

Las delicias de Almería

# Postres

*el Sabor de tu pueblo*

ELABORADOS POR ANTONIO CARMONA



**Diario de Almería**

[diariodealmeria.es](http://diariodealmeria.es)



Las delicias de Almería

**Postres** 

*el Sabor de tu pueblo*

**Diario de Almería**

[diariodealmeria.es](http://diariodealmeria.es)

 GRUPO JOLY

# Las delicias de Almería

# Postres

el Sabor de tu pueblo

Primera edición: abril de 2023

Dep. Legal: AL 753-2023

Platos creados y elaborados por ©Antonio Carmona  
en la Terraza Carmona (Vera)

©TEXTOS y COORDINACIÓN  
Antonio Zapata

©FOTOGRAFÍAS  
Juan José Pascual Lobo

©DISEÑO Y MAQUETACIÓN  
David Cuesta Rincón

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN  
Escobar Impresores  
[www.escobarimpresores.com](http://www.escobarimpresores.com)

EDITA  
Editorial Almeriense de Publicaciones Independientes S.L.  
Diario de Almería. Grupo Joly  
[www.diariodealmeria.es](http://www.diariodealmeria.es)

Queda totalmente prohibida la reproducción, escaneo o distribución de esta obra por cualquier medio o canal sin permiso expreso tanto de autor como de editor, bajo la sanción establecida por la legislación.



## “Postres, el sabor dulce de tu pueblo”

**D**iarario de Almería apostó desde su nacimiento, y han pasado casi 16 años, por el periodismo. Pero siempre creímos que era necesario ir más allá y ofrecer a la sociedad almeriense propuestas que, de alguna manera, contribuyeran la simbiosis que debe haber entre un medio de comunicación y sus lectores, entre un periódico y sus ciudadanos. Somos conscientes de la importancia que esto supone para la comunión de la sociedad con su periódico. Hace dos años, coincidiendo con la capitalidad gastronómica, decidimos sacar a la calle un libro en el que se recogieran las recetas tradicionales: *“103 recetas para una capitalidad”*, una por cada pueblo de la provincia. Un éxito sin precedentes y con la mejor de las acogidas por parte de nuestros lectores.

En 2022, conscientes de que la gastronomía y la buena cocina es uno de los motores que mueve la agricultura y el turismo de esta tierra, volvimos con una nueva propuesta: *“Las recetas de las Hortalizas”*. Una obra en la que buscamos poner en valor, aún más si cabe, un sector clave para nuestro desarrollo en los últimos 50 años. Un trabajo en el que tratamos de conjugar la importancia de las frutas y verduras que aquí cultivamos en las cocinas de los mejores restaurantes del mundo, pero también en las de cada familia.

En 2023 regresamos con *“Postres, el sabor dulce de tu pueblo”*. La guinda, el colofón, a una trilogía gastronómica con los postres más reconocidos y reconocibles de la provincia. Una obra que, pensamos, va a contribuir de forma positiva a consolidarnos como referentes en un sector de extrema competencia como es la gastronomía, pero del que hemos salido airosos e, incluso, con nota diría yo.

*“Postres, el sabor dulce de tu pueblo”* es la primera aportación de Diario de Almería a la provincia, el año en el que cumplimos 16 años. Una obra de recetas diferente. Un libro en el que el chef **Antonio Carmona** ha puesto todo su saber culinario; un libro en el que el gastrónomo **Antonio Zapata** ha incorporado ingredientes y un libro en el que el fotógrafo **Juan José Pascual Lobo** ha disparado el objetivo de su cámara para que puedan saborear las elaboraciones casi desde el papel.



Pero lo más importante no está ahí, sino en la posibilidad que a partir de ahora tienen todos ustedes, los amantes de los postres y los que no, de ponerlo sobre la encimera y tratar de preparar aquellos sabores que desde niños inundan nuestras papilas gustativas. Hemos puesto el alma en el trabajo. Es nuestra pequeña aportación a la gastronomía dulce de la provincia. Saboreen los postres y pongan en la cúspide lo que es nuestra carta de presentación al mundo. ¿Gustan?

**Antonio Lao**  
Director del Diario de Almería

## ‘Almería como origen’ es marca de calidad

**L**a llamada cocina moderna española lleva décadas poniendo el acento en el origen y es así porque los cocineros tienen la gran suerte de encontrarse con un sector productor, excelente, que se afana todos los días por sacar adelante productos de calidad, sanos, saludables, sabrosos y sostenibles.

Los productos andaluces gozan de un estado de salud en plenitud de condiciones y no lo digo yo, lo dicen las cifras de exportación del 2022, un termómetro que mide la confianza que los consumidores depositan en el sector primario. Andalucía ha roto la barrera de los 14.000 millones de euros de exportación y Almería aporta 3.917 millones; Andalucía roza los 7.000 millones de euros en exportación de frutas y hortalizas y Almería supera los 3.700 millones y, es que, las cifras son las cifras y cuando una comunidad se convierte en la despensa del mundo y en líder indiscutible es por una razón, la calidad.

Por esta sencilla palabra, que supone tanto sacrificio para nuestros hombres y mujeres del campo y del mar, los cocineros miran a nuestro origen, a la marca Almería, a la marca Andalucía y a la marca España. Y hay que seguir en esta línea de trabajo conjunto y ahondar en los productos y fusionar y deconstruirlos y construirlos y volver a la tradición y reinventarla porque la cocina en Andalucía es cultura, territorio y, lo que es más importante, la cocina son personas –desde nuestros ancestros a los que vendrán–.

Mi enhorabuena a **Diario de Almería** por difundir nuestra cultura y mi apoyo a todos los cocineros que han trabajado en este recetario con sus postres y mi invitación a seguir apostando por el origen porque: Con Andalucía como origen, no se van a equivocar.



**Carmen Crespo**  
Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

## Un orgullo para Vera y todos los veratenses

**N**uevamente nuestros amigos de Grupo Joly han sabido dar en el clavo con este libro que tienen entre sus manos.

Y digo nuevamente porque *“Postres, las delicias de Almería. El sabor de tu pueblo”* es el tercer libro en torno a la gastronomía que **Diario de Almería** publica con la colaboración de uno de los mejores y más reconocidos cocineros de la provincia, nuestro paisano, Antonio Carmona, embajador de nuestra tierra y de los productos alimentarios almerienses. Un orgullo para Vera y para todos los veratenses.

Esta nueva publicación se une a los recetarios publicados en 2021 y 2022, *“103 recetas para una capitalidad”* y *“Recetas con hortalizas”*, completando una trilogía indispensable para todo buen amante de la cocina, de los productos y elaboraciones típicamente almerienses, que además del buen hacer del chef **Antonio Carmona**, reflejan la sabiduría del gastrónomo **Antonio Zapata**, las brillantes imágenes del fotógrafo **Juan José Pascual**, y el tesón del director de **Diario de Almería**, Antonio Lao.

Enhorabuena a todos, porque solo los grandes autores de la literatura son capaces de enfrentarse a una trilogía con unas mínimas garantías de éxito y vosotros lo habéis conseguido. Las dos publicaciones anteriores tuvieron una acogida excelente y este nuevo libro de postres estoy convencido que será “la guinda del pastel”.



Estamos, en definitiva, ante un trabajo único que engrandece y pone de relieve, aún más si cabe, la importancia de la gastronomía veratense, así como el carácter abierto e integrador de nuestro municipio; y es que, con su exquisita maestría, nuestro estimado chef mima e interpreta cada una de las recetas sin perder un ápice de su esencia para que cada pueblo las sienta siempre como suyas.

**Alfonso García Ramos**  
Alcalde – Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Vera

## Los sabores más queridos e inolvidables

**E**ntre todas las variantes de la cocina almeriense, la de los postres es la que probablemente nos devuelve a los sabores más queridos e inolvidables. Hablar de las elaboraciones con las que tradicionalmente se han cerrado las comidas en nuestra tierra es un repaso por los diferentes registros gastronómicos del agrado y el placer.

Y son recuerdos que me devuelven a los años en los que miraba con interés cómo cocinaban mi abuela o mi madre y en los que nació en mí el interés por ponerme delante de los fogones.

Detrás de cada una de estas recetas hay siempre una historia que a veces se cuenta y a veces se calla, pero que nunca se olvida. Los roscos que se comían en Semana Santa o las natillas que servían de merendar en aquellas lejanas tardes de nuestra infancia y que ahora se repiten para hijos y nietos. Son también historias de tiempo y de cariño, de recuerdos, de momentos felices y de sabores que nunca se pueden olvidar.

Un libro que es también una valiosa herencia compartida que, gracias a **Diario de Almería**, seguirá activa en nuestra memoria y, lo que es aún más importante, en nuestra mesa.



**María del Mar Vázquez**  
Alcaldesa de Almería

## Tradición y sabor 'de toda la vida'

En primer lugar, quiero dar las gracias y mi más sincera enhorabuena al **Diario de Almería** y a todos los que han hecho posible que este libro vea la luz porque han sabido ver que la gastronomía es parte de ese patrimonio inmaterial de los pueblos, es el retrato de nuestra tierra en la que se suma tradición e innovación y forman parte de nuestra cultura más arraigada porque ¿qué es la Navidad sin los típicos nochebuenos o la Semana Santa sin los roscos, buñuelos o leche frita?

El reflejar en un libro para que no se pierdan estas tradiciones y que las generaciones futuras conozcan estas recetas es, de por sí, un logro, pero es que además permite conocer como con unos ingredientes muy básicos es posible elaborar ricos dulces que nos han acompañado y endulzado nuestra infancia, las de nuestros padres y nuestros abuelos.

Níjar, este municipio conocido por su agricultura de calidad, por un parque natural único en Europa o por ser uno de los Pueblos más Bonitos de España, goza del privilegio de tener una variada gastronomía en la que no pueden faltar los postres "de toda la vida" en los que la historia, la cultura, la tradición se unen al cariño para darles sabor.



**Esperanza Pérez Felices**  
Alcaldesa de Níjar

## Roquetas de Mar, el sabor del mar y la tierra en tu mesa

La consolidación de Roquetas de Mar como destino gastronómico no es fruto de la causalidad, la clave radica en los tesoros que de forma natural regala este municipio como son la calidad de los productos frescos que se cultivan en su tierra y el pescado y especies autóctonas procedentes de su mar.

Los paladares más exquisitos pueden degustar los sabores más naturales gracias a una materia prima de calidad que se traslada directamente a la mesa de los comensales y que ha permitido en los últimos años avanzar a hacia una cocina de vanguardia y de autor cuya raíz se asienta en la tradicional.

Por todo ello, las frutas y hortalizas y el pescado autóctono han permitido que los grandes profesionales de la restauración de este municipio puedan sumarse al proceso de innovación que se está produciendo en este ámbito.

Sus más destacados restauradores reconocen que Roquetas de Mar ofrece pescados de primera calidad como la gallineta, mero o el abadejo pudiendo presumir sin complejos del salmonete de roca o de deliciosos platos en cuajadera o a la sal como la lubina. "Son platos tan sencillos, tan saludables, representantes por excelencia de la dieta mediterránea a los que no resisten los turistas y visitantes que eligen Roquetas de Mar para pasar sus vacaciones".

Por otro lado, el tesón y esfuerzo con el que nuestros agricultores han trabajado sus cultivos generación tras generación ha contribuido que nuestra tierra ofrezca hortalizas de calidad. El sabor, la textura y el color de la berenjena, el pimiento o el calabacín se han convertido en ingredientes indispensables de la cocina de vanguardia que avanza en el desarrollo de nuevas técnicas culinarias sin renunciar a las recetas tradicionales.

Nuestros guisos y platos más tradicionales se han integrado en las recetas de importantes y prestigiosos restauradores del país que están revolucionando el sector gastronómico bajo la premisa de la tendencia "gourmet" en la que las hortalizas de Roquetas de Mar tiene gran protagonismo.

No cabe duda que Roquetas de Mar destaca por la calidad de su capacidad hotelera, su oferta de sol y playa, su amplia programación cultural y, en los últimos años, la gastronomía ha irrumpido con fuerza en este sector convirtiéndose en un importante reclamo turístico cuyo sabor es único: el de la huerta y el mar.



**Gabriel Amay Ayllón**  
Alcalde de Roquetas de Mar

## Recetas de recuerdos

Las recetas que hemos heredado generación tras generación, los exquisitos platos que comíamos de niños y que cocinaban nuestras abuelas y madres, son una auténtica joya gastronómica que no debe perderse. En este empeño **Diario de Almería** y Grupo Joly, han recopilado con mucho acierto la buena cocina almeriense en tres maravillosos libros, *'103 recetas para una capitalidad'*, *'Recetas con Hortalizas'* y la guinda, nunca mejor dicho, es este último ejemplar que tienen entre sus manos de postres.

Un recetario en el que el chef **Antonio Carmona** vuelve a poner toda su sabiduría y profesionalidad en platos llenos de color, sabor y cariño. Un recorrido, con fotografías muy cuidadas, por la repostería más popular que tradicionalmente nos ha acompañado en momentos de fiesta y celebración. Es, sin duda, un viaje por dulces recuerdos y momentos.

La práctica de ejercicio y una alimentación equilibrada y variada, donde nuestras frutas y hortalizas son protagonistas y en la que los postres también están incluidos, son la base para una salud física y mental. Este libro es salud entre fogones, nos invita a cocinar, saborear y compartir momentos de felicidad.

El éxito de un postre está en la calidad de los ingredientes, la preparación y en su presentación, los mismos elementos que reúne este magnífico recetario.



**Francisco Góngora Cara**  
Alcalde de El Ejido

## Nuestros productos, joyas de nuestra gastronomía

La Agricultura en Vícar es la columna vertebral de nuestra economía y el verdadero motor del crecimiento de nuestro pueblo, de ahí la importancia de promocionar el consumo de los productos hortofrutícolas de nuestro campo entre los ciudadanos y apoyar a nuestros productores locales.

Además de los beneficios culinarios, al comprar en mercados de agricultores y cooperativas de alimentos locales estamos contribuyendo al crecimiento y la sostenibilidad de nuestra economía comarcal, lo que ayuda a la creación de puestos de trabajo y supone un importante impulso a la economía de los pequeños agricultores y también a los grandes productores. A todo ello hay que sumar la importancia que la dieta mediterránea y nuestro arte culinario ha tenido a lo largo de todas las civilizaciones y el importante papel antropológico que la cocina tiene en nuestra cultura.

