



# Sabores

CON DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

RECETAS ELABORADAS CON VINOS Y VINAGRES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**

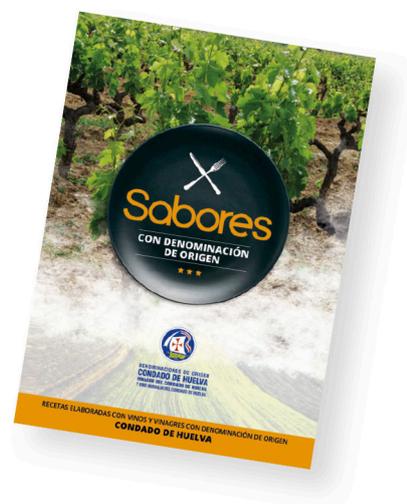
# Índice

## Saluda

Pilar Miranda	3
Álvaro Burgos Mazo	5
Manuel Infante	7

## Chefs y recetas

<b>Luis Miguel López   Restaurante Arrieros</b>	<b>8</b>	<b>Juan Martín   Restaurante Azabache</b>	<b>28</b>
• Gazpacho de fresas y gambas	9	• Patatas aliñadas con langostinos	29
• Carrilleras de ibéricos al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva	10	• Presa al horno en salsa de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva	30
• Orejones de melocotón	11	• Mousse al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva	31
<b>Carmelo Rufo Fernández   Restaurante Época</b>	<b>12</b>	<b>Juan López Navarro   Restaurante Ultramarino</b>	<b>32</b>
• Crujiente de arroz con boletus	13	• Ensalada de callos de ternera en tartar de langostinos	33
• Potaje mixto	14	• Falsa lasaña de abanico al Generoso de licor D.O.P. Condado de Huelva	34
• Cuajada de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva	15	• <i>Meunière</i> de trufa y boletus con Oloroso D.O.P. Condado de Huelva	35
<b>Manuel García Barrero   Restaurante Montecruz</b>	<b>16</b>	<b>Alejandro Ojeda   Casa Braulio</b>	<b>36</b>
• Salteado de boletus con vino Fino D.O.P. Condado de Huelva	17	• Salmorejo de remolacha con queso de cabra curado	37
• Estofado de ciervo al vino Fino D.O.P. Condado de Huelva	18	• <i>Penne</i> de pasta al vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva	38
• Peras de mi huerta al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva	19	• Leche frita con reducción de vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva	39
<b>Antonio Macías   El Cerrojo Tapas</b>	<b>20</b>	<b>Nacho Rodríguez   ISG</b>	<b>40</b>
• Arroz venere con calamares y gambas y mayonesa negra de ajo ahumada	21	• Sushi de carabinero con ajoblanco de coco	41
• Falso helado de gurumelos	22	• Niguiiri de arroz negro	42
• Milhojas de tres quesos	23	• <i>Macarons</i> de cremosos de vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva	43
<b>José Duque   Restaurante Casa Dirección</b>	<b>24</b>	<b>Gonzalo Domínguez Rodríguez   Bartender</b>	<b>44</b>
• Caballa escabechada	25	• Bloody Tartessos	45
• Brazuelo de cordero bañado en sus jugos	26	• Espresso Ximénez	46
• Torrija caramelizada con sorbete de mandarina	27	• Summer Night Dream	46



**Edita Denominaciones de Origen Condado de Huelva**  
**Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva**  
Plaza Ildefonso Pinto, s/n  
21710 – Bollullos Par del Condado (Huelva)  
Tel.: 959 410 322 Fax: 959 413 859  
E-mail: cr@condadodehuelva.es • web: www.condadodehuelva.es

**Diseño gráfico y maquetación** Azahara de Comunicaciones S.A.

**Filmación e impresión** Artes Gráficas Bonanza S. L. Impreso en España.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.



# Pilar Miranda Plata

*Presidenta de la Autoridad  
Portuaria de Huelva*

---

El Puerto de Huelva es un puerto con corazón y gran motor económico de la provincia y la región. En el marco de la estrategia de integración puerto-ciudad llevamos a cabo un amplio programa de responsabilidad social corporativa con el objetivo de acercar el puerto a los ciudadanos.

A través de nuestra presencia en este recetario, pretendemos apoyar a un importante sector productivo de la provincia de Huelva, formado por las empresas productoras y comercializadoras de los vinos y vinagres amparados bajo el marchamo de calidad del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Vino, Vinagre y Vino Naranja 'Condado de Huelva', ya que constituyen un destacado pilar de la economía de los municipios del Condado de Huelva.

Los vinos D.O.P. Condado, conocidos también como vinos del Descubrimiento, están vinculados a la historia de Huelva y su provincia, al igual que el Puerto de Huelva.

Somos un puerto con una gran historia, un presente cargado de proyectos y un próspero futuro. Por ello, desde la Autoridad Portuaria de Huelva estamos decididos a recuperar la historia y las señas de identidad de nuestro puerto con el objetivo de que los ciudadanos conozcan mejor el Puerto de Huelva y se sientan partícipes de su crecimiento. En este sentido, hemos restaurado recientemente el Monumento a Colón, emblema de la gesta Colombina, también rehabilitaremos el Muelle de Tharsis, antiguo cargadero de mineral y pondremos en marcha la recreación de la

***“Los vinos D.O.P. Condado de Huelva , conocidos también como vinos del Descubrimiento, están vinculados a la historia de Huelva y su provincia, al igual que el Puerto de Huelva”***

centenaria Fuente de las Naciones en el Paseo de la Ría, que recuerda nuestra estrecha vinculación con el continente americano.

Al igual que apostamos por poner en valor nuestras señas de identidad, también respaldamos los vinos y vinagres D.O.P. Condado de Huelva. Nos sentimos orgullosos de todos los productos estrella de nuestra gastronomía como son los mencionados vinos y vinagres D.O.P. Condado, además del jamón, la gamba, los frutos rojos o el garbanzo, entre otros productos, pues todos ellos contribuyen a generar un valor añadido a la economía de la provincia.

Aprovecho la oportunidad que me ofrece el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Vino, Vinagre y Vino Naranja 'Condado de Huelva' para agradecerle la oportunidad que brinda al Puerto de Huelva de participar en esta iniciativa. Estoy convencida de que este recetario servirá para promocionar estos selectos productos de la gastronomía onubense, además de contribuir a respaldar a las empresas productoras y comercializadoras de los mismos y a las firmas de restauración que participan en el recetario.







# Álvaro Burgos Mazo

*Saluda del delegado territorial de la Junta de Andalucía de Agricultura, Ganadería y Pesca en Huelva*

El vino es tradicionalmente el mejor aliado de la gastronomía. El maridaje de caldos y platos es un fin, pero también un deleite en sí mismo que los paladares agradecen desde tiempos milenarios.

La misma tradición pero mucho menos reconocimiento tiene el papel del vino como ingrediente en guisos y otras creaciones culinarias, de ahí que la iniciativa del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Vino, Vinagres y Vino Naranja 'Condado de Huelva' de editar un recetario sea tan oportuna como plausible. En este sentido, no solo la elección del vinagre es importante en la despensa. También la de los vinos.

Con esta función, el vino se usa para caramelizar, marinar y unir sabores, entre otros objetivos. Los expertos consideran que es el nexo entre los diferentes sabores que se reúnen en un plato, al tiempo que asegura el aroma de cada uno de los ingredientes por sí mismos.

Por otra parte, fuera de la cazuela, la diversificación es uno de los recursos en momentos de crisis o problemas. Y el sector del vino, que realiza un gran esfuerzo para afrontar plagas y enfermedades, amén de sobrellevar el contexto general, acierta con esta orientación. La Junta de Andalucía, por su parte, está a su lado.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible ha incluido el ámbito vitivinícola entre los beneficiados por la 'Ayuda excepcional a sectores afectados por la crisis del Covid-19', escenario en el que nace este recetario. Veinticuatro bodegas onubenses han

recibido inyecciones económicas por este concepto, al margen de un apoyo decidido y general a todo el sector.

Tan importante como el respaldo económico es la agilidad. Se ha realizado un gran trabajo desde la Delegación Territorial y desde las direcciones generales de la Producción Agrícola y Ganadera e Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria para aplicar esta convocatoria en tiempo récord. De hecho, la administración autonómica se puso manos a la obra con celeridad al proponer a la Unión Europea la modificación del artículo 18 del Reglamento de Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader). El propósito, ahora satisfecho, era mejorar la liquidez del sector agrario andaluz afectado por la crisis sanitaria.

