



### Anchoas con mermelada de cebolla

Anchovies with onion marmalade

Anchois à la confiture d'oignons

Anschovis mit Zwiebelkonfitüre

Анчоус со сладким луковым соусом

[www.carmenylola.com](http://www.carmenylola.com)

#### **Anchoas con mermelada de cebolla**

La anchoa forma parte de la familia de los boquerones y la elaboración de esta conserva es una delicada y esmerada labor que ha hecho de las conservas españolas en el Norte del país, las productoras máximas de este bocado genuinamente español.

La primera vez que se preparó el tipo de alimento de salazón de pescados, se hizo en Fenicia, siendo los griegos los que expandieron este alimento por toda Europa.

En la actualidad, las anchoas españolas son el resultado de una larga tradición conservera y máximo exponente del buen hacer de nuestras empresas.

La cebolla, un alimento bastante habitual en la mayoría de las culturas, se presenta aquí en forma de mermelada y en esta tapa se consigue la conexión de dos sabores habitualmente dispares que sin embargo conforman un todo sorprendente.

#### **Anchovies with onion marmalade**

The anchovy is a member of the family of the same name; processing this tinned fish is a delicate and painstaking task which has made the canneries in the North of Spain the largest producers of this authentically Spanish delicacy. This kind of salted fish product was first prepared in Phoenicia, the Greeks being responsible for spreading this food throughout Europe.

Today, Spanish anchovies are the result of a long tradition of canning and are the finest exponent of the excellent skills of our industries.

The onion, a fairly common food in most cultures, is used here in the form of a marmalade and this tapa makes the connection between two flavours which are normally very different, yet which form a surprising whole.

#### **Anchois à la confiture d'oignons**

La préparation des anchois en conserve est un travail délicat et soigné qui a placé les conserveries espagnoles du Nord du pays au sommet de la production de cette préparation typiquement espagnole.

Ce type de salaison de poissons fut inventé dans la région phénicienne, avant que les Grecs ne diffusent cette préparation dans toute l'Europe.

Les anchois espagnols sont l'aboutissement d'une longue tradition de conservation et un représentant essentiel du savoir-faire de nos entreprises.

Les oignons, aliment courant dans tous les types d'alimentation, sont ici proposés sous forme de confiture, et cette tapa exprime l'union de deux saveurs généralement différenciées et qui aboutissent cependant à un ensemble surprenant.

#### **Anschovis mit Zwiebelkonfitüre**

Die Anchovis gehört zur Familie der Sardellen. Die Verarbeitung dieser Konserve ist eine heikle und sorgfältige Arbeit, die die Konservenindustrie im Norden Spaniens mit Bravour leistet. Hier werden die meisten dieser echt spanischen Gaumenfreuden hergestellt.

Zum ersten Mal wurde diese Speise aus gesalzenen Fischerzeugnissen in Phönizien zubereitet. Die Griechen verbreiteten das Nahrungsmittel in ganz Europa.

In der heutigen Zeit ist die spanische Anchovis Ergebnis einer langen Tradition in der Konservenindustrie und zeigt die Kompetenz der spanischen Unternehmen.

Die Zwiebel, in den meisten Kulturen ein ziemlich alltägliches Nahrungsmittel, wird hier als Konfitüre angeboten. Bei dieser Tapa gelingt die Verbindung zweier üblicherweise ungleicher Aromen, die aber dennoch eine Einheit voller Überraschungen bilden.

#### **Анчоус со сладким луковым соусом**

Анчоус является представителем семейства анчоусовых рыб. Приготовление рыбных консервов из анчоуса - это деликатная и кропотливая работа. Испанские консервные заводы на севере страны славятся своими традициями в области производства этого подлинно испанского яства.

Впервые это рыбное соленье было приготовлено в Финикии, а затем было распространено греками по всей Европе.

На сегодняшний день испанский анчоус представляет собой результат давних традиций в области изготовления консервов и лучшее подтверждение мастерства испанских изготовителей консервов.

Лук, широко распространенный в большинстве культур, представлен здесь в качестве сладкого густого соуса. Данная закуска позволяет объединить два непохожих вкуса. Тем не менее, результат данного соединения должен вас приятно удивить.

Atocha 20, 5ª izda. 28012 Madrid España [www.carmenylola.com](http://www.carmenylola.com) [dgutierrez@carmenylola.com](mailto:dgutierrez@carmenylola.com)