

“Recuerdos de Málaga”

Cachorreña de diferente textura cubierta de Carpacho de Gamba de Estepona con Canelón crujiente de Blandada de Bacalao y gel de naranja de Guadalhorce y Madroños.

Ingredientes:

- Naranjas del guadalhorce (0.250 gr)
- Pulpa de naranja y mandarina (0.125 gr)
- Aceite (0.10 gr)
- vinagre (0.5 gr)
- Ajo (¼ de diente)
- Comino (0.04 gr)
- Pan (0.15 gr)
- Sal y pimienta (al gusto) aprox 0.05

Para el carpacho:

- Gamba de Estepona (0.04 gr aprox cada uno)

Para el canelón crujiente:

- Pasta wanton (1 unidad por plato)

Para la blandada de Bacalao:

- Aceite de ajo (0.15gr)
- Bacalao (0.35 gr)
- Leche (0.20 gr)

Para el gel de Naranja del Guadalhorce:

- Zumo de Naranja de guadalhorce (0.100 ml)
- TPT (agua+azúcar) - (0.050 ml)
- Agar-agar (0.015 gr)

Para el gel de madroño:

- Madroños (0.100 ml)
- TPT (agua+azúcar) - (0.050ml)
- Agar-agar (0.015 gr)

Para decorar el plato:

- Germinado de cebolla (c.s)
- Micromezclum (c.s)
- Flor de romero (c.s)

Elaboración:

Para la cachorrea: Con ayuda de una termomix meteremos los siguientes productos:

Pulpa de naranja y mandarina, vinagre, ajo, sal, pimienta, comino, pan humedecido y por último cuando todo esté unificado un buen chorreón de aceite de oliva. Triturar todo y pasar por un chino fino, luego rectificar de sabor si es necesario. En este caso le añadiremos más pan de la cuenta para dejarla con una textura diferente que nos ayudará emplatar de una forma que no es muy peculiar.

Para el Carpacho de Gamba de Estepona: Pelamos las gambas y las capamos. Para espalmar las gambas utilizaremos papel film y añadiremos unas gotas de aceite y pondremos las gambas y las espalmaremos. A la hora de servir la pasaremos un poco por la salamandra.

Para el canelón crujiente: Con ayuda de un rodillo estiraremos la pasta y la cortamos al gusto, en este caso irá cortada de forma que quede como un cilindro (canelón). La freiremos y la pondremos en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Para hacer la Blandada de Bacalao: En un cacillo ponemos leche y metemos el bacalao, cuando esté en blandito y en su punto, lo sacamos y lo metemos en un vaso de turmix, lo trituraremos con un poco de la leche que lo cocimos y le añadimos aceite y una pizca de sal.

Para hacer el Gel de Mandarina: Sacamos de la naranja de guadalhorce el zumo, lo pasamos por un chino y lo vertimos en un cacillo y le añadiremos agar-agar, hervimos y lo echamos luego en un recipiente para dejar enfriar para que coja cuerpo, una vez tenga solidez lo metemos en un vaso de turmix y trituraremos, pasamos por un chino fino y lo metemos en un biberón pequeño para hacer puntos cuando coremos el plato.

Para hacer el Gel de Madroños: Sacamos de los madroños la pulpa que podamos, lo pasamos por un chino y lo vertimos en un cacillo y le añadiremos agar-agar, hervimos y lo echamos luego en un recipiente para dejar enfriar para que coja cuerpo, una vez

tenga solidez lo metemos en un vaso de turmix y trituraremos, pasamos por un chino fino y lo metemos en un biberón pequeño para hacer puntos cuando decoremos el plato

Otros elementos del plato que no necesitan elaboración:

*Flor de romero, germinado de cebolla y micromezclum.

Para la presentación:

Emplataremos en un plato sopero de la siguiente forma:

*Pondremos como base sopa Cachorreña en distinta textura (más bien espesita), sobre la Cachorreña irá el Carpacho de gamba de Estepona y sobre esto pondremos el Canelón crujiente relleno de la blandada de Bacalao. Sobre el Canelón pondremos unos puntos de Gel de Naranja de Guadalhorce y sobre el Carpacho de Gamba unos puntos del Gel de Madroños. Y por último unas hojitas de micromezclum y un poco de Germinado de cebolla sobre el canelón. Esto hará que le de buen colorido al plato y esto hace que tenga buena presencia.

Le interesa saber que

Esto es un plato típico malagueño que le he puesto otros matices para que se diferencie del resto, como el Carpacho de Gamba de Estepona (ya que vivo en este pueblo de Málaga), y también soy partidario de defender lo nuestro, los productos de nuestra tierra por eso he hecho el gel de naranja de Guadalhorce y unos madroños cogido en la sierra de Estepona. Defiendo nuestra comida, la cocina tradicional pero con un toque de cocina de diseño, pero nunca quitando los matices principales al plato que en este caso es **la sopa Cachorreña**.

Fotos del plato:

