
	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

RECURSO 6

A continuación se presentan unos apuntes y actividades sobre la elaboración de platos combinados y aperitivos.

Lee atentamente, completa los ejercicios y recuerda enviarlas a:

maria.garmun.1@educa.jcyl.es

¡Ánimo!

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

Platos combinados

Plato único ofrecido en algunos menús de restaurantes

Se caracteriza por servir a los comensales en un único plato generalmente ovalado en el que se separan cada uno de los ingredientes.



Aperitivos, entremeses y tapas

Se entiende por canapé una pieza compuesta por una rebanada de pan de molde sobre la que se colocan las viandas.

Los canapés clásicos se preparan el pan de molde al que se le han retirado los bordes.

En algunos casos se tuesta la rebanada de pan por la cara que quedará en la parte inferior.

Los canapés clásicos se preparan de anchoa, queso, jamón, salmón o caviar.





Tartaletas

Son bases de pasta quebrada que se rellenan con algún preparado como pisto, brandada de bacalao, salmorejo, etc.

Las hay tanto saladas como dulces, estas últimas se emplean para la elaboración de postres. Hay que distinguir entre tartaletas frías y tartaletas calientes.



Tartaletas frías

- ✓ Cuando se rellenan con ingredientes con alto grado de humedad deben pintarse con gelatina o mantequilla para que queden impermeabilizadas. De este modo las podremos rellenar con antelación y evitar que se rompan o reblandezcan.

Tartaletas calientes

- ✓ Se preparan en el momento para que lleguen calientes.
- ✓ Admiten gratinados y glaseados

Pinchos

Deben su nombre al palillo o la brocheta que sujeta los ingredientes del preparado. Pueden ser tan sencillos como un trozo de chistorra sobre una rebanada de pan o estar elaborados con las más sofisticadas combinaciones. Se auge ha llevado a convertir los pinchos en alta cocina en miniatura.



Tapas

Son productos o elaboraciones que se sirven para acompañar una consumición en la mesa o en barra. Pueden ser desde un platillo de aceitunas hasta las preparaciones más complejas. En ellas encontramos una amplia variedad de productos regionales como el jamón o el escabeche, hasta las más divertidas elaboraciones servidas en pequeñas raciones.



Entremeses

Bajo la denominación de entremeses se recoge una serie de productos y elaboraciones que se sirven al comienzo de una comida.

Su nomenclatura y variedad son ilimitadas y cualquier elaboración en pequeño tamaño puede formar parte de los entremeses. Por esta razón nos vamos a limitar a clasificar los entremeses en:

- ✓ Fríos
- ✓ Calientes



Entremeses fríos

Los constituyen desde fiambres, quesos, embutidos hasta encurtidos, pescados o mariscos.

Los entremeses fríos son ideales para el comienzo de banquetes o servicios de catering, por su posibilidad de preparación con antelación y las facilidades para su transporte, montaje y servicio. También resulta una atractiva oferta en los buffets.

Entremeses calientes

Incluyen croquetas, buñuelos, frituras, brochetas calientes, tostas...

Requieren de una serie de medios de nos que no siempre se dispone, como por ejemplo los hornos.

¿Qué son los entremeses norte-sur?

Selección de entremeses fríos y calientes.







¿y tú que conoces de otras comunidades autónomas?

Completa la siguiente tabla identificando el tipo de pincho, tapa, entremés; y la provincia o Comunidad Autónoma de donde es típico



	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	



Lectura: “La tapa, un invento gaditano”



La tapa: un invento gaditano

Cada 21 de junio se celebra el Día Mundial de la Tapa, una celebración impulsada por la Asociación Saborea España, que tiene el objetivo de promocionar y poner en valor la tapa, un elemento característico de la gastronomía española, que atrae cada año a más de 11 millones de turistas a nuestro país. De hecho, entre los 50 mejores restaurantes del mundo España es el país con mayor representación por delante de EEUU y Francia, en la lista The World’s 50 Best Restaurants, que otorga la revista británica Restaurant.

