



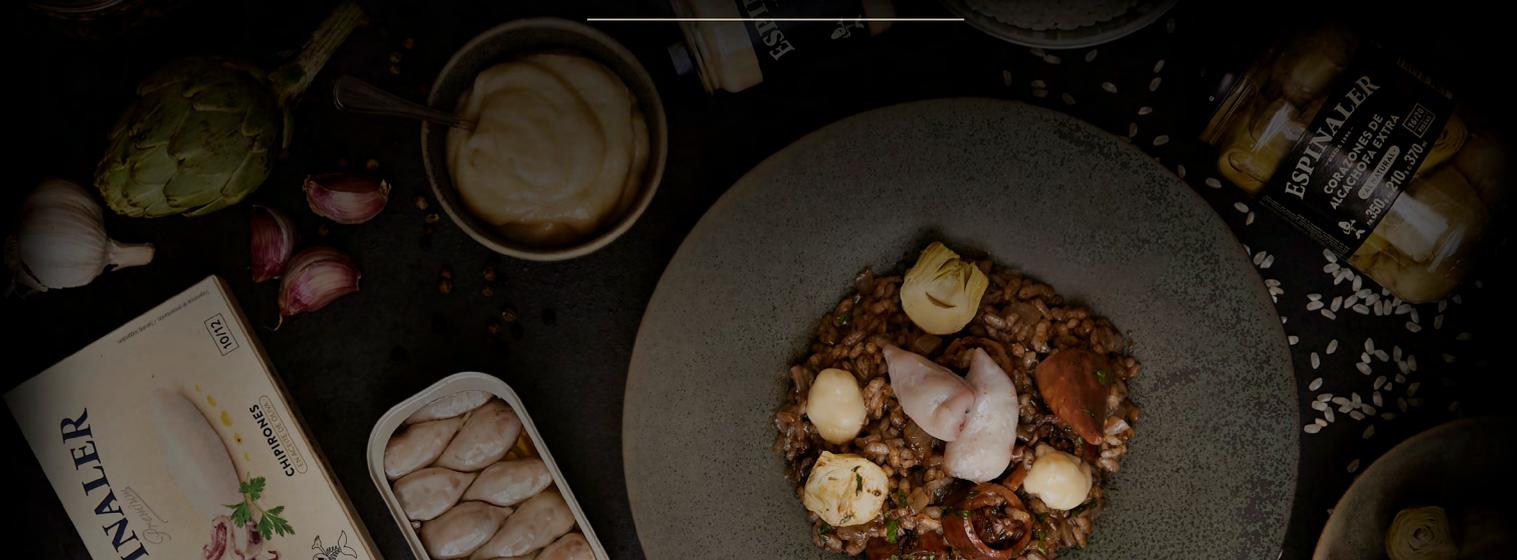
**ESPINALER**

— DESDE 1896 —

---

# RECETARIO

---





## **NUESTROS ORIGENES:** **desde 1896**

---

Espinaler es una empresa centenaria especializada en la fabricación, selección, envasado y distribución de conservas de marisco.

La marca incluye más de 300 referencias entre conservas de marisco, conservas vegetales, vermut, patatas fritas, aceitunas, cava y el producto estrella: La Salsa Espinaler. Ésta se fabrica con una receta tradicional de 1950 y es el mejor aliado para sazonar conservas, patatas fritas, o cualquier aperitivo!

## **SELECCIÓN Y CALIDAD** **de nuestros productos**

---

La familia Tapias, fundadora de Espinaler, monitoriza la cadena de valor de cada producto. Este proceso empieza en el lugar de origen donde el producto se pesca o recolecta, y continúa hasta que se cocina y se enlata. El producto final se envía a la sede de Espinaler en Vilassar de Mar (Barcelona), desde donde Espinaler vende a los distribuidores del mercado nacional e internacional. Espinaler también sirve y vende sus productos en sus dos establecimientos propios.



