



## LOS AOVES DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR DESLUMBRAN (TAMBIÉN) EN RECETAS DE VERANO

- **7 recetas para verano con AOVES de Pago más allá de lo esperable**

*Julio de 2026.*- En vacaciones lo que apetece son platos ligeros y refrescantes. Gazpachos, cremas frías y ensaladas están en primera línea. Y son algunas de las propuestas donde el AOVE juega un papel protagonista. Pero hay más vida gastronómica para combatir el calor.

Grandes Pagos de Olivar da una vuelta de tuerca a las mesas esta temporada con siete sugerencias de platos fríos perfectos para verano, en los que los cada uno de sus siete AOVES marca la diferencia. Propuestas en las que se potencian los sabores y se elevan los platos fríos a un nivel gastronómico superior gracias al maridaje con AOVE de Pago.

GPO recopila siete recetas veraniegas de éxito garantizado. Si quieres darles el *punch* extra de sus AOVES, puedes encontrar las siete marcas en el estuche conjunto de GPO conteniendo los zumos de la cosecha 25/26, de venta en la Oleoteca La Comunal (Mejía Lequerica, 1. Madrid) y en su e-shop ([www.lacomunal.es](http://www.lacomunal.es)) (precio: 150 euros, IVA incluido). Además, las siete referencias se pueden adquirir individualmente a través de las respectivas tiendas online y en establecimientos especializados.

### Sobre GPO

Los siete productores de Aceite de Oliva Virgen Extra de Pago reunidos en la asociación [Grandes Pagos de Olivar](http://Grandes Pagos de Olivar) son Abbae de Queiles (Navarra), Aubocassa (Mallorca), Casas de Hualdo (Toledo), Castillo de Canena (Jaén), Marqués de Griñón (Toledo), Marqués de Valdeza (Badajoz) y Masía El Altet (Alicante).

Procedentes de diferentes zonas olivareras españolas, estas firmas comparten un rasgo común: los AOVES deben estar producidos en un *Pago*, un terruño delimitado que aporta singularidad al aceite de oliva virgen extra, donde los olivos están sometidos a un control cercano y estricto. Una manera de reproducir en el olivar el concepto de *château* habitual en la cultura del vino.

Más información: [www.grandespagosdeolivar.es](http://www.grandespagosdeolivar.es) Instagram: [@grandespagosdeolivaresp](https://www.instagram.com/grandespagosdeolivaresp)

[www.lacomunal.es](http://www.lacomunal.es) Instagram: [@lacomunal\\_aove](https://www.instagram.com/lacomunal_aove)

### **Carpaccio de gambas con guacamole con AOVE ABBAE de Queiles**

Un plato fresco, sencillo y lleno de matices donde el AOVE ABBAE de Queiles marca la diferencia.

#### **Ingredientes:**

- Gambas peladas y limpias.
- Limones (zummo y ralladura).
- Aguacate maduro.
- Cebolla blanca.
- Tomates.
- Lima (zummo).
- Cilantro fresco.
- AOVE ABBAE de Queiles.
- Sal y pimienta al gusto.
- Pistachos picados (para decorar).



#### **Elaboración:**

Seleccionamos seis gambas de buen tamaño a las que quitamos cabeza y las pieles, abrimos por la mitad, y quitamos el intestino. Las colocamos sobre dos papeles sulfurizados que los habremos pintado previamente con aceite. Golpeamos hasta dejarlas muy planas, tipo carpaccio, y las conservaremos en el congelador para que cojan un poquito de cuerpo.

Hacemos un guacamole con un aguacate, tomatitos cherry, bastante cilantro, un poquito de lima, de limón, y un buen aceite, por supuesto, que no puede faltar.

Sacamos del congelador el carpaccio, despegamos los papeles, y lo colocamos sobre un plato donde lo vamos a servir.

