

El  
**Salmorejo**  
**Cordobés**  
EN LA COCINA CREATIVA



FERNANDO RUEDA GARCÍA



## **El Salmorejo Cordobés en la cocina creativa**



El  
**Salmorejo**  
Cordobés  
en la  
**Cocina Creativa**

**Edita:** Cofradía Gastronómica El Salmorejo Cordobés  
**Imprime:** Diputación de Córdoba  
**Fotografías:** Manuel Manosalbas  
Pablo Souvirón Casas  
Fernando Rueda García  
**Diseño:** Carlos Jiménez Rodríguez

© Fernando Rueda García

# ÍNDICE

## Prólogo e introducción

Diputación de Córdoba	7
Cofradía Gastronómica El Salmorejo Cordobés	9
Salmorejo, identidad culinaria y evolución alimentaria	11
El salmorejo, un gazpacho identitario	14
Bibliografía	32
Propiedades nutricionales del salmorejo	34
<b>Recetas</b>	<b>36</b>
Salmorejo según Ta-Kumi	38
Salmorejo servido con sandía, maíz y queso de leche de cabra payoya	40
Tarta crujiente de cigalas con salmorejo	42
Bombón helado de salmorejo con cobertura de Tanzania al 75%	44
Salmorejo y ensalada de bacalao en aceite	46
Croquetas de salmorejo y falso alioli suave de hierbabuena	48
Salmorejo de pimientos 'asaos' con sardinas y regañás	50
Salmorejo de melocotón con sollo confitado y caviar ecológico	52
Salmorejo con pipirrana de berberechos y espuma de clara al limón	54
Salmorejo de albaricoques y navajas salteadas	56
Salmorejo campestre de remolacha con almendra tostada y conejo escabechado	58
Salmorejo asado con atún de almadraba y pan frito	60
Salmorejo de maíz con palomitas y polvo de kikos	62
Salmorejo con escabeche de gamba roja y pan de algas	64
Esfera de salmorejo	66
Esfera helada de salmorejo con guarnición	68
Salmorejo de verano 2013	70
Salmorejo califal con coca de anchoas del Cantábrico	72
Merengue de salmorejo	74
Salmorejo de kumato, higo, anchoa y queso de cabra	76
Salmorejo de pistachos con Tartar de centollo y granizado de maracuyá	78
Salmorejo tradicional con tataki de atún, huevo e hierbas	80
Falso coulant de salmorejo y bacalao ahumado	82
Salmorejo con remolacha asada y langostino frito con pan de gamba	84
Espumoso de salmorejo, coco y Pedro Ximénez, con polvo de jamón	86





## Prólogo

La Diputación de Córdoba viene apoyando proyectos editoriales donde el talento de los ciudadanos de nuestro territorio aflora a través de organizaciones sociales y de instituciones. En este caso, con motivo de la celebración del quinto aniversario de la fundación de la Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés, se publica un libro de recetas basadas en sus cinco ingredientes básicos.

Nos parece un acertada proposición la vinculación de la cofradía gastronómica, que implica tradición y difusión de uno de los platos más emblemáticos de nuestra tierra y por ello parte de su patrimonio, con el Grupo Gastronómico de Andalucía, GASTROARTE que supone la modernidad y la innovación de la tradición, proyectando un futuro abierto a nuestro salmorejo cordobés, fruto de las manos de los más reconocidos cocineros de nuestra comunidad.

Por ello nuestro agradecimiento a la Cofradía Gastronómica el Salmorejo Cordobés, al grupo GASTROARTE y el reconocimiento a todos aquellos, como estos cocineros, que desde cualquier ámbito y lugar se comprometen en divulgar y defender todo aquello que genera valor y riqueza para nuestro territorio.



**Salvador Fuentes Lopera**  
Vicepresidente Primero de la Diputación de Córdoba





## Presentación

Cinco ingredientes básicos: pan, tomate, aceite, ajo y sal, dan para múltiples combinaciones; pero solo unas proporciones determinadas hacen posible un plato o producto gastronómico único y singular: nuestro salmorejo cordobés. Por ello, al coincidir la celebración del quinto aniversario de la fundación de la Cofradía Gastronómica el Salmorejo Cordobés, con este número cabalístico gastronómico de los cinco ingredientes básicos de su receta, nos hemos propuesto un reto; la colaboración con el grupo GASTROARTE, una asociación gastronómica que reúne a 25 de los más reconocidos cocineros de la élite andaluza para que elaborasen a título individual y según sus especialidades, su visión de nuestra receta tradicional, sin quitar ninguno de sus cinco ingredientes, pero dejando libertad creativa a sus posibles combinaciones.

Estas recetas, que ponemos a su disposición con el apoyo de la Excm. Diputación Provincial de Córdoba, a la que agradecemos una vez más su apoyo a las actividades de nuestra cofradía gastronómica, conforman el libro que pretende con sus arriesgadas y modernas elaboraciones llevar el salmorejo cordobés a la mesa de la alta cocina andaluza y española.

Nuestra cofradía gastronómica quiere, igualmente, agradecer a este grupo de cocineros el esfuerzo y el talento aportado en lo que consideramos es un homenaje gastronómico a nuestro plato de referencia el salmorejo cordobés.



**Pablo Pombo**  
Presidente de la Cofradía Gastronómica el Salmorejo Cordobés





## Salmorejo, identidad culinaria y evolución alimentaria

Con frecuencia me suelen preguntar si el salmorejo merece tantas páginas como se le han dedicado los últimos tiempos. Sin duda alguna, desde aquí respondo que sí, que por sus características, los estudios que se han realizado sobre él eran necesarios. Por supuesto que no de todos los platos se pueden escribir libros y decenas de artículos, pero como la alimentación ha sustentado necesariamente al hombre a lo largo de la historia, sí se han generado algunas preparaciones señaladamente significativas que han supuesto un hito en su desarrollo, en la evolución de su alimentación y en el establecimiento de una clara identidad culinaria.

Platos que por sus características, tipo de técnicas aplicadas, ingredientes y combinaciones de estos, o bien por su continuidad histórica, representan algo especial para el hombre y su historia. En realidad, no son demasiados, pero sí los suficientes para que nos permitan bucear a través de la historia de la alimentación y así conocer lo que nos ha alimentado, cómo y porqué lo ha hecho.

El salmorejo es uno de estos platos, de ahí nuestro interés en su estudio. Su historia nos cuenta el desarrollo técnico humano y su viaje a través del mediterráneo, y cómo ha ido alimentando las hambres milenarias, consolando apetitos y despejando cuestiones técnicas como el uso de los morteros, el aprendizaje de la técnica de emulsión y las propiedades nutritivas de aceites y panes combinados, además de facilitar el adiestramiento del hombre en todas estas materias.

Por otro lado, tendremos en cuenta que las historias de los platos son muy difíciles de documentar, pero no imposibles. El salmorejo, que ha ido paseándose por todo el mediterráneo durante milenios, ha dejado un rastro inequívoco en las contundentes mazamoras,



**Almudena Villegas Becerril**  
Académica de la Real Academia de Gastronomía

en los platos de pan, ajo y aceite, y en las técnicas de emulsión que provocan su deseada cremosidad.

Hoy por hoy no podemos llamar salmorejo nada más que a las cremas que incorporan tomate, ya que los otros, los antepasados, son muy diferentes: algunos calientes, otros tibios; fuertes de ajo o dulzones; emulsionados con aceites de oliva bravíos, atrojadados o defectuosos; el salmorejo antiguo era sin duda mucho más fuerte que el actual, suave y fácil, infinitamente más adecuado a nuestros tiempos y a los gustos actuales.

La cocina, como el hombre, ha evolucionado, pero su fin sigue siendo el mismo: nutrir, saciar, proporcionar placer. A veces los cambios solo son formales y no tanto trascendentales: el hombre de hace cuatro mil años es el mismo que hoy. Sin tecnología, desde luego, pero con capacidad de decidir cuáles serían los platos que le alimentarían durante un día, y que después han perdurado durante milenios, transformándose con él y aceptando de buen grado la presencia de ingredientes intrusos, como es el caso del tomate en primera instancia y actualmente una gran cantidad de frutas y hortalizas que añaden algunos cocineros, desde el aguacate a los espárragos.

En esta evolución, el salmorejo seguirá transformándose, sin duda alguna. Los platos sufren más transformaciones en la medida en que se ponen en práctica por un mayor número de personas, y después de su apacible retiro cordobés, el salmorejo se ha hecho universal, y hoy se consume en una gran cantidad de lugares, preparado con mayor o menor acierto, pero lo más importante es que se tiene en cuenta, que existe. Aristóteles buscaba en lo mudable lo que permanecía, la esencia dentro del movimiento, lo permanente. Llamaba a esto la “naturaleza de las cosas”, y en este caso, el salmorejo ha tenido y seguirá teniendo diferentes aspectos, variaciones sobre su esencia, pero esta –su naturaleza–, no cambiará mientras sea de verdad salmorejo, mientras mantenga lo que ha sido común a las distintas preparaciones a través del tiempo.

Uno de los paraísos perdidos del hombre es el pensamiento de que todo, antes de él, fue mejor. Sin embargo, y en lo que respecta a la alimentación, sin duda que en nuestro siglo no es así. Ya casi no podemos hacernos a la idea de

los tiempos en que no había producto a placer durante todo el año, la época en que el alimento podía ser portador de virus y bacterias -por tanto de enfermedades-, no está tan lejos. Y si bien hoy pagamos el precio de la seguridad y la variedad con una epidemia de obesidad extendida a nivel mundial, y con la diferencia abismal entre dos mundos, el del exceso y el de la necesidad, el estado de la alimentación en la actualidad es preferible al estado antiguo en líneas generales. Y hay muchas cosas que mejorar, sin duda.

El salmorejo representa extraordinariamente esta mejora entre la alimentación antigua y la actual. Hoy es un plato de gourmets, de entendidos, un exquisito aperitivo, entrante, guarnición o salsa. Hace tan solo ciento cincuenta años era un plato sólido, y la clave para concebirlo era su capacidad saciante y su poder nutritivo. Lo que hoy entendemos como plato exquisito ayer era tan solo un humilde plato de supervivencia. En realidad, lo auténticamente extraordinario es que el salmorejo haya atravesado los tiempos adaptándose a las necesidades de cada momento, lo que nos dice que en realidad, hemos sabido mantener su auténtica naturaleza, y que a pesar de que el tiempo se ha intercalado entre los salmorejos, la auténtica identidad se ha mantenido invariable.

Los historiadores de la alimentación entendemos este proceso como evolución en gastronomía: la transformación de un plato a través del tiempo, que sigue existiendo en su más profundo ser, pero que se adapta, manteniéndose a la vez inmutable en su naturaleza. Miles de preparaciones han alimentado al hombre durante milenios, algunas de ellas han sobrevivido y otras han desaparecido. Bien por que los productos que las sustentaban ya no existen o bien porque la necesidad que las creó no concurre.

Aquí está la historia de la alimentación para ayudarnos en el estudio, y también para plantearnos interrogantes sobre qué han supuesto las diversas preparaciones, técnicas, productos, combinaciones de ingredientes... en la evolución y el desarrollo humano. Para hablarnos de nuestra identidad culinaria como parte de una identidad más compleja, y para darnos las pistas de la propia evolución de la alimentación. Y no tenemos duda alguna en asegurar que el salmorejo es uno de los platos más interesantes para conocer un poco más de la alimentación del hombre mediterráneo a través de la historia.



**Fernando Rueda Garcia**  
de la Comisión Andaluza de Etnología del  
Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico  
y Presidente de Gastroarte

## El salmorejo cordobés, un gazpacho identitario

Nada nuevo hay en decir que la cocina de un pueblo, esa que transforma su paisaje por la magia de los fogones y lo pone sobre el plato, es parte importante de su patrimonio y tan descriptivo del mismo como su arte, sus tradiciones y costumbres. Esta cocina, por lo general humilde, históricamente denostada por las clases poderosas y empleada como proverbios jocosos, donde el alimento es sinónimo de estatus -*Entre pueblo y populacho hay la misma diferencia que entre jamón y gazpacho-*, está cargada de alimentos, ritos, costumbres que le son comunes a los que la comen y, por ello, amplifica el valor del grupo, del colectivo, del pueblo; ese es su carácter de etnicidad que sus habitantes usan con sentido identitario, aunque haya tenido que llegar la segunda mitad del siglo XX para comprenderlo. Es decir, históricamente ha servido para saber quién lo come y es de nuestro pueblo, y quién no, y es foráneo.

