

27 Chefs en una iniciativa para La Isla de La Palma

Provacuno, la Interprofesional de la Carne de Vacuno de España ha logrado reunir a estos cocineros en la producción del libro “A pedir de vaca”.

Las ventas del libro se destinarán para colaborar en la reconstrucción de la isla afectada por la erupción volcánica.

La presentación del [libro](#) en apoyo a la isla se celebró en Madrid, donde se contó con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata, y el presidente de Provacuno, Eliseo Isla entre otras personalidades.



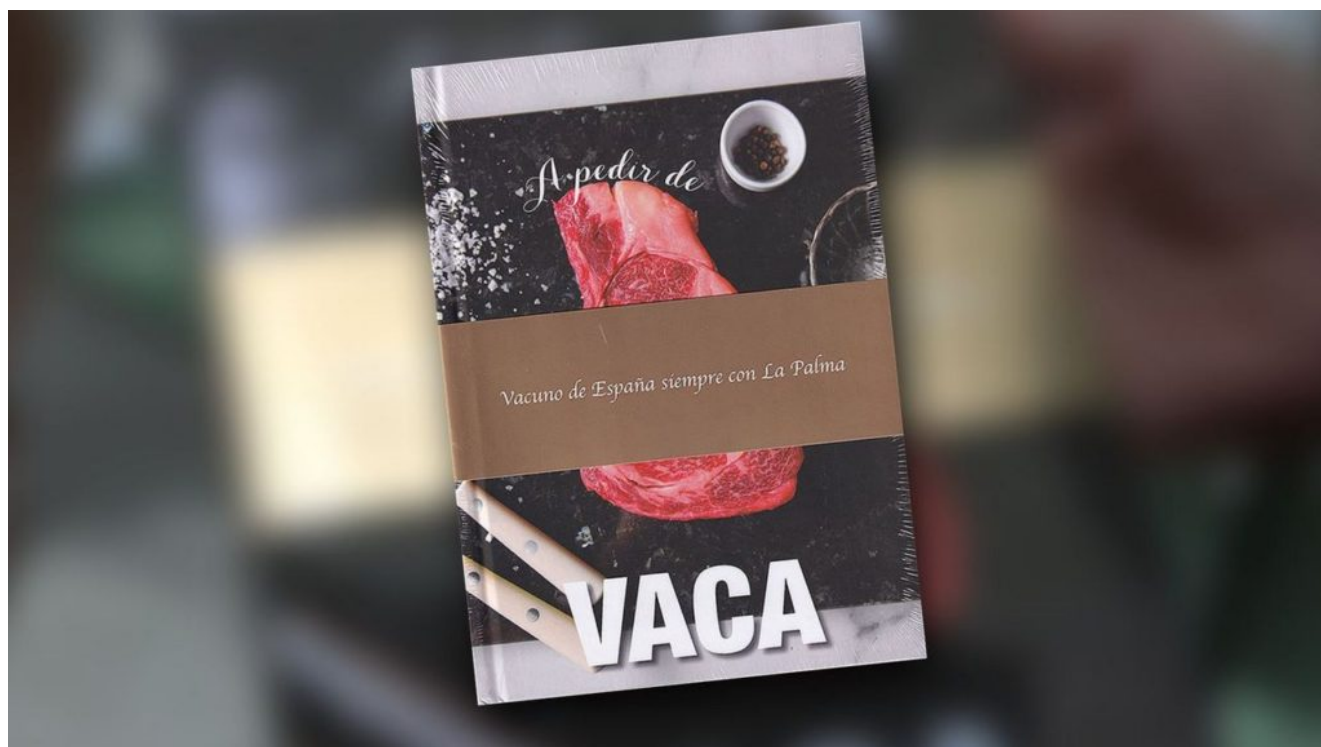
El Chef Jesús Sánchez, la periodista Cristina Tárrega, la presidenta de la comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, el presidente del cabildo de la Palma, Mariano Hernández, y el presidente de la carne de vacuno de España PROVACUNO, Eliseo Isla

En el índice del recetario, encontramos a chefs como Martín Berasategui, Paco Pérez, Joan Roca, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ángel León, Paolo Casagrande entre otros.

Jesús Sanchez ha llamado la atención en poner en valor la intención con que se ha hecho este recetario, calificándolo de “un granito de arena”.

La Palma... mucho por reconstruir

Isabel Díaz Ayuso, ha destacado que, «no se deje de tener en cuenta el daño causado» por la erupción, con acciones como la de Provacuno.



27 Chefs participan en una muy especial iniciativa para La Isla de La Palma

Eliseo Isla, presidente de Provacuno expresó «la solidaridad forma parte del ADN» del sector, y el libro ofrece recetas para una «dieta sana y equilibrada».

El Presidente del Cabildo de La Palma, Mariano Hernández Zapata dio gracias, recalcando la importancia de «recuperar las [comunicaciones](#) viarias que se vieron afectadas, la vida y la economía» de La Palma.

Los Chefs y La Palma

El Chef Iván Cerdeño Premio Nacional de Hostelería a la Innovación 2018 ha expresado en sus declaraciones agradecer el poder colaborar a través de la gastronomía con esta causa.

No hace falta describirla para saber lo importante que es el recuperar la vida de una isla como La Palma.



Las recetas aportadas por este chef a las páginas del libro, cuentan con el prestigio de las Estrellas Michelin.

Calificándolas de “familiares” ya que las hizo con la intención de que todos puedan cocinarlas en casa.

Ha hecho un llamado a los lectores para que las cocinen todas.

El Reto del Bocata II Santa Úrsula

Colma Santa Úrsula con más 20 propuestas para todos los gustos

El Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula, a través de su Concejalía de Comercio y Turismo, y la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra; organizan la segunda edición del 'Reto del Bocata'.

El objetivo fundamental de esta actividad es promocionar la gastronomía local como un incentivo más de atractivo del municipio Santa Úrsula, al tiempo que supone un impulso a la economía local y una dinamización de la actividad social y de ocio del municipio con la correspondiente repercusión en los distintos sectores de la economía.

El Reto del Bocata II

La segunda edición del **Reto del Bocata** regresa a [Santa Úrsula](#) para hacer las delicias de los amantes de las bocatas. Serán 23 establecimientos (bares, cafeterías y restaurantes) del municipio quienes, del 2 de junio al 3 de julio, ofrecerán su particular lluvia de bocadillos, especialmente ideados para el Reto, de todo tipo y sabores, tanto tradicionales, internacionales, creativos, artesanales y canarios.

Este año, el reto más foodie, además de incorporar [novedades](#) como la publicación en su AppWeb de los precios e ingredientes, amplía la [oferta para no solo tomar en local](#), sino comprarla para llevar o pedir desde casa, servicio disponible en algunos de los establecimientos.



“Bocata Pan de Pita” Restaurante Alahambra



Bocata "Delicia La Estación" Bar Cafetería La Estación



Bocata "Sin Nombre" Capricho Café



Bocata “Döenery” Kebabs Döenery



“La Tentación de Curro” Donde Curro



“Kebab Canario” Restaurante El Bodegón de Ana



“Un mexicano en Ágora” Cafetería Ágora Café



Bocata "Pastel de Cochino" Restaurante El Calderito de la Abuela



Bocata "Mexicano tradicional" Restaurante El Chile Verde



Bocata Café-Restaurante “Brioche de Ciervo” Esencias Café



Bocata “Aloo Puro & 3” Restaurante Indian Curry

Así, **El Reto del Bocata** además de más plural que nunca, se

convierte en el evento gastronómico por excelencia creado para dinamizar el consumo en el sector de la hostelería, tan dañado por las consecuencias de la pandemia.

Durante el mes que durará el evento, los establecimientos participantes, ofrecerán al público diferentes propuestas con las propuestas gastronómicas como protagonistas, desde las **tradicionales** hasta las más **innovadoras**.



Bocata "La Milagrosa" Cafetería La Milagrosa



Bocata “Libab” Restaurante Libab



Bocata “Cerdo Desmenuzado a la Barbacoa” Mamía Sabor Auténtico



Bocata "Cohinita Pibil" Omelet Meeting Point



Bocata "Salmorejo con Sabor a Canarias" Cafetería Los Parrales



Bocata "Tosta Gourmet" Restaurante Superlativo



Bocata "El Nido del Reto" Tasca de Fran



Bocata "Corazón de Noemí" Cafetería Dulcería Noemí



Bocata "Crujiente de Quso y Pollo" Bodegón Nuevo Paso



Bocata “Chandra” Cafetería Tijarafe



Bocata “La Chapata de Buenas Migas” Panadería y Cafetería Buenas Migas

En total, en esta convocatoria, hay inscritos [23](#)

[establecimientos](http://www.santaursulagastronomica.net) que se pueden consultar en la web www.santaursulagastronomica.net.

Este es el evento que se espera como agua de junio entre todos los consumidores de Tenerife.

“Una apuesta en movimiento”

Una de las **apuestas de la organización** es asombrar al público, por ello, como en las anteriores convocatorias, en esta ocasión se podrán probar propuestas de lo más sorprendentes, desde las más clásicas, pasando por las **vegetarianas**, hasta las más **innovadoras**, pero en todas, el **producto local** de cercanía vuelve a estar presente en cada una de ellas.

Los asistentes vuelven a convertirse en protagonistas como [jurado](#) para escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’** en su categoría popular, para ello, contarán en cada establecimiento con un código [QR](#) único que servirá para realizar la votación y además, con su voto, entran automáticamente en el sorteo de una estadia de dos noches para dos personas en una de las **Villas de Lujo de Dream Living**, quien cuenta con espacios creados para desconectar y disfrutar del producto y el vino local aunado con un entorno único.

Nuevamente un jurado profesional tendrá el ‘Reto’ de escoger el **‘Mejor Bocata de Santa Úrsula 2022’**, premio otorgado por la prensa especializada y quienes, desde ya, visitan *‘in situ’* y disfrutan de las **diferentes propuestas**. El jurado estará compuesto por:

Jurados “El Reto del Bocata II”

Francisco Belín, crítico especializado con una larga trayectoria profesional. Presentador del programa de televisión **Agrocanarias.tv**, Con **Cúrcuma Radio** y colaborador en diferentes medios de gastronomía a nivel regional y nacional.

Francisco (Paco) Almagro, Director de la productora de contenidos multimedia creaccion.tv con diferentes **plataformas especializadas** en el **sector primario y gastronómico** de las islas. Es bien reconocido por sus años de incansable labor profesional y el magazine digital **‘El Blogoferoz’**.

Marcos Ascanio Zárate y Cristina Mata del espacio de difusión más **‘cool’** del momento, **CanaryFoodies** y desde dónde muestran al público en general su forma más personal de vivir y de disfrutar de la vida con *‘sabrosos momentos’* **hedonistas, sibaritas, foodies...**

José Garavito, publicista que bien le hace [mérito](#) en cada uno de sus proyectos y Editor de diferentes medios de comunicación alrededor del mundo dedicados al turismo y la **gastronomía**. ¡Productor General de **Canariasgourmet!**, el **primer periódico especializado** que vieron nuestras islas; así como todo lo que se cuece en una plataforma especializada que sucumbe por **Cielo, Mar y Tierra**.

Lola García Martín, Gerente de productos en Dream Impulse Living, cocinera y fiel defensora del producto local. Poseedora de una pasión innata para transmitir un patrimonio cultural y culinario del que posee el conocimiento para llamar por sus nombres propios.

Koldo Royo, cocina fácil y compartida

Chef Estrella Michellin, Fundador y Presidente de ASCAIB (Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares), Delegado de Eurotoques, Catador Oficial de ITQI Bruselas, Maestro Artesano de Mallorca y Asesor Gastronómico por todo el mundo...

[Por Ángel Marqués A](#)

Koldo Royo nació y creció en San Sebastián, rodeado de cocina.

Koldo Royo, las maravillosas tapas del **Bar Antonio**, regentado por su padre y su tío; su formación con grandes profesionales como **Juan Mari Arzak**, Luis Irizar o **Monsieur Dart** o su desarrollo profesional trabajando en distintas ciudades y países (Madrid, Barcelona, Francia, México...), las combinó con otra de sus grandes pasiones: viajar para conocer otros modos de entender la vida, se conjugaron en un concepto de cocina que plasmó, de regreso a **España**, en la inauguración de su [primer restaurante](#) como **jefe de cocina** en **Palma de Mallorca** (Rte. Porto Pi, 1 Estrella Michelin).



Koldo Royo, cocina fácil y compartida

En 1988 resultó vencedor del [1.er](#) Campeonato Nacional de Cocina, convirtiéndose en representante de España en el [Bocuse d'Or de 1989](#), año en el que obtuvo su Carta de Maestro Artesano e inauguró su propio restaurante (Restaurante Koldo Royo, una estrella Michelin), donde ofreció sus platos hasta 2010 (Premio Alimentos de España «Mejor establecimiento ubicado en territorio nacional», 2000).

Fiel a su esencia eminentemente divulgativa, **Koldo Royo** vive y trabaja la gastronomía desde muy distintas facetas presenciales y online: imagen y desarrollo de productos y

recetas para empresas, **asesorías gastronómicas**, talleres de cocina y **show cookings**, ponencias o mesas redondas. Para Koldo, todos los caminos vienen y llevan a esa **cocina** que, siendo tan real, se abre también ahora en sus redes sociales, en las que es posible compartir recetas y amistad con personas de todos los países del mundo.

Cocina de mar y tierra

Más de 100 recetas nos esperan en el último libro del chef **Koldo Royo**, titulado [*Las recetas de Koldo Royo*](#) (Oberon), desde sus míticos **pintxos y tapas** (herencia de su tierra vasca), los entrepanes o pizzas, pasando por verduras y legumbres, arroces exquisitos, carnes y pescados, mariscos o moluscos, sin olvidar deliciosos **postres y dulces**.



Todo esto es lo que el cocinero más famoso de **TikTok** (con más de un millón de seguidores) nos ofrece en un libro pensado para que entremos en la cocina, para disfrutar de la comida y con opciones para una comida familiar, un picoteo con amigos, una cena especial o una fiesta.

“Vivo la cocina. No vivo si no puedo comunicarme con otras personas. Cocino y comparto, casi ni distingo lo uno de lo otro”.

Koldo Royo

Están hechas con productos cotidianos, pero elegidas para que sean útiles tanto en la cocina del día a día, como para celebraciones con invitados y son para **cocinar** mientras escuchas música a todo volumen, o en compañía de tu pareja, amigos o familia.

Para seguir las paso a paso, o para que improvises con ellas, porque unos **centilitros** de más o de menos no van a arruinar **tu plato**; y, desde luego, son recetas con mucha vida, como la del propio chef que ha recorrido las cocinas de medio mundo, que ha sido representante de España en el **Bocuse d'Or**, jefe de cocina en restaurantes con la deseada Estrella **Michelin** o el pionero en montar una **Food Truck**, tan de moda hoy en día.

Para que improvises con ellas

Sobre todo, conserva intacta su pasión por la gastronomía y su afán divulgador desde hace años, creando contenidos para su productora **Bon Gust** o en la primera revista gastro online en español **A Fuego Lento**.

Su experiencia, simpatía, alegría, curiosidad y cercanía es lo que precisamente le ha permitido a Koldo dar el salto y arrasarse en redes sociales en todo el mundo. Y es que la esencia de las redes sociales estaba en perfecta sintonía con sus ideas: *“solo había que ponerse a cocinar y grabar”*, explica.



Koldo Royo *abuelete de TikTok*

Esta faceta es la que le ha hecho ganarse el cariñoso título del “*abuelete de TikTok*” con recetas como su viral **arroz con leche**, las brochetas de pollo yakitori, la **hamburguesa rellena de queso** o las tradicionales lentejas guisadas o las pochas con codorniz, sin olvidar un tradicional bacalao ajoarriero o una especial raya mediterránea.

Además, y como novedad, casi todas las recetas contienen un **código QR** que te dirige al canal de **TikTok** de **Koldo** para que

puedas consultar en vivo y en directo la elaboración de la receta y hacerla siguiendo los pasos del chef.

*“Con este libro se combina la **velocidad del lenguaje** ilustrado de las redes (60 segundos de viva imagen), con la pausa que nos ofrece el formato de [papel](#). Los vídeos son perfectos para visualizar la sencillez y el resultado de la receta y el libro para dedicar un poco de tiempo al detalle de las indicaciones, algunos pasos intermedios y algunos consejos de la preparación”, relata.*

No podemos olvidar que el **libro** está maravillosamente ilustrado con fotos de los platos y del propio Koldo cocinando.

*Las recetas de **Koldo Royo** es un paseo por los mercados, por las tiendas del barrio y por los **supermercados**. Es una conversación con los profesionales que los atienden para aprender algo nuevo. Es entrar en la cocina para compartir, para vivir y para pasar un buen rato.*

Rehogado de judías

Judías, humildes pero muy sabrosas son las legumbres, además de ser parte importante de la dieta mediterránea. Ricas en nutrientes, brindan un sinfín de posibilidades de platos exquisitos para degustar en mil y una formas.

Las judías o alubias, son hoy día reconocidas como una comida saludable. Son una joya nutricional y una muy sabrosa manera de bajar de peso, sin exceso de calorías.

Ingredientes

4 raciones

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Rehogado de judías

400 g de judías pintas

200 g de carne de cochino fresca salada

75 g de chorizo

150 g de cebolla

4 dientes de ajo

2 c.c de comino

75g de tomate de salsa

16.s de pimentón dulce

Sal

Pimienta negra recién [molida](#)

1 hoja de laurel

1 rama de tomillo seca

El día anterior

Dejarlas en remojo. Desalar la [carne de cochino](#) si la empleamos salada.

El rehogado remover y hacer a fuego mínimo hasta que las estén tiernas.

Trocear la carne de cochino y poner con el chorizo (en una pieza) en un caldero junto con las judías.

Cubrir de agua y cocinar a fuego suave, eliminando la espuma (impurezas) que se forma en la superficie. Mientras, cortar finamente la cebolla, el tomate (sin piel ni semillas) y el ajo.

Cuando dejen de espumar, agregarle las verduras cortadas junto con el comino, la hoja de laurel, el tomillo, el pimentón, la

pimienta y la sal.

Acabado y presentación

Extraer el chorizo del rehogado y cortarlo en rodajas.

Disponer el rehogado en plato sobero, acompañado de las rodajas de chorizo y la carne de cochino.

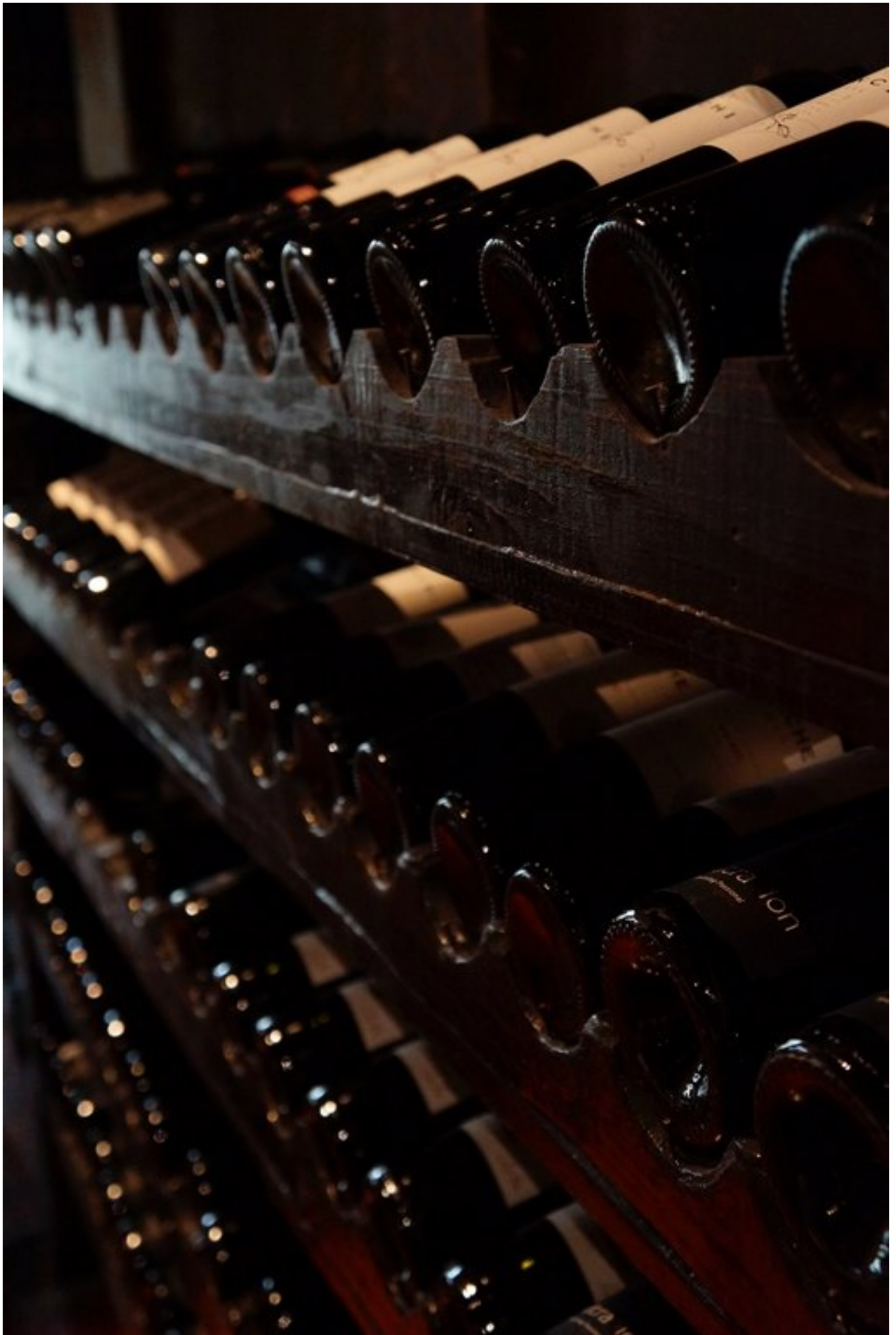
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.

