

RECETARIO



◆ CANILLAS ◆  
de ACEITUNO

EL CHIVO Y LA MORCILLA  
EN LA COCINA DE HOY



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno

UN ENTORNO ÚNICO



◆ CANILLAS ◆  
de ACEITUNO

EL CHIVO Y LA MORCILLA  
EN LA COCINA DE HOY



- EDITA -

AYUNTAMIENTO DE  
CANILLAS DE ACEITUNO

- PRODUCCIÓN,  
DISEÑO Y MAQUETACIÓN -  
GASTRONÓMICO

- FOTOGRAFÍA -  
CARLOS CASTRO

- COLABORA -  
TECNYHOSTEL

CAN



ACEITU

# ÍNDICE

SALUDA DEL ALCALDE \_\_\_\_\_ 08

INTRODUCCIÓN \_\_\_\_\_ 10

RECETAS \_\_\_\_\_ 14

**14**

RAVIOLI DE GUISO DE  
CHIVO DE CANILLAS  
CON BECHAMEL DE  
PECORINO

**16**

SESOS  
DE CHIVO CON  
BOLOÑESA DE  
TUÉTANO

**18**

EMPANADA  
COLOMBIANA  
DE CHIVO DE  
CANILLAS

**20**

PASTELA DE CHIVO  
CANILLERO CON  
CUAJADA DE LECHE  
DE CABRA





**Vicente Campos González**

ALCALDE DE CANILLAS DE ACEITUNO



# Saluda del Alcalde de Canillas de Aceituno

Canillas de Aceituno se encuentra ubicado en un entorno único y singular que ofrece al visitante numerosas posibilidades de ocio y entretenimiento en plena naturaleza. Uno de esos atractivos es, sin duda, la gastronomía local, en la que el chivo y la morcilla son los reyes de la mesa. Nuestros productos agroalimentarios son parte de nuestra identidad y la forma de prepararlos ha pasado de una generación a otra. Bajo el nombre 'Gastronomía de Canillas de Aceituno' hemos emprendido un proyecto que unirá esa tradición con la actualidad a través de un portal web, este recetario y otras acciones encaminadas a dar a conocer nuestra identidad culinaria y nuestro territorio. Poco a poco el chivo se ha convertido en una materia prima indispensable para muchos cocineros malagueños. Lo mismo pasa con la morcilla canillera, que tiene, incluso su propia fiesta gastronómica el último domingo de abril. Ahora vamos un paso más allá y queremos que esa filosofía llegue al mayor número de hosteleros posible y a los amantes del buen comer. Este proyecto va a seguir posicionando a nuestros productos en el resto de España.

Quiero aprovechar estas líneas para agradecer el trabajo de los cocineros participantes y de los que vendrán. Gracias a ellos podemos conocer otras posibilidades culinarias del Chivo de Canillas de Aceituno. Les invito a que experimenten con sus recetas y a visitar nuestra localidad. Cualquier época del año es idónea para conocer lo que podemos ofrecer. Nuestro pueblo se ha convertido en uno de los pueblos blancos más bellos de la provincia de Málaga, y no solo lo es por la belleza de su arquitectura de origen mudéjar, sino por disponer también de actividades al aire libre que no se pueden hacer en otros lugares. Es el caso del sendero de El Saltillo, que está dentro del pódium de los tres puentes colgantes más grandes de España, o de las distintas rutas de senderismo que se abren en torno a Sierra Tejeda. Gastronomía y naturaleza en un entorno único. La combinación es perfecta para disfrutar de nuestro pueblo.

Vicente Campos.

Alcalde del Ayuntamiento de  
Canillas de Aceituno.

CAN



ACEITU



## Una gastronomía llena de sabor y autenticidad

Canillas de Aceituno es conocido por la producción, elaboración y cocina del chivo. Este producto, que se ha convertido en un tesoro gourmet, siempre se ha preparado al estilo tradicional en horno de leña, aunque en la actualidad se puede disfrutar como materia prima principal de platos actuales y sofisticados. El otro gran producto gastronómico de la localidad es la morcilla, un manjar que ha cosechado tanto protagonismo que cuenta con su propia fiesta popular el último domingo del mes de abril.

**El chivo de Canillas de Aceituno se cocina a fuego lento en horno de leña de olivo durante más de tres horas. El resultado, una carne jugosa, rosada y de piel tostada.**

Aceite de oliva virgen extra, ajo y un ligero salpimentado son los únicos aderezos que incluye el plato más típico de Canillas de Aceituno.

El chivo de Canillas de Aceituno o chivo lechal es un animal alimentado exclusivamente a base de leche, cuyo peso varía de los 8 a los 10 kilos. Se trata de una carne cada vez más apreciada que se ha consumido desde siempre en la zona.

