

I Festival Arte Culinario del Estrecho y Campo de Gibraltar Algeciras **entre mares**

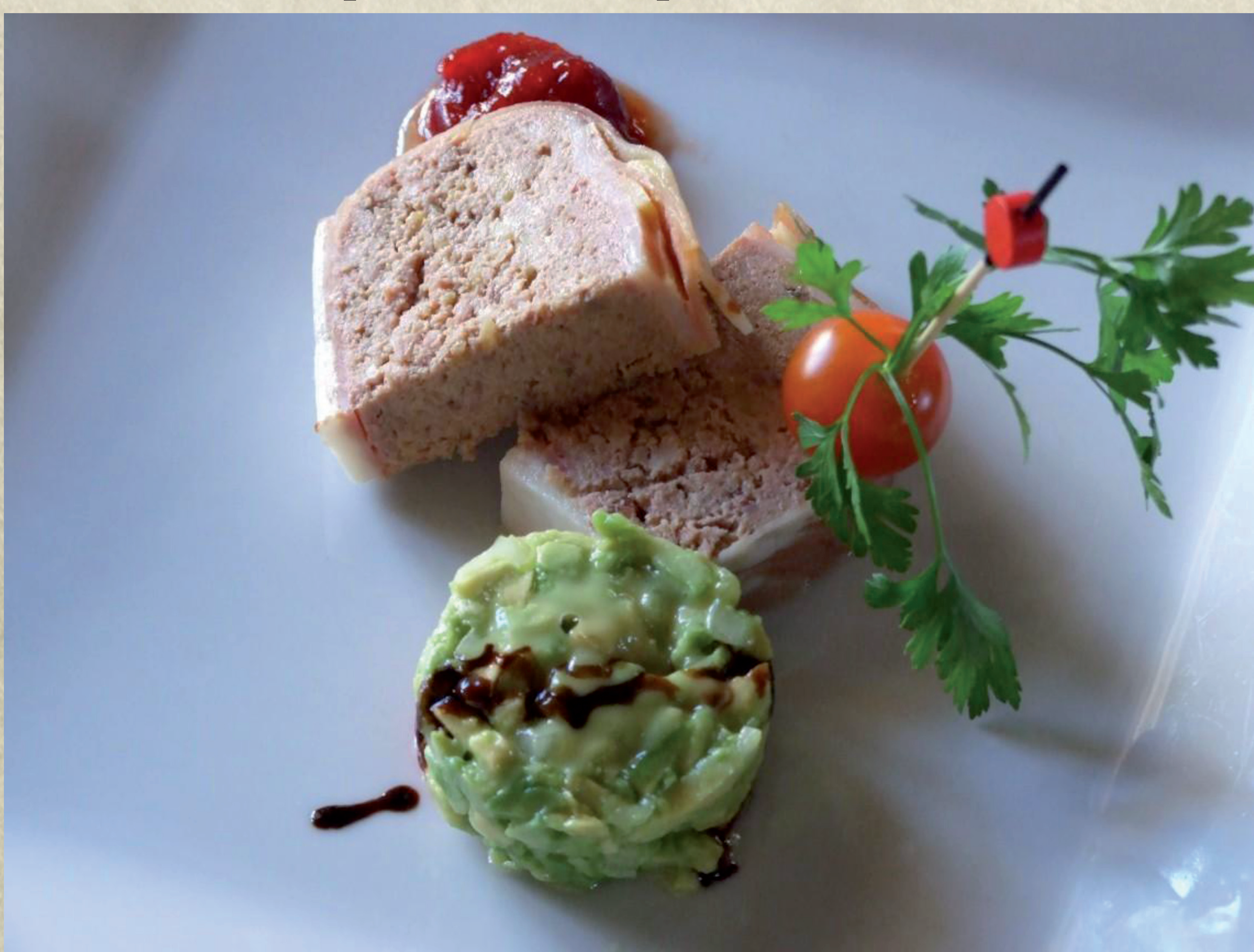
Castellar de la Frontera

FRANCISCO CORRALES



PATÉ DE CAMPAÑA DE JABALÍ E HÍGADO DE FOIE CON TARTAL DE AGUACATE

(para un molde plum cake)



300 gr. de carne magra de jabalí // 300 gr. de higaditos de pollo // 300 gr. de hígado de foie fresco // Bacon ahumado, para forrar el plum cake // 2 huevos // 300 dl. de nata líquida // 1 cucharada de vino blanco

LOMO DE CIERVO A LA PLANCHA CON SALSA DE NARANJA

(para cuatro personas)



800 gr. de lomo de ciervo // Para la salsa: 1 cucharada de azúcar // 20 gr. de mantequilla // 2 cucharads de vinagre de vino // El zumo de 3 naranjas // Sal y Pimienta

I Festival Arte Culinario del Estrecho y Campo de Gibraltar Algeciras **entre mares**

ALGECIRAS

ELÍAS ALFARO

*Entre
Tejas*

JUDÍAS PINTAS CON CHOCO



Chocos // Judías Pintas // Ñora // Cebolla // Pimiento Verde // Pimiento rojo // Oloroso // Brandy // Azafrán // Pimentón // Sal // Orégano // Tomate Frito.

- Fonderar las verduras // Añadir el choco troceado // Saltear con las verduras // Añadir los vinos y reducir // Añadir el fumet // Esperar que el choco se ponga tierno // Añadir las judías previamente cocidas, las especias y el tomate // Esperar que cueza // Listo

ATÚN ROJO CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS



Atún rojo // Pimientos Rojos // Ajos // Vino de Jerez // Tomate Frito

- Asar los pimientos, dejar reposar y pelar. Reservar// Marcar el atún troceado en tacos no muy pequeños con el ajo y el vino // Mezclar y triturar el jugo del atún con los pimientos, el tomate y el fumet. Cocer // Añadir el atún // Cocer 5 minutos // Listo.

I Festival Arte Culinario del Estrecho y Campo de Gibraltar Algeciras **entre mares**

CEUTA

SURIA MOHAMED AHMED



SOPA HARIRA



Un pollo troceado // Cebollas // // Tomates maduros // Perejil // Cilantro // Apio // Aceite de Oliva // Huevos // Fideos medianos

CORDERO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CIRUELAS PASAS



Cordero troceado // // Aceite de Oliva // Cebollas // Perejil // Cilantro // Ajos // Ciruelas Pasas