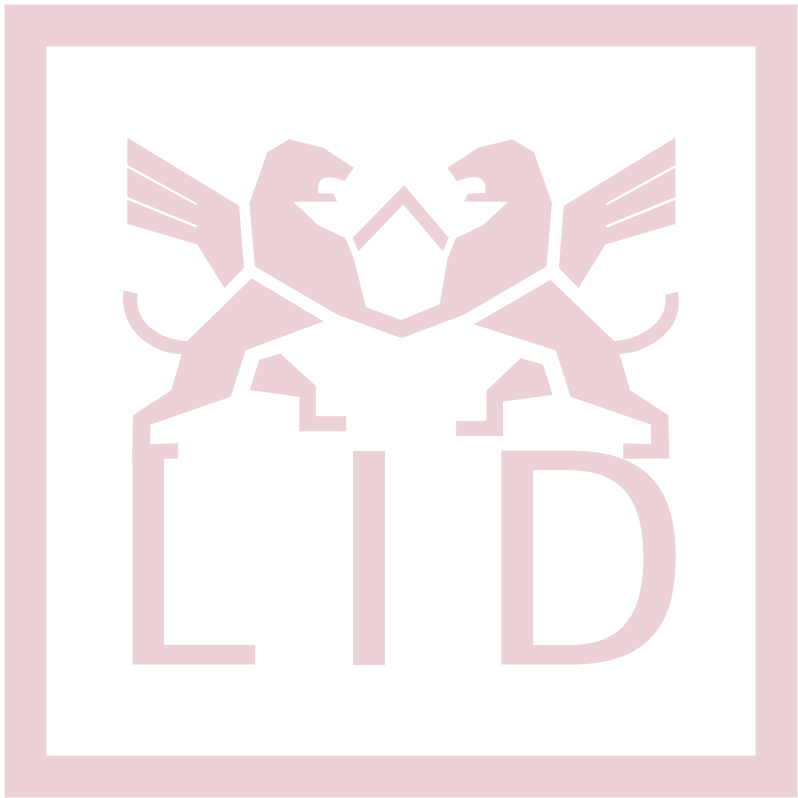


Índice

PRÓLOGO	9	TAPAS FRÍAS	41
Pedro Larumbe			
PRESENTACIÓN	11	DIFICULTAD BAJA	
HISTORIA DE LA TAPA EN ESPAÑA	13	5-10 minutos.....	42
PRESENTACIÓN DE LAS TAPAS	17	10-20 minutos.....	60
SALSAS Y GUARNICIONES	23	Más de 20 minutos.....	68
HIERBAS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS	33	DIFICULTAD MEDIA	
MASAS Y PASTAS PARA TAPAS	37	5-10 minutos.....	70
		10-20 minutos.....	74
		Más de 20 minutos.....	78
		DIFICULTAD ALTA	
		Más de 20 minutos.....	88
		TAPAS CALIENTES	91
		DIFICULTAD BAJA	
		5-10 minutos.....	92
		10-20 minutos.....	104
		Más de 20 minutos.....	108
		DIFICULTAD MEDIA	
		5-10 minutos.....	112
		10-20 minutos.....	116
		Más de 20 minutos.....	124
		DIFICULTAD ALTA	
		10-20 minutos.....	134
		Más de 20 minutos.....	138



