ggg

grupo gastronómico gaditano

DESDE 1986



30 años
1986-2016

5º CUADERNO DE APUNTES CULINARIOS

2016 • XXX ANIVERSARIO GGG • 30 RECETAS

Cada cinco años

Al igual que hace cinco años, coincidiendo con los lustros del GGG, desde hace ya treinta años, y tras los primeros diez desde la fundación del grupo en 1986, editamos este CUADERNO DE APUNTES CULINARIOS.

Ahora toca el turno al quinto cuaderno. Exponemos un breve resumen de la historia de esta asociación creada sin ánimo de lucro, por quince amigos de la buena mesa, no profesionales de la hostelería, para estudiar, disfrutar e investigar la gastronomía gaditana. Publicamos aquí treinta de las últimas recetas elaboradas por los miembros del grupo, en la reunión de los primeros martes de cada mes. Y al final hay unas imágenes del acto celebrado para conmemorar el 30º Aniversario.

Junto a datos cronológicos del GGG, se han publicado ya 150 recetas en total, entre los cinco cuadernos impresos hasta ahora, incluyendo éste. Muchas de éstas recetas se han recopilado unidas en un nuevo libro del GGG, junto a 30 artículos escritos por sus socios; titulado "Sabores gaditanos", editado y presentado también en este año 2016, con motivo del 30º Aniversario del GGG.



nº1-1996 nº2-2001 nº3-2006 nº4-2011 nº5-2016

Sumario / 5

Cada cinco años 2
Haciendo gastronomía ... 3
Haciendo cocina 5
Tomate raf y atún rojo..... 7
Caracoles con poleo..... 7
Camarones cocidos 7
Salmorejo andaluz..... 8
Ajo blanco de piñones..... 8
Salmorejo de remolacha..... 8
Crema de calabaza..... 9
Crema de berros..... 9
Panizas..... 9
Alcauciles con guisantes..... 10
Alcauciles con langostinos... 10
Ensalada de naranja..... 10
Patatas con chantarelas..... 11
Carabineros con cuscús..... 11
Arroz con anguila..... 11
Revuelto de salicornia..... 12
Huevo con tomate..... 12
Revuelto de setas..... 12
Patatas con huevas..... 13
Remojón con bacalao..... 13
Bacalao con pimientos..... 13
Atún a la barbateña..... 14
Atún en escabeche..... 14
Moruna de boquerones..... 14
Estofado de presa ibérica... 15
Pajarillas..... 15
Tarta hojas bricks con fresas. 15
Pera en dulce..... 16
Macedonia de frutas..... 16
Arroz con leche..... 16
Haciendo 30 años 17

Edición, platos, recetas e imágenes:
GRUPO GASTRONÓMICO GADITANO

Fotos: **J.A. Lambiris y C. Spínola**

Textos, diseño y montaje: **Carlos Spínola**

ISBN: 978-84-934188-8-5 / Año 2016

www.grupogastronomicogaditano.com



Haciendo GASTRONOMÍA

Desde hace 30 años, el GGG se propuso estudiar e investigar para recuperar y realzar la gastronomía y la cocina de la provincia de Cádiz. Empezaron casi en solitario en aquella labor, a la que con el tiempo se fueron sumando muchos, y que hoy ya es valorada por casi toda la sociedad gaditana.

Durante todos estos años y al menos con la frecuencia de un par de veces al mes, sus socios han realizados encuentros, reuniones, viajes, visitas, charlas, conferencias, intervenciones, cocina, cursos, jurados, catas, talleres, publicaciones, colaboraciones, libros, webs, redes sociales y muchas actividades más.

Se hace a continuación un breve resumen, año por año, destacando los últimos cinco más cercanos, pues de los años más lejanos se daba ya información mayor en los números anteriores de estos **Cuadernos de Apuntes Culinarios**.

