

R E I N V E N T A N D O

LA ACEITUNA

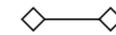
E N **50** R E C E T A S



[#ElRetoDeLaAceituna](#)



R E I N V E N T A N D O
LA ACEITUNA
E N 5 0 R E C E T A S



#ElRetoDeLaAceituna

@AceitunasEsp   

www.aceitunasdeespaña.es

interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa





PRÓLOGO

Todos los alimentos tienen historia y, sobre ella, se construye nuestra cultura. Las aceitunas de mesa, por su condición milenaria, enraízan su origen en la identidad mediterránea. Los frutos del olivo han sido cuidados con mimo por todas las civilizaciones que se han sucedido desde la antigüedad hasta nuestros días. Condensar en una pequeña esfera todo lo bueno del aceite de oliva es argumento suficiente para haber seducido a los pueblos que rodean al *Mare Nostrum*. En todas sus tradiciones gastronómicas ocupan un lugar destacado.

No es de extrañar que en los recetarios de la cuenca mediterránea adquieran, por derecho propio, una relevancia notable los platos hechos con aceitunas de mesa. Ser el único producto con los cuatro sabores básicos (ácido, amargo, dulce y salado) es la llave que abre las puertas para ser utilizado con éxito en compañía de infinidad de ingredientes. Una versatilidad de la que nace una coquinaria que abarca desde la tapa hasta el postre. A la que la aceituna aporta los beneficios nutricionales de su ácido oleico, de sus vitaminas y minerales.

España es el líder mundial, tanto por volumen como por calidad, de las aceitunas. Como entidad encargada de aunar el esfuerzo de todo el sector, **INTERACEITUNA**, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, ha asumido el desafío de construir, sobre los cimientos de un producto milenario, la personalidad de las Aceitunas de España del siglo XXI.

En esta labor, la **gastronomía** juega un papel esencial. De la revolución vivida en nuestros fogones, en las últimas décadas, ha nacido una generación de cocineros en la que se han fijado todas las miradas, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Las grandes figuras de la cocina española se han sumado al reto de llevar la aceituna a otro nivel. Del talento de nuestras chaquetillas blancas a la hora de construir

elaboraciones dignas de las mejores mesas nace la **Reinvención de la Aceituna**. Una campaña orquestada en varios frentes unificados por el mensaje común de hacer llegar *“El Reto de la Aceituna”* a toda la sociedad española.

Este desafío piramidal nace de cinco referentes de las guías gastronómicas, como son **Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ramón Freixa, Ricard Camarena y Diego Guerrero**. Además de su peso en estas obras, tienen en común su pasión por la aceituna. Para Ramón Freixa, *“la aceituna es la esencia pura de la Dieta Mediterránea y, como tal, merece un lugar destacado en la mesa”*. Por su parte, Pepe Rodríguez la considera *“un producto de nuestra cultura. He nacido en un bar donde la aceituna formaba parte de la barra, es por ello por lo que no hay que vulgarizar sobre ello... hay que mimarla y cuidarla”*.

El Reto de la Aceituna ha prendido la mecha que ha llegado a **cincuenta generadores de tendencia culinaria** de todo el país. Estos chefs han sumado su saber hacer a las infinitas posibilidades que ponen a su alcance las variedades de las aceitunas. **Manzanilla, Gordal, Hojiblanca, Cacereña, Aloreña, Verdial, Arbequina, Morona, Empeltre, Mollar...** elevadas a la máxima potencia y acompañadas por lo mejor de la tierra y del mar, para configurar este recetario único.

Una obra abierta, escrita en cincuenta capítulos, que marca el camino a seguir en todas aquellas cocinas en las que se busque la **excelencia gastronómica** basada en la utilización de productos **saludables, sostenibles y sociales**. Como las Aceitunas de España.



ÍNDICE

ENTRANTE

Diego Guerrero Aceituna Hojiblanca negra y coliflor.	12
Pepe Rodríguez Gazpacho de aceitunas Gordal, sopa de hierbas y almendras.	14
Ricard Camarena Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio.	16
Adriá Arpi Migas de aceituna Hojiblanca negra y bacalao.	18
Blanca Sánchez Brotos de ensalada, quisquilla de Motril y sus corales sobre una base de jugo gelificado de aceituna Manzanilla al toque de Jerez.	20
Braulio Rodrigo Aceituna negra Cacereña a la vinagreta sobre mojo blanco de almendras tostadas, escarcha de vino fino y semi-mojama de atún.	22
Floren Bueyes El huevo de la aceituna Hojiblanca.	24
Francisco Javier Talavera Aceituna Gordal rellena de trocitos de gambas al ajillo sobre puerro relleno de ahumados, napado con veluté de aceituna de Manzanilla.	26
Francisco Sánchez Negroni bird, puchero de aceitunas Gordal, jamón de bellota y naranja con guarnición de anchoa salada y ahumada en olivo y naranja.	28
Hanna Boumazouz Bacalao a baja temperatura envuelto en tierras de aceituna Cacereña, sobre sofrito de pimiento dulce y setas salvajes con un toque suave de alioli verde de aceitunas Gordal.	30
Inti Ramses Canary tartar de Gordal ahumada.	32
Iván López Mullaor de Gordal con mújol, tartar de Manzanilla y perifollo.	34
Jesús Almagro Yema de huevo curada con aceituna Hojiblanca negra y coliflor trufada.	36
Juan Antonio Franco Cilindro de aceituna Manzanilla relleno de tapenade de quisquilla sobre suelo andaluz.	38
Juan Carlos Ferrando Moluscos al vapor, aceitunas Manzanilla, kéfir y escarola.	40

Juan Manuel Salgado Flan de aceituna Gordal con chantilly de romero y gel de naranja.	42
Liset Rubio Ajoverde de aceituna Manzanilla con rape marinado y tomate.	44
Manuel Delfín Cabrera Burrata con sopa de pepino, aceitunas Gordal y albahaca.	46
Mauro Barreiro Versión de ensalada malagueña con aceituna Gordal.	48
Miguel Barrera Atún, aceitunas Gordal, boletus y anchoas.	50
Mohamed Quauch Coulant frío de queso manchego con aceituna Cacereña negra y tortita de oreja de cerdo.	52
Óscar Hernando Tartar de aceitunas Gordal y negra Hojiblanca con sardina en salazón, alga wakame y helado de albahaca.	54
Pablo Gallego Muselina de bacalao, aceituna Gordal y vinagreta de mango.	56
Pedro Hernández Carré de cabra con aceituna negra Cacereña.	58
Pedro Larumbe Merluza con escamas de aceituna Gordal al curry.	60
Roberto Capone Aceitunas Gordal Martini y cítricos.	62
Rubén Sánchez La perla negra con jugo de aceituna Manzanilla.	64
Sebastián Romero Bocaditos de aceituna Manzanilla y Cacereña.	66
Shi Bin Barco de berenjena con relleno de mariscos y aceituna Manzanilla (al horno).	68
Simón Rao La perla negra Cacereña.	70

TAPA

Pepa Muñoz Pesto de aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz.	74
Ramón Freixa Aceituna Cacereña negra para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos.	76

Chema De Isidro Hummus de aceituna Hojiblanca.	78
Daniel Del Toro Boquerones marinados en cítricos sobre tostas de pan de tomate y hummus de aceituna Manzanilla.	80
Diego Gallegos Aceituna Gordal frita rellena de morcilla.	82
Eva Gloria Sánchez Tosta de crema de aceituna Hojiblanca, tomate y anchoa del cantábrico.	84
Gemma Gimeno Bizcocho de aceituna Manzanilla y aguacate.	86
Miguel Ángel De La Cruz Palos (grisines) con pesto de aceituna Manzanilla.	88
Miguel Ángel Mateos Aceitunas Gordal con almendras en tempura y con hummus de pesto.	90
Miguel Ángel Mayor Solomillo curado en agua de aceitunas Manzanilla.	92
Nacho Basurto Bombón de aceituna Gordal y bacalao.	94
Nicolás Sánchez Gilda con anchoa voladora y aceituna Manzanilla	96
Pau Navarro Frito de sangre con aceituna Hojiblanca.	98
Samuel Hernández Paraíso lunar del Teide con aceituna Hojiblanca.	100
Ventura Martínez Aceituna Hojiblanca, queso, sardina y humo.	102

POSTRE

Ariadna Salvador Bombón de stracciatella de aceituna Hojiblanca.	106
Enrique Pérez Oreo de aceituna Hojiblanca y mouse de perdiz.	108
Iván Muñoz Drácula de aceitunas Hojiblanca negras.	110
Miguel Puche Andrés Postre de la aceituna Cacereña.	112
Teresa Gutiérrez Manzana y aceituna Manzanilla.	114

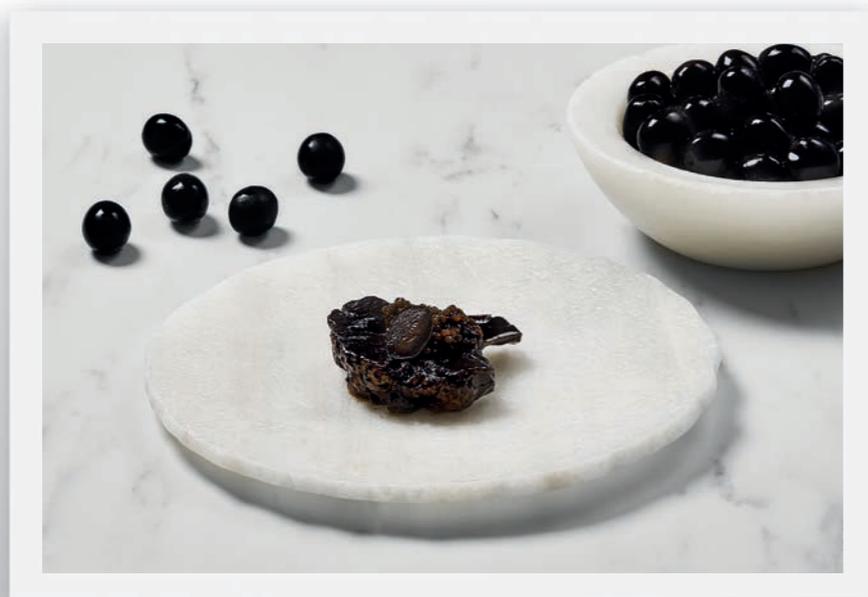
ENTRANTE

◇—◇
DIEGO GUERRERO



Dstage

**ACEITUNA HOJIBLANCA NEGRA
Y COLIFLOR.**



INGREDIENTES

Para la coliflor:
1 coliflor (1,5 - 2 Kg.).
10 g sal.
20 g mantequilla.

Para el praliné de aceituna Hojiblanca negra:
40 g aceituna Hojiblanca negra.
40 g manteca de cacao.
5 g azúcar glas.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

50 minutos.

ELABORACIÓN

Separar la coliflor en árboles de unos 6 cm. de diámetro. Cortar por la mitad, perfilando el otro lado de cada una de ellas para que quede plano también.

Poner en una bandeja de horno perforada, sazonarla y ponerle la mantequilla por la parte de arriba.

Hervir al vapor de 100°C 15 minutos (dependiendo del tamaño).

Deshuesar las aceitunas Hojiblanca hasta conseguir la cantidad requerida.

Poner en una bandeja de horno y secar a 80°C hasta que estén completamente deshidratadas.

Triturar hasta conseguir polvo fino. Tamizar. Reservar.

Deshacer la manteca de cacao hasta licuar (no es necesario que esté muy caliente). Mezclar en Thermomix, con el polvo de aceituna Hojiblanca y el azúcar glas, hasta conseguir una pasta lo más fina posible.

Colar por un chino fino o similar, para evitar que pase la parte sólida que no interesa, y ligar. Reservar.

Al pase, se calienta en el horno uno de esos árboles de coliflor reservados, se napa con el praliné y se corta por la mitad, obteniendo 2 porciones para 2 comensales.

Colocar en el plato y coronar con una pequeña cucharada de caviar.

◆—◆
PEPE RODRÍGUEZ

◆—◆
El Bohío

**GAZPACHO DE ACEITUNAS GORDAL,
SOPA DE HIERBAS Y ALMENDRAS.**



INGREDIENTES _____

Aceite de albahaca:

100 g hojas de albahaca.
150 g aceite de girasol.

Licudo de judías verdes:

500 g judías verdes.
c/s bicarbonato.

Sopa de hierbas:

200 g licuado de judías verdes.
85 g aceite de albahaca.
2 g sal.
0,5 g emulsionante en pasta.
0,6 g xantana.

Baño de manteca:

500 g manteca de cacao.
1 g colorante verde.

Gazpacho de aceituna:

500 g agua de tomate.
250 g aceituna Gordal aliñada.
100 g agua.
10 g hojas de albahaca.
100 g pepino pelado.
5 g Vinagre de Jerez.
2 g sal.

Aceituna mimética

c/s manteca verde.
c/s aceitunas congeladas.

Crema de almendra:

500 g agua fría.
6 g sal.
125 g pasta de almendra.
40 g gel cream frío.

Ajoblanco:

250 g almendra marcona pelada.
600 g agua.
1 g ajo.
5 g Vinagre de Jerez.
50 g aceite de oliva virgen extra.
6 g sal.

Aire ajoblanco:

700 g ajoblanco.
50 g albumina.

Otros ingredientes:

c/s almendras fritas cortadas en tercios.
c/s aceite de oliva virgen extra.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

45 minutos.

ELABORACIÓN _____

Escaldar la albahaca y enfriar en agua y hielo. Secar y triturar con el aceite. Colar.

Cocer las judías verdes sin hebra en agua con bicarbonato durante 3 minutos. Enfriar en agua y hielo, a continuación secar y licuar. Pasar por el colador de café.

Para la sopa de hierbas, coger todos los ingredientes y triturar, colar y hacer vacío 3 veces.

Fundir la manteca y añadir el colorante. Triturar.

Para el gazpacho, triturar todo en Thermomix y colar con un colador de café. Por cada 700 g de gazpacho añadir 1 g de xantana. Hacer 3 veces el vacío y congelar en moldes de aceituna.

Para la crema de almendras, triturar todos los ingredientes y colar.

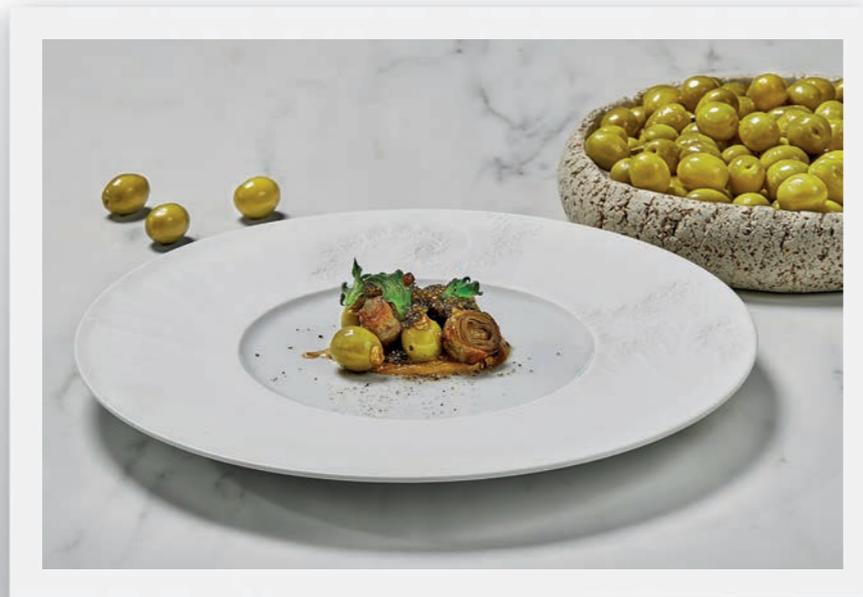
Para el ajoblanco, triturar en Thermomix. Licuar 3 veces y pasar por el colador de café.

Para el aire blanco, triturar y colar.

