

RECETAS DE TAPAS

Aceitunas al requesón	3	Cantero de pan "pringao"	13
Aceitunas negras aderezadas	3	Caracoles a la extremeña	13
Albóndigas sorpresa	3	Caracoles a la palentina	13
Alegría de Aloña	3	Caracoles a la riojana	13
Almejas a la marinera	3	Caracoles al ajillo	14
Almejas a la pescadora	3	Cazuelita de anchoas	14
Almejas a la sartén	4	Cóctel de langostinos	14
Almejas con gambas	4	Cojonudo	14
Almejas con setas	4	Cogurinas al ajillo	14
Almejas de mi Bisabuela	4	Corazones de Gruyere	15
Almejas en salsa verde	4	Cordero extremeño en adobo	15
Almejas estilo Carreterías	4	Cortezas de cerdo	15
Almejas Nacho Moreira	4	Coxinhas de gallina	15
Alzado de Jamón	4	Croquetas de patata	15
Aperitivo completo	5	Croquetas de jamón york y queso	15
Aperitivo de Roquefort	5	Champiñón Garbola	16
Aros de cebolla rebozados	5	Champiñones a la crema	16
Asadurilla con pisto	5	Chirlas	16
Atún en escabeche	6	Chivitos	16
Bacalao con pimientos	6	Ensaladilla arriera	16
Banderillas 1	6	Ensaladilla rusa	17
Banderillas 2	6	Empanadillas	17
Banderillas picantes	6	Empanadillas miniqueso	17
Berenjenas fritas	7	Escalivada	17
Bocaditos de crema de langostinos	7	Fajico de la ribera	17
Bocaditos fantasía	7	Flamequines	17
Bolas de puré de patatas	7	Fondos para arroz	18
Bolas de Roquefort	7	Fritura de langostinos	18
Bolitas de aceitunas	7	Gamba de Denia Hervidas	18
Bolitas rellenas de carne	7	Gambas al ajillo	18
Bolitas rellenas de jamón y queso	8	Gambas al ajillo 2	18
Boquerones en Vinagre	8	Gambas con salsa vinagreta	18
Brochetas (pinchos morunos auténticos)	8	Gambas en gabardina	19
Brochetas de champiñones y pollo	8	Gambas en gabardina 2	19
Brochetas Inés	8	Gula del Norte (al estilo tradicional)	19
Brochetas de pollo y butifarra	9	Hojaldres crujientes	19
Brochettes de Mar (Uruguay)	9	Huevas aliñadas	19
Buñuelos de gallina	9	Huevos con pimientos	20
Buñuelos de queso	9	Huevos rellenos de San Martín de	
Cake salado	9	Don Burgos	20
Calamares a la romana	10	Japuta (palometa en Adobo)	20
Calamares Abuela	10	Langostinos al whisky	20
Calamares Fritos	10	Lomo adobado	20
Calamares rellenos	10	Medias noches	21
Canapés	11	Mejillones Rellenos	21
Canapés de aceitunas y queso	11	Mejillones rellenos 2	21
Canapés falsa pizza	11	Mejillones de Ajo y Pimentón	21
Canapés de foie-gras	11	Mejillones al vapor con limón	21
Canapés de salmón ahumado	11	Mejillones al vapor picantes	22
Canapés de pescados ahumados y caviar	12	Minianchoas	22
Canapés de pisto manchego	12	Miniblanco	22
Canapés marineros	12	Minicubano	22
Canapés de anchoas	12	Montadito de lomo adobado	22
Canapés de Atún	12	Morteruelo (Cazuelitas de...)	22
Cangrejos de Río a la Riojana	12	Mousse de salmón	23

RECETAS DE TAPAS

Mojo colorao	23	Pintxo de mejillón	30
Mojo verde	23	Ropa vieja de pulpo	30
Mullador	23	Pulpo a la feira	31
Oreja de cerdo socarra	23	Pulpo a la feira 2	31
Pa amb olí	23	Pulpo a la gallega	31
Palometa adobada	23	Pulpo a la sochantre	31
Pan con tomate	24	Pulpo de la ría	31
Pan "Margot" (pastel de...)	24	Pollo frito	32
Patatas Aliolí	24	Pollo frito estilo Kentucky	32
Patatas "amontonás"	24	Pulpo a la vinagreta	32
Patatas bravas	24	Revuelto típico Alabardeno	32
Patatas bravas 2	25	Revuelto de tronquitos	32
Patatas fritas con ajo y perejil	25	Rollitos calientes	32
Patatas fritas con romero	25	Rollitos de aceitunas y bacón	32
Patatas fritas 3	25	Roque	33
Patatas a lo pobre	25	Salteado "Tío Pepe"	33
Pepinillo	25	Sangre de cordero	33
Pescaito frito	25	Sardinas asadas	33
Picadillo	26	Sardinas asadas al horno	33
Tostada mediavilla	26	Setas	33
Txalupa	26	Setas al jerez	33
Pinchos Alex	26	Setas con langostinos	34
Pincho de anchoa y pimientos	26	Setas de cardo	34
Pincho Arramendi	26	Setas de cardo a la cazuela	34
Pinchos mixtos	27	Shawarma (pinchos morunos)	34
Pincho de marisco	27	Tartaletas	34
Pincho Mediterráneo	27	Tapa de gambas y palitos de cangrejo	35
Pinchos infantiles	27	Tapa de paletilla con parmesano	35
Pinchos de pollo	27	Tapa de pimientos con anchoas	35
Pinchos variados	27	Tapitas	35
Pinchos de queso	27	Tellinetes (coquinas guisadas)	35
Pinchos de jamón serrano	27	Tentempié	35
Pinchos de jamón york	27	Titos de Gamonal	36
Pinchos de langostino	28	Tomates rellenos	36
Pincho Delicia de queso	28	Torre de Pisa	36
Pincho de salmón	28	Torreznos	36
Pincho de pimienta y jamón	28	Tortilla Castellana	36
Pincho de Pimientos rellenos	28	Tortilla de cangrejo	37
Pincho vegetal	28	Tortilla de camarones	37
Pipirrana	29	Tortilla furtiva	37
Pipirrana de pintahuevos	29	Tortilla napolitana	37
Plancha de Ahumados	29	Tortilla de patatas	37
Plancha de salmón	29	Tortilla de pimientos	38
Pajaritos Fritos	29	Trufado de pollo con gelatina	38
Pajaritos Golfos	29	Txalupa de anchoas	38
Pescaito frito a la gaditana	30	Zarangollo	38
Pimientos con anchoas	30		

RECETAS DE TAPAS

ACEITUNAS AL REQUESÓN

100 g. de aceitunas negras, 1 manojo de cebolletas, requesón fresco, 1 cebolla pequeña.

Poner las aceitunas deshuesadas en la batidora y batirlas lo más finamente posible. Añadir después la cebolleta y el requesón. Batir lentamente; añadir, si es necesario, un poco de aceite de oliva y la cebolla. Cuando la mezcla sea homogénea, verterlo todo en una terrina o una ensaladera igualando la superficie. Servir frío acompañado de pan y patatas fritas.

ACEITUNAS NEGRAS ADEREZADAS (Oriente Medio)

400 g. de aceitunas negras, 2 naranjas, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 cucharadita de pimentón picante, 1 cucharadita de comino molido, aceite de oliva.

Deshuesar las aceitunas. Lavar las naranjas, secarlas y rallar la corteza. Pelarlas quitando bien lo blanco y trocearlas muy pequeñas. En una ensaladera poner las aceitunas y las naranjas. Espolvorear con las dos clases de pimentón y con el comino. Regar con un hilillo de aceite de oliva. Remover mezclando bien y servir.

ALBÓNDIGAS SORPRESA

Hacer las albóndigas como siempre, pero poniendo dentro de cada una ½ champiñón. Si sobran, añadirlos a la salsa.

ALEGRÍA DE ALOÑA

Pan tostado, paté de hígado de pato, pimientos del piquillo, anchoas en aceite, mayonesa.

Colocamos sobre el pan tostado, una loncha de paté, encima una mousse preparada con los piquillos y la mayonesa y terminamos con tres anchoas en aceite por cada banderilla.

ALMEJAS A LA MARINERA

1 Kg. de almejas vivas, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de pimentón, 3 tomates maduros, pimienta, perejil, 2 copas de vino blanco, sal, aceite.

Lavar bien las almejas, dejarlas un rato en agua y sal para que suelten la arena. En una cazuela rehogar la cebolla picada, añadir los tomates rallados, sal y pimentón. Remover y añadir las almejas, el vino blanco, el perejil y la pimienta. Cocer a fuego vivo para que las almejas se abran. Servir en la misma cazuela.

ALMEJAS A LA PESCADORA (Almería)

1 Kg. de almejas, 1 cebolla grande, 1 vaso de vino blanco, 1 dl. de aceite, 2 cucharadas soperas de harina, pimienta, nuez moscada, ajo, limón, laurel y sal.

Después de bien lavadas, se rehogan las almejas y se ponen en una cacerola con tres rajadas de limón y una hoja de laurel. En una sartén aparte se vierten un par de cucharadas de aceite y cuando está bien caliente se rehogan en él las cebollas, muy picadas; en cuanto comiencen a dorarse se agregan dos cucharadas de harina, una pizca de pimienta, nuez moscada y un diente de ajo. Una vez que todo esto esté bien tostado, se añaden un cacillo de agua y el vino blanco, vertiendo todo este conjunto en la cacerola donde están las almejas. Se deja cocer a fuego lento para que se espese la salsa y cuando esté en su punto se puede servir el guiso procurando que esté muy caliente.

RECETAS DE TAPAS

ALMEJAS A LA SARTÉN

Freír ajo en filetes en aceite de oliva. Cuando esté dorándose, sacar los ajos y reservarlos. Añadir las almejas previamente lavadas al chorro. Cuando estén abriéndose, echar un pequeño chorro de brandy tipo Carlos I, dejar unos minutos a fuego fuerte, hasta que se abran las almejas. Servir con trozos de ajo frito por encima.

ALMEJAS CON GAMBAS (Restaurante Salduba, de San Sebastián)

600 g. de almejas, 300 g. de gambas, 2 cucharadas de perejil picado, 2 dientes de ajo, ½ copa de vino blanco, 4 cucharadas de aceite de oliva, sal.

Poner una sartén con el aceite a fuego flojo. Cuando esté caliente, se añade el diente de ajo troceado. Una vez que haya cogido color, se sube la intensidad del fuego y se agregan las almejas, las gambas peladas y el perejil, todo a la vez. Sazonamos y dejamos un minuto con la sartén tapada. Transcurrido el tiempo, echamos el vino y mantenemos ½ minuto. Servir inmediatamente.

ALMEJAS CON SETAS

½ Kg. de almejas, 1 Kg. de setas, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, perejil, 1 pimiento verde, unas hebras de azafrán, guindilla cayena, 1 vaso de vino blanco, sal.

Se limpian y trocean las setas, se ponen en una cazuela, donde previamente se hará un picadillo de la cebolla, los ajos bien finos, ½ pimiento en juliana corta, y unas hebras de azafrán. Se saltean las setas y se les añade una copa de vino blanco y 1 cayena. Se mueve la cazuela para ligar la salsa y se le añaden las almejas hasta que se abran. Servir y comer.

ALMEJAS DE MI BISABUELA

1 Kg. de almejas, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas soperas de galleta sin azúcar picada, 2 ramas de perejil, pimienta blanca molida, el zumo de dos naranjas exprimidas, aceite de oliva.

Se pone aceite en una cazuela de barro y se echan los ajos, enseguida se fríen y se añade la galleta picada, el perejil, la pimienta y el zumo de naranja. Se echan las almejas, se refrién, pero no se pone nada de agua, sólo se hace con el zumo de naranja y el agua que sueltan ellas. Cuando estén abiertas se retiran del fuego y se sirven.

ALMEJAS EN SALSA VERDE

2 Kg. de almejas, 1 hoja de laurel, 3 cucharadas de perejil picado, 5 cucharadas de cebolla picada, miga de pan, vinagre, aceite de oliva, azafrán y sal.

Lavar bien las almejas y ponerlas a hervir con un poco de agua en una cazuela, con la hoja de laurel y tapadas como si fueran al vapor. Una vez abiertas, se reservan, colando el agua de la cocción. Dorar en una sartén con el aceite puesto al fuego la cebolla y el perejil picado, echando también el agua de la cocción de las almejas, un chorro de vinagre, sal y azafrán y la miga de pan. Cuando la mezcla esté bien cocida, se añade a la misma las almejas y se deja cocer todo junto unos 10 minutos.

RECETAS DE TAPAS

ALMEJAS ESTILO CARRETERÍAS

Se ponen las almejas con un poquito de aceite, azafrán en hebra majado con ajos, un poco de agua , y si se desea puede echárseles un poco de limón.

ALMEJAS NACHO MOREIRA

1 Kg. de almejas de Sanlúcar, varios dientes de ajo, ½ cebolla, 100 g. de espárragos trigueros, 100 g. de langostinos cocidos y pelados, 50 g. de jamón ibérico, harina, sal, 100 ml. de amontillado, u oloroso de Jerez, 2 hojas de laurel.

