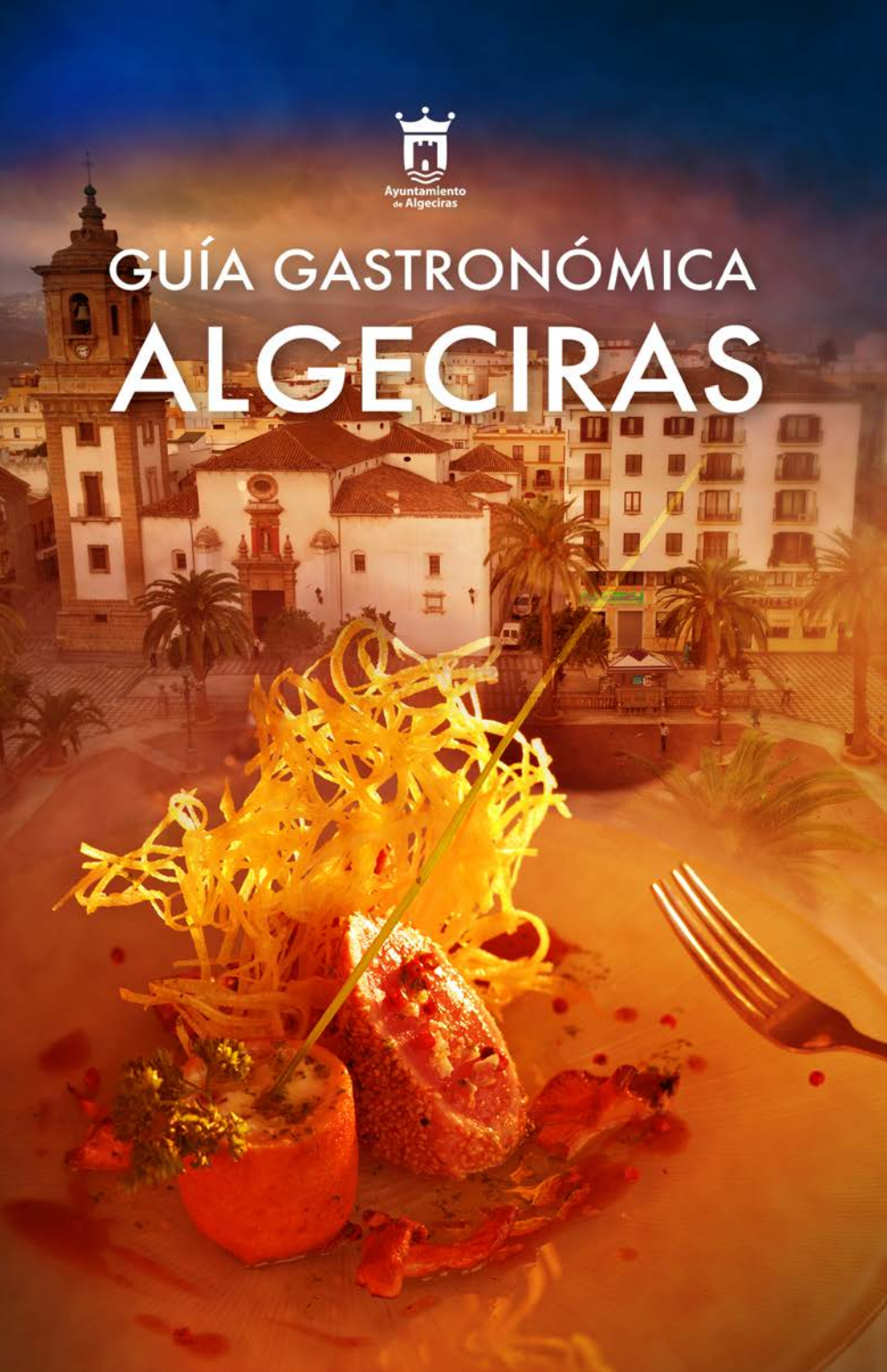





Ayuntamiento
de Algeciras

GUÍA GASTRONÓMICA ALGECIRAS



ALGECIRAS
GUÍA GASTRONÓMICA



Esta guía se ha confeccionado con el único objetivo de promocionar Algeciras como centro de turismo gastronómico. Está dirigida a viajeros y visitantes. En ningún momento pretende enumerar todos los establecimientos de hostelería. Los autores del texto han intentado ofrecer una visión global de la restauración algecireña, y han destacado solo algunos de los muchos lugares en los que se come o tapea bien, basándose en criterios de singularidad, zonas de interés y recomendaciones y comentarios de clientes en redes sociales.

CRÉDITOS

Esta guía ha sido editada en colaboración y coordinación con la Asociación de Hostelería de Algeciras

Edita / Diseño / Textos

Delegación de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Algeciras

Fotografías

Dpto. Imagen Delegación de Turismo / Restaurantes y bares / Fernando Barrios

Impresión

Depósito legal

Hay argumentos históricos que explican por qué existe en Algeciras una tradición gastronómica tan arraigada y singular. Desde que cazadores y recolectores neandertalensis se asentaron en las inmediaciones del Río de la Miel hace miles de años, se constata ya esta zona como un punto caliente de biodiversidad dentro de la Península, debido, sobre todo, a las especiales condiciones ambientales.

