

OBERON



PINTXOS Y TAPAS

KOLDO ROYO

KOLDO ROYO

PINTXOS Y TAPAS

OBERON

Responsable editorial: Susana Krahe Pérez-Rubín

Diseño de cubierta: Celia Antón Santos

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeran o comunicaran públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización

© Copyright de los textos: © Koldo Royo

© Copyright de las fotografías de las recetas: © Alberto Campuzano

Estilismo: Pepa Morán

© EDICIONES OBERON (G. A.), 2025

Valentín Beato, 21.

28037 Madrid

Primera edición digital: 2025

Edición electrónica sobre la 1.ª edición impresa

ISBN: 978-84-415-5157-2

DEDICATORIA



Este libro se lo dedico a mi madre, Elisa Coloma, porque cocinó muchas tapas en el "Antonio Bar" de San Sebastián, donde mi padre, ella y mi tío José Luis abrían cada día la puerta a sus clientes y amigos para compartir con todos tapas y buen humor.

ÍNDICE

Introducción.....9

Consejos útiles10

Conclusión 11

Pintxos y brochetas13

Brocheta de gamba, huevo, espárragos y aceitunas.....15

Brocheta de langostinos con bacon.....16

Gilda.....19

Matrimonio.....20

Pintxo de berenjenas, anchoa y mozzarella.....23

Pintxo de bonito, anchoa, pepinillo y aceitunas.....24

Pintxo de bonito, guindilla, espárragos y aceitunas.....27

Pintxo de gambas con vinagreta.....28

Pintxo de huevo, espárrago, langostino y aceitunas.....31

Pintxo de jamón de York, membrillo y queso.....32

Pintxo de langostino y bonito.....35

Pintxo de langostinos con queso y huevas.....36

Pintxo de melón con jamón.....39

Pintxo de morcilla y calabacín.....40

Pintxo de patata, huevo, mojama y guindilla.....43

Pintxo de miel y sobrasada.....44

Pintxo de ternera con champiñones.....47

Piruletas de queso Idiazábal o queso

Mahonés curado.....48

Montaditos.....51

Bocados de jamón y rulo de cabra.....53

Montadito de anchoa ahumada, mozzarella

y tomate seco.....54

Montadito de anchoa, langostino, huevo y vinagreta.....57

Montadito de anchoas.....58

Montadito de atún, anchoa y alcacharras.....61

Montadito de bacalao ahumado

y pimiento del piquillo.....62

Montadito de espinacas y salmón.....65

Montadito de huevo, ensaladilla y aceitunas.....66

Montadito de pimientos de padrón,

guindillas y anchoas.....69

Montadito de salmón, anchoa y langostino.....70

Montadito de tomate, solomillo de cerdo y huevo.....73

Minis.....75

Mini croissant de jamón y rúcula.....77

Mini de bonito ahumado y pisto.....78

Mini de bonito con tomate.....81

Mini de camembert.....82

Mini de champiñones y jamón de pato.....85

Mini de pimientos del Padrón y pollo.....86

Mini de salami y mozzarella.....89

Tapa mini hamburguesas.....90

Mini vegetal.....93

Tartaletas.....95

Champiñones y queso de Burgos.....97

Pisto con gambas.....98

Revuelto con boquerones.....101

Riojanito.....102

Tartaleta de anchoas, pimiento verde y alioli.....105

Tartaleta de ensaladilla, cangrejo,

pimiento y langostino.....106

Tartaleta de huevo, bonito y anchoa.....109

Tartaleta de maíz y cangrejo.....110

Tartaleta de pollo con piña.....113

Tartaleta de setas confitadas.....114

Platillos 117

Alitas de pollo al ajillo.....	119
Barquitas de apio y requesón.....	120
Boquerones al ajillo.....	123
Carpaccio de champiñones.....	124
Champiñones al ajillo.....	127
Cogollos de Tudela con anchoas y vinagreta.....	128
Endibias, langostino y salmón.....	131
Espárragos blancos y anchoas.....	132
Mejillones con vinagreta.....	135
Pisto (o estofado de las hortalizas que tengo en la nevera).....	136
Revuelto de espinacas y gambas.....	139
Revuelto de jamón, champiñones y pan.....	140
Vainas con jamón y tomate.....	143

Cazuelitas 145

Cazuelita de chipirones con cebolla.....	147
Cazuelita de chorizo al vino tinto.....	148
Cazuelita de patatas al ajillo.....	151
Gambas al ajillo.....	152
Garbanzos con pulpo.....	155
Habitas tiernas con jamón.....	156
Morcilla de arroz y manzana.....	159
Pisto con bacalao.....	160
Salmón y mostaza.....	163

Fritos 165

Buñuelos con chistorra.....	167
Calamares fritos.....	168
Gambas con gabardina.....	171
Langostinos con tocino ahumado.....	172
Rollito de patata y chistorra.....	175