A la vez, el uso de productos de origen local en nuestra alimentación contribuye a reducir nuestra huella de carbono y apoyar la sostenibilidad ambiental. Reducir la distancia de transporte de los invernaderos a la mesa, permite reducir las emisiones producidas por el transporte y la refrigeración, y la cantidad de energía y recursos necesarios para producir y transportar los alimentos. En general, al elegir incorporar productos de origen local en nuestras dietas, no solo estamos promoviendo alimentos saludables y deliciosos, sino que también contribuimos a objetivos políticos y ambientales más amplios de sostenibilidad y justicia económica.



**Antonio Bonilla Rodríguez**  
Alcalde de Vícar

## Gastronomía, patrimonio almeriense

Uno de los grandes patrimonios que atesora Adra es su gastronomía, que sin lugar a dudas, es el resultado de la gran labor de nuestros agricultores, pescadores y restauradores. La ciudad milenaria se asienta en un lugar privilegiado donde convergen el mar, la huerta y la montaña, por ello, tenemos lo mejor de la mar y de la huerta a cero kilómetros, unos productos frescos y de calidad que se convierten en platos con un sabor especial y que despierta todos los sentidos.

Por ello, trabajamos concienzudamente y ponemos todo nuestro empeño en compartir con el mundo una cultura culinaria que solo puede encontrarse en Adra y tiene un sabor especial. Y todo ello gracias a la materia prima de gran calidad como son nuestras patatas de Adra, berenjenas o el pulpo, con los que se elaboran recetas que no dejan indiferente a nadie.

Os deseo que disfrutéis de las excelentes recetas recogidas en este libro, que lo uséis de referencia para elaborar platos que sorprendan a vuestros invitados y para que degustéis la rica gastronomía almeriense, de la que todos debemos sentirnos orgullosos.



**Manuel Cortés**  
Alcalde de Adra



Foto: Carlos de Paz

## A modo de prólogo

Este es el tercer libro de gastronomía que el **Diario de Almería** regala a sus lectores. Los tres elaborados por el mismo equipo: **Antonio Carmona**, **Juan José Pascual** y el abajo firmante. Aunque no es el tercer libro del equipo, ya que debutamos con el histórico y agotado *“Gran Libro de la Cocina Almeriense”* (Editorial Mediterráneo, Madrid 1997), y hemos coincidido en varios más a lo largo de este cuarto de siglo.

El primer libro de ese trío estuvo dedicado a la cocina tradicional, el segundo fue de total creación de Antonio Carmona, pero usando básicamente productos locales.

Este tercero se dedica íntegramente a la cocina dulce, a los postres, con mayoría de recetas creadas por **Antonio Carmona**, aunque también hay una importante muestra de dulcería tradicional. Incluso hay algunas muy antiguas que hemos espigado de viejos manuscritos andalusíes. Lógicamente las hemos adaptado a las técnicas actuales. Así que tienen ustedes la garantía de que funcionan porque han sido probadas y elaboradas por Antonio.

Para hilvanar esta colección de postres, **Antonio Carmona** ha querido figurar una conversación de un grupo de amigos que están compartiendo mesa y al final de la comida se plantean elegir unos postres.

Nota: todas las recetas están previstas para cuatro personas, excepto en los casos en que se indica expresamente otra cosa.






**Antonio Zapata**  
Gastrósofo



Cap. 1 ► **DULCES Y TARTAS**

 1/ Canutillos con confitura de naranja navelate de Antas pag. 18	 2/ Tronco de crema de higos pajareros secos pag. 19	 3/ Bavaroise de café al aroma de canela con bizcocho de soletilla pag. 20	 4/ Brioche con helado de hierba Luisa y chocolate caliente pag. 22	 5/ Tartita templada de pera y plátano pag. 23
--	--	--	---	--

Cap. 2 ► **PEQUEÑOS BOCADOS**

 11/ Cornete al cacao relleno de mousse de limón pag. 31	 12/ Croquetas de arroz con leche en nido de azúcar hilado pag. 32	 13/ Bombones líquidos de melocotón con stevia del Mediterráneo pag. 33	 14/ Petit choux de crema de talvinas al caramelo pag. 34	 15/ Yemas dulces monacales pag. 35
---	--	---	---	---

Cap. 4 ► **CREMAS, BIZCOCHOS...**

 21/ Sorbete de papaya del Poniente almeriense con lavanda pag. 44	 22/ Granizado de tomate raf con miel de La Sierra de Los Filabres pag. 45	 23/ Granizado de arándanos con perlas de gelatina de té rojo pag. 46	 24/ Crema helada de dulce de leche al caramelo y frutos secos pag. 49	 25/ Tarta borracha de Terraza Carmona pag. 50
---	--	---	--	--

Cap. 5 ► **CHOCOLATE**

 31/ Esponja de cacao sobre crema de chocolate blanco pag. 57	 32/ Tarta de tres chocolates en texturas pag. 58	 33/ Esfera de chocolate bicolor rellena de mousse de chocolate con leche y cerezas pag. 60	 34/ Tejas de chocolate con avellanas tostadas pag. 61	 35/ Trufas de chocolate sobre salsa de ciruelas amarillas asadas pag. 62
--	---	---	--	---






 41/ Helado de chumbos del desierto de Tabernas, pomelo y algodón de azúcar pag. 69	 42/ Copa coctel de granadas, mandarinas, uvas de Ohanes con cuajada pag. 70	 43/ Batido helado de melón Galia de Vicar con hierbabuena y un toque de licor de limón pag. 71	 44/ Milhojas de picotas y brevas frescas de Abrucena con nata y crema de vainilla pag. 72	 45/ Manzanas asadas rellenas de mousse de chirimoyas pag. 74
---	---	--	---	--






 51/ Tortas de la Virgen pag. 83	 52/ Torrijas pobres pag. 84	 53/ Huevos fritos con miel pag. 85	 54/ Peñascos de la Alpujarra pag. 86	 55/ Rosquillos de naranja y AOVE pag. 87
---	--	---	---	---

Cap. 8 ► **ANTECEDENTES ANDALUSÍES, SEFARDITAS Y CRISTIANOS**

 61/ Flan de castañas de Paterna del Río pag. 93	 62/ Buñuelos de calabaza de Tijola (Papajotes) pag. 94	 63/ Tarta de los Reyes pag. 97	 64/ Tarta de almendra con hojaldre pag. 98	 65/ Cazuela de siete vientres pag. 99
---	---	---	---	--

Cap. 9 ► **A MODO DE RECORDATORIO**

 71/ Albóndigas de leche pag. 109	 72/ Alfajor de miel pag. 110	 73/ Cuajao de almendras pag. 111	 74/ Dulce del paraíso pag. 112	 75/ Pan de higo pag. 113
--	---	---	---	---

 81/ Talvinas pag. 120	 82/ Turrón de Olula de Castro pag. 121	 83/ Buñuelos calientes de espárragos y calabaza en almibar con chocolate pag. 122	 84/ Granizado de uvas piel de sapo y menta fresca con arándanos pag. 124	 85/ Hojaldre con uvas blancas y helado de requesón pag. 125
---	---	--	---	--

# La Carta de Postres

 6/ Natillas con galletas artesanas al aroma de vainilla pag. 24	 7/ Tocino de cielo sobre bizcocho de pistachos pag. 25	 8/ Tarta de queso con mermelada de frutos rojos pag. 26	 9/ Bizcocho de dátiles al caramelo pag. 27	 10/ Buñuelos rellenos de trufa caliente con crema inglesa pag. 28
--	---	--	---	--

Cap. 3 ► **SORBETES Y GRANIZADOS**

 16/ Taquitos de leche frita con hojitas de menta caramelizada pag. 36	 17/ Tartaletas hojaldradas rellenas de helado de turrón pag. 37	 18/ Sorbete de mango al aroma de menta-chocolate pag. 41	 19/ Sorbete de pomelo y caviar cítrico pag. 42	 20/ Sorbete de frutas rojas con crema de queso fresco de Serón pag. 43
--	--	---	---	---

 26/ Lágrimas de chocolate con mousse de cerezas de La Alpujarra almeriense pag. 51	 27/ Roscos fritos rellenos de crema de moka pag. 52	 28/ Nido de pestiños con helado de aromáticas de Sierra Cabrera pag. 53	 29/ Pudin de frutas en almibar con culis de toffee pag. 54	 30/ Mousse helada de matalahúva, pan de higo y salsa de bayas silvestres pag. 55
---	--	--	---	---

Cap. 6 ► **CON FRUTAS**

 36/ Timbal de bizcocho de chocolate relleno con su chocolate caliente pag. 63	 37/ Dulce de naranja y calabaza del levante almeriense con pastitas de limón pag. 65	 38/ Canelones de papaya de Nijar rellenos de crema esponjosa de yogur pag. 66	 39/ Higos frescos rellenos con helado de nueces y salsa de frestas silvestres pag. 67	 40/ Melocotones y peras al vino tinto de Laujar de Andarax pag. 68
--	---	--	--	---

Cap. 7 ► **TRADICIONALES ALMERIENSES**

 46/ Raviolis de mango con su relleno de rocas de chocolate con piñones pag. 75	 47/ Sandía y melón cantaloup de El Ejido en texturas con crujiente de coco pag. 76	 48/ Dulce de membrillo con queso fresco de cabra y almendras tostadas pag. 77	 49/ Almendrados de boniato pag. 81	 50/ Rollos de pascua de Los Vélez pag. 82
--	--	---	--	---

 56/ Pasta-floras pag. 88	 57/ Bizcocho de aceite de oliva virgen extra pag. 89	 58/ Torticas reales de Vera pag. 90	 59/ Mantecados de almendra al estilo de la comarca del Almanzora pag. 91	 60/ Torta de chicharrones de Oria pag. 92
---	---	--	---	--

 66/ Dulce de sésamo pag. 100	 67/ Bombones de higo pag. 102	 68/ Turrón andalusi de dátiles, pistachos y piñones pag. 103	 69/ Alajú mozarabe pag. 104	 70/ Almojábanas andalusias pag. 105
---	--	---	--	--

 76/ Papaviejos pag. 114	 77/ Pebetes pag. 115	 78/ Potaje de castañas pag. 116	 79/ Roscos de anís pag. 118	 80/ Soplillos o suspiros pag. 119
--	---	--	--	--

 86/ Crepes de naranja con crema de avellanas y chocolate pag. 126	 87/ Flan de naranjas al caramelo pag. 127	 88/ Helado de almendra marcona al caramelo con gelatina de papaya pag. 128	 89/ Sopa fría de sandía con helado de vainilla cúpula de chocolate y frutas pag. 129	 90/ Deditos de Jesús pag. 130
--	--	---	---	--



## CAPÍTULO 1

# Dulces y tartas

Una familia decide reunirse para comer, dialogar y disfrutar de la cocina almeriense en torno a una mesa en el restaurante. Quieren saborear su gastronomía y ese extraordinario arte culinario que les caracteriza.

Transcurrido un tiempo se empieza a escuchar...

–¡Ojo! hay que dejar un hueco para el postre

## Canutillos con confitura de naranja navelate de Antas

### Elaboración

**LA CONFITURA:** se prepara el zumo de naranja, sin colar, hasta la cantidad indicada.

Se quita con la ayuda de una puntilla la parte naranja de la piel y se pica en juliana fina. Se pela la naranja y se trocea en daditos.

En una cazuela se ponen todos los ingredientes a cocer, a fuego lento, y se deja reducir para que alcance la densidad y consistencia que nos gusta en este tipo de confituras. Se deja reposar, se mete en el frigorífico y después se pasa a una manga pastelera.

**LOS CANUTILLOS:** se baten los huevos con el azúcar y se añade la harina, el anís y el aceite. Se mezcla todo bien amasándolo con las manos, y se deja reposar una hora aproximadamente.

Se estira con un rodillo, dejándola fina y se corta en tiras de 1,5 cm. Se enrollan las tiras en cañas de bambú y se fríen en abundante aceite de girasol, bien caliente. Una vez doradas se sacan y se les retira la caña cuando todavía están calientes.

**MONTAJE:** se rellenan los canutillos fríos con la confitura de naranja y se espolvorean con azúcar glas.

### Ingredientes

#### Para la confitura:

- 0,4 l de zumo de naranja
- 1 naranja
- 280 g de azúcar

#### Para los canutillos:

- 0,150 l de anís
- 125 g de harina candeal
- 0,150 l de AOVE
- 30 g de azúcar
- 1 huevo
- Azúcar glas para decorar



## Tronco de crema de higos pajareros secos

### Ingredientes (8 personas)

#### Para el bizcocho:

- 8 huevos
- 200 g de harina
- 200 g de azúcar
- 1 cucharada (de postre) de raspadura de limón

#### Para el relleno:

- 1 l de leche
- 165 g de harina
- 3 huevos
- 1 rama de canela
- 1 corteza de limón
- 1 corteza de naranja
- 200 g de azúcar
- 400 g de higos secos

#### Para el almíbar:

- ½ l de agua
- ½ dl de brandy
- 100 g de azúcar
- Corteza de limón y naranja
- Canela en rama

#### Para el chocolate:

- 125 g de cobertura de chocolate
- 100 g de azúcar glas
- 60 g de mantequilla
- 4 cucharadas de agua



### Elaboración

**PARA EL BIZCOCHO:** separar las claras de las yemas. Se baten las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Aparte, se baten las yemas con el resto del azúcar hasta que aumente su volumen. Se unen ambos preparados, se añade la harina poco a poco, tamizada y en forma de lluvia, con una espátula de goma sin llegar a batir.

Se pone la masa en una manga y se extiende sobre papel silicónado, dándole forma rectangular. Se mete en el horno a 180°C durante 15 minutos.

**EL RELLENO:** se calienta la leche con la canela y las cortezas de limón y naranja, hasta que comience a hervir.

Se mezclan los huevos con el azúcar y la harina; se añade la leche pasándola por un colador y se bate bien. Se pone la mezcla a fuego lento hasta que rompa a hervir, sin parar de mover. Se aparta y, cuando este frío, se incorporan los higos cocidos en el almíbar y se tritura todo.

**EL ALMÍBAR:** se ponen sus ingredientes en un cazo junto con los higos y se deja hervir durante 20 minutos. Se deja enfriar.

**EL CHOCOLATE:** se derrite el chocolate en un baño María; cuando esté se le añade el azúcar glas, se sigue moviendo, y a continuación la mantequilla ablandada y el agua. Cuando quede todo bien disuelto, se retira del fuego y se reserva.

**MONTAJE:** con un pincel se cala el bizcocho con el almíbar, sobre este se pone una capa de relleno y se enrolla dándole la forma de brazo de gitano. Se cubre con el chocolate, se decora y se corta simulando un tronco de árbol.

