Ya se lo que quiero en Gastroalmuñecar 2013. Mi primer encuentrogastrobloguero.

Cuando Helena del Valle me invitó a participar en éste 1er Encuentro Gastronómico para blogueros celebrado en la ciudad de Almuñecar me faltó gritar de la emoción.

Un gran salto por lo que significa que mi opinión como blogger sea reconocida a la hora de promocionar la oferta gastronómica de una de las ciudades con más proyección turística de la costa tropical.

Que la localidad sexitana se señale como punto de de interés cultural y culinario no es extraño ni difícil si se le suma además el atractivo de contar con más de 300 días de espléndido sol al año.

Este pueblo costero, de playas vecinas y similares a las de mi querido Motril apuesta en tiempos de crisis por invertir en enseñar al mundo lo mejor que tienen y desde su ayuntamiento se promueve la celebración de una feria de la tapa en uno de los parques botánicos emblemáticos del lugar, El Majuelo, en el que durante los día 14, 15 y 16 de Junio se darán cita la casi totalidad de los establecimientos hosteleros de la zona para deleitar a quienes lo visiten, con toda clase de exquisiteces elaboradas con productos de la tierra.

Que dicha feria y encuentro bloguero gastronómicos coincidan no es mera casualidad sino el fruto del esfuerzo de Helena del Valle y José Muñoz de Heladería Daniel que se han encargado de elaborar un magnífico programa para 50 bloggers que tendrá como pistoletazo de salida una cena en el Restaurante Reina Sofía en el que su cocinero, Miguel F. Castilla, perteneciente al colectivo de profesionales dedicados a fomentar la gastronomía local Cocineros 4.0, nos ofrecerá un menú degustación basado, como no podía ser de otra manera, en los productos y tradiciones típicos de la comarca.

Se completará el programa con catas y actividades varias organizadas por los productores de Chirimoyas con D.O.P. y la visita a las Bodegas Calvente, situadas en el valle de Jete, que desde hace años producen, entre otros, uno de los vinos blancos más ricos que conozco.

La jornada del sábado la pasaremos saboreando las carnes, pescados y

jugosos subtropicales que formarán parte de los suculentos platos que los restauradores asistentes nos darán a probar en la XV edición de La Feria Gastronómica Ciudad de Almuñecar de la que os dejo una muestra gráfica.

De izda. a dcha.: Cordero al horno (El Arbol Blanco), Salmorejo (Restaurante bar Bikini), Tarta de fresas (Heladería Daniel); Crêpes de salmón, aguacate y rúcula (Kairos de la Flor); Rabo de toro (Asador la Parra); Mini torre de queso de cabra con manzana caramelizada (Kairos de la Flor); Carrillada de cerdo ibérica (Mesón Gala); Cucurucho de pescado frito (Freiduría de Lute y Jesus) y Pulpo la tita (Asador La Parra).

Por mi parte sólo me queda agradecer la oportunidad de formar parte de tan extraordinario evento y corresponder con la elaboración de tres recetas cuyos ingredientes principales proceden de esta maravillosa Costa Tropical que os animo a visitar ya.

Unos «Cucuruchos de Aguacate con Gambitas Blancas» seguidos de «Puntillitas sobre Migas de harina de Sémola» y un refrescante «Smoothie de Mango» son mi propuesta para el menú almuñequero de esta semana del que aquí os dejo las recetas.
Pero antes vamos a comenzar por abrir un botella de Calvente bien fresquito para acompañar esta comida tan nuestra.
Espero que os guste.
Besos.

«Cucuruchos de Aguacate con Gambitas Blancas»

Ingredientes: (para 8 unidades):

Para los cucuruchos:

– 4 Láminas cuadradas de pasta Brik.

Poner dos láminas de pasta bric una sobre otra y cortarlas en 4 cuadrados más pequeños cada una para formar los cucuruchos con ayuda de unos moldes cónicos (de venta en ferreterías) o con cucuruchos hechos de papel de hornear, sin apretarlos demasiado para que luego los podamos desmoldar con facilidad (es más fácil con los de papel). Para que no se nos abran, los humedecemos un poco por los bordes para que se peguen un poco y no se desenrollen. Hornear a 180ºC hasta que estén dorados. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de desmoldar y los reservamos.

Para el relleno:

– 2 Aguacates maduros.
– Una taza de Canónigos.
– 300 gramos de Gambitas Blancas Frescas.
– 2 Cucharadas de mayonesa ligera.
– 1 Cucharadita de mostaza en grano.
– 1 Cucharada de Salsa Teriyaki.
– Una pizca de Pimienta Blanca y Sal.
– Media Lima.
– Cerezas (una por cucurucho).

Preparamos una mezcla con los canónigos troceados, las gambitas peladas crudas (reservamos 8 para la decoración) y el aguacate troceadito añadiéndole la sal y el zumo de la lima. Aparte mezclamos la mayonesa, la salsa teriyaki, la mostaza y la pimienta batiendo suavemente hasta ligar todos los ingredientes que añadiremos y mezclaremos con la mezcla de las gambas y aguacate pasando a rellenar con ella los cucuruchos justo antes de servir, rematados por una gambita y una cereza.

«Puntillitas sobre Migas de Harina de Sémola»

Ingredientes (para 4 Personas):

Para las Migas:

– 550 ml. de agua.
– 500 gr. de harina de sémola de trigo duro. (y un puñadito extra)
– 5 Dientes de Ajo.
– Medio Vaso de Aceite de Oliva.
– Una Cucharada de Sal.

Ponemos en una cacerola de las de base gruesa (de esas para cocinar con poca grasa) a fuego medio-alto, el aceite con los ajos sin pelar con un corte en el centro y el puñadito extra de harina. Mientras, calentamos el agua. Cuando los ajos estén dorados le añadimos el agua muy caliente y la sal. Directamente le incorporamos la harina en forma de lluvia y removemos con una cuchara de metal para que se ligue con el agua, quedándonos una masa grumosa que taparemos con el fuego al mínimo durante 10 minutos. Pasado ese tiempo volvemos a removerlas con la cuchara desligando la masa y formando las migas que ya estarán completamente cocidas. Apagar el fuego y dejar tapadas hasta servir.

Para las Puntillitas:

– 400 gr. de Puntillitas.
– Harina especial para Tempura.
– sal.
– Aceite de Oliva.

Lavamos y secamos bien las puntillitas quitándoles la pluma o caña. Salamos y pasamos por la harina y en una cacerolita con bastante aceite y bien caliente las vamos friendo en pequeñas tandas. Las vamos poniendo sobre papel absorvente para eliminar el exceso de grasa.

Ya podemos emplatar las migas con ayuda de un molde circular que rellenaremos con ellas hasta arriba, presionando un poco para que no se nos desmorone al quitarlo, y colocamos sobre las migas unos pimientos del piquillo caramelizados (receta Aquí) y sobre éstos unas puntillitas calentitas que conformarán una mezcla de sabores deliciosa.

«Smoothies de Mango».

Ingredientes (para 4 copas)

– 4 Yogures naturales azucarados.

– 1 Mango grande Maduro.

– 3 Cucharas de Azúcar.

– 1 Chorrito de Ron Montero Gran Reserva.

– 4 Physalis.

Se pela y de quita el hueso al mango para triturarlo junto con el azúcar y el ron. Se le añade el yogur y se tritura nuevamente hasta obtener un batido espumoso. Servir en copas de Martini decoradas con un Physalis clavado en una pajita.

SMOOTHIE DE MANGO

Ya sé lo que Quiero

Este Post está dedicado a Helena del valle por su gran labor y esfuerzo con todo mi cariño y agradecimiento.