Vasitos y copas 177

Aguacate con gambas.....	179
Cangrejo, mayonesa y langostinos.....	180
Carpaccio de buey con queso.....	183
Jamón de York, langostino, tomate y huevo.....	184
Patata, bonito y germinados.....	187
Pimientos del piquillo, naranja y bacalao ahumado.....	188
Salpicón de berberechos.....	191
Salpicón de langostinos.....	192
Guacamole y cornetes de jamón de pato.....	195

Cucharitas..... 197

Bolitas de atún rebozadas en sésamo con jengibre.....	199
Bonito con chile y nachos.....	200
Espinacas con pasas, piñones y huevo.....	203
Mejillones en escabeche con patatas.....	204
Minisalchichas, espinacas y queso.....	207
Cucharita de patata, pimentón y butifarra.....	208
Revuelto de huevos, tomate y patata.....	211
Salpicón de pulpo y aguacate.....	212

Recetas básicas 215

Mayonesa sin huevo.....	217
Vinagreta con huevo.....	218
Vinagreta con pimiento.....	221
Puré de patata con leche y huevo.....	222
Huevo duro.....	225
Pasta Orly.....	226
Salsa de tomate.....	229

INTRODUCCIÓN



Siempre que llega a nuestras manos un libro, es que ha sucedido algo bonito: o nos lo han regalado con cariño, o es que lo hemos visto en un escaparate, en un estante de una librería y lo hemos comprado, eligiéndolo entre numerosas opciones (hoy en día, ¡hay mucho donde elegir!). Sólo esa parte ya convierte al libro en algo especial, y hace que al llegar a casa tengamos ganas de se darle un vistazo y reservar mentalmente un tiempo para mirarlo con calma.

Tengo bastantes libros, en casa y en el trabajo. De temática variada, pero claro, tengo muchos libros de cocina y, desde luego, conservo el primer libro de recetas que cayó en mis manos.

Por eso para mí escribir libros es también especial, porque me gusta leerlos y me gusta pensar que puedo formar parte de la librería de tu casa, de esa zona de la librería viva y utilizada, en la que los libros entran y salen porque siguen siendo útiles.

Si con las recetas que aquí encontrarás te animas a cocinar un poco más, o de un modo distinto, o incluso te animas a cocinar por primera vez, ya me sentiré satisfecho, porque este recetario es para todos: para los que todavía no se han iniciado en el mundo de la cocina, y para los que ya saben y a lo mejor puedo aportarles alguna idea.

La gran mayoría de ingredientes que encontrarás en las recetas son los que tenemos en casa, o puedes encontrarlos en la tienda de tu barrio. La gran mayoría de elaboraciones son sencillas: saltear, freír, batir.

Sí, es cierto, hay algunas (¡pocas!) recetas que tienen algún ingrediente especial, o que llevan un poco más de elaboración. No es que me haya despistado, es que aspiro a animarte lo suficiente como para que puedas hacer las sencillas y, con ese entrenamiento, también que hagas cómodamente las un poco especiales.

CONSEJOS

ÚTILES



- Casi todas las recetas están pensadas para 4 o 6 personas. En el caso de las tapas (y alguna otra receta), podemos prepararlas pensando solo en ofrecer un bocadito por persona (antes de una comida importante), o bien, podemos ofrecer tres repeticiones de la misma tapa por persona. Generalmente, el ingrediente principal de la receta indicará cuántas unidades obtendremos (si la tapa es de mejillones, e indica 4 mejillones... esas serán las unidades con las que contaremos para nuestra tapa). Y por lo general, excepto en alguna receta, en las tapas "clásicas" o "caseras" se trata más de proporciones, que de cantidades exactas.
- Si la receta indica alguna hierba aromática fresca, puede sustituirse por la misma hierba seca. El resultado final será igualmente bueno, incluso habrá quien lo prefiera; pero cada una de las dos presentaciones ofrecerá su propio resultado en sabor y sensaciones. Las hierbas frescas, como su nombre indica, aportan un toque de "estreno", de nuevo, de fresco. Las secas, aportan contundencia y un mayor recuerdo de sabores de "tierra". Ambas enriquecen el plato, así que cada uno podrá elegir qué aspectos prefiere añadir al conjunto.
- Cuando aliñamos alguna tapa, siempre tenemos que pensar en lo que sucederá a continuación. Por ejemplo, si normalmente nos gusta aliñar el tomate con mucho aceite... no podemos hacer lo mismo si esa rodaja de tomate va a ir en un "mini", porque al morder el aceite chorrearía y nos pondría perdidos. Cuando terminamos un vasito con algún aceite o salsa en la parte superior, tenemos que pensar si se va a introducir una cuchara en el vasito: al introducirla, el aceite subirá de nivel, pudiendo sobrepasar el borde y chorrear hacia el exterior. Lo mismo con las salsas (mayonesas y similares), ya sea en minis o tartaletas: si esa tapa sólo puede comerse en varios mordiscos hay que tener moderación con los elementos líquidos, y buena proporción entre los sólidos, para que no rebose al ir mordiendo. En fin, que es buena idea pararnos a pensar un poco mientras preparamos estos bocados.
- Cualquier receta que lleve mayonesa, puede ser sustituida por la mayonesa sin huevo, elaborada con leche de vaca, o con leche vegetal (ver en "recetas básicas").
- Cuando cortemos o piquemos un tomate, debemos dejarlo escurrir o colocarlo sobre un papel absorbente antes de utilizarlo, especialmente en montaditos, tartaletas y demás, ya que tiende a soltar mucha agua. Lo mismo ocurre con otros ingredientes que desprenden líquido al prepararlos.

