



AGRICULTURA



GANADERÍA



PESCA Y ACUICULTURA



FORMACIÓN



JUNTA DE ANDALUCÍA

VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia: Chivo Lechal Malagueño y las pasas de Málaga

VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

y las pasas de Málaga



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

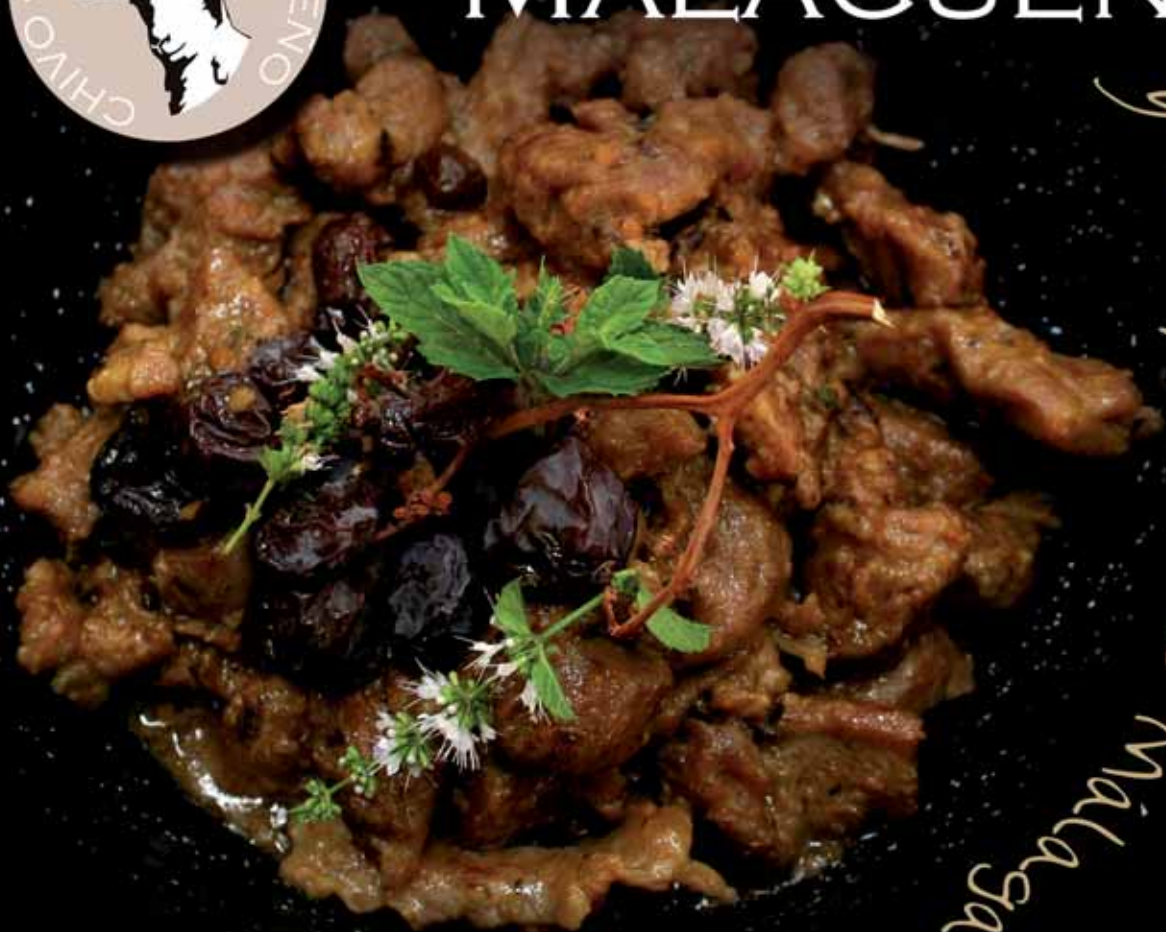
Edita: Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía
Ayuntamiento de Villanueva de Tapia
Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Diseño, fotografía y maquetación: Elena García González, helensoy@hotmail.com
Impresión: GRAFO, S.A.
D.L.: SE-7930-2010

VI Concurso de Cocina Illanueva de Tapia



CHIVO LECHAL MALAGUEÑO



y las pasas de Malaga

Índice

Recetas Finalistas del VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia
Chivo Lechal Malagueño y las Pasas de Málaga

Receta tradicional

1. Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero con patatas al ajocabañil	14
2. Caldereta de Chivo Lechal Malagueño a la antequerana	16
3. Caldereta de Chivo Lechal Malagueño de la Sierra de las Nieves	18
4. Choto a la nerjeña o Cabrito en salsa de almendras	20
5. Arroz caldoso de Chivo Lechal Malagueño con aceitunas negras y uvas pasas de Málaga	22
6. Chivo Lechal Malagueño a los dos pimientos (rojo y verde)	24
7. Ravioli de Chivo Lechal Malagueño a lo pastoril, con cuscús de pasas de Málaga y crema de queso de cabra	26
8. Chivo Lechal Malagueño y “papas” al estilo cortijero	28
9. Gemelos de chivo guisados con sus higadillos y papas machacadas	30
10. Guiso de albóndigas de choto con boletus	32

Receta innovadora

1. Chivo en despiece con ensalada malagueña en falsa aceituna machacá	36
2. Cortadito de chivo con falsas uvas recién caídas en nieve de virgen extra	40
3. Chuletillas de chivo a las finas hierbas sobre nougat con espuma de queso de cabra y aceite de reducción de menta	42
4. Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño asadas y ahumadas en sarmiento con sus menudillos, tierra de pasas y pan de especias, brotes, cebollitas, cítricos y aromas del bosque y las marismas (tricholoma terreum y salicornia)	45
5. Chivo a baja temperatura con humus de berenjena, cous-cous con pasas de Málaga cebollitas francesas y arena de miel	48
6. Olivo centenario, un paisaje andaluz. Parfait de Chivo Lechal Malagueño, infusionado con miel de Pasas de Málaga, cítricos, frutos secos y chocolate	50
7. Pierna de chivo lechal de cabra malagueña en nido de pappardelle, pasas de Málaga y su moraguita de especias	52
8. Chivito asado con cremoso de Patata y Pasas con sus mollejas estofadas en su jugo al aroma de salvia y jazmín	54
9. Paletilla de Chivo Lechal Malagueño asada, calabaza frita aliñada, aire de judías al limón y hummus ligero	56
10. Chivo lechal malagueño relleno de pasas, aromas del Magreb, con revuelto de setas y requesón	59



VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia Chivo Lechal Malagueño y las pasas de Málaga



También choto o cabrito. Históricamente, el cordero se ha considerado la carne divina, mientras que la cabra o, concretamente, el macho cabrío o cabrón, se ha ligado al demonio, que se representaba con pezuñas de cabra en escenas de brujería.

Basta con echar un vistazo al ***Aquelarre, el gran cabrón*** (1821-1823) de Goya. Tal vez por ello, y por su afición a entrar en los sembrados, las cabras han sido calificadas animales dañinos. Sólo es preciso recordar el refranero: *Cabra en un sembrado, peor que un nublado; Cabra por viña, peor que la tiña; Ni gato en el palomar, ni cabra en el olivar, o Quien cabras cría, va a juicio cada día*. Lo mismo pasa con el cabrito, que hasta en el lenguaje popular es sinónimo de futuro cabrón, de nervios y de supersticiones, como la que consideraba que alimentar a un niño con leche de cabra suponía que éste terminaría siendo un manojo de nervios. Si, además, añadimos el desconocimiento y la costumbre en los pueblos de sacrificar los animales con mayor edad y, por lo tanto, de un sabor más intenso, se entiende que su consumo en las grandes ciudades se precipitase; más aún, si la burguesía provinciana, queriendo emular a la capitalina, optaba por el cordero castellano antes que por

el cabrito del terruño. Aclaremos este entuerto.

Los rebaños de cabras son algo nuestro y han colmado de surcos, como retorcidas guías del arado, los pechos montaraces de Andalucía y de España ininterrumpidamente desde la Antigüedad (según dice el refrán, *Donde rumian cabras, chivos nacen*). Al igual que el cordero, el cabrito tiene diferentes denominaciones según su edad y alimentación.

Desde que nace y hasta los 30 ó 35 días de vida, alimentándose exclusivamente de leche materna, se denomina cabrito o chivo lechal, aunque el término más correcto es choto, palabra que nos llega del latín *suctum*, supino del verbo *sugo*: mamar (es decir, hace referencia a la cría de la cabra que no está destetada). Chivo, por el contrario, es un término onomatopéyico que reproduce el ruido que emiten, de donde procede también el término chivirrina, tan habitual por estas latitudes del sur. Por lo tanto, cabrito lechal o choto es un animal de aproximadamente un mes de vida, unos ocho kilos de peso y, por término medio, de cuatro a seis kilos en canal. Con unos tres meses de vida ya rumian y se denominan chivo o cabrito pascual, que era el más solicitado tal y como lo refiere el proverbio:

Cabrillo el de marzo y cordero el de enero.

Hasta el año no se debe olvidar que sigue siendo chivo; después, con más de un año y menos de dos, se denominan cegajos. Málaga tiene su raza propia, la cabra malagueña, que está entre las mejores productoras de leche del mundo por su cantidad y calidad, con una cabaña general cercana al medio millón de cabezas sólo en la provincia, que dan trabajo a más de dos mil familias agrupadas en unas 2.500 ganaderías, con lo que se convierte en la mayor concentración de ganado caprino de Europa. Un importante factor medioambiental que regenera el paisaje al aprovechar zonas marginales y restos de cultivos. Las cifras cantan. La cabaña caprina andaluza se estima en unas 800.000 cabras hembras, de las que unas 700.000 han parido este año. Dicho de otra forma, el número de cabritos nacidos al año para carne, asumiendo ya muertes y reposición, está entre 1.000.000 y 1.200.000 cabezas. Pues bien, el 90% de los chivos se sacrifica fuera de Andalucía y con demasiada frecuencia se venden como carne autóctona; esto es, no figura como cabrito malagueño o andaluz, o lo que es peor, vuelve a Andalucía en canal, porque supuestamente es de mejor calidad, quedando así

fuera de la comunidad la mayoría del valor añadido.

