Almuñecar. Bocados de Majuelo Sexi.

Lo primero que uno siente al llegar a Almuñecar es el abrazo de una cálida brisa aún en los días de invierno; una caricia que al aterido visitante le hace sentirse bienvenido.

Rodeada de montañas, como la etimología musulmana de su nombre indica, es sin embargo una ciudad abierta al mar, siendo precisamente este enclave geográfico lo que le proporciona un clima absolutamente tropical que la convierte en un autentico Jardín del Edén.
Pasear por las calles de la Sexi (antiguo nombre Fenicio) da testimonio de que tradición y modernidad pueden ir juntas de la mano.
Tomando como punto de partida el precioso Palacete de la Najarra de origen árabe y actual oficina de turismo, podremos comenzar nuestro recorrido con una visita al Parque botánico del Majuelo en el que, acotada por más de un centenar de variedades de plantas subtropicales nos encontramos, perfectamente conservada, una fábrica de salazones de origen romano, reconvertida en sede de múltiples eventos como: la edición anual de la Feria Gastronómica, Festival anual de Jazz, Festival Flamenco y numerosos conciertos y espectáculos de diversa índole promovidos por el área de cultura de su Ayuntamiento.
Muy cerquita tenemos el mercado de abastos donde los amantes de la cocina pueden adquirir los mejores productos frescos de la comarca y que además, sin ser un edificio antiguo, merece ser visitado en días de labor, pues flanqueado por numerosos puestos de flores ofrece una experiencia sensorial única de aroma y color.

Seguimos nuestro periplo con una subida por el antiguo barrio de San Miguel, cuyas calles estrechas de casitas encaladas y frondosos arriates de flores salidos de las primorosas manos de las mujeres almuñequeras, nos llevarán a lo más alto de la localidad sin apenas notar la caminata hasta llegar al Castillo desde el que se pueden disfrutar de, además de una lección de historia, unas vistas panorámicas excepcionales.

Sin necesidad de alzar la mirada, podemos ver las extensas playas enmarcadas por una numerosa oferta hotelera y de ocio para que todos aquellos que tengan la fortuna de acercarse a esta costa tropical disfruten al máximo de su estancia en ella o, si se descuidan, como los numerosos almuñequeros de adopción, se enamoren y vuelvan o se queden en ella para siempre.

Porque el pueblo de Almuñecar es consciente de su rico patrimonio histórico, en el que podríamos incluir una milenaria cultura gastronómica de la que las nuevas generaciones están dando cuenta, reinventando y modernizando su cocina, aunando el ayer y el hoy. Y desde la producción de subtropicales de calidad, como demuestra la consecución de la D.O.P. para la chirimoya local, a la elaboración de vinos excepcionales a partir de viñas centenarias que alcanzan fama mundial, aquí se mima al forastero y se exhibe orgulloso el merecido cartel de Excelencia Turística.

Adentrarse en el casco antiguo por la Plaza de la Rosa y pasar una mañana haciendo «Shopping»con parada incluida para picar algo en cualquiera de los muchos bares o restaurantes que encontrarás, sumado a los escasos 15 minutos que la separan de un fabuloso campo de golf en la cercana localidad de Motril y la posibilidad de pasar de las pistas de esquí de la estación de Sierra Nevada a tomar un refrescante baño en sus playas en tan sólo una hora, ponen el broche de oro a un pueblo que lo tiene todo.

He tenido la suerte de experimentar, recientemente en carnes propias, todo esto que os cuento en calidad de Blogger Gastronómico y desde la concejalía de comercio y la D.O.P. Chirimoya Costa Tropical se nos emplazó a mi y al resto de blogueros a participar en la creación de un plato cuyo ingrediente estrella fuese la pulpa de chirimoya, que por fin se empieza a comercializar envasada al vacío, lista para su consumo.

Con dicho ingrediente he preparado unos «Mini Pannacottas de Yogur y Chirimoya».

Además, como agradecimiento al trato recibido y utilizando otros productos que son también típicos de la comarca, he creado un plato homenaje a la ciudad que he bautizado como «Bocados de Majuelo Sexi», con sardinas en salazón y frutos subtropicales.

