





Tapas



# Tapas

Carlos Herrera

Fotografías de Becky Lawton

**Styria**

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo del editor.

© 2007, Carlos Herrera

© 2007, por las fotografías de interior y de cubierta: Becky Lawton

© 2007, por la traducción del inglés, francés, alemán, ruso, japonés y chino: Cillero & de Motta

© 2007, Styria de Ediciones y Publicaciones S. L.

Tuset, 3 2º - 08006 Barcelona

[www.styria.es](http://www.styria.es)

Primera edición: abril 2007

LA FOTOCOPIA MATA AL LIBRO

Diseño de cubierta: Marina Krenn

Maquetación: Media-Circus ([www.media-circus.com](http://www.media-circus.com))

ISBN: 978-84-96626-42-3

Depósito Legal: B-4-.233-2007

Impresión y encuadernación: Industria Gráfica Domingo, S.A.

Impreso en España - *Printed in Spain*

# Índice

Nota del editor .....	10	Montadito de bonito con huevo cocido y anchoa .....	44
Introducción .....	11	Montadito de pollo a la campesina .....	44
<b>Pinchos</b>			
Gilda .....	14	Montadito de boquerones en vinagre con jamón ibérico ...	46
Pincho de aceituna, pepinillo, anchoa y bonito .....	16	Montadito de morcilla con pimientos del piquillo .....	46
Pincho de atún, gamba, cebolla, aceituna y vinagreta .....	18	Montadito de calabacín con gamba y bacón .....	48
Pincho de queso manchego con membrillo .....	18	Montadito de chatka, langostinos y pimientos del piquillo	50
Pincho de bacón con gamba .....	20	Montadito de chatka y espárragos .....	50
Pincho de salmón con huevas de arenque .....	20	Montadito de chistorra, bacón, jamón y pimientos del	
Pincho de champiñón, morcilla y aros de cebolla .....	22	piquillo .....	52
Pincho de espárragos asados con jamón serrano .....	24	Montadito de foie con langostinos y pasas .....	54
Pincho de espárragos con salmón .....	26	Montadito de foie con compota de manzana .....	54
Pincho de gamba, espárrago, huevo cocido y aceitunas .....	28	Montadito de huevos de codorniz, chorizo y pimiento	
Pincho de langostinos con calabacín al brandy .....	30	del piquillo .....	56
Pincho de morcilla y queso de cabra con vinagreta .....	32	Montadito de jamón ibérico con pimiento .....	56
Pincho de pulpo a feira .....	34	Montadito de jamón ibérico con huevo frito de codorniz ...	58
Pincho de rape, tomate, langostino y pimiento verde con		Montadito de boquerones con huevos de trucha .....	58
salsa tártara .....	36	Montadito de jamón ibérico, salmón, gamba y huevo .....	60
Pincho de tomate y rape .....	38	Montadito de jamón, alcachofa y habitas con crema	
<b>Montaditos</b>			
Huevos mollet sobre tostadas con espinacas y jamón .....	40	de queso .....	62
Montadito de boquerón y salmón ahumado .....	42	Montadito de merluza con cebolla .....	64
		Montadito de bacalao en lecho de aceite y tomate	
		de Bodeguita Romero .....	64
		Montadito de morcilla con espinacas, pasas y piñones .....	66
		Montadito de setas de cardo con jamón serrano .....	68
		Pan de pita con tomate, higo y jamón ibérico .....	68
		Montadito de solomillo de cerdo con queso Brie .....	70
		Montadito de cazón en adobo «Bienmesabe» gaditano .....	72

## Minis

Mini de anchoas con huevo y salsa mayonesa .....	74
Mini de atún, huevo, espárragos y mayonesa .....	76
Mini de blanco y negro con alioli .....	78
Mini de brandada de bacalao con pimiento verde .....	80
Mini de calamares .....	82
Mini de Camembert gratinado .....	84
Mini de chapata con tortilla de jamón y queso .....	86
Mini de chatka, jamón y lechuga .....	88
Mini de lomo, bacón y pimiento verde .....	90
Mini de pepito de ternera con gírgola a la plancha .....	92
Mini de ternera con setas al gratén .....	94
Mini de vegetal .....	96
Mini vegetal con jamón y queso .....	98