Con un poquito de sal, pimienta, ralladura de lima, de limón, hacemos una quenelle con el guacamole que ya tenemos preparado. Decoramos como nos guste, con distintas hierbas, con flores...El aceite no debe faltar nunca.

Damos un golpe de frío para que llegue a la mesa a la temperatura perfecta deseada.

*Este plato lo podemos tomar en una porción un poquito más grande como entrante, o como un pequeño aperitivo, muy agradable para comenzar una comida.*

## Tartar de frambuesa con AOVE AUBOCASSA

Una receta sencilla, fresca y sorprendente, donde la delicadeza de la frambuesa encuentra el equilibrio perfecto en la suavidad y elegancia del Aceite de Oliva Virgen Extra AUBOCASSA.

### Ingredientes:

- Frambuesas.
- AOVE AUBOCASSA.



### Elaboración:

Solo se necesita limpiar las frambuesas y aplastarlas suavemente con un tenedor hasta obtener una textura similar a un tartar.

El toque final lo pone un generoso hilo de AUBOCASSA, que aporta untuosidad, frescura y una nueva dimensión aromática al conjunto.

Porque a veces las mejores recetas nacen de los ingredientes más simples.

## Boquerones en vinagre con encurtidos con AOVE Casas de Hualdo Reserva de Familia

### Ingredientes:

- 100 ml de vinagre.
- 300 ml de agua.
- 1 kg de boquerones.
- Aceite de Oliva Virgen Extra Casas de Hualdo Reserva de Familia.
- Sal al gusto.
- 5 dientes de ajo.
- Un manojo de perejil.



### Elaboración:

Limpiar los boquerones perfectamente, separando la cabeza y sacando la espina y las tripas. Lavarlos con abundante agua y secarlos.

Separar los lomos y disponerlos en un recipiente. Salar, cubrirlos con el vinagre y el agua y macerar en la nevera durante 3-4 horas, hasta que estén blancos.

Ecurrir el vinagre, colocar los boquerones en otro recipiente, cubrir con aceite y congelar mínimo 48 h. Descongelar y retirar la capa de aceite.

Preparar la vinagreta: ajo picado, perejil, Aceite de Oliva Virgen Extra Casas de Hualdo Reserva de Familia y vinagre.

Disponer los boquerones y bañar con el aliño.

*Para darle un toque más especial, puedes añadir unos encurtidos, si son caseros, mejor.*

## **Carpaccio de tomate verde, albahaca y almendra con Castillo de Canena Reserva Familiar Picual**

Una receta fresca, vibrante y llena de matices. El AOVE Reserva Familiar Picual aporta su carácter verde, intenso y equilibrado, realzando la frescura natural de los ingredientes.

### **Ingredientes**

- 3 tomates verdes maduros.
- 1 pepino.
- 1 puñado de hojas de albahaca fresca.
- 50 g de almendra marcona laminada.
- Ralladura de limón
- Flor de sal.
- Pimienta negra recién molida.
- AOVE Castillo de Canena Reserva Familiar Picual.

### **Para la vinagreta**

- 60 ml de Castillo de Canena Reserva Familiar Picual.
- 20 ml de zumo de limón.
- 1 cdta de miel.
- 1 pizca de sal.



Emulsionar todos los ingredientes hasta obtener una textura sedosa.

### **Elaboración**

Lavar los tomates y el pepino. Cortarlos en láminas muy finas con una mandolina.

Disponer las láminas de tomate y pepino alternándolas ligeramente solapadas en un plato grande.

Aliñar con la vinagreta de Reserva Familiar Picual.

Añadir las hojas de albahaca, la almendra laminada tostada, ralladura de limón, flor de sal y pimienta negra.

Terminar con un generoso hilo de Reserva Familiar Picual justo antes de servir.

