

#01



Manual de
Consumo de
**LA DORADA
DE CRIANZA
DEL SUR**



Edita: JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Agricultura y Pesca

Dirección: Catalina Ruíz Perea (Jefa del Servicio de
Comercialización y Transformación Pesquera y
Acuícola, Dirección General de Pesca y Acuicultura)

Coordinación: Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero
de Andalucía, S.A.

Autores: Catalina Ruíz Perea
Dirección General de Pesca y Acuicultura
José Carlos Macías Rivero
Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero
de Andalucía, S.A.

Colaboración: Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de
Andalucía (ASEMA)

Fotografía: José Carlos Macías Rivero
Francisco Zurita Manrubia
Caymasa EL SENDERO

Diseño y Maquetación: Caymasa EL SENDERO

Imprime: Artes Gráficas SERVIGRAF, S.L.

Depósito Legal: SE-4521-2009

I.S.B.N.: 84-95083-30-2

Fecha de edición: Septiembre de 2009

Manual de
Consumo de
**LA DORADA
DE CRIANZA
DEL SUR**





01

ÍNDICE



Presentación	06
Introducción	08
Los cultivos marinos en Andalucía	10
La Dorada de crianza del Sur	12
Calidad y frescura	14
Producto saludable y nutritivo	16
La Lubina de crianza	18
Identificación de los productos de la Acuicultura	20
La Dorada y la Lubina en la cocina Andaluza	22
Recetario	23
Directorio de empresas	38



PRESENTACIÓN

La publicación que tiene en sus manos forma parte de una pequeña serie de manuales de consumo de productos pesqueros de nuestro litoral, algunos transformados, otros no, por los que se está apostando fuertemente para mejorar su producción e incrementar la calidad final que ofrecen a los consumidores.

Desde esta Consejería de Agricultura y Pesca se están realizando actuaciones de promoción y divulgación de productos como las Conservas de Melva y Caballa de Andalucía, la Mojama del Sur y la Dorada de Crianza del Sur, todos ellos amparados por la marca "Calidad Certificada".

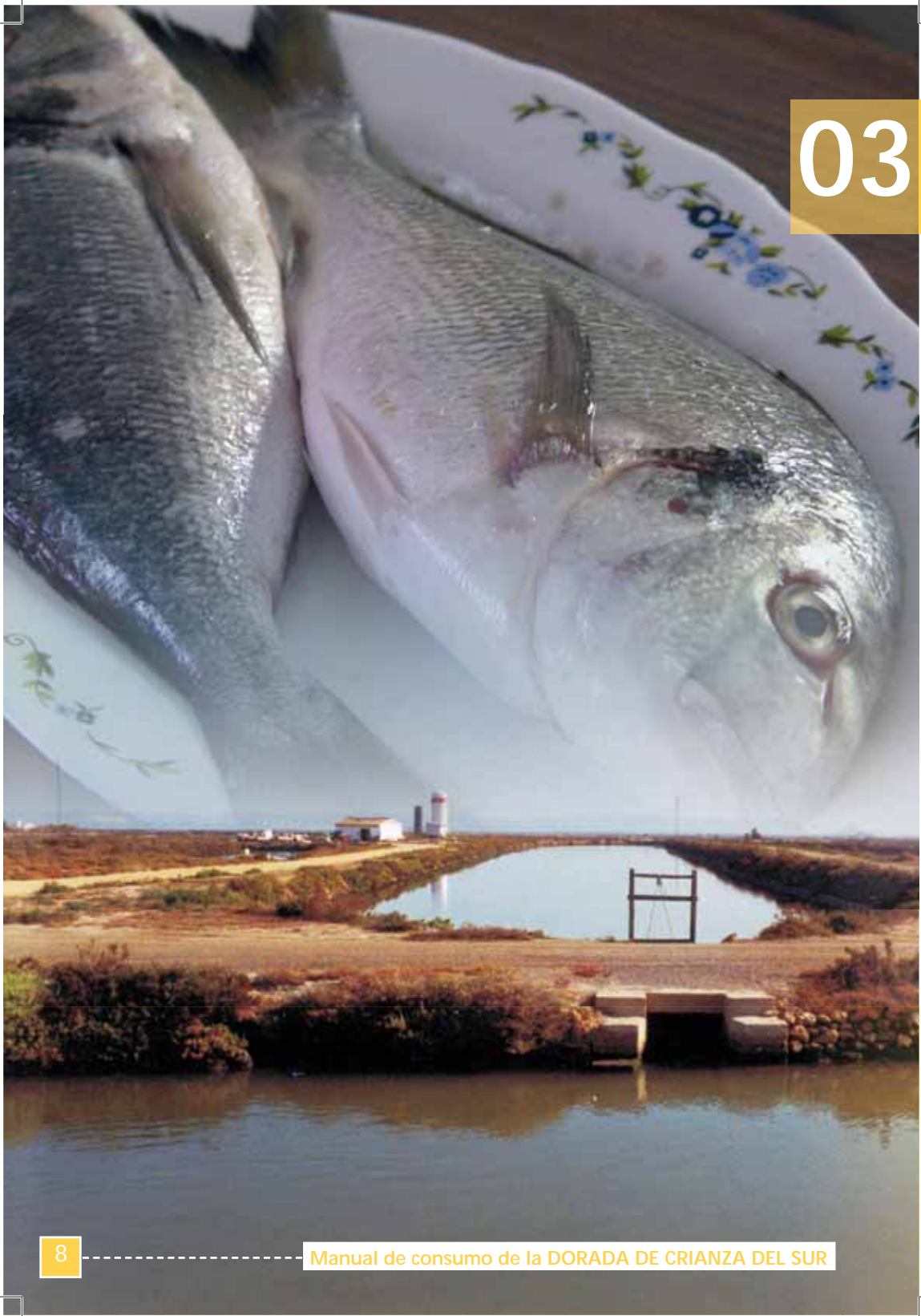
Estas acciones promocionales son muy diversas, siendo las fundamentales: la asistencia a Ferias Alimentarias nacionales e internacionales, la puesta en marcha de campañas publicitarias a través de medios de comunicación convencionales y otros soportes más novedosos; así como el desarrollo de actuaciones de sensibilización.

Como complemento a estas actuaciones de mayor envergadura se ha diseñado este manual, cuya vocación es ensalzar las múltiples posibilidades que ofrece la Dorada de Crianza del Sur procedente de las instalaciones de acuicultura andaluzas.

Consejería de Agricultura y Pesca

02





03

INTRODUCCIÓN



Según la F.A.O. (Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación) la acuicultura es, posiblemente, el sector de producción de alimentos de crecimiento más acelerado, representando actualmente casi el 50% de los productos pesqueros mundiales destinados a la alimentación. Esta circunstancia se da como consecuencia de tres factores: la pesca pierde producciones por la esquilma de los caladeros; la población mundial aumenta y como consecuencia también aumenta la necesidad de alimentos; y por último, cambian los hábitos de los consumidores, que demandan más pescado.

En Andalucía no hemos alcanzado tales cotas, pero participamos de esta tendencia y, en los últimos años, los cultivos marinos se han convertido en una de las actividades económicas de mayor ritmo de crecimiento.

Nuestra Comunidad cuenta con unas excelentes condiciones naturales para el desarrollo de los cultivos marinos, además de una probada experiencia empresarial en este tipo de producciones, liderando la producción de peces a escala nacional.

Las instalaciones acuícolas de nuestras costas producen especies de alto valor comercial como la lubina, el langostino, la almeja o el lenguado, pero es la Dorada de Crianza del Sur la especie más importante, no sólo por el volumen de sus producciones y el número de instalaciones, sino también y sobre todo por su excelente y reconocida calidad.



LOS CULTIVOS MARINOS EN ANDALUCÍA

Sería prolijo detallar los orígenes más remotos de la acuicultura en Andalucía, pero sí es importante hacer mención a la antiquísima actividad de los corrales de pesca que existen en la costa gaditana y a los tradicionales despesques en los esteros de las salinas de la Bahía de Cádiz, que han coexistido desde la antigüedad con la extracción de sal. El “pescado de estero” sigue gozando de una gran aceptación como pescado de calidad.



Sin embargo, la acuicultura no alcanza significación económica hasta los años 80, década en la que se ponen en práctica sistemas de producción rentables en las marismas y esteros de las costas de Huelva (Ríos Piedras y Carreras) y de Cádiz, aprovechando en esta última las estructuras de las antiguas salinas de la Bahía. Más reciente es el desarrollo de cultivos en jaulas flotantes en la zona mediterránea, con instalaciones en las provincias de Cádiz (Bahía de Algeciras), Málaga, Granada y Almería.

La acuicultura andaluza se encuentra extendida a lo largo de todo nuestro litoral, desarrollándose en cada zona el tipo de cultivo adecuado a sus características biogeográficas. En todos los casos se mantienen altos niveles de calidad y se garantizan que los sistemas de explotación sean compatibles con los valores naturales del medio, es decir, desarrollando **UNA PRODUCCIÓN Y UN COMERCIO RESPONSABLES**.

Nº 04



En la actualidad, la acuicultura evoluciona hacia sistemas de producción más controlados, garantizando un abastecimiento continuado de productos frescos, naturales y con un precio de mercado estable.



05



La Dorada (*Sparus aurata*) tiene un cuerpo ovalado, alto y comprimido lateralmente. La cabeza es grande con un perfil arqueado, presentando ojos pequeños y labios gruesos y carnosos. La coloración del cuerpo es gris pla-

teado con una mancha oscura en el inicio de la línea lateral, siendo muy característica la banda dorada que muestra entre los ojos.

La Dorada de Crianza del Sur procede de las instalaciones acuí-

LA DORADA DE CRIANZA DEL SUR



colas ubicadas a lo largo de la costa andaluza en sus diferentes sistemas de producción, desde el cultivo en granjas marinas en tierra, que predomina en la costa atlántica, hasta el cultivo en jaulas flotantes, más desarrollado en el litoral mediterráneo.

Andalucía produce más del 50 % del total de doradas cultivadas en España. Es la especie más significativa y extendida de la acuicultura andaluza y presenta unas características propias.



>> **La Dorada de Crianza del Sur** es un producto natural y tradicional de nuestras costas, tiene una carne blanca y de textura agradable a la vista. Su sabor es suave y jugoso, es además muy digestiva y fácil de cocinar.

Calidad y frescura

La DORADA de cultivos marinos es un **PESCADO DE CRIANZA** que, además de conservar las propiedades de los productos del mar, tiene todas las garantías sanitarias (porque se produce en un ambiente controlado) y comerciales (porque su suministro está programado). Sus bondades se definen por su calidad y frescura.

Calidad

Porque las condiciones ambientales de las zonas de producción son óptimas y porque los sistemas de explotación garantizan las condiciones higiénico-sanitarias, y el control rige todo el proceso, primando siempre la calidad del producto final.

Frescura

Porque es un pescado muy fresco, transcurriendo muy pocas horas en estar disponible en el mercado local y nacional.

A las siete de la mañana la dorada está nadando, pocas horas después es pescada, preparada, envasada y lista para su distribución.



Pero también se dan otras características que se deben señalar:

- >> El producto está disponible para su captura y venta en todo momento.
- >> Se pesca según pedido, por lo que no hay que conservarlo o almacenarlo antes de su distribución.
- >> Las poblaciones son de tamaño homogéneo y existen diversos tamaños entre los que elegir.
- >> La disponibilidad del producto hace que los precios sean asequibles y moderadamente constantes.

Por tanto, La Dorada de Crianza del Sur es fruto de una producción natural y controlada, que se caracteriza no sólo por su inmejorable calidad y frescura, sino también porque llega a los mercados con el tamaño adecuado y en el momento oportuno, conforme lo demandan los consumidores.



Producto saludable y nutritivo

Si tenemos que hablar de las cualidades nutricionales del pescado, destacaremos que es uno de los elementos que intervienen para dar a la **DIETA MEDITERRÁNEA** sus especiales características, en cuanto a la mejora de la esperanza de vida y a la protección contra diversas patologías.

Sus valores alimenticios radican en los contenidos en proteínas, grasas y sales minerales. Las grasas del pescado son ricas en ácidos grasos no saturados, los cuales cuentan con propiedades capaces de regular la cantidad y calidad del colesterol en sangre, favoreciendo la prevención de enfermedades cardiovasculares. Todas estas cualidades sitúan al **PESCADO** al frente de los productos **sanos y nutritivos**.

La **Dorada**, como producto de alta calidad, no podía ser menos y, de hecho, en algunos aspectos, supera a otros tipos de pescado, como por ejemplo en el porcentaje de proteínas que contiene. Esta diferencia es aún mayor si la comparamos con otros alimentos como la carne o los huevos.





Contenidos Proteicos

Dorada	230.0 g proteína/kg de producto
Otros pescados	194.0 g proteína/kg de producto
Carnes	187.0 g proteína/kg de producto
Huevos	129.0 g proteína/kg de producto

[Valores medios]



LA LUBINA

06

La **lubina** (*Dicentrarchus labrax*), también conocida como robalo, es un pez marino que tiene el cuerpo alargado, poco comprimido y robusto, con grandes escamas. El color de su dorso es gris plateado con reflejos azulados y con una característica mancha negra en la parte superior del opérculo.



El cultivo de la lubina se ha desarrollado de forma importante a lo largo de la costa andaluza mediante los mismos sistemas de producción que la dorada, estando su cultivo asociado a ésta, es decir, la mayoría de las empresas que cultivan dorada también cultivan lubina, aunque en menor proporción.





La etiqueta garantiza la identificación y control del producto, aportando información sobre su origen, proceso de obtención y calidad. En los lugares de venta al público, si la etiqueta no es visible, debe existir una tablilla o cartel con los datos de ésta.

 <p>DORADA DE CRIANZA</p> <p>DEL SUR</p> <p>OPP. N° 56 ACUICULTURA</p>	ZONA DE CRÍA: ANDALUCÍA (ESPAÑA)	Primer expedidor o centro de expedición: N° R.S.I. o N° de autorización: Domicilio: Nombre:	
	Producto: PESCADO DE CRIANZA	NOMBRE CIENTÍFICO: <i>Sparus aurata</i> NOMBRE COMERCIAL: DORADA <i>DORADA CRIANZA DEL SUR</i>	
	PESO NETO:	MÉTODO DE PRODUCCIÓN: ACUICULTURA	MODO DE PRESENTACIÓN: C/C

LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA



La Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía, O.P.P. nº56, ha incorporado a la etiqueta reglamentaria el logotipo de su marca colectiva, **DORADA DE CRIANZA DEL SUR**. Esta iniciativa responde a un compromiso de los productores con la **calidad**, ya que distingue las producciones de dorada conforme a un Reglamento cuyo fin es asegurar la calidad y frescura de la **DORADA DE CRIANZA DEL SUR**.



>> Los calibres o tallas de comercialización aplicados a la Dorada de Crianza del Sur son los siguientes:

Talla	g/ud.
3	301 a 399
4	400 a 599
6	600 a 799
8	800 1000
10	1001 a 1500
15	> 1501

>> Además de la etiqueta reglamentaria que figura en los envases, la Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía está procediendo al marcaje individual específico de cada producto mediante la utilización de un marchamo en el que figura el logotipo de la marca **DORADA DE CRIANZA DEL SUR**.





LA DORADA Y LA LUBINA EN LA COCINA ANDALUZA

La **Dorada de Crianza del Sur** ha sido calificada por algunos como una delicia marina, con la que se pueden preparar platos distintos y originales, con toda la esencia del mar.

Su consumo es tan antiguo que el griego Arquestrato ya recomendaba *“asarla entera aunque mida diez codos”*.



Admite numerosas preparaciones: al horno, con un poco de

aceite de oliva; en salsa, como la tomaban los griegos, acompañada de frutas; estofada con verduras; y especialmente asada a la sal, ya que ese lecho salino en el que se cocina hace el milagro de ofrecernos sus carnes delicadas, jugosas y riquísimas.



La **Lubina** es muy apreciada por la excelente calidad de su carne, de sabor sutil y refinado. Tiene renombre internacional su cocción a la papillote, preparación que fue inventada por el cocinero del Papa León III (siglo VIII), y que fue servida en la coronación del emperador Carlomagno.

08

09 RECETARIO DE DORADA Y LUBINA

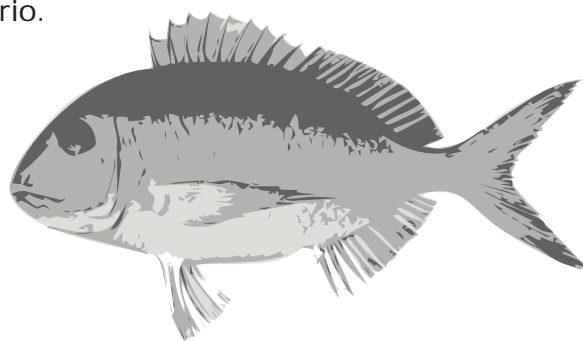


La diversidad de pescados y mariscos que ofrece nuestro litoral andaluz hace que exista una larga tradición de consumo de pescado y, por tanto, que éste sea el protagonista de innumerables recetas de cocina de la gastronomía regional.

Este recetario contiene platos tradicionales y clásicos, además de otras recetas que, sin apartarse de la dieta mediterránea, responden a las exigencias de la cocina moderna.

En definitiva, se ofrece la oportunidad de disfrutar de este producto del mar que ahora cultivamos, a través de estas recetas cuyo ingrediente principal es **La Dorada de Crianza del Sur**.

Por otra parte, agradecemos a todos los que han colaborado en la elaboración de estos platos y, en especial, a D. José González Barba, veterano gastrónomo, perteneciente a la Academia Andaluza de Gastronomía, por su participación desinteresada en la coordinación de este recetario.



#Dorada al vino

- 1 Dorada de ración
- Sal y pimienta
- Vino oloroso de Jerez
- Aceite de oliva
- Gambas
- Harina de trigo



RESEÑA HISTÓRICA:

La dorada, citada ya por Homero y la Biblia, arrastra una gran tradición culinaria. Podría considerarse como uno de los primeros peces cultivados en piscinas o corrales por los romanos. Apicio (siglo I a.de C.), célebre autor de “La Gastronomía”, nos dejó esta receta que brilla por su curiosidad y antiquísima existencia.

José González Barba

PREPARACIÓN:

- 1_ Se limpia la dorada y se vacían sus vísceras. Se suspende por la cola y se sumerge dos minutos en agua hirviendo.
- 2_ Se le arranca la piel y se salpimenta.
- 3_ Se reboza en harina y se coloca en una vasija generosamente untada de aceite.
- 4_ Se cubre con el vino, se rodea de gambas y se asa entre dos fuegos.

Manuel Hormigo, Jefe de Cocina del
Restaurante Ventas de Vargas.
San Fernando. Cádiz

#Dorada a la sal, aromatizada con hinojos y servida con dos salsas

- 1 Dorada de ración
- Sal gorda
- Hinojo fresco o anís estrellado
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Salsas varias



ALIOLI MARINERO

Aceite, ajo, perejil, dos anchoas, un chorrito de limón y un toque de sal.

VINAGRETA

Aceite de oliva, vinagre de Jerez, cebolla y pepinillos, yema de huevo, mostaza y una pizca de sal.

RESEÑA HISTÓRICA:

La Bahía de Cádiz tiene suficientes coincidencias como para ser la cuna de esta típica receta. En épocas pasadas, en la zona sobraba la sal y el pescado no era escaso, sin embargo la economía de las clases menos favorecidas resultaba débil. Un pescado, un montón de sal y unas hierbas -hierbabuena o hinojo, curiosamente apodado "el perejil de la isla"- con unas papas cocidas, daban para cubrir el almuerzo. El horno lo ponían las tahonas, que luego de cocer su pan, servían en éstos y otros servicios domésticos.

PREPARACIÓN:

José González Barba

1_ Se limpia la dorada sin descamar y se le vacían las vísceras. Se reparte por las agallas ramitas de hinojo y se cubre el fondo del recipiente con una capa de sal gorda.

2_ Se sitúa la dorada con la parte del vientre siempre hacia la derecha y se le da un toque de pimienta. Se cubre totalmente de sal y se aprieta para que quede compacta. Se vuelve a esparcir el hinojo. Se rocía con agua y se mete en el horno precalentado a 160° durante unos 25 minutos.

3_ Para las salsas, se batien todos los componentes hasta obtener una emulsión cremosa y se sirve en las salseras.

4_ La dorada se sirve rompiendo la costra de sal y trinchándola ante los comensales, ya que el primer deleite lo ofrece el aroma que desprende.

J. Luis Acosta Gómez, Jefe de Cocina. Restaurante Hotel Barcelo. San Fernando. Cádiz

#Lubina con patatas en amarillo

- 1 Lubina de ración
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 200 g de pimiento verde
- 1 kg de patatas
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta blanca y azafrán



PREPARACIÓN:

1_ Se hace un sofrito con el ajo cortado a láminas, la cebolla, los pimientos verdes y los tomates.

2_ Cuando está todo bien pochado se agregan las patatas trozadas y se rehogan.

3_ Se salpimenta y se le agrega una pizca de azafrán.

4_ Se rehogan unos minutos y se cubre con agua.

5_ Cuando las patatas estén casi tiernas, se le añade la lubina previamente limpia, sazonada y cortada a trozos.

6_ Se cuecen a fuego lento y tapado unos 8 a 10 minutos más, se rectifica de sal y se sirve caliente.

GRUPO GASTRONÓMICO GADITANO.
Restaurante El Achuri. Cádiz

#Lomos de dorada a la marinera

- 1 Dorada de ración
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de aceite de oliva
- 4 almejas
- 50 g de gambas peladas



RESEÑA HISTÓRICA:

Este plato se preparaba en los barcos de pesca como ranchos de a bordo. Se hacía una salsa de tomate en la que se disponían los lomos de dorada, todo ello acompañado de marisco.

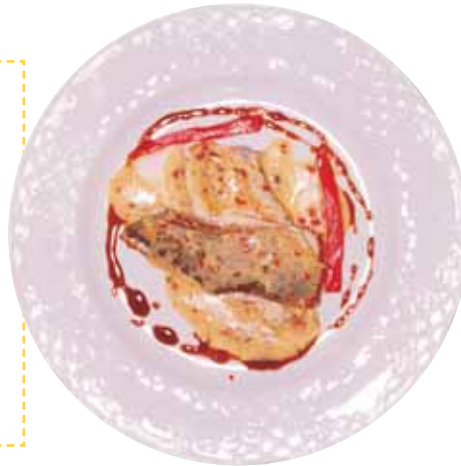
PREPARACIÓN:

- 1_ Se limpian y desespinan las doradas (se sacan los dos lomos).
- 2_ Se rehogan los ajos, los pimientos y la cebolla.
- 3_ Se añaden los tomates pelados y se dejan cocer hasta obtener una salsa de tomate.
- 4_ Se riega con vino.
- 5_ Se introducen los lomos de dorada y el marisco.
- 6_ Se da un ligero hervor y se aparta.

J. Antonio Zaino Goye, Jefe de Cocina del Restaurante Casa Rufino.
Isla Cristina. Huelva

#Lomos de dorada a la vinagreta con vino de Jerez

- 1 Dorada de ración
- Tomate
- Trufa picada
- Aceite de oliva virgen
- Una copita de oloroso
- Sal
- Chalota
- Vinagre de Jerez
- 1 huevo duro
- 1 diente de ajo



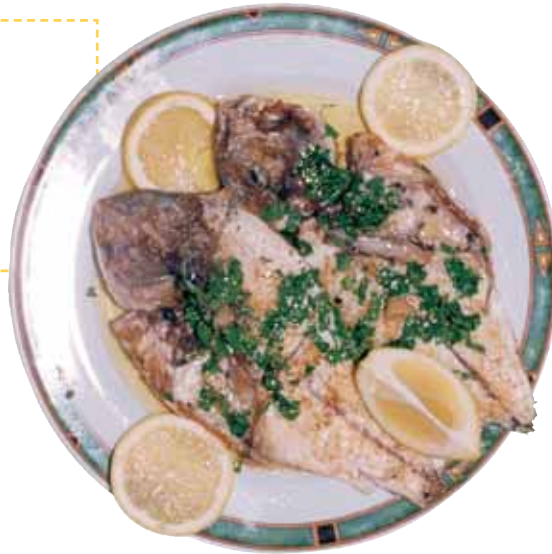
PREPARACIÓN:

- 1_ Se limpian y desespinan las doradas (se sacan los lomos).
- 2_ Se mezclan todos los ingredientes en un recipiente y se remueven muy bien.
- 3_ Se añade la sal y se perfuma la vinagreta con el vino oloroso. Se temple la vinagreta y se reserva.
- 4_ Se sazonan los lomos y se rocían con aceite y unas gotas de dicho vino.
- 5_ Se meten al horno a 180° unos 8 minutos, procurando que no se hagan demasiado, quedando jugosos.
- 6_ Se montan con la piel hacia arriba y se rocían con la vinagreta templada.

José Luis Gómez, Jefe de Cocina del Restaurante- Venta Los Tarantos.
San Fernando. Cádiz

#Dorada a la espalda

- 1 Dorada de ración
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Dientes de ajo
- Limón



PREPARACIÓN:

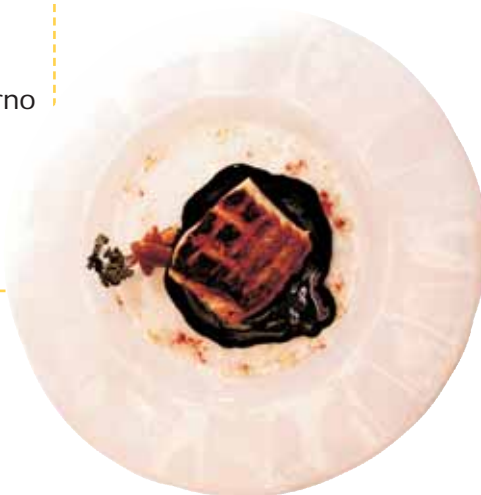
- 1_ Se limpia la dorada de escamas y vísceras, se abre por la mitad, se desespina y salpimenta.
- 2_ Se pintan los filetes con aceite y zumo de limón.
- 3_ Se hace un sofrito con los ajos picados.
- 4_ Se asan a la plancha los filetes y se emplatan.
- 5_ Se echa por encima el sofrito de ajos y el perejil picado.

Se puede servir con una guarnición de patatas cocidas, tiras de pimientos rojos asados y rodajas de limón.

Manuel Hormigo, Jefe de Cocina del Restaurante Venta de Vargas.
San Fernando. Cádiz

#Supremas de lubina del mediterráneo a la crema de aceitunas pasas

- 1 Lubina de ración
- Aceitunas pasas
- Manojos de cebollino tierno
- Yemas
- Vaso de nata líquida
- Caldo de pescado
- Sal, pimienta y aceite



PREPARACIÓN:

1_ Se limpia la lubina, se desespina y se corta en supremas. Una vez cortadas, se pone en una fuente una cucharadita de aceite y un poco de cebollino picado, colocando las supremas encima. Se introducen al horno durante 10-12 minutos.

2_ Para la crema de aceitunas se hierven éstas y se pelan. En un recipiente, se introduce un fondo de cebollino, se agregan las aceitunas, el fumet de pescado y el vino oloroso. Una vez conseguida la salsa, se pasa por un chino para que quede fina y homogénea.

3_ Se coloca la lubina sobre el fondo de salsa y se adorna con unas aceitunas confitadas.

José Pedraza, Jefe de Jefe de Cocina del Restaurante Ruta del Veleta.
Cenes de la Vega. Granada

#Lomos de dorada al vapor al perfume de albahaca

- 1 Dorada de ración
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa tártara
- Albahaca



PREPARACIÓN:

- 1_ Se limpian y desespinan las doradas (se sacan los dos lomos).
- 2_ Se salpimentan los lomos por separado y, a continuación, se cuecen al vapor.
- 3_ Una vez cocidos, en una fuente se dispone un fondo de salsa tártara, sobre el que se sitúan los lomos de dorada.
- 4_ Finalmente, se adereza con aceite de oliva y, para terminar, se espolvorea con albahaca.

J. Antonio Zaino Goye, Jefe de Cocina del Restaurante Casa Rufino.
Isla Cristina. Huelva

#Lomos de dorada asados con salsa de anís

- 1 Dorada de ración
- 1/2 litro de nata
- 8 granos de anís estrellado
- 1 copa de vino blanco seco
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- Patatas
- Pimientos
- Brócoli



PREPARACIÓN:

- 1_ Se limpian y desespinan las doradas (se sacan los dos lomos).
- 2_ Se pone la nata a reducir con los granos de anís (aproximadamente hasta la mitad).
- 3_ Se corta la cebolla muy fina y se sofríe con un poco de aceite.
- 4_ Se añade el vino blanco y se deja cocer hasta que esté tierna.
- 5_ En un recipiente para horno, se coloca la cebolla en el fondo y después los lomos previamente sazonados.
- 6_ Se deja cocer durante 10 minutos a horno medio.
- 7_ Se emplatan los lomos y se añade la nata al recipiente para hacer la salsa.

GUARNICIÓN:

- 1_ Se cuecen las patatas y se reservan.
- 2_ Se fríen los pimientos para decorar el plato.
- 3_ Se cuecen los ramilletes de brócoli.
- 4_ Se sirven las doradas con salsa por encima.

Tomeu Oliver Servera. Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería de Islantilla. Islantilla (Huelva)

#Dorada del mediterráneo con ensalada caliente de pimientos asados

- 1 Dorada de ración
- Pimientos rojos para asar
- Pimientos verdes para asar
- Tomates maduros
- Cebolla y ajo
- Patatas para tornear
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de vino de Málaga
- Sal y limón



PREPARACIÓN:

- 1_ Se descama la dorada y se filetea.
- 2_ Se prepara la ensalada de pimientos asados:
 - a. Se asan los pimientos y los tomates.
 - b. Se pela la cebolla y se corta en juliana.
 - c. Se pelan los ajos y se filetean, se pelan también los pimientos asados y se cortan en juliana.
 - d. Se pela el tomate y se corta por la mitad, se exprime ligeramente y se pica en dados pequeños.
 - e. Se cuele el jugo y se añade el tomate picado.
 - f. Se tornean las patatas, se cuecen y se reservan.
 - g. Se lava el laurel.
- 3_ En una sartén, se pone la mitad del aceite del "aderezo" a calentar, se doran los ajos, se añade la cebolla y se sofríe. Seguidamente, el tomate, los pimientos, se da un hervor, se sazona y se añade el vinagre.
- 4_ Se sazona la dorada, se unta de aceite y se dora a la plancha bien caliente, debiendo quedar cruda, para terminarla en el plato o fuente de horno.
- 5_ En un plato de horno se pone de fondo la ensalada, encima la dorada con la piel hacia abajo y se hornea 5 minutos a 180°-200°. Al servir, se chorrea con el resto de aceite de oliva virgen y se espolvorea con perejil picado. Se guarnece con la patata y se sirve caliente.

Antonio Flores, Director del Centro Nacional de Turismo y Andalucía.
Escuela de Hostelería Bellamar. Benalmadena. Málaga

#Dorada con garbanzos y espinacas al aceite de chorizo ibérico

- 1 Dorada de ración
- 1 manojo de espinacas
- Aceite de oliva
- Chorizo ibérico
- Potaje de garbanzos



PREPARACIÓN:

1_ Se limpian y desespinan las doradas (se sacan los dos lomos).

2_ Se corta el chorizo en daditos y se fríe lento en el aceite de oliva.

3_ Se calienta el potaje de garbanzos con las espinacas.

4_ Se hacen los lomos de dorada a la plancha por los dos lados, aproximadamente durante 3 minutos.

5_ Se monta el plato con un poco de potaje, se ponen los lomos de dorada encima y se rocían con aceite de oliva. Se coloca chorizo alrededor.

Lutz Bösing, Jefe de Jefe de Cocina del Restaurante La Finca. Hotel La Bobadilla. Villanueva de Tapia. Granada

#Carpaccio de lubina y aguacate con vinagreta de tomate y piñones

- 1 Lubina de ración
- Aguacates
- Tomates rojos pelados
- Limón
- Aceite de oliva virgen
- Piñones tostados
- Ajos
- Sal y pimienta rosa



PREPARACIÓN:

1_ Se corta la lubina en escalopines muy finos y se aplastan con un cuchillo, poniendo el pescado entre dos plásticos glacé. Se maceran con sal, el zumo de medio limón y 2 cl de aceite de oliva virgen, durante 2 horas en la nevera.

2_ Se corta la carne del tomate en daditos, se añade el zumo de medio limón, 2 cl de aceite de oliva virgen, sal y pimienta rosa molida.

3_ Se frotran los platos con el diente de ajo, se corta el aguacate pelado en lonchas muy finas y se montan sobre el plato.

4_ Se añade la lubina macerada y se cubre con la vinagreta de tomate y con los piñones.

Lutz Bösing, Jefe de Jefe de Cocina del Restaurante La Finca.
Hotel La Bobadilla. Villanueva de Tapia. Granada

Glosario de términos incluidos en las recetas

>> **ADEREZAR**: condimentar los alimentos con especias o hierbas aromáticas, así como zumo de limón, aceite o vinagre.

>> **BRUNOISSE**: verduras troceadas en daditos pequeños y salteadas en mantequilla.

>> **CALVADOS**: aguardiente de manzana.

>> **CARPACCIO**: carnes, pescados o frutas, sometidas sólo a una maceración, principalmente con aceite, vinagre o limón, que se toma en crudo.

>> **CEBOLLETA**: planta o tubérculo parecido a la cebolla, pero de bulbo pequeño. Sus hojas tiernas, también comestibles, se usan lo mismo como condimento que como para ensalada.

>> **CEBOLLINO**: planta de cebolla joven, que se transplanta y de la que se come parte del tallo.

>> **CHALOTA**: especie de planta intermedia entre el ajo y la cebolla, de delicado sabor, muy usado en la preparación de salsas.

>> **CONFITAR**: someter a un baño de azúcar distintos alimentos, al freirlos u hornearlos, con el fin de abrillantarlos.

>> **ESCALOPE**: palabra de origen francés que designa a un filete muy delgado de carne o pescado.

>> **FLAMBEAR**: calentar y prender fuego a un licor seco, derramado sobre un manjar, para dar sabor y reducir el alcohol.

>> **FUMET**: caldo concentrado obtenido generalmente de la cocción de trozos de cabezas y espinas de pescados, que se emplea como base de algunas salsas.

>> **GUARNICIÓN**: preparación que sirve para acompañar platos de carnes, huevos y pescados.

>> **GUINDILLAS**: pimiento pequeño, de forma alargada y de color rojo, muy picante, que se emplea como condimento.

>> **JULIANA**: alimentos, generalmente hortalizas, que se cortan en tiras finas.

>> **MACERAR**: sumergir los alimentos en una mezcla de sustancias líquidas aromáticas, a fin de infundirles sus sabores.

>> **NAPAR**: recubrir un alimento con la salsa o cobertura que lo acompaña, una vez ha sido colocado en la fuente en que se va a servir.

>> **PERIFOLLO**: hierba aromática muy perfumada y de aspecto similar al perejil.

>> **TORNEAR**: recortar las aristas o partes más salientes de un alimento, con el fin de redondearlo o igualarlo.

>> **TRONZAR**: partir un alimento a trozos, pero con las manos.

>> **TRUFA**: hongo comestible que se desarrolla en las raíces de las encinas, de olor perfumado y sabor exquisito.



EMPRESAS ANDALUZAS PRODUCTORAS DE DORADA

10

ORGANIZACIONES ACUÍCOLAS ANDALUZAS

Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía (O.P.P.- 56)
y Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía (ASEMA)
Recinto Interior Zona Franca • Edificio MELKART, módulo 22. 11011 Cádiz
Tfno.: 0034 956 20 56 85/86 Fax: 0034 956 20 56 87
e-mail: admon@asemaonline.com

ACUISLETA, S. L.

C/ Ancla, s/n. 04118 Isleta del Moro (Almería)
Tfno.: (0034) 950 38 97 70
Fax: (0034) 950 38 97 70

acuisleta@hotmail.com

CARMAR CULTIVOS MARINOS, S. L.

Apdo. Correos 73. 04140 Carboneras (Almería)
Tfno.: (0034) 950 13 00 87
Fax: (0034) 950 13 04 33

carmar@infonegocio.com

COMERCIAL DE ACUICULTURA DELAMAR, S.L.

C/ Séneca, 6 - 1º 2º. 04001 Almería
Tfno.: (0034) 950 25 47 41

acudelamar1@hotmail.com

COMERCIAL PRAMAR, S.L.

C/ Lanjarón, 9 - 5º D. 04007 Almería
Fax: (0034) 950 13 60 22

administracion1@comercialpramar.com

NATURE PESCA, S.L.

Pasaje Cerro Alto, s/n. A.C. 383.
04620 Vera (Almería)

Tfno.: (0034) 950 46 08 51

Fax: (0034) 950 13 25 96

angel@naturespesca.com

ALMERÍA

PESCAVIVA REAL, S.L.

Polígono Industrial, s/n. Apdo. Correos 3.
30880 Águilas (Murcia)

Tfno.: (0034) 968 49 34 49

Fax: (0034) 968 44 72 21

PISCIFACTORÍA AGUADULCE, S.L.

Pto Pesquero de Almería. Muelle de Poniente,
s/n. 04002 Almería

Tfno.: (0034) 950 25 24 96

Fax: (0034) 950 25 24 96

PISCIFACTORÍA FRAMAR, S.L.

Ctra Faro Mesa Roldán Apdo. Correos 26
04140 Carboneras (Almería)

Tfno.: (0034) 950 13 06 91

Fax: (0034) 950 13 60 08

pframmar@terra.es

PREDOMAR, S.L.

Apdo. Correos 49 04140 Carboneras (Almería)

Tfno.: (0034) 950 13 61 46

Fax: (0034) 950 13 60 22

administracion@predomar.com

AMALTHEA

Apdo. 189. 11130 Chiclana (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 23 06 91

Fax: (0034) 956 23 06 92

amatheasl@terra.es

ANGELES CUSTODIOS

C/ Constitución, 1. 11370 Los Barrios (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 62 00 96

Fax: (0034) 956 62 00 96

BARTIVAS

Ctra. Cádiz-Málaga, s/n. 11130 Chiclana (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 400 309

Fax: (0034) 956 400 309

bartivas@vodafone.es

CEUTAMAR, S.L.

Apdo. 37. 51001 Ceuta

Tfno.: (0034) 956 66 54 50 - 649 91 86 86

Fax: (0034) 956 58 74 46

ceutamar@infonegocio.com

COFRADÍA DE PESCADORES DE CONIL

Puerta de Cádiz, 1 11140 Conil (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 44 05 03

Fax: (0034) 956 44 27 48

info@cofrapesco.com

COMERCIAL ANGULAS DE TREBUJENA, S.L.

Avda. del Arenal, 8. 11560 Trebujena (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 39 56 55

Fax: (0034) 956 39 56 55

info@angulasdetrebujena.com

CULTIVOS MARINOS INTEGRALES, S.L.

Ctra. De Camposoto, s/n.
Salina La Leocadia

11100 San Fernando (Cádiz)

Tfno.: (0034) 914 31 56 58

Fax: (0034) 914 35 90 07

bermach@machiocastello.e.telefonica.net

CÁDIZ

CUPIBAR

"Isleta de San Francisco" Ronda del Río, 47.

11160 Barbate (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 432 395

CUPIMAR

Apdo. 119. 11100 San Fernando (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 883 447/48

Fax: (0034) 956 880 708

FAUNA MARINA, S.L.

Residencial Sotavento. C/ Aurora, 12. 11100 San

Fernando (Cádiz)

Tfnos.: (0034) 956 25 11 82 / 956 88 07 79

Fax: (0034) 956 88 69 07

faunamar@ono.com

FITOPLANCTON MARINO, S.L.

Dársena Comercial, s/n. Muelle Pesquero.

11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 56 10 79

Fax: (0034) 956 56 10 79

info@easyalgae.com

FRANJAMAR

C/ Velázquez, 21.

11500 Pto. Sta. María (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 852 465

Fax: (0034) 956 852 465

jamartinezp@wanadoo.es

FRANCISCO JAV. JIMÉNEZ NIETO

C/ Real, 146 - 11510 Puerto Real (Cádiz)

JOSÉ MARÍN RODRÍGUEZ

Bda. Bazán, Bq.13-Pt 2-2ºB.

11100 San Fernando (Cádiz)

Tfno.: (0034) 956 94 24 84



JUAN CHAVES VERDUGO
Avda. Diputación, 47. 11130 Chiclana (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 49 60 89
Fax: (0034) 956 49 60 97
proyectos1@viverosinfraplant.com

MANGUITA
Marisquería Manguita. Huerta Retortillo 11130 Chiclana (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 53 40 63
Fax: (0034) 956 534 782
marismanguita@hotmail.com

MOLINERA SUR
Apdo. 145. 11130 Chiclana (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 40 51 29
Fax: (0034) 956 405 129

PISCÍCOLA DE TREBUJENA, S.A.
Apdo. correos, 3. 11560 Trebujena (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 23 70 70
Fax: (0034) 956 23 70 28

PESC. Y MARISC. MAR DE LA LÍNEA, S.L.
Ctra. Del Higuero, 135. (NAVE DE UBAGO)
11300 La Línea (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 64 31 94
Fax: (0034) 956 64 30 60

CÁDIZ

PESQUERIAS DE ALMADRABA, S.A.
Avda. Generalísimo, 200
11160 Barbate (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 43 12 00
Fax: (0034) 956 43 20 61

SALINAS SANTA LEOCADIA
Urb. Villamaruja, 50
11100 San Fernando (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 88 35 22
jluís.molinero@dibaq.com

UNION SALINERA DE ESPAÑA, S.A.
Salina La Tapa. 11500 Puerto Sta. María (Cádiz)
Tfno.: (0034) 956 56 01 01
Fax: (0034) 956 56 28 01

ESPIEL PISCIFACTORIA, S.A.
Poblado Puente Nuevo. 14220 Espiel (Córdoba)
Tfno.: (0034) 957 46 16 59
Fax: (0034) 957 46 45 65
laureano@wizner.com

CÓRDOBA

AZUCARERA DEL GUADALFEO, S.A.
La Caleta. 1. 18680 Salobreña (Granada)
Tfno.: (0034) 958 617 008 Fax: (0034) 958 61 70 35
jjnogales.adg@wanadoo.es

GRANADA

PROMAN, S.A.
Playa de Carchuna, s/n. 18730 Carchuna (Granada)
Tfno.: (0034) 958 624 211 Fax: (0034) 958 624 211

ASOCIACIÓN ACUÍCOLA - MARISQUERA "MARISMAS DEL PIEDRAS"
C/ Perú, 5. 21440 Lepe (Huelva)
vigogey@terra.es

ACUICULTORES DEL SUR, S.C.A.
C/ Peña, 9. 21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 50 20 92 Fax: (0034) 959 50 22 54

ACUINOVA, S.L.
Finca "El Dique". 21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 62 12 00 Fax: (0034) 959 62 12 08

AYUNTAMIENTO DE PUNTA UMBRÍA
Plaza de la Constitución, s/n.
21100 Punta Umbria (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 49 51 46 Fax: (0034) 959 49 51 56
pesca@ayto-puntaumbria.es

ESTEROS DE CANELA, S.A.
Apdo. 105. C/ Bailén, 6. 21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 470 755 Fax: (0034) 959 470 755
esteroscanela@yahoo.es

ESTEROS DE CARTAYA, S.L.L.
C/ Ruiseñor, 16 2ºD. 21450 Cartaya (Huelva)
esteroscartaya@telefonica.net

ESTEROS DEL PIEDRAS, S.L.L.
Apdo. 91. 21450 Cartaya (Huelva)
edpedras@eresmas.com

ESTEROS LOS TEJARES, S.L.
C/ Pila, 10º A. 21450 Cartaya (Huelva)
abrio48@yahoo.es

HUELVA

ESTEROS SAN MIGUEL, S.L.L.
Plaza del Consejo, Portal 4-2ºA.
21450 Cartaya (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 39 04 81 Fax: (0034) 959 39 26 71
esterosanmiguel@telefonica.net

LANGOSTINOS DE HUELVA, S.A.
Ctra. Pozo del Camino a Isla Cristina. Apdo correos 24. 21410 Isla Cristina (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 34 30 80 Fax: (0034) 959 34 30 64

MARISCOS DE ESTEROS, S.A.
Apdo. 82. 21400 Ayamonte (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 50 20 75 Fax: (0034) 959 50 20 61
maresa@amena.com

PUNTA BANDERA, S.L.
Finca San Rafael. 21400 Ayamonte (Huelva)
C/ Marqués de Paradas, 32. 41001 Sevilla
Fax: (0034) 959 32 13 13
esteaya@hotmail.com

ROMPIMAR, S.L.L.
Complejo acuícola Río Piedras.
21459 El Rompido (Huelva)
Aptdo correos 242
Fax: (0034) 959 504 475
rompimar@terra.es

SALINAS DEL ASTUR
Plaza de la Constitución, s/n.
21100 Punta Umbria (Huelva)
Tfno.: (0034) 959 49 51 46 Fax: (0034) 959 49 51 56

TIDELAND 2000 S.L.
C/ Brasil, 17. 41013 Sevilla

AULA DEL MAR DE MÁLAGA, S.C.A.
Avd. Manuel Agustín Heredia, 35. 29001 Málaga
Tfno.: (0034) 952 22 92 87. 952 22 03 88
malaga@auladelmar.info

CULTIVOS MARINOS DE ANDALUCÍA, S.L.
Pto Pesquero. Caseta 20. 29600 Marbella (Málaga)
Tfno.: (0034) 952 86 83 56 Fax: (0034) 952 86 83 56

DEPURADORA DE MÁLAGA, S.L.
Muelle de Pescaderías - Puerto de Málaga
29001 (Málaga)
Tfno.: (0034) 952 06 20 48 Fax: (0034) 952 22 31 10
enriquebea@dmmlaga.com

MÁLAGA

HNOS. MONTES MONTERO, S.L.
C/ Pacharánm Parc. 49-51, Pol. Ind. Arroyo de la Miel. 29631 Benalmádena (Málaga)
Tfno.: (0034) 952 44 08 88 Fax: (0034) 952 44 00 59
samuelmontes@losmellizos.net

MARBELLA FISH FARMING, S.L.
Avda. Benyamina, 2-4-D. 29620 Torremolinos (Málaga)
Tfno.: (0034) 952 44 08 88 Fax: (0034) 952 44 00 59
marbefish@terra.es

PIMSA
Calle Real, 43. 41920 San Juan de Aznalfarache (Sevilla)
Tfno.: (0034) 955 95 00 56
Fax: (0034) 955 95 00 44
ecoturismo@vetalpalma.es

SEVILLA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA