

RUTA DEL ATÚN

DEL 9 AL 22 DE JUNIO DE 2008

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)



RECETARIO DEL VI CONCURSO GASTRONÓMICO



Patronato Municipal
de Turismo



Excmo. Ayuntamiento
de
Conil de la Frontera
(Cádiz)

INTRODUCCION

RECETARIO

TRUFAS DE ATÚN AL AROMA DE MANZANA

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO

INGREDIENTES: 400 gramos de cebollitas enanas, ½ kilo de atún de almadraba.

Para los coulis de manzana, cogemos las 4 manzanas le sacamos el corazón y le echamos un poco de azúcar, canela y vino dulce. Lo introducimos en el horno durante una hora a una temperatura de 180º. Cuando estén fríos se pelan y se pasan por la batidora, reservamos.

Hacemos una especie de jarabe con vinagre de Jerez, un poco de Pedro Jiménez, ajo y orégano (probar, si está fuerte añadir un poco de agua) cocer al fuego durante 2½ horas sin que rompa a hervir, reservamos.

ELABORACIÓN:

El atún lo picamos a trocitos muy finitos.

Las cebollitas las escurrimos y con un alfiler le hacemos una pequeña incisión y con una jeringuilla le inyectamos un poco de jarabe anteriormente preparado. El atún picado lo envolvemos con la cebollita para que nos quede parecida a una bolita, así hasta tener 8 o 10 bolitas. El jarabe sobrante espesamos y reservamos.

PRESENTACIÓN:

En un plato blanco extendemos el coulis de manzana.

Pondremos las trufas de Atún de forma simétrica.

En una sartén flambeamos un poco de vodka y le añadimos una pizca de licor de manzana, se vierte por encima de las trufas y le añadimos unas gotas de jarabe ya espesado.

Cocinero: **Ambrosio Rubio Bermúdez**

Ayudante de Cocina: **Luis Antonio González Cebolla**

CALDERETA DE ATÚN AL MAJAO DE LA ABUELA

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
HOTEL RESTAURANTE ANTONIO

INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS

1 kilo de tarantelo de atún, ½ kilo de cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 1 vaso de aceite de oliva, coñac, ½ kilo de mejillones, ½ kilo de langostinos.

Para el Majao de la Abuela

½ kilo de pimientos rojos, 200 gramos de pimientos verde, 250 gramos de cebollas, 1 diente de ajo, 2 rebanadas de pan de campo frita, 1 vaso de aceite de oliva.

Preparación del Majao:

Se vierten el aceite, toda la verdura troceada (pimientos rojos, verdes, la cebolla y el ajo) en una olla y se pochá, cuando esté todo pochado se le añade el pan frito, una pizca de sal, otra de pimienta y ½ litro de agua. Esto se pasa todo por la batidora y se pone a hervir mas o menos ½ hora, reservamos la salsa.

Preparación de la Caldereta:

En una sartén ponemos el aceite, la cebolla cortada a daditos, el ajo y el laurel. Todo lo pochamos y le añadimos el Atún y una pizca de sal; flambeamos todo con coñac y seguidamente la añadiremos los mejillones, los langostinos y el Majao de la Abuela, lo dejamos cocer todo durante ½ hora aproximadamente.

Cocinero: **Ambrosio Rubio Bermúdez**

Ayudante de Cocina: **Luis Antonio González Cebolla**

GUISO DE PATATAS CON ATÚN DE ALMADRABA

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE "CASA MANOLO"

INGREDIENTES:

Cebolla
Tomate
Ajos
Piñones
Aceite de oliva
Patatas
Atún de Almadraba
Agua
Sal

PREPARACIÓN:

Refreír el tomate, cebolla y ajos. Cuando esté triturado todo junto con los piñones. A esto se le añaden las patatas cortadas a taquitos y se cubren con agua cuando estén casi cocidas se le añade el atún y los piñones.