## Espinaler Premium

La más alta calidad del mercado. Los productos Premium de Espinaler provienen de las Rías Gallegas, se seleccionan cuidadosamente ya sea por su origen específico, que le da unas características organolépticas especiales, o por su excelente calidad. Todos los estuches están empacados a mano. Dirigido a clientes exigentes con un gusto especial por las conservas de alta calidad.



## Espinaler Azul

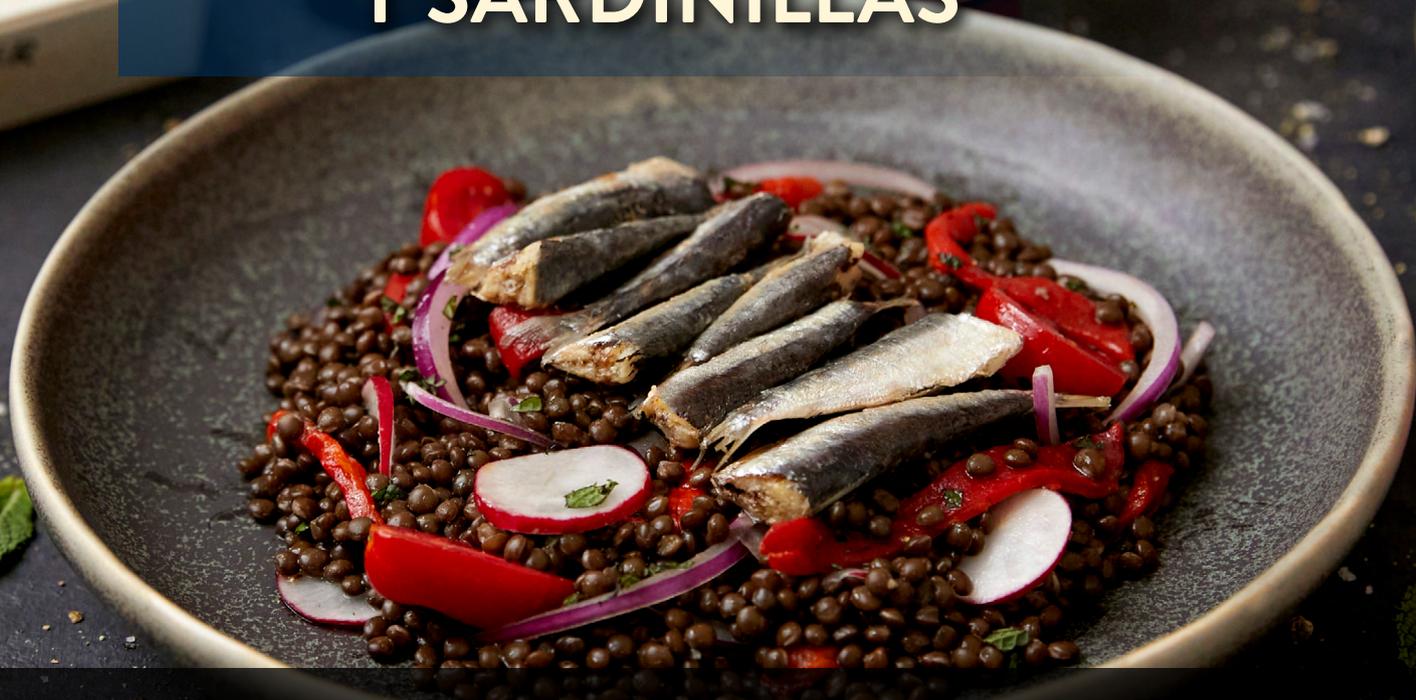
Nuestra línea gourmet clásica. Productos de alta calidad seleccionados de las rías Gallegas por la familia Tapias. Con presencia en el mercado desde hace más de 125 años y aplicando su saber hacer en cada paso del proceso de producción. Dirigido a clientes gourmet que saben cómo disfrutar del mejor aperitivo con #EXPERIENCIAESPINALER!



## Marca pepus

Pepus es la segunda marca de la empresa. Una marca que ha sido creada para ofrecer la mejor calidad/precio en relación con un atractivo y moderno packaging para llamar la atención de los consumidores primerizos de conservas de calidad. Dirigida a clientes curiosos que quieren introducirse en el mundo de las conservas gourmet.

# ENSALADA DE LENTEJAS Y SARDINILLAS



# INGREDIENTES

---

## ENSALADA DE LENTEJAS Y SARDINILLAS

- LENTEJAS BELUGA ESPINALER
- SARDINILLAS ESPINALER
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO ESPINALER
- CEBOLLA
- TOMATE CHERRY
- RÁBANOS
- MENTA



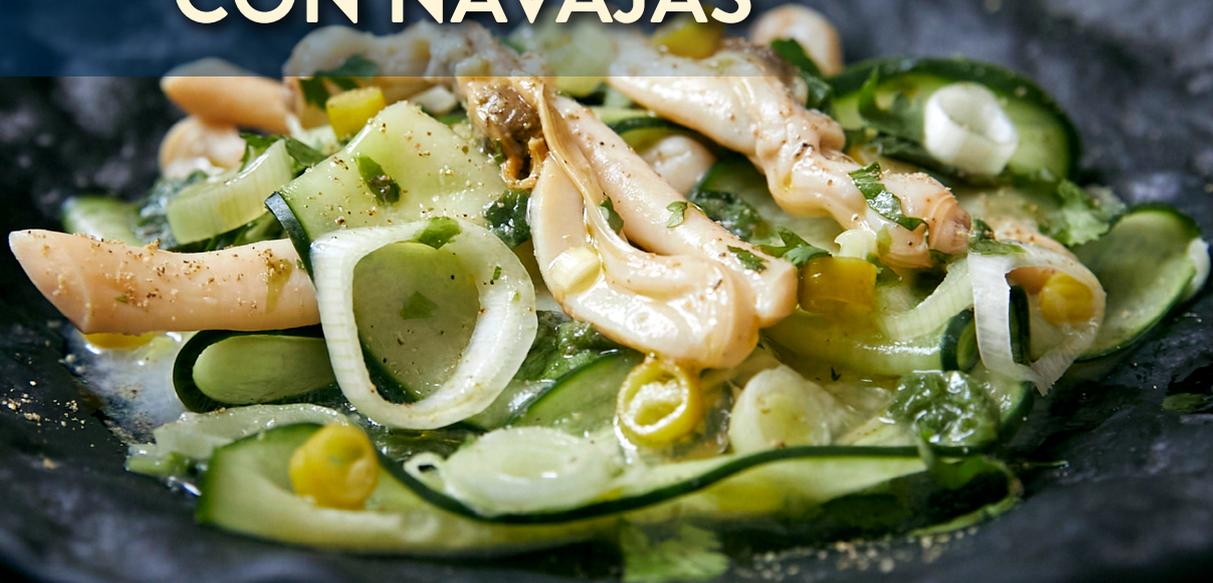
# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerla con  
nuestra vídeo receta:



# ENSALADA DE PEPINO CON NAVAJAS



# INGREDIENTES

---

## ENSALADA DE PEPINO CON NAVAJAS

- NAVAJAS AL NATURAL ESPINALER
- PIPARRAS EXTRA ESPINALER
- PEPINO
- CEBOLLA TIERNA
- CILANTRO
- LIMA
- LECHE DE COCO
- LECHUGA DE MAR
- SAL Y PIMIENTA



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerla con  
nuestra vídeo receta:



A close-up photograph of several tacos on a dark surface. The primary focus is a taco in the foreground, which is topped with a piece of sardine, a slice of pickled red onion, a slice of tomato, and a slice of yellow pepper. The base of the taco is a soft, light-colored tortilla. In the background, other similar tacos are visible, slightly out of focus. A blue box with the word 'ESP' is partially visible in the upper left corner. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the ingredients.