1986. Miércoles 23, abril 1986, fecha de la fundación del GGG, la primera reunión en El Faro de Cádiz. Asisten los primeros socios.

1987. Aprobación de los estatutos. Reuniones mensuales en restaurantes gaditanos: Curro El Cojo, Venta Vargas, Indalvi, Achuri El Manteca, Gadir, Alboronía, Viena, etc.

1988. Se le entrega el 1er Premio Anual GGG, correspondiente al año 1987, a Gonzalo Córdoba, del restaurante El Faro de Cádiz. Se empieza a cocinar asiduamente.

1989. se visitan Hotel Atlántico, La Goleta, Casa Bigote, La Barraca, El Faro del Puerto, etc. Se inician las barbacoas de verano.

1990. Se empieza a cocinar mensualmente en el antiguo Achuri. Nueva Junta Directiva.

1991. Se siguen visitando restaurantes de la provincia. Se celebra el 5º Aniversario GGG.

1992. Se inician los Encuentro de Gastronomía por las comarcas gaditanas.

1993. Reuniones en El Faro, El Terraza, El Yaki, etc., y cocinas mensuales en Achuri.

1994. Visitas a El Chato, Los Remos, Bigote, Jardín de Canalejas, etc. se inicia idas a Barbate, a la Casa del Mar de Chano.

1995. Encuentros en Medina Sidonia, dedicados al Doctor Thebussem.

1996. 10º Aniversario, ataviados de 1780, cuando se inauguró el Ventorrillo El Chato. Presentación de los primeros Cuadernos.

1997. José Luis Flores, del GGG, crea la página web del grupo en Internet.

1998. Se siguen visitando restaurantes de la provincia y cocinando en Achuri. El Premio Anual GGG es para la Escuela de Hostelería de Cádiz.

1999. Reuniones también en Casa Ángel de Puerto Real, para barbacoa y pestiñada.

2000. Se han creado Socios de Honor: Toto Barbadillo, J. A Roldán y Mª Moreno de Arcos, Pepe Ruiz de La Gloria, Chano Corrales de Barbate y la Escuela de Hostelería de Cádiz..

2001. 15º Aniversario, en Casino Gaditano. El GGG reorganiza los Talleres de Cocina Gaditana en los Cursos de Verano de la UCa.

2002. Reuniones mensuales a restaurantes y a martes de cocina. El GGG colabora en el libro *Con Mucho Gusto*, de la Cope.

2003. Colaboraciones de jurados *TapaCaí* y *Desayunos Andaluces*. Siguen los Talleres UCa.

2004. Visitas a bodegas, viñas y restaurantes. Cocina mensual, Talleres Verano, etc.

2005. Primer monográfico: *el menudo*. Viaje a Antequera. Siguen la actividades mensuales.

2006. 20º Aniversario, en el Casino Gaditano y edición del tercer Cuaderno de Apunte Culinarios.

2007. Continúan las tradiciones salidas a restaurantes, cocinas mensuales, Talleres de Verano UCa., jurados, barbacoa, pestiñada, etc...

2008. Se siguen entregando los Premios Anuales GGG a la gastronomía y con las habituales actividades mensuales y extras.

2009. Se visita Barbate a por atún y Jimena de la Frontera por setas y caza. Se visitan buenos restaurantes, cocina y otras actividades. Fecoan premia al GGG.

2010. Se sigue cocinando en El Terraza. Muchas actividades y viaje a Portugal. Colaboraciones en Onda Cero, jurados, Cursos UCa.

2011. Celebración de las Bodas de Plata, 25 años, en el Ayuntamiento de Cádiz. Se edita el *4º Cuadernos de Apuntes Culinarios*.

2012
Se continúan con visitas a restaurantes de la provincia, cocinando en El Terraza, entregando los Premios Anuales GGG, barbacoa, pestiñada y otras actividades. Viaje a Los Pedroches, de Córdoba y otro viaje a por polvorones a Estepa de Sevilla.