Los vinos y vinagres son partes identitarias de Andalucía desde hace siglos y es una responsabilidad de todos conservarlas. Nuestra tierra tiene una gran tradición en el cultivo de la vid y en la elaboración

de vinos que han gozado de gran prestigio y fama en todo el mundo. El sector vitivinícola andaluz tiene una gran importancia tanto por el valor económico que genera como por la población que ocupa y por el papel que desempeña en la conservación medioambiental. La orientación de este sector hacia la producción de vinos de calidad y su enorme diversidad dentro de un estilo propio es una de las características actuales en su elaboración.

Podemos hacer las mismas aseveraciones sobre la cocina andaluza, reconocida en todo el planeta, por lo que Andalucía puede llevar a gala su posición privilegiada en el mapa gastronómico mundial.





## Homenaje a Huelva y su provincia

# Manuel Infante

*Presidente DD.OO.PP.  
'Condado de Huelva'*



Foto: Abel Valdenebro

Para nosotros, la gastronomía es una de las principales señas de identidad de Huelva y su provincia, conocida en todos los lugares por la exclusividad de muchos de sus productos, la gran mayoría autóctonos. Tanto a Huelva, como a su provincia, le denominan, y con acierto, como la despensa gastronómica de Europa. Cada comarca de la provincia sobresale por uno o varios productos de su producción agroalimentaria, que ha sabido aglutinar toda esa diversidad en una oferta enriquecedora, que cual crisol de aromas y sabores se fusionan en una experiencia enogastronómica, viviendo una experiencia inolvidable.

Por ello, les ofrecemos esta pequeña muestra de nuestro patrimonio gastronómico, a modo de recetario tradicional e innovador con multitud de matices, fruto del buen hacer y creatividad de una selección de cocineros únicos.

Sin lugar a dudas, la gran diversidad de todas nuestras producciones agroalimentarias, pesqueras y ganaderas, junto con el turismo y nuestra cultura popular, hacen de

***“Esta pequeña muestra de nuestro patrimonio gastronómico (...) es fruto del buen hacer y creatividad de una selección de cocineros únicos.”***

nuestra tierra un enclave idóneo para el disfrute de los paladares más exigentes, alcanzando una de las cotas más altas para nuestro placer sensorial.

Esta tierra descubridora, afable, trabajadora, emprendedora y abierta, es un enclave cultural, cuyo acervo queda indeleble en su arte culinario. Un arte que remueve nuestras sensaciones con cada plato, y hace que cualquiera se enamore de ella y vuelva.

Sirvan estas breves líneas para deleite de sus sentidos e introducirles y destacar la capacidad, talento y calidad de la gastronomía de Huelva y provincia. Gracias por volver.



# Luis Miguel López

## Restaurante Arrieros (Linares de la Sierra)

Formado en la Escuela de Hostelería de Islantilla, ha participado en varios congresos gastronómicos y actualmente es Jefe de Cocina en 'Arrieros', restaurante reconocido con **1 Sol por la Guía Repsol** y por la **Guía Michelin con un Big Gourmand**.

Su seña de identidad es una cocina de producto y de proximidad, con la que poner en valor recetas que forman parte de la identidad gastronómica de la zona.



“ Los vinos y vinagres de la Denominación de Origen Condado Huelva destacan por su calidad, proximidad y personalidad.”



# Gazpacho de fresas y gambas

## Ingredientes

- 1000 g de fresas
- 200 g de pepino
- 1 diente de ajo
- 1 tomate
- 1 pimiento verde pequeño
- Vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- Gambas frescas
- Ajo
- Guindillas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

## Preparación

Mezclamos los ingredientes del gazpacho (excepto las gambas) en una batidora, pasamos por el chino y reservamos en frío. Salteamos las gambas en el momento de emplatar y servimos.



# Carrilleras de ibéricos al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva



## Ingredientes

- 800 g de carrilleras de ibérico
- 1 cebolla
- 6 chalotas
- 4 zanahorias
- ½ cabeza de ajo
- 4 naranjas (ralladura)
- 175 cl vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva
- Aceite de oliva virgen extra
- 600 cl caldo de espinazo
- 1 vaso zumo de naranja
- Cominos, orégano, nuez moscada, pimienta y sal



## Preparación

Limpiamos las carrilleras, las salpimentamos y adobamos con las especias y la ralladura de naranja.

Ponemos al fuego la olla y pasamos en primer lugar la media cabeza de ajos (reservamos).

Marcamos las carrilleras y reservamos.

Añadimos toda la verdura hasta que quede pochada, y echamos la media cabeza de ajos y las carrilleras. Cuando

todo esté integrado, ponemos el vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva, dejándolo reducir. Seguidamente agregamos el caldo de espinazo y dejamos cocer entre 60-75 minutos (según la dureza de las carrilleras).

Una vez cocidas, desechamos la media cabeza de ajos, apartamos las carrilleras y pasamos por batidora y chino las verduras y la salsa.

Emplatamos y servimos las carrilleras con su salsa.





# Orejones de melocotón

## Ingredientes

- 250 g de orejones
- 400 ml vino Fino D.O.P. Condado de Huelva
- 1 vaso de agua
- 90 g de azúcar
- ½ palo de canela
- Muñequilla (anís estrellado, matalahúva e hinojo)

## Preparación

Ponemos los orejones en remojo con el vino Fino D.O.P. Condado de Huelva en vísperas. Cocemos con todos los demás ingredientes los orejones durante 35 minutos y dejamos enfriar.



# Carmelo Rufo Fernández

Restaurante **Época** (Minas de Riotinto)

Toda una vida dedicada a la hostelería, este chef ha sabido ahondar en el arte de la cocina tradicional y de autor.

Varios premios avalan su trayectoria: **'Plato de Oro de la Gastronomía Nacional'** (1999, 2001, 2002), **Premio Empresario Solidario** (Diputación de Huelva, 1996, 2002), **Medalla de Oro de la Costa del Sol 2012**, **Mejor Servicio y Calidad en Andalucía** (1990), **Gallo de Oro de la Gastronomía Portuguesa 2005 y 2009**, **Premio al Mejor Postre 1997 (Ayto. Minas de Riotinto)**, así como el título de **'Maestro chambeler de Andalucía. 2012'**

Desde sus inicios en el año 1995 en el 'Época', su empeño ha sido recuperar la cocina tradicional de la Cuenca Minera, así como la creativa y de autor, con los recursos que ofrecen la Sierra y la Costa.



“ Los vinos blancos y tintos de la D.O.P. Condado de Huelva son muy suaves y de un beber excepcional. Los semidulces son cada vez más demandados y, junto a los vinagres, que destacan por su calidad, los vinos dulces y Naranja, que da un toque muy especial a nuestro arroz con leche, son un regalo para el paladar.”

# Crujiente de arroz con boletus



## Ingredientes

- 200 g de arroz tipo bomba
- 100 g de *boletus edulis*
- 80 g de queso rallado
- 1 cebolla mediana
- 3 huevos
- 100 cl de vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva
- 200 g de maíz frito
- Sal y pimienta al gusto



## Preparación

Cocemos el arroz en agua con un poco de sal, lo dejamos cocer hasta que el arroz esté un poco pasado, lo escurrimos y enjuagamos con agua fría y reservamos.

En una sartén ponemos la cebolla muy picadita y, cuando esté transparente, añadimos los boletus muy picaditos.

Salteamos a fuego vivo y le añadimos el vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva Joven. Esperamos a que se evapore, añadimos un poco de sal y pimienta y mezclamos con el arroz y el queso.

Dejamos unos 15 minutos en la nevera y a continuación vamos haciendo bolitas como si fuesen albóndigas. Una vez tengamos todas hechas, las reservamos.

A continuación, trituramos el maíz frito hasta dejarlo con la textura del pan rallado y reservamos. Batimos los huevos, los colocamos en una fuente y en otra ponemos el maíz triturado.

Comenzamos a pasar las bolas de arroz, primero por el maíz, después por los huevos y otra vez por el maíz. Apretamos con las manos bien para que el maíz se pegue a la mezcla.

Una vez que las tengamos todas hechas, las metemos en el congelador hasta que estén congeladas, ponemos abundante aceite de oliva en una sartén y, cuando esté muy caliente, añadimos nuestra mezcla hasta que estén doradas.

Le podemos poner un poco de alioli o mayonesa en la base y un pelín encima.