Pero, centrándonos en el choto de raza malagueña, conviene saber que su carne de excelente calidad es de un tono rosa pálido, muy tierna y jugosa con un gran contenido en hierro, fósforo, zinc, potasio y magnesio, una elevada concentración de vitamina B1, amén de proteínas de fácil digestibilidad, un bajo porcentaje de grasa (7%), aproximadamente la mitad de grasa de un cordero de la misma edad (15%) y escasa grasa saturada, colesterol y calorías. Esta idea de carne saludable ya la conocía Avenzoar (1072-1162) en el *Kitab al-Agdiya* (tratado de los alimentos), que comenta que *la mejor carne de cabra es la de las pequeñas, especialmente la de los machos o chotos; (...) muy nutritiva y, en cierta medida, afrodisíaca, sobre todo si se cocina con nabos o se añade a los platos que llevan garbanzos*. Y termina diciendo que *la carne de choto es mucho mejor que la de las restantes reses*, teoría refrendada después en la *Sevillana Medicina* (1545) de Juan de Aviñón, al comentar que el cabrito, que mama hasta los 30 días y que de ahí en adelante come pasto y deja de llamarse cabrito, es la res más equilibrada para comer, incluso mejor que el cordero.

No obstante, a la hora de comer se habla con demasiada ligereza de las diferencias entre el chivo y el cordero. Pues bien, a lo largo de la Historia esas discrepancias apenas han existido, quedando, como en todo, más allá de los criterios personales la propia sugerencia, los localismos o tradiciones, el gusto y el criterio personal, como queda claro en la *Biblia* (Éxodo 12,5: *El animal será sin defecto, macho de un año; lo tomaréis de las ovejas o de las cabras*. Levítico 16,7-10: *Después tomará los dos machos cabríos y los presentará delante de Jehová a la puerta del tabernáculo de reunión...*), lo mismo que en los escritos de Apicio (25 a.C.-37 d.C.), que en el libro VIII de su *De re coquina libri decem* (Los diez libros de cocina) muestra más de diez formas diferentes de preparar indistintamente macho cabrío o cordero, o en la España islámica, como cuenta Ibn Razin al-Tugibi en su obra del siglo XIII *Fudalat al-Hiwan fi Tayyibat* (Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los guisos), cuando menciona en un solo apartado tres formas de preparar el cabrito: en cazuela, en tafaya blanca o verde y en asado (rematando el apartado *...como se ha hecho anteriormente con los corderos*).

Y eso sin olvidar los grandes cocineros de la España moderna como Domingo Hernández de Maceras en su **Libro del Arte de Cocina** (1607), al comentar que, aunque la carne usada a diario era la de carnero, se empleaba el cabrito, entre otras, para romper la monotonía, incluidas las patas, lengua y asaduras con recetas como el cabrito relleno, rebozado o asado y el cabrito verde, donde especifica (sic): *Ha se de hazer pedacitos el cabrito, y echarlo a cozer como cuando se haze carnero verde*. Y así considerado hasta finales del siglo XIX, en el que Ángel Muro, en su bestseller de cocina **El Practicón** (1894), comentaba: *Se parece tanto el chivo al cordero, que las preparaciones culinarias de éste son las mismas que aquel y, por consiguiente, las fórmulas del cordero se aplican al chivo*. El entuerto queda así resuelto y, una vez más, se demuestra que cabrito y cordero o cordero y cabrito – tanto monta- guardan enormes parecidos y pueden cocinarse con las mismas técnicas.

Pero da igual. La prueba fehaciente de que en esta tierra la cabra, cualquiera que sea su raza, no ha dejado de rumiar y comerse desde la Prehistoria queda patente en esas pinacotecas del arte parietal que son las pinturas rupestres de las cuevas de toda la península,

donde la cabra es una constante, ya en la cornisa cantábrica, ya en la franja levantina o en nuestra propia comunidad, como en Jaén (Santiago de la Espada-Pontones) o Málaga (Ardales, Nerja, La Pileta...), entre otras.

En la España islámica la cabra, por adaptarse a un medio pobre y seco, fue especialmente abundante y consumida, siendo muy apreciada en todos los tratados de alimentos, particularmente el choto, como ha quedado claro en la obra de Avenzoar. De forma parecida lo aseveran el cordobés Averroes (1126-1198) en su Kitab al-Kulliyat, el lojeño Ibn al-Jatib (1313-1374) o el almeriense al-Arbuli en Al-kalam 'Ala l-Agdiya (1414): *Las carnes de choto lechal son de agradable sabor y muy nutritivas, (...) de fina contextura, y saludable..., por citar algunos*. En la España cristiana el cabrito era, igualmente, un manjar servido en ocasiones singulares, como refiere en Arte Cisoria (1423) Enrique de Villena (sic): *El cabrito, en grandes combites, se suele dar entero, asado e (...) relleno*. Por su parte, el médico segoviano Andrés de Laguna (1510-1559) aseguraba, además, que eran carnes muy nutritivas.

El chivo se puede guisar de mil formas, pero hornearlo abierto en

canal, de una sola pieza y escasamente aderezado, ha sido siempre una de las maneras más afortunadas de degustarlos (recuérdese el dicho *Chivo, cordero y lechón, del cuchillo al asador*). También, sus referencias históricas son abundantes y he aquí una muestra: Arnaldo de Villanova (1238-1311) escribía en su **Speculum Medicinæ** que el modo más recomendable de comer el cabrito era asado, recogido de forma similar en el **Libre de Sent Sovi** (1324). En nuestro Siglo de Oro aparece en obras como el **Libro del Arte de Cocina** (1606), de Domingo Hernández de Maceras (cap. LII), que explica del cabrito que: *se asará con poca lumbre (...) y si se pudiere asar en una hora, no lo ases en media, porque lo que se asa en media hora no se puede llamar bien asado, sino quemado*, o en **Historia de la vida del Buscón llamado Don Pablos** (1626), de Francisco de Quevedo, cuando comenta (sic): *Sentáronse los rufianes con medio cabrito asado (...) diciendo que "del cabrito el güesecito y del ave el aloncito" y que el refrán lo decía, aunque mejor dejamos los refranes y atendemos directamente a una pata, que después habrá tiempo para hueserío*.

Pero seguro que la manera más habitual de guisarlo ha sido en el

caldero -de ahí la caldereta-, de forma similar al cordero, apareciendo en infinidad de referencias literarias. Por ejemplo, Martino da Como, en el **Libro de Arte Coquinaria** (1450), comenta que toda la carne del cabrito es buena, ya sea cocida o asada. Poco después, Ruperto de Nola, en su **Libro de guisados** (1529), explica (cap. III, receta 22): *del potaje de cabrito adobado que se dice janete de cabrito*, que nos evoca las formas andaluzas de prepararlo con su migajón de pan, su *majaíllo*, su vinagre y su trozo de hígado, y tampoco cabe duda de la influencia morisca, que queda patente en multitud de recetas, incluidas algunas a las que él mismo denomina como berenjenas a la morisca, calabaza a la morisca o cazuela mojí. No olvidamos a Diego Granado, el cocinero de Felipe III (1598-1621), en su **Libro del Arte de Cozina** (1614), o el mismísimo **Quijote**: *Se fue tras el olor que despedían de sí ciertos tasajos* de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban* (I, cap. XI). Aunque frito con hierbas del campo y ajo o, simplemente, al ajillo, como se le llama por estas latitudes, sea una de las recetas más enraizadas en la provincia (Axarquía, Serranía de Ronda) o fuera de ella. Es el caso de Granada, donde se conoce como cabrito al ajocabañil, Almería (Fiñana) o

Jaén (Alcalá la Real), donde añaden pan frito y parte del hígado. El chivo frito era además propio de los venteros de la España del Siglo de Oro y romántica, a pesar de la mala fama que les precedía sobre el uso del gato para sustituir por igual al conejo que al cabrito. Se dice que era tal la suspicacia de los comensales de ventas, mesones y hospederías que era normal exclamar ante la sospecha de lo servido: *¡Si eres cabrito, mantente frito; si eres gato, salta del plato!*

Con frecuencia se prefiere, a pesar de lo que dicta el refranero, animales de más de tres meses o, incluso, cegajos. Es el caso, entre otros, de la comarca del Guadalhorce (Alozaina) con su *guisaíllo* de cegajo, que para muchos es cuando la carne tiene más sabor, tal y como decía Arnaldo de Villanova (1238-1311), al considerar que la carne de este animal entre los diez y doce meses de vida es cuando está en su mejor momento. De ellos se ha aprovechado todo: la piel para el abrigo, la propia carne y, por supuesto, en las familias más humildes las vísceras, casquerías o asaduras con las que se cocinaban y se siguen guisando el malcocinado o malcocinajo de la villa de Igualeja y sus pueblos vecinos de Jimera de Líbar o en Benadalid, además de la chanfaina, el morrete de

asauras y otros muchos platos, así como los tradicionales majaíllos, que han llegado hasta nosotros en recetas como la porrilla de chivo, chivo a la pastoril o la piriñaca de la serrana Yunquera.

Queda claro que la carne de cabra y, concretamente de cabrito lechal o choto, aparece con más frecuencia que la del cordero en estas tierras del sur, íntimamente ligada a la tradición, la cultura, la economía y, consecuentemente, a la alimentación mediterránea. Es parte de nuestra identidad y de nuestras fiestas y se les otorga el protagonismo de muchos fogones de nuestros pueblos, aliñado de las hierbas del entorno y guisado, frito, al horno, en salsa de almendras o al ajillo, entre otras formas, y donde se sigue practicando el refranero: *Conejo, chivo y marraño se come con las manos*.

Texto extraído del tomo 4 de **La cocina malagueña** de Fernando Rueda García

(*) Pedazos de carne secos y salados (cecina).



Juan Torremocha



Aitor Øzuelo



M. Carmen Rodríguez



José Manuel Grillo



Miguel Saez



Mercedes Méndez



M. Dolores Alarcón



Alvaro Fernández



Francisco Javier Ruiz



Mariano Ruíz

Receta tradicional



Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a la miel de ro- mero con patatas al ajocabañil

Primer Premio Modalidad Tradicional

Autor: Juan Torremocha
Restaurante Asador Puerta de Málaga
c/ Puerto de la Horca 25
Casabermeja (Málaga)
Tlf.: 952 758 554

Ingredientes:

- 3 paletillas de chivo
- 2 cebollas
- Hojas de laurel
- Granos de pimienta negra
- Una pizca de pimentón picante
- Un vaso de vino blanco
- Ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de jerez
- Miel de romero

Ingredientes para la guarnición:

- Patatas
- Aceite de oliva
- Ajo
- Vinagre de jerez

Elaboración:

Se pochan los ajos y las cebollas con el aceite. Se doran las paletillas en la misma cazuela de barro y cuando esté todo dorado se lleva al horno a 180°C durante una hora aproximadamente. A los 45 minutos de cocción el horno se le añade el vinagre de jerez, el vino blanco y la miel de romero.