2013
Viajes, además de cocina y salidas mensuales a El Duque de Medina, Miguel Ángel en San Fernando, Escuela de Hostelería de Cádiz, El Faro de Cádiz, El Faro del Puerto, Casa Bigote, etc.
Colaboraciones en Medios de Comunicación. en programas gastronómicos.

2014
Se organiza el segundo monográfico: una croquetada. Se sigue con la cocina y cena mensualmente, en El Terraza el primer martes, junto a otras actividades.
Continúan los Premios Anuales GGG a la gastronomía gaditana.

2015
Se continúa saliendo a restaurantes de toda la provincia mensualmente y cocinando en El Terraza de dos en dos socios mensualmente. Se hace el tercer monográfico: la albondigada. Se hacen las reuniones administrativa anuales, la pestiñada, viajes y se retoman los Encuentros de Gastronomía con amigos a comarcas gaditanas..

2016
Se organiza un amplio programa para el 30º Aniversario del GGG.
En el Hotel Playa Victoria de Cádiz, con la presentación del libro "Sabores Gaditanos" del grupo, una charla, una Mesa Redonda, la entrega del Premio Anual GGG 2015, homenaje al fundador y varias actividades más.



25 AÑOS GGG. SALÓN PLENOS. AYUNTAMIENTO. DE CÁDIZ



30 AÑOS GGG. HOTEL PLAYA VICTORIA DE CÁDIZ



Haciendo COCINA

Desde muy poco después de la creación de la sociedad, los miembros del GGG empezaron a reunirse además de para asistir a los restaurantes más destacados de la provincia, para cocinar, practicar y aprender en grupo mensualmente, sin pretender ser profesionales de los fogones. Se cocinó en Indalvi, Venta Vergara, Achuri, casa de Ángel y Servando, y ocasionalmente en otros lugares, como El Faro del Puerto o el H. Playa.

Hace varios años ya que se cocina y cena el primer martes de cada mes en El Terraza.

Este último año se ha cocinado cada mes en pequeños grupos, de dos en dos, haciéndolo la totalidad de los socios del GGG. Publicamos 30 de las últimas recetas elaboradas.





Tomate raf y atún rojo



Cuatro tomates Raff / 100 gr de atún rojo fresco / Perejil / 2 dientes de ajo / Vinagre de Jerez / Aceite de oliva virgen extra.

Trocear el atún en trocitos pequeños y dejar macerar en aceite, sal y un poco de vinagre.

Picar el ajo y el perejil, y unir al atún troceado.

Cortar el tomate a rodajas y poner por encima el picado de atún macerado.

Servir fresco, sobre una base fina de aceite de oliva virgen extra.

Caracoles con poleo



Caracoles de temporada / 1 cebolla / 1 cabeza de ajos / Poleo / Hierbas aromáticas / Pimiento "chi" o cayena / Sal / Agua.

Dejar ayunar bien tapados y lavar varias veces los caracoles.

Ponerlos en una olla grande con mucha agua a fuego muy lento al principio, para que asomen los cuernos.

Poner luego y el ajo la cebolla enteros y un ramillete de hierbas con poleo. Sal y pimiento "chi", y cocer a fuego lento unas tres horas.

Camarones cocidos



250 g de camarones / Sal / Agua.

Poner en una olla o cazuela bastante agua con sal. Dejar a fuego hasta que empiece a hervir y entonces echar los camarones.

Sacar rápidamente cuando vuelva a hervir otra vez e ir echándolos en agua con sal muy fría para enfriar. Sacarlos del agua una vez fríos y consumir bien frescos.

Otra OPCIÓN: Hacer *al ajillo*, refiriéndolos en un poco de aceite, ajo picado y pimiento "chi".

Salmorejo andaluz



1 kg de tomates maduros / 3 dientes de ajo / 1 huevo crudos / 2 huevos cocidos duros / 1 loncha de jamón ibérico / Aceite de oliva virgen / Vinagre de vino de Jerez / Sal.