# Potaje mixto

## Ingredientes

- 1 chorizo de guiso
- 1 morcilla de guiso
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo mediano
- 2 tomates medianos
- 1 cabeza de ajos
- 200 g de patatas
- 50 cl de vinagre D.O.P. Condado de Huelva Añada
- 1 rebanada de pan
- 1/2 pechuga de pollo cortada en taquitos
- 200 g de cabeza de lomo
- 200 g de tocino de panceta
- 200 cl de vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva
- Sal
- 1 cda. de pimentón dulce
- 1 cdta. de café de comino en grano
- 200 g de garbanzos remojados
- 200 g de judías blancas remojadas
- 100 g de lentejas remojadas
- Aceite de oliva virgen extra



## Preparación

En una olla ponemos el aceite a calentar, cuando esté caliente, freímos la rebanada de pan y reservamos. En ese mismo aceite echamos la cebolla, el pimiento y los tomates, todo picado en juliana. Mientras se fríe la verdura, quemamos la cabeza de ajo en el fuego. Cuando esté tostada apagamos el fuego, quitamos la ceniza y la añadimos al refrito.

Con el sofrito de verduras casi a punto, es el momento de echar la pechuga de pollo y la carne de cerdo picadas en taquitos pequeños, damos una vueltas y añadimos el vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva.

Mientras el sofrito sigue concinándose, en la olla exprés ponemos los garbanzos, las judías, el tocino, el chorizo y la morcilla, cubrimos bien de agua, tapamos la olla y la ponemos al fuego. Cuando empiece a hervir, la dejamos 30 minutos.

Una vez el sofrito esté listo, apagamos el fuego y preparamos la majada del potaje.

Con el vinagre del Condado D.O.P. Condado de Huelva Añada, empapamos la rebanada de pan, lo ponemos en un mortero, le añadimos el comino, la sal y el pimentón, lo majamos todo muy bien y añadimos al sofrito. Lo mezclamos todo, añadimos las patatas peladas y cortadas, las lentejas y volvemos a mezclar de nuevo.

Una vez terminada la cocción de los garbanzos y las judías, sacamos el tocino, el chorizo y la morcilla (reservamos). Añadimos el resto, junto con el caldo de la cocción, a la olla donde tenemos el sofrito y ponemos al fuego.

Cuando empiece a hervir, 20-30 minutos, comprobamos el punto de sal y apagamos el fuego. A la hora de servir, añadimos un poco de chorizo, morcilla y tocino.





# Cuajada de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva

## Ingredientes

- 1 botella de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- 200 g de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 limón (piel)
- 1 sobre de cuajada
- 200 cl de nata líquida



## Preparación

Ponemos un cazo a fuego moderado con el vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva y el azúcar, la piel del limón sin la parte blanca y la canela.

Dejamos que hierva, hasta que el líquido se quede en poco menos de la mitad, unos 30-40 minutos aproximadamente.

Una vez pasado este tiempo, apartamos del fuego y colamos, le agregamos la nata y la cuajada, lo pasamos por la batidora hasta que esté bien mezclado y lo volvemos a poner en el fuego hasta que espese.

Retiramos y lo pasamos a los recipientes que hayamos elegido, va muy bien en copas de cava bajas o tipo cóctel.



# Manuel García Barrero

**Restaurante Montecruz (Aracena)**

Gerente y cocinero que inició su andadura en torno a 1985. En 1998 nació el proyecto actual y desde entonces ha mantenido una carrera ascendente con reconocimientos entre los que destacan: **'Galardón Andanatura al Desarrollo Sostenible en los parques naturales de Andalucía'**, **'Premio Empresario del Año de la FOE Huelva edición 2018'**, **'Marca de Calidad Certificada Parque Natural de Andalucía'**, **'Acreditación Restaurante Saludable de Aracena'**, **'Miembro de la Ruta Turística del Jamón Ibérico'** y **'Reconocimiento Calidad Turística de la Junta de Andalucía'**.

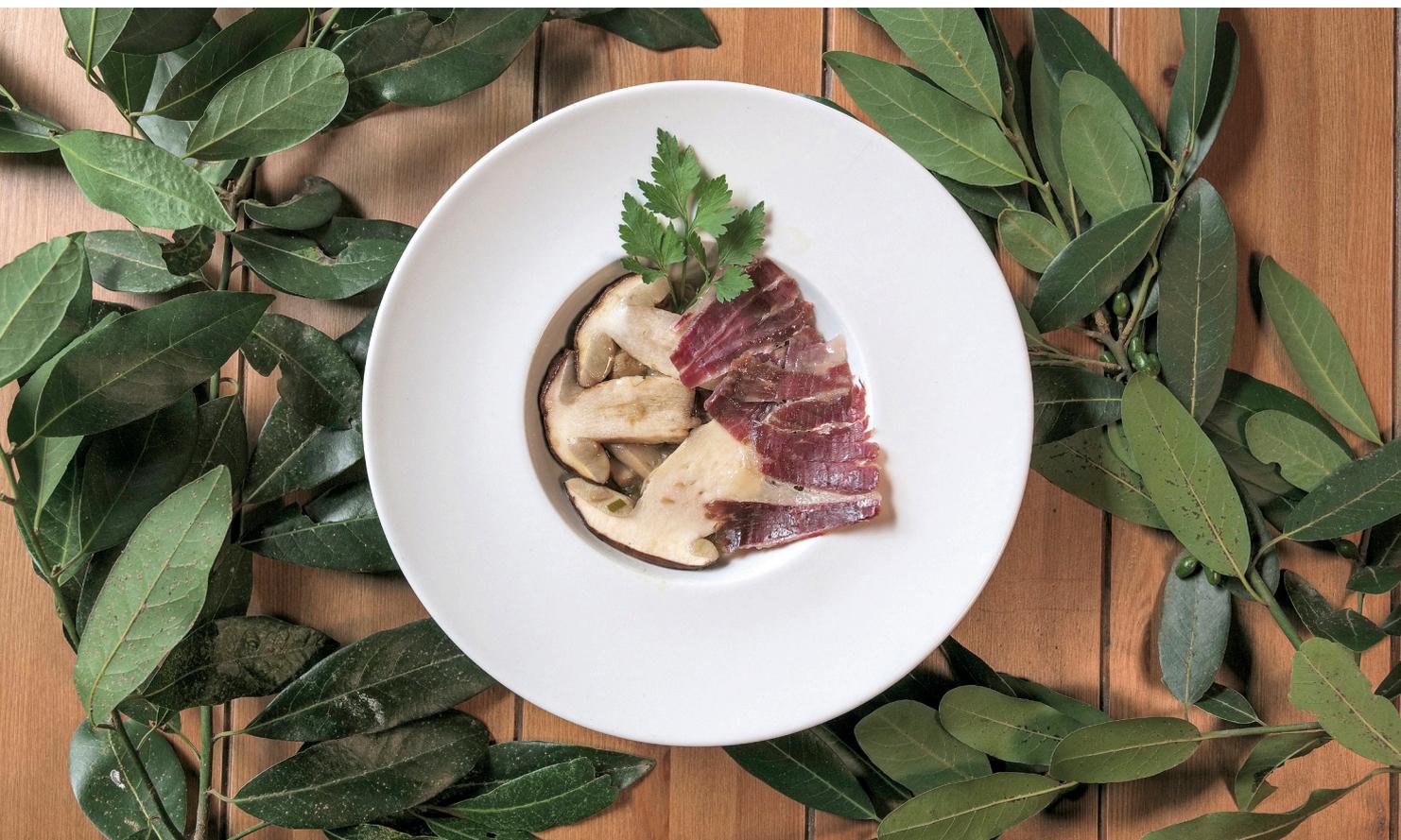
Su cocina se basa en productos locales de cercanía, con producción propia gracias a que cuentan con una finca para la cría de cerdo ibérico para consumo propio, así como una huerta que les abastece todo el año. También incluyen en sus recetas la riqueza que ofrece nuestra sierra, como las setas, castañas, quesos y un largo etcétera.

Entre sus especialidades destacan los productos de caza, siendo además los organizadores desde 2003 de las conocidas **'Jornadas Gastronómicas de Caza del Restaurante Montecruz'**.

*“ Todos los productos de la D.O.P. Condado de Huelva forman parte fundamental de nuestra cocina. Su amplia gama de productos hace que para la elaboración de nuestros platos de setas, caza o cerdo ibérico, tengamos que contar con ellos. Destaca la variedad de vinos blancos, por su armonía y buena combinación con platos frescos, los tintos, por su magnífica integración con quesos y platos de caza, y los olorosos, que claramente forman parte de la deliciosa carta de postres de cualquier restaurante.”*

# Salteado de boletus

## con vino Fino D.O.P. Condado de Huelva



### Ingredientes

- 1 kg de boletus frescos
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso mediano de vino Fino D.O.P. Condado de Huelva
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra
- Sal

### Preparación

Ponemos el aceite en una sartén y añadimos los ajos picados, dejamos dorar unos instantes y echamos los boletus previamente limpios y picados. Damos un par de vueltas y añadimos el vino blanco Fino D.O.P. Condado de Huelva, dejando unos minutos para que se evapore el alcohol, dándole unas vueltecitas y echamos sal.