Chef David Cruz Vargas...Talento joven

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de

impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**, quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dinos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

By Chef David Cruz Vargas

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

Ingredientes

bizcocho sifón:

15 gr jugo de remolacha

4 gr sal

35 gr harina

90 gr azúcar

90 gr yemas

135 gr claras

Gelatina de rosa:

Agua de rosas unas gotas
200 gr Almíbar TPT
400 gr Agua
6 gr agar agar

Pétalos escarchados:

Clara de huevo 1 und
Azúcar 100 gr
Pétalos de rosa

Merengue seco:

250 gr agua
50 gr yogur en polvo sosa
25 gr Albumina
30 gr Azúcar

Gel de fresa y remolacha:

200 gr de licuado de remolacha
100 gr pulpa de fresa
1 hoja de gelatina
3 gr de agar-agar

Elaboración:

[bizcochos de remolacha](#) los mezclamos todos los ingredientes y los trituramos pasamos por un colador y ponemos en un sifón, rellenamos unos vasos por la mitad y ponemos al microondas 30 segundos a máxima potencia.

Con la gelatina hacemos una infusión con el agua y unas gotas de agua de rosas y unos pétalos de rosa, colamos y usamos 100 gr ponemos el agar-agar y llevamos a ebullición hacemos unos espaguetis.

Hay escarchar los pétalos y luego, los pintamos con clara y le espolvoreamos azúcar dejamos secar en la deshidratadora a 35°C 1 hora.

Para hacer el merengue seco hidratamos la albumina con el agua tibia el agua, el yogurt en polvo y los azúcares, calentamos a 50°C, montamos hasta conseguir un merengue firme. Hacemos pequeñas piedras irregulares y dejamos secar a 70°C durante 2 horas.

El gel, hidratamos la gelatina en agua fría, licuamos la remolacha hasta obtener 200 gr que mezclaremos con 100 gr de pulpa de fresa.

De esta mezcla calentamos 100 gr con el agar agar, cuando comience a hervir apartamos y añadimos la gelatina, una vez integrada la gelatina añadimos la mezcla a la anterior, dejaremos reposar para obtener una gelatina compacta, que pasaremos por una túrmix para obtener un gel.

Presentación:

En la base colocamos una lágrima de [crema de yogurt](#) y sobre ella una tierra de merengue seco, el helado de yogurt, colocando alrededor las esponjas de remolacha, los pétalos escarchados y la gelatina de rosa y fresa.

Terminamos añadiendo unos puntos de gel de remolacha y fresa.

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de

largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

[Tomate y cebolla:](#)

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a

punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana. Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.

Lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

La Finca Hualdo sigue siendo el alma del proyecto

y alberga la infraestructura para elaborar sus productos, entre los que destaca el aceite, y ahora el queso

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

El mimo

La Finca Hualdo, esta explotación ganadera está formada por cerca de **2.000 ovejas de [raza manchega](#)**, la autóctona de la zona. Tradicionalmente, la raza manchega se ha considerado de doble aptitud, pues se fomentaba tanto el aprovechamiento cárnico como de la leche. Sin embargo, actualmente destaca la especialización de las explotaciones productoras de leche. Gracias a su rusticidad, la oveja manchega está muy bien adaptada al duro clima de la zona, que es muy seco y caluroso.

Para los responsables de esta quesería el bienestar animal es fundamental para producir leche de forma respetuosa y sostenible. Desde el año 2006, manejamos con esmero los animales, prestando especial atención a los aspectos clave.



Cerca de 2.000 ovejas de raza manchega, lo que es bueno para ti, es bueno para el planeta, quesos Hualdo

En 2017 construyeron una nueva sala de ordeño situada a pocos metros de la quesería. Dotada de una tecnología avanzada, nos ha permitido ganar en rapidez a la hora de ordeñar, pero, sobre todo, estas instalaciones suponen un mayor bienestar para las ovejas. Además, nos permite un mejor seguimiento de la producción y un control exhaustivo de la calidad.

El proceso

El proceso de [ordeño](#) se lleva a cabo dos veces al día: la primera muy temprano y la segunda a partir de las 16h de la tarde, permitiéndonos elaborar nuestros quesos con leche recién ordeñada. Sin dilaciones ni traslados excesivos, utilizamos la materia prima en óptimas condiciones.

Las ovejas disfrutan de los pastos naturales dentro de la propiedad, pastando a diario en nuestras praderas, pastos y rastrojos, al cuidado de los pastores. Esto es esencial para producir una leche de calidad, rica en matices y en

componentes nutricionales y clave, por tanto, para dotar a nuestros quesos de excelentes aromas y complejidad.

La alimentación de nuestros animales se basa en buena medida en lo que se produce en la propia finca, como cereales de invierno, maíz y sus forrajes, alfalfa, paja... mientras, las ovejas devuelven materia orgánica al olivar en forma de estiércol, contribuyendo así a construir un modelo de economía circular

Quesos Hualdo...La Variedad

Esta quesería manchega elabora varios tipos de quesos, uno de pasta semiblanda de corteza lavada y enmohecida, la que consiguen dejando mayor humedad del grano de cuajada al momento de desuerar.

Esto provoca que, durante el afinado, las reacciones bioquímicas ocurran con mayor rapidez e intensidad, dando quesos cuyas texturas se rompen, se ablandan.



El aspecto de los quesos es variable: en los de corteza lavada predominan los tonos anaranjados de los que son responsables la bacteria *Brevibacterium linnes*; en los de corteza enmohecida, se puede apreciar tonos verde-azulados debidos a un gran crecimiento de colonias de *Penicillium roqueforti*.

El interior en ambas variedades es untuoso y algunos carecen de ojos. Los aromas vegetales son más característicos en las cortezas lavadas, y tierra mojada, cuando predomina el moho.

Nuestros quesos de pasta semiblanda tienen un sabor láctico como a mantequilla fermentada, notas vegetales, afrutadas y animal limpio. Final especiado. Gusto residual: heno, moho y nueces viejas. Este queso marida fenomenal con **cítricos, panes de germinados y espumosos**.

...más variedad

Otro de sus quesos más valorados de La Finca Hualdo, es el de pasta dura (con una curación de 4, 7 y 10 meses. Su corteza natural y cepillada le otorga un aspecto como los quesos de antaño. La pasta tiene un tono marfil, en los quesos más jóvenes se aprecia un color ligeramente ocre, sobre todo en los más curados; los ojos son pequeños y bien repartidos.

La textura es firme y algo más friable en los quesos maduros. Presenta aromas más lácticos en los quesos semicurados y a fruta madura, en los curados. El sabor láctico predomina en los semicurados que evoluciona a frutos secos, en los curados. Este queso combina perfectamente con dátiles en rama, pan de centeno y cervezas de abadí



Otro de los quesos emblemáticos de esta quesería es el de pasta **semi cocida** de una curación de 4, 7 y 10 meses. Se trata de un queso que destaca por su textura ligeramente elástica.

En apariencia es un queso de corteza natural y cepillada que recuerda a las elaboraciones tradicionales suizas. Su interior presenta tonos más ocre fruto de la reacción de Maillard que ocurre al calentar la leche a temperaturas por encima de los 40°C.

Presenta pocos ojos y su textura es elástica. Son característicos de estos quesos los aromas a mantequilla, a panadería u obrador. El sabor a toffee va en aumento con la curación. Este queso combina muy bien con calabaza asada, pan brioche y vinos dulces.

Para conocer un poco los entresijos de esta quesería dialogamos con **JOSÉ ANTONIO PECHE** que es el **DIRECTOR general de quesos de Hualdo**.

¿Cómo se presenta el 2022 para el sector quesero?

José Antonio Peche. – Si bien pensamos que, en la industria agroalimentaria, tanto la crisis sanitaria casi pasada y la socio-económica actual, van a tener impacto, el consumidor al que nos dirigimos no va a renunciar a la adquisición de productos alimentarios de alta calidad como es nuestro queso.



Además, parece que la cultura quesera está en auge y son más los emprendedores que se lanzan a la creación de quesos al estilo francés; con ello, están difundiendo la cultura quesera, lo que nos beneficia a todos los que formamos parte del sector.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de

comprar queso artesanal?

José Antonio Peché. – Depende del tipo de cliente. Las personas más cercanas a la gastronomía, valoran mucho mejor este tipo de quesos ya que son conscientes de su riqueza a nivel sensorial y de que viven una experiencia con cada bocado

¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

José Antonio Peché. – Las típicas queserías francesas son cada vez más numerosas en España. Estas aportan cultura entorno al queso y además dan un tipo de servicio que no se encuentra en los supermercados o charcuterías: asesoría de consumo y conservación.

¿Cómo llegó Casas de Hualdo al mundo de los quesos?

José Antonio Peché. – Somos empresas diferentes, aunque bajo el abrigo de un mismo grupo e identidad. Quesos de Hualdo pretende ser el espejo de los AOVEs Casas de **Hualdo**, pero en el sector lactoquesero: aspiramos a ser un referente en el mismo a través de la elaboración de quesos de altísima.

De ningún modo pretendemos ser una empresa de aceites que hace quesos, sino un proyecto innovador y centrado en la creación de valor que se gane el respeto de los expertos y consumidores por sí mismo, rivalizando incluso con Casas de Hualdo en excelencia.



Quesos de **Hualdo** se ha gestado durante años y en su desarrollo no se ha dejado nada a la improvisación, supone así el culmen de años de trabajo con el rebaño de ovejas de raza manchega que lleva presente en la finca desde hace muchos años.

Su ordeño y manejo, así como su alimentación con salidas a los pastos propios, daban como resultado una leche de tal calidad que sólo tenía sentido elaborar quesos con ella.

¿Y qué les llevo a dar ese paso?

José Antonio Peche. –

Detrás de este proyecto se encuentra el carácter emprendedor, que forma parte del ADN de la empresa, y por supuesto, el deseo de poner en valor la calidad de la materia prima.



A esto hay que añadir la voluntad de dinamizar el entorno rural con la creación de empleo cualificado en el sector primario, que de primario sólo tiene el nombre, pues es un sector sofisticado y con una importante carga científica. Queremos demostrar lo que se puede conseguir en el sector agropecuario trabajando con rigor y entusiasmo.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

José Antonio Peche. – Los gustos personales y el uso. Si se quiere dar protagonismo al queso en sí, lo ideal es trabajarlo en una tabla. Siempre conviene no poner más de 6 referencias; entre ellas se pueden elegir la mitad de pastas blandas y la otra mitad de duras, por ejemplo, uno de corteza lavada, uno de pasta azul y una láctica con moho en corteza de blandas y uno de pasta cocida, de oveja tradicional y alguno madurado con algún ingrediente excepcional (trufa, pimentón, hoja de castaño, flores).

A la hora de elegir, hay que decidir intensidad y raza animal, pero siempre me decantaría por artesanos de leche cruda.

¿Qué destacaríais del mundo del queso?

José Antonio Peche. – La variedad y la versatilidad.

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes pasos?

José Antonio Peche. – Estabilizar las referencias en las que trabajamos y buscar la autenticidad a través del I+D+i. Pretendemos desarrollar nuestros propios fermentos adaptados a nuestra leche y nuestro propio cuajo a partir de nuestros corderos.

¿Cuál es el concepto y la filosofía de vuestra empresa y en particular la quesería?

José Antonio Peche. – Queremos recuperar la vitalidad del medio agrícola produciendo alimentos que son a la vez excelentes, sanos y sostenibles, mientras construimos una marca de calidad, la marca Hualdo, con un propósito muy claro: mejorar la vida del productor y del consumidor y el ambiente rural en el que operamos.

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante” que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benítez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla número 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América

del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan

acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.