Se filetean los ajos, se pica minuciosamente la cebolla. Se sofríen ambos en aceite de oliva sin dejar que se doren. Se echan las almejas, el jamón muy picado, los espárragos muy troceados, un poco de harina para espesar la salsa y el vino. Después se echan los langostinos pelados y se deja todo a fuego lento hasta que se abran las almejas. Se incluye el laurel y se sirven calientes.

ALZADO DE JAMÓN

Pimientos verdes, huevo cocido, jamón ibérico y mayonesa.

Se pochá el pimiento verde cortado en trocitos. Se coloca en el pan, y sobre el pimiento, se pone una rodaja de huevo cocido, mayonesa y jamón ibérico.

APERITIVO COMPLETO

500 g. de mejillones, 400 g. de carne de cangrejo, 250 g. de espárragos, 1 lata de guisantes, 2 huevos duros, 100 g. de champiñones, 10-12 rábanos, eneldo o perejil picado.

Asar, freír, cocer y preparar en una fuente.

APERITIVOS DE ROQUEFORT

4 lonchas de jamón de York, 1 caja de quesitos, 50 g. de queso Roquefort, 16 ciruelas pasas sin hueso. Hacer un rulito con todo y cortarlo en trocitos.

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS

Cebolla al gusto, maicena para rebozar, aceite para freír.

Una vez cortados y separados los aros de cebolla, introducirlos en una bolsa de plástico, donde previamente hayamos echado maicena. Cerrar la bolsa y agitar varias veces hasta que queden bien rebozados. Freír con aceite muy caliente.

ASADURILLA CON PISTO

El corazón del cordero, el bofe o asadura, el hígado, una cebolla grande, un pimiento verde o rojo, grande; tres tomates maduros, aceite, sal y azúcar.

Primero se fríe el bofe y el corazón troceado. En sartén aparte, la cebolla, pimiento y tomate, todo troceado con un vasito de agua azucarada para quitarle el ácido al tomate. Se añade el bofe y el corazón, y al final, para que no se endurezca, el hígado ligeramente sofrito. Todo junto se da un hervor.

RECETAS DE TAPAS

ATÚN EN ESCABECHE

4 rodajas de atún, 1 ramita de laurel, tomillo, albahaca y perejil, 2 dientes de ajo, 1 vaso de vinagre, 1 vasito de aceite, 1 cucharadita de granos de pimienta negra, 2 clavos, sal.

Sala el atún y fríelo en una sartén con aceite, escurre bien y colócalo en una fuente honda. En una cazuela con aceite caliente, pon los ajos, las hierbas, los clavos y los granos de pimienta. Vierte con cuidado el vinagre y cuécelo a fuego muy suave durante unos 10 minutos. Vierte este escabeche sobre el atún y déjalo enfriar 1 ½ h. antes de servir.

BACALAO CON PIMIENTOS

Lomo de bacalao desalado, pimiento verde, aceite y Cayena.

Se pochan en una cazuela el pimiento y los ajos. Después, se añade el bacalao en trozos a la cazuela, se espolvorea con una pizca de cayena y se deja a fuego medio hasta que termine de hacer. Se sirve el bacalao sobre el pan, con los pimientos y la cebolla pochados por encima.

BANDERILLAS

Pepinillo en vinagre, aceitunas rellenas, anchoas en vinagre.

Ensartar en un palillo una rodaja de pepinillo. Enrollar una anchoa sobre una aceituna rellenas y ensartarla también, al final otra rodaja de pepinillo.

BANDERILLAS (otras)

Un par de palillos en los que se ensartan algunas cositas – dos o tres diferentes- que sirven para enhebrar unos chatos de vino.

Las más típicas, de las tascas madrileñas, son a base de aceitunas rellenas, trocitos de escabeche, tirillas de pimiento rojo, rodajas de pepinillos en vinagre, boquerones fritos, queso, medios huevos cocidos, etc..

BANDERILLAS PICANTES

300 g. de cebollitas en vinagre, 300 g. de pepinillos en vinagre, 100 g. de aceitunas, 12 guindillas pequeñas.

Hacer la banderilla en un palillo.

BERENJENAS FRITAS

½ Kg. de berenjenas, sal, harina, aceite de oliva.

Pelar las berenjenas y cortarlas a lo largo en rodajas de ½ cm. de grosor, espolvorearlas con sal y ponerlas en un escurridor durante ½ hora, para que suelten el agua. Secarlas bien con papel de cocina, pasarlas por harina y freírlas en aceite abundante muy caliente.

RECETAS DE TAPAS

BERENJENAS FRITAS

½ Kg. de berenjenas, sal, harina, aceite de oliva.

Pelar las berenjenas y cortarlas a lo largo en rodajas de ½ cm. de grosor, espolvorearlas con sal y ponerlas en un escurrir-verduras durante ½ hora, para que suelten el agua. Secarlas bien con papel de cocina, pasarlas por harina y freírlas en aceite abundante muy caliente.

BOCADITOS DE CREMA DE LANGOSTINOS

12 croissant pequeños, 200 g. de colas de langostinos, 1 lata de mejillones, 12 colas de gambas, 30 g. de pasta de anchoas, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de catchup, 2 gotas de tabasco, un poco de zumo de limón.

Hacer la crema y rellenar los croissant. Decorar con algún langostino.

BOCADITOS FANTASÍA

Queso, jamón York, espárragos y mayonesa. Jamón serrano, lechuga y tomate. Bacon, huevo duro, lechuga y mayonesa. Queso cremoso, pasas y hierbas para espolvorear. Atún, mayonesa y catchup.

Hay que utilizar pan del día tipo molde, integral, toast. Untar con un poco de mantequilla. Decorar con aceitunas verdes y negras cortadas en rodajitas, hojas de lechuga en juliana y tomate en rodajas.

BOLAS DE PURÉ DE PATATAS

1 ¼ Kg. de patatas, 4 huevos, pan rallado, sal y agua, aceite.

Cocer las patatas peladas y troceadas con sal. Cuando estén cocidas pasarlas por el pasapuré. Batir los 2 huevos como para tortilla e incorporar al puré. Rectificar de sal si es necesario. Formar unas bolitas con las manos, pasarlas por los otros dos huevos batidos y el pan rallado. Freírlas y servir.

BOLAS DE ROQUEFORT

250 g de queso roquefort, 200 g. de queso fresco de oveja, 1 apio en rama pequeño, 1 manojo de cebolletas, paprika.

Triturar todo, picado muy finamente. Mezclarlo bien y hacer unas bolitas y espolvorearlas de paprika.

BOLITAS DE ACEITUNAS

1 lata de aceitunas rellenas de anchoa, bechamel como para croquetas, pero un poco más espesa.

Una vez terminada la salsa bechamel añadir las aceitunas escurridas. Rebozarlas bien en la salsa e irlas sacando en una fuente. Cuando estén frías se hace igual que con las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado, darles forma bonita y freírlas.

RECETAS DE TAPAS

BOLITAS RELLENAS DE CARNE

Puré de patatas, magro de cerdo o ternera picada. Hacer como las croquetas.

BOLITAS RELLENAS DE JAMÓN Y QUESO

Igual que la anterior, pero con jamón y queso.

BOQUERONES EN VINAGRE

½ Kg. de boquerones grandes, 2 vasos de vinagre de Jerez, 4 cucharadas de sal, 1 vaso de agua, 3 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva.

Limpian los boquerones y quitar la espina dorsal y la del lomo. Lavarlos y escurrir. En un cuenco, disolver la sal en el agua y el vinagre. Introducir los boquerones y dejar macerar en la nevera de 24 a 36 horas. Lavarlos bien al chorro de agua fría, colocarlos en una fuente, espolvorear con ajo y perejil picados y regarlos con aceite de oliva.

½ Kg. de boquerones grandes, 2 vasos de vinagre de Jerez, 4 cucharadas de sal, 1 vaso de agua, 3 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva.

Limpian los boquerones y quitar la espina dorsal y la del lomo. Lavarlos y escurrir. En un cuenco, disolver la sal en el agua y el vinagre. Introducir los boquerones y dejar macerar en la nevera de 24 a 36 horas. Lavarlos bien al chorro de agua fría, colocarlos en una fuente, espolvorear con ajo y perejil picados y regarlos con aceite de oliva.

BROCHETAS (Pinchos morunos auténticos)

1 Kg. de carne de cordero, 1 cebolla, azafrán, colorante, comino, pimentón picante y dulce, perejil, cilantro, un vasito de aceite y sal.

Cortar la carne en trozos regulares no muy grandes. Sazonar con sal. Añadir la cebolla muy picadita, el perejil y el cilantro. Incorporar el resto de las especias y el aceite. Dejarlo macerar unas horas. Ensartar la carne en los pinchos y asar en barbacoa o recipiente similar.

BROCHETAS DE CHAMPIÑONES Y POLLO

12 champiñones, 8 tiras de bacón, 4 pimientos verdes en tiras, 4 palos de brochetas, 2 pechugas de pollo, sal, pimienta, aceite de oliva.

Adobarlo un poco y hacer como de costumbre.

BROCHETAS INÉS

¼ Kg. de carne de cerdo cortada en dados, ¼ Kg. de tocino fresco en dados, 200 g. de champiñones, 2 tazas de arroz blanco cocido, rodajas de tomates maduros, hojas de laurel, sal, pimentón picante. Hacer un adobo y cocinar en barbacoa.

¼ Kg. de carne de cerdo cortada en dados, ¼ Kg. de tocino fresco en dados, 200 g. de champiñones, 2 tazas de arroz blanco cocido, rodajas de tomates maduros, hojas de laurel, sal, pimentón picante. Hacer un adobo y cocinar en barbacoa.

¼ Kg. de carne de cerdo cortada en dados, ¼ Kg. de tocino fresco en dados, 200 g. de champiñones, 2 tazas de arroz blanco cocido, rodajas de tomates maduros, hojas de laurel, sal, pimentón picante. Hacer un adobo y cocinar en barbacoa.

RECETAS DE TAPAS

BROCHETAS DE POLLO Y BUTIFARRA

Cortamos las butifarras a cortes pequeños. Cortamos las pechugas de pollo de un tamaño semejante. Cortamos unos pimientos rojos a cuadros de 1 ½ cms. aprox. Hacemos lo mismo con los champiñones. Lo intercalamos en las brochetas. Añadimos un poco de aceite y sal. Asamos a la plancha o barbacoa y servimos con salsa brava, barbacoa, ali-oli, etc..

BROCHETTES DE MAR (Uruguay)

Un pincho para brochettes, de unos 5 cm. de largo, pez espada o salmón y langostinos pelados y limpios, alternándolos y salpimentados.

Aparte se prepara una salsa de ajo y perejil picadísimos, que se mezclará con aceite de oliva y pan rallado, sal y pimienta negra recién molida, hasta obtener una pasta muy pegajosa con la cual untaremos abundantemente nuestras brochettes. Estas se harán a la parrilla (carbón o leña) también quedan soberbias hechas sobre una plancha de hierro, rociada de aceite de oliva, la cual se colocará encima del fuego de nuestras convencionales cocinas. Son espectaculares como entradas o aperitivos fuertes

BUÑUELOS DE GALLINA

½ gallina, 6 huevos, aceite, sal, salsa rubia.

Se cuece la gallina y se desmigaja bien, separando la carne de los huesos. Se baten los huevos y se mezclan con la gallina desmigada. Se sazona con sal. Se vierte el aceite en una sartén y, una vez caliente, se echa a cucharaditas la gallina desmigada mezclada con los huevos. Se sacan los buñuelos con una espumadera y se reservan en una cazuela. Se elabora una salsa rubia y se vierte sobre los buñuelos. Se sirven calientes.

BUÑUELOS DE QUESO

2 tazas de queso rallado, 200 g. de harina, 2 claras de huevo, sal, orégano, aceite.

Mezcle en un bol la harina con una pizca de sal y una cucharada de aceite, añada el queso rallado y luego incorpore las claras batidas a punto de nieve y el orégano. Mezcle todo bien. Poner abundante aceite en una sartén y freír cucharaditas de la mezcla hasta que se hagan buñuelos dorados y crujientes.

CAKE SALADO

3 huevos, 150 g. de harina, 150 g. de queso rallado, un puñado de nueces, 50 g. de aceitunas negras sin hueso, 150 g. de jamón de York picado muy grueso, 1 vasito de leche, 1 vasito de aceite, 1 cucharadita colmada de levadura royal, sal, aceite o mantequilla y harina para untar el molde.

Batir los huevos como para tortilla, añadirles la leche y el aceite. Mezclar la harina con la levadura y añadirla a la mezcla de los huevos. Una vez incorporada la harina, añadir el queso rallado. Preparar con la mantequilla y la harina un molde alargado de unos 25 cms. Poner 1/3 de la masa en el molde. Poner por encima parte de las nueces, las aceitunas y el jamón (estas últimas cosas bien secas con un paño si hiciera falta). Verter en otro tercio de la masa y poner más nueces, jamón y aceitunas. Cubrir con lo que queda de masa.

