

7 Crujiente de morcilla con mousse de ajos y salsa de granada

Ingredientes para 6

crujientes:

2 morcillas de cebolla
50 gramos de pistachos
1 ajo
1 huevo
aceite de oliva

Para la mousse de ajos:

4 ajos
aceite de oliva
1 dl de leche
2 dl de nata

Para la salsa de granada:

1 granada
30 dl de vino Pedro
Ximénez
harina de maíz

Elaboración de los crujientes de morcilla: Sacamos el interior de las morcillas, las freímos y antes de que se enfríen se echan en moldes redondos pequeños (por ejemplo, los de cubitos de hielo valen) y se introducen en el frigorífico, para que se endurezcan.

Mientras tanto, se mezclan los pistachos molidos con el ajo bien picado. Una vez ya enfriada y solidificada la morcilla, se desmolda, se pasa por huevo batido y a continuación por la mezcla de pistachos y ajo. Por último freír los crujientes en aceite de oliva bien caliente.

Elaboración de la mousse de ajos: Confitar a 60° los ajos con el aceite unos 30 minutos. A continuación escurrirlos y hervirlos durante 5 minutos en una mezcla de 1 dl de leche y la misma cantidad de nata. Mientras tanto levantamos la nata restante. Pasados los 5 minutos, batimos los ajos en la mezcla de leche y nata hasta que se disuelvan bien, y a continuación vertemos la nata bien montada. Enfriar para que se forme una mousse.

Elaboración de la salsa de granada: Sacar los granos de la granada, ponerlos en un cazo y añadir el vino. Hervir levemente unos 15 minutos. A continuación colar el caldo y exprimir bien los granos de la granada para que suelten todo el caldo. Verter la salsa sobre un cazo, calentarla y espesarla con un poco de harina de maíz.

Presentación: Extender una línea de salsa de granada en un plato y sobre ella los crujientes de morcilla. Acompañar en un lado con unos hilos de la mousse de ajo.

Nota: Para lograr una consistencia óptima de la morcilla podemos espolvorearle en caliente todavía una cucharadita de agar-agar antes de introducirla en los moldes.

Es una nueva versión de un aperitivo tan delicioso y tan típico de Granada como la morcilla. Con elementos de cocina andalusí (frutos secos, salsas dulces) la he acompañado con ajo preparado una manera curiosa y dulce.

Michel Goñi Irigoyen
Madrid



143 Sopa fría de pepino

Ingredientes:

4 yogures naturales
2 pepinos
1 cebolleta tierna
1 rama de hierbabuena
100 ml de nata líquida
sal
pimienta

Quitamos la piel a los pepinos y reservamos unas rodajas finas para adorno. Cortamos los pepinos a lo largo y con una cucharita retiramos todas las semillas.

Para que suelten el jugo, que resulta indigesto, se salan y se dejan reposar media hora. Pasado este tiempo los lavamos para eliminar el exceso de sal, los troceamos con la cebolleta y un poco de hierbabuena y lo trituramos todo. A esta pasta añadimos los yogures y la nata. Salpimentamos, y aclaramos con agua helada hasta conseguir la textura deseada.

Dejaremos enfriar en la nevera 3 horas y lo serviremos espolvoreado con hierbabuena picada y con las rodajas de pepino que habíamos guardado.

David Torres Ibáñez
Granada

144 Gazpacho con manzana

Ingredientes:

tomate
pepino
manzana
sal
vinagre
aceite de oliva

En una fuente se mezclan el aceite y el vinagre, batiéndolos hasta que liguen bien; después se pone el tomate pelado y picado en trocitos pequeños, y el pepino y la manzana en cuadraditos. Se agrega agua fría y la sal, y se mezcla todo.

Nota: Este gazpacho tiene la ventaja de que no se repite como el que hacemos majado con ajo. Quita la sed y refresca bastante.

Mercedes Gálvez González
Granada

Espuma de gazpacho 145 en gelatina

Se pelan y se trituran los tomates junto con la media cebolla, el pepino, el pimiento y los dientes de ajo. Se va echando la miga de pan también machacada, y cuando esté todo mezclado se le incorpora la sal, la pimienta, el vinagre y el aceite. Si queda muy líquido le echaremos un poquito más de miga. Dejaremos reposar un día en la nevera para que tenga más sabor.

Batiremos las claras a punto de nieve, con una pizquilla de sal para que se monten mejor; las mezclaremos con el gazpacho una vez reposado.

Picaremos las hortalizas y los huevos para la gelatina en taquitos pequeños y reservamos. Pondremos la gelatina neutra en un recipiente con un poquito de agua fría; cuando pase un rato la pondremos al fuego para que se termine de diluir; dejaremos que se enfríe un poco y enseguida la mezclaremos con 2 vasos de espuma de gazpacho y con los ingredientes picados; extenderemos la mezcla en una placa y la guardaremos en la nevera. Cuando se enfríe lo suficiente y quede cuajada la cortaremos en tacos.

La serviremos en una copa: abajo pondremos 2 tacos de gelatina y por encima la espuma de gazpacho.

Martina Marqués Fedelich
Aldeire

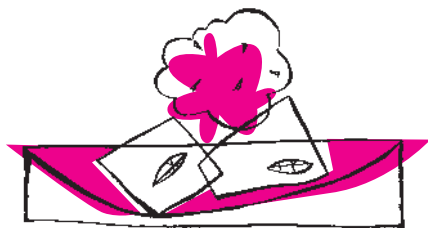
Ingredientes para 8 personas

Para la espuma de gazpacho:

6 tomates maduros
media cebolla
50 gramos de pepino
100 gramos de pimiento verde
2 dientes de ajo
300 gramos de miga de pan duro
2 cucharadas de sal
pimienta molida
media tacita de vinagre
media tacita de aceite de oliva
100 gramos de claras de huevo

Para la gelatina:

1 cebolla
2 tomates de ensalada
1 pimiento verde
medio pepino
2 huevos cocidos
300 gramos de gelatina neutra



184 Arroz caldoso con pescado

Ingredientes:

4 tazas pequeñas de
arroz
500 gramos de rape
250 gramos de calamares
250 gramos de almejas
250 gramos de gambas
media cebolla
2 dientes de ajo
2 tomates
4 alcachofas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
espárragos verdes en
conserva
azafrán
pimienta en grano
sal
aceite de oliva

En una sartén con aceite se hace un sofrito con la cebolla, el ajo y los tomates. Cuando está hecho se pasa por la batidora y se reserva.

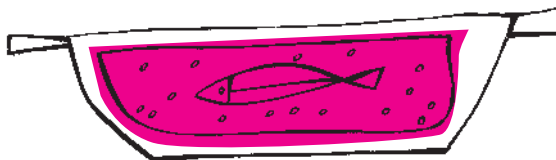
En el mismo aceite se fríen el rape y los calamares cortados en trozos, a los que se añaden las alcachofas cortadas en cuatro trozos, los pimientos en tiras, las almejas y unos granos de pimienta.

Con la cola del rape, los restos que quedan al limpiarlo y las cáscaras de las gambas, que se han pelado, se hace un caldo.

Se pasa todo a una cazuela limpia y se le añade el sofrito, el arroz y unas hebras de azafrán, dejando que el arroz se empape. Se le añade el caldo hirviendo y se deja cocer durante un cuarto de hora.

Se apaga el fuego, se añaden los espárragos cortados y las gambas peladas y se deja reposar tapado el arroz durante 5 minutos.

José Luis Vaca Muñoz
Granada



Arroz, en barro, al horno 185

Precalentamos el horno a 200°. Pelamos la patata y la cortamos en 4 rodajas gruesas, hacemos igual con un tomate, troceamos la morcilla en 4 trozos, hacemos unas incisiones en la cabeza de ajos y ponemos el caldo a calentar.

Ponemos un cacharro de barro al fuego con un chorreón de aceite y rehogamos el arroz, el azafrán, el otro tomate rallado y el pimentón, seguido del caldo, que estará ya hirviendo.

Rectificamos de sal, añadimos los garbanzos y adornamos poniéndole en la superficie las rodajas de papas, morcilla y tomate, dejándole a la cabeza de ajos el sitio central.

Metemos al horno y mantenemos 20 minutos; pasados los 5 primeros bajamos el termostato a 180°.

Nota: Para esta receta se suelen utilizar los restos del cocido, y esto es lo que la hace peculiar de nuestra tierra, aunque es una receta originaria de la Albufera.

Ingredientes para 4

personas:

400 gramos de arroz

1 patata

2 tomates

1 cabeza de ajos

1 morcilla

100 gramos de garbanzos cocidos

1 cucharada de pimentón

un pellizco de azafrán

en hebra

sal

1 litro de caldo

un chorreón de aceite de oliva virgen extra

María Avellaneda Fernández

Padul

