza de rape
 1 cola de rape
 ½ kg de langostinos
 1,5 kg de patatas
 ½ kg de pimiento verde
 huevos
 ½ litro de aceite de oliva virgen extra
 1 ñora
 1 diente de ajo
 cilantro fresco
 lima
 sal

INGREDIENTS (6 PERSONS)

4 litres mineral water
 monkfish head
 monkfish tail
 ½ k king prawns
 1 ½ k potatoes
 ½ k green peppers
 eggs
 ½ litre extra virgin olive oil
 1 ñora chili pepper
 1 clove garlic
 fresh coriander
 limes
 salt

ELABORACIÓN

• Salteamos el ajo y la ñora con la cabeza de rape y doramos unos minutos. Ponemos todo a cocer en el agua hirviendo con los pimientos verdes enteros. Hervimos 20 minutos. Retiramos del fuego y colamos. Cocinamos las patatas laminadas en ese caldo una vez colado. Al final, le añadimos los langostinos. Limpiamos y picamos la cola del rape en dados y la marinamos como en un ceviche. Es decir, dejándolo macerar en el zumo de lima exprimido durante unos 20 minutos. Mientras, hacemos una mayonesa. Cuando el caldo se haya templado, vamos ligándolo con la mayonesa por raciones.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

• En un plato hondo, disponemos la patata y los langostinos. Vertemos el gazpachuelo a la vista del comensal. Escurrimos el zumo de lima y en un plato aparte, a modo de acompañamiento, servimos el ceviche de cola de rape decorado con cilantro fresco picado.

“LIMAGUEÑO” GAZPACHUELO

PREPARATION

• Sauté the garlic and ñora chili with the monkfish head and brown. Transfer to a pan of boiling water together with the green peppers. Boil for 20 minutes. Remove from the heat and strain, reserving the liquid and cook the sliced potatoes in this water. Finally, add the cleaned king prawns.

• Clean and chop the monkfish tail and marinade as for ceviche in lime juice for 20 minutes. Meanwhile make the mayonnaise. When the soup has cooled blend the mayonnaise carefully into the liquid.

FINISH AND PRESENTATION

• Divide the potato and prawns in deep soup plates. Ladle over the soup before each guest. Drain off the lime juice and serve the monkfish ceviche on the side on a separate plate, decorated with chopped fresh coriander leaves.



n°01 Cevichuelo o Gazpachuelo Fusión de Ceviche
Cevichuelo or Gazpachuelo Ceviche Fusion



n°04 Gazpachuelo Thai de Quisquillas Ahumadas
Thai Smoked Shrimp Gazpachuelo



n°05 Gazpa-Sushi de Carabineros'Oshizushi'
Red Prawn Gazpa-Sushi "Oshizushi"



**GAZPACHUELOS
DE VINO
Y SUS DERIVADOS**



**WINE AND WINE
BY-PRODUCT
GAZPACHUELOS**

01.



Francisco Chicón Cárdenas y Antonio García
El Restaurante de El Corte Inglés
 Av. de Andalucía, 4 y 6 (planta 6ª.)
 29007 - Málaga
 Tel (+34) 952 076 500

SOPA VIÑA AB DEL RESTAURANTE DE EL CORTE INGLÉS DE MÁLAGA

INGREDIENTES

1 merluza entera
 1 fumet de su raspa
 gambas frescas de Málaga
 almejas
 Viña AB, vino amontillado seco
 de González Byass
 mayonesa tradicional con aceite
 de oliva virgen extra
 limón
 sal

INGREDIENTS

hake fumet
 1 whole hake
 fresh Malaga white shrimp
 clams
 Viña AB dry sherry by González
 Byass
 traditional mayonnaise made
 with extra mild virgin olive oil
 from La Axarquia
 lemon
 salt

ELABORACIÓN

• Hacemos un fumet con la cabeza y la raspa de la merluza. Colar el caldo y reservar. Elaborar una mayonesa tradicional con aceite de oliva virgen extra, poner a punto de sal y limón. Reservar para ligarla con el caldo y hace el gazpachuelo cuando este se haya templado. Damos calor, cuidando de no cortarlo. Le añadimos las almejas, el lomo de merluza limpio en trocitos y las gambas peladas. Con el pescado y el marisco cocidos, echamos un chorrito de Viña AB y servimos.

VIÑA AB SOUP FROM EL CORTE INGLÉS DE MÁLAGA RESTAURANT

PREPARATION

• Make a fumet with the head and bone of the hake. Strain the stock and set aside to cool. Make traditional mayonnaise with a mild extra virgin olive oil from La Axarquia, season with salt and lemon juice and set aside until the stock has cooled. Blend the stock with the mayonnaise to make a gazpachuelo. Heat very gently to prevent curdling and add the clams, cleaned hake fillets in pieces and the peeled shrimp. When the fish and shellfish are cooked, add a drizzle of Viña AB and serve.

02.



Armando Herranz Bascones
Restaurante Casa Frutos
Av. Riviera 80, 29620-Torremolinos.
Tel (+34) 952 381 450
reservas@restaurantefrutos.es

SOPA VIÑA AB DE CASA FRUTOS

INGREDIENTES

2 litros de caldo de pescado
Viña AB, vino amontillado seco
de González Byass
250 g. de rape en taquitos
750 g de patata
8 langostinos
150 g de mayonesa densa
sal

ELABORACIÓN

- Chascamos la patata y la cocemos en un caldo de pescado con un chorrito de amontillado Viña AB. Un poco antes de que esté cocida, es decir, al dente, se retira del fuego y se añaden los taquitos de rape y los langostinos pelados, que se cuecen con el calor residual del caldo. Cuando el caldo ha perdido calor, se procede a mezclarlo con la mayonesa. Para lo que tomamos un cazo de caldo muy templado que se vierte poco a poco sobre la mayonesa, mezclando con una varilla a la vez. Se sigue vertiendo caldo poco a poco hasta que la mayonesa vaya adquiriendo una textura líquida, de esta forma se igualarán sin brusquedad las temperaturas del caldo y la mayonesa, evitando que esta se corte. Finalmente, esta mezcla se incorpora completamente, mientras vamos agitando suavemente con la varilla, a la olla donde permanecen el resto del caldo, las patatas, el rape y los langostinos. Antes de servir, rectificamos de sal y de amontillado Viña AB, para dejarlo al gusto.

VIÑA AB FROM CASA FRUTOS

INGREDIENTS

2 L fish stock
Viña AB dry sherry by
González Byass
250 g diced monkfish
750 g potatoes
8 king prawns
150 g thick mayonnaise
salt

PREPARATION

- Slice the potatoes and cook in a fish stock with a dash of AB sherry. Just before they are completely cooked, still al dente remove from the stove and add the diced monkfish and peeled king prawns. They will cook in the hot stock. When the stock has cooled mix with the mayonnaise. Separate a cup of the cooled stock and gradually beat into the mayonnaise with a whisk. Keep adding more stock until the mayonnaise is thinned and not curdled. Add this mixture to the contents of the pan. Adjust seasoning and add more sherry Viña AB to taste.

03.



Álvaro Souvirón

GAZPACHUELO CON CARABINEROS, FIDEOS DE VERMUT Y CHÍCHAROS

INGREDIENTES

carabineros
 aceite de oliva virgen extra
 1 huevo de corral
 patata nueva
 chícharos (guisantes)
 vermut Ventura 27 de Bodegas
 Dimobe
 un chorreón de Viña AB, vino
 amontillado seco de González
 Byass
 agar agar
 sal

ELABORACIÓN

- En una sartén con algo de aceite de oliva se tuestan las cabezas y pieles de los carabineros mientras las machacamos con una pala de madera. Doramos, cubrimos de agua y cocemos a fuego vivo 15 minutos. A continuación colamos bien por el chino y desechamos los restos. No los trituramos. Desde frío cocemos la patata pelada y picada en dados. Las sacamos y escaldamos en ese caldo los chícharos. Mientras lo dejamos atemperar, hacemos la mayonesa. Ligamos poco a poco con el caldo una vez templado.
- **Fideos de Vermut:** Por cada 100 ml de vermut usamos 2 g de agar agar. Se temple la mitad del vermut, para que no pierda alcohol ni el sabor de los aromáticos. Hidratamos ahí el alga espesante. Mezclamos con el resto del vermut y dejamos que solidifique. Rallamos con la microplane y calentamos los fideos en la salamandra antes de utilizarlos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En el centro de un plato sopero disponemos un lecho de patata sobre el que esparcimos los fideos. Marcamos las colas de los carabineros en la sartén y los añadimos al conjunto. Agregamos los chícharos y vertemos el caldo ligado con la mayonesa. Servimos con un chorreón de amontillado seco de Viña AB.

GAZPACHUELO WITH VERMOUTH NOODLES

INGREDIENTS

giant red shrimp
extra virgin olive oil
1 free-range egg
new potatoes
peas
vermouth Ventura 27 by Bodegas
Dimobe
Viña AB dry sherry by González
Byass
agar agar
salt

PREPARATION

- Brown the shrimp heads and shells in a frying pan with a little oil, crushing them with a wooden spoon as they brown. Cover with water and cook over high heat for 15 minutes. Strain through a chinois sieve, do not crush. Put the diced potato into cold water and boil. Remove when done and blanch the peas in the hot liquid. Allow to cool while making the mayonnaise and then blend the mayonnaise into the soup.

- **Vermouth Noodles:** For every 100 ml vermouth use 2g agar agar. Warm half the vermouth to conserve the alcohol and fragrances. Dissolve the agar agar in this and mix with the rest of the vermouth. Leave to set. Grate into noodles with a microplane grater and broil lightly in a salamander before using.

FINISH AND PRESENTATION

- Put a bed of potato in the centre of each plate, sprinkle the noodles over the potato. Sear the shrimp and add with the peas. Pour over the mayonnaise soup. Add a drizzle of Viña AB and serve.

04.



Rosa Serrano

SOPA VIÑA AB ROSA

INGREDIENTES (8 PERSONAS)

½ merluza limpia
 ½ rape limpio
 300 g de gambas de Málaga
 200 g de carabineros
 250 g de almejas de Málaga
 o de Carril
 ½ kg de patatas gallegas
 aceite de oliva virgen extra
 huevo
 sal
 limón
 perejil fresco
 Viña AB, vino amontillado seco
 de González Byass

Caldo corto

2 L de agua
 1 cabeza de rape
 1 cabeza de merluza
 espinas y recortes de rape y
 merluza
 2 zanahorias
 1 cebolla
 2 puerros (solo lo blanco)
 1 ramita de laurel
 2 granos de pimienta negra
 1 chorreón de vino blanco de la
 DO Sierras de Málaga.

Ingredientes para la madre de gambas y carabineros

cáscaras y cabezas de gambas
 carabineros
 aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- Caldo corto:** Cortamos las verduras en mirepoix (dados) y las cocemos, desde frío, con el pescado a fuego vivo durante 20 minutos. Espumamos, colamos y reservamos.
- Madre de gambas y carabineros:** Con un chorreón de aceite en una sartén al fuego, braseamos las cáscaras y las cabezas de las gambas con los carabineros sin que se nos quemen. Una vez tostadas, añadiremos 200 ml de nuestro caldo corto. Dejamos hervir hasta que reduzca y pasamos por la Thermomix o la Turmix. La pasta resultante se tamiza por un chino de malla. El resultado será una pasta roja con un sabor muy potente a gamba.
- Gazpachuelo:** Casqueamos las patatas y las cocemos en un caldo corto. Mientras cuecen, preparamos unos lomos de merluza y de rape completamente limpios y troceados; así como también tendremos limpias las gambas, los carabineros y las almejas. Cuando estén cocidas las patatas, añadimos el pescado al caldo. Unos minutos después, cortamos el fuego e incorporamos el marisco.
- Hacemos una mayonesa con aceite de oliva virgen extra, que salga espesa pero no dura. Aderezamos con unas gotitas de limón y una pizca de sal. Mezclamos la mayonesa con la madre de gambas y carabineros. A continuación, la diluimos poco a poco en una parte del caldo anterior. Debemos hacerlo igualando temperaturas, para evitar un choque térmico que corte la mayonesa.
- Una vez hayamos ligado todo el caldo donde están las patatas, el pescado y el marisco; pondremos a punto de sal y serviremos decorando con una ramita de perejil. A quien lo desee se le verterá en su plato un chorrito de Viña AB.

ROSA'S VIÑA AB SOUP

INGREDIENTS (8 PERSONS)

½ cleaned hake
 ½ cleaned monkfish
 300 g Malaga shrimp
 200 g jumbo red prawns
 250 g Malaga or Carril clams
 ½ g potatoes from Galicia
 extra Virgin Olive Oil
 egg
 salt
 lemon
 fresh parsley
 Viña AB dry sherry by González
 Byass

Court bouillon

2 L water
 1 monkfish head
 monkfish and hake bones
 and trimmings
 2 carrots
 1 onion
 2 leeks (white part only)
 bayleaf sprig
 2 black pepper grains and Drizzle
 white wine

PREPARATION

- **Court bouillon:** Dice vegetables in mirepoix and put in cold water with the fish bones. Boil on high heat for 20 minutes, skimming when necessary. Strain and reserve.
- **Prawn liquor:** Braise the heads and shells of the prawns in a little oil. When browned add 200 ml of court bouillon. Boil and reduce and then blend in a Thermomix. Strain the paste through a fine mesh conical strainer to obtain a strong prawn flavoured red paste.
- **Gazpachuelo:** Peel and chop the potatoes and cook in the court bouillon. While they are cooking clean the fillets of hake and monkfish and cut into pieces. Clean the shrimp, red prawns and clams. When the potatoes are done, add the fish to the soup. Cook for a few minutes, turn off the heat and add the shellfish.
- Make a mayonnaise using Extra virgin olive oil. This should be thick but not hard. Season with lemon juice and a pinch of salt. Mix the mayonnaise with the prawn liquor paste and dilute this in the potato and shellfish soup, taking care to keep the temperatures even to avoid curdling.
- Adjust the seasoning and serve decorated with parsley. If desired a drizzle of Viña AB may be added to each plate.

05.



José Luis Mejías

Restaurante Epulae

Porcelana, 2. 29591-Mañada (Málaga)

Tel (+34) 952 434 145 / 609 738 743

restaurante.epulae@hotmail.com

GAZPACHUELO DE MANZANILLA

INGREDIENTES

1 litro de agua
 2 patatas medianas
 12 langostinos
 300 g de rape con su espina
 1 hoja de laurel
 ½ copita de manzanilla de Sanlúcar
 4 huevos
 sal
 vinagre

Mayonesa

1 huevo
 1 yema
 300 ml de aceite de oliva virgen extra
 el zumo de ½ limón

ELABORACIÓN

- Ponemos en el vaso del robot de cocina el huevo, la yema y el limón. Trituramos y añadimos el aceite de oliva virgen extra poco a poco, para que emulsionen. Pelamos las patatas y las cortamos en dados de un centímetro más o menos. Reservamos en agua. Limpiamos el rape y lo cortamos igual que la patata. Reservamos. Procedemos a hacer un fumé con el agua, el laurel y la espina del rape. Dejamos que llegue a ebullición y colamos el caldo.
- Disponemos la patata para hervirla durante 12 minutos en el caldo anterior. A mitad de cocción agregamos el rape troceado, luego los langostinos limpios y cocemos un minuto, no más.
- En una cacerola con agua en ebullición echamos un buen chorro de vinagre para escalfar los huevos, que reservamos para el emplatado. En un plato hondo servimos la patata, el rape y los langostinos. En un bol aparte vertemos el vino, le añadimos cuatro cucharadas soperas de mayonesa y mezclamos con la varilla hasta que se unifique. Mojamos la mezcla con el caldo resultante de cocer la patata con el rape y los langostinos. Lo haremos cuando el caldo esté tibio, porque puede cortarse, y sin parar de mover hasta que obtengamos la densidad justa. Bañamos la patata y el resto de ingredientes con el caldo. Finalmente, coronamos con el huevo escalfado y servimos.

MANZANILLA SHERRY GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Soup

1 L water
 2 medium potatoes
 12 king prawns
 300 g monkfish on the bone
 1 bay leaf
 ½ glass of manzanilla sherry from
 Sanlúcar
 4 eggs
 salt
 vinegar

Mayonnaise

1 whole egg
 1 egg yolk
 300 ml extra virgin olive oil
 juice of ½ lemon

PREPARATION

- Put the whole egg, yolk and lemon juice in the food processor. Blend and very slowly add the Extra virgin olive oil. Emulsify. Add the olive oil and emulsify again. Set aside. Peel and dice the potatoes. Set aside in water. Clean the monkfish off the bone and cut into small 1 cm. dice. Set aside. Make a fumet with the water, bay leaf and monkfish bone. Bring to the boil, cook briefly, remove from heat and strain.
- Cook the diced potatoes in the monkfish fumet. When they are half cooked add the pieces of monkfish. Lastly add the peeled raw king prawns and cook for no more than a minute. Poach four eggs in boiling water and vinegar. Remove when set and reserve for plating up.
- In deep soup plates divide the potato, monkfish and king prawns. In a separate bowl stir 4 tablespoons of mayonnaise into the sherry with a whisk and blend carefully. Add ladles of the cooled soup to the diluted mayonnaise until the desired consistency is reached. Pour over the potato, fish and prawns, top with a poached egg and serve.

06.



Fran Criado
Cafetería Framil
 Calle Cisneros, 1, 29005-Málaga
 Tel (+34) 952 218 305
 elframil@msn.com

GAZPACHUELO FRAMIL

INGREDIENTES

la espina y el lomo de un rape
 2 patatas
 4 huevos
 unas gotitas de vinagre de Vino
 una mayonesa tradicional con
 aceite de oliva virgen
 extra suave
 limón
 sal.

INGREDIENTS

monkfish filleted tail and bone
 2 potatoes
 4 eggs
 drops of wine vinegar
 traditional mayonnaise made
 with mild Extra virgin olive oil
 from the La Axarquia
 lemon juice
 salt

ELABORACIÓN

- Hacer un caldo con la espina del rape. Colar y cocer ahí las patatas peladas y picadas en dados. Escalfar los huevos y añadir el rape troceado. Sacamos el caldo y ligamos con una mayonesa tradicional hecha con un aceite de oliva virgen extra de La Axarquía. Recificamos de sal y restituimos el gazpachuelo a la olla donde están el pescado, las patatas cocidas y los huevos escalfados. Ponemos unas gotitas muy medidas de vinagre de vino. Damos un poco de calor si fuera necesario y servimos.

FRAMIL GAZPACHUELO

PREPARATION

- Make a fish stock with the monkfish bone. Strain and cooked the peeled, diced potatoes in the strained stock. Poach the eggs in the stock and add the chopped monkfish tail. Carefully ladle almost all the stock into a bowl and cool. Gradually dilute the traditional mayonnaise into the cooled stock. Adjust the seasoning the return the gazpachuelo to the pan of fish, potatoes and poached eggs. Drizzle with a few drops of vinegar. Heat a little if necessary and serve.

07.



Adolfo Jaime Canseco
Decano de los Cocineros
Malagueños

SOPA VIÑA AB DE ADOLFO

INGREDIENTES

merluza
rape
gambas de Málaga
patata
una lata de pimientos morrones
guisantes frescos
aceite suave de Oliva Virgen Extra
4 claras escalfadas
Viña AB, vino amontillado seco
de González Byass
huevo
limón
sal

ELABORACIÓN

- Con espinas y despojos de rape y merluza hacemos un caldo de pescado. Esto es, sin fundear previamente las espinas con las verduras (fumet). Coceremos solamente 15 minutos, para que no salga muy concentrado. Colamos el caldo y picamos la patata en daditos. La cocemos muy bien en el caldo de pescado, con una hojita de laurel, hasta que la patata se deshaga. Una vez tenemos la patata al punto, introducimos el rape y la merluza limpios también en dados.
- Le damos al pescado dos minutos de cocción. Con el fuego parado añadimos las gambas limpias. Hacemos una mayonesa que aderezaremos con unas gotitas de limón y, en el momento de ligarla, la perfumamos con un chorreoncito de Viña AB. Sin dejar de mover, vamos a ligar ahora el caldo de pescado, patata y gambas con la mayonesa para hacer el gazpachuelo con densidad. Ponemos a punto de sal y añadimos guisantes, pimientos morrones picados y clara de huevo escalfada en un cazo aparte.

ADOLFO'S VIÑA AB SOUP

INGREDIENTS

hake
monkfish
Malaga prawns
potato
jar red peppers
cooked peas
mild extra virgin olive oil
4 egg whites poached
pale dry sherry Viña AB dry
sherry by González Byass
whole egg
lemon
salt

PREPARATION

- Make a fish stock with the bones and skin of the hake and monkfish but do not brown the bones with the vegetables. Cook only for 15 minutes, strain and cooked the diced potato in this stock with a bay leaf until the potato is well done. Add the cleaned, diced hake and monkfish and cook for two minutes. Turn off the heat and add the cleaned prawns.
- Make a mayonnaise using lemon juice and a drizzle of Viña AB sherry. Stirring constantly gradually add the fish soup, potato and prawns to make a thick gazpachuelo soup. Season to taste and serve decorated with peas, chopped red peppers and hardboiled egg white.

08.



Cristian Soler y Antonio Fernández

Eboka

Pedro de Toledo, 4. 29015-Málaga

Tel (+34) 952 124 671

contacto@ebokarestaurante.com

SOPA TRAJINERA

INGREDIENTES

1'5 L de agua
vino Trajinerero
1 Rape
250 g de gambas de Málaga
400 g de almejas de Carril
½ k de patatas
aceite de oliva virgen extra suave
huevo
zumo de limón
sal

ELABORACIÓN

- Elaboramos un fumet con la espina, cabeza de rape y las cabezas de las gambas. Cocemos 20 minutos y colamos. Hervimos las patatas cascadas en ese caldo durante 12 minutos a fuego medio, procurando que no se rompan. Sacamos las patatas y reservamos. Marchamos una mayonesa de textura espesa a base de huevo, zumo de limón, sal y aceite de oliva virgen extra suave (tipo verdial de La Axarquía).
- En una olla, incorporamos el fumet y las patatas reservadas. Añadimos el rape troceado y las almejas de Carril. Cocemos dos minutos a fuego medio. Apartamos el rape, las patatas y las almejas del fumet. Una vez tibio, diluimos la mayonesa en el fumet suavemente, moviendo con varilla. Cuando esté bien homogéneo, reincorporamos los tropezones y ponemos todo a fuego suave (no pasar de 65º) y removiendo.
- Echamos las gambas de Málaga peladas. Montamos el plato delante del comensal, tiramos un hilo de vino trajinerero y servimos.

TRAJINERA SOUP

INGREDIENTS

1,5 L water
vino Trajinerero to taste
1 monkfish
250 g Malaga shrimp
400 g Carril clams
½ k potatoes
mild extra virgin olive oil
1 egg
lemon juice
salt

PREPARATION

- Make a fumet with the monkfish bones and head and shrimp heads. Cook for 20 minutes and strain. Cook the peeled, roughly wedged potatoes in this stock for 12 minutes on medium heat, keeping them as whole as possible. Remove the potatoes and set aside. Make a thick mayonnaise with the egg, lemon juice, salt and a mild extra virgin olive oil (verdial type from La Axarquía).
- Heat the fumet and add the potatoes, monk fish in pieces and the Carril clams. Cook for two minutes. Remove the fish, potatoes and clams with a slotted spoon, keep warm. Allow the fumet to cool.
- When this is cool enough, emulsify the mayonnaise with the fumet, whisking gently. When it is nice and smooth, incorporate the fish tidbits, clams and potatoes and reheat on a very low heat (not more than 65°), stirring constantly. Add the peeled shrimp tails.
- Serve at the table, drizzling over the Trajinerero wine to taste.

** Vino Trajinerero is a dry fortified wine from Malaga made from Pedro Ximenez grapes, hence the name of this dish.

09.



Esperanza Peláez Navarrete

GAZPACHUELO CON ALCACHOFAS Y ALMEJAS

INGREDIENTES

1 L de agua
 500 g de almejas chirlas
 6 alcachofas tiernas
 3 patatas
 200 ml de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca
 1 huevo
 1 limón
 vino añejo Trajinerero
 pimienta negra recién molida
 sal

ELABORACIÓN

- Ponemos a calentar el agua con las chirlas previamente lavadas hasta que estas se abran. Retirarlas inmediatamente, filtrar el agua con un colador muy fino o una gasa para evitar los residuos de arena. Sacar las chirlas de sus conchas y reservarlas. Pelamos las patatas, las casqueamos para que espesen más el caldo y las cocemos en el caldo de las almejas.
- Aparte, pelamos y cortamos las alcachofas. Repasamos con medio limón los bordes para que no se ennegrezcan y cocemos los corazones enteros en agua hirviendo con sal. Retirar del fuego cuando estén cocidas.
- Montar la mayonesa con un buen aceite de oliva virgen extra de hojiblanca. Los aceites elaborados con esta variedad de aceituna tienen recuerdos de alcachofa cuando son de calidad. Una vez hecha la mayonesa, agregarle sin dejar de mover con la varilla el caldo reservado de cocer las alcachofas, y después mezclar con el caldo restante de las almejas. Mantenemos caliente sin que llegue a hervir.
- Poner el gazpachuelo a punto de sal, añadir una pizca de pimienta recién molida y un chorrito de Trajinerero. Cortar en cuatro gajos las alcachofas y añadirlas al gazpachuelo junto con las chirlas antes de servir.

CLAM AND ARTICHOKE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1 L water
500 g small clams (chirlas)
6 tender artichokes
3 potatoes
200 ml extra virgin olive oil
(Hojiblanca variety)
1 egg
1 lemon
aged Trajinerro wine
ground black pepper
salt

PREPARATION

- Wash the clams well and open in hot water. Remove them immediately and filter the water through a cloth strainer to retain the sand residue. Remove the clams from their shells and set aside. Peel the potatoes and cut roughly in wedges to thicken the stock and cook them in the clam liquor.
- Remove the outer leaves of the artichokes, rub the edges with lemon juice to prevent discolouring and cook the whole hearts in boiling salted water. Strain when cooked and reserve the cooking water.
- Make a mayonnaise with a prime Hojiblanca extra virgin olive oil. Good quality oils produced from this variety of olive have a hint of artichoke. When the mayonnaise has thickened whisk it into the cooled artichoke cooking water and add to the clam and potato liquor. Warm slightly but do not allow to boil.
- Season this gazpachuelo with salt, pepper and a drizzle of Trajinerro wine. Cut the artichoke hearts into four and add these and the clams before serving.