RECETAS DE TAPAS

Meter a horno casi frío o poco templado. Empezar por calor suave 15 minutos, subir cada $\frac{1}{4}$ de hora el calor, hasta tener un calor medio. En total 1 hora más o menos. Cuando el cake esté bien subido, se saca del horno y al ratito se vuelca, colocándolo en un redondel de tela metálica o en una parrilla fina, para que se enfríe sin concentrar humedad. Servir cortado en rebanadas, como un bizcocho corriente

CALAMARES A LA ROMANA

2 calamares grandes, 2 limones, 200 g. de harina, 2 huevos, aceite de oliva, sal.

Limpiar los calamares, retirarles la espina interior, las aletas y los tentáculos. Cortar las bolsas en anillos de 1 cm. de grueso, disponerlos en un bol y rociarlos con aceite de oliva y el zumo de un limón. Dejar macerar unos 30 minutos.

A continuación pasar los aros de calamar por harina y huevo batido, salarlos y freírlos en aceite caliente. Escurrir sobre papel absorbente de cocina y servir los calamares acompañados de rodajas de limón.

CALAMARES ABUELA

5 ajos, 1 cebolla, 2 tomates, pasas y piñones, 1 manojo de perejil, 1 copita de vino, 2 calamares.

Primero se cogen los ajos laminados, las pasas y los piñones y se sofríen con un poco de aceite. Acto seguido se pone el calamar ya troceado y se mezcla con lo anterior. Luego se pone la cebolla rayada y el tomate. Cuando el calamar mezclado con todos los ingredientes y mencionados está doradito se echa una copita de vino. Se tapa unos cuantos minutos y cuando ya está todo bien mezclado y a punto para salir a la mesa se añade un poco de ajo y perejil mezclado.

CALAMARES FRITOS

$\frac{3}{4}$ Kg. de calamares, $\frac{1}{2}$ Kg. de harina, 1 l. de aceite de oliva, sal.

Quitar a los calamares sus cabezas, los tentáculos, las bolsas de tinta y su piel externa. Enjuagarlos muy bien bajo el grifo, escurrirlos y cortarlos en anillas. Salarlos, rebozarlos en harina y escurrirlos uno a uno para desprender la harina sobrante. Freírlos en abundante aceite bien caliente, hasta que empiecen a dorarse. Dejarlos escurrir sobre el papel absorbente. Servirlos calientes.

CALAMARES RELLENOS

8 calamares, 150 g. de gambitas, 1 cebolla, 2 huevos duros, 50 g. de miga de pan, 25 g. de queso rallado, 250 g. de tomates, 50 g. de harina, leche, aceite de oliva, sal.

Limpiar los calamares, dejando las bolsas enteras y reservando las aletas y los tentáculos. Preparar un sofrito con $\frac{1}{2}$ cebolla picada y las aletas y los tentáculos troceados. Añadir las gambitas, los huevos duros trinchados, el pan remojado en leche, el queso y el perejil picado. Mezclar y rellenar los calamares, cerrándolos con un palillo. Enharinarlos y freírlos. Retirarlos y, en la misma cazuela, rehogar la cebolla restante. Verter un poco de vino, reducir y añadir el tomate rallado. Rehogarlo y cubrir con un poco de agua. Salar, agregar los calamares y cocer unos 30 minutos.

RECETAS DE TAPAS

CANAPÉS

Se hacen con pan de molde. El pan no debe de ser demasiado reciente, para que no esté muy bando y se pueda untar mejor. Se le quitan las cortezas y se cortan las rebanadas en triángulos, cuadraditos, círculos o rectángulos, según nos guste más.

CANAPÉS DE ACEITUNAS Y QUESO

100 g. de aceitunas negras, 2 cucharadas soperas de piñones, 1 diente de ajo, 150 g. de queso de Cabrales, 3 cucharadas soperas de aceite, pan para los canapés, aceitunas negras para adornar.

Quitar los huesos a las aceitunas. Pelar y picar fino el ajo. Poner en la batidora las aceitunas, el ajo, piñones y aceite y triturar hasta que quede como una pasta fina. Untar los canapés con esta pasta, cubrir con un poco de queso y adornar con media aceituna negra.

CANAPÉS DE FALSA PIZZA

1 frasco pequeño de anchoas en aceite, aceitunas negras, salsa de tomate, rebanadas de pan de molde, mantequilla, queso rallado. Como las pizzas y al horno.

CANAPÉS DE FOIE-GRAS

Mezclar 150 g. de foie-gras con 2 cucharadas de brandy. Extender sobre pan de molde y adornar con una loncha de trufa.

CANAPÉS DE SALMÓN AHUMADO

Untar pan de molde con mantequilla, cubrir con una loncha de salmón, igualar los bordes y partir las rebanadas por la mitad. Espolvorear por encima un poco de caviar rojo o negro.

CANAPÉS DE PESCADO AHUMADO Y CAVIAR

Salmón, anchoas o trucha ahumados, caviar o sucedáneo, mantequilla, 2 limones, pan de molde y aceite.

Corte en rectángulos el pan de molde. Prepare una sartén y póngala al fuego echando en ella 1 cucharadita de aceite para cada 6 tostadas y frías por un lado levemente. Una vez tostado todo el pan por una cara, unte cada tostada por la misma parte con un poco de mantequilla de manera uniforme. Ahora disponga los ahumados sobre las tostadas, cortándolos de manera que cubran todo el pan, sin sobresalir por ningún lado.

Para los canapés de caviar , cúbralos por igual con las huevas, sin dejar claros. Sirva todos estos canapés antes de que estén totalmente fríos, antes de servirlos, eche unas gotas de limón sobre cada canapé.

RECETAS DE TAPAS

CANAPÉS DE PESCADO AHUMADO Y CAVIAR

Salmón, anchoas o trucha ahumados, caviar o sucedáneo, mantequilla, 2 limones, pan de molde y aceite.

Corte en rectángulos el pan de molde. Prepare una sartén y póngala al fuego echando en ella 1 cucharadita de aceite para cada 6 tostadas y frías por un lado levemente. Una vez tostado todo el pan por una cara, unte cada tostada por la misma parte con un poco de mantequilla de manera uniforme. Ahora disponga los ahumados sobre las tostadas, cortándolos de manera que cubran todo el pan, sin sobresalir por ningún lado.

Para los canapés de caviar, cúbralos por igual con las huevas, sin dejar claros. Sirva todos estos canapés antes de que estén totalmente fríos, antes de servirlos, eche unas gotas de limón sobre cada canapé.

CANAPÉS DE PISTO MANCHEGO

Para 8 canapés: 1 baguette, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 berenjena, 4 tomates, 2 lonchas de jamón serrano picado, 1 diente de ajo, 4 cucharadas de aceite, cominos, sal y 1 cucharada de vinagre.

Pela la cebolla, la berenjena y los tomates, quita las pepitas al pimiento y corta todo en dados. Sofríe la cebolla en aceite y añade el pimiento, la berenjena y el tomate. Echa la sal y deja hacer 15 minutos. Machaca el ajo pelado con los cominos y la sal. Echa vinagre. Añade el majado al sofrito, revuelve bien. Deja reposar. Tuesta el pan por ambos lados y pon encima el pisto. Sirve los canapés con trocitos de jamón por encima. El pisto gana mucho en saber de un día para otro.

CANAPÉS MARINEROS

50 g. de salmón ahumado, 2 cajas de quesitos, 1 lata de mejillones, 12 colas de gambas peladas y cocidas, 1 latita de caviar, pan integral de molde, galletas saladas, alcázaras para adornar.

CANAPÉS DE ANCHOAS

10 rebanadas de pan de molde, 20 anchoas en aceite, 8 huevos, 50 g. de mantequilla, aceite, sal y pimienta.

Hacer los huevos revueltos y poner encima las anchoas

CANAPÉS DE ATÚN

4 rebanadas de pan de molde, 50 g. de atún, 1 cucharada de catchup, 1 queso, 1 chorrito de zumo de limón, 1 huevo duro, 1 pimiento morrón, aceitunas rellenas.

CANGREJOS DE RÍO A LA RIOJANA

24-30 cangrejos de río, 4 cucharadas de aceite de oliva, 100 g. de cebollas, 2 dientes de ajo, 50 g. de jamón serrano, 200 g. de tomates, 1 dl. de vino blanco, 3 guindillas, sal, perejil picado.

RECETAS DE TAPAS

Se sumergen los cangrejos en agua, se calienta ésta y, cuando rompe a hervir, se sacan los cangrejos a un colador a que escurran. En una fuente amplia, precalentada, se pone el aceite y se saltean en él los cangrejos, añadiéndoles el ajo picado. Cuando se hayan tostado, se sacan a una fuente grande de servir y se mantienen calientes. En el aceite que ha quedado, se ponen el jamón cortado en tacos finitos y la cebolla picada, para que se doren. Se añaden los tomates (previamente escaldados y pelados, o de lata) y las guindillas, todos picados y sin semillas. Se mezclan bien estos componentes y se dejan estofar durante unos minutos. Se agrega entonces el vino por encima y se comprueba de sal (tiene que estar más bien picante) se revuelve con la salsa y se rocía ésta sobre los cangrejos o se sirve aparte como complemento.

CANTERO DE PAN “PRINGAO”

Se corta un cantero de pan de hogaza. Se le quita un buen migajón. En ese hueco se le echa un chorrito de aceite crudo de oliva, tomate picado, un polvillo de ajo y la sal que precise. Se tapa con el migote y se sirve.

CARACOLES A LA EXTREMEÑA

1 Kg. de caracoles, 160 g. de mantequilla, perejil, 2 dientes de ajo, 2 clavos de especia, una ramita de tomillo, 1 hoja de laurel, 1 cucharadita de harina, 3 yemas de huevo crudo, 1 limón, sal.

(Esta receta se prepara en cazuela de barro. Los caracoles resultarán más gustosos y, además, servirá para presentarlos a la mesa). Lavar los caracoles, disponerlos en una olla, cubrir con agua fría y cocerlos durante unos 40 minutos. Escurrirlos y trasladarlos a una cazuela con mantequilla, un poco de perejil, los ajos, los clavos, el tomillo, el laurel y la harina. Mezclar todo bien con las yemas de huevo y un poco de agua. Salar y cocer 20 minutos más. Antes de servirlos, rociarlos con un poco de zumo de limón.

CARACOLES A LA PALENTINA

1 ½ Kg. de caracoles, 100 g. de jamón, 100 g. de lomo de cerdo, 1 guindilla, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 2 tomates, 100 g. de chorizo, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de piñones, 2 huevos cocidos, perejil, pimienta, aceite y sal.

Hacer del modo ordinario.

CARACOLES A LA RIOJANA

1 Kg. de caracoles, ½ vasito de aceite de oliva, 100 g. de jamón serrano, 100 g. de tocino, 1 cucharada de harina, 1 cebolla picada, 2 pimientos rojos, ½ Kg. de tomates, sal y pimienta.

Lavar los caracoles, disponerlos en una olla con agua fría y cocer durante 40 minutos. Escurrirlos y disponerlos de nuevo en la olla. Calentar el aceite en una sartén y dorar la cebolla. Añadir el jamón y el tocino, cortado en daditos, y la harina. Remover, dejar dorar y verter este sofrito sobre los caracoles. Freír aparte el pimiento en tiritas y el tomate troceado. Mezclarlos también con los caracoles, salpimentar y cocer todo junto unos 30 minutos.

RECETAS DE TAPAS

CARACOLES AL AJILLO

1 Kg. de caracoles, 1 ramita de tomillo, 2 hojas de laurel, 4 dientes de ajo, 1 manojo de perejil, 1 vaso de aceite de oliva, sal.

Lavar los caracoles y disponerlos en una olla con el tomillo y el laurel. Cubrir con agua fría y calentar lentamente, para que saquen las cabezas. Subir el fuego y cocerlos durante 1 hora. Mientras, verter el aceite en un cazo, añadir los ajos pelados y calentar lentamente hasta que estén dorados. Retirarlos, colar el aceite y mezclarlo con el perejil picado. Disponer los caracoles en la fuente de servir y rociarlos con el aceite tibio.

CAZUELITA DE ANCHOAS

1 Kg. de anchoas, 100 g. de almendras y piñones picados, unas hojas de menta fresca, unas hojas de salvia, unas hojas de albahaca, aceite de oliva, sal.

Limpian las anchoas, retirando las tripas y la cabeza. Lavarlas y repartirlas en cazuelitas de barro. Salarlas una a una sin amontonarlas. Cubrir con las almendras y los piñones picados, espolvorear con las hierbas aromáticas también picadas y rociar con un buen chorro de aceite de oliva. Cocer a horno suave durante unos 10 minutos. Servir las anchoas en las mismas cazuelitas de barro

CÓCTEL DE LANGOSTINOS

24 colas de langostinos cocidas y escurridas, 1 yema de huevo duro, 1 cucharadita de mostaza, una pizca de pimentón, 4 cucharadas de aceite, 1 cucharada de zumo de limón, 1 cucharada de brandy, 2 cucharadas de nata líquida, 3 cucharadas de ketchup, 6 hojas de lechuga finamente picadas, unas hojitas de perejil, hielo picado, unas gotas de salsa Worcester, sal.

