



Canapé de camarón, gamba roja, velo de aceituna y albahaca

Chef Fran Agudo
Mont Bar Barcelona

Para esta receta, el chef se ha inspirado en la gamba roja, uno de los productos principales del Mediterráneo, y la marinaremos con una serie de especias que recuerdan al sabor único de la ginebra.

Ingredientes

Para la tartaleta / masa del canapé

- 160g de harina de arroz glutinoso
- 230g de agua mineral
- 25g de tahina
- 10g de alga nori en polvo
- 10g de sal fina
- 10g de camarón cocido
- Papel sulfurizado
- Bikinera
- 500ml de aceite de oliva suave

Para el velo de aceituna

- 450g de aceituna gorda sin hueso
- 50g de piparrak encurtida
- 2.2g de agar agar

Para marinar la gamba

- 4 unidades de gamba roja mediana
- 1kg de sal gorda
- 500g de azúcar
- 5g de cardamomo
- 5g de coriandro
- 5g de enebro
- Hielo

Otros ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra
- Limón
- Hojas de albahaca mini
- Flores de cilantro
- Sal fina

Preparación

➤ Para la tartaleta / masa del canapé



1. Preparamos la masa de la base del canapé mezclando todos los ingredientes en un bol con ayuda de unas varillas, hasta conseguir una textura esponjosa. Reservamos en la nevera.



2. Colocamos dos papeles sulfurizados en la bikinera y calentamos a media potencia.



3. Disponemos 5g de masa (elaboración anterior) justo en el centro de la bikinera, entre los dos papeles. Cerramos la bikinera y cocinamos durante 30s por cada lado. Una vez la masa esté crujiente, recortamos con la ayuda de un molde de 3cm de ancho x 5cm de largo.



4. A continuación, freímos 5s en aceite a 180°C y escurrimos bien con papel absorbente.

➤ Para marinar la gamba



1. Trituramos las especias con un molinillo y añadimos junto con la sal y el azúcar, mezclamos bien.

5. Guardamos y dejamos reposar en un recipiente hermético con gel de sílice.



2. En una bandeja, disponemos las gambas encima de una cama de mezcla de sal y cubrimos totalmente. Dejamos marinar en la nevera durante 30min. Una vez pasado este tiempo, enjuagamos en agua y hielo.

➤ Para el velo de aceituna

1. Trituramos las aceitunas junto con la piparrak en el vaso americano hasta obtener un puré. Pasamos este puré por una estameña o colador, consiguiendo el jugo de aceituna y lo guardamos en un recipiente hermético en la nevera.



3. Pelamos y cortamos en trozos de 1cm y reservamos.



2. Ponemos el jugo de aceituna (elaboración anterior) en un cazo junto con el agar y lo llevamos a ebullición, removiendo con varillas.



3. Una vez hervido, disponemos rápidamente sobre una bandeja plana y estiramos hasta cubrir toda la bandeja, buscamos obtener un velo fino.



4. Dejamos enfriar unos segundos y reservamos en la nevera para que acabe de cuajar.



3. Para acabar, en una bandeja, colocamos 4 canapés y disponemos 4 trozos de gamba marinada por canapé. Cubrimos con 2 trozos de velo de aceituna.



4. Como toque final, rallamos el limón y colocamos 2 flores de cilantro y 2 hojas de albahaca por canapé.

¡Listo para servir y disfrutar!

➤ Acabado y presentación



1. Ponemos los trozos de gamba marinada en un bol y sazonomos con ralladura de limón, aceite de oliva y sal. Emulsionamos la mezcla.



2. Seguidamente, cortamos el velo de aceituna en pequeñas tiras de 2cm.





Tartaleta de llisa marinada con miel y mahonesa de algas

Chef María José Martínez
Lienzo Valencia

Tartaleta cristal en transparente con tonos en azul combina a la perfección con la estética del icónico Mare & Tonic.

Ingredientes

Para la tartaleta

- 200g de harina candeal
- 50g de agua tibia
- 0.5g de sal
- 10g de aove
- Maizena y mantequilla para el molde

Para la llisa marinada

- 1 llisa
- 250g de sal gruesa
- 250g de miel de romero
- 20g de lechuga

Para la mahonesa de algas

- 250g de aceite de semillas
- 1 huevo ecológico L
- 10g de alga nori
- 10g de chlorella en polvo
- Una pizca de sal



Preparación

➤ Elaboración de la tartaleta



1. Mezclamos la harina, el agua, el huevo, la sal y el aove.

2. Cocinamos la masa en el horno a 180° durante 10 minutos o freímos en aceite de girasol a 150°.

➤ Elaboración de la mahonesa de algas



1. Ponemos el aceite de semillas en una bolsa de vacío junto a las algas trituradas y dejamos infusionar en frío 24 horas.
2. Disponemos en una jarra y añadimos el huevo, vamos emulsionando todo con la túrmix y ponemos a punto de sal.
3. Guardamos en una manga pastelera y reservamos en la nevera.

