Cocaracolas con Pimientos Dulces y Guindilla rellenas de Mousse deMorrones y Morcilla Canalla.

Se ha celebrado en Madrid, durante estos días, la Semana de la Fruta y la Verdura en la dieta Mediterránea.

Acontecimiento que viene de perlas para enmarcar mi receta y post de hoy, dedicados a la maravillosa huerta del sur de España, en el que tengo la fortuna de vivir y que me da la oportunidad de cocinar a diario con productos frescos de temporada.

Si seguimos las recomendaciones teóricas de practicar un modo de alimentación equilibrado, basado en el uso de todo cuanto nos ofrece nuestro entorno más cercano y le sumamos esa filosofía latina de dedicarle tiempo a disfrutar de la buena mesa en compañía de los nuestros; me reafirmo y sitúo en el epicentro mismo de un estilo de vida que practico por tradición y convencimiento y que, tras descubrir sus bondades, los foráneos tratan de copiar e imitar.

Muestra de ello es el auge de empresas como El Grupo Sca, cooperativa agrícola andaluza, cuyos clientes más importantes se encuentran fuera de nuestras fronteras, dedicada a la producción y exportación de una amplia variedad de verduras y hortalizas que son, sin lugar a dudas, las protagonistas y base de esa forma ancestral de alimentación en la que han puesto sus ojos numerosos países que ansían llevar una vida más saludable.

La revista Epicúrea, tenía previsto entrevistar a Cristóbal, uno de los finalistas de la última edición de Master Chef que es paisano y conocido mío; y la cooperativa cedió para ello instalaciones y materia prima.

Y así, de la mano de Marcos Muñoz, analista de mercados, director de la revista y fundador de la Asociación enogastronómica de Granada, a quién acompañaba la fotógrafo Raquel Rubio, asistí a la grabación de la misma y a una demostración de cómo preparar un plato digno de los paladares más exigentes haciendo uso de los productos de la empresa, a los que se sumarían aceites y vino granadinos.

En el Show Cooking, que estuvo plagado de divertidas anécdotas, nuestro futuro gran chef hizo un despliegue de todo lo aprendido y nos contó su experiencia y planes de futuro, mientras preparaba una extraordinaria Pipirrana sobre Tartar de Pulpo con Vinagreta de Bayas de Goyi.

Me llevé algún que otro consejo en cuanto ingredientes y elaboraciones, además de una caja inmensa llena de productos con los que prometí hacer una elaboración especial.

Una caja repleta de salud con la que he disfrutado además preparando infinidad de ensaladas, guisos y salsas.

Estos fueron parte de los productos usados por Cristóbal, que formaron parte del generoso regalo que la empresa nos hizo antes de marchar.

Y éste es el resultado de mi promesa; un plato con el que disfrutar de forma divertida de productos sencillos pero deliciosos. Una elaboración original y festiva de la que aquí tenéis la receta, por si os animáis a prepararla.

Espero que os guste. Besos.

Cocaracolas con Pimientos Dulces y Guindilla rellenas de Mousse de Morrones y Morcilla Canalla.

Elaboración

Ingredientes y Paso a Paso

Ingredientes (Para 12 Cocaracolas hechas con masa de coca):

Para la masa de las Cocaracolas

– 300 gr. de Harina de Fuerza.

– 60 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra (he usado «Montevilla» selección Picudo Chorreao de la localidad granadina de Montefrío).

– Pimientitos dulces y Guindilla Macerados en Aceite y Soja.

– 100 gr. de Vino Blanco Dulce (he usado Mistela de Moscatel).

– 30 gr. de pipas de Girasol Peladas (sin tostar).

– Una Cucharadita pequeña de Sal.

– 20 gr. de Levadura Fresca.

Material extra:

– Conos de Aluminio (de venta en ferreterías).

– Rodillo.

– Papel de hornear (3 hojas).

Para los pimientos dulces y la guindilla Macerados

– 30 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Pimientito dulce Amarillo.
– 1 Pimientito dulce Rojo.
– Una Guindilla Verde.

Mezclamos el aceite con la salsa de soja. lavamos, secamos y troceamos los pimientos y guindilla (retirando las semillas) en trozos muy pequeñitos y los ponemos en el aceite con la soja a macerar durante unos 10 minutos.

Ya podemos preparar la masa.