A medida que la sociedad se fue alejando de las fuentes de alimentos o, lo que es lo mismo, desde que la naturaleza de su entorno inmediato ya no es la suministradora de los productos que consume y estos se recolectan, como viene a decir Jean Baudrillard<sup>(1)</sup>, en los supermercados, los alimentos han perdido parte de su carácter identitario. Puede que sea la razón para que se enfatice hoy más el valor de lo comido, del plato, que el propio producto; es decir, es esta la causa principal de la revalorización que de la cocina tradicional y sus recetas emblemáticas ha habido en los últimos años. Lo positivo es que esta cocina evocadora del terruño es la que está tirando, recientemente, de los productos locales, llegando a la sinergia perfecta. Es el caso del salmorejo cordobés, uno de esos platos que, a pesar de que en su forma actual es relativamente reciente, se ha conver-



tido en abanderado de Córdoba, tan significativo e identificativo de su comunidad como su río, su sombrero o su mezquita.

Buscar el cuándo, cómo y dónde del ADN del salmorejo cordobés, como de la inmensa mayoría de los platos tradicionales, resulta una labor ardua y casi imposible, pues nacieron y se gestaron en el pueblo, y de ellos y su alimentación, solo podemos encontrar vestigios para rastrearlos en la literatura, en las crónicas, en la Biblia, en el refranero popular, etc. Pero lo que está meridiana-mente claro es que el salmorejo cordobés es uno más de la familia de los gazpachos, cuya trayectoria temporal si ha sido estudiada y seguida por diversos historiadores de la gastronomía, entre ellos, y a la búsqueda de los orígenes del salmorejo, la cordobesa Almudena Villegas. Por ello, no vamos a extendernos en exceso sobre los orígenes de los gazpachos; tan solo dar unas pinceladas para asentar la profunda historia que albergan y seamos consciente cuando los consumimos que, al llevarnos a la boca una porción de gazpacho –sea cual fuere-, no solo ingerimos un alimento, también estamos comiendo un cacho de nuestra historia. Podríamos decir, emulando a Napoleón, sin pretensión alguna: tres mil años de historia nos contemplan, pero no ante las pirámides, sino ante un gazpacho que, además, lo hacemos nuestro al comerlo.

El diccionario (*DRAE*) dice textualmente del término gazpacho: *Género de sopa fría que se hace regularmente con pedazos de pan y con aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y otros aditamentos* -Sigue nuestro diccionario oficial aludiendo a su etimología y explica temeroso que gazpacho proviene- *Quizá del hispanoárabe gazpáco, y éste del griego gazofylakion cepillo de la iglesia, por alusión a la diversidad de su contenido, ya que en él se depositaban como limosna monedas, mendrugos y otros objetos*. Puede que por ello en nuestra lengua, rica y polisémica, gazpacho es sinónimo de desconcierto, revoltijo de cosas, algo lioso; es decir, algo abstracto, poco definido, como nuestros gazpachos -en plural- pues son muchos y diversos los que deben llevar dicho calificativo.

Aún así, la etimología más difundida de gazpacho es la expuesta por Joan Corominas que lo define: *en portugués caspacho. Origen incierto, quizá derivado del mozárabe, del prerromano caspa “residuo, fragmento” (...) por alusión a los*

*pedacitos de pan y verdura que entran en el gazpacho*<sup>(2)</sup>. Es más, en Portugal se siguen llamando este tipo de sopas *caspacho* o *vinagrada*; de ahí nuestra *caspá* por la semejanza a esa tradicional forma de cortar el pan duro en pequeñas rebanadas como escamas muy finas que se echaban en las sopas para reciclarlo.

El gazpacho, como tal, tampoco es de fácil definición; no obstante, intentaremos aclarar los aspectos comunes, aquellos que son constantes desde la Antigüedad, y sacar algunas conclusiones. Aunque con matices, cualesquiera que hayan sido las formas de denominar estas sopas a lo largo de la historia, los ingredientes que se repiten obligados, o fijos discontinuos como les llamo so pretexto de versiones, son cinco: pan, vinagre, ajo, sal y aceite. Los invitados aleatorios son los que les confieren la personalidad a cada gazpacho y su nombre de pila, sean tomates, almendras, espárragos, piñones, habas, naranjas, cilantro, y un largo etcétera. Sin embargo, sus ingredientes podían estar presentados crudos, tal como lo entendemos hoy, o -sorpresa para el gran público cuando se habla de gazpachos- cocinados y calientes: el gazpacho caliente, el gazpacho *tostao*, el gazpacho frito y un largo etcétera, muchos de los cuales siguen siendo patrimonio vivo de nuestros pueblos. Eran la forma de presentarlos en invierno cuando apetece llenar el estomago no solo de alimento, sino también de algo caliente y reconfortante.

Los ingredientes que queramos añadir al quinteto de fijos discontinuos, solo son los matices que diferencian unos gazpachos de otros e, incluso, la manera de prepararlos, pues no todos los gazpachos están labrados o molturados en el mortero o dornillo, el equivalente hoy del turbinado; es el caso del gazpacho de la siega, el gazpacho de habas verdes, el gazpacho de espárragos triqueros o la ensalada de gazpacho a la que hace mención, por ejemplo, Antonio Gutiérrez González en su *Manual de Diligencias. Carrera de Madrid a Granada y Málaga* (1842): *La cena constará a lo menos de una sopa de caldo de gallina, un par de huevos pasados por agua, una menestra, un guisado, un asado, una ensalada de gazpacho, dos postres, una copa de aguardiente y pan y vino a discreción*. Esta singular ensalada de gazpacho no es más que una ensalada a la que se le añade agua y pan en lascas, a pellizcos o en picatostes. Mucho más gráfica es la descripción que por los mismos años (1846) Richard

Ford, viajero e hispanista inglés, nos dejó en este texto donde describe el gazpacho como una ensalada con agua: *Any remarks on Spanish salads would be incomplete without some account of gazpacho, that vegetable soup, or floating salad, which during the summer forms the food of the bulk of the people in the torrid portions of Spain. This dish is of Arabic origin, as its name, "soaked bread", implies. (...) is composed of onions, garlic, cucumbers, chilis, all chopped up very small and mixed with crumbs of bread, and then put into a bowl of oil, vinegar, and fresh water*<sup>(3)</sup>. (Ningún comentario sobre ensaladas españolas estaría completo sin una mención al gazpacho, la sopa de verduras o ensalada flotante, que durante el verano constituye el alimento de la mayor parte de la gente en las partes tórridas de España. Este plato es de origen árabe, como indica su nombre, "pan remojado". (...) se compone de cebollas, ajo, pepinos, pimientos, todo picado muy pequeño y se mezcla con las migas de pan, y se coloca en un recipiente con aceite, vinagre y agua fresca).

Muchos son los testigos que la historia ha dejado tras de sí que nos recuerdan los antepasados más o menos directos de la mazamorra y, por extensión del salmorejo cordobés. Los más claros, aunque los hay anteriores como en el *Libro de Ruth* (1.000 a.C.), son de la época romana. Los estudios sobre la alimentación de la antigua Roma que se desprenden, entre otros, de los escritos de Virgilio Marón (*Égloga, II*) y, especialmente, Marco Gavio Apicio, dejan evidencia de lo comentado en alguno de sus textos. Este es el caso del *Moretum* atribuido a Virgilio donde describe una sopa densa hecha a base de ajos, queso salado, ruda, apio y cilantro, machacados en el *motarium* (mortero) y aliñado con aceite y un poco de vinagre. Por su parte, Apicio describe tres recetas de nombre incomprensible llamadas *sala cattabia* pero que se nos hace reconocible cuando lo leemos, muy especialmente la tercera:

3. *Aliter sala cattabia: Panem alexandrinum excavabis, in posca macerabis. Adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem et inferes*<sup>(4)</sup>.

3. Otra *sala cattabia*: se ahueca un pan de Alejandría, se macera en agua y vinagre. En el mortero se pone pimienta, miel, menta, ajo, cilantro fresco, queso de vaca condimentado con sal, agua, aceite. Se cubre con nieve y se sirve.

Esta técnica a la que alude Apicio de vinagre y agua, que no es otra cosa que la *posca* romana, remojado en pan, continúa intacta en el recetario de Ruperto de Nola en su *Libro de los Guisados y Potajes* (Toledo, 1529) al describir la receta titulada *Buen escabeche: tomar un migajón de pan remojado con vinagre blanco*, que emplea para otras recetas como *Escabeche de conejo* o *Cómo se guisan las ostias*, amén de que se mantenga en los actuales *majaillos* de la cocina tradicional.

Esta fórmula de cocina humilde que, posiblemente, expandieron las legiones romanas, permanece en el Mediterráneo y en nuestra península durante la Edad Media. En los siglos de ocupación musulmana, la gente humilde, la *‘amma*, solía alimentarse de un plato cuyo fundamento era pan, ajo y aceite, y, a veces, con habas previamente cocidas (*al-ful al-ziryabi*), un plato que nos recuerda nuestro popular ajoblanco de habas.

Con el descubrimiento de las Américas entre otros muchos y variados productos llegó al viejo continente el tomate que, al ser tan abundante y barato, revolucionaría los modos de guisar tradicionales, convirtiéndose en base de la mayoría de los platos populares: el sofrito y la composición de tomate, pan y aceite de oliva que se extenderían de un extremo a otro de la cuenca mediterránea, como la *Canción del pirata*, de Algeciras a Estambul, de nuestros gazpachos al tabulé libanés. Sin embargo, la incorporación de esta roja hortaliza será mucho más tardía.

Así, durante los siglos XVI y XVII se conoce por gazpacho una gran variedad de sopas, más o menos densas y de diversa composición, como fija Sebastián de Covarrubias y Orozco en su diccionario *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (1611): *Cierto genero de migas que se hacen con pan tostado, y aceite, y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con que les polvORIZAN* (trituran). *Esta es comida de los segadores, y de gente grosera, y ellos le debieron poner el nombre como se les antojó*. Aparece en el *Diccionario de Autoridades* (1732), siguiendo en parte a Covarrubias: *Cierto género de sopa o menestra, que se hace regularmente con pan hecho pedacitos, aceite, vinagre, ajos y otros ingredientes, conforme al guiso de cada uno. Es comida regular de segadores y gente rústica*. De forma más o menos parecida y sin muchas diferencias se van defi-

niendo el término gazpacho en los diferentes diccionarios hasta bien entrado el siglo XX.

Con frecuencia olvidamos la literatura para comprender mejor la forma de vida y, como en este caso, la gastronomía. La literatura es un magnífico testigo documental de la alimentación de cada época y, lo curioso, en torno al gazpacho es que nos ha dejado escrito una muy singular peculiaridad que pasa inadvertida. Veamos. En una gran mayoría de las referencias literarias en las que aparecen los gazpachos durante los trescientos últimos años, se citan éstos como parte o totalidad de la cena habitual de la gente sencilla e, incluso, mas entrado el s. XIX de estatus posicionados. Es decir, los gazpachos en cualquiera de sus formas, aparecen reflejado como plato, a veces único, de las cenas.

Leamos algunos ejemplos donde se ha reflejado esta singularidad, amén del ya citado anteriormente como tal plato de cena por Antonio Gutiérrez y su *Manual de Diligencias* (1842). Como es habitual, su referencia nunca es indiferente y corre suerte desigual. Un plato digno es como lo relata en 1618 el rondeño Vicente Espinel por boca de su famoso escudero: *Yo cené un muy gentil gazpacho que cosa más sabrosa no he visto en mi vida, que tanto tienen las comidas de bueno, cuanto el estómago tiene de hambre y de necesidad* <sup>(5)</sup>. No desaparece de las pantagruélicas cenas como lo describe el jesuita José Francisco de Isla en su *Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes* (1757): *...se asó una pierna de carnero, se hizo una gran tortilla de torreznos y se guisó una buena cazuela de estofado de vaca, que con unas sardinas escabechadas y una tajada de queso por postre, comenzando con su gazpacho de huevos duros, componía entre todo una cena substancial y sólida* <sup>(6)</sup>. Pocos años después, en 1789 aparece la primera cita -que yo conozca- en la que se hace referencia a un gazpacho que incorpora tomates. Nos referimos a Ramón de la Cruz en la comedia *El padrino y el pretendiente* al describir la cena de una marquesa que toma el gazpacho de tomates con pepino a finales del siglo XVIII, aún considerado sopa de pobres (sic):

COMENDADOR. *¿Y qué cenó usted?*

MARQUESA. *Un gazpacho de pepinos y tomates, una trucha en escabeche, algo de vaca fiambre...* <sup>(7)</sup> Otros ejemplos, y no los únicos, son Fernán Caballero en

*Un servilón y un liberalito, o tres almas de Dios* (1857) que recoge la tradición del majado: *Una noche de dicho verano, estaba Doña Liberata majando con el mayor ahínco, la migaja, el ajo, la sal y el tomate para el gazpacho* (cap. II); o Benito Pérez Galdós en *Las bringas* (1884) con una versión de gazpacho picado que no majado: ... *un gazpacho para la cena. Él lo sabía hacer mejor que nadie (...): “Dice que piquéis dos cebollas en la ensaladera... que no pongáis más que un tomate, bien limpio de sus pepitas... Dice que cortéis bien los pedacitos de pan... y que pongáis poco ajo... Dice que no echéis mucha agua...”* <sup>(8)</sup>.