◇—◇
RICARD **CAMARENA**

◇—◇
Ricard Camarena

**ACEITUNA MANZANILLA, ALCACHOFAS
Y CAVIAR INTERCAMBIO.**



INGREDIENTES

Para 3 botes de alcachofas en conserva escabeche:

450 uds. alcachofa ecológica.
1.000 g agua de cortes.
65 g colatura de anchoa.
50 g Vinagre de Jerez.
100 g vino manzanilla La Guita.

Para 700 g de aliño de Ikura de oro:

1 Kg. huevas de salmón.
0,2 g colorante en polvo negro.
2 g colorante en polvo oro.
3 uds. alcachofa en conserva escabeche 2018 (fritos).
5 g caviar Beluga ruso.
16 g aceituna Manzanilla sin hueso (4 uds.).
11 g aliño de ikura de oro.
1,5 g ficoide glacial.
c/s Totoli.
c/s pimienta negra.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

Para 3 botes: 35 minutos.
Para 700 g de aliño: 70 minutos.

ELABORACIÓN

Calentar el horno a 100°C en vapor. Meter las alcachofas bien extendidas, que no se amontonen. Colocar durante 20 minutos.

Dejar enfriar. Una vez bien frías, pelar y tornear (damos forma).

Mientras, calentar todos los ingredientes líquidos de la receta hasta que alcance la ebullición.

Llenar los botes de cristal con la salmuera con 150 alcachofitas en cada bote. Añadir la salmuera hasta que rebose. Tapar, dar la vuelta y dar unos golpes para quitar todo el aire.

Abrir, rellenar otra vez con la salmuera hasta que rebose y lo tapar de nuevo.

Meter los botes bien cerrados en una cazuela grande y cubrir de agua hasta arriba. Hervir durante 7 minutos. Sacar y dejar enfriar los botes boca abajo para que hagan el vacío.

Colar las huevas de salmón por un colador fino. El resultado, envasarlo al vacío en bolsas de 300 g.

Cocer la crema de huevas durante 60 minutos en el horno al vapor a 85°C.

Cuando acabe la cocción enfriar en agua con hielo.

Mezclar con el colorante (siempre en frío) y comprobar el color.

Confitar las alcachofas en aceite a una temperatura baja hasta conseguir una textura melosa, ir comprobando cada cierto tiempo para evitar que suba mucho la temperatura y las alcachofas se pasen. Antes de servir, escurrir las alcachofas y freírlas en aceite caliente, hasta que se doren. Pesar el caviar.

Rellenar las aceitunas Manzanilla con el cremoso de huevas de salmón. En el fondo del plato poner un punto de cremoso y con una cuchara dibujar una "lagrima".

Disponer las cuatro aceitunas Manzanilla rellenas y las alcachofas encima del cremoso.

Añadir los tres brotes de ficoide. Para acabar poner el caviar por encima de las alcachofas y acabar con el aceite de oliva virgen extra y un giro de molinillo de pimienta negra.

◇—◇
ADRIÁ **ARPI**



El Paso del Agua

**MIGAS DE ACEITUNA HOJIBLANCA NEGRA
Y BACALAO.**



INGREDIENTES

150 g pan de trigo sarraceno.
250 g bacalao desalado.
40 g nata líquida para cocinar.
1 cayena.
200 ml. agua.
70 g tripa de bacalao.
200 g Hojiblanca negra deshuesada.
4 dientes de ajo.
150 g aceite de oliva virgen extra.

40 g alcaparras.
5 g alginato.
2 lomos de anchoa.
5 g gluconolactato de calcio.
1 patata.
1 limón.
Tomillo.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

90 minutos.

ELABORACIÓN

Migas:

Desmigar el pan de trigo sarraceno. Secar 80 g de aceituna Hojiblanca al horno durante 3 horas a 80-90°C. Triturar las migas de pan con la aceituna Hojiblanca seca y preparar una sartén con aceite, ajo y cayena. Cuando el ajo este dorado, añadir las migas y cocinar removiendo durante unos minutos.

Brandada de bacalao:

Cocer una patata mediana con piel. Pelar y trocear. Poner en un cazo el aceite de oliva virgen extra con los ajos. Incorporar el bacalao. Dejar que se confite a fuego mínimo unos quince minutos, no debe freírse sino confitarse, es decir, cocinarse a baja temperatura. Una vez que tanto el ajo como el bacalao están confitados, escurrir reservando el aceite.

Poner en el vaso de la batidora o en un recipiente el bacalao, los ajos, la patata, la nata y una pizca de sal. Triturar todo. Una vez que está todo triturado, comenzar a añadir el aceite poco a poco mientras se continúa batiendo hasta obtener una crema suave.

Meter la masa en una manga pastelera y hacer un disco en un silpat. Hornear 5 minutos a 180°C y sacar.

Torrezno de tripa de bacalao:

Cortar la tripa de bacalao en trozos de unos 5 cm y hervirla 2-3 minutos. Enfriar en agua con hielo. Escurrir la tripa y secar bien. Cuando esté seca, freír en aceite hasta que quede dorada y crujiente.

Esférico de tapenade de aceituna Hojiblanca negra:

Para esta elaboración, preparar la crema de tapenade de aceituna negra Hojiblanca. Para ello, introducir 120 g de aceitunas en el accesorio picador de la batidora, junto con las anchoas, las alcaparras, el aceite de oliva, las hojas de tomillo, la mitad del diente de ajo, el agua y un poco de jugo de limón. Triturar hasta que quede una crema bien fina. Cuando esté listo, pasar por un colador de tela. Añadir el gluconolactato de calcio y triturar bien.

Dejar reposar unas horas para sacar el aire de la solución. Preparar dos recipientes, uno con agua y alginato diluido y otro solo con agua. Proceder a la esferificación.

◇—◇
BLANCA **SÁNCHEZ**

◇—◇
Puesto 43

BROTOS DE ENSALADA, QUISQUILLA DE MOTRIL Y SUS CORALES SOBRE UNA BASE DE JUGO GELIFICADO DE ACEITUNA MANZANILLA AL TOQUE DE JEREZ.



INGREDIENTES

300 g de aceituna Manzanilla.
6 láminas de gelatina.
150 g anchoas en aceite.
120 g queso del caserío.
100 g aceite oliva virgen extra suave.
5 ml. interior cabezas de las quisquillas una vez cocidas al punto de sal.
3 ml. fume de quisquilla.

Esferas de limón.
Perlas de mozzarella.
Quisquillas cocidas de arrastre de Motril.
Huevas azules de quisquilla (huevo crudo).
Huevas naranja de quisquilla (huevo cocida).
Brotos de guisante.
Pétalos y pensamientos comestibles.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

1 hora y 30 minutos.

ELABORACIÓN

Saltear las aceitunas en un cazo a fuego medio con un chorro de Jerez. Quitar el hueso y nos quedamos con el cuerpo y piel de la aceituna Manzanilla. Triturar en la Thermomix, pasar por el paño y reservar. Al jugo exprimido añadir 6 láminas de gelatina, colocar en el plato antes de que se enfríe y dejar reposar 40 minutos. Con lo que queda en el paño, estirar con el rodillo, secar y una vez seca, triturar y hacer la tierra de aceituna para el montaje final. Mientras enfría preparar el resto.

Coger las quisquillas crudas y retirar las huevas crudas azules y reservar para el montaje final.

Poner una olla con agua y cocer las quisquillas al punto de sal y enfriar rápidamente en una salmuera.

Retirar huevas naranjas y reservar para el montaje final.

Exprimir las cabezas para el jugo de coral que con un poquito de agua de la cocción hacen una mezcla homogénea que utilizaremos para el montaje final.

Para la crema de anchoa triturar las anchoas en la Thermomix añadir el queso y en velocidad 5, añadir muy lentamente el aceite hasta que emulsione, pasar por el chino y reservar para el montaje final.

Cortar las perlas de mozzarella en dos mitades.

Esferas de limón en su jugo exprimido pero si no también se pueden comprar.

Brotos tiernos de lechuga, roble, escarola y rúcula.

Cuando la gelatina esté fría y sólida, ya está lista para proceder a montar el resto de los ingredientes.

◇—◇
BRAULIO RODRIGO

◇—◇
La Majuga

ACEITUNA NEGRA CACEREÑA A LA VINAGRETA SOBRE MOJO BLANCO DE ALMENDRAS TOSTADAS, ESCARCHA DE VINO FINO Y SEMI-MOJAMA DE ATÚN.



INGREDIENTES

Vinagreta:

Aceituna negra Cacereña.
4 pimientos baby (rojo, amarillo, naranja y verde).
8 tomates cherry.
6 rodajas de pepino (no muy gruesas).
1 cebolleta pequeña fresca (solo el verde).
3 cucharas de aceite de oliva.
1 cucharada de Vinagre de Jerez.
1 cucharita de orégano.
1 pizca de sal.

Semi-Mojama de atún:

200 g lomo de atún.
Sal marina y azúcar (a partes iguales).

Mojo blanco de almendras:

150 g de almendras blancas peladas.
50 ml. de agua.
1 cabeza de ajo.
1 cucharita de comino en grano.
120 ml. aceite de oliva.

Escarcha de vino fino:

2 vasos de vino fino.
2 cucharadas de azúcar.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

50 minutos.

ELABORACIÓN

Elaboración vinagreta:

Deshuesar las aceitunas Cacereña y cortar por la mitad. Reservar algunas enteras.

Con un soplete quemar los pimientos para quitar la piel y semillas.

Secar los tomates con aceite y orégano en el horno.

Blanquear las rodajas de pepino, enfriándolas en agua y hielo. Cortar en juliana fina los pimientos, tomates, pepino y el verde de la cebolleta.

En un bol incorporar todos los ingredientes con el vinagre, aceite y sal. Reservar.

Elaboración semi-mojama de atún:

Mezclar a partes iguales la sal y el azúcar.

Cubrir el atún con la mezcla y marinar en frío 12 horas.

Lavar el atún en agua bien fría para quitar la sal y azúcar. Secar bien y reservar.

Mojo blanco:

Tostar ligeramente las almendras y el comino en una sartén.

Envolver el ajo en platina con aceite y hornear 10 minutos.

Sacar la pulpa del ajo sin la piel y licuar todos los ingredientes en una batidora de vaso. Tamizar o colar y reservar.

Escarcha de vino fino:

Calentar en un cazo el vino y el azúcar sin que queme.

Dejar enfriar en el congelador o abatidor. Reservar.

Poner en base el mojo de almendras. Sobre el mojo, seguir con las aceitunas a la vinagreta.

Con una cuchara, rascar haciendo una escarcha de fino y la incorporamos.

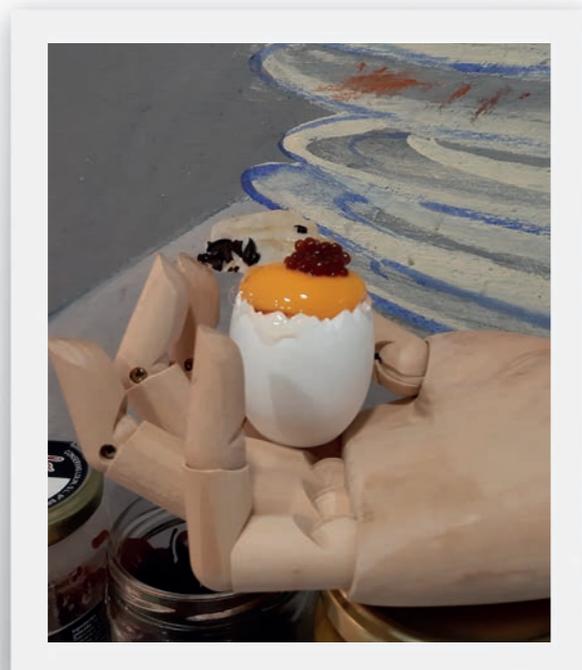
Seguido de unas láminas en juliana fina de la semi-mojama de atún.

Como decoración terminar con las aceitunas enteras y unos brotes de perejil en tempura.

◇—◇
FLOREN **BUEYES**

◇—◇
Abra del Pas

EL HUEVO DE LA ACEITUNA GORDAL Y HOJIBLANCA.



INGREDIENTES

300 g de carne de tudanca.
6 aceitunas negras Hojiblanca.
6 aceitunas Gordal.
Brotos de albahaca (unos pocos).
Ralladura de limón de Novales.
1 cebolleta fresca.
6 ramas de cebollino.

6 yemas de huevo.
Mahonesa de aceitunas Gordal al gusto.
Esferificación de anchoas.
Una pizca de mostaza al gusto.
Unas ramas de perejil.
Sal en escamas de Cabezón de la Sal.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

30 minutos.

ELABORACIÓN

Teja de aceituna negra: Mezclar 2 claras de huevo con 2 cucharadas de harina, 50 g de mantequilla, una pizca de azúcar y al final 5 aceitunas picadas finas, mezclar nuevamente, estirar fino y hornear sobre Silpast.

Mahonesa de claras y aceitunas: Con 2 claras y 2 litros de aceite, elaborar una mahonesa y al final triturar junto a unas aceitunas Gordal.

Tartar: Picar y reservar por separado, cebolleta, cebollino, perejil y unos brotes picados. Picar las aceitunas negras y las Gordal. Poner la carne picada a cuchillo fina en un cuenco sobre hielo, con: la cebolleta, las hierbas aromáticas, una pizca de mostaza y otra de mahonesa, rallar por encima un poco de cáscara de limón, sazonar ligeramente y mezclar delicadamente. No incorporar la yema de huevo.

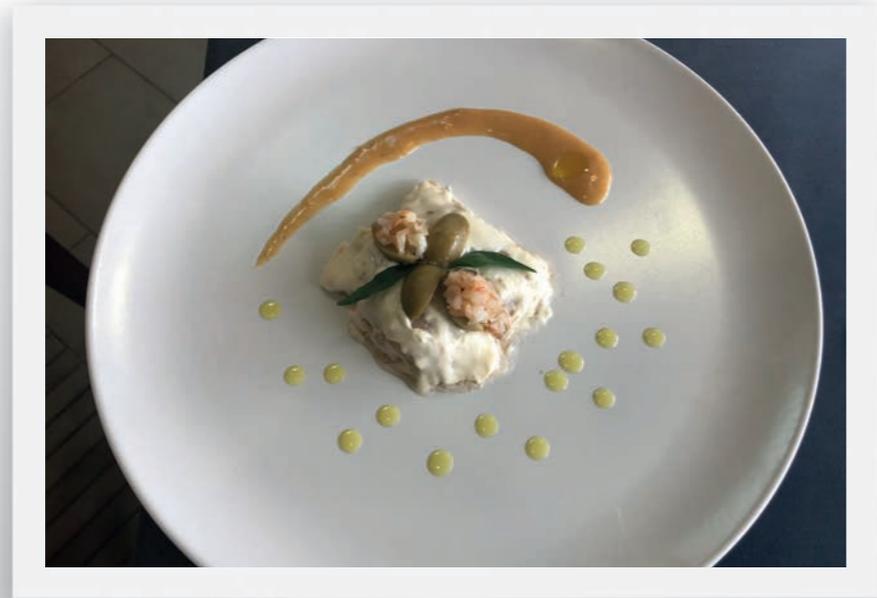
En la parte inferior de medio huevo colocar: mahonesa de aceituna Gordal, encima brotes de albahaca, picadillo de aceituna Gordal y sobre ello el tartar de tudanca. Colocar encima la yema de huevo, sazonar con flor de sal de Cabezón de la Sal, sobre ella unas esferas de anchoa del Cantábrico y decorar con una teja de aceitunas.

En el centro del plato colocar un volcán con el preparado del tartar, con la ayuda de una cáscara de huevo abrir un cráter, en su interior introducir la yema de huevo y por encima unas esferificaciones de anchoa. Decorar con la teja de aceitunas, montoncitos de mahonesa de aceitunas, otros de mostaza verde y unos brotes de albahaca.

◇—◇
FRANCISCO JAVIER **TALAVERA**

◇—◇
El Rincón del Raso

**ACEITUNA GORDAL RELLENA DE TROCITOS DE GAMBAS AL AJILLO
SOBRE PUERRO RELLENO DE AHUMADOS, NAPADO CON
VELUTÉ DE ACEITUNA MANZANILLA.**



INGREDIENTES _____

1 puerro previamente cocido (parte blanca).
20 g bacalao y salmón ahumados.
1 trozo de puerro (la parte verdiblanca).
6 aceitunas de Manzanilla deshuesadas.
30 g cebolla.
21 cl. AOVE.
20 cl. caldo de puerro.