Guarnición:

Pochamos los ajos en una sartén con aceite de oliva. Los retiramos. Se casquea la patata y las vamos pochando a fuego lento. Cuando estén tiernas se le añade medio vaso de vinagre de jerez, se le añaden los ajos y lo metemos en el horno 5 minutos a 180°C.



Caldereta de Chivo Lechal Malagueño a la antequerana

Segundo Premio Modalidad Tradicional

Autor: Aitor Pozuelo García
Mesón Restaurante Ballesteros
Avda. Las Mimbres, 8
Maracena (Granada)
Tif.: 958404720
Club Gastronómico de Maracena (Granada)

Ingredientes:

- 2 paletillas de chivo lechal
- Una falda de chivo lechal
- Un litro de caldo de ave
- 50 gr. de uvas pasas de Málaga
- 1/2 litro de vino blanco de Mollina Monte Espejo
- 1/4 de litro aceite de oliva virgen extra Hojiblanca
- C/S Sal, pimienta negra molida
- C/S Tomillo fresco
- 2 hojas de laurel
- C/S Orégano
- C/S Comino
- C/S Cilantro
- C/S Azafrán
- 2 rebanadas de pan
- 50 gr. harina floja
- Una cebolla blanca grande
- 2 cabezas de ajos
- 20 almendras peladas
- Un pimiento seco cornicabra
- Un pimiento rojo
- Una zanahoria
- 8 tomates rojos de pera
- 500 gr. de patatas pequeñas redondas
- 2 huevos cocidos

Elaboración:

En primer lugar dejaremos macerar las uvas pasas con el vino blanco y pondremos el pimiento seco en remojo. Mientras tanto deshuesaremos la paletilla, la lavaremos, cortaremos y salpimentaremos. En una sartén de asas grande, freiremos en un poco de aceite, unos ajos pelados, el pimiento seco, la almendra pelada y las rebanadas de pan. Reservaremos y dejaremos en el mortero a falta de majar en el último momento. Añadiremos más aceite a la sartén y doraremos la carne del chivo, junto con la hoja de laurel, el pimiento seco cornicabra, una cabeza de ajos entera y la zanahoria, dejaremos dorar la carne y por último añadiremos el vino blanco sin las uvas pasas. Dejaremos reducir el vino y cuando se consuma le añadiremos el caldo de ave y los elementos aromáticos restantes (tomillo, orégano y comino). Dejaremos cocer sin tapar el recipiente y a parte, en otra sartén con un poco de aceite, elaboraremos un sofrito de ajo, cebolla, pimiento rojo, harina y el tomate maduro, cuando lo tengamos terminado, lo incorporaremos al recipiente donde esta el chivo y dejaremos cocer. Por último añadimos las uvas pasas y cuando este la carne tierna el majado del mortero, junto con el azafrán, el pimiento seco y la yema de huevo cocida.

A parte pelaremos las patatas, les daremos un hervor con un poco de sal y freiremos en abundante aceite de oliva, con objeto de dorar las patatas y conseguir así que queden crujientes. Se guarnece con las patatas doradas y se decora con el cilantro y la clara de huevo picada.

Observaciones:

Paletilla y falda de chivo lechal estofada. Este método nos permite que la pierna se cocine con todos los elementos, resultando muy agradable de comer y combina con numerosas guarniciones e incluso lo podemos preparar en guiso, admitiendo más acompañamientos de verduras de huerta. Alcachofas, judías verdes, guisantes, habas, etc.



Caldereta de Chivo Lechal Malagueño de la Sierra de las Nieves

Tercer Premio Modalidad Tradicional

Autor: M^a del Carmen Rodríguez Olmedo
Profesional hostelería
FOREM Antequera

Ingredientes:

- 5 Piernas de chivo
- ½ Hígado de chivo
- 400 gr. Cebolla
- 1 Cabeza de ajo
- 3 Pimientos morrones
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- 750 ml Vino tinto
- 1 dl Aceite de oliva virgen extra
- 1 Hoja grande de laurel
- 12 Granos de pimienta negra
- 2 l Caldo blanco de chivo
- Perejil
- Sal

Otros ingredientes:

- 1 Patata
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal Maldon
- Romero fresco
- Tomillo fresco

Ingredientes para el caldo blanco de chivo

- 2 Kg. Huesos de chivo.
- 500 gr. Carne gelatinosa de chivo
- Unos dientes de ajo
- 500 gr. Zanahorias.
- 500 gr. Cebollas.
- 2 Puerros.
- 1 h. Laurel.
- 1 Ramita de apio.
- 10 l. Agua fría.

Elaboración:

Deshuesar las piernas y cortarlas a trozos pequeños y reservar. Se pone al fuego la caldereta de hierro con el aceite, cuando se caliente se fríen los ajos, pelados y enteros. Una vez fritos, se sacan y se reservan. Seguidamente se echan los trozos de chivo y el hígado en láminas. Se rehogan a fuego algo vivo y se remueven con la espumadera hasta que todo haya tomado un color dorado uniforme. En este punto se separa el hígado, que emplearemos después.

Echar la cebolla picada y el laurel y dejar dorar también, luego espolvorear todo con el pimentón, añadir el vino y continuar removiendo el chivo con la espumadera mientras el vino se va reduciendo. Después mojar con el caldo y cocinar unos 45 minutos hasta que la carne este tierna.

Mientras se cuece la caldereta se machacan en el mortero los granos de pimienta, los ajos fritos reservados, unas gotas de aceite, perejil y el pimiento morrón. Una vez bien majado, se agrega el hígado frito y se forma una pasta finísima, que se diluirá con la salsa de la caldereta o bien con un cacillo de agua caliente si aquella escasea. Añadiremos esta pasta al chivo, que estará ya tierno. Dejar unos diez minutos más de cocción y la caldereta estará terminada.

Mientras se hace el chivo pelar, lavar y cortar la patata por la mitad y a su vez en rodajas de ½ cm. de grosor, confitarla en aceite de oliva a fuego suave y una vez este tierna sacar y escurrir. Al momento de servir el plato calentar bien el aceite de confitar la patata y freírla para que quede crujiente.

Elaboración del caldo blanco de chivo (12 horas de cocción):

Poner todos los ingredientes en agua fría en una marmita y cocer a fuego medio, espumando cuando sea necesario. Dejar reducir a la ¼ parte. Colar y reservar en frío para su utilización.

Montaje:

Emplatar la caldereta bien caliente en cazuelas de hierro individuales previamente calentadas, y guarnecer con las patatas. Terminar con la sal Maldon sobre las patatas, una ramita de romero y otra de tomillo.



Choto a la nerjeña o Cabrito en salsa de almendras

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: José Manuel Grillo Gómez
Apartahotel Marinas de Nerja
Urb Marinas de Nerja s/n
Nerja (Málaga)
Tlf.: 952 522 300

Ingredientes:

- Chivo (3,5kg)
- Asaduras de un chivo
- 200gr de almendras
- 200gr de pan de leña
- Una cabeza de ajos
- 1,5 l deVino blanco de Málaga a ser posible
- 1 cuchara pequeña de colorante alimentario
- 1 cuchara pequeña de pimentón dulce
- 2 hojas grandes de laurel
- 1 vareta verde de tomillo
- 3dl Aceite de oliva de Molino de la Axarquía (por la variedad de la oliva)
- Sal
- Una o dos guindillas (según tamaño)
- Un chorreón de vinagre
- 1,5 l de agua

Elaboración:

Se trocea el chivo por las coyunturas, sin hacha, para no astillarlo.

Se dora el choto con ajo, y antes de que se pase el ajo se añade el vino, el agua y la sal. Cuando empiece a hervir se añade el laurel, el tomillo, el pimentón, el azafrán y la guindilla.

Para el "majao" se doran las almendras y se reservan. Se doran los ajos y el pan, y lo mezclamos con las almendras. Se fríen las asaduras con un poco de sal y cuando estén listas se le añade el "majao". Se le añaden 2 dientes de ajo crudo al majao y un poco de caldo del chivo.

Poco antes de que este tierno el chivo se tamiza el majao en la batidora (antiguamente se majaba hasta conseguir el mismo resultado) y se le añade al chivo.



Arroz caldoso de Chivo Lechal Malagueño con aceitunas negras y uvas pasas de Málaga

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: Miguel Sánchez Cantos
Profesional de la hostelería
Club Gastronómico de Maracena (Granada)

Ingredientes:

- 1 Pierna de chivo lechal malagueño
- 50 gr. de uvas pasas de Málaga
- 125 ml de Vino blanco de Mollina (Blanco Espejo)
- Un litro y medio de caldo de ave
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 250 gr. de arroz de grano redondo extra
- C/S Sal, pimienta negra molida
- C/S Azafrán
- C/S Colorante alimentario
- 2 cabezas de ajos enteros
- Un pimiento seco de cornicabra
- Una cebolla blanca grande
- Un Pimiento verde
- Un pimiento rojo
- 5 tomates de pera maduros
- 20 Aceitunas negras secas
- C/S Perejil fresco
- C/S Tomillo fresco
- 3 clavos
- 2 hojas de laurel

Elaboración:

En primer lugar pondremos las aceitunas secas en remojo, la víspera de antes, con objeto de desalarla e hidratarlas. En segundo lugar pondremos el pimiento seco en remojo y dejaremos las uvas pasas macerando con el vino blanco de mollina. A continuación deshuesaremos la pierna de chivo lechal, la cortaremos, lavaremos y salpimentaremos. Pondremos una cacerola al fuego y le añadiremos un poco de aceite de oliva virgen extra, cuando este caliente, incorporaremos el chivo, junto con la cabeza de ajos, el pimiento seco, la ramita de tomillo fresco y la hoja de laurel; Sofriremos todo, hasta que dore la carne; A continuación incorporaremos el vino blanco sin las uvas pasas y cuando se consuma el vino le añadiremos el caldo de ave, el colorante y las hebras de azafrán, dejaremos cocer tapado al menos 30 minutos o hasta que la carne quede tierna. Mientras tanto en una sartén a parte, prepararemos el sofrito con el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, verde y el tomate maduro sin piel, cuando este el sofrito terminado se lo incorporaremos al chivo, con objeto de aportar sabor y color. Transcurrido este tiempo rectificaremos de cantidad de caldo y sabor, incorporaremos el arroz y 5 minutos antes de apartarlo, le añadiremos las aceitunas negras y uvas pasas. Dos minutos antes de apartar el arroz del fuego, le añadiremos un majado de ajo crudo y perejil fresco. Se presenta en cazuela de barro o sartén pequeña de dos asas, con una pequeña ramita de tomillo fresco y las tiras de pimiento rojo asado.

Observaciones:

Con la mitad del pimiento rojo lo asaremos en el horno y cuando este asado lo pelaremos, cortaremos en tiras y utilizaremos como decoración del plato. Este plato queda muy sabroso y aromático.



Chivo Lechal Malagueño a los dos pimientos (rojo y verde)

Finalista Modalidad Tradicional

Autora: Mercedes Mendez Ramirez
Restaurante Kabilas
c/ Sierra Bermeja s/n
Benarrabá (Málaga)
Tlf.: 952 150 288

Ingredientes:

- 2kg. Chivo Lechal Malagueño
- 3 cebollas
- 5 dientes de ajos
- Perejil
- Cilantro
- Jengibre
- Cominos
- Pimienta
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimientos rojos y verdes

Elaboración:

Se trocea el chivo, en trozos más bien grandes los cuales colocaremos en una olla.

Se trocea la cebolla en juliana, se pica el ajo y se añade al chivo junto con todos los demás ingredientes. Lo mezclamos todo con las manos y lo dejamos macerar unas 4 horas.

Seguidamente se le añade agua calculando mas o menos la que pueda necesitar para su coccion, se enciende el fuego, cuando comienza a hervir, se cocina a fuego lento.

Una vez que esta casi a punto, se le añaden tiras de pimiento rojo y verde y terminamos de hacer.



Ravioli de Chivo Lechal Malagueño a lo pastoril, con cuscús de pasas de Málaga y crema de queso de cabra

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: M^o Dolores Alarcón del Pino
CIO Mijas (Centro Andaluz de formación integral de las industrias del ocio)

Ctra. A7 km. 201
La Cala de Mijas (Málaga)
Tif.: 952 599 347

Ingredientes para el ravioli (4 personas):

- 1 Kg. Carne de chivo lechal
- 2 ó 3 tomates maduros
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 cabeza de ajos
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 1 hoja de laurel
- 2 ó 3 clavos
- Pimienta negra
- ½ ml. De vino blanco
- ¼ ml. De caldo de verduras
- Unas hebras de azafrán
- C/S Aceite de oliva virgen extra (Arbequina)
- Sal
- 1 paquete de pasta Wanton

Elaboración de los ravioli:

Deshuesar el chivo y cortar la carne en trocitos pequeños, reservar.

Cortar todas las verduras en brunoise, rehogar toda la verdura, añadir la carne salpimentada hasta dorarla, añadir las hierbas aromáticas y las especias. Seguir cocinando y añadir el vino.

Una vez se haya evaporado el alcohol añadir un poco de caldo de verduras y reducir aproximadamente uno 25 minutos a fuego lento. Reservar y enfriar.

Disponer las láminas de pasta sobre la mesa de trabajo y rellenar con la caldereta del chivo lechal. La pasta wanton es muy fácil de manipular estando húmedas, si se resecan, con la ayuda de un pincel se hidratan.

Hacer unos paquetitos, 2 ó 3 por persona. En una sartén freír los raviolis y seguidamente escurrir en un papel secante el exceso de grasa, reservar para glasear con la salsa de vino moscatel de naranja.

Con los huesos del chivo malagueño elaborar un fondo oscuro para reducir con vino de Málaga moscatel de naranja.

Elaboración del cuscús de pasas:

Se hierven tres decilitros de agua con una pizca de sal, pimientos variados recién molidas y dos cucharadas de aceite. Una vez hervida el agua, cubrimos inmediatamente el cuscús con la misma.

Removemos con una cuchara de palo y tapamos el recipiente durante cinco minutos, hasta que se haya absorbido todo el líquido. Dejamos que el preparado se esponje y reservamos.

En una sartén con un poco de aceite y de sal sofreímos las verduras cortadas en brunoise (cuadrados muy pequeños) y las reservamos.

Tostamos las pasas sultanas en una sartén antiadherente. Añadimos el cuscús y las verduras salteadas. Revolvemos todo el conjunto con un poco más de aceite durante unos minutos más.

Elaboración de la salsa de queso de cabra:

En un cazo a fuego lento ponemos el queso y la nata hasta que obtener una salsa homogénea tener en cuenta que la nata no tiene que hervir mucho porque si no quedará una salsa muy espesa.

La salsa debe quedar en un punto parecido al de la miel líquida, salpimentar. Añadir unos piñones.

Ingredientes para el cuscús de pasas:

- 100 gramos de cuscús
- ¼ calabacín
- ¼ pimiento rojo grande
- ¼ pimiento verde
- 40 gramos de pasas sultanas (sin pepitas)
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- Pimientos variados
- Sal

Ingredientes para la salsa de queso de cabra:

- 200 gramos de queso fresco de cabra
- 200 gramos de nata líquida de cocinar
- 50 gramos de piñones
- Sal
- Pimienta blanca



Chivo Lechal Malagueño y “papas” al estilo cortijero

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: Álvaro Fernández Mancilla
Hotel Escuela Convento Santo Domingo
c/Santo Domingo s/n
Archidona (Málaga)
Tlf.: 952717070

Ingredientes:

- Un Chivo lechal malagueño
- 4 cabezas de ajos
- 6 pimientos choriceros secos
- 5 hojas de laurel
- 1 l. de vino blanco
- Sal
- Pimienta negra

Ingredientes para la guarnición:

- Patatas blancas
- 1 cabeza de ajos
- 6 pimientos verdes
- 1 cebolleta fresca
- Huevos
- Sal
- Pimienta

Elaboración:

Deshuesamos, descuartizamos y limpiamos el chivo.

Confitamos los huesos en aceite hasta que estén dorados. Retiramos los huesos, y en el mismo aceite añadimos los ajos pelados y cortados por la mitad.

Cuando el ajo este medio dorado, añadimos la carne salpimentada con el pimiento seco y el laurel. Dejamos freír hasta que la carne este medio hecha.

A continuación añadimos el vino blanco y dejamos cocer hasta que reduzca por completo.

Elaboración de la guarnición:

Para la guarnición pelamos las patatas y los ajos. Cortamos los ajos en laminas salvo 3 ó 4 dientes que los dejamos con la piel, los añadimos al aceite a fuego muy lento y los dejamos hasta que se doren.

Cortamos las patatas en rodajas de más o menos medio centímetro, los pimientos los cortamos en juliana gorda de unos 2 cm de grosor y con la cebolleta fresca hacemos una juliana muy fina.

Cuando el ajo esta dorado añadimos la cebolleta y el pimiento, salteamos un poco con el aceite no excesivamente caliente, y por ultimo añadimos las patatas y bajamos el fuego al medio, salpimentamos y dejamos freír hasta que la patata este completamente blanda, cuando esté, batimos los huevos y se lo añadimos a las patatas. Movemos para cuajar el huevo y romper un poco las patatas.



Gemelos de chivo guisados con sus higadillos y papas machacadas

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: Francisco Javier Ruiz Vargas
Profesional de la restauración
Torre del Mar (Málaga)

Ingredientes para dos raciones:

- Paletilla y pierna de cabrito lechal
- 2 cebollas grandes
- Una cabeza de ajo
- ½ pimiento rojo
- Una zanahoria
- Laurel
- Vino blanco
- Pan
- Hígado de chivo
- Almendras
- Patatas
- Aceite de oliva virgen
- Comino

Elaboración:

Preparar la paletilla y la pierna para marcar el gemelo.

Coger una cacerola, verter en ella aceite de oliva virgen. Aromatizar el aceite con ajo y laurel y seguidamente apartarlos. A continuación colocar la paletilla y la pierna en la cacerola y apartar del fuego.

En la misma cacerola, sofreír las verduras hasta caramelizar, después volver a introducir la carne y regar con vino blanco. Añadir agua hasta conseguir ternura en la carne.

Una vez la carne esté tierna, apartarla y pasar por la túrmix la salsa, a la cual se le añade un majado de pan frito, almendras, cebolla y el higadillo se hierve y se tritura.

Cocer las patatas con piel en agua hirviendo: una vez estén tiernas se pelan y se les añade aceite de oliva virgen, sal pimienta, ajo rallado y comino en polvo.

Para decorar utilizaremos unas aceitunas y unas puntas de romero.



Guiso de albóndigas de choto con boletus

Finalista Modalidad Tradicional

Autor: Mariano Ruíz Rodríguez
Mesón Rural La Molienda
C/ Moraleda nº 59
Benalauría (Málaga)
Tlf.: 952152548

Ingredientes para dos raciones:

- 1kg de pierna de Chivo Lechal Malagueño deshuesada.
- 200gr de tocino de cerdo ibérico.
- Pan rallado
- 3 huevos.
- 1 ramita de perejil.
- Harina de trigo.
- 3 cebollas.
- 3 dientes de ajo.
- 4 tomates maduros
- Comino molido
- Laurel
- 200gr de boletus frescos.
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta en grano
- Vino blanco seco.
- Zanahoria
- Apio
- Puerro
- Nabo
- Patatas frescas de terreno

Elaboración:

Para las albóndigas:

Picamos finamente la carne, el tocino, una cebolla y el perejil, lo mezclamos todo y sazonomos. Batimos los huevos y los añadimos a la mezcla anterior junto con la cantidad necesaria de pan rallado para obtener una masa homogénea. Amasamos y hacemos bolas (4 por persona) y éstas las pasamos por harina para que espese el cado.

El guiso:

Pelamos las zanahorias y las troceamos. Las añadimos a una olla de agua hirviendo junto con los puerros, el apio y el nabo hasta conseguir un caldo ligero de verdura. Pelamos los tomates y 2 cebollas y los cortamos en trozos pequeños. Reservamos. Los ajos se pelan y se les da un golpe para aplastarlos. Hacemos un refrito a fuego lento con aceite de oliva virgen extra, las cebollas y los ajos. Se pochán hasta que la cebolla esté trasparente y se le añaden los boletus troceados y unas hojas de laurel. Una vez los boletus estén salteados se añade el tomate. Esperamos hasta obtener un sofrito al que añadiremos un poco de vino blanco seco. Dejamos 5 ó 6 minutos cociendo a fuego vivo y añadimos el caldo de verduras junto a unos granos de pimienta, una pizca de azafrán, un pellizco de comino molido y rectificamos de sal. Una vez el guiso esté hirviendo se añaden las albóndigas y se dejan cocer unos 20 minutos aproximadamente. A mitad de coción se le añaden unos cascós de patatas frescas del terreno.



Mauricio Giovanini



Rafael Arroyo



David Hernández



José Damían Partido



Jesús Barras



Diego Gallegos



Samuel Brea



Mario Rosado



Francisco Javier Rivas

Receta innovadora



Chivo en despiece con ensalada malagueña en falsa aceituna machacá

Primer Premio Modalidad Innovadora

Autor: Mauricio Giovanini
Restaurante Messina
Avenida Severo Ochoa, 12
Marbella (Málaga)
Tlf.: 952 86 48 95

Ingredientes y elaboración para el costillar y la cabeza del chivo:

- 2 costillares de Chivo Lechal Malagueño
- Una cabeza de chivo malagueño
- 10gr. ajo
- 100gr. cebolla
- 100gr. pimienta rojo
- 300gr. aceite extra
- 100gr. vinagre de vino tinto
- 10gr. tomillo fresco
- 10gr. orégano seco
- 10gr. sal
- 5gr. pimienta negra molida
- 50gr. ají molido

Cortar todos los vegetales en brunoise, agregar la sal, pimienta y ají molido. Integrar con el vinagre y luego con el aceite. Reservar en nevera un mínimo de tres días.

Salar el chivo de ambos lados y untar con la marinada de ambos lados. Salar la cabeza y untar con la marinada. Colocar en bolsa de vacío para cocción y envasar.

Llevar a cocción a baño maría controlado en 65° durante 20 horas.

Retirar y deshuesar los costillares sin romper la piel, reservar los jugos obtenidos.

Enrollar dejando la piel del lado externo y envolver con film.

Colocar en bolsa de vacío y envasar para compactar bien.

Retirar la cabeza, abatir y desmenuzarla por completo, reservar los jugos obtenidos. Reservar en frío la carne obtenida.

Ingredientes y elaboración para las gominolas de su colageno:

- Jugo de cocción
- 5gr. azúcar moreno
- 5gr. jengibre en polvo
- 5gr. mix de pimientas molida
- 5gr. canela molida
- 1gr. comino en polvo

Colar los jugos de cocción y dejar decantar en nevera durante 24 horas

Retirar y cortar cubos de 1cm x 1cm x 1cm

Rebozar con el azúcar y espolvorear con las especias previamente integradas

Ingredientes y elaboración para el rabo de chivo malagueño:

- 5 rabos de chivo
- 20gr. ajo
- 3gr. romero fresco picado
- 5gr. tomillo fresco picado
- c/n sal
- c/n aceite extra
- 500gr aceite de girasol

Hacer una marinada con el ajo, hierbas, sal y el aceite extra

Salar los rabos y untar con la marinada

Envasar en bolsa para cocción y llevar a baño maría controlado a 65° durante 20 horas

Retirar y abatir

Ingredientes y elaboración para los ravioli de cabeza de chivo con masa de pasa malagueña:

Masa de pasa malagueña

- 250gr. de pasas malagueñas
- 100gr. agua mineral
- 50gr. Pedro Ximénez de Málaga
- 120gr. mosto de vino tinto
- c/n sal
- 8gr. iota

Colocar las pasas, el agua, el px y la sal en un robot y procesar hasta obtener una pasta homogénea.

Retirar 230gr. de la preparación (reservar el sobrante) y agregar el mosto y la iota, integrar con túrmix, rectificar con sal si es necesario. Colocar en un cazo y llevar a hervor.

Colocar sobre una placa precalentada de 30cm x 40cm para formar una masa fina. Dejar enfriar. Cortar con cortante de 3cm de diámetro (10 unidades)

Relleno del ravioli:

- Carne reservada de la cabeza
- 20gr. ajo
- 200gr. cebolla
- 100gr. boletus
- 100gr. queso payoyo curado
- 20gr. vino dulce de Málaga
- 20gr. aceite extra
- C/n sal
- C/n pimienta
- C/n agua

Cortar los ajos en brunoise y dorar en aceite partiendo en frío.
Agregar la cebolla cortada en emincé y cuando esta comience a dorar agregar agua hasta que reduzca y la cebolla. siga dorando, repetir este proceso hasta que el conjunto quede completamente caramelizado.
Agregar los boletus cortados en pequeños trozos y luego la cabeza de chivo desmenuzada.
Agregar el vino , retirar del fuego e integrar con el queso previamente rallado.
Rectificar con sal y pimienta y enfriar.

Armado del ravioli:

Colocar una base de la masa.
Al centro agregar el relleno dejando libre un perímetro de ½ centímetro.
Tapar con otra masa y presionar bien con los dedos.
Reservar en frío .

Ingredientes y elaboración para la ensalada malagueña en aceituna de pimiento verde:

Base de calcio:

- 500gr. agua mineral
- 2,5gr. calcic

Para la aceituna de pimiento verde:

- 400gr. pimiento verde
- 250gr. cebolla
- 10gr. ajo
- 15gr. miel
- c/n. sal
- 4gr. alginato

Marinada:

- 100gr. aceite
- 20gr. vinagre de jerez
- 2 hojas de laurel
- 2 dientes de ajo machacado
- 10gr. tomillo

Envasar todos los ingredientes y cocer a 95°/100° durante 2 horas.
Procesar en thermomix y colar.
Rectificar sal .

Retirar 500gr de la preparación y agregar 4gr de alginato.
Quitar el aire producido por la emulsión colocándolo en un bol y dando vacío continuo o reservar un día en nevera.
Colocar en una cuchara alargada dando forma de aceituna y sumergir en la base de calcio durante 5 minutos.
Enjuagar.
Dejar marinando en el vinagre/aceite/hierbas/ajo durante 24 horas.

Ingredientes y elaboración para el hueso de naranja:

- 20gr. hilos de piel de naranja caramelizada
- 20gr. masa philo
- c/n sal
- c/n aceite extra

Sobre cinco cuadrados de 2cm x 2cm de masa philo colocar hilos de piel de naranja caramelizada.
Cerrar dando forma de hueso de aceituna y pincelar con aceite extra.
Llevar a horno a 100° durante 15´. Reservar en lugar seco.

Ingredientes y elaboración para las patatas con ventresca de atun:

- 100gr. patata nueva
- 100gr. ventresca de atún

Colocar la patata cortada en cubos de 2cm x 1cm x ½ de alto sobre filetes de ventresca.

Introducir en bolsa de vacío para cocción y envasar.

Llevar a cocción a baño maría controlado a 90° durante 1 hora. Reservar en frío.

Ingredientes y elaboración para la molleja ahumada:

- 5 mollejas de chivo
- c/n sal
- c/n aceite
- c/n aceite de chivo ahumado (obtenido del filtrado de los jugos de cocción de una pierna de chivo asada y ahumada en horno)

Dorar la molleja en sartén o plancha, salar

Dar vuelta y agregar gotas de aceite de chivo ahumado

Armado del plato:

Pincelar el costillar con aceite y dorar en teflon, llevar a horno 200° durante 2 minutos.

Colocar los ravioli en un plato y llevar a salamandra media durante 4', pincelar con aceite para dar brillo.

Limpiar de hierbas y colágeno de los rabos y freír hasta dorar.

Realizar un corte desde un extremo de la aceituna hasta la mitad, colocar el hueso y acomodar simulando que está machadada, posar sobre la patata y la ventresca, agregar daikon, cress y flores de ajo para completar la ensalada, pincelar la aceituna con aceite extra virgen.

Armar el plato disponiendo en línea diagonal el costillar, el ravioli y la ensalada, cortar el rabo y colocarlo en forma paralela junto a la molleja y la gominola de colágeno.

Agregar una gota de la base de la preparación de pasa de malaga.





Cortadito de chivo con falsas uvas recién caídas en nieve de virgen extra

Segundo Premio Modalidad Innovadora

Autor: Rafael Arroyo Martínez
Restaurante el Claustro "Hotel AC Palacio de
Santa Paula ***GL"**
C/ Gran Vía de Colon nº 31
Armillá (Granada)
Tlf.: 958 805 740

Ingredientes para el cortadito de chivo:

- 1 Carré de chivo lechal malagueño
- 1/2 l. de cerveza
- 250ml. de vino blanco
- 250ml. de PX Málaga Virgen
- 200ml. de vino tinto
- 150g. de panceta ibérica salada
- c/s de tomillo
- c/s de romero
- 5 granos de pimienta
- c/s de sal

Ingredientes para las falsas uvas de queso de cabra, pasas de malaga y P.X.:

- 200 g. de rulo de queso de cabra.
- 200 ml. de PX

- 125 g. de Pasas de Málaga.
- 2 g. de agar-agar.
- 0.5 g. de goma gellan.
- c/s de nitrógeno líquido.
- 5 ramas de uvas.

Ingredientes para la nieve de aceite virgen extra:

- 255 g. de aceite de oliva Virgen extra.
- 225 g. de nata.
- 80 g. de agua.
- 3 g. de sal.
- 2 hojas de gelatina.
- 2 g. de agar-agar.
- un sifon y dos cargas de N2O.
- c/s de nitrógeno líquido.

Elaboración:

Para la elaboración del cortadito salpimentamos el carré de chivo deshuesado partido en dos y rellenamos con la panceta cortada en laminas muy finas y hacemos como un sándwich, los huesos los pondremos a tostar para hacer la salsa.

El carré lo envasamos al vacío con el tomillo, el romero, la cerveza, el vino blanco, el vino tinto, el PX, la sal y la pimienta y lo cocinamos al vapor a 70°C. durante 2 horas.

Cuando termine la cocción el jugo resultante lo mezclamos con los huesos tostados para hacer la salsa. El chivo lo marcamos a la plancha y lo prensamos con peso para después cortarlo en 5 raciones y así tendríamos el cortadito de chivo.

Hacemos unas bolitas de queso de cabra simulando unas uvas.

Por otro lado hacemos una salsa con el PX y las pasas de malaga y trituramos, lo colamos y le añadimos el agar-agar y la goma gellan. Cuando tengamos las bolitas de queso y la salsa de PX, pinchamos con un palillo de dientes las bolitas de queso de cabra, las pasamos por nitrógeno líquido y las bañamos con la gelatina de PX y pasas de malaga.

Una vez finalizado este proceso las pinchamos en una rama de uva. Simulando así unas uvas de verdad.

Finalmente solo tendremos que hacer una mezcla con los ingredientes de la nieve de virgen extra calentando la nata, metiéndole la gelatina y el agar-agar y mezclarlo con los demás ingredientes. Lo metemos en un sifón y tiramos sobre el nitrógeno líquido, así obtendremos la nieve de aceite de oliva.

Presentación:

Para la presentación he escogido una tabla de madera lijada, pulida y quemada.

Colocamos a un lado el cortadito de chivo y al otro lado un racimo de falsas uvas sobre la nieve de virgen extra. Ponemos unas escamas de Sal tostada y unos germinados y flores.

Finalmente ahumamos un poquito el chivo con una pipa de humo.



Chuletillas de chivo a las finas hierbas sobre nougat con espuma de queso de cabra y aceite de reducción de menta

Tercer Premio Modalidad Innovadora

Autor: David Hernández Mesa
Fundación Escuela Hispanoárabe de la Dieta Mediterránea
Avda. Andalucía nº 31
Benahavís (Málaga)
Tlf.: 952 85 52 42

Ingredientes y elaboración para las chuletillas a las finas hierbas:

- 1 carré de Chivo Lechal Malagueño
- 200 gr. de miga de pan de pueblo
- 100 Cl. de vino blanco Lagar de Cabrera
- 100 gr. perejil
- 50 gr. cebollino
- 100 gr. chalota
- 20 gr. tomillo
- 20 gr. romero
- 40 gr. de Pasas de Málaga
- 10 Cl. aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de Ajo

Limpiar el carré de chivo dejando los palos limpios pero sin separar del resto de las chuletillas.

Salpimentar y marcar el carré para marcarlo posteriormente a la plancha a fuego fuerte para que dore por todas las partes y no se nos termine de cocer por dentro.

Una vez tengamos el carré marcado procederemos a reservarlo para terminarlo al horno con las finas hierbas ya incorporadas.

Para las finas hierbas:

En primer lugar pondremos el pan en remojo con el vino, el ajo, la chalota y todas las hierbas, mientras que por otro ponemos las pasas en remojo en Vino Málaga.

Trituramos todo menos las pasas en la thermomix hasta que nos quede una pasta untuosa de un color verde bastante atractivo.

Picar las pasas e incorporarlas a las finas hierbas.

Reservar para posteriormente cubrir el carré con esta pasta.

Ingredientes y elaboración para el nougat:

- 100gr de glucosa
- 170 gr. de fondant
- 33 gr. de almendra marcona molida
- 4 gr. de ajo en polvo

Poner la glucosa derretida más el fondant en un cazo y llevar a 155°. Añadir 33 gr. almendra malcoma cruda molida y 4 gr. de ajo en polvo. Mover enérgicamente y disponer sobre un silpaf.

Dejar enfriar.

Una vez este frío y sólido triturar en la thermomix para hacer un polvo que dispondremos sobre otro silpaf pasándolo por un colador dándole la forma que deseemos.

Derretir a 180° C, sacar y dar forma de cilindro.

Reservar para posteriormente rellenarlo con la espuma de queso de cabra.

Ingredientes y elaboración para la espuma de queso de cabra:

- 250 gr. de queso de cabra
- 100 Cl. de leche ahumada
- 2 cargas de sifón

Calentar la leche en un cazo, añadir una pizca de sal ahumada y añadir el queso de cabra hasta que se funda y quede totalmente homogéneo.

Rellenar el sifón, poner dos cargas de CO2 y mantener en el baño maria hasta el momento del servicio.

Ingredientes y elaboración para el ajo blanco de pistachos:

- 250 gr. de pistachos
- 1 diente de ajo
- 200 Cl. de agua
- 20 gr. de miga de pan
- 20 Cl. de vinagre de jerez
- 20 Cl. de aceite de oliva virgen extra
- C.S. Sal

Hacer una emulsión con el pan humedecido, el vinagre, el ajo y el aceite de oliva virgen extra.
Añadir los pistachos pelados hasta obtener una pasta homogénea a la que añadiremos agua hasta obtener la textura deseada.
Enfriar y reservar hasta la hora del servicio.

Ingredientes y elaboración para el aceite de reducción de menta:

- 100 gr. de hojas de menta fresca
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 50 Cl. de aceite de oliva virgen extra

Blanquear las hojas de menta frescas y refrescarlas en agua con hielo.
Con el agua y el azúcar hacer un jarabe a 120° C y dejarlo enfriar.
Ecurrir muy bien la menta y triturarla en la thermomix con el jarabe hasta que quede una mezcla fina.
Enfriar y reservar hasta la hora del servicio.

Ingredientes y elaboración para el glaseado de albahaca.

- 20 gr. de hojas de albahaca.
- 20 gr. de azúcar.
- Flores de romero o de ajo moradas.

Freír hojas de albahaca y escurrir en papel absorbente.
Mezclar las hojas con el azúcar

Terminación:

Disponer las finas hierbas sobre el carré y terminar al horno a 200°C hasta que se cree una costra crujiente.
Disponer una lagrima de ajo-verde en el fondo del plato.
Montar en el plato el cilindro de nougat, rellenarlo con el sifón de la espuma de queso de cabra y disponer dos o tres chuletilas apoyadas sobre el cilindro.
Glasear con el azúcar de albahaca el queso de cabra, rociar las chuletilas con el aceite de menta y por ultimo decorar con las flores de romero, ajo o saúco moradas.



Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño asadas y ahumadas en sarmiento con sus menudillos, tierra de pasas y pan de especias, brotes, cebollitas, cítricos y aromas del bosque y las marismas (tricholoma terreum y salicornia)

Autor: José Damián Partido Ruiz
Parador de Turismo de Antequera
Paseo García del Olmo, 2
Antequera (Málaga)
Tlf.: 952 84 13 12

Finalista Modalidad Innovadora

Ingredientes y elaboración para el chivo (5 pax.):

- 5 Carrés de Chivo Lechal Malagueño (20 chuletas de palo)
- 3 Riñones de Chivo
- 2 Hígados de Chivo
- Sal Fina
- Hilo de Bridar
- 1 dl. Aceite de oliva Virgen
- Sal Maldon
- Sarmientos secos

Limpiar el palo de las chuletas y cortarlas de 4 en 4, bridar para que conserve la forma y sazones; limpiar los riñones y cortar a la mitad, hacer 5 escalopes de hígado y reservar.

Poner en un recipiente adecuado el sarmiento prender y poner una rejilla encima. Calentar el aceite en sartén antiadherente y dorar los carres y las vísceras, sacar, retirar el hilo, cortar las chuletas dejándolas de 2 en 2 y poner sobre la rejilla de las brasas, echar un poco de aceite y dejar ahumar 2 min.

Ingredientes y elaboración para la tierra:

- 100 gr. Pasas de Málaga
- 4 gr. Pimientas exóticas (Rosa, Jamaica, Java, Guinea, Sechuán...)
- 60 gr. Pan de Especias

Mezclar las pasas con las pimientas y dejar en la Desecadora unas 48 h.; hacer lo mismo con el pan de especias
Hacer un Toc o tierra mezclando ambos en el mortero, hasta obtener una mezcla de aspecto rústico, reservar.

Ingredientes y elaboración para la cebolla glaseada:

- 10 unid. Cebolla Francesa
- 20 gr. Mantequilla
- 0,4 l. Zumo de Naranja
- 25 gr. azúcar
- 2 Hojas de Menta
- 1 Rama de Tomillo Fresco
- 1 Clavo
- Sal

Pelar las cebollitas separando las dos piezas que las compones, saltear con la mantequilla y agregar el resto de ingredientes. Cocinar hasta que resulten tiernas y con una fina capa de glasa recubriéndolas alrededor.

Ingredientes y elaboración para el salteado:

- 100 gr. Salicornia
- 50 gr. Seta Negrilla
- Aceite de Oliva Virgen
- 5 Puntas de Espárrago Blanco

Calentar el aceite y añadir las setas bien limpias, a continuación la salicornia, salteamos 1 min. y vertemos sobre papel absorbente.

Aparte pelar las puntas y Blanquear en agua hirviendo salada, sacar, escurrir y marcar vuelta y vuelta en la plancha.

Ingredientes y elaboración para el jugo de chivo oscuro:

- 4 Kg. huesos de ternera
- 1 Kg. carne gelatinosa de ternera (morcillo, rabo, pescuezo o similar)
- 1 cabeza de ajos
- 1 Kg. zanahorias
- 2 Kg. cebollas
- 2 Kg. puerros
- 2 h. laurel
- 1 rama de apio
- 500 gr. tocino añejo
- 60 gr. sal
- 20 l. agua fría
- 1 Kg. tomates maduros
- 2 L. vino tinto
- pimienta en grano
- 1 Kg. huesos de chivo
- salsa de soja

Tostar los huesos en horno fuerte, cuando estén semi-tostado poner la verdura en otra placa; una vez tengan el tono deseado verter en la marmita con agua fría y desglasar las placas con un litro de vino tinto sobre el fuego y rascando con una espátula, agregar el resultado en la marmita desde agua fría, ya que hay sustancias que son solubles en agua fría y otros en caliente. La carne y las verduras irán tostados y no quemados, ya que daría un sabor excesivamente torrefacto y amargo.

Una vez pongamos el fondo con los ingredientes al calor coceremos a fuego fuerte hasta que hierva y mantendremos así diez minutos espumando constantemente, con esto conseguiremos que muchas de las impurezas solidifiquen y sean arrastradas por el flujo que se produce al hervir con lo que retirarlas será bastante sencillo, si este hervor fuerte se prolonga en exceso las partículas e impurezas se disgregarían en el caldo y quedaría turbio y de aspecto sucio.

Cuando transcurran los diez minutos bajaremos el fuego al mínimo y coceremos de 6 a 24 horas, hasta obtener el resultado deseado. Durante este proceso iremos espumando y desgrasando constantemente.

Transcurrido este tiempo colaremos por chino, estameña, volveremos a levantar y enfriaremos lo más rápido posible, ya sea en abatidor de temperatura o Baño María de hielo; una vez frío y generalmente solidificado, retiraremos la capa de grasa e impurezas que flota en la superficie, con lo que el fondo quedará listo para su utilización.

Añadir al jugo colado los huesos de chivo tostado, verduras también tostadas y salsa de soja. Cocer hasta que reduzca lo suficiente para adquirir textura, colar y enfriar.

Ingredientes y elaboración para pan de especias:

- 100 gr. de leche
- 50 gr. de huevos
- 200 gr. de miel
- 5 gr. de sal
- 3 gr. de canela en rama
- 2 gr. de anís estrellado
- 2 gr. de clavo
- 2 gr. de Cilantro (semillas)
- 2 gr. de enebro
- 1 gr. de pimienta de Sechuán
- 1 gr. de cardamomo
- 4 gr. de jengibre
- 1 ralladura de naranja
- 15 gr. de impulsor
- 100 gr. de harina floja
- 125 gr. de harina de centeno

Infusionar la víspera la leche, la miel y las especias. Al día siguiente, meclar las harinas con la sal y la ralladura. Colar la infusión y verterla encima de la mezcla de harinas, añadir el impulsor. Incorporar los huevos y trabajar hasta que quede una masa lisa, dejar reposar 2 horas. Verter en un molde untado y enharinado, dejar reposar una hora y cocer a 170° C durante 40 minutos. Enfriar en rejillas.

Otros:

- Brotes tiernos (Shiso, Rúcula, Batavia...)

Acabado y pase:

En la esquina de un plato cuadrado, previamente calentado, ponemos las cebollitas y al lado la tierra de pasa, sobre esta los brotes y la punta de espárrago; en el centro el hígado partido en dos, el hígado escalopado y las 4 chuletas en dos bloques y al otro lado el salteado de setas y salicornia, terminamos salseando con el jugo y la sal Maldon.



Chivo a baja temperatura con humus de berenjena, cous-cous con pasas de Málaga cebollitas francesas y arena de miel

Finalista Modalidad Innovadora

Autor: Jesús Porras Negre
E.H. La Cónsula
Finca La Cónsula S/N.
Churriana (Málaga)
Tif.: 952 43 60 26

Ingredientes:

- 5 paletillas de Chivo Lechal Malagueño
- 1 Kg. de Berenjenas
- 15 cebollitas
- 100 ml. nata
- 0,300 Cous cous
- Pasas de Málaga c.s.
- Piñones c.s.
- Miel de flores c.s
- Maltodextrosa c.s
- Mantequilla, azúcar c.s.
- Sal, pimienta y aceite c.s.
- Tomate rojo c.s.
- Cebollino c.s.

Elaboración:

Necesitaremos 5 paletillas de Chivo Lechal Malagueño, que procederemos a cocinarlas a baja temperatura en la roner a 65° unas 12 horas, al envasarlo le pondremos aceite de oliva virgen extra y aromáticos, como tomillo, romero y laurel junto con un poco de sal y un diente de ajo.

Para el humus de berenjena procederemos a lavar bien las berenjenas y las asaremos en plancha hasta que estén bien cocinadas por su interior. Una vez cocinadas las pelaremos y las meteremos en la thermomix con un poco de sal pimienta y nata.

Para las cebollitas, las envasaremos al vacío, le agregaremos azúcar y mantequilla y las coceremos a baja temperatura en la roner. Pondremos unas 3 cebollitas por ración.

Para el cous-cous, coceremos la sémola y la pondremos con tomate picado en cubitos pequeños junto con las Pasas de Málaga y piñones.

La paletilla de chivo la terminaremos en plancha. Para la presentación pondremos de forma armoniosa el humus junto el cous-cous con las pasas de Málaga (hidratadas en vino dulce) y la paletilla de chivo. Las cebollitas las utilizaremos poniéndolas de forma bonita en el plato con un poquito de humus.



Olivo centenario, un paisaje andaluz. Parfait de Chivo Lechal Malagueño, infusionado con miel de Pasas de Málaga, cítricos, frutos secos y chocolate

Finalista Modalidad Innovadora

Autor: Diego Gallegos
Restaurante Casa Piolas
C/ Ramón y Cajal, 1
Algarinejo (Granada)
Tlf.: 958 312 251

Ingredientes y elaboración para el olivo:

- 250 grs. de cobertura negra
- 25 ml. de Brandy

Fundir el chocolate a 32 C° y mezclar con el brandy. En una tira de papel sulfurizado estirar una fina capa, enrollar sobre si mismo e introducir en agua con hielo. Antes de que se solidifique totalmente, retirar el papel, dejar escurrir en papel secante y reservar en frio. Para las ramas del olivo con la ayuda de una cuchara soltar sobre el agua pequeñas gotas de chocolate y antes de que se solidifique estirar con las manos. Por ultimo con lo que queda de chocolate fundido pegar las ramas al tronco como puntos de soldadura, volver a introducir en agua con hielo, secar en papel y por ultimo espolvorear cacao en polvo. Reservar en frio.

Ingredientes y elaboración para el parfait:

- 200 grs. de hígado de chivo
- 200 grs. de paletilla de chivo
- 50 ml. de Brandy
- 200 grs. de Boletus
- 100 grs. Chalota
- 300 grs. de Aceite de Oliva 0.4.
- 100 grs. de Pasas de Málaga
- C.S. de vino PX.

Primero envasar la paletilla al vacio con un poco de aceite y hacer a 67° durante 13 horas, deshuesarla y triturar en termomix hasta que forme una masa homogénea. Hidratar las pasas en vino PX durante 20 minutos. En seguida llevar a fuego lento hasta que se forme un almíbar. Reservar. En una olla, confitar los boletos con el aceite de oliva y reservar. Con el mismo aceite, en una sartén pochar las chalota. Añadir el boletus confitado y el hígado troceado previamente blanqueado. Flamear. Cuando coja color, añadir la masa de paletilla y la mitad de la miel de pasas. Salpimentar y dejar cocer durante 30 minutos a fuego muy lento. En seguida triturar en termomix y guardar en una manga pastelera. Enfriar en abatidor y rellenar los olivos de chocolate hasta 3/4. Guardar en nevera.

Ingredientes y elaboración para los cítricos:

- 50 grs. de piel de naranja deshidratada
- 8 uds. de naranja
- 400 grs. de azúcar
- 100 grs. fízales

Pelar las naranjas y hacer una mermelada con el azúcar. Con la piel secarla en estufa y triturar hasta que se forme un polvo fino y muy aromático. Cortar los fízales en cuartos y sacar 4 gajos de naranja. Reservar todo para el final.

Ingredientes y elaboración para los frutos secos:

- 100 grs. de kikos tostados
- 50 grs. de Nueces
- 50 grs. de Pistacho
- 50 grs. de Higo paso

Triturar los kikos hasta obtener un polvo. Tostar y trocear a cuchillo las nueces y el pistacho. Cortar el higo paso en láminas y reservar todo para el final.

Ingredientes para decoración y montaje:

- C. S. Sal y Pimienta
- C. S. de germinados
- C. S. de pensamientos

En un plato llano poner el polvo de kikos, y en el centro añadir la mermelada de naranja. Poner el olivo sobre la mermelada y al su alrededor añadir los frutos secos, los gajos, el fízales, el higo, las flores y los germinados, simulando un pequeño jardín. Sobre la copa del olivo añadir flor de sal y pimienta. Rellenar la copa con los germinados simulando las hojas. Regar con la miel de pasas y finalizar con unas pinceladas de polvo de naranja.



Pierna de chivo lechal de cabra malagueña en nido de pappardelle, pasas de Málaga y su mora- guita de especias

Finalista Modalidad Innovadora

Autor: Samuel Perea
Restaurante Samuel Perea Cocina en origen
C/ Píndaro, 19
Málaga (Málaga)
Tlf.: 951 930 026

Ingredientes:

- Una pierna de chivo lechal de cabra malagueña
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra (Molino de Benagalbón)
- 100 ml de vino de Málaga Lágrima Christi
- Dos tomates medianos
- Dos pimientos verdes
- Una cebolla grande
- Una rama de romero y otra de tomillo
- Dos cucharadas de azúcar
- Una cucharada de cúrcuma
- Una cucharada de jengibre
- Una cucharadita de pimienta negra
- Dos hojas de laurel tostado
- Veinte pasas en aguardiente de Rute
- Sal

Elaboración:

Para la pierna de chivo lechal::

Introducir la pierna de chivo en una bolsa de vacío y añadir dos cucharadas de aceite, sal, unas hojas y tomillo.

Hacer el vacío, y someterla a una temperatura de cocción de 65° durante 24 horas.

Deshuesar la pierna y embucharla en film de cocina para luego hacer medallones.

Justo antes de servir, recuperar el medallón al baño María 65°, 12 minutos.

Para los pappardelles:

Poner litro y medio de agua con sal a hervir. Una vez rompa a hervir, añadiremos una rama de tomillo y otra de romero.

En el agua fusionada, pondremos 250 gm de pappardelles al fungi durante seis minutos; luego, los escurriremos y dejaremos tres minutos más reposando.

Moraguilla especiada

En una cazuela, ponemos 50 ml de aceite de oliva virgen extra, y vamos añadiendo cebolla, pimiento verde, tomate pelado, todo cortado en brunoise.

Luego ponemos tres hojas de laurel, pimienta negra molida, jengibre molido y cúrcuma. Rehogamos a fuego lento. Pasados tres minutos, añadimos una cucharada de azúcar, un vaso de vino Lágrima Christi y pasas moscatel de Málaga en aguardiente de Rute y lo cocinaremos hasta que tenga una textura con cierta consistencia.

Presentación:

En un plato hondo, poner el medallón de chivo y rodearlo con los pappardelles haciendo una especie de nido y luego salsear con la moraguilla.



Chivito asado con cremoso de Patata y Pasas con sus mollejas estofadas en su jugo al aroma de salvia y jazmín

Finalista Modalidad Innovadora

Autor: Mario Rosado Segado

E.H. La Cónsula

Finca La Cónsula S/N.

Churriana (Málaga)

Tlf.: 952 43 60 26

Ingredientes y elaboración para el chivo:

- Carré de Chivo lechal Malagueño
- Aceite de oliva virgen extra,
- Sal y pimienta.

Limpiar la carne y cortar raciones de cinco costillas, sazonar y marcar en un sartén antiadherente e introducir en el horno a 200° C 3 minutos.

Ingredientes y elaboración para la emulsión de guisantes:

- 240 gr. de guisantes de Navarra
- 225 gr. de caldo de ave
- 40 gr. de nata
- 75 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta

En una olla, hervir el caldo de ave, incorporar los guisantes y retirar del fuego, poner todo en una Thermomix a triturar durante 4 minutos, colar por un chino fino, y volver a poner en la Thermomix a 65° C velocidad 3 durante 5 minutos e ir incorporando la mantequilla y la nata.

Ingredientes y elaboración para paté de hígado:

- 400 gramos de hígado de chivo
- Nata
- Sal y pimienta.

Cocer el hígado en agua hirviendo alrededor de 5 minutos, escurrir y triturar en la Thermomix con un poco de nata, jugo de cordero, sal y pimienta, hasta conseguir una pasta consistente.

Ingredientes y elaboración para el aire de adobo:

- 200 ml. de aceite de oliva virgen extra
- 150 ml. de vinagre de Jerez
- 50 ml. de agua
- Orégano, tomillo y romero
- Suco o lecitina

Poner todos los ingredientes en la Thermomix y mezclar, pasar por un chino, poner en vaso de batidora e introducirle el “motor de pecera” para montar el aire.

Ingredientes y elaboración para los espárragos:

- 8 espárragos verdes
- Sal y pimienta

Cocer los espárragos hasta que queden “al dente”, sazonar y saltear con un poco de mantequilla sin que llegue a perder la coloración.

Ingredientes y elaboración para el falso risotto:

- 500 gr. de patata
- Aceite de girasol, sal y pimienta
- 50 gr Pasas de Málaga

Pelar y cortar las patatas en brunoise, freír en aceite de girasol a 160° C sin que llegue a dorar. Retirar y poner en un cazo, cremar con un poco del paté y sazonar.

Ingredientes y elaboración para las mollejas:

- 300 gramos de mollejas
- Jugo de lechazo
- Sal y pimienta

Lavar las mollejas y blanquear en agua hirviendo, quitar la tela que las recubre y cortar en trozos pequeños. Sazonar y saltear a fuego vivo y añadir un poco del jugo del lechazo para desglasar y estofarlas un poco.

Ingredientes y elaboración para el jugo de chivo:

- 2 zanahorias
- 1 puerro
- Huesos y recortes tostados de lechazo
- 400 ml. de vino blanco
- Tomillo, romero, pimienta en grano, salvia y roux.

Tostar los huesos, los recortes de carne y cortar las verduras en mirepoix. Fondrear las verduras en un rondón pequeño y añadir los aromáticos, una vez dorado el contenido añadir los huesos, remover añadir el vino y reducir a casi seco. Añadir agua y cocer varias horas para que suelte todos los jugos y sustancias.

Ingredientes y elaboración para la esencia de jazmín:

- 50 ml. de aceite esencial de Jazmín
- 50 ml. de agua

Mezclar los ingredientes, poner en un tarro de cristal e introducir en la yogurtera de 12-24 horas, luego introducir en un pulverizador para pulverizar sobre el plato a la vista del cliente.



Paletilla de Chivo Lechal Malagueño asada, calabaza frita aliñada, aire de judías al limón y hummus ligero

Finalista Modalidad Innovadora

Autor: Francisco Javier Rivas Fernández

E.H. La Cónsula

Finca La Cónsula S/N.

Churriana (Málaga)

Tlf.: 952 43 60 26

Ingredientes y elaboración para el chivo:

- 2 y ½ paletillas de chivo Malagueño
- 25 pasas
- 25 piñones
- 250 ml. de vino dulce de Málaga
- 250 ml. de vino blanco
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo
- 10g de mantequilla
- 5 cucharadas de postre de miel de tomillo Alpujarreña
- Sal
- Pimienta

Deshuesar las paletillas de chivo malagueño, reservar los huesos. Dar forma de rollo a la paletilla y poner en el interior, un hillito de miel, unas pasas y algunos piñones, salpimentar por fuera y dentro. Poner la paletilla en forma de rollo ya salpimentada en una bolsa para cocción al vacío y poner en el interior, el vino dulce de Málaga, las pasas, los piñones, el vino blanco, la ramita de romero y tomillo, el zumo de limón y la cascara del limón, la mantequilla y la miel. Sellar las bolsas y poner a cocer durante 2 horas a 120°C. Una vez cocinado sacar de las bolsas, pasar por el chino fino los jugos resultantes y reservar. Coger la carne y dorarla dándole con un poco de aceite de oliva por encima, al horno unos 3-5 min. A 250°C, una vez dorado reservar.

Ingredientes y elaboración para la salsa del chivo:

- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria
- ½ puerro
- 1 ajo
- Huesos del chivo
- 200ml de vino blanco
- Agua c.s.
- Jugo resultante del asado junto con las pasas y piñones

Pelar, limpiar y cortar las verduras a grosso modo y tostar los huesos de chivo. Fondear las verduras en una cazuela. Una vez bien fondeadas incorporar los huesos tostados sin la grasa que habrán soltado, rehogar y añadir el vino blanco, dejar reducir casi a seco, entonces, añadir agua hasta que cubra los huesos. Dejar hervir para que durante la cocción se extraigan todos los jugos que darán el sabor. Una vez reducido, extraído los jugos y obtenida la consistencia deseada pasar el resultado por el chino fino, y añadir el jugo resultante del asado también colado, mezclar con unas varillas y reducir hasta obtener consistencia, añadir las pasas y algunos piñones, probar y corregir de salazón o especies si fuere necesario. Añadir también un poco más de vino dulce si la salsa no es lo suficientemente dulce, para obtener el característico sabor.

Ingredientes y elaboración para el hummus ligero :

- 200 gr. de garbanzos cocidos
- 30 ml. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Comino c.s.
- Zumo de ¼ de limón
- 3 cucharadas soperas de tahini
- 20 ml. de caldo de cocción de los garbanzos
- Sal y pimienta negra c.s.

Cocer los garbanzos hasta que estén blandos solamente en agua, pelar el ajo. Triturar en conjunto todos los ingredientes, sazonar y reservar.

Ingredientes y elaboración para el tahini:

- 100 gr. de sésamo
- 150 ml. de aceite de oliva
- 60 ml. de agua
- Sal c.s.

Tostar un poco el sésamo en una sartén y reservar.
Triturar el sésamo con el agua, y emulsionar con el aceite, salpimentar y pasar por chino fino

Ingredientes y elaboración para la calabaza frita aliñada:

- 1 kg. de calabaza de freír
- Aceite de oliva c.s.
- 1 ajo
- 20 ml. de vino blanco
- 4 gr. de oregano

Pelar el ajo, pelar la calabaza y cortar a grosso modo.
Poner la calabaza a freír con el aceite. Cuando esté blanda, añadir el majado que habremos hecho majando en el mortero el ajo con el orégano hasta que esté bien triturado, añadir el vino blanco y mezclar, echar esto a la calabaza y dejar cocinar hasta que este blanda, sazonar.

Ingredientes y elaboración para el aire de judías al limón:

- 8 judías planas
- Zumo de ½ limón
- 6 gr. de lecitina de soja
- 320 ml. de agua

Limpiar y cortar las judías en trozos regulares, exprimir el limón.
Cocer las judías en abundante agua hirviendo y refrescarlas en agua con hielo, triturar las judías con el zumo de limón, el agua y la lecitina de soja. Una vez bien triturado poner la túrmix en la superficie de la mezcla para obtener el aire de judías, coger el aire con una cucharita para esferificaciones, que facilitara que la espuma no se rompa en exceso.

Ingredientes para decorar:

- Hojas de brotes frescos
- Pasas de Málaga

Terminación:

Poner en plato la porción de chivo, poner a su lado la calabaza frita aliñada en forma de montaña, poner el aire cerca, y un hilo o lagrima de hummus en el lugar más vistoso, y poner encima unas pasas y unas hojas de brotes frescos



Chivo lechal malagueño relleno de pasas, aromas del Magreb, con revuelto de setas y requesón

Autor: Mauro Martínez Barreiro
Restaurante Eskina
Aduar, 12
Marbella (Málaga)
Tlf.:952 76 52 77

Finalista Modalidad Innovadora

Ingredientes y elaboración para el Chivo Lechal Malagueño:

- Una paletilla de chivo de 300g
 - Pasas de Málaga
 - 15 gr. de manteca colorada
 - 20 gr. de salsa de tajine de verduras
- Deshuesar las paletillas.
Rellenar con el resto e ingredientes.
Envasar al vacío.
Cocer a 54°C 36h en roner.

Ingredientes y elaboración para revuelto en esferas:

- 1,8 gr. de goma xantana
 - 3 huevos enteros
 - 100 gr. de yemas
- Turbinar todos los ingredientes. Quitar el aire a la mezcla.
Introducir en el caviar box.
Freír en aceite de oliva a 180°C.
Guardar sobre papel secante.

Ingredientes para cordón de requesón:

- Manga con requesón

Ingredientes y elaboración para el aire de leche de cabra:

- 200 gr. de leche de chivo
 - 5 gr. de lecitina de soja
- Mezclar y emulsionar con túrmix en el momento del pase.

Ingredientes y elaboración para el interior de la esfera de aromas del Magreb:

- 500 gr. de nata
 - 100 gr. yemas de huevo
 - 2 hojas de gelatina hidratadas.
 - C/s de azafrán
 - c/ras al hanut
- Llevar con todos los ingredientes en la thermomix 81°C, colar y congelar en moldes semiesféricos.

Ingredientes y elaboración para el exterior de la esfera de aromas del Magreb:

- 100 gr. de almíbar tanto por tanto
 - 100 gr. de agua
 - c/s de agua de azahar
 - c/s de polvo de oro.
 - 15g de gelificante vegetal
- Hervir todos los ingredientes.
Bañar con palillos las semiesferas congeladas en el baño, reposar en molde de semi esferas.

Elaboración para el polvo de palomitas:

Triturar palomitas hasta hacer polvo

Acabado y presentación: Calentar la paletilla con un poco de fondo oscuro de chivo en un cazo e ir lacándolo, saltar las esferas de revuelto con las setas, colocar un cordón de requesón con una manga en el plato donde dispondremos nuestro revuelto de forma armónica y decorado con flores y micro germinados. Disponer la esfera templada rodeada de la emulsión de leche templada alrededor. Terminar con la paletilla lacada con polvo de palomitas encima.

Una carne para disfrutarla con todos los sentidos



Productos de la Cabra Malagueña

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)

Teléf. - Fax: 952 75 85 63 Móvil: 615 94 91 73

www.cabrama.com www.chivolechalmalagueño.com

Organismo:



Patrocinador:



Colaborador:



