

## MIJAS

## La final del campeonato junior de tenis se celebrará el 2 de octubre

P. BRAVO / PDS

Más de 200 tenistas de una veintena de países -70 de ellos españoles- participaron en las fases preliminares de la segunda edición del Campeonato Internacional de Tenis Junior de Mijas. La competición arrancó el viernes pasado en las instalaciones del club del Sol en Calahonda y las finales se jugarán el próximo sábado día 2 de octubre en las mismas pistas.

Este torneo de alto nivel destinado a los deportistas de hasta 18 años, está patrocinado por el Ayuntamiento de Mijas y la Diputación. Muchos de los participantes han recorrido los circuitos internacionales; 32 han llegado a la final en categoría masculina y 16 en la femenina.

Cocinar el bacalao no es fácil, requiere de una técnica depurada. El restaurante Alborada descubre sus secretos en la I Jornada Gastronómica

## Un plato de lo más salado

TEXTO Y FOTOS: PILAR BRAVO / BENALMÁDENAS

**L**a imaginación al poder. Éste es el único requisito que se necesita para poder cocinar diferentes platos con el mismo ingrediente como base. Y cuando como materia prima se tiene a un pescado con fuerte sabor y gusto salado, se requiere de un especial cuidado a la hora de condimentarlo. Para conocer todos los secretos de la preparación del bacalao, el restaurante Alborada de Benalmádena ha organizado durante esta semana la I Jornada Gastronómica sobre el Bacalao, que se clausura hoy.

Expertos de toda la provincia han pasado estos días por las instalaciones regentadas por Juan Díaz, gran conocedor de la cocina mediterránea y que actualmente se encuentra en plena ebullición creativa. Sin embargo, él se muestra fiel a la tradición. «Todo lo que aquí servimos son buenos pro-

ductos, exquisitos y de gran calidad. Pero a la vez, hay que tener paciencia para elaborar estos platos», comenta.

### Variedad

Existe todo un abanico de posibilidades. Los comensales pueden elegir cuatro platos de entre 25 y 30 que forman parte del menú degustación. «Recomiendo comenzar por un bacalao marinado, unas tortillitas al bacalao, kokotxas al pil-pil y terminar con un bacalao al club ranero», añade Díaz.

Precisamente, este último es uno de los más difíciles de elaborar por la dificultad de presentación y por el cuidado que hay que poner a la hora de mezclar texturas. Según Díaz, esta iniciativa sirve para traspasar la frontera y probar cosas nuevas. «Siempre hay que innovar pero al final se decanta uno por la comida tradicional. A nadie le



**CREACIÓN.** Cocineros exhiben algunos de los platos preparados.

amarga un guiso», comenta. Por un precio medio de 25 euros se puede degustar desde croquetas y ensalada malagueña, hasta pimientos del piquillo sobre fondo de tomate frito natural gratinado o kokotxas al pil-pil. Todos estos entrantes tienen al bacalao como base.

### Otros platos

Sin embargo, los segundos platos tampoco se quedan atrás. Bacalao gratinado al 'Duque' o encebollado al 'Chacoli' resaltan los sabores de uno de los pescados blancos que menor contenido de grasa tiene en su carne. Los expertos aseguran que es fácil de digerir y rico en proteínas, lípidos, minerales, fósforo, potasio, calcio y vitaminas. Toda una serie de cualidades que han

«Recomiendo comenzar por un **dacaiao marinado**», afirma el propietario

Por un precio medio de 25 euros se pueden degustar cinco especialidades

hecho que los cocineros de Alborada lo escojan como protagonista indiscutibles de las jornadas gastronómicas.

## De la casa al restaurante

P. B. BENALMÁDENAS

El bacalao (Gadus Morhua) -capturado desde el océano Atlántico hasta la Antártida, y desde el mar Cantábrico al Canal de la Mancha- es, posiblemente, el pescado blanco más consumido de toda Europa, donde principalmente se degusta desecado o salado. Una especie que desde antaño se ha ligado a la gastronomía popular, modes-

ta y familiar, pero que en los últimos tiempos ha dado el salto a la alta cocina, obteniendo un reconocimiento poco imaginable en épocas pasadas.

La reducción de los puntos de cocción, láminas en lugar de trozos, salsas finas y ligeras, y contrastes de sabores novedosos son algunas de las características fundamentales en las que se basan las nuevas creaciones gastronómicas. La gastronomía de calidad está viviendo un movimiento de renovación que coincide con la aparición de jóvenes talentos culinarios.

# GVADALPIN

★★★★★  
CATERING

Un gran equipo de profesionales que harán de sus recepciones un momento exquisito. La calidad, el servicio y el buen hacer de la restauración en Gvadalpín, ahora en su mesa.

Tel.: 952 899 400 - Fax: 952 899 401 | info@granhotelguadalin.com - www.granhotelguadalin.com  
Bld. Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n. CN 340. Km. 179. MARBELLA

### Cursos de Inglés para Profesionales

Ofrecemos Cursos de "Business English" para individuales y empresas en la Costa del Sol  
Cursos para: bancos, inmobiliarios, abogados, etc...

tel: 952 772327  
www.englishmarbella.com

advance  
Escuela de Idiomas

952-226-753

Asociación

### Infancia

ENTIDAD PARA EL APOYAMIENTO FAMILIAR DEL NIÑO



Necesitan vivir contigo