20 cl. leche.
1,5 aceituna Gordal deshuesada.
20g bambas peladas.
Cayena.
1 diente de ajo.
1 cucharada de harina de maíz.
Sal.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

50 minutos.

ELABORACIÓN _____

Abrir el puerro por la mitad y rellenarlo con el salmón y el bacalao previamente ahumado. Tapar con la otra mitad y reservar.

Sofreír el puerro y la cebolla muy picadas. Cuando esté al dente, echar las aceitunas muy picadas y hacer el roux con la harina hasta sumir el aceite. Echar el caldo y la leche hasta obtener una crema ligera. Napar el puerro.

Para rellenar la aceituna Gordal, saltear las gambas ajillo y la Gordal en el aceite del

ajo y la cayena, picados previamente, frito y retirado. Hacer la crema con la mitad de las gambas, el aceite y la harina de maíz diluido en caldo de puerro. Triturar y rectificar de caldo hasta obtener el punto de crema deseado.

Partir la aceituna Gordal por la mitad y rellenar con las gambas muy picadas y las colocamos sobre el puerro. Decorar con dos cuartos de aceituna y hojas de curry.

Bordear con un hilo de crema de gambas y gotas de AOVE.

◇—◇
FRANCISCO **SÁNCHEZ**
◇—◇

Chicarreros (Restaurant & Cocktails)

NEGRONI BIRD, PUCHERO DE ACEITUNAS GORDAL, JAMÓN DE BELLOTA Y NARANJA CON GUARNICIÓN DE ANCHOA SALADA Y AHUMADA EN OLIVO Y NARANJA.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

2 horas.

ELABORACIÓN _____

Para el Negroni calentar un poco la mezcla, hidratar la cola de pescado y la agregamos. Dejar enfriar en molde de pájaro.

Puchero: cocinar todo a fuego medio marcando primero en aceite y agregar 1 litro y medio de agua hasta dejar reducir 1 hora. Triturar y colar. Reservar la parte líquida y triturar la parte sólida

con tinta de sepia hasta dejar una pasta homogénea. Ahumar tres anchoas con madera de olivo y pieles secas de naranja.

Miméticos hoja de olivo: triturar muy bien 3 aceitunas Gordal y meter la pasta en un molde con forma de hoja, deshidratar 12 horas a 60°C.

INGREDIENTES _____

Negroni:
1 ml. ginebra.
1 ml. vermú.
1 ml. bitter.
1 lámina de cola de pescado.

Puchero:
5 aceitunas Gordal.
1/2 naranja.

50 ml. aceite de oliva.
20 g apio.
1/2 diente de ajo.
40 g jamón de bellota.
20 g nabo.
20 g zanahoria.
20 g patata para cocer.
Sal y pimienta.

◇—◇
HANNA **BOUMAZOUZ**

◇—◇
Gastro Vip

BACALAO A BAJA TEMPERATURA ENVUELTO EN TIERRAS DE ACEITUNA CACEREÑA, SOBRE SOFRITO DE PIMIENTO DULCE Y SETAS SALVAJES CON UN TOQUE SUAVE DE ALIOLI VERDE DE ACEITUNAS GORDAL.



INGREDIENTES

200 g bacalao desalado.
300 g aceituna negra Cacereña.
50 g pimiento rojo.
50 g pimiento dulce amarillo.
100 g setas salvajes.
1 diente ajo.
1 cebolla.
150 ml. aceite de oliva virgen extra.
150 ml. nata.
Sal.
Pimienta.
Colorante alimentario.

Alioli Gordal:
100 g aceitunas Gordal deshuesadas.
40 g perejil.
0,5 limón.
1 ajo.
100 ml. leche entera.
200 ml. aceite girasol.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

20 minutos.

ELABORACIÓN

Deshidratar las aceitunas Cacereña. Escurrir el día anterior, meter en la deshidratadora (3/4 horas para 80 g de producto) o en el horno. Triturar y hacer una tierra o polvos.

Coger el bacalao una vez desalado y secado con papel absorbente y colocar en una bandeja. Verter la tierra de aceitunas y sellar el bacalao por ambas partes.

Mientras el agua llega a la temperatura deseada, envasar el lomo al vacío, con una envasadora. Una vez al vacío y con el agua en su temperatura, sumergir a 50°C 15 minutos.

Pasado este tiempo, recuperar los jugos del pescado y las aceitunas y agregar a una sartén con aceite de oliva y el resto de ingredientes cortados en daditos: ajo, cebolla, pimientos y el surtido de setas. Saltear todo. Añadir sal, pimienta y colorante alimentario al gusto y, por último, la nata para coger textura.

Alioli Golden:

En un recipiente echar 100 ml. de leche entera, 100 g de aceitunas Gordal sin hueso, 1 ajo, 40 g de perejil y el medio limón.

Batir 30 segundos sin mover la batidora.

Echar lentamente 200 ml. de aceite girasol mientras seguimos batiendo hasta obtener la textura deseada (tener en frío hasta que se vaya a usar).

Servir en un plato redondo, preferiblemente de color claro para resaltar nuestra receta.

Echar la crema de pimientos en circular en el centro del plato. A continuación, poner el bacalao envuelto en tierra de aceitunas negras Cacereña en oblicuo encima de la crema y, por último, el alioli de aceitunas Gordal encima de nuestra tierra de aceitunas negras. Decorar con una aceituna negra Cacereña entera encima del alioli. Espolvorear un poco de tierra de aceitunas Cacereña por encima.

◇—◇
INTI RAMSES

◇—◇
Caserón del Cortijo

**CANARY TARTAR DE ACEITUNA
GORDAL AHUMADA.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Ahumar las aceitunas Gordal. Cortar y aliñar con la sal, aceite, pimienta, la mitad del almogrote y cortar.

En molde colocar el tartar de aceitunas. Decorar con quenelle de almogrote, pimientos y lengua.

Cocer la lengua a baja temperatura y reservar. Asar los pimientos rojos y reservar.

INGREDIENTES _____

200 g de aceitunas Gordal.
50 g de almogrote.
50 g de lengua de ternera.
50 g de pimiento rojo asado.
Sal.

Pimienta.
Aceite de oliva y jalea de aceite de oliva.
Brotos de mandarina.

◇—◇
IVÁN LÓPEZ

◇—◇
Cami Vell

**MULLAOR DE ACEITUNA GORDAL CON MÚJOL,
TARTAR DE ACEITUNA MANZANILLA Y PERIFOLLO.**



INGREDIENTES

Mullaor:

100 g pimiento.
100 g cebolla.
150 g zanahoria.
100 g nabo.
200 g puerro.
250 g aceituna Gordal.
80 g salsa de soja.
15 l. agua.

Tartar:

50 g cebolla.
50 g aceituna Manzanilla.
10 g perifollo.

Emulsión:

80 g agua.

45 g aceite.
60 g aceituna Picual.

Picatostes:

500 g harina.
200 g leche.
2 huevos.
20 g levadura.
100 g aceituna Aloreña.
30 g mantequilla.
10 g azúcar.

Otros:

Mújol marinado.
Tomate seco.
Cebolla cocinada a la llama.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

2,5 horas.

ELABORACIÓN

Mullaor:

Tostar todas las verduras a llama directa durante mas de dos minutos por cada cara. Cocinar cubierto de agua durante más de tres horas.

Colar. Añadir la salsa de soja y la aceituna Gordal sin hueso.

Pasar por túrmix y reservar en frío.

Tartar:

Picar finamente todos los ingredientes mezclar y potenciar con sal y pimienta si fuese necesario. Reservar en frío.

Emulsión:

Turbinar la picual con el agua y añadir el aceite finamente para montar una emulsión ligera.

Picatostes:

Mezclar todos los ingredientes en KitchenAid y amasar a poca velocidad, hasta que quede una masa que se pueda estirar sin que se rompa.

Fermentar tapada con film durante unas 8/10 horas en frío.

Amasar para romper la masa dándole la forma definitiva.

Fermentar tapada con un paño a mas de 25°C durante unos 40 minutos.

Cocer a 170°C, 40 minutos en horno precalentado sin abrirlo.

Cuando este cocido, desmoldar y dejar reposar.

Una vez reposado, cortar en dados y hornear a 100°C hasta que quede crujiente.

Disponer el mújol, el tartar, los picatostes, el tomate seco, la emulsión y la cebolla cocinada a la llama para terminar con el mullaor en la mesa.

◇—◇
JESÚS ALMAGRO

◇—◇
Mesteño

**YEMA DE HUEVO CURADA CON ACEITUNA HOJIBLANCA
NEGRA Y COLIFLOR TRUFADA.**



INGREDIENTES

Yema de huevo curada:

4 yemas de huevo.
250 g aceituna Hojiblanca negra.

Crema de coliflor trufada:

350 g coliflor.
400 g leche entera.
5 g sal.
25 g aceite de trufa.
40 g mantequilla.

Teja de aceituna Hojiblanca negra:

40 g claras de huevo.
40 g mantequilla.
60 g harina de fuerza.
3 g sal.
3 g aceituna deshidratada Hojiblanca negra.
1 g orégano.
1 g sésamo blanco.

Para los brotes de coliflor encurtida:

20 g brotes de coliflor.
20 g agua de aceituna Hojiblanca negra.
20 g vinagre de arroz.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

75 minutos.

ELABORACIÓN

Deshidratar la aceituna Hojiblanca negra con la ayuda de un microondas a potencia mínima y por espacio de 11 minutos aproximadamente. Una vez conseguido, extraer a la aceituna toda el agua, triturlarla hasta conseguir un polvo.

Cubrir las yemas con el polvo de aceituna negra y dejar “curar” las yemas por espacio de tres horas aproximadamente a una temperatura de 5°C. Reservar.

Cortar los brotes de coliflor desechando el tronco, cubrir con la leche y cocer hasta conseguir que esté lo más tierna posible, 12 minutos aproximadamente. Escurrir la coliflor de la leche y con la ayuda de una túrmix triturlar junto con la mantequilla y la sal. Añadir el aceite de trufa y emulsionar el conjunto. Reservar.

Mezclar la claras junto con la mantequilla fundida, la harina y la sal. Extender 25 g aproximados de mezcla sobre un silpat e introducirla en un horno que previamente habremos calentado a 180°C, por espacio de 4 minutos.

Una vez fuera del horno y en caliente espolvorear la aceituna Hojiblanca deshidratada, el orégano y el sésamo blanco. (Reservar). Retirar los brotes de coliflor del tronco y escaldar en agua hirviendo y sal por espacio de 2 minutos. Una vez escaldados introducirlos en una bolsa de vacío junto con el vinagre de arroz y el agua de la aceituna. Cerrar la bolsa y cocer en un horno al vapor 100°C por espacio de 10 minutos, una vez pasado el tiempo enfriar con hielos. Reservar.

Sobre un plato disponer y con la ayuda de una cuchara poner un lagrima de puré de coliflor caliente. A continuación, la yema curada que se habrá templado con la ayuda de una salamandra. Dejar caer los brotes de coliflor encurtidos y por último la teja de aceituna Hojiblanca negra. Terminar el plato con sésamo espolvoreado, orégano y unas gotas de aceite de trufa.



JUAN ANTONIO **FRANCO**



Helios Hotels

CILINDRO DE ACEITUNA MANZANILLA RELLENO DE TAPENADE DE QUISQUILLA SOBRE SUELO ANDALUZ.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Hacer un caramelo con 3 azúcares, al cual, a la hora de enfriar, se le agregará el polvo de ambas aceitunas.

Poner el obulato en un silpat y espolvorear el caramelo triturado y calentar con un decapador y dar formas con un tubo.

Para el relleno hacer un tartar con las anchoas, quisquilla, shichimi togarashi, lima, cebollino y cebolla morada.

El suelo se hace con aceite y un papel. Esparcir por la base del plato con uniformidad seguidamente espolvorear el polvo de aceituna. Quitar el exceso y dibujar con un palillo.

INGREDIENTES _____

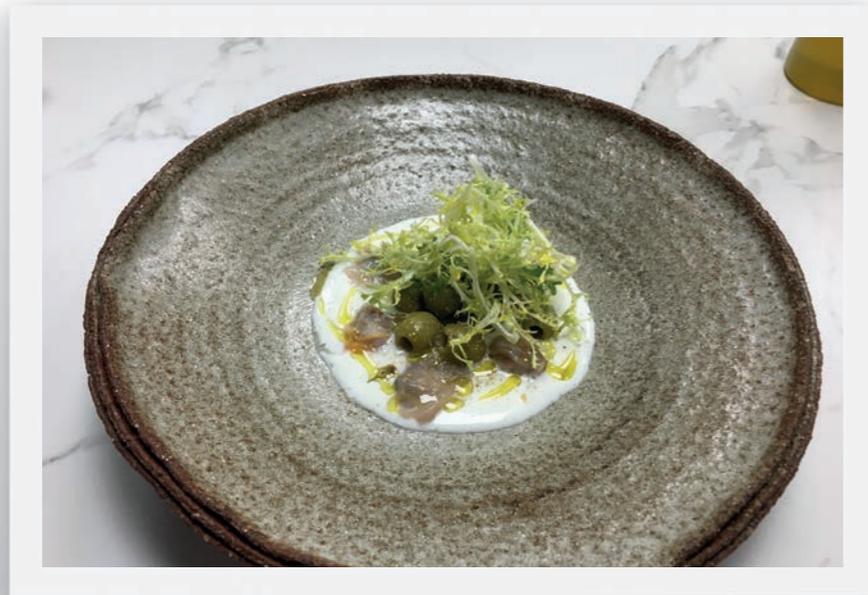
10 uds. obulato.
400 g de fondant.
200 g isomalt.
200 g glucosa.
500 g aceituna Manzanilla.
500 g aceituna Hojiblanca negra.
10g sal.

2 uds. lima.
54 g shichimi togarashi.
2 g xantana.
Quisquilla.
4 uds. anchoa.
25 g cebolla morada.
10 g cebollino.

◇—◇
JUAN CARLOS **FERRANDO**

◇—◇
Juan Carlos Ferrando

**MOLUSCOS AL VAPOR, ACEITUNAS MANZANILLA,
KÉFIR Y ESCAROLA.**



INGREDIENTES

16 berberechos.
8 almejas finas.
4 navajas.
16 aceitunas Manzanilla sin hueso.
1 rama tomillo.
1 rama orégano.
400 g kéfir.

150 g escarola frisse.
1 l. leche entera.
150 g nódulos de kéfir.
Sal.
Pimienta.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

Kéfir: 24 horas.
Aceitunas: 24 horas.
Moluscos: 15 minutos.
Escarola: 15 minutos.

ELABORACIÓN

Para el kéfir:

Dejar la leche a temperatura ambiente y mezclar con los nódulos de kéfir, dejar reposar 24 horas y colar por un colador no metálico.

Aliñar con sal, pimienta y un poco de aceite de oliva.

Para los moluscos:

Poner una cazuela con agua y sal. Llevar a ebullición. Sumergir los moluscos por familias durante 1 minuto. Luego pasar a un bol con agua y hielo.

Cuando tengamos todos los moluscos en el agua con hielo, con la ayuda de una puntilla desprender de las conchas y reservar.

Escarola:

Poner la escarola en agua fría durante 10 minutos. Cuando pase ese tiempo, quitar todos los tallos gruesos y los mas verdes, ya que amargan. Colocar en una bandeja con papel absorbente.

Aceitunas:

Lavar las aceitunas Manzanilla con abundante agua. Dejarlas toda la noche a remojo con agua y hielo para poder bajar un poco el punto de sal. Pasado este tiempo, escurrir bien y aliñar con pimienta negra, orégano, tomillo y aceite de oliva.



JUAN MANUEL **SALGADO**



Drómo

**FLAN DE ACEITUNA GORDAL CON CHANTILLY
DE ROMERO Y GEL DE NARANJA.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

60 minutos.