➤ Elaboración de la llisa marinada



1. Mezclamos la miel de romero con la sal y cubrimos la llisa con esta mezcla, luego tapamos todo con lechuga de mar y dejamos reposar.
2. Después de 2 horas, retiramos todo y cortamos la llisa en dados pequeños. Reservamos en la nevera.

➤ Montaje final de la tartaleta



1. Mezclamos el tartar de llisa con la mahonesa de algas, al gusto, y rellenamos la tartaleta con la mezcla.



2. Disponemos en un plato y colocamos los brotes finales.

¡Listo para servir y disfrutar!





Quisquilla de la Caleta de Vélez, salpicón de tomatitos perla y almendra

Chef David Olivas
Back Marbella

Inspirado en la esencia de la actitud mediterránea, el chef ha creado una tapa basada en quisquillas de la Caleta con unos toques perlados.

Ingredientes

Para las quisquillas

- 16 unidades de quisquillas

Para el salpicón

- 300g de pimiento rojo
- 150g de pimiento verde
- 100g de cebolla
- 400g de tomate
- 3g de sal
- 10g de vinagre
- 80g de aceite de oliva

Para los tomatitos perla

- 100g de tomatitos perla (si no encontramos, sustituir por Cherry).

Para la almendra

- 100g de almendra marcona
- 50g de agua mineral

Para el aceite de perejil

- 1 manojo de perejil
- 100g de aceite de girasol
- 1 yema de huevo

Preparación

➤ Para las quisquillas

1. Cogemos las quisquillas y las pelamos, reservando las huevas azules que contengan y reservando las cabezas, todo en la nevera.

➤ Para el salpicón

1. Cogemos las verduras y las cortamos a juliana con la ayuda de un cuchillo cebollero y una tabla. Colocamos en un bol todas las verduras y las aliñamos con aceite, sal y vinagre. Dejaremos reposar en la nevera unas horas.



➤ Para la almendra

2. Después, con la ayuda de una licuadora, pasaremos todo por la máquina 3 veces para sacar el jugo. Si no se tiene licuadora, se puede utilizar una túrmix de mano para triturar y luego se pasa por un colador.

3. Probamos el jugo por si le hiciese falta un poco más de aliño. Ponemos al gusto y reservamos en la nevera.

1. Colocamos la almendra en un vaso, añadimos el agua y trituramos.

2. A continuación, pasamos la mezcla por un colador fino y reservamos en la nevera.

➤ Para el aceite de perejil

1. Ponemos en el fuego un recipiente con agua y cuando esté hirviendo, añadimos el perejil (solo las hojas) y dejamos 3 segundos.

2. Sacamos del agua hirviendo y lo metemos en agua con hielo para enfriar rápidamente. Una vez frío, secamos bien con papel para que no tenga nada de humedad.

3. Colocamos el perejil escaldado en un vaso de triturar y con la ayuda de una túrmix de mano, trituraremos añadiendo el aceite poco a poco. Pasamos por un colador fino y reservamos.

4. Añadimos la yema de huevo y montamos como si fuera una mayonesa.

➤ Para los tomatitos perla

1. Colocamos un cazo con agua en el fuego y dejamos que rompa a hervir. Una vez esté hirviendo, añadimos los tomatitos unos minutos.

2. Los sacamos rápidamente y los introducimos en agua con hielo. Pelamos con la ayuda de una puntilla y reservamos en la nevera.



➤ Acabado y presentación



1. En la base del plato y justamente en el centro, colocamos los tomatitos en redondo. Alrededor colocamos las quisquillas y, encima de estas, colocamos las huevas azules con el jugo de las cabezas.



2. Encima de cada tomatito ponemos la emulsión de aceite de perejil y dos puntos de almendra. Terminamos con hojas de capuchina y borraja y, por último, con el jugo de salpicón.



Mare & Tonic, el gin tonic perfecto

Cada Mare & Tonic es una celebración de los ingredientes naturales y la dedicación a la excelencia. Descubre el sabor del Mediterráneo disfrutando de este cocktail.



Ingredientes

- 50mL Gin Mare
- 200mL Tónica Premium
- Piel de naranja
- Ramita de romero para decorar

Preparación

1. En una copa balón con mucho hielo servimos la ginebra y completamos con la tónica.
2. Removemos suavemente.
3. Agregamos el romero y la naranja para decorar.

¡Listo para servir y disfrutar!

