



PEPE MONFORTE
http://www.cosasdecome.es

PROVINCIA



Caracoles en tomate La Romanera

nilla La Goya, la más reconocida de Zuleta y que recientemente ha cumplido su primer siglo desde su aparición, que sirven como vino base. En esta manzanilla maceran una selección de extractos naturales inspirados en la flora habitual de los espacios naturales del entorno de Sanlúcar, como el ajenjo o la genciana, entre otras plantas aromáticas, así como otros botánicos, entre los que se encuentran la corteza de naranja dulce y de naranja amarga. Una vez que los botánicos ya han aportado al vino base sus nuevas notas, el vermut envejece en botas envinadas de manzanilla durante un mínimo de 6 meses. El vino está disponible en botella bordelesa de 75 cl., con el tradicional tapón cabezudo de corcho, propio de los vinos de Jerez. El diseño de la etiqueta ha corrido a cargo del estudio gaditano Ideólogo, responsable del diseño de embalajes como los chocolates Pancracio o las tónicas Indi.

6 La Estación, un original restaurante en Jimena

“Próxima parada: San Pablo de Buceite. Alcachofas confitadas con jamón y perejil”. Esto es lo que debería sonar en la megafonía de los trenes de Renfe que cubren la línea Algeciras-Bobadilla. Y es que la estación, antiguamente abandonada, es un restaurante que incluso ha llamado la atención del periódico *The Guardian*. Nieves Domínguez es la ‘jefa de estación’ del que seguramente es el edificio más antiguo de este núcleo de Jimena de la Frontera. Situado a unos ocho o diez minutos andando desde el núcleo urbano, el inmueble es de 1892, de cuando los ingleses decidieron pagar infraestructuras ferroviarias españolas con la esperanza de que llegaran a su colonia, a Gibraltar. Acabó haciéndola, concretamente, The Algeciras Railway Company de Alexander Henderson. La terraza está en el antiguo andén y el tren pasa por delante de ella ya que la línea aún está en uso. En lo gastronómico, se proponen ofrecer producto de kilómetro cero: frutas y verduras de la zona, carne de caza en temporada... Así, en su época tienen, por ejemplo, lomo de ciervo con frutos rojos.



Platos del restaurante Souk.

También cocinan pescados de la Bahía de Algeciras, y entre sus especialidades están unas alcachofas confitadas hechas por ellos mismos con jamón y perejil, con una versión vegetariana. A lo largo del menú tienen opciones para veganos y también para celíacos. En postres han introducido la tradición árabe con un crujiente de leche con helado de vainilla.

7 El "tranvía del atún" de Tarifa

Llevaban tiempo dándole vueltas, buscando una idea original para la Ruta de la Tapa del Atún de Tarifa que tendrá lugar del 24 de mayo al 2 de junio, y al final decidieron hacer una receta que la cocinera Coco Cuéllar tenía en mente hacía varios años: una versión salada del tranvía tarifeño. Se trata de un homenaje, explica el propietario de la freiduría La Almena, David Jesús Pelayo, a un dulce que se puede encontrar en establecimientos como La Tarife-

ña o Bernal. El tranvía tarifeño es un milloja que alterna el hojaldre crujiente y la crema, o el tocino de cielo. En la freiduría, Coco Cuéllar y Juan Luis Fernández están elaborando una versión salada y que tiene, lógicamente, al atún como protagonista. Utilizan también el hojaldre, que empanan en licor para darle el toque oscuro. El relleno no es crema pastelera, sino un paté que se parece y que está hecho de atún. Concretamente se ha utilizado la ventresca en esta receta por su mayor cantidad de grasa, y se le han dado unos toques orientales con hierba limón, curry y comino. Por arriba, en vez de chocolate, lleva un glaseado de soja.

8 Vinos blancos originales en El Puerto de Santa María

Picolabis Cerveza & Vinos, Viveros número 37, ha organizado para hoy viernes a partir de las

20:15 horas, una cata de vinos blancos singulares impartida por Loren Roca y que serán acompañados con diversas tapas. Se degustarán Pazo de Nubori con gambas blancas al ajillo, La Torre (Viña Balbaina) con queso de oveja y anchoas, Viñagamo con melva, salazones, conservas y ahumados La Chanca de barbate y pimientos asados, Azzulo con atún de barbate Herpac sobre rodaja de tomate Raf y Viñagamo (etiqueta negra) con maridaje sorpresa. El precio de la cata es de 15 euros. Reservas al 630277427.

9 Curso para aprender a preparar corvinas en Rota

La escuela de cocina para aficionados Learning&Cooking en colaboración con la Cooperativa de Pescadores de Rota organiza mañana sábado un taller gastronómico dedicado a la corvina, que cocinarán de diferentes maneras: a la roteña, en ceviche y tiradito. La actividad comienza en la cooperativa para seleccionar los mejores ejemplares y ver cómo se limpia y despieza este pescado blanco. Después el grupo se trasladará a la escuela a cocinarlo. El precio del taller es de 40 euros por persona y la actividad se prolonga de 11 de la mañana a 2 de la tarde. Se puede reservar en el teléfono 639693549.

10 Los caracoles en tomate de Tarifa

No en todas las poblaciones de la provincia se comen los caracoles de la misma forma. En Tarifa, por ejemplo, es típico prepararlos en tomate, como se hacen en otras ciudades de la provincia, las cabrillas. Esta especialidad se puede encontrar en algunos bares como El Caballo, en la calle Jucar o la taberna La Romanera, en la calle Privilegio, los tienen estos días.

COLEGIOS PROFESIONALES

JUNTA GENERAL ORDINARIA DE COLEGIADOS DE ADMINISTRADORES DE FINCAS DE CÁDIZ

El pasado 3 de mayo, tuvo lugar en el Hotel Tryp Jerez, en Jerez de la Frontera, la celebración de la Junta General Ordinaria de Colegiados, que contó con la presencia de más de 50 colegiados asistentes.

Durante la celebración de dicha Junta General se marcaron las líneas de actuación para el presente ejercicio y se debatieron diversas propuestas de Presidencia y Junta de Gobierno, entre las que destacan la emisión de programas en radio, y las auditorías para los colegiados acogidos al sistema de excelencia y calidad. Finalmente, se procedió a la aprobación de las cuentas a fecha 31/12/2018 previamente "auditadas", así como el presu-



puesto previsto para 2019. Al finalizar la Junta General, y de conformidad con los Estatutos del Colegio de Cádiz, el presidente del Colegio de Administradores de Fincas de Cádiz, Rafael Trujillo Marlasca, inició el acto de toma de juramento o promesa, entrega de carnés y títulos a los nuevos colegiados.

A continuación, tuvieron lugar dos cursos. El primero, impartido por Alejandro Marín, de Brokalia, bajo el título *El administrador de fincas y su relación con el seguro*. El segundo curso, *Mercado eléctrico para el administrador de fincas*, impartido por José Carlos Aguilar de Watium. El acto culminó con la participación de colegiados y acompañantes en una comida de hermandad en el hotel.