# Bavaroise de café al aroma de canela con bizcocho de soletilla

## Ingredientes

### Para la bavaroise:

- 0,3 l de leche
  - 5 yemas de huevo
  - 4 hojas de gelatina
  - 0,075 l de café solo
  - 45 g de azúcar
  - 0,150 l de nata (ya montada)
  - 1 cucharada de brandy (opcional)
  - 1 ramita de canela
  - 200 g de merengue italiano
- para este tipo de merengue:
- 0,040 l de agua
  - 180 g de azúcar
  - 4 claras de huevo

### Para el bizcocho:

- 4 huevos
- 2 yemas de huevo extra
- 90 g de azúcar
- 50 g de harina de trigo
- 40 g de maicena

## Elaboración

**LA BAVAROISE:** se prepara un merengue italiano poniendo en un cazo el agua y 160 g de azúcar, se lleva a ebullición hasta que alcance los 121 °C para hacer un almíbar. Se baten las claras con un batidor eléctrico y se añaden los 20 g de azúcar restantes. Una vez que las claras están firmes se baja a velocidad mínima y se vierte el almíbar lentamente, con un chorrito muy fino por el lateral del recipiente durante 15 minutos hasta que quede integrado y con una textura esponjosa. Se deja enfriar.

Por otro lado, se hace una crema de café; se pone a hervir la leche con la mitad del azúcar, la canela y el café. En otro recipiente se trabajan las yemas con el resto



del azúcar, con unas varillas hasta que doble su volumen y quede cremoso. Se echa la leche caliente sobre esta mezcla y se mueve bien. Se vuelve a poner este preparado en el fuego y se remueve con la espátula hasta que espese, pero no debe hervir. Se ponen en remojo las colas de gelatina y se escurren. Se incorporan a la crema caliente y se deja enfriar.

Para terminar el bavaroise: al merengue italiano templado se le agrega la crema de café fría y se bate suavemente. Luego se incorpora la nata montada, poco a poco, con movimientos envolventes hasta dejar terminado la bavaroise.

**BIZCOCHO DE SOLETILLA:** se separan las yemas de las claras y se baten todas las yemas con un

tercio del azúcar hasta que blanqueen. Las claras se montan con el azúcar restante y se baten hasta que quede con textura firme. Se mezclan suavemente ambos preparados y por último se incorporan la harina y la maicena tamizadas, poco a poco, hasta obtener una masa homogénea que se estira con la ayuda de una manga sobre papel de horno, haciendo bizcochitos alargados y redondeados. Se hornean 7-8 minutos con el horno precalentado a 210 °C.

**MONTAJE:** en un aro forrado con papel sulfurizado se ponen los bizcochos de soletilla en el borde, en posición vertical y con una manga se rellena el interior de la bavaroise. Se deja reposar en el frío y se sirve decorado con hierbas aromáticas.



## Brioche con helado de hierba Luisa y chocolate caliente

### Ingredientes

#### Para el brioche:

- 300 g de harina fuerte
- 170 g de mantequilla
- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 10 g de sal
- 50 ml de leche
- 10 g de levadura prensada
- Huevo, leche y sal para dorar

#### Para el helado:

- 0,5 l de leche
- 60 g de hierba Luisa fresca
- 0,140 l de nata
- 90 g de azúcar
- 20 g de azúcar invertido
- 30 g de leche en polvo
- 30 g de glucosa
- 3 g de estabilizante

#### Para el chocolate:

- 200 g de chocolate negro al 70% de cacao
- 0,5 l de leche
- 20 g de azúcar (opcional)

### Elaboración

**BRIOCHE:** se pone en el recipiente de la batidora la leche templada y se disuelve en ella la levadura y la sal. Se agregan la harina y los huevos, y se amasa 10 minutos hasta que se despeguen de las paredes de la batidora. A continuación, se mezcla la mantequilla hecha pomada con el azúcar y se va añadiendo a la masa en trocitos pequeños, de forma que este bien incorporada antes de echar el siguiente trocito. Se sigue trabajando durante 5 minutos hasta que la masa esté homogénea y algo elástica. Se deja reposar en el frigorífico unas 6 horas o a temperatura ambiente 25 °C durante 2 horas.

Se vuelve a amasar suavemente y se forman bolas de unos 15 g, que se dejan fermentar nuevamente. Se unta el brioche con un pincel mojado en la mezcla de huevo, leche y sal, y se hornea a 220 °C durante 7 minutos aproximadamente hasta que estén dorados.

**EL HELADO:** se calienta un poco la leche junto con la nata y se echa la hierba Luisa para hacer una infusión. Se añade la leche en polvo, la glucosa y el azúcar invertido, se mueve con una varilla y por último se agrega el azúcar mezclado con el estabilizante. Se calienta hasta 85 °C durante 1 minuto, para pasteurizar la mezcla. Se cuele y se enfría entre 0 y 4 °C unas 15 horas antes de pasarlo a la maquina heladora. Se reserva a -18 °C.

**EL CHOCOLATE:** se pone a calentar la leche con el azúcar y se le va añadiendo el chocolate, previamente rallado, poco a poco y sin parar de mover con una varilla. Si se quiere más espeso, se retira del fuego y se reposa antes de volver a calentarlo.

**MONTAJE:** se le hace un hueco por la parte de abajo al brioche y se rellena con el helado. Se sirve con el chocolate caliente en la base del plato y crocanti y hierba Luisa para decorar.



## Tartita templada de pera y plátano

### Ingredientes

- 1,200 g de plátano y pera ercolina
- 150 g de mantequilla
- 140 g de azúcar morena

#### Para la masa sablé:

- 250 g de harina de repostería
- 200 g de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 100 g de azúcar glas
- Una pizca de sal
- 200 g de azúcar
- Una cucharadita de esencia de vainilla

### Elaboración

**PARA LA MASA:** se tamiza la harina y se dispone en forma de volcán sobre la mesa. En el centro se pone la mantequilla fría (cortada en dados) y el azúcar glas. Se mezcla con los dedos la mantequilla con el azúcar hasta que tenga una textura arenosa, y se agregan después la vainilla y las yemas. Cuando estén bien integrados, se incorpora la harina de alrededor, pero procurando no trabajar en exceso la masa. Se envuelve en film y se deja reposar en el frigorífico.

Se corta el plátano en rodajas gruesas; las peras se pelan y cortan en dados grandes.

En un recipiente adecuado se pone a derretir la mantequilla y se le añade la azúcar morena; se deja hacer a fuego lento hasta que se caramelicé, y se coloca la fruta por encima de forma ordenada. Se mete en el horno, tapado, durante 30 minutos a 180 °C.

Se estira la masa con la ayuda de un rodillo y se cubre la tarta. Se hornea otros 25 minutos. Se desmolda antes de que se enfríe con la ayuda de un plato, dándole la vuelta.

**MONTAJE:** se puede hacer de modo individual o cortar una porción y decorar con unas hojitas de menta-chocolate.



## Natillas con galletas artesanas al aroma de vainilla

### Elaboración

**NATILLAS:** se calienta la leche con la canela, ralladura de limón y vainilla hasta que comience a hervir. Se retira del fuego, se deja reposar unos 15 minutos a modo de infusión y se cuele.

En una cazuela se mezclan las yemas con el azúcar y la maicena, y se va incorporando la leche templada; se tritura todo. Se pone a fuego lento, sin parar de mover, con mucho cuidado que no se agarre y sin que llegue a hervir (80 °C) durante unos 10 minutos aproximadamente. Se aparta del calor y, una vez que haya reposado unos 15 minutos, se añade la leche condensada y se vuelve a introducir la "turmix" para triturarlas de nuevo y dejarlas aún más finas.

**GALLETAS:** en la máquina amasadora se baten primero los huevos con el azúcar y se le añaden la leche y el aceite. Se cambia a los brazos de amasar y se añade la harina, el bicarbonato, la canela y la vainilla. Se deja reposar la masa una hora, se estira con el rodillo para cortarla a nuestro gusto y se untan con mantequilla con un pincel. Se introducen en el horno a 150 °C durante 15 minutos aproximadamente hasta que estén doradas.

**MONTAJE:** se vierten las natillas en unos recipientes individuales y se dejan en el frío hasta el momento de servir. Se decoran con unas galletas y canela molida espolvoreada.

### Ingredientes

#### Para las natillas:

- ½ l de leche
- 6 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 1 rama de canela
- ralladura de limón
- 1 cucharada sopera de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 1 cucharada sopera de leche condensada

#### Para las galletas:

- 400 g de harina
- 1 huevo
- 140 g de azúcar
- 0,6 l de leche
- 0,6 l de AOVE
- 18 g de bicarbonato
- ½ cucharadita de canela
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 15 g de mantequilla



## Tocino de cielo sobre bizcocho de pistachos



### Ingredientes

- 7 yemas
- 1 huevo entero
- 250 g de azúcar
- 0,250 l de agua
- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de agua para el caramelo

#### Para el bizcocho:

- 160 g de harina
- 5 huevos
- 80 g de pasta de pistacho
- 150 g de azúcar
- 25 g de mantequilla

### Elaboración

**CARAMELO:** se pone a calentar el azúcar con el agua hasta que alcance su color característico.

Se hace un almíbar con el agua y el azúcar, lo dejamos cocer hasta el punto de hebra fina. Se baten las yemas y el huevo muy bien y se añaden el almíbar templado, poco a poco, en un hilo fino, sin parar de batir.

Se untan los moldes con el caramelo y se vierte el tocino de cielo. Se cuecen al baño María, tapados, durante 30 minutos; enfriar antes de desmoldar.

**BIZCOCHO:** se separan claras de las yemas. Se montan las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Se baten con el robot las yemas con el resto del azúcar

hasta que doblen su volumen y se agrega la pasta de pistachos y la mantequilla derretida sin parar de batir hasta que quede la mezcla cremosa y homogénea. Se añaden poco a poco las claras y a continuación la harina tamizada, pero sin batir, mezclando suavemente con movimientos envolventes.

Se extiende sobre papel sulfurizado con la ayuda de una manga y se hornea a 180 °C durante 20 minutos para hacer planchas de bizcocho.

**MONTAJE:** en la base del plato se ponen discos de bizcocho de pistacho y encima el tocino de cielo. Se untan con su propio caramelo que queda en los moldes y hojitas de menta fresca.

## Tarta de queso con mermelada de frutos rojos

### Ingredientes (8 personas)

#### Para la pasta quebrada:

- 250 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 75 g de azúcar
- 1 huevo
- Una cucharada de leche
- Ralladura de limón

#### Para el relleno:

- 130 g de queso fresco de cabra
- 130 g de crema de queso de cabra (ambos de Almería)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 40 g de pasas de Corinto (remojadas en ron)
- 3 huevos
- 1 dl de leche
- 70 g de harina

#### Para la mermelada:

- 125 g de mezcla de frutos rojos (al gusto)
- 80 g de azúcar
- 1 dl de agua
- Una pizca de vainilla

### Elaboración

**LA MASA QUEBRADA:** se prepara mezclando la harina con el azúcar, haciendo una especie de volcán y poniendo en el centro la mantequilla ablandada y en daditos, el huevo, la ralladura de limón y la leche. Se amasa bien y se deja reposar media hora en el frigorífico.

**EL RELLENO:** se ponen los quesos en un bol y se mezclan con un tenedor. Aparte se batan los huevos con el azúcar y la leche, y se añaden al queso. Luego se echa la harina con levadura y por último las pasas; que quede una mezcla homogénea.

**MERMELADA:** se pone a hervir en una cazuela el agua con el azúcar y la vainilla unos minutos; se agregan los frutos rojos y se mueve a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente, hasta

que adquiera la consistencia deseada. Se deja enfriar.

Se unta el molde con mantequilla y se le espolvorea harina; se estira la pasta quebrada, se coloca sobre él y se rellena. Se hornea a 180 °C durante 30 minutos aproximadamente, hasta que quede dorado por encima. Se deja enfriar y se cubre con una capa de mermelada. Debe estar en el frigorífico unas horas antes de servir.

**MONTAJE:** se corta en porciones y se decora con una ramita de grosellas frescas.



## Bizcocho de dátiles al caramelo

### Ingredientes

- 0,5 l de leche
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 250 g de dátiles
- 100 g de bizcocho ligero (ver receta de Tarta Borracha)
- 1 corteza de limón
- 1 rama de canela
- 50 g de azúcar para el caramelo
- Una cucharadita de agua

### Elaboración

Se pone a calentar la leche con la canela y la corteza de limón. Cuando comience a hervir, se aparta del fuego y se pasa por un colador chino.

En un recipiente hondo se batan los huevos con el azúcar, se añaden los dátiles deshuesados y la leche; se tritura todo.

Se hace un caramelo en la sartén con el azúcar y las gotas de agua hasta que tenga un color dorado.

Se untan el fondo de unos moldes de silicona tipo savarín (para salirnos de la clásica presentación) con caramelo líquido y se vierte el preparado anterior. A continuación, se echa por la superficie el bizcocho ligero desmigado en forma de lluvia y se mezcla suavemente sin tocar la base, con la ayuda de una cuchara.

Se hornea a 80 % de humedad, 95 °C, durante 25 minutos (tipo baño María).

Se deja enfriar, y se guarda en el frigorífico.

**MONTAJE:** en una fuente con la base de caramelo se disponen los savarines y se decoran con pasas y crujiente de chocolate blanco.



## Buñuelos rellenos de trufa caliente con crema inglesa

### Ingredientes

- 200 g de masa de hojaldre (ver receta de Hojaldre con uvas)
- 30 g de azúcar glas
- ½ dl de salsa de frutas rojas (ver receta de Mousse helada)

### Para el relleno de trufa:

- 300 g de cobertura de chocolate (70% cacao)
- 30 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de nata líquida
- 1 cucharada (de café) de brandy

### Para la crema inglesa:

- 6 yemas de huevo
- 0,5 l de leche
- 120 g de azúcar
- Media vaina de vainilla

### Elaboración

**PARA EL RELLENO** de chocolate se ponen la cobertura y la mantequilla en un recipiente apto para microondas y se va atemperando poco a poco, en intervalos de 15 segundos y removiéndolo. Cuando ya queden pocos trozos sin fundir, se mueve bien y se deja de calentar, ya que su propio calor lo terminará de disolver, 35 °C aprox. (Este método para atemperar el chocolate en el microondas es sencillo, pero hay que conocer la potencia y saber cuándo es el momento en el que hay que dejar de calentarlo).

Se añade la nata líquida y el brandy, se mezcla con cuidado, sin batir, dejando una crema homogénea. Se deja enfriar un poco y se forman bolitas sobre un papel sulfurizado, con la ayuda de una manga pastelera. Se dejan en el frigorífico una hora.

Se corta la masa de hojaldre en cuadrados y se coloca en el centro la bolita de chocolate. Se cierra con los dedos, dándoles forma de buñuelos y se enharinan ligeramente (para evitar que queden pegados). Se dejan en el frío hasta el momento de servir. Se fríen en abundante aceite de girasol caliente (2 minutos) hasta que empiecen a dorarse.

**CREMA INGLESA:** en un bol se baten las yemas con 40 g de azúcar hasta que la mezcla quede cremosa y blanquecina. Aparte se pone a hervir la leche con la vainilla y el resto del azúcar. Se añade la leche templada a los huevos, se pasa todo a una cazuela y se remueve constantemente, en el fuego, hasta que alcance los 80 °C. No debe hervir. Se pasa por el colador chino y se deja enfriar.

**MONTAJE:** se pone la crema inglesa en el fondo del plato, se colocan los buñuelos y se salsea con las frutas rojas. Se le espolvorea azúcar glas y se sirven templados.





## Cornete al cacao relleno de mousse de limón

### Ingredientes

#### Para el cornete:

- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glas
- 100 g de claras de huevo
- 80 g de harina
- 45 g de cacao en polvo

#### Para la mousse de limón:

- 0,3 l de zumo de limón
- 60 g de azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 280 g de merengue italiano (ver receta de Bavaoise de café)
- 0,5 l de nata para montar
- 25 g de ralladura de limón

### Elaboración

La masa del **CORNETE** hay que hacerla un día antes y se prepara mezclando la mantequilla y el azúcar en un bol; luego se añaden las claras, poco a poco, el cacao y por último la harina. Se sigue amasando hasta que esté fina y homogénea. Se saca una hora antes de trabajarla y en el interior de las plantillas circulares se pone un poco de masa y se estira con una espátula. Se hornea a 180 °C durante 4 minutos y antes de que se enfríen se les da la vuelta sobre el cono forrado con aluminio, girando el cono sobre la masa y cerrándolo, (como los cucuruchos). Se deja enfriar.

**MOUSSE DE LIMÓN:** se pone a calentar la mitad del zumo con el azúcar hasta disolverlo y se retira del fuego para añadirle la gelatina (previamente en remojo). Se añade el zumo restante, la ralladura de limón y se mueve bien.

Se pone en un bol el merengue italiano y se le añade poco a poco este preparado anterior, mezclando suavemente con el batidor. Seguidamente se incorpora la nata montada con una espátula y se mueve suavemente. Se deja en el frigorífico.

**MONTAJE:** se llena una manga pastelera con la mousse y se rellenan los cornetes. Se presentan decorados con hojitas de menta-chocolate y ralladura de piel de limón.



## CAPÍTULO 2 Pequeños bocados

–Yo prefiero algo dulce ...pero poquito

## Croquetas de arroz con leche en nido de azúcar hilado

### Ingredientes

#### Para las croquetas:

- 250 g de arroz
- 0,750 l de leche
- 0,5 l de nata líquida
- Media ramita de canela
- Un trocito de corteza de limón

#### Para rebozar:

- 250 g de pan rallado
- 50 g de galletas María
- 4 huevos
- Una cucharadita de canela molida

#### Para el azúcar hilado:

- 0,1 l de agua
- 250 g de azúcar
- 60 g de glucosa



### Elaboración

Se ponen en una cazuela la leche, la nata, el arroz, canela en rama y corteza de limón, y se deja hervir a fuego lento durante 35 minutos aproximadamente moviendo con frecuencia para evitar que se agarre.

El azúcar se añade al final, los últimos 5 minutos, cuando ya está casi cocido el arroz. Se retira del fuego, se deja reposar y después se guarda en el frigorífico. Debe quedar espeso.

El pan rallado se tritura con las galletas, ligeramente, en un vaso mezclador junto con la canela molida. Se hacen bolitas que se pasan por la mezcla del pan, huevo batido y otra vez por el pan (doble empanado). Se fríen aceite de girasol, bien caliente, durante 1 minuto aproximadamente hasta que queden doradas.

**AZÚCAR HILADO:** se pone en un cazo el agua y el azúcar, y se deja hervir unos 5 minutos; se agrega la glucosa, se mueve bien y se tapa hasta que alcance, a fuego algo más fuerte, los 152 °C.

Se deja reposar unos minutos y, con la ayuda de 2 tenedores (colocados de espaldas, uno junto a otro), se van introduciendo en el caramelo y, con movimientos laterales, se van dejando caer sobre un papel sulfurizado o entre dos rodillos engrasados, para hacer los hilos y después reunirlos y formar el nido.

**MONTAJE:** se colocan en el interior del nido las croquetas templadas y se decoran con unas hojitas de hierbas aromáticas frescas.

## Bombones líquidos de melocotón con stevia del Mediterráneo

### Ingredientes

- 2 melocotones (450 g aprox.)
- 6 g de stevia del Mediterráneo
- 0,1 l de agua
- Unas gotas de zumo de limón
- 2 cucharadas de nata líquida
- 15 g de gelatina vegetal
- 0,250 l de infusión de vainilla

### Elaboración

Se pone a calentar el agua con la stevia, el limón y los melocotones, sin piel y troceados. Se dejan a fuego lento 10 minutos, hasta que parezca una compota. Se añade la nata líquida, se le unas vueltas a todo y se retira del fuego. Se tritura y se deja enfriar.

Con este puré se rellenan moldes de silicona de forma de semiesférica y se introducen en el congelador hasta que se puedan demoldar sin que se deformen. Se unen de dos en dos haciendo una bolita (bombón) y se reservan en el congelador.

Para la película que envuelve a los bombones, se pone a calentar la infusión de vainilla mezclada con la gelatina hasta alcanzar los 65 °C, moviendo de vez en cuando. Se deja enfriar un poco porque gelifica a 60 °C. Con la ayuda de unas pinzas finas se introducen los bombones, aún congelados, en la gelatina y se sacan rápidamente; de esta forma se crea una capa exterior que va a hacer que el líquido, al descongelarse, quede en su interior.

**MONTAJE:** se presentan en cucharitas, a modo de degustación y decoramos con pétalos de flores comestibles.



## Petit choux de crema de talvinas al caramelo



### Ingredientes (8 personas)

#### Para la pasta choux:

- 0,5 l de agua
- 300 g de harina
- 9 huevos
- 200 g de mantequilla
- Una pizca de sal
- Una cucharada de azúcar

#### Para las talvinas:

- 0,05 l de aceite de oliva virgen
- 2 rebanadas de pan (40 g)
- 1 l de leche
- 100 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de matalahúva
- 50 g de almendras fritas
- 200 g de azúcar
- La raspadura de 1 limón

### Elaboración

**PASTA CHOUX:** se pone a hervir el agua con el azúcar, la sal y la mantequilla, cuando esta última esté fundida, se añade la harina tamizada, poco a poco y se amasa con la ayuda de unas varillas para cocerla durante un par de minutos. Se retira del fuego y, cuando esté templada, se añaden los huevos, uno a uno, y no se añade el siguiente hasta que esté bien integrado el anterior. Se deja reposar un poco y se pasa a una manga pastelera. Sobre papel sulfurizado se van haciendo montoncitos de pasta y se meten en el horno a 200 °C durante 15 minutos.

**CREMA DE TALVINAS:** en un vaso de "turmix" se ponen la mitad de la leche, la harina, las almendras, la canela y la corteza de limón. Se tritura hasta que quede bien mezclado. Se reserva.

En una cazuela tipo rondón con el aceite de oliva caliente, se fríe el pan (cortado en daditos) y se retira con una rasera. Se echan los granos de matalahúva y se dejan freír unos segundos. Se añade el resto de la leche se remueve y a continuación se vierte la mezcla anterior. A partir de este momento se mueve continuamente durante unos 8 minutos, hasta que espese y cuezan las talvinas. Por último, se echa el azúcar y el pan frito, y se mezclan con cuidado estas "gachas dulces" durante 2 minutos más.

Se pasan a la thermomix y se tritura para hacer una crema. Se deja en el frigorífico unas horas antes de pasar a la manga pastelera.

**MONTAJE:** se rellenan los petit choux (o profiteroles) con la crema de talvinas y se unta la parte superior con caramelo, chocolate o mezcla de azúcar y canela, como más les guste.

## Yemas dulces monacales

### Ingredientes

- 12 yemas de huevo
- 0,1 l de agua
- 200 g de azúcar glas

### Elaboración

En una cazuela se pone a hervir el agua con el azúcar para hacer un almíbar a punto de bola (120 °C), moviendo constantemente con una espátula y despegando de las paredes.

Se baten las yemas y se les va añadiendo el almíbar poco a poco, hasta que esté bien integrado. Se pasa la mezcla otra vez a la cazuela y se sigue moviendo, a fuego lento durante

10 minutos aproximadamente, hasta que se despegue de las paredes y se forme una masa compacta.

Se dejamos reposar 3 horas en el frigorífico y se forman bolitas que se rebozan en azúcar glas.

**MONTAJE:** se presentan en las clásicas capsulas de papel y se les espolvorea solo un poco de azúcar normal por encima para darles un toque especial.



## Taquitos de leche frita con hojitas de menta caramelizada

### Ingredientes

- 0,750 l de leche
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 85 g de maicena
- 30 g de mantequilla
- Media ramita de canela
- Media vaina de vainilla
- Un trocito de piel de naranja

### Para freír:

- 100 g de harina
- 0,5 l de aceite de oliva suave
- 3 huevos
- 1 cucharada de canela molida

### Caramelizar la menta:

- 12 hojitas de menta
- 0,250 l de agua
- 250 g de azúcar

### Elaboración

Se pone la maicena en un cuenco, se añade un poco de leche fría y se diluye; se incorporan las yemas y el azúcar, y se bate con una varilla.

Se pone a calentar el resto de la leche con la canela, la vainilla, la piel de naranja y la mantequilla. Se deja reposar 10 minutos y se cuele en el cuenco anterior. Se mezcla bien y se vuelve a poner a fuego lento y sin parar de mover unos 10 minutos para que cueza bien y quede espesa.

Se pasa a una fuente, teniendo en cuenta el grosor que más nos guste, se tapa con film transparente y se deja en el frigorífico como mínimo 5 horas.

Se corta en cuadrados, pasa por harina y huevo batido, y se fríe en el aceite bien caliente hasta que quede ligeramente dorada. Se deja enfriar un poco y se pasa por una mezcla de azúcar y canela.

Para las hojitas de menta, se prepara un almíbar hirviendo el azúcar y el agua hasta que adquiera una densidad de 24 °Bé (utilizar el pesa jarabes); se deja enfriar.

Se pasan las hojas por el almíbar, se disponen sobre un tapete de silicona y se hornean a 110 °C hasta que caramelice.

**MONTAJE:** se decora cada trocito de leche frita con una hojita de menta caramelizada, naranja deshidratada y vaina de vainilla.

## Tartaletas hojaldradas rellenas de helado de turrón

### Ingredientes

- 200 g de hojaldré (ver receta de Hojaldré con uvas)
- 25 g de azúcar glas
- 1 huevo

### Para el helado:

- 3 yemas de huevo
- 0,250 l de leche
- 50 g de azúcar
- 90 g de turrón de Jijona (blando)
- 0,070 l de nata líquida 35 % mg

### Elaboración

**EL HELADO:** en un cuenco se baten las yemas con 20 g de azúcar, hasta que la mezcla quede cremosa y blanquecina.

Se pone a hervir la leche con el resto del azúcar. Se echa la leche templada al cuenco con los huevos, se pasa todo a una cazuela y se acerca al fuego. Se agrega el turrón desmenuzado y remueve sin parar hasta que alcance los 80 °C; no debe hervir. Se deja enfriar y se remueve la mezcla de vez en cuando. (A diferencia de otros helados, este no se pasa por el colador chino porque gusta ver los trocitos de turrón en el helado).

Se vierte en la máquina heladora y, cuando empieza a espesar, se le añade la nata y se deja unos 15 minutos más.

Se estira ligeramente la masa de hojaldré y se corta en cuadrados; se pincha con un tenedor y se coloca sobre el molde de tartaleta. Se unta la masa con huevo batido, con la ayuda de un pincel, y se colocan legumbres secas en el centro para que no suba demasiado; se hornea a 200 °C durante 15 minutos aproximadamente.

**MONTAJE:** justo en el momento de servir se colocan las bolas de helado en las tartaletas y se decoran con una cúpula de caramelo y azúcar glas.





## Sorbete de mango al aroma de menta-chocolate

### Ingredientes

- 600 g de mango
- 100 g de azúcar
- 0,5 l de agua
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 25 g de menta chocolate fresca (hierba aromática)

### Elaboración

Se le quita la piel y el hueso a los mangos y se trituran como para hacer puré.

Se pone el agua hasta a hervir, se aparta y se infundona la menta chocolate durante 30 minutos.

Se mezclan con la ayuda de unas varillas la infusión (fría), el azúcar, el zumo de limón y el puré de mango. Se deja en el congelador unas 3 horas, moviéndolo de vez en cuando.

En el momento de servir, se pasa a la thermomix y se tritura, dejándolo con la textura y el grosor que más nos guste.

**MONTAJE:** se sirve en copas con una hojita de menta chocolate fresca y unos daditos de mango.



## CAPÍTULO 3

# Sorbetes y granizados

–Si de preposte ofrecen algo fresquito, tipo sorbete, yo me quedaré perfecto

## Sorbete de pomelo y caviar cítrico

### Ingredientes

- 0,125 l de agua
- 30 g de piel de mandarina y caviar cítrico rallada
- 50 g de azúcar
- 0,300 l de zumo de pomelo
- 0,040 l de zumo de limón

### Elaboración

En un cazo se pone a calentar el agua y la ralladura de piel de cítricos hasta alcanzar los 70 °C.

Se deja enfriar y se vierte en un recipiente junto con los zumos de pomelo y de limón.

Se mete en el congelador, moviéndolo con unas varillas de vez en cuando para obtener una textura tipo granizado.

**MONTAJE:** se presenta en unos recipientes de cristal (bol con hielo dentro) y le ponemos por encima unas bolitas de caviar cítrico.

(caviar australasica, es como un limón, pero alargado y su interior está lleno de perlititas diminutas).