Pase por un tamiz la yema de huevo, viértala en un cuenco, mézclela bien con la mostaza y el pimentón e incorpore el aceite gota a gota. Añada el zumo de limón, el ketchup, unas gotas de salsa Worcester, el brandy y 2 cucharadas de nata líquida. Remueva bien hasta conseguir una salsa cremosa.

Distribuya en copas la lechuga y sobre ésta los langostinos, cubra con la salsa, decore la superficie con las hojitas de perejil fresco y sírvale enseguida. Mientras, prepara el cóctel introduzca las copas en el frigorífico.

COJONUDO Bar Artola, San Sebastián

1 huevo de codorniz, 1 pimiento del piquillo, 1 rodaja de chorizo picante, 1 rebanada de pan.

Pasar todos los ingredientes por la plancha, colocarlos después en la rebanada de pan.

COQUINAS AL AJILLO

250 g. de coquinas, ½ vaso de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, sal, perejil picado.

Lave bien las coquinas para asegurarse que queden bien limpias. Triture el ajo hasta que quede hecho una pasta. Ponga a calentar el aceite en una sartén o en una cazuela de barro. Una vez caliente añada el ajo triturado, y antes de que se haya dorado, eche las coquinas con cuidado, remueva unos instantes (hasta que observe que las conchas se han abierto). Añada perejil y sal al gusto. Sírvase acompañado de un vino blanco muy frío.

RECETAS DE TAPAS

CORAZONES DE GRUYERE

2 lonchas gruesas de 1 cm. y pimentón.

Recortar corazones con el cortapastas y en la parte superior cubrirlos finamente con pimentón dulce.

CORDERO EXTREMEÑO EN ADOBO

1 Kg. de magro de cordero lechal deshuesado y cortado a cuadros.

Se hace un adobo con ajos machados, pimentón, tomillo, pimienta molida negra y vino blanco. Se adoba bien el cordero y se deja unas horas. Se pone en el caldero con un poco de aceite de oliva y se refría el cordero hasta que quede en su punto.

CORTEZAS DE CERDO

La piel del cerdo, desposeída de toda su grasa, se pone a cocer con un poco de sal y las especias y/o picante, para darles el gusto deseado. Después de bien cocida la piel, se pone a secar en un lugar seco y bien ventilado, terminando el proceso de secado, que es cuando la corteza esté bien dura y quebradiza, se guarda en tarros y listas para ser fritas en abundante aceite de oliva hirviendo.

COXINHAS DE GALINHA

Cocer el pollo con ajo, colorante o pimentón y sal. El caldo en la batidora con perejil, cebolla, pimienta verde y un poco de agua. Colocar el caldo (1l. en total) en una cacerola con un cubito de caldo, un poco de pimentón y un poco de sal y como ¼ de vaso de leche. Poner a hervir con un poco de mantequilla. Retirar del fuego y añadir ½ Kg. de harina y colocar de nuevo en el fuego con otra cucharada grande de mantequilla hasta hacer una pasta que quede suelta. Apagar.

Batir un huevo con un poquito de sal. Estirar la masa (un poquito templada) si se pega añadir un poco de mantequilla. Rellenar con la gallina y pasar como las croquetas por huevo y pan rallado. Freír en un cazo con mucho aceite (no en sartén).

CROQUETAS DE PATATAS

400 g. de patatas, 1 cucharada de margarina, 2 huevos, pan rallado, sal, aceite.

Lava bien las patatas y ponlas a cocer con piel en agua y sal. Escúrrelas cuando veas que estén tiernas (pinchándolas). Pélalas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Formar las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado. Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servir las a la mesa (Puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc).

CROQUETAS DE JAMÓN YORK Y QUESO

2 lonchas de queso, ¼ Kg. de jamón york, 3 cucharadas soperas de harina, 1 cebollita tierna pequeña, perejil, 1 huevo, 1 huevo cocido, ½ l. de leche, galleta sosa picada o bien pan rallado, 1 cucharada soperas de mantequilla.

RECETAS DE TAPAS

Se hace un sofrito con la cebolla, el jamón de york, el perejil, el huevo duro y se especia con sal y pimienta. Se hace una bechamel espesa. Se junta todo y se deja enfriar, y luego se forman las croquetas, y en el medio de la croqueta se pone un trocito de queso que luego al freír se queda como sorpresa al comerla. Después se pasa por el huevo y la galleta picada o pan rallado.

CHAMPIÑÓN GARBOLA Bar Garbola, San Sebastián

Champiñones, langostinos, ajo, perejil, aceite de oliva, sal.

Se corta el tallo del champiñón y se lavan con abundante agua. Se ponen los champiñones a la plancha con un chorro de aceite de oliva y se añade ajo, perejil y sal. Después se añaden los langostinos. Una vez hecho se hace una brocheta con dos champiñones, un langostino y otros dos champiñones, añadiéndole el jugo de la plancha

CHAMPIÑONES A LA CREMA

½ Kg. de champiñones, 1 dl. de vino blanco, 60 g. de mantequilla, 1 limón, 1 cebolleta, 1 dl. de nata líquida, 2 yemas de huevo.

Limpian los champiñones y cortar rociándolos con el zumo de limón, en una cazuela rehogar con la mantequilla la cebolla picada muy fina, añadir los champiñones, el vino y salpimentar, cocer unos minutos, retirar del fuego y con un poco de líquido mezclar las yemas y la nata, añadirlo a la olla y volverlo al fuego, sin dejar que hierva remover hasta espesar. Servir.

CHIRLAS

Se fríe un diente de ajo muy picado, se añade pan rallado, se dora, se incorporan las chirlas, se abren a fuego vivo, se alegran con un poco de vino blanco. (También se pueden añadir sobre judías blancas).

CHIVITOS (Receta de Uruguay)

Es una variación de sándwich que se da aquí, aunque en Brasil tienen algo parecido llamado Baurú, copiado de nuestro chivito. Se trata de coger un panecillo, se le corta por el medio, se untan con mayonesa y se les pone un filete finito de carne vacuna a la plancha. Existen variaciones más complicadas que les agregan jamón o panceta también pasado a la plancha, huevo duro, lechuga, tomate, etc.. Se puede comer con la mano, o en plato con cubiertos, en este caso se puede acompañar de patatas fritas. La variación brasileña consiste en que ponen encima de la carne un huevo frito a la plancha por ambos lados.

ENSALADILLA ARRIERA

Plato nada difícil de elaborar que acompañaba a las comidas realizadas en el campo, especialmente a las migas, por lo tanto es otro plato sencillo y tradicional de muchas partes de Andalucía.

Tomate, cebolla, naranjas, bacalao, aceitunas, aceite, vinagre y sal.

El día anterior se pone el bacalao en agua, cortado en trozos, cambiándole tres o cuatro veces para que desale bien. Se pican los tomates y las cebollas, para después mezclarlas. Al bacalao que habrá estado escurriendo como ½ hora, se le quita la piel y las espinas, desmenuzándolo en trozos gruesos y añadiéndolo a los tomates y cebollas. Se prueba de sal y se rectifica, después se aliña con vinagre y un buen chorreón de aceite. Por último se pelan las naranjas y se cortan en rodajas, poniéndolas por encima de la ensalada con las aceitunas y añadiéndolas un chorreoncito de aceite.

RECETAS DE TAPAS

ENSALADILLA RUSA

Patatas cocidas, guisantes, huevo cocido, bonito, gambas y mayonesa.

Se mezclan todos los ingredientes, partidos en pedacitos con mayonesa. Se coloca la mezcla sobre una rebanada de pan y se espolvorea con huevo cocido rallado.

EMPANADILLAS

12 obleas para empanadillas, 3 huevos cocidos, 1 huevo crudo, 200 g. de atún en aceite, 1 lata pequeña de pimiento morrón, 1 cebolla, ½ kg. de tomates maduros, aceite de oliva, sal.

Sofreír la cebolla y los tomates picados con aceite. Picar los huevos, el atún escurrido y los pimientos y añadirlos al sofrito. Sazonar y dejar enfriar. Extender las obleas y colocar un poco de relleno en el centro de cada disco. Doblar las empanadillas y sellarlas con la punta de los dedos humedecidas. Asegurar bien los bordes con un tenedor. Pintar las empanadillas con huevo batido y freírlas en abundante aceite caliente.

EMPANADILLAS MINI DE QUESO

1 paquete de obleas de empanadillas, varios tipos de queso (los que más gusten).

Se coloca cada oblea en la mesa. En cada una se va poniendo trocitos de queso. En alguna o en todas se puede poner también trocitos de salchicha. Se envuelve el queso con la masas, se introduce en la freidora y ¡ya está! (Se hacen en forma de cuadrado). Unos aperitivos buenísimos. Se puede pinchar cada uno con un palillo.

ESCALIVADA

750 g. de pimientos rojos asados, 750 g. de berenjenas asadas, 500 g. de cebollas asadas (con la cáscara), sal, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 diente de ajo bien picado.

Hacer como una ensalada.

FAJICO DE LA RIBERA II Feria del Pincho de Pamplona

Calabacín, panceta, queso, gambas.

Se cortan en tiras un poco largas el calabacín, la panceta y el queso. Se fríe un poco el calabacín y la panceta. Se envuelve una gamba en una loncha de calabacín, otra de queso y otra de panceta. Lo pinchamos con un palillo para que no se abra, lo empanamos y freímos.

FLAMENQUINES

8 salchichas frescas o de Frankfurt, 8 lonchas de jamón de York, 8 lonchas de queso, 100 g. de pan rallado, 2 huevos, aceite de oliva.

Cortar las salchichas por la mitad y envolverlas en media loncha de queso y después con media de jamón. Enrollar, sujetar con un palillo y rebozar con pan rallado, huevo y pan rallado otra vez, apretando con las manos para que se adhiera bien el rebozado. Freír los flamenquines en abundante aceite de oliva caliente, hasta que estén dorados. Escurrirlos sobre papel absorbente de cocina antes de servir.

RECETAS DE TAPAS

FONDOS PARA ARROZ

Sofreír cebolla, unos ajos, añadir la verdura y hacerla sudar, incorporar calamar, almejas, el caldo de las cáscaras de gambas sofritas y coladas, tomate frito, vino, hacer un majado (ajos, azafrán y perejil), añadir agua y cocer. Dejar preparado sólo para añadir el arroz

FRITURA DE LANGOSTINOS

Remojar bollo y medio de pan en leche. Se amasan 70 g. de harina, una pizca de leche, sal y los langostinos, un poco de bicarbonato y unas pasas moscatel.

Se fríe en abundante aceite en pequeñas cantidades.

GAMBA DE DENIA HERVIDAS

1 kg. de gambas de Denia, agua de mar.

Poner a cocer en una olla abundante agua de mar. Cuando hierva, echar las gambas y mantenerlas hasta que el agua vuelva a hervir. Retirarlas con una espumadera inmediatamente y refrescarlas en abundante agua de mar y hielo picado para que queden en su justo punto de cocción. Una vez frías, retirar del agua con hielo y servir.

GAMBAS AL AJILLO

20 gambas, 3 dientes de ajo, unas ramitas de perejil, 1 copita de coñac, aceite de oliva.

Calentar un poco de aceite en una sartén grande y freír los ajos pelados y cortados en láminas. Cuando empiecen a tomar color, pero sin dejar que se quemen, agregar a la sartén las gambas y dorarlas, dándoles la vuelta. Sazonar.

Rociar con un chorrito de coñac, encenderlo y, cuando se apague la llama, espolvorear con perejil picado y apartar la sartén del fuego. Servir al momento. (Espolvorear las gambas con una pizca de pimentón dulce o picante, al gusto. Ganarán en sabor).

GAMBAS AL AJILLO (otra)

150 g. de colas de gambas blancas , aceite, ajo, guindilla y sal.

Ponga el aceite y los ajos a calentar en una cazuela de barro. Cuando estén dorados los ajos, eche la guindilla, colas y sal. Remover durante 3 minutos y servir muy calientes.

GAMBAS CON SALSA VINAGRETA ALBACETEÑA

6 cucharadas de aceite, 3 cucharadas de vinagre, 2 huevos cocidos picados, 2 cucharadas de cebolla picada muy fina, 1 pellizco de azafrán molido y otro de pimienta de Cayena, 1 copita de coñac, 300 g. de colas de gambas cocidas, sal y pimienta.

Prepara la salsa vinagreta con el aceite, el vinagre, el picadillo de huevos, el coñac y la cebollita picada y sazónala con sal, el azafrán y la pimienta de cayena. Intégrale las gambas cocidas y frías y déjalas reposar al menos durante 2 horas antes de servir.

RECETAS DE TAPAS

GAMBAS EN GABARDINA

300 g. de gambas, 150 g. de harina, 2 huevos, 1 cucharadita de levadura en polvo, un poco de azafrán en polvo, aceite de oliva, sal.

Pelar las gambas, dejándolas el final de la cola y salarlas. Preparar la masa: batir en un bol los huevos con una pizca de sal y añadir la harina, poco a poco, y removiendo para que no queden grumos. Agregar la levadura y el azafrán.

Calentar abundante aceite en una sartén. Coger las gambas por la cola y, de una en una, sumergirlas en la masa y freírlas inmediatamente en el aceite. Escurrir sobre papel de cocina y servir. (Pueden sustituirse los huevos de la masa por sifón y un poco de cerveza).

GAMBAS EN GABARDINA (otra)

¼ kg. de gambas, harina (menos de un vaso), 1 cerveza no fría, sal y aceite.

Las gambas crudas se despojan de su cabeza y patas, se les quita también el caparazón, salvo el último anillo y la cola. En un cuenco se hace una masa con harina y una pizca de sal, echando poco a poco la cerveza y batiéndolo todo con un tenedor. Esta masa tiene que quedar espesa como la bechamel.

Después pondremos al fuego una sartén con bastante aceite (como un dedo de profundidad), y cuando esté caliente, nos dispondremos a freír. Para ello tomaremos cada gamba por la cola, la mojaremos en la masa de harina y cerveza, entera, salvo la cola, y luego la echaremos a la sartén. Cuando se dore la masa que cubre a la gamba, es que ya está frita. Las freiremos en grupos, con cuidado de que no se peguen unas a otras en la sartén, y después las serviremos calientes en una fuente cubierta con papel absorbente para que empape el sobrante de aceite.

GULA DEL NORTE AL ESTILO TRADICIONAL

125 g. de gula del Norte, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 diente de ajo y una guindilla picadita o bien cayena.

Poner una cazuela o sartén a fuego vivo con aceite y ajo cortado en láminas, cuando comiencen los ajos a dorarse, incorporar la gula del Norte y la guindilla. Remover ½ minuto, reduciendo el fuego. Servir inmediatamente.

HOJALDRES CRUJIENTES

Con la masa quebrada de La Cocinera, se pueden hacer aperitivos de hojaldre de formas muy variadas igual que las tartaletas. Rellénalos de paté, queso, sobrasada, salchichas o restos de algún guiso y verás qué bocado más delicioso. Espolvoréalos con hierbas aromáticas o especias por encima y caliéntalos en el horno para que se queden crujientes.

HUEVAS ALIÑADAS

200 g de huevas cocidas, 2 tomates, 1 pimiento rojo cocido, 1 cebolla, 1/2 pepino, vinagre, aceite de oliva, sal y un poquito de orégano.

Se pican los pimientos, la cebolla, los tomates y el pepino, muy menuditos, y se colocan en una fuente, con las huevas cortadas en rodajas encima de todo. Aliñar como una ensalada y espolvorear con una pizca de orégano.

RECETAS DE TAPAS

HUEVOS CON PIMIENTOS

6 huevos, 1 kg. de pimientos encarnados, ¼ kg. de cebollas, 1 dl. de aceite.

En una sartén se pone el aceite, se calienta y se echa la cebolla picada y el pimiento picado en tiras, se sazona de sal y a la lumbre floja se deja hacer lentamente. Cuando este la cebolla muy tierna y el pimiento también, se aparta y se echa en una fuente calentada, poniendo alrededor seis huevos fritos. Esto es sencillo, está muy bueno, y saca de un apuro rápidamente.

HUEVOS RELLENOS DE SAN MARTÍN DE DON (BURGOS).

9 huevos, 115 g. de bonito, mayonesa, 40 aceitunas, tomate frito, 18 gambas cocidas, tomate y limón para adorno.

JAPUTA (PALOMETA) EN ADOBO

1 Kg. de rodajas de japuta sin piel, 2 dientes de ajo picados, 1 hoja de laurel, 2 granos de pimienta, un poco de orégano, 1 cucharada soperas de vinagre, pimienta blanca en polvo, sal, agua, ¼ Kg. de harina, ½ litro o menos de aceite.

Procedemos en primer lugar, a poner en adobo las rodajas de japuta, después de bien lavadas. Este adobo (en una cazuela de barro, nunca en recipiente metálico) estará compuesto por los ajos picados, el vinagre, pimienta, la hoja de laurel, los granos de pimienta, el orégano, la sal y dos cucharadas soperas de agua. En este adobo permanecerá 4 horas. Pasado dicho tiempo, y bien escurrida, pasamos por la harina y freímos en abundante aceite. La serviremos recién hecha.

LANGOSTINOS AL WHISKY

1 Kg. de langostinos, aceite de oliva, 4 dientes de ajo, una tacita pequeña de whisky, perejil picado, sal.

Cortar los langostinos por la mitad, de cabeza a cola. En una sartén, echa el aceite y los ajos bien picados y fríe durante un par de minutos. En una bandeja que podamos meter al horno, colocamos los langostinos con el caparazón hacia abajo echando sobre ellos el aceite con los ajos. Metemos al horno y cuando veamos que las colas de los langostinos se recogen, sacamos, espolvoreamos el perejil picado, encendemos el whisky (será más fácil si previamente lo calentamos) y lo vertemos sobre los langostinos. Después de un par de minutos, se sirve.

LOMO ADOBADO

Se trocea la cinta de lomo y se prepara un adobo con pimentón, ajos asados, limón, aguardiente y agua. Se tiene el lomo en adobo seis días. Se saca y se conserva en el congelador.

RECETAS DE TAPAS

MEDIAS NOCHES

Son unos bollitos pequeños que se pueden rellenar de dulce o salado. Los niños las comen muy bien rellenas de embutido: jamón, chorizo, salchichón... para que queden jugosas, úntalas con margarina o mantequilla. Si son para los mayores, podemos rellenarlas con una mezcla de ajo, puré de tomate y aceite.

MEJILLONES RELLENOS (TIGRES)

1 Kg. de mejillones, 2 dientes de ajo, 50 g. de mantequilla, 40 g. de harina, 1 cebolla mediana, guindilla picante al gusto, ½ l. de leche, salsa de tomate.

Cocer los mejillones, hacer una bechamel con todo. Para empanar: harina, huevo y pan rallado.

MEJILLONES RELLENOS

Pimientos verdes y rojos, mejillones, cebolla, ajo, perejil, pimienta blanca, tomate, tabasco, huevo cocido, salsa bechamel, pan rallado y harina.

Pochar las verduras y añadir el tomate frito, el huevo cocido y el mejillón picado. Salpimentarlo y condimentarlo a gusto de tabasco. Cuando la mezcla se enfríe, se rellenan las cáscaras de mejillón y se cubre con bechamel. Finalmente se empanan con huevo batido y pan rallado y se fríe.

MEJILLONES RELLENOS

Pimientos verdes y rojos, mejillones, cebolla, ajo, perejil, pimienta blanca, tomate, tabasco, huevo cocido, salsa bechamel, pan rallado y harina.

Pochar las verduras y añadir el tomate frito, el huevo cocido y el mejillón picado. Salpimentarlo y condimentarlo a gusto de tabasco. Cuando la mezcla se enfríe, se rellenan las cáscaras de mejillón y se cubre con bechamel. Finalmente se empanan con huevo batido y pan rallado y se fríe.

MEJILLONES DE AJO Y PIMENTÓN

350 g. de mejillones, ½ diente de ajo, 1 cucharadita de aceite de oliva, ½ cucharadita de pimentón.

Limpiar los mejillones bien, raspando bien las balbas. Abrirlos al vapor, sacarlos cuando estén abiertos y colar el agua reservándola. Disponer los mejillones (las balbas que tengan mejillón) y colocarlos en una fuente de servir. Machacar el ajo en un mortero y añadir el pimentón, el aceite y parte de agua de cocción para una salsa. Repartir la salsa por encima de los mejillones y servir.

MEJILLONES AL VAPOR CON LIMÓN

2 Kg. de mejillones, 1 limón.

La limpieza de los mejillones se realiza quitándoles las "barbas" con un cuchillo y pegando un tirón hacia la parte más ancha. Según los vamos limpiando, los colocamos en una cazuela en la que previamente se ha colocado el limón en trozos. Ponemos la cazuela a fuego lento y tapada, al cabo de tres o cuatro minutos lo destapamos y le damos unas vueltecillas. Se retira del fuego cuando estén abiertos la mayoría de los mejillones. Para servirlos se quitan una de las dos conchas, se colocan en una fuente honda con el caldo de la cazuela y ya está.

RECETAS DE TAPAS

MEJILLONES AL VAPOR PICANTES

2 Kg. de mejillones, pimentón picante, aceite de oliva.

Se limpian los mejillones, los colocamos en una cazuela poniéndolos a fuego lento. Cuando lleven un par de minutos les añadimos dos cucharaditas de pimentón picante y un chorrito de aceite (al gusto). Dejamos cocer tres o cuatro minutos y cuando estén abiertos se retiran. Se sirve en una fuente honda con el caldo obtenido mediante la cocción.

MINIANCHOAS

Sobre los minibiscotes untaremos tomate rallado y encima colocaremos ordenadamente filetes de anchoas. Como detalle pondremos unos pequeños tacos de queso manchego.

MINIBLANCO

Cortaremos unas rodajas de butifarra blanca. Los minibiscotes los untaremos con tomate, aceite y sal. Los servimos tal cual.

MINICUBANO

Colocaremos un trozo de lomo frito y encima pepinillo o rodajas sobre los minibiscotes.

MONTADITO DE LOMO ADOBADO

500 g. de lomo adobado en un trozo, 1 cucharada de orégano, 1 cucharada de pimentón dulce, 3 dientes de ajo, sal y pimienta.

Mezclar el orégano con el pimentón dulce y los ajos picados. Salpimentar el lomo y untarlo con la pasta preparada. Envolver en un paño y colocar un peso encima. Guardarlo en la nevera durante 3 días para que tome sabor, escurriendo de vez en cuando el líquido que va soltando. Para preparar los montaditos, cortar el lomo en lonchas bien finas y dorarlas unos instantes sobre la placa caliente. Disponer cada loncha entre dos rebanadas de pan tostado, aplastando el montadito para empapar bien la grasa.

MORTERUELO (Cazuelitas de..)

250 g. de hígado de cerdo, 250 g. de lomo de cerdo, ¼ de gallina, ¼ de conejo o liebre, 3 dientes de ajo, ¼ l. de caldo, ½ cucharada de alcaravea, 1 cucharada de pimentón, 5 nueces peladas, 5 granos de pimienta negra, 2 clavos de olor, ½ cucharadita de canela en polvo, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 taza de pan rallado.

Poner una olla amplia con agua y sal al fuego y añadir las carnes, dejando cocer a fuego suave 2 o 3 horas, hasta que estén muy tiernas. A continuación, se sacan las carnes, se deshuesan y se desmenuzan. Reservar medio litro del caldo de cocción.

Seguidamente, calentar el aceite en una cazuela y freír los ajos hasta que se doren, añadir el pimentón y las especias, remover un poco y regar con el caldo, dejando hervir unos minutos. Finalmente, pasar el contenido de la cazuela, las carnes, las nueces y el pan ligeramente por la batidora y servir en cazuelitas de barro. Podéis poner unos bastoncillos de pan para adornar.

RECETAS DE TAPAS

MOUSSE DE SALMÓN

2 rodajas de salmón fresco, 1 lata de leche evaporada, 2 cucharadas de salsa de tomate, 3 huevos, miga de pan, sal y pimienta negra, mantequilla.

Dore el salmón con la mantequilla fundida. Saque y escurra bien. Desmenúcelo en un bol y añada todos los demás ingredientes con las migas de pan bañadas en un poco de leche. Batir todo bien. Salpimente. Engrase un molde para horno. Vierta el compuesto y hornee unos 15 minutos en horno caliente. Sirva acompañado de salsa rosa.

OMOJO COLORAO

Machacar, en un almirez un trocito de guindilla y un par de ajillos, una cucharadita de pimentón, una pizca de cominos y sal. Ir agregando aceite crudo y batir continuamente. Rociar con una sobra de vinagre, y si la salsa queda muy espesa, aclarase con un poquito de vinagre y agua. (Esta salsa típica canaria se emplea mucho para patatas cocidas o fritas y carne).

MOJO VERDE

Picar en un mortero ½ pimiento verde, ya limpio de semillas y despepitado, una ramita de perejil, dos ajos, un toque de cominos y sal.

Luego se va añadiendo, poco a poco, aceite crudo y al final un chorrito de vinagre, más el agua necesaria para que la salsa esté en su punto.

MOJO VERDE

Picar en un mortero ½ pimiento verde, ya limpio de semillas y despepitado, una ramita de perejil, dos ajos, un toque de cominos y sal.

Luego se va añadiendo, poco a poco, aceite crudo y al final un chorrito de vinagre, más el agua necesaria para que la salsa esté en su punto.

MULLADOR (Alicante)

El mullador es un pisto con atún en aceite

OREJA DE CERDO SOCARRA

Lo primero es soflamarla a una llama de alcohol para quitarla los pelos, luego se raspa y se corta en trozos, que se ponen a cocer en un cacharro a la lumbre con agua, unos gajos de cebolla, laurel, ½ cabeza de ajos, una ramita de hierbabuena y sal. Cuando esté tiernecita, se pasa a una fuente y se sirve, acompañada de una salsa, rebozadas en huevo batido y pan rallado o fritas, y espolvoreadas de ajo y perejil.

