



Los Sabores de tu Verano


HIPOTELS
Hotels & Resorts


COPE
CÁDIZ



40 AÑOS
CONTIGO

40 años

Difundiendo la gastronomía gaditana

COPE Cádiz lleva 40 años poniendo en el centro de su existencia la difusión de las cosas buenas que le dan color y brillo a esta tierra, y aunque a todos los que leáis esto, se os pase por la cabeza el carnaval, el deporte, la Semana Santa o las playas, de lo que más nos gusta hablar es de GASTRONOMÍA.

Nos gusta compartir historias sobre nuestra gastronomía, entre otras cosas porque todos los días entramos a través de las ondas a miles de cocinas de esta provincia, donde nuestra audiencia elabora con esmero ricos platos para los suyos, ya sean familia o clientes, o ambas cosas.

Permíteme que haga una dedicatoria a las personas que han dirigido COPE Cádiz, a todos mis antecesores, pero en especial a Pilar Oliva, que tuvo la genial idea de pasar a papel y hacer perdurable las obras gastronómicas de las cocinas de esta provincia.

Este libro que tienes en las manos, es el proceso

cariñoso de destilar en un alambique cercano al mar y al turista, todo el conocimiento culinario que tiene la Cadena hotelera Hipotels. Para que los que aún no conocéis sus hoteles, os podáis hacer una idea, fueron los primeros en dar el paso hacia el turismo de excelencia en la costa de Cádiz y es justo reconocérselo.

Este libro nos acerca a recetas de calidad, de cocinas ubicadas en puntos mágicos de esta provincia, que hacen maravillas con la materia prima de esta tierra. Dos de ellos son restaurantes a pie de playa en Chiclana que te dejaran boquiabierto, el más exclusivo un restaurante cinco estrellas y cierra el cuarteto una VERMUTERÍA que hace el maridaje perfecto con los aromas de los vinos y el vermut del marco de Jerez. Disfruta del libro y cuando puedas vive la experiencia de sentarte a la mesa de un establecimiento Hipotels.

David Santos Álaez

Director de emisoras COPE de la provincia de Cádiz.



Los Sabores de tu Verano

Gabriel Bover
Director General en Andalucía de Hipotels Hotels & Resorts.

Bienvenidos a esta deliciosa recopilación de recetas de cocina, donde encontrarán una selección única de elaboraciones creadas por los talentosos chefs de nuestros restaurantes. Como director general de **HIPOTELS HOTELS & RESORTS**, me complace enormemente presentarles esta obra que refleja la pasión, el esfuerzo y la creatividad que ponemos en cada uno de nuestros platos.

En esta ocasión, hemos decidido colaborar con cuatro de nuestros restaurantes más emblemáticos, donde cada uno de ellos aporta su toque especial a las recetas que hoy les presentamos. Desde platos tradicionales hasta innovadoras combinaciones de ingredientes, cada receta ha sido cuidadosamente seleccionada para que puedan disfrutar de la excelencia gastronómica que nos caracteriza.

En *Serena Beach Club*, podrán encontrar una exquisita selección de pescados frescos, donde el atún de almadraba tiene un protagonismo especial, invitándoles a descubrir nuevas sensaciones en cada bocado.

Por otro lado, en *Calma Beach Club*, el producto local es la estrella que fusionamos

técnicas culinarias de diferentes partes del mundo para crear platos únicos y sorprendentes que despiertan el paladar y la curiosidad de nuestros comensales.

En *Enebro*, nos transportamos al Mediterráneo para ofrecerles “arroz a la llauna”, diferentes y llenos de sabor, que resaltan la calidad de los ingredientes locales y la creatividad de nuestros chefs sin olvidarnos de la selección de carnes maduradas elaboradas a la parrilla. Por último, en *La Vermutería del Sherry*, somos capaces de sorprender con una cocina moderna llena de recetas tradicionales, maridados por los vermouths del marco de Jerez, sin olvidarnos de las deliciosas creaciones dulces que son el broche de oro perfecto para cualquier comida.

Esperamos que este libro de recetas sea una fuente de inspiración y disfrute para todos aquellos amantes de la buena cocina. Cada plato contiene un pedacito de la provincia de Cádiz y la identidad de nuestros restaurantes, y estamos seguros de que al probarlos sentirán la pasión y el amor que ponemos en cada preparación.

¡Buen provecho y que disfruten cocinando!