# TACOS DE GUACAMOLE CON SARDINILLAS

# INGREDIENTES

---

## TACOS DE GUACAMOLE CON SARDINILLAS

- SARDINILLAS ESPINALER
- PIPARRAS EXTRA ESPINALER
- TORTILLAS DE MAIZ PARA TACOS
- AGUACATE
- TOMATE
- CEBOLLA ENCURTIDA
- LIMA
- CILANTRO
- GRANADA
- TABASCO



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerlos con  
nuestra vídeo receta:



A top-down view of three sardine hummus wraps on a dark green, speckled plate. Each wrap is made with a flatbread and filled with a different hummus: one with white hummus, one with pink hummus, and one with orange hummus. All wraps are topped with two sardines, yellow caviar, and green herbs. A semi-transparent blue box with white text is overlaid in the center of the image.

# TRÍO DE HUMMUS CON SARDINAS

# INGREDIENTES

---



## TRÍO DE HUMMUS CON SARDINAS

- LENTEJAS BELUGA ESPINALER
- GARBANZOS ESPINALER
- SARDINAS ESPINALER PREMIUM
- REMOLACHA
- TORTILLAS DE MAÍZ PARA TACOS
- TAHINA
- LIMÓN
- ACEITE DE OLIVA, AJO, SAL
- PIMENTÓN
- COMINO



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerlos con  
nuestra video receta:



# CEVICHE DE ALMEJA



# INGREDIENTES

---



## CEVICHE DE ALMEJA

- ALMEJA BLANCA ESPINALER PREMIUM
- CEBOLLA MORADA
- TOMATE
- LIMA
- CILANTRO
- CHILE ROJO



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerlo con  
nuestra video receta:



# CREMA DE JUDÍAS CON ZAMBURIÑAS



# INGREDIENTES

---



## CREMA DE JUDÍAS CON ZAMBURIÑAS

- 1 BOTE DE JUDÍAS DEL GANXET ESPINALER
- 1 LATA DE ZAMBURIÑAS  
EN SALSA GALLEGA ESPINALER
- MEDIO PUERRO
- LA MITAD DE UNA CEBOLLA MEDIANA
- 150 ML DE CALDO DE VERDURAS
- ACEITE DE OLIVA, SAL Y PIMIENTA



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerla con  
nuestra video receta:



# ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA



# INGREDIENTES

## ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA (PARA 2 PERSONAS)

- 2 LATAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA ESPINALER
- 1 LATA DE CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA ESPINALER
- 1 BOTE DE ALCACHOFAS EN CONSERVA ESPINALER 16/20
- 1 BOTE DE SALSA ALL I OLI ESPINALER
- 1/2 CEBOLLA
- 1/2 VASO DE VINO BLANCO
- 200g DE ARROZ BLANCO
- 400ml DE FUMET DE PESCADO
- ACEITE DE OLIVA
- PEREJIL



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerlo con  
nuestra video receta:





# ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO

# INGREDIENTES

---



## ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO

- VENTRESCA DE BONITO ESPINALER
- ACEITUNAS NEGRAS ESPINALER
- VARIEDAD DE TOMATES
- CEBOLLA TIERNA
- CEBOLLA DE FIGUERAS
- AJO TIERNO
- ACEITE DE OLIVA, VINAGRE, SAL Y PIMIENTA



# PREPARACIÓN

---

Aprende cómo hacerla con  
nuestra video receta:



# MEJILLÓN EN TEMPURA



# MEJILLÓN EN TEMPURA

## INGREDIENTES

- Mejillon
- Patata salsa Espinaler
- Tempura
- Salsa brava Espinaler

## PREPARACIÓN

**Tempura:** se hace con cerveza, harina, sal y hielo. Cogemos el mejillon y los ponemos en tempura y lo freimos a 185 grados, retiramos.

## EMPLATADO

En la base del plato ponemos las patatas chips de base, el mejillon en tempura encima y agregamos salsa brava espinaler con una manga pastelera diferentes puntos sobre los mejillones. Agregamos micromezclum.



# BRIOCHE DE CABALLA



# BRIOCHE DE CABALLA

## INGREDIENTES

- Brioche de mantequilla
- Caballa
- Pepino
- Mayonesa japonesa
- Pimiento del piquillo

## PREPARACIÓN

**Pepino:** osmotizamos el pepino con salsa mirin al vacío durante 2h abrimos y reservamos.

### Mayonesa japonesa

**Pimiento piquillo Espinaler:** Trituramos en la thermomix en pimiento hasta obtener una textura fina y lisa, reservamos.

## EMPLATADO

Abrimos el brioche por la mitad y agregamos en la base mayonesa japonesa, en el lado el pepino osmotizado y la caballa.

Para acabar le hacemos unos puntos con pimienta del piquillo y decoramos con micromezclum y sesame negro.



# CEVICHE DE PULPO Y BERBERECHO



# CEVICHE DE PULPO Y BERBERECHO

## INGREDIENTES

- Calabacín
- Boniato
- Berberecho
- Pulpo
- Leche de tigre
- Aceite
- Sal Maldon



## PREPARACIÓN

**Calabacín:** Se hacen unos fideos con el espiralizador y los reservamos.

**Leche de tigre:** en la thermomix agregamos, zumo de lima, zumo de limón, guindilla, cilantro, bacalao, fumet y agua. Turmixamos a velocidad 10 y reservamos.

**Boniato:** lo hervimos y hacemos un pure. Sal pimentamos y reservamos.

**Pulpo:** lo cortamos a rodajas finas y reservamos.

**Berberechos Espinaler:** abrimos la lata, guardamos el líquido y reservamos.



## EMPLATADO

Cogemos una concha de zamburina, agregamos los fideos de calabacín en forma de espiral. Encima se le añade el pulpo y el berberecho. Condimentamos con la leche de tigre y a los lados agregamos varios puntos de boniato. Sal pimentamos al gusto.



# PATATA BRAVA CON MEJILLÓN EN ESCABECHE



# PATATA BRAVAVA CON MEJILLÓN EN ESCABECHE

## INGREDIENTES

- Patata monalisa
- Queso azul
- Mejillon en escabeche
- Caviar oli

## PREPARACIÓN

**Patata monalisa:** hacemos cuadrados y los pochamos. Una vez pochados, les hacemos una agujero en el centro.

**Queso azul:** lo emulsionamos en la thermo-mix para hacerlo cremoso y reservamos.

**Lata de mejillon:** sacamos los mejillones y los dejamos secar en papel de cocina.

## EMPLATADO

Cojemos la patata a cubos y le agregamos en el centro el queso azul en crema.  
Encima del del queso, agrgaremos el mejillon y acabaremos con caviar oli y cebollino.



# TOSTADA DE SARDINILLA CON BERENJENA AHUMADA



# TOSTADA DE SARDINILLA CON BERENJENA AHUMADA

## INGREDIENTES

- Tostada de pan
- Berenjena
- Sardinilla
- Mayonesa japonesa con tinta de calamar
- Sesamo
- Cebollino

## PREPARACIÓN

**Berenjena:** la cocemos en el jasper y nos quedamos con la carne, reservamos.

**Sardinilla:** las estiramos en una table y le pasamos soplete.

**Mayonesa japonesa con tinta de calamar:** hacemos una mayonesa base y le agregamos, soja, mostaza, Perrins, calamar fermentado y tinta de calamar.

## EMPLATADO

En la tostada de pan, le ponemos de base la berenjena ahumada, encima la sardinilla, ponemos diferentes puntos de mayonesa en la tostada y acabamos con sesame y cebollino.





**ESPINALER**

— DESDE 1896 —

— [espinaler.com](http://espinaler.com) —

@vermutespinaler

