

OBERON



# PINTXOS Y TAPAS

KOLDO ROYO

KOLDO ROYO

# PINTXOS Y TAPAS

OBERON

# ÍNDICE



<b>Introducción</b> .....	<b>9</b>	Montadito de bacalao ahumado	
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>10</b>	y pimiento del piquillo.....	62
Conclusión.....	11	Montadito de espinacas y salmón.....	65
<b>Pintxos y brochetas</b> .....	<b>13</b>	Montadito de huevo, ensaladilla y aceitunas.....	66
Brocheta de gamba, huevo, espárragos y aceitunas.....	15	Montadito de pimientos de padrón,	
Brocheta de langostinos con bacon.....	16	guindillas y anchoas.....	69
Gilda.....	19	Montadito de salmón, anchoa y langostino.....	70
Matrimonio.....	20	Montadito de tomate, solomillo de cerdo y huevo.....	73
Pintxo de berenjenas, anchoa y mozzarella.....	23	<b>Minis</b> .....	<b>75</b>
Pintxo de bonito, anchoa, pepinillo y aceitunas.....	24	Mini croissant de jamón y rúcula.....	77
Pintxo de bonito, guindilla, espárragos y aceitunas.....	27	Mini de bonito ahumado y pisto.....	78
Pintxo de gambas con vinagreta.....	28	Mini de bonito con tomate.....	81
Pintxo de huevo, espárrago, langostino y aceitunas.....	31	Mini de camembert.....	82
Pintxo de jamón de York, membrillo y queso.....	32	Mini de champiñones y jamón de pato.....	85
Pintxo de langostino y bonito.....	35	Mini de pimientos del Padrón y pollo.....	86
Pintxo de langostinos con queso y huevas.....	36	Mini de salami y mozzarella.....	89
Pintxo de melón con jamón.....	39	Tapa mini hamburguesas.....	90
Pintxo de morcilla y calabacín.....	40	Mini vegetal.....	93
Pintxo de patata, huevo, mojama y guindilla.....	43	<b>Tartaletas</b> .....	<b>95</b>
Pintxo de miel y sobrasada.....	44	Champiñones y queso de Burgos.....	97
Pintxo de ternera con champiñones.....	47	Pisto con gambas.....	98
Piruletas de queso Idiazábal o queso		Revuelto con boquerones.....	101
Mahonés curado.....	48	Riojanito.....	102
<b>Montaditos</b> .....	<b>51</b>	Tartaleta de anchoas, pimiento verde y alioli.....	105
Bocados de jamón y rulo de cabra.....	53	Tartaleta de ensaladilla, cangrejo,	
Montadito de anchoa ahumada, mozzarella		pimiento y langostino.....	106
y tomate seco.....	54	Tartaleta de huevo, bonito y anchoa.....	109
Montadito de anchoa, langostino, huevo y vinagreta.....	57	Tartaleta de maíz y cangrejo.....	110
Montadito de anchoas.....	58	Tartaleta de pollo con piña.....	113
Montadito de atún, anchoa y alcacharras.....	61	Tartaleta de setas confitadas.....	114

## **Platillos ..... 117**

Alitas de pollo al ajillo.....	119
Barquitas de apio y requesón.....	120
Boquerones al ajillo.....	123
Carpaccio de champiñones.....	124
Champiñones al ajillo.....	127
Cogollos de Tudela con anchoas y vinagreta.....	128
Endibias, langostino y salmón.....	131
Espárragos blancos y anchoas.....	132
Mejillones con vinagreta.....	135
Pisto (o estofado de las hortalizas que tengo en la nevera).....	136
Revuelto de espinacas y gambas.....	139
Revuelto de jamón, champiñones y pan.....	140
Vainas con jamón y tomate.....	143

## **Cazuelitas ..... 145**

Cazuelita de chipirones con cebolla.....	147
Cazuelita de chorizo al vino tinto.....	148
Cazuelita de patatas al ajillo.....	151
Gambas al ajillo.....	152
Garbanzos con pulpo.....	155
Habitas tiernas con jamón.....	156
Morcilla de arroz y manzana.....	159
Pisto con bacalao.....	160
Salmón y mostaza.....	163

## **Fritos ..... 165**

Buñuelos con chistorra.....	167
Calamares fritos.....	168
Gambas con gabardina.....	171
Langostinos con tocino ahumado.....	172
Rollito de patata y chistorra.....	175

## **Vasitos y copas ..... 177**

Aguacate con gambas.....	179
Cangrejo, mayonesa y langostinos.....	180
Carpaccio de buey con queso.....	183
Jamón de York, langostino, tomate y huevo.....	184
Patata, bonito y germinados.....	187
Pimientos del piquillo, naranja y bacalao ahumado.....	188
Salpicón de berberechos.....	191
Salpicón de langostinos.....	192
Guacamole y cornetes de jamón de pato.....	195

## **Cucharitas..... 197**

Bolitas de atún rebozadas en sésamo con jengibre.....	199
Bonito con chile y nachos.....	200
Espinacas con pasas, piñones y huevo.....	203
Mejillones en escabeche con patatas.....	204
Minisalchichas, espinacas y queso.....	207
Cucharita de patata, pimentón y butifarra.....	208
Revuelto de huevos, tomate y patata.....	211
Salpicón de pulpo y aguacate.....	212

## **Recetas básicas ..... 215**

Mayonesa sin huevo.....	217
Vinagreta con huevo.....	218
Vinagreta con pimienta.....	221
Puré de patata con leche y huevo.....	222
Huevo duro.....	225
Pasta Orly.....	226
Salsa de tomate.....	229



PINTXOS  
Y  
BROCHETAS

A decorative flourish consisting of a horizontal line with a small loop in the center and three leaf-like shapes extending outwards from each end.



# BROCHETA DE GAMBA, HUEVO, ESPÁRRAGOS Y ACEITUNAS



**PREPARACIÓN.** Con una brocheta pinchamos primero la gamba pelada, luego una punta de espárrago, después el huevo duro y, por último, la aceituna.

Añadimos un poco de mayonesa y terminamos rallando huevo por encima para decorar.

4 puntas  
de espárragos  
gorditas



4 aceitunas  
sin hueso



4 colas  
de gambas  
gorditas



Mayonesa



1 huevo  
para rallar



1 huevo duro  
cortado en 4





# BROCHETA DE LANGOSTINOS CON BACON



**PREPARACIÓN.** Pelamos los langostinos y los sazonamos ligeramente. Envolvemos cada langostino con una loncha de bacon y lo pinchamos con una brocheta de madera.

Ponemos a calentar abundante aceite en una sartén y los freímos hasta que el bacon esté dorado. Los sacamos del aceite y los escurrimos sobre papel absorbente.







# GILDA



**PREPARACIÓN.** Atravesamos la brocheta (por este mismo orden) con: la guindilla, la anchoa y, por último, la aceituna. Rociamos con aceite de virgen de oliva.

Y servimos.

4 guindillas  
verdes



4 filetes  
de anchoa  
en salazón



Aceite  
virgen  
de oliva



4 aceitunas  
verdes sin  
hueso



4 brochetas  
de madera

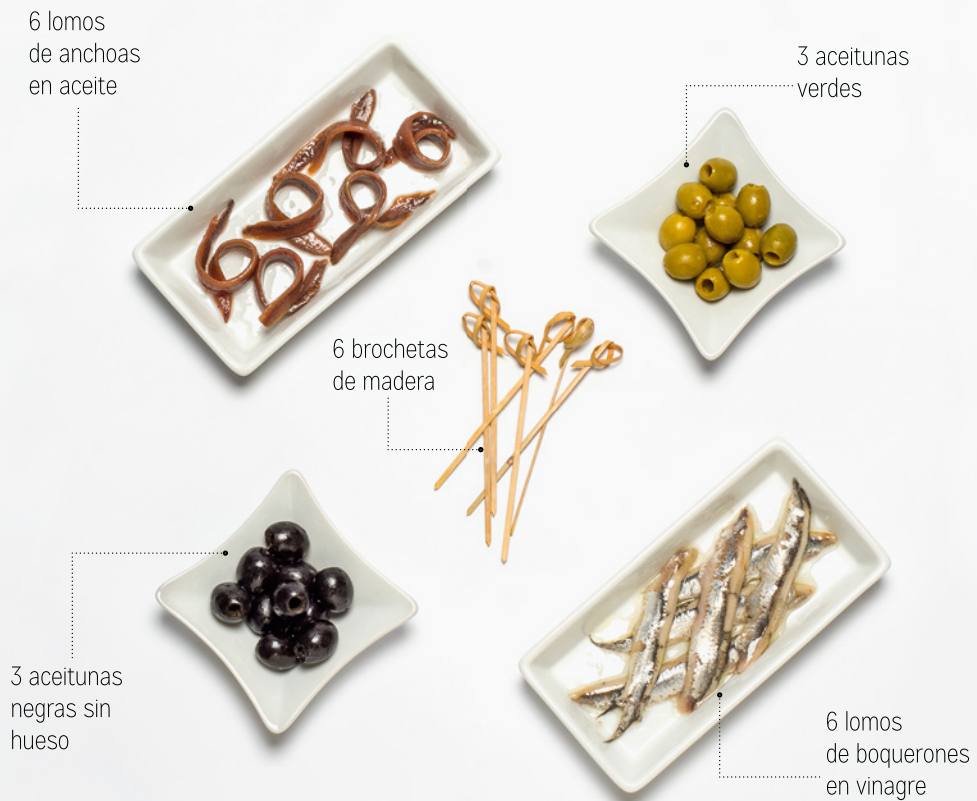


# MATRIMONIO



**PREPARACIÓN.** Con cada lomo de boquerón envolvemos una aceituna negra y lo pinchamos en la brocheta. Con cada lomo de anchoa envolvemos una aceituna verde y lo pinchamos en la brocheta.

Servimos en una fuente.







# PINTXOS Y TAPAS

En este libro, Koldo Royo te enseñará que las pequeñas joyas gastronómicas pueden ser exquisitas y sencillas de hacer. Escogiendo los ingredientes básicos y teniendo un poco de imaginación, lograrás resultados espectaculares.

Pintxos, montaditos, cucharitas, minis, vasitos... y todas las tapas que necesitas conocer para ser el perfecto anfitrión en las ocasiones especiales.

Siguiendo los consejos de Koldo, lograrás ser un experto en preparar pintxos y tapas, sobre todo si cocinas con buen humor... se reflejará en tus platos.

OBERON

[www.oberonlibros.com](http://www.oberonlibros.com)

2360583

ISBN 978-84-415-5132-9



9 788441 551329