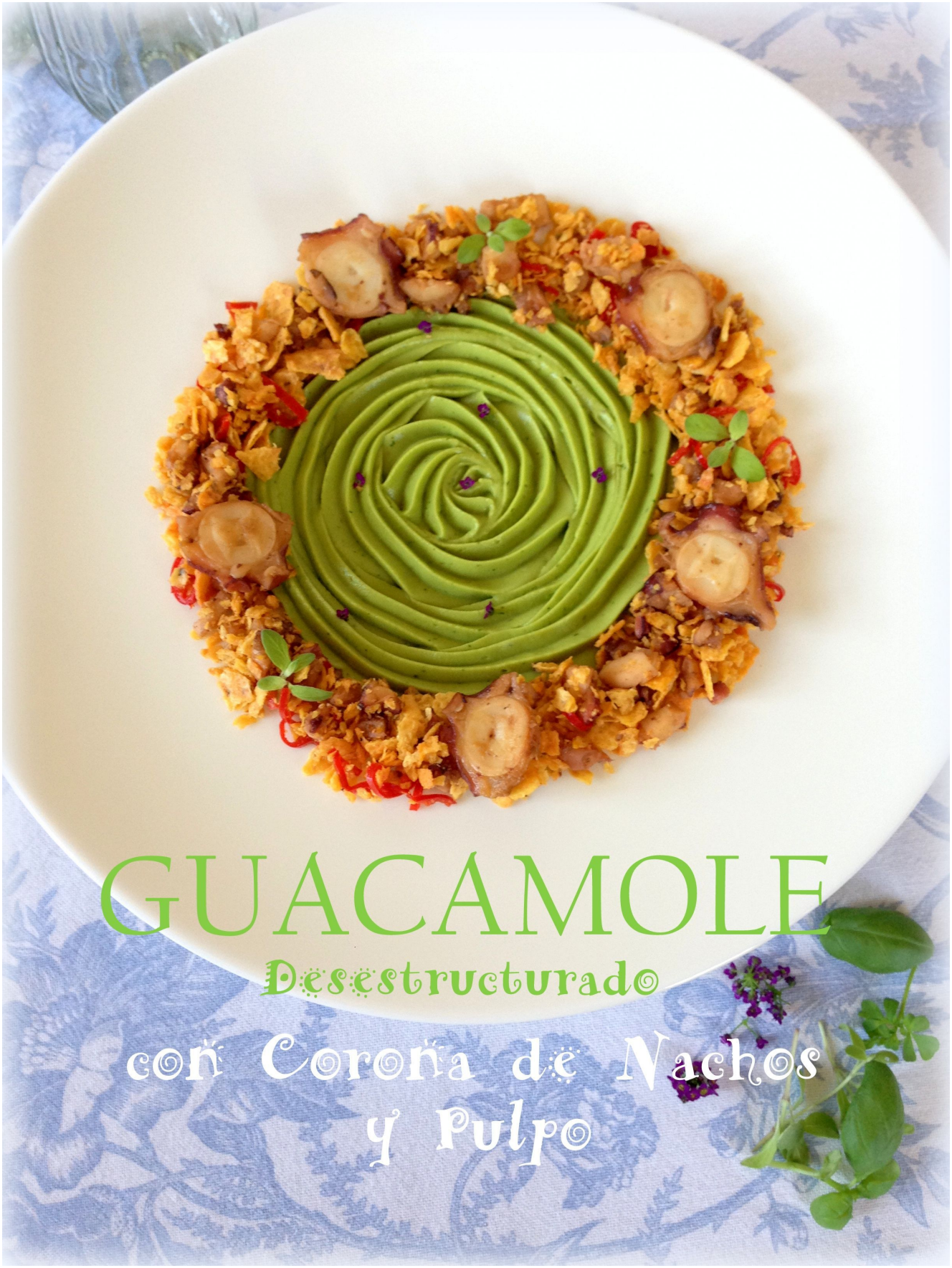
Guacamole Desestructurado con Corona de Nachos y Pulpo



Las calles se han vuelto a llenar de farolillos de feria y en las terrazas de los bares suena de fondo la machacona sintonía de las sevillanas.

Mayo irrumpe en Motril en modo «Typical Spanish» con la celebración de la festividad de la cruz mientras que a mí, mis maltrechas faringe y laringe me mantienen semi recluida aunque no fuera de juego.

Me recompongo a base de voluntad y pastillas para no perderme del todo el despliegue culinario del que España y en concreto la vecina Málaga están haciendo gala estos días.

A lo grande, al más puro estilo hollywoodense, están dedicando toda esta semana a gritarle al planeta porqué son ahora mismo el epicentro de la gastronomía y un lugar en el mundo de visita obligada.

Nos dan argumentos de peso inaugurando un festival gastronómico con una exhibición que va de lo audiovisual, con proyecciones de documentales y películas para ensalzar a sus cocineros estrella y sus productos, a lo didáctico; mediante la organización de catas, talleres y ponencias pasando, como es natural, por la elaboración y presentación de menús por parte de los chefs afincados en la capital andaluza para deleite de suertudos comensales.

Un Gastronomic festival que bajo el Hasthag #MGF15 y promovido desde los ámbitos publico y privado está consiguiendo que quienes vivimos el mundo de la cocina con particular interés, nos maravillemos y sintamos orgullosos de participar de su buena gestión y labor.

He tenido la fortuna de acudir al primero de los almuerzos celebrados dentro de esta fiesta de la gastronomía malagueña de la mano de dos grandes cocineros: Mauricio Giovanini y Diego Gallegos que con su menú a cuatro manos, lleno de texturas y sabores sorprendentes, nos conquistaron a todos y cada uno de los asistentes. Nunca un Argentina-Brasil (países de origen de ambos cocineros) fue tan amistoso y se disfrutó tanto.

Durante los días siguientes, hosteleros, bodegueros y vinos, pescadores y peces, ganaderos, chivos y queserías, huertas y hortalizas, las recetas de siempre o las de vanguardia serán protagonistas de un sin fin de eventos destinados a ensalzar la gastronomía hecha en la ciudad de «la Manquita» y por ende, la andaluza y española.

Yo he querido sumarme a la fiesta con un plato mestizo, elaborado con productos de nuestra tierra pero versionado para hacerlo más atractivo si cabe.

Un Guacamole desestructurado del que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

GUACAMOLE

desestructurado

con Corona de Nachos y Pulpo

Ingredientes

para 4 personas

– 4 o 5 Aguacates Medianos Maduros.

– 2 Kumatos (o puedes usar tomates de pera).

– Media Cebolleta.

– 2 Patas de Pulpo Cocidas.

– Una Bolsa Mediana de Nachos Sabor Tex-Mex.

– 1 Guindilla.

– 1 Cucharada de Miel de Caña.

– 1 Cucharadadita de Salsa de Soja.

– Medio Limón.

– 2 Cucharadas y media de Aceite De Oliva Virgen Extra.

– 1 Cucharada de Salsa China de Chile Dulce.

– Media Cucharadita de Sal.

– Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.

– 5 Hojas de Hierbabuena Fresca.

– Unas Hojitas de Mejorana y Flores de Alyssum para decorar.

Material Extra

– Minipimer.

– Sartén antiadherente.

– Manga Pastelera desechable y Boquilla Grande Estrellada.

– Boles (Grande y Mediano).

– Una Bolsita de Plastico (de las de congelar o de Bocadillo).

– Pala o lengua de Silicona (opcional).

– Pinzas finas (opcional).

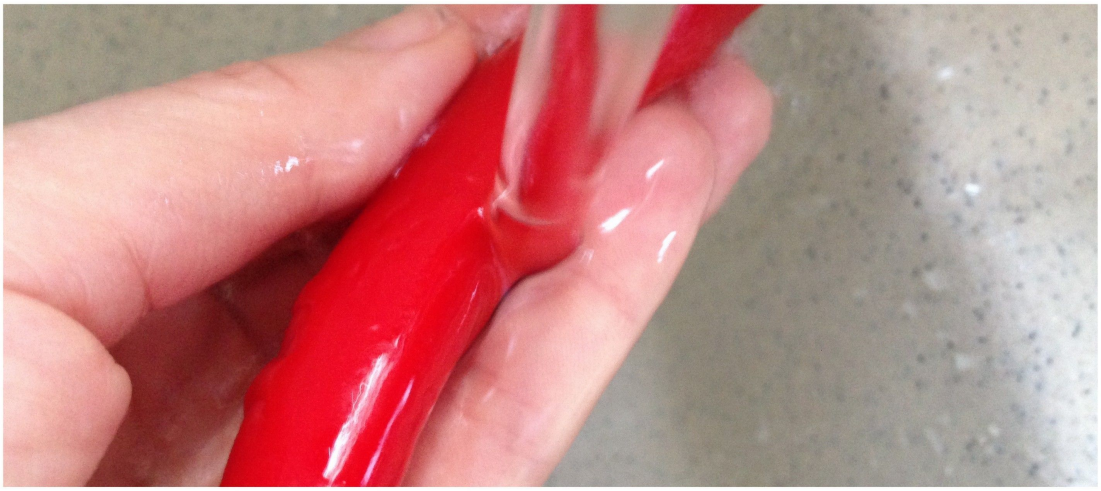
Paso a paso

El Pulpo

Para elaborar el pulpo necesitaremos, además de las dos patas del animalico, la salsa de soja, la miel de caña, la guindilla, media cucharadita de aceite (no está en la foto. Sorry) y la sartén.

Comenzamos sacando de la parte central de las patas 20 rodajitas del pulpo de algo menos de medio centímetro de grosor y el resto lo picaremos en trocitos pequeños. Reservamos.

Seguimos, lavando la guindilla. La abrimos y le quitamos las semillitas para que no nos dé demasiado picante al plato y la cortamos en finas rodajitas.



Ponemos la sartén a fuego medio-alto (en el 7 en una escala de 1 a 10) y añadimos la media cucharada de aceite. Salteamos en él la guindilla durante medio minuto e incorporamos el pulpo. Removemos y agregamos la salsa de soja mezclando muy bien para que se impregne todo y a continuación incorporamos la miel, mezclando nuevamente todos los ingredientes durante medio minuto más. Retiramos del fuego y reservamos.

Los Nachos

Para tener listos los nachos lo único que tendrás que hacer será romperlos y para ello necesitarás la bolsita de plástico.

Pones los nachos en la bolsa, la cierras y haciendo presión con las manos, estrujando la bolsa, los trituras hasta tener trozos pequeñitos. Reservar dentro de la bolsa para que se mantengan muy crujientes.

El picadillo de Tomate y Cebolleta.

Con los dos kumatos, la cebolleta, una cucharada de aceite, la salsa de chile dulce y una pizca de la sal vamos a preparar el aliño del guacamole en un bol medianito.

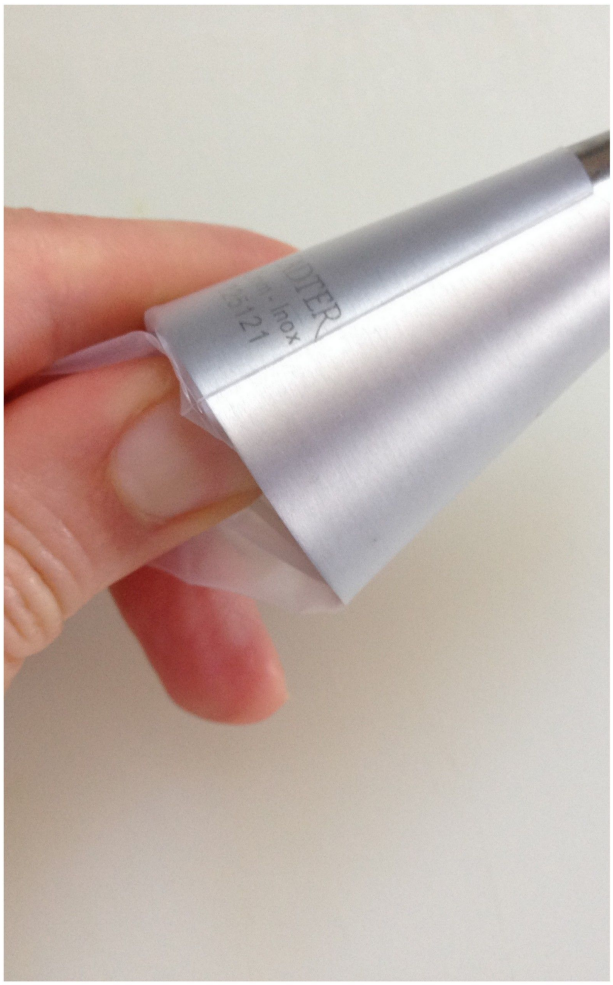
Picamos la cebolleta en trocitos muy pequeños y los ponemos en el bol. Hacemos lo mismo con los kumatos(lavados y secos) a los que tan sólo quitaremos el huesillo o corazón, picaremos sin pelar y los añadimos también al bol. Agregamos el aceite, la sal y la salsa de chile dulce. Mezclamos muy bien y reservamos.

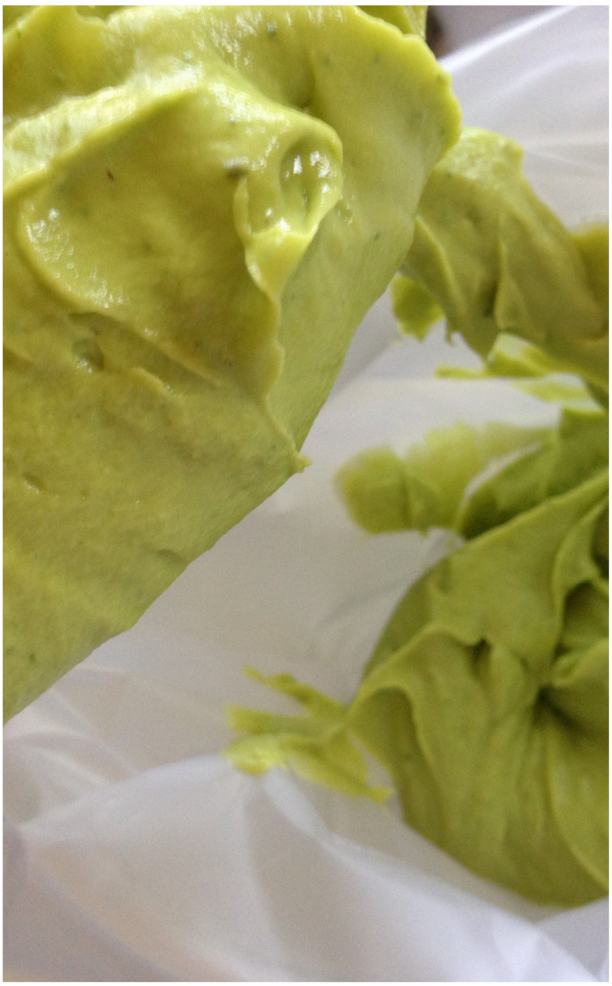
La Crema de Aguacate

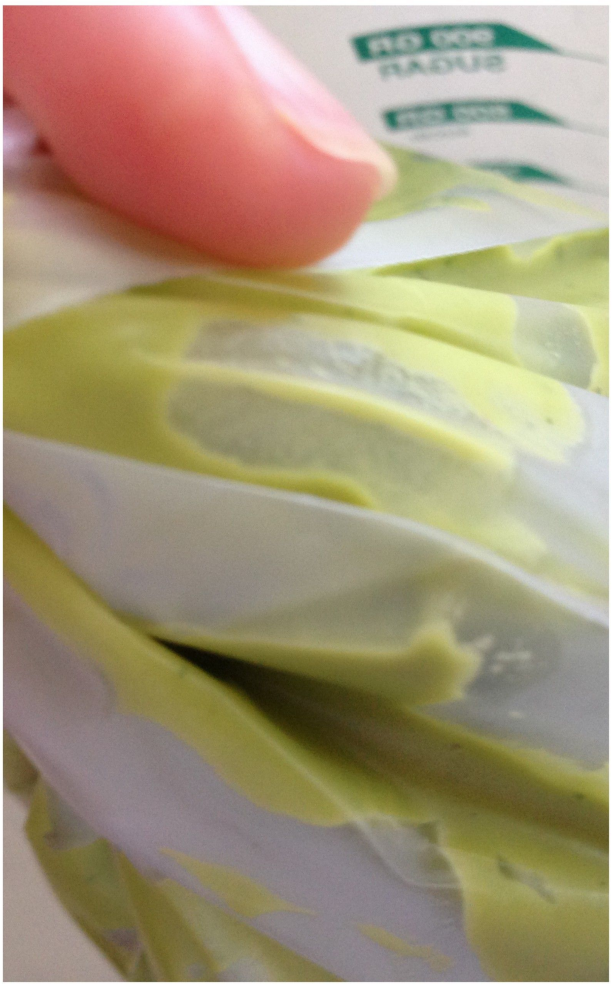
Para nuestra crema necesitaremos además de los aguacates, el limón, el resto de la sal, la hierbabuena, la pimienta blanca molida y la cucharada de aceite restante; además del bol grande, la minipimer, la manga pastelera con la boquilla estrellada y la lengua de silicona.

Abrimos y pelamos los aguacates y los cortamos en cuartos. Los ponemos en el bol y los regamos con el zumo del medio limón (cuidado si cae algún huesillo lo quitáis), añadimos el aceite, la sal, la pimienta y la hierbabuena picadita. Trituramos con la minipimer hasta tener una crema fina, sin grumos.

Preparamos la manga pastelera poniéndole la boquilla y la rellenamos con la crema de aguacate ayudándonos de la lengua de silicona que nos facilitará rebañar nuestro bol al máximo. Cerramos la manga una vez rellena y reservamos.


OUTER
inox
5121




RADIUS

Montaje del plato

Con todos nuestros ingredientes listos, a los que incorporamos la mejorana y las florecitas que colocaremos con ayuda de las pinzas (si no tienes pues a mano), pasamos a montar nuestro plato.

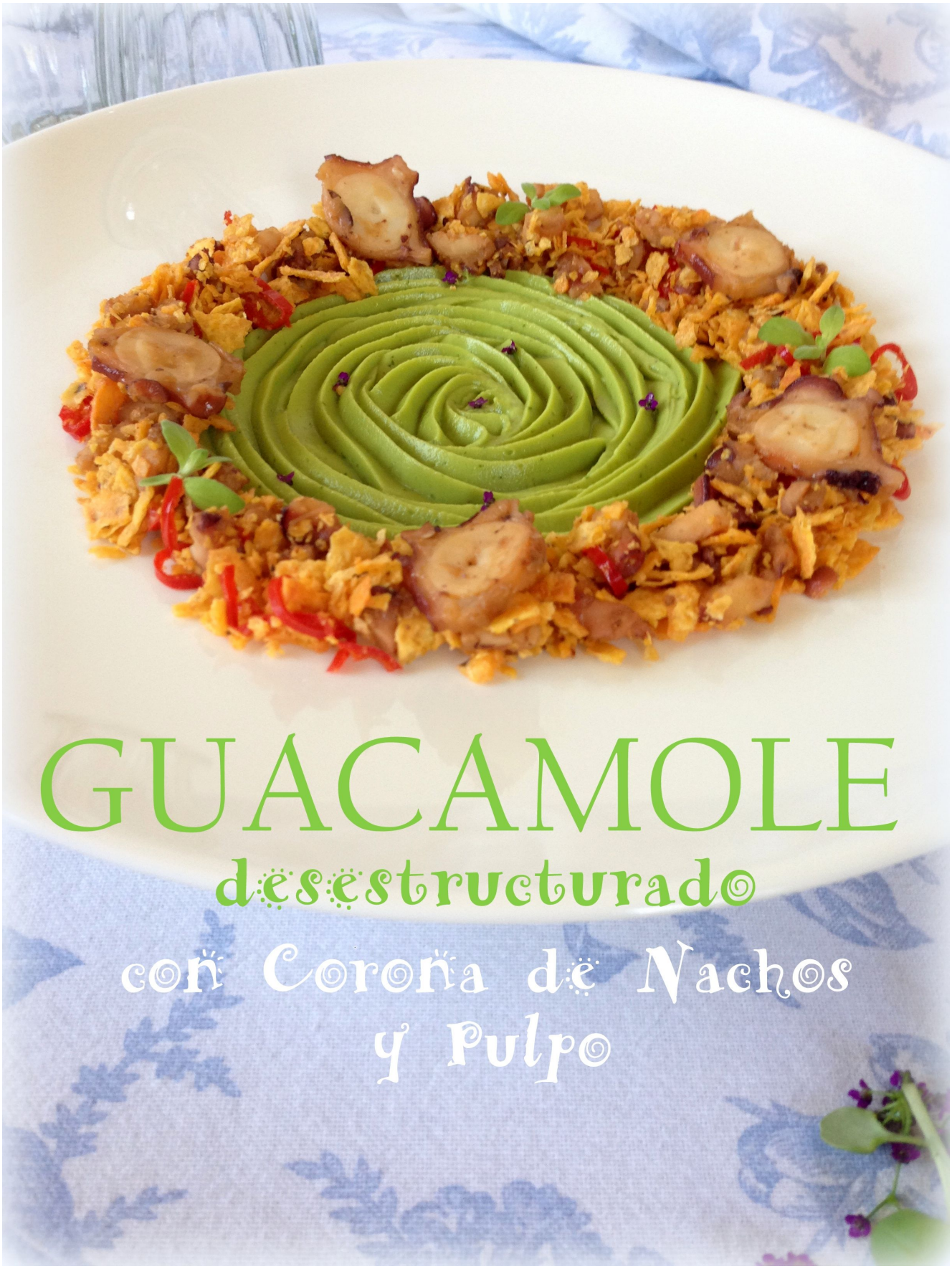
Vamos a comenzar separando las rodajitas de pulpo del picadito. Reservamos las rodajitas y el picado lo mezclamos muy bien con los nachos machacados.

En platos con un poco de fondo (son ideales los especiales para pasta) ponemos dos cucharadas del picadillo de tomate y cebolleta. Lo cubrimos con la crema de aguacate haciendo una espiral de dentro a fuera a modo de rosetón. Añadimos alrededor un borde a modo de corona de los nachos mezclados con el pulpo picado, a la que daremos forma con ayuda de un papel de cocina o servilletita dejando de paso el borde del plato perfectamente limpio.

Sobre nuestra «corona de nachos» colocamos con ayuda de las pinzas 5 rodajas de pulpo y unas hojitas de mejorana y rematamos añadiendo unas florecillas sobre

la crema de aguacate.

Una forma diferente de presentar y saborear un delicioso guacamole.



Ya sé lo que Quiero