

Un homenaje a la cocina marinera malagueña

Málaga en la Mesa celebra su 10.º aniversario con nueve grandes chefs jóvenes y una portada especial



ESPERANZA PELÁEZ

Málaga en la Mesa cumplió el pasado noviembre diez años acudiendo a su cita semanal con las personas aficionadas y profesionales de la gastronomía. Para celebrarlo, SUR convocó el concurso 'Crea nuestra portada', con apoyo del Grupo Tercer Acto, el Museo Thyssen y Oclock, cuyo premio era la publicación de la propuesta ganadora como portada del último número de enero de 2022. La imagen, además, determinaría el contenido de la apertura de ese sábado. La ganadora del concurso fue Natali Bonelli, profesora de inglés, traductora de alemán, ilustradora y diseñadora. Y, claro, aficionada a la gastronomía. Natali eli-

gió evocar la felicidad de compartir una comida a base de productos malagueños a pie de playa: «Espetos, conchas finas, ajoblanco y en las copas, vino de uva moscatel». Para completar ese cuadro, hemos pedido a nueve chefs jóvenes de la provincia con gran proyección profesional que rindieran su propio homenaje a la cocina marinera malagueña con una receta. Así lo han hecho Juanjo Carmona (Cávala), Cristina Cánovas y Diego Aguilar (Palodú), Belén Abad (Chinchín Puerto), Fran Muñoz (Parador Playa), Fran Rascado (José Carlos García), Diego René López (Beluga y Kraken), Rubén Antón (Arxiduna) y Pablo Castillo (Savor). Un delicioso recorrido por el litoral con guiños a la tradición y a la memoria, con actualizaciones y presentaciones divertidas, con interpretaciones personales, y con mucho talento. Disfruten.



Autodidacta y 'foodie' Natali Bonelli, profesora e ilustradora

Natali Bonelli (35 años) es malagueña pese a haber nacido

en Alemania. Es profesora y coordinadora de Bilingüismo en el Colegio Celedonio de Calderón, y traductora jurada en Alemán. Su afición a la ilustración y el diseño la llevó a formarse de manera autodidacta. Hoy compa-

gina su actividad docente con el diseño de carteles para distintas instituciones, especialmente sobre flamenco. También ama la gastronomía. Instagram, @natali_bonelli_illustration.



DIEGO RENÉ, BELUGA Y KRAKEN (MÁLAGA)

Emblanco de araña, tartar de gamba, garum e hinojo

Ingredientes

Emblanco: 2 Kg de pez araña, 1 cebolla, 1 ramita de apio, 2 tomates pera, 1 puerro, 1 ñora, 2 zanahorias, sal, 50 g mantequilla. Tartar de gamba blanca: 100 g de gamba blanca, la ralladura de 1 limón, 1 pizca de hierbas frescas picadas (orégano, tomillo, romero), 1/2 diente de ajo, AOVE, sal. Una ramita de hinojo fresco, garum (salsa).

Preparación

Pelamos y lavamos las verduras. Metemos la araña y las verduras en crudo en una olla y ponemos a cocer durante 2 horas. Colamos, ponemos el caldo a punto de sal y lo emulsionamos con la mantequilla. Tartar: Pelamos las gambas y picamos a cuchillo de una sola pasada para que no pierdan la firmeza. Aderezamos con el resto de ingredientes. Para presentar, formamos una quenelle con el tartar y la colocamos en un plato hondo, que decoraremos también con unas ramitas de hinojo y unas gotas de garum. Ya en la mesa, con una jarra servimos el caldo del emblanco bien caliente.



RUBÉN ANTÓN, ARXIDUNA (ARCHIDONA)

Ajoblanco de pistacho y boquerones

Ingredientes

Ajoblanco de pistachos: 200 g de pistacho repelado, 2 dientes de ajo, 2 g de sal, 100 g de miga de pan, 70 g de AOVE, 30 g de vinagre, 800 g de agua. Bizcocho de pistacho: 120 g de harina de pistacho, 120 g de claras de huevo, 80 g de yema de huevo, 80 g de azúcar glass, 20 g de harina de trigo, 1 sifón 15l de 1 litro, 3 cargas de N2O. Vasos de plástico (220 cl). Teja: 10 g de harina de pistacho, 10 g de harina, 110 g de agua, 120 g de aceite, sal, pistacho granillo. Boquerones en vinagre, perlas de anchoa, brotes variados.

Preparación

Ajoblanco: Poner los ingredientes en un vaso batidor y triturar hasta lograr una pasta fina. Refrigerar. Bizcocho de pistacho: Triturar los ingredientes. Colar y verter la mezcla en el sifón. Cerrar y poner tres cargas de gas sin dejar de agitar. Con unas tijeras, practicar tres cortes de 0,3 cm en los laterales de la base del vaso formando un triángulo. Llenar cada vaso con el sifón a una altura de 4 cm. Meter los vasos en el microondas a máxima potencia 40 segundos. Sacar, enfriar a temperatura ambiente y desmoldar. Reservar. Tejas: Turbinar los ingredientes hasta lograr una pasta. Calentar una sartén antiadherente y verter una cucharada. Con el calor se expandirá. Espolvorear con pistacho en grano, dejar que hagan burbujas y retirar cuando estén secas con una paleta a un papel absorbente. Picar boquerones en vinagre escurridos y disponerlos en círculo en el fondo del plato, decorando con perlas de anchoa. Disponer trozos de bizcocho y la teja de pistacho. Salpicar con brotes. Ya en la mesa, servir el ajoblanco frío de una jarrita.



FRAN MUÑOZ, PARADOR PLAYA (BENALMÁDENA)

Plato de los Montes marino

Ingredientes

'Lomo' en manteca: 300 g de pez espada, 50 g de manteca ibérica, 1 hoja de laurel, punta de orégano, cucharadita de pimentón dulce, 1/2 diente de ajo picado, chorrito de vinagre de Jerez, sal. Cortezas de pescado: 1 piel de mero, sal gorda, aceite. Chorizo de pescado: 100 g de pescado limpio picado, 10 g de mantequilla, 1 cucharada de pimentón dulce, 1 diente de ajo rallado, 1 punta de orégano, pimienta negra, sal. Pimientos del Padrón, yemas de huevo atemperadas.

Preparación

Manteca colorá: poner a fuego medio en un cazo la manteca, el ajo, el vino, la sal y laurel y dejar hasta que cocine el ajo sin dorarse. Añadir orégano, pimentón y vinagre, dejar que levante y retirar del fuego. Reposar y guardar. Cortezas: Preparar con bastante antelación. Limpiar la piel de restos de carne y extenderla en un recipiente sobre una capa de sal gorda. Cubrir con más sal, poner peso y prensar 18 horas. Enjuagar la sal, secar y deshidratar al horno a 50° C sobre una rejilla. Una vez seca, freír a 180° C y sacar a un papel absorbente. Para el chorizo de pescado mezclar la carne picada con el resto de ingredientes y macerar 12 horas en frío. Dar forma de chorizo y reservar. Para el servicio, cortar en tacos el pez espada, salar y confitar en manteca. Marcar el chorizo en la plancha. Freír unos pimientos del Padrón, atemperar una yema de huevo y servir todo con las cortezas de pescado.