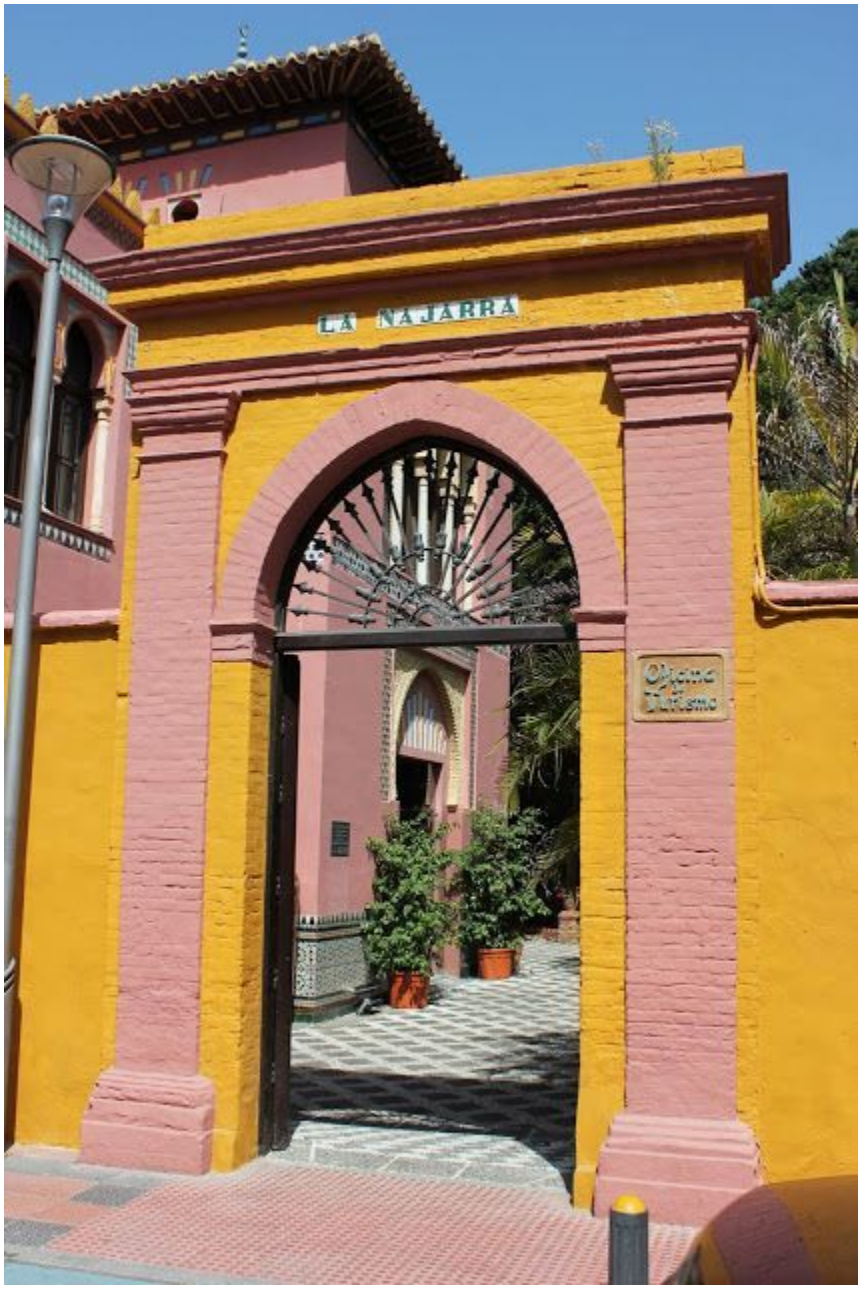
Pero antes de las recetas os dejo unas fotos de mis platos y del lugar para demostrar que no exagero ni «mijita».

«Bocados de Majuelo Sexi»

«Mini Pannacottas de Yogur y Chirimoya»

Almuñecar

Palacete de La Najarra


LA NAJARRA

Detalles del exterior del palacete.

Detalles del interior del Palacete.

