

RECETARIO



◆ CANILLAS ◆  
de ACEITUNO

EL CHIVO Y LA MORCILLA  
EN LA COCINA DE HOY



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno

UN ENTORNO ÚNICO



◆ CANILLAS ◆  
de ACEITUNO

EL CHIVO Y LA MORCILLA  
EN LA COCINA DE HOY





- EDITA -

AYUNTAMIENTO DE  
CANILLAS DE ACEITUNO

- PRODUCCIÓN,  
DISEÑO Y MAQUETACIÓN -  
GASTRONÓMICO

- FOTOGRAFÍA -  
CARLOS CASTRO

- COLABORA -  
TECNYHOSTEL

C



A C E I T U

# ÍNDICE

SALUDA DEL ALCALDE ——— 08

INTRODUCCIÓN ——— 10

RECETAS ——— 14

14

RAVIOLI DE GUISO DE  
CHIVO DE CANILLAS  
CON BECHAMEL DE  
PECORINO

16

SESOS  
DE CHIVO CON  
BOLOÑESA DE  
TUÉTANO

18

EMPANADA  
COLOMBIANA  
DE CHIVO DE  
CANILLAS

20

PASTELA DE CHIVO  
CANILLERO CON  
CUAJADA DE LECHE  
DE CABRA

22

LOMO DE CHIVO  
DE CANILLAS EN  
PAPILLOTE DE  
PATATAS

24

CHIVO DE CANILLAS  
DE ORZA ACOMPAÑADO  
DE SU MATANZA Y  
MIGAS CRUJIENTES

28

MINI  
NAPOLITANA  
DE CHIVO A BAJA  
TEMPERATURA

32

DIM SUM DE CHIVO CON  
NÚCLEO DE QUESO  
PAYOYO, TRUFA Y  
CHUTNEY DE MANGO

36

MOLLEJAS DE CHIVO  
FLAMBEADAS EN SALSA  
PERIGOURDINE DE  
MORCILLA DE CANILLAS

38

CHIVO  
CURADO EN  
LECHUGA  
MARINA

40

LENGUA DE  
CHIVO/  
GARBANZOS/  
CONSOMÉ

42

CUELLO  
DE CHIVO  
LECHAL A LA  
HIERBABUENA



**Vicente Campos González**

ALCALDE DE CANILLAS DE ACEITUNO

# Saluda del Alcalde de Canillas de Aceituno

Canillas de Aceituno se encuentra ubicado en un entorno único y singular que ofrece al visitante numerosas posibilidades de ocio y entretenimiento en plena naturaleza. Uno de esos atractivos es, sin duda, la gastronomía local, en la que el chivo y la morcilla son los reyes de la mesa. Nuestros productos agroalimentarios son parte de nuestra identidad y la forma de prepararlos ha pasado de una generación a otra. Bajo el nombre 'Gastronomía de Canillas de Aceituno' hemos emprendido un proyecto que unirá esa tradición con la actualidad a través de un portal web, este recetario y otras acciones encaminadas a dar a conocer nuestra identidad culinaria y nuestro territorio. Poco a poco el chivo se ha convertido en una materia prima indispensable para muchos cocineros malagueños. Lo mismo pasa con la morcilla canillera, que tiene, incluso su propia fiesta gastronómica el último domingo de abril. Ahora vamos un paso más allá y queremos que esa filosofía llegue al mayor número de hosteleros posible y a los amantes del buen comer. Este proyecto va a seguir posicionando a nuestros productos en el resto de España.

Quiero aprovechar estas líneas para agradecer el trabajo de los cocineros participantes y de los que vendrán. Gracias a ellos podemos conocer otras posibilidades culinarias del Chivo de Canillas de Aceituno. Les invito a que experimenten con sus recetas y a visitar nuestra localidad. Cualquier época del año es idónea para conocer lo que podemos ofrecer. Nuestro pueblo se ha convertido en uno de los pueblos blancos más bellos de la provincia de Málaga, y no solo lo es por la belleza de su arquitectura de origen mudéjar, sino por disponer también de actividades al aire libre que no se pueden hacer en otros lugares. Es el caso del sendero de El Saltillo, que está dentro del pódium de los tres puentes colgantes más grandes de España, o de las distintas rutas de senderismo que se abren en torno a Sierra Tejeda. Gastronomía y naturaleza en un entorno único. La combinación es perfecta para disfrutar de nuestro pueblo.

Vicente Campos.

Alcalde del Ayuntamiento de  
Canillas de Aceituno.



CAN



ACEITU



## Una gastronomía llena de sabor y autenticidad

Canillas de Aceituno es conocido por la producción, elaboración y cocina del chivo. Este producto, que se ha convertido en un tesoro gourmet, siempre se ha preparado al estilo tradicional en horno de leña, aunque en la actualidad se puede disfrutar como materia prima principal de platos actuales y sofisticados. El otro gran producto gastronómico de la localidad es la morcilla, un manjar que ha cosechado tanto protagonismo que cuenta con su propia fiesta popular el último domingo del mes de abril.

**El chivo de Canillas de Aceituno se cocina a fuego lento en horno de leña de olivo durante más de tres horas. El resultado, una carne jugosa, rosada y de piel tostada.**

Aceite de oliva virgen extra, ajo y un ligero salpimentado son los únicos aderezos que incluye el plato más típico de Canillas de Aceituno.

El chivo de Canillas de Aceituno o chivo lechal es un animal alimentado exclusivamente a base de leche, cuyo peso varía de los 8 a los 10 kilos. Se trata de una carne cada vez más apreciada que se ha consumido desde siempre en la zona.

El asado que se obtiene tras su preparación es un plato con mucha personalidad, de sabor suave y jugosidad que es apreciado tanto por los profesionales de la cocina como por los amantes de la gastronomía local de calidad. Uno de los mejores asados gourmet que se ha posicionado como un reclamo turístico que cada año atrae a numerosos visitantes a los restaurantes de la localidad.





