

REPOSTERIA Y HELADOS SANLUQUEÑOS

Sólo hay posibilidad de obtener una completa visión de la gastronomía de Sanlúcar si se conocen los dulces que se elaboran en la ciudad, siendo la repostería local el broche que culmina con una grata experiencia gastronómica.

De los hornos conventuales tenemos tocinos de cielo y otros dulces tradicionales realizados artesanalmente; y de las pastelerías y confiterías, deliciosos bollos y dulces como tortas de aceite, masa real y cortadillos, manufacturados con materias primas de gran calidad.

Mencionar también los helados artesanales, que se originaron en aquellos helados mantecados, y que se han elaborado en Sanlúcar desde hace más de cien años y que han acompañado al disfrute de nuestras tardes de playa y noches de tapeo.



PASTRY AND ICE CREAM SHOPS OF SANLÚCAR

You can only appreciate a whole gastronomic experience in Sanlúcar if you try the pastries that are made in our city.

From the convents ovens we have tobo no de cielo and other traditional pastries that are hand-made; and from the pastry and sweet shops, delicious buns and cakes such as tortas de aceite (olive oil cakes), masa real and cortadillos, made with high quality products. We also must mention the hand-made ice creams, that were originally make with butter, and that have been made in Sanlúcar for over 100 years, accompanying us as we enjoy the evening at the beach and nights with tapas.



LA GASTRONOMÍA EN LOS EVENTOS DE SANLÚCAR

El calendario festivo de Sanlúcar está representado en gran medida con fiestas y eventos en los que los productos gastronómicos conforman su razón de ser o bien forman parte consustancial a su disfrute. Desde la Navidad, animada con los artesanales dulces de los conventos de Sanlúcar, pasamos a los platos elaborados con alcauciles, propios de la Cuaresma, y de ahí a la Semana Santa, con torrijas que se elaboran con nuestra Manzanilla. La siguiente fiesta en el calendario es la Feria de la Manzanilla, que hace honor a nuestro célebre vino local. En verano las calles y plazas de Sanlúcar llegan a alcanzar un ambiente festivo gracias a la alegre atmósfera de terrazas y veladores; y en la colonia agrícola de Monte Algaida, donde se cultivan muchos de nuestros ricos productos hortelanos, se celebra la Fiesta del Pimiento. En otoño los frutos secos y de otoño están presentes en la festividad de Todos los Santos y en invierno obtenemos nuestro famoso mosto, jugo fermentado de la última vendimia y que hace las delicias del público local y de nuestros visitantes.



GASTRONOMÍA DE PRODUCTOS DE CALIDAD

LA MANZANILLA Y EL LANGOSTINO COMO REFERENTE

Bien es cierto que la tradición culinaria ha traído hasta nuestros días recetas y maneras de cocinar que enriquecen a los ingredientes que usamos, pero de lo que no tenemos duda es que si la cocina sanluqueña tiene su reconocido éxito es porque los propios productos que se usan son, sin duda, de gran calidad. Ejemplo de este hecho lo observamos en el langostino de Sanlúcar, famoso fuera de nuestras fronteras, que en su sabor, textura y frescor es el producto estrella de cuantos mariscos se ofrecen en Sanlúcar. Lo mismo ocurre con la Manzanilla, nuestro célebre vino local, con reconocido prestigio internacional y referente supremo de entre los vinos del Jerez que se crían en nuestra ciudad.

A la Manzanilla y el langostino le acompañan en ese ámbito de excelencia otros vinos y vinagres; las patatas, y otras hortalizas e incluso los dulces y helados. Así, vemos que tanto los productos del mar como de la tierra de Sanlúcar gozan de merecido éxito. Por este motivo el apelativo "...de Sanlúcar" ya resulta por sí mismo, una marca de calidad.



QUALITY PRODUCTS OF OUR GASTRONOMY

THE MANZANILLA WINE AND KING PRAWNS AS A MODEL

The traditional cuisine has brought to this day recipes and cooking ways that enhances the ingredients that we use, but the Sanlúcar way of cooking has renowned success without doubt due to using local products that are, undoubtedly, of high quality.

An example of this are the King Prawns from Sanlúcar, famous outside of our borders, that is the star dish in Sanlúcar due to its flavor, texture and freshness. The same happens with the Manzanilla wine, our well-known local wine, with international prestige and one of the best examples of wine in the Jerez area that is made in Sanlúcar.



Other wines and vinegars also share this field of excellence with the Manzanilla wine and King Prawns; and the potatoes, other vegetables and also the pastries and ice creams. Thus we see that the produce from the land and sea of Sanlúcar enjoy a well-deserved success. That is the reason that the name "...of Sanlúcar" is by itself, a label of quality.

GASTRONOMY IN SANLÚCAR'S EVENTS

Sanlúcar's festive calendar is largely represented with festivals and events where our local gastronomic products are the main feature or at least very important ones.

From Christmas, cheerful with traditional pastries from the convents of Sanlúcar, proceeding to elaborated dishes with artichokes, typical in Lent; and from here to Holy Week, with torrijas made with our Manzanilla wine. The next festive day in the calendar is the Manzanilla Fair, which pays tribute to our famous local wine.

In the summer the streets and squares of Sanlúcar that reach a festive atmosphere thanks to the joyful environment in terraces and outdoor cafés; and in the Monte Algaida agricultural colony, where many of our vegetables full of flavors are cultivated, the Green Pepper Festival is celebrated. In autumn, seasonal fruit, dried fruits and nuts are found at the All Saints Day festivity, and in winter we have our famous mosto, fermented grape juice from the last harvest and that delights the local and foreign crowd.



RECETAS TÍPICAS / TYPICAL RECIPES

TORTILLA DE CAMARONES

Ingredientes (para 4 personas): 125 gr. de camarones, 100 gr. de harina de trigo, 50 gr. de harina de garbanzos, 1 cebolleta, un puñado de perejil fresco, aceite de oliva, 250 ml. de agua y sal.

Elaboración: para hacer la masa mezclamos el agua y la harina en un recipiente. Añadimos a la masa la cebolleta y el perejil previamente picados. Agregamos los camarones y la sal y mezclamos suavemente, quedando una masa líquida y dejamos reposar. Mientras, añadimos bastante aceite en una sartén honda. Cuando esté muy caliente le añadimos cucharadas de la masa y la extendemos suavemente. Cuando los dos lados queden dorados los extraemos y los ponemos en un plato con papel absorbente. Los comemos antes de que se enfrién.



SHRIMP FRITTERS

Ingredients (for 4 people): 125 gr. Small shrimps (camarones), 100 gr. of wheat flour, 50 gr. of chick pea flour, 1 scallion, a handful of fresh parsley, olive oil, 250ml of water and salt.

Preparation: to make the mixture we add the water and the flour in a container. We add this mixture to the previously chopped scallion and parsley. We add the camarones and salt mixing it carefully, leaving us with a liquid mixture and we let it settle. In the mean time we add quite a bit of oil in a deep pan. When it is very hot we add spoonfuls of mixture and crush them gently. Once both sides are browned we take them out and put them on a plate with absorbent paper. Serve while hot.

RAYA A LA NARANJA AGRIA

Ingredientes (para 4 personas): un kilo de raya cortada a trozos, 100 gr. de pan, 1/2 vaso de aceite de oliva, pimentón, pimienta, perejil, cebolla, ajo, sal y una naranja agria.

Elaboración: freímos el pan, lo remojuamos y machacamos con el perejil, el ajo y el pimentón. En un recipiente doramos la cebolla picada a la que añadimos el pan machacado. Añadimos agua y mientras hierva agregamos la raya a trozos, perejil picado y sal. Cocinamos al fuego suave y cuando vayamos a servir añadimos unas gotas de naranja agria.



SKATE FISH WITH BITTER ORANGE

Ingredients (for 4 people): one Kg. of Skate Fish cut into pieces, 100 gr. of bread, 1/2 glass of Olive Oil, paprika, black pepper, parsley, onion, garlic, salt and a bitter orange.

Preparation: we fry the bread, soak it and crush it with the parsley, the garlic and paprika. In a container we brown the diced onion and add the crushed bread. We add water and once it's boiling we add the pieces of the skate fish, the minced parsley and salt. Cook on low heat and once it's ready for serving, we add some drops of the bitter orange.

SOPA DE GALERAS

Ingredientes (para 4 personas): un kilo de galeras, pan cortado en pequeños trozos, tres tomates maduros, tres pimientos verdes, una cebolla, hierbabuena, medio vaso de aceite de oliva, una copa de Manzanilla pasada y sal.

Elaboración: cocemos las galeras en un recipiente con un litro de agua. Ponemos aceite en otro recipiente y doramos los pimientos y las cebollas y añadimos los tomates a este sofrito. Trituramos el sofrito y le añadimos el caldo del cocido de las galeras. Añadimos el pan, la hierbabuena, la Manzanilla pasada y la sal y dejamos hervir. Una vez que haya espesado la sopa añadimos las galeras peladas y cortadas.



MANTIS SHRIMP SOUP

Ingredients (for 4 people): one Kg. of Mantis Shrimp, bread cut into small pieces, 3 ripe tomatoes, 3 green Peppers, an onion, Mint leaves, half a glass of Olive Oil, a cup of Manzanilla Pasada wine & salt.

Preparation: cook the Mantis Shrimp in a pot with a liter of water. In another pan we put the oil and brown the green peppers and onions, once is they are sautéed we add the tomatoes. We grind up the sauté and add the broth that we cooked the mantis shrimp in. Add the bread, mint, manzanilla pasada wine and salt. Bring to boiling. Once the soup has thickened we add the peeled and diced mantis shrimp.

PAPAS CON ALCAUCILES (como lo hacemos aquí)

Ingredientes (para 4 personas): un kilo de patatas, 6 alcauciles (alcachofas), 4 huevos, una cucharada sopera de pan rallado, cebollas blancas, guisantes, perejil, aceite, limón, agua, sal.

Elaboración: lavamos los alcauciles y los frotamos con limón. Metemos la cebolla y el perejil picados en los alcauciles y los introducimos en un recipiente con agua hasta cubrirlos. Añadimos pan rallado, sal y tres cucharadas de aceite. Cocinamos durante 20 minutos y añadimos las patatas troceadas hasta que se pongan tiernas. Justo antes de apartar le añadimos los huevos y dejamos cuajar.



POTATOES WITH ARTICHOKE (Sanlúcar style)

Ingredients (for 4 people): one Kg. of potatoes, 6 artichokes, 4 eggs, a tablespoon of bread crumbs, white onions, peas, parsley, oil, lemon, water and salt.

Preparation: clean the artichokes and rub with a lemon. Put the diced onions and parsley inside the artichokes and stick them in a container with water until they are covered. Add the bread crumbs, salt and 3 tablespoons of oil. We cook it for 20 minutes and add the diced potatoes until they are soft. Just before we take it off the stove we add the eggs and let them set.

FIDEOS CON LANGOSTINOS

Ingredientes (para 4 personas): 250 gramos de langostinos, 300 gramos de fideos gordos, un tomate maduro, un pimiento verde, una cebolla, azafrán y sal.

Elaboración: cocemos los langostinos en agua hirviendo y sal. Una vez cocidos los sacamos y pelamos; colamos y reservamos el caldo de la cocción. Hacemos un sofrito pimiento, cebolla y el tomate troceados añadiéndole azafrán. Rehogamos los fideos en este sofrito y añadimos el caldo de los langostinos. Agregamos los langostinos cuando los fideos estén casi hechos.



NOODLES WITH KING PRAWNS

Ingredients (for 4 people): 250gr of King Prawns, 300gr of thick noodles, a ripe tomato, a green pepper, an onion, saffron and salt.

Preparation: we cook the king prawns in boiling water with salt. Once they are boiled we take them out and we peel them. We also strain the broth and keep the broth. We make a sauté with the green peppers, onion and tomatoes, all of them diced, adding the saffron. We lightly fry the noodles in this sauté and add the broth from the king prawns. We add the king prawns once the noodles are almost ready.

TOCINOS DE CIELO

Ingredientes (para 4 personas): 12 yemas de huevo, 500 gr. de azúcar y agua.

Elaboración: preparamos caramelo mezclando cinco cucharadas de azúcar con agua y cubrimos con éste el fondo del recipiente en que elaboraremos los tocinos. Para la preparación del tocino hacemos un almibar con agua y azúcar y hervimos durante unos quince minutos. Batimos las yemas con varillas, agregándoles al almibar. Vertemos esta crema sobre el recipiente en el que hemos puesto el caramelo, y se cocina al baño maría unos 30 minutos. Dejamos enfriar y servimos.



TOCINO DE CIELO (Dessert)

Ingredients (for 4 people): 12 egg yolks, 500gr of sugar, water.

Preparation: we prepare the caramel mixing 5 tablespoons of sugar with water, covering the bottom of the container that we are going to use to make the desserts. We prepare the tocino de cielo making syrup with water and sugar, bringing them to boil for about 15 minutes. Whisk the egg yolks, adding the syrup. We pour the resulting cream into the container that has the caramel and cook with a water bath during 30 minutes. Serve when cooled.