Tartar de Quisquilla de Motril y Aguacate con Crackers Especiados. Cocinando para «Lugares Comunes».

Cuando Dominique Bertholet me ofreció la posibilidad de participar en el último proyecto de su padre no lo dudé ni un instante.

Colín, que así se llama el progenitor, a quien admiro profundamente y al que las redes sociales nos facilitan seguir y mantenernos al tanto de su obra creativa, contaba conmigo para su última genialidad.

De origen belga pero afincado en la costa tropical desde muy joven, compagina su trabajo como interiorista o creador de espacios, que le ha granjeado un gran reconocimiento a nivel nacional dentro del gremio, con su pasión por diseño, el Jazz, el cine negro, la literatura, jardinería, el dibujo… un humanista del siglo XXI involucrado hasta la médula en la actividad cultural de la ciudad que habita, comprometido además socialmente y que, como buen diseñador, cuida la estética, el envase o envoltorio de cuanto hace con una exquisitez desmesurada y valora en esencia cualquier manifestación de arte encerrado incluso dentro de la cotidianidad de las pequeñas cosas que pasan inadvertidas para la mayoría.

Intuyo que el cuidado que intento poner en la presentación de mis platos llamó su atención desde la ventana de mi blog y me hizo a sus ojos merecedora de un espacio en «Lugares Comunes» una revista que vio la luz el pasado viernes y que «nace anunciando su fecha de muerte». Con ella se pretende, según palabras de su creador:

> *«cubrir una parcela desaprovechada, dando voz y cobertura a personas, proyectos y tramas que normalmente encajan con dificultad en otros medios, escribir referente a los deseos que se mueven en la sombra, descubrir creativos brillantes y demasiado ignorados, madurar preguntas sin respuestas; procurar transmitir sin la presión de la actualidad, desafiar a las tendencias digitales devolviendo el papel con sabor a tinta, ilustrar con fotografías que tengan voz propia, total, realizar un viaje cultural de cuatro etapas pretendiendo alcanzar la meta con una sonrisa y sin pretensiones de haber batido ningún record».*

Así al amparo de la imprenta de Salobreña y el necesario patrocinio de fieles amigos y seguidores, la colaboración desinteresada de comprometidos fotógrafos y el incombustible trabajo de la agencia Comunica o Muere; Colín ha conducido de maravilla un parto en el que hemos visto la luz una cincuentena de participantes orgullosos de ocupar un espacio en esos LUGARES COMUNES. Aventura con fines solidarios cuya recaudación integra irá destinada a fines sociales y que se puede adquirir de momento aquí:

Motril

-Escuela de Artes

-Estanco de Fernando Chinchilla.

-Artes Portillo.

Salobreña

-Librería Internacional 1616 Books

– Restaurante Aráis.

– Lugar del vino.

– Cafetería Julián.

– kiosco de prensa Gómez.

-Alicia Soblechero Fotografía.

– Imprenta Salobreña.

Quiero terminar manifestando mi agradecimiento al Sir, a su bella niña Dominique por el cariño con el que me retrata en la revista y a la encantadora Alicia que, tras muchas risas, consiguió sacar buenas fotos. Para ellas y «Lugares Comunes» preparé una de mis recetas favoritas que resume además el tipo de cocina que más me gusta hacer.

Un plato que hoy luce a todo color y del que aquí os dejo las indicaciones para que podáis prepararlo en casa si os apetece.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes.

Tartar de Quisquilla y Aguacate

con Crackers Especiados

Ingredientes

Para 4 Personas

– 12 Obleas de Masa para Empanadillas refrigerada (he usado de “La Cocinera”).

– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.

– Media Cucharadita de Ras el-Hanout (o Comino en polvo).

– Media Chucharadita de Tandoori Masala (o Curry).

– Una Cucharada de Salsa China de Chile Dulce.

– 1 Cucharada de Ron Pálido Montero.

– 4 Cucharadas de Mayonesa Ligera.

– 300 gr. de Quisquilla Fresca Pelada (puedes usar gamba blanca o la que puedas conseguir en el mercado pero debe ser fresca).

– 4 Aguacates Medianos maduros.

– 2 Kumatos (tomate negro).

– 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

– 1 Cucharada de salsa de Soja.

– Una pizca de Sal y Pimienta.

– Un Trocito pequeño de Jengibre fresco.

– 1 Cucharada de Zumo de Yuzu (o de Lima y Mandarina).

– 1 Cucharadita de Sésamo Tostado.

Material Extra

– Papel Vegetal de Horno.

– Bol Grande.

-Manga Pastelera desechable.

-Batidora y Vaso tipo Minipimer.

– Pincel de cocina (no aparece en la foto).

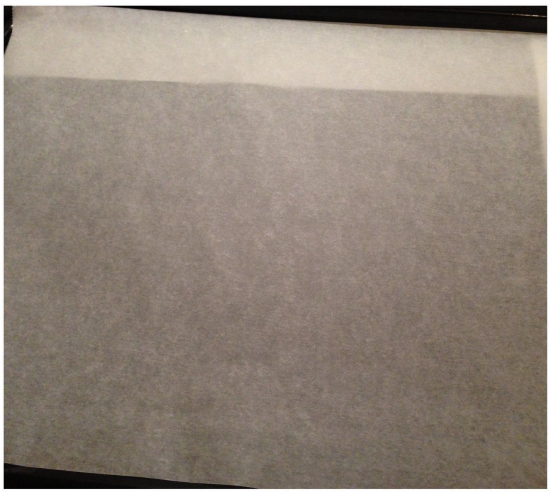
Paso a Paso

los Crackers

Comenzamos con los crackers y para ello necesitarás la masa para empanadillas, el aceite, el Ras el-Hanout (o comino en polvo) el Tandoori Masala (o curry), el papel de horno y el pincel de cocina.

Forramos la bandeja del horno con el papel de hornear y colocamos encima las obleas. Mezclamos las especias con el aceite y pintamos con él las obleas. Las horneamos a 180ºC con el horno precalentado hasta que estén bien doraditas. Sacar del horno y dejar que enfríen un poco antes de ponerlas en un plato.

Reservar.



La Mayonesa de Aguacate

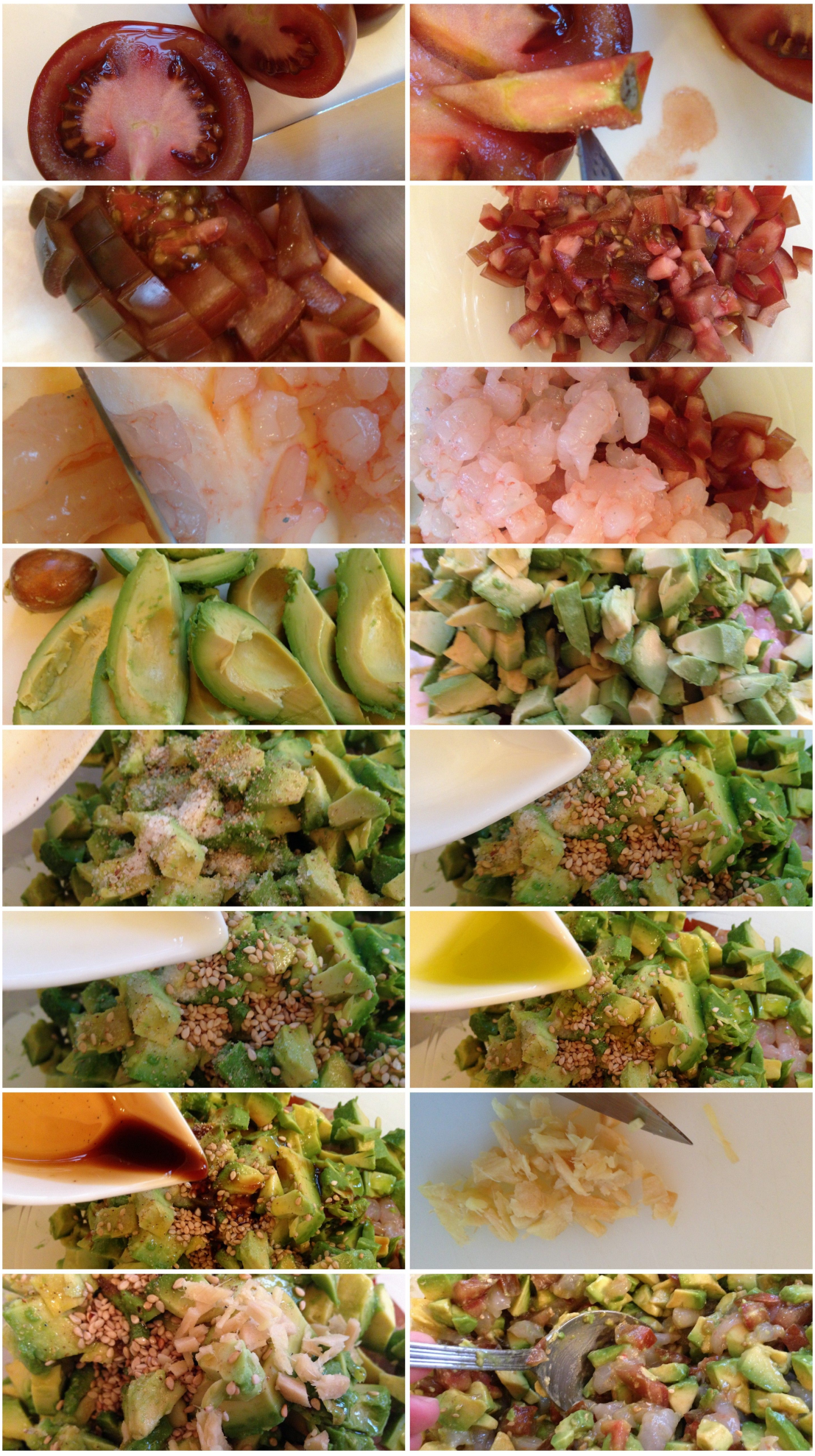
Preparamos ahora la mayonesa con uno de los aguacates, el ron y la salsa china de chile dulce. Necesitaremos además la minipimer con su vaso y la manga pastelera desechable.

Colocamos la manga pastelera en un vaso grande para facilitar el relleno y preparamos nuestra mayonesa de aguacate poniendo las cuatro cucharadas de mayonesa ligera en el vaso de la batidora y añadiendo la salsa china, el ron y el aguacate pelado y cortado en trozos grandes. Trituramos con la minipimer a máxima potencia hasta tener una crema suave que colocaremos en nuestra manga pastelera y reservaremos en la nevera hasta emplatar.

El Tartar

Preparamos ahora el tartar con los siguientes ingredientes: las quisquillas peladas, los 3 aguacates restantes, los kumatos, el aceite de Oliva, la salsa de soja, la sal y pimienta. el Jengibre, el zumo de Yuzu y el sésamo tostado. Usaremos además el bol grande.

Partimos el tomate por la mitad, le quitamos el tallo o huesillo duro, lo toceamos en dados pequeños y lo ponemos en el bol. Troceamos las quisquillas (reservando 4 enteras que usaremos en el montaje de los platos) y se las añadimos al tomate. Cortamos en pequeños trocitos el aguacate y lo incorporamos también al bol. Agregamos la sal, pimienta, el sésamo, el zumo de Yuzu, el aceite, la salsa de soja y por último el jengibre que habremos picado en trozos muy pequeñitos. Mezclamos bien y reservamos.



Por último

picamos la bayas de goyi y ya podemos empezar a emplatar.

Montaje del Plato

A los ingredientes que ya tenemos preparados le sumamos una cucharadita de mango crujiente en trocitos (lo puedes consguir en Lidl) y comenzamos a montar nuestro plato.

Cortamos la punta de la manga pastelera donde pusimos la mayonesa de aguacate, dejando un orificio de salida muy pequeño, de medio centímetro. Sobre los platos dibujamos una eSe con la mayonesa de aguacate y colocamos sobre ella un cracker.

Cubrimos con un par de cucharadas del tartar y repetimos cubriendo con otro cracker y otras dos cucharadas de tartar. Tapamos con un último cracker y con la manga pastelera, como si fueran perlas cubrimos todo el centro con bolitas de mayonesa de aguacate, poniendo tres bolitas de la mayonesa más grandes en el plato. Rematamos con una quisquilla y espolvoreando con unas bayas de goyi y el mango crujiente.

Listo para disfrutar.

Un delicioso primer plato, ideal para cualquier celebración

Ya sé lo que Quiero