

# Los sabores más auténticos de la provincia de Málaga

- por [Ricardo Ramirez Gisbert](#)
- 21 enero, 2015

*Para el tamaño de su región, sorprende la enorme variedad y riqueza de la gastronomía andaluza, más aún cuando dentro de una misma provincia existen platos tan diferentes. Al estar enclavada entre montaña y costa, **la gastronomía de la provincia de Málaga** ha recibido influencias de muchas culturas de todo el mediterráneo, así como costumbres culinarias de la serranía. Hacemos un [viaje a Málaga](#) para sacar a relucir algunos de los mejores platos de su cocina.*

## Porra antequerana



Surtido de porras

La porra es **una variedad del gazpacho** que también tiene similitud al salmorejo cordobés. Servida tanto fría como caliente dependiendo de la estación, es un plato muy popular cuyo origen se disputan muchos pueblos de la comarca. Las versiones que se sirven en **Antequera** van desde la porra tradicional de tomate, ajo, pimiento, pan cateto y (atún, jamón o huevo duro opcional) o la porra blanca, preparada a base de ajo y pan. El restaurante [Arte de Cocina](#) prepara una deliciosa variación de naranja y ajo llamada naturalmente la porra de naranja.

## Rabo de toro a la Rondeña

Una de las especialidades de la cocina de la serranía, específicamente de **Ronda**, es el rabo de toro, un plato potente recetado para los fríos días de frío y viento y natural teniendo en cuenta la tradición taurina del lugar. La carne se acompaña con ajo, zanahorias, pimientos y cebollas, mientras que en el aderezo no debe faltar el tomillo, el comino, clavos, nuez moscada y vino blanco (incluida una copa para el cocinero).

## Espetos de sardina



Probablemente sea **el plato más típico de la cocina malagueña** y está considerado como todo un arte, ya que hacerlo correctamente conlleva saber muchos trucos y secretos. Espetar significa “clavar” las sardinas en una caña sobre un asador, en muchas ocasiones sobre la arena misma de la playa. Se deben insertar en la caña seis o más sardinas a la sal del mismo tamaño por el lomo y asegurarse que tengan cierta inclinación para su buena cocción que no suele tardar más de 4 minutos.

## Carrillada malagueña

Un sitio mítico para probar la **carrillada de buey malagueña** es en el restaurante **Los Patios de Beatas**. Este corte de carne extraído del área del hocico y la quijada se acompaña con patatas, zanahorias y distintos tipos de puré. En la preparación no debe faltar el puerro, el tomate, así como varios toques de brandy, vino de Oporto y vino tinto.

## Bienmesabe



Bienmesabe y un surtido de postres antequeranos

Es uno de los postres favoritos de la provincia y también muy popular en Antequera, de donde **partió en épocas coloniales a Venezuela**, donde también es uno de los postres más demandados del país. Se cree que es de origen árabe y su preparación lleva almendras, huevos, canela, huevos y cabello de ángel y se sirve tanto en porciones individuales o como si fuese una tarta.

Si **viajas a Málaga** ya sabes que debes pedir para tener una idea básica de la gastronomía de **Andalucía**. Te aseguro que no te arrepentirás. ¡Buen apetito!