Yo la he preparado la masa en la termomix, pero la puedes hacer a mano calentando un poco el

aceite con el vino el vino y los pimientos con su macerarción, diluyendo en ellos la levadura y poniendo en un bol todos los ingredientes amasando con las manos hasta tener una bola, que dejarás reposar durante una hora dentro de una bolsa de plástico.
Para los que tenéis el aparatejo, los pasos en la termomix son los siguientes:
Ponemos en el vaso el aceite junto con el vino, los pimientos y guindilla macerados y programamos 30 segundos a 37ºC velocidad 2.
Añadimos entonces la levadura desmenuzada con la mano y mezclamos 5 segundos velocidad 5.
Incorporamos entonces la harina, la sal y las pipas de girasol y programamos 30 segundos a velocidad 6.

Nos quedará una masa que sacaremos del vaso y terminaremos de formar con ella, a mano, una bola que meteremos en una bolsa de plástico y dejaremos reposar un mínimo de una hora, poniéndola la mitad del tiempo en el frigo para que no leve demasiado.

Pasado ese tiempo, precalentamos el horno a 225ºC y forramos una de sus bandejas con papel de hornear. Colocamos la masa sobre otro papel de hornear, la cubrimos con otra hoja del mismo papel y la extendemos la masa con ayuda de un rodillo. La dejamos lo más fina posible, retiramos el papel superior y la cortamos en tiras de unos tres centímetros de grosor.

Enrollamos cada una de las tiras en los moldes cónicos, formando caracolas, como indica la foto, las colocamos en la bandeja del horno forrada y horneamos, bajando la temperatura a 200ºC, hasta que estén bien doradas y crujientes (aprox. media hora).

Retiramos del horno, dejamos enfriar sobre una rejilla antes de desmoldar. las reservamos hasta

emplatar.

Para las Bolitas de Morcilla Canalla

– 2 Morcillas frescas de Cebolla.
– 1 Guindilla Roja.
– 1/4 de Vasito de Coñac (puedes usar un vino oloroso si lo prefieres).

Lavamos, limpiamos (retirando las semillas) y troceamos en pequeños trocitos la guindilla y la reservamos (cuidado no te frotes los ojos o boca sin lavarte muy bien las manos después de trocearla).

Retiramos la piel a las morcillas y las troceamos también.

Ponemos la morcilla troceada en una ollita a fuego medio, le añadimos la guindilla picada y cocinamos durante 5 minutos removiendo con frecuencia para que no se agarre y para que se desmenuce bien la morcilla. Le agregamos el coñac y lo dejamos reducir durante un par de minutos sin dejar de remover. Nos quedará una especie de masa que retiraremos del fuego y dejamos templar.

Cuando esté casi fría, con ayuda de una cucharilla de postre cogemos porciones de masa con las que formaremos 12 bolitas, apretándolas bien para que no se

desmenucen y las reservamos.

Para la Mousse de Morrones.

– 300 gr. de Queso crema (he usado Philadelphia).

– 75 gr. de azúcar Glasé.

– 1 Pimiento Morrón Asado (al que añadimos una Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra).

– 1 Cucharada de Crema de Vinagre Balsámico (tipo módena).

– 1 Pizca de Pimienta Blanca Molida.

– 1 Pizca de Sal.

Ponemos en el vaso de la batidora los pimientos con la sal, la pimienta, la glasa balsámica, el azúcar glasé y trituramos hasta tener una finísima crema. Reservamos.

Preparamos la manga pastelera colocándole la boquilla y metiéndola en un vaso para facilitar su llenado.

Ponemos el puré de morrones en un bol mediano, le añadimos la crema de queso y batimos con las varillas durante 3 minutos hasta tener una crema untuosa que colocaremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera hasta emplatar.

Montaje de las Cocaracolas

– Mousse de Morrones muy fría (la puedes meter unos diez minutos en el congelador antes de emplatar si tu nevera no es demasiado potente).
– Caracolas de masa de Coca (Cocaracolas).
– Bolitas de Morcilla.
– Pistachos triturados.

Colocamos las cocaracolas en vasitos, de tres en tres para que se queden sujetas. las rellenamos con la mousse de morrones y colocamos una bolita de morcilla sobre cada una de ellas.

Cubrimos con más mousse de morrones, a modo de helado y espolvoreamos con un poco de pistachos triturados.

Servimos directamente.

Y aquí están listas para disfrutar. Un aperitivo divertido y delicioso.

Cocaracolas
con Pimientos Dulces y Guindilla
RELLENAS DE MOUSSE DE MORRONES

Ya sé lo que Quiero