**La morcilla es otro de los productos singulares de Canillas de Aceituno. Las carnicerías locales la elaboran de forma artesanal.**



La peculiaridad de la morcilla canillera es que está elaborada con cebolla según la receta tradicional del pueblo, que ha pasado de generación en generación.

La morcilla de Canillas tiene su propia fiesta gastronómica. Se celebra el último domingo del mes de abril y cada año atrae a más visitantes que degustan miles de kilos de este producto autóctono elaborado a base de cerdo.

El vino dulce del terreno es el maridaje perfecto para realzar el sabor de la morcilla. La costumbre en Canillas de Aceituno es tomarla caliente después de saltearla, aunque fría es igualmente sabrosa. Es un producto que tiene gran valor gastronómico para disfrutarlo en un aperitivo o como ingrediente de guisos y platos con gran potencia y sabor. Un manjar muy apreciado por los cocineros malagueños y los que gustan del buen comer.

# Ravioli de guiso de Chivo de Canillas de Aceituno con bechamel de pecorino

MATTEO MANZATO, VENETIIS

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte  
Rodillo  
Cazos (uno pequeño)  
Cacerola  
Cuencos para los ingredientes



## INGREDIENTES

### Para la pasta fresca:

- ≈ 500 g de harina
- ≈ 5 huevos
- ≈ 1 pizca de sal
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra

### Para el relleno:

- ≈ 500 g de carne de chivo de Canillas de Aceituno con hueso
- ≈ 100 g de cebolla
- ≈ 100 g de zanahoria
- ≈ 100 g de apio
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ 2 hojas de laurel
- ≈ 100 ml de vino tinto o blanco
- ≈ 3 tomates maduros
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

### Para la bechamel:

- ≈ 300 ml de leche
- ≈ 40 g de mantequilla
- ≈ 20 g de harina
- ≈ 50 g de queso pecorino rallado
- ≈ 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

### Para la pasta fresca:

Poner la harina sobre una encimera, hacer un hueco en el medio y poner los huevos la sal y el aceite. Amasar hasta obtener una masa uniforme y lisa. Poner en papel film y poner en frío por lo menos una hora.



#### **Para el relleno:**

Picar y sofreír muy bien las verduras y el ajo en una olla con un poco de aceite de oliva, añadir el chivo de Canillas de Aceituno cortado en trozos y rehogar. Una vez que la carne esté dorada, añadirle el vino, dejar evaporar un poco y añadir los tomates maduros triturados y el laurel. Dejar cocinar a fuego lento hasta que el chivo este bien hecho durante una hora y cuarto, aproximadamente, hasta que esté tierna.

Una vez finalizada la cocción, apartar y dejar enfriar. A continuación, deshuesar la carne y dejarla junto con las verduras, este será nuestro relleno.

#### **Para los raviolis:**

Estirar la pasta fresca con un rodillo hasta dejarla muy fina. Poner una cucharada del relleno cada 4 o 5 centímetros y tapar con otra lámina. Sellar bien los raviolis y cortarlos de forma cuadrada.

#### **Para la bechamel:**

Cocinar la harina con la mantequilla, añadir la leche y dejar cocinar 5 o 6 minutos sin parar de remover. En este punto, añadir el queso pecorino rallado y apartar del fuego.

Una vez realizadas todas las preparaciones, poner a hervir una olla con agua y sal. Echar los raviolis. Estarán hechos en 2 o 3 minutos. Sacar y escurrir.

#### **EMPLATADO**

---

Poner 4 o 5 raviolis en un plato llano. Napar con la bechamel de pecorino y añadir, si se desea, unas gotas de vinagre balsámico de Módena o Jerez.



# Sesos de chivo con boloñesa de tuétano

DANI CARNERO, KALEJA (1 ESTRELLA MICHELIN)

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Ollas  
Batidora de mano  
Sartén



## INGREDIENTES

Para 4 personas

### Para la cocción de los sesos:

- ≈ 2 sesos de chivo de Canillas de Aceituno
- ≈ Agua
- ≈ Laurel
- ≈ Mantequilla
- ≈ Pimienta
- ≈ Sal

### Para la boloñesa de tuétano:

- ≈ 200 g de vino tinto
- ≈ 200 g de h2O
- ≈ 400 g de tomate de lata
- ≈ 75 g de puerro
- ≈ 75 g de zanahoria
- ≈ 200 g de tuétano
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal

## PREPARACIÓN

### Para los sesos:

Para hacer los sesos de chivo, poner a hervir el agua con el laurel la pimienta y la sal. Cuando rompa a hervir, apagar el fuego y añadir los sesos, dejando cocer 10 minutos aproximadamente. Enfriar y dorarlos con un poco de mantequilla a la hora de servir.

### Para la boloñesa de tuétano:

Rehogar las verduras, con el tuétano, añadir el tomate y cocinar 5 minutos. A continuación, añadir los ingredientes líquidos y cocinar 2 horas a fuego lento. Colar y poner a punto de sal.





## **EMPLATADO**

---

En una sartén dorar los sesos de chivo con la mantequilla. Servir en el plato y napar con la salsa boloñesa de tuétano.



# Empanada colombiana de Chivo de Canillas de Aceituno

CAMILO ROJAS, LOS PATIOS DE BEATAS

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte  
Bol o recipiente similar  
Batidora  
Cazo  
Freidora



## INGREDIENTES

### Para el relleno:

- ≈ 2 piernas y paletillas de Chivo de Canillas de Aceituno
- ≈ 2 puerros
- ≈ 3 dientes de ajo
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ Pimienta rosa en grano
- ≈ 1 anís estrellado
- ≈ 2 patatas cocidas
- ≈ 2 cebolletas
- ≈ 2 tomates pera
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 pizca de comino
- ≈ 1 pizca de pimentón de la Vera

### Para la salsa base:

- ≈ ½ litro de nata para cocinar
- ≈ 1 cda. de café negro
- ≈ 1 pizca de sal
- ≈ 1 cdta. de azúcar moreno
- ≈ ½ tableta de chocolate con leche

### Para la masa:

- ≈ 6 tazas (1 kg) de harina de maíz precocida
- ≈ 1500 ml de agua templada
- ≈ 1 cda. de comino
- ≈ 1 cda. de colorante
- ≈ ½ limón
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Esferas de aguacate, lima y chile
- ≈ Cilantro

## PREPARACIÓN

### Para el relleno:

Poner en una olla exprés las piernas y paletilla de Chivo de Canillas de Aceituno, los puerros, el ajo, el laurel, la pimienta rosa y el anís estrellado y cocer durante 20 minutos a fuego medio. La carne quedará deshilachada.





Poner en una olla un diente de ajo, las cebolletas, los tomates pera y la cucharada de aceite de oliva para hacer el guiso. Cocinar durante 15 minutos.

Mezclar la carne de chivo de Canillas con las patatas cocidas, añadir dos cucharadas de guiso por cada tres cucharadas de carne, el comino y el pimentón de la Vera. Mezclar todo. Este será el relleno de la empanadilla.

#### **Para las empanadas:**

Coger un poco de masa y ponerla sobre papel film para que no se pegue a la mesa. Cubrir con otro trozo de papel film y estirarla con ayuda de un rodillo. Poner un poco de relleno y cerrar ambas partes de la masa hasta cubrirlo.

Darle forma con un cortapasta y freír en aceite de oliva virgen extra a alta temperatura para obtener una masa crujiente.

#### **Para la salsa base de café y chocolate:**

Mezclar la nata con el café, diluir y reducir con la pizca de sal y la cucharadita de azúcar moreno. Poner en un bol el chocolate e ir añadiendo poco a poco la mezcla anterior hasta conseguir una salsa.

#### **EMPLATADO**

Sobre un plato llano poner la salsa base de chocolate y café, después la empanada y, finalmente, unas esferas y unos brotes de cilantro para decorar.



# Pastela de chivo canillero, pistachos, cuajada infusionada de leche de cabra y vino de Málaga

ÁLVARO SAURA, LICEO PLAYA

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte

Cazos de diferentes tamaños

Cucharas

Cuencos de diferentes tamaños



## INGREDIENTES

### Para el relleno de la pastela:

- ≈ 650 g de pata de Chivo de Canillas de Aceituno
- ≈ 200 g de col
- ≈ 100 g de almendra frita molida
- ≈ 500 g de cebolla
- ≈ 300 g de azúcar moreno
- ≈ 30 g de apio
- ≈ 75 g de puerro
- ≈ 75 g de zanahoria
- ≈ Sal
- ≈ Pimienta
- ≈ Laurel
- ≈ Ajo
- ≈ Limón
- ≈ Vaso de oloroso
- ≈ Vaso de caldo de puchero
- ≈ Comino
- ≈ 2 claras
- ≈ Perejil picado

- ≈ 1 cda. de salsa de ostras
- ≈ 1 cda. de aceite de sésamo
- ≈ Azúcar glass
- ≈ Hierbas aromáticas para decorar (opcional)

### Para el vino Málaga:

- ≈ 250 ml de vino Málaga
- ≈ 25 g de elastic

### Para los pistachos:

- ≈ 250 g de pistachos picados
- ≈ 25 g de maltosec
- ≈ 25 ml de agua

### Para la cuajada de leche de cabra:

- ≈ 250 ml de leche de cabra
- ≈ Miel de caña
- ≈ Romero
- ≈ 25 g de gelcrem







## PREPARACIÓN

Asar la pierna de Chivo de Canillas de Aceituno junto al caldo, el oloroso, las hierbas aromáticas, el ajo, la sal, la pimienta, el limón y un poco de aceite unos 90 minutos a 180 °C.

Caramelizar la cebolla picada en brunoise con 250 gramos del azúcar. Reservar.

Picar toda la verdura y rehogar. A continuación, ir añadiendo todos los ingredientes y la carne del chivo deshuesado y picado hasta formar una farsa al gusto.

Cortar la lámina de pasta filo en tiras de grosor suficiente para hacer triangulitos en forma de samosa. Rellenar con la farsa, envolver y freír.

Para el vino de Málaga, hervir el vino, añadir el elastic y extenderlo en una bandeja.

Dejar enfriar y gelificar. Cortar al gusto.

Para los pistachos, juntar los ingredientes y formar rocas. Secar al horno a 160 °C.

Para la cuajada de leche de cabra, infusionar la leche con la miel y el romero. Colar y espesar con el gelcrem.

## EMPLATADO

Disponer en el plato de forma aleatoria cada elemento y espolvorear con canela y azúcar glass. El plato se puede decorar también con hierbas aromáticas típicas de la zona.



# Lomo de chivo de Canillas en papillote de patatas

JOSÉ CARLOS GARCÍA,  
JOSÉ CARLOS GARCÍA RESTAURANTE  
(1 ESTRELLA MICHELIN)

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Mandolina  
Sartén  
Horno

## INGREDIENTES

≈ 1 lomo limpio de chivo de Canillas  
y 2 riñones

≈ 300 g patatas de freír peladas y cortadas  
por la mandolina en forma paja

≈ Sal

≈ Pimienta

≈ Aceite de oliva virgen extra

≈ Pan rallado

≈ Perejil

≈ ½ diente de ajo

## PREPARACIÓN

Rallar las patatas por la parte de patata paja y no lavar, poner sal y esperar durante tres minutos a que suelte el almidón.

Cocinar con aceite de oliva virgen extra en forma de capa fina hasta que esté dorada solo por una cara. Sacar del fuego a un paño para escurrir. Reservar.

Envolver en pan rallado el lomo de chivo y poner encima de la tortilla de patatas escurridas. Enrollar con la patata el lomo de cordero y prensar con el mismo paño.







