

Campeonato Provincial Ashal Tapas

ALMERÍA - 2025





ÍNDICE

Ayuntamiento de Almería	4
Diputación de Almería	6
ASHAL	8
El III Campeonato	10
El Jurado	56
LAS TAPAS:	
Rustir	12
Ginés Peregrín	14
Villa Cadima	18
La Cosecha	22
Alinea	26
Los Barquicos	28
Barceló Cabo de Gata	30
La Esquinica	32
Catering Los Ángeles	36
Catering En Esencia	38
Juan Moreno	42
La Villa	44
Marhaba	48
Casa Rafael	50
Il Capo Mangia	54



María del Mar Vázquez Agüero
Alcaldesa de Almería



ALMERÍA
CIUDAD

Queridos profesionales y restauradores de Almería:

En Almería, **la tapa** es mucho más que gastronomía redimensionada: es un símbolo de nuestra identidad, una muestra de hospitalidad y una potente herramienta de promoción turística.

En un mundo donde el turismo gastronómico gana cada vez más relevancia, eventos como este **Concurso de Tapas** se convierten en escaparates indispensables que, de la mano de la **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería (ASHAL)**, se han convertido en una formidable herramienta para proyectar la imagen

de Almería como un destino de calidad, innovador y lleno de sabor.

Trabajar la tapa con los niveles de excelencia que tiene Almería no solo pone de relieve la excelencia culinaria de nuestra provincia, sino también la riqueza de nuestros productos y la creatividad de quienes los transforman en auténticas obras de arte.

Por ello, quiero animar a todos los profesionales de la hostelería y la restauración de nuestra provincia a sumarse a la **próxima edición de este concurso**. Es una oportunidad única para destacar, para compartir técnicas, para aprender y, sobre todo, para demostrar por qué Almería es tierra de

buenos productos y mejores fogones.

Estoy segura de que, con vuestra participación, seguiremos consolidando el prestigio de nuestra gastronomía a nivel nacional e internacional. Juntos, podemos hacer que Almería brille aún más en el mapa gastronómico español.

Aprovecho para agradecer a **ASHAL**, y en especial a su presidente **Pedro Sánchez-Fortún**, su incansable labor en favor de un sector tan vital para nuestra economía y nuestra cultura.

¡Mucha suerte a todos!



José Antonio
García Alcaina
Presidente de la
Diputación de Almería



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA

Innovación y talento en cada bocado

Es un verdadero placer formar parte de este magnífico proyecto editado por la **Asociación de Hosteleros de Almería (ASHAL)** y coordinado por Curro Lucas que reúne el talento, la creatividad y el saber hacer de los cocineros que han participado en el **Concurso Provincial de Tapas**. Esta publicación no es solo un recetario, sino un homenaje y puesta en valor de la tapa, un tesoro que define la cultura gastronómica de nuestra provincia.

La **tapas** es, sin lugar a dudas, una de las grandes señas de identidad de Almería. Más allá de una creación gastronómica en miniatura, es el centro de reuniones sociales y del ritual que refleja el espíritu almeriense de compartir.

Lo que verdaderamente distingue a nuestra tapa es la **calidad y la innovación** que se encuentran en cada bocado, fruto del talento de nuestros hosteleros y de la igualable materia prima que nos brinda nuestra tierra.

En este punto, es imprescindible destacar el papel crucial de la marca '**Sabores Almería**'. Los productos que portan este sello son los grandes aliados de nuestros cocineros. Desde el huerto hasta el mar, 'Sabores Almería' garantiza la excelencia de unos ingredientes que, en manos expertas, se transforman en arte culinario. El **saber hacer** de los chefs provinciales eleva esta calidad a su máxima expresión, demostrando que la tradición y la vanguardia

pueden ir de la mano para crear experiencias gastronómicas memorables.

Este concurso y el libro que hoy se edita son una celebración de esa sinergia perfecta: la riqueza de nuestra despensa unida a la maestría de nuestros profesionales. El compromiso de **ASHAL** con la promoción de la gastronomía almeriense es fundamental para el desarrollo económico y turístico de toda la provincia.

Felictito a todos los participantes por su creatividad y pasión. Invito a vecinos y visitantes a utilizar este libro como guía para descubrir o redescubrir el sabor de Almería, bocado a bocado, tapa a tapa.

¡Enhorabuena y a disfrutar de Almería!



Pedro Sánchez-Fortún
Presidente Ashal



La tapa como bandera de Almería

Este catálogo recoge los platos participantes en el **III Campeonato Provincial Ashal Tapas**, celebrado en mayo de 2025 en el espacio gastronómico del Mercado Central de Almería. **Quince cocineros** de toda la provincia aceptaron el reto y convirtieron el concurso en una demostración colectiva de talento, oficio y cariño por esta tierra. Estas páginas son una forma de demostrarles nuestro agradecimiento a ellos y a quienes participaron en las dos ediciones anteriores.

Lo mejor de este campeonato es la gran diversidad de cocineros que compiten y nos ofrecen una visión amplia de los fogones con los que cuenta nuestra tierra. Esa diversidad se aprecia en cada propuesta

que encontrarán en estas páginas: hay **tradición y vanguardia**, mar e interior, cocina popular y técnicas contemporáneas. Y también reflexión y creatividad.

Además, quiero agradecer el papel de todas las instituciones, empresas, colaboradores, clientes y amigos que contribuyen a que podamos llevar a buen puerto este tipo de iniciativas. Del mismo modo, subrayar nuestra gratitud al jurado, que a lo largo de estas tres ediciones han tenido la difícil misión de elegir la tapa que representaría a Almería a nivel nacional. Han valorado la presentación, el sabor y la textura, pero también la originalidad, la adecuación al formato tapa, su viabilidad en barra o restaurante y, cómo no, el uso de ingredientes locales.

No buscamos fuegos artificiales efímeros, sino bocados que puedan quedarse en las

cartas, ayudar a llenar las mesas y convertirse en embajadores de Almería dentro y fuera de la provincia. El premio para el ganador —representar a Almería en el **Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos** organizado por **Hostelería de España**, en el marco de Madrid Fusión— es un aliciente extra, pero el verdadero logro es el camino compartido.

Este libro quiere ser, además de recuerdo de esta tercera edición, una invitación. Si eres cocinero y aún no te has animado a participar, ojalá estas recetas y fotografías de los cocineros y las tapas participantes, te convenzan de dar el paso en las próximas convocatorias.

Entre todos, seguiremos haciendo de la tapa de calidad diferenciada una seña de identidad, un motor económico y la mejor carta de presentación de Almería.

Campeonato Provincial Ashal Tapas

ALMERÍA - 2025

El **Campeonato Provincial ASHAL Tapas** nació con un objetivo claro: elegir cada año la mejor propuesta para representar a Almería en el **Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos** que se celebra en el marco de **Madrid Fusión**.

La tercera edición del Campeonato Provincial reunió en mayo de 2025 a **quince cocineros** que, en nombre de sus bares y restaurantes, asumieron el reto de condensar en un solo bocado la personalidad gastronómica de esta tierra. Proceden de municipios muy distintos —desde Agua Amarga, Carboneras o Vera hasta El Ejido, Roquetas de Mar, Huércal de Almería, Los

Gallardos u Olula del Río—, lo que convierte el campeonato en un retrato coral de los fogones de la provincia y la creatividad de sus chefs.