Escaldar y pelar los tomates. Pelar los ajos y junto con la miga del pan remojada, la sal y los tomates triturarlo con batidora. Poco a poco incorporar el aceite, a la vez que se le pone el huevo crudo encima, haciendo como una mayonesa, luego ir agregando el vinagre y por último la sal. Batir bien y llevar al frigorífico. Al servir individual, ponerle el jamón y los huevos duros, picados.

Ajo blanco de piñones



50 g de piñones pelados / 1 diente pequeño de ajo / 1 rebanada de pan de pueblo asentado / 4 cucharadas de aceite de oliva virgen / 1 cucharadita de vinagre de jerez / Sal, pimienta y agua.

En el vaso de la batidora, poner los piñones, el pan previamente remojado y exprimido, el ajo, aceite, vinagre, una pizca de sal y un poco de pimienta.

Triturar hasta que quede bien fino. Añadir el agua al gusto (para que resulte más espeso o menos). Servir bien fresco.

Salmorejo de remolacha



500 g de remolachas cocidas / 500 g de tomates rojos / 1 pimiento rojo / Pan sin corteza / 50 g de queso de cabra / 1 diente de ajo / 1 chorrito de vinagre / Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Triturar con la batidora las remolachas, el pimiento, los tomates, el ajo, el pan remojado y escurrido.

Triturando, emulsionar con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.

Presentar en un cuenco con unas lascas de queso de cabra y un bastoncillo de apio.

Crema de calabaza



500 g de calabaza / 250 g de tomates maduros / 200 g de pimientos verdes y rojos / 200 g de cebolla / 4 dientes de ajos / 1 hoja de laurel / Pimienta blanca / Menta / Sal, aceite de oliva, vinagre y chorreón de oloroso seco.

Cocer todo en crudo a fuego lento unos 30 minutos.

Al retirarlo añadir un chorrito de vinagre.

Pasar todo por batidora o chino, colar y añadir pimienta blanca y oloroso.

Servir con coscorrones de pan frito y hojas de menta.

Crema de berros



250 g de berros / Media zanahoria / 1 trozo de puerro / Sal / Aceite de oliva virgen extra / 1 loncha de jamón curado.

Poner una olla con agua al fuego, y cuando rompa a hervir echar los berros, la zanahoria y el puerro. Una vez tierno, escurrir bien y triturar con batidora. Salar e ir echando el aceite hasta obtener una crema brillante.

En una sartén con un poco de aceite freír el jamón picado y saltear. Sacarlos sobre un papel absorbente y echarlo sobre la crema al servir.

Panizas



250 g de harina de garbanzo / Agua y sal / Aceite de oliva.

Hacer una masa mezclando algo menos del doble de agua que de harina de garbanzo. Poner un poco de sal y cocerlo al fuego hasta cuajar, moviendo sin parar. La masa estará hecha ocho horas antes de utilizarse.

Cortar la masa cuajada en rodajas, como rebanadas de pan finas, y freírlos en aceite de oliva hasta dorar.

Para los HUEVOS DE FRAILE, cortar a trozos y sin freír aliñarlos con cebolla picada, sal, aceite y vinagre.

Los CACHOTES son los restos pequeños sobrantes, fritos con cebolla.

Alcauciles con chícharos



1 kg de habas / 500 g de chícharos / 1 cebolla mediana / 4 dientes de ajo / Medio vaso de aceite de oliva / 1 copa de vino fino / Media copa de vino oloroso / Pan rallado, perejil picado y sal.

Poner en una cazuela aceite, cebolla, ajo y perejil. Añadir vino fino y vino oloroso.

Agregar 2,5 litros de caldo blanco y poner las habas y los chícharos desgranados y la sal, a fuego lento, tapado, unos 35 minutos.