De la misma época es la referencia de Juan Valera en su primera obra, aunque inconclusa, *Mariquita y Antonio* (1861), que escribía en el periódico *El Contemporáneo* por entregas: *No contento con esto, todo huésped cenaba en aquella bendita casa. Constaba la cena de ropa vieja o estofado, lo cual traía siempre consigo su correspondiente ensalada, y cuando no era tiempo de lechugas, apio o escarola, o bien, si estos artículos estaban por las nubes, un gazpacho supletorio* <sup>(9)</sup>. Este referente culinario para cenar se refleja incluso en la novela del exilio de postguerra, como aparece en la obra *Milagro gitano* en la que se cuenta la vida en un pueblo de la España profunda, hacia fines del siglo XIX (1890 a 1895): *Ya se está acabando el día. Antes que anochezca del todo, voy a limpiar la jaula a estos canarios y a majar el gazpacho para la cena* <sup>(10)</sup>. Tiene explicación que fuese el gazpacho un plato de cena en cualquiera de sus formas, incluso para los primeros salmorejos pues, al recogerse después de las faenas, la cena era la comida importante del día de las familias de labradores y braceros que llevaban sus taleguillas al campo. El jornalero vivía al día; si había, se comía lo que se podía y mejoraba algo su dieta, como recuerda Alberto Merino de Torres al describir a los jornaleros cuando tienen dinero para su alimentación: *desayuna migas o sopas, come un mal cocido y cena un gazpacho; y fuera de estas épocas, cuando les falta trabajo y, por consiguiente dinero, ha de resignarse a pasarse los días enteros con un pedazo de pan seco.* <sup>(11)</sup> Se sigue asociando pan y miseria a gazpacho. Por los mismos años se publica en Madrid un estudio titulado *Los Jerónimos* (1919) y, al referirse al monasterio de Guadalupe, su autor, Elías Tormo y Monzo, describe como era la dieta diaria de los monjes del convento en pleno siglo XIX. Al llegar a la cena, describe: *La cena, a las seis, era una ensalada o gazpacho, guisado con carne, vino a discreción y postre; el pan, cinco o seis cuarterones al día...* Por lo tanto, el gazpacho era cena habitual en

los refectorios monacales, en las posadas de nuestras carreteras y en las humildes mesas de los labriegos.

Este hecho, esta relación gazpacho-cena, se mantiene igualmente con los viajeros extranjeros que en sus libros, a modo de guías de viaje, reflejaron su particular forma de entender la vida de los andaluces. He aquí una muestra de ellos, comenzando por Richard Twiss que en su *Viaje por España en 1773* (*Travels through Portugal and Spain in 1772 and 1773*) narra el trayecto a Cádiz desde Gibraltar el 16 de julio de 1773 y, tras una agotadora y calurosa jornada, llegada la noche, toma pie a tierra en Los Barrios donde solicita a una mujer comida y cama por no haber fonda: *Cené (...) gazpacho. Ésta es una especie de soupe maigre excelente, que no puede ser más reconstituyente o refrescante durante los calores intensos: esta se prepara vertiendo una cantidad suficiente de aceite, vinagre, sal y pimienta, en un cuarto de agua fría, añadiendo además mendrugos de pan, ajo y cebolla picados finos* <sup>(12)</sup>.

Théophile Gautier degustó por primera vez el gazpacho o, mejor dicho, engulló, según la opinión que nos dejó, al llegar a Vélez-Málaga en el verano de 1840 y lo describe como sigue: *Nuestra cena fue frugal (...) Para hacer un gazpacho hay que llenar una sopera de agua; a ella se agrega un chorro de vinagre y después se ponen ajos, cebollas cortadas en pedacitos, rajas de pepinos, algunos trozos de pimienta y un poco de sal. Se le añade pan cortado en pedazos, que así queda en remojo (...) El gazpacho se sirve frío. Los perros un poco refinados de nuestro país se negarían seguramente a meter su hocico en semejante comida* <sup>(13)</sup>. Poco después, la emperatriz de los franceses, Eugenia de Montijo, tras casarse con Napoleón III (1853), impondrá el gusto por el gazpacho en la corte francesa; dudo que siguiera opinando igual.

No deja de ser anecdótico que no sea español el primer libro que se editó con el título o parte de él con la palabra gazpacho (1801); este es obra de *William George Clark, Gazpacho: or, Summer months in Spain* que describe al gazpacho en la introducción como sigue: *It is a sort of cold soup, made of bread, pot-herbs, oil, and water* <sup>(14)</sup> -Este es una especie de sopa fría, hecha de pan, hierbas aromáticas, aceite, y agua-.

Pero centrémonos ahora en el salmorejo. No se ha de confundir la búsqueda de ese ADN primitivo de los gazpachos con el origen del nombre del salmorejo. Más o menos resuelto lo primero, intentemos aclarar lo segundo.

Las referencias del salmorejo hasta los últimos años del siglo XIX, sean estas históricas, literarias o de los diccionarios, son siempre la de una salsa para acompañar las carnes, especialmente las de caza, fueran estas de pelo o pluma, y así lo define actualmente el *DRAE* en su primera acepción: *Salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta*. Igual que el Diccionario de la Academia, los diccionarios de nuestra lengua desde el s. XVII mantienen la misma definición. He aquí unos ejemplos, empezando por Francisco del Rosal, un médico cordobés, en su diccionario etimológico (1601-1611) que lo define como una salsa: *Escabeche o adobo de carnes y pescados* <sup>(15)</sup>. Por su parte, en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), Sebastián de Covarrubias y Orozco lo especifica como tal salsa: *Un cierto género de salsa o escabeche con que suelen aderezarse los conejos, echándoles pimienta, sal y vinagre y otras especias*. Covarrubias ya indica en su etimología la procedencia del término latino “moretum”: *según claramente lo dice Virgilio*, y notificando el necesario uso del mortero o almirez.

Un siglo después, el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), lo sigue llamando salsa y no difiere mucho de Covarrubias: *Cierto género de salsa, con que suelen aderezarse los conejos, que se compone de pimienta, sal, vinagre y otras especias*. El *Diccionario de la Lengua Castellana* de la Academia Española de 1843, se mantiene en la definición de salsa, pero ya solo la emplea para condimentar conejos: *Salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta con lo que se suelen aderezarse los conejos* y, pocos años después, se repite en el *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana* (París, 1895) de Elías Zerolo: *Salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta, con la que se suelen aderezar los conejos*. En su etimología señala: *De salmuera*.

Aunque solo algunos nombran el vinagre, es ingrediente obligado en todos, dado que se les refiere como un escabeche, preparado impensable sin él. Y sigue siendo el conejo la principal carne que alimenta estos salmorejos en la actualidad como una salsa o forma de condimentar carnes, especialmente de caza que se mantiene aún en el acervo popular de muchas regiones españo-



las: Canarias, Murcia, Aragón, Extremadura... y, entre otras más, en Andalucía, donde es frecuente en casi todas las provincias: Huelva (Aznalcóllar o en el propio Rocío donde era tradición preparar un salmorejo con piezas cobradas de caza), Sevilla (Carmona, recoge Isabel González Turmo en *Comida de rico, comida de pobre* la tradición de un salmorejo con carne de perdiz o conejo), Málaga (Serranía de Ronda, donde se mantiene en el acervo tradicional tres formas distintas de salmorejo de carne en diversos pueblos de la comarca: Benarrabá, Genalguacil y Gaucín, en cuya localidad se elabora el salmorejo de buche, relacionado con la matanza, donde es el estómago del versátil cerdo que, después de haberse cocido en los peroles con las morcillas, se trocea y se sirve como los demás salmorejos de la zona, recogido en *La cocina popular de Málaga* por el autor de este prólogo) y la propia Córdoba (en la comarca de Los Pedroches, en Villanueva de Córdoba, se elabora el *salmorejo jarote*, absolutamente desligado del cordobés, pues aunque se trata de una sopa fría, lleva carne de perdiz, conejo o gallina).

Amén de estos salmorejos, aliños de carne de caza, están las recetas tradicionales, como la de Extremadura, que en nombre y en ingredientes sorprenden por ser un poco de cada cosa; nos referimos al *gazpacho manchego*, también llamado *galianos*, que incorpora carnes de caza y aves de corral; es un salmorejo, pero se llama gazpacho. El *DRAE* dice de galianos: *Guiso que hacen los pastores con diversas carnes de cacería, troceadas y deshuesadas, extendido sobre un fondo de masa de pan*. Lo que sí es evidente es que se trata de una de esas múltiples variantes de los gazpachos calientes.

Pero porqué dos platos distintos con igual nombre, o fueron, quizá, en origen el mismo. Si atendemos a la definición genérica del salmorejo observamos que en un tipo de salsa a base de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta; una especie de escabeche. Sin duda son la base de nuestros gazpachos y del propio salmorejo cordobés. Respecto del origen del nombre, son diversos los que se le atribuyen al término salmorejo, según los autores que se consulten; no obstante, nuestro Diccionario de la Real Academia se reafirma en la evolución del término *salmuera* y este del latín *sal muria* (agua salitrosa o salina), base de las salazones y escabeches con los que se relaciona el salmorejo. También se ha querido ver la tradición francesa de un guiso de caza, como evolución del término *salmis* <sup>(16)</sup>,

para definir una salsa de estas carnes, especialmente aves. En *El prácticón*, (1893), al describir el *Salmorejo de chochas*, Ángel Muro inicia la receta con estos términos: *No quiero decir salmis, porque nuestra habla castellana vale tanto como la francesa* <sup>(17)</sup>. Es decir, hablaban de la misma receta. No obstante, no falta quien quiere ver su origen etimológico en una especie de despectivo de la salsa andalusí *almorí*. Así, según Felipe Maíllo, es *una mezcla de harina y especias que se amasaba con sal y agua y, mediante una manipulación complicada, se exponía al sol mucho tiempo. Era muy usada en la cocina musulmana de al-Andaluz y el Magreb, y se aplicaba a muchas variantes y aditamentos de carnes y de pescados salados*. En la etimología añade que proviene del árabe *al-muri* y este del latín *muria* con el significado de salmuera <sup>(18)</sup>. Realmente, el origen es común, pero no el camino que han seguido en su evolución.

En Andalucía la continuidad de la tradición culinaria morisca, que tenía como base de muchos de sus platos el majado, ayudó a la consecución y pervivencia de los gazpachos, ya fuesen espesos como los actuales salmorejo cordobés, zoque, porra, ajocolorao; más licuados a la manera del gazpacho, los ajoblan-cos, ajogazpacho, ajoporro; o hermanados con los que se confeccionaban con sus elementos troceados como el gazpacho arriero, gazpacho de habas, gazpacho de la siega, gazpacho de flojas, auténticas ensaladas que nadan en agua.

También la literatura nos ha servido para entender su trayectoria. Según Co-rominas, salmorejo aparece por vez primera en 1495 <sup>(19)</sup> y, bien pronto, en 1528 ya se nombra cuatro veces en la obra de Francisco Delicado, cuando pone en boca de su personaje más conocido, Aldonza, una relación de platos que sabía realizar:

LOZANA.- *Monseñor, yo sé hacer butifarros a la ginovessa, gatafurias y albóndi-gas, y capirotada y salmorejo.*

SEÑOR.- *Andá, hacedlo, y traédnoslo vos misma mañana para comer. ¡Cuánto tiempo ha que yo no sentí decir salmorejo!* <sup>(20)</sup>

Unos años después en la obra autobiográfica de Alonso Enríquez de Guzmán (1534), en el capítulo titulado: *De cómo salí de la Corte de la Emperatriz espe-*

cifica claramente como el salmorejo es la salsa con la que se ha de degustar el conejo: *porque si un manjar, como tengo dicho, no va mezclado de dulce y agrio, no lleva sabor ni sazón. Y si el conejo no lleva salmorejo, no le comen tan bien* <sup>(21)</sup>.

