



Concurso
de Cocina
Mediterránea

Recetas Finalistas de la VII Edición



Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea
Alimentando nuestro futuro



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



Recetas Finalistas de la VII Edición

Septiembre 2013

EDITA:
Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea
Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.



Diego Guerrero Guerrero

Escuela de hostelería de Benahavis

Cucurucho de tartar de chivo malagueño con falsa trufa de queso de cabra sobre ajo verde.

He hecho esta receta porque cuando trabajaba de camarero hacía tartar de solomillo a la vista del cliente y estoy muy familiarizado con este plato.

Pensé que a la carne del chivo, al ser una carne tierna, con consistencia débil, buen perfume y delicada, un aliño suave y rico le vendría muy bien. Introducirla en un cucurucho de masa de almendra me recuerda mucho a los cucuruchos de almendras fritas, típicos de Málaga.

También le aporta ese crujiente similar a las tradicionales tostas de melva con las que se consume el tartar tradicional. Quería utilizar el queso de cabra y una textura diferente, cremosa y crujiente, con aromas de setas.

INGREDIENTES

Micromezclum, flores de ajo.

Para el cucurucho:

200 g mantequilla, 100 g harina floja, 100 g harina de almendra, ¼ l. claras, 300 g azúcar glas, sal y semillas de amapola.

Para el tartar de chivo malagueño:

Solomillo de chivo malagueño, cebolla fresca, cebollina, aceite de oliva virgen extra, tabasco, Lea & Perrins, mostaza de Dijon, sal y pimienta.

Para la falsa trufa de queso de cabra:

6 g gelatina, 500 g leche de cabra, 300 g queso de cabra, 12 g aceite de trufa blanca, 0,5 g pimienta negra molida, 6 g sal, 800 g manteca de cacao, 2 g polvo oro, 0,2 g polvo de bronce y 60 g boletus secos en polvo.

Para el ajo verde:

Pistachos, ajo, pan, aceite de oliva virgen extra, agua y sal.

ELABORACIÓN

Para el cucurucho:

Poner la mantequilla pomada, añadir el azúcar. Una vez disuelto el azúcar, ir añadiendo las claras poco a poco. Una vez añadidas las claras, hacer lo mismo con el harina y la almendra. Siempre mover bien con la varilla para conseguir una masa homogénea. Una vez lista la masa, proceder a coger porciones con la cuchara y extenderlas sobre una plantilla circular sobre un silpat. Cocer en horno a 230° (180°). Cuando empiecen a coger color por los bordes, se sacan con ayuda de una espátula. Recoger y poner en el bol para que cojan la forma. Una vez frías, poner en lugar seco y sin humedad hasta su uso.

Para el tartar de chivo malagueño

Picar la carne de chivo con cuchillo muy afilado. Poner la carne picada en un bol y empezar a aliñarla.

Para la falsa trufa de queso de cabra

Hidratar la gelatina, calentar la leche a fuego medio, echar la gelatina y remover para que se disuelva. Añadir el queso de cabra hasta que se funda y dejarlo enfriar. Añadir aceite de trufa blanca, sal y pimienta. Pasar por un chino fino y colocar en un sifón de 1 litro. Fundir la manteca de cacao, añadir los colorantes en polvo. Formar la espuma con la forma deseada. Pinchar cada trufa con un palito de bambú. Enfriarlas en el abatidor para congelar uniformemente. Cuando este congelado, introducir en la manteca de cacao para que se recubra y se suavice sus formas, rebozar con el boletus en polvo y reservar en el frigorífico.

Para el ajo verde

Escaldar los pistachos y pelarlos.

MARIDAJE:

Para maridarlo he elegido un vino tinto D.O Sierras de Málaga de la zona de Ronda, llamado Lagarejo Crianza.





José Luis Biedma Ruiz

Escuela de hostelería CIO Mijas

Cuello de Chivo Lechal Malagueño confitado a baja temperatura y glaseado en su propio jugo, merengue de queso de cabra, colmenillas y verduritas baby de cabra sobre ajo verde.

Mi proyecto está inspirado en un pequeño huerto, con sus verduritas en la tierra, una tierra con toque picante y un buen jugo que les de cremosidad. La carne, por otro lado, está inspirada en una receta del maestro Mauricio Guiovanni, del restaurante Mesina de mi tierra, Marbella. Un día del mes de noviembre le conocí en una ponencia que dio en la escuela CioMijas, en la que actualmente cursó gestión de A&B. Hizo varias recetas, una de ellas era un merengue de chutney, de ahí la idea del merengue de queso de cabra y el cuello de chivo a baja temperatura.

Del chivo se puede utilizar prácticamente todo: rabo, costillar, paletilla, cuello... se pueden hacer un sinfín de recetas. Si soy sincero, esta es la segunda vez que cocino Chivo Malagueño, y la verdad es que es una carne muy especial, tierna, jugosa, con cantidad de colágeno, lo que nos da mucho juego a la hora de crear.

INGREDIENTES

Preparación para la carne:

1 und cuello de chivo, 2 g tomillo,
2 g romero, 2 tomates secos,
2 g orégano, 1 und diente de ajo,
5 g sal y
75 ml aceite de oliva virgen extra.

Merengue de queso de cabra:

200 g nata, 5 g albúmina,
2 cucharadas jugo de chivo y
100 g queso de cabra.

Jugo de chivo:

2 uds cuello de chivo,
1 ud zanahoria, ½ cebolla, ½ puerro,
1 ud tomate, 1 ud vino tinto y
2 g gel espesa.

Verduritas baby:

1 ud mazorquita de maíz, 1 ud calabacín y
1 ud zanahoria.