El Espacio Gastronómico del Mercado Central de Almería es el escenario elegido para el desarrollo de la competición. Allí las tapas se elaboran en directo ante el jurado y el público. El jurado valora y puntúa presentación, técnica y sabor, pero también hasta qué punto cada creación dialoga con el recetario, los paisajes y los productos almerienses, así como su adecuación al formato tapa y su viabilidad para elaborarse a diario en un establecimiento hostelero.

El campeonato es, además, un escaparate para el **sector agroalimentario** y para el **turismo gastronómico**. No solo pone el foco en la labor de los cocineros y hosteleros, sino también en el trabajo de pro-

ductores, marcas vinculadas a **“Sabores Almería”** y oficios ligados a la identidad de la provincia, como se exemplifica en la tapa ganadora de esta edición, servida sobre una pieza de mármol blanco de Macael. La implicación de las instituciones y empresas colaboradoras subraya ese carácter colectivo y estratégico del proyecto.

El resultado de este proceso es mucho más que un palmarés. Es un relato compartido **sobre quiénes somos y cómo queremos contarlo** a través de la tapa. En estas páginas se recogen las creaciones participantes, sus historias y los cocineros que las firman. Entre ellos, **Juan Miguel Molina**, de Rustir Bistro Bar (Olula del Río), que con su **“Dumpling de trigo almeriense”** ha sido elegido para representar a Almería en Madrid Fusión 2026. Antes que él nos representaron otros excelentes cocineros: **Ginés Peregrín** (2025), **Tolo Castillo** (2024) y **Patricio Úbeda** (2023). Todos con

la misma visión: llevar a uno de los grandes escenarios de la gastronomía internacional un bocado que actualiza la **tradición almeriense** sin perder de vista sus raíces.





Juanmi Molina
Rustir Bar & Bistro

Con esta tapa, Juanmi Molina actualiza uno de esos guisos almerienses de toda la vida, el trigo, y lo presenta en un formato de moda: un dumpling de inspiración asiática.

Rustir (Olula del Río)

⌚ + 34 601 99 58 53
🌐 instagram.com/rustirbar
📍 Avenida Macael, 3

Dumpling de trigo almeriense

Ingredientes (40 unidades)

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| · 500 gr. de pollo | · c/s de hinojo fresco |
| · 180 gr. huesos espinazo fresco | · 1 hueso de jamón |
| · 100 gr. huesos espinazo salados | · c/s de aove |
| · 80 gr. de morro de cerdo | · c/s de harina |
| · 85 gr. de oreja de cerdo | · c/s de agua |
| · 50 gr. costilla cerdo salada | · 3 gr. de gelfrío |
| · 1/2 morcilla | · c/s humus de VegaVilanos |
| | · 40 obleas de gyoza |

Elaboración

Poner en una olla todos los ingredientes para el caldo y cubrir con agua. Llevar a ebullición. Tapar y cocer a fuego suave 2 horas. Mientras se cuece, desespumar para retirar las impurezas de la carne.

Tras las dos horas, retirar las carnes, deshuesar y reservar. Dar un hervor fuerte de un par de minutos a la morcilla para que no se rompa. Retirar y reservar junto al resto de la carne.

Pasar la carne desmigada por la Thermomix hasta obtener una pasta homogénea que servirá de relleno de las gyozas. Filtrar el caldo por una malla fina y dejar enfriar. Una vez frío, emulsionar con un poco de gelfrío y dejar reposar en cámara.

Rellenar las obleas de trigo con la pasta elaborada con la pringada del puchero y cerrar dando forma de dumpling.

Para los crujientes, hacer una masa con el agua, el aceite, la harina y el hinojo. En una sartén bien caliente verter pequeñas dosis de esa masa líquida y dar forma a 40 pequeños corales verdes de hinojo.

Emplatado

Cocer al vapor los dumpling. Poner un dumpling en cada plato. Coronar con el crujiente de hinojo. Decorar con unos puntos del humus de VegaVilanos y del gel del caldo del cocido.





Ginés Peregrín
Rest. Ginés Peregrín

Con su tapa Ginés reivindica una de las carnes históricas del paisaje almeriense: el cabrito. Además lo hace aprovechando cortes de casquería a los que da un valor añadido.

Rest. Ginés Peregrín (Almería)

✉ + 34 630 57 89 14

🌐 www.restauranteginesperegrin.es

📍 Calle Méndez, 6

Este cabrito es todo un pastelito

Ingredientes (para 30)

Para el escabeche

- 2 kg. de cabrito troceado (pecho y cuello)
- 9 hojas de laurel
- 6 dientes de ajo
- 10 granos de pimienta
- 3 cebollas en juliana
- 6 zanahorias ralladas
- 600 ml. de vino blanco
- 600 ml. de vinagre de vino blanco
- 180 ml. de aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

Para el flan de sesos

- 500 gr. sesos de cabrito
- 6 huevos grandes
- 200 ml. nata para cocinar
- 100 gr. de cebolla
- 2 c. Aceite de Oliva V. E.
- Sal y pimienta al gusto
- Un chorro de vinagre
- Una pizca de ajo en polvo
- hierbas de Los Filabres

Para la mermelada

- 500 gr. de escaramujo
- 125 gr. azúcar moreno

- 1/2 limón
- 1 sobre de agar agar

Para lengua garrapiñada

- Una lengua cabrito
- 20 gr. de azúcar
- 150 gr. de isomalt
- 20 gr. oro alimentario

Para la galleta

- 150 gr. de harina
- 50 gr. de mantequilla
- Especias al gusto
- Sal y pimienta

Para el fondo oscuro

- 4 zanahorias
- 3 cebollas
- 2 puerros
- 4 nabos
- 4 cabezas de cabrito
- 1 l. de vino tinto
- 2 l. de agua
- 5 gr. de agar agar

Otros

- 500 gr. de criadillas de cabrito
- Muhammara de La Gergaleña

Elaboración

Rehogar las hortalizas y las especias unos 15 o 18 minutos. Salpimentar, añadir el vino y el vinagre y dejar escabechar unos 10 minutos a fuego medio. Introducir la carne de cabrito y dejar cocinar unos 45 minutos.

Deshuesar el cabrito escabechado y cortar en trozos muy pequeños. Triturar el escabeche y añadir a la mezcla de carne para obtener un 10% de líquido. Medir el pH, que debe estar por debajo de 4. Si todo es correcto, añadir un 3% del peso total de nuestra masa de gelblinder.

Para el flan de sesos

Lavar los sesos bajo agua fría. Cocer en agua con sal y un chorrito de vinagre durante unos 5-8 minutos. Desde que el agua hierve, añadir ajo en polvo y hierbas aromáticas de Los Filabres. Escurrir y dejar enfriar completamente.

Pochar la cebolla en una sartén con aceite. Desmenuzar los sesos cocidos y fríos en un bol con ayuda de un tenedor. Triturar junto con el sofrito de cebolla en un procesador de alimentos.

Batir los huevos y añadir la pasta elaborada con los sesos. Salpimentar, mezclar y colocar en un molde. Cocinar al baño maría a 160 °C durante 15 o 20 minutos.

Para la mermelada de escaramujo

Cocer el escaramujo a fuego medio durante 30 minutos. Añadir a la infusión 4 cucharadas de azúcar moreno y remover. Llenar un bote con la infusión azucarada, 4 gotas de limón y el agar agar disuelto.