Con Juan, un estupendo guía granadino enamorado de Almuñecar

Parque Botánico del Majuelo

Barrio de San Miguel

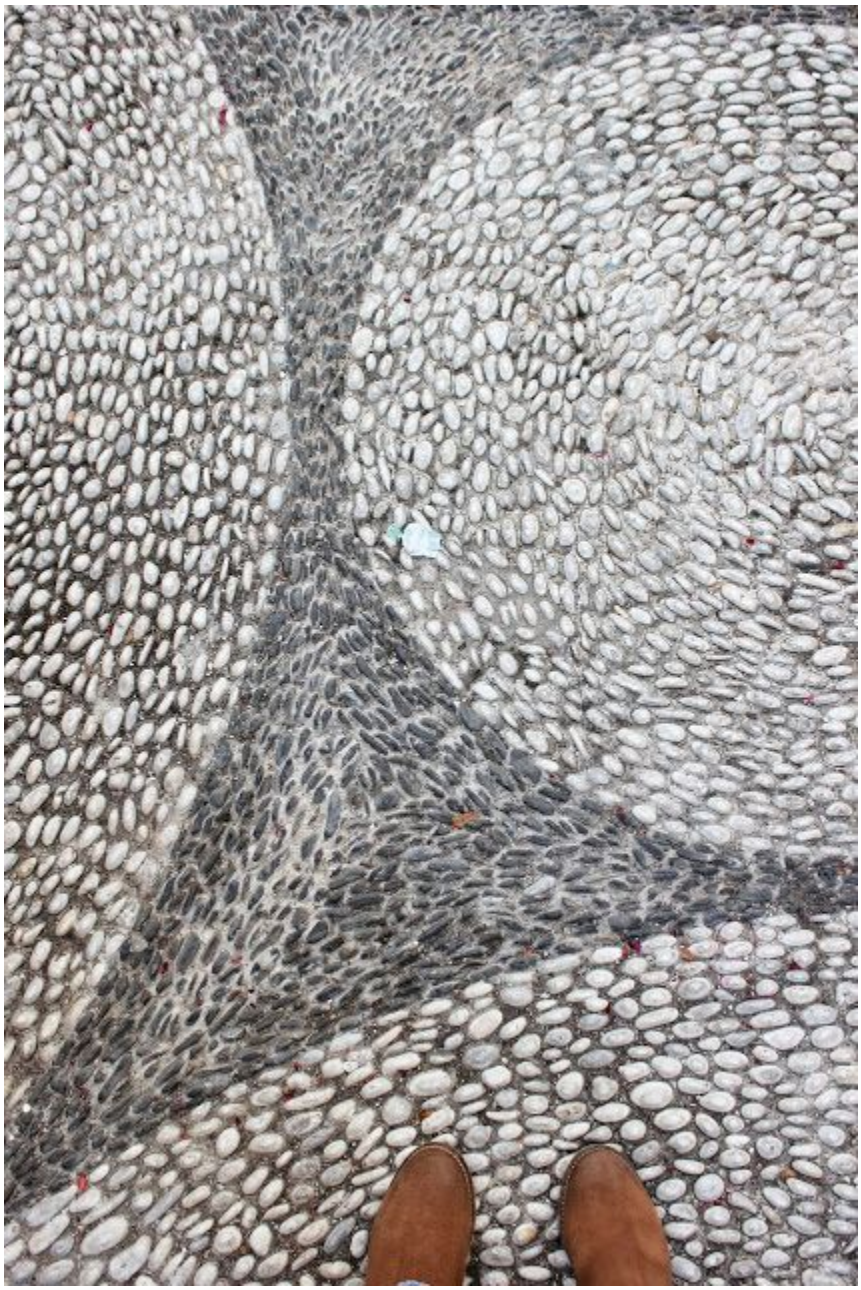
CALLEJON
DEL
SILENCIO

2

24

Helena del Valle, almuñequera de adopción, posando para mi. Que lujo!!!!

En pleno siglo XXI esta señora nos daba una lección de amor magistral, nos atendía al grupo amablemente mientras hacía la pedicura a su marido.



Detalle de los empedrados que abundan por sus calles.

Castillo de San Miguel

Puesta en valor
Castillo San Miguel
ATSCT

Panorámica desde el castillo

Playas de Almuñecar y La Herradura

Puerto Deportivo Marina del Este (la Herradura)

Playa de La Caletilla (con los tres Peñones)

Playa del Tesorillo

Playa de Cotobro

Casco Antiguo

Plaza de la Rosa

Detalle de la Fachada del Restaurante Los Geraneos.

Productos de la Comarca

las bodegas Calvente cuyos vinos están premiados y reconocidos mundialmente.

La Restauración en Almuñecar

Fritura de Pescadito de «Lute y Jesus»

Espetos de Sardinas

Cazuela Mohína con Helado de Chirimoya (creación de Heladeria Daniel)

Restaurante By larius

Crepes rellenos del Restaurante Kairos la Flor

Y ahora si, aquí os dejo mis recetas. Espero que os gusten.

Besos.

«Bocados de Majuelo Sexi».

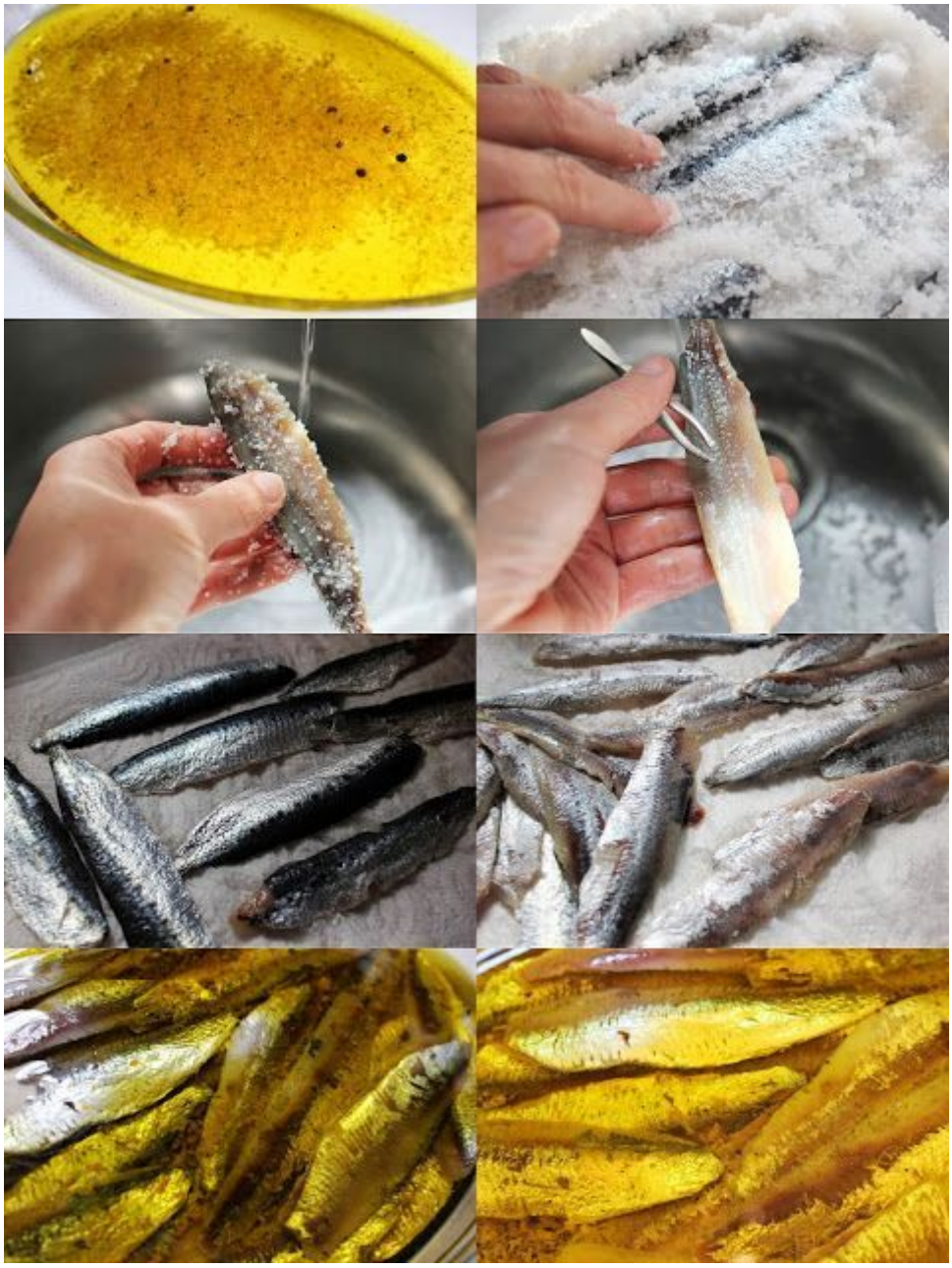
Este plato se compone de: Sardinas en Salazón, Chips de Yuca, Perlas de Soja, Crema de tomate y Cerezas, Aguacate y Miel de Caña.
Una delicia que condensa el sabor de la ciudad de Almuñecar.

Ingredientes (Para 10 unidades)

Para las sardinas:

– 5 Sardinas hermosas.
– Sal gorda.
– Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Pimienta Negra.
– Ralladura de Piel de Lima.
– Ralladura de Piel de naranja.

Cortamos las cabezas, desescamamos, evisceramos y sacamos los lomos. Los cubrimos de agua fría durante un par de horas para que suelten la sangre.
Lavamos los lomos, los secamos y los enterramos en sal gorda durante entre 24 a 36 horas tapándolos con papel de film y metiéndolos en la nevera.
Mientras ponemos en el aceite las ralladuras de lima y naranja con una cucharadita de pimienta negra recién molida para que se aromatice. Pasado el tiempo de salazón, sacamos el pescado de la sal y lo enjuagamos bajo el grifo quitándole la piel y, con unas pinzas, las espinas que pudieran quedarle.
Secamos bien los lomos y los introducimos en el aceite aromatizado durante un mínimo de 12 horas. Las sardinas ya estarían listas para su consumo (en el aceite se conservarán por muchos días en un lugar fresco y seco).

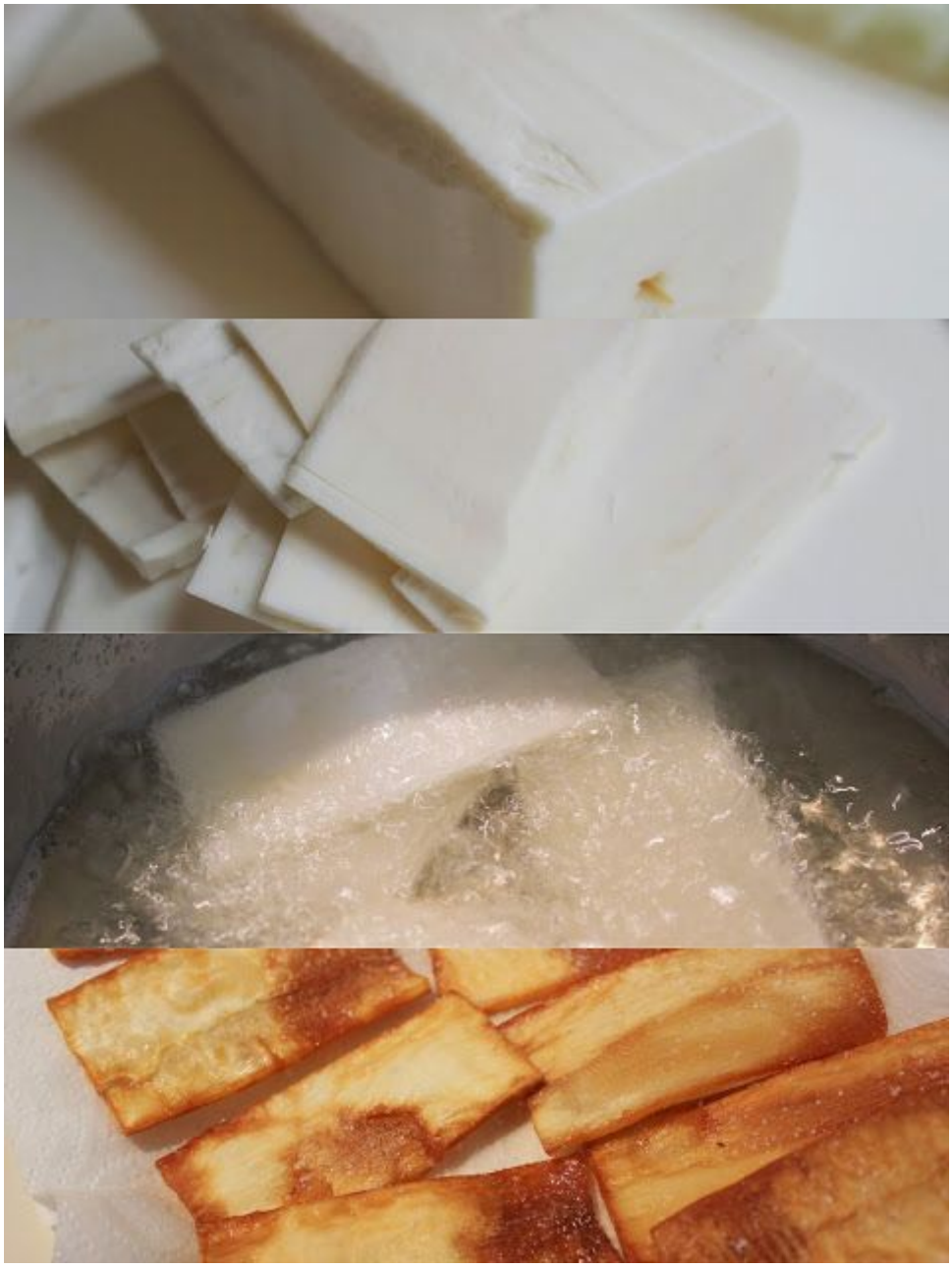


Para los chips de Yuca:

– 1 Yuca.

– Aceite de Girasol para freír.

Pelamos bien la yuca y hacemos con ella un bloque rectangular con la el ancho y largo que queramos darle, cortando el bloque en finas láminas.
En abundante aceite de girasol vamos friendo las láminas hasta que estén bien doraditas y crujientes. Las ponemos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite, las espolvoreamos con una pizca de sal y reservamos hasta emplatar. Puedes preparar los chips previamente y guardarlos tapadidos con papel de aluminio y en el momento de emplatar darles un golpe de horno para que recuperen su textura crujiente.



Para las Perlas de Soja:

-100 gr de Salsa de Soja.

-60 gr de Perlas de Tapioca o Mandioca.

– 1 litro de Agua.

Ponemos el agua a hervir en un cazo y cuando rompa a hervir, añadimos las perlas de tapioca o mandioca. Hervimos durante 40 minutos, retiramos del fuego, pasamos la tapioca a un colador y lavamos con agua fría dejándola en el colador para que escurra. Ponemos la tapioca en un bol a marinar con la salsa de soja durante un mínimo de 4 horas. En este tiempo la tapioca irá absorbiendo la salsa de soja y nos quedarán unas perlas transparentes con todo el sabor de la soja. Reservamos hasta emplatar volviendo a pasar por agua fría para que se suelten.

Versión de la receta de «Falso caviar de Soja» Fresa y Pimienta

Para la Crema de Tomate y Cerezas:

– 2 Tomates Maduros.
– Una pizca de Sal.
– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Media docena de Cerezas.

Pelamos, quitamos las semillas y trituramos el tomate con la sal hasta tener una fina crema. Añadimos el aceite y trituramos nuevamente hasta emulsionar. Incorporamos las cerezas deshuesadas y volvemos a triturar hasta integrarlas completamente. Reservamos en frío hasta emplatar.

