

JORNADA GASTRONÓMICA DEL MOSCATEL EN MOCLINEJO



AYUNTAMIENTO DE MOCLINEJO

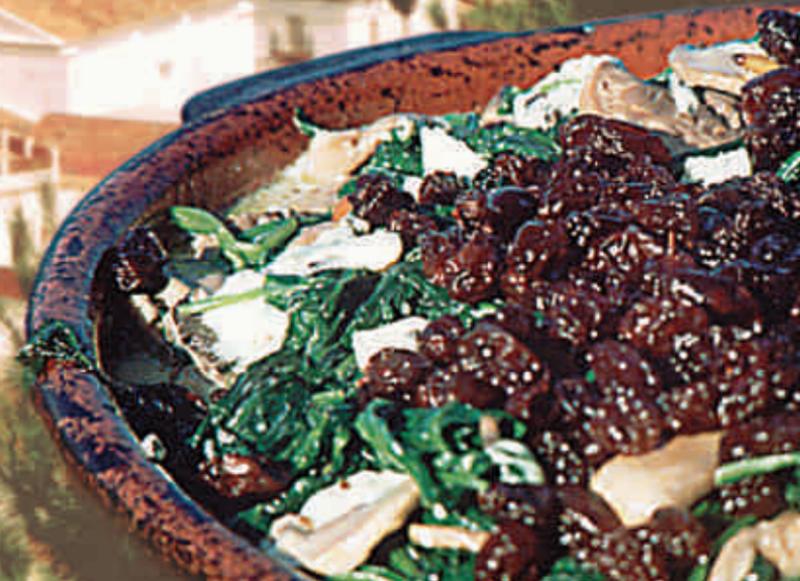


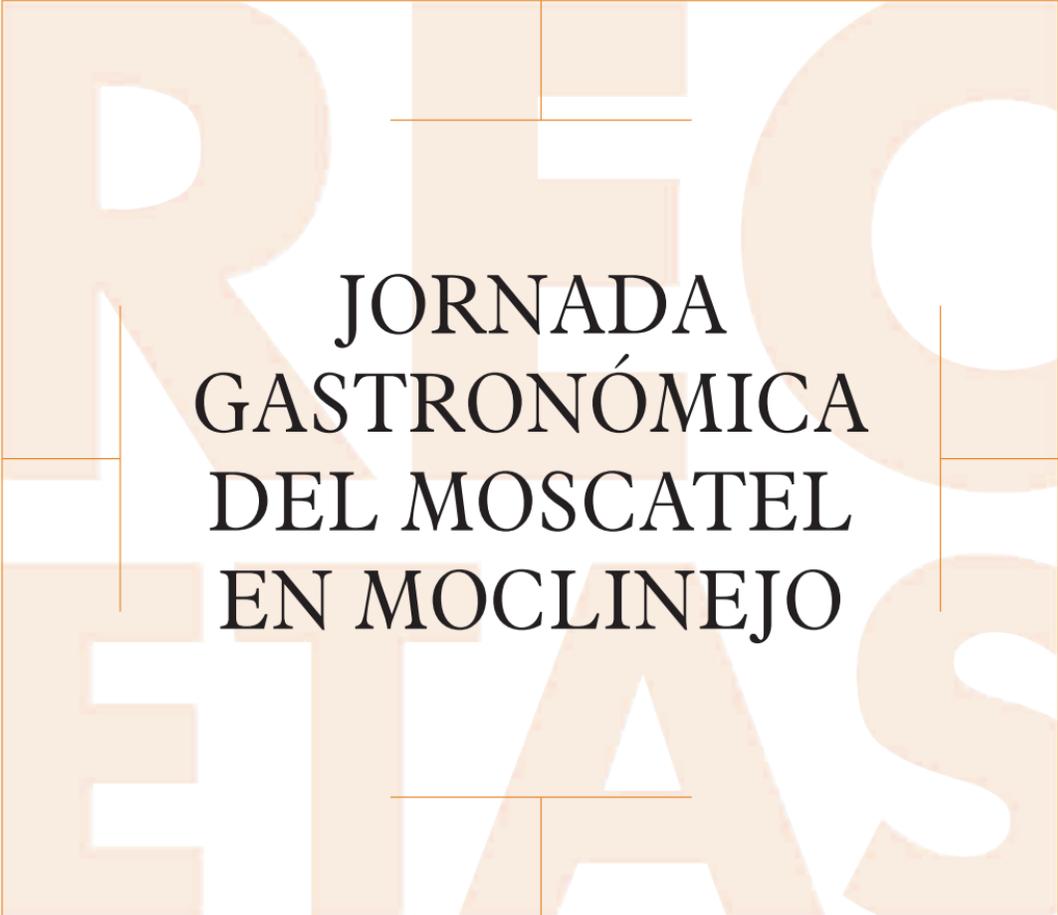
JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



Dap

CITAGRO.s.a.
innovación y tecnología





JORNADA
GASTRONÓMICA
DEL MOSCATEL
EN MOCLINEJO



	Hotel-Hostal
	Alojamiento Rural
	Paraje Natural
	Camping
	Zona de Acampada
	Castillo
	Campo de Golf
	Gasolinera
	Información Turística
	Carretera Nacional
	Arco Vélez-Marbella
	Carretera Comarcal
	Pista de Tierra
	Autovía

Dirección facultativa:

Ayuntamiento de Moclinejo

Dirección general:

Manuel Gutiérrez Ruiz, Consejero Delegado de D.a.p.

Dirección técnica:

Juan Gámez villalba, Coordinador Provincial de Málaga de D.a.p.
Gerardo Jiménez Luque, gerente de Citagro S.A.

Autora:

M^a Begoña Sánchez García

Maquetación:

 2002 GAP Producciones S.L.

Fotografía:

Fondos fotográficos de D.a.p.

INDICE

- ♦ Pavo relleno al Moscatel, 7
- ♦ Mousse vino Málaga con piñones y uvas pasas, 8
- ♦ Manzanas asadas a la pasa Moscatel, 9
- ♦ Medallón de solomillo al vino con pasas, 10
- ♦ Chivo axárquico, 11
- ♦ Patas y paletillas rincón de Miguel, 12
- ♦ Solomillo de cerdo a la pasa, 13
- ♦ Pavo a la pasa, 14
- ♦ Cabezal de lomo, 15
- ♦ Puding, 16
- ♦ Lomo san bolondrón, 17
- ♦ Espinacas con roquefort, 18
- ♦ Ensalada de las cuatro cosas, 19
- ♦ Arroz con pasas Moscatel de Málaga, 20
- ♦ Pipirrana axárquica con carpacio de pulpo y sardina a la vinagreta de Moscatel, 21
- ♦ Solomillo al Moscatel, 22
- ♦ Ajoblanco con uvas Moscatel, 23

Ricas y diversas son las experiencias culturales e históricas sobre los que la **nueva cocina axarqueña** puede alzar decidida su vuelo profesional y creativo, en lo tocante a las maneras de manipular, elaborar, degustar y comercializar los sabrosos frutos de esta **tierra bendita**.

RESTAURANTE MAR Y TIERRA

PAVO RELLENO AL MOSCATEL



Ingredientes:

(para 8 personas)

- ✓ 10 rodajas de pan de molde
- ✓ 1 taza de apio picado
- ✓ ½ taza de cebolla picada
- ✓ 1 taza de zanahoria picada
- ✓ 16 castaña peladas y cortadas por la mitad
- ✓ 1 taza de pasas
- ✓ ¼ de taza de piñones
- ✓ ½ de taza de vino blanco
- ✓ 2 tazas de caldo de pollo

Preparación:

Enjuagar el pavo por dentro y dejarlo escurrir. Sazonarlo por dentro y por fuera. Refregar con el vino con la mano por dentro y por fuera. Repítelo cada poco tiempo mientras preparas el relleno. Para el relleno quitamos la corteza a el pan, lo cortamos en cuadritos y lo tostamos en el horno. Se saltea el apio, la cebolla y la zanahoria con aceite de oliva. Una vez salteado se mezcla con el pan. Le añadimos las castañas, el vino, las pasas y el caldo. Una vez que este todo bien mezclada se rellena el pavo. se introduce en el horno a 150 grados durante 60 minutos aproximadamente.

RESTAURANTE LOS MORENOS

MOUSSE VINO MÁLAGA CON PIÑONES Y UVAS PASAS

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 5 huevos.
- ✓ 200 gr. azúcar.
- ✓ 4 láminas de gelatina incolora
- ✓ ½ l. de vino de Málaga.
- ✓ ¼ l. de nata.
- ✓ Pasas Moscatel de Málaga y piñones al gusto.



Preparación:

Se mezcla el azúcar con las yemas y el vino Málaga al baño María. A la masa resultante le añadimos la gelatina y la dejamos reposar hasta que todo quede bien ligado. Después se incorpora la nata montada y las pasas. La crema obtenida se vierte en los moldes y se deja enfriar en el frigorífico un par de horas.

RESTAURANTE MAR Y TIERRA

MANZANAS ASADAS A LA PASA MOSCATEL

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 4 manzanas
- ✓ 50 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 2 ramas de canela
- ✓ 16 clavos
- ✓ 1 copa de crema catalana



Preparación:

Se lavan las manzanas y se les quita el corazón. Se parten por la mitad y se colocan en una bandeja. En el centro de las manzanas colocamos un trocito de canela, unas cuantas pasas y unos cuantos clavos. Regamos las manzanas con crema catalana. Se introducen en el horno a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.

RESTAURANTE NUEVO VENTORRILLO

MEDALLÓN DE SOLOMILLO AL VINO CON PASAS

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 2 solomillos de cerdo
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 copita de vino dulce
- ✓ 50 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 50 gr. de piñones
- ✓ Pimienta y sal al gusto



Preparación:

Cortamos los solomillos en forma de medallones. Los salpimentamos y en una sartén con aceite los rehogamos. Cuando estén dorados le añadimos el vino dulce y la cebolla, dejándolo cocer durante unos 20 minutos. Si al comprobar la carne, la notamos tiernas, es el momento de añadirles los piñones previamente fritos y las pasas.

RESTAURANTE PACO MONTAÑÉS

CHIVO AXÁRQUICO

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 2 Kg. de chivo
- ✓ 1'5 l. de aceite de oliva
- ✓ 1 cabeza de ajos
- ✓ Una pizca de azafrán
- ✓ Sal al gusto



Preparación:

En primer lugar troceamos el chivo y lavamos bien las piezas. En una sartén echamos el aceite y cuando este caliente le echamos los dientes de ajos partidos por la mitad. Antes de que se doren los ajos, le añadimos el chivo con su sal correspondiente. Cuando se vaya tostando y unos minutos antes de apartarlo le echamos el azafrán dándole así a la carne una tonalidad diferente.

RESTAURANTE RINCÓN DE MIGUEL

PATAS Y PALETILLAS RINCÓN DE MIGUEL

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 1 copa de aceite de oliva
- ✓ 2 ó 3 dientes de ajos
- ✓ 1 copa de agua
- ✓ 1 copa de vino dulce
- ✓ 4 patas o paletillas de cordero
- ✓ Laurel, tomillo, sal y pimienta al gusto



Preparación:

En un mortero se mezcla la sal, la pimienta, el tomillo, los ajos y el laurel troceado hasta que todo quede hecho una pasta. Se añade la copa de vino dulce, el agua y media copa de aceite de oliva. Con esta mezcla se rocía al cordero y se deja en adobo unas tres horas. Precalentamos el horno e introducimos el cordero, preferentemente en una cazuela de barro, durante una hora aproximadamente a unos 170° C.

RESTAURANTE HOTEL LA AXARQUÍA

SOLOMILLO DE CERDO A LA PASA

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 2 solomillos de cerdo
- ✓ 100 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 100 gr. de almendras tostadas
- ✓ 1 cebolla mediana
- ✓ 1 copita de brandy
- ✓ 1 cucharadita de tomillo
- ✓ Canela en rama



Preparación:

En primer lugar debemos freír la cebolla, una vez frita la retiramos del fuego y la trituramos. Mientras, en otra sartén, vamos dorando los solomillos. Cuando estén hechos los pasamos a una cazuela en donde vertemos agua suficiente para que cubra los solomillos, la cebolla triturada, las almendras fritas, la canela, las pasas y el brandy. La cocción debe durar unos 20 minutos.

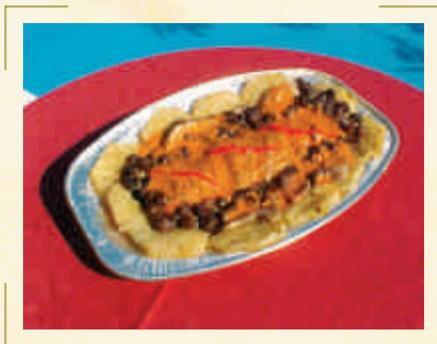
RESTAURANTE MERCOVÉLEZ

PAVO A LA PASA

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 600 gr. de pavo troceado
- ✓ 100 gr. de cebolla
- ✓ 100 gr. de pimiento morrón
- ✓ 100 gr. de tomate
- ✓ 100 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 1 copa de vino blanco
- ✓ 1 copa de aceite de oliva
- ✓ 1 copa de agua
- ✓ 1 cucharadita de nuez moscada
- ✓ 2 ó 3 clavos
- ✓ 1 hoja de laurel
- ✓ Sal al gusto



Preparación:

Cortamos la cebolla, el pimiento y el tomate, y lo colocamos en una bandeja. Se le añade el pavo troceado, las pasas, el vino blanco, el aceite de oliva, el agua, la nuez moscada, los clavos, el laurel y la sal. Precaentamos el horno e introducimos la bandeja durante una hora aproximadamente a unos 170° C.

RESTAURANTE MERCOVÉLEZ

CABEZAL DE LOMO



Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 750 gr. de cabezal de lomo
- ✓ 200 gr. de vino blanco
- ✓ 200 gr. de aceite de oliva
- ✓ 200 gr. de agua
- ✓ 100 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 1 hoja de laurel
- ✓ ½ cebolla picada
- ✓ 4 ó 5 dientes de ajo
- ✓ 3 ó 4 clavos
- ✓ 1 guindilla
- ✓ ½ kg. de piña
- ✓ 1 cucharadita de nuez moscada molida
- ✓ Sal al gusto

Preparación:

Se introducen todos los ingredientes en una olla express. Una vez que la olla comienza a “pitar” se deja en el fuego unos 30 minutos aproximadamente, según el grosor del lomo. Luego se sacan las pasas de la olla y el lomo, y el resto de los ingredientes se batien. El cabezal de lomo se corta en rodajas y se coloca en una fuente. La salsa se le echa por encima. Lo adornamos con las pasas y la piña.

RESTAURANTE RINCÓN DE MIGUEL

PUDING

Ingredientes:

(para 6 personas)

- ✓ 4 huevos
- ✓ 100 ml. de nata
- ✓ ½ l. de leche
- ✓ 200 gr. azúcar
- ✓ 50 gr. pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 100 gr. frutas del tiempo
- ✓ Recortes de bizcocho
- ✓ 1 copa de vino dulce moscatel



Preparación:

Se hace un caramelo con un poco de azúcar y se cubre con él un molde de puding. Encima colocamos una capa de bizcocho. La fruta se saltea con el vino y se agrega al molde. Por ultimo, se baten los huevo, la leche, la nata y el azúcar, y se vierte en el molde. Introducimos el molde en el horno al baño María. Dejar hacer durante 45 minutos aproximadamente a horno fuerte, para ver si está hecho se le pincha con una aguja y si sale limpia está en su punto.

RESTAURANTE LOS MIGUELES

LOMO SAN BOLONDRÓN



Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 2 medallones de lomo de cerdo
- ✓ 20 gr. de mantequilla
- ✓ 15 cc. de vino dulce
- ✓ 30 gr. uvas pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 150 gr. de tomate frito
- ✓ ½ l. de nata líquida
- ✓ 50 gr. de jamón serrano
- ✓ Sal al gusto

Preparación:

Macerar las uvas pasas en el vino dulce durante al menos 1 hora. Se le echa sal a los medallones y en una sartén grande se saltean con la mantequilla. Una vez dorado los medallones se agrega el vino y las pasas, y se deja reducir el vino. A continuación, se retiran los medallones del fuego y a la salsa se le añade el tomate y la nata, dejándolo reducir a fuego lento. Posteriormente, se le incorpora los medallones y se cuecen durante unos minutos. Una vez hechos los medallones se retiran del fuego y se decoran con láminas de jamón serrano.

RESTAURANTE MAR Y TIERRA

ARROZ CON PASAS MOSCATEL DE MÁLAGA

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 2 tazas de arroz
- ✓ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ✓ ½ cebolla picada
- ✓ 1 hoja de laurel
- ✓ ¼ de taza de coco rayado y tostado
- ✓ ¼ de taza de piñones tostados
- ✓ 4 tazas de caldo de pollo o pescado
- ✓ 100 gr. pasas Moscatel de Málaga
- ✓ ½ kg. de rosada en rodajas

Para la bechamel:

- ✓ 1 cucharada de harina
- ✓ 1 vaso de leche
- ✓ 1 cucharadas de aceite de oliva



Preparación:

En una olla se echa el aceite y una vez que este caliente se le añade la cebolla y el laurel, dejándose que se dore durante unos minutos a fuego medio. Añadir el arroz y saltearlo junto con la cebolla durante un minuto. Seguidamente se añade el caldo y se deja hervir a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente. Unos tres minutos antes de retirarlo del fuego se añaden las pasas y se sazonan al gusto. Cuando el arroz este listo se le escurre el agua y se coloca en una bandeja. En una sartén freímos la rosada y la colocamos encima del arroz.

Para preparar la bechamel echamos dos cucharadas de aceite en una sartén y una vez que el aceite está caliente se echa la harina y se saltea, posteriormente se echa la leche templada. Una vez terminada la bechamel se vierte junto con los piñones y el coco tostado encima de la rosada.

RESTAURANTE VILLA TURÍSTICA DE LA AXARQUÍA

PIPIRRANA AXÁRQUICA CON CARPACIO DE PULPO Y SARDINA A LA VINAGRETA DE MOSCATEL



Preparación:

Se pican los tomates a trocitos y los pimientos en rebanadas. La cebolla, a su vez, se parte muy menudita. En un mortero, se deposita el ajo y se machaca añadiéndole posteriormente el vinagre y el aceite. El contenido del mortero se vierte sobre el tomate, la cebolla y el pimiento, y ya tenemos lista la pipirrana que la colocamos en el centro del plato. Las sardinas las maceramos con limón, aceite y sal gorda, y la colocamos encima de la pipirrana. El pulpo debe ser congelado preferentemente. Lo ponemos a hervir en abundante agua en una olla. El pulpo se mete y se saca tres veces para asustarlo, pues así escaldado queda más tierno. Se deja cocer durante unos 30 minutos aproximadamente. Se corta luego en rodajas con una tijera y, se sazona con sal gruesa y aceite de oliva. El pulpo lo colocamos alrededor de la pipirrana.

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 1 kg. de pulpo
- ✓ 200 gr. de sardinas
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 pimientos verdes
- ✓ 1 pepino
- ✓ 1 cebolla
- ✓ ½ Kg. de tomates
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ Vinagre de Moscatel
- ✓ Vino Moscatel
- ✓ 50 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 1 limón
- ✓ Sal gorda al gusto

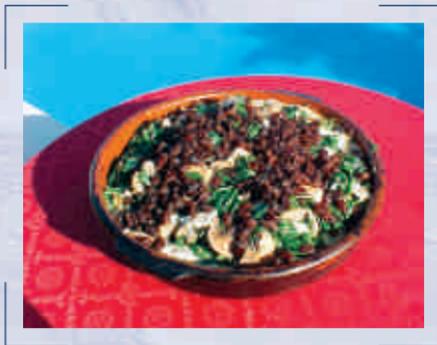
RESTAURANTE MAR Y TIERRA

ESPINACAS CON ROQUEFOR

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ ½ Kg. de espinacas
- ✓ 50 gr. de piñones tostados
- ✓ ¼ Kg. de queso roquefort
- ✓ ¼ Kg. de champiñones
- ✓ 50 gr. pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ✓ Sal y pimienta blanca al gusto



Preparación:

Se limpian los manojos de espinacas, se cortan las hojas en trozos grandes y se les quita el tallo. Las pasas se remojan durante una hora con agua o brandy. Se pone una sartén a calentar, se le añade un chorrito de aceite, y se doran ligeramente las pasas y los piñones. Posteriormente, se les añade las espinacas y el roquefort. Sal y pimienta al gusto.

RESTAURANTE MERCOVÉLEZ

ENSALADA DE LAS CUATRO COSAS

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 1 manzana
- ✓ 100 gr. de maíz
- ✓ 50 gr. de pasas moscatel de Málaga
- ✓ 100 gr. de queso emmental
- ✓ 1 pimiento morrón mediano picado
- ✓ 200 gr. de mayonesa
- ✓ 50 gr. de gambas
- ✓ 50 gr. de lechuga



Preparación:

Se pica la manzana, el queso y el pimiento morrón. En una fuente se coloca la manzana, el maíz, las pasas, el queso, el pimiento morrón y la mayonesa. A continuación se mezclan todos los ingredientes y se adorna la fuente con gambas, pasas y lechuga.

MESÓN PUNTO EUROPA

SOLOMILLO AL MOSCATEL

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 4 rodajas de solomillo
- ✓ 50 gr. de pasas Moscatel de Málaga
- ✓ 1 copita de vino dulce
- ✓ 200 ml. de nata para cocinar
- ✓ 1 copita de coñac
- ✓ Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Preparamos una salsa a base de pasas, vino, nata y coñac, utilizando un poquito de maicena para espesarla. Salpimentamos los solomillos al gusto. Ponemos aceite a calentar en una sartén y hacemos los solomillos por ambos lados hasta que tengan el término deseado. Finalmente, le añadimos al solomillo la salsa.

RESTAURANTE INTERNET

AJOBLANCO CON UVAS MOSCATEL

Ingredientes:

(para 4 personas)

- ✓ 120 gr. de almendras crudas
- ✓ 2 dientes de ajos pelados
- ✓ 125 gr. de miga de pan
- ✓ $\frac{3}{4}$ l. de agua muy fría
- ✓ $\frac{3}{4}$ l. de aceite de oliva
- ✓ Vinagre y sal al gusto

Preparación:

Escaldar las almendras dos minutos en agua hirviendo para que salte la piel. Escurrirlas y pelarlas ayudándose de un paño limpio. Pelar las uvas y quitarles las semillas. Machacar en el mortero (o en la batidora) las almendras, el ajo, la miga de pan y la sal. Trabajar poco a poco la masa, añadiéndole aceite en hilillo fino hasta conseguir una emulsión espesa. Agregar el vinagre, seguir trabajando un poco más. Servir muy frío acompañado de uvas moscatel.

Para suavizar el picor del ajo se le añade mitad de agua y mitad de leche.