Meter en el horno tres minutos a 180°C aproximadamente y dejar reposar o meter en una ollita unos tres minutos para que el chivo se termine de cocinar y se adhiera a la patata.

Cocinar el riñón con aceite, sal y pimienta para usarlo después a modo de guarnición.

### **EMPLATADO**

Cortar y disponer en el plato. Poner a punto de sal y poner algún jugo si disponemos de él o un aceite de ajo y perejil fresco. Terminar poniendo encima los riñoncitos.



# Chivo de Canillas de orza acompañado de su matanza en texturas, migas crujientes y yema curada en sal de hierbas y encina

JUAN MUÑOZ, UPPERY CLUB

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

18 horas 

(16 horas para la cocción y 2 horas para la elaboración)

## DIFICULTAD

Alta 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Robot de cocina

Molde rectangular

Molde en forma de bellota para la base de morcilla

Batidora de mano

Roner

Envasadora al vacío



## INGREDIENTES

### Para el chivo en manteca a baja temperatura

≈ 1 kg de chivo de Canillas de Aceituno deshuesado  
≈ 120 g de manteca de cerdo  
≈ 40 g de vinagre de vino  
≈ 6 ajos machacados  
≈ 5 g de pimentón dulce de la Vera  
≈ 1 pizca de orégano  
≈ 1 hoja pequeña de laurel  
≈ 1 ramita de tomillo fresco  
≈ 20 g de sal fina  
≈ 1 g de pimienta en grano  
≈ 15 g de vino blanco  
≈ 40 g de Agua

### Para las bellotas de morcilla de Canillas

≈ 200 g de morcilla de Canillas de Aceituno  
≈ 100 g de nata de cocinar  
≈ 1 g de Agar agar

### Para la esfera de chorizo de cabra

≈ 60 g de chorizo de cabra malagueña

### Para las yemas curadas y ahumadas

≈ 4 unidades de yemas de huevo de minina  
≈ 100 g de sal ahumada de encina  
≈ 100 g de azúcar  
≈ 20 g de hierbas frescas





#### **Para las falsas migas**

- ≈ 200 g de pan de pueblo
- ≈ 1 g de pimentón dulce
- ≈ 1 g de ajo en polvo
- ≈ 1 g de comino en polvo
- ≈ 15 g de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal fina

#### **Para el caviar de AOVE de pimentón**

- ≈ 10 g de caviar de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 g de pimentón dulce de la Vera

#### **Para la emulsión de pimiento verde**

- ≈ 300 g de pimiento verde de asar
- ≈ 1 g de xantana
- ≈ 100 g de caldo de pollo
- ≈ Sal

#### **Para blanquear los huesos de chivo (servirá como decoración)**

- ≈ 4 unidades de huesos de costillas de chivo de Canillas
- ≈ 50 g de agua oxigenada
- ≈ 200 g de agua



## PREPARACIÓN

### Para el chivo en manteca a baja temperatura

Deshuesar el chivo y cortar en cuatro trozos. Reservar los huesos del costillar para otra de las elaboraciones del plato. Poner en una sartén a fuego medio la manteca junto con los ajos. Una vez estén dorados, retirar y reservar. Añadir el pimentón a la manteca, remover y mojar con el vino blanco, el vinagre y el agua. Poner todos los ingredientes en bolsa de vacío y cocinar a baja temperatura a 65°C durante 16 horas. Una vez transcurrido ese tiempo, sacar el chivo y colocar en molde. Reservar en cámara hasta el momento del montaje.

### Para las bellotas de morcilla de Canillas

Colocar todos los ingredientes en el robot de cocina a potencia 4, 100°C durante 8 minutos. Una vez transcurrido ese tiempo, pasar a moldes en forma de bellota y reservar en cámara hasta el momento del emplatao.

### Para la esfera de chorizo de cabra

Pelar el chorizo y realizar bolitas de 15 gramos. Reservar en cámara hasta el momento del emplatao.

### Para las yemas curadas y ahumadas

Triturar la sal, el azúcar y las hierbas en el robot de cocina a potencia 7 durante 20 segundos. Colocar una cama de sal de medio centímetro y sobre ella colocar las yemas. Terminar de cubrir las con la mezcla de sal. Dejar en cámara unos 30 minutos.

A continuación, sacar las yemas con delicadeza y pasar por agua para descartar cualquier resto de los ingredientes de su curación. Reservar en cámara hasta el momento del montaje.

### Para las falsas migas

Cortar el pan de pueblo en rebanadas finas y secar en horno a 120°C durante 30 minutos. Triturar en el robot de cocina con el resto de los ingredientes hasta conseguir la textura deseada. Reservar a temperatura ambiente hasta el momento del montaje.

### Para el caviar de AOVE de pimentón

Mezclar todos los ingredientes y reservar en cámara hasta el momento del montaje.





### **Para la emulsión de pimienta verde**

Tatemar los pimientos directamente sobre las ascuas de encina. Una vez estén listos, pelar y triturar todos los ingredientes con la batidora. Pasar a biberón y reservar a temperatura ambiente hasta el momento de su emplatao.

### **Para blanquear los huesos de chivo**

Poner a cocer los huesos en el agua durante 25 minutos junto con el agua oxigenada. Retirar los huesos y limpiar con ayuda de una puntilla las impurezas existentes. Reservar hasta el momento del montaje.

### **EMPLATADO**

Desmoldar el chivo y dorar por sus cuatro caras y disponerlo en el centro del plato.

A continuación, regenerar la bellota de morcilla y la yema curada.

Por último, colocar todos los ingredientes alrededor del chivo formando una circunferencia perfecta para dar protagonismo a cada uno de los ingredientes que forman el plato.