ELABORACIÓN _____

En primer lugar, poner a calentar los 200 g de nata. Una vez caliente, añadir un ramillete de romero, tapar e infusionar 30 minutos. Colar y poner a enfriar dentro de un sifón con 1 carga.

Triturar con temperatura de 50°C las aceitunas Gordal junto a la leche y la nata, dejar a máxima potencia 2 minutos, colar por malla fina. Una vez colado, añadir la albúmina y volver a mezclar todo, poner a punto de sal y pimienta. Verter en los recipientes donde los vamos a servir y

cuajar al vapor a 85°C durante 30 minutos, dejar enfriar.

Triturar el zumo de naranja junto a la xantana para dar textura de gel, hacer vacío varias veces para quitar el aire, poner en biberón.

Al momento de servir poner la nata semi montada sobre el flan de aceitunas Gordal, poner unas gotas de gel de naranja y terminar decorando con hojas verdes.

INGREDIENTES _____

200 g aceituna Gordal sin hueso.
100 g leche.
100 g nata.
4 g albúmina en polvo.
c/s sal.
c/s pimienta.

200 g nata.
c/s romero.
150 ml. zumo de naranja.
0,7 g xantana.

◇—◇
LISSET RUBIO

◇—◇
Secreto a Voces

**AJOVERDE DE ACEITUNA MANZANILLA CON
RAPE MARINADO Y TOMATE.**



INGREDIENTES

Para el ajoverde:

75 g almendras.
100 g anacardos.
20 g corteza de pan.
0,5 diente de ajo.
30 g aceite de oliva virgen extra.
16 g Vinagre de Jerez.
300 g agua.
120 g aceituna Manzanilla sin hueso.
60 g espinacas fresca.
Sal.

Rape marinado:

1 rape pequeño.
1 limón.
1 lima.
1 naranja.
1 manzana Granny Smith.
Jengibre.
Sal.
Azúcar.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

20 minutos.

ELABORACIÓN

Para el ajoverde:

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix, a máxima velocidad, durante unos 3 minutos. Probar el punto de sal y, en caso necesario, rectificar. Pasar el ajoverde por un colador fino y reservar en la nevera.

Limpiar el rape, quitándole la cabeza, la espina central y la piel fina que trae sobre su carne. Congelar cinco días.

Para la marinada, mezclar dos partes de sal con una de azúcar. Añadir el zumo de los cítricos y el jengibre rayado. Poner el rape en esta marinada, previamente descongelado, durante 14 minutos, bien cubierto. Pasado este tiempo, lavar con abundante agua, secar con papel de cocina y guardar en la nevera. Por último,

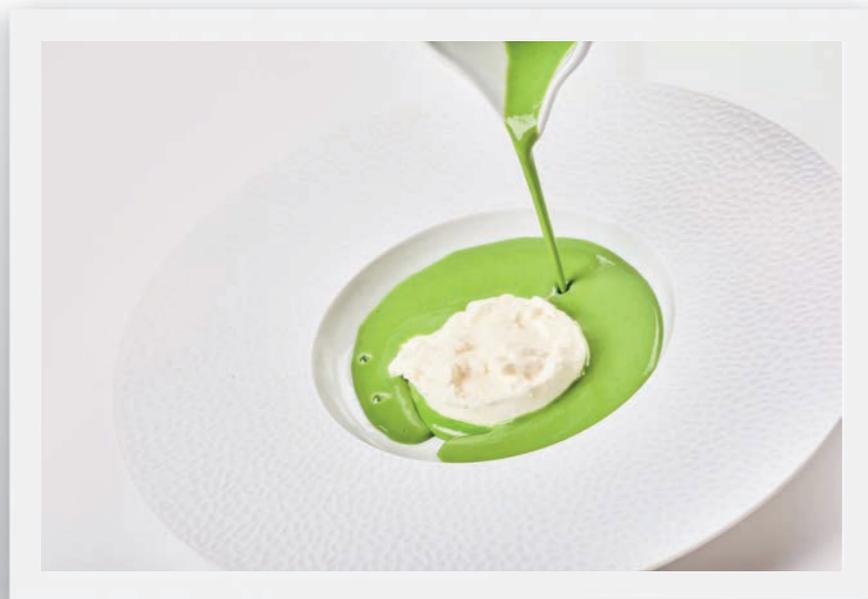
hacer una picada muy fina de tomate, cebolla morada, cilantro y manzana Granny Smith, a la cual añadiremos el zumo de una lima y sal, cuando esté todo cortado y mezclado.

Para emplatar, primero poner de base un par de cucharadas del ajoverde. Sobre el, justo en el centro de la salsa poner una cucharada de la picada de tomate. Por último, cortar el rape y disponer armónicamente. Para decorar, usar unos germinados y unas rodajitas finas de rabanito.

◇—◇
MANUEL **DELFIN CABRERA**
◇—◇

Delfín Delicatessen

**BURRATA CON SOPA DE PEPINO,
ACEITUNAS GORDAL Y ALBAHACA.**



INGREDIENTES _____

Ingredientes para la sopa:

175 g pepino fresco.
75 g aceituna Gordal.
30 g zumo de lima.
10 g vinagre de vino.
6 g sal.
15 g aceite de albahaca.
4 g emulsionante.

Ingredientes para la emulsión de albahaca:

75 g aceite de albahaca.
15 g yema de huevo.
5 g vinagre de vino.
2 g sal.

Ingredientes del plato:

15 g mermelada de tomate.
150 g sopa de pepino.
15 g emulsión de albahaca.
125 g burrata fresca.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

40 minutos.

ELABORACIÓN _____

Elaboración de la sopa:

En primer lugar, lavar los pepinos y cortar por la mitad a lo largo, quitándoles además las puntas una vez lavados.

Poner en un vaso triturador junto con la aceituna Gordal y el resto de ingredientes excepto el emulsionante. Triturar hasta conseguir una sopa que se colará al pasarla por un colador fino.

Una vez tengamos la sopa, y con ayuda de una túrmix, añadir el emulsionante hasta conseguir la textura cremosa deseada. Poner a punto de sal y acidez, y reservar.

Elaboración de la emulsión de albahaca:

Poner en un bol las yemas junto con el vinagre de vino y la sal y batir con ayuda de una varilla hasta conseguir una base ligada.

Añadir el aceite de albahaca en chorro y poco a poco para evitar que se corte la emulsión.

Una vez conseguida una emulsión consistente, reservar en nevera.

En el plato elegido, disponer en el fondo del mismo una cucharada de emulsión de albahaca. Sobre la misma, colocar una pequeña cantidad de mermelada de tomate.

Justo encima de ambas, colocar la porción de burrata fresca.

Servir la sopa rodeando el elemento central anterior y decorando con gotas de aceite de albahaca.

◇—◇
MAURO **BARREIRO**



La Curiosidad de Mauro Barreiro

**VERSIÓN DE ENSALADA MALAGUEÑA
CON ACEITUNA GORDAL.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

20 minutos aproximadamente.

ELABORACIÓN _____

Para fideos de patata:

Hacer un puré de patata natural y meterlo en una manga. Echar en un bol de agua caliente y el contacto de la patata con el calor producirá los fideos.

Para el bacalao:

Confitar 4 minutos a 60°C en aceite de oliva aromatizado con un diente de ajo y hoja de laurel. Al sacar, quemar con soplete la piel para que quede crujiente.

INGREDIENTES _____

Para 1 persona

15 g de aceituna Gordal
4 gajos de naranja natural.
2 g ajo encurtido.
2 g de bolitas de arroz suflado.
30 g de fideos de patata.
2 porciones de 40 g de bacalao.

6 g de cebolla encurtida.
60 g de ajo blanco de aceituna Gordal.
4 g de mahonesa de kimchi.
Aceite de oliva virgen extra para aliñar.
Vinagre de Jerez para aliñar.
Brotos verdes para terminar el plato.

◇—◇
MIGUEL BARRERA

◇—◇
Cal Paradís

ATÚN, ACEITUNAS GORDAL, BOLETUS Y ANCHOAS.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

1 hora.

ELABORACIÓN _____

Sacar los tendones exteriores a ambos lados de la ventresca. Sazonar el atún con sal marina y pimienta negra. Frotar con un poco de puré de ajo por uno de los lados.

Dorar el atún en una sartén por el lado frotado con ajo. Sacar de la sartén y reservar.

Saltear en la misma sartén las aceitunas Gordal previamente laminadas. También saltear los boletus y las trompetas con un poco de aceite de oliva. Añadir las alcaparras, las anchoas previamente

cortadas y los guisantes. Rehogar durante aproximadamente 30 segundos. Sazonar con sal y pimienta.

Colocar el atún en el centro de un plato llano y salsear con la mezcla de setas por encima. Para acabar, se puede aliñar con un poco de zumo de lima.

INGREDIENTES _____

200 g de ventresca de atún fresco.
12 aceitunas Gordal.
Sal marina.
Pimienta negra recién molida.
1 cucharadita de puré de ajo.
4 boletus edulis laminados.
8 trompetas amarillas.
8 alcaparras.

2 cucharadas de guisantes frescos
escaldados.
4 anchoas.
Aceite de oliva virgen.
Zumo de lima.

◇—◇
MOHAMED **QUAUCH**

◇—◇
El Terrat

**COULANT FRÍO DE QUESO MANCHEGO CON ACEITUNA CACEREÑA
NEGRA Y TORTITA DE OREJA DE CERDO.**



INGREDIENTES

Mousse de aceituna:

70 g queso manchego.
2,5 g gelatina.
70 ml. leche.
500 ml. nata.
50 g aceituna Cacereña negra.

Coulant:

400 g aceituna Cacereña sin hueso.
20 cl. aceite de oliva.
10 cl. zumo de limón.
0,2 g ralladura de limón.
5 cl. Vinagre de Jerez.
0,1 g xantana.

Esféricos:

200 g de la mezcla anterior.
0,2 g gluco.

1 l. agua.

4,5 g alginato.

Gel de jugo y cerveza:

100 g jugo de aceituna Cacereña.
100 g cerveza tostada.
2 g agar agar.
0,1 g de xantana.

Tortita:

200 g de oreja de cerdo cocida.
50 g de harina.
30 g de jugo de aceituna Cacereña negra.
2 g de sal.

Tierra:

50 g de aceituna Cacereña negra.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

2 horas.

ELABORACIÓN

Envasar la nata con la aceituna Cacereña en una bolsa de vacío y dejar reposar 12 horas en la nevera. Semi montamos en la Kichenet 400 g de nata infundada, mientras tanto calentar la leche, los 100 g de nata restantes añadimos el queso manchego y la hoja de gelatina previamente hidratada. Emulsionar con la túrmix y añadimos la mezcla a 27°C a la nata semimontada. Reservar.

Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y emulsionar bien, colar, apartar 200 g para los esféricos. Con la parte restante rellenar moldes de silicona con forma de semiesfera, congelar en abatidor. Desmoldar y reservar en congelación.

Añadir el gluco a la mezcla de aceitunas Cacereña, emulsionar y guardar en un biberón. Juntar el agua y el alginato en la Thermomix, triturar y colar. Iremos esferificando en el baño de alginato con la mezcla de aceitunas esféricos de diferentes tamaños. Una vez cuajados los esféricos, pasar por agua y reservar en aceite de oliva.

En un molde de coulant rellenamos con la mousse de aceituna Cacereña y queso. Añadir el núcleo en el centro y tapar con la mousse. Congelar en el abatidor, desmoldar y dejar descongelar en la nevera.

Mezclar el agar agar con los líquidos en frío y llevar todo a ebullición sin parar de mover. Estirar la mezcla en una gastro y dejar enfriar. Una vez frío, añadir la xantana, emulsionar y colar. Reservar en una manga.

Triturar todo junto y verter la mezcla en un molde con forma de coulant. Dejar cuajar de un día para otro, desmoldar y cortar en la máquina corta fiambres entre 1 y 2 milímetros. Hornear a 170°C 16' y reservar en un lugar sin humedad.

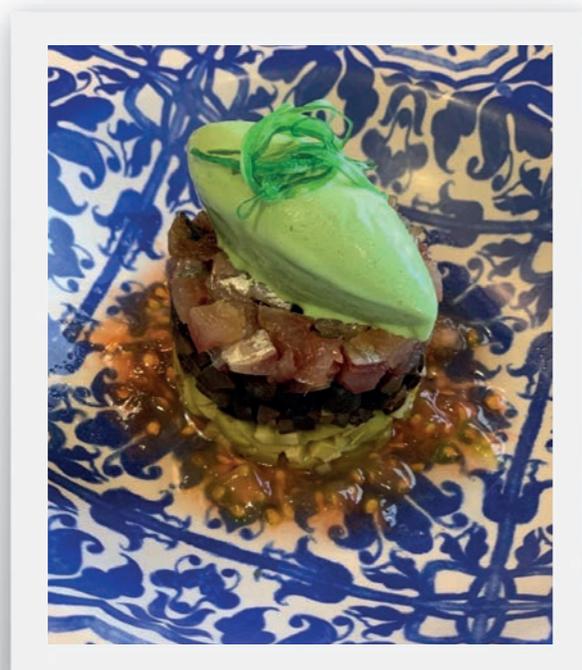
Colocar las aceitunas Cacereña en una deshidratadora 12 horas a 60°C. Triturar, colar y reservar.

En un plato llano, colocar dos moldes de corona de diferentes medidas. Espolvorear con la tierra de aceituna. Retirar los moldes, añadir en el centro de la corona una tortita de oreja de cerdo previamente cortada con la forma del molde, encima colocar el coulant y en la parte superior colocar otra tortita de la misma medida. Añadir en el plato de forma circular cuatro puntos de gel. Intercalar entre cada uno los puntos de gel una aceituna previamente rellenada con el gel y añadir otra aceituna intercalada con un esférico en la parte superior. Añadir 3 esféricos en la corona exterior y en la parte superior del coulant la multi esferificación. Con uno de los recortes de las tortitas decorar en forma de jarra.

◇—◇
ÓSCAR HERNANDO

◇—◇
Maracaibo

TARTAR DE ACEITUNAS GORDAL Y NEGRA HOJIBLANCA CON SARDINA EN SALAZÓN, ALGA WAKAME Y HELADO DE ALBAHACA.



INGREDIENTES _____

6 sardinas en salazón.
100 g aceitunas Gordal deshuesadas.
100 g aceitunas negras Hojiblanca deshuesadas.
50 g alga wakame con sésamo.
3 dl. agua de tomate.
30 g cebolla roja encurtida.
25 cl. vino amontillado.
1/2 kl. sal gorda.
1/2 l. aceite de oliva virgen extra suave.

40 hojas de albahaca.
0,5l nata 35% MG.
20 dl. de leche fresca.
5 yemas de huevo.
100 g azúcar glas.
25 g de estabilizante.
1 pizca sal.
1 twist de limón

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

1 hora.

ELABORACIÓN _____

Limpiar las sardinas.

En una fuente poner el vino Amontillado e introducir los lomos de sardina durante 1 hora.

Sacar los lomos y secar. Poner una capa fina de sal en una fuente, colocar los lomos de sardina con la piel hacia arriba y cubrir con la sal.

Dejar en sal durante 3 días en un sitio fresco o nevera a 8°C. Sacar los lomos quitar la sal y reservar en aceite de oliva virgen extra suave.

Calentar la nata con la leche, azúcar, sal y limón. Cuando rompa a hervir, infundir la albahaca 20 minutos y triturar en la

Thermomix 10 minutos a velocidad 10 y después a 60° velocidad 2. Añadir las yemas de huevo y el estabilizante. Meter en el abatidor.

Picar las aceitunas por separado y las sardinas.

Turbinar el helado con la Pacojet.

En un plato sopero poner un aro y en la parte de abajo las aceitunas Gordal, encima las negras Hojiblancas y en la parte de arriba las sardinas, una quenelle de helado de albahaca, el alga con la cebolla y en el fondo del plato el agua de tomate.

◇—◇
PABLO GALLEGO

◇—◇
Pablo Gallego

**MUSELINA DE BACALAO, ACEITUNA GORDAL
Y VINAGRETA DE MANGO.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

40 minutos.

