

La Aceituna Sevillana: Tradición e Innovación en la Cocina

*Recetario para disfrutar —como nunca antes lo has hecho—
de las aceitunas de mesa Manzanilla y Gordal de Sevilla*



Recetario elaborado por el Consejo Regulador de las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y Prodetur, MP, SAU,
y patrocinado por Fundación Caja Rural del Sur.

Introducción: La gastronomía Sevillana y las aceitunas de mesa.

¡Bienvenido al apasionante mundo de la gastronomía Sevillana y las exquisitas aceitunas de mesa! En este libro de recetas, te sumergirás en un viaje lleno de sabor y tradición, descubriendo la versatilidad y el encanto de las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla.

Imagina tierras ricas y fértiles, bañadas por el cálido sol del verano y acariciadas por las lluvias del otoño. En estas regiones, de suaves lomas y campiñas, se cultivan las aceitunas que cautivan los paladares más exigentes de todo el mundo.

Las variedades Manzanilla y Gordal, fruto de una sabiduría ancestral transmitida a lo largo de dos mil años, nos brindan un tesoro verde cargado de historia y autenticidad. Las manos expertas de los verdeadores cuidan cada fruto con mimo, recolectándolas a mano para preservar su calidad excepcional.

Desde las cooperativas y entamadoras, estas aceitunas viajan directamente a nuestras mesas, donde comienza el verdadero arte culinario. La cocina Sevillana, enraizada en sus tradiciones, pero también abierta a la innovación, nos sorprende con recetas que destacan el intenso sabor y frescura de las Manzanilla y Gordal.

Cocidas y fermentadas en salmuera según las técnicas Sevillanas, estas aceitunas se convierten en protagonistas de platos clásicos y vanguardistas, añadiendo ese toque único y distintivo a nuestras preparaciones. Desde aperitivos hasta platos principales, las aceitunas de mesa se integran de manera armoniosa, despertando nuestros sentidos y brindándonos una experiencia gastronómica inolvidable.

En este libro, encontrarás una selección de recetas cautivadoras y creativas que te invitarán a explorar los infinitos sabores y posibilidades de las aceitunas de mesa. Desde ensaladas frescas hasta deliciosos entrantes y acompañamientos, descubrirás cómo estas pequeñas joyas verdes pueden elevar tus platos a un nivel superior.

Prepárate para deleitar tu paladar con el sabor tradicionalmente moderno de las aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla. Permítenos guiarte en este viaje culinario, donde la cultura, la calidad y el amor por la buena mesa se unen para ofrecerte una experiencia gastronómica única.

¡Que disfrutes de cada bocado y que tu amor por las aceitunas de mesa Sevillanas crezca con cada receta!



El olivar Sevillano y sus frutos: Variedades de mesa Manzanilla y Gordal con IGP. Tradición y reputación.

Sumergidos en el hermoso paisaje Sevillano, nos adentramos en los olivares que dan vida a las codiciadas Aceitunas de mesa Manzanilla y Gordal con Indicación Geográfica Protegida (IGP). Estas variedades, que poseen una larga historia y una reputación reconocida a nivel mundial, reflejan la esencia misma de la tradición y la calidad que distinguen a la gastronomía Sevillana.

El cultivo tradicional de estas aceitunas se lleva a cabo en las comarcas del Aljarafe, la Campiña, los Alcores, la Vega.... donde la tierra rica y profunda, junto con un clima cálido y un equilibrio perfecto de horas de sol y lluvias, crean el escenario idóneo para su desarrollo. Es en este entorno privilegiado donde las aceitunas Manzanilla y Gordal adquieren sus características únicas y su inigualable sabor.

Ambas variedades son cuidadosamente recolectadas manualmente ordeñando los olivos, por expertos verdeadores, durante el proceso de verdeo, garantizando que cada fruto sea tratado con el máximo respeto y cuidado. Esta meticulosa labor a mano es esencial para preservar la calidad excepcional de las aceitunas y respetar la tradición que las ha convertido en un verdadero tesoro culinario.

Por su parte, la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla' creada por la Diputación, a través de Prodetur, y con la que pretende impulsar la difusión de los productos agroalimentarios locales y la gastronomía del territorio, contribuye, sin duda, a posicionar el sector de la aceituna de mesa impulsando su promoción y su comercialización.

Por su parte, la marca 'Sabores de la Provincia de Sevilla' creada por la Diputación, a través de Prodetur, y con la que pretende impulsar la difusión de los productos agroalimentarios locales y la gastronomía del territorio, contribuye, sin duda, a posicionar el sector de la aceituna de mesa impulsando su promoción y su comercialización.

En resumen, el olivar Sevillano nos brinda las variedades de mesa Manzanilla y Gordal con IGP, frutos que han pasado por siglos de tradición y han ganado una reputación sólida en el mundo gastronómico. Con su sabor excepcional y su arraigada historia, estas aceitunas son el resultado del esfuerzo y la pasión de los hombres y mujeres que trabajan en los campos, orgullosos de su legado y comprometidos con la excelencia.



Características de las aceitunas de mesa por excelencia Manzanilla y Gordal de Sevilla.

La variedad Manzanilla, de tamaño más pequeño y forma redondeada con muy buena relación pulpa hueso con buen desprendimiento, se presenta en un vibrante color verde intenso. Su sabor suave, delicado y agradable, con equilibrio de acidez y sal, sin tonos amargos, con una pulpa delicada pero no blanda y poco fibrosa, la convierte en una opción perfecta para aquellos que buscan una experiencia gastronómica refinada y equilibrada.

Por otro lado, la variedad Gordal se distingue por su tamaño considerable, le llaman la “Reina” por sus dimensiones y peso de sus frutos. Su peso medio es de 16,5 gramos cada unidad, más del triple que la Manzanilla. El núcleo de “la Reina” —su hueso— es proporcionalmente mayor que el de otras aceitunas y más difícil de desprender que el de la Manzanilla. Alrededor del hueso se encuentra su pulpa, la carne, muy crujiente y nada fibrosa.

En su piel se aprecian pequeñas pintas blancas. De color verde más intenso, esta aceituna nos deleita con un sabor inconfundible y delicioso, con equilibrio de acidez y sal. Puedes percibir notas de ácido láctico propias del proceso de elaboración y fermentación natural, te sorprenderá la ausencia de amargor, que sí está presente en otras aceitunas de mesa como la Verdial o Picual. Estas últimas recuerdan más al sabor del aceite.



— Menú ~~~~~

ACEITUNAS ALIÑADAS:

- Aliño mojo picón. *Ruperto Llanes ESH* 8
- Aceitunas morunas. *Luis Portillo* 9

APERITIVOS – ENTRANTES:

- Pan de aceitunas. *Juanma Muñoz* 11
- Puerros escabechados con olivada. *Juanma Muñoz* 12
- Aceitunas rellenas con tartar de atún y huevas de algas. *Juanma Muñoz* 13
- Aceitunas Gordales de Sevilla IGP rebozadas rellenas de bacalao. *Terraza la Fortissima Ruta SR* 14
- Aceitunas Gordales de Sevilla con IGP empanadas y rellenas de queso Payoyo. *Escuela Superior de Hostelería (Ruta Sabor Redondo)* 15
- Albondigón de carne mixta de ternera y cerdo, con interior de Aceitunas Manzanilla y salsa de tomate. *Escuela Superior de Hostelería (Ruta Sabor Redondo)* 16
- Tosta verde oliva. *Receta ganadora concurso recetas amateur Mercedes Pérez Escacena* 17
- Ajoblanco con helado de Aceituna Manzanilla de Sevilla, IGP y chicharrón de pulpo seco. *Ruta SR Restaurante de la O – Manolo Llerena* 18

ENSALADAS Y ALIÑOS

- Coleslaw con Aceituna Manzanilla de Sevilla IGP. *Luis Portillo* 20
- Ensalada templada de chocos con Aceitunas Manzanilla IGP y mosto de Sevilla. *Luis Portillo* 21
- Aceitunas Manzanillas IGP de Sevilla con chocos, boletus y soja. *Luis Portillo* 22
- Ensalada fresca de Aceitunas Gordales IGP de Sevilla. *Luis Portillo* 24
- Nuestras papas aliñás, caballa confiada y alboronía con Aceituna Gordal IGP de Sevilla. *Luis Portillo* 26



El recetario definitivo para elegir y disfrutar de las mejores aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla

Proporciona información detallada sobre cómo seleccionar aceitunas de calidad, consejos para identificar características clave y sugerencias sobre cómo combinarlas con otros alimentos.

[ver recetario](#)



PLATOS PRINCIPALES:


CARNES

- Cabeza de lomo asada, macerada con Aceituna Gordal IGP de Sevilla, pimiento del piquillo confitado y chutney de manzana con aceitunas prietas. *Luis Portillo* **29**
- Lagartito ibérico con amatriciana de Aceitunas Gordales Sevillanas, IGP. *Juanma Muñoz* **31**
- Solomillo ibérico con Aceituna Manzanilla IGP de Sevilla. *Luis Portillo* **32**

PESCADO

- Tosta de Sardina Agridulce con Compota de Tomate y Campari, Filete de Sardina Ahumada, Tapenade de Aceitunas IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla, y Grosellas **33**
- Bacalao con tomate, Aceituna Manzanilla IGP de Sevilla y hongos boletus *Luis Portillo* **35**
- Atún rojo con Aceitunas Manzanilla IGP de Sevilla, hongos boletus edulis y alcachofas. *Luis Portillo* **37**
- Lomo de bacalao asado con vinagreta de Aceitunas Manzanilla IGP de Sevilla y mosto Sevillano. *Luis Portillo* **38**
- Aceituna Manzanilla de Sevilla IGP texturizada, dim sum andaluz de bacalao, patata de Sanlúcar, naranja y leche de almendras. *Ruta SR Restaurante Abades Triana – Elías del Toro* **39**
- Caballa soasada con jugo de piparra, gelatina de naranja y Aceitunas Gordales de Sevilla IGP. *Ruta SR Taberna Labardero* **41**
- Lomo de Dorada con Zamburiña y aceitunas Manzanilla salteadas. *Ganadora concurso de aceitunas restaurante Mazaroca Arahal* **43**
- Ventresca de atún rojo con tapenade de Aceitunas Manzanilla de Sevilla IGP. *Ruta SR Restaurante Azotea – Juan Gómez* **44**

POSTRES:

- Brownie de chocolate con Aceituna Manzanilla IGP sobre natillas de chocolate blanco con Aceituna Gordal IGP de Sevilla. *Luis Portillo* **46**
 - Torrijas de Aceitunas Manzanillas IGP de Sevilla y su AOVE, crema de yema con lima y crujiente de Aceituna Gordal IGP de Sevilla. *Luis Portillo* **48**
 - Magdalenas de naranja y cardamomo rellenas de Aceituna IGP Manzanilla de Sevilla. *Luis Portillo* **50**
 - Hojaldre de naranja, Manzanilla IGP de Sevilla y mosto Sevillano. *Luis Portillo* **51**
 - Buñuelos con queso y mermelada de aceitunas. *Juanma Muñoz* **52**
- 

A detailed black and white line drawing of an orange branch with several leaves and two oranges. The oranges are textured with small dots, representing the skin. The leaves are elongated with prominent veins. The entire illustration is set against a light green background.

— *Aceitunas aliñadas*

*Salsa, condimento u otra
sustancia que se añade a la
comida para darle más sabor
o hacerla más gustosa.*

Aliño mojo picón. — *Ruperto Llanes*

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30min

COMENSALES



6
personas

Ingredientes



• 1 kg. de aceituna deshuesada

• 200 ml. de la salmuera de la aceituna

• 300 ml. de mojo picón

— PARA EL MOJO PICÓN

• 1 rebanada de pan frito

• Media cebolla frita

• 1 pimiento rojo frito

• 50 ml. de vinagre de vino blanco

• 1 cucharada de pimentón dulce

• 1 cucharadita de comino molido

• Cantidad al gusto de pimentón picante

• 1 cucharada de orégano

• 250 ml. de aceite de semilla

Elaboración

Prepara los ingredientes: deshuesa las aceitunas y ten todo listo.

1. Fríe cebolla, pimiento rojo y pan en aceite de semillas hasta dorarlos. Reserva.

2. En un bol, mezcla mojo picón con pimentones y comino.

3. Incorpora los ingredientes fritos a la mezcla de mojo picón.

4. Añade salmuera de aceitunas, vinagre de vino blanco y orégano.

5. Integra las aceitunas deshuesadas, mezclando bien.

6. Transfiere a un recipiente hermético, añade 250 ml de aceite de semillas y reposa 24 horas.

7. Disfruta las aceitunas, ideales solas o como complemento en recetas. **¡Buen provecho!**



MARIDAJE: Las aceitunas aliñadas van de maravilla con una copa de vino tinto seco. El sabor intenso y especiado del mojo picón se equilibra con los taninos suaves del vino, creando una combinación deliciosa. Si prefieres algo refrescante, prueba con una sangría bien fría. **¡A disfrutar!**

Aceitunas morunas — Luis portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



45min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

- 500 g. Aceitunas Manzanillas deshuesadas IGP de Sevilla
- 100 g. de cebolla
- 100 g. de pimiento rojo
- 100 g. tomate frito triturado

- 40 g. de AOVE
- 30 g. de vinagre de Jerez
- 20 g. de ajo
- Zumo de medio limón
- 5 g. de pimentón dulce ahumado

- 4 g. de cúrcuma
- 2 g. de comino molido
- Cilantro fresco
- Sal
- ½ limón
- Trocito rama de canela

Elaboración

Preparar las Aceitunas: Escurre la salmuera de las aceitunas y enjuágalas con agua fría.

Cocción Preliminar: Llena un cazo con agua, añade medio limón y un toque de canela. Lleva a ebullición y añade las aceitunas. Cocina por 3 minutos, escúrrelas y resérvalas.

Preparar Ingredientes Frescos: Pela y pica la cebolla en brunoise.

Corta el pimiento en tiras y pica el cilantro finamente.

Pela y pica el ajo muy fino.

Sofrito Base: En una cazuela, calienta un poco de aceite de oliva virgen extra (AOVE) y sofríe

el ajo. Antes de que se dore, añade la cebolla y póchala hasta que esté transparente.

Incorporar Pimiento: Añade el pimiento rojo al sofrito y continúa cocinando a fuego medio.


Añadir Aceitunas y Especias: Introduce las aceitunas, el tomate frito, las especias y la sal. Sofríe todo junto durante unos 10 minutos.

Toque Final: Vierte el vinagre y el zumo de limón. Agrega el cilantro picado, mezcla todo bien y cocina 4 minutos más.

Enfriar y Servir: Retira del fuego y deja enfriar. Puedes servirlo a temperatura ambiente o como guarnición para pescados.

MARIDAJE: Para maridar estas deliciosas aceitunas morunas, te recomendaría un vino tinto joven y afrutado o una cerveza artesanal suave y refrescante. Ambas opciones complementarán muy bien los sabores intensos de las aceitunas con un toque de frescura. ¡Salud!





— *Aperitivos-entrantes*

*Anticipo o pequeña muestra
de algo que sirve para dar una
idea de lo que puede ocurrir.*

Pan de aceitunas — Juanma Muñoz

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- | | | |
|--------------------|---|--|
| • 400 g. de harina | • 50 g. de harina de aceitunas gordales | • 30 ml. de la salmuera de las aceitunas |
| • 160 g. de sémola | • 400 ml. de agua templada | 10 g. de azúcar moreno |

— PARA LA VINAGRETA

- | | | |
|--|--------------------------------|----------------------|
| • 100 g. de Aceitunas Manzanillas deshuesadas en rodajas | • AOVE arbequina 20 ml. | • Sal c/s |
| • Tomillo c/s | • Vinagre de Jerez, unas gotas | • Pimiento negra c/s |

Elaboración

En un bol, combina el azúcar y la levadura con medio vaso de agua templada; revuelve bien. En otro recipiente, tamiza las harinas y la sémola. Añade la mezcla de levadura, azúcar y agua. Mezcla mientras añades gradualmente el resto del agua y la salmuera. Amasa durante 8-10 minutos hasta obtener una masa suave.

Divide la masa y estírala en un cuadrado. Dóblala y estírala de nuevo. Colócala en una sartén o plancha precalentada. Verás cómo empieza a inflarse y aparecen burbujas. Eso indica que el pan está listo. Retíralo del fuego, dóblalo como un pañuelo y guárdalo entre dos paños previamente calentados y ligeramente humedecidos en el microondas.

Para la vinagreta, coloca todos los ingredientes en un bol. Bate enérgicamente hasta que el aceite se emulsione con los ácidos. Reserva para el momento del emplatado.

Ahora tienes un pan casero y una vinagreta perfecta que complementarán cualquier plato. **¡Buen provecho!**



MARIDAJE: Te recomiendo acompañarlo con una copa de vino blanco seco y refrescante, como un Sauvignon Blanc. Sus notas cítricas y herbales realzarán la intensidad y textura del pan, creando un equilibrio delicioso.

Puerros escabechados con olivada

— *Juanma Muñoz*

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA LOS PUERROS

- 2 puerros, solo la parte blanca
- 250 ml. de aceite
- 15 ml. de vinagre
- 20 ml. de manzanilla blanca paloma
- 30 ml. del agua de las aceitunas
- 1 cabeza de ajos cortada a la mitad

— PARA LA OLIVADA

- 300 g. de Aceitunas Manzanillas negras sin hueso
- 100 g. de Aceitunas Manzanillas verdes sin hueso cortadas en rodajas
- 50 g. de alcaparras
- 50 g. de tomate seco de los palacios
- 20 ml. de agua de la salmuera de las aceitunas
- 50 ml. de AOVE picual
- Tomillo c/s
- Pimienta c/s
- Orégano c/s

Elaboración

Confitar los puerros: En un cazo con aceite, cocina los ajos y los puerros cortados en trozos de 5 cm hasta que blanqueen.

Reducción: Añade alcoholes y el agua de las aceitunas, hierva y reduce 5 min a fuego fuerte. Reserva.

Olivada: Tritura en la batidora todos los ingredientes salvo especias y aceitunas verdes. Ajusta especias al gusto. Reserva

Emulsión: Combina todo en un bol y emulsiona aceite con los ácidos. Reserva para emplatado.

Montaje:

Coloca la base de pan en el plato, añade la vina-greta.

Sitúa puerros confitados en el plato, esparce olivada y salsea con el escabeche reservado.



MARIDAJE: Para los puerros escabechados con olivada, te sugiero disfrutarlos con una copa de vino blanco joven y afrutado, como un Riesling. Su

frescura y notas frutales realzan los sabores suaves del puerro y se equilibran con la intensidad y el toque salado de la olivada.

Aceitunas rellenas con tartar de atún y huevas de algas — Juanma Muñoz

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA EL TARTAR DE ATÚN

- 3 ajetes
- 1 cebolleta
- 20 g. de raíz de jengibre cruda
- AOVE picual c/s
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 4 cucharadas de salsa de soja
- El zumo y la ralladura de 1 lima
- 4 gotas de siracha
- 200 g. de atún rojo
- 20 ml. de salmuera de aceitunas

— PARA LA OLIVADA

- 24 Aceitunas Gordales deshuesadas
- AOVE picual c/s
- Huevas de algas de 2 colores

Elaboración

Sofrito: En una sartén pocha los ajetes, cebolleta y jengibre finamente picados en AOVE hasta que blanqueen. Enfría.

Preparar el tartar: Corta el atún en bocados medianos en un bol.

Aliñar el tartar: Añade el sofrito y demás ingredientes al atún.

Combina todo y llena una manga pastelera con la mezcla.

Montaje del plato:

Rellena las aceitunas con la manga y el tartar preparado.

Adorna las aceitunas rellenas con huevas de algas para dar color y sabor.

Baña las aceitunas con un poco de AOVE adicional para resaltar sabores.



MARIDAJE: Las aceitunas rellenas con tartar de atún y huevas de algas se complementan a la perfección con un cóctel clásico como el Martini. La combinación de la aceituna con los sabores del atún y las huevas de algas se realza con la sofisticación y la frescura del Martini, creando una experiencia elegante y deliciosa.

Aceitunas Gordales de Sevilla IGP rebozadas rellenas de bacalao

— Terraza la Fortísima (Ruta Sabor Redondo)

VER LA VIDEORECETA

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



20 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

- 16 Aceitunas Gordales deshuesadas
- 100 g. de bacalao desmigado
- Harina (lo que admita)
- Leche (lo que admita)
- Pan rallado
- 2 huevos
- AOVE
- Sal y pimienta

Elaboración

Preparación de la Masa de Bacalao: Calienta una sartén y añade un buen chorro de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Sofríe la cebolla hasta que esté translúcida. A continuación, incorpora el bacalao y espolvorea con harina. Remueve hasta que la harina se tueste ligeramente.

Creación de la Bechamel: Vierte la leche en la sartén de manera gradual, removiendo constantemente. Continúa hasta lograr la consistencia deseada para la masa. Ajusta el sazón con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Preparación de las Aceitunas: Deshuesa cuidadosamente las aceitunas Gordal o usalas deshuesadas.

Relleno y Empanado: Traslada la masa de bacalao a una manga pastelera. Procede a rellenar

cada aceituna deshuesada. Luego, pásalas por un baño de harina, huevo batido y pan rallado para empanarlas.

Este platillo de Aceitunas Gordal rellenas de bacalao es una auténtica delicia que combina la jugosidad y el sabor único de las aceitunas Gordal con el toque especial del bacalao. Perfectas para impresionar en cualquier ocasión.

¡A disfrutar!



MARIDAJE: Estas aceitunas rellenas de bacalao son sabrosas y con un toque crujiente. Para realzar los sabores, te recomiendo maridarlas con una copa de vino blanco seco y refrescante. Su acidez y notas frutales complementarán tanto el delicado sabor del bacalao como la intensidad de las aceitunas.

Si prefieres una opción sin alcohol, puedes optar por una limonada casera bien fría. Su frescura y acidez cítrica limpiarán el paladar y realzarán los sabores de la receta.

Aceitunas Gordales de Sevilla con IGP empanadas y rellenas de queso Payoyo

— *Escuela Superior de Hostelería (Ruta Sabor Redondo)*

VER LA VIDEORECETA

DIFICULTAD



ALTA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,15 h

COMENSALES



6
personas

— INGREDIENTE PRINCIPAL

- 800 g. (aprox) Aceitunas Gordales deshuesadas

— PARA EL RELLENO

- 100 ml. de leche
- 10 g. de mantequilla
- 10 g. harina
- 30 g. de queso payoyo

Hacemos una tradicional bechamel incorporando el queso rallado al final. Introducimos el contenido en una manga para facilitar el manejo de esta en el relleno de las aceitunas.

— PARA EL EMPANADO

- Harina
- Huevo
- Pan rallado

Elaboración

Preparar la bechamel con Queso: Cocina una bechamel clásica, sumando el queso Payoyo rallado al final.

Preparar el Relleno: Llena una manga pasteleira con la bechamel para agilizar el relleno de tus aceitunas Gordales de Sevilla con IGP, ya deshuesadas.

Empanado: Refrigerera brevemente las aceitunas rellenas para que el empanado sea un paseo. Luego, pásalas por harina, huevo y pan rallado.

Fritura: Fríe hasta dorar en aceite de oliva virgen extra, el toque final que lo cambia todo.

Emplatado Creativo:

Un punto de mermelada en el centro del plato da sofisticación. Coloca 2 o 3 aceitunas y añade brotes para altura y frescura.

— ALBONDIGÓN DE CARNE MIXTA DE TERNERA Y CERDO, CON INTERIOR DE ACEITUNAS MANZANILLA Y SALSA DE TOMATE (4 PAX)

- 500 g. de carne picada mixta
- Sal
- Pimenta

- Perejil
- Cebollino
- Pan rallado

- 2 huevos
- 100 g. de aceitunas manzanilla

— PARA LA SALSA DE TOMATE

- 1 cebolla
- 1 pimiento
- 1 puerro

- 1 apio
- 1 zanahoria
- 2 kg. de tomate

- Laurel
- ½ litro de fondo oscuro

Elaboración

Salsa de Tomate Artesanal: Inicia con un sofrito bien ejecutado de vegetales. Añade los tomates y el fondo oscuro. Equilibra la acidez con un toque de sal y azúcar, y después tritura y cuele.

Preparar la Carne: Mezcla la carne con los ingredientes, exceptuando las aceitunas.

Pasta de Aceituna: Tritura la mitad de las aceitunas para formar una pasta. Enrolla en papel film y congela.

Montaje del Albondigón: Confecciona un albondigón de unos 125 gramos e inserta el núcleo de pasta de aceituna congelada.

MARIDAJE: Para las Aceitunas Gordales empanadas rellenas de queso Payoyo, te recomiendo servir un vino blanco seco y fresco. Su acidez y notas frutales complementarán el sabor cremoso del queso y resaltarán el crujiente del empanado. También puedes optar por una cerveza artesanal de trigo, que aportará un contraste refrescante.

La Fritura y el Horno: Enharina ligeramente y fríe. Luego, cubre con tu salsa de tomate casera y finaliza en el horno por 4-5 minutos para lograr una caramelización perfecta.

El Toque Final: Emplata con aceitunas picadas y acompaña con brotes frescos o chips de vegetales, todo sobre una base de tu salsa casera.



Tosta verde oliva — Mercedes Pérez Escacena (ganadora I concurso Sabor Redondo)

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



15 min

COMENSALES



2
personas

Ingredientes

- Bote aceitunas Manzanilla de Sevilla rellenas de pimiento del piquillo
- Queso fresco
- Mayonesa
- Pan en rebanadas

Elaboración:

Preparación del Pan: Corta el pan en formas rectangulares y tuesta hasta que alcance un tono dorado crujiente.

Un Toque de Mayonesa: Unta generosamente la tosta con mayonesa a tu gusto.

El Encanto de la Aceituna: Pica finamente las Aceitunas Manzanilla de Sevilla, esas deliciosas joyas rellenas de pimiento del piquillo.

Queso en Daditos: Corta el queso fresco en pequeños cubos para añadir textura y frescor.

Montaje Final: Sobre la base de mayonesa, distribuye las aceitunas picadas y los daditos de queso fresco.

¡Voilà! Así de sencillo es crear una tosta que irradia sabor y autenticidad, especialmente cuando se utilizan Aceitunas Manzanilla de Sevilla que hacen de este plato algo realmente especial.
¡Buen provecho!



MARIDAJE: La combinación perfecta para realzar los sabores de esta tosta sería acompañarla con una copa de vino blanco seco y refrescante. Su acidez y frescura complementarán tanto el sabor salado de las aceitunas como la suavidad del queso fresco, creando un equilibrio delicioso.

Si prefieres una opción más ligera, puedes optar por una cerveza artesanal clara y suave. Sus

notas refrescantes y burbujeantes resaltarán los sabores de la tosta y te brindarán una experiencia refrescante.

Si prefieres una opción sin alcohol, un refresco de limón bien frío también será una excelente elección. Su acidez y efervescencia complementarán la tosta y te ofrecerán una opción refrescante y sin alcohol.

Ajoblanco con helado de Aceituna Manzanilla y chicharrón de pulpo seco

— *Restaurante de la O, Manolo Llerena (Ruta Sabor Redondo)*

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 300 g. de pan blanco sin corteza (del día anterior)
- 100 g. almendras marcona crudas
- 1 diente de ajo
- 500 ml. de agua fría
- 100 ml. de AOVE
- 25 ml. de vinagre de Jerez
- 1 litro de helado de nata
- 250 g. de aceitunas manzanilla deshuesadas
- 150 g. de pasta de miso rojo
- 1 pata de pulpo cocida
- 20 granos de pimienta rosa
- Sal

Elaboración

Preparación del Helado Exquisito: Utiliza un baño maría inverso, es decir, un bol sobre agua con hielo. Combina delicadamente el helado, las aceitunas Manzanilla finamente picadas y el miso rojo. Reserva esta deliciosa mezcla en el congelador.

Creación del Ajoblanco: Tritura el pan, las almendras y el ajo en una licuadora, incorporando agua fría y vinagre. Vierte el aceite poco a poco para lograr una emulsión suave. Ajusta la sazón con sal y reserva en el refrigerador durante al menos 3 horas para intensificar los sabores.

Chicharrones de Pulpo: Deshidrata las rodajas de pulpo en un horno a 65°C durante 10 horas. Luego, saltea brevemente en aceite de oliva para obtener una textura crujiente.

MARIDAJE: ¡El ajoblanco con helado de Aceituna Manzanilla y chicharrones de pulpo marida perfectamente con un vino blanco seco y refrescante! Prueba con un Albariño bien frío, o bien con un blanco seco y frutal, como un Sauvignon Blanc, su acidez y notas frutales realzarán los sabores de este plato delicioso!

Presentación:

En un cuenco hondo, coloca una base de chicharrones de pulpo.

Sobre esta, añade una quenelle del helado de aceitunas Manzanilla y miso rojo.

Decora con Aceitunas Manzanilla finamente picadas.

Justo antes de servir, vierte ajoblanco sobre el helado desde una jarra pequeña para un toque de espectacularidad.





— *Ensaladas y Aliños*

Plato que se prepara mezclando distintos alimentos, crudos o cocidos, principalmente hortalizas troceadas, y se sirve frío.

Coleslaw con Aceituna Manzanilla de Sevilla IGP

— (Luis Portillo)

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



2
personas

Ingredientes



- 2 zanahorias
- Media col pequeña
- 1 manzana golden
- 25 ud. de Aceituna Manzanilla deshuesada IGP de Sevilla
- 3 cucharadas soperas de mahonesa
- Zumo de medio limón
- Pizca de sal y de pimienta blanca

Elaboración

Preparación de la Zanahoria: Pela y ralla la zanahoria con un rallador fino. Reserva para más tarde.

Manejo de las Aceitunas: Lava las aceitunas en agua fría y escúrrelas bien. Utiliza aceitunas de alta calidad para realzar el sabor, como las Manzanilla de Sevilla con IGP.

Tratamiento de la Col: Deshoja, lava y corta la col en fina juliana. Lava de nuevo en agua fría, escurre y reserva.