También los cartagineses dieron buena cuenta de la salud de las aguas interiores de Algeciras estableciéndose en las riveras de sus muchos arroyos. Construyeron en el litoral varios pequeños puertos de avituallamiento y combinaron en su alimentación los productos autóctonos de la dieta mediterránea con los que importaban de regiones lejanas. La cerámica púnica hallada en la región ofrece buenas pistas sobre su afición a la fritura de pescado.



Tinjaja romana para envasado y exportación de salazón de pescado



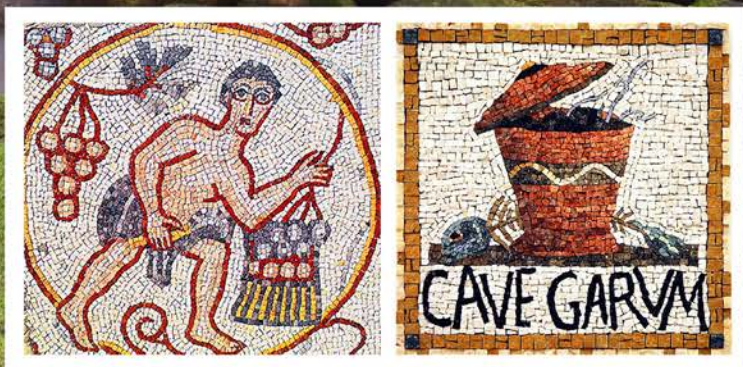
Mosaico de Pérez Villalta sobre la pesca del atún en el Estrecho.

(Fracmento)

Vista del Estrecho, con
Africa al fondo desde
Punta Carnero

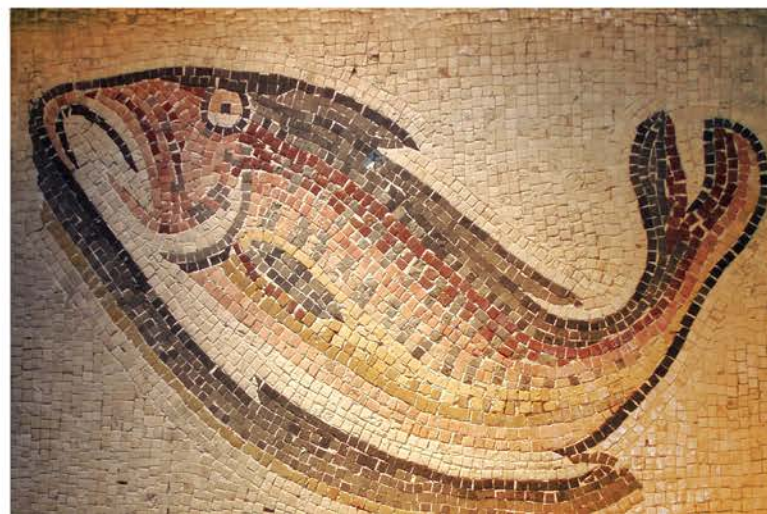


Los romanos eligieron Algeciras para la fabricación del *garum*, una salsa a base de pescado macerado que exportaban por todo el Imperio. Instalaron también varias factorías de salazón: sardinas, caballas y atún del Estrecho les sirvieron para preparar sus mojamas. Construyeron salinas junto a las playas y fábricas de cerámica para envasar y exportar tan apreciados productos alimenticios.



Mosaico con vendimia,
Monte Nebo

"Cuidado con la salsa"





Poza en el Río de la Miel

Visigodos y bizantinos, grandes cazadores y granjeros, debieron dejar también su impronta culinaria. Los árabes y bereberes fundan en 711 Al Yazirat Al Hadra y comienzan a introducir en la región los alfajores, albóndigas con comino, el uso de la alcachofa... De sus huertas, en las riveras del Río de la Miel, obtenían ricas frutas y verduras y, por supuesto, el edulcorante natural que dio nombre al río. El azafrán en los guisos y morunas, el uso del jengibre y el ajonjolí son tradiciones de la fuerte herencia islámica del sur de Al Ándalus. Comían atún fresco, pero también lo salaban y secaban al sol, como hicieron los romanos y se sigue haciendo en la actualidad. Guisaban los caracoles con poleo. Freían pescado en aceite de almazara. Preparaban almíbares y jarabes y, en verano, pistos, pipirranas y la alboronía, cocinada por vez primera en la boda de la princesa Al Burán, hija del rey poeta Almutamid.



