

La trama urbana de Sanlúcar, ampliada a lo largo de los siglos, aún nos deja sentir la propia personalidad de cada barrio. En el ámbito gastronómico, y aunque los buenos ejemplos se encuentran a lo ancho de toda la ciudad, destacamos tres centros que son de interés tanto por el número de establecimientos hosteleros como por las características socioculturales y paisajísticas de su entorno.

Uno de ellos es el propio centro urbano de Sanlúcar, comprendiendo este espacio siempre con una mirada amplia que abarcaría a todas las calles y plazas que se extienden en su perímetro. Este lugar está dominado por el ajetreo y la labor comercial, y sus horas más animadas señalan la actividad culinaria, desde el desayuno hasta la cena, pasando por las horas de aperitivos y la del café con dulce o helado. El cercano mercado de abastos es la fuente de donde proviene toda esa agitación y las plazas del Cabildo y San Roque donde se encuentra su mayor animación.



Como los sectores productivos tradicionales basan su cocina en los productos que se encuentran en su medio laboral, aquellos que están relacionados con el río, Doñana y la pesca en general aportan a sus platos pescado, moluscos y crustáceos de la desembocadura del Guadalquivir. Por este motivo, el paseo marítimo de Bajo de Guía, popular barrio marinero, que antaño fuera fondeadero de los barcos de pesca y donde se celebraba la subasta del pescado, hoy se ha convertido en escaparate de la mejor gastronomía marinera de las costas andaluzas. El pescado y el marisco fresco, capturados hace unas horas, sale a las mesas convertidos en sabrosos guisos, bien solos o condimentados con arroz, hortalizas o manzanilla. El arroz con mariscos, el cazonín en amarillo o los célebres langostinos de Sanlúcar, tienen en este lugar su distinguido marco marinero.



El Barrio Alto, entre casas señoriales, bodegas y jardines históricos, ha sido también hogar de los vinícolas y agricultores. Estos afrontaban sus labores con el sustento de las huertas, navazos, y tierras de secano. El popular picadillo, el ajo campero o la sopa de tomate se encontraba entre las viandas del campesino. En este barrio se conservan afejos despachos de vino y tradicionales bares de sabor local. Aquí las tapas acompañan al mosto, la manzanilla y el amontillado, enriqueciendo la experiencia gastronómica. Y cada época del año tiene sus tapas: las papas cocidas, el ajo campero y la berza acompañan el mosto en invierno; en primavera los caracoles; y en verano disfrutamos de las ensaladas y aliños.

Finalmente las Ventas, en el entorno del núcleo urbano, también son claros exponentes de la buena gastronomía local, donde destacan sus guisos de pescado y carnes de caza menor.

Sanlúcar DE BARRAMEDA

Y LA GASTRONOMÍA



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Delegación Municipal de Turismo
Cádiz Duquesa Isabel, s/n Tfno: 956 366 00
www.sanlucarturismo.com - sanlucarturismo@gmail.com

Sanlúcar's urban pattern, increased through the centuries, still lets us feel each neighborhoods personality. In the gastronomical aspect, although the best examples are all through the city, we highlight three interesting areas due to the numerous cuisine establishments and also due to socio-cultural and surroundings.

One of these areas is the center of the city, being this space all of the streets and squares around the perimeter. This area stands out due to the hustle and the commercial shop business, and by the busiest hours of the gastronomical enterprises, from breakfast until supper, passing through hour that serves appetizers and coffee with pastries or ice cream. The fresh produce market is where the majority of the hustle comes from, and also the Cabildo Square and San Roque that are full of life.

The traditional productive sectors base their cooking on products found at their work



environment, those related with the river; Doñana and generally fishing that give their plates the fish, mollusks and crustaceans from the mouth of the river. Due to this, the Bajo de Guía seafront, a popular fishermen neighborhood, that once was an anchorage of the fishermen boats and where the fish auctions were held, today has become the showcase of the best traditional fish and seafood cuisine of the Andalusian coast. The fresh fish and seafood, captured few hours beforehand, come out to the tables in delicious stew; with or without rice, vegetables or manzanilla. The rice with seafood, the dogfish en Amarillo or the famous langostinos from Sanlúcar, are the typical fisherman stews.

The Barrio Alto (Higher Neighborhood), amongst noble homes, wineries and historical gardens, has also been home for vineyard owners and farmers. They nourished the



vegetable gardens, navazos and dry lands. The famous picadillo, the ajo campero or the tomato soup are typically found in the farmers' diet. This neighborhood still preserves old wineries and traditional local bars. Here you can pair tapas with mosto, manzanilla and amontillado wines, fulfilling a more profound gastronomical experience. Each season of the year has its tapas: the boiled potatoes, the ajo campero and the cabbage go with the mosto in the winter; in spring the snails; and in summer you can enjoy salads.

Finally the Ventas, in the surroundings of the center of the town, are also clear examples of good local cuisine, where fish stews and small game meats can be tasted.

EL VINO Y LOS VINAGRES

La cultura vinícola forma parte sustancial de la gastronomía local. Los vinos y vinagres que se crean en Sanlúcar están presentes bien como perfecto acompañamiento a los platos o bien como condimento de las recetas de guisos y ensaladas.

Los buenos gastrónomos disfrutan con el maridaje de la Manzanilla con platos de pescado frito, mariscos y quesos suaves; el amontillado con carnes blancas y quesos curados; y el oloroso con carnes rojas y caza.

Como condimento, la Manzanilla se encuentra en múltiples guisos como la sopa de galeras y coquinas a la Manzanilla; el amontillado en la dorada al amontillado o el oloroso en el solomillo al oloroso.

El apreciado vinagre que envejece en las bodegas sanluqueñas es célebre por conservar las mejores esencias de los viñedos de donde procede. Las ensaladas, picadillos y salmorejos son alegrados con el enérgico sabor de nuestros vinagres.



Sanlúcar de Barrameda has, among its attractions, a highly valued and renowned variety of gastronomical goods. Strolling through the streets we can appreciate the way that we have successfully managed to bring the culinary activities to an increasingly demanding audience that is constantly requiring excellence and is interested in trying traditional flavors at the same time as they enjoy new trends that have been introduced to restaurant sector. The diversity and variety of the dishes and wines is not accidental, but a result of significant circumstances that our cities have given to its many peculiarities.



FARMING AREAS AND HARVEST: THE SEA, THE "NAVAZOS", VINEYARDS AND VEGETABLE GARDENS

Another distinctive feature is our location. Sanlúcar is at the estuary of the Guadalquivir River, where the seawater and river water combine creating a rich ecosystem where numerous species of fish and crustaceans feed and reproduce.

Doñana was a hunting ground since medieval times and today is a natural reserve where, at its marshland, the traditional and sustainable industry of salt extraction brings this mineral to our tables.

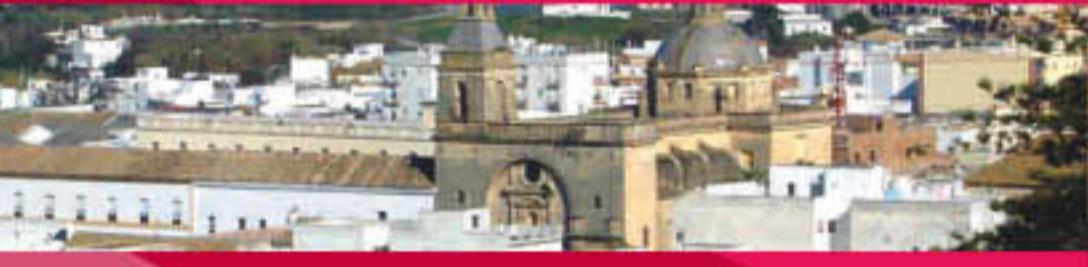
The lands close to the riverbank, of maritime influence, are formed by sand over which vegetables that are sold internationally are harvested, such as potatoes, sweet potatoes and green peppers.

Lastly, our countryside's wavy landscape is covered with mud and white chalky soil, and these with green vineyards that provide us with wines that will age in our wine cellars.

HISTORY

One of these reasons has been our historical influence. The natural harbor that the Guadalquivir River offers us has been used since the medieval times and was under the control of the Guzman lineage, Lords of Sanlúcar, as a commercial navigation base. This gave Sanlúcar the produce market and the culinary knowledge from other cultures.

Christopher Columbus's third voyage towards the Indies, which departed from Sanlúcar, symbolized the enormous impact that the discovery of America had on the city since the first moment. Of course, when we became the outer harbor of Seville, it put the city on the map towards the American Route, being one of the first cities to receive potatoes, corn, tomatoes, green peppers, squash, cocoa, peanuts and turkeys among other new foods from the New World.



The prime example of the relationship between Sanlúcar and the culinary products is, without doubt, having become the departure and arrival point for the Magellan-Elcano voyage, the trip that went in search of the Spice Islands and that was able to make the first circumnavigation.

The evangelization of America itself influenced our gastronomy. Numerous monasteries emerged in Sanlúcar, as they settled here, with their stoves and refectories that had pastries recipes that we can still acquire at the convents.

This historical and gastronomical did not stop here, as in the XIX century the city became the high society's summer resort. Distinguished families from Andalucía and aristocrats such as the Dukes of Montpensier chose Sanlúcar for their summer holidays. This encouraged the growth of an important market of high quality, food, pastries and exquisiteness processing businesses and suppliers. All of that gastronomical atmosphere has stayed in the city, and this day is one of our main appeals.

WINE AND VINEGARS

The wine culture is a substantial part of the local gastronomy. The wines and vinegars that mature in Sanlúcar are perfect for pairing with dishes or as a condiment for stew and salad recipes.

Good gourmets prefer to pair Manzanilla wine with fried fish, seafood and mild cheese; Amontillado wine with white meats and hard cheese; and Oloroso wine with red meats and game meat.

As a condiment, Manzanilla wine is found in many stews such as Mantis Shrimp Stew and Manzanilla Style Wedge Clam; Amontillado wine in Amontillado Style Gilt-head Bream or Oloroso in Oloroso Style Sirloin.

The well-known vinegar that is aged in Sanlúcar's wineries is renowned for maintaining the best essences of the vineyards where they come from. The salads, picadillos and salmorejos are brightened up with the strong flavor of our vinegar.



Sanlúcar DE BARRAMEDA



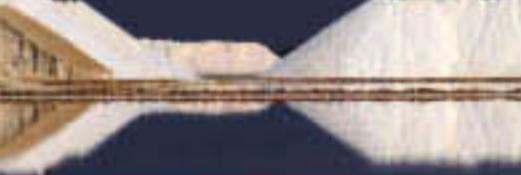
Y LA GASTRONOMÍA



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

SANLÚCAR Y LA GASTRONOMÍA

Sanlúcar de Barrameda posee entre sus atractivos una oferta gastronómica de las más célebres y valoradas. Pasear por sus calles nos evidencia que se ha sabido llevar con éxito la actividad culinaria a una demanda cada vez más exigente e interesada tanto por degustar los sabores tradicionales como por disfrutar de las nuevas tendencias que se han introducido en la restauración. La riqueza y variedad tanto de los platos como de sus afamados vinos no es casual, sino el resultado de significativas circunstancias que han conferido a nuestra ciudad sus muchas singularidades.



ESPACIOS DE CULTIVOS Y COSECHAS: EL MAR, LOS NAVAZOS, VIÑAS Y HUERTAS

Otro rasgo distintivo es nuestro propio emplazamiento. Sanlúcar contempla el amplio estuario de la desembocadura del Guadalquivir en el que las aguas marinas y fluviales se mezclan para crear un rico ecosistema en el que se alimentan y reproducen numerosas especies de peces y crustáceos.

Doñana, que fue coto de caza desde época medieval y hoy reserva natural, tiene en sus marismas de Sanlúcar la industria tradicional y sostenible de extracción de sal que llega a nuestras mesas. Las tierras cercanas a la ribera, de influencia marítima, están formadas por arenas sobre las que se cultivan verduras y hortalizas de proyección internacional, como patatas, boniatos y pimientos.

Finalmente, el ondulado paisaje de nuestra campiña se cubre con barros y blancas albarizas, y éstas con el verde manto de viñedos que proporcionarán los vinos que luego envejecerán en nuestras bodegas.

DEVENIR HISTÓRICO

Una de estas circunstancias ha sido nuestro devenir histórico. El puerto natural que le confiere la boca del Guadalquivir se aprovechó ya desde época medieval y bajo el dominio del poderoso linaje de los Guzmanes, Señores de Sanlúcar, como base de navegación comercial. Este hecho proveería a Sanlúcar de mercaderías alimenticias y usos culinarios de otras culturas.

La salida desde Sanlúcar de Cristóbal Colón en su tercer viaje hacia las Indias simboliza la gran repercusión local que tuvo el descubrimiento de América ya desde los propios orígenes. Por supuesto, al convertirse en antepuerto del puerto de Sevilla, puso a la ciudad en la ruta americana, siendo una de las primeras ciudades a las que llegarían las patatas, el maíz, el tomate, el pimiento, la calabaza, el cacao, el cacahuete y el pavo entre otros alimentos propios del Nuevo Mundo.

El ejemplo paradigmático de la relación entre Sanlúcar y el comercio de productos culinarios es sin duda el haberse convertido en lugar de salida y llegada de la Expedición de Magallanes-Elcano, que partió en busca de las islas de las especias, y con la que se consiguió dar la primera vuelta al Mundo.

La propia evangelización de América influyó en nuestra gastronomía. Al asentarse en Sanlúcar numerosos monasterios surgieron de sus fogones y refectorios recetas de dulces que aún en nuestros días podemos adquirir a través de tornos convencionales.

Este proceso histórico y gastronómico no quedó ahí, ya en el más cercano siglo XIX la ciudad se convirtió en destino de veraneo para la alta sociedad. Familias ilustres de Andalucía y aristócratas como los Duques de Montpensier eligieron Sanlúcar para su reposo vacacional. Este hecho fomentó la aparición de una importante oferta de empresas elaboradoras y proveedoras de productos alimenticios de calidad, viandas, dulces y exquisiteces.

Todo ese ambiente gastronómico ha permanecido en la ciudad, y es en nuestros días uno de nuestros mayores atractivos.



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 convencionales tenemos tocino de cielo y otros dulces tradicionales realizados artesanalmente; y de las pasteles 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 heladeros 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 gastronomical experience in Sanlúcar if you try the pastries that are made in our city.

From the conveniences ovens we have tocino 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 made 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 alcacüles, 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 crean 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 ways 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.



GASTRONOMÍA IN SANLUCARS EVENTS

Sanlúcar's festive calendar is largely represented with festivals and events where our local gastronomical 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 las extraemos y las ponemos en un plato con papel absorbente. Las comemos antes de que se enfrien.

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 extend 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, ½ vaso de aceite de oliva, pimentón, pimienta, perejil, cebolla, ajo, sal y una naranja agria.

Elaboración: freímos el pan, lo remojamos y machacaremos 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. Cocinaremos al fuego suave y cuando vayamos a servir añadiremos 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, ½ 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 caza 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 esto sofríto. 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 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)

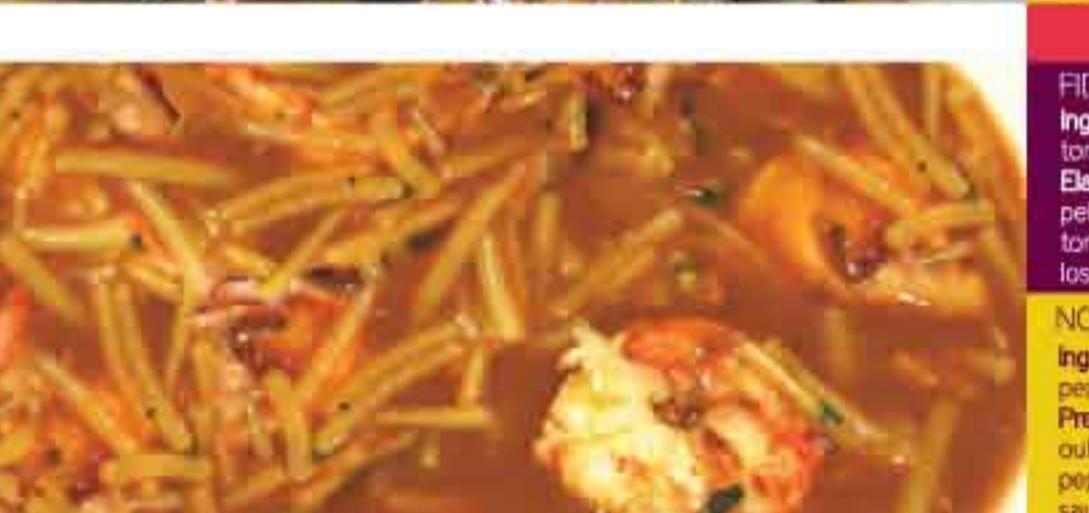
Ingredientes (para 4 personas): un kilo de patatas, 6 alcacahofas (alcachofas), 4 huevos, una cucharada sopera de pan rallado, cebollas blancas, guisantes, perejil, aceite, limón, agua, sal.

Elaboración: lavamos los alcacahofes y los frotamos con limón. Metemos la cebolla y el perejil picados en los alcacahofes y los introducimos en un recipiente con agua hasta cubrirlos. Añadimos pan rallado, sal y tres cucharadas de aceite. Cocinaremos 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 gr. of King Prawns, 300 gr. of thick noodles, a ripe tomato, a green pepper, an onion, saffron and salt.

Elaboración: 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.

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.



TOCINO DE CIELO

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

Elaboración: preparamos caramelito mezclando cinco cucharadas de azúcar con agua y cuorimos con este el fondo del recipiente en que elaboraremos los tocinos. Para la preparación del tocino hacemos un almíbar con agua y azúcar y hervimos durante unos quince minutos. Batimos las yemas con varillas, agregándoles al almíbar. Verteremos esta crema sobre el recipiente en el que hemos puesto el caramelito y se cocina al baño María unos 30 minutos. Dejamos enfriar y servirnos.

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.