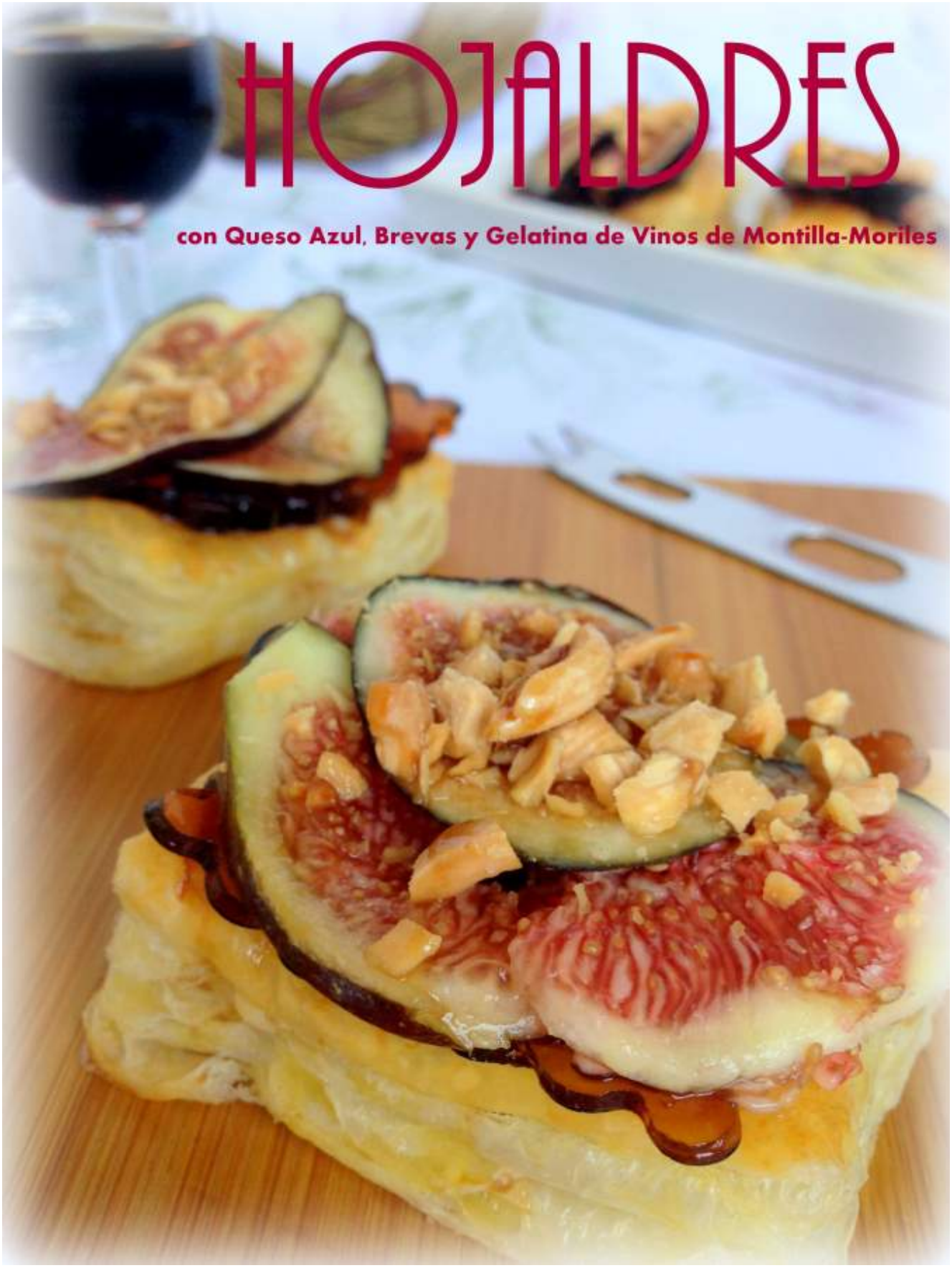
# Hojaldres con Queso Azul, Brevas y Gelatina de Vinos de Montilla-Moriles.




La primera referencia y memoria que tengo del mundo del vino me lleva hasta Montilla-Moriles.

De la mano de mi tio Javier nos embarcamos una mañana de domingo rumbo a

tierras cordobesas en busca del vino perfecto con el que llenar las barricas de su tasca del jamón y de paso, el trío de tonelillos que reposaba junto a la chimenea del cortijo de mis padres.

Eran otros tiempos, en los que a los niños se nos daban vasos de vino con huevo crudo para abrirnos el apetito y aficionarnos sin pretenderlo a lo que se ha terminado demostrado que, pese a tener alcohol, es un alimento imprescindible en una dieta equilibrada.

Por eso al recibir la invitación para asistir a una cata guiada en las bodegas malagueñas El Pimpi a cargo del consejo regulador de la Denominación de origen Montilla-Moriles, no lo dudé un segundo y reservé mi plaza.

Porque mucho ha llovido desde que empecé a amar los vinos y me ilusionaba conocer más a fondo los secretos de elaboración de aquellos que ya de pequeña tanto me gustaban.

Don Francisco Campos, fundador del Pimpi, nos daba la bienvenida con una bella biznaga a la sala «el Palomar de Picasso»; lugar destinado a tertulias y rincón perfecto para un evento único en el que, bajo el nombre de «Cinco vinos-Cinco Califas», la poesía taurina y las diferentes clases de vinos de Montilla, se entrelazaron en perfecta armonía sobre notas musicales que sirvieron de fondo a tres magníficos rapsodas, en un recitado y metafórico paseo por las figuras del **Joven** «Cordobés», el **Fino** «Manolete», el **Amontillado** «Machaquito», el **Oloroso** «Guerrita» y el **Pedro Ximenez** «Lagartijo».

Se fueron intercalando sus voces con la de don Enrique Garrido Giménez, director gerente del Centro de Interpretación del vino y del consejo regulador de la D.O. Montilla-Moriles quien, en una clase magistral, nos fue descubriendo los secretos de unos vinos que forman parte de la historia de nuestra gastronomía más auténtica.

Una velada mágica en la que aprendí mucho y de la que volví a casa atesorando una muestra de lujo con la que prometí preparar una receta digna de un producto excelente tan arraigado en la cocina española.

Así que hoy, el Amontillado de color ámbar transparente con olor a madera y frutas maduras, de sabor cálido y potente, se une al denso Pedro Ximénez, oscuro y de intenso aroma a pasas e higos, de gusto dulce y persistente en boca, para ser

coprotagonista de un plato delicioso.

Mezclados entre sí por recomendación de don Enrique y maridados con un sorprendente queso azul holandés de la marca «Landana» con esencias de lavanda, os traigo una elaboración llena de sentimiento que ha conseguido llevarme atrás en el tiempo y de la que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

# Hojaldres

## con Queso Azul, Brevas y gelatina de Vinos de Montilla-Moriles

## Ingredientes

### Para 15 Hojaldres

– 300 gr de Pedro Ximenez Montilla-Moriles.

– 300 gr. de Amontillado Montilla-Moriles.

– 1 Lamina rectangular de Hojaldre refrigerado.

– 300 gr de Queso Azul «Prima Donna«.

– 4 Brevas.

– 40 gr. de Leche Evaporada.

– 1 Huevo.

– 5 gr. de Agar–Agar.

– 40 gr. de Agua.

– Una Pizca de Shichimi Tougarashi (podéis sustituirlo por una pizca de ají o cayena molida).

– 30 gr. de Almendras Tostadas.

Material

– 2 Cazos Pequeños.

– Bandeja y Papel Vegetal de Horno.

– Mortero.

– Bandeja rectangular Grande.

-Cortadores de Galletas Cuadrados en dos tamaños.

– Biberón para Salsas.

-Pincel de Cocina.

– Bol Mediano.

– Cuchillo.

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Optimized by www.ImageOptimizer.net

# Paso a Paso

## La Gelatina

Vamos a comenzar nuestra receta preparando la gelatina de vinos de Montilla-Moriles. Para ello necesitaremos 250 gr. de cada uno de los vinos, el agar–agar y el agua. Usaremos un cazo y la bandeja grande rectangular.

Ponemos el agua en un vasito, agregamos el agar–agar y lo diluimos con ayuda de una cucharilla.

Ponemos en el cazo los dos vinos y los llevamos a ebullición a fuego medio alto. Dejamos que evapore un poco el alcohol cocinándolo durante un par de minutos. Añadimos entonces el agar–agar y sin dejar de remover dejaremos que vuelva a hervir durante un minuto. Retiramos y lo vertemos en la bandeja que tendremos en un lugar fresco y sobre una superficie plana hasta que se solidifique.

# Las Almendras

Las almendras la vamos a machacar en trozos grandecitos por lo que necesitaremos el mortero.

Simplemente tendremos que machacarlas con la mano del mortero hasta tener el tamaño deseado y las reservamos.

# La Salsa de vinos Montilla-Moriles

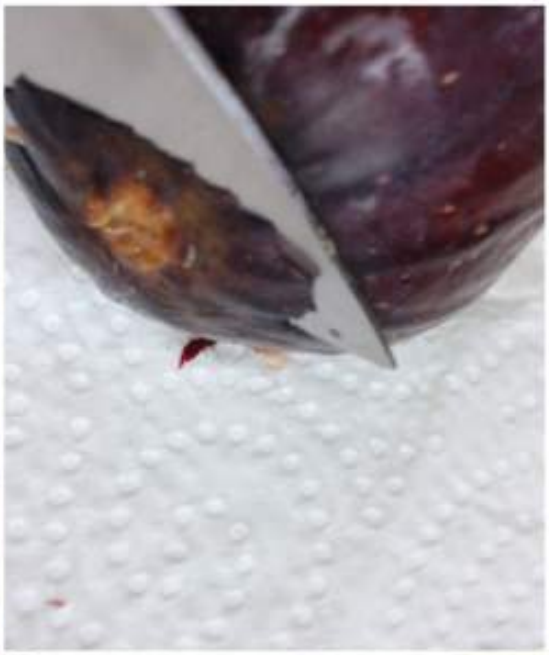
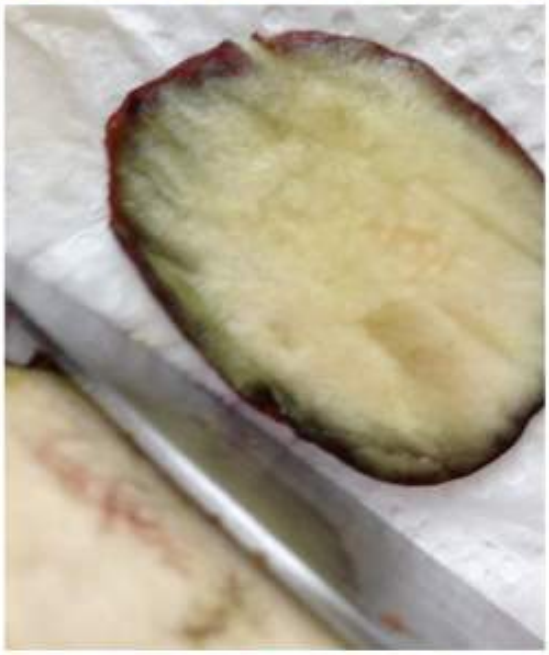
Nuestra salsa será una reducción de los vinos que prepararemos con 50 gr. de cada uno de ellos. La haremos en el otro cazo y la reservaremos en el biberón para salsas.

Ponemos los vinos en el cazo a fuego medio alto ( termostato 7) y dejamos reducir 2 terceras partes. Ponemos la reducción en el biberón y reservamos.

# Las Brevas

Las brevas las tendremos bien lavadas y secas y las cortaremos con el cuchillo bien afilado.

Les cortamos el rabito y quitamos la base como se muestra en la foto. Las fileteamos muy finas y las reservaremos hasta montar nuestros hojaldres.

# Los Hojaldres con Queso

Para hacer los hojaldres necesitaremos además de la lámina de masa refrigerada, el huevo, el queso y el shichimi, la bandeja del horno forrada con papel vegetal de horno.

Preparamos primero la pasta de queso quitándole la corteza y troceándolo en dados pequeños. lo ponemos en el bol y le añadimos la leche evaporada mezclándolo muy bien hasta hacer una pasta con el. Le añadimos el shichimi y mezclamos nuevamente. Reservamos.

Continuamo

s precalentando el horno a 180ºC, batiendo el huevo y cortando el hojaldre en porciones cuadradas con el cortador más grande. Las colocamos sobre la bandeja del horno forrada y con el cortador mas pequeño les hacemos un borde sin llegar a cortar para enmarcar el lugar donde pondremos el relleno. Pinchamos el interior de los hojaldres dejando los bordes sin pinchar y pintamos con el huevo batido. Ponemos una cucharadita de la pasta de queso en el centro de cada hojaldre (sobre la zona pinchada) y horneamos.

Una vez estén bien dorados los hojaldres (tardan unos 15 minutos) los retiramos del horno y los dejamos templar. Si a alguno se le ha desparramado un poco el relleno se lo recolocas con ayuda de un tenedorcito. Y ya podemos empezar a montar nuestros hojaldres.

## Montaje

Para el montaje recuperamos la gelatina, las brevas las almendras troceadas y la salsa de vinos que añadiremos a nuestros hojaldres y para lo que necesitaremos además el cortador pequeño de galletas con el que marcamos los bordes de los hojaldres.

Cortamos una porción de gelatina para cada hojaldre con el cortador de galletas y las vamos colocando encima de ellos (la gelatina sobrante la picas y la guardas en un tupper, será el complemento perfecto sobre de unas tostas con foiè!!!). Ponemos sobre la gelatina un par de lonchitas de breva, añadimos unas almendras, un poco de la salsa de vinos y ya tenemos nuestros hojaldres listos para servir.

Se pueden tomar fríos pero lo ideal es hacerlo cuando aún estén tibios. Acompañados de una copa bien fría de PX Montilla-Moriles son un postre ideal.

# HOJALDRES

**con Queso Azul, Brevas y Gelatina de Vinos de Montilla-Moriles**

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Ya sé lo que Quiero
Optimized by www.ImageOptimizer.net