Es decir, el salmorejo era fórmula habitual de preparar las carnes de caza y la más frecuente, el conejo, por su sencillez y economía. Lope de Vega en *El niño diablo* (1620), que recientemente atribuyen a Vélez de Guevara, describe cómo se comen un gazapo con salmorejo, cuya salsa debía estar pasada de pimienta: *Déjeme asir un bocado // de este gazapo, y después // cuanto quisiera hablará // que me ha picado, por Dios // el salmorejo*. Por estos años el maestro del oficio de boca, Francisco Martínez Montañón, publica su (*sic*) *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611) una receta que titula *Sopa de perdiz*, pero que, él mismo, en la descripción de la receta la denomina *sopa de gazpacho caliente* y en cuya elaboración están los mismos ingredientes (*sic*): *una sopa de pan blanco cortado a mano a bocadillos (...) échale un poco de buen azeite y vinagre, que esté bien agrio, y pimienta y un poco de sal (...) esta misma sopa podrás hazer de conejos, beneficiándola como la de las perdices*. Esta receta, con escasos variantes, se mantiene en la comarca de Antequera (Málaga) con el nombre de *Perdiz en caldo gazpacho*.

El siglo de oro es pródigo en ejemplos, amén de Lope, Tirso de Molina en unos verso octosílabos de *El pretendiente al revés* (1631) asocia, igualmente el conejo al salmorejo: *Ha dado en criar conejos, // y va a vellos al corral, // donde tal vez, si se enoja, // el báculo les arroja; // y al que alcanza por su mal, // le sentencia al asador // y a un salmorejo que el ama // hace* <sup>(22)</sup>. También en la principal obra de Luis Vélez de Guevara, *El diablo cojuelo* (1641) se lee, como en casos anteriores, el uso del salmorejo como condimento para el conejo y, en este caso además, para un perdigón: *Ya, en esto, el Cojuelo y don Cleofás descubrían la dicha venta, y, apeándose del aire, entraron en ella, pidiendo al Ventero de comer, y él les dijo que no había quedado en la venta más que un conejo y un perdigón, que estaban en aquel asador entreteniéndose a la lumbre*.

*-Pues trasládenlos a un plato -dijo don Cleofás-, señor Ventero, y venga el salmorejo, poniéndonos la mesa, pan, vino y salero* <sup>(23)</sup>.

La perdiz es otra suerte de caza, en este caso de pluma, que en los pueblos se

sabía capturar de diversas e ingenuas maneras y granjearse una noble carne; siendo el salmorejo de perdiz la manera más simple y habitual hasta bien entrado el s. XIX, receta que salía en todos los libros de cocina al uso, como hemos visto anteriormente en el Practicón, el *best seller* de los libros de cocina de sus época, o en el anónimo *Manual de cocinero* (1837) que cataloga al salmorejo como una salsa (sic): *Se mezcla con la salsa española un vaso de vino blanco, ajos, un manojo de perejil, añadiendo los restos de perdices majados con un poco de caldo: se desgrasa y pone á punto, y se pasa por un cedazo de cerda. Aun se pueden añadir criadillas en pedacitos menores* <sup>(24)</sup>.

Benito Pérez Galdós en 1891 publica su *Ángel Guerra* que se desarrolla en plena Castilla de finales del XIX. Galdós, como es habitual en todas sus obras, nos aflora la cocina del entorno y, en este caso, salen a relucir las migas, el lomo adobado y el salmorejo, por supuesto de carne de caza: *Hasta las comidas encantaban a Ángel, pues la cigarralera le hacía unas migas de sartén, con las cuales no había ascetismo posible. Las tales migas, y el lomo adobado, y la olla castellana, y algún salmorejo, hacían del cigarral la más deliciosa de las Tebaidas* <sup>(25)</sup>. Unos años más tarde, 1897, publica *Misericordia*, donde continua la asociación conejo/salmorejo: *Ya; te dijo: "Benina, a ver cómo me pones mañana este conejo que me han traído..."*

*Sobre si había de ser en salmorejo o con arroz, estuvieron disputando* <sup>(26)</sup>.

No olvidemos que el hombre no es único animal que migra, pero sí es el único que cocina y, cuando lo hace, se lleva sus peroles porque son parte de su forma de entender su yo y su mundo social; por eso, es lógico que el salmorejo viajase en los primeros barcos con los españoles al descubrimiento de la Indias Orientales de la mano, especialmente, de las esclavas blancas, las moriscas, que aportaron parte del bagaje culinario de la América hispana tales como el escabeche del que saldrá el actual cebiche, el bienmesabe, el turrón, y un largo etcétera, e incluso donde perviven formas evolucionadas de platos hoy desaparecidos en España o casi olvidados como la capirotada, el uvate o las almojábanas. Una vez más la mejor forma de refrendar este argumento se encuentra en la literatura de la época; es el caso, entre otros, del poema histórico de Martín del Barco Centenera (1601) que en su canto nono podemos leer: *También había una especie de lirones // que al modo de conejos se guisaban,*

// y aunque faltaba aceite y vino añejo (vino agrio o vinagre) //, la gran hambre prestaba salmorejo <sup>(27)</sup>. Es la adopción o adaptación de los productos de la tierra a la manera y forma de guisar de los nuevos visitantes ante la ausencia de los productos habituales españoles; esto es, lirones por conejos para hacer el tradicional salmorejo como el de las tierras extremeñas donde hoy aún pervive.

Son frecuentes los ejemplos de guisos que recuerdan el salmorejo o, como en Venezuela, es plato de la cocina tradicional y aparecen en la literatura hispanoamericana hasta nuestros días. Excepcionalmente, el paraguayo Esteban Cabañas en *Juego Cruzado* (2001) nos cuenta una escena donde describe un salmorejo que recuerda más una mazamorra y se aleja del concepto de salmorejo de carne; puede que por la coetilla final del texto reseñado, en el que se lee que era o podía ser una receta aprendida de su padre que era aragonés: *Al mediodía, tía Aleja preparó el almuerzo: otro salmorejo bastante licuado con los ingredientes tradicionales; papas, huevos, aceite, una cuchara de harina y una hoja de laurel. Comíamos salmorejo con salsa blanca y Adolfo decía: "A la manera española. Hay que saborear el menú, sin duda." Y recordando a su padre que emigró de Aragón* <sup>(28)</sup>.

¿Cómo se podría entender que un plato caliente con trozos de carne se cambiase por uno frío y sin carne? En 1830 se publica *Esquisses sur L'Espagne*, donde describe el modo de servir el gazpacho en un lebrillo y la tradición de sentarse a la mesa entorno él: *Une nappe grossière, mais propre, la couvrait, et l'on y servit une énorme écuelle de terre, remplie de gazpacho. Chacun des habitants de la maison s'assit à l'entour sur des escabelles très-basses; les valets et la servante au bas-bout de la table.* -Para continuar explicando qué es el gazpacho- *Espèce de ragoût froid, composé de tranches de mouton, de piment, de concombres, de vinaigre, d'huile et d'ailx. Les espagnols font grand cas de ce mets* <sup>(29)</sup>. En la explicación de los ingredientes del gazpacho, describe: *Una especie de guiso frío, hecho con trozos de carne de cordero, pimientos, pepino, vinagre, aceite y ajos.* Es decir, denomina gazpacho a una mezcla de éste con salmorejo, al señalar que lleva trozos de cordero, terminando con la afirmación de que los españoles tomamos mucho este plato. No es otra cosa que, o una equivocación de Huber, o que realmente los tasajos de carne se comían con el gazpa-

cho, vinculando ambas formas y facilitando que cuando el salmorejo empezó a comerse sin carne y se acompañó de tomates no fuese chocante la denominación de salmorejo.

¿A qué se debe que el salmorejo cordobés necesite llevar apellido? El gentilicio con el que se acompañan los nombres de muchos platos tradicionales ha hecho las veces históricamente de lo que denominamos hoy D.O. (Denominación de Origen); le otorga carácter de etnicidad y de diferenciación de otros con nombres similares o productos similares. Es el caso del salmorejo que aquí nos trae y que se apellida cordobés, con un valor claramente diferenciador en la forma o en el fondo. Esta idea la refiere Azorín en el artículo *Gazpachos* de su *Con permiso de los cervantistas: ¿Gazpacho o gazpachos? ¿Singular o plural? Los gazpachos son un guiso que nos sirve, como otros guisos, para determinar la idiosincrasia de las regiones españolas* <sup>(30)</sup>.

El problema, el gran dilema, está en saber cuándo se le agregó el tomate al salmorejo, se le retiró la pimienta y se readaptó en sus ingredientes, dejando de ser un guiso para carne de caza y surgir como el salmorejo cordobés que hoy degustamos. Aunque, bastante improbable de que se sepa con exactitud, lo más factible es que sucediese en el último tercio del siglo XIX. El punto de inflexión lo podemos ver en la obra de Juan Valera (1824-1905), el novelista cordobés, que llena como escritor el último tercio del s. XIX. Valera refleja perfectamente la sociedad de su época, aludiendo con mucha frecuencia a las costumbres culinarias del pueblo. En *Doña Luz* (1879) diferencia salmorejo de gazpacho; pero ¿es, tal vez, porque aún no son parientes o porque, claramente, se refiere a un salmorejo de carne como el que se sigue realizando en algunos pueblos de Córdoba y hemos visto más arriba?: *Petra, el ama de llaves, hizo milagros en aquellos dos días. ¿Qué pavos rellenos, qué cocido con morcilla, chorizo, embuchados y morcones, qué tortillas con espárragos trigueros, qué platazos de pepitoria, qué menestras de cardos, morrillas y guisantes, qué jamón con huevos hilados, qué tortas maimones, y qué deliciosas alboronías, picantes salmorejos, frescos gazpachos y ensaladas, y variados arropes y almíbares, no condimentó o presentó en la mesa de su amo?* <sup>(31)</sup>. Al adjetivar al salmorejo como picante, es evidente que se refiere a la tradicional manera de sazonar la salsa para carnes y en especial la de caza. Sin embargo, no deja de ser contradictorio como el mis-

mo autor en la novela corta de *La cordobesa* (1876) sí parece indudable que se refiere al salmorejo como un tipo de gazpacho, pues refiere juntos el gazpacho, el ajoblanco y el salmorejo: *Las habas, a pesar del anatema de Pitágoras, que tal vez las condenó como afrodisíacas, son el principal alimento de los campesinos de mi tierra. El guiso en que las preparan, llamado por excelencia cocina, es riquísimo. Dudo yo que el más científico cocinero francés, sin más que habas, aceite turbio, vinagre architurbio, pimientos, sal y agua, pueda sacar cosa tan rica como dicha cocina de habas preparada por cualquier mujer cordobesa. Del salmorejo, del ajo-blanco y del gazpacho, afirmo lo propio. Será malo; harán mil muecas y melindres las damas de Madrid si lo comen; pero tomen los ingredientes, combínenlos y ya veremos si producen algo mejor.* Se reafirma el concepto del actual salmorejo cordobés en la continuación del texto: *Por lo demás, el salmorejo, dentro de la rustiqueza del pan prieto, y los rojos pimientos y ajos duros, de que principalmente consta, debe pasar por creación refinada en las artes del deleite, sobre todo si se ha batido bien y largo tiempo por fuertes puños y en un ancho dornajo.* Esto es, para el último tercio del siglo XIX el salmorejo cordobés, más o menos como se entiende hoy, era un hermano gemelo de la porra antequerana pues como se lee en el texto de Varela, constaba de pimientos rojos que sí sigue aportando la porra antequerana y ha desaparecido del actual salmorejo cordobés y, aunque no aparezca el tomate, es este el último invitado al salmorejo, tal como lo reseña Almudena Villegas: *El posible origen del salmorejo, entendido como lo es en la actualidad, se remonta a un periodo que va desde el siglo XIX o comienzos del siglo XX, donde el último ingrediente a incluir en la popular receta fue el tomate*<sup>(32)</sup>.

Por lo tanto, tal y como entendemos hoy el salmorejo cordobés, hubo de ser la mazamorra que debía tener como primer colorante, posiblemente, el pimientito rojo, como refleja algo más arriba Juan Valera en *La cordobesa*. La mazamorra, gachas realizadas a base de aceite, ajo y pan molturados en el almirez, está perfectamente documentada como un término de procedencia del hispano árabe y, muy posiblemente, es la madre tanto del salmorejo cordobés, como de la porra y de muchos de los gazpachos. La incorporación del tomate no debió ser mucho más tarde de la referencia de Valera, aunque siga siendo una incógnita quién lo hizo por vez primera y cuándo, pues el dónde ya viene incorporado en el nombre.

El salmorejo cordobés, como los restantes gazpachos, han pasado de ser un plato propio de gañanes a delicia gastronómica. Cabría preguntarse qué causa o causas han motivado este cambio de forma tan radical. Realmente son muchas las circunstancias las que aparecen y de forma más o menos simultánea o encadenada. Veamos.

Empezaría primero por preguntar quién tomaría hoy un salmorejo como se hacía ante de los años sesenta, molturado en el dornillo a medias con el almirez. Qué habría pasado sin la invención de la Túrmix de vaso o de mano y el consabido robot... si hoy nos molesta encontrarnos el más simple de los grumos cuando pedimos un salmorejo. La primera causa, sin duda, está en la incorporación a la cocina doméstica de estos instrumentos que han facilitado el trabajo, ahorrado tiempo y convertido unas gachas densas y grumosas en una crema ligera, suave y, además, fría.