## Sorbete de frutas rojas con crema de queso fresco de Serón

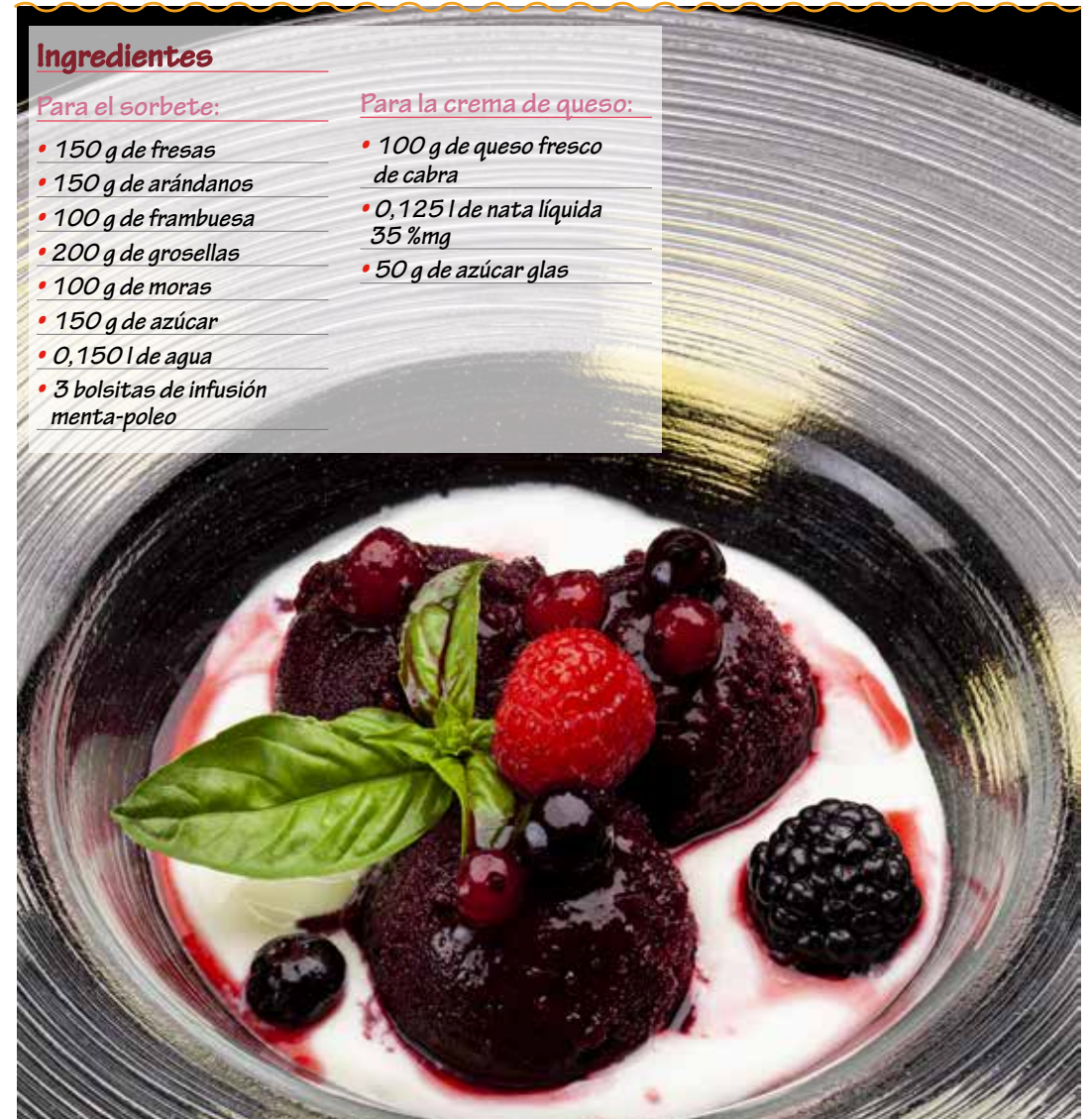
### Ingredientes

#### Para el sorbete:

- 150 g de fresas
- 150 g de arándanos
- 100 g de frambuesa
- 200 g de grosellas
- 100 g de moras
- 150 g de azúcar
- 0,150 l de agua
- 3 bolsitas de infusión menta-poleo

#### Para la crema de queso:

- 100 g de queso fresco de cabra
- 0,125 l de nata líquida 35 %mg
- 50 g de azúcar glas



### Elaboración

Se calienta el agua y se introducen las bolsitas de menta poleo. Se deja enfriar y se reserva en el frigorífico.

Se lavan bien todas las frutas y se trituran en la thermomix hasta obtener un puré espeso y homogéneo.

En un bol se mezclan la infusión, el puré de frutas del bosque y el azúcar. Se bate con unas varillas durante 5 minutos y se mete en el congelador durante 4 horas. Se saca, se vuelve a batir y se conserva a una temperatura de -18 °C hasta el momento de servir. Este sorbete no es líquido, tiene el aspecto de helado.

Para la crema, se tritura el queso de cabra fresco con la nata líquida y el azúcar (todo en frío) hasta dejarla con una textura suave (tipo salsa).

**MONTAJE:** en un plato hondo se pone la crema de queso en la base y 2 bolitas de sorbete encima. Se decora con frutas del bosque frescas y hierbas aromáticas.

## Sorbete de papaya del Poniente almeriense con lavanda

### Ingredientes

- 700 g de papaya
- 1 l de agua
- 200 g de glucosa atomizada (polvo)
- 180 g de azúcar
- 15 g de estabilizante
- 25 g de lavanda fresca

### Elaboración

Se prepara una infusión con el agua caliente y la lavanda. Se pone a calentar en un cazo esta infusión con la glucosa y la mitad del azúcar hasta alcanzar los 45 °C. Seguidamente se añade el estabilizante y el azúcar restante, se agita con unas varillas hasta que esté todo bien integrado y se mantiene en el fuego hasta que alcance los 80 °C. Se deja reposar en el frigorífico hasta el día siguiente.

Se le quita la piel y las pepitas a la papaya y se tritura como para hacer un puré. Se mezcla el jarabe anterior con la papaya y se turbinan. Lo mantenemos a -18 °C hasta el momento de servir.

**MONTAJE:** se presenta en forma de quenelle, en un plato sobero con una base de esponja de cacao (ver receta de Esponja de cacao sobre crema de chocolate blanco), virutas de chocolate y hojitas de lavanda fresca.



## Granizado de tomate raf con miel de la Sierra de Los Filabres

### Elaboración

Se pican los tomates en trocitos pequeños y se ponen a rehogar en un cazo con aceite de oliva, el azúcar y la pizca de sal durante 15 minutos.

Aparte, se calienta el agua con la miel, el zumo de limón y las hierbas, sin que llegue a hervir; se retira y se deja enfriar.

En la thermomix se pone el tomate rehogado, el almíbar elaborado anteriormente ya colado y se tritura todo hasta que quede con una textura fina y homogénea.

Se mete en el congelador 6 horas y se mueve con una varilla de vez en cuando para dejarlo con la textura característica del granizado.

**MONTAJE:** se sirve este granizado en copa de cóctel, antes del postre, decorado con unas perlititas de requesón.



### Ingredientes

- 500 g de tomate raf
- 10 g de azúcar morena
- 30 g de miel
- Una pizca de sal
- ½ dl de AOVE
- 0,5 l de agua
- 2 hojitas de albahaca
- 2 hojitas de menta
- ½ limón



## Granizado de arándanos con perlas de gelatina de té rojo

### Ingredientes

#### Para el granizado:

- 400 g de arándanos
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 0,4 l de agua
- 150 g de almíbar 25 °Bé

#### Para las perlas de té rojo:

- 0,250 l de agua
- 5 bolsitas de infusión de té rojo
- 4 láminas de gelatina

### Elaboración

Para hacer **EL ALMÍBAR** se pone a hervir el agua con el azúcar y con un densímetro (pesa jarrabes), se comprueba que llegue a los 25 °Bé. Se deja enfriar.

En un robot de cocina se ponen los arándanos lavados, el agua y se trituran para hacer un puré. Se agregan el almíbar y el limón, y se continúa el proceso unos minutos más.

Se mete en el congelador, se remueve de vez en cuando y se saca unos minutos antes de servir para poder trabajarlo mejor.

Para **LA GELATINA**: se hace una infusión con el té, sin que llegue a hervir, y se añade gelatina (previamente en remojo). Se vierte sobre una bandeja y se deja enfriar. Con la ayuda de un saca-bolas pequeño se hacen perlas y se reservan en el frigorífico.

**MONTAJE**: se sirve el granizado escarchado al momento, mezclado con las perlas y decorado con pétalos de flores.



## Crema helada de dulce de leche al caramelo y frutos secos

### Ingredientes

- 0,125 l de crema inglesa (ver receta Buñuelos rellenos de trufa caliente con crema)
- 0,125 l de nata líquida
- 400 g (aprox.) de leche condensada (1 latita)
- 20 g de almendra crocanti
- 20 de piñones tostados
- ½ dl de caramelo líquido
- 30 g de nueces peladas

### Elaboración

Ponemos la lata de leche condensada dentro de una olla y la cubrimos de agua. Se deja hervir, a fuego lento, durante 2 horas. Se aparta y dejamos enfriar unas 2 horas.

En el bol de un robot de cocina con varillas ponemos la crema inglesa y mezclamos con la nata líquida. A continuación, vamos incorporando la leche condensada, poco a poco y lo batimos suavemente hasta conseguir una pasta homogénea.

Se deja en el congelador y movemos, de vez en cuando, con una varilla mientras se va congelando.

**MONTAJE:** se pone la crema helada en el centro de un plato hondo, con ayuda de una cuchara, en forma de bolas. Se añade el caramelo líquido sobre ésta y se decora con los frutos secos por encima y hierbabuena. Se sirve al instante.

## CAPÍTULO 4

### Cremas, bizcochos...

–Vale, pero a mí es que me encanta el dulce...



## Tarta borracha de Terraza Carmona

### Elaboración

**BIZCOCHO:** se separan las claras de las yemas. Se baten las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Aparte, se baten las yemas con el resto del azúcar hasta que aumente su volumen. Se unen los dos preparados, se añade la harina poco a poco, tamizada y en forma de lluvia. Se mezcla con una espátula de goma, sin llegar a batir. Se pone esta masa en un molde para bizcocho (previamente untado con mantequilla y espolvoreado con harina) y se mete en el horno a 180 °C durante 30 minutos, aproximadamente.

**RELLENO:** se cuece la leche con la canela y las cortezas de limón y naranja hasta que comience a hervir. Se mezclan bien los huevos con el azúcar y la harina. Después se añade la leche (pasándola por un colador) y se bate todo.

Se pone en un cazo a fuego lento hasta que rompa a hervir, sin parar de mover. Se aparta y, cuando este frío, se incorpora el cabello de ángel.

**ALMÍBAR:** se ponen los ingredientes en un cazo y se lleva a ebullición. Se deja enfriar.

**CHOCOLATE:** se derrite el chocolate en un baño María; cuando esté a 50 °C se añade el azúcar glasé, se sigue moviendo y, a continuación, la mantequilla ablandada y el agua. Cuando quede todo bien disuelto, se retira del fuego y se reserva.

**MONTAJE:** se parte el bizcocho en tres capas y se mojan con el almíbar. Entre las capas se pone la crema de cabello de ángel. El conjunto se vuelve a regar con el almíbar y el ron, y se termina cubriéndola de chocolate.

### Ingredientes (8 personas)

#### Bizcocho:

- 8 huevos
- 200 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 1 cucharada (de postre) de raspadura de limón

#### Relleno:

- 1 l de leche
- 165 g de harina
- 3 huevos
- 1 rama de canela
- 1 corteza de limón y otra de naranja
- 200 g de azúcar
- 400 g de cabello de ángel

#### Almíbar:

- 0,5 l de agua
- ½ dl de ron pálido
- 100 g de azúcar
- 1 corteza de limón y otra de naranja
- Canela en rama

#### Chocolate:

- 125 g de cobertura de chocolate
- 100 g de azúcar glas
- 60 g de mantequilla
- 4 cucharadas de agua



### Un poco de historia

Esta receta está basada en las indicaciones de *Los Padres Mínimos del Convento de la Victoria de Vera* a la Familia Carmona.

## Lágrimas de chocolate con mousse de cerezas de La Alpujarra almeriense



### Ingredientes

- 250 g de cobertura de chocolate puro (80% cacao)

#### Para la mousse de cerezas:

- 350 g de cerezas
- El zumo de una naranja
- 125 g de azúcar
- 5 ml de kirsch (licor de cerezas)
- 4 hojas de gelatina
- 0,350 l de nata para montar

### Elaboración

Para atemperar el chocolate se pone al baño María hasta que alcance 51 °C, después se vierte el 80 % de la cobertura sobre una mesa de mármol y se mueve con la espátula hasta que alcance 27 °C. Se vuelve a poner en el recipiente con el resto de cobertura y se mueve hasta que alcance 32 °C. Se mantiene a esta temperatura para trabajarlo. Es importante hacer correctamente la curva de temperatura para que quede con brillo, mejor sabor y textura.

Se cortan tiras de acetato, se pasan una de las caras por el chocolate con movimientos de vaivén y se cierra con la ayuda de una pinza. Se dejan en el frigorífico para que se pueda desmoldar.

**MOUSSE:** se lavan las cerezas y se les quita el hueso. Se triuran en la thermomix junto con el azúcar y el zumo de naranja, hasta que quede un puré fino. Se calienta el licor y se añade la gelatina (previamente remojada y escurrida); se incorpora al puré y se mezcla la nata montada con una espátula, poco a poco, con cuidado para que quede todo homogéneo.

**MONTAJE:** se pasa la mousse a una manga y se llenan las lágrimas de chocolate. Se decora con cerezas frescas.

## Roscos fritos reellenos de crema de moka

### Ingredientes

#### Para los roscos:

- 3 huevos
- 0,1 l de AOVE
- 0,1 l de leche
- 0,1 l de anís
- 0,1 l de agua
- 400 g de harina de trigo
- 20 g de levadura prensada
- La piel de una naranja
- 50 g de azúcar

#### Para la crema de moka:

- 0,5 l de nata
- 50 g de azúcar
- 7 g de café soluble

### Elaboración

Se pone a calentar el aceite con la piel de naranja y se deja freír unos minutos. Se retira y se deja enfriar.

Se calienta el agua y se disuelve la levadura prensada.

Se baten los huevos con el azúcar y después se le añade la leche, el anís, el agua y el aceite; se bate todo bien y se le va añadiendo la harina tamizada en pequeñas cantidades para integrarla bien; debe quedar como unas natillas espesas.

Se deja fermentar y se bate otra vez con un poco de agua (si lo necesita) para que la masa quede fluida.

Se fríen en abundante aceite de girasol, para lo cual se mete el molde primero en el aceite para que se caliente y no se queden pegados; se rellena el molde con cuidado, con una jarrita y se introduce en el aceite. Se irán despegando, se sacan cuando se doren y se pasan por azúcar.

**CREMA DE MOKA:** mezclamos nata, azúcar, café soluble y montamos en la batidora eléctrica hasta que espese y quede cremosa. La pasamos a una manga pastelera y dejamos reposar en el frigorífico.

**MONTAJE:** una vez fríos los roscos se abren y se rellenan con la crema. Se decora el plato con ramitas de canela y naranjas confitadas.



## Nido de pestiños con helado de aromáticas de Sierra Cabrera

### Elaboración

Se pone a calentar el aceite con la canela y las pieles de cítricos. Se aparta y se cuele. Se añade la matalahúva en grano y se deja enfriar.

En un bol se pone la harina tamizada y se añade el aceite aromatizado, el vino blanco, anís dulce y se amasa bien hasta que quede fina.

Se deja reposar y después se estira con un rodillo, dejándola de 1 cm de grosor aproximadamente; se corta en tiras largas como tallarines.

Se hacen nidos con un molde y se fríen en aceite de girasol caliente. Se desmoldan y se rocían con un poco de miel (opcional).

**HELADO:** se empieza haciendo una crema inglesa: en un bol se baten las yemas con 40 g de azúcar hasta que la mezcla quede cremosa. Aparte se ponen a hervir la leche y la nata con el ramillete de hierbas frescas y el resto del azúcar; se deja infusionar 15 minutos. Se añade la leche templada a los huevos, se pasa todo a una cazuela y se remueve constantemente, en el fuego, hasta que alcance los 80 °C; no debe hervir. Se pasa por el colador chino y se deja enfriar.

Se puede utilizar la clásica máquina heladora, pero yo para esta receta utilizo la Paco Jet, que es una máquina con unos recipientes para introducir los helados, congelar y luego turbinar al instante la cantidad que necesitas.

**MONTAJE:** en el interior de cada nido de pestiños se ponen 3 bolitas de helado y se decora con azúcar glas y unas gotas de miel de flores. Se sirve rápidamente.

### Ingredientes

#### Para los pestiños:

- 250 g de harina floja
- 6 cl de AOVE
- media piel de naranja y limón
- 6 g de matalahúva
- ½ ramita de canela
- 6 cl de vino blanco
- Una cucharada de anís dulce
- Miel al gusto

#### Para el helado:

- 6 yemas de huevo
- 0,450 l de leche
- 120 g de azúcar
- Un ramillete pequeño de tomillo
- Romero
- Hierba Luisa
- Lavanda
- 0,070 l de nata



## Pudin de frutas en almíbar con coulis de toffee

### Elaboración

Se pone la leche en un cazo con la canela y la corteza de limón; cuando comience a hervir se retira y se deja atemperar unos 10 minutos.

Aparte, en un bol se mezclan los huevos con el azúcar y a continuación se añade la leche (colada) y se trituramos con la ayuda de una batidora eléctrica. Llegado a este punto se añade la fruta en almíbar escurrida y troceada y las galletas partidas en trocitos; se mezcla con una cuchara.

En un sartén se pone el azúcar y el agua para hacer el caramelo y se deja a fuego lento, moviendo de vez en cuando hasta que comience a dorarse y tome su color característico.

Se cubre la base de los moldes de mini-lingotes con el caramelo y se vierte el pudin muy despacio sobre éste, con una cuchara para que el caramelo quede en el fondo. Se mete en el horno a 95 °C durante 20 minutos y 80 % de humedad (o al baño María de forma tradicional). Una vez fríos se guardan en el frigorífico hasta el momento de servir.

En un cazo se pone el agua a calentar y se añade el azúcar; se deja hasta conseguir un caramelo rubio y se le añade, poco a poco, la nata templada. Se mueve constantemente con una varilla hasta que quede bien integrada y se deja en el fuego 2 minutos más.

**MONTAJE:** se presentan los lingotes de pudin sobre el coulis de toffee y se decora con caramelo isomalt.

### Ingredientes

#### Para el pudin:

- 1 l de leche
- 8 huevos
- 250 g de azúcar
- Media ramita de canela
- Una corteza de limón
- 250 g de frutas en almíbar

- 6 galletas (tipo María)

- 150 g de azúcar
- 4 cucharadas de agua para el caramelo

#### Para el coulis:

- 100 g de azúcar
- 0,075 l de agua
- 0,5 l de nata líquida



## Mousse helada de matalahúva, pan de higo y salsa de bayas silvestres

### Ingredientes

#### Para la mousse:

- 0,4 l de leche
- 0,4 l de nata
- 10 g de matalahúva
- 240 g de yemas
- 250 g de azúcar
- 25 g de gelatina (hojas)
- 1 l de nata para montar 35 % mg

#### Para el pan de higo:

- 650 g de higos secos
- 130 g de almendras peladas
- Una pizca de pimienta negra molida
- 8 cl de anís seco
- 5 g de ajonjolí (sésamo blanco)

#### Para la salsa:

- 150 g de azúcar
- 0,250 l de licuado de frutas rojas (zumo)
- 2 huevos

### Elaboración

**MOUSSE:** se pone a hervir la leche con la nata y los granos de matalahúva. Se deja infundir varias horas y se cuele.

Se baten las yemas con el azúcar hasta que blanqueen y se mezclan con el preparado anterior templado. Se calienta en el fuego hasta que alcance los 80 °C y se añade la gelatina (previamente remojada y escurrida). Se aparta y se bate sin parar hasta que alcance los 28 °C. A continuación se añade, poco a poco, la nata montada, mezclando suavemente con una espátula para integrarla. Se rellenan los moldes con la mousse y se dejan en el congelador.

**PAN DE HIGO:** se cortan los higos secos (sin el rabito) en trocitos pequeños con la ayuda de un cuchillo. Se tuestan las almendras en el horno a 165 °C durante 5 minutos y, una vez frías, se pican ligeramente para que queden trozos grandes. El ajonjolí se pasa ligeramente por la sartén un minuto.

En un robot de cocina con las palas de amasar se echan los higos, las almendras, el anís, la pimienta y el ajonjolí, y se mezcla hasta que queden bien integrados los ingredientes.

Se termina de amasar con las manos y se introducen en un molde rectangular forrado con film transparente, presionando bien para que no queden bolsas de aire. Se deja reposar 5 horas en el frigorífico y se cortan láminas finas con la corta-fiambres para recubrir la mousse helada.

**SALSA:** en un cuenco se baten los huevos con 50 g de azúcar hasta que dupliquen su volumen. Se pone a hervir el zumo con el azúcar restante hasta su ebullición y, seguidamente, se va

incorporando al cuenco con las yemas sin parar de batir. Se vuelve a poner a fuego lento durante un minuto y medio sin parar de batir. Se cuele y se reserva en el frigorífico.

**MONTAJE:** se saca la mousse del congelador unos minutos antes de servir y se presenta con el pan de higo envolviéndola y la salsa alrededor.



## Esponja de cacao sobre crema de chocolate blanco



### Ingredientes

#### Para la esponja:

- 5 huevos
- 60 g de almendra tostada molida
- 80 g de azúcar
- 30 g de harina de trigo
- 35 g de chocolate 70% de cacao

#### Para la crema:

- 0,250 l de leche
- 0,200 l de nata
- 45 g de yemas
- 50 g de azúcar
- 300 g de chocolate blanco

### Elaboración

**ESPONJA:** se derrite el chocolate en el microondas, en tandas de 10 segundos, para que no se queme y se remueve hasta que esté líquido y a unos 52 °C.

En un bol cuenco se ponen todos los ingredientes y se trituran hasta que la masa este homogénea. Se pasa por el colador chino y se echa en el sifón; se le ponen 2 cargas de N20 y se agita bien; se deja en el frigorífico.

Se echa el contenido del sifón en vasos de plástico, con unos cortes en la base para que entre mejor el calor se introducen en el microondas a 900 w durante 40 segundos. Se deja reposar en sus propios vasos, boca abajo, hasta el momento de servir (es un tipo de bizcocho muy ligero y se puede secar con facilidad).

**CREMA DE CHOCOLATE:** se llevan a ebullición la leche y la nata. En un bol se batan las yemas con el azúcar y se añade, poco a poco, la mezcla de nata y leche. Se pasa a una cazuela y se calienta, sin parar de mover, hasta 80 °C. Se deja enfriar un poco y se agrega la cobertura de chocolate blanco, fundido al baño María a 45 °C y, tras 15 minutos de reposo, se emulsiona hasta que quede una crema fina. Se guarda en el frigorífico hasta el momento de emplatar.

**MONTAJE:** en un plato sopero se pone la crema de chocolate blanco y encima las esponjas de diferentes tamaños y formas.



## CAPÍTULO 5 Chocolate

—Y a mí, ¡el chocolate me pierde!

# Tarta de tres chocolates en texturas

## Ingredientes

### Para el bizcocho de chocolate:

- 6 huevos
- 400 g de azúcar
- 380 g de mantequilla
- 240 g de cobertura negra 70 % de cacao
- 200 g de harina de repostería
- 200 g de almendra molida

### Para la tarta:

- 200 g de cobertura de chocolate blanco
- 200 g de cobertura de chocolate con leche
- 200 g de cobertura de chocolate blanco
- 3 sobres de cuajada en polvo
- 0,6 l de leche
- 0,6 l de nata

### Para el sorbete de chocolate:

- 0,5 l de agua
- 100 g de azúcar invertido
- 15 g de azúcar
- 220 g de cobertura negra
- 3 g de estabilizante

### Para las lágrimas crujientes:

- 100 g de cobertura de chocolate negro al 70 %

## Elaboración

**BIZCOCHO:** se bate la mantequilla ablandada con las varillas y se añade el chocolate fundido. Se baten los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen. Juntamos los dos preparados y se añaden la harina y las almendras molidas, mezclando poco a poco. Se vierte en un molde rectangular untado con mantequilla y harina, (no debe ser un bizcocho alto) y se hornea a 190 °C durante 12 minutos. Enfriar.

**TARTA:** en la base de un molde de tartas se pone el bizcocho cortado a medida (o tartitas individuales) con papel sulfurizado por los bordes. Se reserva.

**CHOCOLATES:** se pone primero la nata y la leche a cocer y después se añade el chocolate, moviendo hasta que se mezcle bien, y se incorpora la cuajada disuelta en un poco de leche. Se deja cocer 6 minutos más y se vierte con cuidado sobre el bizcocho, pero dejándolo caer sobre una cuchara primero para que las capas no se mezclen. Se repite el proceso con el chocolate con leche y con el chocolate blanco, por este orden, dejando enfriar cada capa antes de verter la siguiente.

**SORBETE:** en un cazo se calienta el agua, el azúcar invertido, el azúcar y el estabilizante hasta alcanzar los 70 °C y se echa este encima de la cobertura; se mezcla, se pasa por el chino y se deja en el congelador, moviéndolo de vez en cuando.

**CRUJIENTE DE CHOCOLATE:** se atempera el chocolate (ver receta 26) y se vierte sobre papel siliconado, extendiéndolo bien; cuando empiece a enfriarse se le da la vuelta al papel sobre otro, se le pone un poco de peso encima y se deja cristalizar.

**MONTAJE:** sobre la tartita en miniatura se pone el crujiente de chocolate (a modo de tapadera) y encima una bola de sorbete, por lo que recomiendo empezar de arriba hacia abajo; sorbete lo primero, crujiente y después la tarta.



## Esfera de chocolate bicolor rellena de mousse de chocolate con leche y cerezas glaseadas

### Elaboración

**ESFERAS:** se atempera el chocolate (ver receta de Lágrimas de chocolate con mousse de cerezas de La Alpujarra almeriense) pero teniendo en cuenta que el chocolate blanco solo hay que subirlo hasta 45 °C. Se vierte en moldes en forma de semi-esfera (de polycarbonato o de silicona) y se hace el mismo proceso que para hacer bombones, se retira el exceso de chocolate y se deja enfriar.

**MOUSSE:** se baten las yemas con el azúcar y se añade la leche con la nata mezclada ya caliente. Se pone a cocer sin parar de mover hasta los 83 °C y se añade la gelatina (remojada y escurrida). Se cuele todo encima de la cobertura troceada y se mezcla bien. Cuando baje a 38-40 °C se incorpora la nata montada, poco a poco, con movimientos envolventes. Se deja en el frigorífico.

**CEREZAS:** se calienta el azúcar isomalt y, antes de que empiece a tomar el color del caramelo, se introducen las cerezas, que quedarán recubiertas de azúcar y con brillo.

**MONTAJE:** se rellenan las 2 semiesferas con la mousse de chocolate, se pone una sobre una bandeja templada unos segundos y al empezar a fundirse, se unen para dejarlas cerradas como una bola. Se decora con las cerezas glaseadas y azúcar glas.

### Ingredientes

#### Para la esfera:

- 150 g de cobertura de chocolate negro 70% cacao
- 150 g de cobertura de chocolate blanco

#### Para la mousse:

- 125 g de leche
- 125 g de nata
- 570 g de chocolate con leche 40% de cacao
- 2 yemas
- 20 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 0,850 l de nata para montar 35 % mg

#### Para las cerezas:

- 100 g de cerezas
- 80 g de azúcar isomalt



## Tejas de chocolate con avellanas tostadas

### Ingredientes (8 personas)

- 250 g de cobertura de chocolate negro (80% cacao)
- 70 g de avellanas tostadas sin piel y picadas

### Elaboración

Se atempera la cobertura como en las recetas anteriores. Cuando el chocolate esté a 32 °C se le mezclan las avellanas picadas.

Se preparan unas tiras de 10 cm de ancho de acetato flexible y unos moldes para tejas o, en su defecto, un rodillo de cocina.

Se ponen sobre el acetato unas cucharadas de chocolate, se espolvorea un poco de avellana picada por encima (o pistachos si les gustan más). Se cogen los extremos de la tira de acetato y se dan unos suaves golpes sobre la mesa para esparcir el chocolate. Cuando se note que empieza a enfriarse, rápidamente se coloca sobre los moldes para que cuando solidifique, adquiera la forma deseada.

**MONTAJE:** se presentan con un algodón de azúcar como base o simplemente en un platito acompañando del café o té en la sobremesa.





## Trufas de chocolate sobre salsa de ciruelas amarillas asadas

### Ingredientes

#### Para las trufas:

- 0,1 l de nata líquida
- 100 g de mantequilla
- 150 g de cobertura de chocolate negro (70% cacao)
- 15 g de azúcar
- 1 cucharada de brandy (opcional)
- Cacao en polvo para rebozar

#### Salsa de ciruelas:

- 500 g de ciruelas amarillas
- 100 g de azúcar
- 30 g de mantequilla
- 0,250 l de agua
- 1 vaina de vainilla

### Elaboración

**TRUFAS:** se hierve la nata con el azúcar y se deja templar. En un bol al baño María se pone la cobertura, troceada o en pastillas, con la mantequilla hasta que se funda y se mezcla. Se le incorpora, poco a poco, la nata. En este momento se le puede poner el brandy y continuar moviendo un poco más.

Se pasa a una fuente, se tapa con film y se conserva en el frigorífico 12 horas hasta que esté sólido y se puedan sacar bolitas y darles forma con las manos. Se terminan pasándolas por cacao en polvo.

**SALSA:** se lavan las ciruelas y se disponen en una bandeja de horno con un poco de mantequilla por encima para asarlas durante 30 minutos a 180 °C; se dejan enfriar un poco, se les quita la piel y el hueso y se reservan junto con la mantequilla y el jugo que queda en la bandeja.

Se prepara un almíbar hirviendo el agua con el azúcar y la vainilla abierta durante 10 minutos.

Se mezclan en la thermomix estos dos preparados y se turbinan hasta obtener una textura cremosa.

**MONTAJE:** en una fuente se disponen las trufas y la salsa intercalada.



## Timbal de bizcocho de chocolate relleno con su chocolate caliente



### Ingredientes

- 120 g de cobertura de chocolate negro (70% cacao)
- 30 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- 0,220 l de nata líquida

#### Para el bizcocho:

- 150 g de chocolate negro
- 135 g de mantequilla
- 130 g de azúcar
- 75 g de harina de arroz
- 4 huevos

### Elaboración

**CORAZÓN DE CHOCOLATE:** se hierve la nata con el azúcar y la mantequilla. En un bol se pone el chocolate troceado y se le va agregando la nata, mezclando despacio hasta que esté homogéneo. Se vierte en moldes pequeños de silicona en forma de semiesfera o en cubitos y se dejan en el congelador.

**BIZCOCHO:** se pone en un bol la mantequilla ablandada y se le incorpora el chocolate ya fundido a 50 °C.

Se batan los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su volumen y se juntan con el chocolate. Se añade la harina y se mezcla con la varilla. Reposar en el frigorífico media hora.

Se forran aros con papel silicónado (o moldes de silicona) y se untan con una fina capa de mantequilla con un pincel.

Se pasa la masa a una manga y se llenan los aros hasta la mitad; se pone una bola (2 medias esferas unidas) del corazón que tenemos en el congelador y se termina de llenar para cubrirlo.

Se introduce en el horno a 180 °C durante 8 minutos.

**MONTAJE:** se sirve caliente para que el interior fluya como un coulant y espolvoreado con azúcar glas. Se suele acompañar con helado y es apto para celíacos.

## CAPÍTULO 6

# Con frutas

–Amigos, ¿y qué pasa con nuestra rica fruta fresca de la despensa de Europa?



## Dulce de naranja y calabaza del levante almeriense con pastitas de limón

### Ingredientes

#### Para el dulce:

- 600 g de calabaza
- 2 naranjas
- 25 g de mantequilla
- 60 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 0,3 l de leche
- 3 huevos
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- Una pizca de sal
- Pimienta blanca
- Canela

#### Para las pastitas:

- 500 g de harina
- 100 g de manteca de cerdo
- 150 g de mantequilla
- 125 g de azúcar glas
- 2 huevos
- 8 g de levadura en polvo
- ½ dl de zumo de limón
- 1 cucharada de ralladura de limón

### Elaboración

**EL DULCE:** se corta en trozos algo grandes la calabaza, se hierve unos 12 minutos y se escurre. Se sacan los gajos de las naranjas procurando que no lleven mucho blanco.

En una sartén con la mantequilla derretida se ponen a rehogar la calabaza y las naranjas durante 10 minutos. Se pone un poco de sal y pimienta, teniendo en cuenta que es un postre.

En un bol se bate la leche con los huevos, la harina y el azúcar durante 5 minutos, se añade el preparado anterior y se sigue batiendo 1 minuto más. Se vierte el dulce en un molde engrasado con una capa de mantequilla y se hornea a 95 °C, 80 % de humedad, una hora o más, dependiendo del grosor. Reposar en el frigorífico unas 3 horas.

**PASTITAS:** en un lebrillo se pone la mantequilla ablandada y el azúcar y se trabaja con unas varillas; se añaden los huevos batidos, el zumo y la ralladura. Se mezcla bien y se agrega la harina. Se amasa en la mesa y se deja reposar 1 hora tapada. Después se estira con un rodillo dejándola de 1 cm y se corta con un corta-pastas. Se hornean a 170 °C durante 20 minutos, dependiendo del tamaño del corte de las pastitas.

**MONTAJE:** se presentan en una fuente, cortados en dados, sobre las pastitas de limón y canela espolvoreada.



## “Canelones” de papaya de Níjar reellenos de crema esponjosa de yogur

### Ingredientes

- 1 papaya (900 g aprox.)
- 2 hojas de gelatina
- El zumo de una naranja

### Para la crema de yogur:

- 100 g de azúcar
- 80 g de yemas pasteurizadas
- 2 cucharadas de agua
- 4 hojas de gelatina
- 60 g de yogur natural
- 0,740 l de nata para montar
- 80 g de yemas pasteurizadas

### Elaboración

**CREMA:** en un cacito se pone el azúcar con el agua y se calienta hasta que quede líquido.

Se montan las yemas con la batidora eléctrica (de varillas) y se va agregando el almíbar anterior, poco a poco. La gelatina se remoja, se escurre y se pone en el microondas unos segundos para fundirla e incorporarla también a las yemas mientras terminan de montarse.

Se montan la nata y el yogur con la batidora y se añade a las yemas, poco a poco. Reposar esta crema esponjosa en el frigorífico.

**CANELÓN:** se lava, pela y corta finamente la papaya en la corta-fiambres para hacer láminas y poder intercalar después los tamaños.

Se calienta un poco el zumo de naranja para mezclarle la gelatina remojada. Se colocan unas láminas de papaya sobre una capa de film transparente, se untan, con la ayuda de un pincel, con la gelatina y en el centro se pone la crema esponjosa. Se cierra, enrollándolo como si fuese un canelón; se vuelve a untar con la gelatina para darle brillo. Se deja en el frigo.

**MONTAJE:** se presenta con dados de papaya fresca y virutas de chocolate.



## Higos frescos reellenos con helado de nueces y salsa de fresitas silvestres



### Ingredientes

- 12 higos frescos de temporada

### Para el helado:

- 1 l de leche
- 75 g de leche en polvo
- 40 g de azúcar invertido
- 700 g de nueces molidas
- 60 g de glucosa atomizada
- 300 g de nata líquida
- 70 g de azúcar
- 8 g de estabilizante

### Para la salsa:

- 65 g de glucosa
- 130 g de azúcar glas
- 0,125 l de agua
- 175 g de fresitas silvestres

### Elaboración

**HELADO:** se mezcla la leche, la glucosa atomizada, la leche en polvo, el azúcar invertido y la nata, se baten bien y se pone a fuego lento hasta que alcance 45 °C.

Se mezcla el azúcar y el estabilizante, se añade al preparado anterior y se sube la temperatura hasta que alcance 85 °C, moviendo constantemente. Se aparta y se deja templar.

A continuación se incorporan las nueces molidas y se mezcla todo. Se enfría esta crema por completo dejándolo unas 12 horas en el frigorífico.

Se vierte este preparado en la máquina heladora y cuando se obtenga la textura deseada, se guarda en el congelador.

**SALSA:** se pone en un cazo la glucosa y el azúcar a calentar, se mueve para que no se agarre y se añade el agua.

Se lavan las fresas, se les quita el rabito y se trituran. Se añaden al cacito del azúcar, poco a poco y se mezcla hasta dejar una salsa fina. Se conserva en el frigorífico.

**MONTAJE:** se cortan los higos por la parte superior (sombbrero), se les hace un hueco y se les pone un poco de helado en su interior. Se tapan y se colocan sobre la salsa de fresita; se decoran al gusto.

## Melocotones y peras al vino tinto de Laujar de Andarax

### Ingredientes

- 8 peras ercolina
- 4 melocotones
- 1,250 l de vino tinto de Laujar
- 8 peras ercolina
- 1 rama de canela
- 1 corteza de naranja
- 8 peras ercolina
- 140 g de azúcar
- Media vaina de vainilla

### Para el glaseado de chocolate:

- 0,050 l de agua
- 80 g de azúcar
- 30 g de cacao en polvo
- 20 g de leche en polvo
- 0,050 l de nata líquida
- 180 g de gelatina neutra

### Elaboración

Cocer en una olla el vino, el azúcar, la canela, la vainilla y la corteza de naranja.

Se pelan los melocotones y las peras, dejándoles el rabito a estas últimas.

Cuando el vino ya esté hirviendo y el azúcar bien disuelto se añade la fruta, se tapa y se deja cocer 20 minutos a fuego lento. Se deja enfriar en la olla, en su propio almíbar de vino y se conserva en el frigorífico.

Para el **GLASEADO** se pone a calentar en un cazo la nata, el agua y la leche en polvo. Se agrega el cacao mezclado con el azúcar y se mueve con una varilla hasta que alcance los 100 °C; se incorpora la gelatina y se deja en el frigorífico.

**MONTAJE:** se cortan los melocotones en 2 mitades y se glasean con el chocolate; las peras se cortan en abanico y se disponen ordenadamente en una bandeja honda. Se cubren solo los melocotones con el glaseado.



## Helado de chumbos del desierto de Tabernas, pomelo y algodón de azúcar

### Elaboración

Se pelan los pomelos quitándole toda la parte blanca exterior y se cortan muy finos en la corta fiambres.

Se prepara un algodón de azúcar de forma tradicional en nuestra maquina específica para ello.

**HELADO:** se ponen los chumbos en una cazuela, se cubren con agua y se hierven 6 minutos. Se escurren y se pasan por un tamiz para quitarles las pepitas.

Se hierve la leche con la nata, la corteza de naranja y la mitad del azúcar. Se deja enfriar.

Se batan las yemas con el resto del azúcar hasta que dupliquen su volumen, se incorpora el puré de chumbos y se mezcla bien. Se va agregando, poco a poco, la leche y la nata, integrándolas en la crema sin parar de batir.

Se calienta este preparado al baño María hasta los 75 °C, moviéndolo con frecuencia. Reposar en el frigorífico unas 2 horas.

Se pasa a recipientes de Paco Jet para congelarlo y después turbinar al momento y conseguir la textura de un helado cremoso y fino.

**MONTAJE:** en la base del plato se disponen las rodajas finas de pomelo, se colocan encima unos montoncitos de nubes de chocolate y encima la bola de helado.

### Ingredientes

- 100 g de azúcar
- 2 pomelos

### Para el helado:

- 1 kg de chumbos pelados
- 250 g de azúcar
- Una piel de naranja
- 0,5 l de nata 35 % mg
- 6 yemas de huevo
- 0,250 l de leche



## Copa coctel de granadas, mandarinas y uvas de Ohanes con cuajada de leche de cabra

### Ingredientes

- 2 granadas
- 4 mandarinas
- 300 g de uvas blancas
- 2 cucharadas de miel
- 4 nueces peladas

### Para la cuajada:

- 1 l de leche de cabra fresca
- 22 gotas de cuajo natural líquido

### Elaboración

**CUAJADA:** se pone a hervir la leche hasta que le salga la capa de nata por encima y se deja reposar. Se retira esta nata con un colador y se reserva.

Cuando la leche esté a 50 °C se añade el cuajo, se mueve un poco y se vierte en las copas de cóctel para que cuando cuaje se quede con esta forma. Se guarda en el frigorífico 2 horas y se desmolda para cortarla en capas.

Se parten las uvas por la mitad y se quitan piel y pepitas. Se pelan las granadas y se sacan los gajos limpios de las mandarinas.

**MONTAJE:** se colocan en la copa, de abajo hacia arriba, los ingredientes; cuajada, mandarinas, cuajada, granadas, cuajada, uvas, cuajada y para terminar nueces bañadas en miel y una bolita de nata.



## Batido helado de melón Galia de Vúcar con hierbabuena y un toque de licor de limón

### Ingredientes

- 1 kg de melón Galia
- 200 g de yogur natural
- 2 cucharadas de licor de limón (Sabores Almería)
- 0,250 l de leche
- 8 hojitas de hierbabuena
- 150 g de chocolate atemperado para decorar

### Elaboración

Se quita la piel y pepitas al melón y se trocea.

En el robot de cocina se ponen todos los ingredientes y la mitad de la hierbabuena. Se tritura todo a velocidad media hasta obtener una textura cremosa. Se deja en el congelador y se mueve de vez en cuando, pero no debe congelarse, hay que servirlo justo antes.

Se preparan unos hilos de decoración poniendo el chocolate atemperado sobre una lámina de acetato y estirando con la espátula hasta dejarlo muy fino. Con el peine de repostería (en su defecto un tenedor) se hacen unos surcos rectos y, antes de que se enfríe, se enrollan y se sujetan los dos bordes. Conservar en el frigorífico.

**MONTAJE:** se sirve en copa alta con los hilos de chocolate y la hierba fresca decorando por encima.



## Milhojas de picotas y brevas frescas de Abrucena con nata y crema de vainilla

### Elaboración

Se corta la pasta brick en rectángulos y, sobre papel sulfurado, se le dan unas pinceladas de aceite de girasol por ambos lados. Se cubre con otro papel, se pone otra bandeja encima y se hornea a 175 °C, 4 minutos; debe quedar dorada y crujiente.

Se parten en dos las picotas y se deshuesan. Se pelan las brevas y se trocean.

**CREMA DE VAINILLA:** se hierven la leche y la nata con la mitad del azúcar y la vaina de vainilla abierta. Cuando el azúcar esté disuelto se aparta, se saca la vainilla y se deja templar.

