Górgores. Un bocado Genial.

Hasta ahora los Górgores no existían; bueno sé de una ruta, la de los Cañones del Górgora, por la comarca de la Cepeda (León), cuyo topónimo «se cree que hace referencia al sonido burbujeante que produce el agua en sus numerosas cascadas

y saltos». Pero yo no creo que el creador de la palabra «górgores» que inspira este plato, hiciera referencia a dichos parajes y senderos.

Estos Górgores, como bocado genuino, son la respuesta a un reto. Un reto lanzado por mi paisano y querido amigo Miguel Ángel Muñoz Pino, ante la más ridícula de las acusaciones que posiblemente haya recibido a lo largo de su carrera; tratando con ello de poner una nota gamberra y divertida a sus avatares políticos y usando mi creatividad culinaria en este caso, para embellecer el panorama. Tenor profesional que, durante este mandato municipal desarrolla el cargo de Coordinador de Área de Cultura y Educación para el consistorio Motrileño, Miguelon es además un activo defensor de los derechos sociales en las redes en las que, para alegría de seguidores y amigos, ofrece una crítica visión del mundo cargada de humor, con el único fin de hacernos la actualidad más llevadera, riéndose hasta de su propia sombra si la ocasión lo requiere.

Fue precisamente uno de sus comentarios jocosos, a cerca de la lata que un vecino le estaba dando tras cuatro horas de ensayos de corneta para la semana santa, el argumento usado por un anterior edil de nuestro ayuntamiento para acusarle de intolerante con los demás, mientras que él si podía hacer sus «Górgores» cada vez que trabajaba en la preparación de alguna de sus actuaciones como artista.

Su replica brillante ante aquél desconocido «palabro» no se hizo esperar y haciendo gala de esa genial ironía a la que nos tiene acostumbrados, me instó además a crear un plato con ese nombre.

Me puse manos a la obra y después de darle varias vueltas al coco, tuve claro que elaboraría un bocado delirante, sofisticado y armónico, con alma local, a base de ingredientes que incluyesen la sílaba «Go».

Gofres, Mango, Gorgonzola y Gorrino unidos en un pequeñas porciones y rematados por unas delicadas Violetas Imperiales, como homenaje particular al mundo de la lírica.

Górgores for Miguelon: Bocados geniales con nombre propio que irrumpen en nuestra mesa para quedarse.

En la cata….puntuación «summa cum laude» asi que, una vez superada la prueba, aquí os dejo la receta por si os animáis a prepararlos.

Seguro que os gusta.

Besos.

Lourdes

Górgores

for Miguelon

Un bocado Genial

Ingredientes

para 32 bocados

200gr. de Leche de Cabra.

1 Huevo* L

35 gr. de Mantequilla.

50 gr de Azúcar integral de Caña.

130 gr. de Harina de Espelta*.

1 sobre de levadura (he usado Royal).

3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra*.

220 gr de Queso Gorgonzola.

200 gr de Queso Mascarpone.

100 gr de Mermelada de Mango*.

40 gr de Pistachos* Picados.

70 gr de Mini dados de Jamón* de Gorrino Ibérico deshidratados.

4 Violetas Imperiales Machacadas.

Material

Gofrera

Batidora tipo Minipimer.

Jarra o vaso de la batidora.

Batidora de Varillas.

Bol Mediano.

Manga Pastelera desechable.

Boquilla Estrellada.

Pincel de Cocina.

Lengua de Siliocona.

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Paso a Paso

Los BliniGofres (o Gofres con Masa de Blinis)

La base de esta receta son los gofres pero como no queremos un postre vamos a usa una masa de blinis para elaborarlos. Así, para preparar nuestros «Blinigofres» necesitaremos además de la gofrera, el pincel, la batidora y la jarra: la leche, la harina, la mantequilla, el huevo, la levadura, el azúcar y el aceite (que usaremos para engrasar la gofrera).

Ponemos en la jarra la mantequilla a temperatura ambiente (que esté blandita), el azúcar, la harina, la levadura, el huevo y la leche. Trituramos bien con la batidora hasta tener una masa líquida. Tapamos con papel de film y reservamos en la nevera durante 30 minutos.

Pasado ese

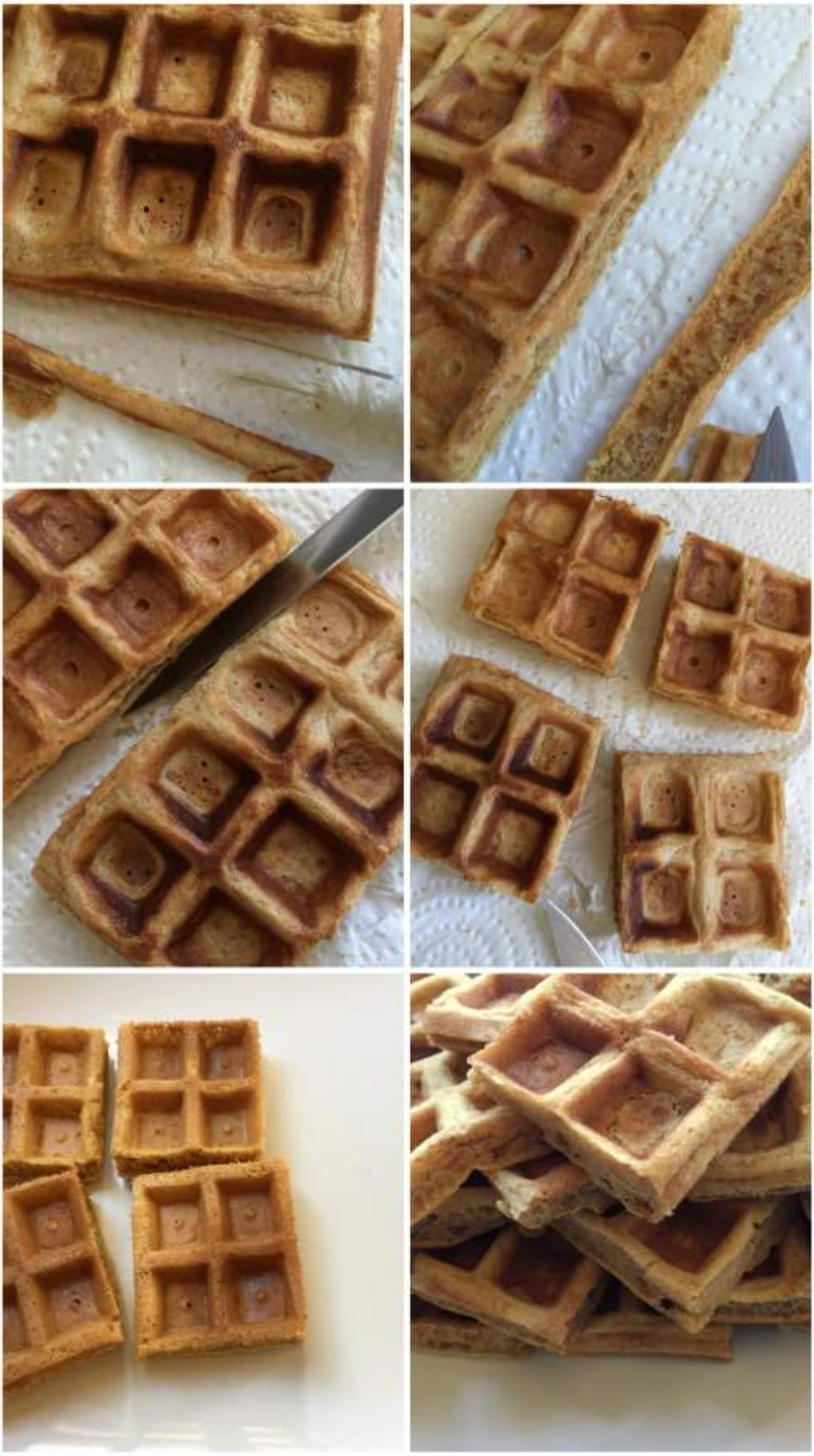
tiempo conectamos la gofrera, recuperamos la masa de la nevera y cuando la máquina nos indique que ha alcanzado la temperatura correcta, comenzamos a preparar nuestros blinigofres.

Engrasamos los moldes de la gofrera pintándolos con aceite de oliva, para que la masa no se nos pegue y rellenamos los huecos como se ve en las fotos. Con una cucharilla nos aseguramos de que se cubra toda la superficie para que no nos queden huecos. Cerramos y cocinamos durante 4 minutos.

Repetimos la operación hasta terminar la masa. Nos saldrán 8 blinigofres que iremos reservando en un plato hasta tenerlos todos listos.

Cuando los

tengamos todos listos los recortamos como se indica en la foto; eliminando los bordes y dividiendo cada gofre en cuatro porciones cuadradas más pequeñas. Reservamos mientras preparamos la crema de queso.



La crema de Gorgonzola

Para preparar nuestra crema necesitaremos además de los dos tipos de queso: el bol, la Batidora de varillas, la lengua de silicona y la manga pastelera con la boquilla.

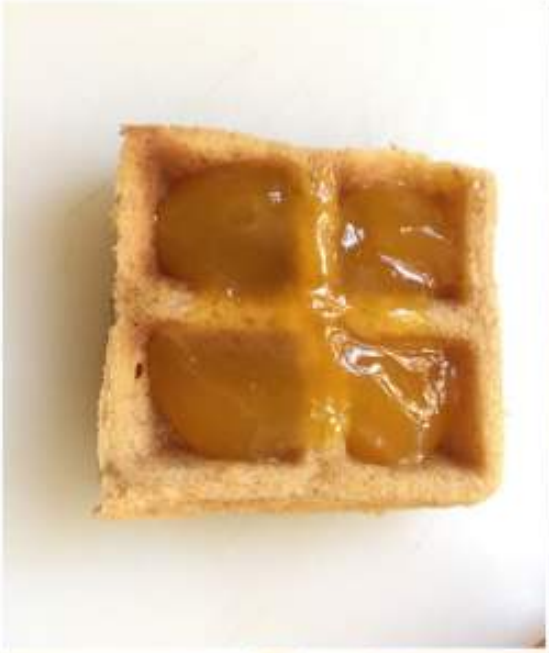
Antes de hacer la crema preparamos la manga pastelera, adaptándole la boquilla y colocándola en un vaso para que nos resulte más fácil rellenarla. A continuación ponemos en el bol el queso gorgonzola, añadimos el mascarpone y batimos con las varillas hasta tener los dos quesos perfectamente integrados. Ponemos la crema en la manga pastelera con ayuda de la lengua de silicona, cerramos y reservamos.

Montaje

A nuestros gofres y crema reservados añadimos: la mermelada de mango, los pistachos, las violetas imperiales y el jamón en daditos deshidratado (para deshidratar el jamón basta con ponerlo 1 minuto en el microondas a máxima potencia y secarle después el exceso de grasa con papel de cocina). Con todo ello pasamos a montar nuestros Górgores.

Cubrimos cada cuadradito de «blinigofre» con una cucharadita de mermelada, sobre la que haremos una roseta de crema de queso. Espolvoreamos con unos pistachos, un poco de jamón y un poquito de violetas imperiales.

Y ya tenemos nuestros górgores listos para servir.

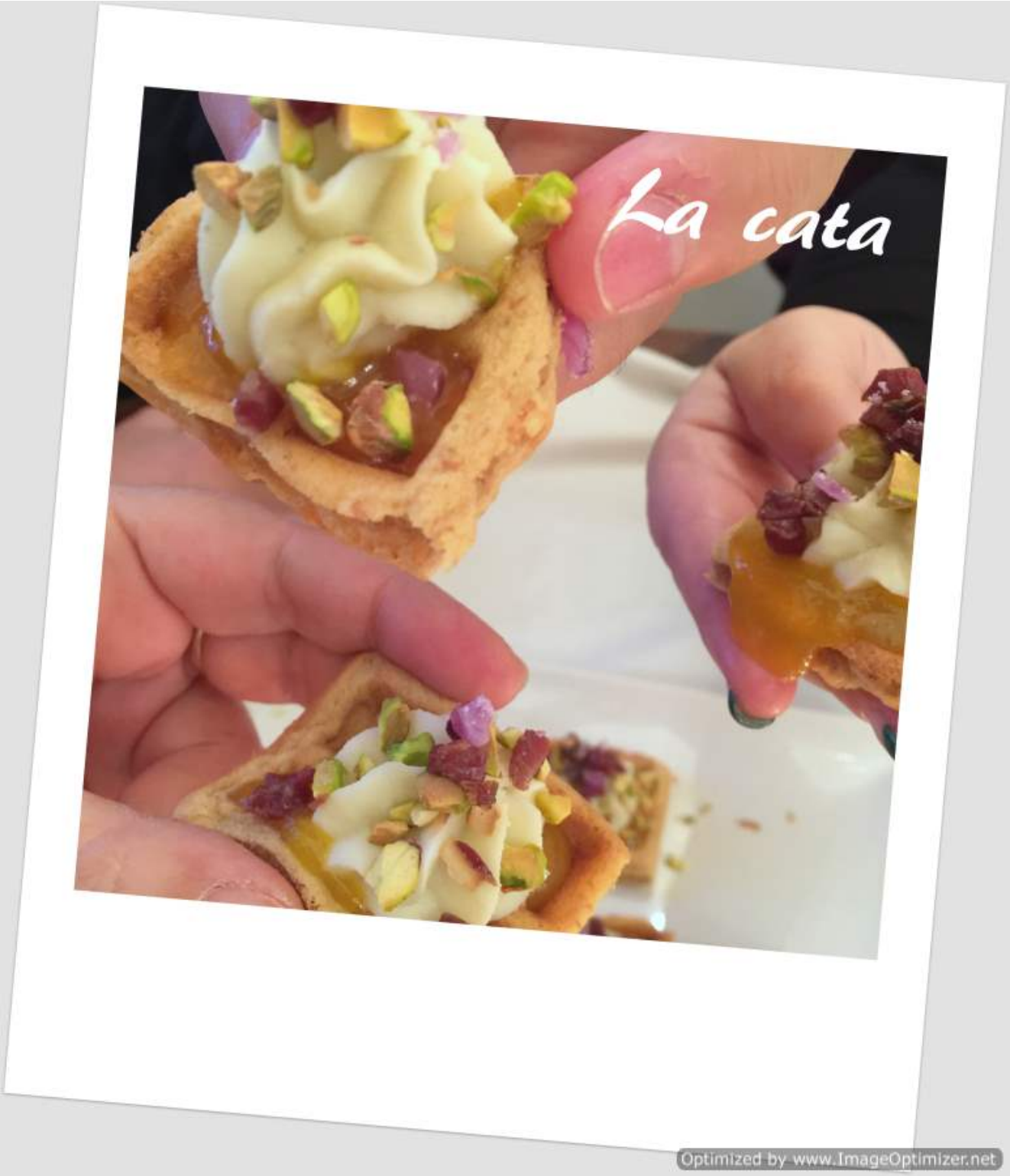


Una suma de sabores y contraste de texturas, recogidos en un plato con nombre propio con un resultado extraordinario y realmente delicioso.

Specially for you, Miguelon.

Optimized by www.ImageOptimizer.net

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



Prebióticos: Pistacho y Harina de Espelta (Por un lado la espelta es una variedad de trigo que no ha sido manipulada ni

cruzada con otras variedades, lo que la hace más pura. Contiene más minerales y vitaminas que el trigo común, es especialmente rica en vitaminas del grupo B y vitamina E. Además, contiene los 8 aminoácidos esenciales, lo que la convierte en una fuente interesante de proteína. Y gracias a que tiene vitamina B2, estos aminoácidos son metabolizados mejor por nuestro organismo).

Probióticos: Leche de Cabra.

Activadores de Colágeno: Huevo, Aceite de oliva Virgen Extra.