



spicespoons

VIAJE CULINARIO ESPAÑOL



ANANTARA  
VILLA PADIERNA PALACE  
BENAHAVIS • MARBELLA  
RESORT

spicespoons



# NUESTRA TÍPICA PAELLA

---

El nombre de la paella, hace referencia tanto a la receta o plato cocinado como al recipiente que se utiliza para su elaboración, aunque este último recibe también el nombre de paellera. En España hay muchas maneras de hacer una paella, cada zona del país tiene su propia receta con diferentes trucos. Esta es nuestra versión de una paella.

## INGREDIENTES

200 gr gambas peladas  
200 gr rape  
200 gr almejas  
8 ud langostinos  
1 ud cebolla  
1 ud pimiento verde  
1 ud zanahoria  
1 ud tomate  
2 dientes de ajo  
Caldo de pescado  
Perejil  
Sal

## PREPARACIÓN

1. Prepare la paella y saltee la verdura durante 5 minutos.
2. Una vez esté bien pochada la verdura, añada el pescado, las gambas y las almejas. Rehogue bien todos los ingredientes hasta incorporar el arroz.
3. Añada caldo de pescado hasta cubrir ligeramente los ingredientes. Siempre eche el doble de caldo que de arroz.
4. Ha llegado el momento de añadir el arroz.
5. Agregue los langostinos y deje cocer 15 minutos a fuego suave hasta que esté hecha.
6. Reduzca el fuego a fuego lento y cocine hasta que todo el líquido haya sido absorbido por el arroz.



**PORCIÓN**

4 personas



**MARIDAJE RECOMENDADO**

D.O. Valdeorras / Gaba do Xil / Godello

spicespoons



# NATILLAS DE LA ABUELA

---

Uno de los postres más representativos de nuestra gastronomía son las deliciosas y cremosas natillas caseras. Un postre destacado con siglos de tradición, presente en los recetarios familiares españoles. Son un postre tradicional español cuyo origen se remonta a la Edad Media. Es imposible no comer unas buenas natillas sin viajar con la mente a recuerdos de nuestra infancia.

## INGREDIENTES

4 yemas de huevo  
4 cucharadas de azúcar  
1 cucharada de azúcar avainillada  
1 cucharada de maizena  
1 rama de canela  
Galletas María  
Canela molida  
Piel de limón  
Medio litro de leche

## PREPARACIÓN

1. Ponga en un cazo la leche junto con la piel de limón y la rama de canela, déjelo a fuego lento hasta que empiece a hervir.
2. Apague el fuego y deje que se temple, permitiendo que la leche coja el sabor de la canela y el limón.
3. Coja un cuenco y mezcle el azúcar con las yemas y la maizena.
4. Añada poco a poco la leche mientras va mezclándolo.
5. Póngalo a fuego lento de nuevo, hasta que hierva, sin dejar de mover.
6. Prepare pequeños recipientes y reparta la mezcla en los mismos.
7. Ponga una galleta encima y espolvoree la canela.
8. Guarde en el frigorífico hasta el momento de servir.



**PORCIÓN**

4 personas



**MARIDAJE RECOMENDADO**

D.O. Málaga / Victoria Nº2 / Moscatel de Alejandría

spicespoons



# GAZPACHO

---

El gazpacho, tal y como lo conocemos hoy en día, es originario de Andalucía (siglo XVI), cuando los jornaleros y campesinos para aprovechar el pan seco de los días anteriores lo mojaban con agua, añadían tomates estrujados manualmente y lo aderezaban todo con ajo, aceite y pimienta. Con el tiempo, se puso de moda añadir a la mezcla otros vegetales como pepino o pimiento rojo o verde y cebolla. Asimismo, actualmente este plato se sirve con hortalizas picaditas o picatostes como acompañamiento.

## INGREDIENTES

1,2 kg de tomate pera  
32 g de pimiento rojo  
32 g de pimiento verde  
4 g de ajo  
200 g de aceite  
de oliva virgen extra  
20 g de vinagre  
Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. Lavar y secar los tomates y el pimiento rojo y verde.
2. Pelar los dientes de ajo y retirar las semillas del pimiento.
3. Trocear las hortalizas y colocar en un recipiente.
4. Añadir sal, un chorro de aceite de oliva virgen extra y el vinagre, y remover bien.
5. Dejar reposar al menos media hora, o incluso dejar toda la noche en la nevera.
6. Para evitar el sabor fuerte del ajo podemos retirarlo pasado el tiempo de reposo.
7. Pasar todas las hortalizas a un robot de cocina, procesador o vaso de batidora, procurando recoger todos los jugos. Triturar forma homogénea. Usar la máxima velocidad al final para triturar por completo las pieles.
8. Añada el resto del aceite triturando poco a poco para emulsionar.
9. Probar y ajustar la sal y el vinagre al gusto.
10. Si estuviera muy espeso, agregar un poco de agua y volver a triturar. Pasar por un colador o chino si se desea una textura mucho más fina y ligera. Servir con la guarnición al gusto.



## PORCIÓN

4 personas



## MARIDAJE RECOMENDADO

D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla Papirusa / Palomino Fino



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BENAHAIVIS MARBELLA RESORT  
Urb. Los Flamings Golf. Ctra. de Cádiz, Km 166. 29679, Marbella, Málaga  
T +34 952 889 150 | E villapadierna@anantara-hotels.com  
anantara.com