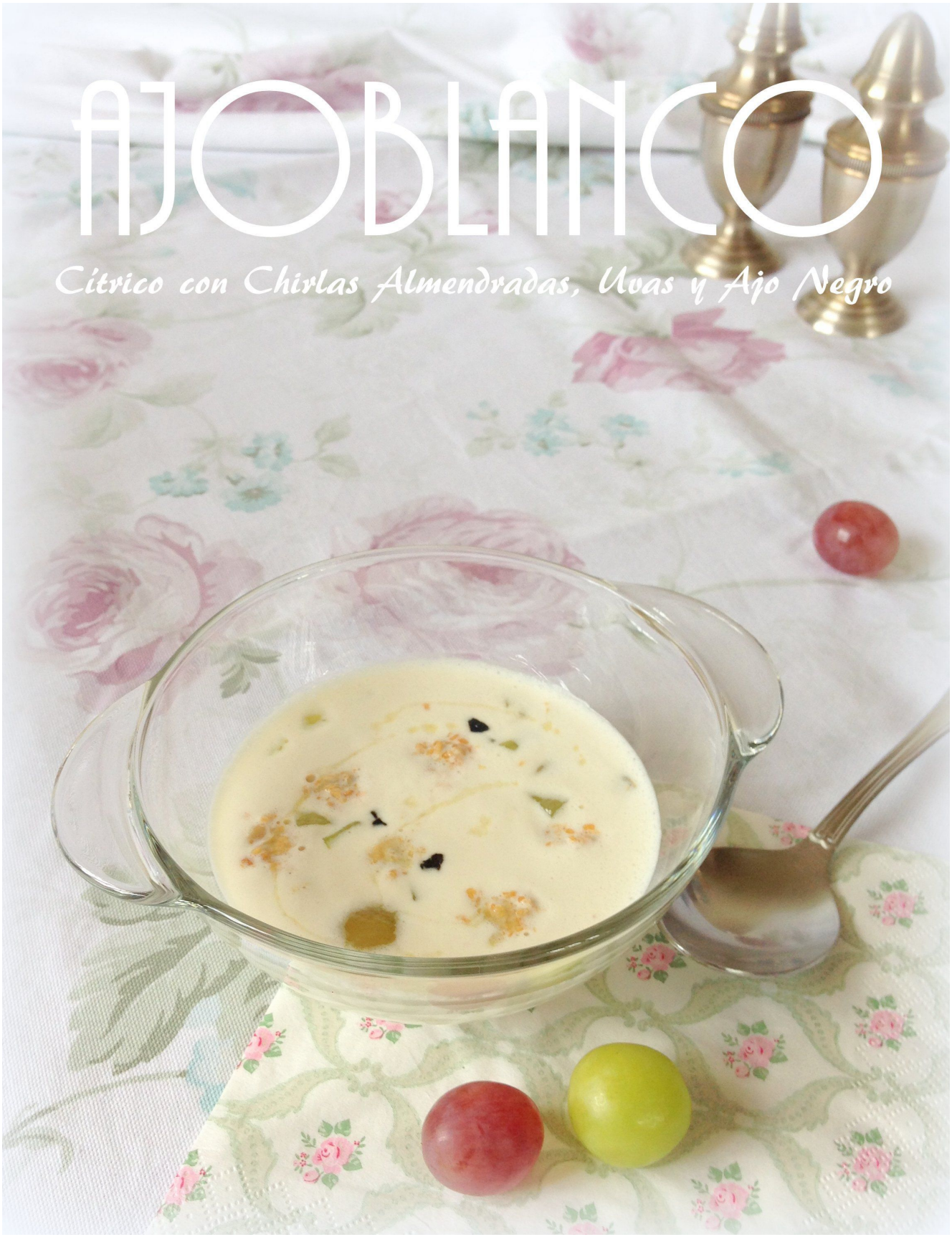
Ajoblanco Cítrico con Chirlas Almendradas, Uvas y Ajo Negro. El #SaboraMálaga



En el palacio de Ferias y Congresos de Málaga durante los días 15 a 17 se congregaban la vanguardia y últimas tendencias del Equipamiento, Alimentación y Servicios para la Hostelería y Turismo, en una gran pasarela destinada a servir de escaparate de todas las novedades, con el objetivo de complacer a un cliente

cada vez más exigente dentro del sector.

En el #SalonHyT se emplazaban más de 200 empresas y se sucederían también presentaciones de productos, catas, concursos y exhibiciones.

