



CORTESÍA DE LA MARCA

Normalmente cuando **pensamos en las actividades de cocina**, traemos a la mente horas de preparación detrás de un platillo, infinita cantidad de trastes o numerosas complicaciones que nos hacen optar por algo para llevar o pre-hecho, pero lo cierto es que nada iguala el sabor de las delicias elaboradas en casa, así que, ¿por qué no la próxima vez que tengas un evento o algo importante, creas algo único y sin complicaciones?

Para aquellos que piensan que esto es imposible, la solución está en **la comida española**, una conocida tanto por llevar los sabores a un nivel increíble, así como por tener platillos típicos y deliciosos que solo requieren de unos cuantos ingredientes para llevarse a la vida, así como escasos minutos.



Deléitate con un platillo español libre de complicaciones. CORTESÍA DE LA MARCA

### El gran secreto para hacer platillos deliciosos en menos de lo que piensas

No es otro que explorar y tener a la mano **los ingredientes correctos**. En lo que respecta a esto, qué mejor que **tapas a la española** para resolver todo tipo de dilema gastronómico, pues si lo pensamos, en esencia, estas tienen que ver con aplicar un poco de arte en cada combinación.

**La cocina española** se puede imitar, pero nunca igualar por completo, particularmente cuando los ingredientes no vienen de sus distintas regiones, pues estos suelen ser hechos de manera especial y artesanal para evocar el sabor exquisito que hace la diferencia en un platillo tan sencillo como lo es una **tapa**. Es por eso que te revelamos algunos ingredientes con los que puedes crear tapas para distintas ocasiones, de la mano de **una rebanada de pan tostado: la base de sus combinaciones**.

#### Tapa de tomate, aceite y jamón



Esta tapa es una de las más clásicas. CORTESÍA DE LA MARCA

**Uno de los distintivos más clásicos de la comida española**, funciona para casi todo momento y escenario. Solo tienes que tostar algunas rebanas de pan pequeño o comprarlo ya pre-tostado. En lo que esto ocurre, tritura los jitomates (calcula su cantidad dependiendo de tu número de comensales), que de preferencia sean de La Cañada, pues su sabor es aún más intenso, mezcla con un poco de aceite de OAVE, una pizca de sal gruesa y estará casi listo. Como toque final, solo coloca unas rebanas de jamón ibérico y ¡ya tienes tu platillo!

#### Tapa de miel con queso



Esta receta es ideal para los que apetecen un dulce bocado. CORTESÍA DE LA MARCA

Para aquellos con un paladar que se incline por lo dulce, esta delicia es un must. Aquí el secreto comienzan con el queso, del que los expertos sugieren el de **Mahón-Menorca**, que con su correspondiente DOP, es elaborado en la isla balear con leche de vaca a través de un método de tradición milenaria que remonta al siglo XVII y que tú puedes traer al siglo XXI en esta deliciosa receta. Una vez que lo untas encima de tu tapa, puedes agregar un poco de miel de Granada, Galicia, la Alcarria o Liébana, que también cuentan con su DOP o IGP, misma que ha sido protagonista de los dulces de la **Península Ibérica** desde tiempos inmemoriales, y sigue conquistando a los paladares más exigentes. Este se encuentra elaborado a partir del néctar de una flor en particular, lo que permite que su sabor sea siempre exquisito.

#### Tapa de morcilla, piñones y pimientos confitados



Una tapa tan inesperada como deliciosa. CORTESÍA DE LA MARCA

Como sabemos, la morcilla es un producto al que se añaden diversas especias y sal después de sazonallo correctamente, un ingrediente que además vienen de distintas regiones y posee su IGP propia. Este se combina acertadamente con pimientos rojos confitados, puedes recurrir a los **Pimientos del Piquillo de Lodosa**, en **Navarra** o los **Pimientos Asados del Bierzo**, que poseen un toque más amargo y picante. El detalle final lo ponen unos piñones, de preferencia aquellos que son cultivados en Valladolid, sitio referido por su larga tradición por secarlos al sol, que les da un toque tan increíble como inexplicable.

#### Tapa de sardinas con pisto de verduras



Las delicias del mar español cobran vida en esta tapa. CORTESÍA DE LA MARCA

Los **frutos del mar de España** poseen fama mundial por su sabor y autenticidad, por eso, recurrir a sus sardinillas o sardinas para crear otra receta, sin duda es una idea que se convierte en un acierto triunfal. Recordemos que desde tiempo inmemoriales, su gastronomía ha venido de la mano del **salazón**, que permite conservar este tipo de alimentos. Una vez que posees tus sardinas españolas, debes preparar una cama de pisto de verduras: marina en un sartén un poco de OAVE junto a una pizca de sal, hortalizas como la calabaza, zanahoria, berenjena y tomate previamente cortados, aplica sobre tu **tapa**, coloca **las sardinillas** y ¡ivoilá!

**Sencillos, fáciles de hacer y perfectos para cualquier ocasión, las tapas españolas** son la mejor solución y receta para deleitarte con los que más quieres, bocado a bocado.

VOGUE PARA SPAIN FOOD NATION

## La guía para cocinar delicioso con muy poco esfuerzo, ¡es española!

Si, una receta en múltiples versiones se convierte en el asset perfecto para cada uno de tus eventos.

POR CNX  
25 DE OCTUBRE DE 2021

