Los aceites de oliva
en la gastronomía del siglo XXI

Academia Española de Gastronomía
Presidente: Rafael Ansón

Un completo recetario con sugerencias de los mejores chefs de todas las Comunidades Autónomas

8 Los nuevos aceites españoles

José Carlos Capel

de Ronda", en cuyos **envases** ha intervenido un diseñador tan famoso como Philippe Starck). En lo concerniente a la elaboración, también se está dando cabida a **enólogos** de la talla de Michel Rolland y a oleólogos del nivel de Cristino Lobillo o Marco Mugelli, que en su especialidad constituyen una suerte de *"flying wine-makers"*. Igual que en el vino, también en el aceite la figura del maestro elaborador tiende a resultar decisiva.

Toda una catarata de refinamientos y sutilezas de vanguardia que se aplican a una grasa noble de tradición milenaria.

Recetas

Para hacer un ajoblanco utilizaría un ***Amarilla de Ronda***, suave, afrutado con muchos matices gustativos que resaltan la elegancia del plato; un ***Abbae de Queiles*** para unas verduras a la plancha, porque sus características hacen resaltar el sabor de los diferentes componentes; si el plato fuese una menestra, optaría por un ***Boella Premium***; en el caso de una ensalada tibia de pimientos o una escalivada, elegiría un ***Carbonell Arbequina***; si la elaboración fuese un *allioli*, el ***Dauro de Aubocassa*** daría lugar a un elegante resultado y, si se trata de hacer unos huevos fritos, les recomiendo un ***Marqués de Valdueza***.

Los aceites de oliva
en la gastronomía del siglo XXI

Academia Española de Gastronomía
Presidente: Rafael Ansón

Restaurante Café de París

Málaga, **Andalucía**
Jefe de cocina: **José Carlos García**

Gazpachuelo malagueño
con lubina 65 ºC

Valores nutricionales: → E ↓ C ↑ Proteínas

Ingredientes:

- 200 g de lubina, limpia de escamas y espinas
- 100 g de caldo de pescado *(fumet)*
- **50 g de mayonesa con aceite de oliva virgen extra *Marqués de Valdueza*, suave, frutado**
- Unas gotas de zumo de limón
- 2 patatas en cuadrado (confitadas en aceite de oliva y ajos)
- 2 conchas finas crudas

Elaboración

Poner a cocer la lubina en el caldo de pescado sin que supere los 65 ºC durante unos 10 min.

Ligar después la mayonesa con el *fumet* y las gotas de limón, echarla en el sifón con 2 claras de huevo crudas, cerrar el sifón y cargar con el gas. Dejar reposar en un baño María hasta el momento de servir.

Marcar las patatas en una sartén y disponerlas en el plato como base de la lubina; poner las conchas finas sobre el pescado y terminar con unas gotas de aceite crudo y sal de escamas.

Presentación

Servir la espuma de gazpachuelo alrededor de la lubina.