



PINTXOS

CONTRA

TAPAS



*Recetas para comidas
informales y deliciosas*



PINTXOS CONTRA TAPAS

*Recetas para comidas
informales y deliciosas*

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)

Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Una licencia de ATRESMEDIA CORPORACIÓN para EDITORIAL PLANETA

© 2019 Atresmedia

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona

www.editorial.planeta.es

www.planetadelibros.com

Iconografía: Grupo Planeta

Fotografías del interior: © Heva Hernández, © Vinne - Shutterstock, © Atresmedia, © Plano a plano

Diseño y maquetación: Rudesindo de la Fuente

Primera edición: enero de 2019

Depósito legal: B. 28.398-2018

ISBN: 978-84-08-19368-5

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Grafo

Printed in Spain - Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**

ÍNDICE

Introducción, 9

Prólogo, 11

PINTXOS CALIENTES, 13

Brocheta de pollo con champiñón, 14

Brocheta de verdura con *chutney* de mango, 18

Croquetas de *txangurro*, 22

Minihamburguesa de cordero, 24

Montadito de raba con salsa tártara, 30

Montadito de secreto ibérico, 34

Pintxo de camembert empanado, 36

Pintxo de gamba empanada, 40

Pintxo de *txistorra* con huevo de codorniz, 42

Rollito de morcilla con manzana, 44

Tosta de anchoa, 46

Tosta de gula, 50

Tosta de solomillo y *foie*, 52

Triángulo de sobrasada y queso *brie*, 54

Volován con bechamel de bacalao, 56

TAPAS CALIENTES, 59

Alcachofita con gula, 60

Berenjena con miel, 62

Calamares de campo, 64

Cazón adobado, 66

Champiñón relleno de jamón, 68

Chicharrón, 72

Flamenquín, 74

Habitas con jamón, 78

Mejillón gratinado, 82

Montadito de *pringá*, 84

Patatas con dos salsas, 86

Pescaíto frito, 90

Tempura de coliflor con salsa romesco, 92

Tortilla de patata, 98

Tortillita de camarones, 102

PINTXOS FRÍOS, 105

Banderilla de bonito, 106

Brocheta de langostinos y calabacín, 108

Brocheta de patata con lacón, 110

Espiral de atún, tomate y alcaparras, 112

Espiral de cabrales y nueces, 114

Gilda de anchoa y boquerón, 118

Pintxo de langostino con piña, 120

Pintxo de mejillón y huevo, 122

Rulo de espárrago con jamón cocido, 124

Tartaleta con tartar de salmón y aguacate, 128

Tartaleta de falso *txangurro*, 130

Tosta de anchoa y pimiento, 132

Tosta de bacalao ahumado con tomate, 134

Tosta de guacamole con salmón, 138

Tosta de jamón y tomate, 140

TAPAS FRÍAS, 143

Boquerones en vinagre, 144

Carpaccio de pulpo con patata, 146

Chupito de gazpacho andaluz, 148

Ensalada de pimiento con melva, 150

Ensaladilla sevillana, 152

Espárrago con salmón ahumado, 156

Flan de calabacín con salsa de pimientos, 158

Huevo relleno de hummus, **160**
Mejillón con vinagreta, **164**
Milhojas de bacalao, **168**
Mojama de atún con almendras fritas, **170**
Papas *aliñás*, **172**
Remojón andaluz, **174**
Salpicón de marisco, **178**
Tartar de langostino y aguacate, **180**

PINTXOS DULCES, 183

Buñuelo de manzana, **184**
Canutillo de crema, **186**
Croqueta de arroz con leche, **188**
Hojaldrado de pera, **192**
Minitorrija, **194**
Mousse de chocolate con churro, **198**
Pintxo de dátil con queso, **200**

Pintxo de frutas, **202**
Tosta de chocolate con salsa de *kumquats*, **204**
Tosta de queso de cabra y membrillo, **206**

TAPAS DULCES, 209

Batata confitada, **210**
Cortadillo de leche frita, **212**
Empanadilla de manzana, **214**
Fresa bañada con chocolate negro, **216**
Manolete, **218**
Minipesteño, **222**
Poleá sevillana, **224**
Tarta mini de chocolate, **226**
Tocinillo de cielo, **228**
Vasito inglés, **230**

Índice alfabético de recetas, 235



**PINTXOS
CALIENTES**

Brocheta de pollo con champiñón

Este sencillo y saludable pintxo puede prepararse también con magro de cerdo (que se cortarían en dados en lugar de en tiras) y otro tipo de verduras, como pimiento rojo, berenjena o coliflor hervida.

INGREDIENTES

(8 uds.)

4 pechugas de pollo
150 g de champiñones pequeños
150 g de beicon ahumado
2 pimientos verdes
2 dientes de ajo
salsa barbacoa con miel
aceite de oliva virgen
perejil
sal

ELABORACIÓN

1. Cortar el pollo en tiras gruesas y dejarlo macerar dos horas en la salsa barbacoa.
2. Cortar los pimientos en tiras, sazonar, calentar un par de cucharadas de aceite de oliva en una sartén y rehogar los pimientos durante unos 10 minutos.
3. Mientras se hacen los pimientos, picar finamente los dientes de ajo y el perejil.
4. Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y rehogar durante 10 minutos los champiñones con una pizca de sal, el ajo y el perejil.
5. Cortar el beicon en trocitos y dorarlo en una sartén o plancha sin aceite para que suelte su grasa.
6. Untar una plancha con unas pinceladas de aceite de oliva virgen y cocinar el pollo previamente marinado.
7. Montar en una brocheta una tira de pollo, una tira de pimiento, un champiñón y un dadito de beicon. Repetir de modo que cada brocheta lleve dos piezas de cada ingrediente.
8. Montar el resto de las brochetas y, si es necesario, pasarlas un momento por una plancha para servir las bien calientes.

*¡Con dos de estas
y un café,
a la siesta!*



Salsa barbacoa con miel

INGREDIENTES

*2 cebolletas
1 diente de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de azúcar moreno
3 cucharadas de ketchup
2 cucharadas de salsa Perrins
1 cucharada de mostaza a la antigua en grano
1 cucharada de orégano
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de vinagre de vino de Jerez o de manzana
unas gotas de tabasco chipotle
1 cucharada de pimentón dulce o picante, según se prefiera
1 cucharadita de pimienta negra molida
sal*

ELABORACIÓN

- 1.** Lavar las cebolletas, picarlas muy finas y reservar en un plato. Añadirles el ajo pelado y picado.
- 2.** Poner en una sartén el aceite y, cuando esté caliente, incorporar la cebolleta y el ajo y pocharlos a fuego medio durante unos 10 minutos, hasta que la cebolleta esté transparente. Añadir entonces el azúcar moreno y remover durante unos minutos hasta que la cebolleta se caramelicé.
- 3.** Añadir el resto de los ingredientes: ketchup, salsa Perrins, mostaza, orégano, miel, vinagre, tabasco, pimentón, pimienta y sal. Cocinar a fuego lento durante cinco minutos removiendo ocasionalmente con una cuchara de madera. Rectificar de sal si es necesario.

Perfecta como compañía de las carnes a la parrilla, es también un complemento ideal para platos de verdura o de pasta, o para patatas asadas o fritas.



Brocheta de verdura con chutney de mango

La combinación de aromas dulces y picantes de un delicioso *chutney* de mango es el perfecto acompañamiento para las verduras asadas de este pintxo irresistible.

INGREDIENTES

(8 uds.)

1 berenjena

1 calabacín

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

150 g de champiñones pequeños

un bote de chutney de mango

ya preparado (si se prefiere casero, véase la receta de la página 20)

aceite de oliva virgen extra

pimienta negra

sal

ELABORACIÓN

1. Cortar la berenjena en dados, ponerlos en un colador grande, espolvorearlos con sal y dejarlos así durante una hora para que suelten el líquido amargo.
2. Precalentar el horno a 200 °C.
3. Mientras se calienta el horno, preparar el resto de las verduras: lavar el calabacín y, sin pelarlo, cortarlo en daditos; lavar los pimientos y cortarlos también en daditos. Lavar y limpiar los champiñones frotándolos con papel de cocina por si tuvieran tierra.
4. Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y poner encima todas las verduras, salpimentarlas, ponerles un buen chorro de aceite de oliva virgen por encima y asarlas durante unos 15-20 minutos.
5. Ensartar las verduras en las brochetas en el orden que se prefiera y servir acompañadas por un cuenco de *chutney* de mango.





Salsa chutney de mango

INGREDIENTES

1 mango grande maduro
½ pimiento rojo
175 g de azúcar moreno
1 cebolla mediana
50g de uvas pasas rubias
60 ml de vinagre de vino blanco
25 g de jengibre rallado
zumos de 1 limón mediano
1 cucharadita de curry en polvo
nuez moscada
canela
pimienta molida
sal

ELABORACIÓN

- 1.** Pelar el mango, cortarlo en daditos y ponerlos en una cazuela. Lavar el pimiento, retirarle las pepitas, cortarlo en daditos e incorporarlo a la cazuela. Pelar la cebolla, cortarla también en daditos y unirla a los ingredientes anteriores. Añadir el azúcar, las uvas pasas, el vinagre y el jengibre rallado.
- 2.** Poner la cazuela a calentar a fuego vivo y, cuando empiece a hervir, bajar a fuego lento y dejar cocer, sin tapar y removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, durante 20 minutos o hasta que la fruta y la verdura estén tiernas. Transcurrido ese tiempo, incorporar el zumo de limón, el *curry*, una pizca de nuez moscada y una pizca de canela. Salpimentar y dejar cocinar durante otros cinco minutos.

Originario, como el resto de los *chutneys*, de India, el de mango es el más tradicional de todos ellos, además de una compañía ideal para platos de pollo, cordero, cerdo y verduras de todo tipo.



Croquetas de txangurro

De jamón, de bacalao, de gambas, de pollo..., las croquetas siempre son un pintxo delicioso. Nuestra propuesta es prepararlas con uno de los reyes de la gastronomía vasca: el *txangurro*.

INGREDIENTES

(20 uds.)

500 g de txangurro *desmigado*
1 cebolla *pequeña*
75 g de *mantequilla*
2 cucharadas de *aceite de oliva virgen*
250 g de *harina*
1 l de *leche*
250 ml de *caldo de marisco*
(se puede comprar ya preparado)
aceite de oliva suave para freír
pimienta negra
nuez moscada
sal

Para rebozar:

3 *huevos*
150 g de *pan rallado*

ELABORACIÓN

1. Pelar la cebolla y picarla muy finamente.
2. Poner en un cazo de fondo grueso la mantequilla y el aceite de oliva y, cuando estén calientes, pochar la cebolla a fuego lento durante unos 15 minutos. Añadir después la harina, mezclar bien y rehogar durante cinco minutos sin dejar de remover con una cuchara de madera.
3. Incorporar la leche poco a poco, a medida que la vaya absorbiendo la harina y sin dejar de remover. Agregar el caldo de marisco y seguir trabajando hasta obtener una bechamel fina y espesa (unos 15 minutos en total).
4. Echar el *txangurro* desmenuzado a la bechamel y dejar cocer cinco minutos más. Salpimentar y añadir una pizca de nuez moscada.
5. Retirar del fuego, poner la bechamel en una fuente y cubrirla a piel con film transparente. Dejar enfriar en la nevera durante una noche a ser posible.
6. A la mañana siguiente, dar forma a las croquetas. Batir los huevos en un bol y poner en otro el pan rallado. Rebozar las croquetas primero con pan rallado, después con huevo y finalmente de nuevo con pan rallado.
7. Poner abundante aceite de oliva en una sartén pequeña y, cuando esté caliente, freír las croquetas por tandas hasta que estén doradas. Al sacarlas, colocarlas sobre una fuente cubierta con papel absorbente para que este recoja el exceso de aceite.

<<Txangurro>>
no es un insulto.



Minihamburguesa de cordero

Esta hamburguesa tiene la peculiaridad de que se prepara con carne de cordero en lugar de vacuno, y tiene su acompañamiento perfecto en una refrescante salsa de menta.

INGREDIENTES

(8 uds.)

400 g de carne de cordero picada
8 minipanes de hamburguesa
1 cebolla roja pequeña
1 cucharada de azúcar moreno
10 ml de vinagre de Jerez al Pedro Ximénez
1 diente de ajo
1 ramita de perejil
1 cucharadita de semillas de sésamo
salsa de menta
unas hojas de rúcula
aceite de oliva suave
pimienta negra molida
sal

ELABORACIÓN

1. Pelar la cebolla y cortarla en juliana (tiras finas). Calentar en una sartén dos cucharadas de aceite y pochar la cebolla a fuego lento hasta que esté tierna (15-20 minutos). Añadir el azúcar moreno y el vinagre al Pedro Ximénez, remover y dejar caramelizar durante 10-15 minutos. Reservar.
2. Preparar la salsa de menta (también puede comprarse ya preparada).
3. Poner la carne de cordero en un bol y añadirle el diente de ajo muy picadito, un poco de perejil también muy picado, las semillas de sésamo, sal y pimienta negra molida. Mezclar muy bien todos los ingredientes.
4. Formar ocho bolas con la carne y aplastarlas para darles forma de hamburguesa.
5. Con ayuda de un pincel, pintar con aceite una plancha de cocina y, cuando esté caliente, cocinar las hamburguesas a fuego medio hasta que estén hechas, pero aún jugosas.
6. Abrir un panecillo, extender en la tapa inferior una capa de salsa de menta, colocar encima una minihamburguesa y rematar con unas hojas de rúcula a las que se les habrá cortado previamente el tallo. Cubrir con la tapa superior del pan y fijar la minihamburguesa con un palillo de bambú. Repetir la operación con el resto de los panecillos.

¡Esto está
de kabenzotz
para arriba!





Salsa de menta

INGREDIENTES

- 1 vaso de agua*
- 3 cucharadas de azúcar*
- 2 ramitas de menta fresca*
- 2 cucharadas de vinagre de vino de Jerez (o 3 si se desea una salsa más fuerte)*
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra*

ELABORACIÓN

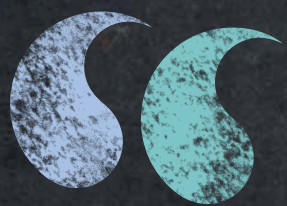
Poner a calentar el agua en un cazo y, cuando empiece a hervir, añadir el azúcar y dejar que se disuelva. Agregar el vinagre y el aceite y cocer a fuego lento hasta obtener una salsa bien emulsionada. Picar finamente las hojas de menta, incorporarlas y dejar cocer unos cinco minutos más. Dejar reposar la salsa de menta al menos un par de horas antes de utilizarla.

Esta salsa, tradicional en la cocina británica como acompañamiento de las carnes de cordero o cerdo, es muy fácil de preparar en casa, aunque también puede comprarse ya elaborada.









Si vas a saltarte la dieta,
que sea con unos buenos
pintxos. La penitencia
del gimnasio será la
misma, así que peca como
Dios manda.



Montadito de raba con salsa tártara

Clásicas de los bares de toda la geografía española y exquisitas, las rabas de calamar, acompañadas en esta receta de salsa tártara y pimientos de Gernika, son una tapa exquisita.

INGREDIENTES

(8 uds.)

4 calamares medianos

16 pimientos de Gernika

8 panecillos de cebolla

salsa tártara

harina para freír pescado

aceite de oliva virgen para freír

sal fina

sal gruesa

ELABORACIÓN

1. Limpiar bien los calamares. Para ello, separar los tentáculos del cuerpo, retirar la piel que cubre este y limpiar las vísceras; desprender después la aleta y retirar la pluma. Lavar bien bajo el chorro de agua fría las diferentes partes del cuerpo del calamar y escurrir.
2. Cortar el cuerpo del calamar en aros, secarlos con papel absorbente y salar.
3. Poner la harina dentro de una bolsa de plástico, meter en ella las rabas (aros, tentáculos troceados y aleta troceada) y sacudir para que la harina se adhiera bien.
4. Poner abundante aceite en una sartén profunda y, cuando esté caliente (180 °C es la temperatura ideal), freír los trozos de calamar hasta que estén bien doraditos. Al sacarlos de la sartén, colocarlos en una fuente cubierta con papel absorbente para que este recoja el exceso de aceite.
5. Lavar y secar bien los pimientos de Gernika. Freírlos en una sartén con abundante aceite y, una vez fritos, sacarlos de la sartén y sazonarlos con un pellizco de sal gruesa.
6. Abrir los panecillos y untar la cara interna inferior de cada uno de ellos con salsa tártara, poner unas rabas encima y, sobre estas, un par de pimientos de Gernika.

