

# Español Podcast



250

SPANISH PODCAST  
*Español Podcast*

## Tapas de fiesta

*Hello dear friends and welcome to Spanishpodcast. I am Mercedes speaking to you from Barcelona. In our 250th episode, Tapas de fiesta, we are going to share with you a series of real Spanish tapas with which you can enjoy very rich preparations and surprise your friends and family with some of the most famous Spanish tapas of our gastronomy. Delicious, easy and festive, what more can we ask for? You are going to love them...*

*Hola, queridos amigos, y bienvenidos a Español Podcast. Soy Mercedes y os hablo desde Barcelona. En nuestro episodio nº250: Tapas de fiesta, vamos a compartir con vosotros una serie de tapas genuinamente españolas con las que podéis disfrutar de preparaciones muy ricas y sorprender a vuestros amigos y familiares con algunas de las tapas españolas más famosas de nuestra gastronomía. Ricas, fáciles y de fiesta, ¿qué más podemos pedir? Os van a encantar...*

Hola, chicos, aquí estamos preparando unos entrantes para estos días navideños, que vamos a compartir con vosotros para que podáis hacer algunas tapas españolas durante las fiestas y que no sean “Misión Imposible”. Al contrario, hemos elegido las que, siendo muy ricas, muy apetitosas y exquisitas, sean también fáciles y no lleven demasiado tiempo en su ejecución.

Así, pues, después de los Villancicos y de las Felicitaciones navideñas, llegamos a nuestro último episodio de 2017, el episodio nº 250 (¡Qué alegría! Doscientos cincuenta episodios...) con un tema gastronómico: una propuesta de tapas españolas con las que podréis sorprender estas navidades a vuestros invitados y que sean fáciles, relativamente rápidas y ricas y sabrosas.

- 1) Vamos a empezar por lo más fácil. Podéis montar una **tabla de quesos**, entre los que haya un buen queso manchego (queso castellano, de La Mancha), queso Cabrales (un queso asturiano de intenso sabor), queso de Mahón (de la isla de Menorca), tetilla gallega (de Galicia), un Idiazabal vasco (del País Vasco), un Altej catalán (leche cruda de vaca), una torta de Barros o del Casar (de Extremadura, una exquisitez hecha con leche cruda de oveja), un rulo madrileño (de cabra, de Madrid), etc. etc. Se pueden servir cortados en lascas (pequeñas lonchas) o en tacos, pero que sean trozos pequeños individuales para ir tomándolos como un bocado.

Estas fotos de dos tablas de queso me las copio para mis fiestas....Mmmmm!





Depende de qué quesos encontréis en vuestros lugares de origen, si hay buenos quesos españoles en algún supermercado, etc. Lo ideal es elegir entre 4 y 6 variedades, combinar los de leche de vaca, oveja y cabra, así como que haya quesos suaves y quesos fuertes.

Se sirven con tostaditas de pan pequeñas; con uvas verdes o negras, enteras o cortadas por la mitad; con frutos secos tipo dátiles, pasas, o higos secos, cuyo sabor es ideal para mezclar con el sabor de los quesos. O con taquitos de carne de membrillo, una genial combinación dulce-salada que os encantará.

Una buena tabla de quesos españoles es una de las mejores tapas que podéis ofrecer con productos genuinos de mi país.

2) Una segunda tapa ineludible en una mesa española, en Navidad, es el **jamón**.

En el tema del jamón, lo fundamental es comprar uno bueno, de cebo, ibérico de bellota, de jabugo...que sea sabroso y de textura fina y sedosa.

Podemos preparar un plato con unas lonchas finas y no muy grandes, para ir picando jamón y entrar de lleno en el universo de uno de los sabores más ricos de España: el del buen jamón.

Algunos de los jamones que he visto fuera de mi país son de una calidad básica, y no son ninguna exquisitez. Pero ahora hay multitud de webs que te ofrecen enviar un jamón por venta online, entero o cortado y envasado al vacío, a precios sin competencia. Podéis indagar un poco... Os invito a coger de este plato, mirad qué jamón os he traído en la foto...



Se puede servir con picos (palitos de pan pequeños y crujientes), con tostadas o con pan con tomate. Mucha gente lo prefiere sin pan.

Aquí te pongo la foto de un plato de jamón con una pinta de fábula. Para ir cogiendo con dos deditos y ventilártelo en un santiamén.

3) La tercera tapa que os proponemos es muy española y muy rica. Son las **gambas al ajillo**.

Compras gambas buenas, las pelas y les pones un poquito de sal. En una sartén calientas aceite de oliva, echas un par de ajos muy picaditos y una guindilla en tres trozos. Cuando ya están doraditos, añades las gambas peladas, un minutito y apagar el fuego para que se acaben de hacer y no queden secas.

Yo las cocino en una cazuela de barro. En esa cazuela caliento un buen chorro de aceite de oliva, echo un par de ajos picados en trozos, la guindilla troceada y perejil picado. Cuando todo está dorado, pongo las gambas peladas y salpimentadas y las dejo unos momentos. Apago el fuego y se acaban de hacer ahí. Quedan muy jugosas.

Un palillito en cada una, o tenedores pequeños para ir cogiendo, y... ¡a disfrutar! Gambas al ajillo, hacedlas, os gustarán.



4) Nuestra cuarta tapa española y olé, rica, rica y muy popular, son las patatas **bravas**. Y además, la receta de las patatas bravas no tiene ningún misterio, bueno, sí, uno: que están jugosas por dentro y doradas y crujientes por fuera.

Vamos a necesitar unas cinco patatas medianas o seis pequeñas. Las pelamos y las cortamos como si fueran pequeñas pirámides. Las salamos. Ponemos aceite a calentar y las freímos, primero en aceite suave (poco fuego) para confitarlas por dentro y que queden blanditas. Después subimos el calor y, con el aceite ya más caliente, las doramos por fuera para que queden crujientes.

Mientras las patatas se fríen, preparamos la salsa picante con: 3 dientes de ajo picados y dorados unos segundos en aceite, a los que añadimos una pizca de pimienta de cayena (o, en su defecto, un par de guindillas). Le añadimos harina y pimentón y removemos sin parar dos o tres minutos (que no se queme). Finalmente añadimos tomate triturado con una pizca de azúcar y lo cocemos todo unos minutos.

Retiramos del fuego y lo trituramos todo con la batidora de brazo eléctrica.

Sacamos las patatas y las secamos en papel absorbente de cocina para que suelten el exceso de aceite. Las ponemos en una fuente inmediatamente, ya que hay que servir las hirvientes. Y acompañamos con dos salsas: una, la del tomate picante, y otra con mayonesa, como en la foto.

Probadlas. ¡Qué delicia!





5) La siguiente tapa son los **choricitos a la sidra**.

El chorizo es ese típico embutido español, de color rojo, muy sabroso, y que, en este caso y con esta receta, se convierte en una tapa de primer nivel, en una tapa chipén.

La sidra es una bebida con muy poco alcohol y que se hace con el jugo fermentado de las manzanas.

Te aconsejo que compres un chorizo español de buena calidad y también una buena sidra, pues con eso, ya tienes lo principal de esta deliciosa tapa.



Pones los chorizos en una cazuela y los cubres con la sidra. Los tienes 10 ó 15 minutos a fuego medio, para que la sidra reduzca. Los apartas y dejas que se enfríen un poco. Después los cortas en rodajas más bien gruesas, los pones en cazuelas de barro, los bañas con su salsa de sidra, les pones un palillo a cada trozo y... ¡delicioso bocado listo para comer! No creerás el excelente resultado que da hervir el chorizo en sidra, es una delicia el sabor. Los serviremos con pedacitos de pan al lado, para acompañar el chorizo o para "pasear" después con ellos por el fondo de la cazuela...ja ja ja...





Mirad qué pintaza tienen estos choricitos a la sidra...Excelente tapa española para tus fiestas navideñas.

6) La sexta tapa es una tapa originaria de nuestra querida Galicia, comunidad autónoma situada al noroeste de España, con una gastronomía espectacular. Es el pulpo "a feira", también conocido como **pulpo a la gallega**.

Yo compro una pata de pulpo ya cocida, envasada al vacío, que sea de muy buena calidad, muy tierno.

Hay que pelar unas patatas, cortarlas en rodajas y hervirlas. Se escurren y se ponen en un plato. Luego cortamos el pulpo a rodajas, y finalmente lo rociamos (lo bañamos) con sal gruesa, un chorro generoso de aceite de oliva y un poquito de pimentón picante (que sea fresco, de ese año).

Y ya podemos disfrutar de uno de los platos más famosos de la gastronomía gallega y española. Mirad qué pintaza tiene el pulpo de la foto, con su sal gruesa, su aceite de oliva virgen extra y su pimentón...¡riquísimo!



Puedes acompañarlo con un vino ribeiro o con un vino verde (vinos blanco gallegos excelente). Con esta tapa triunfarás. Mira la foto que pongo aquí y te animarás a hacerlo.

7) En séptimo lugar traemos una tapa que ha sido un plato delicioso hecho por nuestra madre y por nuestras abuelas y que no deben faltar en una mesa española que se precie: son las **croquetas**.

Os dejaré una receta al final del episodio. Aquí en España, las hacemos de jamón, de bacalao o de langostinos. Pero todas son exquisitas si están bien hechas y es una tapa que todo el mundo agradece. Aviso que estas croquetas son una foto, pero quién pudiera coger una...Mmmmmm....

Si ponéis un buen plato de croquetas en vuestra mesa navideña, veréis como son del agrado de todo el mundo y se acaban en un periquete.



**JAMÓN**





8) Otra tapa típicamente española es la **ensaladilla rusa**. Esta ensaladilla es una opción de primera para convertir tus tapas en estos días festivos, en un entrante deseado por todos.

Para convertirla en una auténtica tapa, algo pequeño que se come de un bocado, te aconsejo que compres volovanes pequeñitos. Haces una ensaladilla rusa y rellenas cada volován con una porción de la misma. Encima de cada uno, pones una cucharadita de mayonesa y encima una aceituna rellena de anchoa. Mira la foto con los volovanes pequeños y mira qué bien queda la ensaladilla así, en plan tapa.

Podrás comprobar cómo tampoco esta tapa durará más de cinco minutos.



9) Otra de nuestras propuestas es hacer un kilo de **mejillones al vapor**, quitarles una de las 2 valvas y ponerlos bien colocados en un plato.

Aparte, haz un picadillo con pimiento rojo, cebolla y tomate. Todo picadito muy pequeño. Lo ponemos en un bol y lo aliñamos con sal, pimienta molida, limón y aceite de oliva. Y vamos poniendo una cucharada encima de cada mejillón. En la foto lo verás clarísimo.

Como tapa que es, se coge con la mano, claro, pero es una tapa limpia de coger y convierte el humilde mejillón en un manjar lleno de sabor.



10) Nuestra última tapa española para tu mesa de Navidad, es un montadito de **foie**. Montadito quiere decir que lleva un trozo de pan pequeño en la base.

Compramos un buen foie. Doramos un poco de azúcar con zumo de limón en una sartén, y cuando está ligeramente dorado, ponemos el taco de foie encima y lo cocinamos suavemente. Le damos vuelta y lo mismo, siempre a fuego medio para que el azúcar no se queme y no amargue.

Lo sacamos y lo troceamos con cuidado para los montaditos. Una pizca de mermelada de frutos rojos (frambuesas, grosellas,...) encima; y verás qué delicia has hecho casi sin darte cuenta. Fácil, ¿verdad?

También se puede hacer con cebolla caramelizada, con gajos de manzana caramelizados, etc. Si miras las fotos, lo haces.



Bueno, amigos, diez tapas estrella, superbuenas, deliciosas, para triunfar en vuestra mesa navideña y dejar a vuestros invitados prendados de las tapas españolas, pero genuinamente españolas.



Pero como nosotros queremos cuidaros en toda ocasión, además de estas diez tapas estrella un tanto contundentes y un poquito calóricas, hemos traído cinco tapas más fresquitas, fresquitas, mucho más ligeras y muy saludables. Quizás no sean tan genuinamente españolas, pero son igualmente deliciosas y tienen componentes vegetales que nos dan la oportunidad de combinar las tapas más calóricas con otras más ligeras.

De éstas, os daremos sólo el título y la fotografía, ya que no plantean ningún tipo ni de duda ni de dificultad.

### 1) Pincho de champiñón con gamba.

Son champiñones a la plancha, con una gamba a la plancha encima, y un poquito de salsa (aceite, mayonesa, salsa picante) y un palillo para cogerlo.



2) Palitos de pepino y zanahoria para hummus (de garbanzo), tzatziki, etc.





3) Hojas de endivia con queso azul y nuez.





4) Canapés de aguacate con salmón ahumado:



5) Nuestra última tapa ligera son unos espárragos verdes a la plancha envueltos con una fina y pequeña loncha de buen jamón.





Espero, amigos, que os atreváis con algunas de estas ricas tapas españolas y le pongáis acento español a vuestra mesa de fiesta. No son difíciles, qué va, son sencillas. Hacedlas con ilusión y ganas, mientras que seguís aprendiendo español y progresando, también en términos gastronómicos.

Os deseo una muy feliz Navidad y un nuevo año lleno de buenos proyectos, optimismo, buena compañía y mucha salud. Que el 2018 os tenga reservados buenos momentos y mucha fuerza y optimismo para realizar vuestros sueños.

Hasta pronto, amigos, aunque esta vez os diré: hasta el año que viene, por-que nos volvemos a ver en enero, que ya será el año que viene, 2018.

Un fuerte abrazo para todos.

*Si este podcast te ha resultado útil y te ayuda a progresar con tu español, puedes tú también ayudarnos a continuar con futuros podcasts haciendo una donación (donation) en la página de inicio del sitio web de Spanishpodcast ([www.spanishpodcast.org](http://www.spanishpodcast.org)), donde pone "Ayuda a mantener esta web. Donar". Muchas gracias por anticipado.*

*Please help support my ongoing podcasts by making a donation. The sole support for my work comes from listeners like you. It is easy to donate. You can donate by going to Spanishpodcast ([www.spanishpodcast.org](http://www.spanishpodcast.org)), and choose the option Donar. Thank you very much in advance.*

**Hasta la próxima, un abrazo. Chao, amigos. Diciembre de 2017**

\*\*\*\*\*