El asado que se obtiene tras su preparación es un plato con mucha personalidad, de sabor suave y jugosidad que es apreciado tanto por los profesionales de la cocina como por los amantes de la gastronomía local de calidad. Uno de los mejores asados gourmet que se ha posicionado como un reclamo turístico que cada año atrae a numerosos visitantes a los restaurantes de la localidad.



**La morcilla es otro de los productos singulares de Canillas de Aceituno. Las carnicerías locales la elaboran de forma artesanal.**



La peculiaridad de la morcilla canillera es que está elaborada con cebolla según la receta tradicional del pueblo, que ha pasado de generación en generación.

La morcilla de Canillas tiene su propia fiesta gastronómica. Se celebra el último domingo del mes de abril y cada año atrae a más visitantes que degustan miles de kilos de este producto autóctono elaborado a base de cerdo.

El vino dulce del terreno es el maridaje perfecto para realzar el sabor de la morcilla. La costumbre en Canillas de Aceituno es tomarla caliente después de saltearla, aunque fría es igualmente sabrosa. Es un producto que tiene gran valor gastronómico para disfrutarlo en un aperitivo o como ingrediente de guisos y platos con gran potencia y sabor. Un manjar muy apreciado por los cocineros malagueños y los que gustan del buen comer.

# Ravioli de guiso de Chivo de Canillas de Aceituno con bechamel de pecorino

MATTEO MANZATO, VENETIIS

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte  
Rodillo  
Cazos (uno pequeño)  
Cacerola  
Cuencos para los ingredientes



## INGREDIENTES

### Para la pasta fresca:

- ≈ 500 g de harina
- ≈ 5 huevos
- ≈ 1 pizca de sal
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra

### Para el relleno:

- ≈ 500 g de carne de chivo de Canillas de Aceituno con hueso
- ≈ 100 g de cebolla
- ≈ 100 g de zanahoria
- ≈ 100 g de apio
- ≈ 2 dientes de ajo
- ≈ 2 hojas de laurel
- ≈ 100 ml de vino tinto o blanco
- ≈ 3 tomates maduros
- ≈ Aceite de oliva virgen extra

### Para la bechamel:

- ≈ 300 ml de leche
- ≈ 40 g de mantequilla
- ≈ 20 g de harina
- ≈ 50 g de queso pecorino rallado
- ≈ 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN

### Para la pasta fresca:

Poner la harina sobre una encimera, hacer un hueco en el medio y poner los huevos la sal y el aceite. Amasar hasta obtener una masa uniforme y lisa. Poner en papel film y poner en frío por lo menos una hora.



#### **Para el relleno:**

Picar y sofreír muy bien las verduras y el ajo en una olla con un poco de aceite de oliva, añadir el chivo de Canillas de Aceituno cortado en trozos y rehogar. Una vez que la carne esté dorada, añadirle el vino, dejar evaporar un poco y añadir los tomates maduros triturados y el laurel. Dejar cocinar a fuego lento hasta que el chivo este bien hecho durante una hora y cuarto, aproximadamente, hasta que esté tierna.

Una vez finalizada la cocción, apartar y dejar enfriar. A continuación, deshuesar la carne y dejarla junto con las verduras, este será nuestro relleno.

#### **Para los raviolis:**

Estirar la pasta fresca con un rodillo hasta dejarla muy fina. Poner una cucharada del relleno cada 4 o 5 centímetros y tapar con otra lámina. Sellar bien los raviolis y cortarlos de forma cuadrada.

#### **Para la bechamel:**

Cocinar la harina con la mantequilla, añadir la leche y dejar cocinar 5 o 6 minutos sin parar de remover. En este punto, añadir el queso pecorino rallado y apartar del fuego.

Una vez realizadas todas las preparaciones, poner a hervir una olla con agua y sal. Echar los raviolis. Estarán hechos en 2 o 3 minutos. Sacar y escurrir.

#### **EMPLATADO**

---

Poner 4 o 5 raviolis en un plato llano. Napar con la bechamel de pecorino y añadir, si se desea, unas gotas de vinagre balsámico de Módena o Jerez.



# Sesos de chivo con boloñesa de tuétano

DANI CARNERO, KALEJA

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Ollas  
Batidora de mano  
Sartén



## INGREDIENTES

Para 4 personas

### Para la cocción de los sesos:

- ≈ 2 sesos de chivo de Canillas de Aceituno
- ≈ Agua
- ≈ Laurel
- ≈ Mantequilla
- ≈ Pimienta
- ≈ Sal

### Para la boloñesa de tuétano:

- ≈ 200 g de vino tinto
- ≈ 200 g de h2O
- ≈ 400 g de tomate de lata
- ≈ 75 g de puerro
- ≈ 75 g de zanahoria
- ≈ 200 g de tuétano
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Sal

## PREPARACIÓN

### Para los sesos:

Para hacer los sesos de chivo, poner a hervir el agua con el laurel la pimienta y la sal. Cuando rompa a hervir, apagar el fuego y añadir los sesos, dejando cocer 10 minutos aproximadamente. Enfriar y dorarlos con un poco de mantequilla a la hora de servir.

