

# Aperitivos y tapas

## Caprichos de los sentidos

Mariona Quadrada  
Fotografías de Josep Borrell



Lectio Le ediciones



ediciones  
**Lectio**



Mariona Quadrada y Josep Borrell Garciapons

# Aperitivos y tapas

## Caprichos de los sentidos



Primera edición  
Octubre del 2009

© de los textos: Mariona Quadrada

© de las fotografías: Josep Borrell Garciapons

© de esta edición: Lectio Ediciones  
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls  
Tel.: 977 602 591 • Fax: 977 614 357  
lectio@lectio.es  
www.lectio.es

Diseño y composición  
Imatge-9, SL

Impresión  
Anfigraf

ISBN  
978-84-96754-33-1

Depósito legal  
L-799-2009



# Los autores



## Mariona Quadrada

Mariona Quadrada (Reus, 1956) se licenció en filología catalana en el año 1979 por la Universidad de Barcelona. En 1984 creó la escuela de cocina Taller de Cuina Mariona Quadrada, en Reus, y desde entonces se dedica a la docencia culinaria. En el año 1996 presentó la ponencia "El paisatge de secà" en el transcurso del Segon Congrés Català de la Cuina. Ha publicado más de cuarenta libros de cocina, ha participado en diversos proyectos para instituciones, programas de radio, televisión y escribe artículos para varias publicaciones. Actualmente continúa con su tarea culinario-educativa y sigue plasmando sus experiencias en libros como éste.



## Josep Borrell Garciapons

Josep Borrell cursó estudios de arquitectura. Estudió diseño y fotografía en la escuela Eina. Amplió su formación de técnicas fotográficas en Barcelona y Suiza. Se ha encargado de la ilustración fotográfica de once libros de guías, literatura, arte y gastronomía. Ha publicado fotografías en portadas de revistas de arquitectura, fotografía y moda, y ha ilustrado, también, catálogos de arte. Su obra ha sido expuesta en Reus, Tarragona, Barcelona y Palma, y ha llevado a cabo reportajes fotográficos en 31 países.



# Índice de recetas

## Aperitivos en copita

Copa de aguacate y gamba.....	16
Copita de calabaza con parmesano .....	16
Gelatina de melón con jamón y bolitas .....	18
Ajoblanco con uvas .....	18
Espuma de guisantes con salmón ahumado .....	20
Cremita de rebozuelos anaranjados .....	20
Copita de <i>tsatsiki</i> .....	22
Sopita de guisantes con jamón .....	22
Gazpacho de manzana ácida.....	24
Gazpacho de sandía con gelatina de albahaca .....	24

## Tapas clásicas y de guiso

Hígado de cordero con cebolla agridulce.....	26
Callos con garbanzos y butifarra negra.....	26
Riñones al jerez con trufa.....	28
Champiñones rellenos.....	28
Almejas a la marinera .....	30
Pulpo aliñado.....	30
Pulpos picantes.....	32
Migas con jamón y uva .....	32
Sepia con <i>romesco</i> o con alioli .....	34
Habas para mojar.....	34
Callos a la madrileña .....	36
<i>Esqueixada</i> cocida .....	36
Mollejas de cordero salteadas.....	38
Patatas bravas clásicas .....	38
Conchas de calamar.....	40
Pulpo <i>a feira</i> .....	40
Caracoles dulces y picantes .....	42
Sepia en su tinta .....	42
Ajoarriero .....	44
Albóndigas con berenjena.....	44

## Tapas fritas

Sesos de cordero a la romana .....	46
Tigres .....	46
Sardinas con casaca .....	48

*Aperitivos y tapas, caprichos de los sentidos*



Chipirones a la andaluza .....	48	Berenjenas griegas.....	84
Calamares a la romana .....	50	Brochetas de pollo lacado con sésamo .....	84
Aros de cebolla crujientes .....	50	<i>Foie gras</i> con melocotón.....	86
Buñuelos de bacalao .....	52	Brochetas de vieira y tocino .....	86
Patatas “de churrero”.....	52	Atún fresco con piquillo y arbequina .....	88
Buñuelos de jamón y roquefort.....	54	Brochetas de <i>tortellini</i> .....	88
Gambas con cabello de ángel crujiente .....	54	<b>Aperitivos con pan y pastas</b>	
Buñuelitos de marisco .....	56	Cata de quesos con mermelada .....	90
<i>Calçots</i> rebozados .....	56	Chapatitas dulces y saladas .....	90
Croquetas de pollo asado.....	58	Pincho de piquillo con butifarra negra .....	92
Buñuelos de bacalao con patata.....	58	Canapés de roquefort, rúcula y nueces .....	92
Croquetas de pescado y marisco .....	60	Pincho de jamón y setas de cardo .....	94
Buñuelitos de setas .....	60	Tostaditas de espárrago.....	94
Croquetas de carne del cocido.....	62	Pan de semillas con anchoas .....	96
Croquetas de bacalao .....	62	Tostada mediterránea .....	96
Falafel o croquetas de garbanzos.....	64	Pan seco con atún .....	98
Bolas de patata rellenas o bombas .....	64	Bacalao con rábanos y pan negro.....	98
<b>Tapas actuales</b>		Rebanadita de anguila ahumada .....	100
Patatitas con jamón .....	66	Pan con tomate y longaniza seca.....	100
Patatitas con frankfurts .....	66	Pincho de gulas y jamón .....	102
Corazones de alcachofa con gorgonzola.....	68	Pincho de lomo con piquillo .....	102
Morro crujiente con parmentier ahumado.....	68	Pincho de pimienta relleno de bacalao .....	104
Bombones blancos y negros.....	70	Pincho de boquerones y piquillo.....	104
Mollejas de pato confitadas con espárragos y tomates cereza.....	70	Pincho de chistorra con huevos de codorniz .....	106
Tortitas de verduras con jamón seco .....	72	Pincho de anchoas y verduras.....	106
Flan de tomate cereza.....	72	Magdalenas de espinacas, judías y bacalao .....	108
Jamón con uva y queso con melocotón.....	74	Canapé de salmón con nata e hinojo.....	108
Patatas fritas, bacalao y piquillo .....	74	Pan tostado con sobrasada y miel .....	110
Flan de manzana y butifarra negra .....	76	Pizzeta de cebolla, feta y boquerón.....	110
Dos delicias.....	76	Moldecitos de queso azul con nueces .....	112
Bolitas de patata, butifarra y tomate .....	78	Magdalenas de setas.....	112
Níscalo con longaniza y tomate.....	78	Bizcocho de cebolla tierna y atún .....	114
Bolitas de col y níscalos.....	80	Empanadillas.....	114
Anchoas en tenedor .....	80	Empanadas de vieiras y ceps.....	116
Pera al oporto con <i>foie gras</i> .....	82	Magdalenas de tortilla de patatas .....	116
Huevos al plato .....	82	Empanadillas de bogavante .....	118
		Pastas saladas.....	118

*Aperitivos y tapas, caprichos de los sentidos*

7



# Introducción

## TRADICIÓN E INNOVACIÓN

El conocido escritor y periodista Jean-François Revel dice en su libro *Un festín en palabras*, de la colección "Los Cinco Sentidos" de Tusquets, que la cocina proviene de dos orígenes o fuentes:

1) La cocina popular, que bebe de la tradición, transmitida oralmente y a través de la experiencia de padres a hijos.

2) La cocina sabia o profesional, nacida de las necesidades de las clases altas, que normalmente no son necesidades de supervivencia, sino puramente lúdicas.

Según nuestro punto de vista, las reflexiones de Revel, aunque cuentan ya con años de existencia, son absolutamente actuales y perdurables. Son afirmaciones pronunciadas desde una lógica clasicista y que, por lo tanto, siempre estarán vigentes. Por todo esto, nos gustará adentrarnos en ellas un poco más.

La primera, la cocina popular, es fruto del entorno geográfico y climático de cada lugar. Combina los productos de una forma natural y utiliza unas técnicas que se transmiten de generación en generación y que se basan en el valor de la experiencia. Este valor es único y bastante estático. Por ejemplo, en verano se comen pistos o similares porque es el momento de los productos que los forman. En la cocina tradicional no existe un plato de invierno con pimiento o berenjena ni un postre con membrillo en agosto: en verano se nos ha acabado ya, o no nos apetece hasta el otoño siguiente. No tiene mucho sentido elaborar esta cocina en otro lugar que no sea el de su origen, básicamente porque el producto o su estacionalidad no se parecerá a aquello que esperamos. Por lo tanto, es una cocina que no viaja o no le sientan bien los viajes. Por otra parte, se trata de una cocina que crea lazos, sentimientos, afectos, y que cumple una función alimenticia, lúdica, relacional y de identificación con su entorno.

La segunda, la sabia o profesional, es fruto de la demanda de un grupo social determinado, se debe a la moda y al deseo de innovación que este grupo necesita para su forma de autoafirmarse. Su misión es la de sorprender constantemente, se alimenta de la invención, la renovación y la experimentación y, algunas veces, cae en la exageración o el esnobismo, ya

8





que no todo aquel que la produce disfruta del don del artista. Este tipo de cocina sí viaja, sus usuarios también lo hacen. Y no sólo viaja por el espacio, de un sitio a otro, sino que lo ha hecho también a través del tiempo, gracias a la escritura. Esta cocina provoca una situación de curiosidad y alerta y, como *boom* que es, interesa a los medios de comunicación.

Esta forma de *boom* actual se había dado ya en otras sociedades en decadencia: al final del Imperio Romano, en la Edad Media, al final del Imperio y antes de la Revolución Francesa. Sólo repasando la historia de la cocina en Cataluña durante el siglo XX encontramos un período interesante que nos acerca al actual. A principios de siglo, la burguesía catalana adoptó, a través de los restaurantes, pero también en sus casas, la cocina académica francesa, bastante abarrocada, como signo de distinción y buen gusto. De esta forma, platos y técnicas como una *velouté*, una *blanquette* o unas *quenelles* han permanecido en nuestros recetarios y, ¿por qué no?, en nuestras mesas.

Lo más probable es que ahora que se ha avanzado tanto en la experimentación y la novedad vuelva el ciclo de la tradición, y que permanezcan entre nosotros aquellas técnicas, productos y creaciones que, a través de sus progenitores, hayan dejado huella en nuestras almas.

## COCINERAS Y COCINEROS

En Occidente vivimos en un mundo donde la figura del absoluto ha perdido cualquier valor simbólico, es una referencia perdida en general, y curiosamente no sólo para la población atea, sino incluso para una gran parte de aquellos que se declaran creyentes. De alguna forma, no hemos sabido derivar esta necesidad religiosa, esta espiritualidad, hacia otros ámbitos o hacia la naturaleza de la cual todos formamos parte. A nivel global, no hemos encontrado caminos para repartir entre la humanidad la idea de absoluto.

Cuando se provoca esta ausencia, este vacío, sobreviene la necesidad de encontrar dioses en la tierra, mitos, mitificar personas de carne y hueso y convertirlas en seres superiores para así poder imitarlas y alabarlas como modelos a seguir y no sentirnos solos y angustiados ante la inmensidad del universo.

Aceptemos que este fenómeno siempre ha existido y que los artistas, los creadores, son una muestra de ello. Sí, pero cada época histórica forma sus claves interpretativas, salidas de su realidad, y nos interesa la que se ha seguido en este caso.

*Aperitivos y tapas, caprichos de los sentidos*

# Gelatina de melón con jamón y bolitas

**Ingredientes para 8 unidades**  20 min

1/4 de pulpa de melón, 3 hojas de gelatina neutra, 3 cucharadas de vino de oporto, 50 g de virutas de jamón ibérico, 8 bolitas de melón *cantaloup*, 8 bolitas de sandía.

## Productos

Algunas marcas de congelados ofrecen bolsas o cajitas de bolitas de melón verde, melón amarillo o *cantaloup* y sandía. Se pueden utilizar estas bolsas o hacer las bolitas en casa con la ayuda de una cucharilla especial para hacer bolitas de patata.

## Procedimiento

Ponemos las hojas de gelatina en un recipiente cubiertas con agua fría hasta que se ablanden. Calentamos el vino al fuego o en el microondas y le añadimos las hojas de gelatina remojadas. Removemos para deshacerlas totalmente. Ponemos el melón en una trituradora, añadimos el vino con la gelatina, sal y pimienta. Lo echamos en vasitos anchos y los llenamos hasta la mitad. Lo dejamos en la nevera hasta que la gelatina cuaje. Hacemos las bolitas de sandía y *cantaloup* y el jamón en virutas pequeñas. En el momento de servirlo, cubrimos la gelatina con bolitas y jamón.

## Comentarios

El tiempo de realización de este aperitivo es relativamente poco, aunque hay que añadirle el tiempo de reposo, que puede ser de 1 hora aproximadamente.

# Ajoblanco con uvas

**Ingredientes para 8 unidades**  20 min

1 diente pequeño de ajo, 100 g de almendras tiernas, peladas y crudas, la miga de pan de una rebanada de 1/2 kg, 1 l de agua, sal, 25 cc de aceite, 4 ó 5 cucharadas de vinagre tradicional, 16 granos de uva moscatel.

## Productos

Si no se dispone de almendras de producción propia es difícil elaborar este ajoblanco con la fruta tierna, ya que no se encuentra en el comercio en este estado. Si tenemos la posibilidad, resulta de un sabor inmejorable. Recomendamos el uso del vinagre tradicional para dar el sabor clásico al ajoblanco.

## Procedimiento

Ponemos el ajo, las almendras peladas, la miga de pan y 1/4 de l de agua en el vaso de la batidora. Lo trituramos hasta que la almendra esté pulverizada y tenga aspecto de pasta. Aclaramos con el resto del agua y continuamos triturando. Condimentamos con aceite, sal y vinagre. Lo metemos en la nevera hasta que esté bien frío. Lo colocamos en los vasitos y, en el momento de servir, ponemos 2 granitos de moscatel pelados en cada uno.

## Comentarios

El ajoblanco pertenece a la familia de los gazpachos andaluces, llamados *gazpachos blancos*. Los hay tan sencillos como, por ejemplo, los que se elaboran como un alioli aclarado con agua muy fría.



# Buñuelos de jamón y roquefort

**Ingredientes para 8 raciones**  *20 min*

200 g de harina, 3 huevos, 1 cucharada grande y rasa de levadura rápida, sal, 50 g de jamón de york, 50 g de queso roquefort, aceite.

## Productos

Merece la pena utilizar queso roquefort de calidad o un queso azul que no resulte excesivamente salado.

## Procedimiento

Preparamos una pasta bien lisa con los huevos un poco batidos, la harina y la levadura. Lo batimos con un tenedor o un batidor manual de varillas. Cortamos el jamón de york a trocitos pequeños y lo mezclamos con la pasta. Hacemos lo mismo con el queso roquefort y lo aplastamos un poco con un tenedor para que se integre en la mezcla. Los trocitos pequeños que no se deshagan no lo perjudicarán. Preparamos la freidora o un baño de aceite para freír los buñuelos por inmersión. Cuando veamos el aceite caliente pero sin humear, le echamos una cucharadita de pasta para comprobar el punto. Si el buñuelo flota, vamos echando cucharaditas de pasta en el aceite y, con una espátula, los rociamos con aceite de la freidora por encima para que se hinchen. Una vez dorados por ambos lados, los sacamos y los escurrimos bien. Los consumimos mientras estén calientes.

## Comentarios

La base de la pasta de buñuelo tradicional acostumbra a ser la harina de trigo. El líquido puede ser huevo o leche o, en algún caso, ambos a la vez. La diferencia que podemos encontrar, igual que pasa con los rebozados, es que el primero produce pastas de textura más blanda y la segunda pastas más crujientes. Ambas formas son correctas y buenas.

54

# Gambas con cabello de ángel crujiente

**Ingredientes para 8 raciones**  *20 min*

24 colas de gamba grandes, 1 paquete de fideos de soja finos, aceite, sal, salsa de soja.

## Productos

Los fideos de soja o también los de arroz se pueden hervir, y adquieren una textura gelatinosa, o también se pueden freír, y entonces adquieren la textura contraria, quedan crujientes. En esta receta hay que hervirlos primero para poder envolver bien las colas de gamba. Después, una vez fritos, quedarán crujientes. Los paquetes de fideos de soja suelen ser muy grandes, hay suficiente con la mitad de un paquete pequeño.

## Procedimiento

Separamos los fideos que necesitamos y guardamos el resto. Ponemos agua abundante en el fuego con sal y esperamos a que arranque el hervor. Echamos los fideos y removemos con un tenedor o con unas pinzas para separarlos. Los cocemos justo un minuto y los escurrimos. Los remojamos con agua fría y los extendemos encima de un paño. Los secamos. Dejamos las gambas con las colas limpias de costras. Preparamos la freidora o un baño de aceite que pueda cubrir las gambas y, mientras tanto, las vamos enrollando con los fideos. A veces se escapan un poco. Se trata de envolver y freír inmediatamente. Una vez crujientes, se retiran, se escurren y se sirven con salsa de soja para mojar.

## Comentarios

Aquí tenemos una receta sorprendente, las gambas parecen estar envueltas por cabello de ángel, sólo que no es de confitura, sino de una costra muy apetecible que a los no introducidos les resultará difícil de identificar.

*Aperitivos y tapas, caprichos de los sentidos*



# Rebanadita de anguila ahumada

Ingredientes para 8 raciones  25 min

1 paquete de anguila ahumada, 16 rebanadas de barra de 1/4, 2 tomates rojos, media cebolla, aceite, sal, pimienta, aceitunas negras.

## Productos

La anguila ahumada es un producto muy típico de los pueblos del Delta del Ebro. Se encuentra envasada al vacío y a filetes, elaborada en el territorio.

## Procedimiento

Cortamos las rebanadas de pan. Pelamos la cebolla y trituramos la mitad bien pequeña, como si fuera para sofrito. Lavamos los tomates, les quitamos un poco el agua y las semillas y las cortamos igual que la cebolla. Mezclamos ambas cosas y las aliñamos con aceite y sal. Ponemos esta preparación encima de las rebanadas. Cortamos los filetes de anguila a cuadritos y los colocamos encima de la mezcla de cebolla y tomate. Lo servimos en platitos o en una fuente conjunta con aceitunas negras.

## Comentarios

Este aperitivo se encuentra casi en todos los establecimientos de restauración de los pueblos del Delta del Ebro, acompañado de aceitunas negras. Si vais allí no dejéis de probarlo, y diferenciadlo del *xapadillo* de anguila, que es otra cuestión.

# Pan con tomate y longaniza seca

Ingredientes para 8 raciones  45 min

1 barra de pan del día anterior, 1/2 l de zumo de tomate hecho con 4 tomates grandes y maduros, 3 hojas de gelatina neutra, 1 clara de huevo pasteurizada, aceite, sal, 1 longaniza seca.

## Productos

La longaniza seca es la misma longaniza o butifarra cruda dejada secar. También se puede hacer con fuet u otros tipos de embutido parecidos.

## Procedimiento

Cortamos la barra de pan al bies y bien fina con un cuchillo de pan o con la máquina de cortar. Preparamos anillos pequeños u otros recipientes que puedan ir al horno. Lo ponemos en el horno a 150 °C unos 30 minutos. Mientras, trituramos los tomates pelados y sin semillas, los aliñamos con aceite y sal y lo mezclamos hasta que quede bien integrado. Ponemos la gelatina en remojo en agua fría hasta que pierda la consistencia. Ponemos un dedo de agua al fuego y disolvemos las hojas de gelatina, las mezclamos con el zumo de tomate y dejamos que repose 10 minutos. Montamos la clara a punto de nieve fuerte con un batidor eléctrico de varillas. Mezclamos la clara montada con el zumo de tomate y lo ponemos en la nevera. Sacamos el pan del horno y, en caliente, lo sacamos de los moldes o anillos y lo ponemos en una fuente. Dentro de cada rebanada redonda ponemos toda la mezcla de tomate que quepa. Lo ponemos en la nevera hasta el momento de servir y ponemos 2 ó 3 rodajitas de longaniza seca encima.

## Comentarios

Un aperitivo que conlleva unos cuantos pasos, pero muy original y divertido.

