

2.1.1. Definición y clasificación.

Los platos combinados y aperitivos son elaboraciones culinarias de sencilla ejecución y consumo más habitual en barra por lo que son más propias de la oferta de bares y cafeterías. Forman parte de este grupo; aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, pinchos, tapas y platos combinados sencillos.

Aperitivos

Variedad de alimentos para su consumo con la finalidad de abrir el apetito. Son típicos: aceitunas, patatas fritas, frutos secos, pellets extrusionados o fritos, cortezas, encurtidos, sardinillas, anchoas, salchichas mini, etc.

Canapé

Es una rebanada de pan, tostado ó no, que sostiene una variedad de productos para su consumo en frío ó caliente y de un solo bocado. Veamos algunos ejemplos.

Productos	Típicos	Posibilidades
Base de mantequilla	Caviar, embutidos y ahumados, ...	Mantequilla de anchoas, de ajos con perejil, de pimientos, de roquefort, de gambas, de aceitunas negras, de alcaparras, de mostaza, ...
Mayonesa y Ali-oli	De bacalao semiconserva con ali-oli, ...	Pescados marinados, mariscos puerros, espárragos, ensaladilla, ...
Crema de queso	Anchoas, ahumados, hiervas frescas, ...	Con finas hiervas, con mostaza en polvo, con cayena, con anchoas, con jamón, con salmón, ...
Verduras	Caviar de berenjenas, guacamole, escalibada, ...	Guisantes, remolacha, berros, tomate, aguacate, berenjenas, ...
Paté, pastas y untables	Mousse de hígado de ave, ...	Patés variados de carne o de pescado, de sobrasada ...
Otros		Tartar de solomillo, ceviche de atún, roast-beef, ...

- *Mantequillas compuestas*

Para la elaboración de canapés, una parte importante son las mantequillas aromatizadas. Para elaborarlas, se debe atemperar la mantequilla a temperatura ambiente hasta que quede como una pomada o golpeándola (empomar) y después se añaden los ingredientes que se deseen. Para ello se puede utilizar la batidora eléctrica. Una vez realizada la mezcla es necesario tamizarla. Las recetas que se describen a continuación son para 300 grs. de mantequilla.

- *Mantequilla de anchoas*: Remojar y separar 100 gr. de filetes de anchoas. Escurrir los filetes y machacarlos. Mezclar con la mantequilla y tamizar.
- *Mantequilla verde*: Escaldar 60 gr. de hierbas frescas, machacarlas una vez escurridas e incorporarlas a la mantequilla.
- *Mantequilla roja*: Con un tomate grande pelado y sin pepitas, se hace un puré y se reduce el exceso de líquido hasta que queden aproximadamente 60 gr. Enfríelo y mézclelo.
- *Mantequilla amarilla*: ¼ de cucharadita de azafrán en una cucharada de agua caliente, una vez disuelta y enfriada mezclar.
- *Mantequilla de "tapenade"*: triturar en un robot 60 gr. de anchoas sin espinas y 100 gr. de aceitunas negras deshuesadas con una cucharada de alcaparras y ½ de mostaza. Añada otra de limón, una de brandy, y ½ de pimienta. Trabajar la mezcla hasta obtener un puré homogéneo y añadir despacio tres cucharadas de aceite de oliva. Añada a la mezcla resultante el doble de cantidad de la mantequilla.
- *Mantequilla de cangrejos*: Pelar las colas de 250 gr. de cangrejos. Con las cáscaras se hace un puré machacando los caparazones. Tamice el puré y aliñelo con zumo de limón, pimienta, sal y cayena.
- *Mantequilla de roquefort*: Bata 300 gr. De queso roquefort con la mantequilla hasta que quede esponjosa. Tamice.
- *Mantequilla de pimientos rojos*: Asar dos pimientos morrones en un horno a 220 °C, pelarlos y retirar las pepitas. Tamizarlos y mezclar con la pulpa.

Bocadillos

Compuestos por dos rebanadas de pan rellenas para su consumo en frío ó caliente.

Tipo	Variedad	Posibilidades
Fríos	Vegetales	Tomates, verduras, lechugas, salsas, ...
	Fiambres	Jamón, chorizo, salchichón, salami, ...
	Pescados y mariscos	Calamares, sardinas, bonito, atún, mejillones, cangrejo, ...
	Carnes	Roast-beef, ...
	Pastas untables	Patés de carne y de pescado, crema de queso ...
	Mixtos	Variaciones con las posibilidades anteriores
Calientes	Calentados una vez rellenos	Jamón y queso, ...
	Con el relleno caliente	Pepito de ternera, lomo de cerdo, huevos a la plancha, tortilla, escalope, ...

Sándwiches

Compuestos por dos rebanadas de pan de molde rellenas, ya sean enteras o divididas en dos triángulos.

Tipo	Variedad	Posibilidades
Fríos	Vegetales	Tomates, verduras, lechugas, salsas ...
	Fiambres	Jamón, chorizo, salchichón, salami ...
	Pastas untables	Patés de carne y de pescado, crema de queso...
	Mixtos	Variaciones con las posibilidades anteriores
Calientes	Calentados a la plancha una vez rellenos	Jamón y queso, ...
	Con el relleno caliente	Huevos a la plancha, tortilla, escalope...

Pinchos

Todo aquel alimento frío o caliente pinchado por un palillo para ser consumido sin necesidad de plato.

Base	Salsas	Típicos	Posibilidades
Encurtidos	Vinagretas de verduras	Banderillas, gildas y toreras	Aceitunas, cebolletas, alcaparrones, pepinillos, berenjenas, ...
Huevo cocido	Mayonesa de huevo o de leche	Gambas, cangrejo chatcka, ...	Bonito, pimiento rojo, atún, lechugas,...
Pescados y mariscos	Escabeche, ali-oli, tártara, majado	Bonito, boquerón en vinagre, ...	Atún, salmón, ...
Fritos	Tomate	Croquetas de jamón, tempura de puerro, orly de gamba, ...	Croquetas variadas, calamares, pescaditos, tempuras variadas,...
Embutidos	Picantes	Rollito de jamón, chorizo asado, ...	Curados en crudo, en caliente, morcilla,...

Hojaldres	Propias del relleno	Volován de rabo de toro, hojaldre de trigueros, ...	Empanadillas variadas, volovanes variados, ...
Pastas rellenas	Carnes, patés, pescados en salsa,...	Empanada de bonito, pan con chorizo, ...	Empanadas variadas, pasta quebrada, pasta choux, ...
Revueltos y tortillas		Tortilla de patatas, revuelto de ajetes y gambas, ...	Jamón, quesos, espárragos, bonito, atún, setas, ...
Carnes	Tomate, BBQ, ...	Mollejas de cordero, oreja a la plancha, salchichas, ...	Puntas de solomillo, sesos, riñones, escalopines, ...
Frutas y verduras	Las adecuadas a cada elaboración	Pimientos rellenos, melón con jamón,...	Higos, uvas, champiñones, ...
Bollería		Media luna con jamón york y queso,...	Bonito, atún, carne, queso, jamón, pisto,...

Tapas

Nacieron como rebanadas de pan con jamón o queso que tapaban los vasos de vino y hoy día se han convertido en pequeños, variados y deliciosos platos de cocina para degustación en barra.

(...)