### Para la boloñesa de tuétano:

Rehogar las verduras, con el tuétano, añadir el tomate y cocinar 5 minutos. A continuación, añadir los ingredientes líquidos y cocinar 2 horas a fuego lento. Colar y poner a punto de sal.





## **EMPLATADO**

---

En una sartén dorar los sesos de chivo con la mantequilla. Servir en el plato y napar con la salsa boloñesa de tuétano.



# Empanada colombiana de Chivo de Canillas de Aceituno

CAMILO ROJAS, LOS PATIOS DE BEATAS

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

1,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte  
Bol o recipiente similar  
Batidora  
Cazo  
Freidora



## INGREDIENTES

### Para el relleno:

- ≈ 2 piernas y paletillas de Chivo de Canillas de Aceituno
- ≈ 2 puerros
- ≈ 3 dientes de ajo
- ≈ 1 hoja de laurel
- ≈ Pimienta rosa en grano
- ≈ 1 anís estrellado
- ≈ 2 patatas cocidas
- ≈ 2 cebolletas
- ≈ 2 tomates pera
- ≈ 1 cda. de aceite de oliva virgen extra
- ≈ 1 pizca de comino
- ≈ 1 pizca de pimentón de la Vera

### Para la salsa base:

- ≈ ½ litro de nata para cocinar
- ≈ 1 cda. de café negro
- ≈ 1 pizca de sal
- ≈ 1 cdta. de azúcar moreno
- ≈ ½ tableta de chocolate con leche

### Para la masa:

- ≈ 6 tazas (1 kg) de harina de maíz precocida
- ≈ 1500 ml de agua templada
- ≈ 1 cda. de comino
- ≈ 1 cda. de colorante
- ≈ ½ limón
- ≈ Sal
- ≈ Aceite de oliva virgen extra
- ≈ Esferas de aguacate, lima y chile
- ≈ Cilantro

## PREPARACIÓN

### Para el relleno:

Poner en una olla exprés las piernas y paletilla de Chivo de Canillas de Aceituno, los puerros, el ajo, el laurel, la pimienta rosa y el anís estrellado y cocer durante 20 minutos a fuego medio. La carne quedará deshilachada.



Poner en una olla un diente de ajo, las cebolletas, los tomates pera y la cucharada de aceite de oliva para hacer el guiso. Cocinar durante 15 minutos.

Mezclar la carne de chivo de Canillas con las patatas cocidas, añadir dos cucharadas de guiso por cada tres cucharadas de carne, el comino y el pimentón de la Vera. Mezclar todo. Este será el relleno de la empanadilla.

#### **Para las empanadas:**

Coger un poco de masa y ponerla sobre papel film para que no se pegue a la mesa. Cubrir con otro trozo de papel film y estirarla con ayuda de un rodillo. Poner un poco de relleno y cerrar ambas partes de la masa hasta cubrirlo.

Darle forma con un cortapasta y freír en aceite de oliva virgen extra a alta temperatura para obtener una masa crujiente.

#### **Para la salsa base de café y chocolate:**

Mezclar la nata con el café, diluir y reducir con la pizca de sal y la cucharadita de azúcar moreno. Poner en un bol el chocolate e ir añadiendo poco a poco la mezcla anterior hasta conseguir una salsa.

#### **EMPLATADO**

Sobre un plato llano poner la salsa base de chocolate y café, después la empanada y, finalmente, unas esferas y unos brotes de cilantro para decorar.



# Pastela de chivo canillero, pistachos, cuajada infusionada de leche de cabra y vino de Málaga

ÁLVARO SAURA, LICEO PLAYA

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

2,5 horas 

## DIFICULTAD

Media 

## UTENSILIOS NECESARIOS

Tabla de corte  
Cazos de diferentes tamaños  
Cucharas  
Cuencos de diferentes tamaños



## INGREDIENTES

### Para el relleno de la pastela:

≈ 650 g de pata de Chivo de Canillas de Aceituno  
≈ 200 g de col  
≈ 100 g de almendra frita molida  
≈ 500 g de cebolla  
≈ 300 g de azúcar moreno  
≈ 30 g de apio  
≈ 75 g de puerro  
≈ 75 g de zanahoria  
≈ Sal  
≈ Pimienta  
≈ Laurel  
≈ Ajo  
≈ Limón  
≈ Vaso de oloroso  
≈ Vaso de caldo de puchero  
≈ Comino  
≈ 2 claras  
≈ Perejil picado