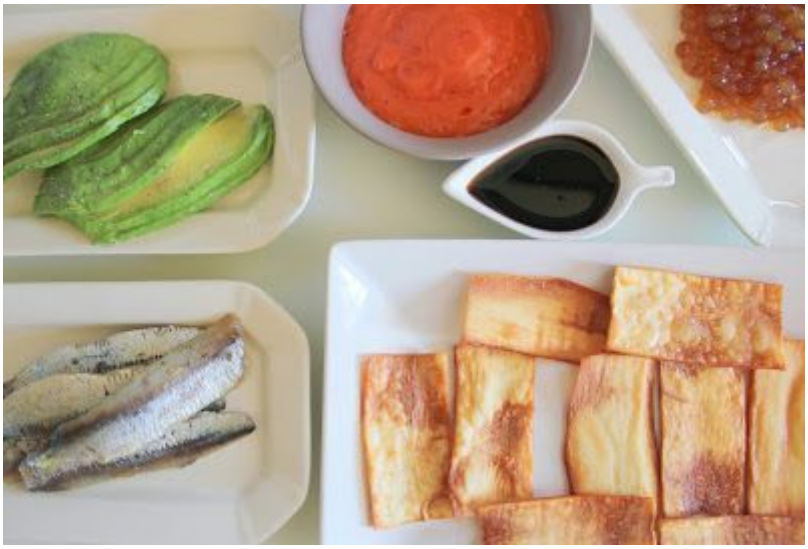
Para el aguacate:

– 1 Aguacate maduro.
– Una pizca de Sal y Pimienta Blanca Molida.
– Zumo de Lima.

Pelamos y cortamos el aguacate en lonchas de medio centímetro de grosor, salpimentamos y regamos con el zumo de lima para evitar su oxidación. Este paso hacerlo justo en el momento de montar el plato para que el aguacate esté lo más fresco posible.

Para Montar el Plato:

A los Ingredientes que hemos ido preparando anteriormente agregamos una cucharadita de Miel de Caña.



Sobre los chips de Yuca colocamos una lonchita del aguacate al que habremos ajustado su tamaño para que sea un poco más pequeño que la base. Regamos con un hilo de la miel de caña y sobre el centro de cada porción añadimos una cucharadita de la crema de tomate y cerezas.

Clavamos las sardinas previamente escurridas con una brocheta de bambú o palillo como indica la foto e insertamos una en el centro de cada porción. Rematamos con unas perlas de soja y ya tenemos nuestros «Bocados de Majuelo Sexi» listos para tomar.

«Mini Pannacottas de Yogur y Chirimoya»

Ingredientes (Para 2 bandejas de moldes de Cubitos de Hielo):

– 100 gr. de Leche.
– 250 gr de Yogur azucarado.
– 200 gr. de Nata para montar (35% materia grasa).
– 4 hojas de Gelatina Neutra.
– Agua fría (para hidratar la gelatina).
– 50 gr. de Azúcar.
– 300 gr. de Pulpa de Chirimoya.
– 5 Galletas tipo Digestive.
– 30 gr. de Mantequilla sin sal.

Para decorar:

– Cerezas.

Desmenuzamos las galletas y las mezclamos con la mantequilla hasta tener una pasta que nos servirá de fondo. El los moldes de los cubitos ponemos en cada hueco una cucharadita de la mezcla y presionamos con el dedo hasta que tengamos cubierto el fondo de manera compacta. Ponemos a hidratar la gelatina en agua fría mientras montamos la nata (para montarla debe estar muy fría) y la reservamos en la nevera. Mezclamos el yogur con el azúcar y la pulpa de chirimoya y reservamos también. Una vez hidratada la gelatina la secamos y la diluimos en la leche caliente. Cuando esté bien disuelta se la incorporamos a la mezcla de yogur y chirimoya y cuando esté bien mezclada le añadimos la nata batiendo un poco con las varillas para integrar todos los ingredientes. Terminar de rellenar con la mezcla los moldes, tapar con papel de film y meter en el congelador un par de horas. Para servir, desmoldar 20 minutos antes de consumir para que se descongelen poco a poco y decorar cada cubito con una cereza.

Gracias Almuñecar!!!