## Tartaletas

Tartaleta de anchoas, huevo cocido y aceitunas negras .....	100
Tartaleta de bacalao, pimiento verde y alioli .....	102
Tartaleta de txangurro .....	102
Tartaleta de bonito, mejillones y espárrago verde .....	104
Tartaleta de champiñones, ajetes y jamón Serrano .....	106
Tartaleta de champiñones, langostinos y queso manchego .....	108
Tartaleta de ensaladilla rusa .....	110
Galleta crujiente de verduras con foie caramelizado .....	110
Tartaleta de setas con jamón ibérico .....	112
Tartaleta de roquefort y champiñones al horno .....	114
Tartaleta de gambas .....	116
Tartaleta de salmón con aguacate de eneldo .....	116

## Cazuelitas

Cazuelita de albóndigas de carne .....	118
Cazuelita de almejas a la marinera .....	120
Cazuelita de angulas al ajillo al estilo El litri .....	122

Cazuelita de bacalao al ajo arriero .....	124
Cazuelita de bacalao con cebolla y patatas .....	126
Cazuelita de cardos con almejas y gambas .....	128
Cazuelita de chorizo al vino .....	130
Cazuelita de fideuá de rape .....	132
Cazuelita de gambas al ajillo .....	134
Cazuelita de garbanzos con butifarra negra .....	136
Cazuelita de huev <sup>o</sup> s con setas .....	138
Cazuelita de huevos marinera al estilo Casa Bigote .....	140
Cazuelita de mejillones en escabeche .....	142
Cazuelita de rabo de toro .....	144
Cazuelita de tomates fritos con huevo .....	146

## Platillos

Patatas rellenas de caviar .....	148
Platillo de anchoas al vino blanco .....	150
Platillo de berenjenas rellenas .....	152
Platillo de boquerones al ajillo .....	154
Platillo de boquerones en vinagre .....	156
Platillo de calamares rellenos .....	158
Platillo de cogollos a la mediterránea .....	160
Platillo de ensaladilla rusa .....	162
Platillo de foie al Pedro Ximénez .....	164
Platillo de alcauciles (alcachofas) del Bar Juanito .....	164
Platillo de langostinos, rape y alcaparras .....	166
Platillo de mejillones a la vinagreta .....	168
Platillo de mejillones encebollados .....	170
Platillo de patatas con alioli .....	172
Platillo de patatas baby con salmón gratinadas .....	174
Platillo de patatas baby rellenas de foie .....	176
Platillo de patatas rellenas de pisto, jamón serrano y huevos de codorniz .....	178
Platillo de pimientos del piquillo rellenos de gambas y huevo .....	180
Platillo de puding de pescado .....	182
Platillo de salpicón de atún .....	184

Platillo de ventresca de atún con queso mozzarella y tomate raf .....	186
Platillo de bacalao con verduras .....	188

## Fritos

Buñuelos de bacalao .....	192
Croquetas de jamón .....	194
Croquetas de pollo .....	194
Frito de berenjena con queso Chaumes .....	196
Frito de Camembert con vinagreta de miel .....	198
Frito de jamón york con queso Emmental .....	200
Frito de langostinos con bacón y alioli .....	202
Croquetas de marisco .....	202
Fritura de pescado a la andaluza .....	204
Gambas con gabardina .....	206
Croquetas de txangurro .....	206
Queso manchego frito .....	208
Buñuelos de alcachofa .....	208
Croquetas de huevo .....	210
Croquetas de queso .....	210

## Tortillas

Tortilla de boquerones .....	212
Tortilla de jamón, habitas y ajos tiernos .....	214
Tortilla de Sacromonte .....	214
Tortilla de patatas con chorizo .....	216
Tortilla de ajos tiernos .....	216
Tortillita de camarones .....	218

## Sopas y gazpachos

Ajoblanco .....	220
Gazpacho de habas secas .....	222
Gazpacho de langostinos de Sanlúcar .....	224
Salmorejo .....	226

Sopa de galeras de casa Bigote .....	228
Consomé al oloroso .....	230
Gazpacho andaluz .....	230

## Traducciones

Traducciones de las distintas recetas por este orden: inglés, francés, alemán, ruso, japonés y chino..... 231

PINCHOS, Brochettes, Brochettes, Spiesschen, Шашлычки, ピンチョ (串刺し), 串烧..... 232

MONTADITOS, Canapés, Canapés, Kanapees, Канапе, カナッペ, 小吐司..... 242

MINIS, Rolls, Minis, Bötchen, Мини, ミニサンド, 小面包夹..... 259

TARTELETAS, Tartlets, Tartalettes, Törtchen, Волована, タルト, 烙饼..... 268

CAZUELITAS, Stews, Ramequins, Schmortöpfchen, Кастрюльки, カスエリータ (小鍋), 砂鍋..... 277

PLATILLOS, Small Dishes, Petites Assiettes, Tellerchen, Тарелочка, 小皿, 小碟..... 290

FRITOS, Fried Dishes, Fritures, Frittüren, Зажарки, 揚げ物, 炸菜..... 309

TORTILLAS, Omelettes, Omelettes, Omeletts, Тортилья, トルティージャ, 煎蛋饼..... 321

SOPAS Y GAZPACHOS, Soups and Gazpachos, Soupes et Gazpachos, Suppen und Gazpachos, Супы И Гаспачо, スープとガスパッチョ, 汤..... 326

Biografía de Carlos Herrera .....
 332 |

Nota del editor: Bajo el enunciado en castellano, todas las recetas tienen un número de página [ejemplo: (> 250)] donde se localiza la traducción junto a su correspondiente fotografía, y por este orden: inglés, francés, alemán, ruso, japonés y chino.

Editor's note: Under the statement in Spanish, all of the recipes have a page number [example: (> 250)] indicating where the translation is located together with its corresponding photograph, in this order: English, French, German, Russian, Japanese and Chinese.

Note de l'éditeur : Sous l'énoncé en espagnol, toutes les recettes sont associées à un numéro de page [exemple : (> 250)] où l'on peut trouver la traduction et la photographie correspondante, dans l'ordre suivant : anglais, français, allemand, russe, japonais et chinois.

Anmerkung des Herausgebers: Unter den spanischen Rezeptnamen steht jeweils die Seitenzahl [z. B.: (>250)] der Übersetzungen und der dazugehörigen Fotos, und zwar in der Reihenfolge Englisch, Französisch, Deutsch, Russisch, Japanisch und Chinesisch.

Примечание издателя: Все рецепты в содержании на испанском языке снабжены определенным номером страницы [например (> 250)], где находится перевод данного рецепта вместе с фотографией. Переводы приведены в следующей последовательности: английский, французский, немецкий, русский, японский и китайский языки.

編集者注: 各レシピのスペイン語の下にはページ番号がついており[例: (> 250)]、そのページには、それぞれのレシピの写真と翻訳(英、仏、独、露、日、中の順)が載っています。

编者的话: 在西语陈述的下方, 每个菜谱都有对应的页码[如: (> 250)], 标明菜谱对应的图片位置, 按照英语、法语、德语、俄语、日语和中文的顺序。

# Introducción

Vivo en uno de los rincones de España donde el tapeo es un arte. Un arte con mayúsculas. Pero si nos sentamos en cualquier mesa de la geografía española disfrutaremos de esa liturgia de los sabores que son las tapas, los pinchos, los fritos, los platillos y las cazuelitas regados siempre con un buen vino, una cerveza fresca de trago largo o trago corto o un fino de Jerez.

A mediodía muchas barras de España presentan un apetecible aspecto multicolor donde todo es tentación y alegría.

Hoy en día el entretenimiento no está sólo en los cines y teatros, está mayormente en los restaurantes. Vas a distraerte, a divertirte, a entretenerte y, además, vas a comer. Entre copas, música, entretenimiento y tertulia se va haciendo la vida. Cuando disfrutamos de las tapas renovamos la fe en lo cotidiano y en lo sencillo, cuando cerramos momentáneamente los ojos, como si eso sirviera para saborear el más delicioso bocado que nos hemos brindado soberanamente.

No pocos lectores y oyentes me preguntan acerca de determinados lugares de calidad donde tapear que, según mi criterio, he ido encontrando en mis peregrinajes continuos por media España. Podría hacer una guía exhaustiva pero el mejor homenaje es dejar constancia de los platos que en ellos se pueden degustar. El gusto y el refinamiento por la buena mesa sigue formando parte de todos estos templos donde todavía es posible que los gourmets encuentren refugio y puedan paladear sin prisas las delicias que allí se ofrecen.

*Tapas* es un pequeño homenaje a todos ellos porque muchas de las recetas de este libro son herencia de sus creadores. He querido que el libro esté traducido a varios idiomas para llevar más allá de nuestras fronteras esa cultura de lo español que es la buena gastronomía.

Pero este libro es, además, una reivindicación de lo auténtico, de lo nuestro: los productos de calidad españoles como el aceite de oliva —revelar la verdad del aceite es evangelizar sobre lo mejor que puede brindarnos el paisaje plural de las Españas—, el jamón de Jabugo, los langostinos de Sanlúcar, las anchoas del Cantábrico, el rabo de toro, el queso manchego, los espárragos de Navarra, el bacalao, la morcilla de Burgos, las aceitunas de Jaén o el bonito del norte...

Todo aderezado con buenos avíos, gracia inmensa, mucho meneo de cazuelas y, sobre todo, arte. ¡Que lo disfruten!

Carlos Herrera

# PINCHOS

Brochettes

Brochettes

Spiesschen

**Шашлычки**

ピンチョ (串刺し)

串焼

# Gilda

(> 232)

8 guindillas de Ybarra

4 cebollitas de cocktail

4 filetes de anchoa en aceite

4 aceitunas deshuesadas

En un palillo pinchar una cebollita, dos guindillas con un filete de anchoa y, encima, la aceituna verde.



# Pincho de aceituna, pepinillo, anchoa y bonito

(> 232)

4 pepinillos

4 anchoas frescas en aceite

4 tacos de bonito en aceite

4 aceitunas verdes deshuesadas

2 cucharadas soperas de vinagreta

En un palillo pinchar una aceituna, un pepinillo, una anchoa enrollada y un taco de bonito. Colocar los pinchos en un plato, poner un poco de vinagreta por encima y servir.



## Pincho de atún, gamba, cebolla, aceituna y vinagreta

(> 233)

4 tacos de atún • 4 gambas cocidas • 4 aceitunas verdes sin hueso •  
2 cucharadas soperas de cebolla picada • Vinagreta

Pinchar en un palillo un taco de atún, una gamba y una aceituna. Repartir un poco de cebolla por encima y rociar con la vinagreta.

## Pincho de queso manchego con membrillo

(> 233)

4 rebanadas de pan • 4 rodajas de queso manchego • 4 lonchas de membrillo

Pinchar en un palillo una rodaja de queso y una loncha de membrillo y ponerlo sobre un trozo de pan.



## Pincho de bacón con gambas

(> 234)

4 tostadas de pan • 4 lonchas de bacón • 4 gambas • Aceite de oliva

Pelar las gambas y enrollarlas con el bacón sujetándolo con un palillo. En una sartén con un poco de aceite hacerlas a la plancha.

Tostar el pan y pinchar el palillo. Servir caliente.

## Pincho de salmón con huevas de arenque

(> 234)

4 lonchas de salmón ahumado • 150 gr. de chatka • 1 cucharada sopera de cebolleta •  
2 cucharadas soperas de mayonesa • 2 cucharadas soperas de huevas de arenque •  
Salsa Perrins • Tabasco • Aceite de oliva extra virgen

Picar la cebolleta finamente y el chatka y mezclar los ingredientes con la mayonesa.

Sazonar y aliñar con un poco de salsa Perrins y unas gotas de tabasco.

Rellenar las lonchas de salmón ahumado con el preparado.

Pinchar en un palillo el salmón, colocar en un plato y repartir un poco de huevas de arenque por encima de cada loncha. Regar con unas gotas de aceite de oliva.