- Si la receta indica que esa preparación va en "vasito", "cucharita", o es un "pincho"; pero tiene lugar alguna incidencia que parezca estropear la idea, ¡no te desanimes! Seguramente puedas darle un giro a la receta. Un ejemplo, es la "cucharita de higos rellenos": en este caso, si el higo se rompe al querer vaciarlo, reconvertiremos la tapa, de tal forma que el relleno pase a servirse en un vasito, en lugar de hacerlo en el molde natural de la piel de higo. Si es un pincho y se rompe algún ingrediente al ir a pincharlo (y no tenemos más para sustituirlo), con la misma mezcla podemos hacer una cucharita, un vasito o una tartaleta. También puede ocurrir que vayas a hacer un pincho, y no tengamos brochetas pero sí unos panecillos o pan de molde... ¡Reconvierte la receta! Puedes hacer todos esos cambios, eso es lo divertido de las tapas, que permiten muchas variaciones.

CONCLUSIÓN

Las recetas no son más que apuntes de idea para que, quien las lleve a cabo, pueda modificarlas, versionarlas o combinarlas como mejor le parezca (o las circunstancias permitan). A todos se nos rompe, quema, estropea o gira una receta alguna vez... o muchas veces. No pasa nada, las buenas ideas son:

- Si hay algún pequeño "accidente": mira a tu alrededor. En la propia cocina, donde guardas los vasos, platos, cubiertos... descubrirás algo con lo que puedas darle un giro a tu receta.
- Aunque no haya "accidente"... ¡sigue mirando a tu alrededor en casa! Ese plato de cerámica de Toledo que tienes en la vitrina con tarjetas de visita... puede ser una original fuente para pinchos. Esa maceta de barro, todavía sin estrenar, puede ser una buena base con unos granos de arroz, para clavar las brochetas de las gildas. (Si ya está usada, no puede utilizarse para cocinar porque el barro es poroso y absorbe cualquier producto, enfermedad de la planta, huevos de insectos... que hayan tenido contacto con ella.)
- Eso sí, si algo se quema y sabe a quemado, si cae un corcho, las patatas quedan con piel... no es agradable al paladar, ni sano; y en general la operación de intento de recuperación, te saldrá más cara que si lo hacemos todo de nuevo. Si en alguna ocasión vamos a manejar ingredientes muy caros... es mejor que hagamos primero pruebas con ingredientes similares y más sencillos. Adelante... ¡Las tapas te esperan!

PINTXOS Y BROCHETAS





BROCHETA DE GAMBA, HUEVO, ESPÁRRAGOS Y ACEITUNAS



PREPARACIÓN. Con una brocheta pinchamos primero la gamba pelada, luego una punta de espárrago, después el huevo duro y, por último, la aceituna.

Añadimos un poco de mayonesa y terminamos rallando huevo por encima para decorar.

4 puntas
de espárragos
gorditas



4 aceitunas
sin hueso



4 colas
de gambas
gorditas



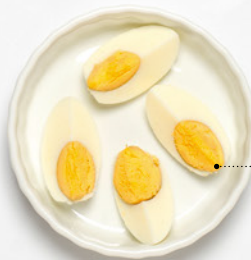
Mayonesa



1 huevo
para rallar



1 huevo duro
cortado en 4



BROCHETA DE LANGOSTINOS CON BACON



PREPARACIÓN. Pelamos los langostinos y los sazonamos ligeramente. Envolvemos cada langostino con una loncha de bacon y lo pinchamos con una brocheta de madera.

Ponemos a calentar abundante aceite en una sartén y los freímos hasta que el bacon esté dorado. Los sacamos del aceite y los escurrimos sobre papel absorbente.







GILDA



PREPARACIÓN. Atravesamos la brocheta (por este mismo orden) con: la guindilla, la anchoa y, por último, la aceituna. Rociamos con aceite de virgen de oliva.

Y servimos.

4 guindillas
verdes



4 filetes
de anchoa
en salazón



Aceite
virgen
de oliva



4 aceitunas
verdes sin
hueso



4 brochetas
de madera



MATRIMONIO



PREPARACIÓN. Con cada lomo de boquerón envolvemos una aceituna negra y lo pinchamos en la brocheta. Con cada lomo de anchoa envolvemos una aceituna verde y lo pinchamos en la brocheta.

Servimos en una fuente.

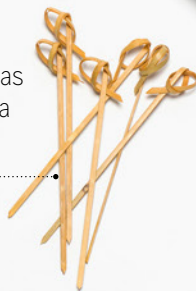
6 lomos
de anchoas
en aceite



3 aceitunas
verdes



6 brochetas
de madera



3 aceitunas
negras sin
hueso



6 lomos
de boquerones
en vinagre