# Mini napolitana de chivo a baja temperatura

MARIANO RODRÍGUEZ, EME DE MARIANO

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas      

## DIFICULTAD

Media     

## UTENSILIOS NECESARIOS

Olla mediana con tapa  
Olla pequeña  
Un bowl  
Un rodillo  
Papel vegetal  
Papel transparente



## INGREDIENTES

### Para el chivo:

≈ 1 kg de chivo  
≈ 2 cabezas de ajo  
≈ 3 l de aceite de oliva virgen extra  
≈ 0,4 g de harina de maíz

### Para la masa del hojaldre:

≈ 500 g de harina de trigo  
≈ 500 g de mantequilla  
≈ Una taza de agua fría  
≈ Una pizca de sal

## PREPARACIÓN

### Para elaborar el chivo:

Introducir la pieza de chivo en la olla mediana y cubrir con aceite. Después, insertar los ajos pelados y machacados y cocinar a baja temperatura durante cuatro horas.

### Para elaborar el hojaldre:

Mezclar la harina, la sal y el agua. Amasar hasta tener una mezcla homogénea. Hacer una bola con ella y filmar con papel transparente. Refrigerar 30 minutos.

Después, colocar toda la mantequilla encima de papel sulfurizado y poner otra hoja de papel vegetal encima. Luego, presionar con el rulo y extender a fin de conseguir una plancha de mantequilla. Una vez conseguida, plegar el papel hasta conseguir un cuadrado y volver a extender hasta conseguir que dicho cuadrado de mantequilla sea perfecto. Importante dejar el mismo grosor por todos lados y refrigerar.

A continuación, estirar la masa encima de la mesa enharinada. Cuando se haya estirado, formar un rectángulo en el que pueda entrar el cuadrado de mantequilla dos veces.







Colocar el cuadrado de mantequilla en un lado. Doblar la masa cubriendo la mantequilla por encima y golpear levemente la masa con el rulo. Entonces, estirar a lo largo (unos 50 cm). Después de estirar la masa y retirar el exceso de harina que quede, tomar la parte inferior de su rectángulo y doblarlo aproximadamente un tercio de la masa. Luego, doblar la parte superior.

Todo tiene que estar bien alineado para hacer tres capas de masa uniformes. Golpear otra vez con el rulo suavemente, estirar y hacer un segundo giro simple.

Terminado el proceso, envolver la masa en papel transparente y refrigerar durante 30 minutos. Tras reposar, sacar la masa y colocar con las capas visibles mirando hacia el cocinero. Sellar los bordes.

Siguiendo con el proceso de la masa, ahora toca estirla formando de nuevo un rectángulo lo más regular posible. Coger la parte de abajo y plegar dos tercios hasta el centro. Tras esta doblez, coger la parte de arriba de la masa y doblarla hacia el centro también. Estirar bien las esquinas para que queden iguales.



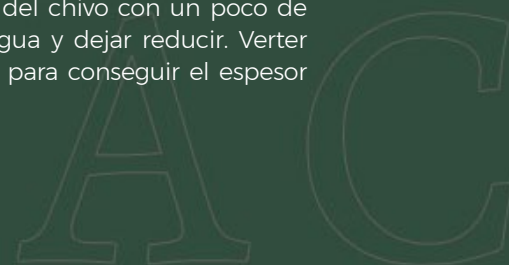
Conseguida la uniformidad de la masa, doblar de nuevo uniendo los dos pliegues. Esto dará cuatro capas. Presionar con el rulo, y volver a repetir la operación anterior: hacer otro giro doble. Guardar la masa en papel film y refrigerar durante 30 minutos.

Después de este tiempo, hacer de nuevo dos giros simples. No olvidar tener siempre las capas mirando hacia el cocinero y quitar el sobrante de harina tras doblarla.

Envolver la masa en papel transparente y refrigerar hasta la utilización. No guardar la masa en forma de bola, sino se destruyen todas las capas elaboradas con anterioridad.

**Para la salsa:**

Tomar los huesos del chivo con un poco de caldo de carne, agua y dejar reducir. Verter la harina de maíz para conseguir el espesor deseado.







### **EMPLATADO**

---

Hacer un rectángulo con la masa de hojaldre, rellenar con chivo, sellar y pintar con huevo. Hornear 10 minutos a 180°. Entonces, verter la salsa en el plato y poner la napolitana justo encima.

# Dim sum de chivo con núcleo de queso Payoyo, trufa, asaduras de chivo encebolladas y chutney de mango de la Axarquía

PABLO CASTILLO, SAVOR RESTAURANTE & TAPAS



## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2,5 horas

## DIFICULTAD

Alta

## UTENSILIOS NECESARIOS

Olla mediana

Dos ollas pequeñas

Sartén mediana

Cuchara de madera

Espumadera mediana

Chino pequeño

Colador de malla fina

Tabla de corte

Rodillo de madera

Boles de plásticos medianos, chicos y grandes

Thermomix con recipiente de cocina al vapor

Tres bandejas metálicas pequeñas

Cucharas

Papel antiadherente especial para hornos



## INGREDIENTES

### Para el chivo:

- ≈ 1,5 kg de chivo troceado
- ≈ 2 cabezas de ajo
- ≈ 4 ramitas de laurel
- ≈ 300 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal y pimienta al gusto
- ≈ 100 ml de manzanilla
- ≈ 100 ml de vino blanco
- ≈ Romero
- ≈ Tomillo fresco

### Para el relleno del dim sum:

- ≈ Chivo desmenuzado
- ≈ Jugo de guiso
- ≈ Sal y pimienta negra molida al gusto

### Para el núcleo de queso Payoyo:

- ≈ 200 g de queso Payoyo
- ≈ 80 g de nata
- ≈ Sal al gusto





#### **Para la albóndiga:**

- ≈ Carne de chivo
- ≈ Núcleo de salsa congelado

#### **Para el dim sum:**

- ≈ 185 ml de agua
- ≈ 100 g de harina de arroz
- ≈ 75 g de fécula de patata
- ≈ 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal
- ≈ Albóndiga

#### **Para el chutney de mango de la Axarquía:**

- ≈ 160 g de mango
- ≈ 270 ml de naranja
- ≈ 40 g de tomates cherry
- ≈ 20 g de cebolla
- ≈ 20 g de pasas
- ≈ 50 ml de vinagre
- ≈ ½ cuchara grande de piel de naranja
- ≈ 50 g de azúcar
- ≈ Una pizca de canela en polvo
- ≈ ¼ cuchara pequeña de nuez moscada
- ≈ Una cayena pequeña
- ≈ 5 g de jengibre
- ≈ ½ canela en rama
- ≈ ¼ de cuchara grande de sal
- ≈ Una pizca de azafrán
- ≈ 20 g de orejones

#### **Para las asaduras encebolladas al vino:**

- ≈ Hígado, riñones, corazón y pulmones del chivo
- ≈ Un manojo de romero
- ≈ Un manojo de tomillo
- ≈ 200 g de cebolla
- ≈ Aceite de oliva virgen extra para sofreír
- ≈ ½ cabeza de ajo con piel cortada a mitad
- ≈ Sal al gusto
- ≈ Laurel
- ≈ ½ de botella de vino Málaga Virgen
- ≈ Una pizca de xantana
- ≈ Pimienta negra recién molida al gusto

#### **Para la ceniza de trufa:**

- ≈ Aceite de trufa para hacer la ceniza
- ≈ 3 cucharadas grandes de maltosec
- ≈ Pellizco de sal
- ≈ Pellizco de colorantes negros





## PREPARACIÓN

Salpimentar y dejar macerar todos los ingredientes en un recipiente durante 24h.

### Para elaborar el chivo:

Coger una olla y sofreír primero los ajos machacados con la piel, el romero y el tomillo. Retirar y dorar bien el chivo. Una vez dorado, añadir el laurel, los ajos fritos, el romero, el tomillo, el vino blanco y el vino manzanilla para desglasar la olla. Añadir un poco de agua y cocinar a fuego lento hasta que la carne esté blanda.

### Para hacer el relleno del dim sum:

Desmenuzar la carne del guiso. Una vez hecho, turbinar el gel burguer con el jugo del guiso y mezclar todos los ingredientes. Buscar el punto de sal y pimienta. Conseguida la mezcla, extenderla sobre papel antiadherente de cocina y dejar reposar en frío.

### Para elaborar el núcleo de queso Payoyo:

Mezclar todos los ingredientes necesarios en Thermomix. Calentar a 70° la mezcla, lentamente, hasta derretir el queso. Turbinar hasta que quede sin grumos.

Una vez conseguida la mezcla, dosificar en moldes de semiesfera y congelar. Para terminar el núcleo, unificar las dos medias esferas calentando los bordes con los dedos y dejar en el congelador.

### Para elaborar las albóndigas:

Introducir el núcleo de queso y darle forma redonda. Congelar.

### Para hacer el dim sum:

Hervir agua en una olla. Echar en un bol la harina de arroz, la fécula de patata, el aceite de oliva virgen extra y la sal. Cuando el agua hierva, añadir a la harina y amasar. Dejar reposar cinco minutos la masa. Una vez reposada, hacer formas de tubo con ella para ir cortando en bolitas. Dar forma a la masa para que envuelvan las albóndigas congeladas. La masa debe quedar fina. Por último, cocinarlas al vapor quince minutos con pinceladas de aceite de oliva virgen extra.



#### **Para el chutney de mango de la Axarquía:**

Poner todos los ingredientes en la olla y reducir hasta que coja la textura adecuada para turbinar todo en Thermomix. Meter en una manga y enfriar.

#### **Para elaborar las asaduras encebolladas al vino de Málaga:**

Limpiar todas las piezas de impurezas. Una vez listas, salpimentar y freír en una sartén con los ajos, el laurel, el tomillo y el romero. Cuando estén sofritas, retirar y, en la misma sartén con el aceite de oliva virgen extra, cocinar la cebolla previamente cortada en juliana y sazonada. Es importante mover mucho la cebolla.

Una vez conseguida la cebolla caramelizada, echar el vino Málaga y dejar que reduzca. Turbinar todo en la Thermomix con un poco de xantana hasta que quede sedoso. Por último, buscar el punto de sal y pimienta.

#### **Para la ceniza de trufa:**

Poner en un bol el maltosec, añadir una pizca de colorante negro e ir mezclando con una varilla hasta que se ponga de color gris, buscando el tono ceniza. Una vez conseguido, añadir el aceite poco a poco y con la varilla ir mezclando enérgicamente todo hasta que también aparezca la textura de las cenizas.

#### **EMPLATADO**

Poner una cucharada de salsa de las asaduras en el plato. Con un vaso ancho de base recta, aplastar la crema, hacer vacío y levantar para conseguir una decoración en forma redonda con el centro lleno de estrías. Colocar el dim sum al lado de la crema de asaduras. En el otro extremo, dejar caer la salsa del guiso y decorar alrededor con el chutney de mango con puntos de tres tamaños diferentes.

# Mollejas de chivo flambeadas en salsa perigourdine de morcilla de canillas

JORGE BERZOSA, RESTAURANTE VERUM

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Cazuela de papa  
Sartén  
Vasos de agua o medidores  
Mechero  
Espátulas  
Cazo  
Trapos o papel de cocina  
Cuchillo  
Tabla de cortar  
Plato llano  
Pinzas



## INGREDIENTES

### Para la salsa:

≈ 4 chalotas o una cebolla roja  
≈ 1/2 puerro  
≈ 30 g de foie  
≈ 80 g morcilla de Canillas  
≈ Cucharadita de crema tartufata blanca  
≈ Cucharada de caldo de carne  
≈ Cucharadita de demi-glace  
≈ 50 ml de coñac  
≈ 100 ml de vino de Oporto  
≈ Perejil

### Para el chivo:

≈ Cucharada de aceite de oliva  
≈ 150 g de mollejas de chivo  
≈ 50 ml de vino blanco moscatel seco  
≈ 1 limón  
≈ Sal de ajo negro.





Ahora, añadir un poco de agua y dejar reducir. Si la salsa necesitara más consistencia, añadir un poco de maicena diluida.

#### **Para cocinar el chivo:**

Se añade una cucharada de aceite de oliva a la sartén y se saltean las mollejas. En mitad de proceso, verter el vino blanco moscatel seco y flambear para que las mollejas presenten un tostado exterior. Una vez flambearado, añadir unas gotas de limón, exprimiéndolo con la mano, para desengrasar.

#### **EMPLATADO**

---

Verter la salsa en el fondo del plato, creando una capa, y colocar las mollejas sobre la propia salsa. Espolvorear el perejil y la sal de ajo negro.

#### **PREPARACIÓN**

---

Para elaborar la salsa perigourdine de morcilla de Canillas, se comienza picando la chalotas y el puerro, y se rehoga en una cazuela.

Una vez rehogado, y siguiendo a fuego lento, agregar la morcilla de Canillas, previamente troceada y limpia de pieles. Se incorpora el foie y la crema tartufata blanca. Esperar a que absorba la verdura, y añadir el caldo de carne y la cucharadita de demi - glace.

Cuando se hayan incorporado estos ingredientes, se remueve la mezcla para ligar sabores y salsas, se vierte el coñac y se flambea. Una vez desaparecida la llama, se añade el vino de Oporto y se espera a que los etanoles se evaporen.



# Chivo curado en lechuga marina

BENITO GÓMEZ, RESTAURANTE BARDAL  
(2 ESTRELLAS MICHELIN)

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2,5 horas 

## DIFICULTAD

Alta 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Dos sartenes

Tres cazos

Un horno

Cuchillos

Papel de cocina

Cucharas

Thermomix

Colador chino fino

Colador superbag

Estameña



## INGREDIENTES

### Para la beurre blanc y el aceite de codium:

- ≈ 350 g de nata de cabra
- ≈ 300 g de mantequilla de cabra
- ≈ 250 g de caldo de pollo
- ≈ 25 g de chalotas
- ≈ 350 g de codium
- ≈ 2 g de emulsión en pasta
- ≈ 5,5 g de gelespessa
- ≈ 10 g de vinagre de vino blanco

### Para el chivo:

- ≈ 10 uds de paletilla de chivo
- ≈ 1 kg de lechuga de mar
- ≈ 1 l de aceite de girasol
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal

## PREPARACIÓN

### Para conseguir el aceite de codium:

Se debe triturar el alga junto con el aceite de oliva a máxima potencia durante diez minutos. Entonces, se deja colar por estameña y se decanta con un colador para extraer el agua residual. Reservar en el congelador.

### Para elaborar la beurre blanc de codium:

Hay que comenzar por pelar y cortar las chalotas en juliana. Una vez listas, en una olla se incorpora la mantequilla de cabra y la chalota, y se deja cocinar hasta que adquiera color.

Una vez conseguido el color idóneo, incorporar el caldo de pollo caliente y dejar reducir





### Para la elaboración del chivo:

Lo primero será curar las paletillas envueltas en lechuga de mar lavada durante 72 horas. Una vez listas, retirar la lechuga de mar y lavarlas bien. Escurrir todo el agua y colocar en una bandeja. Cubrir con aceite de girasol y poner papel de horno en la superficie. Por último, confitar en aceite de girasol en el horno durante una hora y media, a 130 grados con ventilación al máximo.

### EMPLATADO

Verter sobre el fondo del plato la beurre blanc de codium y colocar justo encima de esta un trozo de paletilla del chivo de Canillas confitado.

una cuarta parte. Ahora se incorpora la nata de cabra y se deja cocinar hasta el primer hervor. Entonces, se retira del fuego, se tapa con papel film y se deja infusionar durante diez minutos.

Pasado este tiempo, se introduce por el colador chino fino y se incorporan a la Thermomix los trescientos cincuenta gramos de beurre blanc y los trescientos cincuenta gramos de codium elaborado. Se tritura con temperatura y se enfría para que no se oxide.

Una vez lista la mezcla, se pasa por el colador conocido como super bag y se introduce en la Thermomix el jugo resultante, añadiéndole el emulsionante en pasta y el gelespesa poco a poco.



# Lengua de chivo/garbanzos/ consomé

CRISTINA CÁNOVAS Y DIEGO AGUILAR,  
RESTAURANTE PALODÚ

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas      

## DIFICULTAD

Media     

## UTENSILIOS NECESARIOS

Ollas  
Bols  
Sartén  
Bandejas  
Colador  
Papel de cocina  
Cuchillos  
Cacillo  
Tabla de corte  
Jarra



## INGREDIENTES

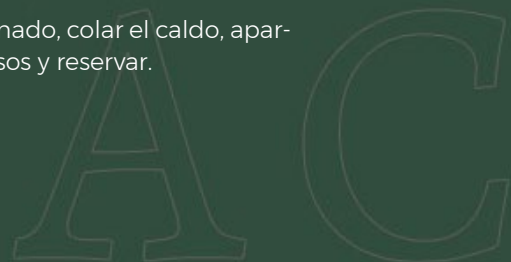
- ~ 1 kg de cabeza de chivo
- ~ 100 g de cebolla
- ~ 100 g de puerro
- ~ 100 g de zanahoria
- ~ 100 g de apio
- ~ 2 l de agua
- ~ 100 g de garbanzos
- ~ 60 g de claras de huevo
- ~ 1 manojo de hierbabuena
- ~ Una cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- ~ Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Primero, tostar las cabezas de chivo a 200°C durante 15 minutos.

Entonces, añadir en una olla todas las verduras cortadas, los garbanzos, las cabezas tostadas, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra y cocinar durante una hora y media.

Cuando haya terminado, colar el caldo, apartar la lengua, los sesos y reservar.





Seguidamente, clarificar el caldo con la clara de huevo y aromatizar con un poco de hierbabuena.

Por último, marcar las lenguas y los sesos en una sartén.

### **EMPLATADO**

Hacer un rectángulo con la masa de hojaldre, rellenar con chivo, sellar y pintar con huevo. Hornear 10 minutos a 180°. Entonces, verter la salsa en el plato y poner la napolitana justo encima.





# Cuello de chivo lechal a la hierbabuena

FERNANDO VILLASCLARAS,  
RESTAURANTE EL LAGO

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Thermomix  
Espátulas  
Cucharas  
Olla grande  
Soplete  
Horno  
Cazos  
Bolsas al vacío  
Papel film  
Roner  
Coladores  
Tabla  
Cuchillo



## INGREDIENTES

### Para el cuello:

- ≈ 500 g de cuello de chivo lechal
- ≈ Cucharadita de sal
- ≈ Cucharadita de aceite de oliva virgen extra

### Para la crema de queso de cabra:

- ≈ 250 g de queso de cabra
- ≈ 250 g de nata de cabra
- ≈ 50 g de agua
- ≈ 0,5 de xantana

### Para la guarnición:

- ≈ 200 g de escarola
- ≈ Flores de tagete
- ≈ 5 g de alcaparrón
- ≈ Hierbabuena

### Para el jugo de chivo a la hierbabuena:

- ≈ 5 kg huesos/recortes de chivo
- ≈ 500 g de pimienta roja
- ≈ 200 g de tomate Daniela
- ≈ 1 kg de cebolla
- ≈ 500 g de zanahoria
- ≈ 1 l de vino tinto
- ≈ Agua
- ≈ Tomillo
- ≈ Romero
- ≈ Una cucharadita de vino dulce Málaga
- ≈ Una cucharadita de aceite oliva virgen extra

## PREPARACIÓN

### Para el cuello de chivo:

Limpiar los cuellos del hueso y rular a 250 gramos por ración, salpimentar y envasar





al vacío. Cocinar a baja temperatura durante 12 horas a 75°C.

#### **Para el jugo de chivo:**

Picar todo y añadir a una parisien. Entonces, hornear los huesos y recortes durante 35 minutos a 200°C.

Seguidamente, añadir los huesos y desglasar la bandeja de cocción. Añadir los aromáticos, el agua hasta cubrir y el vino. Cocinar durante horas hasta que reduzca a la mitad, colar y dejar enfriar.

Continuar por desgrasar y seguir reduciendo hasta la mitad de la cantidad. Guardar, enfriar y desgrasar.

En una olla pequeña, añadir 150 gramos de jugo de chivo y un tapón de vino dulce malagueño. Reducir hasta la cantidad necesaria, añadir la hierbabuena al momento de servir.

#### **Para la crema de queso de cabra:**

Añadir a la Thermomix los ingredientes, subir a 80°C durante 15 minutos, triturar y añadir la xantana para emulsionar. Colar y enfriar.

#### **Para la guarnición:**

Quemar la escarola a la brasa o con un soplete. Cortar los alcaparrones en trozos pequeños.

#### **EMPLATADO**

Colocar el cuello de chivo en el centro del plato. Entonces, regar con la salsa de su propio jugo y trazar un círculo a su alrededor con la crema de queso de cabra. Por último, añadir la guarnición encima del propio cuello.



# Canillas de Aceituno, un entorno único

**Asentado en el Parque Natural Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, Canillas de Aceituno es uno de los pueblos blancos más bellos de la provincia de Málaga y está distinguido dentro red de Pueblos Mágicos. Sus calles encaladas llenas de macetas y flores, su gastronomía y sus recursos naturales lo han convertido en un lugar único en el que conectar con la tranquilidad, la buena mesa y la belleza del entorno.**

La localidad es un lugar privilegiado para los senderistas gracias a su cercanía con el pico de la Maroma y Sierra Tejeda. El Saltillo es otro de los grandes atractivos turísticos con los que cuenta el municipio. La ruta transcurre junto a una acequia y cruza el barranco del río Almánchares. Allí es donde se encuentra el famoso puente colgante, uno de los más grandes de España.

El visitante encontrará, además, otros lugares que visitar como La Casa de los Diezmos, la Casa de la Reina Mora, la Casa Esgrafiada, el aljibe árabe o la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, del siglo XVI. Sus intrincadas calles están engalanadas con flores y macetas, un espectáculo visual que siempre seduce a quien lo admira.

La **ruta de El Saltillo** pertenece a Canillas de Aceituno y conecta con el pueblo de al lado, Sedella, y con la Gran Senda de Málaga. Se sitúa en pleno Parque Natural de Sierras Tejeda, Almijara y Alhama. Ofrece vistas a la Axarquía, La Maroma (el punto más alto de Málaga) e incluso al mar.

Apodada como **El caminito del Rey** de la Axarquía, la ruta transcurre junto una acequia y cruza el barranco del río Almanchares, donde está ubicado el famoso puente colgante, **uno de los tres puentes colgantes más grandes de España.**

**El Saltillo puede hacerse de diferentes formas** por lo que puedes variar la ruta según la dificultad que vayas buscando (por si vas con niños o personas mayores) y el tiempo del que dispongas. Durante gran parte del recorrido de El Saltillo, irás acompañado de una acequia con agua o de una goma que zigzagea por el camino y que transporta el agua hasta el pueblo. Por favor, ten cuidado de no tropezar, no arrojes basura, e intenta no dañar la goma ni obstruir las acequias.







ANILL

AUT







## Ven a visitarnos

CUALQUIER MOMENTO DEL AÑO ES IDÓNEO  
PARA VENIR A VISITAR CANILLAS DE ACEITUNO  
Y DISFRUTAR DE SU GASTRONOMÍA



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno

 952 518 000

 [ayuntamiento@canillasdeaceituno.es](mailto:ayuntamiento@canillasdeaceituno.es)