## Ensaladilla rusa con mayonesa de AOVE Marqués de Griñón Oleum Artis

Un clásico atemporal con infinidad de adaptaciones personales. En esta sencilla receta, el AOVE Marqués de Griñón Oleum Artis en la mayonesa marca la diferencia

### Ingredientes:

- 4 patatas medianas.
- 3 zanahorias.
- 3 huevos.
- 200 g de atún en aceite.
- 100 g de guisantes.
- 50 g de aceitunas.
- Mayonesa con AOVE Marqués de Griñón Oleum Artis.
- Sal al gusto.



### Elaboración:

Lavar bien las patatas y las zanahorias. Pelar estas últimas, pero no las patatas.

En una olla grande con abundante agua y un puñado de sal, cocer las patatas sin pelar y las zanahorias partidas, a fuego no muy fuerte. Cocer las patatas unos 30-35 minutos y las zanahorias de 20 a 25 minutos. Sacar y enfriar.

Cocer dos huevos durante 10 minutos. Sacar y enfriar.

Cortar las patatas y las zanahorias en cubos pequeños. Picar los huevos y las aceitunas y desmigalar el atún.

En un bol grande mezclar todos los ingredientes y añadir la mayonesa.

Enfriar en la nevera.

Para la presentación individual, disponer la ensaladilla en plato, cubrir con una capa de mayonesa y coronar con huevo picado.



## Mousse de chocolate con AOVE Marqués de Valdueza Coupage y miel

### Ingredientes:

- 160 g de yemas de huevo.
- 250 g de chocolate negro.
- 70 g de azúcar.
- 50 g de miel de azahar Marqués de Valdueza.
- 150 g de Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Valdueza Coupage.
- 100 g de mantequilla con sal.
- 270 g de claras de huevo.
- 2 g de ralladura de naranja.



### Elaboración:

Batir las yemas con el azúcar, la miel y la ralladura de naranja hasta obtener una mezcla cremosa.

Fundir el chocolate con la mantequilla y el AOVE Marqués de Valdueza e incorporarlo a la mezcla anterior.

Añadir las claras montadas con movimientos envolventes.

Dejar reposar en frío antes de servir.

*Una receta donde el chocolate no va solo. Va acompañado de origen.*

## Perdiz en escabeche con AOVE Masía El Altet High Quality

### Ingredientes:

- 2 perdices limpias y evisceradas.
- 1 cabeza de ajos.
- 2 zanahorias.
- 2 cebollas medianas.
- 1 vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra Masía El Altet High Quality.
- 1 vaso de vinagre de vino blanco.
- ½ vaso de vino blanco seco o agua
- Hierbas aromáticas: 2 o 3 hojas de laurel, unas ramas de tomillo fresco y romero.
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano.
- Sal al gusto.



### Elaboración:

Limpiar bien las perdices por dentro y por fuera con papel de cocina. Bridarlas para que mantengan la forma y salpimentarlas.

En una cazuela honda de barro o fondo grueso, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto.

Dorar las perdices por todos sus lados, retirar y reservar.

En el mismo aceite, bajar el fuego a nivel medio e introducir los dientes de ajo chafados, las cebollas cortadas en juliana y las zanahorias en rodajas. Añadir las hojas de laurel, los granos de pimienta negra, el tomillo y el romero.

Cocinar a fuego lento durante unos 10-15 minutos, hasta que la cebolla esté transparente.

Volver a poner las perdices en la cazuela, acomodándolas entre las verduras.

Verter el vinagre de vino blanco y el vino blanco (o agua). El líquido debe casi cubrir las perdices. Si es necesario, añadir un poco más de agua.

Subir el fuego hasta que rompa el hervor, luego bajarlo al mínimo y tapar la cazuela.

Dejar cocer a fuego muy lento durante 1 hora y media o 2 horas. Estarán listas cuando la carne se separe fácilmente del hueso.

Una vez terminadas, dejar reposar 24 a 48 h para lograr su máximo sabor.

*Este escabechado puede servirse desmigado, sobre una tosta y regado con un hilo de AOVE Masía El Altet High Quality.*