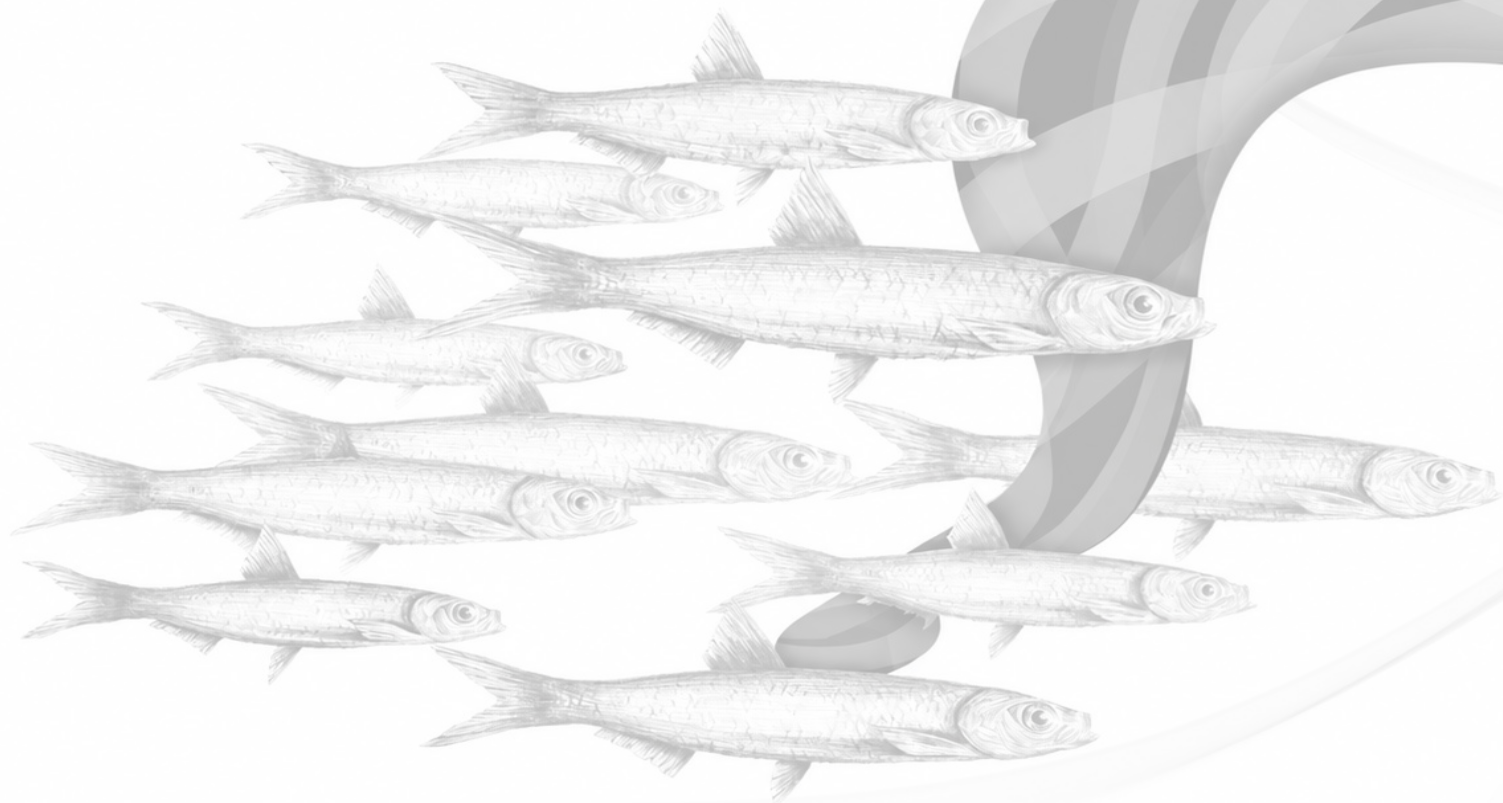




ELVO Editorial · Poesía
info@elvoeditorial.com
www.elvoeditorial.com

Primera Edición: septiembre 2026.