Esta iniciativa, resultado de un gran trabajo por parte de administraciones públicas y tejido empresarial, aspira a consolidarse y convertirse en cita imprescindible en el sur de España y la franja mediterránea.

Ha servido además de marco para acoger el primer Congreso con #SaboraMálaga y el segundo de Gastroarte. Un encuentro con el que se buscaba ensalzar poniendo en valor los productos malagueños y andaluces y dar el lugar que corresponde a nuestra gastronomía.

He tenido la fortuna de asistir allí a varias de las conferencias. Disfrutar y aprender escuchando y sobre todo viendo en acción a grandes de la cocina andaluza. De recorrer el espacio destinado a los pequeños productores de la provincia; charlar con ellos y probar sus pequeñas joyas. De Catar vinos nuevos, aceites deliciosos y quesos exquisitos, para volver a casa con el sentimiento de pertenecer a una tierra magnífica, llena de gente entregada y generosa, que lucha por el sueño de ver la despensa andaluza en lo más alto del panorama culinario.

No me canso de repetir mi admiración por la gran labor de #saboraMálaga y lo orgullosa que me siento de poder aportar mi granito de arena a esa lucha para desterrar complejos y demostrar al mundo que nuestra cultura gastronómica se escribe con mayúsculas y merece estar en primera linea.

Por eso mi plato de hoy es un pequeño homenaje a la capital de la Costa del Sol. Un Ajoblanco salpicado de chirlas impregnadas de moscatel y rebozadas en almendras que, una vez en la mesa, ha resultado todo un éxito; como este congreso que espero sea el primero de muchos.

Aquí os dejo la receta explicada paso a paso y después algunas fotos del evento.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

Ajoblanco

Cítrico con Chirlas almendradas, Uvas y Ajo negro

Ingredientes

Para 6 personas

-250 gr. de Almendras Crudas peladas.

– 600 gr de Agua Mineral.

– 50 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra.

– 1 Diente de Ajo.

– 1 Vaso de Agua (para escaldar el ajo).

– 2 Cucharadas de Zumo de Yuzu (puedes sustituirlo por lima con mandarina).

– 1 Cucharadita de Sal.

– Una docena de uvas (blancas y rosadas).

– 4 o 6 dientes de Ajo negro.

– 30 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra sin Filtrar.

– 70 gr. de Almendras Fritas.

– 500 gr. de Chirlas.

– Una copa de Espumoso de Moscatel (Botani).

Material Extra

– Thermomix (o vaso electrico similar).

– Accesorio picador de la batidora.

– Cacerola pequeña.

– Biberón para jugos.

thermomix
00:00

Paso a Paso

La chirla es un molusco parecido a la almeja pero más pequeño que suele encontrarse bajo los fondos marinos arenosos, por lo que para consumirla es necesario eliminar los residuos de arena que pueden tener en su interior. Es muy fácil; basta con lavarlas y cubrirlas con abundante agua limpia a la que añadiremos una cucharadita de sal y ellas irán poco a poco soltando esa arena.

Con tres horas debería de ser suficiente y en caso de que pasado ese tiempo no las vayas a usar, les pones agua nueva con su sal correspondiente y las puedes reservar hasta el día siguiente en la nevera hasta el momento de cocinarlas.

Así pues, antes de comenzar con nuestra receta nos aseguraremos de tener nuestras chirlas libres de arena.

Y ahora sí comenzamos lavando, pelando y troceando las uvas. Una de cada color por ración. Las blancas las hacemos trozos pequeñitos y las rosadas las partimos por la mitad. Reservamos.

A

continuación preparamos el ajoblanco* para lo que necesitaremos la thermomix o vaso eléctrico y las almendras crudas, el agua, la sal, el aceite de oliva virgen extra y el zumo de yuzu.

*Tradicionalmente al ajoblanco se le añade miga de pan (que yo he suprimido) y en lugar del zumo de cítricos se usa vinagre.

Ponemos en un bol las almendras crudas y las cubrimos con los 600 gr de agua mineral.

Cont

inuamos calentando hasta llevar a ebullición el vaso de agua y echamos el diente de ajo sin pelar para escaldarlo y quitarle potencia. Un minuto después lo sacamos del agua, lo pelamos y le quitamos el tallo del centro (dicen que así no se repite).

Ponemos el ajo en la thermomix, le incorporamos las almendras sin el agua (que dejaremos reservada para añadirla después), la cucharada de sal y trituramos a velocidad media (velocidad 6) durante un minuto.

Os

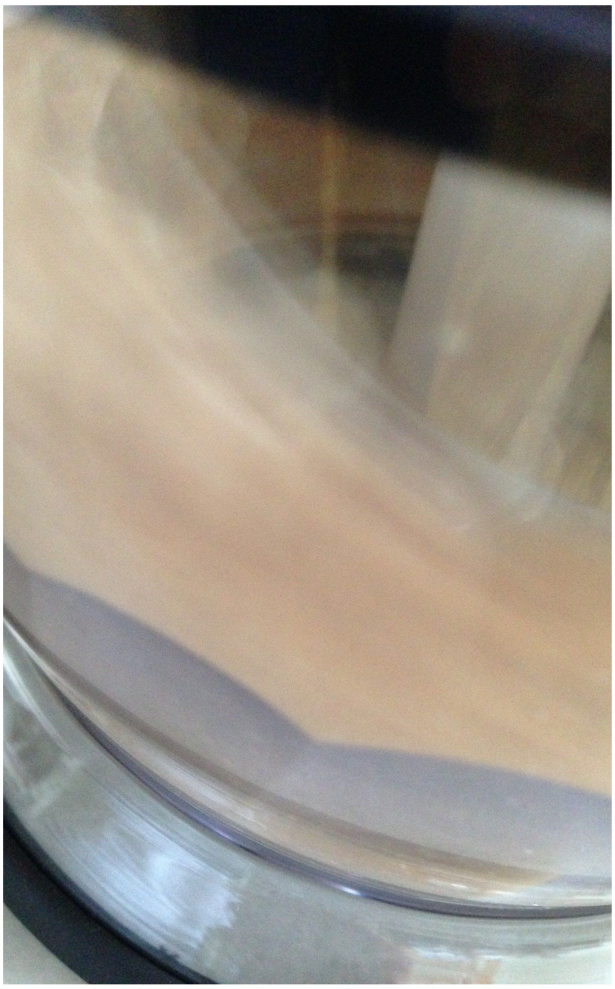
quedará una pasta a la que añadiremos el aceite, el zumo de yuzu y el agua con el que habíamos cubierto las almendras. Trituramos durante un minuto y medio a velocidad progresiva, comenzando en el 5 y subiendo hasta el 10 que es la máxima. Y ya tenemos nuestro ajoblanco listo para reservar en la nevera mientras continuamos con el resto de la elaboración.

Es el

momento de preparar nuestras chirlas almendradas. Para ello necesitaremos el accesorio picador, la cacerolita y el biberon además de las chirlas, el espumoso de moscatel Botani (de Bodegas J.Ordoñez), el aceite de Oliva virgen Extra ecológico sin filtrar (de Aceites Molisur) y el ajo negro.

Troceamos el ajo negro en pequeños dados y reservamos para añadir al final.

Ponemos las almendras fritas el el accesorio picador y trituramos sin llegar a pulverizar para que nos que den algunos granitos de almendra. Las echamos en un plato hondo y reservamos.



Segu

imos poniendo las chirlas en la cacerolita con el espumoso a fuego fuerte. Tapamos y en cuanto empiece a hervir se comenzarán a abrir nuestras chirlas, que iremos retirando para que no se cocinen en exceso. Las reservamos para que se templen y mientras, dejamos reducir el espumoso durante 4 minutos, antes de echarlo en el biberón, añadirle el aceite, tapar y agitar hasta emulsionar. Reservamos hasta emplatar.

Con

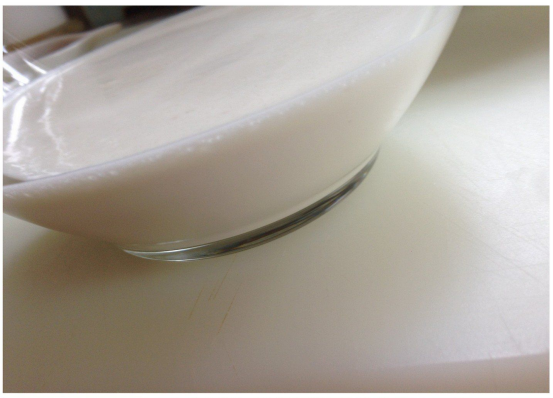
las chirlas ya templadas, las vamos sacando de sus conchas y echando en el plato con la almendra triturada donde las rebozaremos bien para que se queden totalmente cubiertas de almendra.