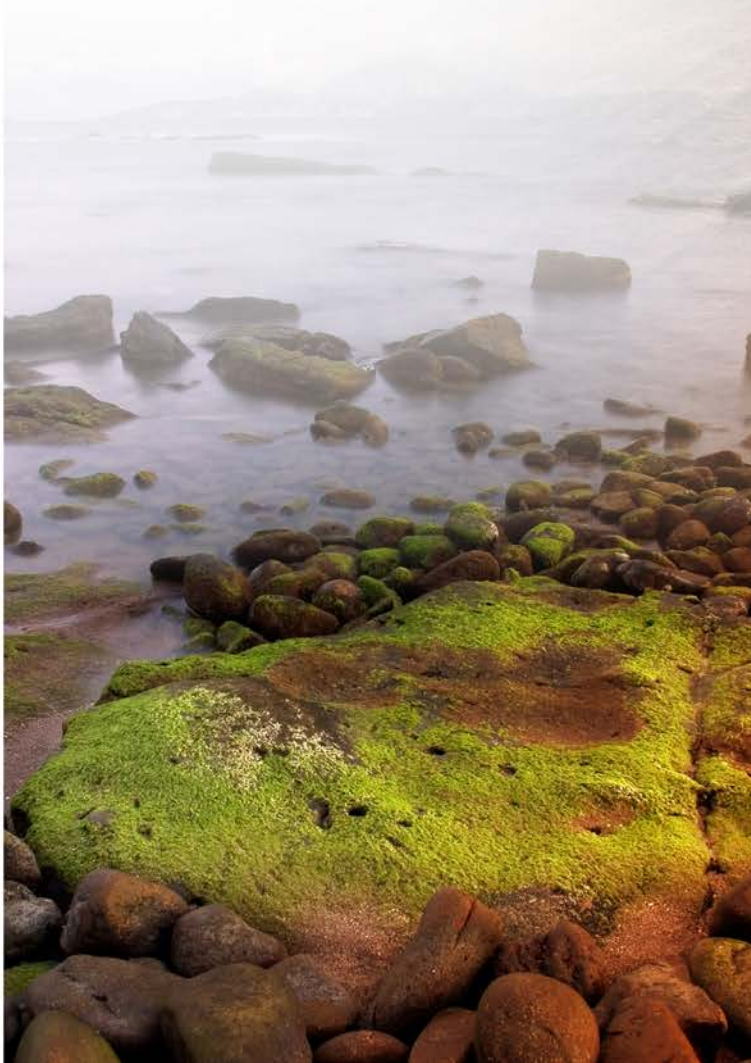
Alcachofa
(*Cynara Scolymus*)

Los restaurantes y bares de Algeciras siguen ofreciendo riquísimos salazones y ahumados. El atún del Estrecho, en temporada, es fundamental en cualquier buena mesa, así como la carne de Retinto, un ganado propio criado en libertad a cuyas reses ya se refirió Hércules como “vacas rojas” cuando se las robó al gigante Gerión junto a las columnas del Estrecho.



Las salazones y carnes rojas han sido tradicionalmente parte de la dieta de la región

La riqueza del litoral ha contribuido al desarrollo de una cocina marinera de sabrosas sopas y guisos. Los erizos de mar, que se ofertan por las calles en temporada, o las ortiguillas fritas (*anemonia viridis*) son parte de la dieta popular de los algecireños. Pero no se desprecian los cangrejos, los burgaos ni las cañaillas.



Enumerar los platos propios de la gastronomía de Algeciras desborda las pretensiones de esta breve guía; pero algunos no pueden pasarse por alto: los fideos con almejas, el potaje de tagarninas, las tortillitas de bacalao, la abajá, las papas con choco, los boquerones rellenos de puré de papa, el pulpo a la brasa... Y qué hablar de la influencia del vecino Magreb: las morunas de sardina o jurel, el cuscús, los pinchitos picantes, los dulces de almendra y miel...



Brocheta de pulpo asado



Mercado de Abastos de Algeciras (la Plaza)



Pinchito moruno

Los puestos de la plaza o el mercado de productos frescos son un buen ejemplo de un mestizaje gastronómico que hunde sus raíces en la milenaria historia local y se mantiene hoy más vivo que nunca.

Viajero gastronómico: Algeciras te espera con sus productos más naturales, la mejor calidad y frescura, la tradición culinaria más sabrosa y, además, los mejores precios. Esta guía quiere ayudarte en tu aventura.



Grandes cocinas y fogones

La Ciudad de Algeciras cuenta con numerosos establecimientos culinarios en los que la calidad de los productos y la atención personal son las principales cartas de presentación. Así, **Restaurante Cepas** (Avenida de Algetares, 6. Playa de Getares. Tel. 678 497 288 / 956 572 727) cuenta con muy buen pescado fresco del Estrecho, carnes de Retinto certificadas o cortes importados de Argentina. El gerente y sumiller de este local, el argentino Alberto Taja, ofrece también carta de tapas tradicionales entre las que no faltan vieiras con fitoplancton ni especialidades de auténtico atún rojo de Barbate en Ceviche, Tartar o taquitos sobre algas wakame. La carta de vinos concede un protagonismo especial a los blancos y tintos de la tierra. La terraza ofrece vistas sobre la Playa de Getares, de cuyas arenas la separan sólo unos metros.



Vista de la playa de Getares



Algo más hacia el Sur, en el faro, **Puro Estrecho** (Zona de Punta Carnero. Tel. 856 097 453) cuenta con un emplazamiento insuperable. Vocacionalmente dedicado al pescado fresco del Estrecho, sus amplios salones se asoman al Atlántico y al Mediterráneo. Desde su terraza y piscina, para uso exclusivo de comensales, se divisan las costas de África. La carta da fe de la rica variedad de pescados y mariscos del lugar, con exquisitas sugerencias diarias que no dejan de lado ni carnes ni vinos generosos. Conscientes de la calidad de los atunes de la zona, se presentan mechados, en tataki, tartar, a la parrilla, en carpaccio, con setas y con trufas. Arroces al gusto y surtido de postres propios rematan una carta a la que hay que agradecer unos precios que no causan sobresalto. Accesible sólo en coche propio o taxi. Abre todos los días.



