

**RECETAS
CONTEMPORÁNEAS
VALENCIANAS**

2024



Índice

RECETAS CONTEMPORÁNEAS VALENCIANAS 2024

Francisco Aguilar El Guano	04
Raúl Aleixandre En-Boga	08
Manuel Alonso Fominaya Casa Manolo	12
Jorge de Andrés Vertical	16
Miguel Barrera Cal Paradís	20
Manuel Calo Restaurante Eladio	24
Ricard Camarena Ricard Camarena	28
Nazario Cano Restaurante Ritual Terra	32
Germán Carrizo Fierro	35
Félix Chaqués Félix Chaqués	38
Marta Devesa Hogar del Pescador de La Vila	42
Eduardo Espejo Flama	46
Fran Espí La Sucursal	50
Alberto Ferruz Bon Amb	54
Santiago Guerrero Orson	58
Miquel Gilabert Mare	62
Diego Laso Momiji	66
José Manuel López Peix i Brases	70
César Marquiegui L'Olleta	74
Ismael Martínez Piripi & Nou Manolín	78
Rafael Morales SenZILLO	82
Vicente Patiño Saiti	86
Roberto Peña Honoo	90
José y Miguel Rausell Rausell	94
Raúl Resino Raúl Resino	98
Jaime Rivera Bar Cazalla	102
Jaime, Jaime y Jordi Sanz Casa Jaime	106
Sergio Sierra El Portal	110
Juan Traver Instinto Carnívoro	114
Luis Valls El Poblet	118
Manuel Yarza Yarza	122
David Zorrilla Casa Salvador	126

Créditos

COPE VALENCIA

Una temporada más y ya van tres el programa de radio GastroCope ha seguido siendo fiel a sus oyentes, y todos los jueves en COPE MÁS (92.0) se ha mantenido desde las 17,30 a las 18 h.

aportando toda la información gastronómica que generan los profesionales de la hostelería.

Todas las semanas cubrimos con el mayor interés todo lo que rodea este mundo del que nos declaramos unos enamorados y genuinos amantes. Podríamos cubrir un par de horas más la programación

pues el mundo de la restauración genera mucho interés, y así nos lo transmiten la gente que pasa por nuestros micrófonos. Agradecidos a ellos, pues nuestra primera y principal función es la de informar, la de divulgar.

El año pasado pensamos que mejor que publicar un libro con recetas para que el programa tuviera otra dimensión, y contamos con nuestras mujeres cocineras para esa 1ª Edición de "Recetas con Nombre de Mujer". En esta 2ª Edición el libro lo hemos denominado "Recetas Contemporáneas Valencianas", y en esta ocasión hemos contado con la enorme colaboración de nuestros cocineros.

En esta nueva edición hemos vuelto a contar con su inestimable generosidad, que ya contamos en la edición pasada, pues nos han cedido sus recetas, algunas de ellas míticas pues han formado parte de su trayectoria.

Al igual que el año pasado hemos contado con cocineros con Estrella Michelin y Sol de REPSOL, y aparte de estos reconocimientos, les aseguro que todos los cocineros son referencia nacional.

Mantenemos el número de 32 cocineros y 32 recetas, y al igual que en la edición anterior, buscamos que las recetas fueran de un nivel fácil/medio. Pretendemos que un amante de la cocina se pueda levantar un sábado, se acerque al Mercado Central y prepare una cesta de la compra, vaya a su casa y con una copa de vino prepare la receta y la comparta con su familia.

Además de las recetas queremos que se valore a los cocineros, y que piensen en sus restaurantes a la hora de una celebración, o por el simple hecho de ir a comer y disfrutar.

Desde GastroCope nos encantaría que siguieran disfrutando del programa y de las recomendaciones, les aseguro que eso nos haría muy felices.

Un Saludo y buen apetito.

Carlos Villeta y Pedro G Mocholi



Paco Aguilar

Paco Aguilar El Guano

Paco Aguilar

EL GUANO



Paco Aguilar ha conseguido ofrecer a la gente de Vall D'Uixó un restaurante con algo más que pretensiones, ofreciendo una realidad donde disfrutar sin salir de la localidad.

Realizó un giro copernicano una vez se hizo cargo del establecimiento de sus padres, y desde el primer momento apostó por la calidad y por una cocina de producto. Y esa máxima la ha mantenido todos los días que sube la persiana.

En sus platos encontramos reflejada la proximidad de las lonjas y mercados de su entorno. Productos de temporada, carnes gallegas o pescados salvajes es lo que encuentras a diario, los cuales avivan las brasas de sus parrillas, y explican por qué El Guano es uno de los asadores más sólidos de la Comunitat Valenciana.

De sus entradas destacamos sus corazones de alcachofas de Benicarló (solo en temporada), langostinos (de Vinaroz) y gazpacho de ajo blanco. La papada de cerdo, con toffee de avellana frita, o el steak tartare que pasa por ser uno de los mejores que he probado.

En el apartado de las brasas, los costillares reposan en sus cámaras hasta conseguir el punto óptimo de maduración, encontrando siempre lomos de Rubia Gallega. Los pescados son salvajes y la oferta difiere dependiendo de lo mejor que llega a las lonjas.

Otro de los puntales de este restaurante es su bodega, en la que puedes encontrar las mejores etiquetas de vinos españoles o internacionales, destacando la variedad que encontramos en cavas y champagnes.

Alicante Gastronómica

Saborea la mayor feria
experiencial de España.



alma mediterránea

PATROCINA



DIPUTACIÓN DE ALICANTE



COMUNITAT VALENCIANA



ACTITUD MEDITERRANEA



MOLT GUST

ORGANIZA:



CÁMARA ALICANTE



IFA FIRA ALACANT

COLABORAN:



CARREFOUR



tescoma



100 CARMENCITA



CEPSA



ESTRELLA ALICANTE



NEOLITH



COCA-COLA



Paco Aguilera El Guano

Steak Tartare



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 120 g de solomillo gallego
- 1 cucharada de alcaparra (bien picada) 1
- 1 cucharada de pepinillo (bien picado)
- 1 yema de huevo de corral
- 1 cucharada de salsa Perrins
- 1 cucharada de Soja
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharada de chalota o cebolla
- Tabasco a gusto del comensal

ELABORACIÓN:

Cortar todos los ingredientes muy finos, sobre todo la carne (no meterla en un picadora, pierde textura y sabor) con cuchillo.

Una vez tengamos todo cortado, lo juntamos y añadimos la yema de huevo. Una vez todo ensamblado, añadir la salsa Perrins, la soja y el aceite. Mezclarlo todo bien mezclado.

Rectificar de sal y si el comensal lo quiere más picante, añadir Perrins al gusto.



Rafa Brandez y Raúl Aleixandre

Rafa Brandez y Raúl Aleixandre

EN-BOGA



A lo largo de su trayectoria, Raúl fue el primer cocinero en conseguir el Premio Nacional de Gastronomía en el 2004. Sus inicios se remontan a principios de la década de los 90, junto a su madre Nuria descubre los secretos de la cocina en Ca Sento. Pasó por varios restaurantes, hasta llegar a El Bullí, gracias a los contactos y a la amistad que A. Vergara poseía con Adriá y Soler.

Raúl ha basado siempre su cocina en el producto. Su experiencia y su conocimiento han hecho posible que ese hábito esté muy presente en sus platos, ofreciendo sabores únicos, casi inigualables.

Sus buñuelos de bacalao siguen siendo únicos, al igual que su tempura de verduras con salsa romescu, las ortiguillas rebozadas, las espardeñas o una sencilla escalivada coronada por una anchoa.

Igual de inolvidables son sus guisos de langosta, el suquet de peix (ambos platos heredados de su madre), al igual que el rossejat de fideos, o el arroz en perol.

Raúl es capaz de seguir sorprendiéndote con construcciones, que a priori pueden parecer fáciles, sencillas, pero que no lo son en absoluto. Son el fruto de todos esos años al frente de los fogones.

Una sensación que no ha olvidado, a pesar de llevar más de 30 años cocinando.

Las paellas
tienen nombre:



Garcima



Garcima.s.l.

www.garcima.com



Bacalao con gambas y algas



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- Lomos de bacalao (El Barquero)
- 5 ó 6 gambas listadas
- 100 gr. Salicornia
- 100 gr. de Pack Choi
- Aceite de mojo verde
- Perejil
- Cilantro
- Comino
- AOVE

ELABORACIÓN:

Coger los lomos de bacalao y ponerlos en la sartén (a fuego medio) por la parte de la piel (para que quede crujiente), una vez lo tenemos hecho lo ponemos en el horno a 180 ° para que se mantenga a temperatura.

Cogemos un perol y lo llenamos de agua, cuando hierva echamos las gambas y contamos un minuto, las sacamos y las ponemos en agua con hielo y sal, las dejamos unos minutos; con esta acción lo que buscamos es cortar la cocción. Una vez hechas las pelamos por la parte de la cola.

Cocemos la salicornia y el Pack Choi durante unos minutos hasta que pierda la textura.

Cogemos los ingredientes del mojo verde y los ponemos en la batidora, cuando quede una textura (como la mahonesa), los sacamos y lo ponemos en la nevera un par de horas.

Montaje:

En un plato ponemos el Pack Choi en la base y encima los lomos de bacalao, encima dejamos la salicornia y las gambas para que lo decoren, antes de servir ponemos el mojo verde y servimos.



Manuel Alonso Casa Manolo

Manuel Alonso Fominaya

CASA MANOLO



Sin lugar a dudas, Casa Manolo tiene una de las ubicaciones más privilegiadas de los restaurantes valencianos, en el Paseo Marítimo de Daimús, a escasos metros de su playa, teniendo desde sus mesas, una vista arrebatadora del Mediterráneo.

Manuel Alonso Fominaya es un cocinero de gran adaptación, y su gran mérito radica en que él no nació para la cocina. Sus inicios fueron en sala, pero hace 15 años decidió ponerse al frente de los fogones, y desde entonces no ha parado de recibir parabienes y felicitaciones.

Es un cocinero con gran capacidad de trabajo y de empresario, sabiendo que en la compra y en un buen escandallo radica la primera estación del éxito. En estos últimos años ha sabido como nadie maximizar sus recursos, y ha conseguido ofrecer a su clientela unos menús a unos precios realmente atractivos. En ellos encontramos productos de calidad, elaboraciones y un servicio de gran altura. Para ello ha conseguido un equipo incondicional que marcha en la misma dirección que él.

Todas las tardes las lonjas de Gandía, de Denia o de Cullera reciben su visita, y allí busca y rebusca lo mejor para nutrir los menús que ofrece a diario, seduciendo a sus incondicionales.

Menús en los que encuentras un reflejo de su cocina, de su experiencia. Domina el producto y la cocina de mercado. Él diseña y traza sus platos, en los que queda patente ese conocimiento que ha ido adquiriendo día a día.



HOTEL ■ D·JÉRICA

by grandduñas

TU HOGAR en el Alto Palancia

Tu hotel **dog friendly** en el interior de Castellón. Un ambiente acogedor, cómodo y familiar en el corazón de Jérica.

Descubre nuestras jornadas de la **trufa** en temporada.

RESERVA!

 96 412 80 17

 www.hoteldejerica.com



Amb la col.laboració de / Con la colaboración de



Sepionets con Chirivía y Aceitunas Negras



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

· 400 gr. de Sepionets sin limpiar

Puré de Chirivía:

- 200 gr. de chirivía
- 25 gr. de mantequilla
- 50 gr. de nata
- 2 gr. de sal
- 1 gr. de pimienta negra

Para los chips de chirivía:

- 75 gr. de chirivía
- Aceitunas negras cortadas en rodajas
- AOVE

ELABORACIÓN:

Los sepionets los haremos en una sartén muy caliente con AOVE. Hacerlos por ambas caras, pero no hay que hacerlos mucho, dejándolos muy calientes.

Puré de Chirivía: limpiar bien las chirivías y las cocemos con su piel para que mantengan toda su fibra. Una vez cocidas, escurrimos el agua, y en un robot ponemos las chirivías, la mantequilla, la sal y la pimienta. Una vez conseguido el puré los pasamos por un colador.

Chips de chirivía: pelamos las chirivías, y con un pelador hacemos una tiras muy finas, las depositamos en agua y tapadas por un papel de aluminio para que no se oxiden. Escurrimos y freímos en aceite muy caliente para que queden crujientes.

Presentación:

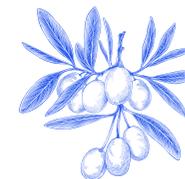
Ponemos el puré de chirivía en un plato, cubriendo el fondo del plato, poniendo los sepionets de manera ordenada encima. Después cubrimos con los chips y las rodajas de aceituna negra, finalizamos con un ligero hilo de aceite.



Jorge de Andrés Vertical

Jorge de Andrés

VERTICAL



Dña. Loles Salvador formó a la mayoría de sus hijos en el camino de la hostelería. En el caso de Jorge fue la cocina, formándose en varios restaurantes hasta que llegó a Vertical.

En Vertical, Jorge consiguió su cénit profesional, pues consiguió la valorada Estrella Michelin y los mejores menús de su trayectoria. Una trayectoria que se basa en un conocimiento exhaustivo de la historia de la cocina valenciana desde tiempos inmemoriales, y en base a esa formación ha desarrollado técnicas, formación y elaboración de platos, los cuales siempre han conquistado al comensal.

En su cocina observamos la actualización de una cocina valenciana de antaño, donde él ha sabido entronizar productos y materias primas a los tiempos actuales, y gracias a ellos y a su capacidad creativa, que es notable, desarrollar una más que reseñable cocina contemporánea valenciana.

Pero sin duda, su último menú es el que mayor alegría le ha supuesto, pues gracias a él ha conseguido el Premio Nacional de Hostelería 2022 a la Mejor Propuesta Cultural y Gastronómica. Ese menú no es otro, que el que dedica a Sorolla y a su obra "Visiones de España".

En el Menú Sorolla, Jorge plasma en el plato la pintura de Sorolla, trasladándose la obra pictórica. Realiza un ejercicio de interpretación acertado, reflejando mediante ingredientes y sabores, las propias sensaciones que transmite el maestro con sus cuadros. Un menú que nació después de visitar una exposición de Sorolla en la Fundación de Bancaixa.



Arroz de costillas y setas



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 2 kilos de huesos de vaca
- Una pata de ternera
- 200 gr. de garbanzos cocidos
- 100 gr. de zanahorias
- 100 gr. de cebolla
- Un puerro
- 100 ml de aceite de oliva
- 6 litros de agua

Para el arroz:

- 400 gr. de arroz
- 200 gr. de Trompetas (setas)
- 200 gr de puré de tomate natural
- 30 gr. de pimentón
- 1 kilo de costilla de ternera asada
- 2 dientes de ajo picados
- 100 gr. de aceite y sal

ELABORACIÓN:

Elaboración del caldo:

Asar los huesos de vaca al horno a 140 ° durante 30 minutos.

Escaldar y lavar la pata de ternera. Rehogar la verduras en el aceite de oliva e incorporar la costilla de ternera. Mojar con agua y llevar a ebullición. Ir quitando la espuma que se genera e incorporar los garbanzos y la pata de ternera. Cocinar durante 3 horas, colar y reservar los garbanzos y la pata de ternera.

Asar las costillas recortadas y glasear con parte del fondo reducido y reservar.

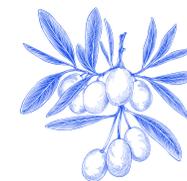
En una cazuela hacer el sofrito con el aceite, el ajo, el tomate y el pimentón.

