

# Dumplings al vapor de cerdo y cebollino

Los [dumplings al vapor](#) son pequeñas almohadillas de felicidad, sobre todo cuando van rellenos de cerdo y cebollino y se acompañan con una salsa para mojar a base de vinagre negro y chile. El plegado resulta mucho más sencillo de lo que parece y, además, son una excelente elaboración para dejar preparada con antelación: basta conservarlos sobre papel de horno en la nevera hasta tres días, listos para cocinarlos al vapor en el momento deseado.

## Ingredientes para los dumplings al vapor de cerdo y cebollino

### Para la masa y el relleno

300 g de harina de trigo, más un poco extra para espolvorear  
160 ml de agua templada  
300 g de carne picada de cerdo  
1 cucharada de salsa de soja clara  
1 cucharada de [vino Shaoxing](#) o similar  
1 cucharadita de aceite de sésamo  
2 cucharaditas de jengibre finamente rallado  
1 diente de ajo, finamente rallado  
1/2 manojo de cebollino, finamente cortado  
1 cebolleta, finamente picada, más un poco extra para decorar  
copos de chile, para decorar

### Para la salsa

3 cucharadas de vinagre negro  
2 cucharadas de salsa de soja clara  
1 cucharada de aceite de chile

# Elaboración

Pon la harina en un bol con una pizca de sal y añade el agua poco a poco, en hilo fino, mezclando constantemente con unos palillos hasta obtener una masa desigual y algo basta. Pásala a la superficie de trabajo y amasa durante 8-10 minutos, hasta que quede lisa. Envuélvela y déjala reposar en frío al menos 30 minutos.

Mezcla en otro bol el resto de los ingredientes del relleno. Usa las manos para trabajarlo con energía; la idea es deshacer bien la carne picada hasta conseguir una textura más parecida a una pasta. Cubre y reserva en la nevera hasta el momento de usarla.

Divide la masa reposada en 18 porciones iguales, de unos 25 g cada una. Prepara una vaporera grande sobre una olla con agua hirviendo suavemente y corta varios discos de papel de horno del tamaño adecuado para que encajen dentro de la vaporera.



Estira cada porción de masa en un círculo de unos 9 cm de diámetro, espolvoreando con harina según sea necesario para

evitar que se pegue. Coloca 1 cucharada del relleno en el centro, humedece los bordes de la masa con ayuda de un pincel y ciérralos. Puedes simplemente doblarlos, pellizcarlos o hacer pliegues, según prefieras. Ve colocando los dumplings terminados sobre los discos de papel de horno.

Cocina los dumplings al vapor en tandas durante 8-10 minutos. Mientras tanto, bate todos los ingredientes de la salsa hasta que queden bien integrados.

Reparte los dumplings en los platos junto con la salsa y termina con cebolleta picada y copos de chile por encima.

---

# Raviolis de gambón rosado con beurre blanc de champán

[Raviolis de gambón](#) es una receta de pasta fresca que combina técnica, delicadeza y equilibrio de sabor, con una masa teñida de remolacha, un relleno suave de marisco y una salsa beurre blanc de champán que aporta untuosidad, frescura y un acabado de perfil gastronómico.

## Ingredientes

### Para la pasta

215 g de harina 00

4 yemas de huevo

65 g de remolacha cocida

1 cucharadita de aceite de oliva, más un poco extra para freír

Para el relleno y acabado

150 g de gambones crudos y pelados, más entre 6 y 12 unidades

extra para servir

60 ml de nata para montar

1 cucharadita de ralladura de limón, más unas gotas de zumo para servir

1 cucharada de cebollino finamente picado

sémola fina, para espolvorear

ramitas de eneldo, para servir

## Para la salsa

150 ml de champán

1 chalota, finamente picada

1 cucharada de vinagre de vino blanco

200 g de mantequilla sin sal, fría y cortada en dados

1 pizca de pimienta blanca molida

40 g de huevas de trucha

## Elaboración

Para hacer la pasta, mezcla la harina con una pizca generosa de sal en un bol o directamente sobre la superficie de trabajo.

Tritura las yemas de huevo, la remolacha y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla lisa. Haz un hueco en el centro de la harina y vierte allí la mezcla. Incorpora poco a poco la harina hasta formar una masa, y luego amasa con firmeza durante 8-10 minutos, hasta que quede suave y elástica. También puedes hacerlo con una amasadora equipada con gancho. Envuelve bien la masa y déjala reposar en la nevera al menos 30 minutos o hasta 2 días.

Para el relleno, coloca los 150 g de gambones en un procesador de alimentos y tritúralos a golpes cortos hasta que queden muy picados, pero sin llegar a hacerse puré. Añade la nata, la ralladura de limón y una pizca de sal y pimienta. Tritura apenas un poco más para integrar, pasa la mezcla a un bol e

incorpora el cebollino con movimientos envolventes. Cubre y enfría durante 20 minutos.

Saca la masa reposada de la nevera y pásala por la máquina de pasta, empezando por la abertura más ancha y reduciendo gradualmente el grosor hasta obtener una lámina larga y fina, aproximadamente hasta el nivel 6. Si hace falta, corta la pasta en láminas más cortas para trabajarla con mayor comodidad.

Toma una lámina de pasta y, con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, coloca pequeños montoncitos ordenados del relleno de gambón en la mitad inferior de la lámina. Dobla la parte superior de la pasta sobre el relleno y presiona suavemente alrededor de cada montoncito para eliminar las burbujas de aire. Usa un cortador de pasta, mejor si es ondulado, para recortar un cuadrado alrededor de cada porción y formar los raviolis. Ve reservándolos sobre una bandeja espolvoreada con sémola o harina.

Cuando hayas usado todo el relleno, cubre la bandeja con un paño de cocina hasta el momento de cocer los raviolis.

Para preparar la salsa, lleva primero a ebullición una olla grande con agua con sal, que será donde se cocinen los raviolis. En un cazo pequeño, añade el champán, la chalota y el vinagre, y deja hervir suavemente hasta reducir el líquido a unas 2 cucharadas.

Baja el fuego y empieza a incorporar la mantequilla poco a poco, unos dados cada vez, batiendo constantemente hasta obtener una salsa brillante y emulsionada. Ajusta de sal y pimienta blanca, cuélala por un colador fino y pásala a una jarra. Mantenla caliente, pero sin dejar que hierva.

Introduce los raviolis en el agua hirviendo con sal y cuécelos durante 2-3 minutos. Mientras tanto, calienta una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva y cocina los gambones extra durante 1 o 2 minutos por cada lado, hasta que

tomen color rosado.

Saca los raviolis del agua con una espumadera y repártelos en los platos. Sazona los gambones con sal y unas gotas de zumo de limón. Incorpora las huevas de trucha a la salsa templada y reparte generosamente sobre la pasta. Coloca los gambones encima y termina con unas ramitas de eneldo y un toque de pimienta negra recién molida.

---

## **Panna cotta rosa de hibisco con crumble de pimienta**

Esta hermosa [panna cotta rosa](#), con su característico y delicado temblor, resulta fragante y floral gracias a la combinación de flores secas de hibisco y agua de rosas infundidas en la nata. Se sirve con un crumble elaborado con avena, pistachos y pimienta rosa ligeramente machacada, aportando un interesante contraste de textura. Es un postre vistoso, lleno de color y con un sabor que recuerda al delight turco.

### **Ingredientes**

#### **Para la panna cotta rosa**

300 ml de nata para montar

100 ml de leche entera

40 g de azúcar extrafino

8 g de flores secas de hibisco

2 1/2 hojas de gelatina de grado platino

1 1/2 cucharaditas de agua de rosas

Pétalos de rosa secos, para decorar

4 frambuesas, cortadas en rodajas, para decorar

Miel, para rociar

## Para el crumble

40 g de copos de avena

30 g de harina de trigo

40 g de mantequilla con sal, fría y cortada en dados

30 g de azúcar extrafino

40 g de pistachos, finamente picados, más un poco extra para decorar

1 cucharadita de pimienta rosa, ligeramente machacada

## Elaboración

Pon en un cazo la nata, la leche, el azúcar y el hibisco a fuego bajo, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. No dejes que llegue a hervir.

Retira el cazo del fuego, cúbrelo y deja infusionar durante 10 minutos. Mientras tanto, pon las hojas de gelatina en un bol con agua fría para que se ablanden.

Cuela la nata, que ya debería haber tomado un tono rosado, a través de un colador fino sobre un cazo limpio, presionando ligeramente las flores de hibisco para extraer más sabor. Vuelve a poner la mezcla a fuego bajo solo para templarla. Escurre bien la gelatina para eliminar el exceso de agua e incorpórala batiendo hasta que se disuelva por completo. Retira del fuego y añade el agua de rosas.

Enjuaga con agua los moldes que vayas a utilizar y sacude el exceso para que queden apenas humedecidos. Vierte la mezcla de panna cotta en los moldes y enfría, sin cubrir, durante 30 minutos. Después cúbrelos y deja enfriar al menos 4 horas o, mejor aún, toda la noche.

Para preparar el crumble, precalienta el horno a 170 °C. Pon en un bol la avena, la harina, la mantequilla, el azúcar y una pizca de sal. Mezcla con las yemas de los dedos hasta obtener una textura parecida a migas gruesas de pan. Añade los pistachos y la pimienta rosa, mezcla bien y reparte la preparación de forma uniforme sobre una bandeja de horno forrada con papel. Hornea durante 12-15 minutos, removiendo a mitad de cocción, hasta que quede dorado y crujiente. Sácalo del horno y deja que se enfríe por completo.

Para servir, sumerge brevemente cada molde en agua templada, desmolda sobre un plato y retíralo con cuidado. Reparte una cantidad generosa de crumble alrededor, decora con las frambuesas, más pistachos y termina con un hilo de miel.

---

## Escalope de cerdo César

Tanto el pollo como el cerdo son candidatos perfectos para convertirse en un buen **schnitzel**, y ambos combinan de maravilla con los sabores de un [aliño César](#). El secreto aquí está en el doble empanado, que asegura una cobertura crujiente, completa y uniforme, permitiendo además que la carne se cocine por dentro con su propio vapor.

## Ingredientes

### Para el escalope

4 filetes de lomo de cerdo

120 g de harina de trigo

2 huevos

1 cucharada de mostaza de Dijon

180 g de pan rallado fresco  
60 g de parmesano finamente rallado  
aceite vegetal, para freír  
40 g de mantequilla sin sal

## Para la salsa César

1 yema de huevo  
1 cucharadita de mostaza de Dijon  
1 diente de ajo, finamente rallado  
4 filetes de anchoa picados, más algunos extra para decorar  
1 limón, ralladura y zumo  
120 ml de aceite de oliva, más un poco extra para servir  
30 g de parmesano finamente rallado, más un poco extra para decorar  
2 cogollos de lechuga baby, cortados a la mitad a lo largo  
Perejil finamente picado, para servir

## Elaboración

Retira el exceso de grasa de cada lomo de cerdo y colócalos entre dos hojas de papel de horno. Golpéalos con un rodillo o un mazo para carne hasta dejarlos finos y uniformes, con un grosor aproximado de 3 mm. Salpimienta por ambos lados.

Coloca la harina en un plato. En un segundo plato, bate los huevos con la mostaza. En un tercero, mezcla el pan rallado, el parmesano y una pizca de sal y pimienta.

Pasa cada filete primero por la harina y sacude el exceso. Después, pásalo por la mezcla de huevo y luego cúbrelo con el pan rallado. Repite otra vez el paso por huevo y pan rallado para conseguir un empanado grueso, completo y bien uniforme. Reserva.

Prepara la [salsa César](#) poniendo la yema, la mostaza, el ajo, las anchoas, la ralladura y el zumo de limón en un mortero o

en un mini procesador de alimentos. Tritura o machaca hasta obtener una pasta. Añade poco a poco el aceite de oliva mientras mezclas para crear una salsa emulsionada. Incorpora luego el parmesano y termina con abundante pimienta negra.

Pon una sartén amplia y una sartén acanalada o plancha a fuego medio-alto. Cuando ambas estén calientes, añade una cantidad generosa de aceite vegetal. Agrega la mantequilla a la sartén y, cuando empiece a espumar, incorpora los escalopes, trabajando en tandas si es necesario. Cocíalos 3-4 minutos por cada lado, regándolos con la grasa de la sartén de forma regular.

Mientras se cocinan los escalopes, coloca los cogollos baby gem partidos por la mitad en la plancha caliente, con la parte cortada hacia abajo. Déjalos sin mover hasta que aparezcan marcas oscuras de parrilla y la lechuga se ablande ligeramente. Sazona con sal y reserva.

Para servir, coloca un escalope en el centro de cada plato y corona con medio cogollo baby. Remueve ligeramente la **salsa César**; si hiciera falta, añade un poco de agua para aligerarla. Rocía la salsa sobre la lechuga y termina con más parmesano, perejil, pimienta negra, unas anchoas y un hilo de aceite de oliva.

---

## Sushi inari con anguila ahumada

El [sushi inari](#) es uno de los tipos de sushi más populares. Consiste en arroz relleno dentro de una especie de “bolsita” de tofu frito dulce y estofado llamado abura-age.

El chef [Masaki](#) le da su propio giro al plato utilizando ingredientes como melaza de dátil, azúcar de palma y vinagre balsámico blanco en el vinagre para sushi y también para estofar el abura-age, antes de mezclar el arroz con pequeños dados de anguila ahumada.

Que no te eche para atrás la cantidad de pasos: muchos de ellos explican con detalle cómo lavar, cocer y aliñar el arroz para sacar al máximo su textura y sabor.

## **Ingredientes para el sushi inari con anguila ahumada**

### **Para el arroz**

250 g de arroz japonés de grano corto (Masaki utiliza la variedad Nanatsuboshi)

240 g de agua filtrada o agua mineral de mineralización débil

30 g de filete de anguila ahumada

10 g de semillas de sésamo tostadas

5 hojas de shiso, o 2 hojas grandes, cortadas en juliana muy fina

### **Para el vinagre de sushi**

250 g de vinagre de arroz

8 g de kombu seco

100 g de azúcar de palma

40 g de azúcar glas fina o azúcar extrafino

30 g de sal marina

40 g de mirin

20 g de melaza de dátil

# Para el abura-age

300 g de agua filtrada o agua mineral de mineralización débil

12 g de kombu seco

6 piezas de abura-age

50 g de salsa de soja japonesa (shoyu)

20 g de azúcar de palma

15 g de azúcar glas fina o azúcar extrafino

15 g de vinagre balsámico blanco

## Elaboración

El día antes de servir, prepara el dashi para el abura-age. Mezcla el agua y el kombu en un recipiente no reactivo, cúbrelo y guárdalo en la nevera durante toda la noche. No cortes el kombu, ya que puede generar una textura viscosa.

También puedes preparar el vinagre de sushi el día anterior. Pon el vinagre y el kombu en un cazo y deja infusionar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Calienta suavemente el vinagre hasta que alcance 65 °C. Retíralo del fuego y deja que se enfríe hasta temperatura ambiente.

Retira el kombu y resérvalo. Vuelve a calentar el vinagre hasta 65 °C y aparta de nuevo del fuego. Añade el azúcar de palma, el azúcar y la sal, removiendo hasta que se disuelvan. Incorpora después el mirin y la melaza de dátil, mezclando bien. Devuelve el kombu al vinagre y guarda la mezcla en un recipiente esterilizado, hermético y en la nevera hasta el momento de usarla.

Al día siguiente, corta cada pieza de abura-age por la mitad. Introduce el pulgar por el lado cortado de cada pieza y abre con cuidado la bolsita sin rasgar el tofu.

Lleva un cazo con agua a ebullición. Añade el abura-age y

hiérvolo durante 2-3 minutos para eliminar el exceso de aceite. Escúrrelo y pásalo a agua fría para detener la cocción.

Extiende suavemente 2 o 3 piezas de abura-age sobre la palma de la mano y presiona con firmeza para eliminar el exceso de humedad. Coloca el abura-age en una sartén o cazuela grande y ancha, en una sola capa, para que todas las piezas queden a una altura uniforme. Usa más de una sartén si hace falta.

En un cazo pequeño aparte, añade la soja, los dos azúcares y 250 g del dashi infusionado. Lleva a ebullición removiendo para disolver los azúcares y vierte la mezcla sobre el abura-age.

Coloca la sartén del abura-age a fuego fuerte. Cuando el líquido rompa a hervir, cubre con un cartouche (papel de horno recortado al tamaño del recipiente), baja el fuego a medio-bajo y deja cocer suavemente hasta que el líquido se reduzca a la mitad.

Retira del fuego, añade el vinagre balsámico blanco y deja que el abura-age se enfríe en la sartén mientras preparas el arroz.



Pon el arroz en un bol, añade agua directamente del grifo y empieza de inmediato a removerlo con energía con la mano en movimientos circulares.



En cuanto el agua cubra el arroz, coloca la mano en el fondo

del bol y muévela suavemente para soltar los granos. Vierte rápidamente el agua turbia.

Repite este proceso 2 o 3 veces más, hasta que el agua se vea claramente más limpia. Escurre toda el agua posible y nivela la superficie del arroz.



Coloca la mano derecha en el arroz a las “12 en punto” y muévela hacia las “10 en punto”, recogiendo los granos. Al llegar a esa posición, gira la mano y usa la palma para empujar el arroz en diagonal de vuelta hacia las “12 en punto”, frotando ligeramente los granos entre sí.

Gira ligeramente el bol en el sentido de las agujas del reloj con la mano izquierda para colocar arroz sin lavar en posición. Repite el movimiento de las “12” a las “10” y de vuelta a las “12”, gira el bol un poco y vuelve a hacerlo. Continúa hasta completar un círculo entero.



Ahueca la mano y mezcla suavemente todo el arroz para asegurar un lavado uniforme. Añade agua limpia y aclara el salvado del arroz. Repite hasta que el agua deje de verse amarillenta.



Pasa el arroz a un colador, ligeramente inclinado para

facilitar el escurrido, y déjalo reposar 10-15 minutos.

Mezcla el arroz escurrido con el agua filtrada en el recipiente de cocción; idealmente una olla donabe, aunque también sirve una cazuela gruesa y pesada o una olla de hierro fundido. No es necesario remojar el arroz si se va a convertir en arroz para sushi.

Tapa la olla y cocina suavemente a fuego medio-bajo durante 10 minutos.

Sube el fuego al máximo y cocina hasta que el agua hierva y empiece a salir vapor. Reduce entonces el fuego al mínimo y deja cocer 10 minutos más.

Sube de nuevo el fuego al máximo durante 10-15 segundos, apágalo y deja que el arroz repose y termine de hacerse al vapor, tapado, durante 10 minutos.



Destapa y pasa con cuidado el arroz a un hangiri de madera o a un recipiente ancho y no reactivo. Si usas hangiri, asegúrate de haber humedecido la superficie con un paño mojado al menos

10 minutos antes para acondicionarla.



Pesa 115 g del vinagre de sushi (sin incluir el kombu) y repártelo uniformemente sobre el arroz, procurando que todos los granos queden ligeramente impregnados.

Con una pala para arroz, separa con suavidad los grupos grandes de arroz empezando por los bordes. Cuando estén sueltos, levanta y gira el arroz para distribuir el vinagre de manera uniforme. Usa la pala con un movimiento lateral de corte para separar los granos que aún no estén aliñados, sin aplastarlos.



Abanica el arroz hasta que quede apenas templado, aproximadamente a temperatura corporal. Luego vuelve a girarlo una vez más para enfriar de forma uniforme la capa inferior y mantener una textura ligera y brillante.

Ya está todo listo para montar el sushi inari. Asa ligeramente la anguila ahumada sobre carbón hasta que esté apenas caliente y aromática, o caliéntala en una sartén. Córtala en cubos de 5 mm.



En un bol, pesa 420 g del arroz de sushi y mézclalo suavemente con la anguila ahumada, el sésamo tostado y el shiso, procurando no aplastar el arroz.

Aprieta con suavidad las bolsitas de tofu estofadas y ya frías para eliminar el exceso de líquido, sin romperlas.



Divide la mezcla de arroz en 12 porciones iguales de 40 g y dales una forma ligera para que encajen bien dentro de cada bolsita de inari. Dobra la abertura sobre sí misma para cerrar el inari y sirve.

---

## **Las Croquetas de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Nueces by Alberto Fortes**

En **Puerto de la Cruz** se está cocinando una historia nueva, y no hablo de “tendencias” ni de fuegos artificiales: hablo de un restaurante que ha decidido tomarse en serio el placer de comer. **Malvasía**, el proyecto recién estrenado del **chef Alberto**

**Fortes**, llega con una idea muy simple (y por eso funciona): aquí el recetario no se recita, **se sirve**, se disfruta y se cocina muy bien.

[@RestauranteMalvasía](#)









Por eso estas **croquetas de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces** no aparecen como “la típica tapa para acompañar”, sino como una declaración de intenciones: cremosidad sin excusas, con un crujiente que, además, se escucha antes de convencerte. Y, sin embargo, lo interesante no es solo la croqueta: es lo que dice de la casa. Alberto como **cocinero** tiene una especial particularidad, y es, hacer unas muy sutiles y maravillosas combinaciones de dulce salado, de frutas y diferentes géneros que colman el paladar.

**Porque cuando una cocina cuida un bocado aparentemente pequeño, suele estar cuidando también el pan, el punto del vino, el ritmo de la sala y, sobre todo,**

# el respeto por el producto.

Aquí el **queso de cabra** no está para “poner carácter” de forma agresiva; está para que el relleno sea sedoso, mientras que la **cebolla**, trabajada sin prisa, deja esa melosidad que pide otro mordisco, y las nueces aportan el golpe final de textura. Así que sí: puedes hacer la receta en casa y quedar como un héroe doméstico.

Pero, si estás en **Tenerife**, lo sensato -y lo feliz- es pasar por **Restaurante Malvasía en Puerto de la Cruz**, sentarte sin reloj y comprobar cómo se entiende de verdad esta **croqueta** (si está en carta) cuando la **cocina** está en su territorio y el plato llega como tiene que llegar: caliente, limpio y con una copa en temperatura y bien elegida.

## Receta

### Croquetas de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Nueces

### Una receta para los amantes de las croquetas gourmet!

[@ChefAlbertoFortes](#)

Hoy compartimos una **receta** pensada para quienes disfrutan de sabores intensos, texturas cremosas y ese contraste irresistible entre lo **dulce y lo salado**. Estas croquetas de queso de cabra con cebolla caramelizada y nueces son un pequeño bocado de placer, perfectas para un aperitivo especial o como tapa en una comida entre amigos.

#### Ingredientes (para 4 personas)

- 200 g de queso de cabra
- 1 cebolla grande
- 50 g de nueces (ligeramente picadas, sin triturar demasiado)

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina de trigo
- 500 ml de leche entera
- Aceite de oliva virgen extra
- Pan rallado (para el empanado)
- **2 huevos (para el empanado)**
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto

## Preparación paso a paso

### Carameliza la cebolla

Corta la cebolla en **juliana** fina. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, cocínala a fuego medio-bajo hasta que tome un color dorado oscuro y textura melosa. Tardará unos 25 minutos. No tengas prisa: este paso marca la diferencia.

### Prepara la mezcla de queso y nueces

Desmenuza el **queso de cabra** en un bol y mézclalo con las nueces troceadas. Reserva.



**Haz la bechamel base**

En una olla, derrite la mantequilla a fuego medio. Añade la harina y remueve constantemente durante 2 minutos para formar una **roux**. Agrega la leche caliente poco a poco, sin dejar de batir con varilla, hasta conseguir una bechamel espesa y sin grumos.

### **Integra los sabores**

Incorpora la cebolla caramelizada, la mezcla de queso y nueces a la bechamel. Mezcla bien hasta que quede una masa homogénea. Añade sal y pimienta al gusto. Cocina 2-3 minutos más para que los sabores se integren.



### **Refrigera la masa**

Vierte la masa en una bandeja o fuente ligeramente engrasada. Cubre con film a piel (en contacto directo con la masa) y deja enfriar al menos 2 horas en la nevera, o hasta que esté bien firme.

### **Forma y empana las croquetas**

Con las manos húmedas o dos cucharas, forma las croquetas del tamaño deseado. Pásalas por pan rallado. Si prefieres un

empanado más crujiente, puedes hacer doble pasada: **huevo batido + pan rallado**.



### **Fríelas al momento**

Calienta abundante aceite de oliva en una sartén profunda. Fríe las croquetas en tandas, hasta que estén doradas y crujientes por fuera, pero cremosas por dentro.

### **Escurre y sirve**

Retíralas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Sírvelas calientes, con una copa de vino blanco o una cerveza artesanal.



**Consejo gourmet!**

Puedes sustituir el queso de cabra por queso azul suave o incluso mezclarlo con un poco de requesón si prefieres una textura más suave. Añadir una pizca de nuez moscada a la bechamel también aporta un toque elegante.

---

# Papas, costillas y piñas

By Rogelio Quintero Foto: Roger Méndez

## INGREDIENTES:

4 RACIONES

- 1 Kilo de **costillas** saladas de cochino
- 2 piñas de millo

- 500 gr. papas parejas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta picona verde
- Además Mojo de cilantro

## **EL DIA ANTERIOR**

Dejar las costillas desalando en agua fría cambiando el agua las veces que sea necesario.

### **COSTILLAS CON PAPAS Y MILLO**

Hacer las costillas con agua abundante a fuego moderado. Quitar la espuma (impurezas) que se forman en la superficie. Una vez eliminadas, agregar las piñas de millo cortadas en rodajas y un majado hecho con los ajos y pimienta verde picona.

Cocinar durante 40 min. Aproximadamente a fuego moderado.

Por último, incorporar las papas peladas y hacer a fuego mínimo hasta estar tiernas.

Quitar el agua.

## **ACABADO Y PRESENTACION**

Disponer en el plato las costillas junto con las papas y piña de millo. Aderezar ligeramente con el mojo de cilantro. Acompañar con mojo aparte

***Consejo:** cuando se elaboran cantidades grandes es aconsejable guisar las papas separadas de las costillas, pero empleando el agua donde se guisaron. Si en las ultimas horas de desalado de las costillas, las hacemos en leche, quedaran además mucho más tiernas y jugosas*

---

# Crema de mejillones estilo Berasategui

Para una cena de **Navidad** con presupuesto ajustado, **Martín Berasategui** lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de [“alta cocina”](#), sino tratar con mimo productos humildes como el mejillón, cocerlos en su punto y exprimir al máximo su jugo y su estacionalidad.

**En sus intervenciones sobre menús festivos suele recalcar que lo importante es repetir técnicas que se dominan, no complicarse en exceso y construir platos muy sabrosos a partir de fondos bien hechos, algo que encaja de lleno con la lógica de una crema de marisco que se apoya en el sabor del caldo, el vino y las verduras, más que en un marisco carísimo. □**

A partir de esa filosofía, esta **crema de mejillones navideña** funciona casi como una declaración de principios: convierte el llamado **“marisco de los pobres”** en un entrante sedoso, elegante y muy proteico, que llega a la mesa con discurso culinario y de territorio, pero sin poner contra las cuerdas la economía del anfitrión.



**Martín Berasategui lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de “alta cocina”**

Para un menú de fiesta que quiera sonar a [Berasategui](#) sin imposturas, es un plato que permite reivindicar el producto **gallego**, la temporada y la sencillez bien entendida, con una técnica asumible en cualquier cocina doméstica.

## **Ingredientes**

- 1 kg de mejillones frescos
- 100 ml de vino blanco (albariño, txacolí, verdejo...)
- 1 cebolla mediana
- 1 puerro
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- 1-2 patatas (unos 300 g en total)
- 200 ml de nata para cocinar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 500 ml de caldo de pescado
- Sal y pimienta negra molida

- Perejil o eneldo fresco para rematar

## Elaboración

1. Limpia bien los mejillones, retirando barbas y raspando las conchas. Colócalos en una olla amplia con el vino blanco, tapa y cocina a fuego medio hasta que se abran, unos 5 minutos. Retira del fuego.□
2. Separa la carne de las conchas, descartando cualquier mejillón que no se haya abierto, y cuela el jugo de la cocción; resérvalo porque será la base del sabor.□
3. Pica fino la cebolla, el puerro, el apio y la zanahoria. En una cacerola grande, calienta la mantequilla con el aceite y sofríe las verduras a fuego medio unos 8 minutos, buscando que queden tiernas pero sin que cojan color.□
4. Pela las patatas, córtalas en trozos pequeños y añádelas al sofrito. Incorpora el líquido de los mejillones que tenías reservado y suma el caldo de pescado. Cuece a fuego medio 15–20 minutos, hasta que la patata esté muy blanda.□
5. Agrega los mejillones (puedes reservar algunos enteros para la decoración final) y deja que den un hervor suave un par de minutos más.□
6. Retira del fuego y tritura a conciencia hasta conseguir una crema fina y homogénea. Pasa la mezcla por un colador o chino fino para eliminar restos de concha o fibras y obtener una textura más elegante.□
7. Vuelve a poner la crema en la olla a fuego muy bajo, añade la nata y mezcla bien. Ajusta de sal y pimienta, cuidando de que no llegue a hervir para que la nata no se separe.□
8. Sirve bien caliente en platos hondos o tazas, coronando con los mejillones enteros reservados y un toque de perejil o eneldo fresco picado.□

**Notas: Tiempo total: 40 minutos – Raciones: 4 comensales**

□

---

# **Cherne a la brasa con mojo de almendras, papas arrugadas y ensalada tibia de berros**

[Cherne](#) a la brasa pertenece a esa estirpe de [recetas](#) que nacen del mar y se templan al fuego. Su carne blanca, firme y noble, guarda el sabor del Atlántico, mientras el mojo de almendras le aporta un dulzor terroso que lo acerca a la isla.

Las papas arrugadas hablan de la paciencia del volcán, los berros de la frescura del barranco, y los cítricos despiertan la memoria de los huertos.

Este plato no busca impresionar, sino **reconciliar el paladar con lo esencial**: el equilibrio perfecto entre fuego, mar y tierra.

**Un bocado que huele a Canarias y sabe a verdad.**

**Ingredientes (para 2 personas)**

## **Para el cherne:**

- 2 lomos de **cherne fresco** (180–200 g cada uno)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra recién molida
- Unas gotas de limón
- Ramas de **romero o tomillo fresco** (opcional, para

aromatizar la brasa)

## **El mojo de almendras:**

- 80 g de **almendras tostadas sin piel**
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan frito o tostado
- $\frac{1}{2}$  guindilla (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 40 ml de vinagre de vino blanco o sidra
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa al gusto
- Un chorrito de agua templada (para ajustar textura)

## **Papas arrugadas:**

- 600 g de **papas canarias pequeñas** (de piel fina)
- 2 puñados de **sal gorda marina**
- Agua (la justa para cubrirlas)

## **Para la ensalada tibia de berros y cítricos:**

- 1 manojo de **berros frescos**
- 1 naranja y 1 lima
- $\frac{1}{2}$  cebolla morada cortada muy fina
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de **miel de palma** o miel natural
- Sal en escamas
- Pimienta negra recién molida
- Almendras laminadas y tostadas para decorar

---

## Elaboración paso a paso

### 1▣▣ *Las papas arrugadas*

1. Lava bien las papas sin pelar.
2. Colócalas en una olla con agua y sal gruesa (que quede “como mar”).
3. Cuece a fuego medio hasta que estén tiernas (unos 20 minutos).
4. Escurre el agua y deja que se sequen al fuego bajo, moviendo la olla hasta que la piel se arrugue y blanquee.
5. Retira y deja reposar tapadas.

---

### 2▣▣ *El mojo de almendras*

1. En un mortero o procesador, tritura almendras, ajo, pan, pimentón, guindilla y sal.
2. Añade el aceite poco a poco mientras emulsiona.
3. Incorpora el vinagre y un chorrito de agua templada hasta obtener una textura cremosa.
4. Rectifica de sal y reserva cubierto.

---

### 3▣▣ *El cherne*

1. Limpia y seca los lomos de cherne.
2. Úntalos con aceite de oliva y un toque de sal.

3. Asa sobre parrilla o plancha caliente 3–4 minutos por cada lado, hasta dorar la piel.
  4. Añade un toque de pimienta y unas gotas de limón al final.
  5. Si usas brasas, pon una ramita de romero para aromatizar el humo.
- 

## **4☐☐ *La ensalada tibia de berros y cítricos***

1. Lava y seca los berros.
  2. Pela la naranja y la lima en vivo y corta los gajos.
  3. Saltea la cebolla un minuto en aceite para suavizarla.
  4. Mezcla todo con miel, aceite, sal y pimienta.
  5. Añade las almendras tostadas justo antes de servir.
- 

## **Emplatado**

1. Coloca el cherne en el centro del plato.
  2. A un lado, las papas arrugadas con una cucharada de mojo.
  3. Al otro, la ensalada tibia de berros y cítricos.
  4. Termina con un hilo de aceite de oliva y escamas de sal marina.
  5. Sirve el mojo de almendras aparte para los más generosos.
-

**Maridaje: Malvasía Volcánica Seco –  
Bodegas El Grifo (DO Lanzarote)**



LANZAROTE



EL GRIFO

COLECCIÓN

SECO

*Malvasia Volcánica*



En el diálogo entre fuego y mar, la Malvasía Volcánica Seco encuentra su voz.

Su frescura atlántica limpia el paladar tras la untuosidad del mojo, mientras su mineralidad salina refuerza el carácter del cherne y las papas.

Notas de fruta blanca, cáscara de cítricos y fondo de ceniza volcánica se funden en una armonía profunda, persistente y canaria.

**Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.**

*Un vino que no acompaña: conversa. Y en esa conversación, el sabor de Canarias se hace eterno.*

**Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.**

**Un vino que no acompaña: conversa.**

---

## Costillar de chancho a la chilena

El [costillar de chancho a la chilena](#) es un plato tradicional lleno de sabor, símbolo de la cocina casera del país. Su preparación es sencilla: costillas de cerdo marinadas en una mezcla picante, avinagrada y con ajo, luego asadas lentamente al horno o a la parrilla hasta que queden tiernas por dentro y ligeramente doradas por fuera.

A diferencia de otras versiones internacionales, en **Chile** se prefiere que la carne conserve una textura firme y jugosa, sin llegar a deshacerse del hueso.

La receta es versátil, puede elaborarse con diferentes tipos de costillas, ajustando los tiempos de cocción según el corte.

La marinada, base del sabor característico del plato, combina ingredientes comunes pero potentes: vino blanco, cerveza o vinagre de vino, junto con ajo, orégano, ají, pimienta negra, comino y ají de color (paprika chilena), creando un equilibrio perfecto entre picor, acidez y aromas que hacen de este costillar una verdadera joya de la cocina chilena.

## Cómo acompañarlo

Estas costillas llenas de sabor combinan mejor con guarniciones neutras, tal como en Chile. Papas cocidas con mantequilla derretida o puré de papas casero, acompañados de una ensalada verde o de tomate. Y si vas a tomar algo, debe ser vino tinto y comida chilena, después de todo!

## Ingredientes

$\frac{3}{4}$  taza (180 ml) de vinagre de vino tinto o blanco de buena calidad

6 cucharadas (90 g) de ají chileno crema o ají pebre, o sriracha

4 dientes de ajo medianos, finamente picados o rallados

2 cucharadas de orégano seco, idealmente chileno o italiano de buena calidad

1 cucharada (9 g) de sal kosher (si usas sal de mesa, usa la mitad en volumen o el mismo peso)

1 cucharadita de pimentón dulce (ají de color)

$\frac{1}{2}$  cucharadita de comino molido

$\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta negra recién molida

1,4 a 1,8 kg (3 a 4 lb) de costillar de cerdo, puede ser baby back o spare ribs (la cantidad de racks dependerá del tipo)

## Preparación



En un bol mediano, mezcla el vinagre, la salsa picante, el ajo, el orégano, la sal, el pimentón, el comino y la pimienta.



Coloca las costillas en una bolsa grande con cierre hermético. Si no caben, divídelas en porciones. Vierte la marinada

dentro, cierra la bolsa sacando el aire y masajea para que la carne se impregne bien.

Refrigera por al menos 3 horas y hasta 6 horas.





Precalienta el horno a 160 °C (325 °F) y coloca la rejilla en la parte baja-media. Transfiere las costillas y la marinada a una fuente grande para horno, agrega 1 taza (240 ml) de agua, cubre firmemente con papel aluminio y hornea durante 1 hora y media.







Retira la fuente del horno y sube la temperatura a 190 °C (375 °F). Con cuidado del vapor caliente, retira el papel aluminio y baña las costillas con el jugo de cocción. Devuelve al horno, sin cubrir, y cocina entre 30 y 45 minutos, bañando una vez más a mitad de tiempo, hasta que: un cuchillo pequeño entre con ligera resistencia, el líquido se haya reducido, y las costillas estén tiernas y doradas pero no deshaciéndose. Corta en secciones de 2 o 3 costillas y sirve caliente.