ELABORACIÓN _____

En un bol mezclar el bacalao con la crema de leche y el huevo. Triturar y cocer en el horno a 160°C 12 minutos.

Montar la vinagreta batiendo el jugo del mango con un chorrito de aceite de oliva y otro de vinagre hasta que quede una crema consistente.

Retirar del horno con cuidado para no quemarnos y dejar reposar sin que sufra cambios bruscos de temperatura.

Añadir las aceitunas Gordal enteras o cortadas a la mitad. Bañar con la vinagreta de mango.

INGREDIENTES _____

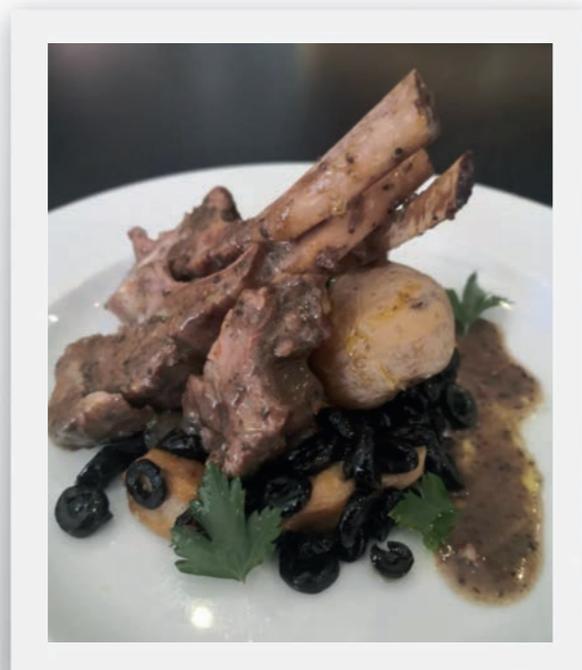
85 g bacalao desespinado.
40 g aceitunas Gordal.
1 huevo.
1 chorro de crema de leche.

10 cl. de vinagreta de mango.
Sal.
Pimienta.

◇—◇
PEDRO HERNÁNDEZ

◇—◇
Duende del Fuego

**CARRÉ DE CABRA CON
ACEITUNA NEGRA CACEREÑA.**



INGREDIENTES _____

400 g carré de cabra.
400 g aceitunas negra Cacereña.
100 g ajos.
400 ml. aceite oliva virgen.

100 g sal fina de mar.
100 g papas nuevas pequeñas.
1 limón.
Una bolsa de vacío.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

1 hora.

ELABORACIÓN _____

El día anterior deshidratar a 70°C 200 g de aceitunas Cacereña. Una vez deshidratadas hacer polvo y confitamos a 60°C 4 horas el aceite y los ajos. Reservar.

Pasar el carré de cabra por el polvo de aceitunas y lo introducimos en una bolsa de vacío y confitamos con unas gotas de aceite de ajo. Arrugar las papas con 50 gr de sal y un trozo de limón. Una vez cocidas, retirar del fuego, escurrir y colocar de nuevo al fuego para que se evapore el agua que queda.

Una vez confitado el carré, abrir la bolsa y el caldo resultante lo reducimos a la sartén. Saltear las aceitunas restantes con los ajos confitados. Cuando la salsa está reducida con la carne reservar para emplatar. En la base colocar las papas arrugadas y chafadas, a continuación las aceitunas salteadas y a continuación las chuletitas de la cabra.

◇—◇
PEDRO **LARUMBE**

◇—◇
Larumbe

**MERLUZA CON ESCAMAS DE
ACEITUNA GORDAL AL CURRY.**



INGREDIENTES

4 lomos de merluza de 150 g cada uno.
8 aceitunas Gordal cortadas en láminas.
Sal.

Para la lámina de curry:

20 g mantequilla.
2 g curry rojo.
20 g pan de molde.

Para la salsa:

25 g puré de aceituna.
100 g mantequilla.
200 cl. aceite de oliva virgen extra.
1 yema de huevo.
1 chorrito de oloroso seco.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

45 minutos.

ELABORACIÓN

Marcar la merluza a la plancha por el lado sin piel.

Colocar, en el lado sin piel, la lámina de curry y las aceitunas Gordal cortadas al mismo tamaño que el lomo de merluza. Poner en el horno durante 4 minutos a 180°C.

Para la lámina, hacer una farsa con estos ingredientes y estirar en una lámina de medio centímetro de grosor. Dejar la lámina de curry reposar en el congelador para que coja cuerpo y después poder cortarla al tamaño que se deseé.

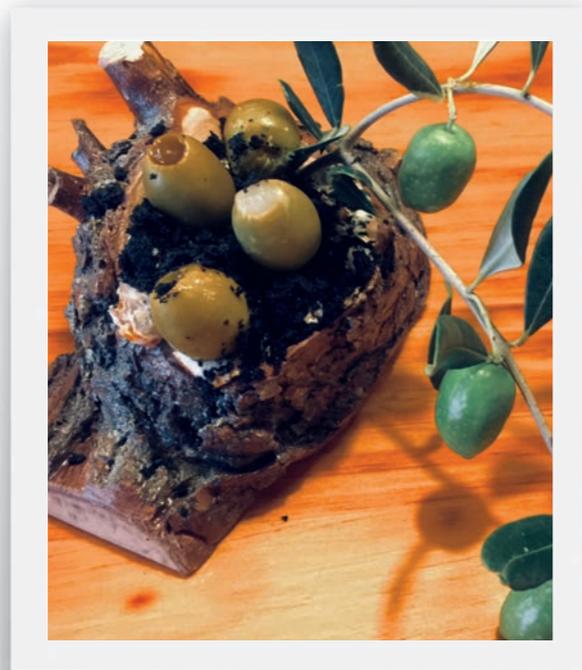
Para la salsa, montar en un bol al baño maría la yema de huevo, el puré de aceituna, el oloroso y el aceite. Añadir lentamente la mantequilla diluida y el aceite e ir batiendo con una varilla hasta conseguir una salsa ligera y cremosa.

Poner un poco de la salsa en el fondo del plato, colocar la merluza con la lámina de curry sobre la salsa y decorar con brotes y flores.

◇—◇
ROBERTO **CAPONE**

◇—◇
La Antigua Tahona

ACEITUNAS GORDAL MARTINI Y CÍTRICOS.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

10 minutos.

ELABORACIÓN _____

Tierra: secar las aceitunas Hojiblanca negras y triturar.

Poner las cucharas de mahonesa de base.

Zumos y Martini: espesar con Maizena por separado, rellenar las aceitunas Gordal.

Poner la tierra y colocar las aceitunas rellenas.

INGREDIENTES _____

4 aceitunas Gordal sin hueso.

10 aceitunas Hojiblanca negras sin hueso.

10 cl. Martini rojo.

10 cl. Martini blanco.

5 cl. zumo de naranja.

5 cl. zumo de limón.

1 pizca de maizena.

2 cucharadas de mahonesa.

◇—◇
RUBÉN **SÁNCHEZ**

◇—◇
Epílogo

LA PERLA NEGRA CON JUGO DE ACEITUNA MANZANILLA.



INGREDIENTES _____

Ostra tipo "Gillardeau" mediana.
100 cl. de aceituna Cacereña.
1,5 g Calcic.
1 l. agua.
7 g algit.
Hoja cordifole.
Hielo.
150 ml. de fumet de cigala.

1 g de plancton.
100 ml. de jugo de aceituna Manzanilla.
4 g xantana.
500 ml. de vino espumoso.
5 g sucro.
Aceituna Manzanilla deshuesada.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

1 hora y 15 minutos.

ELABORACIÓN _____

Abrir la ostra y reservar sin perder el agua. Mezclar el jugo de aceituna Cacereña con el calcic y darle vacío para quitar el aire incorporado. Mezclar agua y algit y dar vacío. Preparar un bol con agua limpia.

Con la cucharilla pequeña de esterificar sacar del jugo de aceituna negra Cacereña y metemos en la mezcla de algit y cocer un minuto. Pasar al agua limpia.

Seleccionar la hoja y reservar en agua con hielo.

Mezclar fumet, plancton, jugo de aceituna verde y la xantana y turbinar hasta conseguir la textura de gel.

Mezclar vino con sucro e incorporar aire con la batidora.

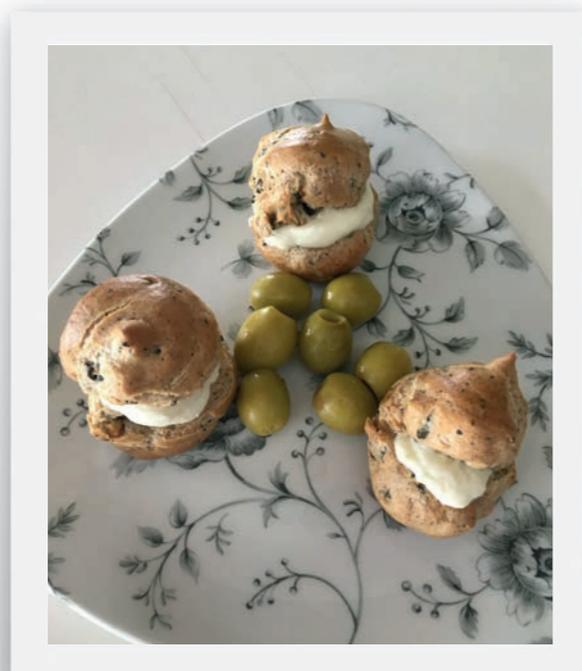
Laminar aceituna Manzanilla y reservar en su propia agua.

Presentar la ostra, en un lado el gel de aceituna y plancton, la hoja y flor cordifole, la perla negra y a continuación el aire. Terminar con una lamina de aceituna Manzanilla.

◇—◇
SEBASTIÁN ROMERO

◇—◇
La Sequita

**BOCADITOS DE ACEITUNA MANZANILLA
Y CACEREÑA.**



INGREDIENTES

170 g agua.
80 g leche.
50 g mantequilla.
30 g aceituna negra Cacereña deshidratada.
5 g azúcar.
5 g sal.
4 huevos.
150 g harina.

Para el relleno:
500 ml. nata.
300 g aceituna Manzanilla deshuesada.
c/s. sal y pimienta.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

30 minutos.

ELABORACIÓN

Tamizar la harina y calentar en una olla: agua, leche, mantequilla, azúcar y sal. Cuando hierva añadir la harina de golpe y remover hasta formar una pasta homogénea.

Retirar del fuego y dejar reposar la masa 5 minutos. Agregar los huevos de uno en uno, remover ininterrumpidamente hasta conseguir una crema espesa. Incorporar la aceituna negra Cacereña deshidratada y triturada.

Poner en manga pastelera y escudillar sobre un tapete de silicona o papel de horno.

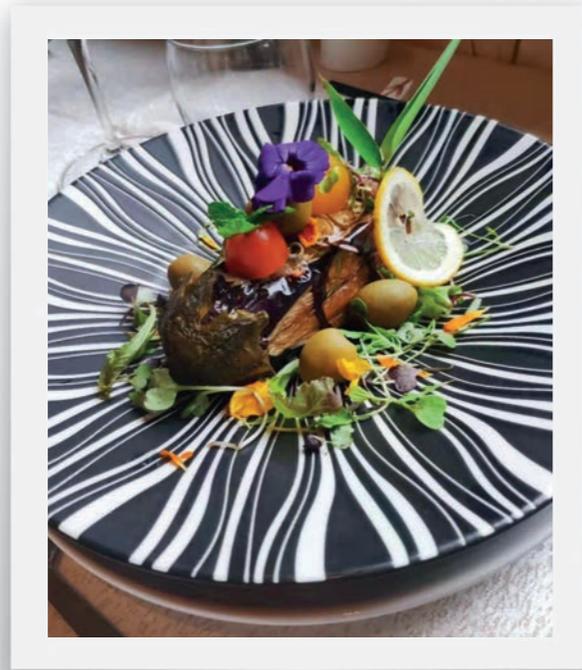
Hornear de 8 a 10 minutos a 190°C, retirar del horno y dejar enfriar.

Para el relleno: hay que triturar la aceituna Manzanilla deshuesada, montar la nata, y añadir la aceituna poniendo a punto de sal y pimienta.

Introducir la nata en una manga pastelera y rellenar los bocaditos abriendo por la mitad. Servir acompañado de unas aceitunas Manzanilla.

◇—◇
SHI BIN
◇—◇
El Bund

**BARCO DE BERENJENA CON RELLENO DE MARISCOS
Y ACEITUNA MANZANILLA (AL HORNO).**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

35 minutos.

ELABORACIÓN _____

Cortar la berenjena como un cubo.

Vaciar el centro de la berenjena por un lado del cubo.

Mezclar la gamba picada, la carne de cangrejo picada, y la vieira picada, con sal, azúcar, y trozos pequeños de pimiento rojo, pimiento verde, y pimiento amarillo.

Cortar las aceitunas Manzanilla a rodajas.
Rellenar el hueco de la berenjena con

pimientos, la mixta de mariscos y rodajas de aceituna Manzanilla.

Meter al horno, 150°C, 20 minutos.

Sacar la berenjena del horno y añadir la salsa de barbacoa.

INGREDIENTES _____

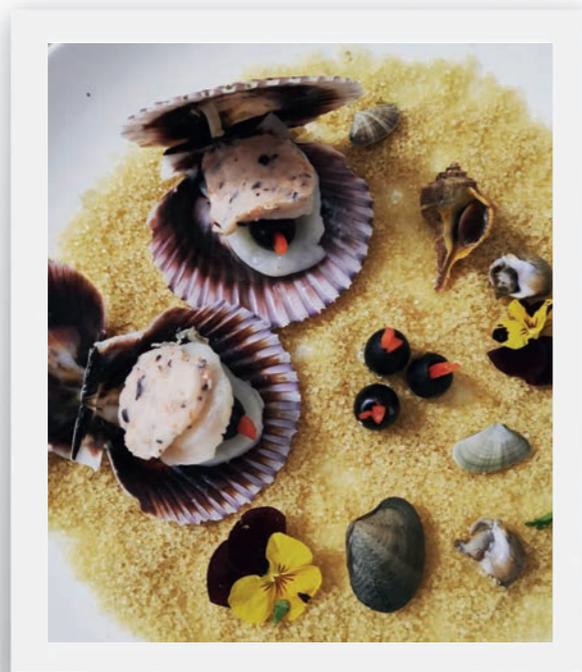
250 g berenjena.
75 g gambas sin cáscara.
50 g vieira.
35 g carne de cangrejo.
25 g pimiento rojo.
25 g pimiento verde.
25 g pimiento amarillo.

3 g sal.
5 g azúcar.
30 g salsa de barbacoa.
30 g aceitunas Manzanilla.

◇—◇
SIMÓN **RAO**

◇—◇
Wok Shanghái

LA PERLA NEGRA DE ACEITUNA CACEREÑA.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Cortar las carnes de vieira horizontalmente pero no hasta el final. Echar un poco de Maizena en la parte de arriba.

Machacar los langostinos en forma de masa, mezclar la masa de langostino sazonada con 4 aceitunas Cacereña negras picadas, aplicar en el lado enharinado.

Poner un poco de aceite en la olla, colocar las carnes de vieira elaborada en el aceite de oliva y freír las dos caras a fuego medio

hasta que está bien hecho y dorado. Poner las carnes de vieira en las cascaras.

En un plato echar azúcar moreno, poner 4 aceitunas a un lado, algunas cáscaras de almejas, berberechos, bígaros. Adornar con perejil.

INGREDIENTES _____

2 carnes de vieira.
7 aceitunas Cacereña negra.
6 colas de langostino.
Maizena.
Azúcar moreno.
4 conchas de zamburiña.
Almejas.

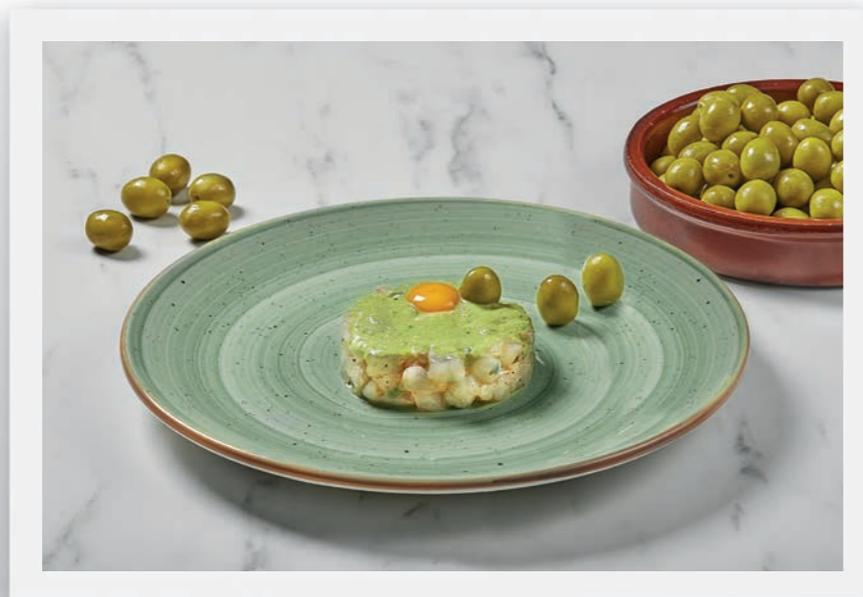
Chirlas.
Bígaros.
Perejil.
Pimientos rojos piquillos.
Sal.

TAPA

◇—◇
PEPA MUÑOZ

◇—◇
El Qüenco de Pepa

PESTO DE ACEITUNA MANZANILLA CON TARTAR DE GAMBA BLANCA Y YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ.



INGREDIENTES _____

24 gambas blancas de Huelva.
250 g de aceituna Manzanilla sin hueso.
2 nueces peladas.
50 g de queso parmesano rallado.
4 huevos de codorniz.
Hielo.
Perejil.

Aceite de oliva virgen extra.
Flor de sal.
Pimienta blanca molida.
1 cucharita de zumo de limón.
1 cucharita de Vinagre de Jerez.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

50 minutos.

ELABORACIÓN _____

Para el tartar:

Pelar las gambas y trocear. Macerar con el aceite, el vinagre, el limón, y la sal y pimienta. Dejar reposar durante 30 minutos.

Para el pesto:

En un vaso de batidora echar las aceitunas Manzanilla, las nueces, el perejil, el queso parmesano y el hielo. Triturar todo hasta que nos quede una pasta cremosa. Pasar a una manga pastelera y la guardamos durante 1 hora en frío.

En un plato colocar un molde cuadrado o redondo, e introducir el tartar. Apretar bien para que cuando quitemos el molde no se nos desmonte.

Cubrir bien el tartar por encima con el pesto.

Separar la clara de la yema del huevo de codorniz. Colocar en el centro del molde y acabar añadiendo una cama de finas anillas de la aceituna Manzanilla que será nuestra protagonista en la receta.

◇—◇
RAMÓN FREIXA



Ramón Freixa Madrid

**ACEITUNA CACEREÑA NEGRA PARA LA HORA DEL
APERITIVO (PERFECTO) EN SUS PUNTOS.**



INGREDIENTES

Primer cuarto. Aceituna negra Cacereña -
Pan con jamón y caviar - Vermut rojo.
4 aceitunas Cacereña Negra.
Pan con jamón y caviar.
20 g de jamón ibérico de bellota.
10 g de caviar.
4 tostas de pan suflado.
20 g de puré de aceituna Cacereña con
aceite.

Segundo cuarto. Aceituna negra Cacereña
- Esférico de romesco - Cerveza negra.
4 uds. aceituna Cacereña Negra.
Salsa romesco.
100 g de cebollas.
100 g de tomate.
2 cabezas de ajo.
2 pimientos choriceros.

30 g avellanas tostadas.
30 g pan frito.
c/s aceite de oliva.
c/s Vinagre de Jerez.
2 g gluco.

Tercer cuarto. Aceituna negra Cacereña -
Pescado frito - Fino.
4 uds. aceitunas Cacereña Negra.
Pescadito frito.
100 g micro anchoas.
Aceite de oliva.
30 g de mahonesa.
c/s de pimentón picante.
4 mini conos de Obulato.

Cuarto cuarto. Aceituna negra Cacereña-
Tomate Tomberry - Oloroso.

4 uds. aceituna Cacereña negra.
Tomates Tomberry con albahaca.
20 tomates Tomberry rojo.
500 ml. agua.
10 g de cal.
100 g almíbar de albahaca.

**Elaboraciones de los miméticos de
gelatina de la bebida**

200 ml. de Vermut rojo.

200 ml. de cerveza negra.
200 ml. de fino.
200 ml. de vino oloroso.
4 hojas de gelatina vegetal.
Moldes de huesos de aceituna Cacereña.

Esférico de romesco:

Salsa romesco.
500 ml. agua.
2,5 g alginato.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

5 horas toda la receta.

ELABORACIÓN _____

Primer cuarto

Rellenar el pan suflado con la crema de
aceituna Cacereña. Poner una lámina de
jamón ibérico sobre el pan y disponer una
quenelle de caviar sobre el jamón.
Mimético de hueso de aceituna de Vermut
rojo. (Ver elaboración Miméticos de gelatinas).

Segundo cuarto

Asar en el horno los tomates, las cebollas
y los ajos. Pelar. Hidratar los pimientos
choriceros con el vinagre. Reservar
la pulpa y el vinagre. En una batidora
emulsionar todos los ingredientes con el
aceite. Rectificar de sal. Colar. Añadir el
gluco y reservar.

Esférico de romesco:

Con la ayuda de unas cucharas de
esferificar, sumergir el romesco en el baño
de alginato y dejar actuar dos minutos.
Colar y reservar en aceite de oliva.
Mimético de hueso de aceituna de
Cerveza negra.
(Ver elaboración Miméticos de gelatinas).

Tercer cuarto

Calentar el aceite de oliva a 160°C y
freír las micro anchoas. Escurrir sobre
papel absorbente y reservar. Mezclar
la mahonesa con el pimentón picante.
Reservar en frío. En el momento de
emplatar, rellenar los conos de micro
anchoas y cerrar con la ayuda de una
plancha. Terminar poniendo un punto de

mahonesa sobre ellos. Mimético de hueso
de aceituna de Fino.
(Ver elaboración Miméticos de gelatinas).

Cuarto cuarto

Escaldar los tomates, enfriar en agua con
hielo y pelar. Mezclar el agua con la cal y
sumergir los tomates durante 40 minutos;
retirar, lavar y secar. Añadir los tomates
en el almíbar de albahaca y dejarlos
durante 24 horas. Colar y poner en la
deshidratadora a 70°C durante 4 horas.
Reservar.

Miméticos de gelatina de la bebida:

Hidratar las hojas de gelatina con agua
fría y escurrir. Calentar un tercio de cada
bebida por separado y disolver la gelatina.
Añadir dos tercios de bebida y mezclar
bien. Introducir la gelatina en el molde de
huesos de aceituna. Enfriar para que cuaje.
Desmoldar y reservar en frío.

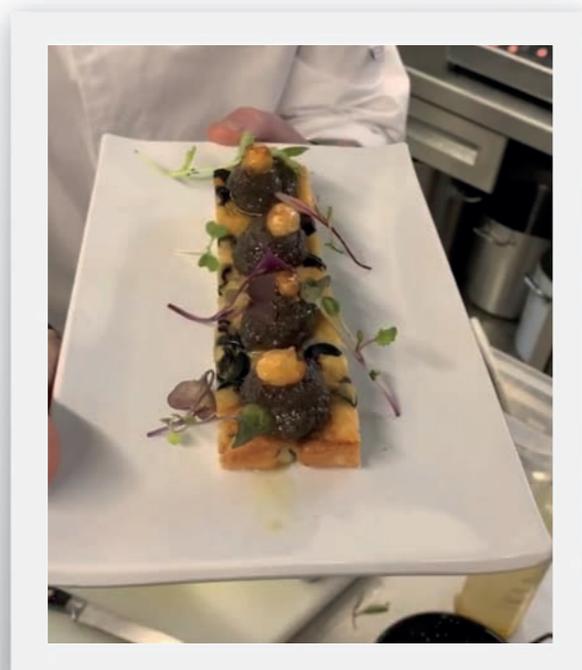
Emplatado:

En un plato circular, como si se tratase
de un reloj, disponer cuatro aceitunas
negras Cacereña en los cuartos.
Intercalar los contrastes y los miméticos
de hueso de aceituna negra Cacereña,
configurando los doce puntos horarios
que representan cuatro maridajes de
aceituna negra Cacereña con un aperitivo
y su correspondiente bebida.

◇—◇
CHEMA DE ISIDRO

◇—◇
La Raspa

HUMMUS DE ACEITUNA HOJIBLANCA.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

50 minutos.

ELABORACIÓN _____

Amasar y dejar fermentar hasta que doble su volumen.

Después estirar ligeramente en placas y pintar con aceite de oliva.

Hornear a 200°C.

Mezclar todos los ingredientes menos el aceite de oliva y hacer una pasta fina.

Incorporar el aceite poco a poco.

Poner a punto de sal.

Cortar el pan en rectángulos.

Sobre él, botones de hummus.

Decorar con garbanzos cocidos y fritos.

INGREDIENTES _____

Ingredientes para la focaccia:

350 g harina de fuerza.
200 ml. agua.
25 g levadura de panadero.
150 ml. aceite de oliva virgen extra (aove).
Sal de cocina.
Escamas de sal.
150 g aceitunas negras Hojiblanca negra.

Ingredientes para el hummus:

500 g aceituna Hojiblanca negra.
10 g aceite de sésamo.
1 limón.
1 lima.
0,5 ajo.
Comino.
Aceite de oliva virgen.
Sal.
Pimienta.

◇—◇
DANIEL DEL TORO

◇—◇
Casa de Gula

BOQUERONES MARINADOS EN CÍTRICOS SOBRE TOSTAS DE PAN DE TOMATE Y HUMMUS DE ACEITUNA MANZANILLA.



INGREDIENTES _____

Boquerones malagueños.
Pan de tomate.
350 g de harina.
300 g de agua.
3 cucharadas de levadura química.
3 cucharadas de tomate frito.
Aceituna Manzanilla.

Garbanzo cocido.
Limonas y naranjas del Valle de Guadalhorce.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos para 4 personas.

ELABORACIÓN _____

Limpiar los boquerones y quitar la espina central.

Macerar con zumo de 1 limón, 1 naranja y sal.

Hacer el hummus de aceituna Manzanilla. Echar en un vaso de batidora: garbanzos, aceitunas, aceite de girasol, zumo de 1/2 limón y batir hasta conseguir el hummus.

Vaciar en un cuenco, para dejar listo para emplatar.

Montar el plato con pan de tomate, hummus de aceituna y lomo de boquerón.

Cortar las tostas de pan de tomate y colocarlas como base en el plato.

Untar el hummus de aceituna sobre el pan de tomate (una capa generosa).

Colocar los boquerones sobre el hummus de aceituna y decorar con un poquito de hierbabuena, alguna flor y unas aceitunas Manzanilla enteras.

◇—◇
DIEGO GALLEGOS

◇—◇
Sollo Restaurante

ACEITUNA GORDAL FRITA RELLENA DE MORCILLA.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

2 horas y 30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Quitar la tripa de las morcillas para proceder a marcar su interior junto al aceite de oliva, los ajos previamente pelados y cortados en brunoise. Una vez dore agregar la nata y dejar reducir a fuego bajo hasta su homogeneidad, una vez conseguido retirar del fuego.

Triturar la mezcla por Thermomix pasar a mangas pasteleras y reservar en frío.

Rellenar las aceitunas Gordal con la preparación anterior, llevar a congelador por lo menos 1 hora para después introducir las en la yema de huevo y posteriormente pasar por panko. Reservar y freír a unos 180°C.

INGREDIENTES _____

5 uds. aceituna Gordal deshuesada.
200 g morcilla de cebolla.
2 dientes de ajo.
100 ml. nata 30% materia grasa.

50 ml. aceite de oliva.
1 huevo.
300 g panko.

◇—◇
EVA GLORIA **SÁNCHEZ**

◇—◇
Villa Ceuti

**TOSTA DE CREMA DE ACEITUNA HOJIBLANCA,
TOMATE Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO.**



INGREDIENTES _____

1 base de pizza rectangular.
6 anchoas del Cantábrico.
500 g tomate maduros.
1 tomate grande.
2 g kappa.
Sal.
Azúcar.
500 g aceite de oliva.

10 g gelatina,
500 g aceituna negra Hojiblanca
deshuesada.
Crema balsámica de Módena.
300 ml. líquido de control de las
aceitunas.
2 g lecitina de soja.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30-40 minutos.

ELABORACIÓN _____

Cortar la base de pizza en tiras de 2 cm. de ancho y 7 cm. de largo. Hornear a 180°C durante 10 minutos. Reservar.

Para el gel, licuar los tomates y reducir. Mezclar la reducción de tomate con la kappa y llevar a ebullición. Aliñar con un poco de sal y azúcar. Colocar el líquido en un gastronor y dejar enfriar. A continuación, rallar la gelatina con un tenedor y reservar.

Para el caviar de tomate, enfriar el aceite un poco en la nevera. Mientras tanto, triturar el tomate y pasar por un colador. Hidratar la gelatina. En un cazo, calentar el tomate y añadir la gelatina. Con una jeringuilla, dejar caer gotas sobre el aceite.

Para la crema, triturar las aceitunas Hojiblanca y emulsionar con un poco de aceite, un poco de sal y unas gotas de Módena.

Para el aire, mezclar el agua de aceitunas y la lecitina de soja con una batidora.

Cubrir la tosta con la gelatina de tomate y unos puntos de crema de aceituna. Colocar encima el filete de anchoa y decorar con cebollino, el caviar de tomate y, por último, el aire de aceituna.

◇—◇
GEMMA **GIMENO**



El Cid

**BIZCOCHO DE ACEITUNA MANZANILLA
Y AGUACATE.**



INGREDIENTES _____

250 g harina repostería.
300 g aguacate.
300 g aceituna Manzanilla sin hueso en brunoise.
4 huevos enteros.
50 g aceite de girasol.
50 g aceite de oliva.
Sal.
Pimienta negra.
2 sobres impulsor.
1 gota de colorante verde.
4 tomates rosa pelados y cortados a daditos.

Salsa tex mex:
4 ramitas de cilantro fresco.
100 g de aceituna a daditos.
2 cebollas rojas.
Zumo de lima.

Mahonesa de anchoas y aceitunas Manzanilla:
100 g aceituna Manzanilla sin hueso.
300 g de anchoas en salazón.
2 huevos.
200 ml. aceite de girasol.

Mantequilla de antxoas y café:
300 g mantequilla.
100 ml. colatura de anchoas.
2 cucharaditas de café soluble.

Atún rojo curado:
1 Kg. sal gorda.
200 g azúcar.
1,5 Kg. lomo atún rojo en lingotes rectangulares de 3x3x6 cm.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

70 minutos.

ELABORACIÓN _____

Bizcocho:
Mezclar los ingredientes en la batidora e introducir en horno a 180°C durante 20 minutos.

Tartar de tomate rosa:
Cortar en daditos el tomate y añadir el resto de ingredientes.

Mahonesa de anchoa y aceituna:
Mezclar y montar con robot hasta la textura de mahonesa.

Mantequilla de anchoa y café:
Mezclar y montar hasta la textura deseada.

Atún rojo curado:
Introducir 20 minutos en la mezcla de sal y azúcar. Lavar bajo el grifo con cuidado y secar con papel de cocina.

Cortar el bizcocho en rectángulos de 5x8 cm.

Colocar encima la mantequilla de anchoas, el tartar de tomate rosa, la cebolla roja, el atún curado, la mahonesa de anchoas y una ramita de cilantro. Añadir perlititas de aceite y aceitunas para decorar.

◇—◇
MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ

◇—◇
La Botica de Matapozuelos

PALOS (GRISINES) CON PESTO DE ACEITUNA MANZANILLA.