Preparación de la Manzana: Pela la manzana, elimina el corazón y corta en brunoise. Ubica en un bol y añade el jugo de medio limón para evitar la oxidación. Remueve bien.

Mezcla Final:

En el mismo bol de la manzana, incorpora la zanahoria rallada, la col y las aceitunas. Agrega sal y pimienta al gusto, y tres cucharadas de mayonesa. Remueve hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.

MARIDAJE: Para resaltar los sabores frescos y la combinación de ingredientes de esta ensalada, te recomiendo maridarla con una bebida refrescante y ligera, como una limonada casera bien fría. El toque cítrico y burbujeante de la limonada complementará los sabores de la zanahoria, la manzana y las aceitunas, aportando un contraste refrescante.

Si prefieres una opción con alcohol, una cerveza rubia bien fría también será una excelente elección. Su suavidad y frescura realzarán los sabores de la ensalada, creando una combinación equilibrada.



Ensalada templada de chocos con Aceitunas Manzanilla IGP y mosto de Sevilla

— Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



45 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 800 g. chocos
- 1 ud. lechuga al gusto
- 40 g. AOVE
- 20 g. vinagre
- 150 g. Aceitunas Manzanillas Sevillanas deshuesadas
- 50 g. Mosto de Umbrete
- 100 g. zanahoria
- 100 g. cebolla
- 100 g. pimiento rojo
- Pizca de sal

Elaboración:

Preparación de los Chocos: Corta los chocos en finas tiras y sumérgelos en agua hirviendo con una pizca de sal. Cocina durante 2 minutos, escurre y refresca con agua fría. Reserva.

Mise en Place de Verduras: Pela y pica la cebolla, zanahoria y pimiento en cubos pequeños. Mantén todo organizado para facilitar el proceso.

Tratamiento de las Aceitunas: Lava las aceitunas, retira el hueso y pica finamente. No escatimes en calidad; unas buenas aceitunas, como las Manzanilla de Sevilla con IGP, marcarán la diferencia.

El Salteado: Calienta un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en una sartén a fuego alto. Añade los chocos, las verduras y las aceitunas. Saltea durante unos 3 minutos.

Toque Final de Sabor: Incorpora el mosto al salteado y continúa cocinando por un minuto adicional. Retira del fuego y añade un chorro de vinagre para dar un toque ácido. Mezcla bien para que los sabores se integren.

Emplatado:

Dispón la lechuga en el centro del plato como base. Encima, coloca el salteado de chocos, regándolo con un poco de su propio jugo para potenciar los sabores.



MARIDAJE: Para acompañar esta ensalada templada de chocos con aceitunas y mosto de Sevilla, te recomiendo maridarla con un vino blanco seco y refrescante. Elige un Sauvignon Blanc o un Verdejo, que complementarán los sabores del marisco y las verduras.

Si prefieres una opción sin alcohol, puedes optar por un agua con gas con unas rodajas de limón para darle un toque refrescante. ¡Disfruta de esta deliciosa combinación de sabores!

Aceitunas Manzanillas IGP de Sevilla con chocos, boletus y soja — Luis Portillo

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1 h

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 400 g. de Aceitunas Manzanillas deshuesadas IGP de Sevilla
- 400 g. de chocos
- 100 g. de cebolla
- 100 g. pimiento rojo
- 50 g. pimiento verde
- 50 g. vino oloroso
- 50 g. de hongos boletus edulis frescos o congelados
- 30 g. de soja en grano congelada
- 30 g. de AOVE
- 20 g. de ajo
- 8 g. pimentón dulce ahumado
- 3 g. de cúrcuma
- 1 g. comino molido
- 1 g. orégano
- ½ g. de tomillo
- ½ g. de romero
- Sal al gusto
- 1 hoja de laurel
- ½ limón
- 1 trocito canela en rama

Elaboración

Preparación de las Aceitunas: Deshazte de la salmuera y enjuaga las aceitunas en agua fría. Hierva agua con medio limón y un toque de canela. Añade las aceitunas y cocina por 2 minutos. Escurre y reserva.

Cocción de los Chocos: Limpia y corta los chocos en cubos de 3x3 cm. Cocina en una olla a presión con laurel, una pizca de AOVE y sal. Cocina por 4 minutos tras alcanzar la presión. Enfría, abre la olla y escurre los chocos, reservando el líquido.

Limpia y corta los hongos en cubos de 1x1 cm. Pela y pica finamente la cebolla, los pimientos y el ajo.



Elaboración del Sofrito: En una cazuela, añade AOVE y dora el ajo ligeramente. Incorpora la cebolla y cocina hasta que esté transparente. Añade los pimientos y los hongos, y cocina a fuego suave durante 10 minutos.

Incorporación de Ingredientes: Agrega las aceitunas, los chocos, la soja y las especias. Remueve bien, añade el vino y cocina a fuego lento por 15 minutos. Ajusta la sal si es necesario.

Otras Opciones:

Para más jugo, añade caldo de cocción de los chocos al gusto. Las aceitunas pueden dejarse enteras o picarse según tu preferencia.

Versatilidad de la Receta:

Este plato es delicioso tanto caliente como a temperatura ambiente. Para variar, puedes añadir fideos y caldo de chocos, cocinando todo junto.

En esta receta, las características de las aceitunas Manzanilla de Sevilla, elevan el sabor del plato, haciendo que cada bocado sea una experiencia única. **¡Buen provecho!**

MARIDAJE: Para realzar los sabores de la Aceituna Manzanilla IGP y los ingredientes de mar, te recomendaría un vino blanco seco y fresco, como un Rías Baixas Albariño. Su acidez y notas frutales complementarán la frescura de la ensalada.

Si prefieres una opción sin alcohol, puedes optar por un refresco de limón o una limonada bien fría. Su sabor cítrico y refrescante combinará a la perfección con los ingredientes.



Ensalada fresca de Aceitunas Gordales IGP de Sevilla — Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 500 g. Aceitunas Gordales IGP de Sevilla
- 4 ud. huevos duros
- 1 cebolla fresca
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo de asar pequeño
- 1 zanahoria
- 4 dientes de ajo
- 1 pepino pequeño
- AOVE
- Vinagre de Jerez
- 1 ramita de apio
- Cilantro
- Orégano fresco
- Tomillo fresco
- Albahaca fresca

Elaboración:

Preparación de Aceitunas: Libera las aceitunas de su salmuera, escúrrelas bien y resérvalas para su gran momento.

Elaboración de Mirapoix de Verduras: Pela y lava pimientos, cebolla, zanahoria, pepino, apio y tomate. Trocea todo en un estilo mirapoix. Reserva este arco iris vegetal.

Trato de Hierbas Aromáticas: Mantén las hierbas frescas en ramas, lávalas y deja que escurran. Reserva para potenciar los sabores.

Mezcla y Aliño: En un recipiente apropiado, une las aceitunas y las verduras. Rocía con vinagre y un buen chorro de AOVE (aceite de oliva virgen extra). Remueve con amor.

Infusión de Sabores: Añade las hierbas aromáticas y mezcla delicadamente. Deja que la magia ocurra al reposar la mezcla en la nevera durante 24 horas.

Toque Final: Al servir, corona la ensalada con huevo duro, cortado según tu preferencia.

Forma de Consumo: Ideal para compartir al centro de la mesa, pero también perfecta para un placer individual.

Es una ensalada tanto refrescante como nutritiva, y la estrella indiscutible es la aceituna, especialmente si se opta por unas variedades como la Manzanilla o Gordal de Sevilla. **¡A disfrutar!**



MARIDAJE: Para acompañar esta refrescante ensalada, recomendaría un vino blanco seco y fresco, como un Sauvignon Blanc o un Verdejo. Su acidez y notas frutales complementarán los sabores de las aceitunas y las verduras, aportando una sensación ligera y equilibrada.

Si prefieres una opción sin alcohol, puedes optar por un agua con gas o una limonada casera con hierbas frescas como el cilantro y el tomillo para resaltar los sabores de la ensalada. Además, puedes añadir unas rodajas de pepino y limón para darle un toque refrescante adicional.



Nuestras papas aliñás, caballa confitada y alboronía con Aceituna Gordal IGP de Sevilla

— Luis Portillo

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,15 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA LAS PAPAS ALIÑÁS

- | | | |
|---------------------------------|------------------|-------|
| • 4 patatas medianas | • Perejil fresco | • Sal |
| • 1 cebolla fresca o 2 chalotas | • AOVE | |

— PARA LA CABALLA

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------|-------------------|
| • 2 lomos de caballa sin espinas | • 2 dientes de ajo | • Sal |
| • AOVE | • 1 hoja de laurel | • Rodaja de limón |
| | • 8 granos de pimienta negra | |

— PARA LA ALBORONÍA

- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
| • 1 berenjena pequeña | • 2 tomates maduros | • 1 cucharada de café de pimentón dulce |
| • 1 trozo no muy grande de calabaza sin piel ni pepitas (100 g. aprox) | • 16 ud. Aceituna Gordal deshuesada | • ½ cucharada de café de comino molido |
| • 1 calabacín pequeño | • 3 dientes de ajo | • Sal |
| • 1 cebolla mediana | • AOVE | |



Elaboración:

Papas Aliñás: Lava las patatas y cocínalas en agua con una pizca de sal hasta que estén tiernas. Pela y corta las patatas en trozos rústicos, mientras aún están tibias. En un bol, combina con cebolla y perejil picados. Sazonalo con sal y un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra. Reserva la mezcla.

Caballa Confitada: Corta los lomos de caballa en dos mitades y sazona con sal. En una sartén, sumerge la caballa en aceite de oliva virgen extra y añade los demás ingredientes. Confitar a fuego lento hasta que la caballa esté cocida. Reserva.

Alboronía con Toque de Aceituna: Lava las aceitunas para eliminar el exceso de sal, córtalas en rodajas y reserva. En un cazo, sofríe ajo laminado

en aceite de oliva virgen extra. Antes de que dore, añade cebolla picada. Una vez pochada, agrega calabaza, seguida de berenjena y calabacín cortados igual que la cebolla. Incorpora tomate, sal, pimentón y comino. Cocina a fuego medio hasta que las verduras estén al dente. Dos minutos antes de finalizar, añade las rodajas de aceituna y mezcla bien.

Emplatado Mágico: Utiliza un aro de metal para formar capas: comienza con la alboronía, seguido de las papas aliñás, y culmina con un trozo de caballa. Adereza con un poco del jugo de la caballa confitada.

Este plato es un abrazo de sabores y texturas. La estrella discreta pero fundamental es la aceituna. **¡A disfrutar!**

MARIDAJE: Para realzar los sabores de la caballa y la alboronía, te recomiendo un vino blanco seco como un Albariño o un Verdejo. Su frescura y notas frutales complementarán los ingredientes.

Si prefieres una opción más refrescante, una cerveza rubia o una cerveza de trigo serán excelentes

compañeras. Su ligereza y burbujas resaltarán los sabores de la comida.

Para aquellos que prefieren bebidas sin alcohol, un agua mineral con gas y unas rodajas de limón serán una elección refrescante y equilibrada.



— *Platos principales*

El plato principal de un menú se considera el plato más contundente, el más complejo o elaborado, así como el más sabroso. Suele estar compuesto de carne, pescado o verdura.

Cabeza de lomo asada, macerada con Aceituna Gordal IGP de Sevilla, pimiento del piquillo confitado y chutney de manzana con aceitunas prietas — *Luis Portillo*

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 min

COMENSALES



10
personas

Ingredientes



— PARA LA CABEZA DE LOMO ASADA

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| • Una cabeza de lomo 2 kg. | • 20 g. pimiento chorricero | • 3 g. pimienta negra |
| • Sal gorda de hornear | • 15 g. de ajo | • 3 g. de tomillo |
| • 200 g. de Aceituna Gordal | • 5 g. de comino | • 3 g. orégano |
| • 50 g. AOVE | • 3 g. de romero | |

— PARA LOS PIMIENTOS CONFITADOS

- | | | |
|--|--------------------|--------|
| • 150 g. de pimientos del piquillo en lata | • 2 dientes de ajo | • Sal |
| | • 50 g. de AOVE | • Agua |

— MERMELADA DE PIMIENTO ROJO

- | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|
| • 200 g. de pimiento rojo | • 100 g. de azúcar | • 10 g. de vinagre de Jerez |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|

— CHUTNEY DE MANZANA CON ACEITUNAS PRIETAS

- | | |
|-----------------------------|--|
| • 20 g. de azúcar de caña | • 2 g. de canela molida |
| • 30 g. de manzana golden | • 2 g. de jengibre molido |
| • 18 g. de zumo de naranja | • 1/2 ud. clavo de olor |
| • 10 g. de vinagre de Jerez | • 10 g. de aceitunas prietas variedad manzanilla |

Elaboración:

Cabeza de Lomo y Aceituna Gordal: Enjuaga las aceitunas Gordal deshuesadas en agua fría, escúrrelas y resérvalas. Mezcla las aceitunas con los demás ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta homogénea. Unta la carne generosamente con esta mezcla y cúbreala generosamente con sal, refrigérala en una bandeja tapada durante 24 horas. Al día siguiente, hornéala a 180°C en modo calor arriba-abajo con ventilador durante 1 hora y 35 minutos. Reposar 1 hora, retirar la sal y reservar en la nevera.

Pimientos Confitados: Escurre los pimientos y córtalos en tiras. Lamina el ajo. En un cazo, combina aceite de oliva virgen extra, ajo y pimientos, cubre con agua y cocina a fuego medio hasta caramelizar los pimientos. Reserva.

Mermelada de Pimiento Rojo: Lava los pimientos rojos, córtalos en cuadrados de 1 x 1 cm y cocina con azúcar y vinagre a fuego medio. Remueve

hasta lograr la textura deseada y reservar.

Chutney de Manzana y Prietas: En un cazo, cocina todos los ingredientes (manzanas peladas, troceadas y sin semillas) excepto las prietas, durante 20 minutos a fuego suave. Tritura y añade las prietas lavadas y deshuesadas. Cocina 5 minutos más.

Montaje Espectacular: Tuesta rebanadas de pan sin gluten. Coloca en la base una loncha fina de cabeza de lomo, añade una capa de pimientos confitados y otra loncha de carne. Finaliza con una pizca de mermelada de pimiento rojo y chutney. Adereza con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Degustación: Este plato se disfruta mejor con todos los componentes fríos. El toque especial lo proporciona la Aceituna Gordal de Sevilla, que añade un sabor y textura incomparables.

¡Buen provecho!



MARIDAJE: Vino tinto joven: elige un vino tinto ligero y afrutado, como un Tempranillo joven. Su suavidad y notas frutales complementarán los sabores de la carne asada y los pimientos confitados.

Sidra seca: opta por una sidra seca y ácida para equilibrar los sabores intensos. Su frescura y burbujeo serán el contrapunto perfecto para el chutney de manzana y las aceitunas.

Solomillo ibérico con Aceituna Manzanilla IGP de Sevilla — (Luis Portillo)

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 1 kg. de solomillo ibérico
- 250 g. de cebolla
- 250 g. de agua
- 120 g. de Aceituna Manzanilla deshuesada IGP de Sevilla
- 100 g. de zanahoria
- 75 g. de pimiento rojo
- 60 g. de vino generoso
- 50 g. de AOVE de Aceituna Manzanilla
- 25 g. de ajo
- 25 g. de pistachos
- 20 g. de pimiento choricero
- 10 g. de pimentón dulce ahumado
- 1 g. de comino grano
- 1 g. de orégano hoja
- 1 g. de tomillo
- 1 g. de romero

Elaboración:

Aceitunas Perfumadas: Lava las aceitunas y hierve durante 2 minutos con una rama de canela, 3 clavos y medio limón. Escúrrelas y ponlas a un lado para más tarde.

Verduras a Punto: Pica finamente las verduras (cebolla, zanahoria, pimiento rojo, choricero y ajo) al estilo brunoise. Reserva para su posterior uso.

Medallones de Solomillo: Corta el solomillo en medallones y séllalos en una sartén con un toque de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Reserva.

Base de Salsa: Utiliza la misma sartén para añadir más AOVE y las verduras que habías reservado. Sofríelas hasta que estén pochadas pero sin cambiar de color. Integra las especias y la sal, dándoles unas vueltas. Añade vino y permite que el alcohol se evapore.

MARIDAJE: Para maridar esta deliciosa receta de solomillo ibérico con Aceituna Manzanilla, te recomiendo un vino tinto robusto. Su cuerpo y sabor complementarán perfectamente la carne y los sabores intensos de la receta. ¡Salud!

Creación de la Salsa: Tritura la mezcla de verduras y vino con una batidora. Vuelve a poner la salsa en la sartén y añade los medallones de solomillo. Cocina a fuego suave durante 30 minutos.

Toque Final: Añade las aceitunas y los pistachos ligeramente machacados en un mortero. Revuelve bien y cocina 10 minutos más para que los sabores se integren.

Emplatado Exquisito: Sirve los medallones con un poco de salsa y disfruta.

Acompañamientos: Este plato se complementa maravillosamente con coliflor salteada, arroz pilaf o patatas puente nuevo.



Lagartito ibérico con amatriciana de Aceitunas Gordales Sevillanas, IGP — Juanma Muñoz

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



5 h

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA EL LAGARTO IBÉRICO

- 500 g. de lagarto ibérico
- Sal c/s
- Tomillo c/s
- 200 ml. de AOVE arbequina
- Pimienta c/s

— PARA LA AMATRICIANA SEVILLANA

- 1 bote de tomate frito de tierra palaciega
- 2 dientes de ajos cortados en láminas
- Hojas de albahaca
- 100 g. de Aceitunas Gordales cortadas en rodajas
- 20 ml. de agua de salmuera de las aceitunas
- Pimienta C/S
- 1 cebolleta
- 30 ml. de amontillado

Elaboración:

En una bolsa de vacío introducimos el lagarto una vez salpimentado con el AOVE y unas ramitas de tomillo. Pondremos a baja temperatura durante 4 horas a 65 grados, una vez transcurrido este tiempo, reservaremos hasta su utilización.

Sofreímos la cebolleta y el ajo, añadimos las aceitunas, y el amontillado, una vez evaporado un poco el alcohol, añadimos el agua de la sal-

mueru y el tomate de tierra palaciega. Sofreímos y dejamos con textura suave. Retiramos del fuego y añadimos la albahaca para perfumar y la pimienta, tapamos hasta momento de emplatar.

Montaje:

Salteamos el lagartito, y salseamos con la salsa Amatriciana de Aceitunas Sevillanas.

MARIDAJE: Para maridar el lagartito ibérico con amatriciana de aceitunas sevillanas, te sugiero acompañarlo con una copa de vino tinto de cuerpo medio a pleno, como un Tempranillo o un Syrah. Sus notas frutales y especiadas realzarán los sabores ahumados y jugosos de la carne de cerdo, mientras que su estructura tánica complementará la intensidad de la amatriciana de aceitunas. ¡Una combinación deliciosa que te hará disfrutar al máximo de este plato!



Tosta de Sardina Agridulce con Compota de Tomate y Campari, Filete de Sardina Ahumada, Tapenade de Aceitunas IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla, y Grosellas

— Restaurante Digigastro -Ruta Sabor Redondo

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



50 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— COMPOTA DE TOMATE

- 400 g. tomate en rama
- 30 g. campari
- 3 g. cardamomo
- 100 g. azúcar
- 1 g. angostura

— TAPENADE DE ACEITUNAS DE MESA SEVILLANAS

- 100 g. Aceitunas IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla
- 1 ud. diente de ajo
- 15 g. anchoas
- 30 g. manzana verde
- ½ Zumo de limón
- 4 g. estragón fresco

— PARA EL MONTAJE

- 6 uds. lomos ahumados de sardinas
- 6 uds. tostas de pan sin gluten
- 30 uds. grosellas

Elaboración:

Compota de Tomate:

Escalda los tomates realizando cortes en forma de cruz en el extremo opuesto al pedúnculo.

Refresca en agua fría y pela.

Trocea la pulpa en cuadrados medianos.

Cocina con el resto de ingredientes a fuego medio-bajo hasta que reduzca, aproximadamente 20-30 min.

Retira el cardamomo y reserva.

Tapenade de Aceitunas Sevillanas:

Coloca todos los ingredientes en un procesador. Tritura hasta obtener una pasta homogénea.

Montaje

Sobre una tosta, extiende una línea de compota.

Encima, añade un lomo de sardina ahumada.

Añade otra línea de tapenade.

Decora con 5 grosellas alineadas sobre el tapenade.



MARIDAJE: Un vino blanco Albariño eleva este platillo a nuevas alturas. Su frescura y acidez complementan la riqueza del tapenade de Aceitunas IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla y la sardina ahumada, creando una experiencia gastronómica inolvidable. Sirve el Albariño bien frío para un maridaje perfecto.

Esta Tosta de Sardina Agridulce es una sinfonía de sabores y texturas, resaltando la calidad y tradición de las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla. Un plato que captura la riqueza gastronómica de la región de una forma exquisita. ¡Buen provecho!

Bacalao con tomate, Aceituna IGP Manzanilla de Sevilla y hongos boletus — *(Luis Portillo)*

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA EL BACALAO CON TOMATE

- | | | |
|---|--------------------------|-------------------|
| • 4 trozos de bacalao desalado sin espinas de unos 180 g. | • ½ pimiento asado verde | • Cilantro fresco |
| • 1,5 kg. de tomate maduro | • ½ pimiento asado rojo | • Sal y azúcar |
| • 1 cebolla mediana | • 3 dientes de ajo | • Tocino ibérico |
| | • AOVE | |

— PARA LA ACEITUNA

- | | | |
|---|---------------------|-----------------------|
| • 120 g. Aceituna Manzanilla IGP deshuesada | • 1 rodaja de limón | • 1 astilla de canela |
|---|---------------------|-----------------------|

— PARA LOS HONGOS

- | | | |
|--|--------------------|-------|
| • 150 g. de boletus frescos en temporada | • 3 dientes de ajo | • Sal |
| | • AOVE | |



Elaboración:

Tomate a fuego lento: En una cazuela, calienta un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra. Añade ajo laminado y cebolla finamente picada. Sofríe hasta que estén casi transparentes. Incorpora tomate pelado y troceado. Cocina a fuego suave hasta que el tomate se ablande. Ajusta sazón con sal y azúcar. Agrega pimientos asados en tiras y cilantro picado. Reserva.

Bacalao al punto: Marca los trozos de bacalao en una sartén caliente, solo por el lado de la carne. Traslada al horno precalentado a 190°C y hornea durante 8 minutos.

Aceituna de lujo: Hierve las Aceitunas Manzanilla IGP deshuesadas en agua con una rodaja de limón y astilla de canela durante 2 minutos. Escurre y corta en rodajas. Deshidrata en horno a 80°C durante 5 horas. Reserva.

Hongos de bosque: Limpia los boletus con un paño húmedo. Trocea y saltea en aceite de oliva virgen extra con ajo picado. Cocina durante unos 15 minutos hasta que estén tiernos.

Montaje maestro: En el centro del plato, coloca una base de tomate frito. Ubica el bacalao encima. Combina hongos y aceitunas Manzanilla, y napamos el bacalao. Corona con una fina lámina de tocino ibérico y dale un toque de calor con un soplete. Adorna con una rama de perejil.

Tu plato ahora resalta aún más el sabor y la calidad de las Aceitunas Manzanilla de Sevilla, una verdadera joya de la gastronomía sevillana.

¡Buen provecho!



MARIDAJE: ¡Para acompañar este delicioso bacalao con tomate, aceituna IGP Manzanilla de Sevilla y hongos boletus, te recomiendo un

vino blanco seco y fresco! Su acidez equilibrada y notas frutales complementarán los sabores del plato. ¡Brindemos por esta combinación perfecta!

Atún rojo con Aceitunas IGP Manzanilla de Sevilla, hongos boletus edulis y alcachofas

— Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

- 640 g. de lomo atún rojo sin piel ni espinas
- 120 g. Aceituna Manzanilla IGP deshuesada
- 30 g. hongos Boletus deshidratados
- 1 cebolla mediana
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 4 alcachofas
- Medio limón
- 1 vaso de café de vino amontillado
- AOVE
- Sal
- Una cucharada de café de pimentón dulce ahumado
- Media cucharada de café de cúrcuma
- Una pizca de albahaca
- Una pizca de pimienta blanca molida
- 1 trocito canela en rama (para las aceitunas)

Elaboración:

Preparación inicial: Corta el atún en dados y reserva. Hidrata los boletus en agua caliente durante dos horas. Luego pica finamente y guarda el agua de hidratación.

Aceitunas magistrales: Lava las aceitunas en agua fría. Cocina en agua hirviendo con canela y una rodaja de limón durante 2 minutos. Escúrrelas, córtalas en rodajas y reserva.

Alcachofas al dente: Limpia las alcachofas y guárdalas en agua con limón para evitar la oxidación. Corta por la mitad y pela los tallos. Hierve en agua con sal y jugo de limón hasta que estén tiernas pero firmes. Reserva en el líquido de cocción.

Base aromática: En una cazuela, calienta aceite de oliva virgen extra y añade ajo picado. Sofríe hasta que esté casi dorado. Añade cebolla en dados pequeños y cocina hasta que estén trans-

lúcidas. Incorpora zanahoria en dados y cocina a fuego lento durante 10 minutos.

Toque especiado: Sazona con una pizca de sal y especias al gusto. Remueve bien.

Atún estelar: Añade los dados de atún al sofrito y da unas vueltas para impregnarlos bien. Vierte el vino y deja reducir el alcohol.

Fusión de sabores: Incorpora los boletus hidratados, su caldo y las rodajas de aceituna. Cocina tapado a fuego suave durante 8 minutos.

Finalización: Coloca las alcachofas en la superficie, como si las dividieras en cuartos. Cocina 3-4 minutos más para integrar los sabores.



MARIDAJE: ¡Para acompañar este exquisito atún rojo con aceitunas IGP Manzanilla de Sevilla, hongos boletus y alcachofas, te recomiendo un vino tinto joven y afrutado! Su frescura y notas frutales resaltarán los sabores del plato. ¡Disfruta de esta combinación deliciosa!

Lomo de bacalao asado con vinagreta de Aceitunas Manzanilla IGP y mosto Sevillano

— Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



45 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

- 800 g. de lomo de bacalao al punto de sal
- 150 g. de calabacín
- 60 g. de tocino curado
- 50 g. de AOVE
- 100 g. de Aceituna Gordal Sevillana
- 50 g. de mosto de Umbrete
- 20 g. de salsa de soja
- 20 g. de mostaza
- 20 g. de miel

Elaboración:

Calabacín estelar: Corta tiras finas de calabacín y saltéalas en un baño de aceite de oliva virgen extra (AOVE) y tocino finamente picado. Este será el lecho de sabor para nuestro pescado.

Bacalao sublime: En una sartén con un chorrito de AOVE, cocina el bacalao 5 minutos por cada lado a fuego suave. Este método resalta la textura suave y el sabor delicado del pescado.

Vinagreta única: En un bol, mezcla una cucharadita de mostaza y salsa de soja, añade una cucharada de miel y un poco de mosto reducido a la mitad. Incorpora una cucharada de AOVE y una de aceituna Gordal IGP picada, que previamente has hervido durante 10 minutos para retirar el exceso de salmuera, enfriado y escurrido.

MARIDAJE: Para maridar este exquisito lomo de bacalao asado con vinagreta de aceitunas y mosto sevillano, te sugiero un vino blanco seco y refrescante. Su acidez complementará los sabores del bacalao y realzará los matices de la vinagreta. ¡Salud!

Montaje de arte: Sobre una base de calabacín salteado, coloca cuidadosamente el lomo de bacalao. Finaliza napando con la vinagreta de aceituna Gordal, que aporta un toque sevillano y eleva el plato a nuevas alturas de sabor.

Este plato es una sinfonía de texturas y sabores, donde cada componente brilla pero es aún mejor en conjunto. **¡Buen provecho!**



Aceituna Manzanilla de Sevilla IGP texturizada, dim sum andaluz de bacalao, patata de Sanlúcar, naranja y leche de almendras. — Ruta SR Abades Triana

VER LA VIDEORECETA

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— PARA EL JUGO DE ACEITUNA

- 100 g. Aceituna Manzanilla IGP sin hueso
- 0,2 g. de Xantana

— PARA LA LECHE DE ALMENDRA

- 100 g. de almendra cruda
- 100 g. de agua
- 1 g. sal fina

— PARA EL DIM SUM

- 100 g. bacalao fresco Skrei
- 100 g. sal
- 100 g. azúcar
- 2 g. pimienta rosa
- 2 g. albahaca
- ½ cascara de naranja
- Sal
- 100 g. de azúcar
- 10 g. de vinagre de Jerez

— PARA EL RELLENO

- 150 g. de patata dulce
- 80 g. de cebolleta
- 10 g. de AOVE
- 40 g. de naranja
- 2 g. pimienta rosa
- 2 g. albahaca
- ½ cáscara de naranja
- Sal
- 100 g. de azúcar
- 10 g. de vinagre de Jerez

Elaboración:

Jugo de Aceituna Estelar: Licúa las aceitunas Manzanilla de Sevilla y añade xantana. Bate hasta conseguir una textura suave. Reserva.

Leche de Almendra Casera: Tritura almendras, agua y una pizca de sal. Deja reposar 24h y cuela. Este será el contraste cremoso.

Marinado Magistral de Bacalao: Combina sal, azúcar, pimienta rosa, albahaca picada y cáscara de naranja. Coloca una base de esta mezcla en un recipiente, añade el bacalao y cubre con más mezcla. Sella con film y refrigera 24h. Luego, enjuaga y corta en láminas para la base del Dim Sum.

Relleno Andaluz: Cocina y pela la patata. Maja con un tenedor y añade aceite, cebolleta y naranjas cortadas al vivo. Este será el corazón de tu Dim Sum.

Construcción del Dim Sum: Sobre el film, coloca láminas de bacalao y añade el relleno andaluz. Envuelve en una bola y sella con el film.

Presentación Final: En un plato hondo, coloca 3 Dim Sum, rodeados por el jugo de Aceituna Manzanilla y contraste con la leche de almendras casera.