Cocinera: **Isabel Martín Serván**

FALSO RAVIOLI DE ATÚN, BERENJENAS E HÍGADO DE PATO FRESCO

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**

RESTAURANTE "EL REZÓN"

INGREDIENTES:

2 berenjenas de 250 gr. cada una
250 gr. de atún
250 gr. de hígado de pato
Sal
Pimienta
Aceite de Oliva
Cebolla
Puerro

PREPARACIÓN:

Pelamos la berenjena, la cortamos a lo largo en cuatro trozos, la horneamos en el horno a 180º durante 8 minutos con un poco de aceite, sal, pimienta y la reservamos. En una sartén picamos las berenjenas, el atún y el hígado de pato con un poco de sal y pimienta y rehogamos a fuego lento hasta que esté en el punto deseado. Cogemos las berenjenas las ponemos en cruz y en el centro echamos el relleno, las doblamos con el fin de hacer un cuadrado, horneamos de nuevo en el horno, 5 minutos más y salseamos con una Demi Grass de pato.

Cocinero: **Eduardo Sierra Morales**

TACO DE ATÚN CON QUESO DE CABRA CALIENTE Y HELADO DE MICUIT Y DÁTILES

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**

RESTAURANTE "EL REZÓN"

INGREDIENTES: 200 gr. de atún, 200 gr. de queso de cabra, Aceite, Sal, Pimienta, 1 bote de meloja de calabaza o sidra.

INGREDIENTES PARA EL HELADO DE MICUIT Y DÁTILES: 40 gr. de azúcar, 200 gr. dátiles, 300 gr. de foie fresco limpio, ½ litro de nata, 4 yemas de huevo, Armagnac.

ELABORACIÓN DEL HELADO:

montar el azúcar con las yemas y reservar. Mesclar armagnac con dátiles durante media hora y triturar con foie fresco limpio. Montar la nata y mezclar los tres preparados y por último congelar.

ELABORACIÓN:

En una plancha doramos el queso y el atún a nuestro gusto y reservamos. Para emplatar, colocar la rodaja de queso encima del atún y, por último, una grenelle de helado y rociamos con meloja a nuestro gusto y decorar con hierbas aromáticas.

Cocinero: **Eduardo Sierra Morales**

TURBANTES DE CARPACCIO RELLENOS DE TARTAR SOBRE SALMOREJO Y SALSA DE PIMIENTOS ASADOS

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE FRANCISCO "LA FONTANILLA"

INGREDIENTES: (PARA 2 PERSONAS)

50 gr. de ventresca de atún, 100 gr. de tarantelo de atún, 1 aguacate, 1 cebolla, Alcaparras y pepinillos, Jugo de ½ limón, 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde, 1 tomate y 1 diente de ajo.

PARA EL SALMOREJO:

Triturar 3 dientes de ajos con un tomate rojo y 1 pimiento verde, añadirle un trozo de pan, aceite, vinagre y sal.

PARA TARTAR:

Picar el trozo de atún, cebolla, pepinillos, alcaparra y aguacates, sal, pimentón y macerar con jugo de limón 12 h.

PARA CARPACCIO:

Cortar trozos de ventrisca muy finos.

PARA LA SALSA DE PIMIENTOS:

Asar tomate rojo, pimiento verde y pimiento rojo, aliñar (sal, aceite y vinagre) triturar todo hasta hacer la salsa.

MONTAJE:

Enrollar en forma de turbante el tartar con el Carpaccio, poner sobre el salmorejo y salsear con salsa de pimientos asados.

Cocinero: **Miguel Guerrero Moreno**

MORRILLO DE ATÚN AL AJO DORADO

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE FRANCISCO "LA FONTANILLA"

INGREDIENTES: (PARA 2 PERSONAS)

*500 gr. de morrillo de atún,
1 cabeza de ajo,
4 pimientos secos,
1 pimiento rojo,
Zumo de ½ limón,
Rebanada de pan,
Copa de brandy.*

MONTAJE:

Dorar los ajos con los pimientos secos y el pimiento rojo, añadir al refrito la rebanada de pan frito y el zumo de limón, el refrito obtenido se flanea con brandy, se tritura y con la salsa obtenida se hornea el morrillo a fuego lento

Cocinero: **Miguel Guerrero Moreno**

ATUN CONFITADO AL "PEDRO XIMÉNEZ"

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**

RESTAURANTE FUENTE DEL GALLO "EL MARINERO"

INGREDIENTES:

Tarantelo de Atún de almadraba.

Pasas

Orejones

Piñones

Miel

Pedro Ximénez

Cebollas

Zanahorias

ELABORACIÓN:

Pochar las cebollas, y las zanahorias, dorar el atún en aceite de oliva virgen, y apartar, una vez pochadas las cebollas, añadir los orejones, pasas y piñones, añadir el "pedro ximenez" y un poco de caldo, a continuación el atún y un poco de miel al gusto.

Cocinero: **Francisco José Soler Pires**

BUÑUELOS DE ATÚN

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE FUENTE DEL GALLO "EL MARINERO"

INGREDIENTES:

Cola blanca de atún

Cebollas frescas

Perejil

Trocitos de atún pequeños

Harina de garbanzos y repostería

ELABORACIÓN:

Hacer una masa, añadir un poco de agua y sal.

Freír en un perol con aceite de oliva virgen bien caliente.

Cocinero: **Francisco José Soler Pires**

MORCILLA DE ATÚN CON CAVIAR DE LA HUERTA Y CRUJIENTES DE YUCA

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE LA FONTANILLA

INGREDIENTES:

Atún jugoso o grasiento, especias para la morcilla; cilantro, pimienta, comino, jengibre, canela y clavo. Patatas cocidas, Tinta negra de calamar, Tripas de cerdo (opcional), Fumet de pescado.

INGREDIENTES PARA EL CAVIAR:

Zumo de tomate natural y albahaca, Jugo de pimienta y cebollino, Jugo de remolacha, Calcin, Cintra, Gluco.

ELABORACIÓN DE LA MORCILLA:

1º Cortar el atún en dados, añadir a las patatas las especias, la sal y la tinta.

2º Embutirla en la tripa o bien hacer unos rollitos con papel film.

3º Cocer en el Fumet de pescado de 20 a 30 minutos.

4º Dejar enfriar.

ELABORACIÓN DEL CAVIAR:

1º Hacer en un baño con el calcin y 500 ml. de agua, remover bien y reservar.

2º Añadir 2 gr. de cintra y 0,5 gr. de gluco al zumo de tomate.

3º Con una jeringuilla ir haciendo gotas de los zumos sobre el baño del calcin, sacar a los pocos segundos y refrescar en agua.

PRESENTACIÓN:

En una cucharilla de degustación coger caviar de los tres tipos, poner encima de la morcilla y decorar con el crujiente.

Cocinero: **Manuel Gutiérrez Ramírez**

MENUDO DE ATÚN

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE LA FONTANILLA

INGREDIENTES:

Garbanzos
Buche de atún
Cebolla
Pimiento
Ajo
Pimentón
Perejil-Hierbabuena
Espesies

ELABORACIÓN:

1º Lavar el atún y escardarlo.

2º Rehogar los garbanzos 24 horas antes.

3º Refreír cebolla, pimiento, ajo y pimentón en una olla alta con bastante agua, echar los garbanzos, el refrito, el atún y las especias, cocer durante 45 minutos, rectificar de sal y añadir la hierbabuena.

Cocinero: **Manuel Gutiérrez Ramírez**

TARANTELO A BAJA TEMPERATURA CON AROMAS DE ORIENTE

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE LA POSADA

INGREDIENTES:

160 gr. de tarantelo de atún rojo de almadraba
1 cebollita roja
1 cucharada pequeña de jengibre fresco picado
1 cucharada pequeña de sésamo
50 gr. de azúcar
1 vaso de zumo de naranja
1 cucharada pequeña de cardamomo
1 cucharada pequeña de curry dulce

ELABORACIÓN:

Para el atún:

Envasamos el tarantelo al vacío, lo cocinamos en agua a 76°C durante seis minutos.

Para la guarnición:

En una sartén cocinamos la cebolla, jengibre, sésamo y el azúcar. Cuando tome color y empiece a caramelizarse lo retiramos.

Para la salsa:

Doramos en una sartén el cardamomo chafado, añadimos el zumo de naranja y lo reducimos hasta conseguir una textura melosa, por último espolvoreamos el curry, lo mezclamos bien y lo retiramos.

Cocinero: **Juan José Medialdea Trujillo**

MORRILLO EN MANTECA

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE LA POSADA

INGREDIENTES:

500 gr. de manteca de cerdo
2 hojas de laurel
1 cucharada de orégano
1 diente de ajo
3 cebolletas frescas
5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
1 vaso de vino fino Tío Pepe

ELABORACIÓN:

Para el atún:

Calentamos la manteca con el orégano, laurel y el diente de ajo, bajamos la temperatura hasta 80°C e introducimos el morrillo en medallones de unos 4 cm, cocinamos el atún tres minutos y lo retiramos.

Para la guarnición:

Cortamos las cebolletas a julianas y las cocinamos a fuego lento con el aceite y azúcar. Cuando las cebolletas estén doradas añadimos el vaso de Tío Pepe y se reduce hasta conseguir una textura untuosa.

Cocinero: **Juan José Medialdea Trujillo**

AIJADA A LA SAL EN JUGO DE IBÉRICO

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE MIRADOR EL ROQUEO

INGREDIENTES:

Aijada de atún

Sal

PREPARACIÓN:

La aijada se envuelve en panceta ibérica y luego se cubre de sal y se mete en el horno durante 15 minutos aproximadamente y luego la sirve el cocinero en la mesa.

Cocinero: **José Manuel Tello Quiñones**

BRICK DE ATÚN Y LANGOSTINOS CON QUESO

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE MIRADOR EL ROQUEO

INGREDIENTES:

Cebolla fresca
Atún
Langostinos
Brandy de Jerez
Pasta al brick
Espinacas
Ajos
Aceite
Queso

PREPARACIÓN:

Se refrie la cebolla con atún y langostinos y luego se flambea con coñac. Cuando esté frío se añade el queso, se mete en la pasta brick en forma de bolsa y se hornea hasta dorarla. La salsa de espinacas: se refrie ajo en aceite, cuando están dorados se retiran los ajos y se echan las espinacas y luego se baten. Para servir: se calienta la salsa de espinacas y se sirve de base al plato y se pone el brick de atún arriba.

Cocinero: **José Manuel Tello Quiñones**

ROOST-BEEFT DE ALMADRABA CON SALSA DE HILARISUSHI

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE "VENTA CABO ROCHE"

ELABORACIÓN:

ROOST-BEEFT:

Se corta un trozo de atún de unos 200 gr. Rectangular, dorando los cuatro lados dejando el centro crudo.

SALSA HILARI-SUSHI:

Es una seta japonesa que se trocea en láminas finas dorándola con cebolla, cuando está bien pochada se le añade el sake (vino de arroz) y soja, la salsa se espesa con kusu (almidón de maíz).

Cocinero: **José Caballero Rodríguez**

TURBANTES DE ATÚN RELLENOS DE CARABINEROS GRATINADOS Y SUSHI DE ATÚN

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE "VENTA CABO ROCHE"

ELABORACIÓN:

Se corta el atún en filetes muy finos, se enrolla con dos carabineros pelados dentro, se napan con bechamel, se le añade queso rallado y se gratina.

Sushi de atún y zanahorias: arroz al vapor envuelto en algas Noris y relleno de atún crudo y zanahorias.

Cocinero: **José Caballero Rodríguez**

GUISO DE ATÚN AMARILLO Y PAPAS FRESCAS DE CONIL

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
RESTAURANTE "VENTA MELCHOR"

INGREDIENTES: (PARA 6 PERSONAS)

*Medio kilo de tarantelo de atún.
Kilo y medio de patatas
2 cebollas
1 pimiento
Azafrán
Sal*

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla y el pimiento hasta dorar. Añadir la patata cortada, la sal y el Azafrán en hebras. Cuando a la patata le queda unos minutos se incorpora el atún ya sazonado y en cinco minutos el plato está para servir.

Cocinera: **Petri Benítez Sánchez**

TAPINES EN FLOR RELLENOS DE DELICIAS DE ATÚN

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE "VENTA MELCHOR"

INGREDIENTES:

Flor del tapín cogida del día para que esté abierta
Ventresca de atún
Sal
Harina
Tempura

ELABORACIÓN:

Cortar la ventresca en filetes y poner a la plancha muy poco hecha. Una vez hecho esto, cortar en trocitos pequeños y rellenar el cáliz de la flor. Harinar la flor y echarle la sal, pasar por tempura muy suave y freír en abundante aceite limpio. Acompañar con crema de calabacín.

Cocinera: **Petri Benítez Sánchez**

ATÚN ENCEBOLLADO AGRIDULCE

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
RESTAURANTE CAMPING ROCHE



INGREDIENTES:

1 kilo de atún fresco en tacos
100 gr. de harina
200 ml. de aceite de oliva
4 cebollas
100 ml. de vinagre
150 gr. de pasas
50 gr. de miel
15 gr. de canela
20 gr. de pimienta molida
1 cucharada de pimentón picante
10 gr. de comino
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Se coloca en un cuenco 60 ml de aceite, 10 gr. de pimienta molida, 5 gr. comino y sal, batir bien los tacos de atún con esta mezcla y dejarlo macerar durante dos horas. A continuación, se calienta el aceite en una cazuela de barro, enharinar los tacos de atún y freír durante tres minutos por cada lado. Una vez frito los tacos de atún, rehogar las cebolla laminadas en el mismo aceite y espolvorear con pimienta, pimentón y canela. Cuando la cebolla empieza a pocharse se le echa el vinagre, la miel y las pasas. Se deja que reduzca, se coloca los tacos de atún en la salsa preparada y se le añade un poco más de vinagre y dejar cocer durante tres minutos.

Cocinero: **Sebastián**



VENTRESCA DE ATÚN ENVUELTA EN HOGAZA DE ACEITE DE OLIVA

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**
HOTEL GARBI COSTA LUZ

INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)

800 gr. de panceta
400 gr. de puerros
300 dl. de caldo de cerdo
50 dl. de aceite de Oliva
200 gr. de Ventresca de atún

ELABORACIÓN:

Para hacer el puré de puerros y panceta:

cortar la panceta y dorar ligeramente con aceite de oliva, añadir el puerro cortado en juliana y cocer suavemente.

Retirar la panceta y trituramos y sazonomos y posteriormente reducir hasta alcanzar la textura deseada.

Limpiamos bien la ventresca, cortaremos finas láminas de pan de hogaza, y a continuación haremos lo mismo con el atún.

Colocaremos una lámina de pan y encima una lámina de atún, volveremos a colocar otro lámina de pan con la intención de crear unos saquitos de pan, y por último, saltearemos en un sote muy caliente los saquitos con la intención de que quede crujiente por fuera y medio hecho el atún en el interior del saquito, y, por último emplataremos y decoraremos.

Cocinero: **Cristobal de Alba Sánchez**

CAZUELA DE ARROZ CON GARBANZOS Y ATÚN

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**

HOTEL GARBI COSTA LUZ

INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)

400 gr. de garbanzos

150 gr. de arroz

400 gr. de atún

100 dl. de fumet de pescado y marisco

Pimiento, cebolla, ajo, zanahorias, laurel, pimentón, pimienta, clavo y aceite de Oliva.

ELABORACIÓN:

hacemos un sofrito con pimientos, cebollas, ajos, zanahorias, aromatizamos con pimentón dulce, sal y pimienta blanca, laurel, etc.... añadimos los garbanzos y ponemos a cocer con el fumet de pescado y marisco, cuando el garbanzo esté casi a punto añadiremos el arroz y cocemos. Por último vamos a añadir el atún previamente limpio en daditos para cocer a unos 5 ó 10 minutos más y procederemos a su emplatado en cazuela de barro y con sus picatostes.

Cocinero: **Cristobal de Alba Sánchez**

CALDERETA DE ATÚN CON LANGOSTINOS Y ORTIGUILLAS DE MAR

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**
HOTEL HUSA CONIL-PARK

INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)

500 gr. de barriga de atún, 8 langostinos, 12 ortigas de mar, 200 gr. de cebolla, 5 dientes de ajo, 4 patatas pequeñas, Aceite de oliva virgen extra, Vino blanco, Sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

Sofreir en aceite de oliva unos 100 gr. de cebolla y 3 dientes de ajo hasta dorar y reservamos. Para el **Fumet** de langostinos vertimos en un cazo una cuchara sopera de aceite y a continuación añadimos las cáscaras de haber pelado los langostinos, hasta dorar y a continuación rehogamos vertiendo un vaso de agua sin llegar a la ebullición. La **salsa** de ortiguillas la obtendremos al saltear 100 gr. de cebolla y 2 dientes de ajo hasta dorar, luego añadimos las ortigas (previamente lavadas) y seguidamente un poco de vino blanco llevando a su conjunta reducción. Una vez llevado a este punto añadiremos la Fumet a este fondo conseguido anteriormente y procederemos a pasarlo por un brazo batidor colando la salsa resultante.

La Caldereta la obtendremos añadiendo al sofrito inicial unos trozos de atún cortado a tacos los cuales marcaremos durante unos minutos. Para finalizar la receta se vierte la salsa de ortiguillas junto con los langostinos y dejamos rehogar unos 5 minutos. Salpimentar al gusto.

GUARNICIÓN: Pelamos unas patatas pequeñas y las freímos en abundante aceite de oliva a fuego lento. Cuando éstas estén tiernas pasaremos de fuego lento a fuego alto para dorarlas y listas para completar el plato.

Cocinero: **Blas Pérez Macias**

ATÚN GOLD

MODALIDAD: **COCINA INNOVADORA**

HOTEL HUSA CONIL-PARK

INGREDIENTES:

150 GR. barriga de atún de almadraba, 1 mini espárragos, ½ cuchara de tinta de calamar, 2 cucharaditas escamas de oro 24 kilates, 2 patatas, 20 gr. queso Gouda, 15 ml. Pedro Ximénez, 150 gr. Foie de pato, 1 cebolla picada, 1 vaso y medio de nata, 1 nuez de mantequilla, 2 cucharadas de aceite, 1 hoja de gelatina, 150 cl. agua, Sal marina, Sal del Himalaya y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Crujiente: En un cazo ponemos a cocer 150 cl. De agua con la nuez de mantequilla, la tinta de calamar y las patatas junto con el queso Gouda. Cuando la patata esté cocinada haremos puré de todo el conjunto. Una vez frío dicho puré, cogeremos papel siliconado para añadirle pequeñas cantidades de puré, aplicando un rulo hasta ponerlo fino para dar al crujiente la forma deseada. Lo meteremos en el horno 170º/180º C de 5 a 8 minutos.

Atillo de mini espárragos: Cocer los espárragos en agua con sal unos 3 minutos. Luego enfriar en una salmuera. Para atar los espárragos cortar hojas de puerros muy finas y meter en agua hirviendo 15 segundos.

Crema de Foie de Pato: Dorar la cebolla y echar el foie, bañarlo con Pedro Ximénez y reducir. Luego añadimos un poco de nata. Remover hasta que quede cremoso y pasarlo por el chino.

Caviar con agua de mar: El aceite de oliva tendrá que permanecer 1 día a temperatura de 8º C. A fuego lento cocer agua con sal marina y gelatina hasta que se disuelva y lo dejamos templar. En un recipiente echamos el aceite. Llenamos una jeringuilla con la gelatina disuelta en agua y gota a gota se va echando en el aceite. Estas pequeñas bolitas se recogen con una cuchara perforada y las pintamos con polvo de cobre.

Barriga de atún: *En una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra haremos el atún por ambas caras procurando no hacerlo del todo para que quede lo más jugoso posible. Una vez hecho lo sazonamos con la sal del Himalaya y le daremos un toque de distinción con la viruta de oro de 24 kilates.*

MONTAJE DEL PLATO:

Crema de foie de fondo. Agrupamos el crujiente con el Atún y el atillo de espárragos que se funden en un abrazo como homenaje al Atún de Almadraba representando:

El Oro: La excelencia del Atún de Almadraba como Rey de los Mares.

El Negro: El peligro que amenaza su extinción.

El Verde: La Huerta Conileña y su Pueblo.

Cocinero: **Blas Pérez Macias**

TARANTELO EN SALSA CON PIMIENTOS

MODALIDAD: **COCINA TRADICIONAL**

BAR JUAN MARÍA

INGREDIENTES:

Cebolla

Pimiento morrón

Pimiento del Piquillo

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta negra

Sal

Brandy

ELABORACIÓN:

Rehogamos la cebolla, se añaden los pimientos marrones troceados y los del piquillo. Una vez batidos, añadimos la pimienta negra y el brandy; ponemos el atún a cocer, a fuego lento, durante unos ocho minutos.

Cocinero: **Juan María Ramírez Amaya**

Relación de Establecimientos participantes en el Concurso Gastronómico

RESTAURANTE ANTONIO

Ctra. N-340 Km 16,8
Tfno.: 956 44 55 06
www.hotel-antonio.com

RESTAURANTE CASA MANOLO

Avda. de la Playa, s/n
Tfno: 956 44 40 80
www.al-andalusconil.es

RESTAURANTE EL REZÓN

Hijuela de Lojo, s/n
Tfno: 956 44 27 55

RESTAURANTE FRANCISCO-LA FONTANILLA

La Fontanilla, s/n
Tfno. 956 44 08 02 - 956 44 26 15
www.franciscofontanilla.com

RESTAURANTE FUENTE DEL GALLO "EL MARINERO"

Urb. Fuente del Gallo, s/n
Tfno: 956 44 09 50
www.fuentedelgallo.es

Relación de Establecimientos participantes en el Concurso Gastronómico

RESTAURANTE LA FONTANILLA

La Fontanilla, s/n
Tfno: 956 44 07 79

RESTAURANTE LA POSADA

C/. Quevedo, 1
Telf: 956 44 41 71
www.laposadadeconil.com

RESTAURANTE MIRADOR EL ROQUEO

Urb. Las Palmeras, s/n
Tfno: 956 44 33 37
www.elroqueo.com

RESTAURANTE VENTA CABO ROCHE

Ctra. Puerto Pesquero
Tfno: 956 23 20 89
www.caboroche.com

RESTAURANTE VENTA MELCHOR

Ctra. N-340 km. 18
Tfno: 956 44 50 07

Relación de Establecimientos participantes en el Concurso Gastronómico

CAMPING ROCHE

Carril de Piladito, s/n.

Tfno: 956 44 18 32

HOTEL GARBI COSTA LUZ****

Urb. Fuente del Gallo, s/n.

Tfno: 956 43 82 00

HOTEL HUSA CONIL PARK

Camino de la Fontanilla, s/n

Tfno: 956 04 30 00

www.hotelhusaconilpark.com

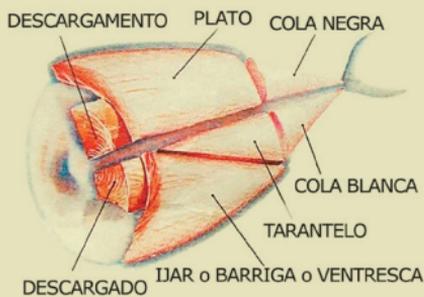
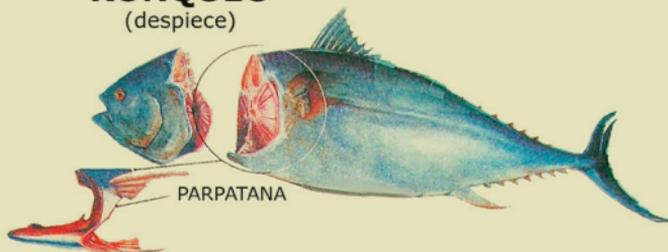
BAR JUAN MARÍA

C/ Cádiz, 32

Tfno: 956 44 01 78

RONQUEO

(despiece)



VÍSCERAS *(Ubicación aprox. de las vísceras más importantes)*

