

Bocados de Amor-cilla. Receta para los amantes de la morcilla.



He desempolvado mi cristalera virtual, siguiendo la recomendación de los expertos que nos advierten de la importancia de mantener las ventanas abiertas, para que corra el aire y ese maldito COVID-19, que nos ronda desde hace un año, no pueda acomodarse en nuestras casas.

Vuelvo a abrir de par en par las de mi cocina y lo hago con la ilusión de compartir

contigo cosas nuevas y la esperanza de que disfrutes con ellas.

Vuelvo con calma, haciendo poco ruido y con una receta ganadora, creada con mucho amor, especialmente para quienes nunca dejaron de animarme a seguir mostrando mis habilidades culinarias.

Tengo que confesar que me está costando quitar las telarañas del teclado con el que redacto los post y que me he vuelto menos ágil buscando las palabras precisas para explicar mis recetas.

Pero aquí estoy, con la primera de un puñado de deliciosas elaboraciones que he ido atesorando durante mi ausencia.

En ella se condensan una mezcla de sabores que he aderezado con el ingrediente más importante, ese que no debe faltar nunca en nuestros guisos y que va incluido hasta en su nombre: Bocados de Amor-cilla.

Una receta que me hizo merecedora del primer premio en el concurso **“El chef invitado”**, organizado por **KGB** Málaga y a cuyos promotores, José Alberto Callejo e Irene Garrido, jamás agradeceré bastante el haberme permitido participar e incluir en su carta estos bocados, que son además un homenaje a esa tierra malagueña que nos puso a cantar su “sabor de amor” allá por los ochenta.

Es cierto eso de que la comida nos une y lo hace de manera muy especial, cuando coincides con enamorados de la gastronomía que saben lo que es poner pasión en cada plato.

Pasión, respeto, sabiduría, entrega, sacrificio...valores que la familia Callejo-Garrido regala en cada una de sus propuestas y con las que ha conseguido conectar, atándonos una suerte de hilo rojo al meñique, a ciudadanos de diferentes nacionalidades, regiones y pueblos de nuestra geografía. Ellos, viven por y para la democratización de la alta cocina que a partir del mes de abril ofrecerán a los madrileños.

Sí, se instalan en capital de España, prometiendo volver a Málaga cuando la distancia de seguridad impuesta desaparezca y les permita reabrir esa barra tan gourmet de la calle Fresca, que tantas alegrías ha dado a sus fieles clientes.

Pero no abandonan Andalucía totalmente. Nos dejan “Chilitos y Margaritas”; un concepto de cocina mejicana a domicilio, que conseguirá que su temporal ausencia de la Costa del sol, se haga más llevadera mientras conquistan el paladar de sus nuevos y afortunados parroquianos.

Y quién sabe si me harían el honor de darles a probar estos bocados, que con su permiso hoy comparto desde mi cocina, por si te animas a prepararlos en casa. Son bien fáciles de hacer y te aseguro que harán derretirse de amor a tus comensales.

Aquí explico paso a paso cómo hacerlos. Espero que te gusten tanto como a mí.

Besos ☐

Claves

Ingredientes principales: Morcilla, mango, mayonesa, pistachos y masa brisa

Plato: Aperitivo

Estilo: cocina creativa, tapas **Ambiente:** Fiesta, amigos

Tiempo: medio **Dificultad:** bajo **Precio:** medio

cantidad: 40 bocados (20 tapas)

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de emplatado: 5 minutos

Utensilios

- Thermomix (se puede reemplazar por cualquier otro robot de cocina o por una cacerola mediana y una batidora tipo miniprimer)
- horno y papel vegetal de horno
- rodillo
- vasito pequeño
- Bandeja rectangular
- papel film
- cortador de galletas circular de 6 cm.
- Brocha de silicona o similar
- molinillo o similar

Elaboraciones

Los bocados de amor se componen de 4 elaboraciones:

- Base de galleta salada
- Mayonesa con mermelada picante de mangos
- Pistachos tostados
- Bombones de morcilla

Bases de galleta salada

ingredientes

- 2 Bases de masa brisa refrigerada
- AOVE



Elaboración

Las galletas saladas, que hacen de base en nuestros bocados de amor, están hechas con masa brisa refrigerada. He usado la que venden en Mercadona, pero

podría valer otra.