Mientras, pelar los alcauciles, frotarlos con limón. Añadir los alcauciles y guisar hasta que estén tiernos. Rectificar de sal. Servir caliente.

Alcauciles con langostinos



8 corazones de alcauciles / 16 langostinos / 2 dientes de ajo / 1 cucharada de harina / Caldo de pescado / Vino fino o manzanilla / Perejil / Aceite de oliva / Sal.

Picar y freír el ajo a fuego lento. Añadir la harina, mover y echar un vaso de caldo de pescado, el vino y el perejil, moviendo 10 minutos. Poner sal.

Agregar los corazones de los alcauciles, previamente cocidos en agua con sal y dejar cocer otros 5 minutos. Luego añadir los langostinos crudos pelados y dejar que cojan color.

Quitar del fuego, emplatar y servir.

Ensalada de naranja



2 naranjas grandes, dulces / 1 cebolleta fresca / Aceitunas negras sin hueso / Perejil / Aceite de oliva / Vinagre de Jerez / Sal.

Pelar y cortar las naranjas a rodajas, desechando monda y capa fina de partes blancas.

Poner en una fuente y ponerle la cebolleta cortada a rodajas finas y las aceitunas negras sin hueso cortadas por encima, junto con perejil picado.

Aliñar por encima con sal, aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez.

Patatas con boletus y langostinos



500 g de langostinos / 400 g de boletus / 1 cebolla / 2 puerros / 1 diente ajo / 1 tomate / 4 patatas / 1 hoja de laurel / Pimentón / Oloroso / Caldo de marisco / Sal, pimienta, aceite de oliva y perejil.

Separar las cabezas de los langostinos. Marcar las cabezas en una olla con aceite y verter un chorro de oloroso. Sacar el jugo de las cabezas. Picar cebolla, puerro y ajo, y echarlo a la olla del jugo de las cabezas. Trocear y echar las patatas, añadir pimentón, laurel y los boletus troceados. Rallar encima el tomate, rehogar y salpimentar.

Echar el caldo. Rectificar de sal, añadir las colas de langostinos reservadas y perejil. Emplatar.

Carabineros con cuscús



4 carabineros / 250 g de gambas / 1 pimiento verde y 1 rojo / 1 puerro / 3 tallos de apio / 6 pistachos / 1 diente de ajo / Sal, una pizca de cayena, pimienta y 3 cucharadas de aceite.

Pelar las gambas y los carabineros. Hacer un caldo corto con las cabezas y cáscaras de las gambas, medio puerro y un tallo de apio. Colar y cocer en ese caldo el cuscús. Confitar apio y los carabineros con cabezas dos minutos. Sofreír ajo, apio, puerro y pimiento en daditos, y las gambas troceadas. Mezclar el cuscús con el sofrito. Servir el cuscús y encima el carabinero con el polvo de pistacho mezclado con cayena en polvo.

Arroz con anguila, espárragos y setas



2 vasos de arroz redondo / 5 vasos de caldo de pescado / 2 dientes de ajo / 1 pimiento verde y 1 rojo / 1 anguila de estero / 100 g de espárragos trigueros / 100 g de setas (boletus o champiñones) / 2 copas de amontillado / Azafrán / Aceite de oliva / Sal.

Sofreír el ajo y los pimientos en un fondo de aceite. Agregar la anguila en trozos limpios y poner las setas. Mover y sofreír. Agregar el arroz y poco a poco el caldo de pescado caliente. Probar de sal, poner el vino y el azafrán.

Dejar cocer un cuarto de hora, apartar y reposar antes de servir.

Revuelto de salicornia



500 g de salicornia (planta de los esteros, vivaz, de color verde oscuro, con mini espigas terminales) / 4 huevos de campo / 2 dientes de ajo / Aceite Oliva virgen extra / Toque de guindilla (opcional, al gusto) / No lleva sal.

Refreír los ajos picados en un fondo de aceite. Agregar los tallitos verdes de salicornias enjuagados y escurridos. Una vez estén cremosos, echar los huevos batidos como para tortilla y hacer el revuelto, apartándolo cuando esté jugoso, poco hecho, y servir caliente enseguida.

Importante, no aderezar con sal y dar escasa cocción, para que el revuelto no quede seco ni salado.

Huevo con tomate



4 huevos frescos / Salsa de tomate / 2 patatas grandes / 4 lonchas de jamón / Aceite de oliva / Sal.

Preparar una salsa de tomate, sofriendo ajo, cebolla, pimiento y tomates maduros pelados, en aceite de oliva con un poco de sal y azúcar.

Aparte, freír las patatas cortadas a bastón y luego los huevos en una sartén con aceite de oliva. Calentar rápido lonchas de jamón en la sartén caliente.

Emplatar, colocando el huevo frito, patatas fritas y la loncha de jamón arriba, acompañándolo de un poco de la salsa de tomate.

Revuelto de chantarelas



4 huevos frescos / Setas tipo chantarelas / 100 g de gambas peladas / 2 dientes de ajo / Media cebolla / Aceite de oliva / Perejil / Sal.

Poner en una cazuela un fondo de aceite y sofreír los ajos y cebolla muy picados.

Añadir las setas limpias, secas. Dejarlas pochar.

Agregar las gambas peladas.

Echar los huevos y dejar cuajar, para mover y hacer el revuelto, rectificando de sal y espolvoreándole perejil picado al servirlo.

Patatas con huevas



1 kg de papas de Sanlúcar / 500 g de huevas de merluza /1 cabeza de ajos / Media cebolla /1 hoja de laurel / Aceite Oliva virgen extra / Agua, sal y perejil / Un toque de zumo de limón (opcional).

Pochar en un fondo de aceite, laurel, ajos y cebolla, picados. Añadir las papas peladas y tronzadas. Saltearlas y cubrir de agua con sal, a cocción fuerte, unos 15 minutos. Cuando las papas estén casi tiernas, agregar las huevas, enteras y limpias, cociéndolas unos 6 minutos, a fuego lento.

Rectificar de sal y añadir el perejil y el opcional toque de limón. Servir caliente.

Remojón con bacalao



2 naranjas grandes / 2 cebollas / 200 g de bacalao desalado, crudo a tiras / 100 g de aceitunas negras sin hueso / Una cucharadita de pimentón dulce / Aceite de oliva / Sal.

Cortar el bacalao, una vez desalado, en tiras finas y pequeñas. Pelar las naranjas, quitando la piel fina blanca que las recubre y cortar a rodajas. Pelar y cortar también la cebolla, en aros. Si se desea, se pueden usar cebolletas frescas, de las largas. Mezclar el bacalao con las aceitunas negras sin huesos, los aros de cebolla y la naranjas a rodajas.

Aliñar con aceite de oliva y espolvorear con una pizca de pimentón dulce, y probar para ver si necesita más sal. Servir esta ensalada fresca.

Bacalao con pimientos



Lomos de bacalao desalado / 1 cebollas / 4 dientes de ajo / 1 pimiento verdes / 1 pimiento rojo / Aceite de oliva / Sal.

Hacer el bacalao sobre aceite atemperado con la piel hacia arriba. Cuando se vea empiecen a deshojar se apaga el fuego.

Aparte, en otra sartén, pochar las cebollas y los ajos, y sofreír los pimientos, el verde y el rojo, en juliana, rectificar de sal y emplatar los lomos de bacalao acompañados de los pimientos ensalsados en su propio jugo.

Atún en escabeche



Un trozo de atún de 1 kg / Aceite de oliva virgen extra / 2 cebollas grandes / 1 hoja de laurel / Pimienta molida / Sal / 2 cucharadas de vinagre de Jerez / Agua.

Poner en una cacerola aceite de oliva hasta cubrir el fondo, y freír la cebolla cortada a rodajas muy finas, junto con la hoja de laurel y salpimentar.

Dejar hasta que la cebolla tome color y añadir el atún a trozos salpimentado y el vinagre, agregar un poco de agua y dejarlo cocer unos 10 minutos.

Apartar del fuego y servir caliente.

Atún a la barbateña



500 g de atún, de la parte de la ventresca, en tacos / 1 cebolla / 1 pimiento verde / 2 dientes de ajo / 2 tomates / 2 hojas de laurel / 2 copas de vino fino / Nuez moscada / Orégano / Comino molido / Sal / Pimienta / Aceite.

Sofreír en una sartén con aceite, el ajo, la cebolla y el pimiento y añadir los tomates rallados. Añadir el vino fino y un poco de agua, poner sal, pimienta, comino molido, orégano, nuez moscada y laurel. Tapar y dejar a fuego suave durante 10 minutos.

Añadir los tacos de atún y dejar cinco minutos más a fuego suave y mover con cuidado para no deshacer los trozos de atún. Servir caliente.

Moruna de boquerones



500 g de boquerones / 1 cebolla / 1 pimiento verde y 1 rojo / 1 tomate / 2 dientes de ajos / Jengibre / 1 hoja de laurel / Orégano / Cilantro / Perejil / Pimentón / Comino / Cúrcuma / Especias de pinchitos / Aceite / Sal.

Picar y sofreír en aceite, cebolla, ajo, cilantro, pimiento y perejil, y luego el tomate rallado. Salar.

Limpiar los boquerones y dejarlos en filetes. Colocar encima del sofrito anterior los boquerones en circulo, cubriendo toda la superficie.

Espolvorear con orégano, especias y sal. Dejar hervir durante un minuto con la cazuela tapada y dejar reposar unos minutos. Admite el horno.

Estofado de presa con setas



1 kg de presa ibérica / 500 g de setas / vino fino / 6 dientes ajo / 2 zanahorias / Laurel, perejil, canela, nuez moscada, 4 clavos y pimienta negra / Caldo de pollo / Chocolate Fondant. // *Para el sofrito*: 2 dientes ajo / 1 cebolla / 1 puerro / 1 pimiento rojo / 1 tomate / 1 copa de brandy / Aceite de oliva / Sal.

Adobar la carne troceada con perejil, pimienta, canela y sal. Sofreír las verduras con ajo y laurel, pasar por batidora y reservar. Freír los trozos de carne y flamear con brandy. Regar con vino y poner el caldo, clavos y nuez moscada. Dejar cocer hasta ablandar. Añadir las setas, el sofrito y el chocolate, y cocer 10 minutos. Servir con patatas fritas.

Pajarillas



1 pajarilla (bazo del cerdo) / 1 ramita de romero fresco / 2 cabezas de ajo / 1 copa de oloroso seco / 1 ramita de brócoli / Medio calabacín / 1 zanahoria / Sal y pimienta / Aceite de oliva virgen extra.

Limpiar bien y trocear la pajarilla. Macerar un hora con ajo picado, vino oloroso, romero fresco y sal. Freír la carne con el adobo en una sartén con aceite de oliva.

Aparte, planchear la zanahoria, el calabacín y los brócolis troceados, y servir la pajarilla acompañada de las verduras.

Tarta hojas bricks con fresas



Un paquete de pasta brick en obleas redondas / 500 mg de nata montada / 100 g de nueces peladas / 500 g de fresas de Conil / Azúcar glas / Canela en polvo y aceite.

Separar una de las hojas de pasta brick, (poner un paño húmedo escurrido encima del resto, en la fritura de la anterior, se secan con facilidad) y freír en aceite bien caliente, escurrir sobre papel absorbente. Una vez frías, poner dos hojas, relleno de nueces fresas y nata, una hoja, más relleno y así hasta las dos últimas hojas sin relleno finales. Espolvorear con azúcar glas y un poco de canela.

Pera en dulce



Peras, media por comensal / 12 cucharadas de azúcar / 2 canelas rama / Nata montada / Hierbabuena / 4 clavos de especia / Agua / Medio vaso de orujo.

Pelar las peras, partir por la mitad, limpiarles el corazón. Colocarlas en una cacerola grande, cubriéndolas de agua a lo justo. Añadir el azúcar, los clavos y las ramas de canela. Cocer a fuego lento veinte minutos aproximadamente. A la mitad de la cocción, añadir el orujo, aguardiente dulce o el licor. Dejar enfriar.

Se sirve frío, con media pera en la mitad del plato y en la otra mitad una montaña de nata adornada con hierbabuena.

Macedonia de frutas



2 vasos de agua / 3 cucharadas de azúcar / 1 palo de canela / 1 vaina de vainilla / 1 copa de aguardiente / Varias frutas de pulpa dura / 1 naranja de zumo / 2 limones.

Poner en una olla a calentar agua con azúcar, palo de canela y vaina de vainilla abierta. Dejar hervir dos minutos, apagar y echar la copa de orujo y enfriar.

Trocear las frutas y echarlas en un cuenco con zumo de limón. Una vez cortada toda la fruta, echarla en el almíbar frío, con el zumo del limón, y también el zumo de la naranja. Dejar reposar en el frigorífico unas horas. Servir en un cuenco o una copa alta.

Arroz con leche



250 g de arroz / 3 litros de leche / 500 g de azúcar / 2 ramas de canela / Corteza de un limón.

Cocer ligeramente el arroz y apartar. Aparte, llevar a ebullición la leche con la canela en rama y la corteza de limón. Cuando rompa el hervor bajar un poco la temperatura y añadir el arroz. Mover el arroz, lento varias veces, durante 45 minutos.

Añadir el azúcar y seguir removiendo durante unos diez minutos más, hasta conseguir casi una crema. Servir en recipientes y añadir canela molida al gusto.



Haciendo 30 años

El sábado 30 de abril de 2016, el GGG celebró junto a gastrónomos, amigos y familiares los 30 años de su fundación, en un acto que tuvo lugar en el del Hotel Playa Victoria.

En el acto, que coordinó el secretario del GGG, Carlos Spínola, destacaron las intervenciones del presidente José M. Pérez Moreno y del periodista gastronómico Pepe Monforte, quien también intervino en la mesa redonda sobre los últimos 30 años de gastronomía gaditana, moderada por Manuel Fernández-Trujillo, junto a Rafael Paúl y al restaurador y cocinero Fernando Córdoba.

Casto Palacios presentó el libro "Sabores Gaditanos" con artículos y recetas del GGG, y se proyectaron dos vídeos documentales.

Se entregó el Premio Anual GGG 2015 a la Venta Melchor, y luego se entregó una distinción homenaje al presidente honorífico Eugenio Barea, fundador del grupo en 1986.

Al final se disfrutó de un cóctel en la terraza del porche del restaurante del Hotel Playa.









Fotos: J.A. LAMBIRIS




SABORES GADITANOS




Francisco J. Fdez.-Trujillo
Carlos Spínola
Joaquín Junquera
Manuel Maestre
Manuel Fdez.-Trujillo
Rafael Paúl


Don Eugenio Barea Suárez
SABORES GADITANOS
grupo gastronómico gaditano
20 AÑOS
150 ARTÍCULOS
150 RECETAS


LAMBIRIS


LAMBIRIS




Luis Baltar
Eugenio Barea
Julio de la Torre
José Mª Rosso
Juan José Zaballa
José Luis Flores
José A. Lambiris
José M. Pérez Moreno

ggg

grupo gastronómico gaditano

DESDE 1986

30 años

1986-2016



1986 - 2016

XXX ANIVERSARIO GGG

9 788493 418885