© Toñi Sánchez.
© ELVO editorial.
© de la ilustración de portada: Laura Siz.
© del prólogo: Esperanza Peláez Navarrete
© de la fotografía de solapa: Toñi Sánchez.
© de las fotografías de interior: Toñi Sánchez.
© diseño cubierta y maquetación: Daniel Moscugat.
Todos los derechos reservados.

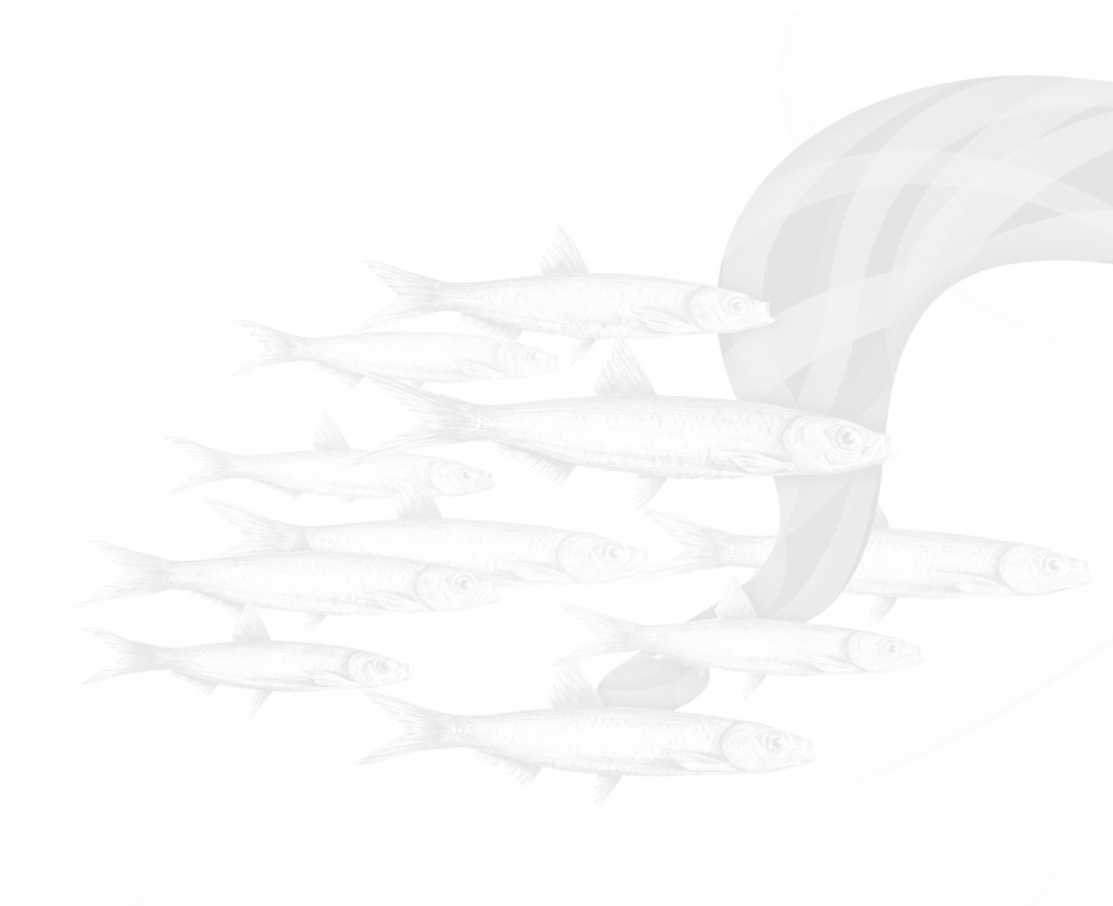
Dep. Legal: MA 1248-2026
ISBN: 979-13-992219-3-0



Gracias por comprar la edición autorizada de este libro. Por favor, no escanee, reproduzca, distribuya o fotocopie ninguna parte del mismo sin permiso de la editorial. De este modo estará respaldando a los autores y permitirá que editoriales independientes, como la nuestra, continúen publicando libros como el que tiene en sus manos. Si necesita fotocopiar, distribuir, reproducir o escanear partes de este libro, diríjase a CEDRO.

