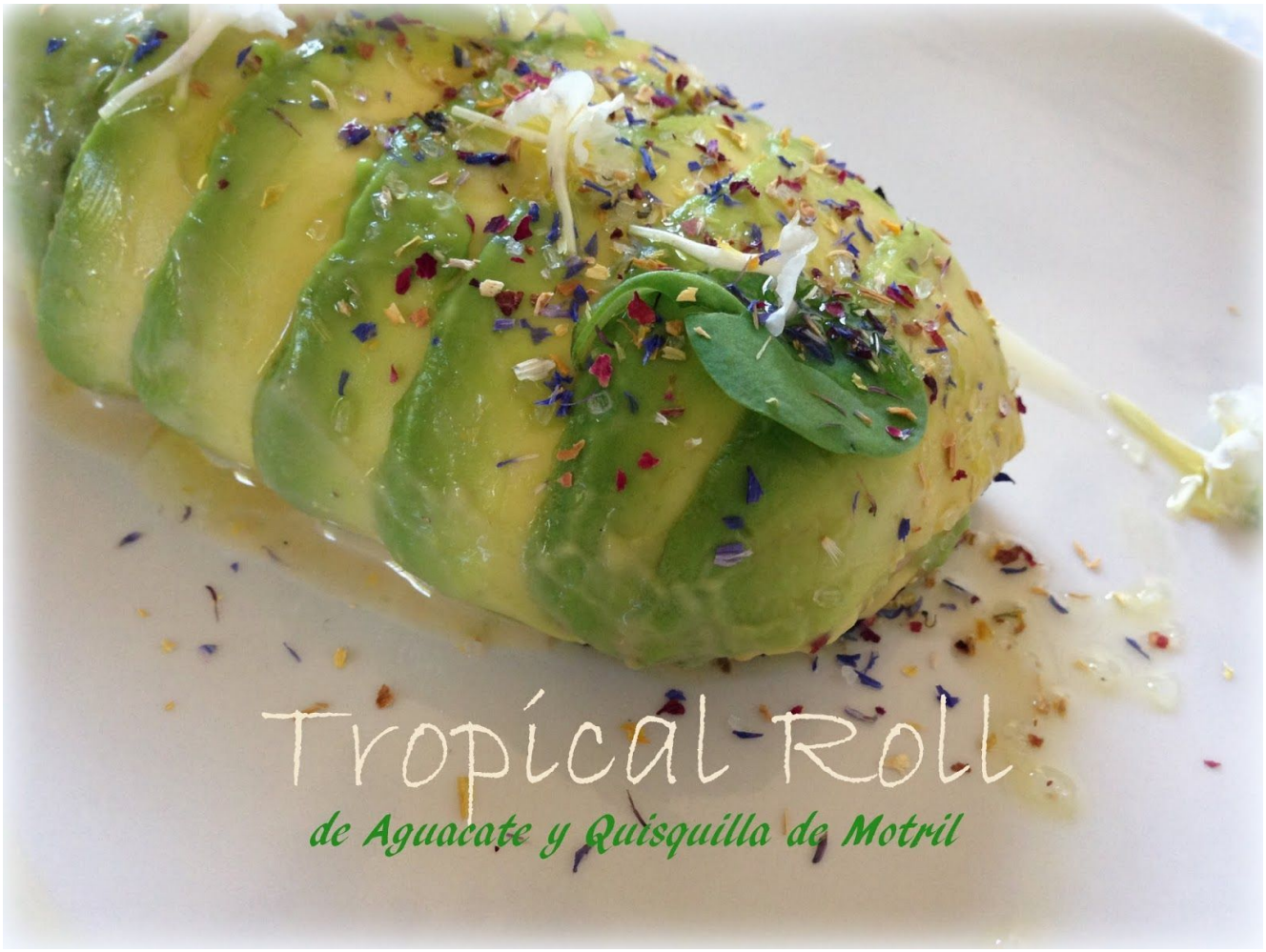
Tropical Roll de Aguacate y Quisquilla. #Gastroalmuñecar2014 y #festivalronmontero.



La Costa tropical se ha convertido en una explosión de fiesta durante este fin de semana.

De un lado, los sexitanos, celebran su XVI Feria Gastronómica; la más mediática de todas que, con el hashtag #Gastroalmuñecar2014, ha reunido a un buen número de bloggers culinarios y casi un centenar de agentes de viajes, avanzando así en su ascendente proyección como lugar de vacaciones.

De otro, en la parte más oriental de la costa granadina, Motril, tierra que me vio nacer, empieza a despertar de su letargo turístico y nos sorprende, de la mano de Ron Montero, con un #festivalronmontero asombroso en el que se conjugan la cultura y tradición motrileñas; rememorando el final de la Zafra (recolección de la caña de azúcar), en una fiesta en torno a la historia, la cultura y la gastronomía

del Motril azucarero.
Pasacalles que recrean el camino de los monderos hasta los ingenios, talleres de cocktelería, fiestas temáticas con degustaciones de nuestro fabuloso ron local; teatro, poesía, música, rutas de tapas y dulces con concursos incluidos, recitales y proyecciones; con la única intención de preservar esa herencia milenaria y dar a conocer Motril, como ciudad de la caña de azúcar; reivindicando nuestro lugar en los mapas y descubriéndonos como destino, único en el mundo, donde el cultivo milenario de la caña y el ron son los protagonistas.
Me hubiera encantado tener el don de la ubicuidad para disfrutar de todas y cada una de las experiencias ofertadas en ambos municipios, pero ante la imposibilidad de hacerlo y como agradecimiento a las invitaciones recibidas por parte de sus organizadores, os dejo los enlaces a un completísimo menú elaborado con Ron Montero, que podéis ver AQUÍ y a las recetas ganadoras de #Gastroalmuñecar2013 en su primer encuentro blogger, salidas de mi cocina para ensalzar los productos de nuestros pueblos.
Pero además, hoy me visto nuevamente de costa tropical, para traeros una nueva y deliciosa receta que encierra el sabor de mi tierra; unos «Tropical Rolls de Aguacate y Quisquilla de Motril» que os animo a probar y de los que aquí os dejo la receta.
Espero que os guste.
Besos.

«Tropical Rolls de Aguacate y Quisquilla de Motril».
Ingredientes (para 4 rollos):
Para los rollos
– 2 Aguacates grandes Maduros.
– 1/2 Kilo de Quisquilla de Motril (u otro tipo de gamba, aunque te aseguro que ésta es la mejor ;)).
– 1 Lima.
– 1 Cucharada Grande de Salsa de Soja.
– Una Rodajita de Jengibre Fresco.
– 3 Cucharadas de Mayonesa Ligera.
– 100 gr. de Canónigos.
– 1 Cucharadita de Mostaza a la Antigua (en Grano).
– Una pizca de Sal del Himalaya (también vale la sal común).
– Pimienta Blanca molida.
Material Extra

– Papel de Film.

Para decorar

– 2 Cucharadas de Aceite de oliva Virgen Extra al aroma de Naranja (he usado Basilippo).

– Media Cucharadita de Sal de Ibiza con Flores.

– Unas florecitas comestibles.

– Unas hojitas pequeñas de Canónigos.

Paso a Paso

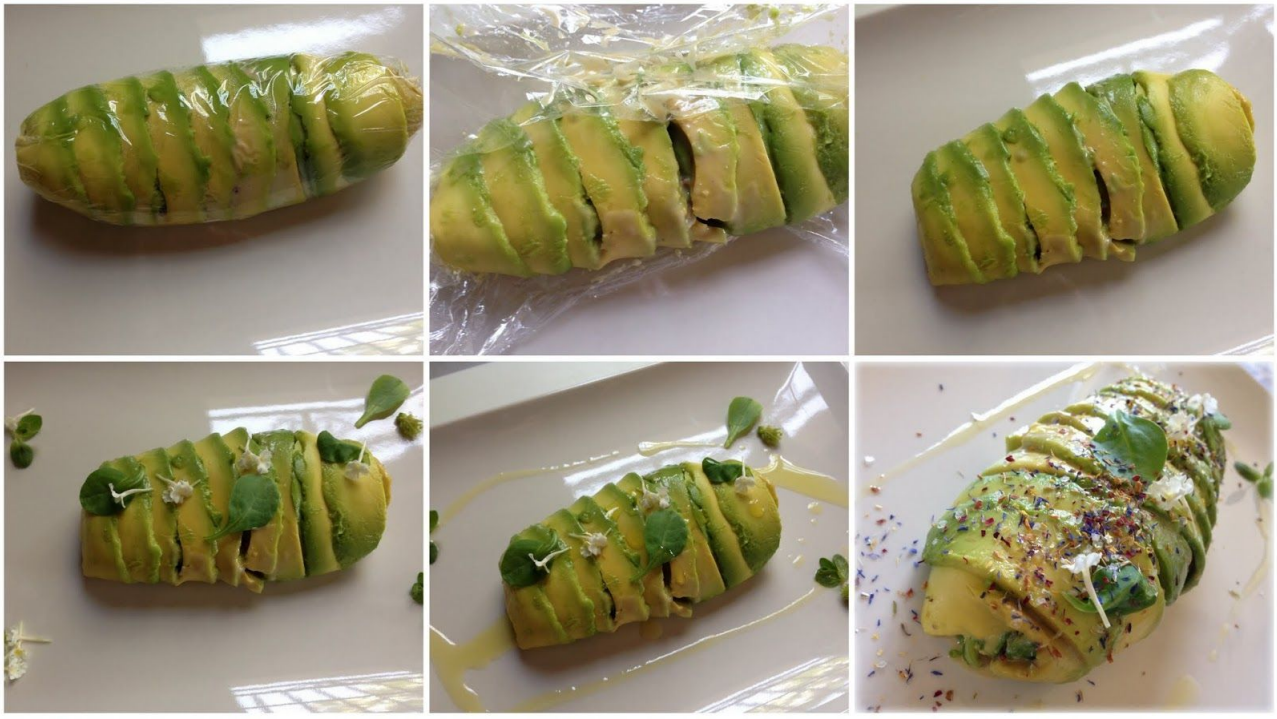
Comenzamos por lavar y pelar las quisquillas (no tires las cabezas ni cáscaras, porque puedes hacer con ellas un caldo, poniéndolas a cocer a fuego medio en 2 litros de agua, con media cucharadita de sal, durante 45 minutos y que puedes congelar para usar en otras ocasiones).
Cortamos por la mitad la lima y picamos el jengibre en trocitos muy pequeños.

Troceamos las quisquillas (cada una en tres trocitos) y las ponemos en un bol. Les añadimos el jengibre picado y dos cucharadas de zumo lima. Agregamos la mostaza, la mayonesa, la salsa de soja y removemos todo muy bien hasta integrar todos los ingredientes. Incorporamos los canónigos a la mezcla, volvemos a mezclar y reservamos.

Cortamos ahora cuatro cuadrados de papel de film y los colocamos sobre el plato dónde serviremos los rulos, frotándolos con la otra mitad de lima, para evitar que se nos oxide el aguacate que vamos a colocar encima.

Pasamos a pelar y cortar los aguacates en lonchas o láminas y, sobre el papel que hemos untado con la lima y colocado sobre cada plato, vamos colocando las láminas de medio aguacate, superponiéndolas un poco, para que al enrollar no se nos deshaga el rulo. Salpimentamos y añadiremos los restos de aguacate troceados a la mezcla de la quisquilla y lo integramos.
Una vez que tengamos las bases de los rulos hechas, colocamos en el centro e cada una cuatro cuchradas generosas de la mezcla anterior y cerramos ayudándonos del papel de film haciendo un rulo, a modo de caramelo que reservaremos en la nevera durante un mínimo de 10 minutos.

Pasamos a emplatar, colocando nuevamente cada rollo envuelto sobre su plato. Desenvolvemos con cuidado de que la unión del rollo nos quede hacia abajo y pasamos a rematar, colocando las hojitas de canónigo y las florecitas repartidas sobre el rulo y el plato. Regamos con un hilito del aceite y espolvoreamos con la sal de flores.



El espectacular sabor de La costa Tropical en tu plato.

Tropical Roll
de Aguacate y Quisquilla de Motril

Ya se lo que Quiero