En segundo lugar, hacer ver que coincide este fenómeno con un “nacionalismo” gastronómico a la búsqueda de la identidad de lo local, de lo identitario, tras el cansancio de la cocina que se ofrecía en los años precedentes con complacencia excesiva de la cocina europea, natas, mantequillas y gustos afrancesados. Paralelamente los cocineros de alta cocina empezaron a reivindicar los productos y el recetario local, al que comenzaron a versionar de forma moderna y convirtiendo la cocina tradicional y el producto de corto recorrido en un fenómeno gastronómico.

Esto no habría sido posible sin la tercera de las causas: la excelente calidad de los productos que el mercado nacional y, específicamente, local comenzaba a ofrecer. Valera hablaba de gazpachos de aceites turbios y vinagres architurbios; esto hoy es impensable. Los aceites de nuestros campos son o mejores del mundo y sus vinagres poco o nada deben envidiar a los más reputados y, cómo no, los tomates de huertos cercanos y de cultivos ecológicos o mimados, buscando la excelencia del producto. A esta idea ha ayudado los movimientos que surgen a la búsqueda de la comida sana, equilibrada, de temporada, sin caer en la ortorexia, pero cercana a Slow Food que han calado en la población. La gastronomía del siglo XXI, al menos en occidente, es como nuestra constitución: democrática, todo el mundo tiene acceso a una alimen-



tación digna; y laica, los principios religiosos que colmataban la alimentación han desaparecido. Se ha pasado, como decía Baudrillard de *sólo tenemos un alma para toda la vida, hay que preservarla*; a su contrario, es decir: *sólo tenemos un cuerpo para toda la vida, hay que preservarlo* <sup>(33)</sup> y ha empezado la preocupación por los alimentos naturales, a medir las kilocalorías y los hidratos de carbono, a buscar los aportes de vitaminas, fibras y de grasas saludables paralelo a la admiración por nuestros aceites, y el salmorejo cordobés es todo un compendio de todos esos valores que la nueva sociedad busca.

Todos estos argumentos se sumaron a la idea de patrimonio que encierran platos milenarios en origen como éste; sentirse orgullosos de comer historia en cada cucharada e identificarse con sus productos y con su receta como parte de uno mismo, de su identidad y de su convivialidad.

Hoy, el salmorejo cordobés ha demostrado su gran versatilidad en la mesa, apareciendo como un plato principal que se guarniciona de cualquier vianda a la antigua usanza, sea carne, pecado u otras verduras; o como una singular salsa fría que acompaña otros preparados culinarios, con lo que ha sido un comodín agraciado para la nueva cocina como una alternativa que aportaba, tradición y modernidad, como parte de esa génesis de renuevo constante sin perder sus huellas de identidad, su esencia y convertirlo en embajador de nuestra forma de entender la comensalidad, de parte de nuestro yo convivial, un elemento más identificativo y aglutinador del colectivo: el salmorejo cordobés.

## Bibliografía

- (1) BAUDRILLARD Jean. *Cultura y simulacro*. Kairós, Barcelona, 1984.
- (2) COROMINAS, Joan. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Gredos. Madrid, 1957
- (3) FORD, Richard. *Gatherings from Spain*. J.M.Dent & Sons Ltd, Londres, 1970
- (4) APICIO, Marco. *De re coquinaria*. IV, I, 1-3
- (5) ESPINEL, Vicente. *Vida del escudero Marcos de Obregón*. Descanso XVI.
- (6) ISLA, José Francisco de. *Fray Gerundio de Campazas, alias Zotes*. II parte, L. V, cap. VI.
- (7) CRUZ, Ramón de la. *Teatro o colección de los sainetes. El padrino y el pretendiente*.
- (8) PÉREZ GALDÓS, Benito. *Las bringas*. cap. XXXIV.
- (9) VALERA, Juan. *Mariquita y Antonio*. cap. I
- (10) MARTÍNEZ SIERRA, María y MASO, Peter de. *Milagro gitano*. Escena II
- (11) MERINO DE TORRES, Alberto. *El obrero del campo, estudio social*. Bada-joz, 1912
- (12) TWISS, Richard. *Viaje por España en 1773*. Cátedra. Madrid, 1999
- (13) GAUTIER, Théophile. *Viaje a España*, Cátedra, Madrid, 1998
- (14) GEORGE CLARK. William. *Gazpacho: or, Summer months in Spain*. Extra-muros Edición, S.L. (facsimil), Sevilla, 2007
- (15) ROSAL, Francisco del. *Alfabeto primero de origen y etimología de todos los vocablos originales de la lengua castellana*. CSIC. Madrid, 1992
- (16) Salmis, también salmi es la abreviatura de *salmingondis*, palabra del Medioevo francés para referirse a la salazón de una receta de pescados. *Dictionnaire étymologique français*. Larousse.
- (17) MURO, Ángel. *El practicón, tratado completo de cocina*. Aldaba Ediciones. Madrid, 2004
- (18) MAÍLLO SALGADO, Felipe. *Los arabismos del castellano en la Baja Edad Media*. Universidad de Salamanca, 1998.
- (19) COROMINAS, J. *op.cit.*
- (20) DELICADO, Francisco. *Retrato de la lozana andaluza*. Mamotreto XXVIII. Fundación J. Manuel Lara. Sevilla, 2004.

- (21) ENRÍQUEZ DE GUZMÁN, Alonso. *Libro de la vida y costumbres de don Alonso Enríquez de Guzmán*. Red Ediciones S.L. Barcelona, 2011.
- (22) TIRSO DE MOLINA. *El pretendiente al revés*. Biblioteca Castro. Madrid, 1997. act. I, esc. V
- (23) VÉLEZ DE GUEVARA, Luis. *El diablo cojuelo*. Cátedra. Madrid, 2007. Tranco V
- (24) *Manual del cocinero*. Anónimo traducción de Mariano de Rementería. Extramuros Edición, S.L. Edic. facsímil. Sevilla, 2009
- (25) PÉREZ GALDÓS, Benito. *Ángel Guerra 2*. Alianza bolsillo. Madrid, 2009. cap. IV
- (26) PÉREZ GALDÓS, B. *Misericordia*. Cátedra. Madrid, 2010. cap. XXII
- (27) BARCO CENTENERA, Martín del. *La Argentina o La conquista del Río de la Plata*. Ediciones Theoria, Buenos Aires, 1999.
- (28) CABAÑAS, Esteban. *Juego cruzado*. Arandura Editorial. Asunción, 2001
- (29) HUBER, Victor Aime. *Esquisses sur L'Espagne*, una traducción de Louis Levrault. Kessinger Publishing. EEUU, 2010
- (30) AZORÍN. *Con permiso de los cervantistas*. Biblioteca Nueva. Madrid, 1948.
- (31) VALERA, Juan. *Doña Luz*. Espasa Calpe. Nueva Austral. 1991. cap. XXX
- (32) VILLEGAS BECERRIL, Almudena. *Gastronomía romana y dieta mediterránea: el recetario de Apicio*. Universidad de Córdoba, 2001.
- (33) BAUDRILLARD, J. *La sociedad de consumo*. Plaza y Janés. Barcelona, 1974



**Emilio Martínez de Victoria Muñoz**  
Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos "José Mataix"

## El salmorejo cordobés, un alimento completo

El salmorejo cordobés es un alimento que puede definirse como completo, pues incluye alimentos de distintos grupos: los cereales del pan, las verduras y hortalizas con el ajo y el tomate, la grasa del aceite de oliva virgen, amén del vinagre. Aparte de este compendio variado de alimentos, el salmorejo cordobés aporta una gran variedad de nutrientes, además de líquido: los hidratos de carbono complejos de los cereales, la fibra, las vitaminas, los minerales y los fitoquímicos -compuestos con actividad antioxidante y anticancerígena- de las hortalizas y verduras, la energía, los ácidos grasos monoinsaturados y los componentes bioactivos del aceite de oliva virgen extra -antiinflamatorios, antioxidantes y anticancerígenos-.

El salmorejo cordobés es un alimento que suma pocas calorías, pero tiene una alta densidad y calidad nutricional; es decir, la cantidad y calidad de los nutrientes con los que contribuye a nuestra alimentación por cada kilocaloría. Por estas características el salmorejo cordobés puede incluirse en las dietas de todas las edades y situaciones fisiológicas: deportistas, embarazadas, lactantes, etc.

Para los niños y adolescentes, que consumen poca cantidad de verduras y hortalizas, es una forma muy adecuada de incorporarlas en su dieta, además colabora en una correcta hidratación y aporta energía de fácil utilización para la actividad física que desarrollan a esas edades.

Para el adulto es un alimento completo, no muy calórico y con componentes funcionales relacionados con la prevención de enfermedades crónicas -diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer-; por lo tanto, se recomienda su consumo diario, especialmente coincidiendo con la estacionalidad del tomate, primavera-verano. En las mujeres embarazadas y durante el periodo de lac-



tancia el salmorejo cordobés les aporta líquido, energía, micronutrientes esenciales y componentes funcionales que favorecen esas situaciones especiales.

Por último, en el adulto mayor juega un papel relevante en dos aspectos específicos; la importancia de una hidratación correcta y el aporte de ingredientes de un sabor importante (ajo, vinagre) para potenciar las sensaciones gustativas y favorecer la ingesta de alimentos.

Debemos tener cuidado en la cantidad de sal. El salmorejo cordobés es un alimento que por sus ingredientes tiene muy bajo contenido en sodio, por lo que se indicaría para personas que tengan hipertensión. Un aporte moderado de sal a la receta es lo deseable para no aumentar el consumo de sodio.

Aunque el salmorejo cordobés es un alimento que puede tomarse como primer plato, solo o con algún ingrediente más -jamón, huevo duro, etc.- o como acompañante de otros platos de carne, pescados o mariscos, la recomendación dietética sería su consumo como un plato sin ningún acompañamiento, aunque en aquellas dietas donde el aporte de proteína sea importante, como en las etapas de crecimiento, en los deportistas, en las personas convalecientes de enfermedades de una duración larga o en las personas mayores, se puede añadir algún alimento proteico, siendo de elección el huevo duro (mejor, solo la clara) y el jamón, la parte magra, que nos aportan una proteína de alto valor biológico.

Sin lugar a dudas, el salmorejo cordobés es un alimento completo, funcional y adecuado para todas las edades y situaciones fisiológicas.



38



40



48



50



58



60



68



70



78



80





42



44



46



52



54



56



62



64



66



72



74



76



82



84



86



**Álvaro Arbeloa**  
Restaurante Ta-Kumi · Marbella

## *Salmorejo según Ta-Kumi*

Se ha realizado una receta tradicional cordobesa adaptando algunos ingredientes a la cocina japonesa. Se ha sustituido el jamón de pata negra por la ventresca y del huevo, la clara por el tofu blanco y la yema por el amarillo del takuan, un encurtido tradicional japonés.

### Ingredientes

(para 6 personas)

#### ■ Para el salmorejo

150 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

1 kg de tomates

200 gr de pan de telera

c/c de ajo (al gusto)

c.s. de vinagre de arroz (al gusto)

c/c de sal

#### ■ Para guarnición

300 gr de daditos de ventresca de atún

300 gr de daditos de tofu fresco

300 gr de daditos de takuan daikon marinado

### Elaboración

Macerar todos los ingredientes del salmorejo desde la noche anterior y turbinarlos hasta obtener una textura homogénea. Reservar en frío.

### Emplatado

Servir la cantidad deseada en un cuenco o recipiente deseado.

Colocar por encima los daditos de ventresca, tofu, y takuan, rematando con alguna hojita decorativa.









**Amador Fernández**  
 Restaurante Amador · Málaga

## *Salmorejo servido con sandía, maíz y queso de leche de cabra payoya*

### Ingredientes

- 1/2 kg de tomate maduro
- 1/4 de diente de ajo
- 1/4 de pimiento verde
- 2 dl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva suave
- 4 dl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- 30 cl de vinagre balsámico
- 15 cl de vinagre D.O. Montilla-Moriles
- 10 gr de sal fina
- 350 gr de pan cateto asentado
- 20 gr de mostaza de Dijon
- 50 gr de queso de leche de cabra payoya rallado
- 125 gr de sandía, cortada en brunoise
- c.s. de cebollino picado
- 30 gr de maíz dulce

### Elaboración

Triturar los tomates, ajo, pimiento verde, mostaza, pan y vinagres en la Thermomix.

Añadir los aceites poco a poco para emulsionar y la sal.

Pasar por un chino y reservar en frío.

### Emplatado

Servir la cantidad deseada de salmorejo en un plato de presentación.

Decorar con el maíz, la sandía y con la ayuda de un microplane rallar el queso de cabra, previamente congelado por encima del salmorejo. Rematar con un poco de cebollino.





**Benito Gómez**  
Restaurante Tragatapas · Ronda

## Tarta crujiente de cigalas con salmorejo

### Ingredientes

#### ■ Para la base de tarta

2 láminas de pasta filo; 200 gr de mantequilla; 200 gr de cáscaras de cigalas

#### ■ Para el carpaccio de cigalas

1 kg de cigalas; c.s. de papel sulfurizado; c.s. de aceite de girasol

#### ■ Para la esencia de cigalas

300 gr de cabezas de cigalas

#### ■ Para el salmorejo

1 kg de tomate de pera; 300 gr de pan; 200 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 1 diente de ajo; 10 gr de vinagre D.O. Montilla-Moriles

### Elaboración

*La base de tarta:* Saltear los caparazones de las cigalas y sumergirlos en mantequilla. Dejar infundir hasta que se clarifique la mantequilla y se obtenga una mantequilla de cigalas. Pintar las hojas de pasta filo con una capa con la mantequilla de cigalas. Repetir la operación hasta 4 capas. Hornear con peso durante 20 minutos a 160° C. Sacar y reservar.

*El carpaccio de cigalas:* Pelar las cigalas, disponerlas en papel pintado con aceite y espalmar de manera que quede una lamina no muy fina de carne de cigala.

*La esencia de cigalas:* Saltear las cabezas de cigalas y apretar para extraer toda su esencia.

*El salmorejo:* Disponer todos los ingredientes en la Thermomix, menos el aceite, que se añadirá poco a poco hasta obtener un salmorejo bien fino.

### Emplatado

Disponemos de las bases de filo, encima ponemos el salmorejo y después el carpaccio de cigalas el que aliñaremos con la esencia de cigalas y una cucharada de sus propias huevas crudas.





**Cati Schiff**  
Dulce y Salado · Fuengirola

## *Bombón helado de salmorejo con cobertura de Tanzania al 75%*

### Ingredientes

(aprx. 100 bombones)  
900 gr de tomate maduro  
100 gr de pan de masa dura  
100 gr de pimiento rojo  
1/2 diente de ajo  
c.s. de sal  
150 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

■ Por cada 300 gr de salmorejo terminado  
2 hojas de gelatina  
2 cargas de sifón  
c.s. de chocolate de Tanzania al 75%

### Elaboración

Remojar el pan con el tomate troceado, el pimiento y el aceite.  
Turbinar finamente poniendo a punto de sal y ajo y pasar por el chino.  
Hidratar 2 hojas de gelatina y derretirlas e incorporarlas a 300 gr de salmorejo e introducirlo en un sifón con 2 cargas de gas.  
Rellenar los moldes de bombones y llevar a congelación.  
Desmoldar los bombones y bañar congelados con cobertura de Tanzania al 75%.  
Mantener los bombones en el congelador de helados.







**Celia Jiménez**  
Restaurante Bodegas Campos · Córdoba

## *Salmorejo y ensalada de bacalao en aceite*

### Ingredientes (4 personas)

- Para el salmorejo: 1 kg de tomates rojos; 10 gr de ajo morado de Montalbán; 100 gr de pan de telera cordobesa; 80 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal
- Para el salmorejo de aguacate: 3 aguacates maduros; 1 diente de ajo; 30 gr de miga de pan blanco; c.s. de vinagre de manzana; 60 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva ; c.s. de sal
- Pan de aceitunas negras: 1.250 gr de harina de fuerza; 20 gr de sal; 80 gr de azúcar; 150 gr de mantequilla; 4 huevos; 500 gr leche; 40 gr levadura; 250 gr pasta de aceituna negra
- Otros: 320 gr de bacalao curado en aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 40 gr de aceite de aceituna negra; 8 unidades de semilla de tomate; c.s. de hojas de cebolleta tierna; c.s. de brotes tiernos

### Elaboración

*Para los salmorejos:* Triturar los tomates con los demás ingredientes en la thermomix hasta obtener una crema. Rectificar de sal y refrigerar. Triturar los aguacates con el resto de los ingredientes en la thermomix hasta obtener una crema. Rectificar y refrigerar hasta su uso.

*Para el pan de aceitunas negras:* Poner en la batidora con el gancho la harina, la sal y el azúcar. Disolver la levadura en leche. Incorporar los huevos, la leche y por último la mantequilla fundida. Cuando se obtenga una masa homogénea, mezclar con la pasta de aceitunas negras. En un molde de plumcake, fermentar y hornear a 180° durante 45 minutos. Enfriar, desmoldar y reservar. Cortar dados pequeños, pintarlos con AOVE y hornear hasta que estén crujientes.

### Emplatar

Disponer el bacalao en aceite cortado en dados, las semillas de tomate y las hojas de cebolleta tierna. Poner tres puntos de salmorejo y dos de salmorejo de aguacate. Al lado de cada trozo de bacalao unos dados de pan de aceitunas. Terminar con los brotes tiernos y aceite de oliva virgen extra.







**Charo Carmona**  
 Restaurante Arte de Cocina · Antequera

## *Croquetas de salmorejo y falso alioli suave de hierbabuena*

Ingredientes (4 personas)

■ Para el salmorejo

1/2 kg de pan cateto asentado; 1 kg de tomates rojos y maduros; 1/2 pimiento verde; 1/4 pimiento rojo; 1 diente de ajo; 1 hoja de hierbabuena; 1/4 l de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal; c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles

■ Para el rebozado

100 gr de harina blanca; 100 gr de panko; 50 gr de jamón ibérico; 50 gr de almendra cruda; 3 huevos; c.s. de AOVE Cordoliva para freírlas

■ Para el falso alioli

1/2 l de aceite de girasol; c.s. de huevo liofilizado; 3 ó 4 hojas de hierbabuena; 1/2 diente de ajo; unas gotas de zumo de lima; c.s. de sal

### **Elaboración**

Meter todos los ingredientes en la batidora, menos el aceite y el vinagre y batirlos hasta alcanzar una pasta homogénea.

Pasar la pasta resultante por el chino.

Volver a meter en la batidora y batir lentamente, incorporándole el aceite y el vinagre y rectificar de sal.

Verter en moldes de silicona con forma de bolas del tamaño deseado y llevar a congelación.

Desmoldar las bolas de salmorejo y enharinarlas. Pasarlas por el huevo batido y, a continuación, emborrizarlas en la mezcla de panko con las almendras previamente trituradas y el jamón secado en el horno en tiras e, igualmente, triturado. Freírlas en abundante aceite de oliva. Retirar y dejar sobre papel absorbente.

Hacer la mahonesa con todos los ingredientes.

### **Emplatar**

Colocar una lagrima del falso alioli y, sobre éste, unas croquetas de salmorejo.

Manchar el plato con dos gotas de aceite de hierbabuena.





**Diego del Río**  
Restaurante El Lago · Marbella

## *Salmorejo de pimientos 'asaos' con sardinas y regañás*

Ingredientes (Para 8 tapas)

- Para las sardinas
- 12 sardinas grandes
- c.s. de sal gorda
- c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- Para el salmorejo de pimientos asaos
- 5 pimientos rojos
- 2 tomates pera
- 100 gr de pan
- 1 diente de ajo
- 180 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- c. s de vinagre D.O. Montilla-Moriles
- c.s. de sal
- Para las regañás
- 1 bollo de pan duro
- c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- c.s. de ajonjolí

### **Elaboración**

*Las sardinas:* Descamar las sardinas y cubrirlas de sal gorda durante 12 horas. Lavar bajo el grifo, filetear y cubrir de aceite de oliva.

*Salmorejo de pimientos 'asaos':* Asar los pimientos y tomates. Una vez fríos, pelar y mezclar con todos los ingredientes menos con el aceite, macerar 24 horas. Montar en la Thermomix, añadiendo el aceite poco a poco, rectificar de sal y pasar por el chino fino.

*Las regañás:* Cortar el pan en la máquina corta fiambres y pintar con el aceite en el que se ha frito el ajonjolí triturado. Meter al horno a 100° C durante 30 minutos.

### **Emplatado**

En un plato hondo poner un poco de salmorejo, en el centro unos lomos de sardina con una picada de pimientos rojo y verde y rematar con una lámina de regañá y unas hojas de mitzuna.





**Diego Gallegos**  
Restaurante Sollo · Benalmádena

## *Salmorejo de melocotón con sollo confitado y caviar ecológico*

### Ingredientes

(para 4 raciones)

2 kg de tomate maduro

500 gr de melocotón

1 bote de sollo confitado

1 lata de caviar ecológico

200 ml. de almíbar TPT

c.s. de pan duro remojado en agua

c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de sal y pimienta

c.s. de alma de caviar

### Elaboración

Triturar los tomates junto con los melocotones previamente pelados. Reservar un tomate y sacar sus semillas.

Emulsionar la mezcla de melocotón y tomate con el aceite y el pan remojado hasta que se obtenga la textura deseada y sazonar con la sal y la pimienta.

Pasar por un colador y reservar en frío.

Cortar un melocotón en gajos y escaldarlos en un almíbar TPT y reservar en ese caldo.

### Emplatado

En un plato hondo hacer un círculo con el salmorejo y añadir los gajos de melocotón en almíbar.

Disponer por encima el sollo confitado, las semillas de tomate y el caviar ecológico. Sobre ellos colocar unas hojas de borraja y algunos brotes de tréboles para aportar acidez.

Terminar con un toque de sal de caviar y un cordón de aceite de oliva.

SOLLO

Restaurante





**Ignacio Carmona y Fernando González**  
Restaurante Manducare · Málaga

## *Salmorejo con pipirrana de berberechos y espuma de clara al limón*

Ingredientes (para 4 personas)

■ Para el salmorejo

1/2 kg de pan cateto asentado; 1/2 kg de tomates rojos maduros; 1 pimiento verde; 2 dientes de ajo; c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles (al gusto); 1/4 l de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal

■ Para la pipirrana de berberechos

3/4 kg de berberechos frescos; 1 tomate no muy maduro para ensalada; 1 pimiento rojo; 1 pimiento verde; 1 cebolleta fresca pequeña

■ Para la espuma de clara al limón

1 l de agua; 1 caña de cerveza; 200 gr de azúcar; 1 piel de limón; 4 bolsas de té verde; 7 hojas de gelatina

### Elaboración

*El salmorejo:* Turbinar los tomates, el pan, los ajos pelados, la sal y el vinagre hasta obtener una mezcla homogénea a la que se le vierte poco a poco el AOVE, hasta que quede una masa fina y lo más homogénea posible. Poner a punto de sal y reservar en frío.

*Para la pipirrana de berberechos:* Escaldar los berberechos en varias tandas de pocas cantidades, sacarlos del agua justo cuando empiecen a abrirse. Extraer de las conchas y reservar. Picar los tomates, los pimientos y la cebolleta, aliñar con una gota de vinagre, sal y aceite. Añadir los berberechos y reservar.

*Para la espuma de clara al limón:* Llevar a ebullición el agua con el azúcar. Introducir la piel del limón y las bolsas de té. Infusionar 10 minutos. Colar la infusión y agregar las hojas de gelatina, ya hidratadas, disolverlas y batiendo rápidamente, añadir la cerveza. Reservar en frío. Una vez frío, batir la gelatina, introducirla en el sifón con dos cargas y mantener en frío.

### Emplatado

En un vaso muy frío, servir dos cuartas partes de salmorejo, cubrir con la pipirrana de berberechos escurrida. Coronar con la espuma de clara limón, sobresaliendo un par de dedos sobre el vaso.







**Israel Ramos**  
Restaurante Albalá · Jerez de la Frontera

## *Salmorejo de albaricoques y navajas salteadas*

Ingredientes (para 4 personas)

■ Para el salmorejo

150 gr de tomates maduros; 2 gr de ajo; 25 gr de rebanada de pan; 20 gr de pulpa de albaricoque; 2 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 5 ml vinagre D.O. Montilla-Moriles; c.s. sal; agua para el pan

■ 200 gr de navajas

■ Para la brunoise de albaricoque

40 gr de albaricoque o melocotón

■ Otros: 20 gr de yogurt; 10 gr de cebollino

### Elaboración

*El salmorejo:* Turbinar en la Thermomix los tomates y el pan remojado en agua. Cuando la mezcla esté homogénea, añadir la pulpa.

Verter el aceite, el vinagre y la sal hasta ponerlo al punto deseado.

Pasar el salmorejo por colador fino y reservar en frío.

*Las navajas:* En una olla grande con agua hirviendo se introducen las navajas de tres en tres con la ayuda de una araña. Cuando se empiecen a abrir, se sacan. Una vez abiertas, se les quita las valvas y se limpian, si tienen tierra, con agua de mar a ser posible.