Queda prohibida, por tanto, la distribución, reproducción total o parcial, transformación o comunicación pública por cualquier vía sin contar con la autorización previa de los titulares del copyright, salvo los previstos por la ley.

*Para mis nietos Noah y Naiah,
mis marengos, mis boquerones,
a los que les apasiona el mar.*



ÍNDICE

Prólogo: BOQUERONES

<i>Esperanza Peláez Navarrete</i>	17
Introducción.....	23
1. Pimentón de boquerones vitorianos.....	38
2. Cazuela de papas con arroz, langostinos, almejas y boquerones.....	42
3. Cazuela de fideos con habas y boquerones.....	46
4. Manojitos de boquerones fritos.....	48
5. Boquerones rellenos al estilo malagueño.....	52
6. Boquerones fritos rellenos de espinacas y jamón serrano.....	56
7. Moraga de boquerones.....	58
8. Moruna de boquerones.....	62
9. Fritura de letones y huevas de boquerones.....	64
10. Anchovas en salmuera o salazón (anchoas en aceite de oliva)	72
11. Boquerones fritos.....	78
12. Tortilla de boquerones.....	82
13. Ensaladilla de tomates y pimientos asados con boquerones fritos.....	86
14. Boquerones al limón.....	90
15. Boquerones fritos en adobo.....	94
16. Arroz con boquerones al estilo de Málaga.....	98
17. Cazuela de arroz caldoso con boquerones y chícharos.....	104
18. Boquerones en adobillo.....	108

19.	Lasaña de pimientos asados y boquerones en vinagre con aceitunas alorenas.....	112
20.	Albóndigas de boquerones en salsa agriada (salsa sefardí de huevo y limón).....	116
21.	Boquerones en vinagre.....	122
22.	Boquerones en vinagre con «majaillo» de comino al estilo trinitario.....	126
23.	Boquerones en vinagre con aceite, ajo, perejil y huevo cocido.....	131
24.	Cazuela de manojitos de boquerones con tomate frito (al estilo de las playas de El Bulto.....	132
25.	Tosta natural de pimiento asado con boquerones al natural y mermelada de aceitunas alorenas.....	140
26.	Tartar de boquerones de Málaga con porra de mango y aguacate.....	144
27.	Espárragos blancos a la plancha con vinagreta de aguacates, fresas y boquerones en vinagre.....	146
28.	Fideos «Guisaos» con almejas y boquerones.....	150
29.	Boquerones en escabeche.....	158
30.	Cazuela de boquerones al limón con ajos y perejil.....	160
31.	Dim Sum de boquerones al aroma de amontillado en cazuela de fideos con gambas.....	164
32.	Boquerones a la bilbaína (anchoas a la cazuela o a la donostiarra.....	170
33.	Albóndigas de boquerones de Málaga en salsa sobrehúsa..	176
34.	Pipirrana malagueña con boquerones fritos de un día «pa» otro.....	184

35.	Boquerones fritos rellenos de acelgas, pasas y piñones sobre crema de queso.....	188
36.	Brandada de boquerones con sus albondiguillas.....	194
37.	Boquerones en escabeche de vino moscatel, pasas y piñones	200
38.	Rillette de boquerones en manteca de cerdo ibérico.....	206
39.	Cazuela de fideos con boquerones y gambas con verduras de Naiah y Noah.....	212
40.	Gazpachuelo de boquerones.....	218
	Agradecimientos.....	227
	La autora: Toñi Sánchez.....	229
	Esperanza Peláez Navarrete: prólogo.....	230
	Laura Siz: diseñadora gráfica.....	231



BOQUES RONS

The title 'BOQUES RONS' is rendered in a large, bold, teal-colored font with a 3D effect. The letters are partially obscured by several detailed, grey-scale illustrations of fish, likely trout or salmon, which are arranged horizontally across the text. To the right of the text, a large, stylized blue wave graphic curves upwards and to the right. The background is white with faint, light blue curved lines.