Podemos decorar con jamón ibérico de bellota D.O.P. Jabugo. Otra opción que también va muy bien es añadir gambas blancas de Huelva peladas un instante antes de montar el plato.



# Estofado de ciervo

## al vino Fino D.O.P. Condado de Huelva



### Ingredientes

- 1 kg de ciervo cortado en dados
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso pequeño de vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- 1/2 litro de vino Fino D.O.P. Condado de Huelva
- Agua
- Harina
- Laurel, tomillo, romero
- Sal y pimienta
- Zanahorias
- Cebollitas francesas (chalotas)



### Preparación

Disponemos la carne en un bol con el vinagre D.O.P. Condado de Huelva, el vino Fino D.O.P. Condado de Huelva, las verduras y las especias y la dejamos macerar 24 horas.

Ponemos al fuego el aceite y echamos la carne enharinada hasta que esté dorada y apartamos. Añadimos en ese aceite las zanahorias cortadas a trozos grandes y las chalotas con el vinagre, dejando rehogar unos minutos y apartamos. Volvemos a echar el ciervo dorado, el vaso grande de oloroso seco del Condado (1/2 l) y dejamos evaporar el alcohol durante unos minutos.

A continuación, salpimentamos, añadimos las hierbas aromáticas y cubrimos con agua. Cocemos hasta que

la carne esté blanda y, unos minutos antes de apartar el fuego, volvemos a echar las chalotas y zanahorias y mezclamos todo.

Para finalizar, lo servimos con una guarnición de manzana asada, puré de patatas o alguna mezcla de frutos secos caramelizados (orejones, ciruelas pasas, piñones, etc.)

*Nota: es importante dejar madurar la carne en la nevera antes de limpiarla y cortarla para su elaboración. El tiempo de cocción dependerá de la edad del animal, aunque esto no hará variar el resultado final de la receta.*



# Peras de mi huerta

## al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva



### Ingredientes

- 4 peras duras (Conferencia)
- Mantequilla
- Cáscaras de naranja y limón
- Zumo de naranja
- 1 copa de vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva
- 1 cucharada de azúcar
- 1 ramita de canela
- Clavos (especia)

### Preparación

Pelamos las peras y las rehogamos en un poco de mantequilla, cortadas en cuatro trozos. Añadimos el vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva, el azúcar, la canela, las cáscaras de naranja y limón y un clavo, dejándolos caramelizar y evaporar el alcohol del vino.

Ponemos azúcar y cuando empiece a hervir, apartamos para que queden enteras. Se pueden presentar así o cortadas a tiras, dejando hervir un poco más la salsa únicamente, para que espese y presentar al gusto.



# Antonio Macías

## El Cerrojo Tapas (Alosno)

De los primeros locales de la provincia de Huelva dedicado única y exclusivamente a la tapa, que destaca además por no seguir el funcionamiento habitual de un restaurante.

Cocina creativa y divertida, donde se mezcla la tradición con la evolución, teniendo como eje principal la utilización de la amplia gama de productos que se dan en nuestra provincia.

**Finalista los años 2011 y 2013 del 'Campeonato de España de Pinchos y Tapas'.**

**Campeón del 'Porche Panamera Gourmet Andalucía 2013'.**

**'Encina de Oro del Andévalo 2017'.**

**'Embajador de Andalucía en España 2017'.**

**'Premio Provincial de Turismo 2021'.**



*De los productos de la D.O.P. Condado de Huelva, además de excelentes, lo fundamental es que son 'nuestros' vinos. El cariño que se les ponen en su elaboración y el entusiasmo por ver que los clientes disfrutan con ellos, no tiene precio. Poco a poco nuestras bodegas han entrado en un bucle de superación y de modernidad, que hace que cada vez se vean más vinos del Condado en las mesas de nuestros establecimientos. Ese debe de ser el camino, que en Huelva se consuman vinos de Huelva, como ocurre con la mayoría de las denominaciones de España."*



# Arroz venere con calamares y gambas y mayonesa negra de ajo ahumada

## Ingredientes (para 1 kg. de arroz)

- 1 kg de arroz venere
- 6 pimientos verdes
- 12 dientes de ajo
- 1 kg de calamares
- 1 kg de gambas
- 500 ml de vermut de Huelva
- Un buen vaso de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- Un buen puñado de mestura de frutos secos
- Fumet de pescado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

### Para la mayonesa:

- 500 g de mayonesa
- 1 ajo negro
- Una cucharada de humo en polvo



## Preparación

Comenzamos pelando las gambas y reservamos los cuerpos. Mezclamos las cáscaras, las cabezas, el Oloroso D.O.P. Condado de Huelva y aceite de oliva, y le sacamos todo el jugo para hacer el fumet. Reservamos.

Limpiamos los calamares, los troceamos y reservamos.

En la paella donde vamos a hacer el arroz, sofreímos los pimientos y los ajos, previamente picados. Una vez que están en su punto, sofreímos un poquito los calamares. Añadimos el vermut y el fumet de pescado que creamos oportuno.

En el momento en el que los calamares estén blandos, añadiremos el arroz.

Comprobamos el tiempo de cocción del arroz y, cuando queden unos 15 minutos, añadimos los frutos secos y el jugo de las cabezas de las gambas o fumet anterior.

En los últimos 4-5 minutos, le agregamos las gambas.

Elaboramos la mayonesa mezclando los ingredientes con la ayuda de una batidora y servimos.



# Falso helado de gurumelos



## Ingredientes

### Para el cocido:

- Garbanzos
- Pimientos verdes
- Tomate
- Judías verdes
- Patatas
- Ajo
- Magro de cerdo
- Tocino fresco
- Chorizo
- Morcilla
- Un trozo de jamón
- Costilla salada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

### Para el paté de gurumelos:

- 1 kg de gurumelos
- 10 g de agar-agar
- 100 g de mantequilla
- 1 pastilla de esencia de ajo y perejil
- 150 ml de vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva

### Para el cono salado:

- 100 g de harina de trigo
- 30 g de harina de arroz
- 10 g de glicerina alimentaria
- 120 g de agua templada
- 1 huevo
- 60 g de mantequilla
- Sal y pimienta negra molida

## Preparación

Hacemos un cocido normal con todos los ingredientes arriba indicados.

Una vez que lo tengamos hecho, esperamos a que se atempere un poco, sacamos la *pringá* y la trituramos (teniendo en cuenta que no debe quedar muy pastosa).

Añadimos a la *pringá* parte de los garbanzos y, en función de la textura que nos quede, le añadimos un poco de caldo del cocido o no, según nos guste. Reservamos.

En una sartén, sofreímos los gurumelos con la mantequilla, le incorporamos el vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva y la pastilla de esencia. Cuando el alcohol del vino se haya evaporado y los gurumelos estén en su punto, lo pasamos todo a la batidora. Le añadimos el agar-agar y trituramos hasta dejar la textura de un paté.

Para hacer la masa del cono, ligamos bien

todos los ingredientes y, con la ayuda de una conera y un molde para hacer conos, los vamos haciendo.

Cuando tengamos todos los conos preparados, los reservamos en una bolsa o en una fiambra en un lugar seco.

## Montaje

Tomamos el cono y dentro de él, con la ayuda de una cucharilla, introducimos un poco de la crema de *pringá*, previamente calentada en el microondas.

Después, calentamos el paté de gurumelo, no demasiado, sobre 60 °C aproximadamente (para no reducir el efecto del agar-agar) y con un racionador de bolas de helado (acorde al diámetro del cono) lo colocamos encima del cono.



# Milhojas de tres quesos

## Ingredientes

- 500 g de higos pasas o en su defecto pan de higos
- 300 g queso de cabra
- 300 g queso de roquefort
- 600 g queso tipo crema
- 600 g nata líquida 30% M.G.
- 28 hojas de gelatina neutra
- 500 ml de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- Piñones
- Miel
- Mermelada de pimientos
- 3 cucharadas de azúcar

## Preparación

Comenzamos triturando los higos y los ponemos bien distribuidos sobre toda la superficie, en una bandeja de horno, previamente forrada de papel sulfurizado o de horno.

Introducimos en el vaso de la Thermomix 300 g de queso de cabra, 300 g de queso crema, 300 g de nata y 8 hojas de gelatina previamente hidratadas, y lo ponemos 8 minutos, 90 °C, velocidad 1. Trituramos todo, lo vertemos sobre la bandeja con el higo. Reservamos en frío durante al menos una hora.

De nuevo en la Thermomix, metemos 300 g de Roquefort, 300 g del queso crema, 300 g de nata y 8 hojas de gelatina previamente hidratadas, 8 minutos, 90 °C, velocidad 1. Trituramos y lo vertemos sobre la bandeja que tenemos con el otro queso y el higo, con cuidado de no romper la capa anterior de queso. Metemos de nuevo en frío durante una hora.