10.



Alejandro Salido

Soca

Carretería, 54. 29008-Málaga

Tel (+34) 951 532 634

info@restaurantesoca.es

GAZPACHUELO SOCA

INGREDIENTES

fumet de pescado blanco y
gambas
4 conchas finas
300 g de berberechos
1 Romerete
3 patatas moradas
un puñado de tirabeques
ajo negro
tapioca
ají amarillo
cilantro
sake
vino oloroso Palo Cortado
vuevo
aceite de oliva virgen extra de La
Axarquía
aceite de oliva virgen extra de la
variedad arbequina
limón
sal

ELABORACIÓN

- **Gazpachuelo:** Hacemos un caldo muy concentrado de pescado blanco y gambas ligado con tapioca. Colar y reservar la tapioca. Hacer una mayonesa de ajo negro con un aceite de oliva virgen extra de La Axarquía mezclado con un arbequino. Ligamos con el caldo cuando esté templado. Poner a punto de sal y al gusto de un vino oloroso tipo palo cortado.
- **Causa morada:** Cocer la patata morada y escurrirla. Triturarla y amasar con aceite de oliva, sal, ají amarillo y un poco de cilantro. Le damos forma de bolita o cubo. Vamos ahora con los pescados y mariscos: sacar los lomos del romerete y marcarlos ligeramente a la plancha. Cocer los berberechos en una olla caliente al vapor de Sake. Limpiar las conchas finas y pasarlas por la plancha. Escaldar los tirabeques. Reservar todo para el montaje del plato.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato sopero hacemos una base de tapioca y ponemos encima el romerete buscando conseguir volumen; luego las conchas finas y los berberechos. Le hacemos un sitio a la causa y a los tirabeques cortados. Decoramos con algún germinado y, a la vista del comensal, servimos el gazpachuelo en una jarra. Acompañar con el mismo vino para poner al gusto en mesa.

SOCA GAZPACHUELO

INGREDIENTS

fish fumet made with white fish
and shrimp
4 venus clams
300 g cockles
1 grouper fish
3 purple potatoes
a handful of snowpeas
black garlic
tapioca
yellow chili sauce
coriander, Sake
Palo Cortado oloroso sherry
extra virgin olive oil from
La Axarquia
extra virgin olive oil arbequina
variety
lemon juice
salt

PREPARATION

- **Gazpachuelo:** Make a concentrado stock with white fish and shrimp and thicken with tapioca.
- Strain and reserve the tapioca. Make a black garlic mayonnaise with a mixture of La Axarquia and Arbequina Extra virgin olive oil. Blend this into the cooled stock. Adjust salt and add oloroso sherry to taste.
- **“Causa Morada”:** Cook the purple potatoes and drain. Mash them and knead with olive oil, salt, yellow chili sauce and a little coriander. Form into balls or cubes. Fillet the grouper and sear the fillets briefly on the grill. Cook the cockles over Sake steam. Clean the Venus clams and grill. Scald the snowpeas. Reserve all the ingredients for plating up the dish.

FINISH AND PRESENTATION

- Put a base of tapioca on the bottom of each soup plate and then a fillet of grouper. The volumes should be more or less the same. Cover each with a Venus clams and some cockles. Make room for the purple potato “Causa Morada” and the sliced snow peas. Scatter over a few sprouts and pour over the gazpachuelo from a jug and leave some sherry on the table for guests to add to their taste.

11.



José Carlos García

José Carlos García Restaurante

Plaza de la Capilla (Muelle Uno – Puerto de Málaga). 29001 Málaga

Tel (+34) 952 003 588

jcg@restaurantejcg.com

SOPA VIÑA AB DE JOSÉ CARLOS GARCÍA

INGREDIENTES

1 L de fumet de pescado
 4 mejillones
 8 gambas blancas
 2 patatas
 1 mayonesa tradicional
 hierbabuena
 Viña AB, vino amontillado seco
 de González Byass
 sal
 limón

ELABORACIÓN

- Hacer una mayonesa y aligerarla con un fumet. Poner a punto de sal y limón. Calentar sin que hierva, para que no se corte. Abrir los mejillones al vapor y reservar. Con el jugo hacemos una gelatina dando forma de semiesfera y poniendo el mejillón en el centro. Enfriar. Hacer un gel mitad amontillado y mitad fumet. Pelar y cocer las patatas. Tornearlas como en la foto y dorarlas en la sartén por ambas caras. Pelar y retirar la tripa a las gambas blanca.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Servimos el gazpachuelo en un plato sopero. Con la manga pastelera, hacemos unos botones de gel de amontillado Viña AB y fumet. Formando un círculo alrededor de la esfera de mejillón que hemos colocado en el centro del plato, vamos intercalando los puntos de gel, las patatas y las gambas. Decorar con hierbabuena.

JOSE CARLOS GARCIA'S VIÑA AB SOUP

INGREDIENTS

1 L fish fumet
 4 mussels
 8 white prawns
 2 potatoes
 1 traditional mayonnaise
 Viña AB dry sherry by González
 Byass
 mint
 salt
 lemon

PREPARATION

- Make the mayonnaise and dilute with some cooled fish fumet. Warm through but do not allow to boil to prevent curdling. Steam the mussels open and set aside. Make a jelly with the mussel juices in the shape of four half spheres each with a mussel in the centre. Refrigerate. Make a half sherry, half fumet jelly. Peel and cook the potatoes. Do not overcook. Carve them into shapes and brown them in the frying pan. Peel the white shrimps and remove the digestive track.

FINISH AND PRESENTATION

- Serve in a deep soup plate. Dot the rims with Viña AB sherry-fumet jelly. Place the mussel half sphere in the centre of each plate and surround with dots of jelly, potatoes and prawns. Decorate with mint.

12.



Quino Fernández

Café Restaurante Nerva

Cristo de la Epidemia, 55. 29013-Málaga

Tel (+34) 952 267 949

comunicaciónnerva@gmail.com

CREMA DE VIÑA AB DEL RESTAURANTE NERVA

INGREDIENTES

Rape
almejas
gambas
carabineros
patatas
mayonesa con aceite de oliva
virgen
extra
limón
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo cociendo las almejas, el rape, las gambas y los carabineros. Sacamos los tropezones y reservamos. Colamos el caldo y cocemos ahí la patata cortada en gajos hasta que se ponga tierna. Preparamos una mayonesa tradicional con un toque suave de aceite de oliva virgen extra, limón y un chorretón de Viña AB.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Emplatamos el pescado, las patatas y el marisco en un plato hondo con dos cucharadas soperas por comensal de nuestra mayonesa de Viña AB. Agregamos el caldo caliente a hilo, removiendo con una varilla. Se prepara al momento y se sirve muy caliente.

VIÑA AB CREAM SOUP FROM NERVA RESTAURANT

INGREDIENTS

Monkfish
clams
prawns
carabineros shrimp
potatoes
mayonnaise made with extra
virgin olive oil
lemon juice
salt

PREPARATION

- Make a fish stock, using the clams, monkfish, prawns and shrimp. Remove the fish morsels and set aside. Strain the stock and cook the peeled chopped potato in the stock. Make a traditional mayonnaise with extra virgin olive oil, lemon juice and a good drizzle of Viña AB dry sherry.

FINISH AND PRESENTATION

- To serve, divide the fish pieces, the potatoes and shell fish between the guests in soup plates. Add two spoonfuls of mayonnaise to each plate and trickle the hot stock over, stirring all the time. This soup must be made and served immediately.

13.

**Manuel Ponce****Restaurante Tánico's**

Blas de Lezo, 2. 29640-Fuengirola (Málaga)

Tel (+34) 952 46 81 78 / 610 758 796

info@tanicos.es

SOPA VIÑA AB CON KOKOTXAS DE MERLUZA, GAMBAS Y COQUINAS

INGREDIENTES

1'5 L de un fumet hecho con trozos de pescado blanco (rape y merluza), con espinas y cabezas de rape y merluza, y las cáscaras de las gambas
 200 g. de gambas de Fuengirola
 200 g de coquinas de Fuengirola
 12 kokotxas de merluza
 4 patatas medianas
 mayonesa casera con 2 huevos
 1 limón
 aceite de oliva virgen extra
 sal
 10 cl. de Viña AB, vino amontillado seco de González Byass

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo con las espinas y cabezas de rape y merluza, más algunos trozos de carne de estos mismos peces. Añadimos a la cocción también las cabezas y las pieles de las gambas de Fuengirola. Reservamos la carne del pescado y el cuerpo de las gambas para después. Le damos el punto de sal al fumet, después de unos minutos hirviendo lo colamos. Pasamos el caldo limpio a una olla donde añadimos las patatas picadas y las ponemos a cocer a fuego lento.
- Con una gota de caldo ponemos las coquinas hervir unos segundos. En cuanto se abran, retiramos las conchas reservamos su interior con un poquitín de caldo en un recipiente. Preparamos la mayonesa casera con aceite de oliva virgen extra, el limón y los 2 huevos. Cuando las patatas estén tiernas, incorporamos los trozos de pescado, las cocochas (kokotxas), las gambas y las coquinas. Un par de minutos y apartamos del fuego. Vertemos la mayonesa en un bol y batimos a la vez que vamos añadiendo un poco del caldo caliente, para que no se nos corte. Terminamos añadiendo la mayonesa ya atemperada en la olla y el vino amontillado viña AB, removemos para que todo se unifique y emplatamos.

HAKE CHEEK VIÑA AB SOUP WITH PRAWNS AND COCKLES

INGREDIENTS

1,5 L rich fish stock made with white fish, (monkfish and hake) heads and bones of the fish and prawn shells
 200 g local Fuengirola prawns
 200 g local Fuengirola cockles
 12 hake cheeks (cocochas)
 4 medium potatoes
 mayonnaise home-made with 2 eggs
 1 lemon and extra virgin olive oil
 10 cl of Viña AB dry sherry by González Byass
 sherry
 salt

PREPARATION

- Prepare the stock with heads, bones and a few pieces of monkfish and hake. Add th, prawn heads and shells to the cooking process. Set aside the fish pieces and the prawns. Salt the stock to taste. Allow to boil for a few minutes then strain. Put the strained stock into a pan with the peeled, sliced potatoes and cook on a low heat.
- Steam the cockles open in a little of the stock. When the shells open, remove the clam and keep warm in a little stock.
- Make a mayonnaise with Extra virgin olive oil, eggs and lemon juice. When the potatoes are cooked add the pieces of fish, the hake collars, the prawns and cockles. Warm through for 2 minutes and remove from heat. Turn mayonnaise out into a bowl and beating constantly to prevent curdling, add a little of the hot stock. Then stir the warmed mayonnaise and the dry AB sherry into the pan of soup. Serve.

14.



Marcos Granados

GAZPACHUELO DE ERIZOS DE MAR

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1'5 L de agua
 1 kg de erizos de mar
 2 calamares de potera
 8 almejas de Carril
 2 puerros
 1 cebolla
 1 diente de ajo
 1 patata
 150 ml de vino blanco de la DO Sierras de Málaga
 500 g de guisantes frescos
 30 g de jamón ibérico
 vino oloroso al gusto
 lactonesa (mayonesa con leche)
 aceite de oliva virgen extra
 sal

ELABORACIÓN

- Empezaremos por marchar el caldo. Limpiamos muy bien los erizos en agua circulante, picamos muy bien los puerros y la mitad de la cebolla; ponemos a pochar todo en una olla con aceite a fuego medio y que vaya fondeando suave. Sobre todo que el erizo vaya soltando todos sus jugos, pero sin que se nos tueste nada en exceso. Limpiamos los calamares de sus interiores (podemos guardar la bolsita de su tinta para otras elaboraciones), separamos las aletas y la cabeza (esto tampoco nos hará falta, así que se puede guardar o añadir al caldo de los erizos que tenemos en marcha para matizar y enriquecer).
- Una vez que tenemos los cuerpos del calamar totalmente limpios, los cuajamos y superponemos uno encima del otro. Filmamos bien y lo llevamos a congelar para el siguiente paso. Este puede darse con un día de antelación, para que tengamos el cefalópodo bien congelado.
- Volvemos al caldo. Una vez bien fondeada la base de este, le agregamos el vino blanco, el agua y lo ponemos a cocer a fuego medio durante 40 minutos, más o menos. El agua que añadiremos no pasará de dos dedos por encima del fondo de erizo, puerro, cebolla y calamar; así el caldo nos saldrá muy sustancioso y reducido de sabor, que es lo que vamos buscando: un caldo muy concentrado tanto en sabor como en textura.
- Las almejas simplemente las abriremos como si se trataran de unas conchas finas. Con mucho cuidado, le rompemos al bivalvo los dos músculos que unen sus conchas y con ayuda de una cuchara pequeña o cuchillo, sacamos sus cuerpos a un bol y los regamos con sus propios jugos para que se nos conserven bien en el frío.
- Sacamos los guisantes de sus vainas y los blanqueamos: en agua hirviendo los escaldamos. A continuación, los enfiamos en agua con hielo. Una vez fríos, los repelamos y nos quedaremos únicamente con la carne. El jamón ibérico lo cortaremos en taquitos y les damos un ligero salteado junto con el resto de la cebolla y el ajo picados en brunoise. Si tuviéramos que quitarle algún exceso de grasa al jamón, lo picamos y se lo incorporamos al ajo y a la cebolla antes de saltear el jamón. Con la patata haremos cubitos de 1cm. que coceremos en el caldo de erizos. Con sumo cuidado, la añadimos al salteado del jamón y la cebolla.

ELABORACIÓN

- Volvemos de nuevo al caldo. Una vez bien reducido y probado (debe tener un sabor muy potente, ya que perderá sabor a medida que lo vayamos ligando con la lactonesa) lo colamos por un colador (chino) fino. Fuera del fuego lo vamos ligando con la lactonesa hasta que nos quede una textura cremosa. Finalmente, le agregamos vino oloroso al gusto y reservamos en algún punto de calor, no mucho para que no se corte.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato sopero colocamos el guisillo de patatas y jamón. Seguidamente, ponemos los guisantes simplemente tibios con un poco de aceite de oliva y sal. Las almejas crudas encima de los guisantes con mucho cuidado (a quien no le guste esta textura las podrá cocinar en el momento que tengamos la sopa caliente en el plato). Luego, con ayuda de una cortafiambres, sacamos tiras muy finas de calamar (tagliatelle) y las pasamos ligeramente por la sartén. Sólo para que se cocine lo justo. Estas tiras de calamar las colocamos a nuestro gusto sobre lo anterior.
- Por último, con ayuda de un jarrita, servimos el gazpachuelo. Terminamos con un chorreón de aceite de oliva virgen extra en crudo y alguna hierba, como hojas de albahaca fresca o cebollino picado. Podemos freír un poco de arroz salvaje en aceite para que se nos quede como un arroz inflado y así le aportamos otro ingrediente importante del gazpachuelo tradicional.

SEA URCHIN GAZPACHUELO

INGREDIENTS (4 PERSONS)

1'5 L of water
 1 kg sea urchins
 2 jig-caught squid
 8 Carril clams
 2 leeks
 1 onion
 1 clove garlic
 1 potato
 150 ml white wine DO Sierras de
 Málaga
 500 fresh peas
 30 g iberian ham
 oloroso sherry
 eggless mayonnaise
 extra virgin olive oil
 salt
 water

PREPARATION

- Wash the sea urchins very well under running water, slice the leeks and half the onion very finely. Poach the sea urchins, leeks and onions gently in oil over a low heat so that the sea urchins release their juices. Do not allow to brown. Clean the inside of the squid. Keep the ink sac for other uses, remove the head and the fins that can also be kept for other dishes or added to enrich the stock.
- When the squid are completely clean slit them, flatten them and place one on top of the other. Wrap in plastic film and freeze before the next step. This operation may be done the previous day to ensure that the squid is completely frozen. Now add the white wine and enough water to cover the sea urchin, leek and onion base for a rich flavour and cook for 40 minutes on medium heat. The stock should be very concentrated in flavour and texture.
- Open the clams as if they were oysters, very carefully cutting the muscles that join the shell halves with a sharp knife. Place in a bowl and pour over the liquor from the shells and refrigerate. Double pod the peas. First shell the peas and blanch in boiling water. Plunge into icewater and then pop the peas out of their skins. Dice the Iberian ham and sauté lightly with the remaining onion and the garlic clove cut in brunoise. Remove any excess fat from the ham before dicing and add it to the chopped onion and garlic. Dice the potato into 1 cm cubes and cook in the sea urchin stock. When cooked add carefully to the sautéed ham and onion. Returning to our concentrated stock. Remove from the heat. Test the flavour which should be very powerful as it will diminish when blended with the eggless mayonnaise. Strain through a fine conical sieve and blend gradually with the mayonnaise to obtain a thick creamy texture. Lastly add the oloroso sherry and reheat just a little.

FINISH AND PRESENTATION

- Spoon the potatoes and ham on to four deep soup plates. Pile over the warmed peas, dressed with a little olive oil and salt. Place 2 raw clams on top of the peas. If there is an objection to raw clams, they can be cooked for a moment before serving. Using an electric slicer, cut the frozen squid into very thin ribbons (tagliatelle) and fry lightly either in a frying pan or a deep fryer. Add the ribbons to the plates and pour over the gazpachuelo from a jug. Drizzle Extra virgin olive oil over and decorate with fresh basil or chopped chives. Fry a little wild rice in olive oil to give us “popped” rice, bringing another traditional ingredient.

15.



Francisco Castillo
Restaurante Juanito-Juan
 Av. Salvador Allende, 26.
 29017-Málaga (El Palo).
 Tel (+34) 952 296 028

SOPA VIÑA AB DE JUANITO JUAN

INGREDIENTES

rape
 merluza
 gambas
 guisantes
 jamón ibérico
 Viña AB, vino amontillado seco
 de González Byass
 mayonesa
 casera
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Hervimos el pescado troceado con el marisco limpio. No cocemos espaldas ni cáscaras. Hervir unos pocos minutos. Sacar y reservar. Racionamos en cada plato las porciones de pescado y gambas, guisantes y jamón ibérico muy picadito. Tapamos los platos para conservar el calor. En un bol aparte ponemos un par de cucharadas de mayonesa casera por comensal con unas gotitas de Viña AB.
- Con una varilla diluimos la mayonesa con el fumet una vez colado y desespumado. Cuando el gazpachuelo esté bien mezclado lo calentamos de nuevo batiendo siempre con la varilla, para que no se corte. Rectificar de sal y de Viña AB. Verter directamente en los platos donde esperan los tropezones.

JUANITO JUAN'S VIÑA AB SOUP

INGREDIENTS

monkfish
 hake
 prawns
 cooked Peas
 iberian ham
 Viña AB dry sherry by González
 Byass
 homemade mayonnaise
 lemon
 salt

PREPARATION

- Clean the fish and cut into pieces. Clean the prawns. Cook prawns and fish for a few minutes in water. Discard fish bones and prawn shells. Remove and divide the fish and the prawns onto plates together with the cooked peas and finely chopped Iberian ham. Cover plates and keep warm. Place two spoonfuls of mayonnaise per guest in a bowl with a few drops of Amontillado dry AB sherry and gradually whisk the mayonnaise into cooled, skimmed and strained stock from cooking the fish. When it is nicely mixed, reheat gently whisking all the time to prevent curdling. Adjust the seasoning and Viña AB wine and pour directly on to the plates of fish.

16.



Bartolomé Rodrigo Lucena
Parador de Málaga-Gibralfaro
Castillo de Gibralfaro, 29016-Málaga
Tel (+34) 952 221 902
gibralfaro@parador.es

VIÑA AB PARADORES DE TURISMO

INGREDIENTES

400 g de carabineros
1 puñado de crustaceos
500 g de patatas
1 dl de aceite de oliva virgen extra de arbequina
100 g de mayonesa
láminas de pan tostada
vino Amontillado Viña AB
pimienta
sal

ELABORACIÓN

- Pelamos los carabineros y reservamos. Hacemos un caldo con sus cáscaras. Pasamos por el colador y reservamos. Pelamos las patatas, cortamos en dados y cocemos en el caldo del marisco. Cuando estén cocidas, sacamos las patatas y reservamos. Escaldamos las colas de carabineros en ese caldo y reservamos. Elaboramos una mayonesa tradicional con aceite de oliva virgen extra y la ligamos con ese caldo del marino cuando este esté tibio. Tostamos unas láminas de pan. Salpimentamos el caldo y le damos temperatura con cuidado de no cortarlo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Disponemos las patatas en el fondo de un plato sopón que esté bien caliente. Colocamos encima el carabinero escadado. Cubrimos con el gazpachuelo y agradecemos con un chorrito de amontillado seco Viña AB de González Byass. Servimos acompañado de unas láminas de pan tostado.

(Imagen en página 29)

VIÑA AB SOUP FROM PARADORES DE TURISMO

INGREDIENTS

400 g giant red prawns (carabineros)
handful assorted shellfish
500 g potatoes
1 dl. EVOO arbequina
100 g mayonnaise
thin slices of toasted bread
viña AB sherry
pepper
salt

PREPARATION

- Peel the giant prawns and set aside. Make a stock with the shells, strain and set aside. Peel and dice the potatoes and cook in the prawn stock. When tender remove from the stock and set aside. Scald the prawns in the hot stock and set aside. Make a traditional mayonnaise with the EVOO and whisk into the cooled stock. Toast the bread slices. Season the stock and re-heat very gently to prevent curdling.

FINISH AND PRESENTATION

- Divide the potatoes onto warmed soup plates. Scatter the prawns on top of the potatoes. Ladle over the gazpachuelo stock and enhance the flavour with a drizzle of González Byass Viña AB dry sherry. Serve with slices of toasted bread.

(Picture on page 29)

17.



Mario Rosado
Restaurante BatiK
 Alcazabilla, 12. 29015-Málaga
 Tel (+34) 952221045
 reservas@batikmalaga.com

TARTAR DE GAMBA BLANCA EN VIÑA AB TEMPLADA DE ARAÑA

INGREDIENTES

Tartar

600 g de gamba blanca de Málaga

c.s. de aceite de Cítricos

400 ml de Aceite de oliva virgen extra arbequino
 una rama de citronella
 una piel de limón
 20 g de cebollino
 5 g de Kimchee
 sal
 pimienta blanca molida

Gazpachuelo

½ L de fumet de Araña
 4 patatas
 c.s. de Viña AB, vino amontillado seco de González Byass
 mayonesa tradicional de aceite de oliva virgen extra Arbequino

ELABORACIÓN

- **Tartar de Gambas:** Pelar las Gambas y guardar las cabezas, luego picar no muy finamente el cuerpo y reservar. Tostamos ligeramente las cabezas en una sartén y luego las machacamos, el jugo resultante lo emulsionamos con un poco de Aceite, agua, sal y el kimchee. Por último aliñamos las gambas con la emulsión y el cebollino picado.
- **Gazpachuelo:** Hacemos un caldo con Araña de roca. A los 30 minutos de hervir, colamos. Le añadimos las patatas cascadas y las cocemos hasta que prácticamente estén desechas. En un bol aparte ponemos la mayonesa, añadimos el Viña AB y el caldo, lentamente, mezclándolo con una varilla hasta que nos quede una crema ligera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato hondo hacemos una corona con el tartar de gambas, dejando un hueco en el centro. Encima de este pintamos un cordón con el aceite de cítricos y, por último, rellenamos el centro de la corona con la crema de sopa Viña AB.

WHITE SHRIMP TARTARE WITH WARM WEEVERFISH VIÑA AB SOUP

INGREDIENTS

Tartare

600 g Malaga white shrimp

Citrus flavoured oil

400 ml extra virgin olive oil

arbequina variety

a leaf of lemon grass or citronella

peel of one lemon

20 g chives

5 g Kimchi sauce base

salt

ground white pepper

Gazpachuelo

½ L weeverfish fumet

(pez araña de roca)

4 potatoes

Viña AB dry sherry by González

Byass

traditional mayonnaise made

with extra virgin olive oil of

Arbequina

PREPARATION

- **Shrimp Tartare:** Peel the shrimp and reserve the heads. Chop the tails roughly and set aside. Toast the heads lightly in a frying pan and grind. Emulsify the resulting juices with a little oil, water, salt and Kimchi sauce. Mix the chopped shrimp with the emulsion with finely chopped chives.

- **Gazpachuelo:** Ask your fishmonger to remove the poisonous spines of the weeverfish. Make a fumet with it. Cook for 30 minutes and strain the stock. Cook the roughly chopped peeled potatoes in the stock until they are just overdone. Put the mayonnaise in a large bowl, add the sherry and then gradually whisk in the stock gently until the mixture is creamy.

FINISH AND PRESENTATION

- Arrange the shrimp tartare in a crown on each soup plate, leaving a space in the centre. Drizzle the citrus flavoured oil over the shrimp and fill the centre of the crown with the warm Viña AB cream soup.

18.



Álvaro Souvirón

GAZPACHUELO MORADO DE CUEVAS BAJAS

INGREDIENTES

1 raspa y cabeza de merluza
 200 g de lomo de merluza
 300g de gambas blancas de Málaga
 1 zanahoria morada
 400 g de patata
 un puñado de chícharos
 una cebolla y un puerro pequeños
 perejil fresco
 2 huevos
 aceite de oliva virgen extra
 limón
 sal
 un chorrito de Viña AB, vino amontillado seco de González Byass

ELABORACIÓN

- Hacer un fumet con la cebolla, el puerro, las cáscaras y las cabezas de las gambas, la raspa y la cabeza de la merluza. Media hora de cocer el caldo, cuando esté hecho, echamos un manojo de perejil fresco y lo infusionamos 15 minutos. Colamos y cocemos ahí la zanahoria morada de Cuevas Bajas pelada y entera. Entre 12-15 minutos. Pasado este tiempo, sacamos y reservamos. Cocemos en ese caldo los chícharos, que retiramos también pasados cinco minutos largos. Reservamos.
- Colamos el caldo y lo dejamos enfriar. Cocemos en ese caldo la patata picada en cuadros desde frío. Hacemos una mayonesa de aceite de oliva virgen extra con zumo de limón y sal. En un bol echamos la mayonesa. Sacamos la mitad del caldo y, sin estar muy caliente, vertemos sobre la mayonesa a chorro fino, moviendo en la misma dirección para no cortarlo.
- Reincorporar el caldo a la olla con las patatas, añadir la merluza desmigada y la zanahoria pochada en daditos. Se calienta a fuego medio sin dejar de remover y sin que tampoco llegue a hervir. Rectificar de sal y cortar el fuego. Echar las gambas, agradecer con un chorreón de amontillado seco Viña AB al gusto del comensal y servir.

PURPLE GAZPACHUELO FROM CUEVAS BAJAS

INGREDIENTS

hake bone and head
 200 g hake
 300 g Malaga white shrimp
 1 purple carrot
 400 g potatoes
 handful of fresh peas
 1 small onion
 1 small leek
 fresh parsley
 2 eggs
 extra virgin olive oil
 lemon
 drizzle of Viña AB dry sherry by
 González Byass
 salt

PREPARATION

- Make a fumet with the onion, leek, shrimp heads and shells, the bones and head of the hake. Cook the peeled whole Cuevas Bajas purple carrot in the stock for 12-15 minutes. Remove when tender, dice and reserve. Cook the fumet for a further 15 minutes, turn off the heat and add the parsley and infuse for 15 minutes.
- Strain the stock and allow to cool to cold. Cook the diced potato from cold and add the peas when the stock is boiling. Make a mayonnaise with the extra virgin olive oil, lemon juice and salt. Strain off half of the stock and cool. Put the mayonnaise in a bowl and gradually drizzle the cooled stock over, whisking all the time in the same direction to prevent curdling.
- Return this gazpachuelo mixture to the pan with the potatoes and peas. Add the merluza in small pieces and the diced cooked carrot and heat through, stirring constantly. Do not allow to boil. Adjust the seasoning and turn off heat. Add the peeled shrimp and a good splash of dry Viña AB amon-tillado sherry to taste and serve.

19.



Homenaje a
Ana Campos Bueno,
 madre de Antonio Moreno Campos,
 Barman del Restaurante Málaga (Santa María, 4, 29015 Málaga)

GAZPACHUELO DE CAVA

INGREDIENTES

caldo de pescado
 unos trozos de pescado blanco
 (puede ser merluza, rape,
 rosada)
 125 g de gambas
 una copita de cava Juve i Camps
 patatas
 mahonesa tradicional con aceite
 de oliva virgen extra
 limón
 sal

INGREDIENTS

fish stock
 pieces of white fish (hake,
 monkfish or rosada)
 125 g shrimp or prawns
 glass of cava Juve i Camps
 potatoes
 traditional mayonnaise made
 with extra virgin olive oil
 lemon juice
 salt

ELABORACIÓN

- Hacemos un gazpachuelo tradicional. Para ello, cocemos las patatas peladas y picadas en cuadritos en una olla con agua al fuego. Cuando estén casi a punto, le ponemos unos trozos de pescado blanco y las gambas peladas. Sacamos un poco de caldo para que se temple. Cuando haya perdido bastante temperatura, diluimos en él una mahonesa tradicional. Ligamos con el resto de la olla, rectificamos de sal y limón. Lo agradecemos con la copa de espumoso de Juve i Camps y removemos a continuación. Si fuera necesario, darle un golpecito de calor cuidadosamente antes de servir. El cava le aporta un toque delicioso a esta sopa.

CAVA GAZPACHUELO

PREPARATION

- Make a traditional gazpachuelo, cooking the peeled and diced potatoes in the fish stock. When they are tender, add the pieces of white fish and the peeled shrimp or prawns. Ladle out some stock and when well cooled, dilute the traditional mayonnaise in the cooled stock. Blend carefully with the rest of the soup, adjust the seasoning with salt and lemon juice. Enhance the flavour with a glass of Juve i Camps cava and stir gently. If necessary, warm slightly and carefully before serving. The cava adds a delicious touch to this soup.

20.



Álvaro Saura Donaire
Chiringuito Liceo Playa

Paseo Marítimo de Benagalbón. 29730 Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel (+34) 644 62 44 25
alvaritosaura6@hotmail.com

INGREDIENTES

caldo de pescado blanco
(con espinas o cabezas de
merluza o rape o mero...)
kokotxas de bacalao
mollejas de cordero
espárragos verdes
patatas
mayonesa con aceite de oliva
virgen extra
chorreón de amontillado seco
Viña AB

INGREDIENTS

fish stock from heads and bones
of hake, monkfish or grouper
cod cheeks
lamb sweetbreads
green asparagus
potatoes
mayonnaise made with extra
virgin olive oil
a drizzle of dry Viña AB
amontillado sherry

GAZPACHUELO VERDE

ELABORACIÓN

- Cocemos media hora la cabeza y la raspa de un pescado blanco para obtener un caldo. Desespumar y reservar templado. Cocemos o pasamos por la plancha los espárragos verdes. Emulsionamos con una mayonesa tradicional y le agregamos, para espesar, algo de patata cocida más algún trocito limpio del pescado de haber hecho el caldo. Incorporamos a esta emulsión también los espárragos. Las kokotxas las cocinamos al vacío, confitadas o a la plancha, como se prefiera; y las mollejas bien fritas.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Freímos unas patatas cortadas en medios bastones. Rectificamos la emulsión con viña AB y ponemos a punto de sal mientras damos un poco de calor, con cuidado de que no se corte. Montamos vertiendo el gazpachuelo en un plato hondo, le añadimos las kokotxas de bacalao, las mollejas de cordero, las patatas fritas y servimos.

GREEN GAZPACHUELO

PREPARATION

- Cook the fish heads and bones for 30 minutes to obtain a rich fish stock. Skim and set aside to cool. Steam or grill the asparagus. Make a traditional mayonnaise and mix carefully with the stock, adding a little cooked, mashed potato to thicken and some pieces of fish picked off the stock bones. Add the asparagus to this sauce. Prepare the cod cheeks. These can be cooked sous-vide, grilled or poached over low heat in oil. Fry the lamb sweatbreads.

FINISH AND PRESENTATION

- Fry some potatoes cut into batonnet size. Drizzle the AB sherry into the mayonnaise and stock gazpachuelo. Adjust seasoning and warm through gently. Serve in soup plates, topped with the cod cheeks, lamb sweetbreads and batonnet potatoes.

21.



Daniel García Peinado

GAZPACHUELO CON GAMBA ROJA EN AOVE DE LICOPENO Y MIGAS

INGREDIENTES

Gamba roja en dos cocciones

8 gambas rojas
AOVE enriquecido con licopenos
450 g de azúcar
450 g de sal

Migas crujientes:

2 dientes de ajo
35 g de pan compacto de espelta
25 g de AOVE variedad Hojiblanca
1 ramita de tomillo
2 gambas
c.s. de sal

Mayonesa del gazpachuelo

20 g de huevo pasteurizado
125 g de aove hojiblanca
15 g de vino oloroso
c.s. de sal
4 gotas de limón

Fumet de sus cabezas

½ litro de agua
8 cabezas de gambas
20 g de aceite de oliva virgen extra
c.s. sal

Gazpachuelo

c.s. de mayonesa
c.s. de fumet de sus cabezas
c.s. de goma xantana
1 sifón y 2 cargas

ELABORACIÓN

- **Gamba roja en dos cocciones:** Limpiar las gambas de tripas y cáscaras sin quitarles la cabeza ni la cola. Sumergir 35 minutos en una salmuera al 50% de sal y azúcar. Tras esto, lavar bien y secar con papel absorbente. Ensartar con mucho cuidado con ayuda de una brocheta de madera y disponer sobre una rejilla. Calentar a 100° el aove rico en licopenos y, con ayuda de una jeringa, ir infiltrando hasta obtener la cocción deseada del marisco.

- **Migas crujientes:** Cortar en brunoise fina el ajo, triturar el pan de espelta y fondear todo en una sartén antiadherente. Cuando empiece el ajo a colorear, incorporar las gambas finamente picadas junto al tomillo. Pasar por thermomix y saltear a fuego vivo hasta que adquiera el crujiente deseado.

- **Mayonesa del gazpachuelo:** Hacer una mayonesa con todos los ingredientes en un túrmix. Reservar en frío.

- **Fumet de sus cabezas:** Secar muy bien las cabezas y carcasas de las gambas, poner el aceite en un cazo. Cuando haya alcanzado temperatura elevada de 180°, añadir el AOVE e incorporarlas. Dejar que adquieran coloración y añadir el agua. Cocer unos 15 minutos, triturar y colar por un chino fino.

- **Gazpachuelo:** Disponer un poco mayonesa en un bol, después añadirle el fumet templado (previamente texturizado con un poco de xantana) poco a poco. Finalmente, incorporar el vino oloroso hasta conseguir una mezcla homogénea. Después, meter en un sifón con dos cargas, conservar en baño maría (no debe superar los 80°).

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Pondremos como base las migas, a un lado las gambas y el gazpachuelo al otro. Decoramos con flores de ajo y tagete.

RED PRAWN GAZPACHUELO IN LYCOPENE EVOO

INGREDIENTS

Prawns

8 red prawns
EVOO (extra virgin olive oil) rich
in lycopenes
450 g of sugar
450 g of salt

Crispy bread crumbs

2 cloves of garlic
35 g of firm spelt loaf
25 g of EVOO hojiblanca variety
1 spring of thyme
2 prawns
salt

Gazpachuelo Mayonnaise

20 g of pasteurised egg
25 g of hojiblanca evoo
15 g of oloroso wine
salt and 4 drops of lemon

Prawn fumet

20 g of evoo (extra virgin olive oil)
8 prawn heads
1/2 litre of water

Gazpachuelo

Mayonnaise
Fumet
Xantana gum (thickening agent)
siphon and 2 refills for the siphon

PREPARATION

- **Prawns:** Shell and clean the prawns, without removing the head or tail. Soak in brine (50% salt and sugar) during 35 minutes. Continue washing the prawns, then dry care. Thread these carefully onto a wooden skewer and place on a grill. Heat the extra evoo rich in lycopenes to 100° and syringe until reaching the desired effect.
- **Crispy bread crumbs:** Finely chop the garlic. Grind the bread and cook over a low heat in a pan. When the garlic starts to change colour, add the prawns finely chopped, together with the thyme. Pass through the Thermomix and then sauté on a high heat until this reaches the desired crispyness.
- **Gazpachuelo Mayonnaise:** Make a mayonnaise with all these ingredients in the thermomix and refrigerate.
- **Prawn fumet:** Dry the heads and shells of the prawns. Add evoo to the pan, when this reaches a temperature of 180°, add the evoo and the shells and heads. Let these cook until they begin to change colour. Then add the water and cook for approx 15 minutes. Grind and season this mixture.
- **Crispy bread crumbs:** Add a small amount of mayonnaise to a bowl, continue by adding luke warm fumet (previously texturising with the xanthan gum). Add the oloroso wine gradually, until this is fully mixed. Place this into a siphon with two refills and preserve this in a bain marie (this not exceed a temperature of more than 80°).

FINISH AND PRESENTATION

- Place the crunchy breadcrumbs as a base. On one side place the prawns and the gazpachuelo on the other, decorate with garlic flowers and tagete.

22.



Carlos Cabello

Restaurante Casa Eladio

Virgen de los Dolores, 6, 29601 Marbella (Casco Antiguo).

Tel +34 952 770 083

restaurantecasaeladio@hotmail.com

SALMONETE CON SU GAZPACHUELO Y GELATINA DE VIÑA AB

INGREDIENTES

4 salmonetes de roca de un buen tamaño
patata
zanahoria
aceite de oliva virgen extra

Gelatina de Viña AB

200 cc de Viña AB
3 hojas de gelatina

Espuma de gazpachuelo

las espinas de los salmonetes
1/2 puerro
1 zanahoria
1/2 cebolleta fresca
150 g de mayonesa
1 limón
80 g de clara de huevo
pasteurizada

ELABORACIÓN

- Limpiamos los salmonetes sacando los dos lomos y reservamos. Es importante guardar las espinas para poder realizar el caldo para nuestro gazpachuelo. Marcamos el salmonete en la plancha por la piel y lo terminamos 2 minutos al horno a 180°C. Pelamos la patata y la cuadramos para poder sacar dados lo más homogéneos posible, de unos tres centímetros de grosor. Pelamos la zanahoria y con un sacabolos sacamos pequeñas bolas de zanahoria. Introduciremos estos dados de patata junto a las bolas de zanahoria en una olla con aceite de oliva virgen extra, una rama de tomillo, unas hojas de romero, un par de granos de pimienta, sal y un ajo con piel machacado. Confitamos hasta que estén tiernas. Retiramos del fuego y guardamos con su propio aceite.

- **Gelatina de Viña AB:** En un cazo calentamos el vino amontillado, retiramos del fuego y le añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Guardamos en un recipiente en frío. Cuando nos cuaje la gelatina le damos unos cortes para que se rompa en pequeñas porciones.

- **Espuma de gazpachuelo:** Hacemos un caldo con las espinas tostadas de los salmonetes, medio puerro, una zanahoria y media cebolleta fresca. Dejamos cocer quince minutos y colamos. Para hacer la espuma de gazpachuelo necesitamos: 300 g de caldo de salmonete, 150 g de mayonesa hecha a mortero con yema de huevo, aceite de oliva virgen extra, el zumo de un gajo de limón y 80 g de clara de huevo. En un recipiente adecuado colocamos la mayonesa y le añadimos poco a poco nuestro caldo de salmonete (importante que el caldo esté templado); incorporamos las claras pasteurizadas e introducimos nuestra mezcla en un sifón de litro, cerramos y le añadimos dos cargas. Es importante mantener el sifón en caliente antes de usar sin que sobrepase los 65°.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En la base de un plato sopero colocamos una cucharada de patata y zanahoria confitada, un poco de gelatina de amontillado, disponemos encima los dos lomos de salmonete y terminamos con la espuma de gazpachuelo.

RED MULLET WITH GAZPACHUELO AND VIÑA AB JELLY

INGREDIENTES

4 red mullets
 Potato
 Carrot
 Extra Virgin Olive Oil

Viña AB Jelly

200 g of amontillado sherry wine
 Viña AB
 3 sheets of gelati

Gazpachuelo foam

the thorns of the red mullet
 1/2 leek
 1 carrot
 1/2 fresh onion
 150 g of mayonnaise
 1 limón
 80 g of pasteurized egg white

ELABORACIÓN

- For this recipe we need four rock mullets with a good size. The amount to use is one mullet per person. We clean the mullet by removing the two loins and reserved it, important to keep the spines to be able to make the broth for our gazpachuelo. We seal the mullets on the gridle and we finish it 2 minutes in the oven at 180°C.
- Peel the potato and cut it to get squares 3cm thick. We peeled the carrot and pull out small balls with a scoop. Introduce the potato and carrot balls in a pot with sunflower oil, a thyme branch, rosemary leaves, a pair of peppercorns, salt and a garlic clove crushed. Cook over low heat until tender. Remove from the fire and keep the own oil.
- **Viña AB Jelly:** With the “amontillado” we make a gelatine. In a saucepan we warm the wine amontillado, we remove from the fire and add the leaves of gelatine previously hydrated in water. Store in a cool container. When set cut into small portions.
- **Gazpachuelo foam:** Make a broth with the toasted spines of the mullet, 1/2 leek, 1 carrot and 1/2 fresh spring onion. Let cook 15min and strain. In a suitable container, place the mayonnaise and add it gradually add our broth of mullet (Important that the broth is only warm), finally add the pasteurized whites and introduce our mixture into a litre siphon, close and add two gas capsules. It is important to keep the siphon hot before use without exceeding 65 °C.

FINISH AND PRESENTATION

- In a soup dish place a tablespoon of potato and carrot confit, a bit of gelatin of amontillado, place the two loins of mullet on top and finish with the foam of gazpachuelo.





n°02 Sopa Viña AB de Casa Frutos
Viña AB Soup from Casa Frutos



n°03 Gazpachuelo con Carabineros, Fideos de Vermut y Chícharos
Gazpachuelo with Giant Red Shrimp, Vermouth Noodles and Peas







n°05 Gazpachuelo de Manzanilla
Manzanilla Sherry Gazpachuelo



n°09 Gazpachuelo con Alcachofas y Almejas
Clam and Artichoke Gazpachuelo



n°10 Gazpachuelo Soca
Gazpachuelo from Soca Restaurant



n°08 Sopa Trajinera
Trajinera Soup



n°11 Sopa Viña AB de José Carlos García
José Carlos García's Viña AB Soup



n°18 Tartar de Gamba Blanca en Viña AB Templada de Araña
White Shrimp Tartare with Warm Weeverfish Viña AB Soup



nº23 Salmonete con su Gazpachuelo y Gelatina de Viña AB
Red Mullet with Gazpachuelo and Viña AB Jelly



nº22 Gazpachuelo Malagueño con Gamba Roja en AOVE de Licopeno y Migas
Red Prawn Gazpachuelo in Lycopene EVOO





nº14 Gazpachuelo de Erizos de Mar
Sea Urchin Gazpachuelo





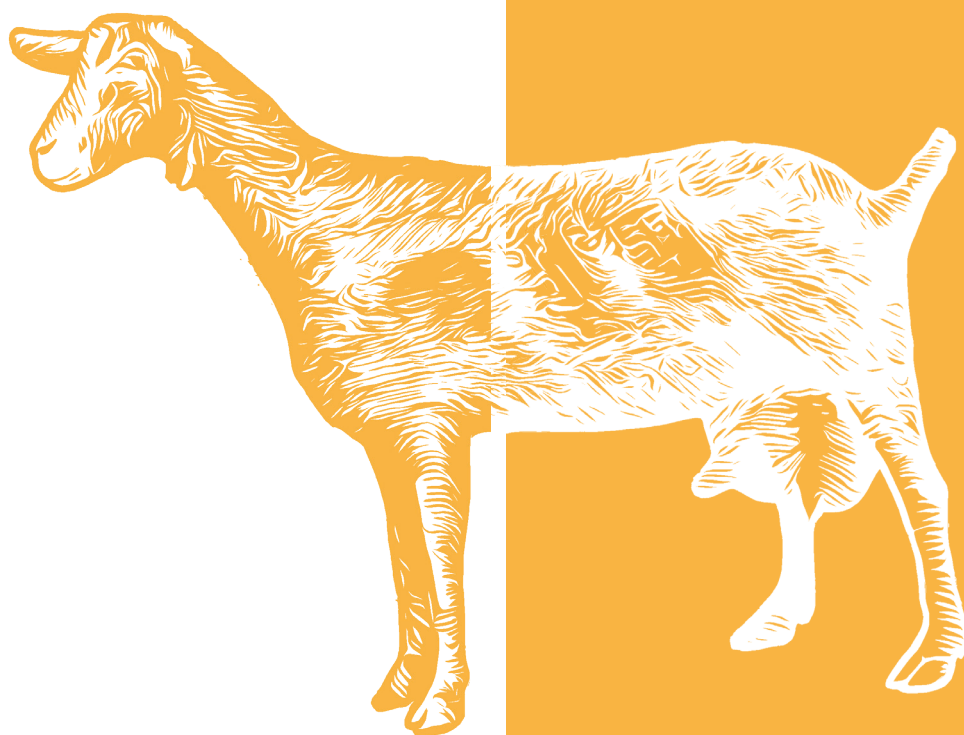
n°21 Gazpachuelo Verde
Green Gazpachuelo



n°19 Gazpachuelo Morado de Cuevas Bajas
Purple Gazpachuelo From Cuevas Bajas



**GAZPACHUELOS
DE TIERRA ADENTRO**



**INLAND
GAZPACHUELOS**

01.



Rafael Gutiérrez

El Pimpi

Granada, 62 y Alcazabilla. 29015-Málaga

Tel (+34) 952225403

reservas@elpimpi.com

GAZPACHUELO DE LOS MONTES CON CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

INGREDIENTES

1 pierna de chivo lechal malagueño deshuesada
3 litros de agua mineral
1 copa de Trajinerero
1 kg de patatas monalisa
ajo, cebolla, puerro
zanahoria
tomillo, laurel
pimienta en grano
aceite de oliva virgen extra de los Montes de Málaga
huevo y sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo con el hueso de la pierna de chivo. Rehogamos las verduras a fuego lento junto con la carne, para que esta no coja color y oscurezca luego la blancura del gazpachuelo. Le agregamos la copita de Trajinerero, evaporamos el alcohol y vamos mojando con el caldo anterior y las especias. Cocer hasta que la carne esté tierna. Sacamos entonces y cortamos en dados. Reservamos en caliente.
- Cocemos en el caldo las patatas cacheladas o casqueadas, para que nos espese la sopa. Cuando estén tiernas, le reincorporamos a la olla los dados de carne de chivito. Montamos una mayonesa tradicional de aceite de oliva virgen extra y trabajamos con ella el caldo, ponemos a punto de sal y servimos.

MALAGA MOUNTAIN GAZPACHUELO WITH YOUNG GOAT

INGREDIENTS

1 boned leg young Malaga goat
3 L mineral water
1 glass Trajinerero Malaga wine
1 k Monalisa potatoes
garlic, onion, leek
carrot
thyme and bay leaves
whole pepper corns
extra virgin olive oil from Montes de Malaga
egg and salt

PREPARATION

- Prepare a meat stock with the leg bones. Sauté the vegetables and meat over low heat Do not let the vegetables brown as this will darken the gazpachuelo. Add the glass of Trajinerero wine, allow alcohol to evaporate and add the meat stock and spices. Cook until the meat is tender. Remove and cut into small cubes. Keep warm.
- Roughly slice the potatoes and cook in the meat stock. When tender, return the cubes of meat to the pan.
- Make a traditional mayonnaise with Extra virgin olive oil and gradually add the warm meat stock to create the gazpachuelo soup. Season to taste and serve.

02.



Homenaje a Ana Campos Bueno

madre de Antonio Moreno Campos, barman del restaurante
Málaga (Calle Santa María, 4. 29015 Málaga)

GAZPACHUELO DE COLMENAR CON ALBÓNDIGAS DE CARNE

INGREDIENTES

1'5 L de agua
1 cebolla
aceite de oliva virgen extra
carne picada de cerdo y ternera
patatas
2 huevos
harina
perejil
sal
limón

ELABORACIÓN

- De víspera, pochamos una cebolla picada. Reservamos para el día siguiente, cuando le escurrimos bien el aceite y desechemos la cebolla. Con ese aceite montamos una mayonesa tradicional, que ponemos a punto de sal y limón. Preparamos unas albóndigas con carne picada de cerdo y ternera. Le ponemos sal, un huevo batido y perejil. Hacemos las pelotas, pasamos por harina y freímos. Reservamos. Cocemos unas patatas cortadas en cascós y, a mitad de cocción, incorporamos las albóndigas. Cuando la patata esté tierna, retiramos del fuego. Dejamos que se enfríe un poco y montamos el gazpachuelo. Primero, diluyendo la mayonesa en un poco de caldo templado y después, vertiéndolo a hilo en la olla sin dejar de mover para que no se corte.

MEATBALL GAZPACHUELO FROM COLMENAR

INGREDIENTS

1,5 L water
1 onion
extra virgin olive oil
minced beef and pork
potatoes
2 eggs
flour
Parsley
salt
lemon

PREPARATION

- The previous day poach the sliced onion in oil. Allow to stand until the next day. Drain off the oil and discard the onion. Make a mayonnaise with the onion-flavoured oil adding salt and lemon juice to taste. Prepare the meatballs mixing the minced meat with salt, a beaten egg and chopped parsley. Form into balls, flour and fry. Set aside. Cook and potatoes cut into wedges and when they are half done, add the fried meat balls. When the potato is tender remove from the heat. Allow to cool and then dilute the mayonnaise with a little of the cooled liquid. Pour the diluted mayonnaise back into the pan stirring constantly to prevent curdling.

03.



Álvaro Ávila Prieto

La Alvaroteca

Gerona, 38y 40. 29006-Málaga

Tel (+34) 680 625 214

laalvaroteca@hotmail.com

ALBÓNDIGAS DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA EN GAZPACHUELO ROJO

INGREDIENTES

1'5 L de caldo de carne preparado de víspera
 400 g de Salchichón de Málaga
 200 g de fideos udon
 (fideos gordos y muy jugosos que encontraremos cocidos al vacío en tiendas de alimentación asiática)
 3 huevos frescos, harina
 ½ cebolla
 1 pimiento verde italiano
 1 puerro
 6 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra verdial
 2 hojas de laurel
 2 hojas de acelga roja
 10 cl de salsa ponzu (soja, cítricos y vino de arroz mirín)
 10 cl de chutney de mango
 5 cl de manzanilla
 pimienta, sal y perejil
 2 dientes de ajo

ELABORACIÓN

- Picamos el rulo de salchichón de Málaga en una picadora con perejil, huevo, pimienta y sal. Hacer doce bolas, enharinar y freír; dorarlas por fuera pero que queden jugosas en su interior. Picar media cebolla, ajo, pimiento y puerro. Rehogar y añadir laurel, chutney de mango, ponzu y jugo de carne. Añadir un litro de caldo de carne (o la misma cantidad de agua con 2 pastillas de doble caldo).
- Llevamos a ebullición y le añadimos las albóndigas. Cuando estén jugosas, quitamos del fuego. Para finalizar, ponemos en un mortero pimienta en grano, un diente de ajo, aceite de oliva virgen extra y machacamos. Le añadimos el majao al caldo. Retiramos el laurel. Hacer una mayonesa sustanciosa con 2 huevos, aceite de oliva virgen extra y sal. Lavar y picar las hojas de acelga roja. Reservar para justo antes de servir, lo que nos aportará un toque crocante y de frescor.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Colocamos los fideos Udon en el fondo de un plato hondo con 3 albóndigas por persona. Añadimos a hilo el caldo a la mayonesa, para ir poco a poco ligando el gazpachuelo hasta que tenga una consistencia cremosa y ligera. Mojamos con ello los platos, añadimos las acelgas picadas y servimos.

RED GAZPACHUELO WITH MALAGA TYPE FRESH SAUSAGE-BALLS

INGREDIENTS

1'5 L meat stock prepared the day before
 400 g Malaga type fresh sausage
 200 g Udon noodles
 (juicy fat noodles available in any specialist Asian food store)
 3 fresh eggs, flour
 ½ onion
 1 green Italian pepper
 1 leek
 6 table spoons very mild Extra virgin olive oil
 2 bay leaves
 2 leaves red-stem Swiss chard
 10 cl Ponzu sauce (soy sauce orange and lemon juice and sweet rice wine)
 10 cl mango chutney
 5 cl Manzanilla sherry
 salt, pepper and parsley
 2 cloves garlic

PREPARATION

- Mince the sausage with the parsley mix in one egg and season with salt and pepper.
- Make twelve meatballs, flour and fry in olive oil on high heat until golden brown on outside but juicy inside.
- Chop the half onion, garlic, Italian green pepper and leek. Fry gently in a saucepan, add the bayleaves, mango chutney, ponzu sauce and meat essence, bring to a gentle boil and add the prepared meat stock or the same amount of water and two stock cubes. When boiling is reached add the sausage meat balls and cook gently until done. Remove from heat. Crush well in a mortar some pepper corns, one garlic clove, Extra virgin olive oil. Add to the stock. Remove bay leaves.
- Make a rich mayonnaise with 2 eggs, very mild Extra virgin olive oil (Verdial from Axarquía) and salt. It should be very thick. Wash and chop the red Swiss chard. Set aside to scatter over the gazpachuelo just before serving to give the dish a crispy fresh finish.

FINISH AND PRESENTATION

- Remove the cooked Udon noodles from their vacuum pack and place on the bottom of a deep soup plate. Put 3 sausage meatballs per person around the noodles. Drizzle the stock very slowly into the mayonnaise beating until it has a light, creamy texture. Ladle this onto each plate and decorate with the chopped chard leaves.

04.

**José Andrés Jiménez****Mesón Almirajara**

Pasaje San Fernando, 3, 29002-Málaga

Tel (+34) 951 353 900

baralmijara@gmail.com

GAZPACHUELO CON ALBÓNDIGAS DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA

INGREDIENTES

1'5 L de agua
1 salchichón de Málaga
aceite de oliva virgen extra
muy suave
2 patatas
c.s. de leche
sal

Para decorar el plato

hebras de chili
huevas de caviar de arenque
brotes de germinados de col roja

ELABORACIÓN

- Sacamos el salchichón de su tripa y amasamos. Realizamos bolitas de unos 15 g aproximadamente. En un cazo pondremos la leche a fuego flojo e introducimos las bolitas de salchichón para infusionarlas, de esta forma dejaremos los jugos del salchichón en el lácteo. Cuando estén cocidas, sacamos y reservamos. Ponemos a enfriar la leche para hacer después la emulsión. Ponemos a cocer en el agua las patatas con sal. No utilizaremos huesos ni ninguna otra cosa para no enmascarar el sabor suave del salchichón de Málaga. Una vez atemperada la leche, emulsionamos una lactonesa clarita, sin que espese mucho con dos partes de leche y tres de aceite de oliva virgen extra muy suave para que no tape el sabor del salchichón. Después ligamos el caldo de cocción de las patatas con la mayonesa y las bolitas de salchichón.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Decoramos con hebras de chili y un poco de huevas de caviar de arenque haciendo alusión al mar.

GAZPACHUELO WITH MALAGA TYPE FRESH SAUSAGE-BALLS

INGREDIENTS

1'5 L water
1 Malaga type fresh sausage
very mild Extra virgin olive oil
2 potatoes
milk as required
salt

To Decorate the dish

chili strands
herring roe caviar
red cabbage sprouts

PREPARATION

- Remove the skin from the sausage, knead and make into small meat-balls of 15 g each. Heat the milk on a low heat and add the sausage ball to infuse the juices with the milk. When they are cooked, remove and reserve. Cool the milk to use for the subsequent emulsion. Cook the potatoes in salted water. Do not add bones or anything else that might detract from the delicate flavour of the Malaga type fresh sausage. When the milk has cooled, make a thin eggless mayonnaise using two parts milk to three parts of a very mild Extra virgin olive oil, that does not mask the taste of the sausage may also be used if preferred. Blend the broth with the mayonnaise and the meat-balls.

FINISH AND PRESENTATION

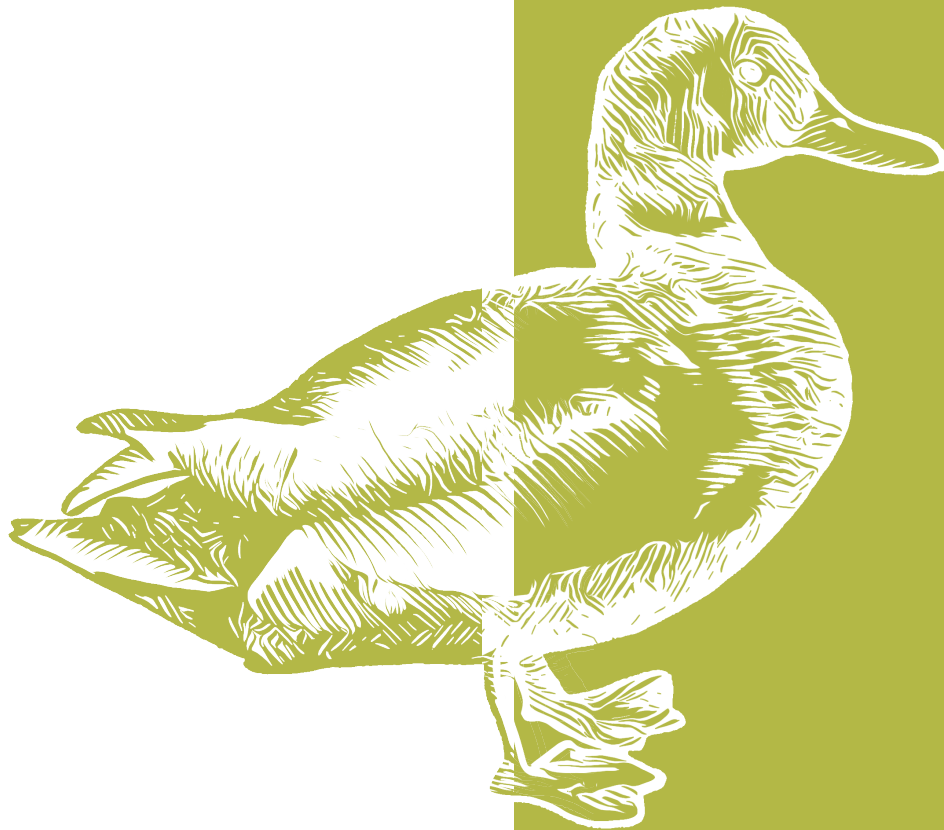
- Decorate with chili strands and a little herring roe caviar for a touch of the sea.



n°01 Gazpachuelo de los Montes con Chivo Lechal Malagueño
Malaga Mountain Gazpachuelo with Young Goat



**GAZPACHUELOS
DE FOIEGRAS**



**FOIEGRAS
GAZPACHUELOS**

01.



Marcos Granados

GAZPACHUELO DE FOIEGRAS CON MINI BURGER DE MAIGRET DE PATO

INGREDIENTES

Gazpachuelo

1 hígado graso de pato fresco
 c.s. de lactonesa de foiegrass
 (mayonesa a base de leche y la
 grasa del hígado de pato)
 fondo oscuro de pato (o pollo)
 vino Fino de Jerez Trajinerero de
 Bodega López Hnos
 aceite de oliva virgen extra

Burger de maigret de pato

1 maigret o pechuga de pato
 10 ml de vino blanco de la DO
 Sierras de Málaga
 10 ml de Brandy
 ½ diente de ajo
 5 g de pimentón dulce
 2 g de pimentón ahumado de
 La Vera
 10 ml de vinagre de Jerez
 c.s. de pimienta de Sechuán
 molida
 25 g de pan de hogaza

ELABORACIÓN

- Empezaremos planteando el caldo para el gazpachuelo. Tostamos al horno los huesos del pato (en su defecto de pollo) en un tono rubio, no muy tostados. Por otro lado, ponemos en una olla cebolla, zanahoria, puerro y ajo a fondear con aceite de oliva virgen extra, hasta que nos coja un leve tostado. Seguidamente vertemos los huesos, le incorporamos vino blanco, reducimos a la mitad y cubrimos con agua hasta arriba de la olla. Dejamos reducir hasta la mitad, así conseguiremos sabor y profundidad en el color y algo de textura para luego hacer el gazpachuelo. Ahora vamos a trocear en cubos pequeños el hígado de pato, para que suelte toda la grasa. Con ayuda de un poco de aceite de oliva virgen extra y en un cazo alto, lo ponemos a fuego muy suave. No queremos que se fría y nos cambie el sabor. Sólo es para que vaya el foiegras deshaciéndose hasta conseguir que suelte la mayor grasa posible. Con esto montaremos la lactonesa para hacer la sopa de gazpachuelo junto con el fondo oscuro. Limpiamos el magret de todos los nervios. Lo picamos en la máquina. Otra opción es picar a cuchillo, como si de un tartar se tratara. Seguidamente incorporamos el resto de ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Formamos las burgers que nos salgan, su tamaño será máximo como el de una albóndiga, de unos 75-100 g más o menos. Reservamos en frío, para que nos coja cuerpo y poder marcarlas a posteriori. La grasa del pato la reservaremos también, porque aporta sabor y jugosidad.

- Guiso de castañas:** Limpiamos las castañas después de haberlas asado y reservamos. Cuanto más enteras queden, mejor. En una sartén ponemos la cebolla finamente picada con aceite y la fondeamos suave para que no coja color. La tenemos al fuego hasta que quede transparente. Luego incorporamos el azúcar y la miel, diluimos. Seguidamente, el Oporto, el PX y el brandy. Reducimos a la mitad. Por último, incorporamos las ciruelas pasas y las castañas. Terminamos de reducir, hasta que quede todo el conjunto bien reducido y algo acompotado (esto es, que el líquido envuelva a lo sólido, no que flote en él). Reservamos al calor suave.

- Polvo de kikos:** Trituramos los kikos con la sal y el azúcar en la Thermomix. También las palomitas, previamente pasadas por el microondas. Debe quedarnos un polvo fino, pero no tanto que parezca harina.

INGREDIENTES

20 g de leche entera
1 huevo

Guiso de castañas

200 g de castañas
80 g de ciruelas pasas
50 g de cebolla picada
15 ml de vino de Oporto rojo
20 ml de vino Pedro Ximénez
15 ml de Brandy
25 g de miel de caña de Frigiliana
20 g de azúcar moreno

Polvo de maíz tostado

1 paquete de Kikos Mr. Korn
1 paquete de Palomitas
25 g de Sal
35 g de azúcar moreno

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- En un plato sopero, colocamos el guisillo de las castañas. Seguidamente ponemos la burger bien marcada por ambos lados al punto que deseemos.
- En un segundo servicio, nosotros en el restaurante servimos la sopa delante del cliente. Y seguidamente el polvo de kikos como si de un queso rallado se tratara. Antes de servir el gazpachuelo regamos la burger con aceite de oliva virgen extra Cortijo El Solano de la comarca de Antequera, variedad koroneiki, con esos toques a frutos secos que le va muy bien al pato.

FOIE GRAS GAZPACHUELO WITH MINI MARINATED DUCK HAMBURGER

INGREDIENTS

Gazpachuelo

1 fatty fresh duck liver
eggless mayonnaise made with
milk and the fat from the liver
brown duck stock
trajinero sherry and extra virgin
olive oil

Mini marinated duck hamburger

1 duck breast
10 ml Sierras de Malaga white
wine
10 ml brandy
½ garlic clove
5 g sweet red paprika
2 g smoked La Vera paprika
10 ml sherry vinegar
ground Sechuan pepper to taste
25 g yesterday's bread

PREPARATION

- Begin by making the gazpachuelo stock. Roast the duck (or chicken) bones to golden brown in the oven. Do not over-roast them. Gently fry chopped onion, carrot, leek and garlic in Extra virgin olive oil until lightly browned. Add the roasted bones and white wine. Reduce liquid by half and fill the pan with water. Reduce all this liquid by half again to obtain the correct color and texture to make the gazpachuelo. Cut the duck liver into small pieces to release all its fat and put it with a little Extra virgin olive oil in a tall saucepan on a very low heat. Do not let it fry as this will change its flavour. We only need to melt all its fat. Use this fat to prepare eggless mayonnaise to make our gazpachuelo diluted with the dark stock. Clean the duck breast and remove all the nerves. Mince in a mincing machine, or chop very finely by hand as if it were for a steak tartare. Add the rest of the ingredients and mix well to obtain a uniform mixture. Shape into small burgers between 75-100 grams each more or less. Refrigerate to enhance flavours until they are ready to sear quickly before plating up. Do not discard the fat the burgers will release.

- **Chestnut Compote:** Roast and peel the chestnuts, keeping them as whole as possible. Fry finely chopped onion very gently until it is transparent. Do not allow to brown. Add the sugar and molasses. Dilute and add the port, the PX wine and the brandy. Reduce to half. Lastly add the prunes and chestnuts and continue to reduce the liquid until it envelops the fruit. Reserve in a warm place.

- **Toasted Corn Kernel Powder:** Grind the Kikos corn kernels to a fine powder with salt and sugar in the Thermomix. Microwave the popcorn and do the same. The powder should be finer than flour.

FINISH AND PRESENTATION

- Cover the bottom of four soup plates with the chestnut compote. Top with the hamburger seared according to the guest's choice and drizzled with Extra virgin olive oil Cortijo El Solano from Antequera which pairs well with duck. Pour the gazpachuelo over this and offer the corn kernel powder as if it were grated cheese.

INGREDIENTS

20 g full cream milk
1 egg

Chestnut compote

200 g sweet chestnuts
80 g prunes
50 g chopped onion
15 ml red port
20 ml Pedro Ximenez wine
15 ml brandy
25 g Frigiliana molasses

Toasted corn kernel powder

1 packet Mr. Korn kikos
1 packet popcorn
25 g salt
25 g brown sugar

PREPARATION

- Begin by making the gazpachuelo stock. Roast the duck (or chicken) bones to golden brown in the oven. Do not over-roast them. Gently fry chopped onion, carrot, leek and garlic in Extra virgin olive oil until lightly browned. Add the roasted bones and white wine. Reduce liquid by half and fill the pan with water. Reduce all this liquid by half again to obtain the correct color and texture to make the gazpachuelo. Cut the duck liver into small pieces to release all its fat and put it with a little Extra virgin olive oil in a tall saucepan on a very low heat. Do not let it fry as this will change its flavour. We only need to melt all its fat. Use this fat to prepare eggless mayonnaise to make our gazpachuelo diluted with the dark stock. Clean the duck breast and remove all the nerves. Mince in a mincing machine, or chop very finely by hand as if it were for a steak tartare. Add the rest of the ingredients and mix well to obtain a uniform mixture. Shape into small burgers between 75-100 grams each more or less. Refrigerate to enhance flavours until they are ready to sear quickly before plating up. Do not discard the fat the burgers will release.

- **Chestnut Compote:** Roast and peel the chestnuts, keeping them as whole as possible. Fry finely chopped onion very gently until it is transparent. Do not allow to brown. Add the sugar and molasses. Dilute and add the port, the PX wine and the brandy. Reduce to half. Lastly add the prunes and chestnuts and continue to reduce the liquid until it envelops the fruit. Reserve in a warm place.

- **Toasted Corn Kernel Powder:** Grind the Kikos corn kernels to a fine powder with salt and sugar in the Thermomix. Microwave the popcorn and do the same. The powder should be finer than flour.

FINISH AND PRESENTATION

- Cover the bottom of four soup plates with the chestnut compote. Top with the hamburger seared according to the guest's choice and drizzled with Extra virgin olive oil Cortijo El Solano from Antequera which pairs well with duck. Pour the gazpachuelo over this and offer the corn kernel powder as if it were grated cheese.

**GAZPACHUELOS
DE CAZA**



**GAMES |
GAZPACHUELOS**

01.


**Homenaje a
Dolores Tovar Gutiérrez**

madre de Francisco Torres Tovar, gerente de Venta El Túnel
(Crta. Málaga-Granada, salida Pantano del Agujero/Jardín Botánico
de La Concepción. 29014-Málaga)

GAZPACHUELO CON PERDIZ

INGREDIENTES

4 puñaditos de arroz
1 L de agua mineral
1 macho de perdiz
1 patata
1 huevo
c.s. de sal
c.s. de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- Se pone a cocer agua en una cazuela y cuando rompa a hervir incorporamos la perdiz troceada para que cueza. Cuando esté medio tierna, agregamos la patata en cuadritos y el arroz. Hacemos una mayonesa con un aceite de oliva virgen extra muy suave, ponemos a punto de sal y rebajamos con un poco de agua de la cocción cuando esté tibia, para que no se corte. Cuando esté cocido el arroz, dejamos enfriar y le incorporamos poco a poco la mayonesa rebajada. Ligamos el gazpachuelo removiendo siempre en la misma dirección. Rectificar de sal y servir

PARTRIDGE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

4 handfuls rice
1 L mineral water
1 male partridge
1 potato
1 egg
salt to taste
extra virgin olive oil

PREPARATION

- Bring the water to the boil and add the partridge pieces. When it is half cooked, add the diced potato and rice.
- Prepare a mayonnaise using a very mild extra-virgin olive oil, egg, salt to taste and dilute with a little cooled partridge stock to prevent curdling. Allow the cooked rice to cool and gradually add the diluted mayonnaise stirring gently always in the same direction to bind the soup. Adjust seasoning and serve.

02.



María Teresa Paradas Rodríguez

Restaurante Venta San Isidro

Torcal, 1. 29250-Los Llanos de Antequera (Antequera)

Tel (+34) 952 844 852 // paradas64@live.com

GAZPACHUELO DEL CAZADOR CON PERDIZ SILVESTRE

INGREDIENTES

1'5 L de agua
una perdiz de cacería
patatas variedad spunta de
Antequera
cebolla
puerro
ajos
aceite de oliva virgen extra
3 huevos
sal
pan asentado
un chorreón de Viña AB, vino
amontillado seco de Jerez

ELABORACIÓN

- Desde frío, ponemos a cocer una perdiz limpia con unos dientes de ajo, una cebolla entera pelada, un puerro limpio y las patatas peladas y cortadas en gajos. Dejamos cocer hasta que la perdiz se ponga tierna. Montamos a mano una mayonesa con aceite de oliva virgen extra y tres yemas, batiendo a mano con un tenedor siempre en la misma dirección.
- Colamos el caldo y cuando esté templado lo ligamos con la mayonesa. Desmenuzamos la perdiz y la reincorporamos al gazpachuelo. Agradecemos con un chorreón de vino fino de Jerez, rectificamos de sal, echamos unas sopas de pan asentado o frito y servimos.

HUNTER'S GAZPACHUELO SHERRY SOUP WITH WILD PARTRIDGE

INGREDIENTES

1,5 L water
one wild partridge
spunta variety potatoes from
Antequera
onion
leek
garlic cloves
extra virgin olive oil
3 eggs
salt
a good splash Viña AB dry sherry
slices of dried or fried bread

ELABORACIÓN

- Cook the cleaned partridge in water with the garlic cloves, a whole peeled onion and a leek. Add the peeled, roughly wedged potatoes. Remove these after 15 minutes when tender but no overdone and continue to cook the meat and vegetables until the partridge is tender. Make a mayonnaise beating the extra virgin olive oil and the yolks of three eggs by hand with a fork, always in the same direction.
- Strain the stock and when it has cooled, blend carefully with the mayonnaise. Return the potatoes to the pan, shred the partridge meat into small pieces and return to pan. Adjust the salt and add a good splash of dry sherry. Garnish the plates with slices of dry or fried bread and serve.

03.



Marcos Granados

GAZPACHUELO CON PERDIZ ROJA

INGREDIENTES

Gazpachuelo

lactonesa (mayonesa para ligar el gazpachuelo a base de leche)
fondo oscuro de perdiz (o pollo)
c.s. de Amontillado de Sanlúcar de Barrameda

Bodegas Lustau. Colección
El Almacenista

Guisillo de las patitas

1 perdiz roja
c.s. de caldo de perdiz
40 g de cebolla picada
40 g de puerro
25 g de Zanahoria
50 g de champiñones
½ diente de ajo
5 g de pimentón dulce
10 ml de vino Blanco de la DO Sierras de Málaga
10 ml de Brandy

ELABORACIÓN

- Deshuesamos la perdiz y separamos pechugas, muslitos y resto de carcasas. Reservamos la carne y tostamos los huesos de la perdiz (en su defecto de pollo) en un tono muy dorado, porque queremos un fondo muy oscuro. Cocemos huesos y carcasas. Desglasamos la bandeja del horno con vino y le echamos también al caldo esos jugos.
- A las pechugas que hemos reservado le daremos después una cocción directa en sartén. Las marcaremos para que nos queden poco hechas al centro. Los muslitos, una vez bien deshuesados, los picamos en taquitos de un centímetro aproximadamente y los reservamos también.
- Vamos picando ahora toda la verdura con igual grosor, menos el ajo. Este lo picaremos muy fino para que nos suelte sabor y no se vea mucho. Una vez preparado esto, en un sauté, salteamos a fuego vivo los taquitos de carne hasta que sellen y doren todo por igual. Apartamos y reservamos. En el mismo recipiente, pero a fuego suave, empezamos a pochar la verdura. Cuando esté caída, agregamos la carne previamente salteada más el vino blanco, que reduciremos a la mitad. Cubrimos con parte del caldo de huesos y carcasas. Dejamos guisar hasta que las patitas se nos ablanden y el caldo reduzca. Unos 30-40 minutos aproximadamente. Con la otra parte de este caldo ligamos un gazpachuelo con la lactonesa, o mayonesa de leche. Esta mayonesa se hace emulsionando dos partes de leche por tres de aceite.
- Para la vinagreta, picamos las ciruelas, machacamos las avellanas y el resto de ingredientes. Mezclamos y emulsionamos como si de una vinagreta tradicional se tratara. Cuanto antes hagamos el aliño, mejor sabor nos aportará al resultado final, porque la avellana habrá soltado sus esencias, la ciruela se habrá curado un poco por el efecto del vinagre y también nos habrá aportado la fructosa a los elementos líquidos, etc.
- Las chantarelas las limpiaremos bien como se hace con cualquier seta, paño húmedo y a frotar. Las reservaremos para, en el último momento, saltearlas junto con el ajo picado. Sacamos las habitas de su vaina y las escaldamos en agua hirviendo. Cuando estén frías, las repelamos para quedarnos con su carne. Nada de pellejos o peladuras, su sabor ganará en dulzor y en frescura.

INGREDIENTES

c.s. de pimienta de Sechuán
molida

Vinagreta de avellanas

35 g de avellanas tostadas
25 g de ciruelas pasas
c.s. de cebollino picado
10 ml de vino Pedro Ximénez
20 ml de vinagre de Jerez
10 g de miel de caña de
Frigiliana
50 g de aceite de oliva virgen extra

Chantarelas y las habitas

50 g chantarelas
120 g de habitas tempranas
25 g de aceite de oliva virgen extra
malagueño
c.s. ajo picado
10 g de sal

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Hacemos una lactonesa y ligamos el gazpachuelo con el fondo de carne. En un plato sopero colocamos el guisillo de las patitas. Cubrimos con el gazpachuelo. Seguidamente, ponemos la pechuga de la perdiz bien marcada por ambos lados, sobre todo por su piel para que nos quede crocante, al punto que deseemos. Encima de la pechuga, ponemos las habitas y el salteado de chantarelas con el ajo, que nos dará esos toques otoñales e invernales que busca siempre la perdiz.
- Finalmente, aliñamos con la vinagreta de avellanas tostadas para darle ese toque de acidez que, por densidad de sabores, requiere este plato gazpachuelo de otoño-invierno, y servimos.

RED PARTRIDGE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Gazpachuelo

Eggless mayonnaise
Dark partridge stock
(or substitute chicken)
Amontillado Sherry from
Sanlúcar de Barrameda from
Bodegas Lustau
El Almacenista Collection

Stewed partridge legs

1 red partridge
Partridge stock
40 g chopped onion
40 g leek, 25 g carrot
50 g mushrooms
½ garlic clove
5g sweet paprika
10 ml white wine Sierras
de Malaga DO
10 g brandy and Ground Sichuan
pepper to taste

Hazelnut vinaigrette

35 g toasted hazelnuts
25 g prunes
Chopped chives and 10 ml Pedro
Ximenez wine
20 ml sherry vinegar

PREPARATION

- Begin by making the stock for the gazpachuelo soup. Bone the partridge and separate breast and legs from the carcass. Reserve the meat and roast the partridge (or chicken) bones until well-browned to make a good dark stock. Cook the roasted bones in water. Deglaze the roasting tin with wine and add the juices to the stock. Set aside the breasts to be seared in a frying pan to the guests' taste at the last minute. Chop the leg meat into 1 cm dice and set aside.
- Chop all the vegetables equally except for the garlic which must be very finely chopped to release its flavour. Sauté the diced meat cubes over high heat to seal and brown them equally. Remove from the heat and set aside. Using the same pan poach the vegetables over a low heat. When they are softened add the sautéed meat and the white wine. Reduce to half. Add part of the bone stock and cook until the meat is tender and the stock has reduced. This will take between 30 and 40 minutes. With the remaining stock, make the gazpachuelo. Make an eggless mayonnaise with 2 parts milk and 3 parts oil and dilute this into the cooled stock.
- For the vinaigrette, chop the prunes, crush the nuts and other ingredients. Mix and emulsify as for the traditional tartare sauce. The earlier the sauce is made the better to give the hazelnuts time to release their essence and for the prunes to have soaked in the liquids and sweeten them.
- For the vinaigrette, chop the prunes, crush the nuts and other ingredients. Mix and emulsify as for the traditional tartare sauce. The earlier the sauce is made the better to give the hazelnuts time to release their essence and for the prunes to have soaked in the liquids and sweeten them.
- Wipe the chanterelles well with a damp cloth. Set aside until sauteeing with chopped garlic, just before serving. Shell the baby broad beans and scald in boiling water and peel them when cooled. They will be sweeter without their inner skins.

INGREDIENTS

10 g Frigiliana molasses
50 g extra virgin olive oil

Chantarelles and baby broad beans

50g chanterelle mushrooms
120 g baby broad beans
25 g Malaga extra virgin olive oil
10 g salt.

FINISH AND PRESENTATION

- Ladle the partridge leg stew into the plates, cover with the gazpachuelo. Put the seared partridge breast with its crispy skin in the centre and cover with the sauteed chanterelles and baby broad beans to give that autumn touch and always accompanies partridge. Drizzle over the hazelnut vinaigrette to complete this autumn-winter gazpachuelo, and serve.

**GAZPACHUELOS
VEGETALES
Y LEGUMINOSOS**



**VEGETABLE
AND LEGUME
GAZPACHUELOS**

01.



Homenaje a Ana Cárdenas Sánchez, madre de Francisco Chicón Cárdenas
Director del Área de Restauración de El Corte Inglés de Málaga

GAZPACHUELO CON COLIFLOR

INGREDIENTES

1 l de agua
1 coliflor
1 huevo
c.s. de aceite de oliva virgen extra
c.s. de limón
c.s. de sal

ELABORACIÓN

- A Ana Cárdenas Sánchez le gustaba mucho innovar en la cocina. Su lema era que si todos los ingredientes que le echaba a una receta estaban buenos por separado, el resultado de cocinarlos todos juntos tenía que estar por fuerza también muy bueno. Le rendimos homenaje en este libro recogiendo su receta del gazpachuelo de coliflor.
- Escogemos una hermosa coliflor joven y sin manchas. Le quitamos las hojas y la lavamos muy bien. La cocemos en una olla con agua hirviendo hasta que esté tierna. Unos 20 o 25 minutos. A continuación, sacamos con cuidado de no romperla, colamos el caldo de cocción y reservamos. Hacemos una mayonesa y la diluimos en un vaso de ese caldo templado.
- Después, ligamos lentamente con el resto, removiendo siempre en la misma dirección para que no se corte. Cogemos la coliflor, que mantendremos tapada para que no pierda el calor, le sacamos las pellas y las vamos incorporando al caldo. Si se nos ha quedado frío, templamos un poco más al fuego, con cuidado de que no se corte. Aderezamos con sal y limón. Pasamos a una sopera y servimos.

CAULIFLOWER GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1.5 L water
1 cauliflower
extra virgin olive oil
1 egg
lemon
salt

PREPARATION

- Choose a young tender cauliflower. Remove the outer leaves, rinse under the tap and cook in boiling water for 20-25 minutes or until tender. Remove the whole cauliflower and set aside covered to keep warm. Strain the cooking water and reserve. Make a mayonnaise and dilute gradually with a cup of the warm cooking water.
- Now add the rest of the stock, stirring in the same direction to prevent curdling. Separate the cauliflower florets and add to the soup. Warm gently if needed taking care not to overheat. Season with salt and lemon juice. Pour into a soup tureen and serve.

02.



Juan Tomé

Mercado de Atarazanas, Puesto de Pescadería nº 133, Málaga
Tel (+34) 646 354 769

GAZPACHUELO CON REMOLACHA, CHÍCHAROS Y JUDÍAS VERDES

INGREDIENTES

pescado blanco (merluza, rape,
mero, rosada...)
gambas
patata picada en dados
1 remolacha
2 zanahorias
un puñado de habichuelas verdes
y de chícharos (guisantes
frescos)
una mayonesa tradicional con
aceite de oliva virgen extra
sal
limón

ELABORACIÓN

- Cocemos en una olla las verduras y los tubérculos. La remolacha entera y pelada; la patata pelada y picada en dados. Cuando el caldo se haya templado, lo separamos de sus ingredientes de cocción y lo ligamos con la mayonesa. Restituimos los tropezones al gazpachuelo. Este gazpachuelo vegetal admite perfectamente unos trozos de pescado blanco más unas colitas de gambas o langostinos echados a última hora.

VEGETABLE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

white fish like hake monkfish...
prawns
potatoes
1 beetroot
2 carrots
a handful of green beans and
fresh green peas
traditional mayonnaise made
with extra virgin olive oil
salt
lemon juice

PREPARATION

- Cook the vegetables in water. Peel the beetroot but keep whole. Dice the potatoes and carrots. Make a traditional mayonnaise. When the vegetable stock has cooled, remove the vegetables with a slotted spoon and blend the mayonnaise with the stock. Return the vegetables to the gazpachuelo. This vegetable may be made with white fish and shrimp tails added at the last minute.

03.



Mauricio Giovanini

Restaurante Messina

Avda. Severo Ochoa, 12. 29600-Marbella

Tel (+34) 952 864 895 / (+34) 679 770 062

mauriciogiovanini@restaurantemessina.com

HUEVA DE CALAMAR SOBRE GAZPACHUELO DE LENTEJAS

INGREDIENTES

Gazpachuelo

200 g de mayonesa
300 g de agua de lentejas
sal

Mayonesa

2 huevos
100 g de leche
100 g de agua
20 g de zumo de limón
300 g de aceite de oliva

Agua de lentejas

3 L de agua
½ kg de lentejas pardinas
30 g de ajo
pimienta negra
sal

Huevo de calamar

1 huevo de calamar
sal Maldon

Yema de calamar

1 huevo
2 g de tinta de calamar

ELABORACIÓN

- Laminar unos ajos y cocerlos partiendo desde frío. Al hervir el agua, incorporar las lentejas. Salpimentar y cocinar hasta que se pasen. Escurrir con un colador fino. Desechar el puré y reducir el caldo a fuego medio. Rectificar con pimienta molida y sal. Hacer una mayonesa y diluirla en nuestro caldo reducido de lentejas, removiendo con una varilla. Controlar el punto de sal. Cocer el huevo a 65° durante 40 minutos. Desechar la clara e integrar la yema con la tinta. Dorar la huevo vuelta y vuelta.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Servir en un plato hondo el gazpachuelo de lentejas. Colocar encima la huevo que hemos dorado, poner un poco de sal Maldon y decorar con una esfera de yema y tinta de calamar.

SQUID ROE ON LENTIL GAZPACHUELO

INGREDIENTS

200 g mayonnaise
300 g lentil cooking water
salt

Mayonnaise

2 eggs
100 g milk
100 g water
20 g lemon juice
300 g olive oil

Cooking lentils

3 L water
½ kg pardina lentils
30 g garlic
black pepper and Salt

Squid roe

1 squid roe
maldon salt

Squid yolk

1 egg
2 g squid ink

PREPARATION

- Slice some cloves of garlic and put in cold water. Bring to the boil and add the lentils. Season with salt and pepper and cook until very soft. Drain through a fine sieve. Discard the lentil puré and reduce the liquid on a medium heat. Adjust the salt and pepper seasoning.
- Make the mayonnaise and whisk into the lentil liquid. Adjust salt. Hardboil the egg at 65° for 40 minutes. Discard the white and mix the yolk with the ink. Brown the roe briefly on both sides.

FINISH AND PRESENTATION

- Serve the lentil gazpachuelo in a deep soup plate. Put the browned roe in the centre, sprinkle over some Maldon salt flakes and decorate with a ball of egg yolk and squid ink.

04.



Abraham Garrote

Restaurante La Solana

Av. Ramón y Cajal, 22. 29640-Fuengirola (Málaga)

Tel (+34) 951 259 748

lasolanarestaurant@gmail.com

GAZPACHUELO PICANTE DE HABAS BLANCAS

INGREDIENTES

1 kg de pescados de roca
quisquillas de Fuengirola
250 g de habas blancas
piña natural
aceite de oliva virgen extra
albahaca fresca
leche
cebollitas
zanahoria
puerro
hinojo,
limoncillo
lima kaffir y galanga
chile rojo
limón
sal
azúcar moreno

ELABORACIÓN

- Hidratamos las legumbres toda la noche en un recipiente donde estén bien cubiertas de agua. Al día siguiente las sacamos y reservamos un poco de esa agua. Metemos las habas escurridas en la thermomix con un vaso de leche y trituramos muy bien. Colamos el triturado con una estameña superbag. De víspera ponemos también unas hojas de albahaca a macerar en aceite de oliva virgen extra, para que este se aromatice bien.
- Hacemos un fondo de pescado tipo tailandés. Con buenos pescados de roca que saltearemos bien con un poco de aceite de oliva en una olla. Le agregamos un picadillo de cebollitas, ajos, zanahorias, hinojo y puerro. Es importante echarle una buena cantidad de chile rojo para que salga picante. Le añadimos también limoncillo, lima kaffir y galanga. Cubrimos con agua y cocemos hora y media a fuego muy bajo, para que no se enturbie demasiado. Pasado este tiempo, colamos y clarificamos el caldo.
- Hacemos una mayonesa con aceite de oliva y la leche de habas. La ligamos con el caldo clarificado, que estará a menos de 70° para que no se nos corte. Rectificamos de sal y reservamos el gazpachuelo en caliente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Limpiamos la piña y la picamos en dados que pasamos por una sartén con un poco de agua y azúcar moreno hasta que se caramelicen. Limpiamos las quisquillas y las colocamos en crudo en el fondo de los platos soperos. Les ponemos por encima un par de cucharadas del aceite de oliva infundado con la albahaca y repartimos los dados de piña glaseada. Vertemos el gazpachuelo que teníamos reservado en caliente y servimos.

SPICY WHITE BEAN GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1 kg rock fish
 fuengirola shrimp
 250 g dried haricot beans
 fresh pineapple
 Extra virgin olive oil
 fresh basil
 milk
 spring onions or scallions
 carrot
 leek garlic and fennel
 lemon grass
 kaffir lime leaves and galangal
 red chile
 lemon
 salt
 brown sugar

PREPARATION

- Overnight soak the dried beans well-covered with water and macerate some basil leaves in a little olive oil. Drain the beans the next day, keeping back some of the soaking water. Put the beans and the soaking water in the Thermomix with a glass of milk and grind them well. Strain this mixture through a Superbag sieve.
- Make a typical Thai fish stock. Sauté the rock fish in the pan with a little oil. Add the chopped spring onions, carrot, garlic, leek and fennel. Add a suitable amount of red chile to make the stock spicy to taste. Add the lemon grass, kaffir lime leaves and galangal. Cover with water and cook for 90 minutes on a low heat to keep the stock as clear as possible. Strain and clarify.
- Make an eggless mayonnaise with the extra virgin olive oil and the strained haricot bean milk. Blend this carefully with the clarified stock which should not be more than 70° to prevent curdling. Adjust the seasoning and keep the gazpachuelo warm.

FINISH AND PRESENTATION

- Clean the pineapple, cut into small dice and caramelize in a frying pan with a little water and brown sugar. Clean the shrimp and put them raw at the bottom of the soup plates. Pour over a spoonful of the basil macerated oil and divide out the diced caramelized pineapple. Pour over the warm gazpachuelo and serve.

05.



Antonia Jesús Ramos Rueda y Francisco Ruiz Cerrillo

Restaurante Casa Paco de Coín

Calle María Moreno, 2. 29100-Coín (Málaga)

Tel (+34) 650 396 792 -650 396 793

casapacodecoin.paco@gmail.com

GAZPACHUELO COÍNO

INGREDIENTES

1 L de caldo de pescado
600 g de lomos de merluza
8 langostinos
4 patatas grandes
2 cebollas
3 pimientos
2 huevos
c.s. de aceite de oliva virgen extra
1 chorrito de Viña AB, vino
 amontillado seco de González
 Byass
sal

ELABORACIÓN

- En dos litros de agua cocemos las cebollas troceadas y los pimientos. Más tarde se le añaden las patatas troceadas al estilo panadero. Cocemos la merluza aparte, pero reservamos el caldo para reincorporarlo después al de patatas y verduras. Ponemos un chorrito de vino seco de Jerez a los dos caldos colados una vez los hayamos juntado.
- Hacemos una mayonesa tradicional a la que aderezamos también con unas gotitas del Jerez. Vertemos la mayonesa en un cazo y, removiendo con una varilla, vamos ligando con un poco del caldo obtenido de la cocción de las verduras y el pescado. Iremos procediendo así hasta conseguir que los sabores y texturas de la mayonesa y el caldo logren una perfecta armonía. Rectificamos de sal y de vino seco, repartimos la merluza troceada y la patata en los platos soperos y vertemos el caldo de gazpachuelo.

COÍN GAZPACHUELO

INGREDIENTS

1 L fish stock
600 g hake fillets
8 king prawns
4 large potatoes
2 onions
3 green peppers
2 eggs
extra virgin olive oil
a dash of dry sherry
salt

PREPARATION

- Cook sliced onion and pepper in 2 litres of water. Add the thinly sliced potatoes (boulangerie style). Cook the hake separately but add the juices to the potatoes and vegetables. Strain the soup, mix with the fish juices, add a dash of dry sherry and allow to cool.
- Make a traditional mayonnaise and season with a drizzle of sherry. Turn the mayonnaise into a bowl and gradually whisk in the cooled strained soup until we have a perfect blend of flavours and textures. Adjust the salt and dry sherry. Divide the fish fillets and potatoes between 4 soup plates and pour over the soup.

06.



Jacobo Vázquez

Castizo Casa de Comidas

Av Editor Angel Caffarena, 11. 29010-Málaga

Tel (+34) 609 561 401

djacobovazquez@gmail.com

GAZPACHUELO DE OSTRAS

INGREDIENTES

ostras
agua
patatas
coliflor
leche
mantequilla
aceite de oliva virgen extra
1 lima
1 huevo
sal

ELABORACIÓN

- Hacemos un caldo de patatas al que agregaremos el agua de cocer las ostras. Hacemos una mayonesa con aceite de oliva virgen extra. Reservamos un poco de coliflor para rallar después y el resto la cocemos con agua y leche. Ecurrimos y emulsionamos con un poco del caldo de su cocción y mantequilla en la thermomix. Para el praliné de piñones tostamos los frutos secos con un poco de aceite y los trituramos. Hacemos un gazpachuelo diluyendo en la mayonesa el agua de cocer la patata con parte del puré de coliflor y el agua de las ostras.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Disponemos sobre el plato una base con el resto del puré de coliflor. Colocamos encima las ostras sin la concha y extendemos alrededor el praliné de piñones. Rallamos un poco de lima y de coliflor cruda por encima. Finalmente, cubrimos con el gazpachuelo.

OYSTER GAZPACHUELO

INGREDIENTS

oysters
mineral water
potatoes
cauliflower
milk
butter
extra virgin olive oil
1 lime
1 egg
salt

PREPARATION

- Make a potato soup.. Make a mayonnaise. Reserve a little of the cauliflower to grate later and cook the rest in a mixture of milk and water. Drain and purée in the Thermomix with a little of the cooking liquid and a knob of butter. Drizzle a little of Extra virgin olive oil oil over the pine nuts and toast. Grind. Make the gazpachuelo soup diluting the mayonnaise in the potato soup with part of the cauliflower purée. Shuck the oysters and add the liquor to this.

FINISH AND PRESENTATION

- Spoon the rest of cauliflower purée into the soup plates. Place the shucked oysters on top of the purée and spread around the pine nut praline. Grate a little lime zest and raw cauliflower over and lastly, ladle over the gazpachuelo soup.

07.



Juan de Dios y Silvia Rodríguez

Restaurante Antonio Moreno

Playa de la Araña, 9. 29720 Málaga

Tel (+34) 657 945 092 / (+34) 952 620 051

am.chicuelito@hotmail.com

GAZPACHUELO CON ROSADA, GAMBAS Y ALMEJAS

INGREDIENTES

rosada
gambas
almejas
½ cebolla
1 pimiento rojo
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
Agua mineral
2 patatas nuevas
mayonesa con aceite de oliva
virgen extra
limón
sal

ELABORACIÓN

- Cocemos en el agua, con una pizca de sal, un diente de ajo, la cebolla, el pimiento y las patatas peladas y cortadas en gajos. Pelamos las gambas y troceamos la rosada. El pescado y el marisco lo incorporamos al final, cuando la patata ya esté cocida. Sacamos un poco de caldo, dejamos que se ponga tibio y le diluimos la mayonesa, removiendo siempre en la misma dirección, con mucho cuidado de que no se nos corte.

GAZPACHUELO WITH ROSADA, SHRIMP AND CLAMS

INGREDIENTS

rosada
shrimp
clams
½ onion
1 red pepper
1 garlic clove
1 bay leaf
mineral water
2 new potatoes
extra virgin olive oil
egg
lemon
salt

PREPARATION

- Cook the garlic clove, onion, red pepper and peeled diced potatoes in salted mineral water. Peel the shrimp and chop the rosada. Add these to the stock when the potato is cooked. Ladle out a little of the stock and let cool. Meanwhile make the mayonnaise and dilute it carefully in the stock to prevent it curdling.

08.



Lupe Montejo

Lígula Restaurante Tradicional

Shanti Andía, 9. 29006-Málaga

Tel (+34) 951 485 128 / 640 752 238

restauranteligula@gmail.com

GAZPACHUELO DE OTOÑO CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

2 L de agua (aprox)
1 dl de infusión de frutos rojos
200 g de gamba blanca
300 g de rape
2 cucharadas de huevas de mújol
c/s de confitura de frutos rojos
1 boniato asado
4 patatas medianas
1 pimiento verde
1 cebolla
2 huevos
aceite de oliva virgen extra
Supremo Arbosana
2 cucharadas de zumo de limón
sal

ELABORACIÓN

- Hacer una mayonesa y reservar. Hervir las patatas casqueadas con un pimiento sin semillas y una cebolla. Cuando estén casi listas, retirar pimiento y cebolla (nos sirven solo para aromatizar) y poner a punto de sal. Añadir entonces el rape y las gambas. Cuando estén hechos, sacar y reservar todo en caliente. A continuación, en un bol aparte, desleímos la mayonesa con la infusión de frutos rojos previamente pasada por una estameña. También añadimos un poco del caldo tibio de la cocción anterior, con cuidado de que no se corte. Restituimos todo a la olla. Calentamos sin dejar de mover hasta que alcance la temperatura de 65°.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Para la presentación del plato utilizaremos el boniato a modo de guarnición haciendo una quenelle (torneado con forma de croqueta) y sobre este dispondremos las huevas de mújol, algunos frutos rojos y unas gotas de la confitura. El gazpachuelo, una vez restituidos todos sus tropezones a la olla, se servirá con una sopera sobre esta guarnición

AUTUMN GAZPACHUELO WITH BERRIES

INGREDIENTS

2 L water (approx)
1 dl. red berry infusion
200 g white shrimp
300 g monkfish
2 spoonfuls mullet roe
red berry jam
1 baked sweet potato
4 medium potatoes
1 green pepper
1 onion
2 eggs
extra Virgin Olive Oil Supremo
Arbosana
2 spoons lemon juice
salt

PREPARATION

- Make a mayonnaise and refrigerate. Boil the roughly chopped potato wedges, the deseeded pepper and onion. When the potatoes are almost cooked, remove the pepper and onion used to flavour. Salt the potatoes and add the monkfish pieces and shrimp. When these are done, remove and keep warm. Strain the red berry infusion through a cloth strainer and blend with the mayonnaise. Add a little warm stock and blend well. Return the red berry mayonnaise to the stock. Reheat to 65° stirring all the time.

FINISH AND PRESENTATION

- Make quenelles with the baked sweet potato. Place one in the centre of each plate, covered with the mullet roe, a few berries and a trickle of red berry jam. Divide the shrimp, potatoes and fish between the plates and ladle the soup from a tureen at the table before the diners.





n°03 Hueva de Calamar sobre Gazpachuelo de Lentejas
Squid Roe on Lentil Gazpachuelo



n°08 Gazpachuelo de Otoño con Frutos Rojos
Autumn Gazpachuelo with Berries





n°06 Gazpachuelo de Ostras con Praliné de Piñones y Puré de Coliflor
Oyster Gazpachuelo with Cauliflower Purée and Pinenut Praline



n°04 Gazpachuelo Picante de Habas Blancas
Spicy Broad White Beans Gazpachuelo



n°08 Gazpachuelo con Coliflor
Cauliflower Gazpachuelo

**GAZPACHUELOS
DE RIO**



**RIVERINE
GAZPACHUELOS**

01.



Diego Gallegos

Sollo Restaurante

Urb. Reserva del Higuerón. Av. Del Higuerón, 48. 29640-Fuengirola

Tel (+34) 951 385 622

reservas@sollo.es

GAZPACHUELO DE RÍO POR DIEGO GALLEGOS (EL CHEF DEL CAVIAR)

INGREDIENTES

1'5 L de agua mineral
350 g de cangrejo de río
350 g de salmón
250 g de tilapia
10 g de pasta de tamarindo
aceite de oliva virgen extra
2 patatas
1 huevo
1 limón
sal

ELABORACIÓN

- Limpiar el pescado y hacer un caldo con las espinas. Pelar los cangrejos y añadir las cabezas y las cáscaras al caldo anterior. Cocer 25 minutos desespumando cuanto sea necesario. Colar el caldo y cocer ahí las patatas sin pelar y cortadas por la mitad. Retirar las patatas y cuando hayan perdido temperatura, pelarlas, trocearlas y reservar. Poner el caldo a punto de sal. Agregar los cangrejos pelados y dejarlos un minuto. Sacar y reservar. Incorporar el pescado y cocerlo 5 minutos. Retirar y reservar. Dejar que se temple el caldo.
- Hacer una mayonesa poniendo el huevo en el vaso batidor, agregar el zumo de medio limón, una pizca de sal, una buena cantidad de aceite de oliva virgen extra y la pasta de tamarindo. Verter un poco de caldo sobre la mayonesa y remover hasta que quede bien diluida. Reintegrar a la cazuela del caldo. Agregar el pescado desmigado, los cangrejos, las patatas y servir el gazpachuelo malagueño.

RIVERINE GAZPACHUELO BY DIEGO GALLEGOS (THE CAVIAR CHEF)

INGREDIENTS

1,5 mineral water
350 g freshwater crayfish
350 g salmon
250 g tilapia
10 g tamarind paste
extra virgin olive oil
2 potatoes
1 egg
1 lemon
salt

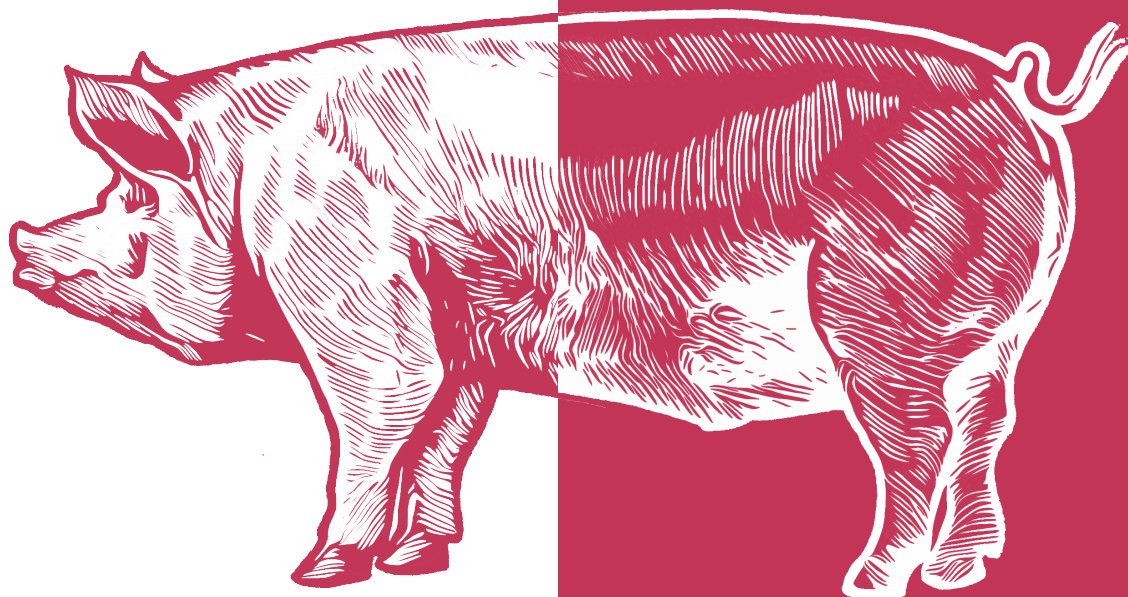
PREPARATION

- Clean the fish and make a stock with the bones. Peel the crayfish and add heads and shells to the stock. Cook for 25 minutes, skimming when necessary. Strain the stock and use this to cook the halved, unpeeled potatoes. Remove the potatoes to cool and then peel and dice. Set aside. Salt the fish stock to taste.
- Add the peel crayfish to the stock and cook for one minute. Remove, add the fish and cook for five minutes. Remove and set aside. Cool the stock.
- Make a mayonnaise. Put one egg, juice of half a lemon, pinch of salt, the tamarind paste and good amount of extra virgin olive oil in the blender jar and blend until the emulsion thickens. Pour a little cooled stock on the mayonnaise and beat until well diluted. Return this to the pan of stock. Add the crumbled fish, crayfish and potatoes and serve this Malaga gazpachuelo.



n°01 Gazpachuelo de Río por Diego Gallegos (El Chef del Caviar)
Riverine Gazpachuelo by Diego Gallegos (The Caviar Chef)

**OTRAS SOPAS
Y COCIDOS
EN GAZPACHUELO**



**OTHER SOUPS
AND
VERSIONS**

01.



Dani Carnero

Guiso Bar La Cosmopolita

José Denis Belgrano, 3.

Tel (+34) 952 215 827

camerosierra@gmail.com

GAZPACHUELO IBÉRICO*

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

200 g de secreto ibérico
 200 g de oreja
 1 kg de papada ibérica
 1 hueso de jamón ibérico
 ½ kg de grasa de jamón ibérico
 c.s. de jugo de carne
 450 g de aceite de oliva virgen extra
 ½ kg de garbanzos
 ½ kg de patatas
 2 L de agua
 125 g de leche de romero
 3 cebollas
 3 zanahorias
 2 puerros
 250 g de pimentón
 1 clavo
 1 hoja de laurel
 c.s. de romero
 1 kg de azúcar
 1 kg de sal
 1 limón

ELABORACIÓN

- Macerar la papada 24 horas en un kg de sal, otro de azúcar y 250g de pimentón. Remojar ½ kilo de garbanzos la víspera. Hornear la papada 4 horas a 150°. Enfriar y cortar en rectángulos. Marcar a la plancha y reservar. Hacer un caldo cociendo 4 horas en 2 litros de agua un hueso de jamón ibérico, dos cebollas, dos zanahorias, un puerro, romero y los garbanzos. Colar y reservar. Blanquear la oreja, refrescar y cocerla con cebolla, zanahoria, puerro, clavo y laurel. Colar y reservar.
- Hacer un aceite de ibéricos infundiendo en 250 g de aceite de oliva virgen extra la grasa del jamón. Infundir también la leche con el romero y hacer una lactonesa con el aceite anterior. Ligar con el caldo ibérico. Diluir primero en una pequeña cantidad que no esté muy caliente y, sin dejar de remover en la misma dirección, para no cortarlo, ligamos poco a poco el resto obteniendo así el gazpachuelo. Hornear las patatas, pelar y triturarlas. Ponerle aceite de oliva virgen extra y reservar.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Templar la oreja con el jugo de carne y marcar el secreto a la parrilla, dejándolo ligeramente crudo. Cubrir con puré de patata el fondo de un plato hondo, colocar encima unos trozos de oreja, papada y secreto. Echar unos garbanzos y mojar con el gazpachuelo ibérico calentito.

* Receta ganadora en 2014 del 2º Premio en la IV Edición de la Ruta Exquisita de Cerveza Victoria

IBERIAN PORK GAZPACHUELO*

INGREDIENTS (4 PERSONS)

200 g Iberian pork “secreto”
 200 g pig’s ear
 ½ kg Iberian pork cheek
 1 Iberian ham bone
 100 g Iberian pork dripping
 meat juice
 320 g chickpeas
 400 g potatoes
 125 g milk
 3 onions
 3 carrots
 2 leeks
 450 g extra virgin olive oil
 lemon
 paprika
 cloves
 bayleaf
 rosemary
 sugar
 salt

PREPARATION

- Marinate the pig’s cheek for 24 hours in salt, sugar and paprika. Soak the chickpeas overnight. The following day roast the pig’s cheek for 4 hours at 150° C. Cool and cut into rectangles. Sear on the grill and reserve.
- Make an Iberian stock by cooking in 2 litres of water for 4 hours the following: a ham bone, two onions, two carrots, one leek, rosemary and the soaked chickpeas. Strain and reserve. Blanch the pig’s ear for two minutes in boiling water and immediately plunge into icewater. Then put it onto cook with a carrot, onion, leek, clove and bayleaf. Strain and reserve.
- Prepare an Iberian oil to make the mayonnaise. Infuse Extra virgin olive oil with the pork dripping and infuse the milk and rosemary.
- Make an eggless mayonnaise with milk and the Iberian oil. Dilute with a small amount of cooled stock and stirring continually in the same direction to prevent curdling, blend in the rest of the stock to make the gazpachuelo.
- Bake the potatoes, peel and crush with a fork with extra virgin olive oil. Reserve.

FINISH AND PRESENTATION

- Warm the pig’s ear with meat juice and grill the pork *secreto* to pink medium-rare. Cover the bottom of a deep soup plate with crushed potato, put the pieces of ear, cheek and pork *secreto* on top. Scatter over a few chickpeas and finally ladle over the hot Iberian gazpachuelo.

* Winning recipe for 2nd Prize in the IV Edition of the Cerveza Victoria 2014 Exquisite Tapa Competition

02.



Eladio Garzón
 Restaurante AOVE by César Herrero
 Tel (+34) 629 878 432
 aove@aovehosteleria.com

GAZPACHUELO DE PUCHERO

INGREDIENTES

Caldo

1 pollo de corral entero
 2 zanahorias grandes
 1 nabo
 1 puerro
 2 patatas
 250 g de judías verdes
 1 hueso de jamón
 1 hueso añejo
 ½ kg de garbanzas veleñas
 sal

Mayonesa

huevo pasteurizado ecológico
 aceite de oliva virgen extra de
 Almería Almanzora
 (variedad arbequino)
 limón
 sal

ELABORACIÓN

- Ponemos los garbanzos en remojo de víspera. Al día siguiente los escurrimos, desechando esa agua. Quitamos la piel al pollo y lo cuarteamos; pelamos las verduras y ponemos en una olla a cocer desde frío todos los ingredientes. Cuando el agua esté caliente, añadimos la patata y los garbanzos. Desespumar el caldo cuanto sea necesario.
- A los veinte minutos de cocer, sacamos patatas y zanahorias, para que no se deshagan. Cuando todo esté tierno, quitamos del fuego y dejamos templarse el caldo. Hacemos una mayonesa. Colamos el caldo y lo ligamos con la emulsión, removiendo constantemente con la varilla en la misma dirección para que no se corte.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Servimos en platos soperos los garbanzos, la carne de pollo desmenuzada, un trozo de patata y las verduras troceadas. Salseamos con el gazpachuelo de puchero y servimos. Admite bien unos taquitos de jamón ibérico echados a una última hora.

SPANISH CHICKEN STEW IN GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Stew and stock

1 free range chicken
2 large carrots
1 turnip
1 leek
1 ham bone
1 salted pork bone
2 potatoes
250 g green beans
½ cup Velez-Malaga chickpeas

Mayonnaise

1 organic pasteurized egg
extra virgin olive oil Almanzora
from Almeria (Arbequina
variety)
lemon juice
salt

PREPARATION

- Soak the chickpeas in water overnight. The next day, drain and discard the water. Skin the chicken and cut into four. Peel and chop the remaining vegetables. Put all the ingredients in plenty of cold water and when this is not, add the potatoes and chickpeas. Skim when necessary.
- After twenty minutes remove the potatoes and carrots to preserve them whole. When everything else is tender, remove pan from heat and allow the liquid to cool.
- Make a mayonnaise with the ingredients listed above. Strain the cooled stock and dilute the mayonnaise into this, whisking constantly in the same direction to prevent curdling.

FINISH AND PRESENTATION

- Serve the chickpeas, chopped chicken, potato and chopped vegetables in deep soup plates. Pour over the gazpachuelo and serve. Some finely chopped Iberian ham may be scattered on top at the last moment.

03.

**Miguel González****Restaurante Casa Frutos**

Avda. de la Riviera, 80. Urb. Los Alamos, 29620 - Torremolinos (Málaga).

Tel (+34) 952 381 450

reservas@restaurantefrutos.es

SOPA CACHORREÑA EN GAZPACHUELO*

INGREDIENTES

1'5 L de agua
 ½ kg de pieles y migas de bacalao
 4 tacos de bacalao limpio
 de 50 g cada uno
 ½ dl de aceite de oliva virgen
 extra
 zumo de naranja cachorreña
 (cantidad al gusto)
 12 floretas de brócoli
 4 dl de mayonesa bien espesa
 1 tomate grande y maduro
 (unos 300 g)
 1 patata de unos 200 g pelada
 y cortada en rodajas
 300 g de pan duro
 5 dientes de ajo
 1 cucharadita de comino molido
 ½ cucharadita de pimentón dulce

ELABORACIÓN

- Se ponen a cocer juntos las pieles de bacalao, la patata, el tomate y los ajos. Retiramos del caldo el tomate y los ajos cuando ya estén cocidos. Estos se utilizarán para hacer el majadillo junto con el pan, el pimentón y el comino (el caldo se reserva junto con el resto de los ingredientes). Para ello, ponemos el tomate y los ajos cocidos en un mortero, majándolos bien hasta que queden hechos una pasta, a continuación se añade sal (teniendo en cuenta que el bacalao también salará el caldo) y el aceite de oliva virgen extra al gusto de cada uno. Retiramos también la patata y reservamos. Este majadillo resultante se incorpora al caldo, dando un nuevo hervor y rectificando de sal si es necesario.
- Confitamos los cuatro tacos de bacalao sumergiéndolos en aceite de oliva a unos 80º durante tres minutos. El brócoli se cuece en el caldo durante unos dos minutos (el tiempo dependerá del tamaño de las floretas) hasta que estén al dente. A continuación hacemos una mayonesa bien espesa y vertemos sobre ella el caldo anterior, ligándolo poco a poco con una varilla hasta que la mayonesa quede fluida.
- Luego añadimos toda esa mezcla al resto de la sopa y removemos bien para que quede homogénea. En este punto se añade el zumo de la naranja cachorreña al gusto, dándole el punto de acidez/amargor que se desee.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Se dispone en el fondo del plato una rodaja de patata, sobre ella un taco de bacalao confitado y alrededor tres floretas de brócoli. A continuación se vierte la sopa alrededor de estos elementos. El toque final se da con un cordón de aceite de oliva virgen extra sobre la sopa.

* Sobre una receta original de Manuel Maeso, Presidente Fundador de La Carta Malacitana

CACHORREÑA GAZPACHUELO SOUP*

INGREDIENTS

1,5 L water
 ½ K salt cod skins and trimmings
 4 cleaned and trimmed fillets of salt cod (50 g each)
 ½ decilitre extra virgin olive oil
 bitter (Cachorreña) orange juice to taste
 12 broccoli florets
 4 decilitre heavy mayonnaise
 1 large ripe tomato (300g)
 1 potato (200g) peeled and thickly sliced
 300 g dry bread
 5 garlic cloves
 1 teaspoons ground cumin seeds
 ½ teaspoon sweet paprika

PREPARATION

- Cook the salt cod skins together with the potato, tomato and the garlic cloves. Remove the tomato and garlic from the stock when cooked. These will be used to make the thick seasoning paste with the dry bread, paprika and cumin. Crush all these in the mortar, add a little salt (remember the cod will be salty) and extra virgin olive oil to taste. Add this paste to the stock, bring to the boil again and correct seasoning. Remove the cod skins and potatoes. Discard the cod skins. Separate a cup of stock and allow to cool.
- Poach the 4 fillets of salt cod in oil at 80° for 3 minutes. Cook the broccoli florets briefly in the stock. The time will depend on the size of the florets but they should be al dente. Make a thick mayonnaise and gradually and carefully whisk in the cup of cooled stock. Now add the diluted mayonnaise to the rest of the soup. If desired, some bitter orange juice may be added to taste.

FINISH AND PRESENTATION

- Put a slice of potato on the bottom of each plate. Top with a cod fillet and three broccoli florets. Pour the soup around these and finish off with a drizzle of Extra virgin olive oil.

* Original recipe created by Manuel Maeso, President and Founder of La Carta Malacitana

04.

**Manolo Ramos**

Restaurante de B Bou Hotel La Viñuela & Spa

Carretera de Vélez Málaga – Alhama, s/n. 29712 La Viñuela (Málaga)

Tel (+34) 952 519 193

hotel@hotelvinuela.com

GAZPACHUELO EN SUQUET

INGREDIENTES

Fumet rojo de pescado de roca

2 kg de pescado de roca
(rata, cabracho, arañas, algunos cangrejos...)

1 chorreon de aceite de oliva virgen extra de la variedad verdial de la Axarquía

2 tomates maduros

6 dientes de ajo

1 botecito de pulpa de pimiento choricero en conserva
unas hebras de azafran

Mayonesa de manzanilla

1 huevo entero

3 yemas

30 cl de aceite verdial

10 cl de manzanilla de Sanlúcar

el zumo de un limón hermoso
sal

Condumio del gazpachuelo

500 g de lomitos limpios extraídos de las piezas de pescado de roca

2 patatas grandes gajeadas

100 g de láminas de almendra fileteadas y horneadas suavemente

ELABORACIÓN

- **Fumet rojo de pescado de roca:** Sofreímos la cebolla y el ajo, todo bien picadito, en aceite de oliva verdial. Una vez esté dorado, añadimos los tomates y la pulpa de pimiento choricero para continuar sofriendo unos 10 minutos más. Añadimos al sofrito el pescado de roca con las cabezas y las espinas, más algunos cangrejillos. Sofreímos un poco más y seguidamente añadimos el agua. Llevamos a ebullición y cocemos alrededor de unos 15 minutos. Colamos el caldo y reservamos. Entre los pescados de roca mayores que tengamos, escogemos los mejores lomitos. Los limpiamos muy bien de espinas y los troceamos en tacos regulares. Reservamos.

- **Mayonesa de Manzanilla:** Preparamos la mayonesa de la forma habitual, empezando por el huevo y las yemas más una pizca de sal. Montamos con la batidora incorporando el aceite verdial a chorro fino. Cuando esté a medio montar, incorporamos la manzanilla y terminamos de emulsionar con el aceite y el zumo de limón. Ponemos a punto de sal y reservamos.

MONTAJE

- En una olla llevamos a ebullición el fumet rojo junto con las patatas gajeadas, que cortaremos chascando con el cuchillo, para que así suelten más almidón. Las hervimos durante unos 25 minutos aproximadamente o hasta que estén tiernas. Dejamos que el caldo pierda un poco de temperatura y nos disponemos a ligarlo con la mayonesa de manzanilla, ayudándonos de una varilla. Añadiremos poco a poco este caldo templado de la cocción a la sopeira donde habremos puesto la mayonesa. Una vez ligado, incorporamos los lomitos de pescados de roca cocidos que teníamos reservados y las patatas cocidas en cascós.

- Ponemos a punto el gazpachuelo agregando un poco más de Manzanilla y limón, en caso de que nos guste algo más fuerte y perfumado. Al emplatar, rematamos el plato esparciéndole unas láminas de almendras horneadas.

SUQUET* STYLE GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Red rock fish fumet

2 kg rock fish (scorpion fish type, crabs)
drizzle Extra virgin olive oil
verdial variety from
La Axarquia
2 ripe tomatoes
6 garlic cloves
small tin canned red pepper pulp
saffron threads

Sherry mayonnaise

1 whole egg
3 egg yolks
30 cl verdial olive oil
10 cl Sanlucar sherry
juice of one large lemon
salt

Chunky Tidbits

500 g morsels of fish from the
rockfish
2 large potatoes cut into wedges
100 g roasted slivered almonds

PREPARATION

- **The red fish fumet:** Sweat the finely chopped onion and garlic in the verdial olive oil. When golden brown add the tomatoes and red pepper pulp and fry for another 10 minutes. Add the rockfish with heads and bones and a few small crabs. Fry briefly and add the water. Bring to the boil and cook for 15 minutes. Strain the stock and reserve.
- **Mayonnaise:** Make a classic mayonnaise in a blender, starting with the egg, the yolks and a pinch of salt. Slowly add a fine stream of verdial olive oil. Half way through the process, add the dry sherry and finally, emulsify with the lemon juice. Adjust the salt and refrigerate.

ASSEMBLING THE GAZPACHUELO

- Boil the wedges of potato in the red fish fumet for 25 minutes or until tender, remove and keep warm. Allow the fumet to cool and whisk a little into the sherry mayonnaise. Turn the mayonnaise out into a soup tureen and gradually add the cooled fumet. When perfectly blended, add the reserved fillets of rock fish and potatoes wedges.
- Adjust the seasoning adding a little more sherry and lemon if to the taste of the guests. Decorate the plates with a handful of roasted slivered almonds.

** Soup version of a classic Catalan fish casserole dish

05.



Manuel Molero Javaloyes

Arrocería Bodega El Patio

Granada, 39. 29015-Málaga.

Tel (+34) 952 212 031

reservas@entreplos.es

ARROZ EN TRES PARTES

INGREDIENTES

fondo de caldo de pescado de roca
1 kg de pescados de roca
1 cabracho
300 g de langostinos
1 calamar fresco
180 g de arroz bomba
1 vasito de vino blanco de la DO Sierras de Málaga
4 tomates pera
3 patatas
1 cabeza de ajos
c.s. de pasta de ñora
azafrán en hebra
aceite de oliva virgen extra verdial de La Axarquía
huevo
limón
sal

ELABORACIÓN

- Macerar las hebras de azafrán en un vaso con vino blanco de la DO Sierras de Málaga, para que suelte su color. Cubrir con 20 cl de aceite de oliva virgen extra la superficie de una olla. Dorar ahí desde frío una cabeza de ajos partida por la mitad. Reservar la otra media para el alioli. Pelar los tomates y echarlos a la olla picado en cuartos. Limpiamos de tripas y agallas un rancho de pescados de roca y salteamos con el ajo y el tomate friéndose. Cubrir con tres litros de agua, poner sal y cocer 35 minutos. Colar y agregarle el vino.
- Poner un chorreón de aceite en una cazuela de hierro o de barro y dorar el cabracho limpio cortado en rodajas. Mojamos con un litro del caldo reservado. Echar las patatas peladas. Si se quiere pueden tornearse antes. Cocer 18-20 minutos a fuego vivo. En una sartén o una paellera sofreír la pasta de ñora en 4-5 g de Aceite de oliva virgen extra. Saltear ahí el arroz bomba. Mojar con el doble de caldo que arroz y cocer unos 18 minutos. Los diez primeros a fuego fuerte. Justo antes de poner a fuego lento, agregar el calamar en cuadritos y los langostinos limpios. Tiene que quedar sequito.
- Pelar los ajos que teníamos reservados y hacer con ellos una mayonesa. Poner a punto de sal y limón, y pasar a un bol. Verter, poco a poco, sobre la emulsión el caldo templado, batiendo con la varilla en todo momento y en la misma dirección. Cuando tengamos ligado el gazpachuelo, cubrir la olla donde está el cabracho y la patata. Servir por separado el arroz a banda y el gazpachuelo de alioli con el cabracho y la patata.

THREE PART RICE

INGREDIENTS

rock fish stock
 1 kg mixed rock fish
 1 scorpion fish
 180 g round-grain rice
 300 g king prawns
 1 fresh squid
 1 glass white wine DO Sierras de
 Malaga
 4 plum tomatoes
 3 potatoes
 1 whole head of garlic
 ñora red pepper paste
 saffron strands
 extra virgin olive oil from
 La Axarquía egg
 lemon juice
 salt

PREPARATION

- Macerate the saffron strands in a small glass of Malaga white wine to release its colour.
- Cover the bottom of a pan with 20 cl extra virgin olive oil. Cut the head of garlic in half and fry to golden brown. Reserve the other half to make the alioli. Peel the tomatoes, chop and put in the pan.
- Clean the intestines and fins of a handful of rockfish and sauté them with the garlic and tomato. Cover with 3 litres of water, add salt and cook for 35 minutes. Strain the stock, add the saffron and wine mixture and set aside.
- In a cast-iron or clay pot put in a drizzle of oil and brown the cleaned scorpion fish cut in slices. Moisten with a litre of the prepared stock. Add the peeled potatoes which may be turned if preferred. Cook for 18 to 20 minutes over a high heat.
- In a frying pan or paella pan, gently fry the ñora pepper paste in 4-5g of extra virgin olive oil. and add and sauté the rice to seal in the oil. Add twice the amount of fish stock. Cook for 18 minutes, the first ten on high heat. Just before lowering the heat, add the diced squid and cleaned king prawns. The dish should be quite dry.
- Peel the remaining garlic and make a traditional mayonnaise with it. Add a little salt and lemon juice to taste and turn out into a bowl. When the potato and scorpion fish stock has cooled, dilute the mayonnaise into this, whisking all the time in the same direction. When it is smooth, pour into the scorpion fish and potato soup. Serve the two dishes, the rice and the scorpion fish and potato gazpachuelo separately.



n°01 Gazpachuelo Ibérico
Iberian Pork Gazpachuelo

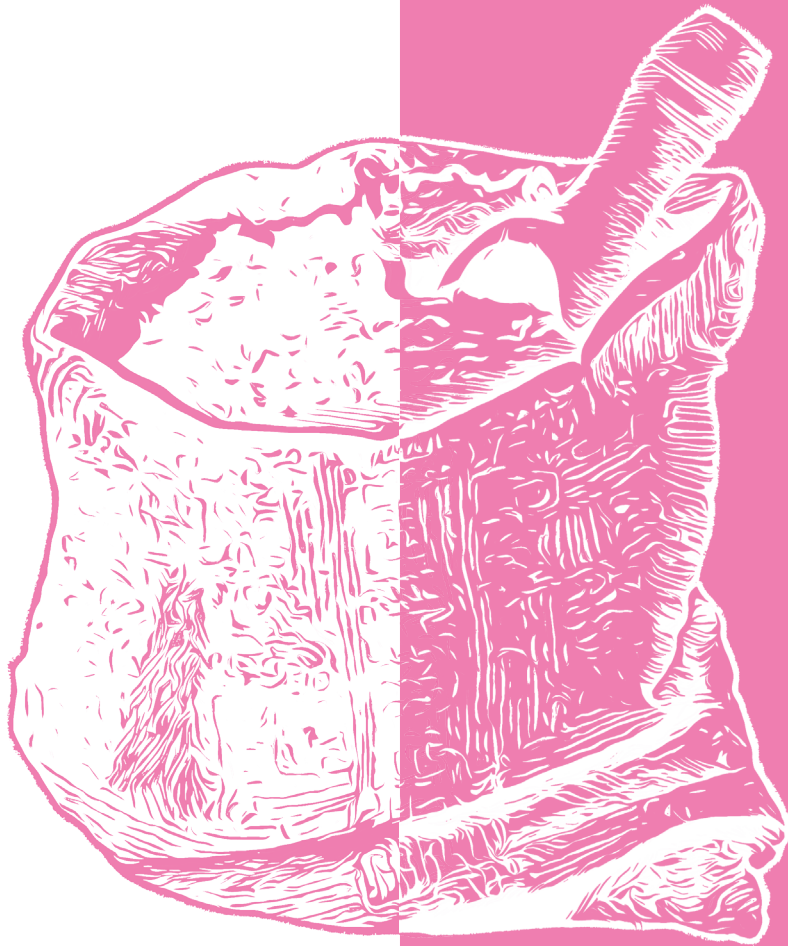


n°03 Sopa Cachorreña en Gazpachuelo
Cachorreña Gazpachuelo Soup



n°05 Arroz en Tres Partes
Three part Rice

**GAZPACHUELOS
DE POSTRE**



**DESSERTS |
GAZPACHUELOS**

01.



Fernando Redondo
 Jefe de Cocina del Grupo La Canasta
www.lacanasta.es

GAZPACHUELO DULCE DE LA CANASTA

INGREDIENTES

500 g de harina
 10 g de sal
 30 g de azúcar
 100 g de agua
 20 g de levadura
 200 g de huevo
 200 g de mantequilla

Emborrachado del Savarin

200 g de azúcar
 300 g de agua
 5 naranjas de zumo

Kumquat escarchadas

5 kumquats o naranjas de la china
 100 g de azúcar

Leche merengada

1 litro de leche
 ½ rama de canela
 la peladura de una naranja
 100 g de azúcar

Mayonesa

250 g de Aceite de oliva virgen
 extra de la variedad picual
 2 huevos y una pizca de sal
 (mínima)

Decoración del plato

menta
 flores
 copos de peta zeta con chocolate
 blanco

ELABORACIÓN

- Trabajar con el gancho en el robot la harina con la sal y el azúcar. Le añadimos la levadura, el agua mineral y la mitad de los huevos. Amasamos y añadimos lentamente los huevos restantes hasta obtener una masa lisa y elástica. Tapamos con papel film y dejamos reposar una hora. Pasado este tiempo, volvemos a poner en el robot e incorporamos la mantequilla derretida y templada. Seguimos amasando y ponemos después en moldes donde lo dejamos fermentar. Seguidamente, horneamos a 180° durante 9 minutos. Desmoldamos.

- **Emborrachado del Savarin:** Ponemos azúcar y agua en un cacillo con las peladuras de las naranjas sin la parte blanca, para que no amargue, y el zumo de las naranjas. Reducimos hasta obtener aproximadamente 400 g de almíbar. Cuando lo hayamos obtenido, empapamos los savarines en caliente y los reservamos en cámara.

- **Kumquat escarchadas:** Cortamos los kumquats en rodajas. Los blanqueamos y los pasamos por azúcar granillo. Seguidamente los secamos en el horno sin ventilador a 55° durante 6 horas.

- **Leche merengada:** Ponemos a calentar la leche hasta que rompa a hervir con la canela y la naranja y una vez retirada del fuego añadimos el azúcar y enfriamos.

- **Mayonesa:** Ponemos los huevos en el vaso de la batidora con la sal. Empezamos a montar la mayonesa añadiendo poco a poco el aceite, hasta que esté bien emulsionada y de aspecto duro.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Ponemos tres cucharadas generosas de mayonesa en un bol y con una varilla vamos ligando con la leche merengada. Reservamos en una jarrita. Con ayuda de un aro metálico ponemos tres cucharadas de peta zetas en el centro del plato. Colocamos sobre ellos los savarines borrachos, las rodajas de kumquat. Decoramos con las hojas de hierbabuena y las flores. Llevamos a la mesa. El gazpachuelo lo servimos en la jarrita a la vista del cliente.

LA CANASTA

DESSERT GAZPACHUELO

INGREDIENTS

Savarin Dough

500 g flour
10 g salt
30 g sugar
100 g mineral water
20 g yeast
200 g egg
200 g butter

Soaking Syrup for Savarin

200 g sugar
200 g water
5 juice oranges

Candied Kumquat Slices

5 kumquats
100 g sugar

Meringued Milk

1 L milk
½ stick cinnamon
zest of one orange
100 g sugar

Mayonnaise

250 g picual variety extra virgin
olive oil
2 eggs
tiny pinch salt

Decoration

mint leaves
flower petals
white chocolate peta zetas
(popping candy)

PREPARATION

- Using the dough hook and an electric stand mixer, mix the flour with the salt and sugar. Add the yeast, mineral water and half the eggs. Mix well, slowly adding the remaining eggs until the mixture is smooth and elastic. Remove from bowl and wrap in kitchen film. Leave to rise for an hour. Return to the mixer bowl and add the warm, melted butter. Continue to mix and then pour into individual Savarin or rum baba moulds and allow to leaven again. Bake for 9 minutes at 180°. Unmold

- Soaking Syrup for Savarin:** Heat the water, sugar and orange juice in a small pan with the thin orange peel or zest. Reduce the liquid to approximately 400 g syrup. Soak the warm Savarins with the syrup and refrigerate.

- Candied Kumquat Slices:** Cut the kumquats in slices. Blanch briefly and toss in granulated sugar. Dry in the oven without fan for 6 hours at 55°.

- Meringued Milk:** Bring the milk, cinnamon and orange peel to the boil, remove from heat, add the sugar and cool.

- Tiny pinch salt:** Break the eggs into the blender bowl with the salt. Very gradually add the oil until thick and creamy.

FINISH AND PRESENTATION

- Put three good spoonfuls of mayonnaise in a bowl and gradually whisk in the meringued milk. Pour into a serving jug. Using a plating ring, put three spoonfuls of popping candy in the centre of each plate cover with the savarins and top with candied kumquat slices. Decorate with mint leaves and flower petals and serve the gazpachuelo from the jug in view of the diners at the table.





n°01 Gazpachuelo Dulce de La Canasta
La Canasta Dessert Gazpachuelo



UN TRATADO DEL GAZPACHUELO DESDE LA ARQUITECTURA DE LA COCINA MALAGUEÑA

El gazpachuelo ha demostrado saber sobrevivir en épocas adversas y, últimamente, expresarse con brillantez en los escenarios gastronómicos más diversos. Ha sido capaz de romper fronteras y de integrar productos venidos de todas las geografías. El gazpachuelo manifiesta hoy una juventud, una vitalidad y una capacidad de evocación, de renovación y de seducción que le aseguran una vida larga y fecunda, más allá de dónde nos alcanza la vista.

El suyo no es en absoluto un problema de recuperación o de protección del patrimonio culinario malagueño en riesgo de desaparición. El suyo podría ser un problema de vértigo por exceso de velocidad en la autopista del éxito. Por eso el gazpachuelo necesitaba un libro como este que, tan oportunamente y con tantísimo acierto, se ha trabajado Fernando Sánchez Gómez, el alumno más comprometido con mi proyecto de *La Arquitectura de la Cocina Malagueña*. Estoy seguro de que esta obra suya sobre el gazpachuelo será capaz de desvelar su naturaleza íntima y contribuir a encarrilar sus posibilidades creativas por los caminos de la sensatez gastronómica.

El gazpachuelo es, con toda seguridad, el plato más querido del sustancioso repertorio que atesora la culinaria malacitana. Hay otros más conocidos y, si me apuran, puede que más gustosos; pero en el terreno de los afectos sigue y seguirá siendo el rey. Y es el más querido porque este exquisito rubicón de la arquitectura culinaria popular universal que es el gazpachuelo, sólo es comprensible desde la sabiduría del corazón. Hace falta una abuela o una madre, o un cocinero entregado con pasión al oficio de dar de comer felicidad a sus comensales, para que salga bueno. El gazpachuelo es un enemigo íntimo de la industrialización: o se hace con arte o se corta; o se le pone cariño y miramiento o sólo saldrá de la olla una solemne decepción.

Siendo verdad lo dicho antes, no lo es menos que la sopa de las sopas malagueñas tiene sus claves de exactitud, su matemática aplicada o su técnica precisa, como gusten ustedes decir; y también es verdad que lo uno y lo otro andaban dispersos por esos recetarios de Dios sin que nadie los tratase con solvencia y rigor, con visión de conjunto y perspectiva. Por eso este trabajo de Fernando Sánchez Gómez es un acierto pleno y debe considerarse sin ambages como un tratado de la cocina del gazpachuelo. Poco voluminoso afortunadamente; pero un tratado al fin, que contribuirá decisivamente a que este plato, además de ser muy querido por sus paisanos, se visibilice por todo el mundo como una de las obras estelares de la coquinaria clásica malagueña.

Del centenar de recetas recogidas en esta obra cabe desprender una primera y sustancial conclusión: que el gazpachuelo es uno y muchos a la vez. Y que por muy numerosos que sean los gazpachuelos, todos comparten ese aquél que les confiere su inconfundible carácter esencial: sea cual sea el gazpachuelo, templado o frío, básico o marinero, de carne o de verduras, tradicional o de fusión, tiene que saber a untuosa y exquisita mayonesa. Mejor si es delicada y sutil. Superior si acertamos con la suavidad de un aceite de oliva virgen extra y ese punto justo e imprescindible de ácido, cítrico o acético, que le convenga a cada caso.

Hay más conclusiones reveladas por el incansable trabajo del inquieto y brillante coco que es Fernando Sánchez Gómez, pero para llegar a ellas tendrán que leer este libro. Incluso deberían comprarlo, si no lo han hecho ya, porque es lo menos que podemos hacer entre todos para compensar su esfuerzo a uno de los pocos autores interesantes que aún se mantiene firme en el atribulado patio de la crítica gastronómica y de los libros de cocina no sólo de Málaga sino de España entera.

Manolo Maeso

Presidente Fundador de La Carta Malacitana

A DISCOURSE ON THE GAZPACHUELO FROM THE ARCHITECTURE OF THE MALAGA CUISINE

The gazpachuelo has shown itself capable of surviving in adverse time and ultimately to express itself brilliantly on the most diverse food scenes. It has had the ability to cross frontiers and incorporate products from far and wide. The gazpachuelo of today boasts youth, vitality and a capacity to evoke, renew and seduce that guarantees it a long and fruitful life way beyond our vision.

The gazpachuelo is not dogged by a problem of recuperation or protection of Malaga's culinary heritage in danger of extinction. Its problem could, however, be a problem of vertigo given the speed at which it roars down the highway to success. For this reason, the gazpachuelo needed a book such as this one, so timely and fitting, by Fernando Sánchez Gómez, the most committed student in my project *La Arquitectura de la Cocina Malagueña* (Architecture of the Malaga Cuisine). I am convinced that this work of his on the gazpachuelo will disclose the essential nature of the dish and help to direct all the burgeoning creativity along the path of good food sense.

The gazpachuelo is definitely the most beloved dish in the treasure house of Malaga's rich food repository. There may be others that are better known and, perhaps I might even say, more pleasing to the taste but in matters of the heart, it is, and will continue to be, king. And it is the most beloved dish because this exquisite point of no return in the popular and universal food structure that is the gazpachuelo is only comprehensible from the heart. It needs a grandmother, a mother or a dedicated cook passionate about making his guests happy, for it to be a success. The gazpachuelo is the natural enemy of mass production: make it by hand or it will curdle. It must be made with loving care or the contents of the pan will be a downright disappointment.

All the above being true, it must be said that the Malaga soup of soups does have its exact code, its applied mathematics or its precise technique, however you choose to express it. And it must also be said that these are scattered all over the place in a disarray of recipe books that nobody had ever tried to organise competently and precisely with vision and perspective. For this reason, Fernando Sánchez's work is bound for success and should be considered without reserve as a culinary treatise on the gazpachuelo. Fortunately not a voluminous one, but a treatise nevertheless, that will contribute decisively to the visibility of this beloved Malaga dish everywhere as one of the star dishes of classic Malaga cooking.

Close to a hundred recipes offer an initial and substantial conclusion. Gazpachuelo is one and many at the same time. And however many gazpachuelos there are, all share that special something that confers their unmistakable essential character. Whether it be warm or cold, basic or seafoody, with meat or vegetables, traditional or a fusion, it always has the flavour of a deliciously velvety mayonnaise. It is even better if this flavour is delicate and subtle. It is exceptional if we succeed in getting the mildness of an extra virgin olive oil just right with that exact touch of acidity, from lemon juice or vinegar, requisite for each case.

The tireless work undertaken by the Fernando Sánchez's brilliant and restless mind reveals many more conclusions that can only be attained by reading the book. If you have not already done so you should buy it. This is the very least that we can do between us all to recompense the efforts of one of the few interesting authors who still stands undaunted in the afflicted world of food reviewing and cookery books in Malaga and in the whole of Spain.

Manolo Maeso

Founding President of La Carta Malacitana

FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA

tercer fin de semana de septiembre



Casabermeja

Ruta gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña

Visitas turísticas guiadas
Talleres, catas, actividades infantiles...
Más crecer gratis



Exposición de GANADO

Concurso de Pintura al Aire Libre

Artesanía y Cerámica

Degustaciones gratuitas



Organiza:



Financia:



Asesores Gastronómicos:





¿IMPOSIBLE ELEGIR NUESTRO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN RESTAURACIÓN?

Es curioso, o al menos significativo, que cuando un cliente va a un restaurante sí tenga la posibilidad de elegir, en la carta del mismo, el menú que más le apetece y también con qué bebida maridarla. Es más, en muchos locales de restauración existe una extensa carta de vinos donde poder elegir y deleitarse paladeando su comida con tintos, blancos, rosados, dulces... El problema llega con el verdadero zumo de aceituna. Me refiero con su uso, tanto en cocina (en la elaboración de las preparaciones, independientemente de la técnica culinaria utilizada), como en la mesa para, sutilmente, aliñar, aderezar o armonizar las preparaciones que el comensal ha pedido de la carta. Pero eso sí, que sea un aceite de oliva virgen extra de los de verdad. Con los parámetros analíticos físico-químicos correctos y sin defectos a nivel organoléptico.

Imagínense ustedes qué diferencia entre una botella de aceite de oliva virgen extra o AOVE “irrellenable” y la triste y aceitosa aceitera de “toda la vida”, expuesta al sol día tras día y, en la mayoría de las veces, abierta. Todo el esfuerzo previo puesto para elaborar un verdadero zumo de aceituna se convierte, en muy poco tiempo, en uno de los defectos o atributos negativos más frecuentes en el aceite. Me refiero al rancio, ese defecto que nos recuerda a la primera capa de tocino retirada de una pata de jamón.

En el mejor de los casos, sólo disponemos en el restaurante de una marca o tipo de AOVE con el que poder armonizar en mesa los platos que hemos solicitado. Eso sí, la mayoría de las veces esa botella ya está abierta, manchada y hasta rellenada (hecho que es ilegal según la normativa vigente: Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre). En cambio, vinos, refrescos o cervezas, los que queramos, cuidadosamente conservados, e incluso uno diferente para maridar cada plato. Circunstancia que me parece estupenda.

Pero en este caso, y hablando de un plato tan malagueño como el gazpachuelo y de un alimento tan mediterráneo como el zumo de aceituna, no sabemos qué “aceites” utilizan en su formulación. Bueno, en mi caso sí que lo sé. En la inmensa mayoría de las recetas, aceite de pipas de girasol. Y yo me pregunto: ¿es por desconocimiento? ¿Por falta de formación? ¿Por ahorro de costes o por no querer dar a los clientes el mejor y más saludable alimento posible?

Porque a igual de calorías, mejor será utilizar el mejor de los aceites desde el punto de vista de la salud, ¿no? Ahora bien, busquemos aquel cuyas características organolépticas sean las mejores para ello. Es sólo una reflexión que espero se convierta en una demanda. En una búsqueda de respuestas... en preguntar en los restaurantes donde acudamos con qué aceite armonizan en cocina los platos del menú. Y me cuestiono también: si se tratara de un verdadero zumo de aceituna, ¿sería tan difícil enunciarlo en su carta o en el menú del día? Esta información, si fuera cierta podría —y mucho— repercutir en la calidad final de los platos y en el prestigio mismo del restaurante, porque todo suma.

En el caso de un gazpachuelo, lo que hay que buscar (disponemos de cientos de variedades de aceitunas en nuestro país) es un aceite de oliva virgen extra que armonice correctamente con el resto de ingredientes. Sin que sobresalga por encima de ninguno. Os recomiendo, ya que estamos en Málaga y ante una receta tan “nuestra”, un aceite de oliva virgen extra de la variedad Verdial de Vélez, Nevadillo blanco o Manzanilla Aloreña, con ellos no fallaremos. No tengamos miedo de usar aceite de oliva virgen extra en cocina, pues entre otras cosas mejorará notablemente tanto organoléptica (olor y sabor) como saludablemente las preparaciones. Consumamos aceite de oliva virgen extra y reguemos nuestra salud.

Dr. Francisco Lorenzo Tapia

Médico Experto en Nutrición Mediterránea
 Presidente de la Asociación OLEARUM, Cultura y
 Patrimonio del Aceite
www.olearum.es

WHY IS THERE NO CHOICE OF OLIVE EXTRA VIRGEN OIL IN RESTAURANTS?

It is curious, striking even, that when a guests enter a restaurant they know they will be able to choose the meal they fancy from the menu and also the wine to accompany their food. Moreover, in many restaurants there is a wide choice of red, white and rosé, sweet and dry wines to enjoy with the meal.

The problem occurs with the real “olive juice”. I refer to its use in the kitchen (in the preparation, regardless of the cooking techniques employed) and on the tables to subtly dress, season or harmonize the dishes ordered from the menu by guests. It must be a true extra virgin olive oil, a real EVOO with the correct physico-chemical analytic parameters and impeccable sensory characteristics.

Just imagine for a moment the difference between a non-refillable bottle of EEVO and the perennial wretched oil cruet, permanently sticky, out in the sun day after day and more often than not, with no lid. All the previous effort put into making a real “olive juice” will become one of the most frequent defects or negative attributes of the oil. I mean rancidity, a defect that reminds us disagreeably of the outside layer of fat taken off the leg of a Spanish ham.

At best, in the restaurant we will only have one brand or type of EVOO to dress the dishes we have ordered. And mostly this bottle is already open, smeared and even refilled. (This practice has been illegal since 15 November 2013 under Royal Decree 895/2013). On the other hand all the wines, beers and soft drinks we order are carefully stored and we can have a different one with each dish. I am definitely in favour of this.

But in the case before us and speaking of a Malaga dish like the gazpachuelo and an ingredient as Mediterranean as olive oil, we do not know what “oils” are used in its preparation. Well, in fact I do know. In the majority of recipes it is sunflower oil. And I ask myself: Is this ignorance? A lack of training? To save on costs or just not being bothered about giving customers the best and healthiest fare possible?

Because calory for calory, from a health standpoint it would be better to use the best of oils, wouldn't it? So let us find the one whose sensory characteristics are the best.

This is merely a reflexion that I hope will become a demand. A search for answers... asking in restaurants we visit what oil is used to enhance the dishes on the menu. And I ask myself: If it is a true “olive juice”, would it be so difficult to announce it on the menu? This information, were it true would –and greatly– reflect on the quality of the dishes and the very prestige of the restaurant because it all adds up.

There are hundreds of varieties of olives grown in Spain and for a gazpachuelo, we need an EVOO that harmonizes correctly with the rest of the ingredients. It must not stand out above them. Since we are in Malaga I recommend for such a truly local recipe, an EVOO Verdial de Vélez variety, or Nevadillo Blanco or a Manzanilla Aloreña. None of these will let you down.

We should not be afraid of using an EVOO for cooking because, among other things, it will improve the sensory and health effects of the food. Let us consume extra virgin olive oil and improve our health.

Dr. Francisco Lorenzo Tapia

Medical Authority on the Mediterranean Diet

President of the OLEARUM

Association Devoted to the Culture and Heritage of Olive Oil

www.olearum.es



Cuevas Bajas

Zanahoria MORÓ

Primer domingo de diciembre



ORGANIZA:

AYUNTAMIENTO
DE CUEVAS BAJAS



MARIDAJES CON GAZPACHUELOS

Hablar del Gazpachuelo es contar la historia de Málaga. De sus costumbres, su clima, sus gentes y tradiciones. Sin lugar a dudas, el Gazpachuelo, uno de los platos estrella de la cocina tradicional de esta provincia, se ha aliado desde sus inicios con otro de sus productos agroalimentarios de excelencia: el vino. Al ser esta una tierra de vinos históricos loados por su calidad, ya fuera por propios o extraños, desde tiempos remotos y durante toda la historia de esta bonita tierra.

Podemos definir “el arte del maridaje” como la capacidad de combinar dos elementos: plato y vino, para que, con la conjunción de ambos, se creen las sensaciones organolépticas capaces de hacer vibrar nuestros sentidos. Su finalidad es alcanzar ese particular “santo grial” que es, para muchos, el ansiado éxtasis gastronómico. Esa confluencia de emociones, sensaciones y sentimientos percibidos para crear en nuestra memoria una combinación de fascinación alejada de la indiferencia. Eso que tras culminar la velada, y al marcharnos de ella, comprendamos que hemos vivido un momento épico para nuestros sentidos.

Maridar un Gazpachuelo, ya sea en sus orígenes más humildes o tradicionales, o bien con algunas de las vanguardistas opciones que recoge el periodista Fernando Sánchez Gómez en esta publicación pionera, y que es digna de felicitar por el arduo trabajo de investigación desarrollado por este autor, abre un abanico de posibilidades en lo que a su combinación de vinos se refiere.

El gazpachuelo tiene algunos aspectos donde apreciaremos un denominador común en sus diversos estilos, ya sea utilizando los ingredientes clásicos o en arriesgadas innovaciones. Estas cuestiones importantes de cara a su maridaje son:

1. La sensación de untuosidad o sensación grasa con que impregnará nuestras papilas gustativas la mayonesa, uno de sus elementos comunes. En este caso, deberemos buscar vinos con una agradable acidez y amplitud en boca. Las burbujas de los vinos espumosos serán nuestras aliadas. También podemos utilizar vinos de una graduación alcohólica más protuberante. Con todas y cada una de estas opciones lograremos “limpiar” la boca de esa sensación

grasa, para volver a vibrar con cada nueva cucharada de nuestro Gazpachuelo elegido.

2. Los chefs que han brindado sus recetas para este libro han buscado lograr platos aromáticos y delicados para nuestros sentidos, platos que transmitan fielmente la calidad de la materia prima utilizada. Así buscaremos nosotros para engrandecer estos ingredientes unos vinos fragantes, elegantes y ricos en matices; con una buena intensidad olfativa en nariz.

Y en boca, para que este plato, ligado firmemente al Mar de Alborán desde sus inicios, continúe en nuestros sentidos tras cada sorbo de vino. Puede ser una acertada opción el declinarse por maridar algunos de estos gazpachuelos con vinos de marcado carácter mineral e, incluso, algunas de las tipologías tradicionales de la D.O. Málaga vinícola.

3. Usualmente, el Gazpachuelo no se presenta como un plato principal, sino como un primero. Por ello, y dado que nuestra velada continuará con otras elaboraciones, no es recomendable utilizar vinos excesivamente complejos, tánicos, enormemente estructurados, de prolongado envejecimiento, dulces y/o excesivamente alcohólicos. Recordemos que una de las premisas del maridaje es la elegancia en todo momento, así como no cansar o saturar nuestros sentidos para disfrutar de los platos siguientes.

4. Observar el plato como “un todo”, es decir en la globalidad de sus ingredientes sin centrarnos únicamente en la materia prima principal (Rape, Langostinos, Gambas, Quisquillas, Bacalao, Erizo, Merluza....); ya que existen otros elementos en el plato que pueden distorsionar un perfecto maridaje, tales como la técnica de elaboración, otros ingredientes empleados, la textura de los mismos, e incluso, la temperatura de servicio, al constar de algunas recetas frías este libro.

El maridaje con agua. Uno de los aspectos tristemente obviados a la hora de realizar un maridaje es el agua que se servirá en la comida. Esta, aparte de hidratar y refrescar las papilas gustativas, entabla un papel crucial a la hora de maridar. El agua prepara y limpia la cavidad bucal para degustar los diferentes platos; y posee un papel destacado en lo acertado, o no, de su maridaje.

Para maridar con Gazpachuelo, a rasgos generales, la opción más razonable será utilizar aguas sin gas de mineralización débil, si bien, en algunas de las recetas presentadas aquí, que contienen entre sus ingredientes vinagres, adobos, tinta de chipirón, productos del cerdo ibérico, miel de caña, ajos, perdiz y/o chivo lechal malagueño, entre otros, puede ser más factible optar por aguas minerales ligeramente gasificadas.

El maridaje con vinos. Como habremos podido interpretar en las líneas anteriores, el abanico de vinos que podremos utilizar a la hora de maridar los diferentes gazpachuelos plasmados en este recetario es amplio, diverso y con enormes posibilidades. Al tratar este libro sobre uno de los platos intemporales del ayer, el hoy y el mañana de la gastronomía malagueña, me centraré en las posibilidades que los vinos tanto de la D.O. Málaga como la D.O. Sierras de Málaga, nos ofrecen para hacernos vibrar con este plato. Si bien daré algunas pinceladas con vinos de otras procedencias, dado el carácter cosmopolita de esta provincia andaluza.

Tras cerciorarnos del tipo de Gazpachuelo que deseamos degustar, algunas opciones acertadas de vinos para su maridaje, dependiendo de las características de cada plato, son las siguientes:

Gazpachuelos Básicos

Los maridajes por tradición se presentan como una excelente opción para estas elaboraciones, siendo los blancos secos procedentes de la Axarquía y elaborados como vinos jóvenes de la variedad Moscatel de Alejandría y/o Morisco. Además de los generosos jerezanos o de Montilla-Moriles, tales como Finos o Manzanillas, ambos sin demasiada vejez, armonizarán perfectamente.

Gazpachuelos Marineros

Gazpachuelos Fríos: Blancos jóvenes de corte mediterráneo en general con fermentación parcial en barrica. Desde moscateles malagueños o baleares, pasando por blancos catalanes de Xarel-lo; algunas Malvasías sicilianas, e incluso algunas rarezas enológicas de la Asirtico de Santorini (Grecia).

Gazpachuelos de Fusión y otros Gazpachuelos Asiático-Malacitanos: Blancos de la D.O. Sierras de Málaga con fermentación parcial en barricas, tanto de Moscatel de Alejandría o Morisco, como de Pedro Ximénez. Además en aquellos que incorporen tinta de calamar el optar por un seco Málaga Noble u Amontillado joven puede resultar excepcional para eliminar el aumento de la sensación grasa que ocasione la tinta en boca. Otras buenas opciones son blancos fermentados en barrica en base a Treixadura, Viura, Verdejo o Godello; así como albariños jóvenes pero con 2-3 años en botella para amansar su acidez. Fuera de nuestras fronteras algunos ejemplares de Sauvignon blanc tanto de procedencia neozelandesa como del Valle del Loira (Francia); e incluso Chardonnay del Valle de Nappa (California), pueden darnos otra visión del Gazpachuelo de Fusión.

Uno de los maridajes más complicados, ya que esta versión del Gazpachuelo usualmente emplea elementos que potencian el sabor umami e incrementan los contrastes entre las diferentes materias primas que conforman el plato (soja, algas, masago, jengibre, kimchi, sake...). Para ello y siempre dependiendo de la estructura y características del plato, podremos emplear blancos de una corta crianza de la variedad Gewürztraminer de procedencia alsaciana u alemana; de Chenin blanc de la zona del Loira francés; Rieslings catalanes o mallorquines; Moscateles malagueños con fermentación en barrica; Manzanillas pasadas jerezanas o amontillados jóvenes cordobeses. Variedad infinita al igual que la fantasía plasmada en cada plato.

Gazpachuelos de Vino y sus derivados

Numerosos “puristas” en este aspecto marcan como lo más idóneo en maridar el Gazpachuelo con el mismo vino empleado para su elaboración. En este sentido si no queremos emplear la misma marca de vino, sí es aconsejable utilizar una tipología de vinos similar respecto a las características del vino utilizado en cocina.

Gazpachuelos de Tierra Adentro

Gazpachuelos de Caza: En este caso necesitaremos vinos con mayor potencia y riqueza de matices. Excelentes opciones son los Pedro Ximénez Añejos de la D.O. Málaga, o los

blancos con cortas crianzas en barrica de la D.O. Sierras de Málaga. Fuera de la provincia, destacarán los Amontillados jóvenes de Jerez o Montilla-Moriles; espumosos procedentes de las regiones vinícolas de Cava, Champagne, Francia-corta con menos de 30 meses de crianza en botella; blancos Alsacianos o del Mosel de Riesling; o monovarietales de Chardonnay de Chablis, todos ellos sin una crianza excesiva y de unas añadas no demasiado prolongadas.

Gazpachuelos de Verduras y Legumbres: Blancos con una leve crianza. Los procedentes de la Serranía de Ronda con D.O. Sierras de Málaga harán maravillarse a cualquier *foodie* o devoto del buen Gazpachuelo. Además, espumosos secos sin demasiada crianza, amontillados jóvenes, secos Añejos con D.O. Málaga, hasta algún Torrontés argentino o Chardonnay chileno, pueden darle un toque de diferenciación a nuestro plato.

Gazpachuelos de Río: Pese a que únicamente se presenta una única receta en este libro de esta tipología de Gazpachuelos, las posibilidades de excelencia organoléptica que ofrecen las especies de pescados capturadas en los diferentes ríos, ya sean españoles u de otro país o continente, hacen que esta categoría se haya hecho merecedora de entrar a formar parte de las tipologías y variables de Gazpachuelos existentes.

Para su maridaje se aconseja el empleo de blancos con fermentación parcial en barricas o con una ligera crianza, buscando siempre que el efecto de la madera no sea excesivamente prolongado. También de buena amplitud olfativa. Vinos amparados en una buena acidez, con la elegancia y sutileza siempre como punto de mira. Para ello, recomiendo utilizar algunas opciones tales como blancos gallegos de la variedad Godello u algunos Verdejos sobresañados; chardonnays californianos; Riesling alemanes (secos, obviamente) de añadas no muy prolongadas; blancos borgoñones de la Côte de Beaune, etc.

Otras Sopas y Cocidos en Gazpachuelo

Son los gazpachuelos de mayor potencia sávida, donde entran en acción ingredientes que van desde la casquería del cerdo, la ternera, el pollo, hasta legumbres, todo ello cocinado de forma muy lenta para extraer todo el sabor.

Podremos utilizar blancos con corta crianza en barrica y espumosos reservas, hasta para los más potentes de ellos, tintos de maceración carbónica.

Numerosas son las recetas y variantes que el Gazpachuelo puede transmitirnos, con múltiples texturas y sabores en su seno, si bien el vino es capaz de brindarnos de una forma moderada y certera, nuevos abanicos de gozosas sensaciones, ya que como dijo el dramaturgo francés Alejandro Dumas “La comida es la parte material de la alimentación, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento”.

Gazpachuelos de Postre

Transgresora e inusual es esta sub-familia, ya que “rompe” el estereotipo de fijar el Gazpachuelo únicamente como primer plato. Se viene a demostrar que, con la creatividad como nuestra aliada, la elasticidad de esta receta y su versatilidad de ubicación en cualquiera de los países (primer plato, segundo plato, postre..) es más que posible.

Para maridar este tipo de elaboraciones, a tenor de la receta propuesta en el presente libro, debemos incorporar vinos que tengan esa llamada “feminidad”. Esta no es otra cosa que la magia que ofrecen algunos vinos elegantes, fragantes y equilibrados; en cuyo paso por boca, además, debe ser omnipresente su delicadeza y finura resaltando la atención de nuestros sentidos.

Para alcanzar todo lo descrito anteriormente, utilizaremos desde los vinos Naturalmente Dulces amparados por la D.O. Málaga, así como los de la región francesa de la A.O.C. Sauternes; los alemanes u alsacianos del género Auslese; algunos exponentes de la región de Tokaj-Hegyalja de Hungría, tales como sus 3 puttonyos e, incluso, los desconocidos Mászlás; los Muffatos italianos de la zona de la DOC Orvieto o IGT Umbria; vinos rumanos como los Grasă de Cotnari; austriacos del género Ausbruch..... Las posibilidades de elección son amplias y versátiles.

Juanmi Rubio

Sumiller y Experto en Gastronomía

WINE PAIRING WITH GAZPACHUELOS

To talk about the Gazpachuelo is to talk about the history of Malaga, its customs, its climate, the people and their traditions. Undoubtedly the Gazpachuelo, one of the star dishes of traditional cooking in this province, has from its origins allied itself with another excellent food product of the province: wine. The historic wines of this region have been praised for their quality since time immemorial by the local people and visitors alike throughout the history of this lovely land.

“The art of wine pairing” could be defined as the ability to combine two elements, food and wine so that the joining of both creates organoleptic sensations capable of making our senses thrill. The aim of wine pairing is to attain that particular “holy grail” which for many constitutes the longed-for gastronomic rapture. The confluence of emotions, sensations and feelings perceived creates a powerful fascination far removed from mere indifference. Thus, when the evening is over and we leave, we understand we have lived through an epic moment for our senses.

Pairing a wine with a gazpachuelo opens up a range of possibilities for the combination of wines. It does not matter whether it is one of the humble traditional versions or one of the avant-garde options compiled by the journalist Fernando Sánchez Gómez in his ground-breaking book, and which he must be congratulated on for the painstaking research it entailed.

The gazpachuelo enjoys certain aspects where we clearly see a common denominator in its different styles whether the classic ingredients or daring innovations are used in its making. These important matters must be looked when deciding on the wine pairing. They are:

1. The sensation of unctuousness or oiliness that the mayonnaise, a common element to all, confers on our taste buds. For this case we must look for a mouth-filling wine with a pleasant acidity. The bubbles in sparkling wines will be our helpers. We can also offer a wine with a more prominent alcohol content. Each of these options will help to “clean” the mouth of the oily sensation and allow it to thrill with each new spoonful of our chosen gazpachuelo.
2. Each one of the chefs who have presented their recipes in this book, had searched for dishes that are both aromatic and delicate for our senses: dishes that would faithfully reflect the quality of the ingredients used. So, to extol and magnify further these ingredients, we must search for fragrant, elegant wines, full of subtleness and with a good olfactive intensity in the nose. And this dish is linked permanently to the Mediterranean, and will remain in our senses after each sip of wine, a good pairing option with some might be a wine with a marked mineral character or even one of the D.O Malaga traditional wines.
3. Usually the gazpachuelo is the starter dish of a meal. Therefore, since the lunch or dinner part will continue with other dishes, it is not advisable to serve excessively complex tannic wines, very structured or aged wine, or wines with a high alcohol content. It is important to remember that one of the postulations of wine pairing is to maintain elegance at all times and not rob our senses of the ability to enjoy the dishes to follow.
4. Look at the dish as a “whole”, including all its ingredients and do not focus on its main raw material (monkfish, king prawns, shrimps, cod, sea urchins, hake). There are other elements in the dish that may distort a perfect pairing: the method of preparation, other ingredients and their texture and the temperature at which the dish is served. Some recipes in the book are cold dishes.

Pairing with Water. An aspect, sadly often forgotten when carrying out a pairing, is serving water with the meal. This element does not only hydrate and refresh the taste buds. Water plays a crucial role at the moment of the wine pairing. It prepares and cleanses the mouth, readying it to taste the different dishes. It can make or break your wine pairing. The best water option generally for a gazpachuelo pairing is one with a low mineral content. However since many of the recipes presented in the book contain vinegars, marinades, squid ink, pork products, molasses, garlic, partridge or suckling goat and in these cases it would be appropriate to choose a light sparkling water.

Pairing with Wines. The foregoing makes us realise that the range of wines we can use when pairing the different gazpachuelos in this recipe book is wide, diverse and with huge possibilities. Because the book is about one of the timeless dishes of the past, present and future of Malaga gastronomy, I will focus on the possibilities offered by the D.O Malaga and D.O Sierras de Malaga wines to make us savour this dish. I will also sketch in some wines from other areas, given the cosmopolitan character of this Andalusian province.

Once we have ascertain which type of gazpachuelo we are about to eat, and depending on the characteristics of each, the following options are appropriate:

Basic Gazpachuelos

Traditionally wine pairing has been an excellent option with these dishes with dry white wines from the La Axarquia produced like the Alejandria Moscatel or Morisco young wines. Fortified sherries or Montilla-Moriles like the Finos or Manzanillas, if not to aged, are also a perfect match.

Seafood Gazpachuelos

For Cold Gazpachuelos: Young Mediterranean whites partially fermented in barrel; from moscatels from Malaga or the Balearic Islands to the white Xarel·lo grape of Catalonia; the malmsey wines from Sicily or even wine rarities from Asirtico de Santorini in Greece.

For Fusion Gazpachuelos and other Asian-Malacitano Gazpachuelos: D.O. Sierras de Malaga whites partially fermented in casks, either Moscatel de Alejandria, Morisco or Pedro Ximénez. For a dish that includes squid ink, a dry Malaga Noble or a young Amontillado is ideal to suppress the sensation of oiliness that the ink brings to the mouth. Other good options are barrel fermented whites based on Treixadura, Viura, Verdejo or Godello and young Albariños bottled for 2-3 years to soften the acidity. Beyond our frontiers some examples of Sauvignon blanc from New Zealand and the Loire Valley in France and even a Californian Nappa Valley Chardonnay can give us a whole new perspective of the Fusion Gazpachuelo.

One of the most complicated pairings because this version of the gazpachuelo generally uses flavour enhancing elements to boost the umami fifth taste and increase the contrasts between the different ingredients that comprise the dish (soy, algae, masago or capelin roe, ginger, kimchi, sake...) Depending on the structure and characteristics of the dish we could use lightly aged white wines like the Gewürztraminer from Alsace or Germany; a Chenin blanc from the Loire region in France; Catalanian or Mallorcan Rieslings; Malaga moscatels fermented in barrel, an aged manzanilla sherry or young Amontillados from Cordoba. The choice is as varied as the fantasy reflected in each of these dishes.

Wine and wine by-product Gazpachuelos

Many “purists” believe that the most suitable pairing of gazpachuelo is with the wine used in its preparation. If we do not wish to use the same label, it is advisable to use a wine with the same characteristics as that used in its cooking.

Inland Gazpachuelos

Game Gazpachuelos: In this case we need a fuller-bodied, richly hued wine. The Pedro Ximenez Añejos from the D.O Malaga are excellent options or the short aged in barrel white of D.O Sierras de Malaga. Outside the province young Amontillados from Jerez or Montilla-Moriles are outstanding. Other possibilities are the sparkling wines: W, Champagne, Franciacorta in bottle for less than 30 months, the whites from Alsace, Mosel Rieslings or a single varietal Chardonnay that have not been aged excessively.

Vegetable and Legume Gazpachuelos: Lightly aged whites. Those from the Serrania de Ronda with D.O Sierras de Malaga will pleasantly surprise foodie fans of a good Gazpachuelo. Lightly aged dry sparkling wines, young Amontillados, dry D.O Malaga Añejos and even a Torrontés from Argentina or a Chilean Chardonnay will give that discriminating touch to our dish.

Riverine Gazpachuelos or Freshwater Fish Gazpachuelos: Although there is only one recipe for this type of

gazpachuelo in the recipe book, the possibilities of sensorial excellence offered by freshwater fish, whether from Spain or elsewhere, have made them worthy members of a compendium of existing gazpachuelos.

A partially barrel fermented white wine is a good choice or even a light vintage as long as the woody effect of the barrel is not too prominent and it has a rich aroma. Wines with an elegant and subtle acidity are also a possibility. For instance, we recommend options such as the white Godello variety from Galicia or outstanding Verdejos; Californian Chardonnay; a young dry German Riesling or a white Burgundy from Côte de Beaune.

Other soups and versions of Gazpachuelo

These are stronger flavoured gazpachuelos and may include in the ingredients internal organs of the pig, beef, chicken, even legumes, cooked very slowly to extract all their flavour. We can use lightly aged in barrel white wines and sparkling reserve wines and even, for the strongest flavoured, carbonic macerated red wines.

Certainly, the Gazpachuelo in all its variations can transmit multiple textures and flavours but the wine can offer us a sure way to new, enjoyable sensations. As the French playwright Alexander Dumas said “Food is the material part of our nourishment but wine is the spiritual part of our sustenance”.

Dessert Gazpachuelos

This sub-genus, unusual and transgressor, has “exploded” the stereotype of the gazpachuelo served only as a first course. Thus, it has demonstrated that with creativity on its side, this recipe is more than versatile enough to be served as a first, main or dessert course. To accompany this type of dessert, according to the recipe proposed in the book, we must incorporate “ladylike” wines. This quality is merely the magic of certain elegant, fragrant and balanced wines on the palate; their delicacy and smoothness must awake our senses.

For this to happen we will use the naturally sweet D.O wines of Malaga or French A.O.C Sauternes; German or Alsatian Auslese: some wines from the Tokaj-Hegyalja region of Hungary such as its 3 puttonyos grade and even the lesser-known Máslás; Italian Muffatos from the DOC region of Orvieto or Umbrian IGT; Rumanian Grasă de Cotnari; Austrian Ausbruch. The choice is wide and versatile.

Juanmi Rubio

Sommelier and Food Expert



MÁLAGA  SIERRAS de MÁLAGA  PASAS de MÁLAGA
Consejo Regulador Denominaciones de Origen



¡UNA CALLE PARA EL GAZPACHUELO MALAGUEÑO!

Existen joyas de la gastronomía con escasa repercusión bibliográfica. Con la edición de esta obra dedicada al gazpachuelo, este manjar malacitano seguro multiplica su alimento en bibliotecas, mesones y estómagos. Curiosamente, el gazpachuelo siendo tan malagueño no cuenta con calle, como si ocurre con la biznaga, el cenachero o la Farola, por poner algunos ejemplos. ¡Ya estamos tardando! Las esencias de Málaga son múltiples, poderosas e infinitas. La hechura de un gazpachuelo es una de las recetas que desde niño me viene acompañando. El de mi madre comienza con la cocción de patatas junto al laurel, sal, pimienta y cebolla; una vez cocidas las patatas añade pescada, que llegado el momento oportuno aparta del fogón para evitar que alcance una temperatura excesiva.

No queda aquí la cosa. En otro recipiente con huevo, aceite de oliva, sal y unas gotas de limón prepara una mayonesa que después añadirá al caldo elaborado, que nuevamente habrá recibido el calor del fuego. Llega ahora el turno de la magia: con su maestría habitual, mi madre consigue ligarlos “sin que se corte” y así queda listo para servir el gazpachuelo. De este crítico momento la cocina dio a luz una de las frases más descriptivas de la idiosincrasia malacitana: «tienes cara de gazpachuelo cortao». Sí, esa es la cara desencajada, a la par que frustrada; implorante y maldiciente a un tiempo, casi gemela a las del Guernica picassiano. ¿Lo mismo tuvo algo que ver en su inspiración el gazpachuelo?

Otra de las frases relacionadas con el gazpachuelo es cuando se le asocia al momento de la expiración de un ser querido: “gazpachuelo, comida de duelo”. Las explicaciones dadas por la “sencillez” de la elaboración del plato no me han convencido nunca, ya que un caldito tiene menos riesgos de daños colaterales. Me temo que la facilidad de rima ayudó bastante a convertir en inseparables a la sopa blanquecina con el velatorio. Es una satisfacción leer declaraciones

de la escritora Almudena Grandes, donde responde «les haría, por ejemplo, en invierno, un gazpachuelo de rape», cuando le pregunta el diario *20 Minutos* por un menú para sus amigos; o tener, gracias a Soledad Ortega, hija de Ortega y Gasset, referencias del mismo «...mi padre era hombre de poco comer pero muy determinado en sus gustos (...) a veces echaba de menos alguno de los platos de casa de mis abuelos, como el gazpachuelo malagueño». Tanto es el arraigo de este plato, que incluso los espectadores de *Canal Cocina* vieron en 2013 a Francisco de la Torre, alcalde de Málaga, elaborar un gazpachuelo como símbolo de la gastronomía local.

La Real Academia lo define como «sopa caliente con huevos, batida la yema y cuajada la clara, y que se adereza con vinagre o limón». Gracias a Fernando Sánchez Gómez, por la dedicación empleada para llevar la diversidad de este plato a los lectores; y gracias anticipadas a los lectores mismos, por leer, regalar y practicar sus recetas. Un detalle más. Durante la celebración de la Feria de Málaga, en agosto, una caseta le rinde homenaje llevando su nombre e incluso otorga una distinción señera ‘El Gazpachuelo de Honor’. Terminó. Mientras llega la concesión de la calle para honrar al gazpachuelo malagueño, les dejo con este acróstico:

Gazpachuelo, comida de duelo,
 Ah! pobre rima facilona,
 Zarpazo a este manjar,
 Pues su sopa Málaga jalona.
 Al rebosante reblaje,
 Cuchara marinera debemos,
 Hilvanando el maridaje,
 Unción de aceite, ajo y huevo,
 Explosión sensorial, sin ambages.
 Luz gastronómica, contenido marfileño,
 Oh! exquisitez, gazpachuelo malagueño.

Antonio Márquez
 Periodista & Coach

FOR A STREET NAMED AFTER THE MALAGA GAZPACHUELO

There are food treasures that give rise to scant bibliography. With the edition of this work devoted to the gazpachuelo, this Malaga delicacy will surely nourish the libraries, eating places and appetites. Unlike the biznaga jasmine sprays, the fish peddler or the lady lighthouse, the gazpachuelo, although so genuinely from Malaga, has no street named after it. It is high time to right this!

The essences of Malaga are many, powerful and infinite. The preparation of the gazpachuelo is one of the recipes that has accompanied me since my childhood. My mother's began with cooking the potatoes with a bay leaf, salt, pepper and an onion. She added fish to the cooked potatoes and then took the pan off the heat. But that was not all. Using an egg, olive oil, salt and a little lemon juice she whipped up a mayonnaise to add to the warm soup. The next step was magic. With her customary skill she blended the two "without a curdle" and then the gazpachuelo was ready to serve.

The critical blending moment gave rise to one of the most descriptive phrases in the quirky Malaga vernacular: "You've got a face like curdled gazpachuelo". A perfect description for that contorted expression, a face at once frustrated, imploring and malcontent, almost a twin of those of Picasso's Guernica painting. Could he have been inspired by a curdled gazpachuelo perhaps?

Another saying related to gazpachuelos is associated with the moment a dear one passes away: "gazpachuelo, food for grief". The simplicity of the dish is the explanation given for this saying but I have never been convinced by this because a simple broth involves far less collateral damage. I suspect that the easy rhyming of "gazpachuelo" with "duelo", or wake is really why the white soup has become inseparable from the wake.

It is satisfying to read that the author Almudena Grandes, when asked by the *20 Minutos* newspaper what she would feed friends, declares: "In winter I would make them a monkfish gazpachuelo". Or learn from Soledad Ortega, daughter of the essayist and philosopher José Ortega y

Gasset that "..... my father was not a big eater but he was very particular in his tastes (...) and sometimes craved one of the dishes from my grandparents' home, like the Malaga gazpachuelo".

The dish is so firmly rooted in Malaga that viewers of the TV programme *Canal Cocina* could watch the mayor of the city, Francisco de la Torre, making a gazpachuelo as a symbol of local food.

The dictionary of the Royal Spanish Academy of Language defines it as a "a soup with a beaten egg yolk and coddled egg white, seasoned with vinegar or lemon juice". My thanks to Fernando Sánchez Gómez for your dedication in conveying the diversity of this dish to your readers and my thanks in advance to the readers themselves for reading, gifting and cooking the recipes.

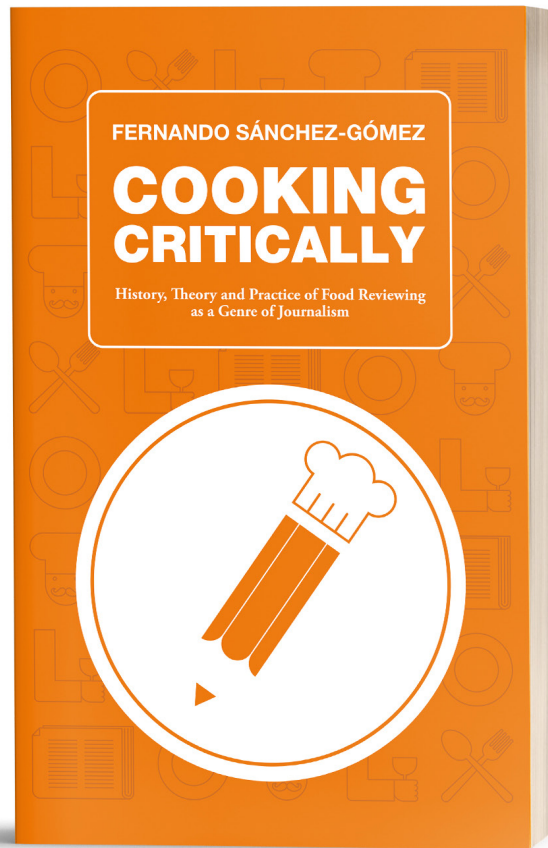
Just one more thing. During the Malaga Fair in August last, one of the pavilions paid homage to our soup by naming itself after it and awarding it the outstanding distinction of 'El Gazpachuelo de Honor'. That is all. But while we wait for the gazpachuelo to have a street named after it, the author has written the following "untranslatable" acrostic for his readers:

Gazpachuelo, comida de duelo,
Ah! pobre rima facilona,
Zarpazo a este manjar,
Pues su sopa Málaga jalona.
Al rebosante rebalaje,
Cuchara marinera debemos,
Hilvanando el maridaje,
Unción de aceite, ajo y huevo,
Explosión sensorial, sin ambages.
Luz gastronómica, contenido marfileño,
Oh! exquisitez, gazpachuelo malagueño.***

Antonio Márquez
Journalist & Coach

*** It actually could have been badly translated but would have lost all its charm.

OTROS LIBROS DEL AUTOR
OTHER BOOKS BY THE AUTHOR



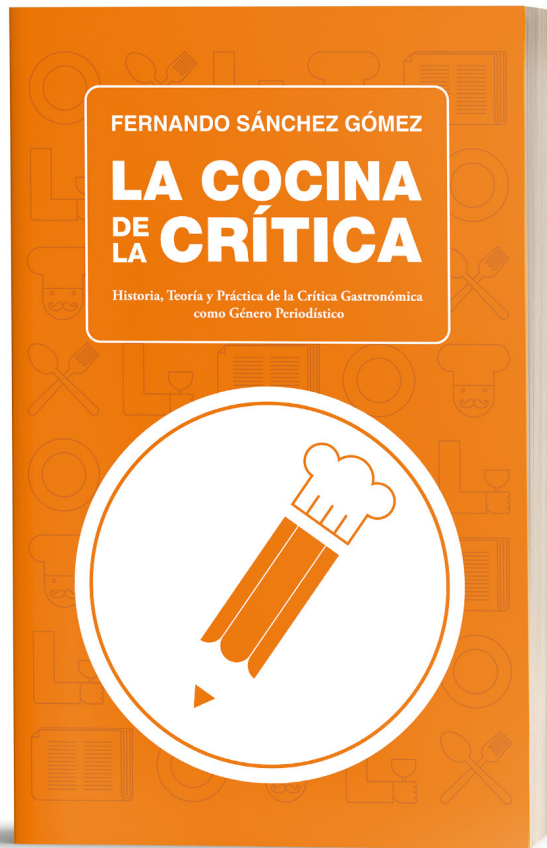
COOKING CRITICALLY

G INTERNATIONAL
ACADEMY
OF GASTRONOMY

 ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

“International Academy of Gastronomy Prix of Literature
Gastronomique for the Best Publication of 2014”

“Basque Country Gastronomy Award for the Best
Publication of 2014”



LA COCINA DE LA CRÍTICA

G INTERNATIONAL
ACADEMY
OF GASTRONOMY

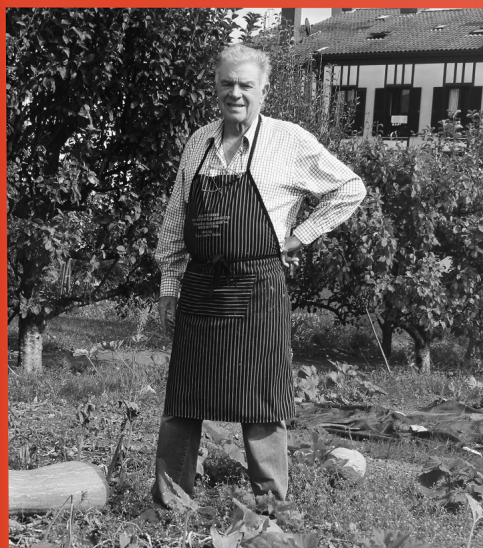
 ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

"Prix de la Littérature Gastronomique de la Academia
Internacional de Gastronomía de París a la mejor
publicación de 2014"

"Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publica-
ción de 2014"

Juan José Lapitz

Memorias de un gastrónomo vasco



Fernando Sánchez Gómez

**JUAN JOSE LAPITZ
MEMORIAS DE UN GASTRÓNOMO VASCO**

Con un tono coloquial, este libro narra los hechos y sabores de la cocina vasca clásica y moderna

MANUEL ALCÁNTARA,
EL ÚLTIMO COLUMNISTA DIARIO

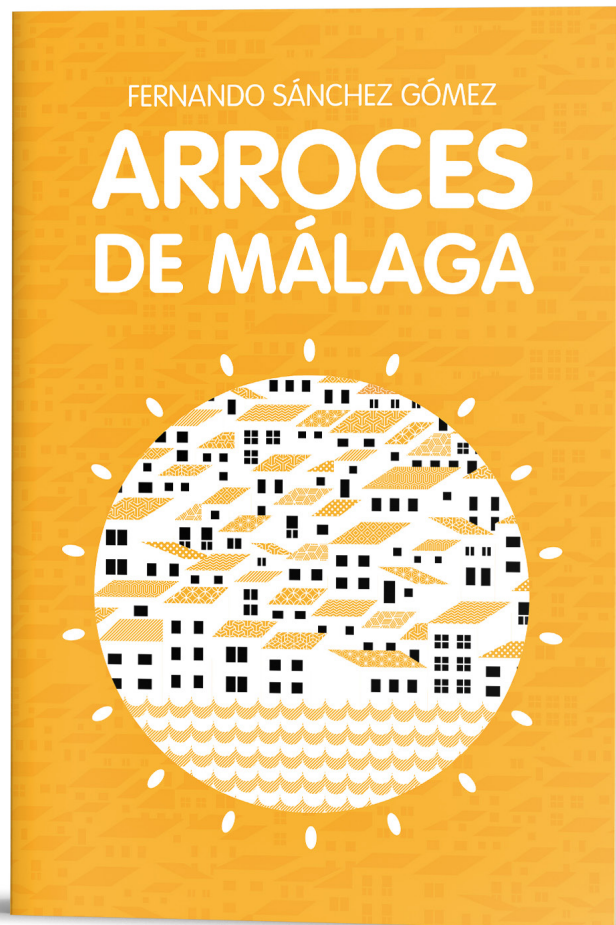


- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

MANUEL ALCÁNTARA,
EL ÚLTIMO COLUMNISTA DIARIO

«Este es el mejor libro que me han escrito»

Manuel Alcántara

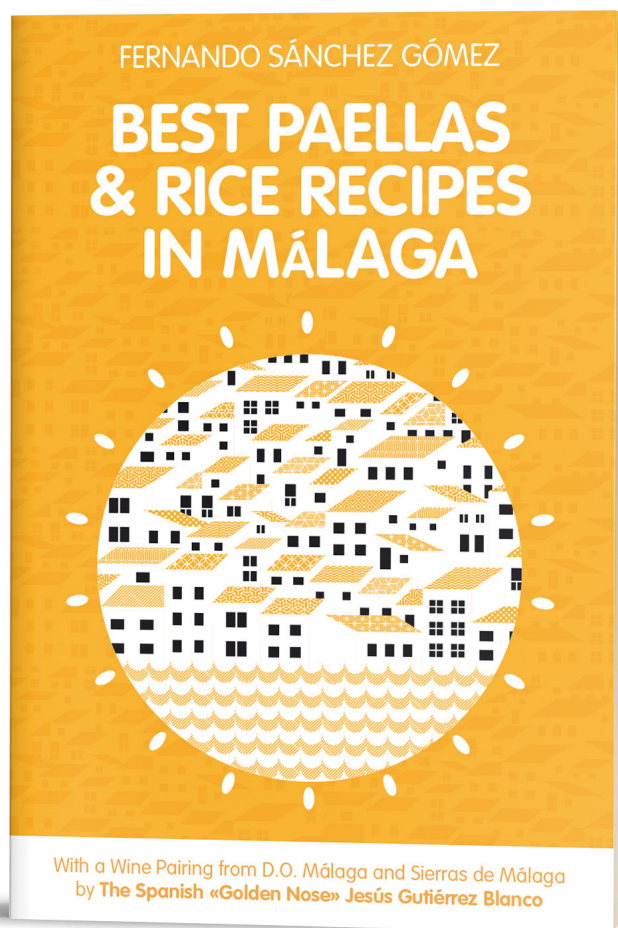


FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ

ARROCES DE MÁLAGA

ARROCES DE MÁLAGA

Más de doscientas recetas de arroces con los aceites de oliva virgen extra y los vinos de Málaga



BEST PAELLAS & RICE RECIPES IN MÁLAGA

**In this book you will find more than 200 different ways to cook
rice according to the experts of the Malaga food sector**



SEAT
AUTOMÓVILES
RUEDA

**Automoviles Rueda Mejor concesionario
de automóviles de España**

Best Authorized SEAT Dealership Spain 2015

Avda. Velázquez, 105. 29004 -Málaga

Teléfono: +34 952246700

Email: seat@automovilesrueda.com

www.automovilesrueda.com

Málaga - Antequera - Vélez Málaga