Este plato es un viaje culinario que rinde homenaje a Andalucía y, en particular, a la Aceituna Manzanilla de Sevilla. **¡Buen provecho!**



MARIDAJE: Para maridar esta exquisita receta, te recomendaría acompañarla con un vino blanco seco y fresco, como un Verdejo o un Albariño. Su acidez y notas frutales complementarán los sabores del bacalao, las aceitunas y la patata de Sanlúcar. También podrías optar por un vino

rosado ligero y afrutado. Si prefieres una opción sin alcohol, una limonada casera bien fría o agua con rodajas de naranja serían refrescantes y resaltarían los sabores de la receta. ¡Salud y buen provecho!

Caballa soasada con jugo de piparra, gelatina de naranja y Aceitunas Gordales de Sevilla IGP

— Ruta SR Taberna Labardero

VER LA VIDEORECETA

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 h

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 1 ud. caballa
- 500 g. sal gruesa
- 500 g. Aceituna Gordal de Sevilla IGP
- 300 ml. jugo de Aceituna Gordal
- 75 g. piparra
- 2 g. por litro goma xantana
- 200 ml. zumo de naranja
- 2 ud. hoja de gelatina
- 1,5 g. agar agar
- 40 g. cebolla morada
- 1 g. sal
- 20 ml. zumo de naranja
- 20 ml. zumo de lima
- 20 ml. vinagre de arroz
- Brotes de cilantro, ralladura de naranja



Elaboración:

Preparación de la Caballa: Limpia y desangra los lomos de la caballa. Retira la piel y sumerge en sal gruesa por 15 minutos. Luego, desespina.

Jugo de Aceituna Gordal y Piparra: Pesa las Aceitunas Gordales de Sevilla IGP, la piparra y el jugo de aceituna. Tritura en una Thermomix. Añade 2 gr de xantana por litro de jugo y cuela. Reserva.

Gelatina de Naranja: Calienta el zumo de naranja y añade agar agar. Una vez hirviendo, añade la gelatina hidratada. Vierte en una bandeja y enfría en la nevera. Corta en dados de 1,5x1,5 cm.

Cebolla Encurtida: Corta la cebolla morada en juliana fina y sazona. Envasa al vacío con zumos y vinagre. Deja reposar 12 horas.

Montaje Final: Corta la caballa en tiras de 1 cm y sopletea por el lado de la piel. En el plato, coloca la caballa, rodea con el jugo de Aceituna Gordal y Piparra y añade dados de gelatina de naranja. Adorna con brotes de cilantro y ralladura de naranja.

Esta receta es un tributo a la riqueza culinaria de Sevilla, destacando especialmente la Aceituna Gordal de Sevilla. **¡Espero que disfrutes preparándola y degustándola!**



MARIDAJE: Vino blanco seco: Un vino blanco seco como un Sauvignon Blanc o un Albariño complementará los sabores frescos y marinos de la caballa soasada. Cerveza artesanal clara: Una cerveza artesanal clara y ligera, como una lager o una blonde ale, refrescará el paladar y realzará los sabores de la caballa y las aceitunas.

Agua con rodajas de naranja: Si prefieres una opción sin alcohol, el agua con rodajas de naranja proporcionará una nota cítrica refrescante que se mezclará bien con los sabores del plato.

Lomo de Dorada con Zamburiña y Aceitunas Manzanilla salteadas

— Ganadora concurso de aceitunas restaurante Mazaroca

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 1 lomo de dorada
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 ñora
- Aceite de oliva
- Avellanas
- Aceitunas manzanilla
- Aceitunas gordales
- 2 zamburiña
- Hojas de olivos
- 10 g. lecitina de soja
- Harina
- Agua
- Levadura
- Aceitunas negras
- Tinta de calamar

Elaboración:

Preparación de las Aceitunas: Retira la salmuera de las Aceitunas Manzanilla y enjuaga con agua fría. En una cazuela con agua, medio limón y canela, cocina las aceitunas al hervir durante 8 minutos. Escurre y reserva.

Preparación de los Chocos: Limpia y corta los chocos en dados de 3x3 cm. Coloca en una olla exprés con una hoja de laurel, un chorrito de AOVE y sal. Cocina a fuego alto hasta que la válvula gire (aproximadamente 4 minutos). Enfría, abre con cuidado, escurre y reserva el caldo.

Preparación de la Soja: En otra cazuela, lleva agua y sal al punto de ebullición. Añade la lecitina de soja y cocina durante 15 minutos. Escurre y reserva.

Esta receta realza la riqueza de la dorada y la zamburiña, complementadas maravillosamente por el sabor único y la calidad de las Aceitunas Manzanilla. **¡Un plato para impresionar en cualquier ocasión!**



MARIDAJE: Para maridar con este delicioso plato de Lomo de Dorada con Zamburiña y Aceitunas Manzanilla Salteadas, te recomiendo un vino blanco seco y refrescante, como un Albariño o un Rías Baixas. Su acidez y notas frutales complementarán los sabores marinos y resaltarán

la frescura de la dorada. Si prefieres una opción sin alcohol, prueba con agua con gas y unas rodajas de limón para una opción refrescante y equilibrada. ¡Disfruta de esta combinación de sabores mediterráneos!

Ventresca de atún rojo con tapenade de Aceitunas Manzanilla de Sevilla IGP

— Ruta SR Restaurante Azotea

VER LA VIDEORECETA

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



5 h

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- 200 g. de atún rojo de Almadraba

- 200 g. de Aceituna Manzanilla
- 50 g. alcaparras

- 50 g. anchoas
- 100 ml. AOVE

— MAYONESA DE OLOROSO

- 1 huevo
- 250 ml. de aceite de girasol

- 20 ml. de vinagre de Jerez
- 100 ml. de oloroso

- Una pizca de sal

Elaboración del Tapenade: En una bolsa al vacío, introduce la ventresca de atún sazónada con aceite de oliva virgen extra (AOVE) y unas ramitas de tomillo. Cocina a baja temperatura a 65°C durante 4 horas. Reserva.

Sofríe la cebolleta y el ajo en una sartén. Añade las Aceitunas Manzanilla de Sevilla IGP y el amontillado. Deja evaporar el alcohol ligeramente, añade el agua de la salmuera y el tomate de tierra palaciega. Cocina hasta obtener una textura suave.

Retira del fuego e incorpora albahaca fresca y pimienta al gusto. Tapa y reserva para el emplato.

Elaboración de la Mayonesa de Oloroso: En una Thermomix, agrega un huevo y una pizca de sal. Tritura a velocidad 4.

MARIDAJE: Un vino tinto joven o crianza de cuerpo medio aportará elegancia al atún y realzará su sabor. Prueba con un Tempranillo o un Pinot Noir. Si prefieres cerveza, una cerveza artesanal con notas cítricas y amargas complementará muy bien los sabores intensos del plato. Para una opción refrescante, un gin-tonic con toques de enebro y cítricos será un buen acompañante para el atún.

Vierte gradualmente aceite de girasol mientras mantienes la misma velocidad.

Añade vinagre de Jerez y oloroso. Mezcla hasta obtener una textura homogénea.

Preparación del Atún: Calienta una plancha y marca el taco de atún rojo de Almadraba por 10 segundos en cada cara. Luego, hornea a 200°C durante 3 minutos.

Este plato destaca por su tapenade, enriquecido con la calidad y tradición de las Aceitunas Manzanilla de Sevilla. Es una verdadera celebración de los sabores del sur. **¡Espero que lo disfrutes!**





— *Postres*

*Alimento, especialmente fruta
o dulce, servido como final de
una comida.*

Brownie de chocolate con Aceituna Manzanilla IGP sobre natillas de chocolate blanco con Aceituna Gordal IGP de Sevilla — *Luis Portillo*

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



45 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



— BROWNIE

- | | | |
|---------------------------------|----------------------|--|
| • 4 huevos | • 250 g. mantequilla | • 90 g. Aceituna Manzanilla deshuesada IGP |
| • 140 g. chocolate negro al 70% | • 250 g. azúcar | |
| | • 130 g. harina | |

— NATILLAS

- | | | |
|--------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| • 250 ml. de leche | • 90 g. de chocolate blanco | • 25 g. de gordales deshuesadas IGP |
| • 2 yemas de huevo | • 50 g. de azúcar | |

Elaboración:

Preparación de las Aceitunas Manzanillas: Lava las Aceitunas Manzanilla en agua fría. Cocina en una cazuela con agua, limón y canela durante 2 minutos. Escurre, corta en rodajas y reserva.

Brownie: Funde la mantequilla y el chocolate al baño maría. En otro bol, bate los huevos y el azúcar hasta blanquear. Mezcla la mantequilla y el chocolate fundidos con los huevos. Añade la harina tamizada, mezclando con movimientos envolventes. Incorpora las rodajas de Manzanilla y mezcla. Unta un molde con mantequilla y harina, añade la mezcla y hornea a 180°C por 25 mins.

Natillas de Gordal: Lava las Aceitunas Gordal IGP y cocina como las Manzanillas, pero por 5 mins. Corta en brunoise y reserva. Bate las yemas y el azúcar. Añade la leche templada, mezcla y cocina a fuego lento hasta 80°C. Añade el chocolate blanco rallado y las Aceitunas Gordales. Deja templar.

Montaje: Coloca las natillas en el plato, añade un trozo de brownie y napa con más natillas. Espolvorea canela al gusto. Sirve las natillas templadas o frías.

Esta receta es una deliciosa fusión que destaca las cualidades únicas de las Aceitunas Manzanilla y Gordal IGP de Sevilla. **¡Un postre sofisticado para cualquier ocasión especial!**



MARIDAJE: Para resaltar los sabores del chocolate y las aceitunas, te recomiendo maridar este postre con un vino dulce, como un Pedro Ximénez o un

vino de Oporto. Su dulzura complementará los sabores del brownie y las natillas, creando un contraste delicioso.



