Ron Montero, el Ron de los Motrileños.

La gente de mi pueblo rara vez está de acuerdo en algo. Creo que fue Don Gaspar Esteva Ravassa quien dijo, hace muuuchos años, aquello de que Motril sería maravilloso si no estuviera lleno de motrileños. Afirmación ésta que, por exagerada que parezca, no deja de ser cierta.

Pero, llegado el año 63, veía la luz un producto autóctono del que pronto todos nos sentiríamos orgullosos y al que, especialmente mi generación, se encargaría de promocionar fuera de nuestras pueblerinas fronteras, añadiéndolo a nuestras señas de identidad y presumiendo por doquier de su calidad, sintiéndonos poseedores y partícipes de un prodigio de la industria licorera.

No había, allá por los 80, ni un solo estudiante motrileño en las diferentes universidades españolas que no llevase en su equipaje una o dos botellas de nuestro fabuloso Ron Pálido Montero.

Los que teníamos la suerte de estar en Granada podíamos consumirlo en determinados locales como El Jardines, pero, sobre todo, en las fiestas privadas en las que nuestro ron se convertía en protagonista indiscutible de la velada. No

sólo por ser el ingrediente imprescindible de cualquiera de los combinados, sino por las leyendas urbanas que encerraba su historia y que no hacían sino incrementar nuestro orgullo patrio por sentirnos parte de ese mito.

Su creador, Don Francisco Montero, hombre de tradición azucarera, se lanzó en solitario a su producción sin desmentir, hasta casi el final de sus días, la leyenda de que tan sólo él conocía la magistral fórmula para elaborarlo y que, al no tener descendencia directa, se la llevaría consigo el día que dejara este mundo.

Aún recuerdo divertida la angustia de mi amigo Juan Carlos cuando me narraba la horrible pesadilla de no poder tomarse un Pálido con Coca-Cola porque nuestro ron se había terminado para siempre.

Son muchas las anécdotas que se pueden contar acerca de nuestro extraordinario ron y sobre su creador, que, por desgracia, nos dejó hace poco, a días vista de un gran número de merecidos homenajes por parte de sus conciudadanos con motivo del 50 aniversario de la fundación de su empresa.

Por fortuna, su legado no sólo está a salvo, sino que cada día crece y se expande más gracias a la labor de Andrea, su sobrina, que, junto a su padre y un estupendo equipo de trabajadores, se están encargando de llevar nuestro ron, el ron de Paco Montero, al estatus que se merece.

Esta semana, mi menú será un pequeño homenaje al Ron Pálido Montero, con el que quiero enviar mi reconocimiento a una gran empresa por un trabajo bien hecho, del que, como motrileña, me siento muy orgullosa.

A Don Francisco Montero tuve la suerte de homenajearle en vida cada vez que hacía aparición en nuestro ya desaparecido pub de siempre, El Chaparral, donde, al bajar las escaleras de entrada, todos los presentes nos fundíamos en un gran aplauso de agradecimiento al genio, que él recibía con agrado, sonriente, mientras en silencio se acercaba a la barra para tomarse una copa servida por su tocayo, Paco Díaz Bonachera, otro grande.

Aquí os dejo el enlace para que podáis visitar la página web de www.ronmontero.es, en la que encontraréis su historia y productos de una calidad insuperable, definidos así en algunas notas de prensa:

“Un ron con cuerpo y agradable sabor a madera, procedente de su larga crianza

en barricas vírgenes de roble americano, y de gran suavidad en boca. Ofrece a los conocedores del buen ron un producto excepcional, estructurado y capaz de satisfacer a los más exigentes paladares.

Ron Montero Gran Reserva fue premiado en 2009 con el Superior Taste Award por el Instituto Nacional de Sabor y Calidad de Bruselas (International Taste & Quality Institute). Un reconocimiento internacional único, basado en una evaluación a ciegas e independiente, realizada por renombrados chefs y sumilleres.

Sobradas razones para que los amantes del auténtico ron puedan disfrutar de este producto español, cuyas señas de identidad lo hacen único en España, ya que se elabora a partir de una selección de los mejores aguardientes y destilados de caña, envejecidos con paciencia en barricas vírgenes de roble americano, siguiendo el sistema tradicional de soleras y criaderas hasta alcanzar la madurez y el equilibrio perfecto de aromas y sabores."

Y ahora, mis recetas aderezadas con Ron Montero. Espero que os gusten.

Besos.

«Sopa de Aguacate y Quisquilla de Motril al aroma de Ron Montero Gran Reserva con Pan de Pistachos»
(Masa preparada en panificadora)
Ingredientes:
Para el Pan de Pistachos:
– 100 gr. de Pistachos pelados.
– 500 gr. de Harina de Fuerza.
– 1 Huevo L.
– 2 Cucharadas de Azúcar Moreno.
– 350 ml. de Agua templada.
– 1 Cucharadita de Sal.
– 1 Sobre de levadura de Panadería (Granulada)
– 50 gr. de Mantequilla.
– Semillitas Amapola.

Ponemos todos los ingredientes en la panificadora en el programa de amasado y una vez terminado el segundo levado sacamos la masa, formamos una barra y la cortamos en porciones de unos 3 cmts. que estiraremos y anudaremos metiéndolos al horno precalentado a 180º hasta que estén doraditos.

Combina de maravilla con la crema de Aguacate.

Para la «Sopa de Aguacate y Quisquilla de Motril al aroma de Montero Gran Reserva».

Ingredientes (Para 4 personas):

– 250 gr. de Quisquilla de Motril.(en su defecto gambas).
– 6 Aguacates medianos maduros.
– 1 litro de Caldo (de hervir las cáscaras de las quisquillas o gambas).
– 200 ml. de Leche evaporada.
– El Zumo de Media Lima.
– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
– 7 Especias Japonesas.(opcional)
– Pimienta Negra recién Molida.
– Un Chorrito de Ron Montero Gran Reserva.
– Sal.

House
SPICE
七味
唐ゴ
716
CONTENDO
PRÉFÉ
PRODUCT OF JAPA

Pelamos las quisquillas o gambas y las ponemos en un bol, reservando sin pelar una o dos por comensal y hacemos un caldo con las cáscaras cociéndolas en agua con sal. Colamos y reservamos. Hacemos a la plancha las quisquillas o gambas sin pelar ligeramente saladas y reservamos también. Pelamos los aguacates y los trituramos junto a las especias chinas, el zumo de lima, la soja, el ron y la pimienta. Añadimos la crema resultante al caldo y llevamos a ebullición, será el momento de añadir las quisquillas o gambas peladas y la leche evaporada. Mantenemos 5 minutos a fuego lento removiendo y servimos rematada por la quisquilla o gamba a la plancha.

«Carrilleras de Cerdo al Montero con Verduras «
Ingredientes (para 4 Personas):
– 1,200 k. de Carrilleras de Cerdo Limpias.
– 1 y 1/2 litros de Agua.
– 8 cucharadas de Aceite de Oliva.

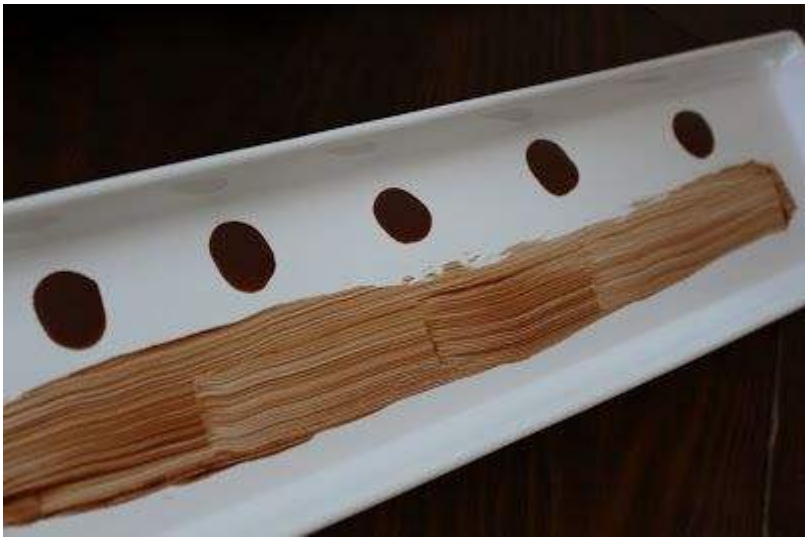
– 1 Vaso de Ron Montero.
– Una cucharada de Concentrado de Buey (Bovril).
– 1 Puerro.
– 3 Zanahorias.
– 1 Cebolleta mediana.
– 1 Cucharadita de Sal.
– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
– Pimienta Negra recién Molida.

Salpimentamos la carne y la sellamos en el aceite a fuego fuerte. La retiramos y en el mismo aceite, a fuego medio, pochamos la cebolleta y puerro muy picaditos e incorporamos y rehogamos las zanahorias, troceadas en rodajas gruesas, un par de minutos. Incorporamos nuevamente la carne, subimos la potencia del fuego, agregamos el ron y la soja y dejamos reducir 5 minutos. Añadimos entonces el agua templada con el concentrado de buey diluído en ella llevándolo a ebullición y desespumando si es necesario. Cocinamos a fuego medio-alto, medio tapado hasta reducir el caldo tres cuartas partes.

Servir sobre puré de patata acompañado de sus verduras y un poco de la salsa.

«Fresas con Chocolate al Ron Montero»
Ingredientes (Para 6 u 8 unidades):
– 6 u 8 Fresas o Fresones.
– 100 gr. de Chocolate negro de cobertura.
– 2 Cucharadas de Ron Montero Gran reserva.
– 2 Cucharadas de Agua.

Ponemos al baño maría el chocolate en trocitos con el ron y el agua removiendo hasta que esté líquido. Pinchamos las fresas, lavadas y secas, con un palillo por la parte central de las hojas para ayudarnos a introducirlas en el chocolate, en el que las bañaremos hasta cubrirlas bien,dejándolas secar antes de quitar el palillo y colocarlas en un plato. Meter en la nevera hasta el momento de consumir.



Este postre acompañado de un » Pálido con Coca-cola» harán tu sobremesa inolvidable!!!!