PALOMETA ADOBADA

Adobo con 2 dientes de ajo, perejil, zumo de limón, 1 cucharadita de pimentón, aceite. Dejar macerar 24 h. Freírlo pasado por harina.

RECETAS DE TAPAS

PAN CON TOMATE

Algo tan sencillo como un trozo de tomate puede ser un auténtico manjar. Es mejor utilizar pan pagés. Tuéstalo con ajo, tomate y un chorrito de aceite. Encima por jamón serrano, cualquier otro embutido o queso cremoso con anchoas.

PAN “MARGOT” (Pastel de)

12 rebanadas de pan de molde blanco, 150 g. de jamón de York en lonchas, 150 g. de queso (tipo tranchetes), una cucharadita de eneldo picado, fresco o seco, una ramita de cebollino, ½ l. de salsa bechamel clarita, 50 g. de mantequilla.

Quitar las cortezas del pan de molde. Untar las rodajas con mantequilla. En una fuente rectangular, debidamente engrasada, poner una capa de pan. Extender un poco de eneldo, encima disponer el jamón y el queso. Cubrir con otra capa de pan. Verter por encima la bechamel caliente. Meter al horno y gratinar durante ¼ de hora. Espolvorear por encima cebollino picado y servir caliente.

PA AMB OLI

Rebanadas de pan redondo de pagés, dientes de ajo, aceite de oliva, sal.

Tostar las rebanadas de pan al grill y frotarlas con el ajo. Sazonar ligeramente y verter por encima un chorrito fino de aceite.

PATATAS ALIOLI

7 patatas medianas, 1 diente de ajo, ¼ l. de salsa mayonesa, sal, perejil picado.

Cocer las patatas con su piel en agua abundante. Pelarlas, partirlas en trozos regulares y espolvorearlas con sal. Una vez frías cubrirlas con la salsa alioli, preparada por separado. Salsa Alioli: mezclar la mayonesa con el diente de ajo crudo, previamente machacado en el mortero hasta convertirse en una pasta fina. Echar por arriba el perejil

PATATAS “AMONTONÁS”

Son las clásicas patatas fritas en pegote que se acompañan de cebolla y sal. Mientras se van haciendo se machacan un par de ajillos y una ramilla de perejil que se deslíe con un chorrillo de vinagre. Con este ajilimojili se rocían al servir.

PATATAS BRAVAS

1 Kg. de patatas, 400 g. de tomates maduros, 1 cucharadita de harina, 1 cucharada de pimentón picante, ½ vasito de vinagre, aceite de oliva, sal.

Pelar las patatas y cortarlas en trozos medianos. Lavarlas, secarlas bien y freírlas en abundante aceite caliente, a fuego lento, hasta que las patatas estén doradas. Escurrir sobre papel absorbente de cocina y reservar caliente. Aparte, preparar la salsa rehogando los tomates rallados en un poco de aceite. Añadir el vinagre, la harina y el pimentón picante. Sazonar, mezclar bien y verter la salsa sobre las patatas.

RECETAS DE TAPAS

PATATAS BRAVAS (otras)

Una vez peladas y lavadas se cortan en trozos. Se fríen en una sartén con aceite a la lumbre y se pasan a una fuente. En la grasilla sobrante se echan unas cucharadas de tomate, un ajillo y perejil majado, pimentón picante y un vasito de agua. Salpimentar, dejar enfriar y rociar las patatas y servir.

PATATAS FRITAS CON AJO Y PEREJIL

1 Kg. de patatas, 3 dientes de ajo, 1 manojo de perejil, aceite de oliva, sal.

Pelar las patatas, cortarlas en dados no muy grandes y lavarlos. Escurrirlos bien y freírlos, por tandas, en una sartén con aceite de oliva hasta que estén tiernos. Reservar las patatas fritas en un plato y freír, en la misma sartén, los ajos picados bien finos. Cuando estén dorados, incorporar las patatas a la sartén y rehogarlas unos minutos, removiendo. Espolvorear con sal y abundante perejil picado.

PATATAS FRITAS CON ROMERO

Cuando estés friendo las patatas fritas, añades una rama de romero y quedarán estupendas de sabor.

PATATAS FRITAS (MIS...)

Añadir a las patatas cortadas y crudas, sal, tomillo y pimienta. Mezclar bien, hasta que los condimentos lo cubran de manera uniforme. Freír y servir calientes.

PATATAS A LO POBRE

1 Kg. de patatas, 1 cebolla mediana, sal, aceite, vinagre y perejil.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas un poco gruesas, se fríen con la cebolla despacio para que no se pasen y sin dar vueltas apenas para que no se deshagan. Al final se rocían de vinagre y se espolvorean de perejil. Se sirven en fuentes llanas.

PEPINILLO

Pepinillo en vinagre, bonito en aceite, salsa vinagreta, aceitunas.

Se corta el pepinillo por la mitad a lo largo, se pone en el centro un trozo de bonito, y se pone por encima la salsa vinagreta (aceite, vinagre, cebolla, pimienta roja y pimienta verde). Se traspasa todo con un palillo y en un extremo se pincha la aceituna.

PESCAITO FRITO

½ Kg. de boquerones, ¼ Kg. de chanquetes, ¼ Kg. de salmonetes pequeños, ¼ Kg. de chopitos, ¼ Kg. de calamaricos, ½ Kg. de pescadilla pequeña, harina para rebozar, aceite abundante para freír y sal.

RECETAS DE TAPAS

PICADILLO

El "picadillo" es la masa de carne antes de ser embutida, para hacer los chorizos. Llamamos picadillo enterrado a la forma de probarlo, antes de embucharlo y convertirlo en chorizos: se envuelve en papel de estraza y se entierra en las cenizas.

Por kilo de magro picado, un puñado de orégano, tres dientes de ajo machacados, sal y 100 g. de pimentón dulce. El magro se espolvorea con el orégano y se amasa con los ajos machacados, la sal y el pimentón. Se deja recogido hasta el día siguiente. Debe freírse sin aceite y sin agua.

TOSTADA MEDIAVILLA II Feria del Pincho de Pamplona

Panceta, chistorra, jamón, pimiento del piquillo, rebanada de pan

Los distintos componentes se cocinan a la brasa o en una sartén. Las rebanadas de pan las tostamos a la brasa o en un tostador, les damos ajo crudo y aceite de oliva. A continuación se ponen sobre la rebanada de pan. Servir muy caliente.

TXALUPA Bar Bergara. San Sebastián

Hongos (en su defecto setas), langostinos, cebolleta, ajo, cava, nata, 1 barquita de hojaldre.

Rehogar la cebolleta y el ajo, echarle los hongos, dejar hacer. Posteriormente, echarle el cava y dejar reducir. Finalmente, trocear los langostinos y echarlos junto con la nata. Rellenar con ello el hojaldre y adornarlo con queso rallado.

PINCHOS VARIADOS ALEX

Pan, anchoa y huevo cocido.

En una rebanada de pan se colocan dos anchoas en forma de cuadrado. El centro se rellena con la clara de un huevo cocido, bien picadito. Se sirve con unas gotas de tabasco y salsa Perrins

PINCHOS VARIADOS DE ANCHOA Y PIMIENTOS

Anchoas, pimientos, ajo y pan.

Se colocan las anchoas en aceite encima de pan, y sobre éstas, el pimiento. Por último se recubre con ajo picado.

PINCHOS VARIADOS ARRAMENDI

Pan de molde, langostino, lechuga o huevo cocido y salsa rosa.

Se corta el pan de molde en círculos y se unta de mayonesa. Se colocan dos langostinos formando el círculo, en el centro se pone la lechuga picadita o huevo cocido bien picadito y por último se decora con salsa rosa.

RECETAS DE TAPAS

PINCHOS VARIADOS MIXTOS

12 lonchas de bacón, 12 salchichas de cóctel, 12 chorizos pequeños, 12 cebollitas, 1 pizca de pimienta negra, aceite y sal. Acompañar con ketchup o mostaza.

PINCHOS VARIADOS DE MARISCO

½ Kg. de colas de langostinos cocidos, 100 g. de bacón, aceite de oliva.

Preparación: Envuelva cada cola en una loncha de bacón y sujétela con un palillo de dientes. Fríala con aceite bien caliente. Sírvalo con salsa alioli.

PINCHOS VARIADOS MEDITERRÁNEOS

200 g. de champiñones pequeños, 2 pimientos verdes, 250 g. de mozzarella, 1 lata de aceitunas rellenas de anchoa, 200 g. de salchichón

PINCHOS VARIADOS INFANTILES

4 salchichas de Frankfurt cocidas, 16 tomatitos cereza, 1 lata de mazorcas de maíz pequeña, 2 pimientos verdes, 4 rodajas de piña.

PINCHOS VARIADOS DE POLLO

1 ¼ Kg. de filetes de pollo, 2 cebollas, 6 hojas de laurel. Para la marinada: ½ vaso de aceite de oliva, la ralladura y el zumo de limón, 1 cebolla picada, 2 cucharadas de tomillo, 1 orégano y una pizca de pimienta negra

PINCHOS VARIADOS VARIADOS

12 minibiscottes, 3 rebanadas de pan de molde integral, 2 cajas de quesitos, 75 g. de jamón york, 50 g. de salchichón o fuet, 1 lata de aceitunas rellenas, 12 cebollitas en vinagre, 1 latita de pimientos morrones, 12 ciruelas deshuesadas.

PINCHOS VARIADOS DE QUESO

Cortar tacos de queso y pinchar con una rueda de pepinillo dulce.

PINCHOS VARIADOS DE JAMÓN SERRANO

Sacar unas bolitas de melón y macerar con vino de Oporto. Envolver en un buen jamón y pinchar.

PINCHOS VARIADOS DE JAMÓN YORK

Mezclar queso de Roquefort con mantequilla y nata. Extender las lonchas de jamón y napar con el queso. Enrollar y dejar un rato en el frigorífico. Cortar y pinchar.

RECETAS DE TAPAS

PINCHOS VARIADOS DE LANGOSTINO

Cocer los langostinos y pelar; pasar por una mayonesa clara y decorar con pimienta asada. Pinchar.

PINCHOS VARIADOS DELICIA DE QUESO

2 lonchas de jamón York, 100 g. de queso nata, 2 rodajas de piña, huevo batido y pan rallado.

Poner el queso al fuego y fundir. Extender el jamón, napar con el queso fundido, la piña en dados. Enrollar. Cortar en rueda, pinchar con un palillo, pasar por harina, huevo y pan rallado y freír.

PINCHOS VARIADOS DE SALMÓN

Pan, salmón ahumado y huevo cocido.

Se coloca una loncha de salmón ahumado sobre el pan tostado y sobre ésta, una rodaja de huevo cocido. Finalmente, y como adorno, se ralla huevo cocido por encima.

PINCHOS VARIADOS DE PIMIENTO Y JAMÓN

Pimiento rojo, pimiento verde, jamón cocido, queso Emmental y mayonesa.

Se pican los pimientos, el jamón y el queso. Se mezclan los ingredientes con la mayonesa y se coloca sobre una rebanada de pan. Se decora con una pizca de pimentón picante.

PINCHOS VARIADOS DE PIMIENTOS RELLENOS

Pimientos del piquillo, pimiento verde, bonito, guindilla, mayonesa, cebolla y pan.

Habiendo preparado previamente una masa a base de pimientos verdes y rojos, bonito, guindilla y mayonesa, se rellenan los pimientos con ella. Se colocan sobre una rebanada de pan y se decoran con un poco de vinagreta.

PINCHOS VARIADOS VEGETAL

Pan, lechuga, pimiento del piquillo, huevo, mayonesa y anchoa en aceite.

Sobre el pan se pone una fina capa de lechuga como base. Por otra parte, se parte por la mitad un huevo cocido y de cada mitad se corta un pedazo como tapa. Se rellena el huevo con una lámina de pimiento, se pone la tapa y se decora con mayonesa y una anchoa.

PIPIRRANA

4 tomates, 2 pepinos, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 pizca de orégano, aceite y sal.

Corta en cuadraditos los pepinos, la cebolla, los tomates y el pimiento. Pela el diente de ajo y machácalo en un mortero con el orégano. Mézclalo con las verduras anteriores. Vierte 1 vaso de agua y aceite sobre el picadillo y sálalo al gusto.

RECETAS DE TAPAS

PIPIRRANA DE PINTAHUEVOS (Jaén)

500 g. de pimientos de asar, 250 g. de atún en aceite, 100 g. de aceitunas negras, 3 huevos cocidos, aceite de oliva, vinagre, sal, pan tierno.

Se asan los pimientos y se dejan “sudar” en un recipiente cerrado. Se les quita la piel y se limpian las semillas, se parten en tiras y se van colocando extendidas en una fuente. Se les añade el atún, las aceitunas negras, abundante aceite de oliva, para que se pueda mojar con el pan tierno, un poco de sal y vinagre al gusto. Por último, se decoran con tres huevos duros hechos rodajas.

PLANCHA DE AHUMADOS

Sobres de 100 g. de trucha ahumada, pez espada ahumado, arenque ahumado, anchoas ahumadas, palometa ahumada, atún ahumado.

Rociar con aceite de oliva. Acompañar con patatas hervidas y un buen vino tinto o rosado bien frío.

PLANCHA DE AHUMADOS

Sobres de 100 g. de trucha ahumada, pez espada ahumado, arenque ahumado, anchoas ahumadas, palometa ahumada, atún ahumado.

Rociar con aceite de oliva. Acompañar con patatas hervidas y un buen vino tinto o rosado bien frío.

PLANCHA DE SALMÓN

Salmón noruego ahumado, pan, mantequilla, alcaparras, cebollitas, huevo duro.

Ración aconsejada: 100 g. por persona. Se prepara sobre rebanaditas de pan y mantequilla. Se puede acompañar de cebollitas, alcaparras y huevo duro. Aconsejamos servir con cava bien frío (2-3º).

PAJARITOS FRITOS

Una vez desplumados, cortadas las patitas y el pico, se hace un corte transversal bajo la pechuga; se limpian y se lavan. Se sazonan debidamente y se echan a freír, en una sartén honda a la lumbre con manteca de cerdo o aceite de oliva, hasta dorarles. También se pueden hacer asados, con la misma preparación, pero cambiando la sartén por unas ascuas.

PAJARITOS GOLFOS

Así se llaman a los gorriones que, una vez aseados, se fríen en una sartén a la lumbre, con aceite humeante, y se pasan a una cazuelilla de barro. En ese aceite rehogar una cucharada de pan rallado, perejil y ajo picadillo con su sal correspondiente. Se vuelta en la cazuela y se sirve.

RECETAS DE TAPAS

PESCAITO FRITO A LA GADITANA

1 ½ Kg. de pescado variado (boquerones, chanquetes, salmonetes, jureles, pescadillas, acedías o lenguados, calamares, chopitos), 1 Kg. de harina para pescado, 2 litros de aceite, sal.

PIMIENTOS CON ANCHOAS

2 pimientos rojos grandes, 4 dientes de ajo, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 lata pequeña de anchoas.

Asar los pimientos durante 30 minutos a horno medio (180º) precalentado, dándoles la vuelta a los 15 minutos. Retirarlos, envolverlos uno a uno en un papel de periódico y dejarlos enfriar. Pelarlos y retirar sus semillas cortándolas después en tiras de un dedo de ancho. Pelar y cortar los ajos en láminas finas. Dorarlas en el aceite de oliva a fuego suave, y añadir las tiras de pimientos. Saltearlos durante 10 minutos imprimiendo a la sartén un suave movimiento de vaivén. Servirlos fríos o templados con las anchoas enroscadas sobre tostadas o rebanadas de pan.

PINTXO DE MEJILLÓN Bar Aloña-Mendi, de San Sebastián

Mejillones y tocineta

Se cuecen los mejillones y con su carne y la tocineta se hacen unas brochetas que prepararemos a la plancha.

PULPO (ropa vieja de..) (Receta de las Islas Canarias)

½ Kg. de garbanzos, 1 Kg. de patatas, 1 Kg. de pulpo, 2 cebollas, 1 lata de tomate frito, 1 cabeza de ajo, 1 vaso de aceite, unas hebras de azafrán, perejil, tomillo, 1 pimiento rojo, unas gotas de anís.

La víspera de la preparación del plato ponemos los garbanzos en remojo. Al día siguiente, en un caldero ponemos el pulpo y los garbanzos al fuego con agua, hasta que cubra el pulpo, lo dejamos cocer 45 minutos (o hasta que esté tierno). Doramos las patatas. En una sartén picamos la cebolla, el pimiento y los ajos, cuando esté dorado añadimos el azafrán, el tomate y unas gotitas de anís. Una vez cocido el pulpo lo picaremos en trocitos medianos, le añadimos los garbanzos, las patatas doradas y el sofrito. Mezclamos todo bien, sazonomos y lo dejamos al fuego unos 3 minutos, transcurrido este tiempo retiramos del fuego y espolvoreamos con perejil para decorar el plato.

PULPO A FEIRA (al estilo de Carballino. Rte. San Miguel)

1 pulpo grande de unos 3 Kg., 100 g. de pimentón picante, 100 g. de sal gorda, ¼ l. de aceite de oliva, ½ Kg. de patatas.

Limpiamos el pulpo y lo ponemos a cocer, si puede ser, en una cacerola de cobre. Metemos el pulpo cuando el agua comience a hervir. Cocerlo durante 20 minutos, pero si es muy grueso, lo dejaremos un poco más. Después de cocinado, apartamos

RECETAS DE TAPAS

la cazuela de la lumbre y lo dejamos reposar 5 minutos. Sacamos el pulpo con un pincho procurando no arrancarle la piel y le dejamos fuera de la cazuela. Cortaremos el pulpo en rodajas y lo pondremos en un plato, de preferencia de madera. Le añadimos la sal gruesa, el pimiento picante, el aceite y, alrededor las patatas.

PULPO A FEIRA

1 pulpo de 1,2 Kg., aceite de oliva, pimentón picante, sal gorda.

Congelar el pulpo o bien golpearlo varias veces para reblandecerlo. Limpiarlo bien e introducirlo 3 veces en una olla con agua hirviendo. Después, disponerlo en la olla para cocerlo, cubrirlo con agua y dejar hervir hasta que esté tierno (1 h. aprox.). Escurrirlo, retirarle un poco la piel más gruesa y cortarlo en rodajas no muy delgadas. Disponerlas en platos, si es posible de madera, espolvorear con sal gorda y pimentón picante, y regarlo con aceite de oliva. Dejar macerar antes de servir.

PULPO A LA GALLEGA

2 Kg. de pulpo, 1 Kg. de patatas medianas, pimentón picante, sal, aceite de oliva.

Lavar el pulpo en agua fría. Poner a hervir el agua. Cuando hierva, meter el pulpo, esperar a que hierva, y pinchándolo con un tenedor sacarlo del agua; esperar a que hierva otra vez, y volverlo a introducir. Esta operación la haremos 3 veces, después echar las patatas enteras y peladas y dejar 15-20 minutos. El pulpo tiene que quedar un puntito duro. Si se pone "baboso", mejor tirarlo y empezar otra vez. Meter las patatas en el horno 5 minutos, los mismos que se dejará reposar el pulpo en la cazuela con el agua, ya fuera del fuego. Sacar el pulpo y cortarlo con unas tijeras en trozos no muy gordos. Colocar el pulpo y patatas en una tabla, y condimentar todo en este orden con sal, pimentón picante y el aceite de oliva.

PULPO A LA SOCHANTRE

Kilo y medio de pulpo, 2 cebollas, 2 pimientos, 3 tomates, 2 cucharadas de perejil picado, 4 dientes de ajo, pimienta, sal.

Golpear y lavar el pulpo. Cocer el pulpo, pinchando y sacando de la olla hirviendo 3 veces, etc... trocearlo. Hacer un picadillo y refrito con el pimiento y la cebolla. Cuando esté dorado incorporar el tomate pelado y el perejil machacado con los dientes de ajo. Dar el punto de sal y pimienta. Añadir el pulpo troceado y dejar cocer revolviendo frecuentemente para que no se pegue, durante unos 15 minutos. Servir caliente en cazuela de barro.

PULPO DE LA RÍA (Restaurante Cíes)

1 pulpo de unos 2 Kg., 800 g. de patatas, 1 cebolla grande. Ajada: ¼ l. de aceite, 2 dientes de ajo, ¼ de cebolla, 1 hoja de laurel, ½ cucharadita de pimentón dulce y un poco menos de pimentón picante, un chorrito de vinagre.

Cocer el pulpo como en la receta anterior. Cocer las patatas. Se corta el pulpo y se pone encima de la patata cortada en rodajas y añádase la ajada muy caliente. Ajada: Se ponen los ajos picados, la cebolla y el laurel a dorar en aceite. Cuando esté dorado se retira, y se deja templar un poco y se añade el pimiento dulce y picante y un chorrito de vinagre.

RECETAS DE TAPAS

POLLO FRITO

Pollo frito sin huevo y pasado por huevo y pan rallado, como las croquetas. Está mucho mejor con un poco de tomillo.

POLLO FRITO AL ESTILO KENTUCKY

Resulta una técnica muy adecuada para dar más sabor a los pollos insípidos de granja. Trocear el pollo limpio y chamuscado y mantenerlo unas horas en un adobo de limón, una pastilla de caldo pulverizada y algunas hierbas. Una vez escurrido el adobo, pasar los por harina y freírlos en abundante aceite caliente a fuego medio para que se hagan por dentro. En el último momento subir el fuego para que se doren por fuera. Escurrirles el exceso de grasa en un papel de cocina y servir.

PULPO A LA VINAGRETA

Pulpo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, vinagre, aceite y sal.

Se cuece el pulpo y se trocea. Se pincha en un palillo y se le añade la vinagreta que habremos preparado con el resto de los ingredientes.

REVUELTO TÍPICO ALABARDERO (Rte. Alabardero. Madrid)

Un chorrito de aceite, 400 g. de champiñones, 250 g. de colas de gambas, 50 g. de jamón serrano en daditos pequeños, 8 huevos, sal.

En una sartén ponemos el chorrito de aceite, echamos el champiñón cortado en láminas finas, rehogando a fuego rápido y removiendo constantemente durante 2 minutos aprox. A continuación agregamos las gambas peladas y el jamón y seguiremos rehogando durante medio minuto sin dejar de moverlo. Por último, añadimos en la misma sartén los huevos batidos y la sal. Revolvemos constantemente hasta que el huevo se cuaje.

REVUELTO DE TRONQUITOS

Cojo los tronquitos una vez descongelados y les hago un picadillo. Pongo en una sartén un poco de aceite, rehogo en él el picadillo, condimentándolo con ajo en polvo, sal y pimienta. Cuando se ha dorado un poquito, añado dos huevos batidos o más, depende de la cantidad que prepare, y revuelvo hasta que estén hechos, procurando que no se sequen demasiado. Lo sirvo caliente espolvoreado con perejil

ROLLITOS CALIENTES

10 lonchas finas de bacón, taquitos de manzana, aceite.

Envolver los taquitos de manzana en la loncha de bacón, sujetar con un palillo y freír.

ROLLITOS DE ACEITUNAS Y BACÓN

Aceitunas verdes rellenas de almendra, lonchas finas y estrechas de bacón.

Envolver cada aceituna con media tira de bacón. Sujetar con un palillo. Ponerlas en una sartén y saltear un momento al fuego hasta que se doren. Servir calientes.

RECETAS DE TAPAS

ROQUE (Casa Alcalde. San Sebastián)

Pan tostado, roquefort, nata, mantequilla, anchoa, sal y pimienta.

Dejar ablandar el queso y la mantequilla, mezclarlos bien, añadir la nata y sazónarlos. Ponlo en la tostada formando un pequeño montículo encima de la anchoa.

SALTEADO “TIO PEPE”

500 g. de champiñones, 250 g. de jamón serrano tierno, 400 g. de gambas grandes, 1 cebolla, 3 dientes de ajo pelados, 1 copa de Tío Pepe, aceite, sal y pimienta. Saltear todo.

SANGRE DE CORDERO

Sangre de cordero, agua, sal, tomates, cebollas, ajos y pimentón.

Se recoge la sangre en una cazuela y se deja para que cuaje, sin moverla. En un recipiente se pone a hervir agua con sal y se le añade la sangre ya cuajada y troceada. Se deja cocer hasta que esté hueca, con ojos; se espumea (la sangre se espumea mucho) mientras cuece. Se saca, se deja enfriar y se fríe con tomates, cebolla, ajo y pimentón.

SARDINAS ASADAS

Sazone las sardinas con sal y aceite y póngalas sobre la parrilla, en fuego de leña o carbón, áselas unos 5 minutos por cada lado. Póngalas en una fuente, espolvorear con perejil picado y un poquito de ajo un minuto antes de sacarlas.

SARDINAS ASADAS AL HORNO

12 sardinas gordas, aceite, sal, ajo y perejil.

Limpie cuidadosamente las sardinas, lave y escúrralas bien, sáelas por dentro y por fuera y póngalas en una bandeja de horno. Rocíelas con aceite y espolvoréelas con ajo y perejil picados. Cuézalas de 8 a 10 minutos en horno fuerte.

SETAS (niscalos)

1 Kg. de niscalos, 1 cabeza de ajos, aceite de oliva, sal, 1 copa de brandy y una guindilla.

Se lavan los niscalos bajo el grifo, para quitarles la tierra (si tienen mucha se pueden cepillar con un cepillo de dientes). Se hace un sofrito con los ajos, el aceite de oliva y la guindilla. Se añaden los niscalos y se rocían con el brandy. Se dejan cocer más de media hora, hasta que se consuma el agua, pero evitando que se sequen del todo.

SETAS AL JEREZ

Limpiar 600 g. de niscalos, dar un hervor y escurrir. Rehogar 1 cebolla y 1 diente de ajo, añadir las setas, verter 1 copa de Jerez y cocer 20 minutos. Espolvorear con huevo duro picado y perejil.

RECETAS DE TAPAS

SETAS CON LANGOSTINOS (revuelto de...)

300 g. de setas de temporada, 12 colas de langostinos cocidos, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, sal, pimienta, 12 rebanadas de pan tostado, unos tallos de cebollino o perejil.

Limpiar las setas y trocearlas. Calentar un poco de aceite en una cazuela y dorar un diente de ajo picado. Agregar las setas y saltearlas. Cuando estén cocidas, salpimentar y añadir los huevos. Remover con una espátula de madera, cociendo el revoltillo a fuego medio, hasta que empiece a cuajar. Repartir el revoltillo sobre las rebanaditas de pan tostado untadas con ajo y servir al momento, acompañadas de las colas de langostino cocidas.

SETAS DE CARDO (Soria)

Setas de cardo, aceite y sal (ajo y perejil optativos). En muchos lugares, las setas de cardo, ya sean recién cogidas o secadas en ristra o embotelladas, las comen con todo su sabor. Una vez bien limpias las asan al horno solamente con aceite y sal. Cuando se asan en ascuas les añaden algunas veces, un ajo y perejil picaditos.

SETAS DE CARDO A LA CAZUELA

1 Kg. de setas de cardo, 3 ajos, 100 g. de jamón serrano, guindilla, sal, aceite.

Una vez limpias, y comprobando, cortando el rabo, que no están con gusanos, en una cazuela de barro se hace un sofrito con el aceite, el jamón y la guindilla; se añaden las setas, sin cocer previamente, para que cuezan con los ingredientes. Como este hongo se compone de mucho agua, han de cocer lo justo, hasta que se vean que están jugosas y poco caldosas.

SHAWARMA (pinchos morunos)

500 g. de paletilla de cordero deshuesada, sal, pimienta negra y aceite. Adobo: 8 cucharadas soperas de vino blanco, 8 cucharadas soperas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo picados, 2 hojas de laurel desmenuzadas, pimienta negra.

Mezclar los ingredientes del adobo en un cuenco, revolver y macerar un mínimo de 4 horas. Calentar el grill al máximo y untar de aceite la parrilla. Ensartar la carne en pinchos y cocinar 5 minutos. Regar con los jugos del adobo. Cortar la carne finamente y servir con arroz hervido.

TARDALETAS

Las puedes hacer en tu propia casa con hojaldre y la masa quebrada, tipo La Cocinera. Saca la masa de la nevera y córtala según te guste: en redondo o con forma alargada. Pon el horno a 200º y hornéalas durante 6 minutos. Si el relleno es caliente, rellénalas antes de hornearlas.

RECETAS DE TAPAS

TAPA DE GAMBAS Y PALITOS DE CANGREJO

16 gambas o langostinos, ½ cebolla finamente picada, 3 barritas de cangrejo, 1 huevo cocido y picado. Salsa rosa.

Cocemos las gambas y las cortamos en 3 trocitos. Picamos las barritas de cangrejo. Mezclamos todos los ingredientes con la salsa rosa. Se presenta sobre pan o como relleno de vol-au-vent.

TAPA DE PALETILLA CON PARMESANO

100 g. de jamón de paletilla picadito a cuchillo, 200 g. de queso parmesano rallado, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen.

Mezclar las tres cosas muy bien. Presentación: ponemos el pan y sobre éste la mezcla uniformemente distribuida y un botón de mayonesa como adorno.

TAPA DE PIMIENTOS CON ANCHOA

Asar y pelar dos pimientos rojos grandes, retirar sus semillas cortándolos después en tiras de un dedo de ancho. Pelar y cortar los ajos en láminas finas. Dorarlas en aceite de oliva a fuego suave y añadir las tiras de pimiento. Saltearlos durante 10 minutos imprimiendo a la sartén un suave movimiento de vaivén. Servirlos fríos o templados con las anchoas enroscadas, sobre tostadas de pan.

TAPITAS

Pinchadas en palillos. 1.- Pan, embutido, pepinillo, queso y más pepinillo. 2.- pan, disco de huevo duro, pepinillo, pimiento morrón, aceituna y más pepinillo. 3.- pan, pimiento morrón, media aceituna, queso, media aceitunas y pepinillo. 4.- pan, 4 rodajas de pepinillo, 1 filete de anchoa y queso. Todo alternado. 5.- pan, disco de huevo duro, jamón, ½ aceituna, embutido y ½ aceituna. 6.- pan, un filete de anchoa, dos aceitunas y pepinillo. 7.- pan, jamón, embutido, queso y aceituna. 8.- pan, embutido, 1 filete de anchoa, aceituna y pepinillo.

TELLINETES (Coquinas guisadas)

Preparar en cazuela de barro. ½ Kg. de coquinas, 200 g. de cebollas, 300 g. de tomates, 2 dientes de ajo, 1 dl. de aceite de oliva, sal.

Poner las tellinas en un recipiente con agua y sal durante ½ hora para que vayan soltando la arena. Sacarlas luego con cuidado sin removerlas e ir las colocando en una cazuela de barro. Pelar y picar finamente las cebollas, los tomates y los ajos por separado. Calentar el aceite en una sartén al fuego, freír los ajos, luego la cebolla y a continuación el tomate. Poner un poco de sal. Rehogar 10 minutos y verter en la cazuela de barro, sobre las telinas. Tapar y mantener a fuego muy lento hasta que acaben de abrirse. Servir en la misma cazuela o en cazuelitas individuales de barro.

TENTEMPÍE

Sazonar un filetillo con un picado de ajo y perejil. Echarlo a freír en una sartén, con aceite bien caliente, hasta que esté dorado y jugoso. En esa grasilla pintar un panecillo por la mitad y hacer el clásico melindre untando un poco de mostaza.

RECETAS DE TAPAS

TITOS DE GAMONAL

Titos (garbanzos), chorizo, sal, pimienta, pimentón, aceite, cebolla y laurel.

La noche anterior a su cocción se ponen los garbanzos a remojo en agua fría y con un poco de sal; después de bien lavados, se ponen a cocer con agua templada, chorizo, laurel, sal y pimienta. Cuando se considere que están cocidos, se prepara aparte en una sartén con aceite y cebolla picada, un sofrito que dore (sin que se quemé), añadir un poco de pimentón, remover y agregar. Dejar cocer unos 10 minutos, que repose un poco, comprobar el punto de sal y servir.

TOMATES RELLENOS

100 g. de aceitunas negras, 1 manojo de cebolletas, requesón fresco, 1 cebolla pequeña.

Se saca el corazón y se rellena de gambas, lechuga, atún, bocas de mar y mayonesa, todo eso bien revuelto.

Remitida por nuestra amiga Rosa Lucas.

TORRE DE PISA (Receta de Uruguay)

Para comensal se comienza por freír una rodaja o más de pan, se coloca en un plato. Encima un buen churrasco (por si no conocéis el término, bifé e lomo, cuadril u otro corte apropiado). Encima unas lonchas de panceta pasada por la plancha. Encima unos trozos de pimiento morrón, cebolla dorada y, finalmente, uno o dos huevos fritos. Se acompaña de patatas fritas.

El nombre se debe a la peligrosa inclinación que puede adquirir, llegando a veces a la mesa desmoronado; en tal caso ese plato va para el que lo sirve.

TORREZNOS

2 tiras cortadas gruesas de tocino entreverado, pan de hogaza, aceite.

Cortar el tocino en trozos de dos dedos de grueso y freírlos lentamente en un poco de aceite caliente. En esta misma grasa, freír el pan y colocar los torreznos encima. Servir calientes.

TORTILLA CASTELLANA

6 huevos, ½ Kg. de patatas, 100 g. de chorizo de Cantimpalo, 100 g. de jamón serrano, ½ cebolla, 1 diente de ajo, aceite de oliva, perejil, sal.

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas y freírlas en una sartén, tapadas, con aceite. Escurrirlas antes de que tomen color y reservar en un bol. En la misma sartén, sofreír la cebolla con el ajo picado y, a continuación, añadir el jamón y el chorizo. Rehogarlo todo junto unos minutos, y mezclarlo con las patatas. Añadir los huevos batidos y un poco de perejil picado, salpimentar y preparar una tortilla como de costumbre.

RECETAS DE TAPAS

TORTILLA DE CANGREJO

4 tortillas ala francesa rellenas de 400 g. de carne de cangrejo en conserva, 300 g. de champiñones en lata, 1 cucharadita de perejil, 40 g. de mantequilla, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 vaso de salsa rosa, pimienta negra, aceite y sal.

Rehogar todo y rellenar la tortilla con ello.

TORTILLA DE CAMARONES

8 huevos, 400 g. de camarones cocidos, 50 g. de mantequilla, sal y pimienta.

Pelar las colas de los camarones. Mezclarlos en un bol con los huevos y batir todo junto, añadiendo trocitos pequeños de mantequilla (reservar un poco). Condimentar con una pizca de sal y pimienta.

A continuación, derretir el resto de la mantequilla en una sartén antiadherente, calentarla bien y preparar la tortilla, dándole forma redondeada. Dejar entibiar un poco la tortilla antes de cortarla en porciones.

TORTILLA FURTIVA

12 huevos, 2 rebanadas de pan blanco, 1 docena de champiñones, 2 rebanadas de bacón, 1 ramito de perejil picadito, 1 cucharadita de aceite de oliva, una pizca de pimienta y sal.

Dorar separadamente las rebanadas de pan cortadas en cuadraditos y el bacón cortado en tiritas pequeñas. Lavar los champiñones y freírlos tapados en una cacerola pequeña. Cocinarlos a fuego lento hasta soltar el jugo. Escurrirlos y reservar el jugo. Dorar los champiñones y mezclar con el tocino, los costrones de pan, los champiñones y el perejil picado, sazonar y reservarlo todo caliente. Batir los huevos bien. Añadir los huevos, el jugo de los champiñones y sazonar ligeramente. Freír la tortilla y cuando esté medio echa, agregar la preparación anterior. Doblar la tortilla y servir inmediatamente (tipo tortilla francesa gigante).

TORTILLA NAPOLITANA

4 tortillas a la francesa rellenas con 4 quesitos en porciones, 25 g. de aceitunas negras deshuesadas, 25 g. de aceitunas verdes deshuesadas, 1 pimiento rojo asado, 1 tomate grande frito, 1 cucharadita de mantequilla, orégano, aceite.

Rehogar todo y rellenar la tortilla con ello.

TORTILLA DE PATATAS

½ Kg. de patatas, 1 cebolla, 4 huevos, aceite de oliva, sal.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas. Pelar la cebolla y cortarla en láminas. Calentar aceite en una sartén y sofreír las cebollas y las patatas, primero unos minutos a fuego fuerte y después a fuego lento, removiendo de vez en cuando. Batir los huevos en un bol con una pizca de sal y añadir las patatas y las cebollas, escurridas del aceite. Remover para que se empapen bien del huevo. Freír la tortilla en una sartén antiadherente con un poco de aceite, dándole la vuelta a la mitad de cocción con un plato. Servirla cortada en cuadraditos o triángulos.

RECETAS DE TAPAS

TORTILLA DE PIMIENTOS

2 pimientos rojos, 2 pimientos verdes, 1 cebolla grande, 2 dientes de ajo, 6 huevos, perejil, aceite de oliva, sal.

Pelar la cebolla y cortarla en rodajas finas. Retirar las semillas los pimientos y cortarlos en tiras finas. Rehogarlos, junto con la cebolla, en un poco de aceite y a fuego suave, durante 10 minutos. Sazonar, añadir los ajos y el perejil picados, y dejar cocer 10 minutos más. Batir los huevos, salarlos e incorporar el sofrito de pimientos y cebolla. Mezclar. Formar una tortilla en una sartén, dejando cuajar primero por un lado y luego por el otro. Dejar reposar unos minutos y cortar en triángulos.

TRUFADO DE POLLO CON GELATINA

300 g. de pechuga de pollo, 100 g. de jamón serrano, 100 g. de jamón de York, coñac, oloroso y pimienta.

Picar todos los ingredientes, añadiendo el vino y hacer unos rulitos con papel de estaño. Meterlos al horno durante 20 minutos y cortar muy fino. Adornar con gelatina.

TXALUPA DE ANCHOAS Bar Alotza. San Sebastián

Pan tostado, anchoas, huevo duro, cebolla picada, pimientos verdes y rojos pochados.

Tostar el pan, poner 3 anchoas encima del pan, una rodaja de huevo duro y cubrir por encima con pimientos picados y cebolla picada.

ZARANGOLLO

Este típico plato murciano requiera una cocción lenta y en cazuela de barro para conseguir la suavidad que lo caracteriza. Zarangollo, en el panocho que se habla en la huerta murciana, quiere decir "revuelto".

1 ½ Kg. de calabacines, ½ Kg. de cebollas, 2 tacitas de aceite de oliva, una cucharadita de orégano, sal. Hacer como el pisto.