En un cazo al fuego ponemos el vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva, el azúcar y 10 hojas de gelatina e integramos todo.

Echamos esta mezcla sobre la bandeja, de nuevo intentamos que no se mezclen las capas.



## Montaje

Con la ayuda del papel de molde, y con especial cuidado, desmoldamos la milhoja.

Hacemos porciones y emplatamos, colocando encima de cada porción unos granos de piñones y las acompañamos de un poco de miel y otro tanto de mermelada de pimiento.



# José Duque

Restaurante

Casa Dirección (Valverde del Camino)

Formado en la Escuela de Hostelería de Sevilla, se ha nutrido de la enorme sabiduría de cocineros de referencia mundial como los hermanos Roca (Celler de Can Roca), Martín Berasategui o Sergi Arola, entre otros muchos, con los que ha aprendido que la cocina de innovación no es nada sin la base sólida de un producto de extraordinaria calidad.

Actualmente su trabajo lo desarrolla en uno de los enclaves de referencia del patrimonio británico vinculado a las minas y al ferrocarril en la provincia de Huelva bajo sus premisas irrenunciables: la calidad del producto y la innovación. Un proyecto que, tras diez años de andadura, no ha dejado de crecer y evolucionar en ningún momento y que mantiene su objetivo claro de emocionar al visitante a base de valores como: la constancia, el trabajo bien hecho, el esfuerzo, la innovación y la vanguardia. Siempre con el reto diario de estar a la altura de los grandes productos de esta tierra.



*De nuestros vinos y vinagres D.O.P. Condado de Huelva destacaría la capacidad de sorprender, para bien, que tienen debido al desconocimiento que hay sobre ellos con respecto a otras D.O., puesto que existe una amplia gama de diferentes vinos, tanto en generosos como en vinos tranquilos.”*



# Caballa escabechada

## Ingredientes

- Caballas
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva
- 1 vaso de vinagre Reserva D.O.P. Condado de Huelva



## Preparación

Limpiamos las caballas y sacamos sus lomos. Los introducimos durante una hora en agua con abundante hielo.

Para el escabeche, pochamos una cebolla y una cabeza de ajo con un poco de laurel. Añadimos un vaso de aceite y otro de vino blanco Joven D.O.P. Condado de Huelva y reducimos. Finalmente añadimos un vaso de vinagre Reserva D.O.P. Condado de Huelva y trituramos todo.

En una bolsa de vacío, metemos los lomos de la caballa limpia de espinas y un par de cucharadas generosas del escabeche.

Cocinamos en horno de vapor a 70 °C durante 10 minutos.

Una vez en el plato, lo acompañamos de unos crudités de verduras.





# Brazuelo de cordero

## bañado en sus jugos

### Ingredientes

- Brazuelo
- Zanahorias
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- Aceite de oliva
- 1 vaso de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- Vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- 500 g de patatas
- 50 g de mantequilla
- 200 g de nata
- Sal



### Preparación

Deshuesamos los brazuelos y los cocinamos en una bandeja con zanahoria, cebolla, una cabeza de ajo, un poco de aceite de oliva y un vaso de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva en un horno mixto a 150 °C durante 90 minutos.

Por otro lado, asamos los huesos con verduras para hacer un fondo oscuro. En una olla a presión echamos los huesos

y las verduras tostadas y cocinamos durante una hora con abundante agua y vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva. Abrimos la olla, reducimos el caldo y lo colamos.

Para la espuma de patatas, cocemos 500 g de patata y trituramos con 50 g de mantequilla y 200 g de nata. Ponemos a punto de sal e introducimos en un sifón.





# Torrija caramelizada con sorbete de mandarina

## Ingredientes

- Pan del día anterior
- Leche
- Azúcar
- Cáscara de un limón
- Rama de canela
- Aceite de oliva virgen extra
- Huevos
- Miel
- Vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- Helado de sorbete de mandarina

## Preparación

Cortamos los trozos de pan del día anterior. Infusionamos leche con azúcar, cáscara de un limón y una rama de canela. A continuación, empapamos los trozos de pan con la leche infusionada.

Batimos unos huevos para pasar el pan y freírlo en aceite de oliva virgen extra.

Una vez frío, pasamos la torrija por una mezcla de miel con un poco de vino oloroso D.O.P. Condado de Huelva.



# Juan Martín

## Restaurante

### Azabache (Huelva)

---

La vida profesional de este chef comenzó el año 1984 como responsable de cocina en un restaurante de la Costa Brava. En 1989 volvió a la provincia de Huelva, donde inauguró su propio negocio 'Bar la Esquina'. Posteriormente, en el año 1996, se trasladó al centro de la capital onubense, dando inicio al que actualmente conocemos como 'Restaurante Azabache', con una cocina marcada por el tiempo, las estaciones, el mercado, la mar, la tierra y las exquisitas materia primas de Huelva y provincia.



*Los vinos D.O.P. Condado de Huelva destacan por tener un toque de acidez y vejez al paladar, sensaciones que los hacen especiales y capaces de maridar con la magnífica cocina de nuestra tierra."*



# Patatas aliñadas con langostinos

## Ingredientes

- 2 kg de patatas de guarnición
- 100 g de cebollino
- 150 g de cebolla fresca
- 150 g pimiento rojo
- 3 latas de atún
- 30 ml de vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal

## Preparación

Cocemos las patatas en el horno al vapor y después bajamos la temperatura en un abatidor de temperatura.

Seguidamente pelamos las patatas y troceamos. Picamos el cebollino, la cebolla fresca y el pimiento y lo añadimos.

Cocemos el langostino y, una vez que esté frío, se lo agregamos.

Por último, aliñamos al gusto con la sal, el aceite de oliva y el vinagre D.O.P. Condado de Huelva.





# Presas al horno en salsa de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva

## Ingredientes

### Para el fondo oscuro y la presa

- Presa ibérica
- Huesos para el caldo
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 2 pimientos rojos
- Ajos
- 1 litro de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- 2 litros de agua
- Aceite de oliva virgen extra

### Para la salsa

- 1 cebolla
- Azúcar
- 1 litro de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- Vino Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva
- Soja



## Preparación

### Fondo oscuro

Se prepara con huesos de ternera, que tostamos en el horno. A continuación pochamos una zanahoria, un puerro y un pimiento rojo. Cuando esté en su punto, volcamos los huesos y le añadimos un litro de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva. Cuando se evapore el alcohol, le añadimos dos litros de agua y dejamos que reduzca un poco.

### Presas

Lavamos y pelamos un puerro, una zanahoria, un pimiento rojo y ajos. Salpimentamos, echamos un chorreón de aceite y lo metemos en el horno a 180 °C durante 10 minutos. Pasado este tiempo, colocamos la presa salpimentada

en la bandeja del horno, junto a la verdura y la dejamos otros 10 minutos aproximadamente. Apagamos el horno y dejamos la presa en él 4 horas con su propio calor residual.

### Salsa

Doramos una cebolla y, cuando esté lista, le añadimos un poco de azúcar, un litro de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva, un poco de vino Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva, otro poco de Oporto y muy poquito de soja. Esperamos a que todo esto se reduzca a la mitad, le añadimos el caldo que ha soltado la elaboración de la presa y lo dejamos todo un poco más para que siga reduciendo.





# Mousse al vino Naranja

## D.O.P. Condado de Huelva



### Ingredientes

- 125 g zumo de naranja
- 125 g vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva
- 450 g de nata semimontada
- 120 g de merengue italiano (3 claras de huevos y 30 g de azúcar)
- 150 g de chocolate blanco
- 6 hojas de gelatina

### Preparación

Hidratamos las hojas de gelatina en agua muy fría y reservamos. Mientras tanto, preparamos el merengue italiano y reservamos.

Semimontamos la nata y también la reservamos en frío.

Derretimos al baño maría el chocolate blanco y, una vez derretido, incorporamos el zumo de naranja junto con el vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva y movemos enérgicamente. Una vez mezclado todo, incorporamos las

hojas de gelatina. Dejamos unos minutos más junto con el chocolate hasta que esté totalmente diluido y reservamos.

Incorporamos la mezcla anterior, con movimientos envolventes, a la nata semimontada hasta que esté todo integrado. Y, por último, hacemos lo mismo con el merengue italiano, de manera envolvente hasta que quede todo sin grumos.

Rellenamos nuestros moldes y reservamos en frío.





