



# 101 TAPAS

Imprescindibles de la Cocina Española Indispensables de la Cuisine Espagnole  
Essential Recipes of Spanish Cuisine Unverzichtbare Rezept der Spanischen Küche

Juan Calduch - Xabier Gutiérrez - Igor Zalakain

prólogo / preface / préface / vorwort

Juan Mari **AZAK**

bainet  
editorial

# 101 TAPAS

---

Imprescindibles de la *Cocina Española*    Indispensables de la *Cuisine Espagnole*  
Essential Recipes of *Spanish Cuisine*    Unverzichtbare Rezept der *Spanischen Küche*

---

Juan Calduch - Xabier Gutiérrez - Igor Zalakain

Primera edición: mayo 2010

Edición: Bainet editorial S.A.  
Texto: Juan Calduch, Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain  
Fotografías: Mikel Alonso  
Cubierta, diseño interior y maquetación: RTO publicidad S.L.  
Colaboración: Taller de Publicaciones SLL  
Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo.

© De la traducción alemana, Marta Alcaraz Pla y Patricia Ramírez Jara  
© De la traducción francesa, Cristina Cano Balmón  
© De la traducción inglesa, Eva González Gallego  
© De esta edición, Bainet editorial S.A.  
Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

ISBN : 978-84-96177-51-2  
Dep. Legal : BI-281-2010  
Impreso y encuadernado en GRAFO, S.A.  
Impreso en España (*Printed in Spain*)

bainet  
editorial 

## Prólogo

Hay pocas cosas en la vida que resulten tan estimulantes y agradecidas como el escribir el prólogo de una nueva obra culinaria o gastronómica. Con especial significado si quien lo recibe es un amigo y colaborador. En este caso son tres personas que forman parte de mi equipo, en concreto de la cocina de investigación de nuestro restaurante. Se trata de Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain y Juan Calduch. Este libro no trata de técnicas novedosas, ni de recetas complejas, vanguardistas, o rompedoras, ni siquiera de productos extraños o exóticos. Es sencillamente un recetario muy completo de la parte más popular de la gastronomía española: las tapas.

Aseguran algunos autores –cosa que entra más en la leyenda que en otra cosa– que la tapa nació a causa de una enfermedad de Alfonso X el Sabio, que se vio abocado a tomar pequeños bocaditos entre horas, con pequeños sorbos de vino. Una vez repuesto, dispuso que en los mesones de Castilla no se despachara vino si no era acompañado de algo de comida. En cualquier caso, esta historieta puede no tenerse en cuenta si pensamos que la tapa pudo nacer de la necesidad de agricultores y trabajadores de ingerir un pequeño alimento durante su jornada de trabajo hasta la hora de la comida principal.

En *101 tapas imprescindibles de la cocina española*, un título muy revelador, estos tres grandes cocineros han reunido las recetas más representativas de esa gran cocina de la imaginación en pequeñas dosis. Tapas que a lo largo de los años, siglos en algún caso, han hecho las delicias de los comensales y que se han ganado por aclamación del gusto popular un lugar en el recetario tradicional. Desde la familiar tortilla de patata, pasando por el veraniego gazpacho, la paella o la merluza rebozada, y terminando por unas tapas dulces a modo de postre, como el arroz con leche o la horchata de chufa, entre otras muchas. En resumen, variedad, calidad y claridad. Esta es la oferta de estos tres jóvenes cocineros.

En todo caso, entiendo que este libro era algo imprescindible. Sin conocer lo clásico es difícil entender las nuevas propuestas de la joven cocina española.

## Preface

Few things in life are as stimulating and pleasurable as writing the prologue to a new book on cuisine or gastronomy. This carries particular meaning if the person receiving it is a friend and collaborator. In this case, these are three people on my team, specifically on the kitchen research team at our restaurant. They are Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain and Juan Calduch. This is not a book about cutting-edge techniques, or complex, avant-garde or ground-breaking recipes, or even about strange and exotic products. It is purely and simply a very complete recipe book about the most popular area in Spanish cooking: tapas.

Some authors insist – which is more to with legend than anything else – that the tapa came about due to an illness of Alfonso X the Wise, when all he was able to eat were small mouthfuls every now and again, along with a drop of wine. Once he had recovered, he ordered that in the inns and taverns of Castile no wine was to be served unless accompanied by food. In any case, this little tale could be disregarded if we consider that the tapa may have been created for farmers and workers who needed to have small amounts of food during their working day until it was time for the main meal.

In *101 Tapas Essential Recipes of Spanish Cuisine*, a highly revealing title,

these three great chefs have brought together small doses of the most representative recipes from that great kitchen of the imagination. Over the years, centuries in some cases, tapas have delighted diners and have earned a place in traditional recipe books thanks to the acclaim of popular taste. From the familiar potato omelette, via the summer gazpacho, paella and hake fried in breadcrumbs, ending with the sweet, dessert-like tapas, such as rice pudding or almond milk, and many, many more. In short, variety, quality and clarity. This is the offer from these three young chefs.

In any event, I see that there was a very great need for this book. Without a knowledge of the classical, it is difficult to understand the new proposals of young Spanish cuisine

## Préface

Il y a peu de choses dans la vie qui soient si stimulantes et reconnaissantes comme écrire le préface d'une nouvelle œuvre culinaire ou gastronomique. Encore plus signifiant si le récepteur est un ami ou un collaborateur. À cette occasion il s'agit de trois personnes qui forment mon équipe, concrètement de la cuisine d'investigation de notre restaurant. Il s'agit de Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain et Juan Calduch. Ce livre il ne s'agit pas de nouvelles techniques, ni de recettes complexes, d'avant-garde ou brise-tout, ni de produits étranges ou exotique. C'est simplement un livre de cuisine très complet de la partie la plus populaire de la gastronomie espagnole : les tapas.

Quelques auteurs assurent –plus légende qu'autre chose– que la tapa est née à cause de la maladie Alphonse X le Sage, il s'est vu obligé à prendre de petites bouchées entre heures, avec des petites gorgées de vin. Une fois guéri, il a disposé que dans toutes les auberges de Castille on ne pouvait pas servir du vin sans rien pour manger. De toute façon, cette petite histoire peut ne pas être véritable si on pense que la tapa a pu naître du besoin des agriculteurs et de employés d'avaler de petites bouchées pendant la journée de travail jusqu'à l'heure du repas principal.

Dans *101 tapas indispensables de la cuisine espagnole*, un titre très révélateur, ces trois grands cuisiniers ont réunit les recettes plus représentatives de cette grande cuisine de l'imagination en petites doses. Tapas que pendant de longues années, siècles dans quelques cas, on fait les délices des convives et qu'ils se sont gagnés par acclamation du goût populaire une place dans le livre de cuisine. Depuis la populaire omelette de pomme de terre (tortilla de patata), en passant par l'estival gazpacho, la paella ou le colin panné, et finalement par les tapas sucrées à façon de desserts, comme le riz au lait ou l'orgeat au souchet, entre autres. En résumé, variété, qualité et clarté. Celle-ci est la proposition de ces trois jeunes cuisiniers.

De toute façon, je comprends que ce livre était un peu indispensable. Sans connaître les classiques il est difficile de comprendre les nouvelles propositions de la jeune cuisine espagnole.

## Vorwort

Wenige Aufgaben sind so anregend und dankbar, wie das Begleitwort für ein neues kulinarisches oder gastronomisches Werk zu verfassen – noch dazu, wenn der Empfänger ein Freund oder Mitarbeiter ist. In diesem Fall schreibe ich es für drei Personen aus meinem Team, genauer gesagt aus der Laborküche unseres Restaurants. Es handelt sich um Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain und Juan Calduch. Dieses Buch handelt nicht von neuartigen Küchentechniken, nicht von komplizierten, avantgardistischen oder bahnbrechenden Rezepten, auch nicht von ungewöhnlichen oder exotischen Zutaten. Es ist schlicht ein sehr komplettes Kochbuch für den populärsten Bereich der spanischen Gastronomie: für Tapas.

Manche Autoren behaupten – aber das entstammt wohl dem Reich der Legende –, dass die Tapa erfunden wurde, als Alfons X. der Weise erkrankte und nur kleine Happen, jeweils zwischen zwei Schlückchen Wein, zu sich nehmen konnte. Nach seiner Genesung ordnete er an, in den Gasthäusern Kastiliens keinen Wein mehr auszuschenken, wenn dazu nichts Essbares gereicht würde. Diese Geschichte kann man getrost den Anekdoten zurechnen. Viel wahrscheinlicher ist, dass die Tapa entstand, weil Bauern und Arbeiter während der langen Arbeitstage auch zwischen den Hauptmahlzeiten eine Kleinigkeit essen mussten.

In *101 TAPAS Unverzichtbare Rezepte der Spanischen Küche*, ein überaus treffender Titel, haben drei große Köche die repräsentativsten Rezepte dieser fantasievollen Kochkunst im Miniaturformat versammelt: Tapas, die seit Jahren, teils seit Jahrhunderten, Gäste erfreuen und sich durch den großen Zuspruch einen festen Platz in der traditionellen Küche erobert haben. Vom Kartoffelomelette über einen sommerlichen Gazpacho, Paella oder panierten Seehecht bis hin zu süßen Tapas zum Dessert, wie beispielsweise Milchreis oder Erdmandelmilch. Vielfalt, Qualität und Klarheit: So lässt sich das Angebot dieser drei jungen Köche zusammenfassen.

Meiner Meinung nach ist dieses Buch unverzichtbar. Denn ohne die Klassiker zu kennen, lassen sich die neuen Vorschläge der jungen spanischen Küche nur schwer verstehen.

## Lacón con grelos

1 kg de lacón salado  
300 g de careta (carrillada) de cerdo  
300 g de oreja de cerdo salada  
1/2 kg de chorizo gallego  
1,5 kg de grelos  
6 patatas grandes  
sal

En un recipiente con abundante agua coloca el lacón 24 horas antes y cámbiale el agua cada 6 horas para que quede bien desalado.

Lava los grelos, córtalos en trozos y deja que hiervan durante 5 minutos en agua con sal para que pierdan su sabor amargo. Una vez hervidos, escúrrelos bien.

Pela las patatas y córtalas en trozos grandes.

Pon al fuego una olla alta con 3 litros de agua y echa el lacón, la careta, la oreja y el chorizo. Cuando empiece a hervir baja el fuego y deja cocer a fuego lento. Cuando lleven cociendo aproximadamente 1 hora rectifica de sal y añade los grelos y las patatas y dejar cocer, siempre a fuego lento, otra media hora.

Cuando todo esté bien cocido rectifica de sal, aparta la olla del fuego y deja reposar unos 15 minutos.

Antes de servir, trocea la careta, el lacón, la oreja y el chorizo para que a todos les toquen partes iguales.

## Lacón with Turnip Tops

1 kg of salted lacón (cooked ham from Galicia)  
300 g of pork cheeks  
300 g of salted ear of pork  
1/2 kg of non-cured chorizo sausage from Galicia  
1.5 kg of turnip tops  
6 big potatoes  
salt

To desalt the lacón, place it in a container with plenty of water for 24 hours. Change the water every 6 hours to desalt it properly.

Wash the turnip tops, cut them into pieces and boil them for 5 minutes in salted water so that they lose their bitterness. Once cooked, drain them.

Peel the potatoes and cut them into big pieces.

Heat a tall pot with 3 litres of water, the lacón, the pork cheek, the ear, and the chorizo sausages. When it comes to the boil, turn the heat down and leave it to simmer. When they have boiled for one hour, salt if necessary, add the turnip tops and the potatoes and simmer for 30 minutes more.

Once ready season it if it is necessary. Remove the pot from the heat and leave it to settle for 15 minutes.

Before serving it, cut the pork cheek, the lacón, the ear and the chorizo sausages so that everyone can eat a bit of everything.

## Lacón mit Steckrüben

1 kg lacón (getrockneter und gepökelter Vorderschinken aus Galicien)  
300 g Schweinebacken  
300 g Schweinsohren, gesalzen  
1/2 kg galicische Paprikawurst  
1,5 kg Steckrüben  
6 große Kartoffeln  
Salz

Lacón 24 Stunden in einem großen Topf wässern. Dabei alle 6 Stunden das Wasser wechseln, damit der Schinken richtig entsalzt.

Steckrüben putzen, in Stücke schneiden und 5 Minuten in Wasser kochen, um den bitteren Geschmack zu nehmen. Nach dem Kochen gut abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Einen hohen Topf mit 3 Litern Wasser zum Kochen bringen und Lacón, Schweinebacken, Schweinsohren sowie die Paprikawurst zufügen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, Hitze reduzieren und schwach köcheln lassen. Nach einer Stunde Garzeit mit Salz abschmecken, Steckrüben und Kartoffeln dazugeben und bei niedriger Temperatur eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Wenn alles gar ist, abermals mit Salz abschmecken, Topf vom Feuer nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren Schweinebacken, lacón, Schweinsohren und Paprikawurst in Stücke schneiden, damit jeder Gast von allen Fleischsorten kosten kann.



PRÓLOGO	6
PARA EMPEZAR	9
Ajoblanco con uvas	10
Gambas con ajos tiernos	12
Bonito escabechado	14
Boquerones en vinagre	16
Calamares fritos	18
Champiñones en salsa	20
Chorizo a la sidra	22
Crema de cabrales y manzana reineta	24
Croquetas de jamón	26
Ensaladilla rusa	28
Espárragos a la plancha con mahonesa de pimentón	30
Gazpacho	32
Gilda	34
Hojaldre de chistorra	37
Kokotxas de merluza rebozadas	38

Mejillones al vapor	41
Melón con jamón	42
Morcilla de burgos	44
Pa amb tomàquet (“pantumaca”)	46
Pastel de cabracho	48
Patatas a la riojana	50
Patatas alioli	52
Patatas bravas	54
Pimientos de padrón	56
Piperrada	58
Pisto manchego	60
Pulpo a la gallega	62
Salmorejo	64
Salpicón de mariscos	66
Sopa de ajo	69
Sopa de cebolla	70
Mejillones tigres con tomate picante	72
Tortilla de patata	74
Tostada de torta del casar	76
Txangurro a la donostiarra	78
Vichyssoise	80
Anchoas fritas	82
Angulas	84

Brandada de bacalao	86
Habitas salteadas con jamón	88
Huevos duros con gambas	90
Pan de higos	92
Revuelto de ajetes tiernos	94
Sangría	96
Tabla de ibéricos	98
	.
PARA CONTINUAR	101
Almejas en salsa verde	102
Arroz cremoso marinero	104
Bacalao a la vizcaína	106
Bacalao ajoarriero	108
Bacalao al pilpil	110
Brick de morcilla con berza	112
Brochetas de cerdo con vegetales	114
Callos a la madrileña	116
Cazón en adobo	118
Chipirones a lo Pelayo	120
Chipirones en su tinta	122
Codillo asado con puré de manzana	124
Escalivada	127

Flamenquines	128
Gambas al ajillo	130
Garbanzos con bacalao	132
Marmitako de bonito	134
Merluza rebozada	136
Migas con chorizo y uvas	138
Morros de ternera	140
Paella	142
Pimientos rellenos de bacalao	144
Rabo de buey guisado	146
Riñones al jerez	149
Albóndigas	150
Butifarras con mongetes	152
Caracoles en salsa	154
Cordero al chilindrón	156
Empanada de atún	158
Esqueixada de bacalao	160
Fideuá	162
Higaditos encebollados	164
Huevos estrellados	166
Lacón con grelos	168
Lomo de orza	170
Magras con tomate	172

Manitas de cordero con tomate	174
Patatas al horno con romesco	176
Perdiz escabechada	178
Sepia con patatas	180
PARA CONCLUIR	183
Arroz con leche	184
Crema catalana	186
Cuajada	188
Flan de huevo	190
Fresas con crema de yogur	192
Melocotón al vino tinto	194
Queso con dulce de manzana	196
Tarta de manzana	198
Tarta de queso	200
Tocino de cielo	202
Torrijas	204
Buñuelos	206
Horchata de chufa	208
Intxaursalsa	210
Pestiños	212
Sobaos pasiegos	214

Este libro no trata de técnicas novedosas, ni de recetas complejas, vanguardistas, o rompedoras, ni siquiera de productos extraños o exóticos. Es sencillamente un recetario muy completo de la parte más popular de la gastronomía española: las tapas.

Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain y Juan Calduch, colaboradores habituales del prestigioso cocinero Juan Mari Arzak, han recopilado y puesto al día las 101 tapas más populares y tradicionales de la cocina española.

Desde la familiar tortilla de patata, pasando por el veraniego gazpacho, la paella o la merluza rebozada, y terminando por unas tapas dulces a modo de postre, como el arroz con leche o la borchata de chufa, entre otras muchas. En resumen, variedad, calidad y claridad.

# 101 TAPAS

This is not a book about cutting-edge techniques, or complex, avant-garde or ground-breaking recipes, or even about strange and exotic products. It is purely and simply a very complete recipe book about the most popular area in Spanish cooking: tapas. Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain and Juan Calduch, who often work with the famous cook Juan Mari Arzak, have compiled and updated the most famous and traditional 101 tapas (bites) of traditional Spanish cuisine.

From the familiar potato omelette, via the summer gazpacho, paella and hake fried in breadcrumbs, ending with the sweet, dessert-like tapas, such as rice pudding or almond milk, and many, many more. In short, variety, quality and clarity.

Ce livre il ne s'agit pas de nouvelles techniques, ni de recettes complexes, d'avant-garde ou brise-tout, ni de produits étranges ou exotique. C'est simplement un livre de cuisine très complet de la partie la plus populaire de la gastronomie espagnole : les tapas.

Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain et Juan Calduch, collaborateurs habituels du prestigieux cuisinier Juan Mari Arzak, ont compilé et mis à jour les 101 tapas plus populaires et traditionnelles de la cuisine espagnole.

Depuis la populaire omelette de pomme de terre (tortilla de patata), en passant par l'estival gazpacho, la paella ou le colin pané, et finalement par les tapas sucrées à façon de desserts, comme le riz au lait ou l'orgeat au souchet, entre autres. En résumé, variété, qualité et clarté.

Dieses Buch handelt nicht von neuartigen Küchentechniken, nicht von komplizierten, avantgardistischen oder bahnbrechenden Rezepten, auch nicht von ungewöhnlichen oder exotischen Zutaten. Es ist schlicht ein sehr komplettes Kochbuch für den populärsten Bereich der spanischen Gastronomie: für Tapas.

Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain y Juan Calduch, regelmäßige Mitarbeiter des berühmten baskischen Kochs Juan Mari Arzak, haben die 101 beliebtesten und traditionsreichsten Tapas-Gerichte der spanischen Küche zusammengestellt und aktualisiert. Vom Kartoffelomelette über einen sommerlichen Gazpacho, Paella oder panierten Seehecht bis hin zu süßen Tapas zum Dessert, wie beispielsweise Milchreis oder Erdmandelmilch. Vielfalt, Qualität und Klarheit.



bainet  
editorial

www.bainet-editorial.com  
www.hogarutil.com