



7 DÉCADAS, BOCADOS

UN HOMENAJE A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
ESPAÑOLA A TRAVÉS DEL TORO DE OSBORNE

ÍNDICE

01.

Alcachofas con jamón Cinco Jotas y yema de huevo (**José Pizarro**)

02.

Escabeche de higuera (**Ángel León**)

03.

Tortilla de centollo (**Carlos Casillas**)

04.

Salmonete integral con "fusilli" salsa (**Pedro Subijana**)

05.

Paella valenciana (**Begoña Rodrigo**)

06.

Presa ibérica, mantequilla codium y encurtidos (**Nacho Manzano**)

07.

Pannacotta de melón, albaricoque y caviar Riofrío (**Rodrigo de la Calle**)

7 DÉCADAS, 7 BOCADOS

En conmemoración del 70 aniversario del Toro de Osborne —referente cultural y testigo de la evolución culinaria en España—, este recetario reúne a siete prestigiosos chefs a través de siete recetas esenciales de nuestra gastronomía. Una propuesta que reinterpreta una historia compartida, fusionando tradición, territorio e identidad en un recorrido gastronómico único.



INGREDIENTES PARA 4-6 PAX

- 5-6 alcachofas baby
- 50 g de jamón Cinco Jotas, cortado en tiras finas
- 2 yemas de huevo de gallinas camperas
- 1 diente de ajo
- ½ limón
- 1 manojo pequeño de perejil de hoja plana
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- C/s de sal marina y pimienta negra recién molida

RECETA

Llenar un bol pequeño con agua y exprimir el zumo de medio limón, dejando también la cáscara en el agua y añadiendo unas ramas de perejil. Retirar las tres primeras capas de hojas exteriores de las alcachofas y cortar el tallo dejándolo de unos 3 cm aproximadamente. Con un cuchillo pequeño y afilado, cortar la mitad superior de la alcachofa y pelar los laterales con un pelador hasta quedarse con la parte más clara y tierna del corazón. Cortarlas en cuartos y colocarlas en el bol con agua y limón.

Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio y añadir las alcachofas, friéndolas durante unos 10 minutos hasta que estén doradas y tiernas. Añadir la mitad del jamón y cocinar durante 2-3 minutos hasta que esté ligeramente crujiente. Incorporar el ajo finamente laminado y cocinar durante 1 minuto más. Agregar la mitad del perejil, salpimentar generosamente y verter todo en un bol. Añadir las yemas de huevo y mezclar hasta que quede meloso, para finalmente servir con el resto del jamón y el perejil por encima.

MARIDAJE

Una copa de **Coquinero Fino en Rama de Bodegas Osborne**, un jerez sutil y muy elegante, idóneo para acompañar la combinación de sabores y limpiar el paladar.



JOSE PIZARRO
ALCACHOFAS
CON JAMÓN Y
YEMA DE HUEVO

“La primera vez que visité a mis amigos de Osborne, me llevaron a un bar llamado José Vicente en Aracena (Huelva), regentado por un hombre del mismo nombre, donde probé este plato por primera vez. Desde entonces he vuelto muchas veces y nos hemos hecho muy buenos amigos”.



ÁNGEL LEÓN

ESCABECHE DE HIGUERA

“Mirar a la naturaleza con hambre, hambre de entender lo que nos rodea, de descubrir que la despensa más valiosa no está en mercados lejanos, sino aquí, en lo que hemos aprendido a ignorar por cotidiano. El escabeche de higuera y plancton es, en el fondo, un encuentro. El frescor verde de la hoja, casi balsámico, abraza esa intensidad salina y godada que te llena la boca de mar. Porque cocinar hoy, para mí, no es inventar, es escuchar. Y es entender que el futuro de la cocina está en poner en valor lo que nos es más cercano, lo que siempre ha estado ahí, esperando a que alguien lo mire de verdad”.



INGREDIENTES PARA 4-6 PAX

- 150 ml de aceite de girasol
- 25 g de hojas de hierbabuena
- 25 g de hojas de higuera
- 81 ml de caldo de pollo
- 81 ml de fumet
- 20 ml de leche de coco
- 25 ml de aceite de oliva suave
- 25 ml de vinagre de Jerez
- 1 hoja de laurel pequeña
- 15 g de ajo
- 2-3 granos de pimienta
- 1 rama de tomillo
- 50 g de cebolleta
- 30 g de zanahoria
- 2 g de emulsionante en pasta
- Una pizca de xantana
- C/s de sal
- 15 g de plancton Tetraselmis chuii
- 40 ml de agua
- Hojas de oxalis rojo
- Hojas de oxalis verde
- Hojas de abundancia

RECETA



Para el aceite de hierbabuena: Disponer una olla al fuego y un bol con hielo para escaldar las hojas de hierbabuena. Escaldar durante 10 segundos, cortar la cocción en el baño invertido, retirar del baño y secar bien. En un vaso de Thermomix, introducir las hojas de hierbabuena escaldadas junto con los 75 ml de aceite de girasol y triturar a máxima potencia a 80°C durante 10 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, pasar por un colador de tela y dejar decantar el agua en una manga pastelera, para finalmente descartar el agua y reservar el aceite.

Para el aceite de higuera: En un vaso de Thermomix, introducir las hojas de higuera junto con los otros 75 ml de aceite de girasol. Triturar a máxima potencia a 80°C durante 10 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, pasar por un colador de tela y dejar decantar el agua en una manga pastelera, descartando el agua y reservando el aceite final.

Para el escabeche de higuera: En un rondón, disponer el aceite de oliva suave, la hoja de laurel, los granos de pimienta y los dientes de ajo con piel chafados, sofriendo todo hasta que empiece a coger color, momento en el que se añade la cebolleta, la zanahoria en juliana y la sal. Tapar con un papel sulfurizado y cocinar hasta que coja color. Cuando estén bien cocinadas las verduras, echar el vinagre de Jerez y reducir hasta que evapore y no sepa a vinagre crudo. Añadir el caldo de pollo junto con el fumet y cocinar durante 25 minutos desde el hervor. Enfriar, añadir la leche de coco y colar. Volver a introducir el líquido en un vaso de Thermomix para emulsionar junto con 20 ml del aceite de higuera, 10 ml del aceite de hierbabuena, el emulsionante en pasta y la xantana. Triturar hasta que quede bien homogéneo, quitar el aire en la máquina de vacío y reservar en la nevera.

Para el plancton ligado: Mezclar el agua y el plancton Tetraselmis chuii hasta obtener una pasta completamente homogénea y sin grumos, reservando la mezcla en mangas para el momento del servicio.

Para el acabado y presentación: En la vajilla elegida, disponer el escabeche de higuera terminado y colocar un único punto de aceite de higuera justo en el centro. En una cuchara aparte, colocar cuidadosamente el plancton ligado y terminar decorando con las hojas de oxalis rojo, oxalis verde y las hojas de abundancia.

MARIDAJE

Marida a la perfección con una copa de **Fino Quinta de Bodegas Osborne**, un vino fresco, seco y ligero que resalta de forma natural la frescura y los matices de esta creación.

INGREDIENTES PARA 4-6 PAX

- 500 g de huevo
 - 500 g de yema
 - 100 g de shiitake
 - 10 g de alga kombu
 - 400 g de cáscara de centollo
 - 1l de agua
- 1 kg de costilla ibérica
 - 200 g de cebolla
 - 150 g de zanahoria
 - 2 dientes de ajo
 - 1 rama de apio
 - 200 g de oloroso
- 20 g de kuzu (raíz japonesa)
 - Pimientos del piquillo
 - Centollo fresco
 - Cebollino al gusto
 - 1 sobre Jamón Cinco Jotas

RECETA

Para el caldo de centollo: Llevar a ebullición el agua junto con la cáscara de centollo y cocinar durante 20 minutos. Retirar del fuego, añadir el alga kombu y las setas shiitake, tapar la olla e infusionar el conjunto durante 1 hora para, finalmente, colar el líquido resultante.

Para la tortilla de centollo: Mezclar 250 g del caldo de centollo previamente elaborado con el huevo y la yema. Repartir la mezcla y cocinar al vapor a 72°C durante 12 minutos de manera directa en cada cuenco de servicio.

Para el caldo de costilla: Tostar la costilla ibérica en el horno a 180°C. Mientras tanto, caramelizar la cebolla, la zanahoria, los dientes de ajo y la rama de apio en la olla donde se va a realizar la preparación. Desglasar con el vino oloroso la bandeja utilizada en el horno y volcar absolutamente todo su contenido sobre las verduras caramelizadas. Cubrir con agua y cocinar durante 5 horas manteniendo la olla completamente tapada a fuego lento. Transcurrido el tiempo, colar el líquido, reducirlo a la mitad y, por último, texturizar utilizando el kuzu.

Para el pimiento confitado en grasa de jamón: Colocar los pimientos del piquillo bien estirados sobre una bandeja de horno. "Arropar" la superficie de los pimientos cubriéndolos con láminas de grasa de jamón Cinco Jotas y cocinar en el horno a 135°C durante 55 minutos.

Para el acabado: Aliñar el centollo fresco empleando únicamente unas gotas de la esencia de jamón obtenida de la grasa fundida. Colocar el centollo intercalado de forma alterna entre los pimientos confitados y las láminas de jamón cinco Jotas, para terminar el plato decorando con cebollino fresco.

MARIDAJE

Una copa de Viña Monty Graciano de Bodegas Montecillo, equilibrado y con buena acidez, se convierte en la compañera perfecta para armonizar con la riqueza de este bocado.



CARLOS CASILLAS

TORTILLA DE CENTOLLO

“Hay dos cosas que recuerdo con cariño de mi etapa en Donosti, la universidad y los días de pintxos por el centro. En el encuentro entre ambos, nace esta receta. Con la bonita relación que forjé allí con la casa Osborne y sus productos, acompañado de un bocado emocionante: la tortilla de txaka. Este plato representa la unión del bocado donostiarra con el producto de Osborne y parte de la receta que me permitió ganar el concurso Cinco Jotas Cooking Challenge”.



PEDRO SUBIJANA

SALMONETE INTEGRAL CON "FUSILLI" SALSA

"Si hay una receta que define el Restaurante Akelarre, es esta. Convertido en un clásico de nuestra carta durante años, este plato es una doble revolución: por un lado, el respeto al ingrediente mediante su aprovechamiento total; por el otro, la sorpresa de sus salsas encapsuladas en "recipientes comestibles". Un bocado histórico que no podía faltar en vuestras cocinas".



INGREDIENTES PARA 4 PAX

- 4 salmonetes de 120 g cada uno
- 4 cabezas limpias de salmonete, con su espina y aletas
- 4 hígados de salmonete
- 260 g de aceite de oliva
- 30 g de cebolla picada muy fina
- 610 ml de agua
- 50 g de gelatina vegetal
- 2 dientes de ajo
- 40 g de leche
- 24 g de espesante instantáneo en polvo (tipo Resource)
- 30 g de perejil limpio
- 25 g de salsa de soja
- Flor de cebollino

RECETA

Para el praliné de sus espinas: Limpiar las cabezas de salmonete, retirar los ojos y las agallas, y limpiar también la espina y las aletas. Secar bien y freír dentro del aceite caliente; cuando esté bien dorado, sacar y triturar. Una vez triturado, guardar cubierto dentro de un poco de aceite de oliva.

Para la majada de hígado: Limpiar los hígados pasándolos por un chorrito de agua y marcarlos a la plancha hasta que tomen color. Colocar en un mortero y majar con un poquito de aceite.

Picar la cebolla bien fina y freír en aceite bien caliente; cuando esté bien dorada, retirar y extender sobre papel absorbente para que se seque. Mezclar con el hígado majado y reservar.

Para los fusillis: Colocar la gelatina y medio litro de agua al fuego. Cuando hierva, introducir el sacacorchos en un recipiente con agua bien fría, pasarlo después a la mezcla de la gelatina y luego otra vez al agua fría, repitiendo el proceso hasta conseguir la cantidad de fusillis necesarios para 4 personas, calculando 6 por persona (2 de cada sabor). Rellenar estos fusillis inyectando las diferentes salsas en su interior por medio de una jeringuilla. Es importante que los purés estén muy bien colados para evitar que se atasquen las agujas.

Para la salsa de ajos: Cortar los ajos en láminas y dorarlos en el aceite. Cuando estén dorados, colar e infusionar con la leche. Una vez que la leche haya tomado sabor, colar, reservar y ligar la leche con 10 g de espesante.

Para la salsa de perejil: Blanquear el perejil en el microondas y reservarlo en agua fría. Escurrir bien, colocar en la Thermomix junto con 100 ml de agua, triturar, colar concienzudamente y ligar con 6 g de espesante.

Para la salsa de soja: Mezclar 10 ml de agua con la salsa de soja y ligar la preparación con 8 g de espesante.

Presentación: Marcar el pescado por la parte de la carne, pintarlo con el praliné de espinas y terminar su cocción bajo la salamandra. Colocar los fusillis sobre el plato, sirviendo 2 de cada sabor, junto con unas quenefas de la majada de hígado con cebolla. En el medio del plato, disponer el pescado y adornar el conjunto con las flores de cebollino.



MARIDAJE

Una copa de vino **Montecillo Singladuras Verdejo de Bodegas Montecillo**, un blanco clásico y equilibrado diseñado para arropar la complejidad de este gran plato.

INGREDIENTES PARA 5 PAX

- 150 g de aceite de oliva
- Pollo y conejo (aproximadamente 10 piezas de pollo y 5 de conejo)
- 400 g de judías verdes
- 300 g de haba garrofón
- 200 g de tavella y rojet (alubia blanca valenciana)
- 5 alcachofas (si es temporada)
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada generosa de pimentón ahumado
- 100 g de tomate triturado
- 3 l de agua
- Caracoles (opcionales)
- Azafrán
- 1 ramita de romero
- 500 g de arroz
- C/s de sal

RECETA

Añadir el aceite de oliva y la sal a la paella, asegurándose de que quede perfectamente nivelada. Subir el fuego a una potencia media-alta y sofreír las piezas de pollo y de conejo hasta que queden bien doradas por todos sus lados. Una vez que la carne esté en su punto, apartarla hacia los bordes exteriores de la paella, dejando el círculo central completamente despejado.

Incorporar en el centro de la paella la verdura previamente lavada y cortada. Sofreír a fuego lento, manteniendo el aceite burbujeando de forma suave para desglasar todos los jugos que ha dejado la carne en el fondo. Prestar atención para no pasarse de cocción, evitando así que la verdura quede demasiado blanda. Cuando esté lista, apartarla también hacia los bordes junto con la carne.

Añadir el ajo picado en el centro de la paella y sofreírlo de forma breve. Incorporar el pimentón ahumado e introducir rápidamente el tomate triturado para evitar que el pimentón se queme. Cocinar todo a fuego lento hasta que el tomate adquiera un tono oscuro, se concentre y haya perdido por completo su agua.

Verter los 3 litros de agua en la paella y dejar reducir la mezcla a fuego lento para que se vaya formando el caldo, calculando el tiempo necesario hasta que quede aproximadamente 1,5 litros de líquido en total. Al final de este proceso de reducción, rectificar el punto de sal.

Agregar el azafrán, los caracoles y la ramita de romero para que den un hervor conjunto en el caldo. Retirar la ramita de romero, probar el caldo una última vez y añadir el arroz repartiéndolo bien por toda la superficie, teniendo en cuenta que no se debe volver a mover. Cocer a fuego fuerte durante los primeros 7 minutos y bajar la potencia para mantenerlo a fuego bajo durante los últimos 10 minutos. En los últimos 30 segundos, subir el fuego para conseguir el característico socarrat, prestando mucha atención para no quemar el grano. Dejar reposar la paella unos minutos antes de servirla.

CONSEJOS DE BEGOÑA

Para obtener el mejor resultado posible, se recomienda utilizar arroz con Denominación de Origen Valencia. Asimismo, es preferible pasarse ligeramente con la cantidad de caldo inicial y secar el arroz al final que quedarse corto, ya que si falta líquido el grano quedará duro; si se añade agua a posteriori para corregirlo, el arroz se lavará y perderá todo su sabor.

BEGOÑA RODRIGO

PAELLA VALENCIANA

“La paella es mucho más que un plato para los valencianos. Es una manera de relacionarnos con el mundo donde cocinar, comer y compartir un arroz del propio recipiente en que se cocina es la mejor manera de socializar. Es un paisaje convertido en gastronomía, con la huerta y L’Albufera convertidas en la mejor despensa. Y sobre todo, es uno de los grandes platos que muestran la identidad de España fuera de nuestras fronteras. Hasta tiene su emoji...”



NACHO MANZANO

PRESA IBÉRICA, MANTEQUILLA CODIUM Y ENCURTIDOS

"Este plato porque representa a la perfección los sabores del litoral asturiano. El alga reforzando el sabor de la carne, acompañada de brotes que recuerdan a los pastos pegados al mar en los acantilados de Llanes".

NACHO MANZANO



PRESA IBÉRICA, MANTEQUILLA
CODIUM Y ENCURTIDOS

INGREDIENTES PARA 4-6 PAX

- 300 g de presa ibérica
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 1 cucharadita de pimienta de Tasmania
- 1 cucharadita de pimienta de Sichuan
- 500 g de mantequilla sin sal
- 550 g de alga codium fresca
- 1 nabo blanco
- 1 l de vinagre
- 500 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 15 g de sal
- C/s de sal (para la carne)
- Brotes de rúcula
- Flor de tagete



RECETA

Para la presa adobada: Adobar la presa con una mezcla de pimientas a igual proporción los tres tipos. En una parrilla y previo salado, marcar la presa creando una capa tostada por todas las caras. Dejar enfriar y envasar al vacío. Dejar reposar una noche envasada en nevera y, a la mañana siguiente, meter al horno a 65°C durante 2 horas y 30 minutos. Sacar del horno y meter en un baño maría inverso hasta enfriar totalmente. Guardar en nevera y, al momento del servicio, cortar en cortafiambrés.

Para la mantequilla de codium: Añadir el alga codium fresca en la Thermomix y subir a máxima potencia durante unos segundos. Bajar todas las paredes del vaso y volver a subir la velocidad al máximo, repitiendo el proceso hasta que se obtenga un puré liso. Añadir la mantequilla sin sal cortada en cubos y subir la temperatura a 90°C durante 30 minutos. Colar por un fino y reservar a temperatura ambiente hasta su uso.

Para el nabo encurtido: Con ayuda de una mandolina, hacer láminas finas de nabo blanco. Por otro lado, calentar el agua, la sal y el azúcar hasta que todo esté disuelto, añadir el vinagre y retirar del fuego. Una vez esté templado, sumergir las láminas de nabo dentro del líquido de encurtido y reservar en nevera durante 3 o 4 días antes de su uso.

Acabado y presentación: Atemperar ligeramente las láminas de presa y disponerlas en el plato intentando dejar con volumen. Sobre estas, colocar unos trozos de nabo encurtido, unos brotes de rúcula y flor de tagete. La mantequilla de codium se añadirá al plato en el último momento para que salga caliente a la sala.

MARIDAJE

Una copa de **Viña Monty Graciano de Bodegas Montecillo**, equilibrado y con buena acidez, se convierte en la compañera perfecta para armonizar con la riqueza de este bocado.

INGREDIENTES PARA 4-6 PAX

- 170 ml de melón licuado piel de sapo
- 50 g de almendra cruda
- 1 g de ajo sin germen (medio diente pequeño)
- 30 g de leche de coco
- 5 g de Forvm Vinagre Chardonnay
- 1 g de sal
- Una pizca de xantana (unos 0,2 g)
- 2 g de vinagre japonés
- 8 g de aceite de girasol Koipesol
- 1 hoja y media de gelatina neutra
- 170 ml de albaricoque Boiron
- 15 g de sirope de arroz coreano
- Caviar ecológico Riofrío Essence Naccarii

RECETA

Para la pannacotta de ajo blanco de melón: Poner el melón licuado junto con la almendra y el ajo en un recipiente durante 1 noche. Al día siguiente, poner la mezcla en la Thermomix y triturar a la máxima potencia durante 3 minutos, para después colar el resultado por el chino negro sin presionar. Calentar 15 g de leche de coco junto con 20 g de este ajo blanco de melón y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y bien escurridas. Remover bien para que se disuelvan e incorporarlo al resto de la mezcla, continuando la remoción hasta que el conjunto esté completamente homogéneo. Con la ayuda de un chino pistón, rellenar los vasitos marrones a razón de 30 g por unidad. Dejar gelificar en la nevera manteniéndolo tapado, con un mínimo de reposo de 6 horas, aunque resulta mejor dejarlo durante toda la noche.

Para el albaricoque: Poner la pulpa de albaricoque en la Thermomix junto con el sirope de arroz y procesar a velocidad 4 durante 3 minutos y medio sin aplicar calor. Una vez finalizado el tiempo, colar la preparación y reservar.

Para el acabado y presentación: En un bol, mezclar el albaricoque procesado junto con el caviar y disponer delicadamente la mezcla sobre la superficie de la pannacotta ya gelificada.

MARIDAJE

Una copa de **Santa María Cream de Bodegas Osborne**, un vino dulce y aterciopelado que potencia el albaricoque y contrasta de maravilla con el punto salino del caviar.



RODRIGO DE LA CALLE
PANNACOTTA
DE MELÓN Y
ALBARICOQUE

“El Toro de Osborne, es más que un monumento. Los monumentos son más que piedra o metales....son el reflejo físico de nuestra memoria colectiva y un acto de respeto hacia quienes marcaron la historia. Al rendirle homenaje, no solo protegemos un bien artístico, sino que reafirmamos los valores y la identidad que nos definen como sociedad....y con mi plato homenaje al Toro de Osborne, hay un poquito de esos valores personales que quiero transmitir a la sociedad”.



7 DÉCADAS, 7 BOCADOS

UN HOMENAJE A LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
ESPAÑOLA A TRAVÉS DEL TORO DE OSBORNE

