

Tataki de Atún Rojo sobre Gazpacho de Tomate del Colgar y Kimchi Andaluz



Elaboración:



Para el gazpacho base, tritura los tomates del colgar con un poco de ajo, cebolla dulce, sal, AOVE y unas gotas de vinagre. Pásalo por colador fino para obtener una crema muy ligera.

Marca el lomo de atún por todos los lados en una sartén muy caliente, dejando el centro completamente crudo. Corta en láminas finas tipo tataki.

Sirve el gazpacho frío en la base del plato hondo. Encima, coloca el tataki de atún y decora con montoncitos pequeños de kimchi andaluz.

Termina con un hilo de aceite, unas escamas de sal y brotes verdes.

FUSIÓN MEDITERRÁNEO-ASIÁTICA

En esta creación, el tomate del colgar —símbolo del sabor más auténtico del secano mediterráneo— se convierte en el hilo conductor de una propuesta que cruza fronteras sin perder su raíz. Su pulpa, madura y concentrada por el sol, da forma a un gazpacho etéreo, ligero y lleno de matices, que abraza suavemente el tataki de atún rojo de almadraba, apenas marcado, crudo en su interior, y rebosante de umami.

A esta armonía se suma una provocación: un kimchi andaluz, donde la col fermentada se adereza con pimentón de la Vera, comino y limón, reinterpretando con alma sureña la potencia de la cocina asiática. Cada bocado es un viaje: del sabor fresco del gazpacho, al golpe mineral del mar, para terminar en la intensidad vibrante de la fermentación.

Una receta que habla de origen, de apertura, y de respeto al producto. Un plato que no grita, pero deja huella.

Ingredientes:

- Lomo de atún rojo de almadraba
- Tomates del colgar muy maduros
- Ajo y cebolla dulce
- Un chorrito de vinagre de Jerez
- AOVE de calidad
- Sal y pimienta
- Para el kimchi andaluz: col fermentada con pimentón de la Vera, comino, limón y un toque de vinagre de vino blanco
- Brotes verdes o cebollino para decorar

El dulzor natural del tomate del colgar encuentra su contraste perfecto en la fermentación especiada del kimchi y la umami del atún. Una receta que honra el producto y lo lanza al mundo.

“Milhojas de Tomate de Campsur, Ventresca y Queso de Cabra con Toque de Romero y Tierra de Aceituna Negra”



Elaboración:



1. Lamina finamente el tomate y déjalo escurrir ligeramente sobre papel para eliminar el exceso de agua, manteniendo su textura carnosa.
2. Monta el milhojas alternando capas de tomate, ventresca desmenuzada y pequeñas porciones de queso de cabra templado.
3. Tritura aceitunas negras deshidratadas para crear una “tierra” con textura crujiente.
4. Aromatiza el plato con unas gotas de aceite de romero casero (romero infusionado en AOVE).
5. Termina con brotes, escamas de sal, pimienta negra recién molida y la tierra de aceituna alrededor.

Concepto:

Un plato donde el tomate brilla sin artificios, entre capas nobles y contraste de texturas, con un guiño vegetal y salino a la tierra almeriense.

MILHOJAS DE TOMATE

“En esta creación, rinde homenaje a la despensa mediterránea con una lectura refinada de la tradición. El tomate de Campsur, jugoso y carnoso, se convierte en el hilo conductor de un plato que respira elegancia, armonía y sentido del territorio. Capas sutiles de ventresca y queso de cabra envuelven el paladar con suavidad, mientras el aceite de oliva virgen y la tierra de aceituna negra aportan profundidad y carácter. Un bocado de equilibrio, aroma y paisaje.

Milhojas de Tomate de Campsur, Ventresca y Queso de Cabra con Toque de Romero y Tierra de Aceituna Negra”

Estilo: Cocina de autor, armonía de sabores mediterráneos con presentación elegante.

Ingredientes:

- Tomate de Campsur (maduro, carnoso, variedad rosa o rama)
- Ventresca de atún en conserva de alta calidad
- Queso de cabra suave (tipo rulo)
- Aceituna negra deshidratada
- Romero fresco
- Sal en escamas y pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Brotes verdes o albahaca morada para decorar

“Tomate de Campsur Asado con Achiote, Emulsión de Coco y Migas de Pan de Maíz”



Elaboración:



1. Asa los tomates enteros tras marinarlos 1 hora con achiote, AOVE y sal. Ásalos a alta temperatura hasta que se abran ligeramente y la piel comience a arrugar.
2. Prepara la emulsión de coco con leche de coco, una pizca de jengibre rallado y un chorrito de aceite de oliva, montándola ligeramente con batidora para obtener una crema sedosa.
3. En una sartén, tuesta las migas de pan de maíz con ajo picado, comino y un poco de cilantro fresco picado al final.
4. Sirve el tomate asado sobre un espejo de emulsión de coco, añade las migas alrededor y decora con hojas de cilantro y un toque de chile si se desea.

Concepto:

Un plato sorprendente que eleva el tomate a territorio exótico, sin perder la esencia del sabor de la tierra. Ideal para menú degustación o como entrada cálida.

TOMATE ASADO CON ACHIOTE

La cocina es mestiza, valiente y profundamente emocional. Cada plato que se crea es un puente entre culturas, entre fuego y frescura, entre memoria y descubrimiento. En esta propuesta, el protagonista es el tomate de Campsur, firme, sabroso, lleno de identidad almeriense, que tras ser marinado en achiote —una especia ancestral de tierras americanas— se asa lentamente al horno hasta que su piel se arruga y su interior se vuelve meloso, explosivo de sabor.

Este tomate, transformado por el calor y la marinada, reposa sobre una emulsión sedosa de leche de coco, que aporta dulzor, suavidad y un eco tropical que desafía lo establecido. Alrededor, como si el campo andaluz y el maíz americano se dieran la mano, se esparcen migas de pan de maíz tostadas con ajo, comino y cilantro fresco, crujientes y aromáticas, que completan la textura del plato con una rusticidad refinada.

Es un plato que no busca agradar desde lo obvio, sino conquistar desde la complejidad bien resuelta. Una receta que habla de fuego y raíz, de tradición reinterpretada, y de cómo un simple tomate puede convertirse en un vehículo para contar una historia universal desde una cocina con alma.

“Estilo: Fusión andaluza-latinoamericana, técnica contemporánea y guiño a los orígenes.

Ingredientes:

- Tomates de Campsur (tipo rama o pera, firmes)
- Achiote en pasta o en polvo
- Leche de coco natural
- Jengibre fresco
- Pan de maíz (o pan de pueblo desmigado)
- Ajo, comino y cilantro fresco
- Sal, pimienta y AOVE