Para prepararlas, se desenrollan las bases de masa y se les pasa el rodillo, sin presionar demasiado, para dejarlas un poco más finas.

Con el cortador circular de 6 cm de diámetro, se cortan las bases y se colocan los círculos sobre papel de horno que habremos puesto en la bandeja para hornear.

Se les saca un poco de borde presionándolos con la base de un vasito, se pinchan para que no suban, se pintan con un poco de AOVE y se hornean unos 15 minutos a 180 °, con el horno precalentado, hasta que estén doraditos.



Mayonesa con mermelada picante de mangos

Ingredientes:

- 450gr de mayonesa suave.
- 150gr de mermelada de mango picante*



Ponemos la mayonesa junto con la mermelada en un bol y mezclamos con ayuda de una cuchara hasta integrar bien los dos ingredientes. Reservamos. Cada bocado lleva una cucharada sopera (unos 15 gr) de esta salsa.



*La mermelada está elaborada en Thermomix, siguiendo su receta, con los

siguientes ingredientes.

- . 700 gr de pulpa de mangos
- . 10 gr de jengibre fresco
- . 250 gr de Panela
- . 1 lima
- . 4 chiles rojos pequeños



Para conservarla he usado el método tradicional, hirviendo un par de tarros de cristal en los que la he envasado. Con la cantidad de mermelada que nos sale se llenan los dos tarros de unos 300 gr. Con ellos podremos elaborar aproximadamente 4 tandas de tapas.



RECETA MERMELADA

Otra opción es usar mermelada de mango comprada, a la que habría que añadir una cucharadita de ralladura de piel de lima, además del jengibre rallado y los chiles troceados muy pequeños.

Pistachos tostados

Ingredientes:

- 200 gr de pistachos pelados sin tostar



Elaboración

Tostar los pistachos a fuego suave en una sartén o al horno, cuidando que no se quemem.

Triturar en el molinillo sin llegar a pulverizar, para que nos queden en trocitos y no se nos hagan demasiado en polvo.

Conservar en un tupper.



□ Si al triturar los pistachos te queda demasiado polvo fino de pistacho, tamízalos y guarda ese polvo para espolvorear cualquier otro plato que te apetezca.

Bombones de morcilla

Ingredientes:

- 800gr de morcilla de cebolla
- 100gr de pistachos tostados triturados
- Media cucharadita rasa de mezcla de especias para especulos (mezcla de clavo, canela, nuez moscada, cardamomo, y jengibre)
- Media cucharadita rasa de pimienta blanca molida
- 3 cucharadas de salsa Tamari (soja sin gluten)
- 300 ml de leche
- 30 gr de maicena