Cerrar el bote y agitar para mezclar bien. Devolver la infusión al cazo y hervir otros 10 minutos o hasta que esté más espeso. Meter el resultado en otro bote. Para alargar su conservación hervir al baño María durante 30 minutos y luego dejar enfriar.

Para la lengua garrapiñada

Limpiar de nervios la lengua y cortar en trozos muy pequeños. Hervir en agua especiada. Secar y reposar. Calentamos el azúcar y el isomalt al fuego. Añadir la lengua para garrapiñarla y

Este cabrito es todo un pastelito

Elaboración (cont.)

el oro alimentario. Retirar el garrapiñado del fuego y reservar.

Para las criadillas y galletas

Limpiar muy bien las **criadillas** quitando todas las telillas. Cortar en rodajas y marcar en una sartén bien caliente acompañando de hierbas de Los Filabres.

Con la harina y la mantequilla hacer unas **galletas redondas**. Especiar y salpimentar al gusto.

Para el fondo oscuro

Cortar y pochar toda la verdura. Tostar los cráneos en el horno. Juntar las verduras y las cabezas en una olla y añadir el vino. Evaporar el alcohol, incorporar agua y reducir.

A media reducción sacar un litro de fondo para el glaseado y dejar reducir el resto para el relleno. Para el glaseado usamos un litro de fondo y 5 gr. de agar agar.

Emplatado

En un molde, poner la masa de cabrito cortada y estabilizada con gelblinder cubriendo el molde pero dejando espacio para el relleno. Dejar reposar en frío 24 h. para que el gelblinder haga su función.

Rellenar el molde en capas. Primero una capa de fondo reducido. Dejar enfriar y añadir un trozo de flan de sesos cortado a la medida. Añadir una fina capa de muhammara y otra de mermelada de escaramujo.

Cerrar con el cabrito cortado y dejar reposar 2 horas. Pasado el tiempo, poner los pastelitos de cabrito en una bandeja y glasear.

Para emplatar, poner una base de galleta y el pastelito de cabrito en el centro. Montar las criadillas alrededor y decorar con perlas de lengua garrapiñada.





Cristiam Gualán Restaurante Villa Cadima

Con una tapa llamada 'Tomate, caballa y tres caldos', Cristiam Gualán une mar, campo y huerta con tres elaboraciones que se juntan en el plato en una misma armonía. El cuenco utilizado para la tapa está elaborado por un alfarero veratense de novena generación. Para hacerlo ha utilizado el mismo método y tierra que se utilizaba hace 500 años.

Villa Cadima (Los Gallardos)

📞 + 34 722 36 82 99

🌐 www.villacadima.com

📍 C. Las Pastoras

Tomate, caballa y tres caldos

Ingredientes

Para el tomate

- Tomate Lobello
- 2 l. de agua
- 1 kg. de azúcar
- 0,5 l. de soja
- 10 gr. de jengibre
- Hierbas aromáticas frescas al gusto
- 10 kg. de cebollas
- Goma Xantana
- Sal

Para los tres caldos

- 5 kg. de tomate Lobello
- 20 kg. de caldereta de cabrito de Los Filabres
- 15 kg. de carcasas de pollo
- 1kg. de ajo
- 3 kg. de puerro
- 1 kg. de zanahoria
- 2 kg. de cebolla
- Sal
- Un manojo de apio
- 2 kg. de alga kombu

- Vinagre Oro del Desierto

Para la caballa

- Caballa oreada de Salazones Asensio
- Aceite de Oliva Oro del Desierto
- Carbón de encina
- Rama de olivo para el emplatado

Para el aceite aromatizado

- Aceite de girasol
- Hierba luisa
- Menta
- Tomillo limón
- Laurel
- Capuccina

Nota: Proporciones: 100 gr. de hierbas por cada 300 de aceite de girasol.

Para emplatado (componentes por plato)

- 1 ud. de tomate
- 20 ml. de los tres caldos
- 10 gr. de caballa
- 1 ud. de rama de olivo
- 4 gotas de aceite aromatizado

Tomate, caballa y tres caldos

Elaboración

Para el tomate

Escaldar y pelar los tomates. Reservar.

Hornear la cebolla con un poco de sal durante 5 horas a 110°. Hacer un jugo de cebolla y texturizar con goma xantana. Reservar.

Con el resto de ingredientes hacer una marinada. Dejar marinar los tomates mediante un proceso de osmosis. Pintar los tomates con el jugo de cebolla un par de veces para que absorba lo necesario.

Para los tres caldos

Caldo uno. Hacer una agua de tomate mediante el proceso de sinéresis: Triturar el tomate y congelar. Posteriormente, fuera del congelador, dejar caer gota a gota hasta conseguir un agua transparente. Reservar.

Caldo dos. Tostar el cabrito y el pollo en el horno a 220° durante 50 minutos. Después, llevar a una olla, cubrir con agua y cocer durante 6 horas. Colar, filtrar y reservar.

Caldo tres. Con el resto de ingredientes, cortar y asar durante 30 minutos a 220°. Después, llevar a una olla, cubrir con agua y cocer durante 6 horas. Colar el caldo vegetal, filtrar y reservar.

Mezclar los tres caldos en una proporción de 20% agua de tomate, 40% caldo vegetal y 60% caldo de cabrito.

Para la caballa

Llevar el carbón al rojo vivo y lo incorporamos a un recipiente lleno de aceite de oliva. Cubrir para ahumar el aceite. Filtrar y reservar.

Cortar la caballa en forma de tiradito y cubrir con el aceite de carbón. Reservar.

Las ramas de olivo se usarán como brocheta. Para ello, quemar a llama viva, lijar y reservar.

Para el aceite aromatizado

Escaldar todas las hierbas aromáticas y triturar en un robot de cocina con aceite de girasol en una proporción 1 (hierbas) a 3 (aceite). Decantar y poner en un gotero.

Emplatado

Poner el tomate marinado en un cuenco. Pinchar la caballa en una rama de olivo y colocar sobre los laterales del cuenco. Verter el caldo sobre el tomate. Decorar con 4 gotas de aceite aromatizado.





**Gabriel Aguilera
Restaurante La Cosecha**

El joven cocinero de La Cosecha busca con esta tapa la mezcla de aromas y sabores vegetales y marinos. Dulzor, salinidad y acidez en un plato pensado para comer en uno o dos bocados.

Falsa ostra de mar y huerta

Ingredientes (para 30 unidades)

Para la falsa ostra

- 300 gr. de agua
- 150 gr. de harina
- 90 gr. de guisantes
- 2 gr. de sal

Para el tomate confitado

- 60/70 gr. de tomates cherry
- 60 gr. de aceite de oliva V. E.
- 2 gr. de tomillo
- 30 gr. de ajo
- 2 gr. de sal

- 5 gr. de alginato
- 250 gr. de zumo de mango
- 5 gr. de Lactato de calcio

Para la sardina curada

- 390 gr. de sardina
- 500 gr. de sal
- 500 gr. de azúcar
- 400 gr. de aceite de oliva V. E.

Para la crema de guisantes

- 300 gr. de guisantes
- 4 gr. de sal
- 500 gr. de agua
- 10 aceitunas negras

Para el esférico de mango

- 500 gr. de agua de baja mineralización

La Cosecha (El Ejido)

☎ + 34 950 57 32 81

🌐 www.ghvictoria.com

📍 Bulevar de El Ejido, 400

Falsa ostra de mar y huerta

Elaboración

Para la falsa ostra

Cocer los guisantes. Una vez cocidos, mezclar con 300 gr. de agua y triturar. Pasar por un colador para retirar piel y fibras. Incorporar la sal y la harina previamente tamizada. Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Poner a fuego medio un cazo con aceite para freír. Calentar un molde con forma de ostra o similar. Usar el molde para dar forma a pequeñas cantidades de masa.

Para el tomate confitado

Hacer una marca en forma de cruz en la punta de los tomates cherry. Escaldar para retirar la piel. Confitar en un cazo con aceite, ajo, tomillo y sal durante 30 minutos sin superar los 80° C.

Para curar la sardina

Sacar y desespinar los lomos de sardina. Mezclar en un bol la sal, el azúcar y un poco de agua. En una bandeja plana extender una primera capa con la mezcla de sal y azúcar. Distribuir encima los lomos de sardina y cubrir con otra capa de sal y azúcar.

Dejar curar un mínimo de 12 h. en el frigorífico. Una vez curadas, lavar los lomos con agua fría, secar con papel de cocina y conservar en aceite de oliva. Se le puede dar un toque ahumado con romero.

Para las esferificaciones de mango

Pelar y licuar los mangos. Medir 250 gr. de zumo y añadir el lactato de calcio. Triturar bien evitando incorporar aire a la mezcla. Introducir la mezcla en un biberón. Por otro lado, mezclar en la túrmix el agua de baja mineralización y el alginato sin introducir aire. Para hacer las esferificaciones de mango, introducir una cuchara medidora pequeña en el baño de alginato. Meter la punta del biberón en la cuchara con el baño de alginato e incorporar suavemente el zumo de mango. Lavar las esferificaciones con agua fría y reservar.

Para la crema de guisantes

Cocer los guisantes en agua con sal hasta que estén blandos. Triturar, rectificar la sazón y, si fuera necesario, espesar con Maizena.

Para decorar

Laminar las aceitunas en rodajas finas. Colocar en un plato entre pliegos de papel absorbente. Deshidratar en microondas unos 2 minutos a 500 W. de potencia. Dejar reposar.

Emplatado

Colocar en el interior de la falsa ostra un tomate escurrido de su aceite y un poco de crema de guisantes. Ubicar encima un trozo de lomo de sardina previamente escurrida. Coronar con el esférico de mango y decorar con aceitunas deshidratadas





Estefanía Marchal
Restaurante Alinea

Con esta tapa, Estefanía Marchal quiere hacer un homenaje a los escabeches que hacían nuestras abuelas. Pero también a los bares y esos vasos de vermut que servían para ir abriendo apetito.

Alinea (Roquetas de Mar)

+ 34 689 50 39 83

www.restaurantalinea.com

Travesía Playa Serena, 8

Bocado de emperador, tomates pasificados y escabeche

Ingredientes (para 4 personas)

Para la tartaleta

- 4 hojas de pasta filo
 - 50 gr. de mantequilla
 - 20 gr. de miso
- Para el escabeche**
- 1 u. de citronella
 - 5 gr. de cítricos del Andarax
 - 50 gr. de zanahoria
 - 60 gr. de calabaza
 - 50 gr. de cebolla
 - 5 gr. de jengibre
 - 10 gr. de vino amontillado
 - 1 diente de ajo
 - 10 gr. de vinagre de Jerez

C/s de agua

- 100 gr. Emperador de Eurofish
- 60 gr. de setas enoki

Para el marinado de huevas

- 12 gr. de huevas de trucha
- 20 gr. de vermut La Dolores

Para el tartar de tomate

- 30 g. tomate cherry Naturinda
- C/s de azúcar
- 10 gr. de dátiles
- C/s de jugo de lima
- 5 gr. de sésamo
- Aceite Oleo Almanzora naranja
- 6 gr. de vinagre de arroz
- C/s polen Sierra Filabres

Elaboración

Para la tartaleta: Cortar las hojas de pasta filo en pequeños cuadrados del tamaño deseado. Fundir la mantequilla y mezclar con el miso. Untar las hojas de filo con la mantequilla, superponer, dar la forma deseada y hornear a 180° hasta dorar.

Para el escabeche: Picar y pochar la cebolla, la zanahoria, la calabaza, el jengibre y la citronella. Añadir el amontillado, reducir e incorporar vinagre y agua. Dejar atemperar y añadir el emperador en dados y los enoki cuando el escabeche esté templado.

Para el marinado de las huevas: Mezclar las huevas con vermut y dejar aromatizar. **Para el tartar de tomate pasificado:** Picar el tomate cherry y mezclar con azúcar, sal, dátiles, lima, sésamo, aceite Oleo Almanzora, vinagre de arroz y polen.

Emplatado: Rellenar las tartaletas con el tartar de tomate. Añadir el emperador escabecheado y decorar con las huevas marinadas.





Ramón Venzel
Mesón Los Barquicos

La técnica del ahumado en caliente lleva usándose décadas en los negocios hosteleros de la familia Venzel. El bonito ahumado es su plato más emblemático.

Los Barquicos (Carboneras)

📞 + 34 950 02 67 37

🌐 www.instagram.com/mesonlosbarquicos

📍 Paseo Marítimo, 31

Bonito ahumado y la huerta de Almería

Ingredientes (4-6 personas)

- Un bonito
- AOVE Castillo de Tabernas variedad Arbequina
- Sal
- Pimienta
- Ras el hanout
- Especias al gusto
- Mermelada de pimiento rojo De Suflí
- Tapenade de aceitunas de VegaVilanos

Elaboración

Limpiar el bonito y dividir en dos lomos. Introducir en una salmuera y reservar varias horas refrigerado.

Secar los lomos de bonito siguiendo las técnicas de secado tradicionales de los pescadores de Carboneras. Ahumar el pescado en frío durante varias horas y dejar reposar. Terminar el proceso con un ahumado en caliente seguido de abatimiento de temperatura del bonito.

Emplatado

Para emplatar, cortar el pescado en finas lonchas. Salpimentar y aliñar con las especias y el ras el hanout. Decorar con la mermelada de pimiento rojo y el tapenade de aceitunas. Regar generosamente con aceite de oliva virgen extra.

Nota: Las cantidades de los ingredientes pueden variar en función del gusto de los comensales.





Sergio Pérez
Barceló Cabo de Gata

Con el nombre "Mar y campo clarificado", la tapa de Sergio Pérez representa los sabores de Almería, destacando la importancia de los recursos marinos y la generosa huerta local.

H. Barceló Cabo de Gata (Retamar)

📞 + 34 950 18 42 50

🌐 www.barcelo.com

📍 Calle de los Juegos de Casablanca

Mar y campo clarificado

Ingredientes (10 pax)

- 500 gr. de tomate
- 500 gr. de pimiento
- 500 gr. de cebolla
- 200 gr. de pepino
- 20 gr. de ajo
- 500 gr. / 10 ud. de gamba roja
- 2 ajetes
- 150 gr. de caviar de tomate Raf
- 1 gr. de plancton
- AOVE de Tabernas
- Sal al gusto
- 20 gr. tierra pimiento
- Flores de tomillo y romero

Elaboración

Hacer un gazpacho con las verduras. Pasar por un chino para dejar bien fino y dejar reposar sobre una estameña para que clarifique los líquidos durante 12 h. aproximadamente. Reservar.

Confitar la gamba roja con el aove de Tabernas y ajetes frescos durante 2 horas a 60°. Una vez la gamba esté confitada, cortar la cabeza y reservar. Pelar la gamba, pero dejando intacta la parte final de la cola. Reservar.

Con el plancton hacer un crujiente y reservar para el montaje.

Emplatado

Disponer una quenelle del gazpacho al centro del plato. Acomodar encima una gamba roja sopleteada. Decorar con tierra de pimiento, flores de tomillo y romero, caviar de tomate Raf y el crujiente de plancton. Servir con el gazpacho clarificado en una probeta.





Luis Arango Restaurante La Esquinica

Luis Arango compone una tapa con la gamba roja de Almería como hilo conductor. Pero ese preciado bocado de mar se complementa con joyas del invernadero (berenjena) y de la ganadería local (queso freco)

Bizcocho de berenjena y queso fresco, gamba roja y salsa holandesa de sus cabezas

Ingredientes (para 3 personas)

- 7 gambas rojas de Almería medianas o grandes
- Huevas de tobiko (para decorar)

Para el bizcocho

- 2 berenjenas
- 150 gr. de queso fresco Seronés bien escurrido
- 3 yemas de huevo
- 4 Claras
- 40 gr. de harina
- 1 cucharadita de levadura química
- 40 ml. de aceite de oliva suave
- Sal fina
- Pimienta blanca
- 1 chorrito de limón

Para la galleta de gamba

- 60 gr. de clara de huevo
- 40 gr. de aceite de gamba roja

- 6 gr. de sal
- 10 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina
- 10 gr. de mantequilla

Para la holandesa

- Cabezas y caparazones de las 7 gambas rojas
- 150 gr. de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- Un chorrito de aceite de girasol

La Esquinica (Almería)

📞 + 34 850 99 09 96

🌐 instagram.com/la_esquinica_almeria

📍 Rbla. Obispo Orberá, 20

Bizcocho de berenjena y queso fresco, gamba roja y salsa holandesa de sus cabezas

Elaboración

Para el bizcocho: Asar las berenjenas enteras a 200° durante 35 o 40 minutos. Abrir las berenjenas, retirar la pulpa y escurrir muy bien (importante para que el bizcocho quede aireado). Triturar la pulpa hasta obtener una crema rústica pero fina.

En un bol mezclar la pulpa de berenjena, con las yemas, el queso fresco Seronés, el aceite, sal y pimienta. Añadir la harina y la levadura química previamente tamizadas. Ajustar con unas gotas de limón para levantar el sabor del queso.

Montar las claras a punto de nieve suave (no demasiado duras para que se integren mejor). Incorporar las claras a la mezcla en tres tandas, con movimientos envolventes manteniendo el aire.

Rellenar un molde mediano, hornear a 170° durante 28-30 minutos. Debe quedar esponjoso, húmedo y muy ligero, sin hundirse.

Para el tartar. Pelar las gambas en frío. Reservar las cabezas y los caparazones para infusionar la mantequilla para la salsa holandesa. Picar las colas de gamba a cuchillo en dados pequeños, sin machacarlas. Mantener siempre en un bol frío.

Para la galleta de gamba. Triturar todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener una mezcla homogénea.

Extender sobre un molde con forma de gamba y hornear durante 8 minutos a 150°. Dejar enfriar y desmoldar. Guardar en lugar seco hasta que llegue el momento de usarla.

Para la holandesa de gamba. Infusionar la mantequilla con las cabezas y caparazones de las gambas a unos 65-70° durante 40 minutos (para un rojo intenso). Colar y dejar enfriar. Introducir en el vaso de la Thermomix las yemas, el huevo y una pizca de sal.

Batir la mezcla añadiendo poco a poco la mantequilla para que emulsioné. Terminar con un chorrito de aceite de girasol para darle más cuerpo y consistencia. Reservar en una manga pastelera.

Emplatado

Con un cortapasta redondo de unos 7 cm. extraer dos círculos del bizcocho. Entre los dos trozos de bizcocho, llenar tipo sandwich con el tartar de gamba roja, reservando algunos dados para el siguiente paso. Cubrir con la holandesa y sopletear con suavidad para que no se derrita del todo la holandesa. Decorar con huevas de tobiko rojo, el tartar de gamba restante y la galleta de gamba roja.





Rafael Moreno
Catering Los Ángeles

Para su propuesta, Rafael Moreno apuesta por una receta sencilla y bien presentada. La gamba como protagonista y de base algo tan nuestro como un ajoblanco.

Catering Los Ángeles (Almería)

✉ + 34 633 30 35 86

🌐 www.cateringlosangeles.es

📍 Avenida de la Cruz, 73

Tartar de gamba roja con coral de tinta y ajoblanco

Ingredientes

Para el tartar de gamba

- 300 gr. de gamba roja
- Media cebolla morada
- El zumo de dos limones
- 2 tomates rojos pelados
- Sal
- Aove

Para el ajoblanco

- 200 gr almendras.
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas vinagre
- 6 cucharadas aove
- 500 gr. miga pan

Para el coral de tinta

- 60 gr. de harina
- 40 gr. de agua
- 30 gr. tinta de calamar

Elaboración

Tartar de gamba. Picar finamente todos los ingredientes sólidos del tartar. Aliñar con el zumo del limón y el aove. Sazonar y mezclar. Reservar en frío.

Ajoblanco. Triturar todos los ingredientes del ajoblanco y reservar en frío.

Coral de tinta negra. Mezclar los ingredientes y hacer una tortilla en sartén antiadherente.

Emplatado

En una copa poner una base de ajoblanco. Incorporar el tartar de gamba y coronar con el coral de tinta negra. Opcionalmente se puede decorar con colas de gamba, guacamole y huevas de pescado.





Raúl Caído Catering En Esencia

La tapa 'Bajo la superficie' nace del trabajo conjunto entre personas con y sin discapacidad. La tapa representa el fondo marino como metáfora de la inclusión: un mundo lleno de riqueza, color y matices que solo descubrimos al sumergirnos más allá de lo evidente.

A juicio de Raúl Caído, "como sociedad, solo avanzamos cuando rompemos las barreras visibles. Esta tapa simboliza la belleza que se revela cuando miramos con profundidad y cocinamos desde la empatía".

Catering En Esencia es un servicio de FAAM (Federación Almeriense de Asociaciones de Personas con Discapacidad)

Bajo la superficie

Ingredientes para 4 personas

Para el tartar de gamba y el suquet

- 12 gambas rojas medianas (aprox. 200 g peso bruto, 100 g neto)
- 1 lima (zumo y ralladura)
- 15 ml. de AOVE "Oro del Desierto"
- Sal fina al gusto
- Cabezas y cáscaras de las gambas.
- 1 cda. de AOVE

Para la mermelada de pimiento asado

- 1 pimiento rojo grande (aprox. 200 g)
- 10 gr. de azúcar
- 10 ml. de AOVE
- Sal al gusto

Para el coral crujiente de arroz con tinta de calamar

- 100 g arroz redondo
- 1 sobre de tinta de calamar (4 gr.)
- 300 ml. de agua
- 1/2 cebolla
- 1 tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento seco
- Sal
- AOVE para freír

Para la tierra de AOVE y alga nori

- 20 gr. de maltosec (maltodextrina)
- 10 ml. de AOVE "Oro del Desierto"
- 1 gr. de polvo de alga nori

Para el polvo de Jamón de Serón

- 4 lonchas de jamón de Serón

Catering En Esencia (Almería)

📞 + 34 950 27 39 11 // 608 56 90 94

🌐 www.cateringenesencia.es

📍 Rambla Amatísteros, 15

Bajo la superficie

Elaboración

Para el tartar de gamba y el suquet

Pelar y limpiar las gambas. Picar la carne en tartar fino. En una sartén, saltear las cabezas y cáscaras con aceite hasta dorar. Prensar y colar para obtener un suquet concentrado. Justo antes de emplatar, mezclar el tartar con unas gotas de jugo de lima, ralladura de lima, sal fina, y una cucharadita de suquet y AOVE. Marinar solo dos minutos en frío para preservar olor y textura.

Para la mermelada de pimiento asado

Cortar y saltear el pimiento con AOVE hasta dorar ligeramente. Bajar el fuego y confitar suavemente entre 10 y 15 minutos. Añadir azúcar y cocinar hasta caramelizar. Triturar en Thermomix hasta obtener una crema fina. Reservar en biberón para emplatado.

Coral crujiente de arroz con tinta de calamar

Hacer sofrito con cebolla, tomate, ajo y pimiento seco. Triturar. Rehogar el arroz con la tinta y el sofrito. Cocinar con agua hasta que el arroz esté pasado. Escurrir parcialmente y triturar ligeramente (Debe notarse el grano). Extender masa

muy fina sobre papel sulfurizado. Secar 2 horas a 70-80°. Cortar en fragmentos y freír en aceite a 180° hasta que sufle.

Para la tierra de AOVE y alga nori

Mezclar maltosec (maltodextrina) con AOVE y alga nori hasta obtener una tierra suelta tipo arena húmeda. Reservar tapado en seco.

Para el polvo de jamón

Deshidratar las lonchas en un horno a 80° durante una hora aproximadamente. Triturar hasta obtener un polvo fino.

Acabado y montaje (por tapa)

Colocar un fragmento de coral crujiente inclinado sobre el plato. Aplicar 2 o 3 puntos de mermelada de pimiento sobre el coral.

Disponer 1 cucharada de tartar de gamba sobre el coral. Añadir polvo de jamón y ralladura de lima sobre el tartar. Espolvorear tierra de AOVE en el plato. Decorar con microbrotes y flores comestibles.





Isabel Molina
Restaurante Juan Moreno

Isabel Molina representa el relevo en la cocina del restaurante Juan Moreno. Esta tapa es buena muestra de su cocina: de base tradicional mediterránea con notas de autor.

Juan Moreno (Vera)

📞 + 34 950 39 30 51

🌐 www.restaurantejuanmoreno.es

📍 Carretera de Ronda, 3

Cordero Segureño asado en su jugo

Ingredientes (4 pax)

- 800 gr. de cordero
- 5 l. de agua de mar
- s.c. tomillo
- s.c. romero
- Huesos del cordero
- 1 zanahoria
- 1 tallo de apio
- ½ cebolla
- 1 vaso vino tinto

Elaboración

Sumergir la carne en agua de mar una hora aproximadamente (dependerá del grosor de los trozos). Tras el baño, introducir la carne en una bolsa de vacío con una rama de tomillo y una de romero. Cocinar al vapor a 80° durante 12 horas. Cuando aún está caliente, deshuesar y envolver en film transparente en forma de rulo. Reservar los huesos y enfriar.

Para la salsa

Dorar un poco los huesos en el horno junto con la verdura. Hervir los huesos junto al jugo de la bolsa del vacío durante 2 horas a fuego suave y de ahí extraer la salsa. Para montar el plato cortar la carne en rodajas gruesas. Dorar por ambas partes en la sartén y terminar de calentar en el horno.

Emplatado

Emplatar el cordero acompañado de su jugo y una guarnición. Puede ser cuscús, verduras o patatas.





Emilio Carmona
Restaurante La Villa

Esta tapa nace del deseo de reinterpretar la caza y el entorno local desde una perspectiva contemporánea. Ingredientes locales encapsulados en un bombón que simboliza un tesoro escondido bajo la tierra seca.

La Villa (Agua Amarga)

✉ + 34 722 55 27 31
🌐 restaurantelavilla.com
📍 Ctra. Carboneras, 18

Joya del desierto

Ingredientes

Para el guiso de liebre

- 2 kg. de liebre fresca (limpia)
- 100 gr. de puerro
- 100 gr. de cebolleta
- 50 gr. de zanahoria
- 20 gr. de ajo
- 50 gr. de apio
- 750 ml. Cepa Bosquet reserva c/n Aceite de Oliva V. E.
- 2 gr. pimienta en grano
- 1 hoja de laurel
- 2 gr. de romero
- 2 gr. de tomillo

Para el mousse de foie

- 400 gr. foie de pato fresco
- 150 ml. nata líquida (35% M.G.)
- 50 gr. mantequilla clarificada
- 25 ml. de vino dulce Cepa Bosquet reducido
- 10 ml. de armagnac
- 6 gr. de sal fina
- 1 gr. de pimienta blanca
- 1 gr. de azúcar
- 2 hojas gelatina pescado
- c/n de agua mineral

Para el sofrito

- 200 gr trompetas de la muerte
- 100 gr. de puerro

- 100 gr. de cebolleta
- 50 gr. de tartufo

Para el demiglace

- 500 ml. de fondo oscuro de liebre
- 100 ml. glace de viande (muy reducido)
- 50 ml. de vino tinto concentrado (Syrah)
- 40 gr. chocolate 70%
- 50gr. mantequilla fría

Para el crujiente

- 120 gr. tapioca perlada
- 1 l. de caldo de pollo muy sabroso (clarificado)
- c/n sal fina

Aceite de girasol

- Unas gotas de aceite de trufa (opcional)

Para polvo de acelgas

- Hojas de acelga (solo la parte verde)
- Agua con hielo
- Sal fina
- Gotas de aceite neutro

Para tierra setas y cacao

- 80 gr. de harina de trigo
- 60 gr. de mantequilla fría en cubitos
- 20 gr. de polvo de setas
- 7 gr. de cacao puro 100%

- 12 gr. de azúcar moreno
- 2 gr. de sal fina
- Una pizca de pimienta negra
- Gota de soja o miso blanco (opcional)

Elaboración

Para el guiso de liebre macerada: Cortar las verduras en mirepoix fino. Colocar la liebre despiezada en un recipiente junto con las verduras, el vino tinto y los aromáticos. Macerar durante 24 h. a temperatura controlada, para que la carne absorba los aromas.

Retirar la liebre y las verduras del macerado. En una olla, calentar un hilo de aceite y dorar las verduras hasta que adquieran un ligero color tostado y concentren sus sabores. Retirar las verduras y reservar. Marcar la liebre a fuego fuerte hasta que toda la superficie tome color.

Desglasar la olla con el líquido del macerado, raspando los fondos. Incorporar nuevamente la carne, las verduras y el líquido de macerado. Cocinar a fuego muy suave. Retirar del fuego cuando la carne se deshaga con facilidad, tras 2 h. aproximadamente.

Para la terrina de bombón: Desmigar la liebre mientras esté templada. Mezclar la carne con parte del caldo de cocción reservado, hasta conseguir una textura cremosa y homogénea. Esta preparación servirá como base de la terrina. Filtrar, reducir y reservar el caldo restante para su uso posterior en otras elaboraciones del plato.

Para el Mousse de foie: Sacar el foie del frío 30 minutos antes. Cortar en cubos medianos y mezclar con vino dulce, armagnac, sal, pimienta y azúcar. Dejar marinar 20 minutos a temperatura ambiente.

Cocinar el foie al baño maría o en un horno vapor suave (70-75 °C) durante unos 8-10 minutos. Retirar y escurrir el exceso de grasa.

Para la gelatina: Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Derretir a baja temperatura (sin hervir). Triturar el foie caliente en Thermomix. Añadir la mantequilla clarificada poco a poco en emulsión. Incorporar la gelatina fundida. Finalmente añadir la nata muy fría, sin sobrebatir, solo para integrar. Pasar todo por un chino fino o un tamiz para asegurar una textura absolutamente sedosa. Dejar reposar 2 horas en frío.

Para el sofrito de setas: Hidratar las setas (si son secas). Cortar las verduras en brunoisse extra fina. Sofreír en AOVE a fuego muy bajo hasta que quede supercaramelizado. Añadir el tartufo en frío. Triturar hasta que quede una mezcla sedosa.

Para el demiglace de sus jugos: Reducir el fondo oscuro hasta obtener una textura densa (tipo sirope). Añadir el vino tinto reducido. Montar con la mantequilla y el chocolate al final, fuera del fuego, para dar brillo máximo. Bañar ligeramente el lingote para un brillo profundo y sabor envolvente.

Para la falsa penca de chumbera: Cocer la tapioca a fuego medio en una olla con el caldo de pollo. Cocer unos 45 minutos removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Debe quedar translúcida y con textura gelatinosa. Cuando esté

Elaboración (cont.)

casi lista, añadir la trufa rallada y ajustar el punto de sal. La mezcla final debe parecer una papilla espesa pero bien aromática. Si el caldo reduce demasiado, añadir un poquito más para evitar que amargue.

Secado: Extender la tapioca cocida en capas de 2 o 3 mm. sobre silpat o bandejas lisas. Deshidratar a 60–70 °C durante 6–8 horas hasta que quede rígida y seca como un cristal flexible.

Fritura: Romper la lámina seca en piezas irregulares de bocado. Calentar aceite a 180 - 190 °C. Introducir cada pieza 1 o 2 segundos y retirar rápido con espumadera. Debe suflar pero sin dorarse demasiado. Escurrir sobre papel. Corregir de sal.

Para el polvo de acelga: Lavar y secar bien las hojas de acelga. Retirar nervaduras gruesas para un polvo más fino y delicado. Poner a hervir agua con un poco de sal. Escaldar las hojas de acelga sumergidas durante 20 o 30 segundos. Sacar rápido y enfriar en un baño de agua con hielo. Escurrir y secar muy bien. Colocar las hojas en una deshidratadora a 55 o 60 °C entre 3 y 6 horas (dependiendo de grosor y humedad). Deben quedar quebradizas, sin elasticidad. Cuando estén totalmente secas, triturar en un molinillo de especias, robot pequeño o mortero. Tamizar si quieras un polvo ultrafino.

Para la tierra de setas y cacao: Mezclar en un bol la harina, las setas en polvo, el cacao, el azúcar, la sal y la pimienta. Incorporar la mantequilla muy fría. Trabajar con los dedos hasta lograr textura de arena gruesa, como migas. Debe quedar grumoso. Añadir el toque umami (la soja o el miso) y mezclar rápido.

Precalentar el horno a 160 - 170 °C, en calor seco y

ventilado. Repartir el crumble por una bandeja con papel sulfurizado y hornear entre 12 y 16 minutos, moviendo a mitad de cocción para que quede suelto y uniforme. Enfriar completamente.

Montaje y presentación

Para el lingote. Utilizar un molde rectangular forrado con film o acetato. Es importante que las capas queden compactas, uniformes y bien niveladas.

Extender en el molde una primera capa uniforme de la terrina de liebre templada. Alisar con espátula. Compactar ligeramente para darle solidez. Añadir una segunda capa fina con sofrito de setas. Repartir homogéneamente. Extender una tercera capa de unos 3 o 5 mm. con el mousse de foie. Dejar enfriar unos minutos y añadir una última capa de terrina de liebre. Compactar suavemente, asegurándose de que quede firme y sin huecos. Tapar y refrigerar para que el conjunto tome densidad y pueda desmoldarse con precisión.

Desmoldar el lingote con cuidado sobre una bandeja y dar el corte deseado. Con el glaseado caliente (reducción de chocolate y jugos), napar la parte superior y los laterales con una capa fina y brillante.

Montaje de la macetita. En un recipiente tipo tiesto pequeño individual, colocar en la base un disco fino de papel sulfurizado o un poco de film tensado para evitar que la humedad afecte al crumble. Llenar el tiesto con el crumble de setas y cacao. Tomar la pieza de chumbera y clavarla de manera vertical en el centro del tiesto. Añadir polvo de acelgas para simular musgo o pequeñas coberturas vegetales.

Emplatado final. Colocar el lingote glaseado en el plato elegido y situar la macetita a un lado del plato.





María Guernoun
Restaurante Marhaba

El shakshuka es un buen ejemplo de la cocina del Magreb y del Mediterráneo oriental, seña de identidad del restaurante Marhaba. María Guernoun le pone acento local al plato añadiendo pulpo seco, uno de los ingredientes más identitarios de Almería.

Restaurante Marhaba (Almería)

📞 + 34 950 53 06 36
🌐 www.marhaba.com
📍 C. Antonio Cano, 28

Shakshuka con pulpo seco

Ingredientes (4-6 pax)

- 1 berenjena
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos verdes
- Una cabeza de ajo
- 2 patas pulpo seco
- Aceite de oliva V. E.
- Pimienta y sal
- Pimentón de La Vera
- Ras el hanout
- Perejil
- Cilantro
- Huevos (opcional)

Elaboración

Asar todas las verduras a la brasa (o en el horno). Cuando estén asadas, pelar y cortar en dados pequeños. Reservar todas juntas, excepto el tomate.

En una sartén, calentar el aceite de oliva y saltear las verduras durante cinco minutos. Incorporar el tomate y el pulpo seco.

Aliñar con las especias con cantidades al gusto y retirar del fuego. Espolvorear con perejil y cilantro fresco picado fino. Si se prefiere con huevo, añadir en el último momento de la cocción.

Emplatado

Servir el shakshuka en un plato o sobre tostas de pan a modo de aperitivo.





Tolo Castillo Finca Casa Rafael

Las raíces familiares del cocinero están vinculadas al mar. Su abuelo fue propietario de astilleros de madera dedicados a la construcción de barcos de pesca y en casa siempre disfrutaron de los sabores del mar.

Con esta tapa Tolo Castillo quiere honrar las tradiciones locales mientras busca la perfección de un bocado arropado con un taco que incorpora el indalo almeriense en su diseño.

Oro Rojo de Almería

Ingredientes (para 1 tapa)

Para el crujiente

- 30 gr. de claras de huevo
- 30 gr. de harina
- 30 gr. de aceite de oliva
- 30 gr. de pasta de tomate
- 1 gr. de kimchi
- 1 gr. de sal
- 4 gr. de azúcar moreno
- Spray de oro alimentario

Para decorar

- Brotes de guisantes
- Perlas Oleo Almanzora
- 20 gr. de tomate seco VegaVilanos
- 20 gr. de crema de queso Seronés
- 1 gr. de sal

Para la gamba marinada

- 100 gr. de gamba roja de Almería
- 20 gr. Aceite de oliva almazara de Canjáyar
- Zumo de lima al gusto
- 1 c/c de agua con gas
- Sal al gusto

Casa Rafael (Huércal de Almería)

☎ + 34 950 30 08 86

🌐 www.casarafael.es

📍 Carretera Nacional 340, 259

Oro rojo de Almería

Elaboración

Para el crujiente

Incorporar todos los ingredientes para el crujiente en el vaso de la batidora. Triturar bien hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Dejar reposar la masa unos 5 minutos para que adquiera consistencia. Hay masa para unas diez galletas.

Extender una proporción de la preparación con ayuda de una espátula sobre el molde elegido procurando que quede una capa uniforme y lisa.

Llevar el molde al horno precalentado a 160° C y hornear durante 5 minutos. Retirar el molde y doblar el crujiente ligeramente para darle la forma deseada y que se mantenga estable.

Colocar la pieza en el deshidratador a 50° C durante 7 horas hasta obtener una textura firme y crujiente. Cuando esté completamente seco, retirar con cuidado y dejar enfriar a temperatura ambiente. El resultado debe ser un crujiente dorado y ligero listo para manipular.

Finalmente aplicar el spray de oro por ambos lados, sujetando la pieza con unas pinzas para evitar que se rompa.

Para marinar las gambas

Pelar las gambas rojas y reservar las colas limpias. Mezclar en un cuenco el aceite de oliva y el zumo de lima. Añadir el agua con gas para aligerar y airear la marinada. Incorporar las gambas y mezclar suavemente con el resto de ingredientes. Dejar marinar durante 10 minutos en frío.

Escurrir las gambas, picar en forma de tartar fino y colocar sobre un plato frío. Decorar con unas gotas del aceite de la marinada y ralladura de lima.

Batir el tomate seco y el queso Seronés hasta obtener una crema de textura fina y homogénea.

Introducir la mezcla en una manga pastelera con boquilla muy fina para controlar el emplatado con precisión.

Emplatado

Rellenar el molde con la gamba marinada.

Sobre la base del plato o pincho, marcar un punto central de referencia con la crema. Añadir dos puntos más a cada lado, creando una composición equilibrada y visualmente atractiva. Entre los puntos de crema distribuir delicadamente perlas de aceite, aportando contraste y volumen. Colocar los brotes de guisante entre las perlas y la crema de tomate, alterando alturas y direcciones para un efecto natural. Cuidar que cada elemento mantenga su forma y brillo, reflejando frescura y armonía en el conjunto.

El resultado debe ser un bocado elegante, equilibrado en sabor y con una presentación refinada y colorida.





Rocío Scaglione Restaurante Il Capo Mangia

Para Rocío no hay mejor manera de representar Almería que con un buen tomate y una buena gamba roja. Una vez elegida la buena materia prima local, ya solo queda poner todo el corazón en la cocina.

Il Capo Mangia (Almería)

📞 + 34 640 57 37 81

🌐 www.instagram.com/ilcapomangia

📍 Pº Marítimo Carmen de Burgos, 78

Corazón de Almería

Ingredientes

- | | |
|------------------------------|------------|
| · Azúcar isomalt | · cilantro |
| · Colorante alimenticio rojo | · lima |
| · Gamba roja de Almería | · limón |
| · Tomate cherry Lobello | · pimienta |
| · Cebolla morada | · Sal |
| · Pimiento Sweet Palermo | · Tabasco |
| | · ketchup |

Elaboración

Para el tomate de caramelo

Poner el azúcar isomalt en un cazo y derretir hasta llegar a los 160° C y obtener un caramelo transparente. Añadir unas gotas de colorante rojo. Dejar que el caramelo se atempere un poco y hacer una esfera con la ayuda de un globo. Dejar enfriar la esfera y pintar con pintura alimentaria en spray.

Para el tartar de gamba roja

Picar fino la cebolla, el pimiento y unos gajos de lima y limón. Picar las gambas y los tomates cherry un poco más gruesos, ya que serán los protagonistas del plato. Rellenar las esferas con este tartar acevichado.

Emplatado

Emplatar en un recipiente que permita destacar este Corazón de Almería realizado con productos de km. 0.



El Jurado

El Jurado del III Campeonato Provincial Ashal Tapas estuvo compuesto por Patricio Úbeda, María Isabel Fuentes y Curro Lucas. Tres miradas con formación y experiencias diferentes puestas al servicio de un veredicto basado en el criterio y la independencia.



Patricio Úbeda

Nacido en Cabo de Gata y de familia hostelera, Patricio Úbeda se formó en el IES Almeraya, donde obtuvo los títulos de Técnico Auxiliar en la rama de Hostelería y Turismo y Técnico Especialista. Miembro de Euro-Toques y otras organizaciones profesionales, fue el primer candidato de Ashal en el Campeonato Nacional de Tapas y Pinchos de Madrid Fusión. Junto a su familia, dirige el Hotel Restaurante Blanca Brisa, donde ofrece una cocina tradicional de base marinera y agrícola.



María Isabel Fuentes

Arquitecta técnica, cocinera y docente por vocación, María Isabel Fuentes descubrió en la hostelería la pasión que le hizo cambiar de rumbo. Se ha formado en cocinas diversas como Ametsa (Londres), Venta Moncalvillo (La Rioja) y bares de tapas, donde aprendió sencillez, esfuerzo y trabajo en equipo. Hoy es profesora de Cocina y Pastelería y responsable de Relaciones con Empresas en el CPIFP Almeraya, desde donde transmite curiosidad y entrega por la gastronomía.



Curro Lucas

Es periodista especializado en gastronomía y nutrición por la Universidad Complutense. Trabaja como freelance en proyectos ligados a la gastronomía, sector primario y turismo. Es profesor fundador en The Foodie Studies y vicepresidente II de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Dirige el videopodcast "Me Pierde la Boca", escribe libros a la carta, produce vídeos documentales y colabora activamente en la organización de diferentes eventos y congresos gastronómicos.

Catálogo III Campeonato Provincial Ashal Tapas - Almería 2025

Edita: Ashal Almería
Coordina: Curro Lucas
Fotografías: Ana Mora
Diseño y maquetación: Favio Gutiérrez y Curro Lucas

Fecha de publicación: Diciembre de 2025
Dimensiones: 210 x 210 mm



Actividad financiada por el Excelentísimo Ayuntamiento de Almería.
Convocatoria de subvenciones a Asociaciones de Comerciantes y Hosteleros 2025.
Proyecto: Hacia una mejor formación, información, promoción, dinamización y dignificación del turismo y la hostelería de Almería





www.ashal.es