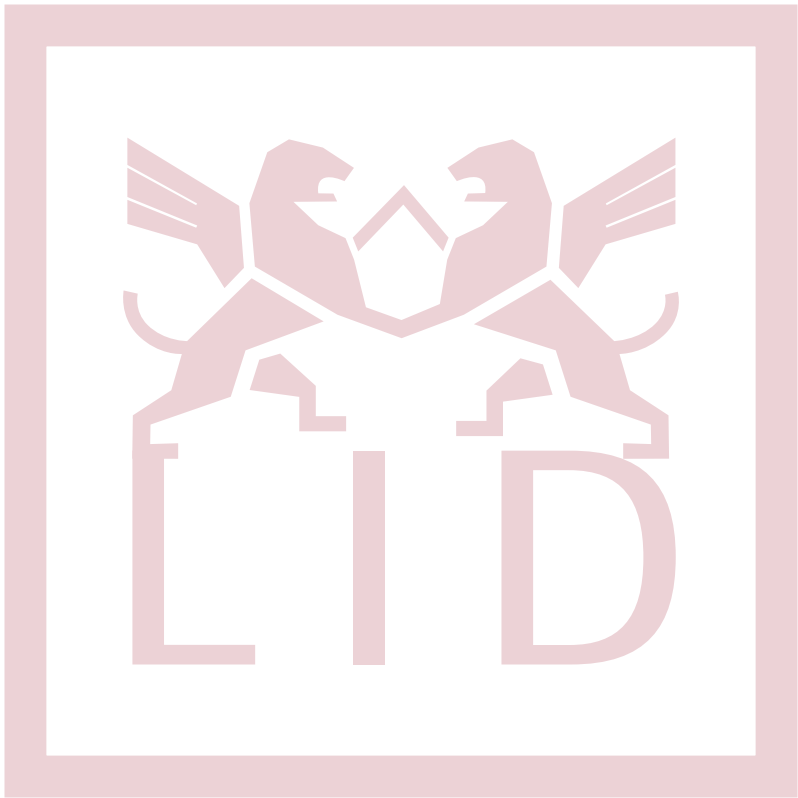
Prólogo

Tapas. Un nombre muy corto... y una tradición gastronómica muy larga. Y, sobre todo, un universo de posibilidades culinarias y un nombre español. Muy español. Un nombre que anuncia, encarna y señala al mundo la esencia de nuestra cocina, porque tan tapa es un plato con unas cuantas aceitunas como el más elaborado y sofisticado plato en miniatura.

Me siento orgulloso de las tapas. De una forma de comer que está directamente entroncada con nuestra forma de vivir la vida y de vivir la gastronomía: probando, disfrutando, picoteando y acompañando un vino o una cerveza que, con la ayuda de la tapa, son, sobre todo, una forma de disfrutar de la compañía de los demás. Porque la tapa es, por esencia y naturaleza, gregaria. Está pensada para disfrutar en compañía, con los amigos y la familia. Para saborear poco a poco, en pequeñas porciones.

La tapa es como España: rápida, flexible, creativa, versátil. Podemos hacer las tapas más tradicionales, enraizadas en lo más hondo de nuestra cultura gastronómica, o bien jugar, experimentar y probar con la más vanguardista creatividad: la tapa es de todos y, precisamente, ser patrimonio común la convierte también en algo personal, único. Y sin fronteras. Este plato pequeño es muy, muy grande.

PEDRO LARUMBE
Restaurador



Presentación

En España, tapear es más que una experiencia gastronómica que forma parte de nuestra cultura y tradición. A lo largo de mi vida, he tenido la oportunidad de recorrer gran parte de la geografía española y he disfrutado de la amplia variedad que ofrece nuestra cocina en pequeños y deliciosos bocados.

Como gran aficionado que soy a nuestros fogones, me animé a recopilar, durante años, las recetas que he degustado tanto en conocidos restaurantes como en pequeñas tabernas de pueblo y tuve la suerte y el privilegio de hablar con grandes chefs y cocineros profesionales que me ilustraron y me animaron a investigar, a hacer nuevas combinaciones, a probar alimentos diferentes y a elaborar mi propia cocina.

200 Tapas de España es una recopilación y posterior selección de las recetas más representativas que forman parte de la tradición gastronómica de los pueblos de España y pertenecen a la historia popular de la cocina de sus regiones.

También, he incorporado otras que, partiendo de sus orígenes históricos, han agregado nuevos elementos, contrastes y presentaciones que pertenecen a la cocina hispana más actual, donde la creatividad e imaginación de sus autores toman una especial relevancia.



ALBERTO DE JESÚS ACOSTA





Historia de
LA TAPA EN ESPAÑA