INGREDIENTES _____

46 g harina de fuerza.
4 g polvo de setas.
23 g agua.
1 g sal.
2 g aceite de oliva.
10 g piñón blanco.
10 g almendra.

1 diente de ajo.
20 g aceite de girasol.
20 g queso de leche cruda de oveja.
2 g hojas de albahaca fresca.
100 g aceituna Manzanilla deshuesada.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

20 minutos.

ELABORACIÓN _____

Para los palos:

Mezclar la harina, aceite, agua, polvo de setas y sal, amasar, bolear y dejar reposar.

Cuando adquiera una textura homogénea, formar los palos y cocer en el horno a 160°C durante 7 minutos.

Reservar en un sitio seco a salvo de humedad hasta su uso.

Para el pesto de Manzanilla:

En un cazo añadir el aceite de girasol, los piñones y la almendra, junto al diente de ajo, confitar lentamente hasta que adquiera una agradable tonalidad tostada.

Dejar enfriar y triturar esta mezcla con el queso cortado, la aceituna Manzanilla y las hojas de albahaca, hasta obtener una salsa pesto de consistencia fluida.

Servir los grisines con forma de palos como aperitivo, y acompañarlos de un pequeño cuenco con la salsa pesto de aceituna Manzanilla.

◇—◇
MIGUEL ÁNGEL MATEOS

◇—◇
Cacique Kitchen

**ACEITUNAS GORDAL CON ALMENDRAS EN TEMPURA
Y CON HUMMUS DE PESTO.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Introducir dentro de las aceitunas Gordal una almendra en cada una y pasar por tempura.

Freír en aceite de oliva hasta que estén crujientes y reservar.

Colocar en el centro del plato una capa de hummus de albahaca y sobre él, las cinco aceitunas en tempura. Colocar unas

puntas de tomate picado, unas almendras y unos piñones. Colocar brotes frescos de cilantro, añadir un cordón de aceite extra de Arbequina y rallar nuez de macadamia sobre todo el conjunto. Servir.

INGREDIENTES _____

5 aceitunas Gordal.
8 almendras crudas.
15 piñones.
Medio tomate.
Aceite de oliva virgen extra Arbequina.
Brotes frescos de cilantro.
Harina de tempura.

50 g garbanzos cocidos.
Albahaca fresca.
Media lima.
Sal fina.

◇—◇
MIGUEL ÁNGEL MAYOR

◇—◇
Sucede

**SOLOMILLO CURADO EN AGUA DE
ACEITUNAS MANZANILLA.**



INGREDIENTES _____

150 g aceitunas Manzanilla.
0,2 g xantana.
200 ml. agua de las aceitunas.
300 g solomillo de pato.
100 g aceitunas Manzanilla.
2 uds. diente de ajo.
200 ml. aceite de oliva.

20 g perejil.
Perlas de anchoas.
Flores de tagete.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

50 minutos.

ELABORACIÓN _____

Colar las aceitunas Manzanilla del bote reservando el agua para otra elaboración. Deshuesar la aceituna y triturar. Pasar por un colador fino, debe quedar una crema fina y ligera. Añadirle la xantana y triturar. Reservar.

Cortar el solomillo de pato en tiras finas. Sumergir en el agua de aceitunas y curar por espacio de cuatro horas. Colar, y reservar el solomillo en aceite de oliva.

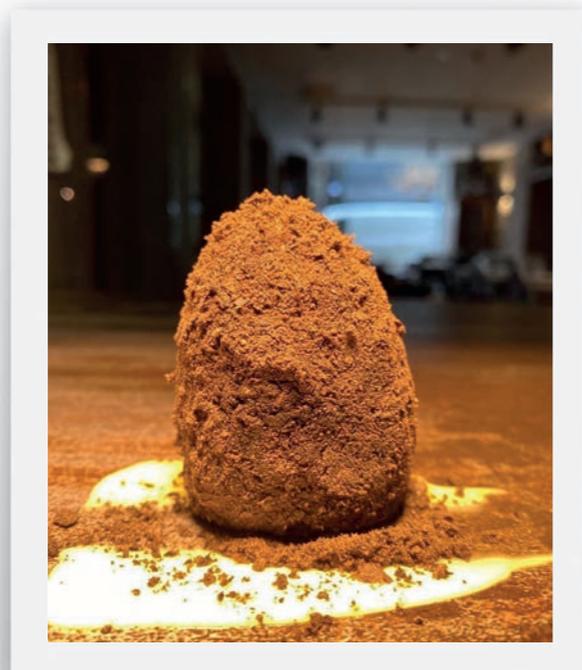
Deshuesar las aceitunas Manzanilla y picar a dados brunoise. Picar de la misma manera y perejil. Añadir todos los ingredientes al aceite de oliva y reservar.

En el fondo del plato poner cuatro solomillos de pato estirados. Cubrir con la picada de aceituna y el aceite alrededor. Poner cuatro puntos alrededor de perlas de anchoa. Y entre solomillo y solomillo una línea de crema de aceitunas Manzanilla.

◇—◇
NACHO BASURTO

◇—◇
Gastro Asubio

BOMBÓN DE ACEITUNA GORDAL Y BACALAO.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

30 minutos.

ELABORACIÓN _____

Sofreír guindilla y ajo lentamente.

Lavar las patatas, cocerlas con piel en agua. Escurrir.

Poner al fuego el bacalao con la nata, justo hasta antes de hervir, retirar del fuego, tapar, dejar infusionar y atemperar, reservar.

Meter en la Thermomix el aceite perfumado con ajo, retirar la guindilla, añadir el bacalao recién infusionado y tibio con sus jugos, triturar para mezclarlo.

Añadir poco a poco la patata cocida y triturar el turbo e incorporar durante tres

minutos el aceite crudo restante en hilo. Agregar el zumo de limón. Sacar, dejar atemperar y reservar.

Picar la aceituna Gordal brunoise, mezclar con la mousse de bacalao, meter en nevera hasta bloquear para enfriar bien y poder manipular.

Una vez fría la mezcla bolear con forma de aceituna gigante y pasar varias veces por la harina de aceituna Gordal, hasta cubrir completamente, dejar atemperar unos minutos y servir sobre una placa de dekton.

INGREDIENTES _____

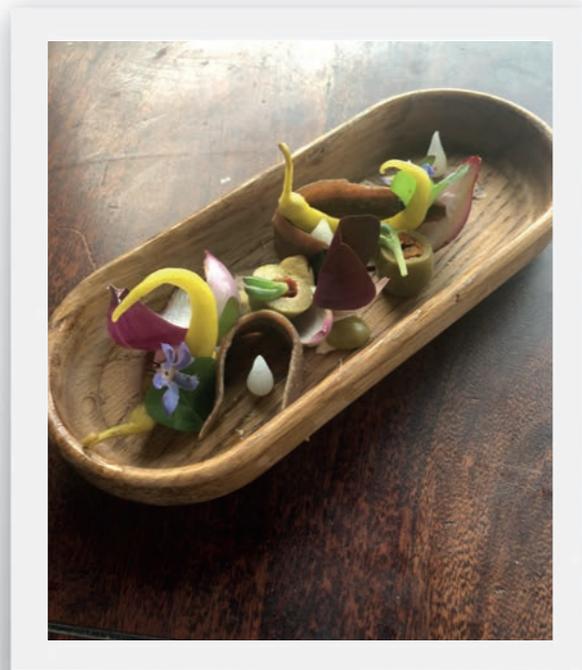
100 g lomo de bacalao sin piel.
25 g aceite de oliva virgen extra.
25 g nata fresca 38% grasa.
5 g ajo blanqueado.
c/s guindilla cayena.

5 g zumo de limón.
25 g patata cocida.
100 g aceituna Gordal picada.
40 g harina de aceituna Gordal.

◇—◇
NICOLÁS **SÁNCHEZ**

◇—◇
Don Fadrique

**GILDA CON ANCHOA VOLADORA
Y ACEITUNA MANZANILLA.**



INGREDIENTES _____

100 g aceituna Manzanilla.
100 g aceituna Zorzal.
100 g aceituna Cornicabra.
1 pechuga de Paloma torcaz.
1 piparra.
1 cebolleta.

1 chalota.
50 g altramuces o chochos de Salamanca.
50 g queso de cabra.
1 anchoa en salazón y extraemos la colatura de conservación.

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

Encurtidos: 24 horas.
Salazón: 48 horas.

ELABORACIÓN _____

Hacer nuestros propios encurtidos por ósmosis dando diferentes sabores.

Zorzal: encurtido con Vinagre de Jerez, vino de Jerez.

Manzanilla: encurtir con ajo, vinagre de arroz y vinagre de manzana, vino verdejo, pimientos rojos, guindilla cayena.

Cornicabra: con zumo de limón, piel de naranja, Vinagre de Jerez, salvia y lavanda.

Utilizar algunas de las aceitunas encurtidas para hacer algunas por la técnica de esferificación.

La piparra: Vinagre de Jerez, vino blanco.

Chalota y cebolleta: vinagre, vino blanco y colatura de anchoa.

Para la salsa utilizar el queso de cabra con 1 anchoa. Triturar para obtener una salsa cremosa.

Poner la pechuga de paloma con sal de salar anchoa y colatura 24 horas bien cubiertas.

Lonchar como si fuese una anchoa a lo largo con cortes precisos.

Una vez que están los encurtidos, la salsa y las anchoas montar el plato.

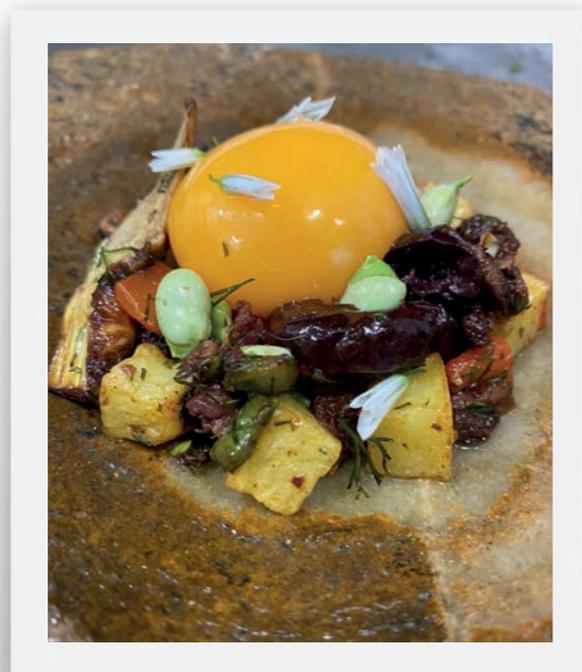


PAU NAVARRO



Clandestí

FRITO DE SANGRE CON ACEITUNA HOJIBLANCA.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

1 hora.

ELABORACIÓN _____

Cortar con regularidad la patata, pimiento y alcachofa.

Picar el hinojo fresco y reservar.

Separar la yema de la clara y confitar en aceite de oliva a 64°C durante 20 minutos. Reservar hasta emplatar.

Freír todos los ingredientes por separado a 180°C, escurrir en papel y añadir todo a una cazuela de barro con el hinojo fresco picado, la sangre frita desmigada y las aceitunas Hojiblanca deshuesadas.

Remover el conjunto, corregir de sal, pimienta y servir caliente con la yema de huevo encima.

En temporada, añadir flor de ajo silvestre si hubiese ocasión.

INGREDIENTES _____

3 patatas.
2 pimientos rojos.
1 pimiento verde.
300 g habitas peladas.
2 alcachofas.
4 dientes de ajo.

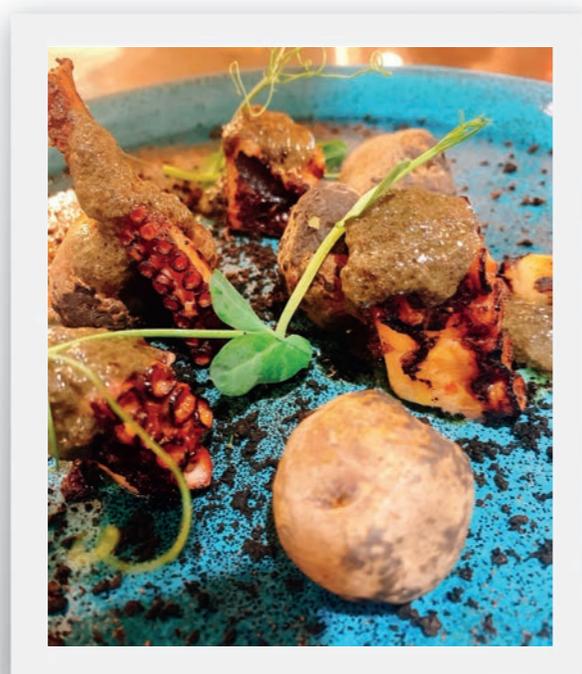
100 ml. sangre frita o pastel de sangre.
100 g aceitunas Hojiblanca negra.
c/s hinojo silvestre fresco.

◇—◇
SAMUEL HERNÁNDEZ



Char

PARAÍSO LUNAR DEL TEIDE CON ACEITUNA HOJIBLANCA.



INGREDIENTES

Adobo Canario:

1 Kg. de pulpo.
4 dientes de ajos.
1 vaso grande de aceite de oliva virgen extra.
1/2 vaso de vinagre.
1/2 vaso de vino blanco preferiblemente añejo.
1 cucharada de pimentón.
Pimienta del país.
Orégano.
Tomillo.
Laurel.
Comino.
Sal.

Mojo de aceitunas:

4 dientes de ajo.
1 pimienta roja seca picon (o una guindilla).
1 cucharadita de comino en grano.
1 cucharadita de sal.
150 g aceite de oliva virgen extra.
15 g vinagre macho.
1 cucharada de pimentón dulce.
100 g aceitunas negras Hojiblanca.

Papas arrugadas:

1 Kg. de papa tipo yema de huevo.
250 g sal gruesa.

Polvo de aceitunas:

100 g de aceitunas Hojiblanca.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

24 horas.

ELABORACIÓN

Elaboración del adobo canario para el pulpo:

Elaborar un majado con los ajos pelados y picados, media o una pimienta picante -según gusto-, y el pimentón y la punta de una cuchara de comino machacado. Poner aceite y remover muy bien para formar una pasta ligeramente líquida, a la que se añade el tomillo, el laurel, el orégano y finalmente el vino y el vinagre. En algunos lugares se utiliza sólo un vaso entero de vinagre. En este caso, el vino es sólo opcional para disminuir algo el ácido acético, según sea el gusto que se prefiera. Salar con precaución (es preferible rectificar en el plato ya casi elaborado que pasarse inicialmente).

Poner a hervir una olla grande con agua. Cuando el agua esté hirviendo, agarrar el pulpo por la cabeza de manera que cuelguen los tentáculos, meter el pulpo en el agua hirviendo y sacar tres veces seguidas. Al hacer esto, el pulpo quedará terso y se evitará que se despelleje al cocerlo.

Cuando el agua vuelva a hervir, echar de nuevo el pulpo y dejar cocer en la olla destapada unos 17-18 minutos por cada kilo de pulpo, es decir, si es un pulpo de unos 1 Kg. se dejará unos 18 minutos.

Pasado este tiempo comprobar si el pulpo está listo clavando un palillo en la zona de unión de alguno de los tentáculos y si no opone resistencia es que está listo. Finalizar el tiempo de cocción, apartar la olla del fuego y dejar reposar en el agua durante 15-20 minutos.

Bañar el pulpo en este preparado, dejar al menos 24 horas en la nevera en maceración.

Para elaborarlo, cortar en rodaja el pulpo, pasar por la parrilla a carbón hasta que se haga una ligera costra y emplatar.

Mojo de aceitunas Hojiblanca:

Poner en el vaso de la batidora los ajos pelados, la pimienta picon (sin granillas), la aceituna negra Hojiblanca y el comino

en grano y triturar todo hasta que quede muy fino.

Añadir el aceite, el vinagre, la sal y el pimentón y batir bien todo hasta que nos quede una salsa bien ligada.

Elaboración de las papas arrugadas:

En un caldero grande y hondo poner las papas sin pelar y cubrir con agua (si es de mar, mejor) y añadir por cada kilo de tubérculo algo así como un cuarto de kilo de sal -no importa si hay más cantidad de este ingrediente, pues ellas tomarán exclusivamente la sal que necesiten-. Poner el recipiente al fuego y tapar bien con un trapo limpio o un papel de envolver. Encima, colocar la tapa. Esperar a que las papas se guisen entre veinte minutos y media hora, tiempo en el que quedarán tiernas. Luego, quitar el agua y escurrir bien. Echar sobre las papas otro buen puñado de sal.

Elaboración del polvo de aceitunas:

Deshuesar las aceitunas Hojiblanca, cortarlas en láminas. Colocar en un papel vegetal o en una silicona. Deshidratarlas en el horno 80°C, durante unas 3 horas o hasta que estén completamente secas, también se pueden secar en la estufa.

Triturar las aceitunas en un robot, pero que no queden excesivamente finas.

Elaboración del emplatado:

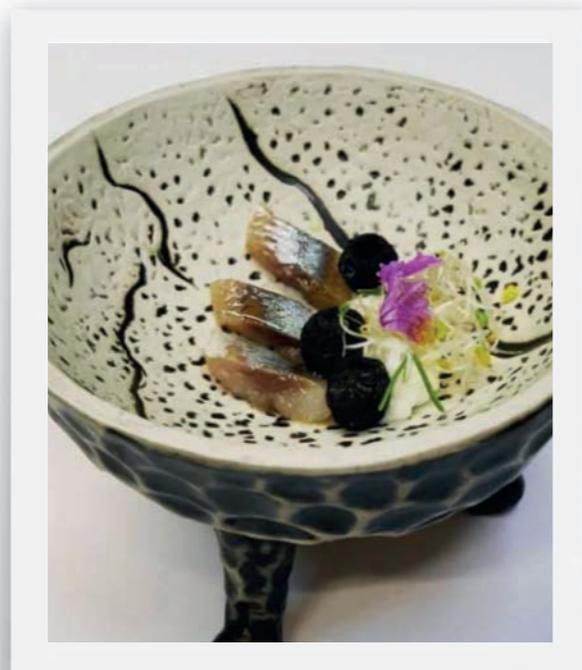
60 g de pulpo. 4 uds. de papas arrugas. 30 g de mojo de aceituna Hojiblanca. 10 g polvo de aceituna negra Hojiblanca. Brotes de garbanzos.

Pasar el rejo de pulpo por la parrilla hasta que este ligeramente dorado y cortar en rodaja de 3 centímetros y disponer en el plato. A continuación, poner las papas arrugadas previamente rostizadas con soplete para dar ese aroma a castaña y a ahumado, después poner el mojo de aceitunas encima de las rodajas de pulpo, espolvorear con el polvo de aceitunas y finalizar con los brotes de garbanzo.

◇—◇
VENTURA **MARTÍNEZ**

◇—◇
Chef Nino

**ACEITUNA HOJIBLANCA, QUESO,
SARDINA Y HUMO.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

35 minutos.

ELABORACIÓN _____

Deshidratar la aceituna Hojiblanca en horno o deshidratadora.

Saltear sobre ascuas de cepa con una sartén porosa.

Limpiar y desespinar la sardina. Ahumar sobre gavillas y sarmientos mojados una vez hechas las ascuas.

Introducir al vacío con aceite de oliva, pimienta negra y laurel.

Colocar el queso de oveja en bolsas de al vacío, con romero, a temperatura ambiente durante 4 horas.

Ahumar en sartén porosa sobre el humo y triturar.

INGREDIENTES _____

30 g aceituna Hojiblanca negra.
30 g queso de oveja.
Romero.
Pimienta negra.
Laurel.

1 sardina.
Flor cítrica.
Aceite de oliva virgen extra.

POSTRE

◇—◇
ARIADNA SALVADOR

◇—◇
Clandestí

**BOMBÓN DE STRACCIATELLA
DE ACEITUNA HOJIBLANCA.**



INGREDIENTES

280 g aceituna Hojiblanca negra.	0,40 g agar agar.
500 g nata.	Vino 100% malvasía
80 g azúcar glas.	150 g chocolate.
Chocolate negro 60%.	100 g manteca caco.
100 g orejón de albaricoque de Porreras.	Unas gotas colorante negro.
280 g arena de almendra.	
75 g de azúcar.	
1 pellizco de sal Maldon.	

TIEMPO DE ELABORACIÓN

12 horas + 90 minutos.

ELABORACIÓN

Deshuesar las aceitunas Hojiblanca y secar bien con papel de cocina. Deshidratar a 70°C durante 12 horas. Una vez deshidratadas, pulverizar en Thermomix.

Atemperar el chocolate, llevarlo en baño María hasta 48°C. Enfriarlo en baño maría inverso a 29°C y volver a calentar hasta 32°C.

Rellenar los moldes de huevo con una capa fina. Dejar cristalizar el chocolate, y mientras preparar el relleno.

Calentar 5 ml. del vino con el agar, romper hervor, apartar de fuego y añadir el resto del vino removiendo con una varilla, dejar enfriar en un táper en la nevera.

Escaldar el orejón de albaricoque en agua hirviendo y pasarlo a la Thermomix, triturar e ir añadiendo la propia agua de la cocción a medida que lo vaya pidiendo, tiene que quedar con una textura de gel. Guardar en una manga y dejar enfriar. Fundir el azul en una sartén antiadherente hasta que empiece a oscurecerse. Añadir la almendra y apartar inmediatamente del fuego, estirarlo sobre un silpat con ayuda de dos tenedores, espolvorear con el pellizquito de sal Maldon, dejar enfriar. Triturar hasta conseguir una textura de arena.

Semi montar la nata, añadir el azúcar y terminar de montar, añadir la aceituna Hojiblanca pulverizada con ayuda de una lengua.

Desmoldar los medios huevos y unirlos en dos mitades, calentando una superficie plana, y metálica como una gastronorm, y pasar el borde por ella para que se puedan pegar. Calentar una boquilla metálica y hacer los agujeros para que los huevos tomen forma de aceituna. Con un cuchillo caliente, marcar una X en la forma inferior de la pieza.

En primer lugar, introducir la arena después un poco de stracciatella, seguir con el núcleo de albaricoque y terminar rellenando con más stracciatella. Hundir el chocolate y la manteca. Añadir el colorante, llevar a 45°C, introducir en la pistola previamente calentada y rociar las aceitunas, pinchadas por la base, que previamente se han guardado durante 3 minutos en el congelador.

Finalmente, romper la gelatina con una cuchara y rellenar los huecos de las aceitunas.

◇—◇
ENRIQUE **PÉREZ**

◇—◇
El Doncel

**OREO DE ACEITUNA HOJIBLANCA
Y MOUSE DE PERDIZ.**



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

2 horas.

ELABORACIÓN _____

Deshuesar la aceituna Hojiblanca y triturar con mantequilla.

Añadir el resto de ingredientes y amasar. Reposar una hora en frío.

Formar un molde en forma de rulo del ancho de una moneda.

Congelar. Cortar congelado medallones de 3 mm.

Hornear a 180°C durante 10 minutos.

Rellenar con el paté de perdiz.

Impregnar los laterales con sésamo y polvo de aceituna Hojiblanca.

INGREDIENTES _____

150 g aceitunas Hojiblanca deshuesadas.
750 g harina de trigo.
350 g mantequilla.
3 uds. huevos.
250 g azúcar glas.
1 Kg. hígado de perdiz.
1,5 ud. manzana granny.

1,5 ud cebolla.
Brandy.
Pimienta negra.
Sal.
Por 1 Kg. de sofrito anterior añadir 2 uds. huevos y 100 g de nata 35% m.g.

◇—◇
IVÁN MUÑOZ



Chirón

DRÁCULA DE ACEITUNAS HOJIBLANCA NEGRAS.



TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

5 horas.

ELABORACIÓN _____

Cúpula de chocolate:

Derretir en un baño maría todos los ingredientes y reservar caliente. Posteriormente, inflar globos que “rebozaremos” en chocolate dejando que solidifique el chocolate. Pinchar el globo para quedarnos con la esfera de chocolate.

Espuma de Vainilla y mango:

Poner a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor, añadir las gelatinas previamente hidratadas en agua. Meter en sifón e introducir cargas.

Espuma de Frambuesa:

Poner a calentar todos los ingredientes y cuando arranque el hervor, añadir las gelatinas previamente hidratadas en agua. Meter en sifón e introducir cargas.

Sopa de aceituna Hojiblanca negra:

Triturar todo junto y pasar por superbag.

Introducir las dos espumas dentro de la cúpula de chocolate que terminaremos en sala con la salsa de aceituna Hojiblanca.

INGREDIENTES _____

Cúpula de chocolate:

200 g chocolate blanco.
200 g manteca de cacao.
20 gr colorante alimentario negro.

Espuma de vainilla y mango:

500 g mango.
200 g nata.
1 vaina de vainilla.
100 g azúcar.
3 uds. gelatina.

Espuma de frambuesa:

700 g frambuesa.
150 g azúcar.
4 uds. gelatina.

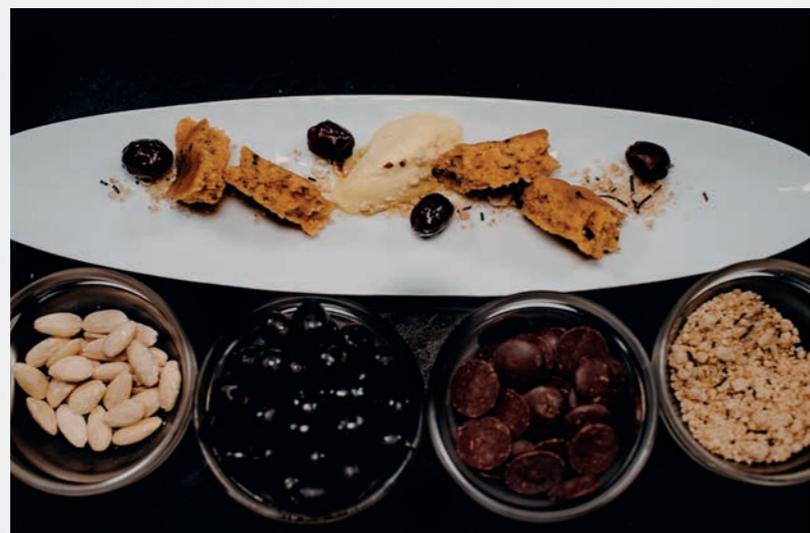
Sopa de aceituna Hojiblanca negra:

500 g pasta de aceituna Hojiblanca negra.
250 g almíbar tpt.
250 g agua.
5 g xantana.

◇—◇
MIGUEL PUCHE ANDRÉS

◇—◇
Alejandro

POSTRE DE LA ACEITUNA CACEREÑA.



INGREDIENTES _____

Receta para 15 personas

Ingredientes bizcocho:

225 g mantequilla.
225 g azúcar.
200 g huevo.
170 g harina de trigo.
3 g levadura en polvo.
1 g bicarbonato.
20 g leche en polvo.
20 g pimentón de la vera dulce.
60 g aceitunas Cacerena picadas.

Ingredientes Aceitunas:

230 g aceitunas Cacerena.
80 g nata.
120 g azúcar.
97 g agua.

40 g cacao.
4 unidades gelatina.
90 g almendras tostadas repeladas.

Ingredientes helado de aceite:

100 g yemas.
100 g azúcar.
150 ml. nata 35% de grasa.
350 ml. aceite Arbequina.

Ingrediente Tierra Romero:

200 g harina de trigo.
100 g almendras.
100 g azúcar.
50 g azúcar moreno.
150 g mantequilla.
15 g romero fresco (hojas).

TIEMPO DE ELABORACIÓN _____

Receta 45-60 minutos con un tiempo previo de 10-12 horas para congelar el helado.

ELABORACIÓN _____

Elaboración Bizcocho:

Pomar la mantequilla.

Mezclar el resto de los ingredientes en la Thermomix y añadir la mantequilla pomada.

Extender en un gastro sobre papel de horno.

Cocinar al vapor 38 minutos 100°C.

Elaboración Tierra De Romero:

Pomar la mantequilla junto la harina y los azúcares. Triturar las almendras y las hojas del romero fresco.

Mezclar todos los ingredientes y extender en un gastro.

Hornear a 140°C durante 4 minutos y mezclar con la ayuda de una pala de madera.

Repetir el último paso de 5 a 6 veces.

Elaboración Aceitunas:

Enjuagar las aceitunas Cacerena y se rellenan de media almendra.

Hervir la nata y el azúcar.

Añadir el agua más el cacao y colar.

Añadir las hojas de gelatina.

Cuando la mezcla está a unos 45°C bañar las aceitunas en ella y enfriar.

Elaboración Helado De Aceite:

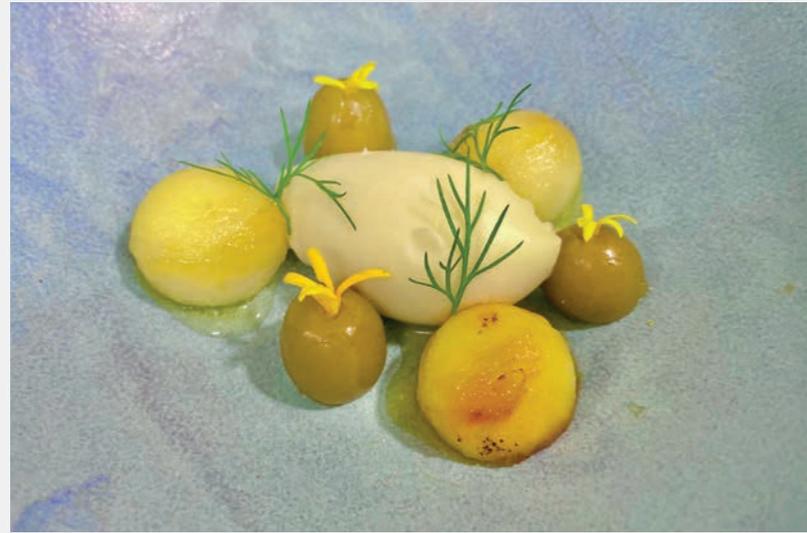
Calentar la yema el azúcar y la nata a 60°C.

Añadir el aove de Arbequina en hilo emulsionado.

◇—◇
TERESA **GUTIÉRREZ**

◇—◇
Azafrán

MANZANA Y ACEITUNA MANZANILLA.



INGREDIENTES

Almíbar de aceituna Manzanilla:

200 g azúcar.
150 ml. agua.
150 g aceituna Manzanilla sin hueso.

Manzanas caramelizadas:

Almíbar de aceituna Manzanilla.
2 manzanas verdes.
c/s azúcar.

Crema de queso manchego:

300 g queso manchego curado.
100 ml. nata 35% m.g.
50 ml. almíbar de aceituna Manzanilla.

Sopa de aceituna Manzanilla y chocolate blanco:

40 g aceituna Manzanilla en almíbar.
250 g nata 35% m.g.
80 g chocolate blanco.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

45 minutos.

ELABORACIÓN

Hervir el agua y el azúcar. Añadir las aceitunas Manzanilla, apartar del fuego y dejar macerar 24 horas.

Sacar bolitas de manzana con un sacabocados, y dejar macerar en el mismo almíbar de las aceitunas 24 horas.

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix, 8 minutos a 90°C.

Enfriar en un recipiente tapado a piel. Para la sopa, calentar la nata y una vez llegue a 80°C, verter sobre el chocolate blanco.

Una vez se haya fundido, triturar con las aceitunas hasta conseguir una crema lisa y suave. Enfriar.

Disponer en el centro del plato una pequeña quenelle de crema de queso. Alrededor, poner 3 aceitunas Manzanilla en almíbar.

Rebozar en azúcar 3 bolitas de manzana maceradas y caramelizar con un soplete, y disponer al lado de las aceitunas en el plato.

Decorar con hinojo fresco, flores y servir al final la sopa de aceituna Manzanilla y chocolate blanco.

@AceitunasEsp   

www.aceitunasdeespaña.es

interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa

