

Mollete con Paleta Asada y AguaChile



Mollete

con Paleta Asada y AguaChile

La última edición del Salón del Gourmet de Madrid estuvo plagada de actividades organizadas con el fin único de promocionar nuestra gastronomía y poner en

valor los productos de las diferentes comunidades de España.

Concursos de tapas, de corte de jamón, de tirar cerveza; talleres para adultos y niños, con los sentidos como protagonistas, catas diversas, entregas de premios, charlas-coloquio y showcookings abiertos a todos los visitantes, que convirtieron mi paso por la feria en una maratón de dos días. Un par de jornadas en las que he descubierto productos muy interesantes además de aprender muchas cosas.

Pero de ello hablaré en el post resumen que tendréis a continuación de este, porque antes tengo que cumplir con mi palabra de incorporar a mis recetas uno de los platos que se elaboraron en el stand de Sabor a Málaga, para el que contaron con la presencia de nuestro Cristóbal Gómez, finalista de la segunda edición de Master chef, que es además paisano y del que no podía perderme su trabajo.

Cristóbal sigue siendo puro nervio y no ha perdido ni un ápice de entusiasmo, ganas de aprender ni de humildad. Habrá quien piense que por venir de un concurso televisivo y ser un fenómeno mediático su valor como cocinero sea inferior, pero nada más lejos de la realidad. Su proceso de aprendizaje está siendo continuo y duro, por lo que estoy segura de que su nivel no dejará de subir y terminará por convertirse en un gran chef.

Los Malagueños de [ICARBEN](#) de momento han apostado por él y le han elegido como imagen de uno de sus productos estrella con el que en vivo y en directo el motrileño-torreño preparó, utilizando toda una gama de productos con Sabor a Málaga, una receta que me comprometí a detallaros para que todos pudieseis prepararla si os apetece.

Este delicioso Mollete con Paleta Asada y Aguachile del que aquí os dejo su paso a paso.

Espero que os guste tanto como a mí.

Gracias Cristóbal por compartirla conmigo. Te deseo toda la fortuna del mundo, crack.

Besos.

Lourdes



El reto

Ha sido fácil poner blanco sobre negro la receta de Cristóbal pues la fue explicando de maravilla; rápido pero claro clarito así que, aun habiendo tenido que cambiar un ingrediente (no conseguí habaneros y puse pimientitos dulces, compensando la dosis de picante con salsa de habanero que, por suerte, sí se puede encontrar en my village). También he añadido un toque de salsa tamari (soja) para aportarle probióticos y montado los bollitos en molletes tamaño mini, ideal para tomar como tapa o picoteo en los días de fútbol que se avecinan.

El resultado....unos bocados deliciosos.



Mollete

con Paleta Asada y Aguachile

Ingredientes

para 20 Molletes Mini

400 gr de Paleta Asada Icarben en Finas Lonchitas.

2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

200 gr de Aguacate (3 Aguacates pequeños).

1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Una Pizca de Sal y Pimienta.

1 Cucharada de Zumo de Lima.

1 vaso con 50 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina.

Una Ramita de Romero Fresco.

Una Ramita de Tomillo Fresco.

1/2 Guindilla Fresca sin semillas.

1 Diente de Ajo Negro.

300 gr de Pepino pelado y cortado en daditos.

Un dadito de jengibre fresco.

50 gr de Rabanitos cortados en medias rodajitas muy finas.

40 gr (2) Pimientitos Amarillos dulces cortados en daditos.

100 gr de Cebolla roja cortada en media juliana (tiras finitas).

1 Cucharadita de Salsa de Yellow Habanero (es muy picante).

Zumo de 1/2 Lima.

Zumo de 1/2 Limón.

Una Pizca de Sal y Pimienta.

1 Cucharada de Salsa Tamari (soja sin Gluten).

2 Cucharadas de Cilantro Fresco Picado.

20 Molletes de Antequera tamaño mini tostados.

50 gr de Cebolla Crujiente.

100 gr de Reducción de 250 gr Pedro Ximenez con 250 gr de Amontillado D.O.
Montilla Moriles.

Material

1 bol Pequeño.

1 Bol Mediano.

1 Platillo pequeño.

1 Cazo Antiadherente.

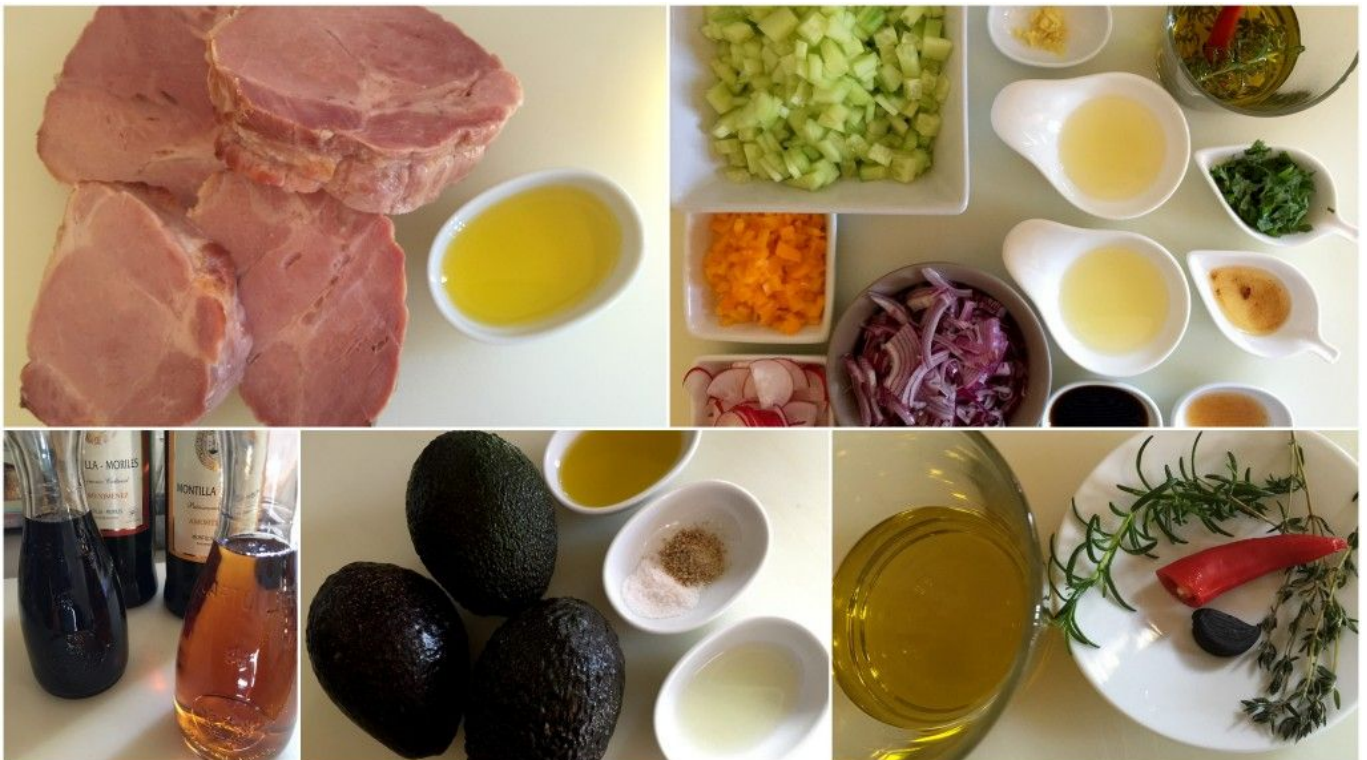
1 Sartén Antiadherente.

1 Lengua de Silicona.

1 Biberón de Cocina.

Papel de Film.

Palillos de Madera o Brochetas.





Paso a Paso

La Reducción de PX

Comenzaremos nuestra receta preparando la reducción de los vinos de Montilla-Moriles. 250 gr de Pedro Ximenez y 250 gr de Amontillado para lo que necesitaremos un cazo antiadherente y un biberón de cocina para reservarlo.



Ponemos los dos vinos en el cazo a fuego medio-alto y los cocinamos durante unos 50 minutos removiendo de vez en cuando con la lengua de silicona, hasta que

comience a caramelizar (empezará a hacer mucha espuma), momento en el que retiraremos del fuego. Se reducirá casi a un quinto de su volumen inicial. Ponemos en el biberón y reservamos hasta emplatar. Es posible que se vuelva demasiado denso una vez frío, pero bastará con calentarlo unos segundos en el microondas o al baño maría para poder añadirlo con facilidad.



El Aceite Aromático

Mientras ponemos a reducir los vinos, iremos aromatizando el aceite con el que prepararemos el aguachile y para ello necesitaremos: el vaso con los 50 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina, la ramita de Romero fresco, la ramita de Tomillo fresco, la 1/2 guindilla fresca sin semillas, el diente de Ajo Negro y el platito para taparlo.



Para ello ponemos dentro del aceite todos estos ingredientes y los dejamos infusionar cerca de un sitio con algo de calor, mezclamos un poco con una cucharilla y tapamos con el platito mientras continuamos con la receta.



La Crema de Aguacate

Para untar nuestro molletes haremos una crema con: los 3 Aguacates pequeños, la cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra, la pizca de Sal y Pimienta y la cucharada de zumo de Lima. La prepararemos en el bol y la reservaremos tapada con el papel de film.



Pelamos y troceamos los aguacates, reservando uno de los huesos. Los ponemos en el bol donde los machacaremos con un tenedor hasta tener una pasta lo menos grumosa posible. Añadimos la sal, pimienta, zumo de lima y aceite y batimos bien con el tenedor hasta integrar todos los ingredientes. Colocamos en el centro un hueso de aguacate (evita la oxidación) y reservamos tapado con papel de film.



La Paleta Asada

La Paleta Asada de la empresa malagueña ICARBEN, de productos artesanos de Ronda con la que ahora colabora Cristóbal, es un producto fantástico y el ingrediente principal de esta receta. La puedes encontrar en grandes superficies (en Motril la tienen en Carrefour) e incluso la puedes comprar online en la web de la empresa.

Yo compre una pieza de 1 kilo aproximadamente y he usado 400 gr (4 rodajas gruesas) para este plato, además de 2 cucharadas de aceite para sellarla en la sartén antes de lonchearla.



Ponemos la sartén a fuego fuerte, añadimos el aceite y asamos nuestras rodajas de paleta durante 1 minuto por cada cara. Retiramos la carne de la sartén y guardamos el aceite en el que la hemos sellado pues se lo añadiremos al aguachile. Dejamos templar la paleta antes de cortarla en lonchitas muy finas que reservaremos hasta emplatar.



El Aguachile

Para hacer nuestro aguachile necesitaremos además del bol mediano, el colador pequeño para el aceite aromatizado, el aceite de haber sellado la paleta y papel de film: el Pepino pelado y cortado en daditos, el jengibre rallado, los rabanitos, los pimentitos amarillos dulces cortados en daditos, la cebolla roja cortada en tiras finitas, la salsa de Yellow Habanero (si no encuentras usa tabasco o similar), los zumos de Lima y Limón, la Salsa Tamari (soja), sal y pimienta (no están en la foto) y el Cilantro fresco picado.



Primero emulsionamos los líquidos y para ello ponemos en el bol mediano el aceite de haber sellado la carne y le añadimos, pasándolo por el colador, el aceite que hemos aromatizado y los zumos de lima y limón; emulsionamos ligeramente con las varillas y le añadimos la salsa tamari o soja y la salsa de habanero. Emulsionamos batiendo enérgicamente con las varillas (si no tienes usa un tenedor) y pasamos a incorporar los sólidos.



zaríamos añadiendo el pepino, el jengibre, la cebolla, el pimiento amarillo, el rabanito, la sal y pimienta, y el cilantro. Mezclamos muy bien y tapamos con papel de film dejando macerar durante unos 30 minutos.



Montaje

Con todos nuestros ingredientes listos, nuestros molletes recién tostados, la cebolla frita crujiente y unos palillos de madera pasamos a montar nuestros molletes.



Abrimos por la mitad y tostamos nuestros molletes. Los untamos con la crema de aguacate y sobre la base del mollete ponemos una generosa cucharada de aguachile; lo cubrimos con tres lonchitas de paleta asada, espolvoreamos con cebolla crujiente, regamos con un hilo de la reducción de los vinos, clavamos un palillo o brocheta para que no se nos desarme y semitapamos con la tapa del mollete (también puedes tapar primero y clavar el palillo sujetando las dos partes del mollete).

Servimos.



Te los quitarán de las manos!!!!







Ya sé lo que Quiero

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Prebióticos: Pepino, Rábanitos, Limón, Lima, Aguacate, Cebolla, Pimientos, Cilantro.

Probióticos: Salsa Tamari, Ajo Negro.

Activadores de Colágeno: Aceite de Oliva Virgen Extra.