Cádiz, mi felicidad perfecta

Soy muy feliz cuando como y lo soy mucho más cuando lo hago en Cádiz. Sé que puede sonar a lo de siempre, al cumplido del artista en el concierto. No es así. Su atún, su Payoyo, su Retinto, sus alistados, sus tortillitas de camarón, sus vinos... Siempre es un buen momento para sentarse en una mesa en Cádiz. Siempre encuentro una razón para pensar en Cádiz cuando no estoy en Cádiz.

Los veranos de mi vida están muy unidos a esta provincia, a su clima, a su gente y también a su levante. Cádiz me ha dado amigos, Paquito Timón y su familia, que es la mía, en Roche. Los Mota, en Zahara. Ellos han llenado mis mesas de placer y de buena comida y mis copas de buenos caldos. De día y de noche, porque hasta el gin tonic sabe mejor en Cádiz.

Lo mejor de Cádiz, para mí, es que aún me quedan muchos lugares por conocer y muchas ventas por descubrir. Que su geografía está llena de pueblos en los que tengo puesta una señal para parar, sentarme y disfrutar. No exagero si cuento que me he visto en La Barrosa o en la playa de Zahara tomando el sol a mediodía y empezar a salivar en mi toalla pensando en el atún con tomate y huevo frito, o en el surtido de crudos. O en la caña de mediodía con sus papas aliñás. Ahora, mientras escribo estas líneas se me pone una sonrisa y me imagino al lector eligiendo sus platos, sus momentos y sus restaurantes favoritos.

A veces pienso mucho en cual es mi idea de felicidad perfecta. Al margen del bienestar de los míos, algo lógico, creo que la mía está allí, con una silla de playa, una puesta de sol, una mesa y buenos amigos. Eso es Cádiz, casi ná.

Juanma Castaño

Director y presentador del programa El Partidazo de COPE.





Sentirse en casa

Cuando el otro día, en medio de una tragedia, salió un hombre de su casa de Jerez de la Frontera con una olla, pensé que no había una estampa tan rotunda para definir a Cádiz. Al vecino le llegaba el barro por la rodilla pero a él sólo se le ocurrió, antes de sacar las sillas inservibles y el sofá destrozado, salvar un puchero que le acababa de hacer su mujer de albóndigas en salsa. Ojo, que no eran en tomate, no, eran en salsa. Y ese señor, con los pies sucios, con su perol a cuestas, nos mostró que, puede que tu casa no sea la mejor, pero el olorcito de la comida que conoces la hace siempre un palacio.

Con la provincia de Cádiz, cuando Dios hizo el mundo, se le fue la mano. No se pueden echar más cosas buenas a la marmita. Por si fuera poco con el paisaje, con la belleza de sus arenas, con el blancor de sus pueblos, al Señor se le ocurrió el acento, las gentes y un puñado de camarones. Y su poquito de choco. Unas cuantas tagarninas y el pes-

cado más prieto que encontró. Y con todo eso, Dios pensó que esa gente con ese acento, podría hacer hogar en cualquier sitio. Y ese hogar está también en el Sherry Park de Hipotels en Jerez, porque la experiencia allí no es sólo un hospedaje, es encontrarte tan querido como en tu propio barrio, en tu portal. Todos los trabajadores de ese hotel son tus vecinos, créanme.

Todos te atienden con gusto, con dedicación y con cariño. Y si le faltaba poco a la coreografía que Ordoñez le pone al restaurante, ha llegado la Vermutería para que Joaquín y Javi consigan que no quieras salir nunca del Sherry.

Porque, además, tienen albóndigas. De choco y en salsa de fino. Que a mí me pasa como al señor de Jerez, que ese olorcito es mi casa.

María José Navarro

Periodista del equipo del programa Herrera en COPE.

 **HONDA**

Autoxera CONCESIONARIO OFICIAL



C/ De las Ciencias, 20
PARQUE EMPRESARIAL DE JEREZ

C/Puerto Real (Zona Franca)
CÁDIZ

Ctra. Cádiz-Málaga, km. 108
ALGECIRAS



FUENTE | 2ª OLA EGM 2024

Nº1 EN CÁDIZ

GRACIAS POR CONFIAR EN NUESTRA FORMA DE HACER RADIO



CÁDIZ 365 DÍAS



Ayuntamiento de **Cádiz**

Serena

BEACH CLUB

- 19 Lomo de pargo con carabinero a la sal y emulsión de papas con choco
- 20 Ensalada de gambas con atún y espiral de aguacate
- 23 Atún picante con salmorejo
- 24 Calamar relleno de chicharrón y jamón ibérico
- 26 Torrija de carrillada con foie
- 28 Maceta de chocolate

CALMA BEACH CLUB

- 32 Albondiguillas de choco y salsa de puerro
- 35 Tosta de jamón de pato, queso payoyo y crema de aguacate con basilicum
- 37 Ceviche de ostras con huevas de salmón
- 38 Dúo de carabinero a la brasa con tartar y esencia de su cabeza
- 41 Tarta templada de queso de la tierra

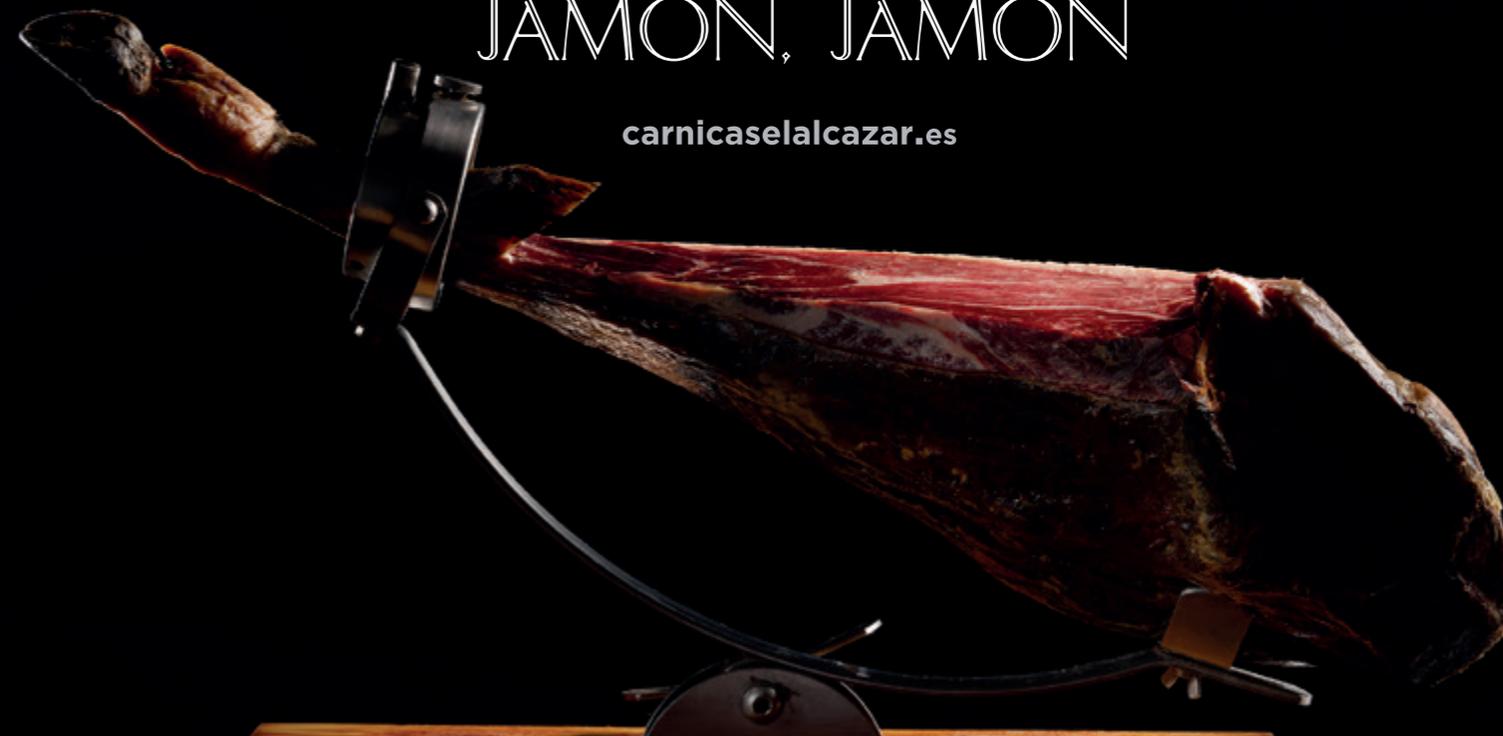


ALCÁZAR

Jamón ALCÁZAR

JAMÓN, JAMÓN

carnicaselalcazar.es



EL ENEBRO

RESTAURANTE

46 Pata de pulpo con puré de patata y especias shishimi

48 Atún con aceite de trufa blanca, tomate seco y mayonesa de wasabi

51 Arroz con calamar trinchado y gamba roja

52 Chuletón de vaca vieja madurada

54 Parfait de mascarpone con frambuesas y chocolate blanco

La Vermutería

· DEL SHERRY ·

58 Bomba de camarones

60 Tuétano asado con steak tartar de retinto al oloroso

63 Atún macerado con lima, mayonesa de chipotle

65 Mini hamburguesa ibérica con chicharrón

66 Torrija caramelizada



Huertas® de Medina Sidonia



Serena

BEACH CLUB

Para una comida junto al mar o un cóctel al atardecer, ponemos a tu disposición el Serena Beach Club, un lugar perfecto para desconectar y disfrutar de unas maravillosas vistas.

Varias tardes a la semana tenemos música en directo de la mano de los mejores DJ de la zona. Un plan perfecto para disfrutar la puesta de sol en Playa la Barrosa.


HIPOTELS
Hotels & Resorts


COPE
CÁDIZ

Serena

MOBALPA

Cocinas diseñadas para ti.

Ven y diseña con nosotros la cocina de tus sueños

Visítanos en
Avda. de
Andalucía, 107
JEREZ

mobalpa.es





Lomo de pargo con carabinero a la sal y emulsión de papas con choco

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
40 minutos

Elaboración

Ingredientes

- Pargo fresco.
- 1 carabinero.
- Sal.
- Aceite de oliva virgen.
- 2 gr. de ajo.
- Hebras azafrán.
- 100 gr. de patatas.
- 30 gr. de puerro.
- 30 gr. de cebolla.
- 5 gr. de pimiento verde.
- 50 gr. choco.
- 15 gr. fino chiclanero.
- 250 ml. de caldo de pescado.
- 1 espárrago triguero.
- Tomillo.
- Flor de ajo.

1. Hornear el pargo a la sal con hierbas aromáticas.
2. Aparte, rehogar ajo, pimiento verde, cebolla y puerro picado.
3. Añadir hebras de azafrán y choco cortado en dados, sofreír y agregar el fino chiclanero, reducir.
4. Añadir las patatas cortadas en cubos cubrir con fumet de pescado, hervir 30 minutos, triturar y colar.
5. Emulsionar con aceite de oliva.
6. Cocinar el carabinero en la plancha con sal gruesa, pelar el cuerpo.
7. Cortar el lomo de pargo y colocar encima de la emulsión de patata.
8. Decorar el carabinero con flor de ajo.

Ensalada de gambas con atún y espiral de aguacate

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
25 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 3 gambas frescas.
- 60 gr. de atún rojo.
- 2 gr. de especias sishimi.
- Aguacate.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Tortilla de trigo.
- Mantequilla.
- Pimientos lágrima.
- Hinojo.
- Ortiguillas.
- Limón.

1. Pelar las gambas y hornear al vapor a 80°C durante cincuenta segundos.
2. Enfriar en abatidor de temperatura.

Para la espiral de aguacate:

3. Triturar aguacate con aceite de oliva y sal.
4. Aparte cortar la tortilla de trigo y tostar en la sartén con mantequilla.

Para la emulsión de ortiguillas:

5. Triturar las ortiguillas cocinadas con mayonesa, zumo de limón y aceite de oliva virgen.
6. Colocar la espiral en el centro, decorar con gambas, atún macerado con especias sishimi, pimientos lágrima y mayonesa de ortiguillas.
7. Terminar con tosta de atún.





Atún picante con salmorejo

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
10 minutos

Ingredientes

Elaboración

- 70 gr. de atún rojo.
- Sriracha.
- Miel.
- Soja.
- Semillas de sésamo.
- Especias togarashi.
- 100 gr. de tomate pera maduro.
- Ajo.
- 5 gr. de pan.
- 5 gr. de aceite de oliva.
- 2 gr. de vinagre jerez.
- Pan carasatu.

1. Cortar atún en forma de bastones, macerar con soja, sriracha, miel, especias togarashi y aceite de oliva.
2. Triturar tomate, ajo, pan, vinagre de jerez y aceite de oliva.
3. Colocar el atún encima del salmorejo.
4. Decorar con sésamo y brotes tiernos.
5. Servir con pan carasatu.

Calamar relleno de chicharrón y jamón ibérico

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
25 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 250 gr. de calamar.
- Alga codium.
- 5 gr. de aceite de oliva virgen.
- 2 gr. de ajo.
- 50 gr. de cebolla.
- 20 gr. de jamón ibérico.
- 25 gr. de chicharrón.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.
- 3 gr. de piñones tostados.
- Aceto balsámico
- Brotes.
- Para el salmorejo:
 - Tomate.
 - Ajo.
 - Pan.
 - Vinagre de jerez.
 - Aceite de oliva.

1. Rehogar ajo con cebolla hasta que esté pochado.
2. Añadir el jamón ibérico y el chicharrón cortado en dados pequeños.
3. Marcar el calamar en la plancha y cortar.
4. Rellenar y decorar con gotas de salmorejo y vinagreta de piñones.
5. Decorar con algas y brotes.



Torrija de carrillada con foie

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
4 horas

Elaboración

Ingredientes

- 60 gr. de pan brioche.
- 5 gr. de mantequilla.
- Sal.
- 150 gr. de carrillada de ternera.
- 10 gr. de foie micuit.
- Pimienta negra molida.
- 20 gr. de vino tinto.
- 5 gr. de brandy.
- 20 gr. de zanahoria.
- 40 gr. de cebolla.
- 20 gr. de tomate.
- 20 gr. de puerro.
- Clavo.
- Tomillo.
- Rúcula.
- Romero fresco.

1. Cocinar la carrillada de ternera a baja temperatura con las verduras rehogadas, vino tinto y las especias.
2. Marcar el brioche en la plancha con mantequilla.
3. Rellenar con la carrillada desmigada y el foie.
4. Decorar con rúcula.



Maceta de chocolate

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
35 minutos

Ingredientes

- 75 gr. de mango.
- Limón.
- 20 gr. de pulpa de fruta de la pasión.
- Pulpa de coco.
- Nata.
- Azúcar.
- Crumble de cacao.

Elaboración

1. Elaborar el sorbete de mango con azúcar, zumo de limón y pulpa de fruta de la pasión y congelar.
2. Rellenar la maceta con mousse de coco.
3. Terminar con sorbete y crumble de cacao.
4. Decorar con brotes tiernos.



CALMA BEACH CLUB

Si prefieres una comida o simplemente tomar algo sobre la arena y a pocos metros de la orilla, visita nuestro restaurante en la playa Calma Beach, donde podrás disfrutar de unas excelentes vistas a Playa la Barrosa. Te recomendamos el inolvidable espectáculo de la puesta de sol.


HIPOTELS
Hotels & Resorts


COPE
CÁDIZ

Una experiencia gourmet.

*Super
Mex*



TARTAR DE ATÚN Y NACHOS SUPERMEX

supermexfoods.com



Albondiguillas de choco y salsa de puerro

Raciones
6 personas

Tiempo de preparación
40 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 500 gr. de choco.
- 250 gr. de gambas.
- 50 gr. de cebolla.
- 6 gr. de ajo.
- 20 gr. de puerro.
- 50 gr. de leche.
- 50 gr. de harina.
- 120 gr. de huevo.
- 100 gr. de pan blanco.
- Perejil fresco.
- Pan rallado.
- Sal.
- Pimienta molida.

Para la salsa:

- 20 gr. de aceite oliva.
- 20 gr. de cebolla.
- 4 puerros.
- 20 gr. de harina.
- 80 gr. de vino fino.
- 500 ml. de caldo de pescado.
- Pimienta molida.
- Laurel.
- Sal.

1. Picar el choco y las gambas.
2. Mezclar con cebolla y puerro picado pochado.
3. Añadir huevo y el resto de ingredientes.
4. Formar las albóndigas.
5. Espolvorear con harina y freír.
Para la salsa:
6. Rehogar cebolla y puerro picado.
7. Añadir harina y sofreír.
8. Agregar fino, reducir y añadir el caldo de pescado.
9. Triturar y colar.
10. Hervir las albóndigas en la salsa y sazonar.
11. Decorar con las patas a la brasa.





Tosta de jamón de pato, queso payoyo y crema de aguacate con basilicum

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
25 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 30 gr. de jamón de ato.
- Pan de cristal.
- 10 gr. de queso payoyo.
- 10 gr. de crema de queso.
- 5 gr. de nata.
- 100 gr. de aguacate.
- 10 gr. de aceite de oliva.
- Salsa Perrins.
- Albahaca fresca.
- 5 gr. de oloroso.
- 2 gr. de mostaza Dijón.
- Sal.
- Flores.

1. Triturar el queso payoyo con nata caliente.
2. Enfriar y mezclar con crema de queso.
Para la crema de aguacate:
3. Triturar aguacate con albahaca, sal, mostaza, Perrins y oloroso.
4. Emulsionar con aceite de oliva.
5. Cubrir la tosta con la crema de queso.
6. Colocar el jamón de pato.
7. Decorar el plato con la crema de aguacate y terminar con las flores.



Ceviche de ostras con huevas de salmón

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
15 minutos

Ingredientes

Elaboración

- Ostras Fine de Claire.
- Huevas de salmón.
- Pimiento amarillo.
- Lima.
- Cilantro.
- Apio.
- Aji limo.
- Jugo de ostras.
- Sal.
- Cebollino.

1. Escaldar pimiento amarillo.
2. Triturar con lima, apio, aji limo, cilantro, jugo de ostras y sal.
3. Colar.
4. Servir las ostras con el jugo de ceviche y las huevas de salmón y terminar con cebollino picado.

Dúo de carabinero a la brasa con tartar y esencia de su cabeza

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
20 minutos

Ingredientes

- Carabinero.
- Sriracha.
- Mayonesa.
- Kimchi.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Mango.

Elaboración

1. Cocinar un carabinero a la brasa, pelar el cuerpo y reservar el jugo de su cabeza.
2. Cortar el carabinero en dados pequeños, aliñar con kimchi, esencia de la cabeza y aceite de oliva.
3. Rellenar la cabeza frita. Servir los carabineros sobre carpaccio de mango.
4. Salsear con emulsión de kimchi y gotas de sriracha.





Tarta templada de queso de la tierra

Raciones
4 personas

Tiempo de preparación
30 minutos

Ingredientes

- 50 gr. de queso de cabra de la sierra de Cádiz.
- 400 gr. de queso crema.
- 3 huevos.
- 135 gr. de azúcar.
- 225 gr. de nata.
- 1 cucharada harina.
- 400 ml. de sorbete de frambuesa.

Elaboración

1. Calentar nata.
2. Añadir el queso de cabra rallado y remover.
3. Aparte, mezclar la crema de queso con azúcar y el queso de cabra templado.
4. Añadir huevo y harina tamizada.
5. Rellenar los moldes forrados con papel sulfurizado y hornear a 200° C hasta que tenga textura cremosa. Servir con sorbete de frambuesa y frutas rojas.



Jerez

*es Enología y
Gastronomía*



CANDIDATURA
JEREZ 2031
CAPITAL EUROPEA DE LA CULTURA



www.turismojerez.com

EL ENEBRO

RESTAURANTE

En el restaurante a la carta El Enebro podrás disfrutar de nuestra cocina elaborada. Prueba nuestras especialidades andaluzas y la diversidad de platos regionales e internacionales.


HIPOTELS
Hotels & Resorts


COPE
CÁDIZ

Kuantto®

estudio de cocina's



*Kuantto Diseño,
Kuantto Inspiración*



GASTROLÓGICO
Laboratorio de Sabores

Colaboramos y disfrutamos de la cocina con el **Chef Pablo Mariñas**, de Gastrológico, Laboratorio de Sabores,

Los diseños, al igual que las buenas elaboraciones, con un toque personal y buen gusto.

www.kuantto.com

Pata de pulpo con puré de patata y especias shishimi

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
60 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 240 gr. de pulpo.
- 5 gr. de aceite de oliva.
- Romero.
- Sal.

Para el mojo:

- 100 gr. de pimiento asado.
- Ajo.
- Comino molido.
- Pan blanco.
- 30 gr. de aceite oliva.
- 3 gr. de vinagre jerez.
- Sal.

Para el puré de patata:

- 100 gr. de patatas.
- 10 gr. de leche.
- 5 gr. de nata.
- 5 gr. de mantequilla.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.
- Nuez moscada.
- Shishimi togarashi.
- Brotes sakura.

1. Cocinar el pulpo en la brasa por ambos lados con romero hasta que esté crujiente.
2. Cocer las patatas.
3. Triturar con todos los ingredientes y sazonar.
4. Colocar el puré en la base y el pulpo.
5. Decorar con especias shishimi, terminar con pimentón.
6. Salsear con mojo.



Atún con aceite de trufa blanca, tomate seco y mayonesa de wasabi

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
15 minutos

Ingredientes

- 75 gr. de lomo de atún fresco.
- 5 gr. de tomate seco.
- 10 gr. de salsa soja.
- 2 gr. de aceite de trufa blanca.
- 10 gr. de aceite de oliva virgen.
- 10 de gr. mayonesa.
- 2 gr. de wasabi.
- Caviar de aceite de oliva.
- Brotes sakura.

Elaboración

1. Cortar atún en dados y añadir tomate seco, soja, aceite de trufa y aceite de oliva.
2. Untar la tosta con mayonesa de wasabi.
3. Colocar el tartar de atún.
4. Decorar con el caviar de aceite y gotas de mayonesa de wasabi.





Arroz con calamar trinchado y gamba roja

Raciones
2 personas

Tiempo de preparación
60 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 50 gr. de arroz bomba.
- 200 gr. de calamar fresco.
- 2 gambas rojas.
- Caldo de pescado.
- Hebras de azafrán.

Para el sofrito:

- Ajos.
- Cebolla.
- Pimiento rojo.
- Ñoras.
- Tomate fresco.
- Oloroso.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Para la picada:

- Ajo.
- Perejil.

1. Marcar las gambas y reservar.
2. Rehogar el calamar troceado.
3. Añadir el arroz y nacarar.
4. Añadir el sofrito y las hebras de azafrán.
5. Añadir el caldo y remover, seguidamente añadir la picada de ajo y perejil.
6. Hervir 8 minutos a fuego medio.
7. Hornear la llauna 8 minutos a 200°C.
8. Decorar con las gambas y el calamar trinchado.

Chuletón de vaca vieja madurada

Raciones
2 personas

Tiempo de preparación
45 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 1 kg. de chuletón.
- Sal en escamas.
- Pimienta negra.
- Mantequilla.
- Romero.

Para el puré:

- Patata.
- Mantequilla.
- Sal.
- Pimienta blanca.
- Nuez moscada.
- Yema de huevo.
- Leche.

Para el salteado:

- Setas shimeji.
- Tirabeques.
- Zanahorias baby.
- Espárragos trigueros.
- Aceite de oliva.

1. Marcar el chuletón en la parrilla.
2. Sazonar con sal gruesa y terminar con pimienta negra.
3. Trinchar y servir con escamas de sal.
4. Aparte, escaldar las verduras en agua hirviendo con sal , enfriar con hielo y saltear con aceite las setas con todos los ingredientes.
5. Elaborar el puré, añadir las yemas de huevo.
6. Rellenar la cazuela y moldear. Servir gratinado.



Parfait de mascarpone con frambuesas y chocolate blanco

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
45 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 100 gr. de mascarpone.
- 30 gr. de frambuesas.
- 30 gr. de azúcar.
- 20 gr. de yema de huevo pasteurizado.
- Arándanos.
- Fruta de la pasión.
- Chocolate blanco.
- Flores pensamiento.

Para el sorbete:

- Frambuesas.
- Azúcar.
- Clara de huevo pasteurizado.

Para el bizcocho:

- Huevo pasteurizado.
- Azúcar.
- Harina.
- Levadura.
- Puré de frambuesa.

1. Montar las yemas con azúcar al baño maría y mezclar con mascarpone y las frambuesas trituradas y coladas, congelar.

Para el sorbete:

2. Triturar las frambuesas con almíbar, colar y mezclar con clara de huevo pasteurizada montada.

3. Congelar en la sorbetera y reservar.

Para la crema:

4. Fundir el chocolate blanco con nata, mezclar con mascarpone, enfriar.

Para el bizcocho:

5. Montar el huevo con azúcar, añadir harina tamizada con levadura y mezclar.
6. Añadir puré de frambuesa, introducir en sifón y rellenar el molde.
7. Hornear en microondas.



La Vermutería

DEL SHERRY

Descubre el mundo del vermú en nuestro espacio elegante y acogedor. Rompemos con lo convencional para ofrecerte una experiencia moderna y familiar. Disfruta de nuestra amplia selección de vermús de Jerez, acompañados de exquisitas raciones y tapas.

Nuestro diseño interior se inspira en la rica cultura de Jerez, con azulejos que crean un ambiente único. Una experiencia gastronómica inolvidable en un ambiente acogedor y distinguido.


HIPOTELS
Hotels & Resorts


COPE
CÁDIZ

Un vino que hará historia



MANUEL ARAGÓN
VINOS DE LA TIERRA



Bomba de camarones

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
45 minutos

Ingredientes

- 100 gr. de gambas.
- 25 gr. de cebolla.
- 10 gr. de puerro.
- 2 gr. de ajo.
- 5 gr. de mantequilla.
- 5 gr. de amontillado.
- 3 gr. de harina.
- 30 gr. de leche.
- 10 gr. de nata.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.

Para el rebozado:

- 75 gr. de camarón.
- 25 gr. de harina.
- Agua.
- Cebollino fresco.

Elaboración

1. Pelar y picar las gambas.
2. Rehogar ajo, cebolla y puerro con mantequilla.
3. Añadir las gambas y saltear.
4. Añadir harina y sofreír.
5. Añadir leche y nata, sazonar y hervir hasta que espese.



Tuétano asado con steak tartar de retinto al oloroso

Raciones
2 personas

Tiempo de preparación
25 minutos

Elaboración

1. Salpimentar el tuétano y hornear a 200°C.
2. Aparte cortar el solomillo de retinto en dados pequeños y mezclar con todos los ingredientes.
3. Picar el tuétano y mezclar con el steak tartar.
4. Rellenar el hueso del tuétano.
5. Decorar con tomillo y flambear con soplete.

Ingredientes

- Tuétano.
- 200 gr. de solomillo retinto.
- 10 gr. de cebolla.
- 10 gr. de pepino agri dulce.
- 10 gr. de alcaparras.
- 5 gr. de oloroso.
- 2 gr. de sriracha.
- 5 gr. de mostaza.
- 2 gr. de salsa perrins.
- 2 gr. de sal.
- Pimienta negra.
- 10 gr. de aceite oliva virgen.
- 1 gr. de tomillo fresco.





Atún macerado con lima, mayonesa de chipotle

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
15 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 80 gr. de lomo de atún fresco.
- 10 gr. de salsa soja.
- 5 gr. de lima.
- 5 gr. de cebolla roja.
- 50 gr. de aguacate.
- Tomate.
- 7 gr. de aceite de oliva virgen.
- Mayonesa.
- Salsa chipotle.
- Sésamo negro.
- Cebolla crujiente.
- Tortilla de maíz.
- Salsa sriracha.
- Caviar de aceite de oliva.

1. Cortar el lomo de atún en dados y mezclar con salsa de soja, zumo de lima, aceite de oliva, y semillas de sésamo.
2. Introducir en un molde redondo y dar forma.
3. Aparte triturar aguacate con salsa chipotle y mayonesa.
4. Disponer encima del atún.
5. Decorar el plato con caviar de aceite de oliva, gotas de salsa sriracha y cebolla crujiente. Servir con totopos.

Mini hamburguesa ibérica con chicharrón

Raciones
1 persona

Tiempo de preparación
35 minutos

Elaboración

Ingredientes

- 40 gr. de solomillo de cerdo ibérico.
- 40 gr. de secreto ibérico
- 5 gr. de jamón ibérico.
- 10 gr. de chicharrón.
- 15gr. de foie micuit.
- Cebolla.
- Mantequilla.
- Sal.
- Pimienta negra molida.
- Aceite de oliva virgen.
- Pan brioche.

1. Picar la carne, sazonar y mezclar con cebolla picada caramelizada, jamón ibérico y chicharrón picado.
2. Añadir foie y amasar.
3. Formar bolas de hamburguesa.
4. Marcar en la sartén con aceite de oliva.
5. Rellenar el pan de brioche con chicharrón crujiente.
6. Colocar la hamburguesa y decorar con jamón ibérico.

Torrija caramelizada

1 persona

Tiempo de preparación
50 minutos

Ingredientes

- Pan brioche.
- 5 gr. de mantequilla.
- 3 gr. de azúcar.
- 50 gr. de leche.
- 18 gr. de huevo.
- 10 gr. de azúcar.
- Canela en rama.
- Helado de vainilla.
- Canela molida.

Elaboración

1. Hervir leche con cáscara de naranja y canela en rama, dejar templar.
2. Montar el huevo con azúcar y mezclar con la leche.
3. Remojar el pan de brioche cortado y dejar reposar en la mezcla por ambos lados, escurrir.
4. Caramelizar azúcar con mantequilla, poner la torrija y dar la vuelta hasta que adquiera color dorado.
5. Servir con helado de vainilla y canela molida.



Productos que hacen única la gastronomía de Cádiz

