

Quisquilla de Motril en tartar con crema de aguacate. Receta



Ayer, mientras ultimaba la edición de estos vasitos con Quisquilla de Motril y crema de aguacate, recibí un vídeo por Whatsapp, que una madre del cole de mis niños había hecho, con una recopilación de fotos de todas las cenas que año tras año hemos ido celebrando a lo largo de casi dos décadas.

Es curioso que, aunque nuestros hijos son ya universitarios e incluso algunos han comenzado su andadura laboral, nosotras seguimos organizando esas quedadas de madres marchosas, a las que tan solo esta dichosa pandemia ha dejado en

standby.

Y es increíble cómo ese vídeo me ha puesto contra las cuerdas, viendo pasar mi vida en apenas cuatro minutos. Por unos instantes me han invadido la nostalgia, la ternura...el vértigo, para dejar paso a un sentimiento de agradecimiento profundo.

Es realmente bonito saber, ahora más que nunca, que ahí afuera hay un grupo de mujeres maravillosas que me quieren y me extrañan.

A ellas les dedico mi post de hoy, con una receta "Mucho Motril" que ojalá puedan probar más pronto que tarde.

Es una fórmula sencilla en su elaboración pero cargada de matices y sabores. Presentada en vasitos que, como ellas, son capaces de devolverte la alegría de vivir.

Aquí dejo el paso a paso para que puedas prepararlos. Espero que te gusten.

Besos.

CLAVES

- . **Ingredientes principales:** quisquilla de Motril, aguacates.
- . **Plato:** aperitivo, entrante.
- . **Estilo:** cocina festiva, tapas en vasito, cocina Costa tropical.
- . **Tiempo:** Bajo.
- . **Precio:** Medio.
- . **Dificultad:** Baja.
- . **Cantidad:** 6 unidades.

Ingredientes

Para la crema de aguacate

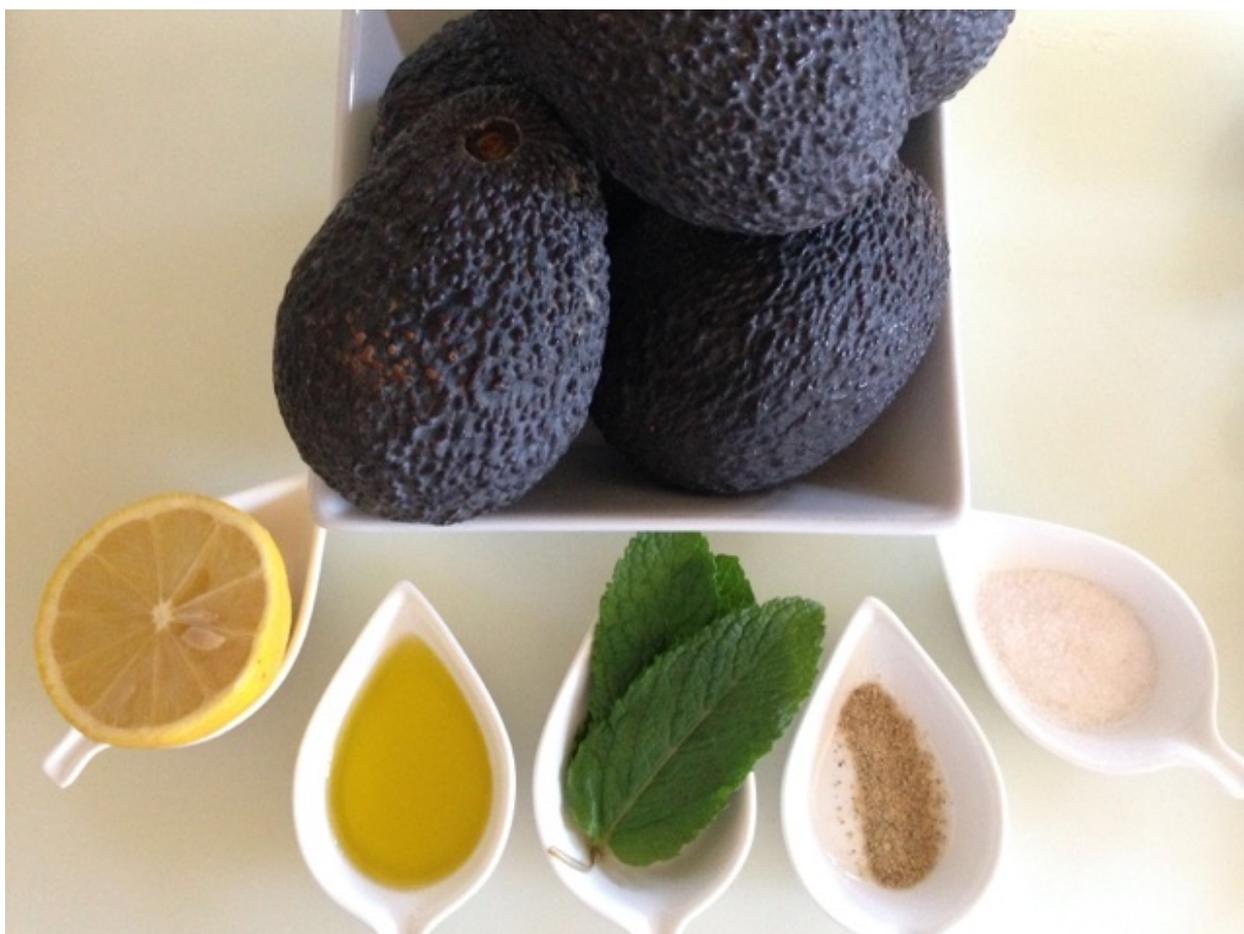
- 4 o 5 Aguacates Medianos Maduros o 3 grandes.
- Medio Limón.
- 2 Cucharadas y media de Aceite De Oliva Virgen Extra suave.
- 1 Cucharadita de Sal del Himalaya (puedes usar sal normal).
- 1/2 cucharadita de Pimienta Blanca Molida.
- 5 Hojas de Hierbabuena Fresca.

