

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

ELÍAS ALFARO

*Entre
Tejas*

CODORNICES CON ACEITUNAS



4 codornices // 1 cebolla // 1 pimiento rojo // 1 pimiento verde
2 tomates // 1 vaso vino Jerez // 1 litro de agua // 300 gr. aceituna ojiblanca
ajo // Pimentón, orégano, comino, sal, pimienta y aceite de oliva.
• Dorar las codornices // Reservar // Fondear los pimientos y las cebollas
Añadir los tomates picados // Hacer un majado con el vino, los ajos y las
especias // Añadir las codornices junto a las verduras, cubrir de caldo y
calentar 15 min. // Añadir las aceitunas y calentar durante 5 min. // Servir.

COCIDO FRITO



Disponer de un cocido o puchero de la víspera o refrigerado de otro día //
Cebolla, Pimientos rojos y verdes // Patatas
Ajo, pimentón, pimienta y sal // Vino de jerez
• Cortar las patatas en dados, freir y reservar // Picar las cebollas, pinientos
y ajos // Sofreir // Añadir los restos de la pringá del cocido, previamente
picado // Añadir los garbanzos colados // Saltear // Añadir el vino y
reducir // Añadir las patatas el pimentón y las sal Saltear y servir.

BAR-RESTAURANTE

Entre Tejas

ARTE CULINARIO con mayúsculas



Fusión, Tradición y Vanguardia
Carta renovada de temporada
Cocina de proximidad
Pasión por lo auténtico

ESPECIALISTAS EN:

Atún de diferentes formas
y Comidas de Empresa

Calle Bailén, nº 10

- Algeciras -

Tfno: 639 843 682