Vista del Estrecho





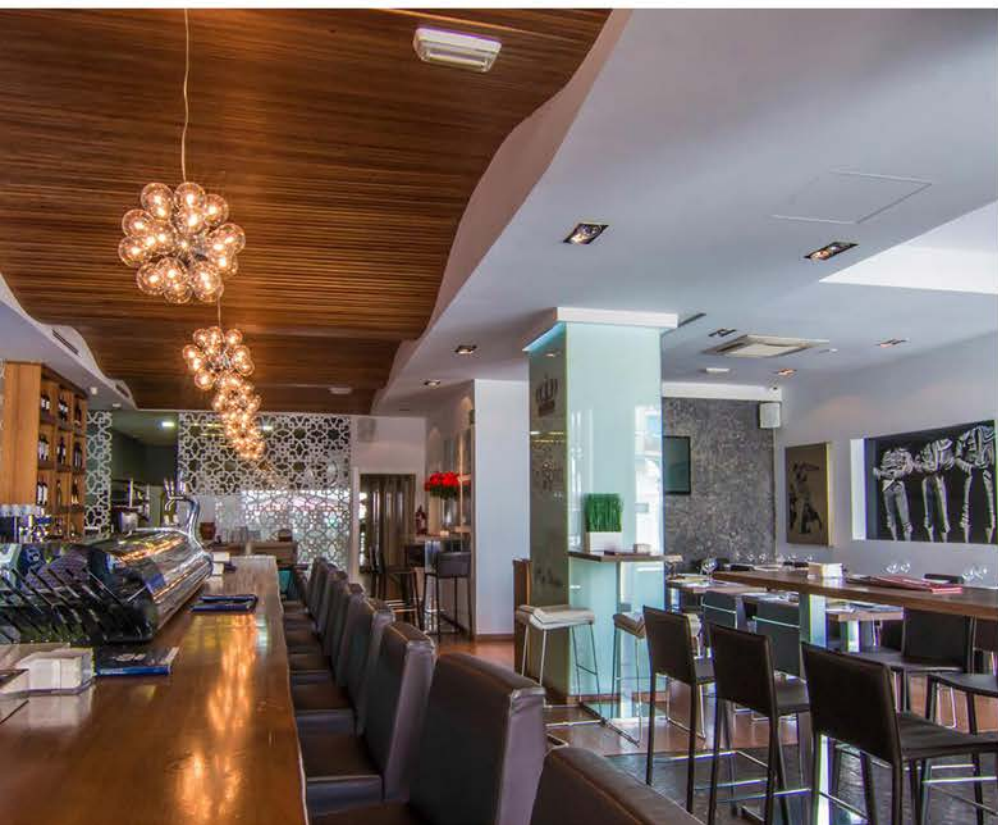
En el centro de Algeciras, la **Taberna Recoveco** (Av. Blas Infante, 16, Tel. 956 099 504) cuenta con una bulliciosa barra de tapas de autor y unos más tranquilos salones cargados de historia. La terraza interior, repleta de vegetación, es perfecta para degustar su cocina mediterránea amiga de fusiones. Los productos locales se unen a las técnicas culinarias más internacionales, dando lugar a una carta con sello propio. Las croquetas de cecina, los chipirones con taboulé o la brocheta yakitori no dejan indiferente. Tienda de vinos. Precios adecuados.



Un rincón muy especial, detrás de la preciosa Capilla de Europa, es **La Carbonería** (Calle Muro s/n. Tel. 956 663 738), un asador que ofrece cortes seleccionados de retinta, gallega, angus argentina y otras razas. La calidad de la materia prima no tiene discusión, y el aroma de la leña es un espectáculo. Al salón, indiscutiblemente acogedor, le precede una barra en la que pueden degustarse succulentas tapas, pavías de bacalao o tostas excelentes. Los platos son generosos. No faltan los pescados ni los postres finos. Precio razonable.



Capilla de Europa



También en el centro de la ciudad, **La Gloria por Montera** (Calle Sevilla 18. Tel. 856 127 290) se esfuerza por ofrecer una cocina que combina lo más tradicional de la tradición andaluza con las vanguardias que triunfan en Madrid y Barcelona. Desde las miniaturas de sabor más especiales a las clásicas carnes a la parrilla, este establecimiento, decorado con un diseño singular, cuenta con varios ambientes y con platos perfectamente originales y dinámicos. Se encuentra en una zona cada vez más gastronómica, junto a una plaza de buenos bares y una calle castiza en la que proliferan ya los pequeños restaurantes de autor.





La Cabaña (Avda. Aguamarina 5. Tel. 956 667 379) es otro de los templos gastronómicos de Algeciras. Sus clientes destacan que es uno de los mejores lugares para comer carne en toda la comarca. Su estilo es rústico y tiene un acogedor patio interior en el que ofrecen actuaciones veraniegas. El cordero y los chuletones no son obstáculo para la innovación. Buenos vinos y mejores quesos.