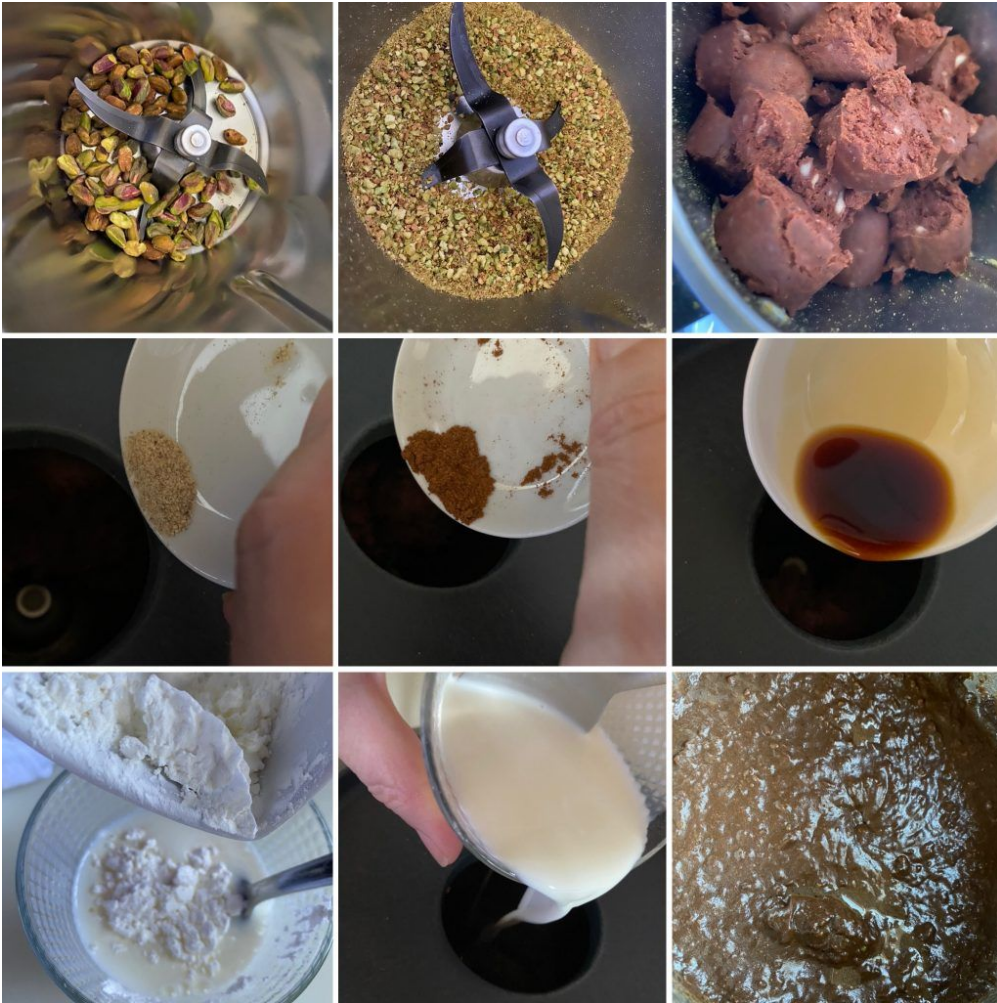


Elaboración:

La pasta de morcilla está preparada también en thermomix, (también se puede preparar en robot de cocina similar o en una cacerola, respetando los mismos tiempos de cocción y triturando después con una batidora tipo minipimer).

Comenzamos poniendo los pistachos y triturándolos durante 7 segundos a velocidad media. Añadimos la morcilla sin piel, las especias y la soja y cocinamos durante 7 minutos a temperatura varoma y velocidad 4.

Añadimos la leche con la maicena diluida y cocinamos 7 minutos más a 90° de temperatura y velocidad 4. Nos quedará una crema espesa, de textura similar a la de las croquetas.



Para terminar extendemos la crema en un recipiente rectangular (las bandejas de cristal para horno de 30×25 cm tienen el tamaño ideal), retiramos el exceso de grasa (si lo hubiera) con papel de cocina y dejamos enfriar antes de ponerla en el frigorífico tapada con papel film.

Una vez fría, cortamos en porciones iguales (salen 40 cuadraditos) formamos bolas (tamaño pelotitas de ping-pong) y las reservamos en un tupper en la nevera hasta el momento de emplatar.



Emplatado

Cogemos todas nuestras elaboraciones y con ellas a mano procedemos a montar nuestros “Bocados de Amor(cilla)”.

Comenzamos por rebozar las bolas de morcilla en los pistachos y las reservamos. Cogemos la misma cantidad de bases de galleta que de bolas y las cubrimos con la salsa de mermelada y mango, colocamos la bolita morcilla rebozada en pistachos encima y rematamos con un poquito más de salsa sobre cada bolita.



Y ya tendríamos nuestros Bocados de amor listos para servir y disfrutar ☐



CONSEJO

□ **No tienes porqué preparar todos los bocados a la vez. Las bolitas de morcilla se conservan en perfecto estado durante 5 días en la nevera. Y puedes guardar en tupperes bien cerrados, las galletas saladas y los pistachos troceados.**