**EN LA COCINA DE
TOÑI SÁNCHEZ**

Prólogo

BOQUERONES

Empecé a seguir el blog de cocina de Toñi Sánchez en el año 2011, cuando necesité profundizar en la cocina malagueña para alimentar *Málaga en la Mesa*, el suplemento semanal de gastronomía de Diario SUR. En la época estaban de moda los blogs de recetas. Creo que los dedicados a la cocina tradicional han desempeñado un papel tan fundamental como poco reconocido en mantener la memoria colectiva de los cientos de platos que cimentaron la edad de oro de la cocina casera. Los viejos cuadernos de recetas legados de una generación a otra salían de la esfera de las familias y del formato en papel, y las fórmulas de todos esos platos empezaban a lanzarse al ciberespacio, tratando de subsanar la rotura de la cadena de transmisión intergeneracional.

Como otras muchas personas, en un momento de su vida, Toñi Sánchez sintió la necesidad de recopilar y compartir el conocimiento recibido de sus mayores, y ha tenido la constancia de seguir haciéndolo desde el año 2009 hasta el día de hoy.

Mi Cocina Carmen Rosa era, para mí, el blog con el nombre más intrigante de todos. ¿Por qué esta señora, que se llama Toñi, le pone a su blog *Carmen Rosa*?

Resultaba que Carmen era el nombre de su abuela materna, y Rosa, el apellido. Con el tiempo, colándome en aquella cocina a través de la pantalla del ordenador, llegué a entender que no podía haberse llamado de otra manera, porque, más allá de recopilar, compartir y transmitir, la primera necesidad de Toñi era invocar; regresar por un momento a un mundo perdido. A un mundo más sencillo, más duro, más pobre, pero también entrañable, necesario, paradisiaco a su manera, porque en él habían quedado muchos de los elementos (tal vez los más importantes) que la habían construido como persona. Cada receta y cada relato de Toñi, con esa maravillosa capacidad evocadora, con esa asombrosa memoria sensorial (decir solo fotográfica dejaría fuera su maestría para describir olores, sonidos, sabores, atmósferas, ambientes, emociones) nos traslada a un mundo perdido, preservado gracias a su labor de arqueología emocional: al mundo de las familias marengas de El Palo. A su dura, humilde, pero también cálida, solidaria, digna existencia.

En una ocasión, Toñi me contó cómo empezó todo. Acababa de retirarse de una carrera profesional brillante. Algún día, tal vez debería escribir también sobre cómo una joven y avispada paleña, que se hizo amiga de una extranjera y se sacó un curso de mecanografía y administración, llegó a convertirse en una de las primeras mujeres ejecutivas en una empresa internacional. El periplo de Toñi Sánchez en Relojos Orient daría para una película. Pero he aquí que la empresa cierra y que, de un día para otro, una mujer acostumbrada a viajar constantemente entre Asia y Europa, se encuentra que tiene a sus hijos ya criados y que (tal vez por primera vez en su vida) dispone de tiempo. Y decide dedicar ese tiempo a viajar en sus recuerdos y traer al presente las recetas y los recuerdos de su infancia, su juventud, su familia, su barrio, la vida de los marengos y marengas de El Palo.

Aunque la seguía y tenía algún contacto con ella, podría decirse que no conocí a Toñi ni su verdadero valor hasta que la convoqué a la grabación en vídeo de unas recetas para *Cocinando en red*, un proyecto de recuperación de recetas tradicionales malagueñas que lanzamos desde el Club Gastronómico Kilómetro Cero con el apoyo de Sabor a Málaga, en el que convocábamos a algunas de las más destacadas guardianas del recetario tradicional malagueño. Como no podía ser de

otra manera, Toñi escogió dos recetas marineras, y llegó al plató con su amabilidad habitual y con unos boquerones frescos que ya delataban su conocimiento del pescado. Madre mía. Estaban turgentes, brillantes, fresquísimos. Era una maravilla verla limpiar el pescado. El manejo, la limpieza, la habilidad con la que ejecutaba cada movimiento. Sin embargo, lo que me emocionó de aquel día es que su cazuela de boquerones resultó ser lo que mi madre llamaba «cazuelilla de boquerones»; el plato favorito de su padre, fallecido muy joven. El abuelo al que no pude conocer. Un plato sencillísimo (recogido por supuesto en este libro) elaborado con boquerones abiertos y desespinaados, ajo, perejil, limón, aceite de oliva y sal. Aquel día, Toñi no solo hizo una exhibición de conocimiento, sino que abrió un túnel que me conectó con mi abuelo Manuel, me permitió verlo por un agujerito gozando su plato preferido, o al menos, disfrutar con él de su sabor y su textura, porque, desde entonces, lo he hecho muchas veces, se ha convertido en una de mis debilidades, y siempre que lo hago me conecta con mi propia memoria, pero también con la memoria de aquella extraordinaria mujer, la madre de Toñi, Francisca hija de María del Carmen Rosa, que le legó un tesoro de conocimiento.

Con el tiempo, el blog dejó de ser exclusivo como formato de transmisión de los conocimientos de Toñi Sánchez. Con mucho criterio, la Asociación de Amigos de la Barca de Jábega le pidió que escribiera un número sobre cocina marenga malagueña, y más adelante, otro sobre las técnicas tradicionales. En un momento en que muchas de las personas que cocinan profesionalmente o se matriculan en escuelas no han tenido la posibilidad de recibir esas enseñanzas de sus mayores, los escritos de Toñi, llenos de orden y capacidad de comunicar, son un verdadero tesoro. Más tarde, vino su libro sobre cocina de cefalópodos, otra maravilla.

Sin embargo, me atrevo a decir que este libro es mi preferido. A lo mejor es que me gustan más los boquerones que los cefalópodos; a lo mejor es que los boquerones son (con las sardinas) la esencia de la tradición pesquera malagueña de bajura, o a lo mejor es que esta mujer asombrosa se va creciendo cada vez como escritora.

El caso es que *Boquerones en la Cocina de Toñi Sánchez* me parece mucho más que un excelente recetario. Me parece un precioso libro de historias, me parece la evocación vívida de un barrio, una época y una casta; me parece la emotiva, emocionante y enternecedora memoria de una mujer con la rara capacidad de cerrar los ojos, respirar hondo (si se fijan, es su ritual para disponerse a viajar en el espacio-tiempo) y transportarse a la infancia. Transportarnos, porque su bella narrativa nos agarra del pecho y nos arrastra con ella.

Boquerones es también un libro lleno de conocimientos valiosos. Desde el «grano» como medida para la venta de boquerones cuando los cenacheros no disponían de instrumentos de pesaje, a la descripción de las artes de pesca, el mantenimiento de las barcas, los sistemas de organización, el trabajo en las antiguas conserveras de El Palo, la vida de las mujeres, la vida de los hombres, la vida de las niñas y niños que como ella se criaban en el rebalaje. Algunos son conocimientos directos (me ha impresionado especialmente la descripción que hace del sueño invernal del Mediterráneo, de las calmas del mes de enero), y otros provienen de una documentación rigurosa. La riqueza biológica del Mar de Alborán, las temporadas, el tiempo medio de vida del boquerón, las artes de pesca y su uso, el pescado en la alimentación de los seres humanos que habitaron el territorio malagueño en la Prehistoria. Por no hablar de la recopilación de poemas y cancioncillas que hacen referencia a los boquerones.

Y luego está la parte culinaria. La forma en la que se redacta y se explica una receta dice mucho del manejo en la cocina de quien la escribe. En las recetas de Toñi hay una mezcla de naturalidad y precisión, de simplicidad y de experiencia, que las convierte en documentos valiosísimos. No usa pesos ni medidas, o los usa a grandes rasgos. Toñi quiere que nos sintamos capaces de hacer la receta, que vayamos mirando, que entendamos el punto que tiene que tener cada cosa, y por eso nos lo hace fácil. Sus explicaciones nos guían como si la tuviéramos al lado, dándonos los consejos necesarios para tener éxito.

Toñi aspira, en última instancia, a animarnos a reparar y continuar una cadena que se ha roto; la de la enseñanza de la cocina en las casas. Nos transmite

la importancia de esos gestos cotidianos, porque son gestos que nos ayudan a sobrevivir, a disfrutar y a decidir sobre nuestra alimentación, pero también porque nos construyen como individuos y, sobre todo, nos afirman como parte de una comunidad, de una familia, de un pueblo.

Me parece particularmente bonito en este libro un detalle; el modo en que Toñi une la cocina de su abuela, de su madre, de sus mayores, con la cazuela de fideos con boquerones especial que ella prepara para sus nietos, Noah y Naiah. Una variación sobre una fórmula heredada que introduce a dos niños nacidos ya en el siglo XXI en esa saga. Es para ellos para quienes Toñi, puede que sin saberlo durante años, ha estado reuniendo todo este tesoro de sabores y recuerdos. Para que sepan quiénes son, o al menos para que sepan a qué sabe el amor verdadero, el que construye y lanza. El que hizo que una niña criada en el rebalaje se permitiera soñar y volar sin perder el camino de vuelta a casa. 

Esperanza Peláez Navarrete

Introducción

Acerquémonos a nuestra historia y a nuestra gastronomía con los cinco sentidos. Conozcamos nuestro pasado a través de una cultura material e inmaterial que une a los pueblos...

Antonio Sánchez de Mora
Comisario y Director Técnico de *Sabores que cruzaron los Océanos*

Grabados en mi memoria, en el archivo de los recuerdos están aún las pequeñas casitas de las playas de El Palo, aquellas por las que anduve con mi madre, con mis abuelos maternos; cierro los ojos y aún puedo ver barcas varadas en el rebalaje sobre los viejos maderos, los parales y junto a ellas las redes secándose al sol sobre las piedras y chinorros de la orilla, el olor a alquitrán y a salitre, a pescado seco y a sardinas ‘asás’. Aún puedo oír el rumor de las olas rompiendo en la orilla y aspirar la mar.

La pesca marcó la vida de mi abuelo Juan Antonio, *El Bichucho*, como la de mi bisabuelo José *El Rosilla*, el padre de mi abuela. Jabegotes, marengos, gente de la mar generación tras generación. Siempre pendientes de los vientos, del estado de la mar para sobrevivir, echando las redes para pescar las plateadas sardinas traídas con los sardinales aún de ‘madrugá’. Durante el día, las barcas iban en busca de los boquerones y jurelitos y ya, casi a la caída de la tarde, en busca de lo que había quedado enganchado en los trasmallos. Así día tras día. El mar, la mar movía sus vidas al mismo compás de las olas.

La casa de mi bisabuelo miraba al horizonte, al igual que todas aquellas pequeñas casitas de pescadores, blancas, encaladas, allá por los años 30, situadas en primera línea de la playa. Tenían que tener dos puertas, una frente a la otra, para que cuando pegaba el mal tiempo, bien el temporal de levante o las ‘marejales’ de poniente, se arrastrara el agua entre los estrechos callejones y atravesaran las humildes viviendas.

Vuelan nuevamente mis recuerdos, me dejo llevar a principios de los años 60, a aquellas calles de las barriadas malagueñas sin asfaltar donde las risas y los gritos de los niños jugando a saltar la cuerda, a la ‘palmetá’, a las cuatro esquinas, al ‘siriguiso’, al escondite, o tantos y tantos juegos de los que disfrutábamos, se mezclaban con la tranquila charla de los mayores, de los vecinos saludándose al cruzarse y con los vendedores ambulantes pregonando y voceando sus mercancías.

Pasaba por las calles el famoso afilador con su singular música, el señor que vendía los caramelos liados en papel de celofán pregonando: «¡¡Al ricoooooo pirulí!!»; aquel que, vestido de blanco, nos endulzaba con un cono de merengue rosa, cantando «¡¡Al rico cooquiii!!», y con toda la chiquillería detrás, al mismo tiempo, casi que se cruzaban las pjaras de cabras con el tintineo de sus cencerros, sus balidos y el cabrero ordeñaba la leche en la misma puerta de las casas, aún caliente y espumosa, mientras los críos les dábamos a los animales pan duro, bajo la atenta mirada de nuestras madres, pendientes por si alguna salía «trompicona».

A los que con un burro desde las huertas o los montes cercanos vendían frutas y verduras, entrañable sonido cuando pregonaban la venta de los chumbos, «¡¡Gordooo y reoondo!!». O las moras, ricas y dulces sobre las verdes hojas de las higueras; o aquellas personas que vendían cupones (único juego de azar permitido), cuando en aquel tiempo sólo tenían tres cifras: «¡¡Los iguales para hoy!!»; o el «¡¡quebraillo siete!!».

Aún guardo en mi retina aquellos pregoneros que vestían humildemente, pantalón gris con parches negros en la rodilla, camisa blanca con las mangas ‘remangás’, alpargatas, su faja en la cintura y sombrero de paño vendiendo pescado

por las calles malagueñas (el último tuve la suerte de verlo en la calle Compás de la Victoria, a principio de los 90... era un señor ya mayor, y en vez de cenachos portaba dos cubos, pero lo trasportaba con gallardía).

Aquellos cenacheros malagueños, que sólo existen en nuestros recuerdos, con sus cenachos de esparto sobre la arena a la espera de que se llenaran de los manjares marinos, pendientes de ver que traía el copo de los que tiraban los jabegotes, aquellos marengos que se esforzaban para sacar los frutos de la mar hasta el rebalaje: boqueroncitos vitorianos, chanquetes, jurelitos, sardinitas, calamaritos o cualquier otro producto de nuestra bahía.

Con los capachos de esparto llenos, sus brazos en jarra soportando el peso de los ‘pescaitos’, andaban por las calles malagueñas pregonando sin cansancio, voceando su mercancía, con esa gracia malagueña: «¡¡Sardinitas, niñaaaaa, que llevo los boquerones vitorianos, que están vivos... ‘acabaito’ de ‘pescá’!!».

Aquellos hombres que vendían los boquerones por «granos» como si de garbanzos se tratara al no tener forma de pesarlos; los «vitorianos» 130/140

granos, para el limón 60/80 granos, para vinagre 30/40 granos.

Una época no tan lejana, donde no existía en la mayoría de los hogares la posibilidad de conservar alimentos y vuelvo a la cocina de mi madre, a las técnicas marengas que aprendió desde su más tierna niñez de mi abuela y de su bisabuela «Las Rosillas» de El Palo. Aquellas





Jábega de mi bisabuelo José «El Rosilla», con el nombre de mi abuela María del Carmen, «La Rosilla» de El Palo. Museo Marítimo de Barcelona.

con el paso del tiempo. Sobre todo, boquerones... plata de la mar malagueña.

que dieron nombre a las jábegas de mi familia que surcaban la mar a golpes de remo, de bogar día a día para obtener esos tesoros que guarda la mar y conservarlos fritos, en adobo, en escabeche, asándolos o secándolos al sol o en sal. Técnicas culinarias marengas que de ellas aprendí, sin darme cuenta, poco a poco, escuchando, mirando, observando y cocinando

EL BOQUERÓN EN LA GASTRONOMÍA MALAGUEÑA

Dijo Mintz que nuestra alimentación, nuestra gastronomía, la cocina en sí, está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos; es decir, con nuestra identidad.

Comer no es una actividad puramente biológica, pues los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias.

Para hablar de gastronomía y cocina malagueña nada hay más instructivo que leer a los grandes historiadores, estudiosos y escritores que han dejado en los

últimos años verdaderas joyas literarias a nuestro alcance. Pero, ante todo, deberíamos de realizar un esfuerzo de imaginación, viajando atrás en el tiempo hasta acompañar a nuestros ancestros más lejanos hace milenios, cuando los primeros malagueños, hombres prehistóricos recolectores y cazadores ya cocinaban, por ejemplo, ese cocido de carnes y verduras en pieles de animales incorporando piedras calientes; e incluso en el Museo de la Prehistoria de Ardales se encuentran restos fosilizados de garbanzos, habas y chicharos.

Estos antepasados muy lejanos ya mostraban su interés por el marisco y el pescado hace al menos unos 15.000 años, utilizando los recursos marinos que le ofrecían su entorno, mediante técnicas de marisqueo, que practicaban en el «rebalaje» para pescar y hasta aprovechar los mamíferos varados en la orilla.

Cuando he tenido la oportunidad de compartir charlas con mis queridos y admirados arqueólogos e historiadores Pedro Cantalejo y María del Mar Espejo, siempre les he hecho esta pregunta: ¿Harían ya estos hombres de la prehistoria la técnica malagueña del «espeto»? Recientes descubrimientos arqueológicos en cuevas del litoral malagueño demuestran que comían pescados y mariscos: (sargo, dorada o breca), moluscos (concha, berberecho, viera, mejillón o coquina), crustáceos (varios tipos de cangrejo) y mamíferos marinos (delfín y restos de la piel de ballena), además de varios animales terrestres (conejo, cabra, caballo, ciervo o jabalí).

Gracias a nuestro clima, a la fertilidad de nuestros valles, los bosques y la zona costera, comienzan a llegar y se van asentando en Málaga múltiples civilizaciones, por lo que toda la provincia se fue enriqueciendo con las aportaciones culturales de esos pueblos celtas, íberos, tartessos, fenicios (siendo estos últimos quienes tantísima cultura nos aportaron. Hasta el nombre de nuestra provincia, Malaka; a ellos también le debemos la jábega, emblema de un arte de pesca que nos alimentó durante siglos), griegos, cartagineses, romanos, vándalos, visigodos y bizantinos.

Posteriormente, ya en el siglo VI, del Oriente y del norte de África llegaron los árabes. Estos crearían en la península uno de los reinos más prósperos y

cultos de toda la historia de nuestra historia: al-Ándalus. Realmente, se conoce poco de la cocina española hasta el siglo X, existiendo poca documentación que haga referencia a nombres de platos e ingredientes. Con la llegada de los árabes a la península, se abrieron nuevos horizontes con condimentos, especias y elaboraciones creativas traídas por esta cultura. Por ejemplo, incorporando fruta en platos de carne o pescado. Además, se integraron nuevos ingredientes como naranjas, limones, pomelos, sandías, melones, berenjenas, alcachofas, y frutos secos como pistachos y dátiles.

Quedándonos esa riqueza gastronómica, la cocina Andalusí, herencia de las cocinas árabe y judía, ampliándose aún más tras la reconquista de Málaga por los Reyes Católicos en el año 1487 con las costumbres gastronómicas con la repoblación de estos territorios.

El descubrimiento de América (1492) dio otro gran impulso a la gastronomía malagueña con la incorporación de una enorme variedad de productos y especias. Emblemas tan importantes de nuestra cocina como la batata (por cierto, llamada papa rosa de Málaga), la patata, los tomates, la vainilla, la avena, el pimentón, el maíz, las judías, el cacao, el pimiento o el chocolate entre otros muchos.

Con la incorporación al Reino de Castilla y León, se sumaron a la tradición culinaria platos con cerdo, que no utilizaban ni árabes ni judíos, y sentaron nuevas costumbres gastronómicas unidas a la religión, como la preparación de productos como el bacalao o las torrijas en época de cuaresma.

Es entonces cuando se consolida y se puede empezar a hablar de una tradición culinaria común, producto de la evolución de siglos, pero con la influencia directa de las culturas que fueron definiendo la cocina popular malagueña tal y como la conocemos hoy en día.

Esta es la cocina malagueña, que ha ido evolucionando y enriqueciéndose de todas ellas. Con sus propias técnicas culinarias y productos que forman parte de nuestra historia, convirtiendo nuestra provincia en un referente insustituible de la dieta mediterránea.



BOQUES RONS

The title 'BOQUES RONS' is rendered in a large, bold, teal-colored font with a 3D effect. The letters are partially obscured by several detailed, grey-scale illustrations of fish, likely trout or salmon, which are arranged horizontally across the text. To the right of the text, a large, stylized blue wave graphic curves upwards and to the right. The background is white with faint, light blue curved lines.

**EN LA COCINA DE
TOÑI SÁNCHEZ**

Este libro terminó de imprimirse en Málaga
un 11 de septiembre de 2026
con el inicio de la luna nueva
y en plena temporada de boquerones vitorianos.





Impreso en Málaga, España.
Printed in Malaga, Spain.
Imprimé á Malaga, Espagne.