Incorporar el arroz, las setas salteadas, los garbanzos, y la pata de ternera cortada a dados de 2x2cm. Incorporar un litro del fondo caliente e introducir en el horno, horneando a 200° durante 14 minutos. Cuando va asomando el arroz, se sitúan las costillas glaseadas.



Miguel Barrera y Ángela Ribes

Miguel Barrera y Ángela Ribes CAL PARADÍS



La costa castellonense es más atractiva para un turista que busca sol y Mediterráneo, pero ello no fue óbice para que Miguel Barrera consiguiera un Estrella Michelin en el interior, consolidando su oferta gastronómica.

Para ello, Miguel basó sus propuestas en una cocina de territorio, con una gran influencia del KM 00, basando sus menús en productos de temporada y proximidad.

Desde el primer momento ha sido uno de los cocineros que ha abanderado "Castellón Ruta de Sabor", un concepto que creó la Diputación de Castellón en la que se busca realzar los productos autóctonos de esta provincia.

Por ello es fácil encontrar en sus platos Trufa Negro de Morella, Langostinos de Vinaroz, Alcachofas de Benicarló o aceites de la Sierra de Espadán.

Mantiene desde hace años los menús dedicados a las setas y a la caza, dos fuentes inagotables de inspiración gastronómica, que Miguel desarrolla con gran naturalidad. Son productos que conoce desde hace años, y siempre han estado muy presentes en sus creaciones.

Gracias a ese conocimiento, y fiel a su trayectoria, ha ido actualizando distintos platos. De depurada técnica, ha sabido dotar de personalidad y sabor a los ingredientes, al tiempo que ha seducido con sus texturas, consiguiendo una mayor afabilidad, y persistencia en el paladar. Por lo que su cocina ha ganado en consistencia, un hecho que nos hace disfrutar mucho más de sus platos.



Restaurante
Albufera
Plaza de la Sequiota, 5
El Palmar, Valencia

Since 1963



**CARNE, PESCADO,
ARROCES, MARISCOS,
PAELLAS**

Comida Tipica Valenciana

Abierto todos los días del año
Cocina abierta todo el día

Reservas:

961 620 387
636 155 903



restaurantealbufera@hotmail.com



Tomate de Penjar, sardina de bota y ajo a la brasa



COMENSALES

6



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 6 tomates de Penjar
- 2 sardinas de bota (en salazón)
- 3 dientes de ajo. 2 cebolletas
- 1 litro de agua
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml de salsa de soja
- Cuchara de café de jengibre rallado
- Picatostes
- Cuchara de café de aceite de oliva de aceite de hierbas y de brotes silvestres

ELABORACIÓN:

Poner en una cazuela los tomates, cuando comiencen a hervir, sacarlos y quitarles la piel, enseguida ponerlos en agua fría. Separamos los lomos de las sardinas y guardamos las espinas centrales. Asar a la brasa o al horno (sino se tienen brasa) los lomos y los tres dientes de ajo para hacer el all i oli.

Hacemos un caldo con las espinas, las cebolletas, el agua, el azúcar, la salsa de soja y jengibre rallado. Añadir los tomates y cocerlos en esa agua durante 3 minutos.

Ponerlos en una fuente y mantenerlos cubiertos con el caldo durante dos horas. A posteriori los escurrimos, y los horneamos a 80º durante 3 horas.

Reducir el jugo y reservarlo. Vaciar los tomates y rellenarlos con el all i oli y con los lomos de las sardinas que habremos desmigado.

Presentación y montaje:

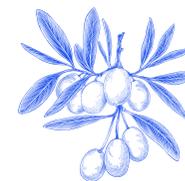
En un plato colocar un tomate y añadirle el caldo que hemos reducido. Lo decoramos con los picatostes, el aceite de hierbas y los brotes silvestres.



Manuel Calo y Michel Rodríguez Restaurante Eladio

Manuel Calo y Michel Rodríguez

RESTAURANTE ELADIO



Eladio Rodríguez marchó a Suiza a finales de los años 50, allí desarrolló toda la actividad en torno a la hostelería, por ello cuando llegó a Valencia de la mano de otro ilustre gallego; Alfredo Alonso, tenía claro que un restaurante era la opción más lógica; y así fue.

En 1980 abrió sus puertas el Restaurante Eladio y junto a él su esposa Violette y su hijo Michel. Las buenas relaciones que mantenía Eladio con militares gallegos asentados en Valencia (entre ellos mi tío Segismundo) de su paso por el Lar gallego, hizo que le recomendaran a Manuel Calo, un cocinero que había entrado en Capitanía General y que hacía las delicias en el comedor de oficiales, y así es como Manuel entró como cocinero en 1984, y pasados 40 sigue al frente de sus cocinas.

La base de la cocina de Eladio son por supuesto las propuestas gallegas; merluza, rodaballo o bacalao a la gallega o al horno. También figuran entre sus propuestas los mariscos más típicos de Galicia, como el centollo, la nécora o el percebe, y cuando finaliza enero y despunta febrero no faltan las lampreas del Miño. No podemos olvidar sus Laconadas o el pulpo o feira todo un clásico de la casa, como la cecina, o la ensalada de bonito escabechado por el propio Manolo.

Pero la cocina internacional también está muy presente en la carta, encontrando el steak tartare que el propio Eladio prepara en la sala, o el chateaubriand. Los postres son herencia de Violette, que aunque nos dejó hace unos años, está muy presente en el apartado dulce, pues ella era la responsable. Michel se encarga de la sala y lo hace con la solvencia propia de un gran profesional, acompañado siempre por su padre.

Restaurante Eladio
 🏠 C/ Chiva, 40 (Valencia) 📞 Telf. 963842244

QUERÍAS COLORCITO Y LA HICISTE FLUORESCENTE

MENOS EXCUSAS Y MAS PAELLAS



L'AUTÈNTIC ARRÒS DE VALÈNCIA
AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Pulpo á Feira o a la Gallega



COMENSALES

6



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- Un pulpo de dos kilos
- Pimentón de la Vera dulce con un toque ahumado
- Sal
- AOVE

ELABORACIÓN:

Coger el pulpo y congelarlo (preguntar al pescadero si ya te lo han vendido congelado. Si lo congelas durante varios días, la noche antes de hacerlo lo sacas del congelador, lo pones en una bandeja y que vaya soltando el agua.

En una olla grande y alta poner agua a hervir. Cuando hierva, coger el pulpo por la cabeza y cuando el agua está hirviendo sumergir el pulpo tres veces; se dice que es para asustarlo. Lo introducimos en la olla y cuando el agua vuelva a hervir, a partir de ese momento contamos 30 minutos. De vez en cuando lo pinchamos para ver la dureza, y cuando el pincho se introduce con facilidad, paramos el fuego y lo dejamos unos minutos en la olla. A continuación lo sacamos y lo depositamos en una bandeja.

Cuando va bajando la temperatura sacamos los tentáculos y con tijera de cocina vamos cortando trozos de un centímetro, la cabeza la cortamos en trozos más pequeños.

Las patatas las cocemos en agua con sal y cuando están cocidas las sacamos y las cortamos, dejándolas en el plato o cuenco de madera. Sobre las patatas vamos poniendo los trozos de pulpo y aderezamos con aceite, sal y pimentón de La Vera.

La patata es opcional.

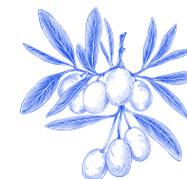


Ricard Camarena Ricard Camarena

Ricard Camarena

Ricard Camarena

RICARD CAMARENA



Si dijéramos que Ricard Camarena es el mejor cocinero contemporáneo valenciano de la historia, no estaríamos agrandando su trayectoria, si no reconociéndosela.

Una trayectoria que se inicia después de desarrollar una pasión como es la gastronomía, e ir realizando varios stages, hasta quedarse la gestión del bar-restaurante de la localidad de Barx (Valencia), próxima a Gandía. La gran aceptación que gozó del público le animó, y abrió en Gandía Arrop (2005), el establecimiento que sin duda lo posicionó como uno de los cocineros con mayor futuro, y gracias a ello, consiguió alzarse en Madrid-Fusión como "Cocinero Revelación 2006". En el 2007 consigue la primera Estrella Michelin, y a partir de ese momento su trayectoria se convierte en imparable.

Su desembarco en Valencia en el 2009 lo sitúa en toda una referencia de la ciudad. Su dimensión y sus conceptos lo sitúan entre los cocineros más influyentes de España.

Si en un principio sus recetas eran una clara apuesta por la actualización de la cocina valenciana, con el paso del tiempo, y manteniendo esa filosofía, su apuesta por producto ecológico y Km 00 es total, encontrando en la mayoría de sus menús de degustación una apuesta por el concepto vegetal. En la entrada del restaurante ya luce la 2 Estrellas Michelin, y la Academia Española de Gastronomía lo nombró Premio Nacional de Gastronomía.

Ricard Camarena Restaurant

 Bombas Gens Centre D'Arts. Adva. de Burjasot, 54 (Valencia)  Telf. 963355418

Si la única *banda* que vas a ver desfilan es la de tu arroz, estamos contigo.



makro

Este verano, con nuestros hosteleros.



Crema del Bollit



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 500 gr. de patata, pelada y chascada
- 200 gr. de cebolla tierna en mitades
- 150 gr. de aceite de oliva
- Sal fina
- Vinagre de Jerez
- 1.5 litro de agua

ELABORACIÓN:

En una olla poner las verduras y llevarlas a ebullición. Sacarlas del fuego, triturarlas y colarlas. Rectificar de aceite, sal y vinagre.

INGREDIENTES:

- 300 gr. de judías verdes cortadas en juliana
- Agua y sal
- AOVE

ELABORACIÓN:

Llevar a ebullición con sal, y añadir las judías durante 3 minutos. Sacar y depositar en agua con hielo para que se pare la cocción. Escurrirlas y aderezar con sal y aceite.

INGREDIENTES:

- Aire de zanahoria:**
- 1 kilo de zanahorias peladas y una Túrmix

ELABORACIÓN:

Licuar las zanahorias y llevarlas a un vaso alto. Colocar el vaso en posición oblicua y con la túrmix ir haciendo el aire de zanahoria. Reservarlo hasta el momento del emplatado.

INGREDIENTES:

- Capellanet a la llama:
- 100 gr. de capellanet pelados y sin espinas
- 100 gr. AOVE

ELABORACIÓN:

Asar el pescado directamente a la llama unos momentos, cortado en dados pequeños.

Montaje:

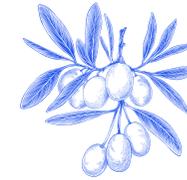
En un vaso o copa amplia poner en el fondo el puré de judías, unos trozos de capellanet, después llenar hasta arriba la crema del Bollit y rematar la presentación con el aire de zanahoria.



Nazario Cano

Nazario Cano

RITUAL DE TIERRA



Nazario es uno de los cocineros que lleva la profesión en sus venas. Durante su infancia alternó el colegio con la ayuda de sus padres en las cocinas de los restaurantes en los que trabajaban, y ello sin duda hizo mella en él. Su futuro lo tenía más que predestinado.

La mayor virtud que posee es el mimetismo para adentrarse en las diversas cocinas que ha conocido a lo largo de su trayectoria, y plasmarla en sus platos. Una sensación que encontramos en muy pocos cocineros y que, sin duda desarrollada por él, es una de sus mayores virtudes.

Sus platos, su cocina, no te dejan indiferente y siempre tiene la capacidad de seducirte por la creatividad que desarrolla en sus construcciones.

Posee una técnica impecable basada en los años de experiencia, y ese talento que dispone brilla en sus menús, lo que sin duda es uno de sus mayores atractivos como cocinero.

El nuevo destino lo inicia con la cadena hotelera Ritual de Terra en Jávea, pero antes de verano del 2024 tendrá su nuevo espacio en las cocinas que esta cadena hotelera abrirá en Moraira.

En los menús que diseñará para las cocinas de ambos restaurantes están basados en la sostenibilidad y en la cocina del Mediterráneo del que es un conocido maestro y divulgador.

Blanquet de Gamba con All i Pebre de Turrón



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 200 gr. de gambas pequeñas
- 2 gr. de pimienta blanca
- 3 clavos
- 2 gr. de canela
- ralladura de limón

Para el All i Pebre de Turrón:

- 50 gr. de patata cocida
- 10 gr. de pimentón rojo
- 1 diente de ajo
- 125 gr. de turrón de Jijona (blando)
- una guindilla y aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas y reservar las cabezas y las pieles. Con las colas, cortarlas muy finas, como si se tratara de un Steak Tartare, e ir aderezando con las especias (al gusto); pimienta, clavo y canela. Rectificar de sal y unas ligeras gotas de aceite de oliva. Antes de servir, rallar un poco la piel del limón, con la ralladura buscamos frescura.

Con las cabezas y las colas, haremos un fondo de gambas. En un vaso mezclador incorporamos los ingredientes y trituramos hasta conseguir una pasta homogénea, y la iremos reduciendo con el fondo de las gambas hasta conseguir una masa más ligera y apetecible.

Montaje:

En un plato depositamos el All i Pebre de Turrón, y sobre ella el Tartar de Gambas.

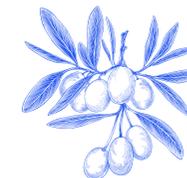




Germán Carrizo

Germán Carrizo

FIERRO



Germán Carrizo y Carito Lourenço son algo más que un matrimonio. Son un tándem que pedalea con una gran complicidad en búsqueda de un fin común, que no es otro que el de coronarse en el futuro de nuestra cocina, gracias a la singularidad de sus platos y sobre todo de su personalidad.

Germán proviene de Mendoza (Argentina) que después de finalizar sus estudios de cocina, decidió poner rumbo a Valencia y hacerse cargo de las cocinas de El Submarino, en L'Oceanogràfic valenciano. Allí fue donde tuvo la primera toma de contacto con la cocina mediterránea y de mercado, sensaciones que sigue manteniendo, aunque siempre le surgen pinceladas de su Argentina natal. De ahí su salto a Denia, a continuar formándose junto a Dacosta, y poco tiempo después vuelve a Valencia, para hacerse cargo del proyecto de Quique Dacosta, en Vuelve Carolina y El Poblet, trayecto que siempre realiza en paralelo junto a Carito.

A Fierro llegan en el 2015, y años después la Estrella Michelin (2021) llega a la entrada del restaurante, y ahí se mantiene.

La filosofía con la que nace Fierro rompe con cánones preestablecidos en la gastronomía nacional: una mesa alargada donde los comensales interactúan en torno a un menú único, que no deja de sorprender a propios y a extraños, y que solo se rompe debido a la pandemia del 2020.

En Fierro se mantiene una creatividad basada en el conocimiento exhaustivo de la cocina que posee Carrizo, pero dentro de la sensatez y de la sensibilidad propia de un estudioso de la cocina en general, y de la mediterránea en particular.

Coliflor Rustida al Chimichurri con Salsa de Almendra



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

· 125 gr. de mantequilla

Para el Chimichurri:

- 27 gr. de ajo seco
- 35 gr. de perejil fresco
- 5 hojas de orégano fresco
- 2 pimientos choriceros
- 2 rodajas de coliflor de 2 cm de grosor
- 1 cebolla tierna
- 1 cebolla verde
- 2 cayenas
- 3 guindillas (piparras) dulces
- 100 cl. de agua
- 15 cl. de vinagre de vino blanco
- 200 cl. de aceite de girasol
- 7 gr. de pimentón dulce extra sin gluten
- 4 gr. de sal fina

20 gr. de leche de almendra texturizada:

- 9 gr. de almendra común (sin piel) cruda
- 25 cl. de agua
- 10 gr. de Xantana

ELABORACIÓN:

Para elaborar el Chimichurri: cogemos todos los ingredientes y los picamos todos muy finamente, una vez los hemos picado añadimos los líquidos y lo guardamos un par de días en la nevera.

Para la leche de almendra: triturar las almendras con el agua, un par de cubitos de hielo y la xantana. Una vez quede un líquido colar y rectificar de sal si fuera necesario.

Finalización:

Coger las rodajas de coliflor y pintarlas con la mantequilla, introducirlas en el horno y dejar que se doren. Al salir del horno pintar con el chimichurri.

Para emplatar ponemos las rodajas de coliflor ya pintadas en un plato, añadimos la leche de almendras, y para decorar cortamos un par de almendras.

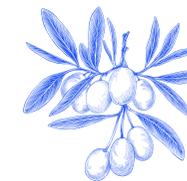




Félix Chaqués

Félix Chaqués

FÉLIX CHAQUÉS



No podemos negar que, a pesar de su juventud, el desparpajo que desarrolla Félix en su cocina, no solo lo desarrolla en ella, sino que marca su estilo de vida y por supuesto su cotidianidad. A pesar de haber llegado tarde a la cocina, es ingeniero en telecomunicación, Félix nos sorprende por esa soltura con la que se enfrenta a diario, sin la experiencia propia del que ha vivido desde la más tierna infancia la hostelería gracias a sus padres, o a la familia.

Para abrir su propio establecimiento, ha recurrido al barrio del Carmen, un emplazamiento ideal para darse a conocer, y que nos recuerda a espacios como el Soho londinense, el Quartier Latino francés o el Trastévere romano.

Como él mismo reconoce, hasta los 28 años no se había preocupado por la gastronomía, a menos que fuera a un restaurante y tuviera que comer. Pero en un viaje a Toulouse, comienza a echar currículums, y la primera oferta de trabajo que le llega es de un restaurante, para ejercer de friegaplatos, pero acaba de ayudante de cocina. Y así empieza. Después vuelta a Valencia, con el gusanillo ya recorriendo su cuerpo, y comienza un itinerario por distintos restaurantes, Ricard Camarena, DiverXo y Toshi junto a Toshi Kai.

En su cocina predomina el vegetalismo, y es fácil ver a las verduras y vegetales como protagonistas, y en torno a ellos crea construcciones realmente irrepetibles.

Los ingredientes que necesitas

En **Abordo** llevamos más de 40 años a tu servicio y te ofrecemos una amplia gama de productos con la garantía de la máxima calidad al mejor precio. ¡¡Porque los alimentos congelados están llenos de ventajas!!



CALIDAD

Los productos conservan sus propiedades sin necesidad de conservantes.



AHORRO

Olvidate de pelar, cortar, limpiar... ¡Ahorra tiempo y consume solo lo que necesites!



VARIEDAD

¡Recetas sin límites! Puedes disponer de productos de temporada durante todo el año.



Requesón Leche Cruda, Puré de Remolacha, Fresitas Brunoise. Caballa, Raifort y Eneldo.



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 500 gr. de remolacha
- 40 gr. de Aceite de oliva
- Un par de caballas
- 200 ml de vinagre
- 50 gr. de fresas (cortadas en filetes)
- 15 gr. de requesón leche cruda
- 5 gr. rábano picante
- 20 gr. de berros
- 10 gr. de hábitats (pelada), y blanqueadas en agua caliente durante un minuto. Después las pasamos por la sartén para darle un toque de color.

ELABORACIÓN:

Para el puré de remolacha: envolver la remolacha en papel de aluminio y asar hasta que se queden blandas. Se pelan y se trituran con el aceite y se rectifican de sal hasta obtener la textura propia de un puré.

Para la caballa: quitar la cabeza y las tripas, la desangramos dejando en agua con hielos. Pasado un par de horas las sacamos y le quitamos las espinas. Quitar la piel es opcional. Una vez la hemos fileteado, la dejamos en sal (250gr.) y azúcar (180 gr.) durante 60 minutos. Una vez pasado ese tiempo los sacamos, lo lavamos y dejamos los filetes durante 7 minutos en vinagre (200ml.). Pasado ese tiempo lo secamos y por la parte de la piel lo pasamos por el fuego (plancha o sartén).

Montaje del plato:

Ponemos el puré de remolacha en el fondo del plato. Ponemos las fresas y las habitas sobre el puré de remolacha. Rallamos encima el rábano picante. La caballa la ponemos en la plancha por la parte de la piel y la hacemos, con posterioridad la cortamos en filete, y las ponemos sobre las fresas y habitas. Añadimos aceite a los berros y cubrimos el plato con delicadeza. Y a disfrutar.



Marta Devesa y Julio Moreno El Hogar del Pescador

Marta Devesa y Julio Moreno

EL HOGAR DEL PESCADOR



La relación entre la cocina marinera y el puerto de La Vila (Villajoyosa) es total. Por ello, en la cocina vilera los pescados, el marisco y los crustáceos tienen una notable presencia.

Uno de los restaurantes que más desarrollan este concepto, es El Hogar del Pescador, un establecimiento que nació en 1970, gracias al carácter empresarial de la familia Devesa-Santacreu. Para que esta incidencia tuviera un mayor peso, el emplazamiento lo situaron a escasos 100 metros del puerto y de su Lonja de pescado.

Hoy en día es Marta Devesa, descendiente de los primeros propietarios, y su marido Julio Moreno los que siguen manteniendo los cánones que en su día fueron la base de la apertura.

Llama la atención, que cuando cruzas el umbral de sus puertas, te encuentras de frente con un carro repleto de pescados, pescado que horas antes nadaba en el Mediterráneo y que ahora está a la vista del comensal para que elija el que desee. Los arroces son una de sus especialidades, sobre todo el arroz a banda, un arroz que ofrecen manteniendo las tradiciones que encuentras en las barcas de bajura, que a diario salen a faenar.

Marta y Julio presentan los pescados que han utilizado en la cocción, y que han generado el fumet donde luego se elaborará el arroz, que se sirve acompañado de all i oli, ante la alegre visión del comensal.

Antes de los arroces podemos disfrutar de otra de las mayores aficiones alicantinas, como son los salazones, u otra de las especialidades de Marta como es la ensaladilla rusa, con un ligero toque de vinagre que la hace adictiva.

El Hogar del Pescador

🏠 Club Náutico. Adva. País Valencia, 33. Villajoyosa (Alicante) ☎ Telf. 965890021



SANDARA

PREMIUM SPARKLING



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

SPRITZ



Arroz de Caldero



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

· 1/2 col. 1 kilo de patatas

Pescado:

- Rape
- Raya
- Gallineta
- Cabut
- Lechola
- Gallo
- San Pedro

- Dos ñoras
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Sal
- Agua
- 400 gr. de arroz de Molino Roca

ELABORACIÓN:

Sofreír en una olla con aceite la ñora a fuego lento, sin que se quemé, la sacamos y dejamos que se escurra y la picamos.

En la misma olla con el aceite que nos queda, añadimos las cabezas del pescado que vamos a utilizar para hacer el caldero y las sofreímos a fuego lento para que suelte el sabor. Una vez añadimos las patatas y la col cortada a gajos, respetando el tronco de ésta para que no suelten las hojas y evitar que se deshagan en la cocción. Le damos un par de vueltas, añadimos una cucharada de ñora que tenemos picada, una cuchara de café de azafrán y la sal al gusto.

Llenamos la olla con agua hasta que se cubran todos los ingredientes y ponemos a fuego vivo (al máximo). Si hemos cortado las patatas gruesas, puede tardar un poco más. Las pinchamos y cuando vemos que pincha bien, le añadimos los cuerpos del pescado que tenemos; los salamos antes de echarlos.

A los diez minutos los tendremos listos, así que en una bandeja añadimos el alioli rebajando un poco de caldo resultante. El resto del caldo lo colamos y lo reservamos.

En una paella sofreímos el arroz sin nada, y pasados un par de minutos añadimos el caldo reservado y buscamos el punto óptimo. Apagamos el fuego, dejamos reposar unos minutos y servimos.



Ricardo Espíritu y Eduardo Espejo Flama

Ricardo Espíritu y Eduardo Espejo

Ricardo Espíritu y Eduardo Espejo

FLAMA



No podemos olvidar, cuando pensamos en Flama, que antes de cumplir un año abierto al público, ya se había convertido en toda una referencia en la hostelería valenciana. Los responsables del tsunami fueron Edu Espejo (cocinero) y Ricardo Espíritu (jefe de sala).

Edu ha conquistado a los gastrónomos, ofreciendo sus propuestas con ese toque ahumado, que proviene de su paso por las brasas; mientras que Ricardo, con un sentido disciplinado, desarrolla un servicio respetuoso y atemperado.

El producto es el nexos gustativo que cuadra este triángulo tan importante, y que lo componen el servicio, el producto y la cocina.

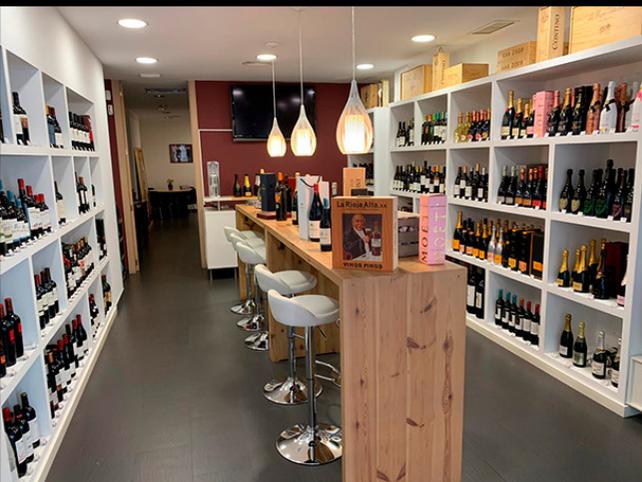
El tratamiento que emplea Edu en sus productos es minucioso, pues les aplica las maduraciones que considera oportunas, ya sean carnes o pescados. Gracias a ellas, consigue sabores más puros, más intensos, incidiendo en gustos más singulares, los cuales no nos dejan indiferentes, descubriendo emociones desconocidas.

Pero las propuestas de Flama no solo se basan en las brasas (tienen una presencia notable, pero no única). La tortilla de bacalao, muy desconocida en Valencia, guiso de crestas de gallo con anguila ahumada, anguila a la brasa con jugo de all i pebre o el tartar de atún, gamba blanca y papada, platos que nos sorprenden por la potencia y elegancia que transmiten.

Entre los pescados destaca el San Pedro, el Virrey o el Besugo.

di co val

UN SHOWROOM
CON LAS
MEJORES
BARRICAS EN
VALENCIA



**DICOVAL ES UNA REFERENCIA
EN EL MUNDO DE LOS VINOS
Y CHAMPAGNES**

*Desde hace más de dos
décadas, esta empresa lidera
el mercado de la distribución
de las bebidas de alta gama en
la zona de Levante.*

Todo ello se concentra en su showroom a pie de calle donde conocer, degustar y adquirir su gran variedad de producto que abarca una amplia gama de precio pero siempre bajo un sello indiscutible de calidad. Más de un cuarto de siglo inmersos en el mundo de la enología, conociendo y dando a conocer los mejores vinos y champagnes del panorama nacional e internacional.



**Tortilla o
Brandada
de Bacalao**



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 1 kg de patata asada
- 200 gr. de miga de bacalao
- 2 cabezas de ajo asadas
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de nata montada

- 6 ó 7 cocochas de bacalao, 50 ml.
- 1 ajo laminado (quitar el germen)
- 1 guindilla

- Aceite de perejil
- 300 gr de hoja de perejil
- 100 ml de aceite de girasol

- 2 huevos de corral

ELABORACIÓN:

Confitar la miga de bacalao en el aceite y verter dentro de una batidora con la patata, las cabezas de ajo, y la nata. Triturar 5 minutos a máxima potencia. Colar y meter en un sifón.

Colocar las cocochas en el aceite junto al ajo y la guindilla y cocinar a fuego lento. Cuando el ajo se ponga dorado parar el fuego y separar las cocochas. Reposar el aceite y pasado unos minutos montar el pil-pil moviendo el líquido hasta que se cuaje, creando una salsa homogénea.

Colocar los ingredientes en una batidora, y durante 5 minutos triturar el perejil. Una vez finalizado colar y reservar.

Para la tortilla necesitaremos 2 huevos de corral.

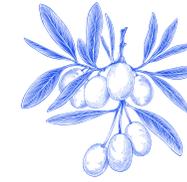
Hacer la tortilla y dejar a modo de crepe, sin cerrar.

Montaje.

Colocamos la tortilla en el plato, e iremos añadiendo la brandada de bacalao, las cocochas al pil-pil. Un poco de aceite de perejil, la piel de bacalao y unos brotes de borraja. Si se quiere se puede cerrar, o la dejamos abierta, a modo de una tortilla vaga donde se pueden ver todos los ingredientes.



Fran Espí LA SUCURSAL



Fran Espí ya no es una eminente promesa, se ha convertido en una sólida realidad. El buen ojo de Loles Salvador sirvió y ayudó a su hijo Javier a decantarse por él, para que fuera el cocinero que necesitaba La Sucursal para volver a la palestra.

Fran no era ningún desconocido, pues ya había pasado por la Escuela de Cocina de Veles e Vents, realizando alguna jornada junto a Jorge de Andrés en Vertical. Después de este inicio, su recorrido lo llevó a las cocinas de Noor junto a Paco Morales, donde fue jefe de partida y segundo del cocinero cordobés.

Desde el primer momento, Javier le ha dejado total libertad de actuación, y ya nos hemos dado cuenta de lo acertado de su decisión, pues Fran ya ha ganado toda la solvencia, y La Sucursal y su cocina goza de gran prestigio entre la prensa y el público valenciano e internacional.

Sus menús exhalan Mediterráneo. Sin lugar a dudas, la proximidad de este mar inspira a este joven cocinero, que sorprende por la frescura de sus construcciones. En las bases de su cocina, encontramos una irreprochable técnica, y exhausto conocimiento del producto, que llega de la lonja o de los mercados próximos. El equilibrio y la naturalidad son parte esencial de su cocina, y me reafirmo en mi aseveración que una de las virtudes que atesora es la frescura, una sensación que consigue gracias a la gran moderación que imprime a sus platos. No los atiborra de productos, sino con su magia es capaz de conseguir resultados inimaginables con apenas un par de ingredientes, sorprendiendo a un paladar que se queda absorto por las sensaciones que recibe desde el primer bocado.

LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES Y BARES VALENCIANOS

CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA
GASTROALMUERZOS
SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO
GUÍA DE LA ALTA GASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA
JORNADA PROFESIONAL "MIRADAS"
EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

www.conhostur.com

Gazpacho de Pimiento Verde



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

Para el gazpacho verde:

- 600 gr. de pimiento verde
- 50 gr. de zumo de limón
- 50 gr. de vinagre de arroz
- 250ml. de aceite de girasol
- 10gr. de sal
- Cuchara sopera de ácido ascórbico

Para el atún:

- 250 gr. de atún fresco
- 25 gr. de sal gruesa
- Esferas de tomate
- 200 gr. de zumo de tomate y hoja de gelatina

ELABORACIÓN:

Cortar el pimiento verde en tiras y escaldar en agua hirviendo durante 1 minuto.

Colocar todos los ingredientes en una batidora y batir durante 3 minutos a mayor velocidad. El líquido resultante pasa por un chino hasta que quede un líquido limpio de grumos. Añadir el ácido ascórbico y reservar en frío.

Cortar la ventresca de atún en tiras y cubrir de sal gruesa durante dos horas. Una vez pasado este tiempo quitar la sal y dejar que se seque durante 20 minutos. Cortar en dados y reservar.

Las esferas de tomate.

Poner la hoja de gelatina en agua fría para que se deshaga. Añadir el zumo de tomate a la hoja de gelatina, y depositar en un molde de esferas y depositar en el congelador.

Para montar el plato y decorar, utilizarlos desde el congelador.

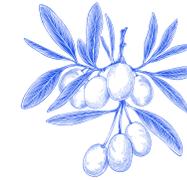
Montaje:

Depositar el gazpacho verde frío en un plato y colocar los dados de atún y las esferas de tomate y servir.



Alberto Ferrúz Bon Amb

Alberto Ferrúz BON AMB



Jávea, localidad costera por excelencia de la provincia de Alicante, necesitaba un restaurante como Bon Amb.

Y no es porque no tuviera buenos restaurantes; que los tenía y los sigue teniendo, pero necesitaba ese espacio que desarrollara una gastronomía más contemporánea e intimista, que la posicionará en el mapa gastronómico, y que, gracias a las Dos Estrellas Michelin, que consiguió hace apenas unos años, se ha conseguido ese efecto, del que se beneficia sin duda toda la hostelería de la comarca de La Marina, y por supuesto la propia Jávea.

Alberto Ferruz fue el encargado de provocar esta revolución, él y el equipo que formó para semejante empresa, y que consta de magníficos y grandes profesionales.

Su formación se inició desde muy joven en su localidad natal de Cariñena (Zaragoza). Con apenas 18 años, marchó a junto a Martín Berasategui para seguir una cuidadosa formación y así lo logró. Pasada esta época, pasó un año en Dénia junto a Quique Dacosta, y al año ya se hizo jefe de cocina de Bon Amb en el Hotel Marriott de Dénia, para dar el salto definitivo al nuevo Bon Amb en Jávea como jefe de cocina, y hay que reconocer lo acertada de la decisión de los responsables, pues en apenas 5 años, han conseguido Dos Estrellas Michelin y el reconocimiento de la crítica gastronómica nacional e internacional.

En la cocina de Alberto luce la proximidad, el Mediterráneo, los pequeños pescadores, los agricultores que cultivan en el Montgó y que garantizan esa sensación de naturaleza, la cual está muy presente en sus platos.

Bon Amb

 Carretera de Benitach 32ell, 100 Xàbia (Alicante)  Telf. 965084440

Tradición a domicilio

Entrega y
recogida
GRATIS



Paella de
Pollo y Conejo

**Sin
fianza**



Arroz del
Senyoret

Desde 3
raciones



Pide a través de la web

tuarrocero.com

Guiso de Garbanzos Pedrosillanos



Alberto Ferriz Bon Amb



COMENSALES

3



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 350 gr. de garbanzos pequeños y selectos
- 2 litros de agua mineral
- 2 zanahorias
- 5 gr. de pimienta negra
- Una cebolla
- Dos dientes de ajo grandes

Para una persona:

- 100 gr. de garbanzos cocidos
- 400 ml de caldo de mariscos
- 3 piezas de troncos de cigalas o gamba roja
- 50 gr. de sofrito(
- ½ de cebolla pochada
- ½ pimiento rojo
- Dos dientes de ajos pochados.
- 1 gr. de azafrán
- 1 gr. de pimentón y un toque de Tabasco
- Aceite

ELABORACIÓN:

Dejar los garbanzos a remojo durante 24 horas. Pasado ese tiempo cambiar el agua y comenzar la cocción con todos los ingredientes. Una vez llegue a hervir, tapamos la olla y dejamos 40 minutos más.

Cuando tenemos el sofrito con su color rojizo, añadimos el azafrán y el pimentón, no dejamos de mover para que no se nos queme. Añadir los garbanzos con un poco de caldo para que se vayan integrando todos los productos, agregamos el caldo que nos queda y los dejamos reducir.

Una vez hemos alcanzado el punto que más nos guste; podemos hacerlos melosos o caldosos.

En un plato hondo depositamos los garbanzos y los cubrimos con una de las colas de las cigalas.



Melissa Kuoman y Santiago Guerrero

Melissa Kuoman y Santiago Guerrero ORSON



Santi Guerrero y Melissa Kuoman nos sorprenden por los toques eclécticos, que nos ofrecen a diario gracias a sus propuestas.

La influencia peruana está muy presente, y hay que reconocer que son unos maestros de la casquería, un producto que está muy presente en la cocina peruana. Por ello, todos los noviembre nos ofrecen “Mes de la Casquería”, encontrando platos tan suculentos como los anticuchos de corazón de ternera, manitas de cerdo al “Tausi”, los sesos de cordero rebozados o en tortilla, y el cau-Cau de careta y mondongo.

Junto a la casquería, no faltan las propuestas peruanas como el tiradito de corvina salvaje con ají amarillo, chancho asado al estilo “Chifa”, lomo salteado de ternera, anticucho de anguila, o el ceviche de corvina con leche de tigre.

Por supuesto, para acompañar contamos con una gran bodega. Santi es un consumado sumiller. No nos falta un cóctel típico como es el Pisco Sauer.

Para seguir con la gran amplitud de la carta, no podemos perdernos sus arroces, sobre todo el arroz al horno, que, a diferencia de la tradición de servir en cazuela de barro, Santi nos lo ofrece en fuente de metal.

Ceviche de Corvina con Leche de Tigre



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

Para la leche de Tigre:

- 50 gr. de recortes de pescado crudo
- 2 ají limo o cualquier otro picante fresco
- ¼ de cebolla mediana
- Una ramita de apio
- Unas hojas de cilantro
- Un diente de ajo
- Un kilo de limas
- Fumet (caldo de ligero de pescado)

Para el ceviche:

- 200 gr. de centro de Corvina salvaje
- Sal
- Choclo (maíz cocido)
- ½ Camote o boniato
- Cancha (maíz seco tostado y crujiente)
- Cebolla roja

Nota:

Los ingredientes necesarios para la realización de esta receta podéis encontrarlos en "Tropicalmente Herbasana", puestos 132 y 134 del Mercado Central de Valencia.

El Ceviche hoy en día se fundamenta en la leche de tigre. Éste siempre fue un derivado de su excesiva maceración, sus jugos absorben lentamente la humedad del pescado que, junto con el ají y la lima, eran una consecuencia inevitable y en muchos casos feliz de su prolongada elaboración (como el Rossejat en la paella). La evolución principal de la cocina peruana ha consistido en aligerar el tiempo de cocción de los pescados para conservar su textura firme y sabor original sin perder el resultado de una larga maceración, es decir, sin renunciar a la leche de tigre. Para ello es preciso anticipar su resultado con una elaboración aparte. Esta técnica nos ha permitido un Ceviche más gastronómico y menos callejero que se ha impuesto en todos los restaurantes del mundo dando prestigio a la cocina peruana.

ELABORACIÓN:

1º Elaboramos un fumet ligero con las espinas de la Corvina y dejamos enfriar. Es importante este punto, enfriar bien el fumet para que la temperatura residual no perturbe la frescura de sus ingredientes. (Recomendamos hacerlo un día antes)

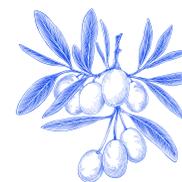
2º Sacamos el fumet de la nevera y apartamos 300cl en el vaso de una batidora tipo túrmix. Añadimos el zumo de las limas y el resto de los ingredientes. Trituramos y conservamos en frío.

3º Ya tenemos nuestra leche de tigre. Cortamos dados gruesos de la parte más ancha del pescado y salamos en un bol. La acidez de nuestra leche de tigre nos permite salar el pescado con alegría para facilitar su mínima cocción. Si tenemos afición por el picante podemos cortar unas tiras de ají limo e incorporarlas a los dados de pescado. Vertemos en el bol la leche de tigre y decoramos con cebolla roja finamente cortada, el camote cocido previamente, el choclo y la cancha crujiente. Una vez hemos bañado los dados de Corvina con su leche de tigre, hay que llevarlo a la mesa para su consumo inmediato y evitar una cocción excesiva del pescado.



Miquel Gilabert y Josefina Carrió

MARE



Sobre lo que en su día fue el bar de sus padres en Benidoleig, Miquel y su madre desarrollaron un concepto novedoso en torno a las brasas.

Miquel, como yo lo describí en un artículo, es el llamado "Etxebarri Valenciano", pues es alrededor de unas brasas de las que emanan la mayoría de sus platos. Mare no es un asador al uso, no hay grandes chuletones que sobresalen del plato, ni pescados de alta alcurnia, hay productos de proximidad, algunos muy humildes, pero todos, después de pasar por las brasas, realizan una increíble metamorfosis, la cual además de sorprendernos, nos alegra el paladar.

Miquel y su madre Josefina, nos sorprenden con productos de temporada, de proximidad, la mayoría de ellos, si provienen de la agricultura, son de pequeños productores, al igual que sus carnes. Respecto a los pescados, suelen ser de descarte, pero que, trabajados bajo su prisma de naturalidad, sorprenden por su candidez.

Como he dicho, huye del convencionalismo de las brasas, encontrando en sus elaboraciones, huevo frito, con setas y floricol. La sobrasada de Xesc Reina con miel, El salmonete con sus hígados, o su merluza rebozada con salsa de ajo negro. Se puede acabar con La raya con sofrito de cebolla, o el cabrito a la brasa del valle de la Gallinera.

Los postres también sorprenden por su singularidad, y porque también llevan su consabido paso por las brasas; turrón a la brasa o helado de lima, aceite, higo a la brasa y chocolate.

La bodega al igual que todos los productos provienen de pequeños productores, y entre sus asesores cuentan con la inestimable experiencia de la familia Gutiérrez de la Vega.

Mare
 🏠 Plaza de la Diputación, 4 Benidoleig (Alicante) 📞 Telf. 615092515



Miquel Gilabert y Josefina Carrió

Gamba con acelga



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 200 gr. de hojas de acelgas
- 500 gr. de gamba blanca de Dénia
- 3 dientes de ajos
- 12 piñones
- 12 pasas de uva
- 1 litro de caldo de pescado
- Un par de ñoras
- 1 guindilla
- Cuchara sopera de AOVE
- Cuchara sopera de sal

ELABORACIÓN:

Pelar las gambas y reservar las colas y las cabezas. Limpiar las hojas de acelga, cortarlas y cocerlas con 500 ml de agua y 500 gr. de caldo de pescado durante 15 minutos. Escurrir y reservar.

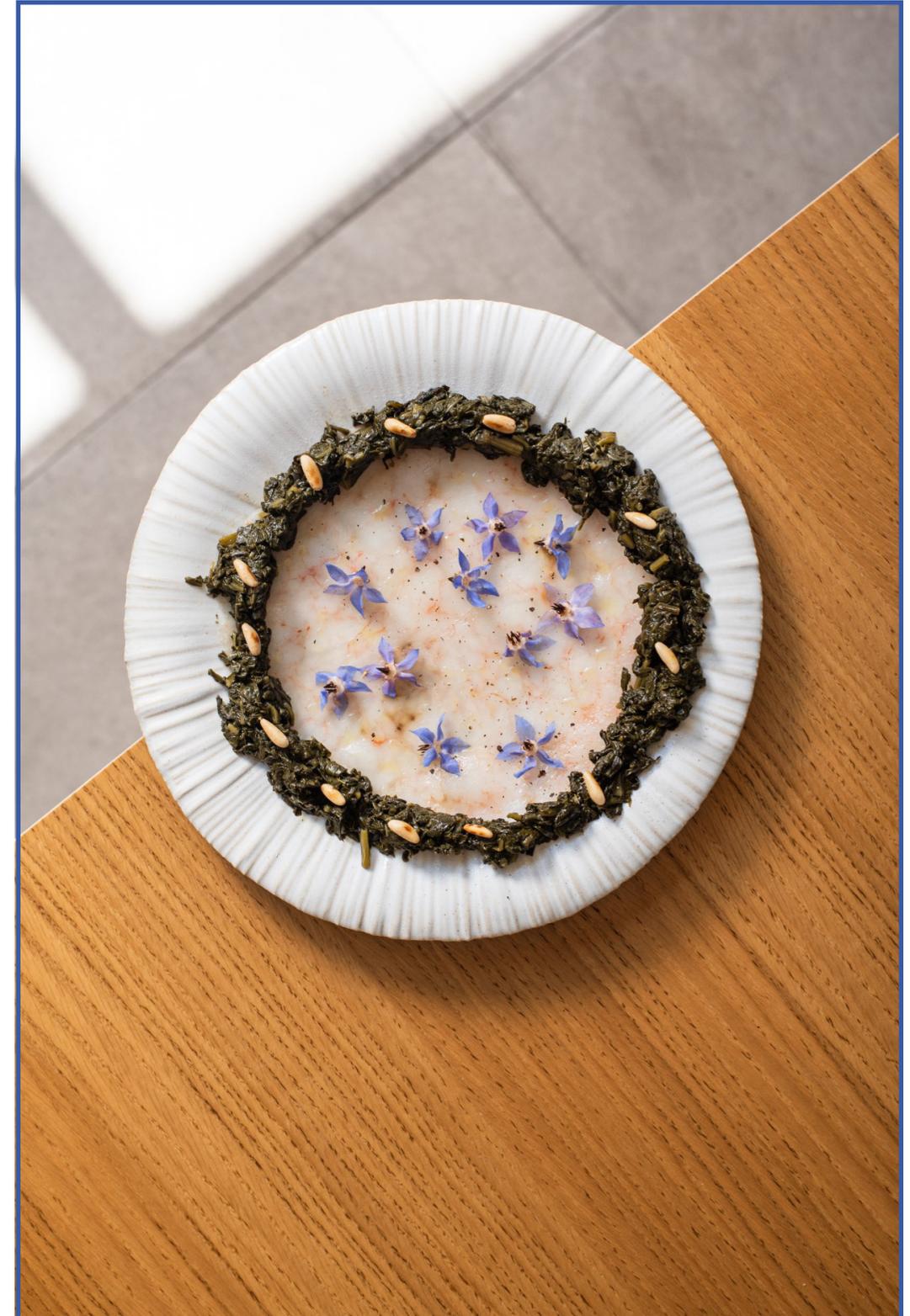
Pelar y laminar los ajos y freírlos con 60 ml de AOVE. Cuando comiencen a dorarse añadir la guindilla y las cabezas de las gambas, y cuando cojan color aplastarlas con la ayuda de mortero y colar la mezcla. Incorporar el líquido que resulte, rectificar de sal, saltear con las hojas de acelgas; colar y reservar.

Colocar las colas de las gambas en una bolsa y con la ayuda de rodillo aplastar las gambas hasta que las reduzcamos un milímetro. Luego colocarlas en un plato extendido en la nevera para que se enfríen y compacten (también lo podemos congelar), lo importante es que quede a modo de Carpaccio.

Saltear los piñones y las pasas en la sartén sin añadir aceite y reservarlas hasta el emplatado.

Montaje:

Sacar el plato de gambas de la nevera e ir colocando las acelgas alrededor de los bordes del plato. Colocar los piñones y las pasas sobre la corona de acelga.





Diego Laso Momiji

Diego Laso

MOMIJI



Momiji Atelier es una de las ofertas gastronómicas que encuentras en el Mercado de Colón. Es un apreciable restaurante de propuestas japonesas, que dirige Diego Laso.

Laso se ha formado en esta cocina en "All Japón Sushi Association" por el CDT de Valencia. A pesar de desarrollar esta cocina asiática, la presenta bajo una visión mediterránea, manteniendo técnicas y elaboraciones niponas.

Por supuesto, el pescado y todo lo que puede dar el Mediterráneo son la base de sus platos, pero encontrando unas ricas propuestas con vegetales, verduras, cerdo o la tan recurrente anguila. Destaca esa búsqueda del 5º sabor; el tan controvertido Umami.

En la oferta encontramos caracteres contemporáneos, donde el sabor y la frescura de un plato, desarrollado ante el comensal, están garantizados. El cliente disfruta de trato directo, afable y de la hospitalidad que encuentras tanto en la barra, como sentado en una de sus mesas.

Tapas o platos es el formato que se nos presenta en su cocina, con creaciones tan acertadas como su tartar de atún rojo con salsa de miso y manzana ácida, o las gyozas de cerdo y caldo de jamón Ibérico. El amplio surtido de Nigiris, Temakis, Uramaki, Sashimi, y los platos más especiales que nos ofrece, entre los que encontramos La ventresca de atún rojo en escabeche de Namban o La presa Ibérica saikyo yaki, con parmentier de miso. Guarden espacio para los dulces, porque les van a sorprender. Ofrecen una destacada bodega, con una buena oferta de vinos a copas.

NEW

NUEVA GAMA FREE FROM

✓ SIN AZÚCAR

✓ VEGANA

✓ FORMATO GUMMIE

Vitaldin CUIDAR DE TI ES UN PLACER



www.vitaldin.com



Tarta de Queso con Miso Saikyo

Diego Laso Momiji



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 225 gr. de Miso Blanco
- 80 gr. de Sake
- 80 gr. de Mirin
- 65 gr. de Azúcar

Para la Tarta de Queso:

- 450 gr. de Queso Fresco
- 100 gr. de Queso Montagnolo o similar
- Tres huevos
- 200 gr. de Nata
- 18 gr. de Maizena
- 90 gr. de Miso Saikyo

ELABORACIÓN:

1º Para hacer el Miso Saikyo, mezclar en un recipiente con túrmix o una batidora el miso blanco, el sake, el Mirin, y el azúcar hasta que quede homogéneo; reservar.

2º En un bol, mezclar con unas varillas los huevos y el azúcar, sin que monte demasiado.

3º En una túrmix procesar la nata y el queso Montagnolo hasta que tenga consistencia de crema homogénea. Añadir a la mezcla los huevos.

4º Tamizar la maizena y añadir la mezcla anterior.

5º Añadir el queso crema y los 90 gr. de miso de Saikyo. Mezclar bien con ayuda de unas varillas.

6º Forrar el interior de un molde para horno con doble capa de papel para hornear y verter sobre él la mezcla de la tarta.

7º Hornear a 160º durante 30 minutos. Sacar del horno y enfriar completamente durante varias horas antes de desmoldarla.

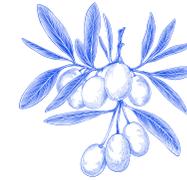
8º Se puede servir al gusto con algunos toques cítricos para darle un contraste y frescura.



*José Ignacio Arribas y
José Manuel López*

José Ignacio Arribas y José Manuel López

PEIX & BRASES



Desde que abrió en el 2008 siempre fue una referencia en la localidad alicantina de Denia, pero hasta que José Manuel López no se hizo cargo de sus cocinas, no irrumpió con verdadero criterio en la gastronomía alicantina. Su trayectoria se inicia años atrás, cuando Tomás Arribas lo incluye como cocinero en el equipo del antiguo El Poblet (Denia).

José Manuel siempre ha basado sus platos, sus propuestas, en su criterio personal y en ese producto marinerero que encuentras a escasos metros en la lonja de Denia. López como popularmente se le conoce, conoce nuestra cocina como pocos, y, desde sus inicios, el compromiso con ella ha sido muy destacable. A ella ha añadido los toques vegetales, y el resultado es una cocina de un gran sabor y de equilibrio muy bien consolidado por su frescura y refinamiento.

La apuesta por el producto ha sido desde ese primer momento excepcional, y en segundo lugar el compromiso y apego que siempre refleja a la cocina mediterránea y de mercado, compromisos que siempre han acompañado a J. Manuel.

Junto a José Manuel, en la sala de Peix i Brases, encontramos a José Ignacio Arribas, un binomio que transmite una magnífica precisión y afinidad. Una cuestión que no nos puede pasar desapercibida, porque la compenetración entre la cocina y la sala es total, encontrando una perfecta armonía entre ambos mundos.

La cocina de mercado y mediterránea son la base de sus propuestas, destacando la presencia de los salazones, el pulpo seco, la gamba roja o las quisquillas.

LOS DOMINGOS, LOS NIÑOS COMEN GRATIS

MÁS INFO



Bonaire
★★★★



Garbanzos con Langostas y Bacalao



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 500 gr ó 600 gr. de langosta
- 100 gr. de bacalao desalado
- 3 cucharadas soperas de AOVE
- 3 dientes de ajo
- ½ unidad de cayena
- ½ unidad de cebolla dulce
- 0,50 gr. de azafrán
- 1gr. de pimentón dulce de Vera
- Un tomate rallado
- 50 gr. de vino de Jerez
- 50 gr. de Brandy
- Medio manojo de espinaca fresca
- Fumet (caldo de pescado)
- 200 gr. de garbanzos secos
- 1l de caldo de pollo
- ½ litro de agua
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Poner a remojo los garbanzos la noche anterior. Con la ayuda de una olla a presión cocinarlos junto al caldo de pollo durante 40 minutos (reservar).

Partir la langosta en cuatro, separando la cabeza de la cola, y en una cazuela con el AOVE sofreír por la parte de la carne. Retirar las colas, añadiendo el ajo cortado en láminas, la cebolla y la cayena. Cuando se doren, incorporar el pimentón, el azafrán, y el tomate. A continuación el Jerez, el Brandy, dejando reducir hasta que se volatilice el alcohol.

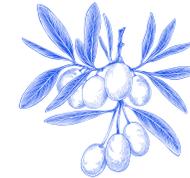
Ponemos en la cazuela los garbanzos con el caldo resultante de la cocción e incorporamos el fumet. Cuando comience a hervir, bajamos el fuego durante unos 10 minutos. Incorporamos la cola de la langosta, las espinacas y el bacalao dentro del guiso. Por último rectificar de sal.



Pepa Barranqui y César Marquiegui

Pepa Barranqui y César Marquiegui

L'OLLETA



César Martitegui después de desarrollar la mayoría de su trayectoria en el Grupo Gastronou, hace unos años decidió dar un cambio y trasladarse a Altea, al restaurante L' Olleta Chiringuito, toda una referencia en la costa alicantina.

César es un cocinero de enormes recursos técnicos y de conocimiento del producto, por lo que apenas le hizo falta mucho tiempo para hacerse con las cocinas de esta casa, que en su día abrió Pepe "Barranqui" y su mujer Pepa. La cocina marinera y la de mercado son las bases de su cocina, y ambas son un reflejo delator cuando miras su carta y sus propuestas.

También lo son sus arroces, pero en absoluto del rol tradicional. Él huye de esos convencionalismos, para ofrecer arroces singulares plagados de esa personalidad tan acentuada que posee.

Y esa sensación es la que nos transmite la mayoría (por no decir la totalidad) de su carta. Pescados como la lubina, el dentón, o el rodaballo son fáciles de ver, al igual que la langosta de la bahía que se presenta al más puro estilo ibicenco, con huevos y patatas fritas. En carnes destacamos el Solomillo con salsa "Café París".



CALDOS Y PREPARADOS DE PAELLA HECHOS A LEÑA

ELPAELLER.COM

			<h2>Cardo con Alcachofas y Velo de Panceta Ibérica</h2>
 COMENSALES 4	 DIFICULTAD FÁCIL / MEDIA	 TIEMPO 1h	
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> · 1 cardo grande · 8 alcachofas · AOVE para confitar las alcachofas · 100 gr. de panceta cortada muy fina · 10 gr. de harina · 20 gr. de AOVE · Sal · Pimienta blanca · Mostaza 	<p>ELABORACIÓN:</p> <p>Limpiar el cardo, pelar y mantenerlo en agua con hielo. Cocinarlo en olla exprés durante 14 minutos con agua y un hueso de jamón. Poca sal. Reservar.</p> <p>Con las alcachofas hacer fondos con el corazón, limpiarlas bien y depositarlas en AOVE para que no se oxiden, después confitarlas y reservar. Los pies o los tallos de las alcachofas también los confitamos y una vez confitados los escurrimos y los trituramos hasta conseguir un puré homogéneo. Reservamos.</p> <p>Hacemos una velouté con 20gr del aceite resultando de confitar los tallos de las alcachofas, 10 gr. de harina e ir añadiendo el caldo de cocer los cardos hasta que nos quede una salsa muy fina. Rectificamos de sal y pimienta negra.</p> <p>La panceta ibérica la cortamos muy fina.</p> <p>En la velouté poner los caldos escurridos, los corazones de las alcachofas también escurridas y dejar hervir durante 2 minutos.</p> <p>Montaje:</p> <p>Poner en la base del plato el puré de los tallos y encima los cardos y las alcachofas, cubriendo con las finas lonchas de la panceta, que con el calor de las verduras se convertirá en un velo.</p>		





Ismael Martínez PiriPI & Nou Manolín

Ismael Martínez

PIRIPI & NOU MANOLÍN



La gastronomía alicantina debe mucho a la familia Castelló y a los locales que D. Vicente Castelló abrió. Inició su actividad con Nou Manolín, al que siguió El PiriPI y que ha finalizado (de momento) con Pópuli Bistró, un espacio gastronómico cerca de Alicante que desarrolla las funciones de restaurante, pero también está preparado para celebrar eventos y celebraciones.

Vicente Castelló abrió El Nou Manolín en los 70, convirtiéndose en todo un referente de las barras españolas, una sensación que hoy, más de 50 años después sigue manteniendo. Años después abrió El PiriPI, manteniendo la esencia del anterior establecimiento.

La base de ambas propuestas en primer lugar son sus barras, las cuales considero inigualables, y casi irrepetibles. El producto es la siguiente virtud que siempre se halla en ellas: gambas de Denia, quisquilla de Santa Pola, marisco gallego y pescados salvajes de El Mediterráneo o del Cantábrico. Es una honesta base de la oferta siempre disponible en sus restaurantes. Y la tercera virtud es el servicio, que encontramos nada más cruzar el umbral de ambas puertas. Simpatía, empatía y cariño son algunas de las sensaciones que sentimos siempre que visitamos El Nou Manolín o El PiriPI.

No falta la oferta de algo tan propio de Alicante como son sus salazones, y sus míticos "Pajarillos de la Huerta". Siempre reconoceré que nadie fríe las almendras como lo hacen en ambos locales. La bodega que encuentras es excepcional, gracias a Valdevins, el espacio que posee la familia Castelló dedicada a la comercialización de vinos en Alicante.

Nou Manolín
 🏠 C/ Villegas, 3 Alicante 📞 Telf. 965616425 🌐 www.grupogastronou.com

El PiriPI
 🏠 Avda. Óscar Plá. Alicante 📞 Telf. 965616425 🌐 www.grupogastronou.com

Cocinas & muebles de hogar personalizados

Visítanos en
Parque Ademuz, Av. de la Ilustración, 6, BURJASSOT
O en Gran Vía Marqués del Turia, 49, VALENCIA

mobalpa.es



Erizo con Salsa Holandesa



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

Para la Salsa Holandesa:

- 2 yemas de huevo
- 250 gr. de mantequilla clarificada
- Sal y pimienta al gusto
- Zumo de medio limón
- Una cucharada de agua
- 2 cucharadas de vino blanco

ELABORACIÓN:

Cogemos los erizos y les cortamos la parte de abajo, dejando a la vista las huevas del mismo.

Ponemos la mantequilla en una sartén y dejamos que se vaya fundiendo. En lo alto quedará un líquido parecido al agua, con un cazo y con delicadeza lo separaremos del resto, guardando en calor para después.

En un cazo al fuego depositamos el agua y el vino blanco y esperamos a que se reduzca a la mitad, añadimos las dos yemas (sin restos de claras), y el zumo del limón y comenzamos a mover (el nivel de fuego medio), y vamos batiendo los ingredientes hasta que comience a crecer las yemas, hasta el doble. Es importante hacerlo con suavidad. Conseguido el punto añadimos la mantequilla clarificada y seguimos moviendo hasta conseguir la estabilización de la salsa. Rectificamos de sal y pimienta y mantenemos a temperatura.

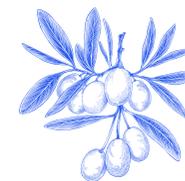
Montaje:

Coger los erizos e ir cubriéndolos con la salsa holandesa y llevarlos al horno y a una temperatura de 180º tenerlos, hasta que se haga un pequeño rustido en la parte de arriba. Parar el fuego y servir.



Mónica y Rafael Morales

Mónica y Rafael Morales SENZILLO



Cuando a principios de los 90 se hablaba de un restaurante en la costa del Ampurdán que se llamaba El Bullí, éramos muy pocos los que lo conocíamos y aspirábamos un día en ir a visitarlo. Pues en aquella época, ya había un valenciano que sentaba cátedra y se codeaba con Ferrán y Juli, y ese no era otro que Rafa Morales.

Su trayectoria se inició en La Matandeta, y continuó en Gargantúa, graduándose en el desaparecido Ángel Azul del alemán Bernd Knöller. El alemán fue el que vio el talento de Rafa. Habló con Ferrán para que lo acogiera en su restaurante. Y allí que se fue el bueno de Rafa a realizar un stage al restaurante de Cala Montjoi, con sus botas de cocodrilo y sus patillas de rockabilly, una imagen que pasados algo más de 35 años sigue manteniendo.

En El Bullí llegó a ser jefe de partida, y con la llegada del nuevo siglo se ofreció voluntario para relanzar el proyecto de Hacienda Benazuza (Sanlúcar la Mayor, Sevilla), llegando a alcanzar las Dos Estrellas Michelin.

En el 2010 vuelve a Valencia, iniciando distintas actividades, siempre dentro del mundo de la gastronomía, hasta que hace un año abre en compañía de su hermana Mónica, Senzillo, en La Cruz Cubierta de la C/ San Vicente.

Rafa es un cocinero plagado de experiencia, con gran humildad. No le ha importado abrir su nuevo establecimiento y desarrollar una cocina más clásica, después de haber trabajado en el restaurante más creativo que ha habido en la España culinaria. Por ello nos ofrece platos tradicionales, basados en sus amplios conocimientos y la depurada técnica que posee.



LA CLANDESTILERIA

THE MEDITERRANEAN CRAFT DISTILLERY

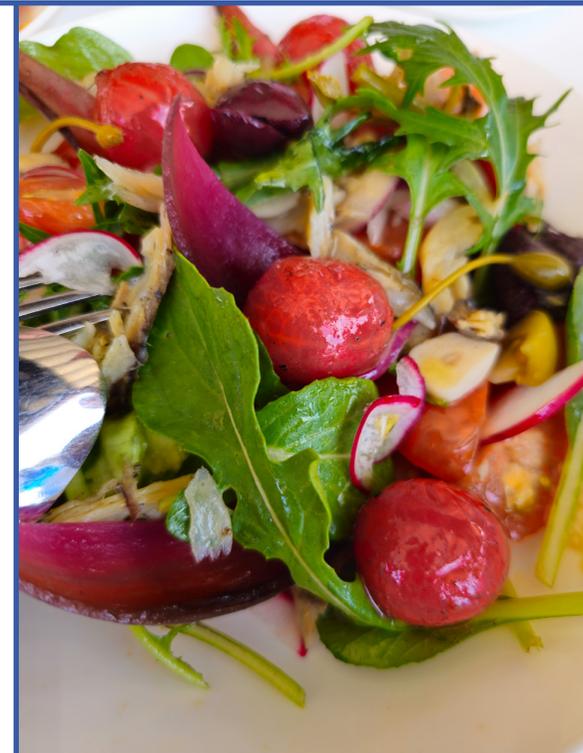
Presentamos una destilería artesanal de autor que despertará tus sentidos y te llevará en un viaje de descubrimiento y deleite. Imagina un lugar encantador, donde cada gota de esencia es cuidadosamente extraída en un proceso de destilación que fusiona tradición y creatividad, rindiendo homenaje a los haceres de antaño.

Solo elaboramos lotes pequeños, cuidando cada detalle de manera personal, resultando de esta entrega algo auténtico que invita a transgredir el umbral de tus sentidos. Seleccionamos con esmero botánicos autóctonos del mediterráneo, logrando sabores disruptivos que no dejan indiferente a nadie. Cada botella cuenta una historia única y la magia de cada paso del proceso en su elaboración.

La Clandestileria es un espacio de experimentación, creatividad, tradición y pasión; lugar donde nace Gin Roders, fruto de la combianción de ingredientes exquisitos y técnicas tradicionales para crear el equilibrio perfecto entre la historia y la innovación. Únete a nosotros, visítanos y descubre un universo líquido lleno de emociones y experiencias inolvidables donde conocerás de primera mano...

RODERS

genuine London dry gin *artesanal*



Escabeche Fino de Verduras y Azafrán



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

Verduras:

- 3 cabezas de ajos desgranadas y cortadas por la mitad
- 200 ml. de Aceite de Oliva 0'4
- 200 ml. de Aceite de Girasol
- 2 puerros
- 2 cebollas

Los Aromáticos del Guiso Escabeche:

- 4 hojas de Laurel
- 20 gr. de Pimienta negra
- 16 Hebras de Azafrán
- 1 litro de Agua
- 500 ml de Vino Fino
- 3 gr de xantana pura
- 120 ml. Vinagre de Jerez
- 120 ml de vinagre puro

ELABORACIÓN:

Partiendo del frío y a fuego lento freír los ajos en aceite. Una vez dorados, añadir el resto de ingredientes. Cocer a fuego alegre tapado sin que las verduras cojan color.

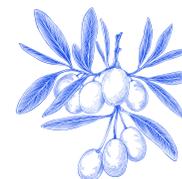
Añadir el vino fino, los diferentes vinagres, las hebras de azafrán (que habremos tostado un poco) y el agua. Dejar cocer tapado al amor del fuego, hasta que el resultado del caldo esté rico, rico, corregir de sal y de vino fino si lo consideramos. Colar y reservar en frío.

Una vez hemos conseguido este caldo de escabeche, podemos utilizarlo en la mayoría de verduras: Espárragos trigueros, Setas, Coles de Bruselas, Romanesco o Judía Verde Perona.



Vicente Patiño

Vicente Patiño SAITI



El ADN de Vicente Patiño ha marcado desde su más tierna adolescencia, que su futuro estaba tras los fogones de una cocina. Y así fue, pues abandonó su Xàtiva natal con camino a Dénia, donde inició su formación en el antiguo Poblet.

Desde allí volaba a Málaga, donde José Carlos García, cocinero y propietario de El Café de París, lo esperaba para continuar puliendo y formarlo como cocinero. En un principio, a su vuelta debía de volver a El Poblet, pero decidió dar un primer salto y encabezar las cocinas del Hotel Buenavista (Xara. Denia). Allí estuvo varias temporadas, hasta que el Hotel Consulado del Mar abrió Sal de Mar, poniéndolo al frente del mismo. En él tuvo su primera alegría, pues en el 2007 se alzó como "Cocinero Revelación" en el Congreso Madrid Fusión.

En el 2008 llegó a Valencia, estando en dos locales; Óleo y La Embajada, hasta que en el 2014 decide independizarse y abrir por fin su propio restaurante Saiti. Vicente es un cocinero que siempre ha basado sus propuestas en una actualización del recetario valenciano y en la modernización de esas recetas gracias a su depurada técnica, y al conocimiento exhaustivo del producto con el que trabaja a diario.

Está claro que en su cocina están muy presentes sus orígenes en Xàtiva, y sobre todo los años en los que estuvo en Denia, por ello nunca falta un arroz en sus menús o los típicos salazones de La Marina.

Vicente es por su carácter un cocinero muy querido en la profesión, y es común ver a cocineros que visitan la ciudad comer en su restaurante, saliendo muy satisfechos y felices.

Arroz de Clóchinas



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 1 kilo de clóchina o mejillón de roca
- 1 cabeza de ajo
- 5 gr. de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 100 ml de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Para el arroz:

- 200 gr. de arroz variedad Albufera
- 1 litro de fumet de pescado
- 100 gr. de sofrito (cebolla, ajo, pimentón, tomate)
- Aceite de oliva y un par de hojas de apio cortadas a tiras

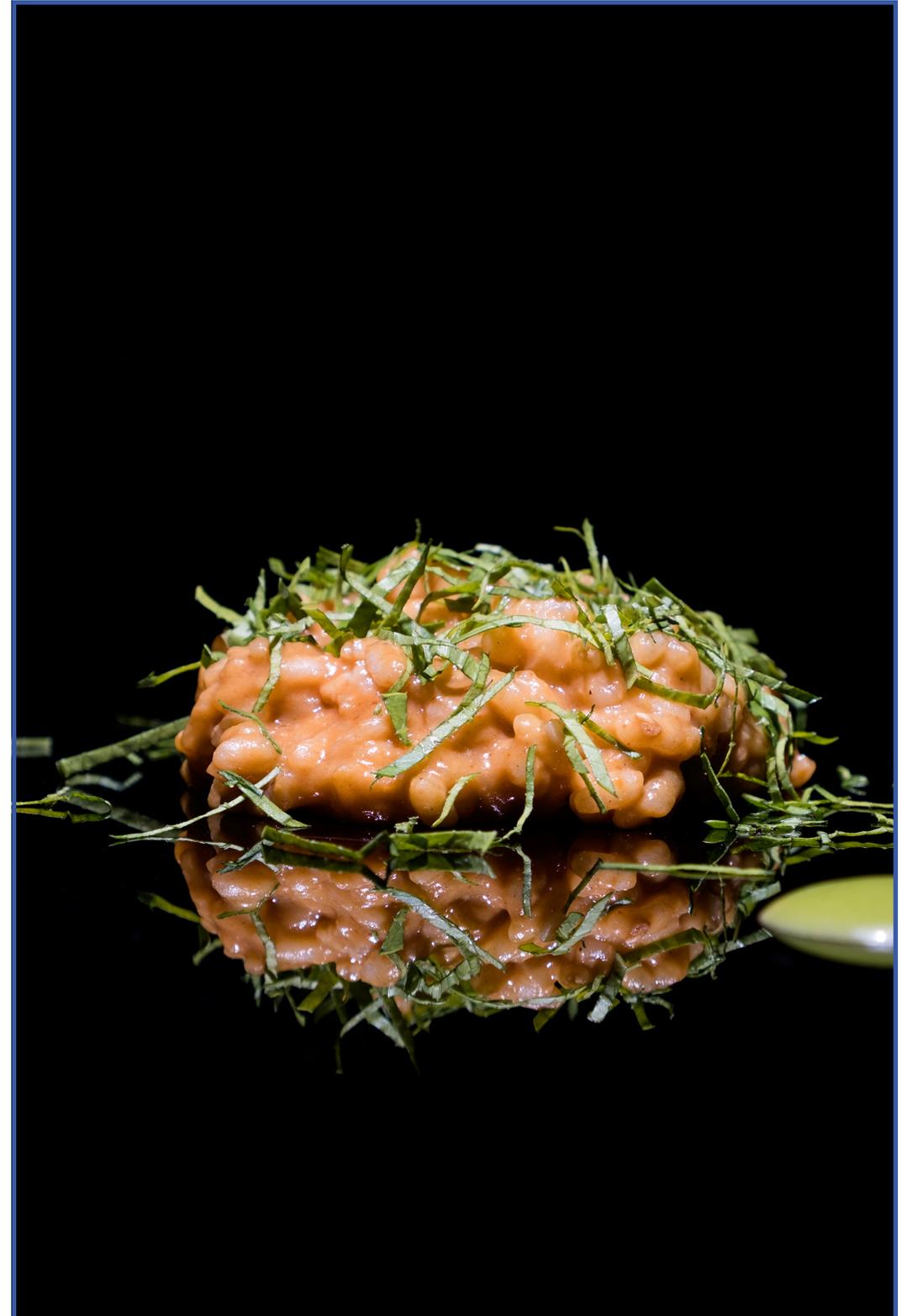
ELABORACIÓN:

Cocer las clochinas con la cabeza de ajos, laurel, la pimienta, el vino blanco. Una vez se han abierto, sacar las mollas y separar el jugo. En una batidora o Thermomix tritura las mollas con un poco de caldo para que quede como una crema y reservar.

Elaboración del arroz:

Hacemos el sofrito e incluimos el arroz, removemos durante un minutos e introducimos el caldo. Cuando llegemos a los 15 minutos añadimos la crema de las clochinas y removemos durante un par de minutos. Finalizamos y emplatamos.

En un plato ponemos el arroz y lo decoramos con las hojas de apio, ralladura de limón (a gusto) y pimienta negra.





Roberto Peña Honoo

Roberto Peña

HONOO



Ulises Menezo fue el primer empresario hostelero que ofreció una cocina japonesa sincera y real en Tastem, el primer establecimiento que abrió en Valencia ofreciendo una genuina cocina asiática en 2002.

Desde el primer momento apostó por una cocina legítima, siendo no solo un referente en Valencia, sino en buena parte de España. Sus constantes viajes a Japón le permitían conocer técnicas y tendencias de primera mano, y por ello en el 2015 abrió Honoo, una Brasería japonesa donde compartían los productos elaborados a la brasa, con los que se sirven crudos, creando una gran expectación, al tiempo que mantenía la tradición de los mercados asiáticos.

De la mano de Roberto Peña encontramos un tratamiento de producto en las brasas genial. Las trabaja como poco, sacando la esencia de unos productos, que, tras pasar por las brasas, ofrecen una calidad y personalidad exultante.

Encontramos Tartar de atún, algún usuzukuri, pero la base de su oferta pasa por las parrillas o por los hornos Kamados, que encontramos en la cocina. Las brochetas o yakitori de anguila, de pollo, de wasabi o de salmón son parte esencial de la carta, al igual que sus carnes de wagyu, black angus o el Jarrete de wagyu, el último plato que ha incorporado hace apenas unos meses.

Junto a Roberto encontramos a David Navarro en sala, un digno equipo para un restaurante que merece una mayor consideración.



Sempre
amb

Tu



Jarrete en Salsa Oriental



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

Un Jarrete de 1.5 kg.
Un ajo
2 cebollas secas
1 puerro
2 zanahorias
50 gr de galanga
50 gr. de jengibre
2 citronelas o lemon Grass
3 hojas de lima kéfir
100ml de vino tinto
500 ml de caldo de carne
C/S pimentón de la Vera
C/S de sal. C/S pimienta negra
C/S AOVE

Para acompañar podemos servir patatas fritas o cocidas. También unas zanahorias cocidas.

Cuando compramos el jarrete, pedirle al carnicero que te brinde (la ate) la pieza y que recorte el hueso para que no dificulte la cocción en la Cocotte (Cazuela de hierro colado. La marca Creuset ofrece las mejores). Los cortes de verdura deben de ser lo más igualados, para que la cocción sea lo más homogénea.

ELABORACIÓN:

Colocar la pieza en la Cocotte y comenzar a sellar las distintas caras del mismo. Cuando esté sellada por todos sus lados, la retiramos y comenzamos a cocer las verduras, comenzando por las más duras a las más blandas. Cebolla, puerro, zanahoria, primero y cuando comienzan a tener color, añadimos los aromáticos: ajo, jengibre, galanga y lemon Grass.

Cuando tenemos todas las verduras cocidas al punto, añadimos el pimentón, unas vueltas para que se integre y añadimos el vino, y lo reducimos a la mitad.

Cuando hemos reducido, añadimos a la Cocotte el caldo de carne, las hojas de lima Kéfir y lo llevamos a ebullición, ir quitando la espuma que se crea e introducir el jarrete para cocinar la pieza en el fondo.

Precalentar el horno a 180º, una vez conseguido, introducimos la Cocotte y la mantenemos durante 4 ó 5 horas, comprobando que no baje mucho el caldo (si es así, añadimos caldo de ternera). Una vez el Jarrete está tierno, lo sacamos y lo reservamos. Con la bresa de verduras (todo que hay en la cazuela), la trituramos todo, al finalizar, lo pasamos por el chino. Una vez tenemos la salsa, rectificamos el punto de sal.

Retiramos el cordel que brindaba el jarrete y lo colocamos en una bandeja y lo vamos napando (cubriendo con la salsa).

Servimos el Jarrete y lo acompañamos con patatas fritas o cocidas o verduras cocidas.



José y Miguel Rausell

José y Miguel Rausell RAUSELL



Rausell tuvo unos inicios como bar en el barrio de Arrancapins a principios de los años 50. Fueron sus padres los que iniciaron la actividad, que poco a poco se fue consolidando.

Un hecho urbanístico a principio de los años 70 marcó sin duda su futuro, y ese no fue otro que la conexión de la C/ Ángel Guimerá con la recién inaugurada Adva. del Cid.

Desde ese momento Rausell se convirtió en uno de los establecimientos más reputados de la ciudad, una sensación que fue imparable con la incorporación de José y Miguel, hijos de José y Ana María, los cuales auparon la visión gastronómica del establecimiento, convirtiéndolo en todo un referente en la ciudad.

Rausell inicia su labor desde primera hora de la mañana con los desayunos, los cuales dan paso a los almuerzos, donde buena parte de la gente del barrio acude a disfrutar de esta tradición tan típica valenciana. A partir del mediodía, las vitrinas se llenan de productos, de mariscos, de pescados salvajes, los cuales tienen un tratamiento natural, sencillo, donde su calidad luce por sí mismo. Pero no son sólo los pescados, porque sin ser un asador al uso, ofrece una variedad de carnes sorprendente, al igual que la rica variedad de arroces. Entonces encontramos una barra ideal y dos comedores que nos reciben con los brazos abiertos.

No podemos olvidarnos de su bodega, la parte responsabilidad de Miguel y que es una de las mejores de la Comunitat. Además de encontrar una gran variedad de vinos, los ofrece a unos precios muy interesantes, una cuestión que te permite disfrutar de una armonía perfecta.

Rausell
 C/ Ángel Guimerá, 61 (Valencia)  Telf. 963843193



10 EDICIONES GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

10-12 noviembre 2024

EL MAYOR CONGRESO Y SHOWROOM SECTORIAL DEL PAÍS

gastronoma.es

#gastronoma24



Patrocinadores institucionales



Colaboran



Patatas Bravas



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- Un kilo de patatas de la variedad Vivaldi o Agria
- Pimentón dulce y picante
- Sal
- All i oli

ELABORACIÓN:

Cortar las patatas de forma natural, chascando en el último momento.

En una olla con aceite y a una temperatura de 70º a 90º las cocemos, cuando estén confitadas las retiramos y las dejamos reposar.

Subimos la temperatura del aceite a 180º y las volvemos a introducir.

Cuando las veamos crujientes las sacamos y las adobamos con la mezcla de los dos pimentones y rectificamos de sal.

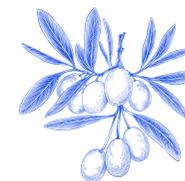
Antes de servir, añadimos y cubrimos las bravas con el all i oli, y servimos.



Raúl Resino

Raúl Resino

RAÚL RESINO



La cocina marinera es la que domina los menús de Raúl Resino. Como complemento, las alcachofas que encontramos en los campos que rodean la localidad de Benicarló.

Raúl siempre ha defendido su cocina marinera y mediterránea, y ha encontrado en esta ciudad un puerto importante para conocer el último de los secretos que oculta el mar. Para descubrirlos, a Raúl no le importa embarcarse y faenar junto a los marineros, y con ellos compartir la dureza a la que se enfrentan todos los días los pescadores.

Esa experiencia que ha vivido, la hallamos en los pescados de descarte que apenas tienen un valor comercial, pero que él sabe darle la elaboración ideal, y así poderlos sacar de su anonimato.

Hasta llegar a esta cocina, Raúl ha trabajado y se ha formado en alguno de los mejores restaurantes del mundo; Martín Berasategui (Lasarte, San Sebastián), El Celler de Can Roca (Gerona), El Restaurante Suzaku (Tokio). También ha trabajado con el prestigioso maestro Yoshikawa Takamasa, en el desaparecido Restaurante Zuberoa (Oiartzun, Guipúzcoa), y en el Hotel de la Gavina (S'Agaró, Gerona).

Los menús se preparan para 20 comensales, donde van a encontrar una excelente variedad de menús de degustación, con las distintas elaboraciones descubiertas por Raúl, y junto a ellas no faltan los guiños a la cocina tradicional marinera: all i pebre, suquet, arroces o zarzuelas.



VA
VINYA ALFORÍ

LA ESENCIA
DEL TIEMPO

962 917 510 | 699 986 349 | info@vinyaalfori.es | vinyaalfori.es f i x



Peluda en All i Pebre Blanco y Cornetas

INGREDIENTES:

- Peluda (acedías, o gallos)
- Cornetas (caracol de mar, cañailas)
- 3 Litros de caldo de pescado
- 90 gr. de polvo de almendras
- 45 gr. de miga de pan
- 400 gr. de agua
- 12 gr. de ajo
- AOVE



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

ELABORACIÓN:

Con el agua y el ajo (al que le habremos quitado el germen) hacemos un licuado y reservamos.

En un rondón (recipiente bajo de metal) colocamos un dedo de aceite y la miga de pan, dejamos que la miga de empape, lo metemos en el horno y que vaya cogiendo color (sin que se llegue a tostar).

Conseguido este color, añadir el polvo de almendras, para que se vaya incorporando, y una vez haya absorbido el aceite, añadir el licuado e ir guisando todos los ingredientes.

Una vez hemos integrado todos estos ingredientes, rectificamos de sal, y añadimos el caldo de pescado y llevamos a ebullición y que esa ebullición se mantenga durante 10 minutos. Una vez conseguido el sabor deseado y que nos recuerde al All i Pebre, lo trituramos todo en la olla y lo colamos.

Cogemos la Peluda (180gr.), le quitamos las espinas y la fileteamos sin que se pierda la estructura. Una vez preparada, la colocamos en una bandeja y la depositamos en el horno durante 7 minutos a 90º.

Los caracoles de mar los cocemos en agua salada durante 15 minutos. Una vez cocido, sacamos las mollas y las reservamos.

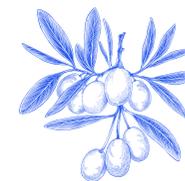
Emplatamos.

En un plato colocamos el pescado y lo salseamos con delicadeza (en una salsera podemos guardar el resto de la salsa, así el comensal que lo desee podrá ponerse más salsa), y lo decoramos con las mollas de caracol y unas hojas de germinados.



Jaime Rivera Bar Cassalla

Jaime Rivera BAR CASSALLA



El Grupo Gastro Adictos nace de la amistad que han vivido Rafael, Israel, Juanjo y Néstor, desde la adolescencia hasta nuestros días.

Llegando a una etapa de su vida en la que debían buscar las sinergias necesarias para hacerlas rentables, y que su amistad se forjara en algo más sólido y duradero.

Las inquietudes hosteleras siempre les habían atraído. Les cautivaba el mundo de la gastronomía y el del vino, por lo que pusieron y focalizaron todos sus esfuerzos en él. Animados por esas pasiones, decidieron abrir establecimientos hosteleros, pero con un axioma fundamental, esos locales deberían de estar muy ligados con el entorno, con los vecinos, en una palabra, con el barrio.

Y así nació el Bar Mistela en el barrio de Torrefiel, La Sastrería en el Cañamelar y Cabañal, Bar El Cremaet en El Grao y por último el Bar Cazalla en Abastos-Arrancapins.

Todos mantienen una apuesta clara por el producto y por las tradiciones propias de su ubicación, y así han sabido cautivar, no solo a sus vecinos, sino a gente de toda Valencia.

El último local que han inaugurado ha sido el Bar Cazalla, y allí, unos de sus cocineros, Jaime Rivera, mantiene las praxis del grupo, desarrollando toda su experiencia en este espacio.

Jaime se ha formado en restaurantes tan prestigiosos como Nerúa en El País Vasco, para llegar a Valencia y acabar su preparación en Ricard Camarena y en El Poblet.

Bar Cazalla

🏠 C/ Buen Orden. 19 (Valencia) ☎️ Telf. 960835223

TIEMPO DE JUEGO

CON PACO GONZÁLEZ, MANOLO LAMA Y JUANMA CASTAÑO

Sábados de 13:00 a 1:00h y domingos de 12:00 a 1:30h



Nº 1

EN VALENCIA



Descarga la APP

Albóndigas & Sepia



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 500 gr. de carne de cerdo ibérico picada
- 150 gr. 3 dientes de ajo
- 2 huevos duros
- 500 gr. de pan rallado
- 100 ml. de leche entera ·
- Cuchara de café de pimienta negra recién molida
- Cuchara sopera de sal fina ·
- Una sepia cortada a modo de tallarines
- Espinazo de ternera de 2,50 kg.
- Manitas de cerdo 2,50 kg.
- 500 ml. de vino tinto
- 150 ml. de Pedro Ximénez
- 1,5 l. de agua

ELABORACIÓN:

Picamos los dientes de ajo y los colocamos en un bol junto a la carne picada de cerdo ibérico, también incluimos la cebolla que la habremos pochado, los huevos, el pan remojado en leche, la cucharada de pimienta negra, y la sal. Lo mezclamos todo con las manos hasta obtener una masa muy homogénea, y vamos creando las bolas todas ellas del mismo tamaño, después las pasamos por harina y las reservamos. Si crees que has hecho muchas, antes de pasarlas por la harina, las puedes congelar para mejor ocasión.

En un cazo echamos aceite de oliva y vamos friendo las albóndigas hasta que tengan un color dorado, las retiramos y las reservamos mientras preparamos la salsa. Sofreímos las manitas junto al espinazo de ternera en la misma olla hasta que se doren. Una vez logrado ese color, añadimos los licores y dejamos reducir a fuego medio hasta que obtengamos una salsa que nos recuerda al caramelo líquido. Añadimos el agua y hervimos a fuego medio durante 70 minutos. Después de la cocción, colamos y dejamos reducir junto a las albóndigas reservadas, cocinándose a fuego medio, muy importante, ir removiendo para que no se peguen al fondo. Luego, lo dejamos reposar durante 5 minutos.

En una sartén agregamos un chorro de aceite de oliva, y marcamos los tallarines de sepia, hasta que se doren y los reservamos.

En un plato hondo ponemos las albóndigas con salsa y sobre ellas añadimos los tallarines de sepia y servimos.



Jaime Blanc, Jaime y Jordi Casa Jaime

Jaime Blanc, Jaime y Jordi

CASA JAIME



La familia Blanc, encabezada por el patriarca Jaime, es todo un clásico de la gastronomía marinera, no solo de la Comunitat Valenciana, sino de la totalidad de las cocinas marineras españolas.

La experiencia de Jaime se forjó en los años que faenó en distintos barcos de bajura, primero como marinero, para terminar siendo el cocinero. Ese aprendizaje que adquirió le fue fundamental a la hora de abrir su propio establecimiento a finales de la década de los años 60. Inauguró su primer local en el casco histórico, muy próximo al castillo del Papa Luna. Pasados los años, y ante la enorme popularidad que fue consiguiendo, se decidió a trasladarse al Paseo de Peñíscola, que crecía en paralelo al auge que vivía la localidad por el turismo.

Hoy Casa Jaime, gracias a la incorporación de Jaime y Jordi, los hijos de Jaime y Pilar, tiene un futuro más que asegurado. Jaime es un consumado jefe de sala y sumiller, mientras que Jordi, después de realizar distintos stages, conoce y desarrolla hasta el último de los secretos de la cocina marinera y mediterránea que le ha transmitido su padre.

Las propuestas se nutren de productos y materias primas que provienen de su entorno. Las alcachofas forman parte esencial de la carta, sobre todo en temporada, al igual que las jornadas que dedica a la galera. Los langostinos de Vinaroz, les Caixetes de Benicarló o las Espardenyes también forman parte de las recomendaciones que encuentras en la carta. Otra de las partes fundamentales son los guisos marineros, y por supuesto los arroces.

Visitar este restaurante, es una inmersión en el mundo marinero y mediterráneo.



TONI BENEITO

VITICULTOR

Partida Sant Antoni, Finca el Cabeço, CV-81 km19

46880 - Bocairent (Valencia)

www.tonibeneito.com

info@tonibeneito.com 681 909 243



Galeras a la sal con aromas de azahar



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- Dos galeras grandes
- Sal gruesa
- Dos ramas de romero
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- Cristales de sal ahumada
- Una naranja

ELABORACIÓN:

Para el aliño de la galera:

Poner en un bol el aceite de girasol y rallar un poco de la piel de la naranja y reservar.

Pelar las galeras y ponerlas en el congelador sobre un papel de horno para que no se peguen y dejar que se congelen. Una vez congeladas, sacarlas y dejar que se atemperan, con unas tijeras cortar las cabezas y los laterales, quitando la piel, y dejando los lomos a la vista.

En una cazuela pequeña poner la sal gruesa y sobre ella las galeras (la parte pelada), sobre ella unas hojas de romero. Pre calentamos el horno a 180º y depositamos la cazuela durante 3 ó 4 minutos, que no se haga mucho. Tiene que quedar seca.

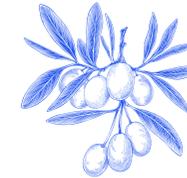
Las sacamos del fuego y ponemos el aliño sobre las galeras y dos hojas de romero para decorar, y sobre la carne de la galera, los cristales de sal.



Sergio Sierra El Portal

Sergio Sierra

EL PORTAL



Con Carlos Bosch como ideólogo y Sergio Sierra como cocinero y ejecutor, El Portal es ese lugar que me gustaría encontrar en mi ciudad, pero se localiza en Alicante.

En El Portal, de la mano de Sergio descubrimos una cocina de mercado y mediterránea, basada en un gran producto y en sus recetas, las cuales se mantienen fieles a la formación que imparte Sergio.

Aunque El Portal se describe o se define como una taberna, podríamos (debemos) tildarla de ilustrada, por lo que allí encontramos y el nivel de todo ellos.

En el mismo espacio conviven dos conceptos, el propio de una típica barra alicantina y la solvencia de un restaurante, con todas las obligaciones que ello conlleva.

Sergio, consciente del reto al que se enfrenta a diario, no deja nada al libre albedrío. Él es el responsable de todos los productos que llegan a sus neveras, de todas las bebidas que encontramos en sus vitrinas, así como de las propuestas gastronómicas ofertadas.

Gamba de Dénia, langostinos de Guardamar del Segura, anchoas del Cantábrico o las huevas o mojama, todas ellas provenientes de La Manga del Mar Menor. Junto a ellos, la marinera, chacina ibérica (Joselito o Maldonado), steak tartare o ventresca de atún (fresca de almadraba). Pero no se preocupen, porque en El Portal también son fieles a la cuchara, encontrando todos los días un plato con el disfrutar de este singular utensilio, tan común en nuestra infancia; callos, fabada asturiana, marmitako o lentejas como las hacía nuestra abuela.

No faltan los propios arroces, de los que Sergio es un maestro consumado. La bodega es responsabilidad de Carlos, encontrando una de las mejores, no solo de la Comunitat, sino de España.

Tataki de Lechona con jugo de aceituna gordal y piparra



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 120gr. de Lechona (también podemos utilizar corvina o dentón)
- 6 aceitunas "gordas" sin hueso
- 2 ó 3 Piparras
- 50 gr. de jugo de aceituna (nos lo pueden dar en la tienda donde las compremos)
- 10gr. de AOVE
- 2 gr de escamas de sal (sal Maldon)

ELABORACIÓN:

Congelamos el pescado y después de descongelarlo, lo limpiamos y dejamos el lomo limpio (este paso lo puede hacer el pescatero). En una plancha ponemos los lomos del pescado y lo marcamos por cada una de las caras, sin que coja mucho color.

Una vez conseguido vamos cortando el lomo y lo presentamos como si fuera un sashimi.

En una bandeja ponemos el fondo el jugo de las aceitunas y la piparra (cortada), y sobre estos ingredientes ponemos el pescado. Secamos las aceitunas y las cortamos en gajos, y otra de las piparra en aros, y ponemos ambos productos sobre el pescado, y lo iremos colocando de manera anárquica.

Rematamos el plato con las escamas de sal y el aceite.





Juan Traver

INSTINTO CARNÍVORO



El conocimiento que posee Juan del mundo de la carne está al alcance de muy pocos cocineros. Sobre todo, porque él se inició en este mundo como carnicero de familia. No era un recién llegado.

Todo ese saber lo ha puesto al servicio del restaurante-asador que posee, y la verdad es que, a la hora de comer en su casa, se nota ese talento y sabiduría. Con tranquilidad te puede dar un máster sobre las razas, los cortes, las maduraciones, o cómo asar para que la carne nos transmita todo su sabor y textura.

Si ves su carta, es un monólogo sobre el mundo carnívoro, encontrando una gran cantidad y variedad de animales, de razas y de cortes. Pero no solo de vacuno, también se atreve con el cochinito, o con el cabrito.

También ofrece una cuidada selección de hamburguesas y de steak tartare. Encontrando productos tan singulares como la lengua de vaca madurada, y cortes poco convencionales como la entraña, la presa, la costilla o el steak t-bone o el tomahawk, corte muy típico en los EE. UU.

Juan no se conforma con ofrecer su conocimiento y experiencia en su restaurante, por ello, cuando cruzamos el umbral de su restaurante, encontramos una carnicería y una charcutería, donde él mismo selecciona los productos, o hace los embutidos.

Como pueden observar, todo un paraíso para los amantes de la carne.

Juan Traver



EL PARTIDAZO DE COPE

CON JUANMA CASTAÑO

De lunes a viernes de 23:30 a 1:30h

Nº 1
EN VALENCIA



Descarga la APP



Croqueta de costilla de ternera (Angus)



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 200 gr. de Leche fresca
- 70 gr. de carne de costilla de ternera Angus
- 50 gr de harina tamizada
- 15 gr. de mantequilla
- 20 gr. de grasa de vaca
- 5 gr. pimienta molida
- 2 gr. de nuez moscada
- Sal

ELABORACIÓN:

En un cazo introducir la grasa de vaca y dejar que se vaya fundiendo hasta conseguir un aceite, enseguida introducir la mantequilla y dejar que ambos ingredientes se fundan. Acto seguido introducir la harina y remover, hasta conseguir un "Roux" una crema homogénea. En otro cazo introducimos la leche y la costilla de ternera, hasta que comience a hervir. Si se desea, podemos desmigalar la carne. Acto seguido y cuando ya haya hervido, introducir la leche y la carne desmigada en la "Roux" y remover para que todo los ingredientes se integren.

Acto seguido introducimos las especias, hasta que consigamos que todo los sabores se integren, iremos rectificando la sal hasta conseguir el punto correcto.

Una vez tengamos la crema en su punto retiramos del fuego y lo dejaremos enfriar en la nevera para que se asiente.

Cuando vayamos a cocinarlas, sacarlas de la nevera y comenzar a bolearlas. En 2 bol tendremos huevo batido y pan rallado.

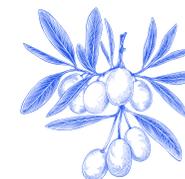
Pasarlas primero por el huevo y después por el pan, acto seguido las freímos en la sartén y las dejamos reposar.



Luis Valls

Luís Valls

EL POBLET



No era fácil hacerse cargo de El Poblet en el momento que llegó Luis Valls, pero está claro que la decisión de Quique Dacosta fue la acertada, y a los resultados me remito, pero no solo a las dos Estrellas Michelin (que sería lo fácil), sino a la cocina que ofrece a diario que llama la atención por la enorme personalidad que desarrolla.

Luis ha dejado claro que, para él, el territorio y el entorno con todo lo que ello conlleva es fundamental, siendo sensaciones muy presentes en sus platos. En el CdT inició su formación, pasando por los desaparecidos Torrijos y Ca Sento, para llegar a Vuelve Carolina, y marchar a Denia para seguir con la formación. Un par de años después vuelve a Valencia para hacerse cargo de las cocinas de El Poblet, y hasta la fecha.

De mi última visita, rescato el respeto que siente por la Albufera valenciana, y por un producto en particular como es la anguila, a la que le dedica temporada tras temporada un papel predominante en su cocina. La trabaja con elegante actitud, respetando sus sabores propios, sobre todo la grasa, parte esencial de este ingrediente tan propio de nuestro ADN, el cual, gracias a cocinero como Luis, está muy presente en la cocina valenciana contemporánea.

Escorpa


COMENSALES
4


DIFICULTAD
MEDIA / ALTA


TIEMPO
1h



Necesitamos una escorpa de unos 500 gr. Decirle al pescadero que le quite las escamas y que le quite tanto las agallas como las vísceras. Una vez limpio su interior, dar un corte lo más ajustado posible en la cabeza y en la cola para sacar su espina dorsal, y reservar para el caldo. Una vez en casa, y con la ayuda de unas pinzas, ir quitando las espinas que puedan quedar. Sazonar su interior. Cerrar el pescado y brindarlo desde la cabeza a la cola. Una vez finalizada esta acción envolverla en papel film dándole tres vueltas y congelar.

Con hilo de bridar, hacer un lazo en uno de los extremos. Engancharlo en la boca del pescado y bridar la escorpa dándole 3 vueltas (pensando que utilizamos escorpas de 350 gr para dos pax).

Filmar las escorpas dándole 3 vueltas, poner en el abatidor de temperatura hasta que estén bien congeladas, seguidamente envasar al vacío tres unidades.

Para el caldo de marisco:

- 400 gr. de aceite de oliva 04
- 1800 gr. de puerro
- 1200 gr. de cebolla
- 800 gr. de chirivía
- 1800 gr. de zanahoria
- 80 gr. de pimentón agrídulce
- 3 kg. de gallina
- 1200 gr. de tomate frito
- 220 gr. de sal
- 2 kg de galera
- 2 kg de cangrejo de playa
- 12 kg de espinas/ morralla, 50 l de agua

Procedimiento:

Limpiar la gallina de sus interiores, sobre una horna asar entera a 220°C durante 3h.

Repartir las espinas de pescado/ morralla en 4 bandejas de horno e introducir las a 220°C 2h y 30min con el fin de conseguir el sabor de pescado asado. Una vez estén asadas las espinas desglasar con agua.

En un rondón grande, poner 400 gr de aceite, dejar que coja temperatura y marcar la galera y el cangrejo hasta que esté bien tostado. Retirar del horno. Dejar que coja temperatura y marcar bien la verdura (el puerro, la cebolla, la chirivía y la zanahoria) fondear bien la verdura hasta que esté bien caramelizada). Bajar un poco la temperatura removiendo la bresa y apagando el fuego, cuando haya bajado la temperatura introducir el pimentón, rápidamente introducir el agua. Introducir la gallina tostada, la morralla. Cuando esté a mitad de cocción introducir la sal y el tomate frito.

Dejar cocer a fuego muy suave durante 3h. Retirar del fuego y dejar infusionar fuera de cámara durante 4h. Seguidamente levantar el caldo y colar con ayuda de un chino fino. Reducir hasta obtener 20l. Dejar enfriar en cámara de un día para otro, envasar al vacío en 1500gr y congelar.

Para descongelar dejar un día antes en la cámara.

Para la tapioca:

Diluir 100 gr de harina de tapioca en 200 gr de agua.

Para la mantequilla de azafrán:

- 2 kg de mantequilla
- 780 gr. (4 mallas) de chalotas limpias
- 0,8 gr de azafrán

Procedimiento:

Cortar la chalota en juliana fina. Sobre un cazo fundir 250 gr de mantequilla. Incorporar la chalota y el azafrán. Caramelizar hasta que la cebolla tenga color cobre y apartar del fuego.

Mientras se cocina el sofrito. Montar en la kichen-air el resto de mantequilla con 20 gr de sal (dejar atemperar la mantequilla de un día para otro, fuera de la cámara).

Una vez esté bien montada, ir incorporando poco a poco la mezcla anterior.

Cuando esté bien mezclado, sobre un papel film poner 250 gr y enrollarlo sobre sí mismo consiguiendo un rulo de mantequilla. Congelar en el abatidor.

Para la mantequilla de vainilla:

- 2 kg mantequilla
- 3 unidades (10,5 gr) vaina de vainilla
- 0,8 gr azafrán

Procedimiento:

Fundir en un cazo 200 gr de mantequilla, cocinar a fuego muy suave durante 15 min con la vainilla y el azafrán. Con ayuda de una puntilla retirar todas las semillas de la vainilla e incorporarlas a la mezcla. Mientras se infusiona, montar en la kichen-air el resto de mantequilla con 10 gr de sal (dejar atemperar la mantequilla de un día para otro, fuera de la cámara).

Una vez esté bien montada, ir incorporando poco a poco la mezcla anterior.

Cuando esté bien mezclado, sobre un papel film poner 250 gr y enrollarlo sobre sí mismo consiguiendo un rulo de mantequilla. Congelar en el abatidor.

Para el napicol:

De cada 5 kg de napicol se obtienen aproximadamente 1,2 kg de bolas limpias.

De un napicol aproximadamente 9/12 bolas.

Pelar el napicol con ayuda de un pelador. Cortar la parte superior dejando una pequeña base y con un saca bolas, empezar a sacar bolas completamente perfectas. Cortar la parte que no nos interesa y seguir sacando bolas.

- 550/600gr. bolas de napicol
- 100 gr. mantequilla de vainilla pomada
- 5 gr. sal

Elaboración:

Una vez tengamos suficientes bolas para completar una bolsa de vacío mediana. Colocar a una fila sin que se monten, poner punto de sal y añadir la mantequilla pomada y la trabajamos con ligereza para que se reparta bien por toda la bolsa.

Envasar al vacío al 100% y cocer en el roner a 80°C durante 4 h. Depende mucho de la fibra del producto a partir de las 4h revisar con las manos.

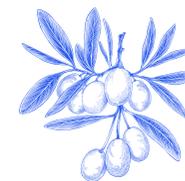


Alicia Soler y Manu Yarza Restaurante Yarza

Alicia Soler y Manu Yarza

Alicia Soler y Manu Yarza

RESTAURANTE YARZA



Manu forma parte de esa nueva generación de cocineros valencianos que iniciaron sus estudios en una carrera, pero que entendieron que su futuro estaba al frente de los fogones.

La carrera elegida por Manu era Veterinaria, pero colgó la bata, y se sumergió de lleno en la cocina. Después de estudiar hostelería llegó a Óleo, el primer restaurante que abrió Vicente Patiño en Valencia, y que le sirvió a Manu para conocer la idiosincrasia de la cocina.

De allí saltó a Ca Sento con Raúl Aleixandre y acto seguido a 534, el restaurante que abrió Raúl en la Adva. de Aragón. Después de esta formación decidió abrir su propio espacio en El Ensanche valenciano, un local que en muy poco tiempo consiguió conquistar no sólo el paladar de sus vecinos, sino el de todos los valencianos.

Entre sus propuestas encontramos las influidas por la cocina de mercado y mediterránea, con presencia de pescados salvajes y carnes gallegas. De sus pasos por las distintas cocinas en las que se ha formado, no falta su ensaladilla rusa, su buñuelo de bacalao o las anchoas en aceite que él mismo elabora. Trabaja con gran naturalidad, y borda los guisos de sepia encebollada, La titaina, o Los chipirones rellenos en su tinta. Por no olvidarnos de su merluza en hervido valenciano.

HAY RISAS MAÑANERAS QUE PUEDEN CAMBIAR TODO TU DÍA

ESCUCHA
¡Buenos días,
Javi y Mar!

De lunes a viernes, de 6:00 a 11:00 h
Sábados, de 6:00 a 10:00 h

En 99.0 FM y en CADENA100.es



Javi Nieves

Mar Amate



Descarga la APP



Merluza
con Hervido
Valenciano



COMENSALES

4



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 4 cortadas de merluza de unos
- 150 gr. cada una
- 2 zanahorias
- 1 cebolla tierna
- 200 gr. de judía verde
- 2 patatas
- 85 ml de aceite oliva
- Un par de alcachofas
- Sal y vinagre al gusto

ELABORACIÓN:

Filetear la merluza (si la filetea la pescadería mejor), nosotros nos quedamos con la cabeza y la espina central. Con las patatas ya peladas y con un saca bolas haremos 6 unidades, las confitamos con AOVE, quedándonos con el resto de las patatas. De la alcachofa nos quedaremos solo con el corazón, que también confitamos en el aceite hasta que la encontremos tierna.

En una olla a presión introduciremos los restos de la alcachofa, la patata, los trozos de merluza, las judías y la zanahoria, con un litro de agua. Durante 20 minutos. Una vez cocidos, juntamos todos los ingredientes y añadimos el aceite y el vinagre. Sacamos los lomos de la merluza y emulsionamos todos los ingredientes.

Marcamos la merluza en la sartén. Montamos el plato con la merluza y colocamos la alcachofa y las patatas confitadas sobre la merluza, depositando el jugo sobre la base del plato.



David Zorrilla

David Zorrilla CASA SALVADOR



Salvador Gascón es uno de los padres de la cocina valenciana. Él y su hermana Concha posicionaron Casa Salvador como uno de los mejores restaurantes de la Comunitat. Gracias a su trayectoria, la oferta y variedad de arroces que encontramos a diario en su carta es de las más extensas en la hostelería valenciana.

Casa Salvador nació en 1950, cuando sus padres, Salvador Gascón y Concha Ortega abrieron un humilde espacio en L'Estany de Cullera, dando servicio a los turistas y a los pescadores. Uno de sus primeros productos, que le dieron fama, fueron las llisas, las cuales eran compradas o intercambiadas con los pescadores que se acercaban a L'Estany.

Salvador y Concha tomaron el testigo de sus padres, y Salvador, gracias a su idiosincrasia y simpatía se convirtió en todo un referente de nuestra cocina, pasión que compartía con el motociclismo, del que era un verdadero apasionado, y uno de los principales promotores en la creación del Circuito Ricardo Tormo y del Gran Premio de la Comunitat Valenciana.

Con tristeza ambos nos dejaron, y hoy son sus hijos los que lo abanderan, teniendo al frente de sus cocinas a David Zorrilla, un verdadero maestro en el tratamiento de arroces y de productos de su entorno. Las anguilas y las llisas siguen siendo piedras angulares de la cocina de David. Las tradiciones siempre se tienen que mantener.



All i Pebre



COMENSALES

2



DIFICULTAD

FÁCIL / MEDIA



TIEMPO

1h

INGREDIENTES:

- 2 anguilas (gorditas)
- Pimentón dulce
- Ajos
- Patatas
- Guindillas
- Un par de hojas de laurel

ELABORACIÓN:

Limpiar las anguilas (en el mercado, el pescatero las puede dar limpias y cortadas), separar las cabezas y guardarlas. Una vez limpias dejar un par de horas a las anguilas en congelador. Después trabajarlo como cualquier pescado, limpiándolo de espinas y cortarlo en porciones de 4 ó 5 cm, y reservarlas. Las introducimos en un cazo con aceite, laurel y guindilla, para que vayan cogiendo sabores y las vamos confitando a fuego lento.

En una sartén sofreímos con aceite de oliva 5 dientes de ajos hasta dorarlos, añadir 2 guindillas, pimentón dulce, después añadir unos 300 mm de agua. En ese guiso añadir las cabezas y las patatas. A los 10 minutos de cocción sacamos las cabezas, y dos minutos después sacamos dos patatas y las reservamos para el montaje del plato.

Acto seguido trituramos todo lo que queda en el cazo, consiguiendo una salsa trabada.

Montaje:

Ponemos 6 trozos de patata reservada y la cubrimos con la salsa, cubriendo con los lomos de anguila el plato.

Podemos decorar el plato con los ajos laminados, la guindilla y el perejil fresco.

Créditos COPE VALENCIA

TEXTOS Y FOTOGRAFÍA
Pedro G. Mocholí

COORDINACIÓN COMERCIAL
Adela Sáez

PRODUCCIÓN
Daniela Battista

DIRECCIÓN
Sergio Peláez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Helen M.P (XS Projectes)

EJEMPLAR GRATUITO. Queda prohibida su venta, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la aprobación de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 2070ISGTS del Código Penal).



Francisco Aguilar **El Guano** 04
Raúl Aleixandre **En-Boğa** 08
Manuel Alonso Fominaya **Casa Manolo** 12
Jorge de Andrés **Vertical** 16
Miguel Barrera **Cal Paradís** 20
Manuel Calo **Restaurante Eladio** 24
Ricard Camarena **Ricard Camarena** 28
Nazario Cano **Restaurante Ritual Terra** 32
Germán Carrizo **Fierro** 35
Félix Chaqués **Félix Chaqués** 38
Marta Devesa **Hogar del Pescador de La Vila** 42
Eduardo Espejo **Flama** 46
Fran Espí **La Sucursal** 50
Alberto Ferruz **Bon Amb** 54
Santiago Guerrero **Orson** 58
Miquel Gilabert **Mare** 62
Diego Laso **Momiji** 66
José Manuel López **Peix i Brases** 70
César Marquiegui **L'Olleta** 74
Ismael Martínez **Piripi & Nou Manolín** 78
Rafael Morales **SenZILLO** 82
Vicente Patiño **Saiti** 86
Roberto Peña **Honoo** 90
José y Miguel Rausell **Rausell** 94
Raúl Resino **Raúl Resino** 98
Jaime Rivera **Bar Cazalla** 102
Jaime, Jaime y Jordi Sanz **Casa Jaime** 106
Sergio Sierra **El Portal** 109
Juan Traver **Instinto Carnívoro** 112
Luis Valls **El Poblet** 116
Manuel Yarza **Yarza** 120
David Zorrilla **Casa Salvador** 124