Torrijas de aceitunas manzanillas IGP de Sevilla y su AOVE, crema de yema con lima y crujiente de Aceituna Gordal IGP de Sevilla — Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 min

COMENSALES



6
personas

Ingredientes



— PARA EL PAN DE LAS TORRIJAS

- | | | |
|------------------------------|---|----------------------------------|
| • 450 g. de harina de fuerza | • 50 g. AOVE | • 7 g. de sal |
| • 4 huevos medianos | • 50 g. de Aceituna Manzanilla deshuesada | • 15 g. de levadura de panadería |
| • 100 g. de azúcar | • Astilla de canela | |
| • 150 g. mantequilla | • Rodaja de limón | |

— TOFFE (CAMELO)

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| • 250 g. de azúcar | • 1 litro de nata 35% materia grasa |
|--------------------|-------------------------------------|

— PARA LA CREMA DE YEMA CON LIMA

- | | | |
|------------------|-------------------------|--------------------------|
| • 1 huevo grande | • 200 g. de azúcar | • 140 g. de zumo de lima |
| • 3 yemas | • 100 g. de mantequilla | |

— PARA EL CRUJIENTE DE ACEITUNA GORDAL

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| • 75 g. de azúcar glass | • 35 g. mantequilla (en pomada) | • 3 claras |
| • 55 g. harina de almendra | • 20 g. harina de trigo | • 30 g. Aceituna Gordal deshuesada |

Elaboración:

Aceitunas Manzanillas Preparadas: Hierve aceitunas Manzanilla en agua, limón y canela por 2 min. Escurre, corta en rodajas y reserva.

Pan Especial: Mezcla levadura en AOVE tibio. Combina la harina, sal, azúcar, huevos y aceite con levadura en un bol. Añade la mantequilla gradualmente hasta lograr una masa elástica y brillante. Incorpora las aceitunas picadas, cubre y fermenta por 2 horas.

Horneado: Amasa y coloca en un molde previamente untado con mantequilla y harina. Fermenta 2 horas y hornea a 180°C por 25 min. Enfría.

Toffe Ligero: Cocina caramelo y añade nata hasta obtener la textura deseada. Reserva.

Crema de Lima: Mezcla ingredientes en frío, cocina al baño maría hasta cuajar. Reserva.

Crujiente de Aceituna Gordal: Prepara Gordales como las Manzanillas. Bate las claras con el azúcar, añade la mantequilla, la harina y las Aceitunas Gordales. Extiende en papel de horno, crea discos y hornea a 180°C por 10 min.

Montaje: Corta las torrijas, empápalas en toffe. Dispón una lágrima de crema en el plato, añade la torrija y corona con el crujiente de Gordal.

Esta deliciosa receta fusiona lo mejor de la tradición y la innovación. **¡Una experiencia culinaria que no querrás perderte!**



MARIDAJE: Para maridar estas deliciosas torrijas de aceitunas manzanillas con crema de yema y crujiente de aceituna, te recomiendo un vino dulce como el Pedro Ximénez o un Moscatel.

Estos vinos aportarán notas de caramelo y frutas maduras que complementarán los sabores dulces de la torrija.

Magdalenas de naranja y cardamomo rellenas de Aceituna IGP Manzanilla de Sevilla

— Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes



- Zumo de una naranja
- 250 g. de azúcar
- 250 g. de harina
- 3 huevos
- 125 g. de nata
- 100 g. de AOVE
- 1 cucharadita de café pequeña de cardamomo verde molido
- 1 sobre de levadura
- Una pizca azúcar avainillada
- 15 ud. Aceituna Manzanilla deshuesada IGP de Sevilla
- Chocolate para fundir

Elaboración:

Preparar las Aceitunas: Lava las Aceitunas Manzanilla de Sevilla. En un cazo, cúbre con agua, añade limón y canela. Hierva 2 min, escurre y reserva.

Base Aérea: Bate los huevos y el azúcar vigorosamente para airear. Añade AOVE, zumo de naranja y nata gradualmente, batiendo constantemente.

Secos Aromáticos: Incorpora la harina tamizada, levadura, azúcar avainillada y cardamomo. Mezcla de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.

Rellenar y Cubrir: Llena los moldes de magdalenas hasta la mitad. Coloca una aceituna rellena de chocolate en el centro. Cubre con más masa, sin llegar al borde del molde.

Horneado Perfecto: Pre-calienta el horno a 190°C. Hornea las magdalenas con fuego arriba-abajo y ventilador por 12 min. Comprueba la cocción y ajusta el tiempo si es necesario.

Toque Final: Al retirar, espolvorea azúcar glas y canela en polvo.

Esta receta resalta las incomparables Aceitunas Manzanilla IGP de Sevilla, ofreciéndote un postre que es un placer tanto para el paladar como para los ojos. **¡Una verdadera delicia que une tradición y creatividad!**



MARIDAJE: Para acompañar estas deliciosas magdalenas de naranja y cardamomo rellenas de Aceituna Manzanilla, te recomiendo servir las con un café espresso caliente. La intensidad del

café resaltaré los sabores de los cítricos y las especias, mientras que su calidez complementará la suavidad de las magdalenas. ¡Es la combinación perfecta para disfrutar de un dulce momento!

Hojaldre de naranja, Aceituna Manzanilla Sevillana IGP y mosto sevillano — Luis Portillo

DIFICULTAD



BAJA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

- Una lámina de hojaldre
- Naranja sevillana
- Azúcar
- Agua
- Anís estrellado
- Piel de limón
- Jengibre fresco
- Cardamomo
- Baya de enebro
- Canela en rama
- Aceituna Manzanilla Sevillana
- Mosto de Umbrete

Elaboración:

Preparación de Hojaldre: Corta el hojaldre en rectángulos de 4 x 6 cm. Barniza con huevo batido y hornea a 200°C por unos 15 minutos hasta dorar.

Caramelo de Mosto y Especias: En un cazo, mezcla 1 parte de mosto, 2 de agua y 2 de azúcar. Añade cardamomo, anís estrellado, piel de limón, jengibre fresco, canela y bayas de enebro. Incorpora las aceitunas Manzanilla de Sevilla, muy picadas y previamente hervidas 3 min para quitar el exceso de salmuera. Cocina hasta alcanzar un caramelo de hebra floja.

Montaje del Postre: Pela la naranja y corta en rodajas. Abre el hojaldre horneado como si fuese un bocadillo. En la base, coloca rodajas de naranja, napadas generosamente con el caramelo de mosto y especias. Finaliza con la otra mitad del hojaldre.

Este exquisito postre combina a la perfección el dulzor del caramelo de mosto sevillano y la textura única de las Aceitunas Manzanilla de Sevilla. Una sinfonía de sabores que captura la esencia y la riqueza gastronómica de la región de Sevilla. **¡Una auténtica delicia para todos los sentidos!**



MARIDAJE: La receta de Hojaldre de Naranja, Aceituna y Mosto Sevillano marida muy bien con una copa de vino Moscatel, que realza los sabores dulces y cítricos del hojaldre y complementa el toque aromático de la naranja y las especias. ¡Disfruta de esta deliciosa combinación!

Buñuelos con queso y mermelada de Aceituna Manzanilla de Sevilla IGP — *Juanma Muñoz*

DIFICULTAD



MEDIA

TIEMPO DE ELABORACIÓN



1,30 min

COMENSALES



4
personas

Ingredientes

— PARA LA MERMELADA

- 1 kg. de Aceitunas Manzanillas deshuesadas
- ¼ kg. de azúcar
- ¼ kg. de miel
- Zumo de 4 limas
- 3 hojas de lima keffir
- 2 anises estrellados
- 1 litro de agua
- 7 piezas de cardamomo
- 1 rama de canela cassi
- 2 cucharadas soperas de anís dulce, matalauva
- 15 ml. de amontillado

— PARA LA CREMA DE QUESO CORSEVILLA

- 300 g. de crema de queso corsevilla
- 100 g. de nata
- 50 g. de queso fresco corsevilla

— PARA EL BUÑUELO

- Panipuri
- 250 ml. AOVE arbequina
- Azúcar glas



Elaboración:

En un bol disponemos las aceitunas deshuesadas con agua durante al menos 12 horas.

Ponemos en un cazo el litro de agua con el azúcar y la miel, llevamos a ebullición y reducimos a la mitad. Una vez llegado a este punto, apagamos y metemos el resto de ingredientes para que infusiones durante 2 días.

Colocamos en un cazo el almíbar colado de las especias e introducimos nuestras aceitunas ya escurridas y desaladas, llevamos a ebullición, y retiramos del fuego, añadimos el amontillado, trituramos y volvemos a poner al fuego hasta que homogenice como una crema.

Retirar y enfriar hasta su momento de uso.

Disponer en una manga para rellenar el buñuelo.

Disponemos todos los elementos en un bol y removemos fuertemente para que ligue y emulsione todo, una vez alcanzada la textura de crema suave, retiramos del fuego y enfriamos, dispondremos en una manga para rellenar nuestro buñuelo.

Calentamos en un cazo el aceite y vamos friendo poco a poco los panipuri hasta que sufran y estén dorados, si el aceite esta frio se encogerán al igual que si no están dorados.

Cortamos un orificio por donde vamos a rellenarlos y espolvoreamos con azúcar glass.

Montaje:

Colocamos dentro del panipuri un poco de crema de queso y 2/3 de mermelada.



MARIDAJE: Los buñuelos con queso y mermelada de aceitunas maridan a la perfección con una copa de vino espumoso brut, como un Cava o un Prosecco. Las burbujas refrescantes y la acidez


del vino complementan la cremosidad del queso y la dulzura de la mermelada, creando una combinación deliciosa.




El Consejo Regulador es una entidad de Derecho Público, sin ánimo de lucro, que se ocupa de velar por la calidad, vigilar el cumplimiento de la normativa y avalar el origen de las aceitunas que se elaboran en las industrias adscritas a la Indicación Geográfica Protegida. Es el órgano de gestión de dichas denominaciones de Calidad.



igpmanzanillaygordaldesevilla.org

 [igpaceitunasmanzanillaygordaldesevilla](https://www.facebook.com/igpaceitunasmanzanillaygordaldesevilla)

 [@igpmanzanillaygordaldesevilla](https://www.instagram.com/igpmanzanillaygordaldesevilla)

Recetario elaborado por [el Consejo Regulador de las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y Prodetur, MP, SAU.](#),
y patrocinado por [Fundación Caja Rural del Sur.](#)