Arena de miel de caña:

30 g aceite de oliva, 15 g miel de caña y
30 g Maltosec.

Colmenillas:

3 uds colmenillas deshidratadas y
5 cucharadas jugo de chivo.

ELABORACIÓN

Cuello de chivo a baja temperatura:

Preparación para la carne: Envasar al vacío todos los ingredientes, vacío 50. Programar la roner a 63 grados durante 24 horas. Introducir la bolsa con el cuello.

Merengue de queso de cabra:

Poner todo en la kitchenAid y montar.

Jugo de chivo:

Meter los huesos en el horno hasta tostarlos. Picar la cebolla, el puerro y la zanahoria y rehogar con aceite de oliva virgen extra. Añadir el tomate una vez rehogado, los huesos, vino tinto, 3 litros de agua, reducir a 1 cuarta parte aproximadamente, colar y reservar Añadir 2 gramos de gelespesa y dar 5 minutos de thermomix.

Verduritas baby:

Calentar agua con una pizca de sal y blanquear las verduritas por separado, luego saltearlas.

Arena de miel de caña:

Para la miel de caña primero mezclamos la miel con el aceite de oliva, emulsionamos y por último añadir el maltosec hasta tener consistencia de sémola.

Colmenillas:

Las hidratamos durante 6 horas, seguidamente las salteamos y le añadimos el jugo. Glaseamos antes de servir.

MARIDAJE:

He escogido el vino Acinipo, de la Bodega F. Schatz (Ronda, Málaga), cuyas características son las siguientes: variedad de uva: 100% Lemberger, envejecimiento: 16 meses de crianza «sur lie» con «batonnage» en barricas nuevas de roble frances ("Troncais, Allier") y roble esloveno. Agitación frecuente de las lías finas con un bastón durante un periodo de 2 a 6 meses.

Nota de cata:

Color: rojo cereza. Nariz: impresionantes notas de monte bajo (laurel, tomillo...) se conjugan con los aromas de cerezas y cassis. Perfectamente ensamblados con los recuerdos de la barrica nueva. Boca: en boca es muy amplio, musculoso, fino, elegante y limpio. Predomina la fruta roja, con una elegante y potente acidez, sobre un fondo torrefacto (café, cacao...) Un final muy equilibrado y largo.

La potente tanicidad del tinto Acinipo se nivela con la potencia de sabor del chivo malagueño, a su vez el peso de fruta y la cremosidad del vino combina a la perfección con el granulado queso de cabra.





Fernando Villasclaras Arce

Escuela de hostelería de Benahavis

Gaspachuelo de Chivo Lechal de la Axarquía

Uno de los platos más importantes que hay en la gastronomía malagueña es el Gaspachuelo, en cuanto a pescado se refiere, esencial en cualquier casa de la costa, también llamado sopa de huevo en otras partes del litoral. He querido darle un homenaje y recrearlo con carne, y nada mejor que este fantástico producto como es el Chivo Lechal, tierno y con mucha historia de donde provengo, la Axarquía. Para ello le he dado el máximo de protagonismo, exprimiendo al máximo su sabor y el de lo que lo rodea, utilizando técnicas de ahora como la cocción al vacío pero sin abusar de químicos, haciendo de la reducción del producto en sí, el protagonista, sin añadir azúcares que no provengan de la propia miel o de la propia pasa u otras, como la osmosis para conseguir unos boniatos ricos en sabor sin perder su magnífico color natural.

En definitiva, es un plato con muchas reducciones, sacando todo el partido posible a cada producto de la tierra y consiguiendo un gaspachuelo de chivo lechal con un sabor impresionante, que no pueden perderse. Algunos me llaman loco, pero creo que es necesario un toque como éste para unir tantos sabores y darle un homenaje a un producto tan importante en nuestra tierra.

INGREDIENTES

Paletilla y crepineta de chivo lechal a la baja temperatura con sabores de siempre:

1 ud paletilla, 1 ud crepineta,
100g almendras tostadas, tomillo fresco,
romero fresco, 1 clavo, 250ml AOVE,
10g pimienta en grano negra, 1g extracto
de humo y 50g madera de almendro.

Puré y colorante de pasas:

300g de pasas de frigiliana y
600ml de agua.

Boniatos con miel de Frigiliana:

2 boniatos, 50ml de miel de caña,
50ml de miel, 1 naranja, ½ rama de
canela, 20g de anís seco, 100ml de agua y
3 clavos.

Jugo de cordero:

Presa de verduras: 2 cebollas, 2 puerros,
2 zanahorias, 2 ajos, 100 g puré de
tomate, 1 rama tomillo fresco, romero
fresco, 2 hojas de laurel, 1 clavo, huesos
precedentes de deshuesar la paletilla, 250
ml jugo de ternera, 1,5 l de agua, vino
seco de frigiliana y vino dulce de frigiliana.

Mayonesa de queso cabra:

200g queso de cabra D.O. Málaga y
400g nata líquida suave.

Flores escarchadas:

8 ramilletes de flor de romero, 8 ramilletes
de flor de almendro, 150g claras
pasteurizadas, 250g azúcar granillo y
8 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN

Para la paletilla y crepineta de chivo lechal a baja temperatura con sabores de siempre:

Añadir todos los ingredientes en una bolsa al vacío resistente al vapor de agua, sellar al vacío e introducir en un horno de vapor o ronner durante 24horas. A la hora de emplatar, marcar en una plancha muy caliente para crear el maillard y terminar con un golpe de salamandra durante 3 minutos con una brochetada del jugo.

Para el puré y colorante de pasas:

Poner las pasas en una cazuela cubrir de agua y dejar 40 minutos cocer a fuego bajo, reservar durante 24 horas, repetir el mismo proceso durante otros 40 minutos y triturar.

Para los boniatos con miel de Frigiliana.

En una bolsa al vacío resistente a la ebullición, introducir todos los ingredientes, sellar al 100% para crear osmosis en frío y poner a cocer a 90° durante 2 horas.

Para el Jugo de cordero:

Precalentar el horno a 250° e introducir los huesos del chivo hasta conseguir un color tostado. En una olla añadir la presa de verduras, los aromáticos y las especias, cocinar bien, dar mucho color y añadir los huesos, rehogar y añadir la mitad de los dos vinos. Cuando reduzca, añadimos el jugo de ternera y el agua y dejamos reducir 1 hora. Cuando haya reducido a la mitad, añadimos más agua y más vino y volvemos a reducir hasta conseguir el espesor que queramos. Por último, pasamos por un chino fino, salpimentamos y reservamos.

Mayonesa de queso cabra:

En un cazo añadimos la nata y el queso de cabra cortado a daditos, dejamos fundir y trituramos para conseguir un espesor untuoso.

Para la mayonesa de chivo:

Añadimos ½ de mayonesa de cabra por 2/3 de jugo de cordero y trituramos.

Para las flores escarchadas:

Remojamos las gelatinas en agua fría. Secamos con papel absorbente y fundimos en un recipiente adecuado en el microondas. Sumergimos esta mezcla en un baño maría a 50° y añadimos las claras de huevo. Mantenemos la temperatura para evitar la coagulación por frío. Disponemos el azúcar en una bandeja. Sumergimos las flores una a una desde el tallo en la mezcla líquida, a medida que se empapan las pasamos por el azúcar granillo. Dejamos secar durante 12 horas a 35° en un deshidratador.

MARIDAJE

Un plato como éste, sin duda, tiene que llevar algo del terreno. Un vino Málaga semi-seco con uva moscatel de Frigiliana es perfecto para acompañar y potenciar todos los aromas de este plato, sin quitarle protagonismo. Este vino ha sido perfecto para acompañar el choto a la nerjeña o productos dulces para contrarrestar.





María del Carmen González Radial

Escuela de hostelería Hurtado de Mendoza

Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a La Salsa Astoria

Quiero conseguir con este proyecto hermanar los mejores productos agrícolas y ganaderos de las provincias de Granada y Málaga. Me gustaría recuperar sabores heredados de nuestras tradiciones andaluzas y darle un toque moderno con nuevos sabores como el vinagre balsámico, los nuevos vinos de la Alpujarra y una presentación más moderna y minimalista. Deseo potenciar en mi plato productos con denominación de origen, como la miel de Granada y las pasas de Málaga, el aceite ecológico virgen extra de la Alpujarra, el romero de nuestras sierras y el vino tinto de las bodegas Nestares Rincón de Torvizcón (vino de la Alpujarra con 90 puntos en la Guía Peñín).

La sensación que me ha producido en su proceso de gestación es que es todo un placer poder trabajar con el chivo lechal malagueño, asociado a una marca de calidad que le ofrece a nuestros clientes una garantía sobre su frescura y su origen.

Me gustaría dar a conocer el potencial gastronómico y nutricional del Chivo, primera carne caprina que ostenta una marca de calidad asociada, con tan sólo un 2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad, con ácido oleico (más del 35%), una grasa monoinsaturada típica de aceites vegetales que contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y hepáticas y con un alto contenido en hierro.

Quiero resaltar con este plato el alto grado de ternura y jugosidad del chivo lechal Malagueño junto a su sabor suave.

INGREDIENTES

1 paletilla de chivo lechal malagueño.
200 ml vino tinto Bodegas Nestares Rincón.
8 dientes de ajo.
200 g mollejas chivo.
Romero, sal y pimienta.
1 cucharadita de miel de Granada DOP.
Aceite ecológico virgen extra de la Alpujarra.
1 cucharada de vinagre balsámico.
2 cebollas.
1 puñado pasas de Málaga DOP.
1 cucharadita semillas hinojo.
1 zanahoria.
1 cucharadita hierbas provenzales.

ELABORACIÓN

Deshuesar paletilla, salpimentar. Bridamos. Untar la paletilla con el ajo, romero, sal y pimienta. Sellar hasta que se dore completamente el aceite de oliva virgen extra. Retirar el chivo y reservar. Pochar la cebolla, añadir la zanahoria, las semillas de hinojo y las hierbas provenzales. Colocar la paletilla sobre la cebolla en una gastronorm, añadir el vino y suficiente agua para cubrir la mitad de la carne. Introducir al horno a 180° C y hornear durante 45 minutos. Retirar el chivo y mantener caliente. Reducir el líquido de cocción hasta que queden 200 ml y colarlo con un colador fino. Reservar.

Calentar aceite una sartén, subir el fuego y saltear las mollejas. Añadir la miel y dejar que se caramelicen un poco, añadir el vinagre, las pasas y 50 ml de líquido de cocción.

Montaje y presentación: mezcla las mollejas y las pasas que cubrirán el plato. Sazonar al gusto y servir.





José Antonio Alaminos Ajenjo

I.E.S. Heliópolis

Higaditos de chivo al ajo negro con macedonia de verduras y crema de queso e hinojo

Partiendo de una receta tradicional andaluza como son los higaditos al ajillo, he querido añadir un producto novedoso como es el ajo negro, producido por primera vez en Andalucía en el laboratorio de I+D de Palma Del Río (Córdoba). Al ser una receta tradicional de casquería, el vino forma un papel importante en la elaboración de los higaditos y, qué mejor vino que un manzanilla de Sanlúcar para realza el sabor de esta carne.

El color a la receta se lo da la macedonia de verduras. Partiendo de las patatas con habas, un acompañamiento típico de la casquería, le damos color añadiendo zanahoria y calabacín y un dulzor especial con las frutas escarchadas.

El último toque y no menos especial, es la crema de queso de cabra e hinojo que aporta al plato el sabor a sierra y campo, último toque para hacer el plato redondo.



INGREDIENTES

Higaditos al ajo negro:

600 g hígado de chivo.
100 ml tomate natural triturado.
1 ud cebolla morada.
8 uds dientes de ajo negro (Palma del Río).
100 ml manzanilla de Sanlúcar.
Aceite de oliva virgen extra.
Pimienta negra.
Sal.

Macedonia de verduras:

100 g habas baby.
2 uds patatas de Chipiona.
2 uds calabacín verde.
1 ud puerro.
2 uds zanahoria.
50g guindas rojas escarchadas (Cazalla).
50g guindas verdes o ciruelas escarchadas.
Aceite de oliva virgen extra.
Sal.
Pimienta blanca.

Crema de queso e hinojo:

2 uds rama de hinojo.
1 ud limón.
240 cc queso crema con aceite de oliva
Virgen extra Rey Cabra.

ELABORACIÓN

Cortar la cebolla muy picada y el ajo negro en l. minas y salpimentar los higaditos. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreír la cebolla con el ajo y reservar. En otra sartén con un poco de aceite de oliva, saltear los higaditos y añadir la manzanilla cuando esté salteado. Añadir la cebolla y el ajo, previamente sofrito, y el tomate triturado. Dejar a Fuego lento 5 minutos y reservar.

En primer lugar, cortar las patatas, la zanahoria y el calabacín, éste con piel, en cuadrados pequeños. Cortar las guindas y las ciruelas en pequeños trozos. En un cazo blanquear las zanahorias y el calabacín, previamente cortadas, y freír las patatas en una sartén con aceite de oliva.

En una sartén añadir un poco de aceite y rehogar el puerro, incorporar después las habas, las patatas, la zanahoria y, por último, el calabacín y la fruta escarchada. Saltear unos minutos y salpimentar.

Reservar hasta el momento del pase.

Picar muy finamente la rama de hinojo y exprimir lo que necesitamos de limón. En una túrmix triturar las ramas del hinojo con el limón y el queso crema hasta conseguir la textura adecuada.

MARIDAJE

Para acompañar el plato he elegido el vino Piedra Luenga Amontillado, un vino de crianza mixto que aporta el sabor y olor de la tierra andaluza y la variedad de uva en el vino, con sabores y olores a roble, miel y pasas.



Juan Domingo Flores Quirós

Escuela de hostelería de Benahavis

Noissette de chivo lechal malagueño con manzana en otoño

Este es un plato al que he dedicado mucho tiempo, ya que para mí el chivo lechal malagueño es un producto de primerísima calidad y con un aprovechamiento inigualable.

He elegido el noissette por tener un corte muy fino, muy suave y jugoso, con una cocción muy corta pero un sabor muy potente, combinado con la melosidad y dulzor de la miel, el punto ácido-picante lo da la falsa manzana de queso, el toque de especias de la arena con el crujiente que aporta los chips y el cristal de cítricos al plato.

Es un plato muy equilibrado tanto en sabores como en texturas y colores. Dado que el concurso tendrá lugar a finales de verano, he querido jugar con tonos o colores otoñal es, que dan una elegancia y armonía al conjunto del plato.

INGREDIENTES

Para el noissette de chivo lechal malagueño:

1 pierna de chivo lechal malagueño, aceite de oliva virgen extra, jugo de chivo, miel de caña, sal y pimienta.

Para el puré de boniato:

1 boniato, caldo de ave, nata, sal y pimienta.

Para la gelatina de crema inglesa de romero:

500 ml leche, 3 huevos, 150 g azúcar, c.s. romero y 3 hojas de gelatina.

Para las falsas pasas:

123 ml Pedro Ximenez, 0.1 xantana, 2 g gluco. baño 5 g por litro de agua hacer 24 horas antes.

Para las hojas crujientes:

1 yuca, 1 plátano macho y 1 boniato.

Para el cristal de cítricos:

c.s. obulato, c.s. ralladura de naranja y limón, 100 g fondant, 50 g glucosa y 50 g isomalt.

Para la arena de pan de especias y frutos secos:

c.s. pan de especias, c.s. piñones, c.s. almendra y c.s. pistachos.

Para la falsa manzana verde:

Queso de cabra picante, nata, manzana ácida, sal, pimienta, azúcar, manteca de cacao, colorantes (verde y amarillo) y pasta quebrada.

Decoración:

Flores de aliso.

ELABORACIÓN

Para el noissette de chivo lechal malagueño:

Despiezar la pata de chivo lechal malagueño, saltear con un poco de aceite de oliva virgen extra en saute muy caliente. Cuando este dorado por todas las caras, añadir la miel de caña y un poco de agua, cocinar un poco, pero no mucho ya que se puede quemar y añadir el jugo de chivo, dar un hervor, rectificar de sal y pimienta.

Para el puré de boniato:

Pelar los boniatos y cocer en el agua. Una vez este tierno, triturar en thermomix, poner a punto de sal y pimienta y, opcionalmente, un punto de nata para dar cremosidad.

Para la gelatina de crema inglesa de romero:

Infusionar la leche con el romero, cuando de un hervor la leche, retirar del fuego. Por otro lado batir los huevos con el azúcar y añadir la leche pasada por un chino fino sin dejar de remover con varilla y, por último volver a poner en el fuego. Hidratar las hojas de gelatina y cuando la crema inglesa este casi a punto, añadir la gelatina, disolver y verter todo el preparado sobre el molde deseado. Una vez haya solidificado, cortar en cubos regulares de 5mm aprox.

Para las falsas pasas:

Hacer los esféricos, y dejar 24h cubiertos de azúcar, sacar del azúcar, limpiar el exceso con un pincel y habrán adquirido la rugosidad que simula una pasa.

Para las hojas crujientes:

Pelar todas las verduras, cortar rodajas muy finas con máquina corta fiambres, lavar en abundante agua y mantener en agua si no se van a freír. Cortar con corta pastas con forma de hojas. Freír en abundante aceite caliente y retirar sobre papel absorbente.

Para el cristal de cítricos:

Hacer el caramelo neutro, dejar enfriar-solidificar y triturar en thermomix hasta conseguir un polvo. Sobre las láminas de obulato echar las ralladuras de cítricos y un poco de este polvo y poner bajo la salamandra hasta que el caramelo se disuelva, retirar, dejar que se ponga crujiente y cortar de la forma deseada.

Para la arena de pan de especias y frutos secos:

Tostar los frutos secos y convertirlos en polvo con golpes de turbo en thermomix y rallar el pan de especias por microplain.

Para la falsa manzana verde:

Pelar la manzana y hacer daditos de 1-2mm. Hacer una mousse con el queso y la nata, añadir los daditos de manzana ácida, poner a punto de sal y pimienta y rellenar semiesferas y congelar. Cuando estén semi congeladas, unir dos semiesferas para conseguir nuestra esfera y con las manos bolear un poco para que sea una superficie irregular, simulando una manzana. Para el baño, derretir la manteca de cacao y añadir los colorantes, introducir las esferas de queso y mantener en frío. Para el rabito de la manzana, hacer unos palitos con la pasta quebrada y hornear a 180°C hasta que este dorado.

MARIDAJE

He elegido Abadía Retuerta selección, un vino tinto de Castilla y León. Un vino con bastante cuerpo y sabor pronunciado.





José Carlos Pérez Gómez

Escuela de hostelería de Benahavis

Solomillo de chivo lechal sobre ñoquis de queso de cabra y salsa de vino de Málaga

Este plato que he creado ha sido a través de una experiencia que tuve hace unos días cocinando con unos amigos.

He decidido elegir el solomillo por ser la parte más noble del chivo y por su fuerza a la hora de cocinarlo con otros ingredientes, acompañarlo con ñoquis viene también de atrás, de uno de mis viajes a Italia. Aunque la receta tradicional viene con queso parmesano, yo he querido traerlo a nuestra tierra con los quesos de cabra de los montes de Málaga.

Este plato forma parte de mi, debido a los grandes recuerdos que me transmite al degustarlo; en él he podido conocer y perfeccionar más aun los productos utilizados.

INGREDIENTES

Chivo lechal:

Solomillo.

Reducción de vino tinto:

Aceite oliva virgen extra, vino tinto, sal, pimienta y azúcar.

Ñoquis:

500g puré de patatas, brotes tiernos, 50g harina, 1 huevo, c.s. sal, 100g queso de cabra Montes de Málaga y c.s. agua.

Puré de zanahoria:

150ml caldo de ave, c.s. sal, 6 zanahorias y 50 ml zumo de naranja.

Tomate seco:

Tomate cherry, aceite oliva virgen extra y tomillo fresco.

Salsa vino Pedro Ximénez:

250 ml Vino Pedro Ximénez, 200 ml jugo de carne, canela, ralladura de limón y naranja, azúcar, sal y pimienta.

Teja de almendras:

200 g mantequilla, 100 g harina floja, 100 g harina de almendra, 250 g claras y 300 g azúcar glass.

ELABORACIÓN

Para el chivo lechal:

Salpimentar el solomillo y dorar en un saute con aceite oliva virgen extra.

Para la salsa vino Pedro Ximénez:

Reducir el vino Pedro Ximénez con el azúcar, la ralladura del limón, de la naranja y la ramita de canela hasta conseguir la textura deseada, introducir el jugo de carne y poner a punto de sal y pimienta.

Para los ñoquis:

Hacer un puré de patatas, mezclar con la harina, el huevo, la sal, el aceite de oliva virgen extra y el queso de cabra de los Montes de Málaga, cocer unos minutos en agua con sal y refrescar.

Para el tomate seco:

Colocar los tomates cherry en una placa de horno y pondremos ligeramente un poco de tomillo y aceite de oliva virgen extra.

Para la teja de almendras:

Dejar la mantequilla en pomada. Cuando esté lista introduciremos poco a poco la harina, el azúcar, las claras y la ralladura de naranja, cuando tengamos la masa tirar en una placa y hornear.

Para la reducción vino tinto:

Reducir el vino al fuego con azúcar y dejar reducir. Introducir en un recipiente adecuado y cortar con el aceite.

Para el puré de zanahorias:

Colocar en un recipiente la mirepoix de zanahoria junto con el caldo de ave cocer y añadir sal y zumo de naranja, triturar y rectificar si fuera necesario.

MARIDAJE

He elegido para casar este plato el vino Habla De Silencio, vino tinto joven con crianza. Su denso y potente color púrpura de moras negras nos introduce en un mundo de ricos, atractivos y atrevidos aromas a nuez moscada, grafito, grosellas y casis.

Habla del Silencio, para los fanáticos de las emociones fuertes.





Rocío Sobrino Rodríguez

I.E.S. Fray Bartolomé de las Casas

Ensalada de chivo lechal en escabeche malagueño, vinagreta de uvas, esferas de membrillo, castrones de queso y chicharrones de chivo

¿Por qué una ensalada? Porque pienso que es algo que no se ve mucho, y mucho menos en escabeche. Se me ocurrió utilizar una base de escabeche básica y sustituir la mitad de la proporción del vino blanco por un vino dulce de Málaga, por ejemplo un Pedro Ximénez. Resultó que estaba bastante bueno y la mezcla con la vinagreta de escabeche malagueño y uvas le aporta el equilibrio entre dulce y salado. Además, el crujiente de los costrones de queso y la suavidad de las esferas de membrillo casan muy bien con el sabor del queso y del chivo.

He utilizado un queso fresco de cabra muy típico de Málaga, queso fresco de Ronda y el membrillo, como productos mediterráneos, además de las uvas. Y para seguir jugando con ese equilibrio entre dulce y salado, crujiente y suave, termino el plato con unos chicharrones de chivo elaborados con la piel del chivo, y con unos chips de ajo, que potencia muchísimo el sabor del plato. Pienso que en boca está muy equilibrado, que he utilizado productos malagueños y además lo más importante, aportó una receta diferente y demuestro que con el chivo lechal se pueden hacer mil elaboraciones y también ensaladas de nivel.

INGREDIENTES

(Para tres platos)

Para los chicharrones:

200 g lomo de chivo lechal con piel gruesa.

Para el escabeche malagueño:

90 g de vinagre de Jerez, 390 g aceite oliva virgen extra, sal c/s, 3 granos de pimienta, 90 g cebolla en juliana, 90 g puerro en rodajas, 90 g zanahoria en rodajas, 2 hojitas laurel, 1 ramita tomillo fresco, 90 g vino blanco y 200 g vino Pedro Ximénez.

Para los chicharrones de chivo:

La piel de chivo picada en taquitos, 3 dientes ajo en brunoise y aceite oliva para freír chicharrones c/s.

Para la vinagreta de uvas:

180 ml de escabeche malagueño colado y enfriado, 30 g vinagre de Jerez, 5 uvas moscatel y sal c/s.

Para las esferas de membrillo:

700 g dulce de membrillo, 1 chorrito de moscatel, 2,5 g calcio y 1,3 g Santana.

Para el baño

1.500 g de agua + 7,5 alginato.

Otro bol con agua limpia para lavarlas.

Para los costrones de queso:

200 g pan de pueblo de miga compacta, 500 g leche de cabra, pizca de sal y 100 g queso de Ronda.

Para la ensalada:

1 bolsa de mezclum (lechugas variadas, rúcula, oloroso, canónigos....).

ELABORACIÓN

Para el escabeche malagueño:

Picar las hortalizas del escabeche, la zanahoria y el puerro en rodajas y la cebolla en juliana. Mezclar las hortalizas con el resto de ingredientes del escabeche en frío. Racionar el chivo en 3 tacos gruesos e introducir en el escabeche hasta que le cubra bien. Poner en la plancha o a fuego mínimo, tapado con tapadera, durante 20 minutos. Pasado este tiempo, sacar el chivo por un lado, las verduras por otro, y el escabeche por otro. Reservando los tres por separado y en frío todo.

Para los costrones de queso:

Utilizaremos un pan de miga compacta, lo cortaremos en taquitos. Infundiremos la leche de cabra con el queso de Ronda, trituraremos, colaremos y añadiremos una pizca de sal. Mojaremos nuestros taquitos de pan, escurriremos y secaremos al horno a baja temperatura a 30 grados durante 3-4 horas, consiguiendo unos costrones de pan con un aroma muy intenso a queso y una textura crujiente muy potente. Debido a la larga duración del secado de los costrones, se preparan el día anterior al emplatado y se llevarán ya hechos, para poder entrar en el tiempo establecido. Por otro lado, picar las uvas en brunoise y reservar para añadirlas a la vinagreta. Para la vinagreta cogemos 180 mililitros de escabeche colado y lo montaremos con una varilla con 30 gramos de vinagre de jerez. A esta vinagreta le añadiremos las uvas en brunoise y reservaremos a temperatura ambiente.

Para las esferas de membrillo:

Triturar el dulce de membrillo junto con un chorrito de moscatel, añadir el calcio y la xantana. Triturar en thermomix, pasar por una estameña fina ayudándonos de una cuchara para obtener una crema lo más fina posible. Preparar el baño mezclando el agua con el alginato y mezclando con una varilla. Preparar un bol con agua fría para enjuagarlas posteriormente. Pasar con ayuda de la cuchara de esferas primero por el puré de membrillo, luego por el agua con alginato, luego por el agua limpia y mantener en este agua limpia dentro de la nevera hasta el momento del emplatado.

En este momento sacarlas, dejar que escurra el agua un segundo y colocar directamente en el plato.

Para los chicharrones de chivo:

Picaremos la piel del chivo en taquitos chicos y, en crudo, le añadiremos una pizca de sal fina. Pondremos aceite de oliva a fuego suave e introduciremos el ajo en láminas hasta que se dore, lo sacaremos en papel absorbente y, en ese mismo aceite aromatizado con el ajo, freiremos los chicharrones a temperatura suave hasta que se doren. Sacaremos en papel absorbente y reservaremos a temperatura ambiente.

Una vez hecho el chivo en escabeche, la vinagreta, los costrones, las esferas de membrillo y los chicharrones de chivo, procederemos al montaje del plato. Primero pondremos un cilindro de acero inoxidable en el centro del plato, introduciremos hasta la mitad de lechuga, presionando un poco. Sobre las lechugas colocaremos la zanahoria en rodajitas, que previamente habremos escabechado, cubriendo toda la base del cilindro y arriba del todo dispondremos el chivo escabechado en frío, cortado en láminas muy finas. Alrededor del cilindro dispondremos las esferas de membrillo y los costrones de queso. Aliñaremos por encima de la ensalada con la vinagreta de escabeche malagueño y uvas, retiramos el cilindro de acero y rematamos el plato con sal maldom sobre el chivo y los chicharrones junto con los chips de ajo por encima de éste.

MARIDAJE

Para el maridaje de este plato he escogido un Pale Cream.

Es un vino fino que ha sido dulcificado. Esto se consigue siguiendo los métodos tradicionales: mezclándolo con cierta medida de Pedro Ximénez, un vino dulce que ha seguido para su elaboración medios naturales. Por tanto, Pale Cream es un vino dulce de color oro pálido. Este vino tiene la frescura característica de un Fino pero con la dulzura de un Cream. Puede ser consumido frío o a temperatura ambiente como aperitivo y pienso que marida a la perfección con nuestro plato, ya que también tiene matices dulces, y potenciará así el sabor de nuestro producto principal que es el chivo.





Rocío Ruiz Martín

I.E.S. Fray Bartolomé de las Casas

Gazpachuelo de chivo lechal malagueño, mejillones al moscatel, gambas de Huelva, chips de patata con sal de gambas y crujiente de algas

¿Por qué un gazpachuelo de chivo? Pues porque el gazpachuelo es un plato típico de Málaga, pero que siempre se ha hecho con pescado y pensé que era una buena manera de fusionar la cocina tradicional de toda la vida con algo nuevo, utilizando técnicas más modernas e introduciendo sabores nuevos. Es algo que nadie ha hecho nunca y ¿Por qué no?: un gazpachuelo de carne y así empecé a investigar y a hacer pruebas hasta que le di forma al plato. Pienso que he logrado conseguir un equilibrio entre el sabor del chivo y el sabor de las gambas, los mejillones, la patata, la mahonesa... Y el resultado final es un gazpachuelo mar y montaña, con sabores suaves pero acentuados y texturas espumosas a la par que crujientes

INGREDIENTES

(Para tres platos)

Para la espuma Gazpachuelo:

500 g fondo blanco chivo lechal malagueño, 500 g fumet, 5 g agar agar y 2 hojas de gelatina.

Para los chips de patata:

2 patatas grandes y aceite oliva virgen extra.

Para la sal de gambas:

10 g sal fina y 50 g cáscaras de gambas deshidratadas.

Para la mahonesa:

60 g huevo entero pasteurizado, 200 g aceite de girasol y 3 g de sal.

Para el crujiente de algas:

1 paquete de algas (spaguettis de mar frescos, si no los hubiera, deshidratados). Si son deshidratados: agua para hidratarlos y bajarles la intensidad de la sal, si son frescos, freír directamente. Aceite de oliva virgen extra.

Para la gelatina de romero:

100 g de romero fresco, ½ l de agua mineral (porque con la mineral adquiere más color verde) y 6 g de goma gelán.

ELABORACIÓN

Del fondo Blanco de chivo lechal:

Blanquear los huesos de chivo para retirarle las impurezas y bajarle un poco la intensidad del sabor al chivo. Picar las hortalizas previamente lavadas mirepoix junto con el agua y los huesos blanqueados. Dejar cocer 30 minutos. Colar, retirar los huesos y las hortalizas y reservar el caldo a temperatura ambiente.

Del fumet:

Poner la espina de rape junto con las hortalizas previamente lavadas y cortadas en mirepoix y junto con el agua. Dejar cocer 30 minutos, colar y reservar el caldo a temperatura ambiente. Mezclar el fumet con el caldo blanco de chivo y reducirlo a 1 litro. Ponerlo al fuego en un cazo y cocer dentro la mitad de las gambas peladas y la patata pelada y picada en brunoise. Reservando la otra mitad de gambas también peladas para cocerlas al vapor, con la cola y los intestinos limpios. Una vez cocido todo, triturar el caldo reducido con la patata y las gambas. Reservar. Hacer la gelatina de romero, escaldando los 100 gramos de romero sin tallo. Luego lo sacamos y lo trituramos con el medio litro de agua mineral, le añadimos el gelán, trituramos de nuevo y colamos bien.

Colocar en una bandejita pequeña de forma cuadrada y rectangular forrada con papel film y meter al frío. Una vez gelificada, en el momento del emplatado, cortar unos cuadraditos pequeños, 3 por cada plato. Hacer la mahonesa con el aceite de girasol y el huevo pasteurizado y añadir el caldo anterior, caliente pero no demasiado, sobre ella y mezclar con una varilla. Añadir el resto de ingredientes, es decir el agar agar y la gelatina previamente hidratada. Triturar bien en la thermomix, colarlo bien, introducirlo en el sifón en caliente, (1 carga por litro) y moverlo bien.

De los chips de patata y algas:

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas muy finas con la mandolina o bien con la cortadora de fiambres, lo más finas posible y freírlas en abundante aceite de girasol a temperatura muy suave, para que queden de color casi transparente. Colocarlas sobre papel absorbente y sazonar con la sal de gambas. Hidratar las algas en tiras en agua fría, escurrir bien, y secarlas en papel absorbente, para luego freírlas. Mientras que el aceite se calienta a fuego medio, elaborar el aceite de romero, triturando el romero previamente escaldado para potenciar su color, en el aceite de oliva y colar por un colador fino. Meter en biberón y reservar a temperatura ambiente. Freír las patatas y luego las algas. Y sazonar las patatas con la sal de gambas. Si las algas fueran deshidratadas en vez de frescas, meterlas un plato en agua y lavarlas bien, luego secarlas antes de freírlas. Si fueran frescas, se freirían directamente.

Racionar el chivo en trozos cuadrados. Hacer el aceite de romero, y marcar el chivo primero en sartén, con aceite de romero y luego al horno 7 minutos a 180 grados calor seco. Mientras que el chivo se hace al horno, limpiar los mejillones y abrirlos con un chorrillo de moscatel. Sacar los mejillones de las conchas, colar bien el jugo que han soltado junto con el moscatel, y reducirlo bien. Meterlo en un biberón y reservarlo caliente en un baño maría. Sacar el chivo del horno, y ponerlo a vapor para cocer las gambas.

Mientras el vapor se activa, proceder al emplatado del plato, montar la espuma, encima el lomo de chivo al aroma de romero, cocer las gambas peladas con la cola y sin intestinos al vapor durante un minuto y calentar los mejillones al vapor también durante un minuto.

Colocar las gambas y los mejillones de guarnición en el plato, en un lateral, pegado al lomo de chivo. Colocar una gamba de pie con la cola hacia arriba, un mejillón y así sucesivamente, colocando tres mejillones y tres gambas por plato y, sobre el lomo de chivo, colocar los chips de patata con sal de gambas y las algas fritas. Colocar tres trozos de gelatina en forma de triángulo sobre la espuma de gazpachuelo, y sobre ella unas flores de cebollino, que sacaremos y colcaremos con ayuda de unas pinzas debido a su pequeño tamaño.

Rematar el plato añadiendo sal maldón al chivo, un chorrillo de reducción del jugo de los mejillones al moscatel en caliente sobre las gambas, los mejillones y unas gotas de aceite de romero alrededor.

MARIDAJE

Para el maridaje de este plato he elegido un Botani Moscatel 11. Se trata de un vino blanco joven elaborado con la variedad Moscatel en la Anarquía Malagueña. ¿Por qué hemos elegido este vino?

Porque se trata de un magnífico vino blanco seco fresco con un agradable toque de dulzor en boca y con buena intensidad, esto nos ayudará a equilibrar nuestro plato que a la vez combina ingredientes del mar y la montaña, destacando el sabor acentuado del chivo, el cual se verá además envuelto en los aromas que emana de nuestro vino a fruta blanca y dulce, cabello de ángel, pera de agua y a notas melosas. Un verdadero equilibrio entre nuestra receta y el vino elegido.





Enrique Tallero García
Escuela de hostelería de Córdoba

Chivo lechal malagueño en caldereta

La elección de esta receta de chivo lechal malagueño en caldereta ha sido en cierto modo sencillo para mí, puesto que es un plato al que mi familia y yo nos sentimos ligados desde hace tiempo; realmente procede de Extremadura, de donde era mi padre y, que mi madre preparaba en ocasiones tan especiales como el día de Navidad. Ahora me permito, respetando la base de la receta, dar un toque actual, tanto en elaboración como en presentación con el mismo fin que tuvo siempre, el buen yantar..

INGREDIENTES

1 ud paletilla de chivo lechal malagueño.
Higaditos de chivo lechal malagueño.
Aceite de oliva virgen extra de Córdoba.
Vino blanco Fino Montilla – Moriles.
Miga de pan.
Puerro.
Pimiento.
Tomate.
Pimentón dulce.
Ajos.
Hierbas de monte: tomillo, romero, orégano.
Sal.
Pimienta.

ELABORACIÓN

En cacerola con aceite de oliva virgen extra cocinamos la caldereta sólo con las verduras; pimiento morrón, ajos, tomates, cebolla, laurel, pimienta y salamos. Una vez rehogado añadimos las hierbas de monte: tomillo, romero y orégano, seguidamente el vino fino de Montilla Moriles y dejamos reducir a fuego medio.

En la plancha marcamos la paletilla entera. Cuando esté dorada, la envasamos en bolsa de vacío junto al resultante de la caldereta de verdura y cocinamos a 68° C durante 24 horas, lo que permite mejorar la textura de la carne, obtener mayor jugosidad y evitar la oxidación de la carne potenciando el sabor que aporta el hueso.

Terminada la cocción, separamos, colamos en un chino el jugo y deshuesamos la paletilla de chivo para proceder a dar formar de terrina a la carne ya deshuesada.

Por otro lado, confitamos el puerro dorándolo primero en una sartén con aceite y sal, posteriormente a temperatura suave en el horno (150°) hasta que esté tierno.

El puerro confitado será la guarnición de nuestro chivo lechal malagueño en caldereta, aportando contraste de sabor, suavidad y elegancia a nuestro plato. Cortamos los higaditos en brunoise y salteamos con ajo y una rebanada pan desmigado, que acompañará nuestra terrina de chivo en caldereta, con su salsa de cocción y el puerro confitado.



Organización y Secretaría del Concurso:

Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea
Parque Tecnológico de Andalucía
c/ Severo Ochoa, 38
29590 Campanillas - Málaga

www.ieamed.net



ANDALUCÍA SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

www.andaluciasabor.es
facebook.com/AndaluciaSabor

Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

Alimentando nuestro futuro



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Colaboran:

