



COLECCIÓN DESPENSA DE RECUERDOS

DIPUTACIÓN DE CÁDIZ

José Loaiza García
PRESIDENTE

Mercedes Colombo Roquette
VICEPRESIDENTA 1ª
DELEGADA DEL ÁREA DE
PRESIDENCIA Y COORDINACIÓN

Pilar Pintor Alonso
DIPUTADA PROVINCIAL
DELEGADA DE CULTURA

Inmaculada Olivero Corral
DIPUTADA PROVINCIAL DELEGADA
DE TURISMO Y CONSUMO

Ignacio Romaní Cantera
DIPUTADO PROVINCIAL DELEGADO
DEL ÁREA DE DESARROLLO ECONÓMICO

© 2014 Diputación de Cádiz
© de los textos: Paco Medina

Edita

Servicio de Publicaciones
de la Diputación de Cádiz.
C/ San José 7 dpdo. 11004, Cádiz.
publicaciones@dipucadiz.es
Tel: 956 808 311 / fax: 956 228 249

Textos

Paco Medina

Portada e ilustraciones

Raúl Gómez & Raquel Jove
(Raul Gómez estudio)

Edición

Amaya Pedrero

Fotografías y maqueta

Víctor Iglesias

Imprime

Línea Offset S. L. (Chiclana, Cádiz)

ISBN 978-84-92717-66-8

DL CA 257-2014

La tapa antigua

Paco Medina

INTRODUCCIÓN

El arqueotapatólogo Medina

La tapatología es la ciencia que estudia las tapas de la provincia de Cádiz. Es un saber empírico que exige el contacto con el medio... esto dicho en plan fino. Si se traduce quiere decir que para estudiarla lo bueno es ponerse hasta arriba de tapas y eso, en esta provincia, además de fácil, es un gran placer.

Dentro de este campo del saber, mucho más interesante que el de esos científicos que se dedican a estudiar, por ejemplo, el apareamiento de los mosquitos con un *ojo hincha*, está el área de la arqueotapatología, que es el estudio de las tapas que han desaparecido de la tierra o que están en peligro de hacerlo.

Este libro es un tratado de esa ciencia, porque Paco Medina se ha ocupado con la paciencia que caracteriza a los grandes investigadores de ir recopilando tapas antiguas que ha reconstruido a base de coger información de un montón de conversaciones. Si los arqueólogos buscan debajo de las montañas civilizaciones escondidas, Paco Medina se ha dedicado a buscar entre sus parroquianos las tapas que se tomaban en Olvera en la segunda mitad del siglo XX, cuando todavía el pollo era artículo de lujo que se arreglaba con *arró* en las ventas de la provincia de Cádiz y era plato de domingo, como las misas.

Paco, fruto de las conversaciones con dueños de bares antiguos, con cocineros y también aprovechando sus conocimientos como niño de buen *comé*, ha sido capaz de reunir más de treinta joyas perdidas de la gastronomía de Olvera.

Son joyas que no se lucían al cuello, ni en el dedo índice, ni en la muñeca. Joyas que no venían encerradas en preciosas cajitas *colorá* con los interiores mulliditos. Son joyas que se servían sobre platos de loza blanca y a juego con una rebanadita de pan.

Las tapas del siglo XX, si me apuran, eran hasta literatura, y de la buena. No me negarán que no había poesía cuando un camarero recitaba la lista de tapas a esa pregunta tan bonita de *¿Qué tienes hoy por ahí?* y el de la barra, quizás incluso con el gesto literario de quitarse de la oreja la tiza blanca para mejor cantar, decía: *“Tengo los huevos rellenos, el chorizo a la llama, el bistelito, la sangre encebollá, las albóndigas en salsa, el cazón en amarillo, el cazón en adobo...”* y, con una fugaz mirada a la cocina, remataba su obra con un... *“y el arró que acaba de salí”*.

¿No es poesía acaso ese recitado de cartas?. Cuánto hecho de menos esa rima, más que consonante, salseante, de los bares... Estoy seguro de que si a los niños en vez de enseñarle las poesías de Quevedo, de Góngora o ese cursi de Becquer, les hubieran hecho aprenderse la lista de tapas del mesón de Curro El Cojo, muchos no le tendríamos tanta inquina a esos de los endecasílabos.

Si a los niños les enseñaran en los colegios que dos más dos no son cuatro, sino que son media ración, sería más fácil comprender las matemáticas. Por eso creo que este libro es muy importante, porque recupera joyas perdidas y, además, les da vida. Paco no se ha limitado a recuperar estas recetas y escribirlas en un libro, les ha dado vida y las ha resucitado en su entorno, en su bar, recuperando los platos de loza blanca en que se servían, reviviendo incluso la estética del siglo pasado en la que se servían con dos escuetos picos o con una rebanada de pan que daba lo justo para rebañar.

Espero que disfruten, como yo, leyendo estas recetas. Pero lo bueno es que no se queden tan sólo en leerlas, lo bueno es que se metan en sus cocinas, que les vuelvan a dar vida a los higaditos encebollaos, a las pavías de merluza, a las asaduritas en tomate. Escriban un nuevo testamento de la Tapatología, el de San Jacobo, que resucitó a unas albóndigas al tercer *miajón*.

Pepe Monforte

La Tapa Antigua y el Vino de Jerez

Mucho se ha escrito, se escribe y se seguirá escribiendo sobre la importancia de nuestra cocina en nuestra cultura mediterránea, la cual se exporta como estamos viviendo para el disfrute de todos, a otras zonas, regiones o países que valoran y disfrutan con nuestra calidad y reconocen nuestros productos.

Gracias a la diversidad y a la riqueza que maneja nuestra materia prima y en base a los conocimientos evolutivos que hemos presenciado tanto en la restauración como en las propias cocinas de nuestros hogares, el carácter que nos da nuestra región de cuantiosas horas de sol y luz acompañado casi siempre de una fantástica climatología, hace que históricamente el andaluz o las personas que habiten en nuestros pueblos, les gusten disfrutar y degustar de sus productos con sus amigos de una forma muy dinámica y espontánea, vinculando históricamente por ello al consumo en tabernas y tabancos, entendiéndose por tanto a la tapa como una herencia ancestral, vital y permanente en la forma de entender nuestra gastronomía y nuestra cultura en el día a día.

Ante ese amplio abanico de matices que nos han ofrecido tradicionalmente nuestras tapas y aún pareciendo que la palabra maridaje se ha inventado sólo unos años atrás desde que se inició el *boom* de la alta restauración, el consumidor en la calle siempre y en relación a sus gustos personales, ha buscado inconscientemente para aquella tapa que le apetecía consumir, la bebida la cual finalmente y tras ingerirla conjuntamente con el alimento, le provocaría una sensación armoniosa y plena en su paladar. Para ello podemos afirmar también que la base vitivinícola propia que nos ofrece nuestra tierra, Andalucía, es amplia e inigualable.

Si es verdad que se ha demostrado por medio de numerosos escritos que existieron plantaciones de vinos de mesa, con un gran protagonismo de los vinos tintos en pueblos de algunas de las ocho capitales de provincia, hay que reconocer que el acompañante ideal del que siempre se ha disfrutado en cualquier taberna o tabanco ha sido de un vino generoso en cualquiera de las modalidades que pueda presentarse, pasando desde los más secos a los más dulces. Tenemos que ser conscientes que en Andalucía existen cuatro grandes zonas productoras de este tipo de vinos tales como Jerez, Huelva, Málaga y Montilla. Por lo que los vinos acompañantes más comunes de la época estaban relacionados con esta tipología.

Es por tanto, por lo que el cocinero, autor y protagonista de este recetario, Paco Medina, amante de la buena mesa y del buen vino, redobla esfuerzos constantemente como prescriptor en dignificar y significar la importancia de la ecuanimidad entre la tapa y el vino para que ninguno se contrarresten.

Por ello observamos que las numerosas propuestas de tapas que se recogen en dicho ejemplar, recordando a aquellas tapas que se consumían desde nuestros antepasados, casan directamente con la versatilidad que nos brinda esta amplia gama de tipologías que hacen de estos vinos que sean exclusivos e indispensables como compañeros de maridaje. Ante esta base culinaria rica en sensaciones táctiles, térmicas y con multitud de matices organolépticos, muy pocos vinos o licores pueden tener un amplio registro para armonizarse elegantemente con la tapa correspondiente para el deleite del consumidor.

En este amplio registro reconocemos de una forma muy generalizada, el buen balanceo de cualquier vino de crianza biológica con frutos secos, encurtidos, embutidos de matanza, salazones propios y próximos a la costa o cualquier tipo de fritura o marisco. Si pasamos a vinos más gordos, con crianza oxidativa, los quesos y casi cualquier tipo de tapa estofada o de guiso pueden hacer la delicia de cualquiera que quiera encontrar una sensación redonda en boca. Los vinos con una base mínimamente dulce como los *cream* o *medium*, casan con otros tipos de quesos o patés, siempre difíciles de encontrar. Esto sólo son pinceladas muy puntuales y genéricas de una base enfrentada ente las tapas tradicionales y las principales tipologías de vinos generosos.

En todo caso quiero destacar que lo que principalmente nos vamos a encontrar en esta obra independientemente de la temática, es el trabajo de un gran profesional y que además de disfrutar de su trabajo y aportar mucho cariño en todas sus creaciones, se esfuerza constantemente en transmitir y en educar al paladar a través de su cocina junto al vino como elemento indispensable de satisfacción plena. Es muy probable que si en esta constante eclosión culinaria que vive la cocina española, se hubiera apostado y promocionado desde la propia cocina al vino en general como elemento de compañía en una mesa o barra, este sector no estaría pasando los momentos actuales dentro del panorama doméstico actual y el disfrute por parte de los gastrófilos sería mucho mayor, con lo que habiéramos ganado todos.

Santiago Jordi Martín

Presidente Federación Española de Enólogos

Paco Medina

Si hay un alma inquieta en la sierra de Cádiz, y más concretamente en Olvera, que no deja de bullir ideas, de crear nuevas cartas, nuevos menús, y un sin fin de eventos, ese es Paco Medina. Este “*Food Hunter*” de la sierra está empeñado en rescatar y difundir parte de nuestro patrimonio enogastronómico, y lo consigue. La pasión, el empeño que pone en todo lo que inventa, su amor al trabajo, que nunca decae, nos transmite a todos y nos hace partícipes de su devoción por esta enogastronomía tan nuestra, de la perfecta comunión entre el vino y la comida.

Con este libro él se propone, nos propone, retomar y recordar tradiciones perdidas, con rasgos simbólicos; y a través de sus páginas recuperarlos por este recolector de historias, que con su magisterio el cual ejerce desde su atalaya en la sierra, con esa especial ironía suya, donde nos traslada a todo lo atávico que hay en la enogastronomía, ya sea religioso, ritual o mitológico. Con la tapa antigua pretende que el consumo sea un importante valor al que hay que añadirle los vinos, nuestros vinos. Este “copero” mayor del reino quiere hacerse responsable de restaurar nuestros estómagos, recuperando una serie de tapas y vinos, y traer a nuestra memoria aquello que antaño comíamos y bebíamos con nuestros abuelos, recuperar esos olores y sabores de nuestra infancia, nuestra memoria olfativa, perdida en este mundo tan audiovisual...

Es toda una experiencia verlo preparar en directo una sangre en tomate y cuajarle unos huevos. Está trabajando y te mira a los ojos, te está contando una historia, su historia, con ese poder hipnótico que ejerce desde tiempos ancestrales todo lo relacionado con este ensamblaje. Él termina haciendo un brindis, que viene a significar te lo ofrezco, te lo traigo, además de este vino, generoso, que va con este plato, de este jerez, que es el mejor maridaje, casamiento, unión, de esta tapa antigua, y de su libro con todas sus elaboraciones. Gracias Paco Medina, por seguir en la brecha, por no decaer en este mundo tan ingrato tantas veces con la hostelería y sus cocineros, con tantas y tantas horas de trabajo, y de profesión, de estrujarte el cerebro, para aportar tantas ideas con las que pretendes, como decíamos al principio, restaurarnos el estómago, y que como decía un dicho romano de una famosa matrona: “*Lo que intento con mis huéspedes es, mientras comen en mi casa, restaurarles el estómago y ocuparme de su felicidad mientras permanecen bajo mi techo*”.

Juan Antonio Mena Cubiles
Codirector del blog Túbal

La tapa antigua



e Cádiz

PROVINCIA
DE TURISMO

o ♥
erra
e cádiz

Bar Restaurant
Mil Pueblo
Raco Medina



Me conocen mis amigos por Paco Medina, y a partir de ahora, cuando termines de leer este libro, te consideraré uno de ellos. Estoy en esto de la hostelería desde hace más de 25 años, y como yo digo, al igual que el ciclista escalador ha ido subiendo puertos de montaña, yo he ido dando pasitos en la cocina de mi bar, prácticamente sin entrenador, sin compañeros de equipo, sólo acompañado de mi amor a la cocina y de mi preocupación total y absoluta por este maravilloso mundo de la gastronomía. Eso sí, siguiendo con el símil del ciclista, para escalar hay que tener una buena bicicleta y yo para poder seguir dando pedales gastronómicos, siempre he tenido a mi lado a Lola, mi mujer, mi compañera, mi amiga, mi mayor crítica. Sin ella, nada de lo que he ido haciendo a lo largo de estos años habría sido posible.

Comencé en el mundo de las copas en el Pub Cafetería Loens. Luego, en la Bodeguita Mi Pueblo, es donde empiezo a hacer mis pinitos en el mundo de la cocina. De los primeros platos con jamón, salchichón, carne mechada y queso que comienzo sirviendo a los amigos, paso a plantearme nuevas tapas, siempre respetando a los compañeros que se dedican a esto, tapas que sean distintas, tapas que suenen pero sin estridencias, tapas que tengan sabores nuevos... Aparece *capricho patateril*, mi primera tapa, y no ajeno a las burlas y chistes de clientes y amigos a cuenta del nombrecito, he logrado que tras casi treinta años, haya sido aceptada como un referente en nuestra Carta de Tapas, y que además valoren que es un tipo de ensaladilla, aunque muy distinta a las demás.

Actualmente sigo ofreciendo mis tapas en el Bar Restaurante Mi Pueblo de Olvera, algunas clásicas, de las de toda la vida, pero la mayoría, tapas que salen de mi imaginación e investigación y tras lo que leeréis en este libro, alguna vez que otra de mi “deformación profesional”. Por donde voy soy como una esponja y todo lo que sucede en una cocina me interesa.

Ahora, después de tantos años, he querido recuperar algo tan importante como es la tapa de toda la vida, porque considero que esa tapa tradicional, la tapa antigua, es la base de las tapas de hoy, al igual que todos coinciden en señalar que la cocina tradicional es la base de la cocina contemporánea. En este libro intentaré transmitirlos el por qué de la importancia de recuperar esa tapa antigua, ahondando también en todo lo que ha significado para mí, desde que con edad temprana iba con mis padres a los bares, más tarde con los primeros amigos, con la primera pandilla de chicos y chicas, etc.

La Tapa Antigua (Recuperar la tapa tradicional)

La octava acepción de la palabra “tapa” en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua la define como “pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”. Para Wikipedia, la tapa en España, es un aperitivo que se sirve en la mayoría de los bares acompañado de una bebida, principalmente alcohólica.

Las tapas han llegado a convertirse en una seña de identidad española, principalmente en Andalucía. El origen etimológico de la palabra viene de la costumbre antigua de tapar las copas y vasos de vino con un trozo de pan o una rebanada de jamón, para evitar que entrasen mosquitos o polvo en el interior. La primera vez que aparece la palabra tapa en el Diccionario de la RAE es en 1936; en 1956 se considera la palabra tapa como un andalucismo y en 1970 el Diccionario acepta el término como apto para todo el territorio español.

Existen diversas versiones de transmisión oral acerca del origen de la tapa. Una de las más conocidas argumenta que se remonta a la Edad Media, durante el periodo del reinado de Alfonso X el Sabio en el siglo XIII. Cuentan que el rey padeció una enfermedad, por la que se veía obligado a tomar, por prescripción facultativa, sorbos de vino y para evitar los efectos del alcohol, tomaba pequeños bocados entre horas acompañando a la bebida. Otra leyenda proviene del reinado de los Reyes Católicos, cuando debido a los numerosos altercados que ocurrían en las tabernas, se obliga a los taberneros a poner encima de los vasos de vino o jarras de cerveza, un plato con algún trozo de queso o jamón, para que el cliente pudiera “quitar la tapa” y comer algo antes de beber el vino o la cerveza. La tercera leyenda que conocemos y que nos toca de lleno, sucede en el famoso Ventorrillo El Chato, en la antigua Isla de León (San Fernando). Allí, el rey Alfonso XII, hace una parada con todo su séquito y le pide al tabernero un vaso de vino de Xerez que el tabernero tapa con una rebanada de jamón para evitar que el viento de levante hiciese que entrase polvo o arena de la playa en el vaso real. El recurso del mesonero gustó al rey, que inmediatamente pidió otro vaso con tapa.

Lo que ahora nos ocupa es recuperar la tapa tradicional, o al menos, rescatar algunas de ellas que por diferentes motivos han ido desapareciendo de nuestros queridos bares. Y por esto, he decidido plasmar en este libro 36 tapas que han sido santo y seña en los bares de mediados y finales del siglo XX en la sierra de Cádiz. Tapas frías y tapas calientes, todas ellas en los mismos platos, denominados “rabaneras” o “conchas”, y presentadas con un trozo de pan encima. Tenedores y servilletas se repartían a lo largo de la barra y las mesas, metidos en vasos, formando las servilletas pequeños abanicos.

Todo lo que aquí quiero dar a conocer parte de mi curiosidad innata desde joven y de mi deformación profesional, según he ido integrándome en este mundo de la cocina y de la hostelería.

Es cierto que hace relativamente poco que hemos dejado atrás el siglo XX, pero al igual que muchísimas cosas, en tan corto espacio de tiempo, la cocina de los bares y la hostelería en sí ha evolucionado de una forma extraordinaria y como casi suele ocurrir en estos casos, quedan cosas atrás, que miramos con ternura, con necesidad de volver a disfrutar de ellas, y qué duda cabe, con la alegría de poder contar a nuestros jóvenes que nosotros sí vivimos esos momentos y que de alguna forma, queremos que ellos sean también partícipes.

“La Tapa Antigua” pretende en todo momento contar lo observado en estos treinta y cinco o cuarenta años en los bares de la sierra norte de Cádiz. En los años 90, durante un largo periodo de tiempo, visitaba todas las semanas los diecinueve pueblos que conforman esta sierra norte, y aunque el mayor conocimiento de las tapas que os propongo procede de Olvera, mi pueblo, también pude en aquellos años disfrutar de la gastronomía del resto de municipios. Desde el buche de Algodonales al pollo con tomate de Prado del Rey, del bistec de Ubrique a la chacina de El Bosque, etc. han sido referencias gastronómicas constantes en mi quehacer culinario.

Antes, en los bares, ofrecían las tapas frías, las tapas calientes y las raciones. Era todo más concreto, mas fácil pudiera parecer, pero sin entrar en comparaciones, cabe recordar que en la cocina de aquellos bares cocinaban las madres o las esposas de los baristas. En Olvera todos recordamos las tapas de Reme, la mujer de Reguera, o las tapas de la abuela de José, y coincidirán conmigo en un sentimiento universal: como cocina nuestra madre, no cocina nadie.

Los productos que formaban parte de esta cocina eran las latas grandes de conservas para las tapas frías: las anchoas y el atún en aceite vegetal, la caballa, las alcahofas, los pimientos morrones, y poco más. Por otro lado, estaba, como no podía ser de otra forma, el protagonista de nuestra zona geográfica, el cochino, también llamado cerdo. La expresión “del cochino hasta los andares” la hemos escuchado muchísimas veces, y en la sierra norte de Cádiz se hace indudablemente honor a ella. El jamón, la cinta de lomo, la cabeza de lomo y las chacinas, eran y son el *summum* cu-

linario de aquellos bares. ¡Cuántos visitantes de fuera han disfrutado de estos manjares! Mención aparte merecen los productos menos importantes del cerdo, aunque también especialmente exquisitos: La casquería (callos, hígado, lengua de cerdo, sangre, etc.), aparece como un elemento gastronómico importante en la cocina de los bares de finales del siglo XX. El olor de estos bares era completamente distinto al de los actuales. Olía a cocina casera, a guiso hecho con productos de calidad, entrabas en ellos y como decimos por aquí, “se te hacía la boca agua”.

Voy a intentar daros a conocer de una forma amena y sencilla las tapas que he echado de menos pero que de vez en cuando sirvo en mi bar, y que a partir de la publicación de este libro tendrán un apartado permanente en mi carta. Algunas prácticamente han desaparecido, y otras, por su dificultad a la hora de conseguir los productos que la componen, se han dejado de hacer. Ahora quizás abusamos de freidora y productos precongelados, por su inmediatez y por no perder mucho tiempo en la elaboración de las tapas. Por otro lado, los tiempos cambian y la clientela también, aunque yo soy de los que piensan que donde se ponga una buena tapa de callos con garbanzos acompañada de pan para mojar, que se quite todo lo demás. Intentaré seguir cronológicamente, más o menos, la aparición en el tiempo de cada tapa, y empezaré por tapas que se dispensaban en los años setenta hasta llegar prácticamente a finales de los noventa. Algunas - muy pocas - continúan, pero con una presentación distinta en cuanto al plato. Desaparece la rabanera y como dice el maestro Pepe Monforte, aparece el plato cuadrado.

Los bares antiguos

Hablar de aquellas tapas y de aquellos bares, en cierto modo, es recuperar un tiempo, un tiempo ya vivido que inevitablemente nos lleva a hacer comparaciones, pero no de las odiosas, todo lo contrario, las miramos desde la óptica de la comprensión, de la sonrisa agradecida ante el recuerdo de aquellos momentos, de tener la suerte de poder contarlo...

Los bares de la tapa antigua eran una segunda casa para los clientes. Abrían muy temprano y no cerraban hasta bien entrada la noche. No existía el “Cerramos por descanso del personal” y al bar se podía ir desde bien temprano por la mañana, a partir de las seis, a tomarse un *ligallo* (aguardiente seco y dulce), una copa de coñac (más bien *brandy*), el correspondiente café, comprar tabaco y hacer un poco de tiempo para “meter mano” (empezar a trabajar) en las labores del campo o en otros menesteres profesionales. Al mediodía volvía el bullicio de la gente que, tras la mañana de trabajo, tomaba una o dos copitas, iban a casa, almorzaban, y a las dos y media, de vuelta al bar a tomar café y a terminar la jornada diaria de trabajo. A partir de las siete y media de la tarde el bar volvía otra vez a llenarse de ruido, de gentes que llegaban a ver el televisor, a jugar la partida de dominó y a tomarse la copa de vino con su tapa correspondiente. De lunes a viernes los bares eran visitados principalmente por los hombres, y es a partir de los años 80 cuando comienzan a entrar también las mujeres (no en todos) y se afianza el domingo como el día para ir al bar con la familia a tomar los niños (años 70) su Fanta de naranja con su tapa de ensaladilla y los mayores, sus flamenquines, sus gambas al ajillo, etc. En algunos bares los domingos se dispensaba arroz en paella.

Después de esta descripción somera y rápida de aquellos años en los bares, me queda hablar de otra manera de tomarse una copa y una tapa. Es lo que yo denomino “la liturgia de la tapa”. Porque estar con los amigos y tapear era sinónimo de comunicación, de hablar de todo lo que acontecía durante el día, durante la semana. La Tapa Antigua lo permitía. Pequeñas porciones, maravillosas y fáciles de comer, que no te hacían perder el hilo de la conversación. Actualmente, en este bello plato, colocamos casi siempre una tapa abundante y el comensal dedica espacio y tiempo a dar buena cuenta del manjar, que estará rico, pero le impide seguir comentando tal o cual cosa. Si a esto unimos el móvil con *WahtsApp*, *Facebook*, *Tuenti*, etc. esa “liturgia de la tapa” desaparece por completo.

Si hacen conmigo un acto de retrospección visual de aquellos bares observarán que en aquellas mesas, todo era un vaivén de conversaciones, con pequeños sorbos a las copas, acompañándolas con pequeñas porciones de la tapa. Por el contrario hoy día

en cada mesa existen 4 ó 5 móviles, platos de diseño de considerables dimensiones, mano izquierda o derecha en el móvil y tenedor en ristre con la cabeza hacia la pantalla del móvil y de vez en cuando al plato. Se ha perdido la comunicación, en esto estarán de acuerdo conmigo, en general, pero convendrán también, que en un bar, lugar donde aprovechamos para estar con la gente que conocemos, hay veces que da la sensación de entrar en una biblioteca.

Los bares de antes eran casi siempre, en su diseño y mobiliario, muy parecidos. Barra de mármol muy alta, con una entrada para el camarero que se cerraba y abría en función de cada salida que hacía para servir a los clientes. La contrabarra era un mueble con cajones y departamentos para cajas y otros enseres, y en la parte de arriba, su máquina de café, los vasos limpios y relucientes, algún que otro recipiente con altramuces y aceitunas y una pequeña libreta donde anotar la cuenta de los clientes. En la pared de la contrabarra, un espejo grande, una pizarra con las tapas, un almanaque del año con la fotografía de la patrona o el patrón, y no mucho más.

Hoy en día, encontramos bares que son verdaderas obras de diseño, y ese diseño se convierte no pocas veces en el perfecto aliado de la no comunicación, creando espacios bellos donde no nos puedan molestar.

En aquellos bares preguntar por el dueño era una nimiedad. El bar lo componían “profesionalmente”, el padre, la madre, los hijos y los abuelos. Toda la familia echaba una mano en lo que hiciera falta, y durante las diez y ocho horas que estaba abierto, algún familiar te atendería. Hoy los bares lo conforman profesionalmente gente que ha cursado sus estudios en las Escuelas de Hostelería (labor importante que realizan) y es todo, desde mi punto de vista, como más serio, más profesional.

Las cocineras de los bares antiguos eran las esposas o las madres, como decía al principio del libro, y desde aquí, antes de terminar, me gustaría hacer un pequeño, que digo pequeño un gran homenaje! a todas esas mujeres que nos han hecho disfrutar con su buen hacer culinario durante tanto tiempo.

Paco Medina

Menü



TAPAS

Alcachofas con anchoas • Huevos rellenos de tomate y atún
Requeté de anchoas o de caballa • Huevos de codorniz aliñados
Chorizo al infierno • Caballito de jamón
Bistec de cerdo • Paella (Arroz, los domingos)
Higaditos de pollo en salsa • Sangre revuelta con huevo y tomate
Pajarilla en salsa • Pinchito moruno de cerdo
Asadura con tomate • Cazón en amarillo
Albóndigas en salsa • Alitas de pollo fritas
Ensaladilla rusa • Pavía de merluza
Pinchitos de hígado • Carne en salsa o en tomate
Calamares a la riojana • Lengua de cerdo en salsa
Salmorejo • Salchichas con tomate
Aliño de atún • Aliño de merluza
Cuajada en salsa • Calamares o chipirones fritos
Champiñones al ajillo • Croquetas de puchero
Manitas de cerdo • Langostinos o gambas a la plancha
Flamenquín • Cazón en adobo
Gambas al ajillo • Huevos con bechamel

Alcachofas con anchoas

Era de las tapas más solicitadas, entre otras cosas, porque tampoco la carta de ellas daba para muchas especialidades. Era la primera lata de conserva que se abría en el bar, y se podían vender en el día hasta dos latas grandes de anchoas en aceite vegetal. Anchoa limpia de espinas, con una carne recia y un sabor salado sin estridencias que casaba perfectamente con el corazón de la alcachofa, tierno, jugoso y un poquitín amargo. Normalmente se ponía **un corazón de alcachofa** y encima de él **una anchoa** pinchada por un palillo de madera, acompañado de algún pico o cachito de pan.

De esta tapa, posteriormente, aparece la **anchoa con huevo duro y Morrón**, otro manjar exquisito, que maridaba perfectamente con la caña de cerveza y que irrumpe con fuerza en los bares en los años sesenta. Aparecen los grifos de cerveza, y como anécdota simpática, todos los baristas coinciden en recordar la pequeña odisea que suponía en aquél entonces cambiar el barril.

El vino que acompañaba a esta tapa era siempre el vasito o la **copa de manzanilla**, que entonces venía en garrafas y que se pasaba a botellas de cristal para servirla. El vasito donde se servía era un pequeño tubo de cristal con una línea roja o azul en su parte alta que delimitaba hasta donde llegaba el líquido en cuestión.



Huevos rellenos de tomate y atún

Otra tapa fría que hace furor sobre todo en la época veraniega. Al contrario que actualmente, las tapas de entonces necesitaban pocas cosas para ser un bocado exquisito y excepcional. Cuando pretendas hacer esta tapa para disfrutar en casa, debes cocer el día antes **una docena de huevos grandes (XL)** y una vez fríos, guardarlos en el frigorífico. Al día siguiente pela los huevos (se pelarán prácticamente solos si los has cocido con un puñado de sal y un buen chorreón de vinagre) y los cortas longitudinalmente, separando las yemas y reservándolas. A cada clara cocida le rebanas un poco la parte más prominente y las reservas con las yemas.

Compras un pack de **tres latas de atún en aceite vegetal**, preparas unos **300 gramos de tomate triturado con un diente de ajo y un chorreón de aceite** de oliva. En un bol mezclas muy bien las yemas reservadas, los trocitos de las claras, el atún de las tres latas y el tomate triturado formando una especie de pasta. A continuación, en cada mitad del huevo vas depositando con una cucharita la pasta y la cubres con un poco de mayonesa. Para presentarla en el plato, pones cada mitad de huevo hacia arriba (te quedaran sin moverse por el trocito que cortamos) y lo decoras con **una aceituna rellena de anchoa** pinchada con un palillo de madera o con **una tira de pimiento morrón**.

Tanto el **vasito o copa de manzanilla** maridan muy bien con esta tapa.



Requeté de anchoas o de caballa

Me hablaron de esta tapa en Algámitas, un pueblo de la sierra norte de Sevilla y al estar a tan poca distancia de nuestra sierra norte, pienso que también fue dispensada en los bares de aquí. Además podemos decir que en su presentación se asemeja al famoso pintxo del País Vasco. Necesitamos para preparar estas dos tapas y dar buena cuenta de ella en casa con los amigos, **una lata de anchoas mediana en aceite vegetal** (si es de oliva, muchísimo mejor), **una lata de caballa tipo pandereta en aceite vegetal**, **una docena de huevos** previamente cocidos el día anterior, **una barra de pan de pueblo** y **una lata pequeña de pimiento morrón**.

Preparamos una bandeja de las más bonitas y grandes que tengamos en el mueble donde guardamos la vajilla de la boda, cortamos en rodajas el pan de pueblo y las colocamos en la bandeja. Los huevos cocidos, una vez pelados, los cortamos en dos y vamos poniendo en cada rodaja de pan, un medio huevo. Encima de cada medio huevo y alternativamente, vamos colocando una porción de caballa en uno y una anchoa en otro. Acabamos la decoración de las rodajas con una tira de pimiento morrón.

Me preguntan por qué el nombre de requeté y no he podido enterarme, aunque creo que viene de la boina roja que tenía el soldado requeté a principios del siglo XX (pimiento morrón).

Maridar esta tapa con **un buen vermú con sifón** la convierte en una auténtica *delicatesen*.



Huevos de codorniz aliñados

Los que trabajamos en la cocina tenemos alguna que otra asignatura pendiente a la hora de hacer algo con lo que no disfrutamos notablemente. A mí personalmente me gusta hacerlo casi todo, pero hay una cosa que me pone de los nervios, y no es otra que pelar los huevos cocidos de codornices. Sin embargo esta tapa, que aparece en los años noventa cuando el boom de las naves de cría de codornices, es una de mis preferidas. Con **dos o tres docenas de huevos de codorniz cocidos** - ¡ya pelados por otra persona! - podemos preparar una tapa excelente. En un bol grande echamos los huevos, **dos cebollas muy cortaditas** y **un manojo de perejil fresco picado**. Añadimos **un buen chorreón de aceite de oliva extra**, denominación Sierra de Cádiz, **un poco de vinagre de vino de Xerez** al gusto y sazonamos. Con mucha delicadeza, vamos moviendo todos los ingredientes con una cuchara de palo para no romper los huevos, de abajo hacia arriba. Dejamos unos 15 minutos en el frigorífico para que cojan el aliño, y los disponemos en rabaneras individuales con un cachito de pan para mojar.

Necesitaríamos **una o dos cañas de cerveza** para dar cuenta de esta tapa de siempre.



Chorizo al infierno

Incidiré alguna vez que otra en que la tapa, entendida como patrimonio de Andalucía y ciñéndome a la definición de ella - aperitivo que se sirve en los bares con cualquier tipo de bebida- reúne en esta receta todo lo anteriormente dicho: producto de calidad, fácil de conseguir y con mil y una posibilidades de elaboración. La primera vez que la probé fue en 1976 o 1977 en un pub de Olvera, El Búho Verde, que curiosamente fue precursor de los distintos pubs que fueron surgiendo posteriormente en mi pueblo y que todavía dispensaban alguna que otra tapa.

En este caso, con **un par de ristras de chorizos pequeños** (la mitad del tamaño normal) y **un bote de alcohol de 90º**, disfrutaremos como un niño con zapatos nuevos. En cada rabanera colocamos dos choricitos, que previamente hemos pinchado con una aguja de pincho varias veces, y los rociamos con un buen chorreón de alcohol. Prendemos el alcohol y los choricitos se irán haciendo al “infierno”. Si los quieres un poco más hechos, pones un poco de más alcohol. Habrá que tener al menos **dos cachitos de pan** para hacer un pequeño bocadillito y a disfrutarlo.

Un buen **vaso de mosto de Prado del Rey**, realzará más el sabor de esta tapa.



Caballito de jamón

En la cocina todo se aprovecha, y esto es precisamente lo que pienso que ocurrió con el creador de esta tapa. Es una opinión muy personal y mi total admiración si así fue. Si nos queda **pan del día anterior** que se ha puesto un poco duro, lo cortamos en rodajas y lo freímos en **abundante aceite de oliva**. Reservamos en una fuente con papel absorbente y pasamos por la plancha o sartén **una buena loncha de jamón serrano**, vuelta y vuelta, colocándola encima de la rebanada frita. Es un bocado sublime, el sabor del jamón serrano y el pan frito en aceite de oliva, todo en uno.

Una variante de esta tapa que me he permitido la licencia de hacer en mi establecimiento, es cambiar la loncha de jamón serrano por **una rodaja de salchichón casero**, pero sin pasar esta por la plancha. La rodaja de pan frito lo agradece igualmente.

Creo que esta tapa la podemos maridar con cualquier tipo de bebida debido a su alto contenido en grasa, así que **un vasito de manzanilla o fino, una caña de cerveza o un vermú con sifón**, podrían convertirse en amigos inseparables.



Bistec de cerdo

Tienes que hablar con tu carnicero habitual y decirle que quieres **media cinta de lomo**, cortada en filetes muy finos. Cuando llegues a casa, colocas los filetes en una bandeja y sazonas a tu gusto. Mientras tanto, cortas en rodajas no muy gruesas **una barra de pan de pueblo** recién hecho. Corta **un limón** en dos mitades, una de ellas la pinchas con un tenedor y reservas. Coloca la plancha en el fuego, espera que se caliente y rocías con **un poco de aceite de oliva virgen**. Cuando el aceite esté humeando, pones los filetes en la plancha y con el medio limón pinchado, lo pasas suavemente por encima y le das la vuelta al filete para repetir la misma operación. La rodaja de pan está esperando recibir el filete recién hecho. Y a disfrutar del manjar.

Esta tapa era muy demandada por los adultos, y cuando sábados y domingos las familias hacían acto de presencia en los bares, siempre se escuchaba al padre de los niños decir: *“Pepe, pide unos bistelitos para los niños”*.

Efectivamente los niños maridaban el bistec con la **Fanta de naranja** y los papás con **una buena copa de vino fino**.



Paella (Arroz, los domingos)

Desde que tengo uso de razón, siempre he escuchado: Casa particular (sábados): *“Pepe, no te tardes, que ya sabes que hoy tenemos arroz o paella”*. Bares: *“Los domingos, arroz”*. En la mayoría de los pueblos de la sierra norte de Cádiz, la cocina de los bares, hacía algo especial los domingos o festivos para los clientes, y ese algo especial, no era otra cosa que la paella o el arroz. Normalmente eran de mariscos, aunque con el paso del tiempo, se ha ido haciendo paella mixta, y en algunos establecimientos, arroz con carne. Es una tapa que a todo el mundo agrada, y además se agradece muchísimo. Personalmente, el arroz me gusta de todas formas, y este de los domingos, hay veces que tengo que hacer dos paellas.

El sábado vamos a la plaza de abastos, y pedimos a nuestro pescader@, un arroz para un determinado número de personas (ya se encarga, él o ella que no te falte de nada). Limpiamos **los chipirones, las anillas de calamares, las almejas, los mejillones, las gambas, un poquito de rape**, etc. Preparamos la paellera con un buen chorreón de **aceite de oliva** de la sierra de Cádiz, y sofreímos todos los mariscos, excepto las gambas, salpimentando al gusto. Reservamos. En el mismo aceite de la paellera hacemos **un sofrito con pimiento rojo, pimiento verde, tomates pelados y ajos** (yo no le pongo cebolla), y cuando esté pochado echamos los mariscos reservados y **una latita de guisantes**. Removemos a fuego lento y suavemente y rociamos todo con un buen vaso de **mosto** de Olvera. Esperamos que se vaya haciendo poco a poco y cuando se ha evaporado el vino, ponemos el arroz (una medida de arroz y dos de agua o **fumet de pescado**, que siempre debemos tener). Dependiendo del arroz, en 20 ó 25 minutos tendremos la paella preparada. Cinco minutos antes de terminar la cocción ponemos las gambas que habíamos pelado previamente. Podemos decorar con **tiras de pimiento morrón**.

Esta tapa se puede maridar con una **Fanta de Naranja** para los niños, y una buena copa de **vino fino** para los adultos.



Higaditos de pollo en salsa

Otro manjar exquisito y apreciado por estos lares. Con **un kilo de higaditos de pollo** haremos este plato para cuatro personas. En una cacerola mediana prepararemos un buen sofrito, con **un buen chorreón de aceite de oliva extra, un pimiento rojo grande, un pimiento verde grande, una cebolla grande y cuatro o cinco dientes de ajo**. Mientras tanto vamos limpiando los higaditos y cortándolos en trozos pequeños, así como **el corazón**, al que debemos quitar la telilla que lo recubre. Cuando las verduras están preparadas, ponemos los higaditos en la cacerola y rehogamos durante al menos 5 minutos, para que todo se mezcle perfectamente. Una vez rehogado, salpimentamos al gusto, ponemos **una pizca de azafrán, una cucharadita de comino molido, un vaso de mosto y medio litro de caldo de pollo**. A fuego lento durante 25 minutos iremos cocinando los higaditos, vigilando que no se queden sin salsa.

La presentación de esta tapa es espectacular. Tiene un colorido precioso con el amarillo del azafrán y los pimientos rojos y verdes y terminamos su puesta en escena con **dos patatas fritas** cortadas tipo bastón. Sin palabras.

Su maridaje es perfecto con **una copa de vino fino**.



Sangre revuelta con huevo y tomate

(Versión Paco Medina)

Esta receta fue la que presenté en el *Show Cooking* que realizó Despensa de Recuerdos en su jornada inaugural en Algodonales el 22 de marzo de 2014, junto con el cocinero Miguel Herrera.

Con **750 gramos de sangre de pollo** se prepara un plato muy fácil de hacer y que gusta a grandes y pequeños. Debemos tener preparados **tres o cuatro dientes de ajo**, que vamos a laminar, para freír posteriormente en una sartén no muy pequeña. Una vez doraditos, los reservamos. En ese mismo **aceite de oliva**, que ha debido de ser un chorreón de más cantidad de lo normal, freímos la sangre cortada a cuadraditos, le ponemos un buen puñado de **orégano** y un poco de **sal gorda**. Cuando va cambiando de color, añadimos los ajos laminados afiletados que teníamos reservados y vamos rehogando lentamente.

Preparamos **cinco huevos de corral**, de los que le gustan a Miguel Herrera - ¿Y a quién no? - y los vamos echando a la sartén, dejando que cuajen un poco y antes de terminar de cuajar los vamos suavemente mezclando con la sangre. Solo nos queda añadir esa **crema de tomate frita** natural que prepara Miguel, remover un poco y a comer. Se puede presentar con pequeñas **tostaditas de pan frito**.

Un buen **vaso de mosto** es el complemento perfecto para un buen maridaje.



Pajarilla en salsa

Cuando alguien te pregunta “¿Y la pajarilla qué es?” y tu le contestas “*El páncreas del cerdo*”, en un porcentaje muy elevado notas el rechazo, y la cara del interlocutor no es muy agradable que digamos. Si tras el rechazo inicial, tiene la curiosidad de probarla, os puedo asegurar que también en un porcentaje elevado de los casos disfrutará con este manjar tan exquisito. Solo necesitaremos para unas cuatro personas, **cinco o seis pajarillas**, perfectamente limpias, que de esto se encargará vuestro carnicer@.

En una olla mediana freímos en un buen chorreón de **aceite de oliva**, **seis dientes de ajo** que aplastamos con el cuchillo, le ponemos **dos hojas de laurel** y cuando estén los ajos para dorarse y sin que el laurel se queme, echamos las pajarillas previamente troceadas en tamaño de 3 cms. Las rehogamos durante 2 minutos, ponemos **sal gorda**, un poco de **comino molido**, un poquito de **pimentón dulce** y subimos el fuego muy fuerte para en 30 segundos verter en la olla **medio litro de vino tinto**. Una vez que vuelva a subir la cocción, ponemos la olla a fuego lento y vamos añadiendo, si creemos oportuno, un poco de **agua**, para no quedarnos sin salsa. Sería un error gravísimo no poder echar algún “barquito” que otro, en la salsa que nos ha quedado.

Una **copa de vino tinto** de Vinos de la tierra de Cádiz puede ser el acompañante perfecto para esta tapa.



Pinchito moruno de cerdo

En los años 70 y 80 aparece en algún que otro bar de Olvera (Bar Peluso), en la puerta del establecimiento un señor de origen magrebí, con un “anafe” con carbón y haciendo unos pinchos que solo con el olor que desprendían quitaban el “sentío”. Con el dueño del bar, tenían hecho una especie de convenio, para que tanto uno como otro pudiesen ganar dispensando este manjar tan exquisito.

Al cabo de los años, pude hacerme con la receta de estos pinchos morunos gracias a mi amigo Juan “El Chivo” (Juan Pérez Jaramillo), aunque deben de tener en cuenta que a pesar de saber todos los ingredientes, “la mano” de cada uno da su toque especial.

Una **cabeza de lomo**, o un buen trozo de **carne de jamón**, nos servirá para preparar estos pinchos. Con nuestro cuchillo bien afilado cortamos trocitos no muy grandes y vamos echándolos en un bol. Aliñamos con **cebolla picadita, perejil picado, comino molido, pimienta negra molida, sal y colorante**. Removemos todo con **aceite** y lo mezclamos muy bien. Dejamos macerar 24 horas, y ya están preparados para ponerlos en una barbacoa y disfrutar con ese sabor de especias tan peculiar.

Podemos maridar con una **copa de vino de oloroso seco**.



Asadura con tomate

Una de mis tapas preferidas. Las suelo preparar con una salsa de tomate fácil de hacer y que le da un toque muy especial. Lo primero que vamos a tener es **un hígado de cerdo** bien fresco, y con un buen cuchillo afilado vamos a ir cortándolo en trozos de unos 2 centímetros. Una vez realizada esta operación, reservamos. A continuación, en una cacerola grande, ponemos un buen chorreón de **aceite de oliva, nueve o diez dientes de ajo** picaditos y cuando estén dorando, echamos los trozos de hígado que teníamos reservados. A fuego lento vamos removiendo suavemente para que el hígado se impregne del ajo.

En otro fuego, en una sartén honda, hemos puesto otro buen chorreón de aceite de oliva y estamos haciendo un sofrito con **un pimiento rojo, un pimiento verde y dos cebollas grandes**, todo muy bien picadito. Volvemos al hígado y ponemos un poco de **pimienta negra molida, dos hojitas de laurel y sal**. Cuando ya está el hígado bien sellado, echamos un buen **vaso de mosto** y vamos cocinando a fuego lento. Si tenemos **caldo de puchero** echaremos otro buen vaso a la cacerola, y si no, pues **un vaso de agua grande con una pastilla de avecrem**. Iremos cocinando siempre a fuego lento y vamos probando el hígado hasta que esté tierno.

Mientras tanto, el sofrito tiene que estar ya, casi a punto, y es el momento de zampar en la sartén **un kilo** de esa **crema de tomate** que nos enseña a hacer Miguel Herrera en su libro “Dispensa de Recuerdos”. Lo mezclamos todo y una vez terminado lo volcamos en la cacerola donde tenemos la asadura ya guisada. No os podéis imaginar qué mezcla de sabores tan espectacular y qué sabor y textura tan ricos.

Una **cerveza muy fría** hará las veces de consorte en esta tapa tan antigua.



Cazón en amarillo

Recordar la llegada del pescado a la plaza de abastos de Olvera ha sido siempre fascinante para mí. Desde que tenía diez años (allá por los años 70) y yo calculo que por lo menos hasta los catorce, ayudaba todos los veranos a mi querido padre en su quehacer profesional y todas las mañanas, por circunstancias que no vienen al caso, teníamos que ir a la plaza y esperar a que descargaran el pescado en los puestos. Observaba las cajas de pescado y me quedaba absorto mirando cómo iban colocando el producto en los puestos, cómo lo cortaban, cómo lo ofrecían a las mujeres que estaban desde muy temprano esperando la llegada del rico manjar. A mi padre siempre le gustó muchísimo el cazón y esta receta quiero dedicársela a él, porque donde quiera que esté, la va a disfrutar muchísimo.

El pescadero nos ha cortado **un kilo de cazón** en cuadraditos regulares no muy grandes. En una cacerola vamos a hacer un buen sofrito con **pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, ajos y tomate**. Una vez que todo esté sofrito, vamos a añadir **un litro de fumet** (caldo de pescado), y vamos a esperar a que hierva. En una sartén, al lado de la cacerola, vamos a tostar sin quemarla **un poco de harina** para espesar ese fumet del sofrito, y sazonomos. Cuando veamos que la salsa esta cogiendo consistencia echamos los trozos de cazón, y en unos tres minutos estará acabado el guiso. Solo nos queda esperar que descanse un poco la ebullición y colocar tres trocitos de cazón con **un trozo de pan tierno** en la rabanera o plato de concha y a disfrutar.

Por supuesto que **una copa de manzanilla, vino de Chiclana o de Xerez** le viene que ni pintada a esta tapa.



Albóndigas en salsa

Junto con las croquetas, las albóndigas son la tapa antigua por excelencia y se dispensaba en la mayoría de los bares. Una buena tapa de albóndigas era un reclamo para cualquier bar que se preciase de tener una buena cocina. Receta laboriosa, pero no por ello, poco agradecida. Si están buenas, triunfarás como el avecrém.

Yo siempre le digo a mi carnicero que me ponga **un kilo de carne picada** y que le añada **un trocito de tocino fresco** para que la masa me salga más esponjosa. Coloco en un bol la carne picada, salpimento al gusto, añado **perejil, ajo picado** (tres dientes) y **tres huevos** y lo mezclo todo muy lentamente para que vaya ligando. Añado **pan rallado** y formo la masa, que iremos convirtiendo en bolitas del tamaño que más nos guste. Eso sí, las manos limpiatas, limpiatas. No debemos abusar del pan rallado y cuando la emborricemos en harina, para freír, hay que hacerlo con la menor harina posible y que no se frían mucho.

Nos merecemos un descanso, y con una copita de vino vamos a probar una albóndiga para ver si esta todo perfecto. Seguro que sí. Necesitamos la salsa, y a ello vamos. Pochamos en una cacerola grande con **un buen chorreón de aceite de oliva, tres cebollas grandes** cortadas en *brunoisse* (en rodajitas finas) y una vez pochadas, echamos las albóndigas, **sal, una pizca de avecrem** y **un poquito de azafrán**. Las cubrimos de **agua** y a cocer a fuego no muy fuerte y en 15 minutos más o menos, daremos cuenta de ellas.

Una cerveza bien fría favorece que en vez de comer una tapa, pidamos dos.



Alitas de pollo fritas

Siempre se ha dicho que “Del cochino hasta los andares”, por su aprovechamiento, pero yo siempre he comentado que el pollo es uno de los animales mas agradecidos que hay porque todo, o casi todo lo que cocines de él, suele estar riquísimo. Las alitas de pollo fritas son como las pipas, no sabes cuando vas a dejar de comerlas.

Preparamos **un kilo de alitas de pollo**. En algunos casos hemos de terminar de afeitarlas para que queden limpias, limpias. Las colocamos en un bol grande, salpimentamos, y yo particularmente le pongo **un chorreón de vinagre de Xerez**, en vez de limón. Las tenemos doce horas macerando. Si queréis que os salgan crujientes y doraditas, podéis preparar en una bolsa transparente de plástico, **pan rallado**, mezclado con **un poquito de perejil picado**. Echáis cuatro o cinco alitas a la bolsa y la movéis de arriba a abajo para que coja todo el pan rallado (cerrad la bolsa mientras hacéis esta operación porque os podéis poner perdid@s). Sacáis las alitas de la bolsa y a freír. Ya me contaréis cómo os han quedado.

A maridar con **cerveza muy fría**.



Ensaladilla rusa

Tapa de toda la vida. Yo creo que es la tapa antigua por excelencia, y contando con la receta de María López, pues el espectáculo gastronómico está asegurado. Mi hija es una fiel seguidora de la ensaladilla, y a cada bar que va, la pide. Tiene hecho su propio ranking y yo con solo ver su cara cuando está probando la ensaladilla sé si hemos acertado o no. Ya os podéis hacer una idea del examen que tengo que pasar cada vez que hago ensaladilla rusa.

Tenemos que tener cocidas **dos kilos y medio de patatas, cuatro huevos y tres zanahorias**. Al igual que las albóndigas es una tapa laboriosa pero también muy gratificante. En un bol grande vamos a cortar en daditos pequeños las patatas, las zanahorias y los huevos y vamos a ir mezclando con cuidado de chafar lo menos posible. A esta mezcla le vamos a añadir, **media cebolla picada, atún en aceite vegetal** bien escurrido, **pimientos morrones** en trocitos pequeños, **un chorreón de vinagre de Xerez** y **sal** al gusto. Volvemos a mezclar suavemente y le vamos incorporando la **mayonesa**. Una vez terminada, y rápidamente, porque sino nos quedamos sin ensaladilla, al frigorífico y pasadas unas dos horas a disfrutar con unos piquitos de pan. Fantástica.

Los niños pueden maridar su ensaladilla con **Mirinda** y los adultos con una **caña de cerveza**



Pavía de merluza

El estribillo de la chirigota del Sheriff y el Yuyu decía: “*Pavía no te has enterado...*” Otro bocado apetitoso de los años 70 y 80 cuando todavía no proliferaban los almacenes de congelados y donde comerte una pavía de merluza era un lujo. Hoy en día las hay de muchísimas marcas y muy buenas, pero según mi modesta opinión, como las hacemos nosotros, están un poquitín más buenas.

Unos buenos **filetes de merluza** sin piel y sin espinas es la materia prima. Los ponemos en una bandeja con **perejil y ajo picado, pimentón dulce molido, vinagre y sal** y lo dejamos macerar durante 12 horas.

Luego los cortamos en pequeños rectángulos y los rebozamos con **harina Yolanda**. Así de fácil y así de sencillo. En el plato rabanero de presentación, parodiando a mi amigo Pepe Monforte, pondremos un pequeño pegotón de **mayonesa** al lado de la pavía y que cada uno se la coma como mejor le apetezca.

Maridamos con una copa de **vino amontillado**



Pinchitos de hígado

Con todos mis respetos a los chinos esta tapa es como se suele decir “un trabajo de chinos”. Laboriosa a más no poder, trabajosa a la hora de su elaboración, exige mucha paciencia para cocinarla. Lo reúne todo, pero el final es como de esas películas donde el protagonista pobre se casa con la chica rica y guapa después de pasar un quinario y todo el mundo sale del cine con una sonrisa de lado a lado. Dejemos el séptimo arte y vayamos al arte de preparar estos pinchitos de hígado.

Un buen **hígado de cerdo** fresco en la mesa de trabajo, un buen cuchillo y además muy bien afilado y manos a la obra. Vamos cortando pequeños cuadraditos de 1.5 cms., pacientemente, sin hacerlos cada vez más grandes, que ya nos conocemos. En un *tupper* grande echamos todos esos trocitos y salpimentamos al gusto. Le ponemos un poco de **comino molido, un chorreón de vinagre** y casi lo cubrimos con **aceite de girasol**. Con las manos limpietas lo mezclamos todo muy bien, tapamos el tupper y al frigorífico. Vamos a echar una copita de vino, que nos lo merecemos, y mañana, después de haber estado toda la noche macerando, seguimos con la segunda parte de la película. Un buen trozo de **tocino fresco sin sal**, de nuevo el cuchillo bien afilado y a cortar cuadraditos de 1.5 cms. Sacamos del frigorífico los trocitos de hígado y de la despensa una cajita de los mal denominados palillos de dientes, que en realidad son de madera.

Este es el proceso, palillo, pinchamos un primer trocito de hígado, a continuación un trocito de tocino, y terminamos con otro trocito de hígado. Así iremos haciendo uno a uno. Si tenemos buenos amigos es el momento de invitarlos a casa a una copita de vino y decirles que le vas a enseñar una cosa muy “simpática”. Terminamos antes. Una buena plancha, con un poco de **aceite de oliva**, y vamos pasando los pinchitos, cuidando muy mucho que no se quemem porque amargarían un montón. Al final, repetiréis conmigo, que ha merecido la pena.

Después del trabajo realizado, podéis elegir la bebida que más os guste...



Carne en salsa o con tomate

En esta tapa os voy a desvelar uno de mis secretos mejor guardados, y si me hacéis caso, os saldrá una carne en salsa o en tomate con una textura jugosa, tierna y muy sabrosa. Me disponía a estrenar una olla que me habían regalado, de estas que tienen la tapa de cristal y el culo muy gordo, descripción que saltaba a la vista, y de la que me habían dado muy buenas referencias.

Para probar pedí a mi carnicero que cortase **una cabezá de lomo** en trozos para guisar, no vaya a ser que no saliera bien guisada. Normalmente cuando la hacemos, solemos guisar tres ó cuatro cabezas de lomo. Echo en mi olla nueva un buen chorreón de **aceite de oliva, ocho o diez dientes de ajo machacados, tres hojas de laurel** y cuando los ajos se están poniendo doraditos, le zampo la cabezá de lomo, **sal** al gusto, **una cucharadita de pimentón dulce y picante, una cucharadita de comino molido** y empiezo a rehogarlo todo, a fuego lento.

Suena el teléfono y me comunican que tengo que ir a recoger un paquete a Correos y ni corto ni perezoso me marchó por el paquete, sin apagar la olla. Me entretengo mas de la cuenta y cuando voy llegando al Bar la cara se me pone blanca, porque me he dado cuenta que había dejado la olla puesta al fuego y habían pasado casi 45 minutos. Entro en la cocina como una exhalación, y cual es mi sorpresa, muy agradable por cierto, que la carne estaba de maravilla, la salsa rica y para completar la historia recordé, que tampoco había puesto agua para guisar. Como lo habéis leído, se cocinó la carne en su jugo, gracias a ese culo gordo maravilloso, y desde entonces puedo decir que la carne en salsa o con tomate que servimos en el bar, es de las tapas más solicitadas. Para hacerla en tomate solo hay que conseguir la receta de tomate frito del libro “Dispensa de Recuerdos” y echar el **tomate** a la olla 5 mt. antes de terminar su cocción.

Un vaso de mosto de la sierra de Cádiz marida perfectamente con esta rica tapa.



Calamares a la riojana

Otra receta que hizo historia en los años 80 y que casi se ha perdido con el tiempo. Lo más importante es que debemos limpiar muy bien los chipirones o calamares. Compramos **Dos kilos de chipirones** y procedemos a su limpieza, quitando, como dicen por aquí, “el plastiquito” de dentro y las tripas. Los cortamos en rodajas de 2 cms. En una olla ponemos el apreciado chorreón de **aceite de oliva**, los chipirones limpios cortados, **una cabeza de ajo** con sus dientes muy bien picaditos y **un buen manojo de perejil** también muy picadito. **Sal, una cucharadita de pimentón dulce** y **un kilo de tomate frito**. Todo en crudo, y lo ponemos a fuego lento, hasta que los chipirones estén tiernos.

Es una receta muy fácil de hacer y que tiene una presentación muy colorida acompañándola con **dos patatitas fritas**. Un lujazo.

Una buena copa de **vino blanco** de Vinos de la tierra de Cádiz hará los honores a esta deliciosa tapa.



Lengua de cerdo en salsa

Sí, ya sé que solo pronunciar el nombre hay gente que se echa para atrás a la hora de pedirla, pero os puedo asegurar, que su textura, su ternura y su jugosidad, hacen de esta tapa una de las mejores que se pueden elaborar de entre todos los productos que componen la casquería.

Vamos a romper tabúes y le pedimos a nuestro carnicer@ que nos guarde (normalmente hay que reservar) **seis lenguas de cerdo** y lo primero que tenemos que hacer con ellas, es sancocharlas en una olla express para enternecerla, una media hora más o menos, y si queda poco tierna pues la dejamos un poco más de tiempo.

Una vez tierna, quitamos con un buen cuchillo la piel de la lengua (hay sitios en Andalucía que no lo hacen) y la cortamos en rodajas de medio centímetro, reservándolas en una bandeja. En una cacerola con un buen chorreón de **aceite de oliva** añadimos, **seis dientes de ajo** fileteados y cuando empiecen a dorar, echamos las rodajas de lengua que iremos rehogando poco a poco y a fuego lento junto con la **sal, comino molido, orégano, pimentón dulce** y **un poquitín de azafrán**. Subimos el fuego y echamos un buen vaso de **vino mosto**, y cuando vuelva a hervir, bajamos un poco el fuego y lo dejamos hacer unos 10 minutos.

Una copa de oloroso o cream, maridan perfectamente.



Salmorejo

Si transitabas por la sierra norte de Cádiz en los años 70 y 80, podrías encontrar en la pizarra de cualquier bar la tapa de salmorejo y pensarías que te iban a poner el típico salmorejo cordobés, pero nada más lejos de la realidad. En muchos pueblos de la sierra de Cádiz, decir salmorejo es casi decir *papas aliñás*. Y en cada pueblo esas patatas, las aliñan de forma diferente. En Olvera por ejemplo, cocemos las **patatas con su piel (unos dos kilos)**, **media docena de huevos** con un buen chorreón de **vinagre** y un puñado de **sal gorda**.

Pelamos las patatas y los huevos, los cortamos en trozos irregulares no muy grandes y los echamos en un bol amplio. Cortamos en rodajas finas **una cebolla blanca** grande y hermosa, picamos un manojo de **perejil** y **tres tomates** en pequeños cascós. Aliñamos con **aceite de oliva**, **vinagre de Xerez** y **sal** al gusto. Lo removemos todo suavemente y al frigorífico para que se enfríen.

Una **cerveza bien fría** es la acompañante perfecta de esta tapa.



Salchichas con tomate

Una de las tapas de mi juventud. Fue imposible conseguir la receta pero a lo largo del tiempo fui haciendo intentos con unas salchichas, luego con otras, y al final creo humildemente que descubrí en un noventa y nueve por ciento cómo se cocinaba tan rica tapa. En Olvera, el Bar Ilipa destacaba entre otras por esa tapa. Los chavales con 15 y 16 años, en verano, llegábamos a la terraza de ese bar a tomarnos nuestro refresco y nuestra tapa de salchichas con tomate.

Hay una marca de salchichas, El Acueducto, que la venden en latas muy grandes ya cocidas. La textura de esta salchicha es muy especial para hacerla con el tomate frito, aunque podéis comprar las que mas os gusten. Una vez que tengamos esas **salchichas (un kilo)** en una cacerola ponemos un buen chorreón de **aceite de oliva** y sofreímos unos **cinco o seis ajos** laminados sin que lleguen a dorarse. Echamos a la cacerola las salchichas, rehogándolas suavemente, y a continuación volcamos en la cacerola **un kilo de tomate frito** que previamente hemos preparado. Esperar a fuego lento que terminen de ligar con el tomate, unos 3 minutos, y listas para comer.

En esta tapa se requiere, una vez dispensada en el plato rabanera, con su cachito de pan, una cesta de pan al lado, para no parar de mojar, hasta que el plato se quede tan limpio como antes de poner en él las salchichas.

Está claro que una **cerveza bien fresquita** le viene a esta tapa que ni pintada.



Aliño de atún

En el verano, esta es una de las tapas estrella y de las primeras que se piden. El secreto de que este aliño de atún esté rico, rico, se halla en el cuchillo. No obstante, cuando probé por primera vez esta tapa, los trozos de verduras eran más grandes. Con el paso del tiempo he ido adaptando este aliño a mi forma de hacer y creo que gana un montón. **Una lata de atún grande (un kilo, aprox.)** previamente escurrido, será la base principal de este manjar. En un bol grande echamos el atún y con un tenedor vamos desmigándolo, todo lo que podamos.

Una buena tabla de cortar no puede faltar en nuestra cocina y una vez limpia procederemos a ir cortando en cuadraditos muy pequeñitos **seis o siete tomates** prietos y duros, **una cebolla blanca** grande, **un pimiento verde** y **un pimiento rojo** de los de asar. Sin prisa pero sin pausa, una vez cortados los ingredientes anteriores, los echamos al bol donde está el atún. **Sal** al gusto, un chorreón de **vinagre de Xerez** al gusto y un buen chorreón de **aceite de oliva**. Lo vamos moviendo suavemente, lo ponemos en el frigorífico y en una hora todo el sabor de la huerta aparecerá en la mesa.

Maridamos con **cerveza**, y no podrán faltar en cantidad, los picos de pan de toda la vida.



Aliño de merluza

Otra tapa de las de antes, muy fácil de preparar y de una calidad contrastada por el producto en cuestión, la merluza. Además, su presentación es de un colorido espectacular y su sabor increíblemente fresco.

Necesitamos una buena merluza o unos sabrosos **filetes de merluza** sin piel ni espinas. En una olla con **agua**, un poco de **sal** y **una hoja de laurel** cocemos la merluza. Para que la merluza quede lo más tersa posible, la echaremos en la olla cuando el agua esté hirviendo. Una vez cocida, reservamos. En un bol grande preparamos un picadillo con **tomates duros**, **cebolla blanca** y **pimiento verde**.

A esto añadimos pequeños trocitos de merluza cocida, **sal** y **vinagre de Xerez** al gusto y un buen chorreón de **aceite de oliva**. Movemos cuidadosamente para que la merluza coja el aliño, lo tenemos una hora en el frío y a servir, con otro montón de picos al lado.

El maridaje perfecto, una buena **copa de fino o manzanilla**.



Cuajada en salsa

Casquería auténtica, apreciada por todos los amantes de la frase “Del cochino hasta los andares”. El buche, como se llama en Algodonales (estómago del cerdo) previamente cocido con las morcillas, que se hacen en la matanza de cerdo, es el elemento principal de esta tapa.

Para hacer una buena cuajada en salsa, necesitaríamos **cuatro o cinco bucheces cocidos**, que cortaríamos en pequeños trozos. En una olla, ponemos un buen chorreón de **aceite de oliva**, **dos hojas de laurel** y **media cabeza de ajos** cortados en láminas. Cuando el ajo empieza a dorarse, echamos a la olla los bucheces troceados y rehogamos. Añadimos un buen **vaso de mosto**, un poco de **sal**, un poquito de **comino molido** y una cucharadita de **pimentón dulce**. A fuego lento dejamos que vaya cociendo hasta que empiece a hervir y seguidamente cubrimos con agua los bucheces. Bajamos más aún el fuego y esperamos a que estén tiernos. Si avivamos el fuego, como el buche viene ya cocido, podríamos hacerlo endurecer en vez de enternecerlos. Así que cuidado con el fuego.

Esta tapa ha ido desapareciendo de los bares y en su sitio han quedado los callos con garbanzos, que aunque también llevan el estómago de cerdo, se guisan con chorizo, morcilla y garbanzos. La textura de estas dos tapas son prácticamente similares pero el sabor es completamente distinto.

Acompañamos esta tapa con un **vaso de mosto** de la sierra de Cádiz.



Calamares o chipirones fritos

A partir de los años 80 aparecen las primeras freidoras industriales en los bares de la sierra norte de Cádiz, y con ello, la utilización de ellas en nuevas tapas como la de calamares fritos o el cazón en adobo.

Limpiar una caja de chipirones o calamares para después prepararlos para freír era una labor tortuosa y paciente. Buena fe de ello pueden dar aquellas cocineras. Para preparar esta tapa en casa vamos a pedir **un kilo de chipirones grandes o de calamares** a nuestro pescader@, y cuando lleguemos a casa, los limpiamos muy concienzudamente y los cortamos en trozos de 2 cms. Una vez realizada esta operación, ponemos **sal** al gusto, **enharinamos** y freímos en **aceite** muy caliente. Esta tapa se solía acompañar de una cucharadita de picadillo (tomate, cebolla y pimiento). Conforme han ido pasando los años, se empieza a sustituir el picadillo por un poco de **mayonesa**.

La **cerveza bien fría** es la compañera ideal de esta tapa



Champiñones al ajillo

En los años 90, en el Bar Los Cristales de Algodonales, es cuando por vez primera vez doy buena cuenta de esta tapa. Exquisita y muy sana.

Para que toda la familia disfrute de esta tapa, compraremos **dos kilos de champiñones**, los lavamos, limpiamos y cortamos en láminas tanto el sombrero como el tronco. Reservamos. En una sartén grande y un poco honda, ponemos un buen chorreón de **aceite de oliva** y sofreímos en él **una cabeza de ajo**, cortando sus dientes en láminas.

Antes de que doren, echamos los champiñones y los rehogamos. Ponemos el **zum de medio limón** y seguimos rehogando, salpimentamos al gusto y añadimos **caldo de puchero** para que vayan cocinando. Cinco minutos antes de terminar la cocción de los champiñones pondremos en la sartén una pequeña picada que previamente hemos preparado de **ajo y perejil**, y removemos bien. Pasados estos cinco minutos, los champiñones al ajillo estarán para chuparse los dedos.

Copa de **vino de Chiclana** acompañará a esta tapa prácticamente extinguida de los bares.



Croquetas de puchero

Aparecen en la década de los 80, y todavía perduran, en muy diferentes versiones. Hay croquetas de muchísimas clases, tantas como para que exista una ciencia, La *croquetología*, cuyo creador es Pepe Monforte, periodista gastronómico y que muy amablemente ha prologado este libro.

Croquetas de pollo o de puchero son el recurso de la madre para que el niño coma una tapa en el bar. Con nuestro **pollo cocido** vamos a hacer unas croquetas que nos van a dar mucho juego, tanto en tapas como en platos combinados, principalmente para la gente menuda de la casa.

Con unas tijeras de cocina, picamos el pollo todo lo pequeño que podamos y reservamos. En una sartén honda, con un poco de **aceite de oliva**, sofreímos **una cebolla grande** bien picadita, incorporamos el pollo y rehogamos removiéndolo todo. Ponemos **sal** al gusto e incorporamos la **leche**. Cuando vaya a hervir, vamos poniendo **harina**, hasta crear una masa que se pueda manipular perfectamente.

Retiramos las sartén del fuego, volcamos la masa en una bandeja grande y dejamos enfriar. Una vez la masa esté fría vamos haciendo las croquetas, pasándolas por **huevo y pan rallado** y a freír en aceite de oliva abundante y muy caliente. Las acompañamos en su presentación con unas **patatas fritas** y un poco de **mayonesa**.

Copa de **Manzanilla**, y para los niños, **Fanta de naranja**, maridan perfectamente con esta tapa tan socorrida



Manitas de cerdo

Se puede decir que esta tapa tiene tantos admiradores como detractores, pero fieles a cada una de sus opciones. Es una tapa espectacular, de textura y sabor sublime, y aquí es donde más podemos decir, antes, durante y después de la degustación de la tapa, que está para chuparse los dedos.

En Olvera, el bar donde se ha dispensado esta tapa con mayor aceptación y sin menospreciar otras, ha sido el Bar Jopoperro. Beatriz, la cocinera, puede sentirse orgullosa de la elaboración de “sus” manitas de cerdo. Debido a mi “deformación profesional” hace muy poco, creo humildemente, conseguí que “mis” manitas de cerdo se parezcan muchísimo en sabor y textura a las del Bar Jopoperro, gracias a Juana Marin Ponce, de Setenil de la Frontera, que muy amablemente me dio la receta.

Colocamos en una cacerola grande **dos kilos de manitas de cerdo** bien limpias y afeitadas, cortadas en dos o cuatro mitades, **una cabeza de ajo, dos o tres hojas de laurel, una cebolla grande, cuatro o cinco clavos, y unos diez granos de pimienta, comino machacado, guindilla** y **sal** al gusto. Cubrir con **agua** y esperar que estén tiernas.

Uno o dos vasos de **mosto de Prado del Rey**, acompañante perfecto.



Langostinos o gambas a la plancha

Para ser sinceros, las gambas a la plancha no se dispensaban como tapas, sino como plato. Era un producto un poco especial que se salía de las tapas habituales del día a día, y normalmente eran los domingos y los días de fiestas (Semana Santa, Ferias, Navidades, etc.) cuando se dispensaban en cantidad. Su elaboración es muy sencilla, pero debemos tener en cuenta alguna cosilla que otra, para que salgan en su punto.

Para disfrutar la familia al completo, necesitamos como mínimo **un kilo de langostinos o gambas** de buen tamaño. Han de estar congeladas cuando vayamos a elaborarlas. Colocamos en el fuego una buena plancha y dejamos que se caliente bien. Ponemos un poquito de **aceite de oliva** y vamos colocando las gambas en la plancha, todo a fuego fuerte.

Ponemos **sal gorda** al gusto y cuando la gamba empieza a cambiar de color le damos la vuelta. Volvemos a poner sal gorda y cuando las gambas han cogido el mismo color doradito sin pasarnos, las quitamos de la plancha y servimos rápidamente para disfrutarlas.

Copa de **vino fino o manzanilla** son perfectos colaboradores de este plato de gambas.



Flamenquín

Un lujo en muchísimos bares de los años 80 y 90. Me refiero al flamenquín casero. Un manjar en tapas, con sus patatas fritas de acompañamiento y que en la mayoría de los bares no estaba como tapa normal en la pizarra, sino como tapa extra. Hoy en día hay flamenquines de diferente tipo, como los precocinados y congelados. Los hay de jamón york y queso o de pollo con queso.

Cuando hablo de flamenquín casero me refiero al de lomo de cerdo. Necesitamos **un filete de lomo de cerdo**, doble, que nos ha cortado perfectamente nuestro carnicer@, **sal** al gusto, pero no mucha, ya que pondremos también **una tira de jamón** (si es de bellota, muchísimo mejor). Enrollamos, le ponemos un palillo de madera para que no se nos abra, pasamos por **huevo y pan rallado** y a freír en abundante aceite caliente. Cuando esté frito, quitamos el palillo y lo presentamos acompañado de patatas fritas. Mención especial merecen los flamenquines que se dispensan en la zona de Córdoba y Sevilla, con medidas gigantescas (hasta un metro de flamenquín).

Su maridaje va perfectamente acompañado con una **cerveza bien fría**.



Cazón en adobo

Freír el cazón en adobo desprende un olor tan característico y especial que provoca que se te hagan agua las papilas gustativas. Es otra de las tapas que aún perdura en esta zona de la sierra de Cádiz y que por supuesto, es una de las tapas-estrellas de la bahía gaditana. El cazón en adobo o bienmesabe es de los productos más apreciados en la fritura gaditana y hay verdaderos santuarios del buen freír pescado en esta zona de la provincia.

La parte importante de esta tapa viene definida por tener **un buen trozo de cazón** cortado en trozos no demasiado pequeños y por supuesto hacerle un buen adobo en el que el cazón macere al menos durante 12 o 24 horas. Para ello necesitamos **sal** al gusto, **pimentón dulce, orégano, vinagre** y **agua**. A mí personalmente me gusta el adobo suave, por lo que pongo una parte de vinagre y tres de agua. Una vez pasado el tiempo de maceración, **enharinamos** los trozos y freímos en abundante **aceite** muy caliente. Acompañamos con una cucharada de **picadillo** o **mayonesa**.

El **vino blanco** es compañero inseparable del pescaíto frito, al igual que la **cerveza bien fría**.



Gambas al ajillo

Donde más he disfrutado con una tapa de gambas al ajillo fue hace muchísimos años en Setenil de las Bodegas, en el Bar Dominguez. Hace ya muchísimos años dispensaban esta tapa en cazuelitas de barro pequeñitas y normalmente pertenecía al grupo de las tapas extras.

Cada uno tiene su forma de hacer las gambas al ajillo. En mi bar no tengo esta tapa en la carta. Nosotros ofrecemos los langostinos al Alfonso, que es una especie de versión moderna de las tradicionales gambas al ajillo. Cuando las hago en casa pongo en una sartén un poco de **aceite de oliva**, echo **un ajo fileteado** y un poquito de **guindilla**. Cuando los ajos van a dorarse echo las **gambas** (que sean grandecitas, por favor), y cuando cambian de color las bautizo con un chorrito muy pequeño de **vino fino**, espero que se evapore el alcohol y las paso a la cazuelita de barro, para disfrutar, nunca mejor dicho, de la liturgia de la tapa.

Esta tapa representa para mi el punto de inflexión entre las tapas de toda la vida y las de hoy, donde empiezan a aparecer pequeñas creaciones gastronómicas que se realizan en algunos establecimientos, y que son deliciosos bocados, pero que desde mi punto de vista no reúnen las características esenciales de la tapa. Estamos en los años 90 y se va abriendo un abanico extraordinario de gastronomía creativa para el disfrute de todos. La cocina acapara la atención de los medios de comunicación, entre ellos, la televisión, y esto hace que en todas las casas se cuele ese "olor" gastronómico televisivo. Tod@s nos interesamos por la cocina, desde que Arguiñano nos dice que cocinar es fácil. Es a partir de aquí, cuando nos convertimos en "severos" *chefs* de todo plato que pase por delante de nosotros.

Redondeamos la tapa con **una copa de manzanilla de Sanlúcar**.



Huevos con bechamel

Hablar de huevo bechamel en Olvera es pensar en el antiguo Bar Manolo, donde Encarna, gran cocinera y mejor persona, preparaba esta excelente tapa que era muy demandada. Esta delicia gastronómica, ya casi desaparecida, es recordada por los amantes de la buena cocina y por supuesto, no podíamos terminar esta lista de tapas antiguas sin hacer mención de ella.

Pondremos a cocer **una docena de huevos** con **sal gruesa** y un buen chorreón de **vinagre**, para que se puedan pelar bien. Una vez cocidos y ya fríos los pelamos, y podemos cortarlos y hacerlos en cada mitad, o bien enteros. Preparamos una **bechamel** que esté un poco más espesa de lo normal, para que cuando se enfríe envolviendo el huevo podamos empanar sin mayor dificultad. Yo la preparo en una cacerola con **mantequilla**, y una vez derretida ésta, añado **harina**, removiendo lentamente y poniendo **leche** sin dejar de mover para que no se formen grumos. Le pongo un poco de **sal, nuez moscada y pimienta** al gusto y mantengo la cocción hasta que veo que está terminada. En una fuente voy poniendo cucharadas de bechamel, tantas como huevos vayamos a hacer, deposito el huevo y vuelvo a poner otra cucharada de bechamel. Al frigorífico para que enfríen bien y podamos manipular su empanado. Pasamos el huevo por **pan rallado, huevo** y de nuevo **pan rallado**, y freímos en **aceite de oliva** bien caliente.

Lo podemos acompañar con un pegotón de **alioli** o **mayonesa**, y sus correspondientes **picos de pan**.

La **caña de cerveza**, es según mi opinión, el maridaje perfecto.





**Este libro se terminó de imprimir
el 17 de julio de 2014
en los talleres de
Línea Offset S. L. (Chiclana, Cádiz)**

The image shows a close-up of a fabric with a colorful floral embroidery. The design features several flowers in shades of pink, red, blue, and yellow, interspersed with green leaves and stems. The embroidery is done in a traditional cross-stitch style, with visible thread texture. A watermark URL is centered on the fabric.

www.despensaderecuerdos.es