Para el tartar de quisquillas de Motril

- 250 gr. de quisquillas de Motril peladas (500 gr. sin pelar).
- 1 Guindilla roja fresca.
- 3 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra variedad Picual temprano (he usado el de [Puerta de las villas](#), que es realmente extraordinario).
- 1 Cucharadita de sésamo tostado.
- 2 Cucharadas de salsa tamari (soja sin gluten).

Para el montaje final del plato

- el tartar de quisquilla.
- La crema de aguacate.
- Una cucharada extra del Aceite de oliva virgen extra variedad picual temprana.
- Las 6 quisquillas reservadas.
- 1 Cucharadita de sésamo tostado.
- 12 chifles o chips de plátano picantes (2 por vasito). Los he comprado en Alcampo.







Utensilios

- Batidora tipo miniprimer.
- manga pastelera desechable y boquilla estrellada.
- vasitos de cristal (he usado de yogur, que está bien reutilizar ☐).

Elaboración paso a paso

La crema de aguacate

Para preparar la crema de aguacate vamos a necesitar:

- los aguacates maduros.
- Las hojas de hierbabuena fresca.
- La pizca de Pimienta Blanca Molida.
- El medio Limón (el zumo).
- Las dos cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra suave.
- La sal del Himalaya.

Necesitarás además la miniprimer y la manga pastelera.



Pelamos y cortamos el aguacate en trozos grandes, los ponemos en el vaso de la batidora y le añadimos el resto de ingredientes: el zumo del limón (cuidado al exprimirlo para que no caiga ningún hueso), el aceite, la sal, la pimienta y la hierbabuena picada.

Trituramos hasta tener una crema muy fina.



Preparamos la manga pastelera colocándole la boquilla y metiéndola en un vaso grande, para que nos sea más fácil de llenar.
La rellenamos con nuestra crema de aguacate y reservaremos en la nevera hasta emplatar.



Consejo

Si tienes muchos aguacates maduros y quieres aprovecharlos, puedes prepararlos en crema, ponerla en una bolsa de congelación (de esas que tienen cierre) junto a un par de huesos de los aguacates triturados y conservarlos en el congelador. Tendrás crema de aguacate lista en perfecto estado durante semanas y sólo tendrás que descongelarla a temperatura ambiente.

(Este truco es de mi sister Isabel ☺)

El tartar de quisquilla

Vamos a preparar el tartar de quisquilla y para ello necesitaremos:

- 250 gr. de quisquillas de Motril peladas (500 gr. sin pelar).
- 1 Guindilla roja fresca.
- 3 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra variedad Picual temprano.
- 1 Cucharada de sésamo tostado.
- 2 Cucharadas de salsa tamari (soja sin gluten).



Como vamos a preparar 6 vasitos, comenzamos por reservar 6 quisquillas que usaremos para decorar.

El resto de las quisquillas las troceamos en tres o cuatros trocitos cada una, para disfrutar bien de su textura y así, al marinarlas, no nos queden hechas una masa. Reservamos.





Picamos la guindilla y la añadimos a la quisquilla (como era grande no la he

puesto entera, he usado algo más de la mitad y no he añadido todas las semillas, para que el tartar no quede demasiado picante). Incorporamos el sésamo tostado, la salsa tamari, el aceite y mezclamos bien hasta integrar todos los ingredientes.









Dejamos macerar un par de minutos y ya podemos empezar a montar nuestros vasitos.



Montaje

Para montar nuestros vasitos necesitaremos: el tartar de quisquilla, la crema de aguacate, la cucharada extra de Aceite de oliva virgen extra, las 6 quisquillas, la cucharadita de sésamo tostado y los chifles o chips de plátano.



Comenzamos por poner un poco de la crema de aguacate en la base de los vasitos y seguidamente añadimos un par de cucharadas del tartar de quisquilla.





Terminamos de rellenar los vasitos con más crema de aguacate y rematamos con

una quisquilla sobre cada uno. Añadimos un poco del aceite, una pizca del sésamo tostado y clavamos un par de chips de plátano. y ya estarían listos para servir y disfrutarlos.









Una auténtica delicia desde la primera a la última cucharada. El sabor de la Costa tropical en un vasito☐





Probióticos: Salsa tamari.

Prebióticos: Aguacate, limón, hierbabuena, plátano, guindilla, sésamo .

Activadores de colágeno: Quisquillas y Aceite de Oliva Virgen Extra.