*La brunoise de albaricoque:* Pelar la fruta y cortarla en la máquina con un grosor de 0,5 cm y, a continuación, se cortan las laminas en cubos de 0,5 x 0,5 cm. Reservar con un papel mojado por encima.

*Otros:* Batir el yogur e introducirlo en un biberón. Picar el cebollino.

### Emplatado

Colocar en un plato sopero un círculo irregular de albaricoque. Llenar una jarra ola con la cantidad necesaria de salmorejo. Al momento de salir, sazonar y saltear con un poco de AOVE muy caliente las navajas, procurando que queden medio crudas, solo calientes. Poner un bouquet de navajas en el centro. Poner un poco de aceite y sal en escamas a las navajas. Terminar con un cordón de yogur y cebollino por encima de la fruta.





**Iván Bravo**  
Restaurante La Cala Resort · Mijas

## *Salmorejo campestre de remolacha con almendra tostada y conejo escabechado*

### Ingredientes

#### ■ Para el salmorejo

1/2 kg tomate rojo de ecológico; 1 diente de ajo; 2 bolas de remolacha cocida; 4 hojas grandes de hierbabuena; 150 gr almendra; 2 pimientos verdes cuerno de cabra; 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 1/2 vaso de aceite de girasol; c.s. de miga de pan cateto asentado; c.s. vinagre D.O. Montilla-Moriles; c.s. de sal, pimienta y azúcar.

#### ■ Para el conejo en escabeche

1 conejo troceado; 4 dientes de ajo; 1 cebolla; 2 zanahorias; 1 vaso de vinagre D.O. Montilla-Moriles; 2 vasos de agua o caldo de pollo; 2 hojas de laurel; c.s. de tomillo; c.s. de sal y pimienta; c.s. de AOVE

### Elaboración

*El salmorejo:* Mojar la miga con un chorrito de vinagre y reposar. Turbinar los tomates, el pimiento, el ajo y la remolacha cocida en la thermomix durante cinco minutos a máxima velocidad. Tostar las almendras y añadir. Incorporar el pan, la hierbabuena, la sal, la pimienta y una pizca de azúcar y turbinar dos minutos, añadiendo el AOVE y al final el girasol. Reservar en frío.

*El conejo en escabeche:* Cortar la cebolla en juliana y la zanahoria en rodajas. Hacer un corte transversal a los dientes de ajo sin pelar. Salpimentar el conejo y sellar en una cazuela con aceite abundante. Reservar. Freir en la misma cazuela y el mismo aceite los ajos sin pelar; añadir la cebolla y pochar, tapada y con un poco de sal para que sude. Añadir las zanahorias y rehogar junto con las hojas de laurel y el tomillo. Incorporar los trozos de conejo y se vierte el vinagre y el resto de líquido de cocción. Cocinar a fuego lento entre 15 y 20 minutos. Una vez cocinado, retirar la verdura, dejar enfriar, desmigajar el conejo y reservar en frío.

### Emplatado

En una copa de martini dry, poner el salmorejo, encima una porción de conejo y adornar con brotes de remolacha, un par de almendras para aportar crocante y una hoja de hierbabuena frita.





**Javier Hernández**  
El Restaurante del Candado Golf · Málaga

## *Salmorejo asado con atún de almadraba y pan frito*

Ingredientes (4 personas)

1 kg de tomates maduros

3 dientes de ajo

2 pimientos rojos

300 gr de pan cateto asentado

c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de sal

c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles

c.s. de pimienta negra machacada

c.s. de lomo de atún rojo de almadraba

c.s. de salsa de soja

### **Elaboración**

En una placa de horno, se asan los tomates y los pimientos, durante 30 minutos. Una vez asados, cubrir con film transparente y reservar tanto la verdura como el agua que sueltan en la cocción, que es el agua de vegetación con el sabor de la verdura asada. Por otro lado, cortar el atún en trozos cuadrados de 4 cm de lado, marcar en una sartén bien caliente y enfriar en una salmuera de agua y salsa de soja al 50%. Secar bien y pasar por pimienta machacada. Reservar.

Una vez fría las verduras asadas, colocar en un bol el pan, los ajos, las verduras peladas el vinagre, el A.O.V.E., la sal, el agua de la cocción de las verduras y dejar macerar unas 8 horas, removiendo cada hora para que el pan se humedezca bien con los demás ingredientes. Transcurrido el tiempo de maceración, verterlo en la Thermomix y triturar hasta obtener una fina crema que se emulsiona con un chorreón de A.O.V.E. Rectificar de sal y pimienta al gusto.

Por otro lado, cortar pequeños dados de pan y freírlos para la guarnición junto con unos tacos de atún macerado en pimienta.

### **Emplatao**

En un plato hondo disponer las guarniciones, el atún y los picatostes de pan, y verter con una jarra el salmorejo sobre la guarnición.







**Jordi Bataller**  
Hotel Kempinski · Estepona

## *Salmorejo de maíz con palomitas y polvo de kikos*

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 tomate de color amarillo
- 150 gr de pan cateto asentado
- 50 gr de maíz de mazorca
- 1 trozo de pimiento amarillo
- 1 diente de ajo
- 75 cl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- c.s. de palomitas de maíz
- 1 paquete de kikos
- c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles
- c.s. de Sal

### **Elaboración**

Triturar los kikos y reservar.

Cocer bastante la mazorca con poco agua y sacarle el maíz una vez cocido. Reservar el agua.

Poner el pan sin corteza en el agua de la cocción de la mazorca.

Saltear muy suavemente el maíz para darle más sabor con un poco de aceite de AOVE, sal y pimienta. Reservar el maíz y el agua de la cocción un poco más reducida. El maíz se pasa por un chino para quitarle el pellejo y se reserva (guardar algunos granos enteros para decorar).

Verter en la Thermomix el ajo, el pimiento pelado, el maíz, el tomate, el pan asentado en el agua de la cocción y la sal y turbinar hasta lograr una masa suave. Terminar emulsionando con el AOVE.

Obtener la consistencia deseada con el agua de la cocción.

### **Emplatado**

Colocar en un vaso tipo “chato” la porra, disponer sobre ella algunas palomitas y granos cocidos de maíz y espolvorear con el polvo de kikos.



**Kempinski**  
**Hotel Bahía**

MARBELLA - ESTEPONA







**José Álvarez**  
Restaurante La Costa · Almería

## *Salmorejo con escabeche de gamba roja y pan de algas*

Ingredientes (para 6 personas)

■ Para el salmorejo

500 gr de tomate Tomazur; 250 gr de pan duro; 1/2 diente de ajo; 100 cl de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 24 cl de vinagre de manzana; 100 cl de agua; c.s. de sal.

■ Pan de algas: c.s. de molla de pan blanco; c.s. de algas; c.s. de sal.

■ Escabeche de gambón rojo

50 cl AOVE Cordoliva; 1 ajo; 1 zanahoria; 1/2 cebolla; 50 cl de vinagre de sidra; 50 cl de vino blanco; 100 cl de agua; 1 manzana; 1 calabacín; 20 gr de pimienta rosa; las cabezas y pieles de las gambas; 12 gambones rojos de Garrucha; c.s. de sal; c.s. de vinagre de manzana.

*Para el salmorejo:* Trocear los tomates y el pan y añadirles aceite, vinagre, agua y sal. Macerar 12 horas en frío. Cuando haya transcurrido este tiempo, pasar por un chino y poner a punto de sal.

*Para el pan de algas:* Infundir las algas durante una hora. Cortar el pan en trocitos y pulverizar con esa infusión. Hornear a 160° C durante seis minutos, volver a pulverizar con la infusión y repetir la operación hasta que esté tostado. Envolver con las algas.

*Para el escabeche de gambón rojo:* Calentar el aceite con los ajos. Añadir la zanahoria, la cebolla, el puerro y rehogar. Agregar las cabezas de los gambones y las pieles, cuando estén rehogados y perfumado el caldo, incorporar el vinagre de manzana, el vino y el agua, y dejarlo cocer durante 20 minutos al mínimo. Cortar el calabacín y la manzana en trocitos pequeños de igual tamaño y echarles la pimienta rosa en grano. Enfriar el escabeche, filtrar y añadirsele al calabacín y la manzana. Calentar durante un minuto a 60°.

### **Presentación**

Poner el salmorejo en el fondo de un plato, colocar las colas de gamba roja con sal de vinagre de manzana en el centro y junto a estas tres tostaditas de pan de algas y el escabeche de gamba roja.





**José Carlos García**  
 Restaurante José Carlos García · Málaga

## *Esfera de salmorejo*

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 gr de agua de tomate transparente
- 10 gr de melón
- 30 gr de pan seco y tostado suave
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de vinagre D.O. Montilla-Moriles
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- c.s. de sal

### **Elaboración**

Licuar y colar tomates hasta obtener cantidad suficiente de agua de tomate, decantada la pulpa.

Mezclar el agua de tomate con el vinagre, el aceite y sal.

Para hacer la esfera es necesario un globo y una célula de congelación.

Se llena el globo y se pone a congelar. Se le pincha una vez congelada la parte superficial y se le extrae el líquido que se reserva.

### **Emplatado**

Rellenar la esfera de más agua de tomate aliñado y colocar en el centro del plato, disponer a su alrededor corazones de tomate con los panes crujientes y los trozos de melón.

Romper delante del comensal, dando un cucharetazo sobre la esfera de agua de tomate.





**Juan Andrés Morilla**  
Restaurante El Claustro · Granada

## *Esfera helada de salmorejo con guarnición*

Ingredientes (para 6 personas)

■ Para el salmorejo: 1 kg de tomates pera maduros; 1 y 1/2 dientes de ajo; 10 gr de pan ; 5 gr de sal; 15 gr de vinagre; 150 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

■ Para el caviar de pimientos: *Caviar de pimiento rojo*: 500 gr de pimiento rojo licuado; 2 gr de alginato sódico; 1.3 gr de citras

*Caviar de pimiento verde*: 500 gr de pimiento verde licuado; 2 gr de alginato sódico; 1.3 gr de citras

■ Baño de calcio: 1l de agua; 5 gr de cloruro cálcico

■ Para el resto de la guarnición

200 gr de pan frito; 2 huevos cocidos; 200 gr de jamón ibérico

### Elaboración

*El salmorejo*: Turbinar los ingredientes a excepción del AOVE en la Thermomix a máxima potencia cuatro minutos. Bajar a cuarta potencia y verter el AOVE a hilo fino dos minutos más para montar.

*Las esferas*: Introducir un cazo de unos 8 cm de diámetro en nitrógeno líquido y, cuando esté bien frío, sumergirlo en el salmorejo por la parte baja del cazo, volviendo a pasar por nitrógeno líquido, para posteriormente desmoldar. De esta forma se obtienen unas medias esferas huecas de salmorejo.

*El caviar de pimiento*: Mezclar todos los ingredientes para el caviar de pimiento con la ayuda de una batidora de mano; una vez mezclados, extraerle el aire con la ayuda de la envasadora al vacío. La mezcla resultante se tira gota a gota sobre el baño de calcio para obtener un caviar. Antes de emplatarse hay que enjuagar en agua fría.

El pan frito, pasado por la Thermomix soportará la esfera de salmorejo.

### Emplatado

Disponer un poco de tierra de pan frito. Colocar media esfera helada de salmorejo, que se rellenará con el caviar de los dos pimientos, el jamón picado, el huevo picado y se completa llenándola de salmorejo líquido. Tapar con otra semiesfera de salmorejo, obteniendo una bola helada con su interior líquido y guarnición.





**Juan Carlos Trujillo**  
Restaurante Canela en Rama · Linares

## Salmorejo de verano 2013

Ingredientes (4 personas)

300 gr de tomate; 1 ajo pequeño.; 100 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 25 gr de aceite de hongos; 1 codorniz; 1 puerro; 1 cebolla; 1 zanahoria; c.s. de hiervas frescas (tomillo, romero y salvia); 10 ml de vino Montilla Moriles; 10 ml vinagre D.O. Montilla-Moriles; 16 piñones garrapiñados; 4 láminas de trufa de verano; c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal; c.s. de cristales de sal

### Elaboración

*El salmorejo:* Poner los tomates junto con el ajo en la Thermomix, turbinar a media velocidad hasta conseguir un puré de tomate lo más fino posible; subir la velocidad e ir emulsionando como si de una mayonesa se tratase con el aceite de hongos y, posteriormente, con el AOVE. Poner a punto de sal, colar y refrigerar.

*La codorniz escabechada:* Fondear las verduras junto con las hierbas en AOVE lentamente hasta que queden caramelizadas.

Marcar la codorniz en una sartén hasta que esté dorada por todas sus caras. Reservar.

Añadir el vinagre y el vino a la sartén donde hemos marcado la codorniz, reducir a la mitad y reservar.

Disponer en una bolsa de vacío las verduras caramelizadas, la codorniz salpimentada y la reducción del vino y del vinagre, envasar y cocinar a baja temperatura a 65° C durante dos horas. Enfriar en agua con hielo. Abrir la bolsa, escurrir el jugo de la cocción y reservarlo para conservar la codorniz.

Deshuesar la codorniz, reservar.

### Emplatado

Disponer en un plato el salmorejo y de forma aleatoria la codorniz escabechada, los piñones y la lámina de trufa, terminar con unos cristales de sal.







**Kisko García**  
Restaurante Choco · Córdoba

## *Salmorejo califal con coca de anchoas del Cantábrico*

Ingredientes (Para 4 tapas)

- Para el salmorejo
- 1.200 gr de tomate en rama
- 350 gr de pimiento rojo
- 1 pan cateto
- 125 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- 1 diente ajo
- c/s sal
- Para el gel de amontillado
- 1 l de vino amontillado
- 8 gr de goma xantana
- Otros ingredientes
- 4 cocas de masa de pizza
- 4 filetes de anchoas del Cantábrico

### **Elaboración**

Triturar los tomates con el pimiento rojo y el ajo en la Thermomix, añadir el pan poco a poco y terminar de emulsionar añadiendo el AOVE.

Para el gel colocar los ingredientes en un cazo y batir hasta que mezcle.

### **Emplatado**

Colocar en un pequeño cuenco una porción de salmorejo y apoyado en los bordes una coca sobre la que se dispone una anchoa





**Mauricio Giovanini**  
Restaurante Messina · Marbella

## Merengue de salmorejo

Ingredientes (para 4 personas)

■ Para el merengue de salmorejo

250 gr de tomate cherry de rama; 5 gr de vinagre D.O. Montilla-Moriles; c.s. de sal; Albumina en polvo (6 gr por cada 100 gr de jugo filtrado de tomate)

■ Para la pasta de ajo

1 cabeza de ajos; 100 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

■ Para el panecillo de ajo

80 gr de pasta de ajo tostado; 6 huevos; 60 gr de harina; 40 gr de azúcar; c.s. de sal; 2 cargas nata

### Elaboración

*Merengue de salmorejo:* Pasar por licuadora los tomates. Colar el jugo por superbag o un filtro muy fino.

Poner a punto de sal y vinagre, agregar la albúmina y montar con batidora hasta lograr un merengue denso

*Pasta de ajo:* Cortar la cabeza de ajo por la mitad. Dorar en el aceite, bajar el fuego y terminar de cocer a fuego lento durante 40 minutos.

Enfriar, retirar la pulpa de ajo y reservar.

*Panecillo de ajo:* Introducir todos los ingredientes en la Thermomix, turbinar muy bien, pasar por un colador fino.

Cargar el sifón, rellenar 2/3 partes de un vaso plástico pequeño con dos cortes realizado con tijera en la base y llevar a microondas 35 segundos a potencia máxima.

Dejar boca abajo y desmoldar con una puntilla, cortar con cuchillo la base.

### Emplatado

Sobre un plato hondo pequeño colocar una base de panecillo y sobre la misma una cucharada de merengue. En un lateral disponer dos trozos pequeños de panecillo y unas lonchas muy finas de mofete ibérico.

Al final añadir sobre la base del plato una cucharada de AOVE.





**Pachú Barrera**  
Restaurante La Cocina · Málaga

## *Salmorejo de kumato, higo, anchoa y queso de cabra*

Ingredientes (para 6 personas)

■ Para el salmorejo

1/2 kg de pan cateto asentado

1/4 kg de tomates maduros y rojos

1/4 kg de tomate kumato

1 pimiento verde

1 diente de ajo

5 gr de vinagre D.O. Montilla-Moriles

1/4 l de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s de sal

■ Para la guarnición

c.s. de anchoas

c.s. de queso de cabra

c.s. de higos;

### **Elaboración**

*El salmorejo:* Poner en remojo el pan unos minutos para que empape bien en un recipiente con algo de agua. Dejar escurrir.

Verter en la Thermomix todos los ingredientes, previamente limpios, menos el AOVE y triturar a velocidad máxima hasta obtener la pasta deseada.

Incorporar el aceite y emulsionar. Guardar en frío.

*La guarnición:* Sobar las anchoas, cortar el queso en dados de aproximadamente 1,5 cm e, igualmente, pelar los higos y cortarlo por la mitad.

### **Emplatado**

Disponer en un plato el salmorejo, colocar en el centro medio higo y junto éste un dado de queso y una anchoa de forma estética.

Decorar con cilantro, unas escamas de sal y una línea de AOVE.





**Richard Alcayde**  
Restaurante Taberna Matahambre · Málaga

## *Salmorejo de pistachos con Tartar de centollo y granizado de maracuyá*

### Ingredientes

#### ■ Para el salmorejo de pistachos

500 gr de tomates verdes (raff); 300 gr de pasta de pistachos; 1 diente de ajo; c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles; c.s. de sal

#### ■ Para el tartar de centollo

200 gr de carne de centollo limpia; 20 gr de mostaza de Dijon; 35 gr de cebolla nueva; 20 gr de pepinillos; 2 yemas de huevo; c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de sal, pimienta y jugo de limón

#### ■ Otros: c.s. de pulpa de maracuyá

*Salmorejo:* Trocear los tomates, quitando las pepitas y triturarlo con el resto de los ingredientes menos los pistachos hasta obtener una crema muy fina (si fuese necesario tamizar). Montar en la Thermomix la crema de tomate con la pasta de pistachos hasta obtener la textura deseada. Poner a punto y enfriar

*Tartar de centollo:* Desmigar la carne de centollo. Picar los pepinillos y la cebolla muy finos e incorporar a la mezcla anterior. Con las yemas y aceite mezclar hasta obtener una emulsión. Por último incorporar la emulsión a la mezcla del centollo. Poner a punto y reservar.

### Emplatado

Colocar en un plato hondo una base de salmorejo de pistachos. Con ayuda de un molde colocar el tartar en forma de cilindro en el centro.

Rallar un poco de pulpa de maracuyá, colocándola encima del tartar. Por último decorar con un cordón de aceite de oliva.









**Sergio del Río**  
Restaurante Óleo · Málaga

## *Salmorejo tradicional con tataki de atún, huevo y hierbas*

Ingredientes (6 personas)

■ Para el salmorejo

1,3 kg de tomates rojos de peras ecológicos; 1 hogaza de pan cateto asentado (solo la miga); 1/4 l de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; 3 dientes de ajo medianos; c.s. de sal

■ Para el tataki de atún

300 gr de lomo de atún rojo; c.s. de aceite de oliva virgen extra Cordoliva; c.s. de salsa de soja; c.s. de vinagre de arroz; c.s. de mirin

■ Para el huevo: 2 huevos

### Elaboración

*Salmorejo:* Trocear los tomates, pelar los ajos, verterlos en un vaso de túrmix y darles unos golpes para romperlos un poco. Agregar la miga de pan, previamente remojadas en aceite y volver a turbinar.

Pasar por el pasapurés para que le dé una textura no demasiado cremosa. Poner a punto de sal y reservar en frío.

*Tataki de atún:* Disponer el atún para que quede como una barra de sección cuadrada. Marcarlo a fuego muy vivo y el aceite bien caliente de manera que quede sellado y completamente crudo en el interior. Enfriar por unos minutos en agua con hielo, secarlo.

Preparar una marinada con la soja y el vinagre a partes iguales y una décima parte de mirin. Debe ser cantidad suficiente para cubrirlo por completo. Mantenerlo enfriado de 20 a 24 horas.

*Huevos:* Cocer los huevos de manera habitual, refrescar en agua con hielo y meter seguidamente en el congelador. Reservar.

### Emplatado

En un bol o plato con algo de fondo disponer cantidad suficiente de salmorejo. Cortar dos trozos de atún y colocarlos encima. Rallar el huevo, recién sacado del congelador, lo que le dará una textura de hebra gruesa y colocarlo por encima de los trozos de atún. Por último, decorar con unas hojas frescas y un chorrito de aove.





**Willie Orellana**  
Taberna Uvedoble · Málaga

## *Falso coulant de salmorejo y bacalao ahumado*

Ingredientes (4 personas)

1 kg de salmorejo

200 gr de bacalao ahumado

Puré de patatas con lima

■ Para el salmorejo

1 kg de tomate colorao a ser posible tipo perilla

250 gr de pan blanco

1 diente de ajo

150 gr de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

c.s. de sal

■ Para el puré de patatas con lima

2 patatas medianas

c.s. de agua

c.s. de sal

2 limas

### **Elaboración**

*El salmorejo:* Triturar todos los ingredientes menos el aceite y la sal, cuando esté emulsionado y ligado, añadir el aceite y poner a punto de sal, colar por un chino que sea fino y reservar en la nevera.

*Puré de lima:* Cocer las patatas peladas y troceadas con la peladura de una lima. Cuando estén tiernas, dejar que se pongan tibias y triturar con el zumo de las limas. Poner a punto de sal.

### **Emplatado**

En un molde cilíndrico con la ayuda de una cuchara disponer el puré de patatas, haciendo una base y subiéndolo por las paredes hasta la mitad aproximadamente.

Forrar el molde con las láminas de bacalao ahumado, dejando que sobresalgan bastante, y rellenar el interior con el salmorejo.

Tapar con el resto de las láminas de bacalao, dejar enfriar seis horas antes de servir.





**Willy Molla**  
Restaurante Poncio · Sevilla

## *Salmorejo con remolacha asada y langostino frito con pan de gamba*

Ingredientes (Para 4 personas)

- Para el salmorejo
- 3 tomates maduros
- 1 remolacha
- 1 diente de ajo
- 200 gr pan de Boba
- c.s de aceite de oliva virgen extra Cordoliva
- c.s. de vinagre D.O. Montilla-Moriles y c.s. de sal
- Para la guarnición
- 50 gr de queso feta rallado
- 4 langostinos
- c.s. de cebollino
- c.s. de pan de gamba
- 1 clara de huevo

### **Elaboración**

Introducir la remolacha en el horno a 180° C, envuelta en papel de aluminio con unas gotas de vinagre. Cocinar hasta que esté blanda. Enfriar. Cortar el pan del día anterior y reservar en un bol con la remolacha a rodajas. Triturar los tomates y el ajo con el vinagre y la sal. Colar con la ayuda de un chino o colador el líquido obtenido sobre el pan y la remolacha. Dejar reposar hasta que el pan haya absorbido toda la humedad y volver a triturar todo, añadiendo el aceite. Reservar en nevera.

*Para la guarnición:* Congelar el queso feta la noche anterior y con la ayuda de un rallador fino sacar el polvo de queso. Cortar el cebollino. Triturar el pan de gamba. Pelar las gambas, pasarlas por clara de huevo y el pan de gamba triturado. Freír en aceite de oliva.

### **Presentación**

Servir el salmorejo en un platito soper con un langostino frito con pan de gamba, polvo de queso y cebollino.







**Xanty Elías**  
Restaurante Acánthum · Huelva

## *Espumoso de salmorejo, coco y Pedro Ximénez, con polvo de jamón*

Ingredientes (8 personas)

500 gr de tomate rojo maduro

450 gr de pan de 2 días de masa dura

150 ml de aceite de oliva virgen extra Cordoliva

100 gr de puré de coco

50 ml de Pedro Ximénez

100 gr de jamón de Jabugo de bellota, sin tocino

c.s. de sal

2 dientes de ajo

1 sifón de 1/2 litro

2 cargas

1 patata violeta

### **Elaboración**

Pelar los tomates a fuego y quitar las pipas. Con el agua de las pipas y de pelar los tomates mojar el pan para que quede más tierno. Poner los ajos previamente escaldados durante un par de segundos en agua caliente, en un vaso de Thermomix y turbinar con el tomate y un poco del AOVE. Agregar poco a poco el pan frío, pues al triturar se calentará la masa, verter el Pedro Ximénez y a velocidad constante ir echando poco a poco el AOVE restante para emulsionar la mezcla. Rectificar de sal. Cortar muy fina la patata, a modo chips, y freírla. Secar el jamón en el microondas hasta quedar crujiente, quitar la grasa restante y picar en trozos pequeños.

### **Emplatado**

Pasar el salmorejo por un colador fino y verter en un sifón con las dos cargas. Disponer en la base de una copa un poco de espuma, una cucharada de puré de coco con un poco de sal y terminar de llenar la copa con más espuma.

Decorar con unas gotas de AOVE y un poco del polvo de jamón, rematando con un chip de patata violeta.











Diputación de Córdoba



Soluciones  
para Hostelería  
GRUPO HOTELERÍA



MONTILLA-MORILES  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONSEJO REGULADOR

gastroarte