*De los productos de la D.O.P. Condado de Huelva destacan la frescura de sus vinos y el enorme potencial que atesoran, la conservación de las maneras y los modos tradicionales. Vinagres ligeros y limpios, con una acidez notable y aromas muy fragantes vínicos.”*

## Juan López Navarro

Restaurante  
Ultramarino (El Rompido)

Formado en la Escuela de Hostelería de Islantilla, el ex propietario de 'Puro chup chup' en Huelva, apuesta por una cocina de mercado, personal, sabrosa, untuosa y de fondos.

Su cocina y carta cambian a diario en función de lo que ofrece el mercado y siempre bajo una visión sin corsés de ningún tipo.

***'Piensa global, come local'***



# Ensalada de callos

## de ternera en tartar de langostinos



### Ingredientes

#### Para la vinagreta:

- 4 cabezas de langostinos
- 2 cucharadas de salsa de kimchi
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- 3 cucharadas de vinagre Reserva D.O.P. Condado de Huelva
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de cebolleta picada
- 1 cucharada de tomate picado
- 1/2 cucharada de pimiento picado
- 1 hoja de hierbabuena

- Culantro

#### Para el sorbete de pimientos asados:

- 300 g de pimientos asados
- 500 g de nata montada
- 25 g de azúcar invertida
- 4 hojas de gelatina
- 3 yemas de huevo
- Agua de azahar

#### Para el tartar:

- Langostinos pelados
- 1/2 cucharada de cebolleta picada
- 1 pepinillo picado
- Perejil picado
- Salsa Perrins, soja y ají amarillo
- Sal
- 1 yema de huevo

### Preparación

**Para los callos.** Elaboramos unos callos de manera tradicional y reservamos en un táper rectangular hasta que se enfríe y cuaje.

**Para la vinagreta.** Sofreímos los ajos picados con las cabezas de los langostinos y mojamos con el vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva. Después trituramos con el kimchi, el vinagre D.O.P. Condado de Huelva y el aceite de oliva virgen extra. Finalmente colamos y mezclamos con las verduritas picadas y las hierbas.

**Para el sorbete.** Asamos unos pimientos de manera tradicional y tapamos para que se enfríen y poder pelarlos. Una vez pelados, trituramos los pimientos asados y lo pasamos por el chino. Cogemos un poco, calentamos y disolvemos las hojas de gelatina. Mezclamos con el resto, añadimos el azúcar, las yemas y por último la nata. Vertemos todo el contenido en una heladora.

**Para el tartar.** Picamos los langostinos a cuchillo y mezclamos con el resto de ingredientes hasta formar una masa homogénea.

**Emplatado.** Disponemos el tartar en un molde y, sobre éste, finas láminas de la terrina de callos fría. Aderezamos con la vinagreta y colocamos encima una bola del helado de pimientos. Aliñamos con culantro, hierbabuena fresca y unos pistachos pelados y rotos en el mortero.





## Falsa lasaña de abanico al Generoso de licor D.O.P. Condado de Huelva

### Ingredientes

- 1 kg de abanico
- 3 cebollas
- 2 ramas de apio
- 4 tomates
- 3 dientes de ajo
- Vino Generoso de licor D.O.P. Condado de Huelva
- Restos de tocino de jamón
- Nata
- Yema de huevo
- Vinagre Solera D.O.P. Condado de Huelva
- Piñones crudos

### Preparación

**Para el abanico.** Doramos las piezas enteras del abanico en una olla y reservamos. En el mismo aceite pochamos 3 cebollas, 2 ramas de apio, el puré de 4 tomates con pimentón ahumado y 3 dientes de ajo. Incorporamos de nuevo el abanico y desgrasamos la olla con el vino Generoso de licor D.O.P. Condado de Huelva. Cubrimos de caldo ibérico y dejamos cocer hasta alcanzar la textura deseada. Colamos la salsa y dejamos enfriar las piezas dentro de la salsa.

**Para el lácteo del jamón.** Infusionamos los restos del tocino del jamón con nata a fuego muy lento y dejamos enfriar. Emulsionamos y reservamos.

**Para la yema de huevo.** Cubrimos una yema de huevo con vinagre Solera D.O.P. Condado de Huelva hasta que se forme una ligera película que las recubra a modo de cápsula.

**Montaje del plato.** Para finalizar disponemos un trozo de abanico guisado en el plato y cubrimos con una lámina de papel de arroz. Sobre ésta, una cucharada de lácteo de jamón y la yema de huevo curada en vinagre D.O.P. Condado de Huelva. Decoramos con unos piñones crudos y algunos tostados sobre la yema y servimos.





## Meunière de trufa y boletus con Oloroso D.O.P. Condado de Huelva

### Ingredientes

- Presa de paleta ibérica
- 1 hígado de pato
- Sal
- Pimienta
- Vino Generoso de licor D.O.P. Condado de Huelva
- Azúcar amarelo o muscovado
- 1 cucharada de mantequilla
- Miel de la Sierra de Aracena
- Boletus
- 1/2 vasito de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- Trufa
- 4 alcaparras
- 1/2 vasito de caldo ibérico
- 1 cucharada de perejil picado

### Preparación

**Para el foie.** Desvenamos el hígado de pato y lo aderezamos con sal, pimienta, azúcar amarelo o muscovado y el vino Generoso de licor tipo *cream* D.O.P. Condado de Huelva. Formamos un rulo y cocemos a fuego apagado durante 8 minutos. Enfriamos en agua con hielo y reservamos en frío.

**Para las palomitas.** Las elaboramos a la manera tradicional y, una vez estén casi a punto, echamos una cucharada de mantequilla y otra de miel. Mezclamos volteando la sartén.

**Para la presa.** Cubrimos por completo la presa de paleta ibérica con sal marina ahumada durante 24 horas. Limpiamos de sal y la reservamos cubriéndola de aceite ahumado.

**Para la meunière.** Mezclamos en un cazo un boletus picado y pochado con 1/2 vasito de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva y unos trozos de trufa muy picados, 4 alcaparras y un poquito de su caldo, 2 cucharadas de mantequilla de calidad, 1/2 vasito de caldo ibérico (elaborado con rabos y huesos tostados) y una cucharada de perejil picado. Dejamos hervir hasta que alcance la textura deseada, untuosa y sabrosa.

**Emplatado.** Disponemos la *meunière* en el fondo del plato y sobre ella colocamos lascas muy finas de la presa ahumada, unas palomitas caramelizadas y unos dados de foie. Finalizamos decorando con mucho cebollino picado.



# Alejandro Ojeda

**Casa Braulio** (Bollullos Par del Condado)

A este chef su historia le viene de familia. Hijo de padres hosteleros, se crió y creció del comedor a la cocina, aprendiendo de ellos cada día. Tras acabar sus estudios en 2007, decidió renovar el negocio familiar, para pasar a regentarlo actualmente con gran disfrute y amor incondicional hacia su profesión.

De su cocina se puede decir que es tradicional, sustentada por ingredientes de primera calidad y muchísimo mimo y cariño. Gracias a la situación inmejorable y la excelencia de la materia prima que se puede encontrar en la provincia de Huelva, con sus excelentes productos desarrollan una carta excepcional que acompaña con los mejores caldos de la geografía y en especial de nuestra D.O. Condado de Huelva.



“

*La variedad que podemos encontrar de nuestros vinos es increíble. Los vinos con D.O.P. Condado de Huelva son maravillosos. Prueba de ello son los blancos, conocidos por su exquisitez. Animo a todos a que prueben los tintos y a que disfruten y saboreen nuestros generosos y dulces, que son todo un placer para los sentidos.”*



# Salmorejo de remolacha con queso de cabra curado

## Ingredientes

- 500 g de remolacha
- 300 g de tomate
- 1 diente de ajo
- 1 pellizco de sal
- 40 g de pan
- 50 g de agua
- 15 g de vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- Queso de cabra curado

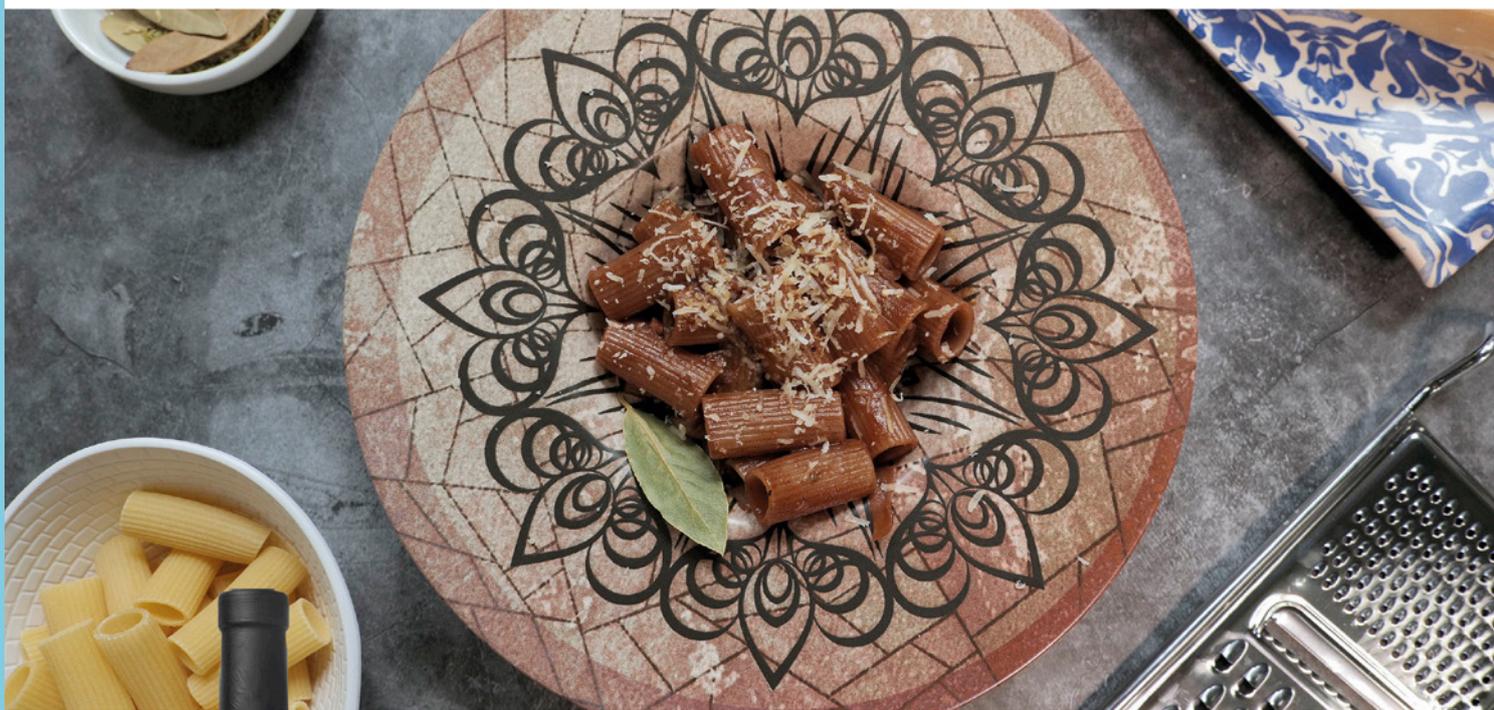
## Preparación

Lavamos y troceamos el tomate y la remolacha y trituramos muy bien junto con el ajo, la sal, el pan, el agua y el vinagre D.O.P. Condado de Huelva. Una vez listo, sin parar la batidora, añadimos el aceite de oliva virgen extra y emulsionamos. Servimos en un bol y decoramos con queso de cabra curado.



# Penne de pasta al vino

## Tinto D.O.P. Condado de Huelva



## Ingredientes

- 250 g de pasta
- 1 cebolleta grande
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Romero
- Orégano
- Pimentón dulce
- 200 ml de caldo de verdura
- 250 ml de vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva
- 250 ml de agua
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal
- Queso parmesano

## Preparación

Ponemos la cebolleta y el ajo en la cazuela con el aceite de oliva virgen extra y pochamos con una pizca de sal y la hoja de laurel, hasta que la cebolleta esté transparente. A continuación, en la misma olla, echamos el romero, el orégano, el pimentón, el caldo, el vino Tinto D.O.P. Condado de Huelva y el agua y mezclamos bien.

Incorporamos la pasta y la pimienta y esperamos a que hierva, unos 8 minutos, removiendo bastante al final, hasta que la pasta quede *al dente*.

Servimos con abundante queso parmesano (si es de cuña, mejor).

# Leche frita con reducción de vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva



## Ingredientes

### Para la masa:

- 1/2 litro de leche
- 4 huevos
- 125 g azúcar
- 80 g de maizena
- 1 cucharadita de canela

### Para el molde:

- Margarina

### Para el rebozado de freír:

- Huevo batido
- Harina

### Para el rebozado final:

- Azúcar
- Canela

### Para la reducción de vino dulce:

- 300 ml vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva
- 80 g de azúcar



## Preparación

Mezclamos los huevos, la maizena, la canela y la leche. Ponemos en un cazo al fuego y removemos hasta que espese.

Untamos el molde con margarina, vertemos la mezcla y tapamos. Lo llevamos a la nevera por un mínimo 2 horas.

Cortamos la mezcla en cuadraditos, pasamos por el huevo batido y la harina y freímos.

Sacamos y colocamos en papel absorbente. Cuando pierda el exceso de aceite, pasamos por azúcar y harina.

Para la reducción, ponemos el vino D.O.P. Condado de Huelva y el azúcar al fuego durante 20-25 minutos y retiramos cuando caramelice.

Servimos un par de trozos en un plato y los bañamos con la reducción de vino Dulce D.O.P. Condado de Huelva.



# Nacho Rodríguez

## Profesor en el ISG

*Escuela Superior de Gastronomía de Huelva*

Chef con 25 años de experiencia en los fogones, formado en la ESH de Madrid. Empezó su andadura con 19 años y ha trabajado a lo largo de los años en Asturias, Madrid o Ibiza, pero la gran mayoría de su trayectoria profesional la ha realizado en el restaurante Casa Ojeda en Burgos, donde trabajó 15 años. De ahí cambió su trayectoria y se volcó en la docencia en el Instituto Superior de Gastronomía de Huelva, con el reto de transmitir sus conocimientos a las generaciones que llegan pisando fuerte.

Su estilo de cocina tiene un corte tradicional, con pequeñas innovaciones en platos de todo tipo de registros, pero dirigido a una restauración de nivel.



*Los aromas, la calidad y el trabajo que hay detrás de los vinos y vinagres D.O.P. Condado de Huelva, facilitan su incorporación a todo tipo de recetas, incluidas las de la parcela dulce.”*

# Sushi de carabinero con ajoblanco de coco acidulado



## Ingredientes

### Para el ajoblanco

- 100 g de almendras crudas
- 1/2 diente de ajo
- 50 g de miga de pan
- 125 g de agua
- 35 g de aceite de oliva virgen extra
- 15 g de vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- 400 g leche de coco

### Para el sushi

- 150 g de carabineros
- 50 g de carne de nécora desmigada
- Fumet

### Guarniciones

- Caviar
- Micromezclum o aromáticas
- Aguacate
- Lima



## Preparación

**Ajoblanco de coco.** Trituramos las almendras y el agua. Remojamos el pan con el aceite de oliva y el vinagre D.O.P. Condado de Huelva. Cuando está reblandecido, trituramos todo junto, añadimos la leche de coco y colamos. Reservamos en frío.

**Quinoa.** Rehogamos la quinoa en aceite de oliva, añadimos fumet hirviendo y cocemos 20 minutos hasta que quede tierna. Fuera de fuego, añadimos la carne de nécora. Si tenemos un poco de crema de nécoras, mantecamos la quinoa con un par de cucharadas para dar más

intensidad de sabor. Enfriamos y reservamos.

**Sushi.** Pelamos los carabineros y retiramos el intestino. Los abrimos longitudinalmente y colocamos en un papel de horno pegados unos a otros. Colocamos otro papel encima y los aplastamos con una espalmadera o un rodillo, retiramos el papel de la parte superior y los volcamos en papel de film para retirar todo el papel de horno. Colocamos la quinoa sobre el *carpaccio* de carabinero y con el papel film hacemos un rulo,

de forma que la quinoa quede encerrada en medio del carabinero. Semicongelamos. Al endurecer, retiramos el papel film y cortamos en raciones.

**Emplatado.** Colocamos en el fondo del plato una base de ajoblanco. Ponemos encima una ración del sushi de carabinero. Adornamos con un poco de caviar. Sacamos unas láminas de aguacate con ayuda de un pelador. Adornamos con algún brote o aromática. Rallamos un poco de lima sobre el plato para aportar el frescor de su aroma y servimos.





# Niguri de arroz negro

## con dorada marinada en soja y tartar de frutas tropicales

### Ingredientes

#### Para el polvo de aceite:

- 50 g aceite de oliva virgen extra
- 20 g maltodextrina
- 5 g de colorante rojo en polvo

#### Para el niguri de arroz negro

- Fumet
- 150 g arroz glutinoso
- Tinta de calamar
- Vino Joven D.O.P. Condado de Huelva

- 10 g de sal
- 40 g de azúcar
- 20 g de vinagre Reserva al Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva
- 100 g de dorada limpia
- Salsa de soja

#### Para la lactonesa de ajo

- 50 g de leche
- 100 g aceite de girasol

- 1/4 diente de ajo

#### Para el tartar

- 15 g de aguacate maduro
- 15 g papaya
- 15 g mango maduro
- 15 g aguacate



### Preparación

**Polvo de aceite.** Trabajamos con ayuda de una varilla los tres ingredientes juntos, hasta que parezca una tierra. Reservamos hasta el emplatado

**Niguri.** Cocemos el arroz en fumet de pescado durante 15 minutos tapado a fuego lento. Dejamos reposar tapado 5 minutos más. Fuera de fuego añadimos la tinta, vino Joven D.O.P. Condado de Huelva y mantecamos hasta que coja color. Por otro lado, preparamos el aliño

con la sal, el vinagre Reserva al Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva y el azúcar. Aliñamos el arroz, estirándolo y recogéndolo hasta que absorba el aliño y se enfríe. Damos forma al niguri y reservamos hasta el emplatado. Maceramos el pescado en soja durante al menos 1 hora y media. Reservamos el pescado hasta el emplatado.

**Tartar.** Emulsionamos la leche, el aceite de girasol y el diente de ajo hasta obtener una textura parecida a

la mayonesa. Reservamos. Pelamos las frutas y cortamos en dados pequeños. Mezclamos la lactonesa con el tartar de frutas. Reservamos hasta el emplatado.

**Emplatado.** Para terminar, colocamos en el fondo del plato el polvo de aceite de oliva. Ponemos encima el niguri de arroz negro con el pescado macerado encima. Sobre el pescado, colocamos un poco del tartar. Se puede adornar con caviar rojo y algón brote.

# Macarons cremosos

## de vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva

### Ingredientes

#### Para los macarons:

- 75 g de harina de almendras
- 75 g de azúcar glass
- 25 g de clara de huevo
- 80 g de azúcar
- 30 g de clara envejecida
- Colorante en gel

#### Para el cremoso de chocolate con vino naranja:

- 0,2 l de leche
- 150 g de azúcar
- 0,05 l de Vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva
- 3 yemas de huevo
- 200 g de cobertura negra

#### Para los culís de frutos rojos

- 200 g de azúcar
- 75 g de agua
- 2,5 g vinagre D.O.P. Condado de Huelva
- 250 g de puré de frutos rojos

#### Decoración

- Chocolate
- Frambuesas
- Arándanos
- Hierbabuena
- Frutos secos caramelizados



### Preparación

**Macarons.** Trituramos la almendra y el azúcar glass en un procesador muy rápido y poco tiempo. Tamizamos el preparado. Mezclamos con la clara de huevo normal (esto se conoce como mazapán). Por otro lado, montamos la clara de huevo añeja, que es clara que hemos dejado fuera de cámara unas horas. Cuando esté semimontada preparamos un merengue italiano con el azúcar y el agua, llevándolo a 122 °C. Listo el almíbar, añadimos a las claras que se están montando y seguimos montando hasta que se enfríen (unos 10-12 minutos). Mezclamos mazapán y merengue italiano y unimos con el colorante de los colores elegidos. Metemos la mezcla en una manga pastelera y escudillamos en placa de horno. Horneamos a 130 °C durante 17 minutos. Atemperamos y reservamos hasta el emplatao.

**Cremoso de chocolate con vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva.** Hervimos la leche junto al vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva. Mezclamos los líquidos

junto a yemas y azúcar y calentamos a 85 °C removiendo. Al espesar, apartamos del fuego. Vertemos sobre la cobertura y removemos hasta disolverla. Enfriamos al menos 12 horas. Reservamos hasta el emplatao.

**Culís de frutos rojos.** Preparamos almíbar con azúcar, agua y vinagre Reserva al Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva. Añadimos pulpa de frutos rojos tamizada, damos un hervor y enfriamos. Reservamos hasta el emplatao.

**Emplatao.** Derretimos el chocolate y decoramos el fondo del plato con una brocha. Formamos *macarons* con tapas y *culís*, para una de las variedades, y otros con tapas y cremoso de chocolate y vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva. Alternamos sobre el chocolate *macarons* de los dos tipos. Adornamos con frutos secos caramelizados y frutos rojos enteros.

# Gonzalo Domínguez Rodríguez

## Bartender

---

Nacido en Huelva, este bartender profesional, empezó su andadura a los 16 años en el Restaurante el Paraíso, negocio familiar conocido a nivel nacional. Después, se preparó para conseguir la titulación profesional de bartender en la Escuela Drinksmotion de Sevilla y, una vez terminado, de manera autodidacta siguió con su formación para ampliar conocimientos sobre el mundo de los destilados, licores y vinos.

Durante tres años se ha dedicado a dar formaciones por toda Andalucía y actualmente se encuentra desarrollando un proyecto personal para seguir formando a grandes profesionales en la provincia de Huelva.



*Los vinos D.O.P. Condado de Huelva son grandes vinos por descubrir en el ámbito nacional que se pueden enfocar en la coctelería perfectamente, por las posibilidades que presentan para crear infinidad de cócteles. Desde una sangría con algunas vueltas de tuerca a cócteles de aperitivo, o para acompañar las comidas, postres, sobremesas....”*



# Bloody Tartessos

## Ingredientes

- 6 cl de vino Oloroso D.O.P. Condado de Huelva
- 2 golpes de salsa Worcestershire
- 1 pizca de sal de apio
- 1 pizca de mezcla de pimientas molidas
- 1 pizca de pimentón picante
- 3 gotas de tabasco
- 0,5 cl de zumo de limón
- 15 cl de zumo de tomate

### Garnish

- Brocheta de tomates cherry
- Aire de apio
- Hoja de apio

## Preparación

**Elaboración del aire de apio.** Pasamos 3 o 4 ramas de apio por la licuadora y colamos el zumo, una vez colado, le agregamos 0,5 g de lecitina. Batimos la mezcla con la licuadora para formar burbujas. Estas burbujas permanecen estables gracias a la lecitina.

Añadimos todos los ingredientes a un *mixing glass* (vaso mezclador) con hielo. Una vez agregados todos los ingredientes, mezclamos todo con una *bar spoon* (cuchara de barra) unos 10 segundos para no exceder

la cantidad de agua diluida de hielo, dándole vueltas a todos nuestros ingredientes junto con el hielo.

Una vez pasados los 10 segundos, agregamos directamente del *mixing glass* a nuestro vaso elegido para tomar este maravilloso cóctel. El vaso tiene que haber sido enfriado previamente con hielo, después retiramos el hielo y ponemos hielo nuevo, agregamos al cóctel y ponemos la decoración, nuestra brocheta de tomates cherry, la hoja de apio y el aire de apio.





# Espresso Ximénez

## Ingredientes

- 3 cl de vodka
- 5 cl de café
- 2 cl de Pedro Ximénez D.O.P. Condado de Huelva
- 1 cl de licor de chocolate
- 1 cl de sirope de vainilla

### Garnish

- Chocolate negro rallado
- 3 granos de café

## Preparación

Añadimos todos los ingredientes a una coctelera con hielo, agitamos la coctelera enérgicamente unos 15 segundos para mezclar bien todos los ingredientes y cremar el café. Una vez tenemos el cóctel terminado, lo pondremos en una

copa de *champagne Pompadour*, que previamente habremos enfriado con hielo. Agregamos el cóctel directamente a la copa sin nada de hielo. Para la decoración espolvorearemos chocolate negro rallado y ponemos unos granos de café.

# Summer Night Dream

## Ingredientes

- 4 cl de vermut de Huelva D.O.P. Condado de Huelva
- 2 cl de sirope de fresas de Huelva
- 1,5 cl de zumo de limón
- 3 cl de zumo de arándanos
- 100 g de zumo de naranja
- 10 g de proespuma fría

### Garnish

- Naranja deshidratada
- Brocheta de arándanos
- Hoja de hierbabuena

## Preparación

Añadimos el vermut, el sirope de fresas, el zumo de limón y el zumo de arándanos a una coctelera con hielo y agitamos durante 10 segundos. Una vez que tengamos lista la mezcla, la vertemos en un vaso alto con hielo y lo terminamos con un top espumoso. Dejamos hueco para agregar la espuma de vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva, decoramos con una naranja deshidratada, una brocheta de arándanos y una hoja de hierbabuena.

**Elaboración de la espuma de vino de naranja D.O.P. Condado de Huelva.** Mezclamos en un recipiente todos los ingredientes de la espuma de Vino Naranja D.O.P. Condado de Huelva con una batidora y lo añadimos a un sifón de 500 ml con 1 carga de N20.







DENOMINACIONES DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

*Labores*  
*con denominación de origen*



**Puerto de Huelva**

Autoridad Portuaria de Huelva