Pero aunque la tapa se haya convertido en seña de identidad de todo el país, lo cierto es que tiene su origen en Cádiz. Existen dos teorías que refuerzan esta idea. La más extendida se remonta hasta el siglo XIX. Según cuenta el historiador gaditano Luis Benítez Carrasco, en 1823 Fernando VII —que se encontraba apresado, pero de una forma demasiado benevolente— solía visitar El Ventorrillo del Chato acompañado del Fraile Manzanilla. Este se encargaba de buscarle al monarca bailarinas que lo entretuvieran. Según explica en su tesis, Fernando VII en una de esas visitas al Chato pidió una copa de jerez. En ese momento se levantó una gran polvareda en la tasca, ya que el viento empezó a soplar. El camarero, para evitar que la arena entrara en el vaso del rey, colocó una loncha de jamón a modo de tapadera. Parece que al monarca le gustó encontrarse algo gratuito sin haberlo pedido, y en la siguiente ronda exigió su tapa.

José Manuel Córdoba, actual propietario del Ventorrillo, dispone en la actualidad de un folleto en su restaurante que cuenta la anécdota desde que este historiador le facilitara hace unos años unos escritos que respaldaban la historia. Su familia lleva regentando el restaurante desde hace 54 años, él lo hace desde los 90 aproximadamente. El Chato empezó a funcionar en 1780 para alivio de caminantes, en el espigón polvoriento que unía Cádiz con la Isla. “Se dice que la venta fue fundada por autorización de Conde O’Reilly, por Chano García, a quien apodaban ‘El Chato’ por causa de su gran nariz”.

La segunda teoría se traslada hasta la trastienda de unos chicucos que regentaban un ultramarinos en la localidad gaditana. Hubo un tiempo en que, en Cádiz, todos los comercios de alimentación estuvieron regentados por cántabros, o montañeses, como se les sigue denominando. Hubo más de setecientos almacenes de ultramarinos sólo en la capital y más del noventa por ciento de esos negocios estuvieron atendidos por encargados y dependientes procedentes de Cantabria. Normalmente estos almaceneros vivían en la trastienda del establecimiento. Un día un cliente pidió al chicuco que le dejara probar aquello que cocinaba en

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

la parte trasera de la tienda —que era su casa—, ya que olía muy bien. Se corrió la voz de que lo que cocinaba estaba realmente bueno, y cada vez fueron más los clientes que querían probarlo.

Sea como fuere, las brújulas señalan a Cádiz. La tapa es tan mítica en nuestra cocina que, tal como señala el I Estudio Nacional de la Tapa realizado por la Federación Española de Hostelería (FEHR), más del 58,5% de los establecimientos hosteleros españoles ofrecen una tapa gratuita como acompañamiento a la bebida, siendo la más solicitada el pincho de tortilla, con su correspondiente acompañamiento de pan. Durante estos días, la provincia ha acogido el A, B, C de las Tapas Gaditanas, un evento gastronómico organizado por Horeca para conmemorar este día. Un total de 47 establecimientos ofrecen tapas con productos señeros de la gastronomía gaditana: A de Atún, B de Boquerones y C de Caballa; contando con la participación de bares de Cádiz, El Puerto de Santa María, Chiclana, Rota y Puerto Real. Este jueves es el último día para poder disfrutar de esta oferta.

La provincia tiene una gran oferta tanto de lugares donde disfrutar de las tapas como de ferias y rutas que se van sucediendo a lo largo del año. El portal Gastroranking hace una curiosa selección de restaurantes de tapeo que no puedes perderte este verano. Además, en la capital volverá a celebrarse una nueva edición de la Ruta del Tapeo, con la participación de alrededor de 40 establecimientos que ofrecerán lo mejor de la gastronomía gaditana, entre el 15 de julio y 15 de agosto. Así que deja aparcada la operación bikini, porque cualquier día puede ser el día de la tapa

Ejercicio: Eres la persona encargada del diseño de un nuevo plato combinado para la carta estacional de la temporada de verano; ¿qué elementos van a componer dicho plato combinado?; realiza el diagrama de flujo de cada una de las elaboraciones que se combinan en dicha oferta gastronómica.