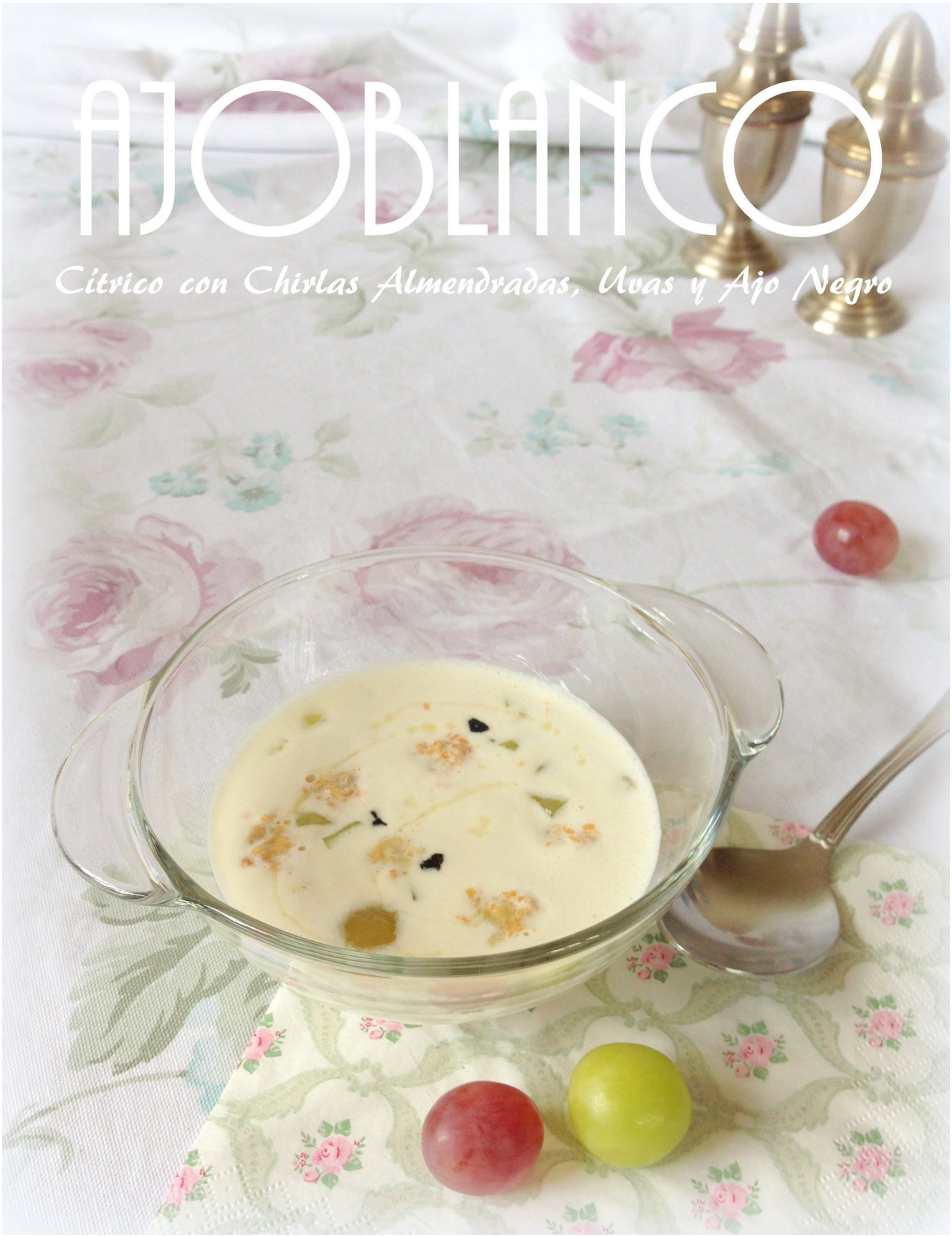
Emplatado

Ya tenemos nuestro ajoblanco frío, las chirlas rebozadas, las uvas, el ajo y la emulsión de espumoso y aceite, así que podemos empezar a emplatar en cuencos de cristal (o platos hondos).

Repartimos nuestro ajo blanco entre los 6 cuencos o platos, le añadimos media docena de chirlas rebozadas en almendra, dos mitades de uva, un puñadito de trocitos de uva blanca, unos daditos de ajo negro y rematamos con un chorrito de la reducción de espumoso con el aceite ecológico bien agitados para que estén emulsionados.

Y ya está lista mi particular versión del ajoblando, para disfrutar en casa del sabor típico de la cocina malagueña.




AJOBLANCO
Cítrico con Chirlas Almendradas, Uvas y Ajo Negro

Ya sé lo que Quiero

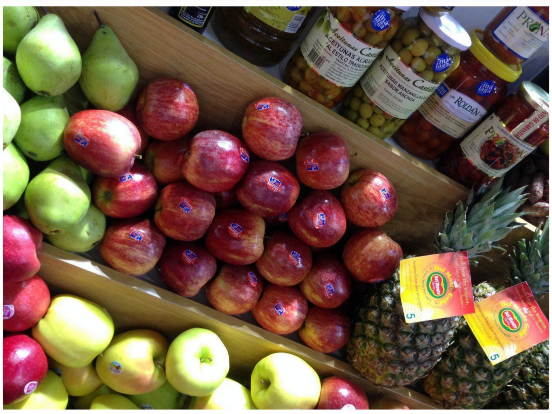
I Congreso con Sabor a Málaga

Una explosión de color nos recibe desde el comienzo de nuestro recorrido.

TU DISTRIBUIDOR
sabor a má laga

sabor a má laga

sabor a má laga



Espectacular expositor obra de la empresa malagueña Mercafrutas

Nuestro Litoral

Una amplia selección de vinos con gran presencia de la D.O. de origen Sierras de

Málaga

Gramona
ROSÉ

CONRAD
LEONA HERMOSA
BODEGA CONRAD
ANDALUCÍA
LARA

La ENCINA del INGLÉS
FINCA LA MELONERA
LARA

PAYOYA
Negra
2011
RONDA
Finca La Melonera
50 AÑOS EVOLUCIONANDO · 50 AÑOS EVOLUCIONANDO

viña DaRON
RONDA
EXCELENCIA

La

ponencia del gaditano Angel Leon (2 estrellas Michelín) nos abrió los ojos a un mar diferente. Un litoral andaluz que, según el chef de Aponiente, puede ofrecernos desde el respeto por nuestro entorno y la creatividad de un genio, la posibilidad de sorprender en el cada vez más exigente panorama gastronómico, con una cocina marinera que saca pecho sabedora de su altísima calidad, a pesar de no contar entre sus ingredientes con las especies más apreciadas y conocidas por el comensal. Reivindicó además el sabor de algo tan malagueño como los espetos de sardinas y chirlas, para orgullo de los costasolences allí asistentes. Un apasionado discurso con el que consiguió contagiarnos su entusiasmo y amor por

lo nuestro.Continuamos con una clase magistral a cargo de Jose Carlos García (1 Estrella Michelin) y una demostración de su cocina, que tiene como referencia y pilar fundamental el antiguo mercado malagueño de Atarazanas. Este chef cuenta además con un blog en el que nos cuenta algunos de sus secretos.

Una Pausa

para reponer energías…

Llega el turno de Mauricio Giovanini, un chef argentino afincado en Marbella que puso su elegancia profesional y dominio de técnicas culinarias al servicio de uno de los productos cárnicos más tradicionales de la tierra: El Chivo malagueño. Tres

elaboraciones in situ que impregnaron el ambiente de aromas extraordinarios. Una demostración de sabiduría de manos de un grande al que esperamos le sea concedida muy pronto al menos una de sus merecidas estrellas Michelin.

Un delicioso

café Carambuco puso el broche de oro a una jornada inolvidable de la que me llevé además el placer de poder saludar a las compañeras blogger malagueñas, a Ignacio Carmona, chef integrante de Gastroarte y a su fundador Don Fernando Rueda. A los siempre encatadores Mirian y Santiago de Grupo Horeca, además de los ponentes.

Destacar la paciencia de este hombre posando para setecientasmil fotos; fue admirable.

Y la sencillez de Mauricio y Pia. De ellos es el restaurante Messina, del que pronto publicaré un post especial pues cuentan con un maravilloso menú que ella se encarga de maridar de forma extraordinaria con vinos sorprendentes.

Me hubiese encantado asistir a todas las ponencias y a la final del concurso de Joven Chef Sabor a Málaga, del que por cierto resultó ganador Esteban Ruiz, un jovencísimo estudiante de cocina que estoy segura dará muchas alegrías a la cocina de nuestra tierra.

Hasta la Próxima!!!