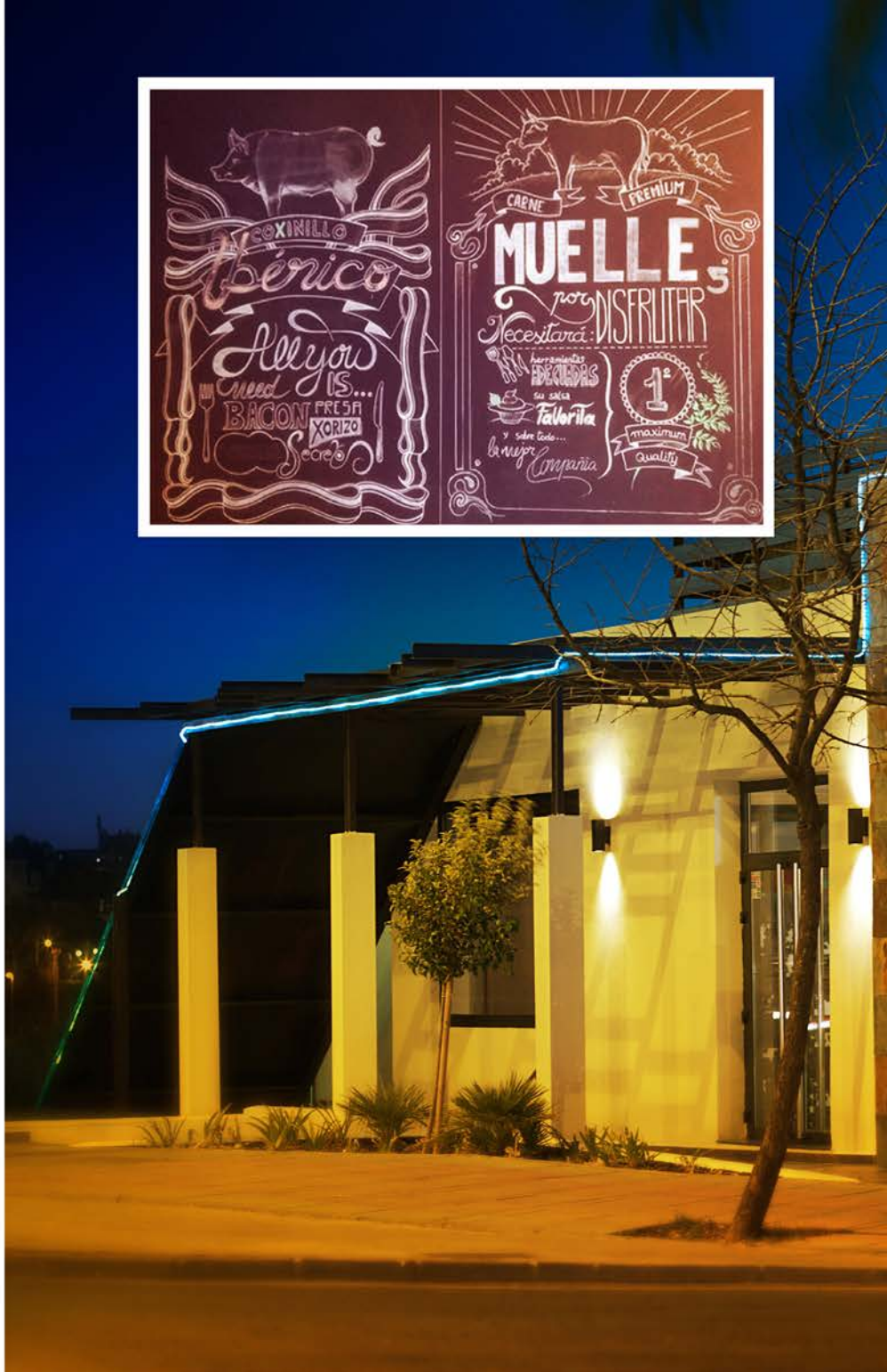
La mejor fusión entre cocina italiana y mediterránea la tiene **Mezz'acqua**, (Calle Buen Aire. Tel. 637 256 018): recetas tradicionales y audaz experimentación se dan la mano en este céntrico enclave donde no faltan las ganas de agradar.

En la Playa del Rinconcillo, el **Restaurante Bernardo** (Cabo de la Nao, 2. Tel. 956 63 30 44) es parada obligatoria en la Ruta "Paco de Lucía". El universal guitarrista venía cada verano a pescar y jugar al fútbol sobre la arena, descalzo y con los amigos de siempre; disfrutaba aquí de las puestas de sol y no dejó de referir el sabor del pescaito frito, el marisco fresco o los guisos de arroz de su amigo Bernardo.



Con vistas sobre el puerto, camino de Getares, **Muelle 5** (Calle Rosa de los Vientos 1. Tel. 956 77 44 16) presenta sus carnes y pescados con la exquisitez de la vanguardia y la tradición culinaria local por bandera. La decoración también es de autor.

Uno de los últimos locales en abrir sus puertas ha sido Restaurante **El Faro de Punta Carnero** (Calle Ostras 72/75. Tel. 856 09 74 80 y 619 86 49 45): dispone de las mejores vistas sobre el Estrecho y cuenta con alojamiento exclusivo. Se ha especializado en pescados y mariscos. Magnífico servicio de terraza.



Aperitivos, refrigerios y tentempiés

Maridaje (Calle Buen Aire, 9. Tel. 646 486 408) ofrece platos abundantes en un espacio ajustado: mejor llegar con tiempo, porque no reservan. Ha conseguido hacerse un hueco en la ingente oferta de tapas tradicionales de la zona. Muy buenas ortiguitas fritas y excelente servicio.

Uno de los mejor valorados por los clientes es **El Querido** (Calle Alfonso XI, 2b). Pequeño pero muy acogedor, con una cocina diminuta pero succulenta. Se trata de un lugar especial con un ambiente muy alternativo. Platos alegres en una calle en la que abunda la competencia. Cuenta con terraza y comida vegana. Cervezas artesanas complementan la carta.





En la misma Calle Alfonso XI (en el número 18), **La Brujidera** ofrece quesos y ahumados, tapas muy variadas frías y calientes. Es un excelente inicio de ruta tapera, al principio de la calle más concurrida de la zona gastronómica histórica. Justo enfrente, haciendo esquina con la Plaza Alta, está **La Eskina**, con guisos tradicionales y frituras de pescado: destaca su trato amable. Más céntrico no cabe. Buenos vinos, buen jamón e interesantes tostas... en **La Cata**, en el número 10 de la misma Calle Alfonso XI, también conocida como Calle Convento. Tienen pinchito de cordero y brocheta de atún moruno.



A mitad de la misma Alfonso XI, esquina con Calle San Antonio, **Ópera 17** tiene veladores en una agradable placita: hace cuscús, papas con choco, un magnífico flamenquín y numerosas tapas. Tiene menús y helados.

Siguiendo por Alfonso XI hacia el Norte, otra parada es **La Bodega del Medio**. Tiene una carta innovadora y de cocina sana tradicional. Enseguida, unos metros hacia delante, el **Gastro Iruña** se ha especializado en carnes de diversa procedencia. Cocina creativa, buenos caldos y mejores opiniones de sus clientes. Cuenta con salón confortable y terraza.





El centro de Algeciras tiene un marcado acento gastronómico

La Venencia mantiene desde hace muchos años su línea de exquisitez con succulentas tapas: desde las más clásicas a las auténticamente propias. Gran variedad de montaditos. Terraza. Y en la esquina con Blas Infante, **La Muralla** es de los últimos a incorporarse a esta ruta: ganas de agradar, precio y cocina casera de calidad es lo que destacan los clientes. Entre la Calle Alfonso XI y la Calle Ancha se abre una galería donde sorprenden **El Arca** y **La Taberna de Lola**, donde la cocina tradicional andaluza casa perfectamente con el espíritu innovador de sus responsables: arroces negros, huevos rotos, atún con guacamole, brocheta de mozzarella y anchoa...



La Calle Sevilla es otra de las vías tradicionales del buen comer. En el ensanchamiento de la Plaza de Neda **La Tintorería** tiene una terraza ideal para relajarse a base de platillos de calidad. **Las Duelas**, en la misma plaza, es ya un clásico algecireño, con productos muy bien seleccionados y servidos en un marco castizo; buena terraza.



El siguiente en la misma dirección, **el Chiqui**, es otro sitio de solera, un punto de tapeo de toda la vida con choquitos, champiñones y pincho de atún como estandarte. Buenos precios y sin improvisaciones. En frente está **Rebolo**, establecimiento con solera lleno de recuerdos y fotografías del antiguo propietario: a pesar de su pequeño tamaño, el actual gerente lo sigue conservando como el templo de la camaradería histórica de la ciudad.

Casa Dioni es el bar de siempre, pequeño, casero, muy especial... Los caracoles son su carta de presentación popular; pero la carrillada, el rabo o los callos no pueden dejarse de lado. Muy cerca ha abierto **Trampantojo**, en la misma calle Sevilla, con opiniones muy favorables en Internet.



Bastri, en la Calle General Castaños, representa una oferta novedosa para un barrio, La Caridad, con un gran potencial a medio plazo. En esa misma vía, en su tramo peatonal, ha abierto **Contratiempo** y **La Estraza**, acogedoramente informales.

San Isidro es el barrio castizo por excelencia, con calles ajardinadas y geráneos en los balcones. Teja y cal. Bien merece un paseo y un receso en el **Mesón Los Platos** (Calle Monteros) o en el **Bar Pepe Troya** (Plazoleta de San Isidro), con pescaito frito y buenos precios.

La confluencia de las calles Joaquín Costa y Teniente García de la Torre, a un paso de la Plaza Alta, ha visto florecer tres lugares especiales: **El Taller**, **La Despensa** y **La Buganvilla**, este último de comida vegana.

Entretejas, en la Calle Bailen, se ha hecho ya un hueco en el difícil universo de la tapa: ganador de varias ediciones de la Ruta de la Tapa. También en el centro, **Lo de Ani**, en Calle Saenz Laguna, es un puntal del cuchareo casero.



La Avda. Virgen de la Palma despunta desde sus orígenes como un centro de restauración y tapeo de calidad. Proliferan locales a lo largo de toda la vía. Siempre hay animación, especialmente en fines de semana y, sobre todo, durante la Feria Real. **Baires Tapas** y **Mesón Jairo** no te decepcionarán.





La Plaza Marqués de Verboom, junto a las murallas medievales, descuella como un centro abierto de restauración. La oferta de bares y restaurantes se adapta a todos los bolsillos. Varias cadenas de hostelería comparten espacio con tapas, pizzas y carnes a la brasa. También hay sitios de café y copas siempre animados.

La Mafia se sienta a su mesa y **Taberna de Lizarrán** compiten con una variada y no siempre estable oferta de muy diferentes estilos. **Il Bocagrande** (italiano) y **El Fogón de Mariana** requieren mención especial. **Tapería El Árbol**, ya fuera de la plaza, hace gala de tapas grandes y diferentes. Muy recomendado por quién lo prueba.



También Algeciras cuenta con numerosos establecimientos, informales, en los que degustar el pescaíto frito de la Bahía. Las playas son una buena opción: **El Chiringuito de Juan**, **Los Pulpos** o **La Esquinita**, en la Playa del Rinconcillo, no decepcionan. En la de Getares, **Las Olas**, **El Cartucho** y **Las Gaviotas**. En el puerto, junto al control de acceso Sur, **Club Deportivo El Pargo** y **Club Náutico El Saladillo** ofrecen buen producto y buen precio: lugares tranquilos y ambiente popular.

El viajero gourmet no puede olvidarse de Pelayo, un barrio rural algecireño en pleno Parque de Los Alcornocales y en la carretera que conduce a Tarifa. Varias ventas ofrecen excelente comida casera y carnes de caza a la parrilla: arroces con conejo, tagarninas de temporada, venado... El tradicional pan de Pelayo no puede faltar. **Venta Pelayo** y **Venta Pavo Real** son sólo algunas de las ofertas más camperas de la zona. **Casa Bar Boris** se llena los fines de semana de amantes de la gastronomía tradicional. Conviene reservar.



La Plaza Marqués de
descuella con
un





*Cocinera de un restaurante
Marroquí de la ciudad*

La influencia del Magreb

Algeciras puede presumir, con orgullo, de contar con una población heterogénea y plural, con vecinos de más de cien nacionalidades diferentes de todos los rincones del mundo. Una comunidad importante procede del Reino de Marruecos. Algeciras, por su proximidad con el norte de África y por el talante abierto y hospitalario de su gente, es una de las ciudades de España con mayor proporción de ciudadanos de origen marroquí. Conviven en paz y armonía con la población local.

*Marruecos visto desde la
costa de Algeciras*



En algunos barrios han proliferado negocios dirigidos, sobre todo, a satisfacer las demandas alimenticias de este colectivo; son establecimientos regentados por marroquíes como las carnicerías halal; las pastelerías de miel, almendra y dátiles; las cafeterías en las que sirven té verde a la hierbabuena, batidos de frutos secos y desayunos de la otra rivera del Estrecho; los puestos de aceite de argán, aceitunas para guisos, agua de azahar y especias morunas y, por supuesto, los restaurantes y fondas.



Negocio marroquí de alimentación



Té moruno y dátiles



Son cada vez más y mejores los restaurantes en los que degustar un buen tajín de pollo o kefta, cuscús vegetarianos, pinchitos de cordero, baisaras de judías blancas y ensaladas al estilo tradicional de Marruecos. Siempre en las inmediaciones del Mercado... **Restaurante Alhambra** (Calle Teniente Riera, 4), **Casablanca** (Paseo de la Conferencia esquina Juan de la Cierva), **Flauta Mágica** (Avenida Virgen del Carmen, 19) o **Árbol** (Plaza General José Martí) son algunos. No sirven alcohol.

El Embajador, en Avda. Villanueva, tiene shishas para sus clientes y sirve alcohol.



Restaurante tradicional marroquí





En la misma zona proliferan las carnicerías y pastelerías, en las que también pueden adquirirse otros productos alimenticios tradicionales de la cocina marroquí (pan casero, embutidos, sémolas, mantecas...) y hasta artículos de menaje. En las pastelerías (como las de Calle José Santacana o Duque de Almodóvar) venden pastelas y briouats salados para llevar.





Para degustar en casa

La cocina algecireña tiene un claro origen pluricultural y hogareño. De cada receta local existen multitud de variantes y versiones, lo que cabe esperar de una historia culinaria de muchas generaciones y de un pueblo al que siempre le han sobrado dosis de creatividad e ingenio.

Admitida la dificultad de seleccionar todos los platos nacidos en Algeciras, esta guía ha querido entretenerse en aquellos que podrían resultar más del gusto de cualquier comensal internacional. De los que siguen, además, hemos optado por aquel modo de preparación más sencillo y con ingredientes más asequibles. Seguro que los algecireños aficionados a la cocina conocen otras formas de prepararlos y de mejorar estas someras instrucciones. Qué duda cabe de que próximas ediciones de esta guía gastronómica pueden dar cabida a esas mejoras y correcciones. De momento, aquí quedan ya recogidos esos platos sobre los que parece que hay verdadero consenso acerca de su procedencia algecireña. Y aquí queda también contada la manera de prepararlos según los profesionales que han asesorado esta sección.



Boquerones rellenos de puré de patatas

700 gr de boquerones
500 gr de patatas
1 cucharada de mantequilla
2 yemas de huevo
1/2 vaso de harina
1/2 vaso de agua
Leche
1 o 2 dientes de ajo
perejil
aceite, sal

Pelar las patatas, cortarlas a cubos y cocerlas en un cazo cubiertas de agua hasta que estén tiernas. Mientras, abrir los boquerones por la mitad sin separarlos del todo y retirar la espina. Escurrir las patatas cocidas y chafarlas con un tenedor junto con la mantequilla, los dientes de ajo y perejil muy finamente picados y un poco de leche hasta que quede un puré espeso. Cubrir cada boquerón con puré y taparlos con otro encima, como un sandwich.

Se rebozan con una tempura muy fácil de preparar: yemas de huevo frías junto con el agua y la harina; se remueve ligeramente hasta que quede mezclado. Entonces empapamos los boquerones por los dos lados y se fríen con aceite caliente hasta que estén dorados. Se pasan sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite y se sirven calientes o a temperatura ambiente.





Fideos con almejas

- 500 gramos de fideos gruesos o medianos
- 500 gramos de almejas
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- 1 hoja de laurel,
- 1/2 vaso de vino blanco
- Perejil, sal y aceite de oliva
- 1 litro de caldo de pescado o marisco

En una cazuela se pone un poco de aceite de oliva virgen y se prepara el sofrito con el ajo, finamente cortado, la cebolla y los pimientos hasta que estén bien pochados. A continuación se le añade el tomate sin piel en finos trozos y se sofríe también hasta que la mezcla este homogénea. Añadimos las almejas (o coquinas, si se prefiere) con el vino y, cuando estén abiertas, le añadimos el caldo de pescado o marisco (con el laurel) y cocemos los fideos durante el tiempo necesario. Listo para comer.

Moruna de sardinas

1 kilo de sardinas medianas
1 kilo de tomates maduros
4 dientes de ajo
2 cebollas medianas
2 pimientos verdes
Orégano y comino
Aceite de oliva
Sal

En una olla hacemos un sofrito con el aceite de oliva, el ajo, la cebolla y el pimiento picados; cuando esté todo blandito agregamos los tomates pelados y cortados en dados.

Añadimos la sal, el orégano, el comino y una cucharadita de azúcar (para rectificar la acidez del tomate) y dejamos cocer a fuego medio hasta que esté el sofrito hecho.

Se limpian bien las sardinas, quitándoles la cabeza, escamas y espinas y se colocan extendidas encima del sofrito. Se cocinan unos minutos hasta que estén listas.



Potaje de tagarninas

- ½ kilo de garbanzos
- Chorizo
- 1 manojo de tagarninas
- 1 cebolla mediana
- 5 dientes de ajo
- 2 pimientos
- 1 cucharilla pimentón
- 1 tomate maduro mediano
- 1 patata grande
- 1 hoja laurel
- 1 clavo de olor
- 1 pizca comino
- Unos granos de pimienta
- 1 pimienta de cayena
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta molida
- 3 cucharadas aceite de oliva virgen
- Suficiente agua

Ponemos los garbanzos en remojo desde el día anterior, y limpiamos y troceamos las tagarninas. Se pone en la olla un fondo de aceite de oliva a calentar y vamos poniendo cebolla, pimientos, ajos y tomate todo muy picado; un hoja de laurel, el clavo, la pimienta, un poco de comino y una cayena. Cuando empiece a calentarse el aceite ponemos un poco de pimentón y dejamos que se fría ligeramente; en seguida añadimos agua para evitar que siga friéndose el pimentón y ponemos además un trozo de chorizo para guisos, la patata pelada, las tagarninas y los garbanzos y un poco de sal. Dejamos cocer todo hasta que los garbanzos estén tiernos y el caldo haya reducido, rectificamos de sal y pimienta.





Ortiguillas fritas

Ortiguillas (*anemonia sulcata*)

Harina y aceite de oliva

Sólo hay que lavar bien las ortigas y escurrirlas igual de bien. Entonces se harinan y se fríen en aceite muy caliente, sólo unas cuantas a la vez, en varias tandas. Se ponen en papel absorbente antes de servir



Gazpachuelo

1 huevo por persona

Agua

Vinagre o limón

Aceite de girasol

Sal

Separamos la yema de la clara. Batimos la yema con el aceite hasta que obtenemos una crema parecida a la mayonesa, procuramos que no se corte. Reservamos. Ponemos a hervir el agua con sal. Añadimos la clara y dejamos que cuaje. Sacamos y reservamos en un plato. Verter agua hirviendo a la crema anterior y removemos constantemente para que no se cuaje la yema. Servimos, añadiendo la clara y un buen chorreón de vinagre o limón, al gusto.



Tortillitas de bacalao

250 gr de bacalao desmigado y desalado
2 dientes de ajo
250 gr de harina
1 cucharadita de levadura royal
4 huevos
Unas ramitas de perejil
Media cebolla
Aceite de Oliva
Sal
Agua

Picamos los ajos muy finamente y los ponemos en el vaso de batidora junto con los huevos, una pizca de sal, la levadura, la harina y tres cucharadas soperas de agua.

Pasamos la batidora hasta que quede una masa cremosa, no demasiado espesa (si queda muy espesa, le añadimos un poco más de agua).

Vertimos la masa en un una fuente o cacerola.

Desmigamos el bacalao para que queden trocitos finos y lo añadimos a la masa junto con la cebolla y el perejil muy picaditos. Lo removemos bien sin batir y lo dejamos reposar al menos media hora.

En una sartén con el aceite caliente vamos poniendo cucharadas de la masa. Freímos por ambos lados. Dejamos escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina y ya están listas para comer.



Sopa de tomates

1 pieza de pan bien asentado en rebanadas (100 gr). El mejor para esta receta es un pan de hogaza, un pan prieto.

500 gr de tomate triturado

Media cebolla

1 pimiento verde

2 dientes de ajo

1 litro de caldo casero de pollo o verduras

Aceite de oliva

Hierbabuena

Preparamos la salsa de tomate: rehogamos en aceite de oliva la cebolla, ajos y pimiento verde picados gruesos. Añadimos el tomate triturado, una cucharada de azúcar y sal, y dejamos unos minutos hasta que reduzca un poco. Cuando tome color y espese ya estará listo. Probamos de sal.

Incorporamos el pan en rebanadas, damos unas vueltas para que se empape bien en el tomate y añadimos el caldo hasta que cubra bien todo el pan (según como nos guste de espesa). Después removemos con cuidado para que el pan no se deshaga mucho y probamos de sal.

Para terminar el plato dejamos que de un buen hervor unos minutos añadiendo al final unas ramitas de hierbabuena.







DESDE 1904
Cruzcampo

CON ESE NO SÉ QUÉ
QUE QUÉ SÉ YO.

**NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL**

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.



GUÍA GASTRONÓMICA **ALGECIRAS**