≈ 1 cda. de salsa de ostras  
≈ 1 cda. de aceite de sésamo  
≈ Azúcar glass  
≈ Hierbas aromáticas para decorar (opcional)

### Para el vino Málaga:

≈ 250 ml de vino Málaga  
≈ 25 g de elastic

### Para los pistachos:

≈ 250 g de pistachos picados  
≈ 25 g de maltosec  
≈ 25 ml de agua

### Para la cuajada de leche de cabra:

≈ 250 ml de leche de cabra  
≈ Miel de caña  
≈ Romero  
≈ 25 g de gelcrem





## PREPARACIÓN

Asar la pierna de Chivo de Canillas de Aceituno junto al caldo, el oloroso, las hierbas aromáticas, el ajo, la sal, la pimienta, el limón y un poco de aceite unos 90 minutos a 180 °C.

Caramelizar la cebolla picada en brunoise con 250 gramos del azúcar. Reservar.

Picar toda la verdura y rehogar. A continuación, ir añadiendo todos los ingredientes y la carne del chivo deshuesado y picado hasta formar una farsa al gusto.

Cortar la lámina de pasta filo en tiras de grosor suficiente para hacer triangulitos en forma de samosa. Rellenar con la farsa, envolver y freír.

Para el vino de Málaga, hervir el vino, añadir el elastic y extenderlo en una bandeja.

Dejar enfriar y gelificar. Cortar al gusto.

Para los pistachos, juntar los ingredientes y formar rocas. Secar al horno a 160 °C.

Para la cuajada de leche de cabra, infusionar la leche con la miel y el romero. Colar y espesar con el gelcrem.

## EMPLATADO

Disponer en el plato de forma aleatoria cada elemento y espolvorear con canela y azúcar glass. El plato se puede decorar también con hierbas aromáticas típicas de la zona.



# Canillas de Aceituno, un entorno único

**Asentado en el Parque Natural Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, Canillas de Aceituno es uno de los pueblos blancos más bellos de la provincia de Málaga y está distinguido dentro red de Pueblos Mágicos. Sus calles encaladas llenas de macetas y flores, su gastronomía y sus recursos naturales lo han convertido en un lugar único en el que conectar con la tranquilidad, la buena mesa y la belleza del entorno.**

La localidad es un lugar privilegiado para los senderistas gracias a su cercanía con el pico de la Maroma y Sierra Tejeda. El Saltillo es otro de los grandes atractivos turísticos con los que cuenta el municipio. La ruta transcurre junto a una acequia y cruza el barranco del río Almánchares. Allí es donde se encuentra el famoso puente colgante, uno de los más grandes de España.

El visitante encontrará, además, otros lugares que visitar como La Casa de los Diezmos, la Casa de la Reina Mora, la Casa Esgrafiada, el aljibe árabe o la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, del siglo XVI. Sus intrincadas calles están engalanadas con flores y macetas, un espectáculo visual que siempre seduce a quien lo admira.

La **ruta de El Saltillo** pertenece a Canillas de Aceituno y conecta con el pueblo de al lado, Sedella, y con la Gran Senda de Málaga. Se sitúa en pleno Parque Natural de Sierras Tejeda, Almijara y Alhama. Ofrece vistas a la Axarquía, La Maroma (el punto más alto de Málaga) e incluso al mar.

Apodada como **El caminito del Rey** de la Axarquía, la ruta transcurre junto una acequia y cruza el barranco del río Almanchares, donde está ubicado el famoso puente colgante, **uno de los tres puentes colgantes más grandes de España.**

**El Saltillo puede hacerse de diferentes formas** por lo que puedes variar la ruta según la dificultad que vayas buscando (por si vas con niños o personas mayores) y el tiempo del que dispongas. Durante gran parte del recorrido de El Saltillo, irás acompañado de una acequia con agua o de una goma que zigzagea por el camino y que transporta el agua hasta el pueblo. Por favor, ten cuidado de no tropezar, no arrojes basura, e intenta no dañar la goma ni obstruir las acequias.





ANILL

ANILL



## Ven a visitarnos

CUALQUIER MOMENTO DEL AÑO ES IDÓNEO  
PARA VENIR A VISITAR CANILLAS DE ACEITUNO  
Y DISFRUTAR DE SU GASTRONOMÍA



Ayuntamiento  
de Canillas de  
Aceituno

☎ 952 518 000

✉ [ayuntamiento@canillasdeaceituno.es](mailto:ayuntamiento@canillasdeaceituno.es)