



COCINA TRADICIONAL MALAGUEÑA



ÍNDICE

- 1. RELACIÓN DE LOS PLATOS MALAGUEÑOS
CON SU CONTEXTO GEOGRÁFICO**
- 2. METODOLOGÍA PARA LA INVESTIGACIÓN
SOBRE EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO
MALAGUEÑO**



**RELACIÓN DE LOS PLATOS
MALAGUEÑOS CON SU
CONTEXTO GEOGRÁFICO**

MÁLAGA Y SUS COMARCAS



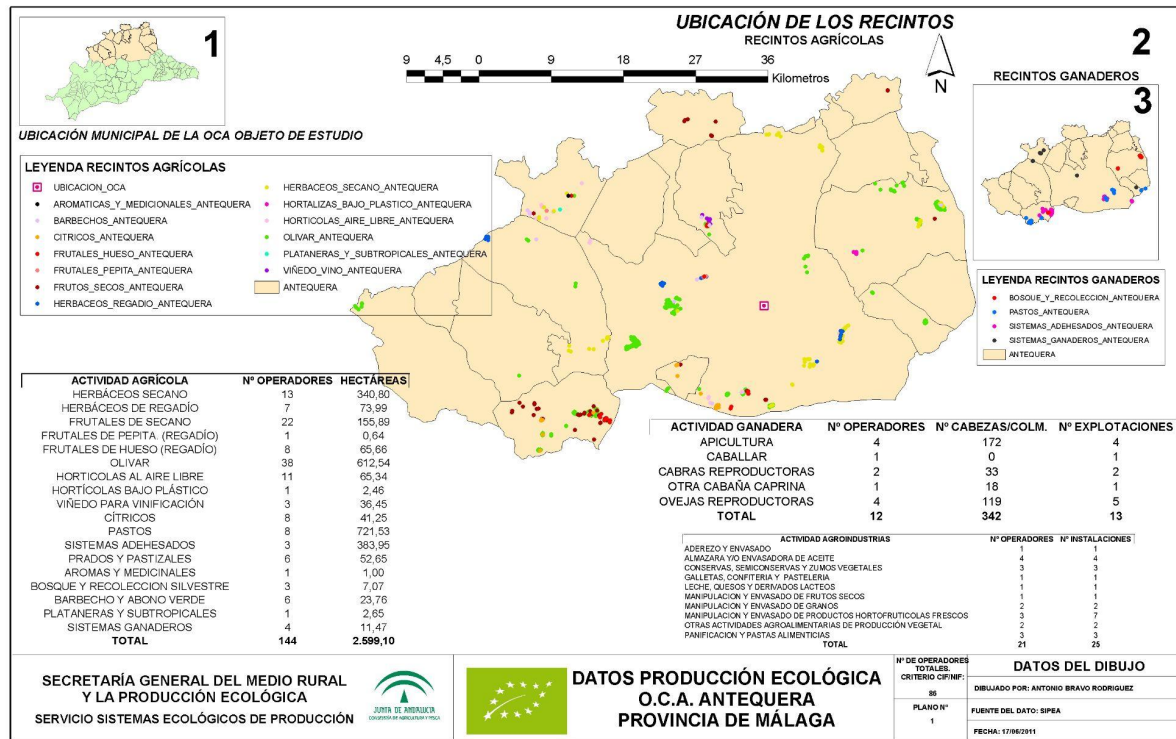
MUNICIPIOS DE MÁLAGA



COMARCA DE ANTEQUERA



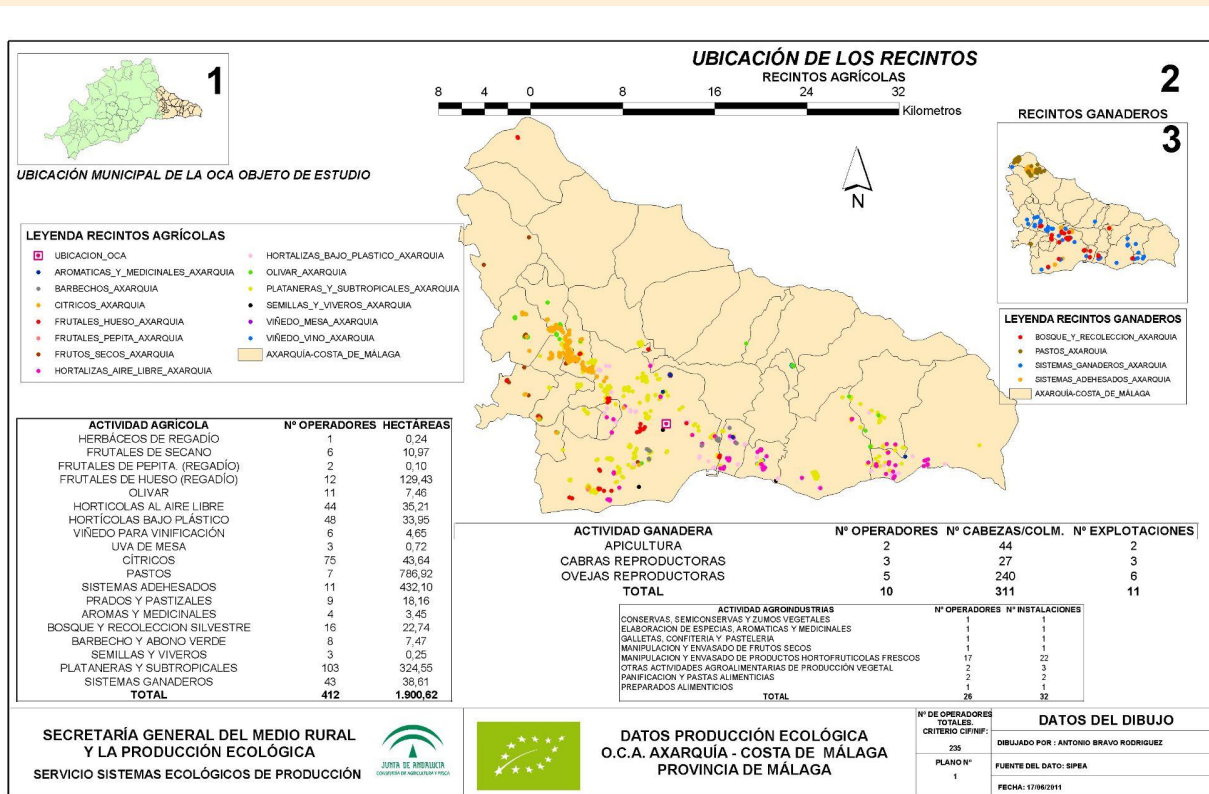
COMARCA DE ANTEQUERA AGRICULTURA Y GANADERÍA



COMARCA AXARQUÍA



COMARCA AXARQUÍA AGRICULTURA Y GANADERÍA



COMARCA COSTA DEL SOL OCCIDENTAL



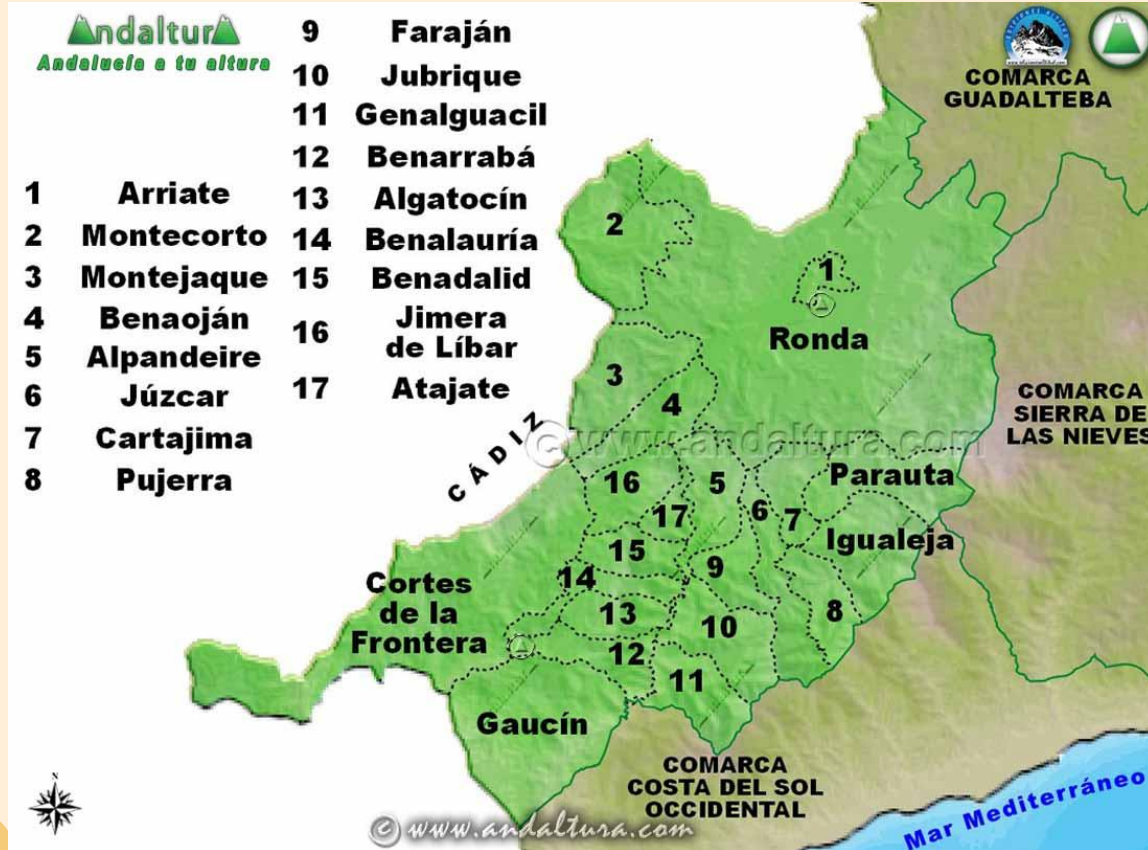
COMARCA GUADALTEBA



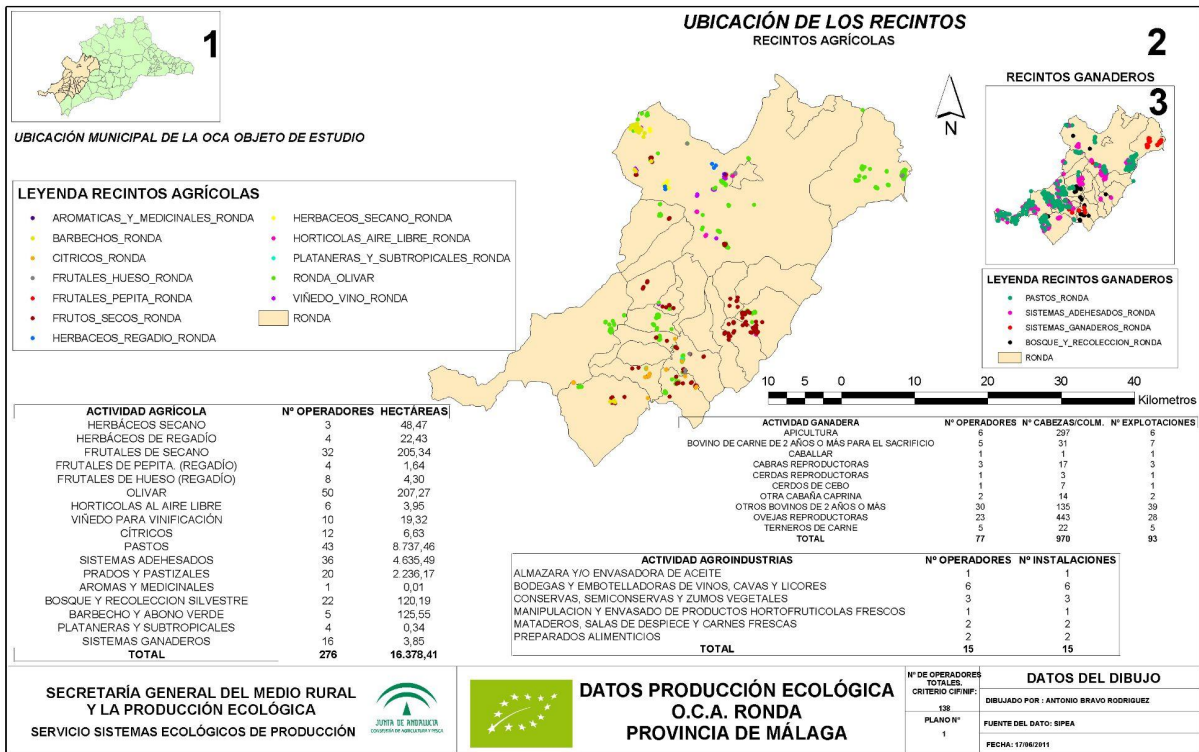
COMARCA NORORMA



COMARCA SERRANÍA DE RONDA



SERRANÍA DE RONDA AGRICULTURA Y GANADERÍA



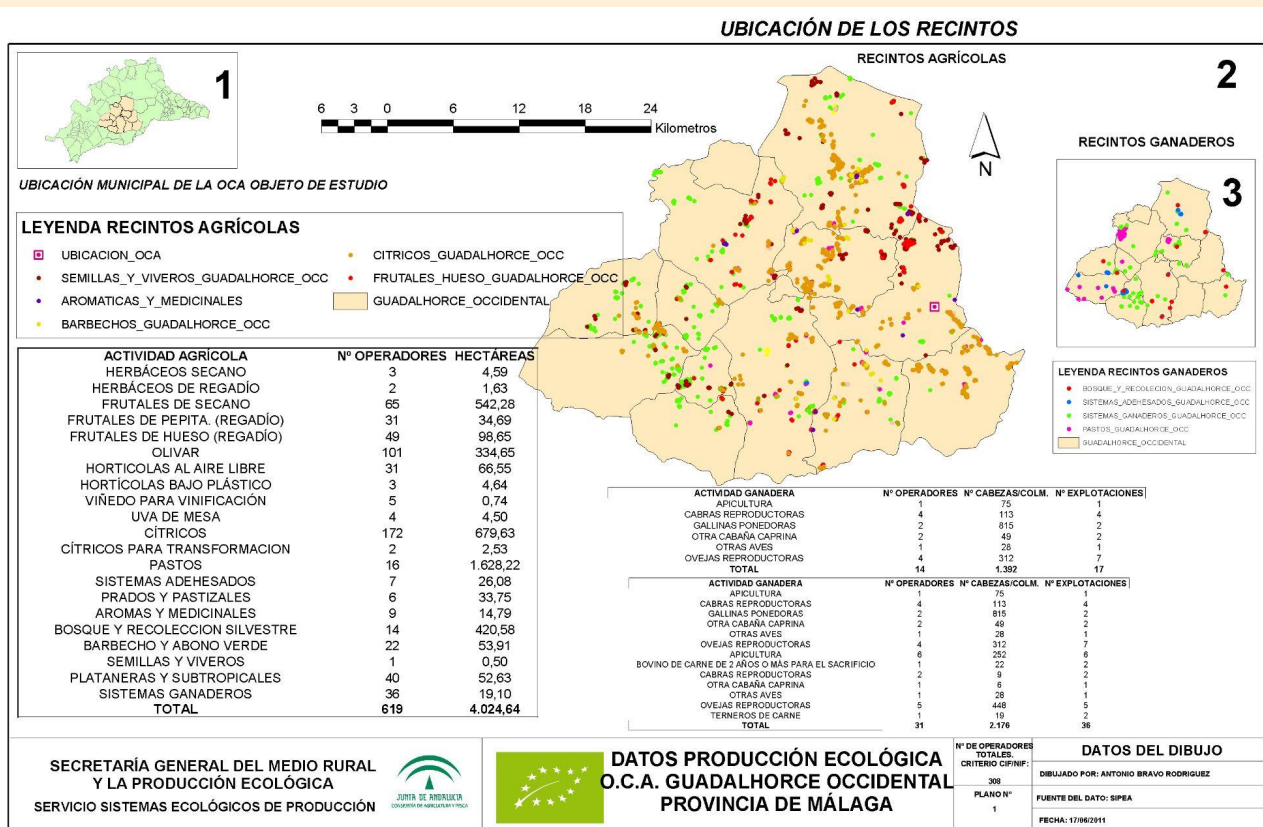
COMARCA SIERRA DE LAS NIEVES



COMARCA VALLE DEL GUADALHORCE



VALLE DEL GUADALHORCE AGRICULTURA Y GANADERÍA



METODOLOGÍA PARA LA INVESTIGACIÓN SOBRE EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MALAGUEÑO

METODOLOGÍA MALCOCINAO DE YUNQUERA

Malcoinao (Yunquera) ^{¿tomate asado?}

Garbanzos - cabeza ajos - cebolla - pimiento rojo -
pimiento verde - pimienta - clavo - pimentón - laurel
quindilla molida - manitas de cerdo - buche de
cerdo - magro - Lengua - morcilla - chorizo - corazon -
cinón (las carnes al gusto) - Jacono fresco

Poner todo en la olla y la cabeza de ajos
va asada. Hay que poner gran cantidad de
garbanzos. Poner chorizo y morcilla al final para
que no se deshaga.

Malcoinao Yunquera

Receta Carmen

Garbanzos en remojo, cebolla, ajos, pellejo
añejo, hueso añejo, pimiento, Tomillo, Hierbabuena,
Manitas, buche, jamón, chorizo, morcilla, oreja,
Lengua, corazon.

Poner garbanzos en la olla. Ajar los ajos y la
cebolla. Poner las especias y los ingredientes.
Tapar y dejar una hora abaj y añadir la
morcilla y el chorizo y pimentón dulce.
Dejar 15 minutos y probar para ajustar sal.

Receta Andrea

(con pellejo añejo)

Ajar cabeza de ajos, pimiento rojo y cebolla.
Poner en la olla con los garbanzos remojados, las
manitas, tripas y las caderas. Añadir un refrito
de dos ajos, pimiento y clavo remojados (y pimentón).
Añadir castilla a la olla y hervir 1 hora.
Destapar y agregar morcilla.

Receta Encarnación

Garbanzos, manitas, magro, buche, oreja, morcilla,
chorizo, pellejo añejo, ajo asado, cebolla, pimiento
dulce, pimienta.

Poner todo junto en olla. Espumar y dejar
hervir hasta que los garbanzos estén tiernos.
Poner hierbabuena y perejil al final.

METODOLOGÍA MALCOCINAO DE YUNQUERA

MALCOCINAO YUNQUERA



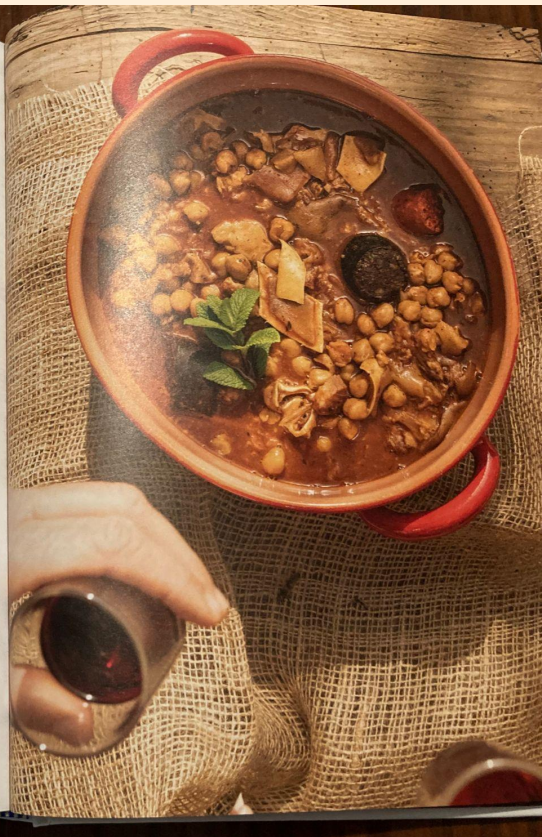
INGREDIENTES (PARA 8 PERSONAS)

500 g de garbanzos
2 manitas de cerdo
500 g de callos
de cerdo, troceados
1 oreja de cerdo, troceada
1 rabo de cerdo, troceado
1 lengua de cerdo, troceada
1 cabeza de ajo
1 cebolla
1 pellejo añejo de cerdo
1 cda. de pimienta molida
½ cda. de clavo molido
¼ cda. de comino molido
¼ cda. de guindilla molida
1 cda. de pimientón dulce
1 rama de canela
1 morcilla, troceada
2 chorizos, troceados
Un buen manojito
de hierbabuena fresca
Vinagre
Sal

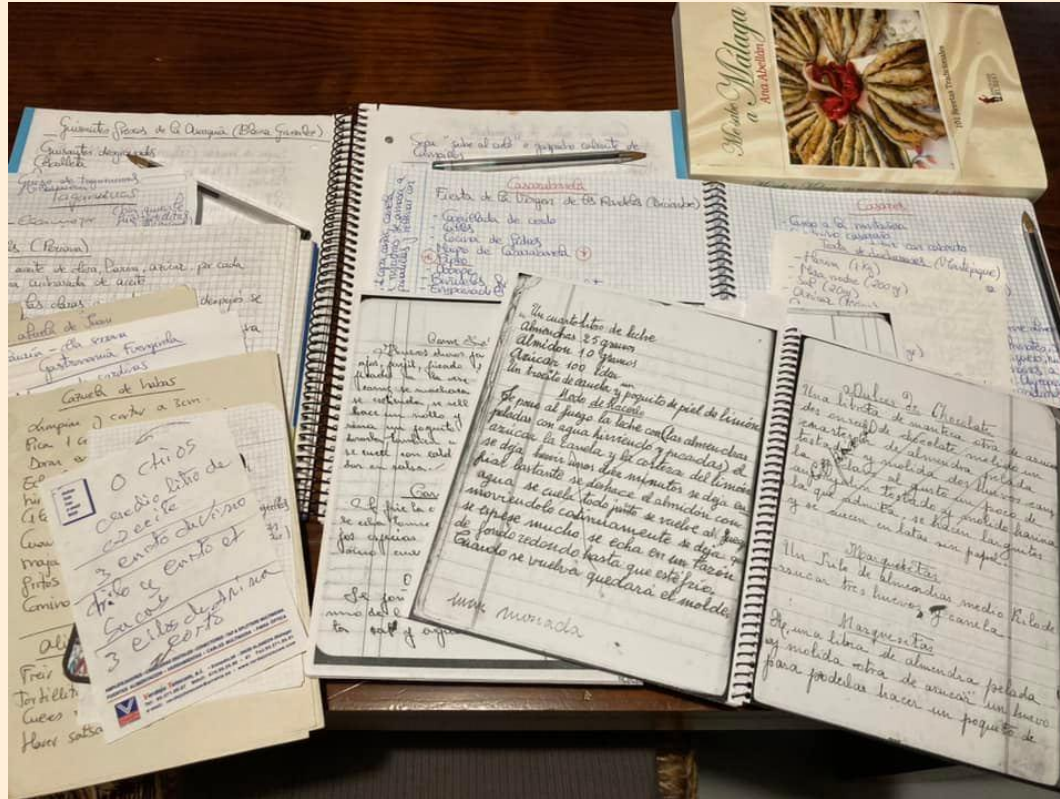
252 SIERRA DE LAS NIEVES

Este plato típico se solía preparar en días de matanza con ingredientes de la casquería del cerdo, como los callos, orejas, manitas, lengua, carota, corazón o riñón. Esto se debía a que estos ingredientes no se conservaban bien durante mucho tiempo y había que cocinarlos rápidamente. Cada año en octubre, Yunquera celebra su Feria del Vino y la Castaña, que ofrece una gran cantidad de actividades. En la plaza del pueblo, las guisanderas de Yunquera elaboran una perola de grandes dimensiones de *malcocinao* para obsequiar a los visitantes, acompañada de pan cateto y vino del terreno.

- [1] La vispera pon en remojo los garbanzos.
- [2] Limpia bien las manitas. Si tienen vellos, quéalalos con un soplete de cocina.
- [3] Coloca las manitas, los callos, la oreja, el rabo y la lengua troceados en un recipiente con agua y un buen chorreón de vinagre. Lávalos y desecha el agua. Repite este proceso tres veces, hasta que queden muy limpios.
- [4] Asa la cabeza de ajos y la cebolla a fuego directo o envuélvelos en papel de aluminio y ásalos al horno.
- [5] Pon los garbanzos en una olla y cúbrelos con agua caliente. Añade las carnes, el pellejo añejo, todas las especias y un pellizco de sal.
- [6] Incorpora la cabeza de ajo y la cebolla y deja que hierva durante 1 hora hasta que los garbanzos estén tiernos.
- [7] Agrega la morcilla, los chorizos y la hierbabuena, dale un pequeño hervor y no remuevas para evitar romper la morcilla. Pruébalo y rectifica de sal o de picante si fuera necesario.
- [8] Sirvelo caliente.



TRABAJO DE CAMPO



GAZPACHUELOS

GAZPACHUELO



Me sano a Malaga

GAZPACHUELO A LA ANTIGUA



GAZPACHUELO DE BACALAO A LA ANTIGUA



GAZPACHUELO DE COLIFLOR CON "PAPAS"



GAZPACHUELO FRÍO



Me sabe a Málaga

ALBÓNDIGAS DE BOQUERONES EN GAZPACHUELO



GAZPACHOS

GAZPACHO DE LOS TRES GOLPES DE ALFARNATE



GAZPACHO



PIMENTÓN DEL VALLE DEL GUADALHORCE O ZOQUE



GAZPACHO DE INVIERNO DE ALHAURÍN EL GRANDE



GAZPACHO DE HABAS DE RIOGORDO



GAZPACHO CALIENTE



Me sabe a Málaga

GAZPACHO "TOSTAO" DE CAÑETE LA REAL



Me sabe a Málaga

PORRAS

PORRA ANTEQUERANA



PORRA ALMARGEÑA



PORRA DE NARANJA



PORRA DE HABAS DE CASABERMEJA



Me sabe a Málaga

PORRAS BLANCAS DE ALMOGÍA



PORRA DE MANGO



BERZAS, OLLAS Y PUCHEROS

BERZAS



OLLA DE COLES



OLLA DE LA ERA DE CASABERMEJA



NOMBRES CURIOSOS DE PLATOS MALAGUEÑOS

HORMIGÓN



Mensábe a Málaga

BATICATE DE BENAMARGOSA



Me sabe a Málaga

LAVAPUERTAS DE TEBA



DESAYUNO AXÁRQUICO



ME SABE A MÁLAGA