Se baten las yemas y el resto del azúcar con unas varillas eléctricas durante 2 minutos, se incorpora el almidón de maíz y se sigue mezclando. Se agrega un cuarto de la leche y se mezcla hasta conseguir una crema homogénea. Se añade la leche restante sin parar de batir y se pone al fuego hasta que comience a hervir y la crema espese. Se pasa a un recipiente adecuado y se guarda en el frío tapada con film.

### Ingredientes

- 500 g de picotas
- 8 brevas frescas
- 12 láminas de pasta brick
- 200 g de azúcar glas
- 0,6 l de nata 35 % mg

### Para la crema pastelera:

- 0,250 l de nata
- 0,750 l de leche
- 8 yemas de huevo
- 180 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 85 g de almidón de maíz (maicena)

Para el **MONTAR LA NATA** se pone en el bol del robot de cocina y se bate a velocidad media; cuando esté semi montada se añade el azúcar y se termina de montar. Se pasa a manga pastelera y se reservamos en el frigorífico.

**MONTAJE:** sobre cada capa de pasta crujiente, se colocan con la manga de pastelería puntos de nata y crema intercalados con las frutas troceadas. Se hacen 6 capas y por último se van superponiendo y se pasa el milhojas al plato. Se decora con azúcar glas y almendra en láminas. (Si no es temporada de cerezas podrían valer en almíbar).



## Manzanas asadas rellenas de mousse de chirimoyas

### Ingredientes

- 8 manzanas golden delicious (o en su defecto reineta)
- 50 g de mantequilla
- 20 g de pistachos tostados y pelados

### Para la mousse:

- 850 g de chirimoyas
- 2 cucharadas de orujo de hierbas (opcional)
- El zumo de 1 limón
- 200 g de merengue italiano (ver receta Bavaroise de café)
- 0,5 l de nata
- 40 g de azúcar glas
- 9 láminas de gelatina

### Elaboración

Se lavan las manzanas, se les corta en la parte superior como para hacer una tapadera, se les hace un pequeño hueco y se pone un dado de mantequilla. Se hornean a 175 °C durante 20 minutos y se dejan enfriar.

Se monta la nata batiendo a velocidad media; cuando esté semi montada se agrega el azúcar glas y se termina de montar.

**MOUSSE:** se cortan las chirimoyas por la mitad, se saca con una cuchara toda la carne y se quitan los huesos. Se tritura la pulpa para hacer un puré.

Se pone la gelatina en remojo y se escurre. Se calienta un poco el puré para diluir la gelatina con una varilla y se añade el resto del puré, el zumo de limón y el aguardiente (se puede hervir para rebajarle el alcohol). Se mezcla bien para diluir la gelatina.

Se deja enfriar y se pasa a un bol para continuar incorporando el merengue italiano, poco a poco y seguidamente la nata montada, con delicadeza para que se integre bien. Se pasa a una manga y se reserva en el frigorífico.

**MONTAJE:** se les hace un hueco a las manzanas asadas y se rellenan con la mousse y los pistachos troceados. Se tapan y se pintan con el jugo que ha quedado en la bandeja de horno.



## “Raviolis” de mango con su relleno de rocas de chocolate con piñones

### Elaboración

Se pelan los mangos y se cortan en la corta fiambres en láminas finas y se recortan en rectángulos de 5 x 9 cm.

**ROCAS:** se tuestan ligeramente los piñones en una sartén.

En una cazuela se pone el azúcar con las gotas de agua a calentar y se hace un caramelo; antes de que tome color oscuro se añaden los piñones tostados y se mezclan. Se añade la mantequilla mezclando bien.

Se calienta el chocolate troceado (o en pastillas) en el microondas, dándole tiempo de forma intermitente para que no se queme y moviendo. Cuando alcance los 32 °C se aparta y se añaden los piñones caramelizados (pero que aún estén calientes). Se hacen montoncitos pequeños de unos 3 cm sobre papel siliconado y se dejan en el frigorífico para que tomen consistencia.

**MONTAJE:** se extienden las tiras de mango en forma de cruz y se coloca en el centro el chocolate; se cierran y se les pone encima una pizca de azúcar para caramelizarlos con el soplete. Se decora con las hojitas de albahaca.

Se presentan en cucharitas para tomar de un solo bocado. Los más atrevidos le pueden poner una pizca de escamas de sal y pimienta negra molida por encima. La mezcla de sabores es extraordinaria.

### Ingredientes

- 2 mangos
- Un manojito de albahaca morada

### Para las rocas de chocolate:

- 200 g de piñones
- 10 g de mantequilla
- 125 g de cobertura de chocolate negro 70 % cacao
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de agua



## Sandía y melón cantaloup de El Ejido en texturas con crujiente de coco

### Ingredientes

- ½ melón cantaloup
- ½ sandía

### Para la espuma de sandía:

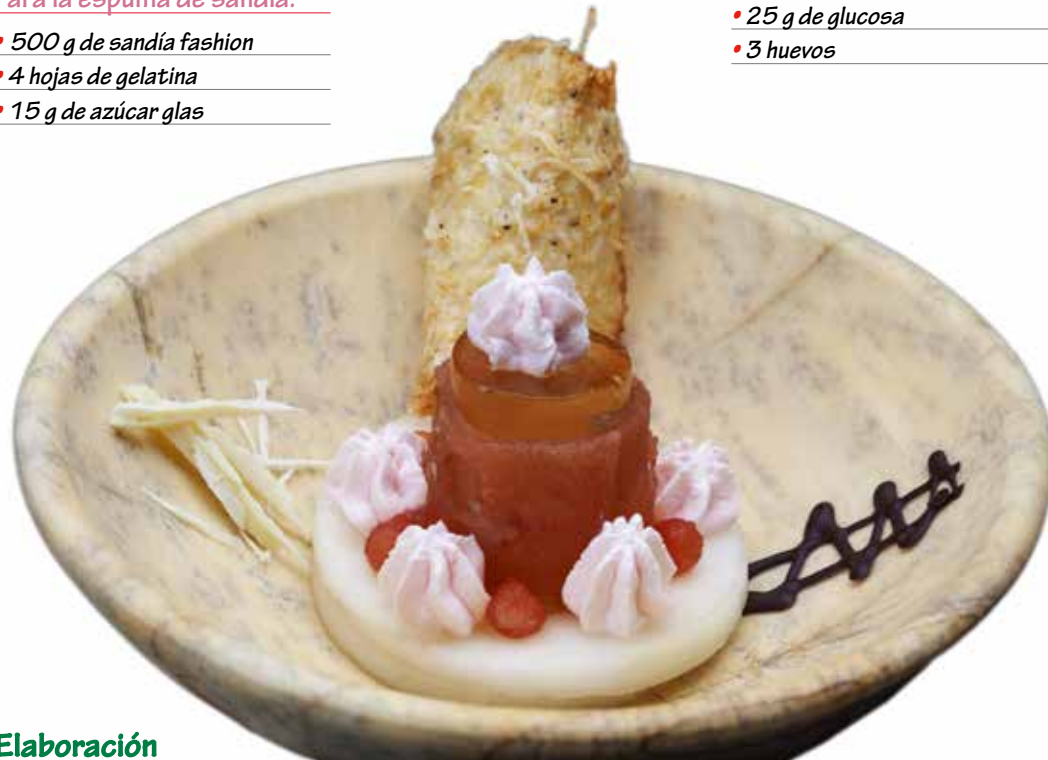
- 500 g de sandía fashion
- 4 hojas de gelatina
- 15 g de azúcar glas

### Para la gelatina de melón:

- 500 g de melón cantaloup (en temporada)
- 10 hojas de gelatina

### Para el crujiente de coco:

- 250 g de coco rallado
- 30 g de harina
- 100 g de azúcar
- 25 g de glucosa
- 3 huevos



### Elaboración

Se pela y se corta la fruta; el melón con corta fiambres o mandolina en rodajas finas para hacer círculos. La sandía en rectángulos con un corta pastas.

**ESPUMA:** se limpia la sandía, se licua y se cuele (quedará 0,350 l). Se calienta en un cazo un poco de este zumo, se le añade la gelatina (previamente remojada y escurrida) y después el azúcar. Se añade el resto de la sandía y se mezcla con unas varillas para disolver el azúcar. Se deja enfriar un poco y se vuelve a colar. Se pasa al sifón, se ponen 2 cargas de N2O, agitándolo entre una y otra, y se mete en el frigorífico una hora y media. Se vuelve a agitar antes de utilizarlo.

**GELATINA:** se limpia el melón y se tritura para hacer un puré. Se calienta un tercio del puré para incorporar la gelatina (remojada y escurrida), se mezcla y se le agrega el resto de la fruta, poco a poco, moviendo para obtener un puré homogéneo. Se pasa a un molde de pudín para que quede alto y una vez frío se pueda cortar en cilindros.

**CRUJIENTE:** se calienta la glucosa y se le incorporan lentamente los huevos batidos. Por otro lado, se mezcla la harina, el coco rallado y el azúcar. Unimos ambos preparados y se deja reposar en el frigorífico.

Se extienden montoncitos de la masa sobre papel siliconado con una espátula, dándoles formas diferentes. Se hornean a 165 °C hasta que estén dorados. A los 5 minutos de sacarlos del horno se pueden moldear los crujientes al gusto, antes de que se enfríen.

**MONTAJE:** en la base del plato se pone un disco de melón; encima un cilindro de gelatina de melón con una tira de sandía alrededor. Se coloca encima el crujiente de coco y la espuma de sandía. Decorar con perlas de chocolate.

## Dulce de membrillo con queso fresco de cabra y almendras tostadas de la Sierra de Gádor

### Ingredientes

- 50 g de azúcar isomalt
- 80 g de almendras tostadas
- 400 g de queso fresco de cabra

### Para el membrillo:

- 1 kg de membrillo (ya limpio)
- 800 g de azúcar
- 1 limón
- 0,200 l de agua

### Elaboración

Se pelan los membrillos y se trocean, quitándoles las semillas.

En una cazuela se ponen, a fuego lento, membrillo, azúcar, agua y limón, se mueve de vez en cuando para que no se agarre, hasta que el azúcar se empiece a caramelizar y el conjunto adquiera el color rojizo característico. Se deja cocer hasta que el agua se evapore casi por completo y se tritura con la túrmix o el robot. Se pasa al recipiente que más nos guste y se deja enfriar en el frigorífico hasta el día siguiente.

Se cortan el queso y el membrillo en dados del mismo tamaño.

Se calienta el isomalt y antes de que empiece a tomar color, se aparta; cuando baje su temperatura se extiende con un tenedor sobre el tapete de silicona y se espolvorean por encima las almendras; se pica en trozos grandes, como para hacer crujientes.

Se bate en el robot un poco de membrillo y de queso y se pasa a manga para decorar.

**MONTAJE:** se coloca de forma intercalada el queso y el membrillo en el plato, se decora encima de cada dado con la manga y se termina con las almendras caramelizadas.







## Almendrados de boniato

### Un poco de historia

Antes se hacían en las casas y se llevaban a la panadería del pueblo para cocerlos en el horno de leña, a media mañana, cuando ya se había terminado de hacer el pan y el horno estaba más flojo.

### Ingredientes

- 500 g de boniatos
- 500 g de almendras crudas molidas (sin piel)
- 500 g de azúcar
- La ralladura de un limón
- 1 huevo
- 100 g de almendras sin piel

### Elaboración

Los boniatos se lavan y se ponen a cocer con la piel en un cazo con agua y una pizca de sal. Cuando estén tiernos se pelan y se pasan por el pasapurés.

En un robot de cocina con las palas de amasar se ponen los boniatos, la almendra molida, el azúcar, la ralladura de limón y el huevo. Se mezcla todo bien durante 5 minutos y se pasa a la mesa para terminar de amasarlo con las manos.

En una bandeja de horno engrasada (o con papel siliconado), se colocan montoncitos altos y estrechos de esta masa y se le pone una almendra encima. Se hornean 30 minutos a 180 °C. Hay que ir observándolos para que no se pasen porque se pondrían duros una vez fríos.



## CAPÍTULO 7

### Tradicionales almerienses

–Pero, hombre, no nos olvidemos de nuestra repostería tradicional almeriense

## Rollos de pascua de Los Vélez

### Ingredientes

- 1 kg de harina candeal
- 0,1 l de agua
- 3 huevos
- 0,250 l de AOVE
- 0,125 l de zumo de naranja
- 150 g de azúcar
- 2 sobres de gaseosa
- 0,060 l de anís seco
- Ralladura de un limón y de una naranja
- 20 g de levadura prensada
- Una cucharada de matalahúva
- 70 g de almendra pelada y troceada

### Elaboración

Se pone un cazo al fuego con el agua y la matalahúva; cuando rompa a hervir se aparta y se deja en infusión 10 minutos. Se cuele y en esa agua se disuelve la levadura prensada.

En una ensaladera se bate este preparado junto con los huevos, el azúcar, el zumo, las gaseosas, las ralladuras y el anís seco, durante 10 minutos.

Se hace un volcán con la harina y se le va añadiendo, poco a poco, la mezcla anterior y las almendras, amasando muy bien. Se deja reposar para que fermente y, si es necesario, se añade un poco más de harina para trabajarla.

Se forman los rollos, se colocan sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado y se le dan unos cortes por los bordes. Se mojan con un poco de agua con un pincel y se espolvorean con azúcar. (hay quien, en vez de agua, utiliza huevo).

Se hornean a 190 °C durante 30 minutos aproximadamente

### Un poco de historia

Es uno de los dulces más populares de la comarca, por lo que existen algunas variantes de la receta: hay quien pone patatas en lugar de almendras. Otros los fríen en vez de hornearlas.



## Tortas de la Virgen

### Un poco de historia

Dulces de la comarca de Los Vélez que se solían hacer para el día de La Candelaria.

### Ingredientes

- 2 kg de miel
- Ralladura de 2 limones
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de matalahúva
- 500 g de crespillo\* molido  
(\*masa de pan sin levadura que se hace en el horno en forma de pequeñas tiras)
- 500 g de gurupones\*  
(\*masa de huevos y harina, moldeados en forma de dedos y fritos en abundante aceite)

### Elaboración

Se pone la miel en una caldera de cobre y, a fuego suave, se hace subir 3 veces, espumándola bien.

Se añade la canela, la matalahúva, el crespillo molido y la ralladura de limón, poco a poco y sin dejar de mover. Antes de apartar del fuego se añaden los gurupones y se reparten bien en la masa.

Se vierte en aros de madera y se deja enfriar. Se conservan en el frigorífico.



## Torrijas pobres

### Un poco de historia

Se llamaban pobres porque, a diferencia con las torrijas "normales", no se remojaban en leche ni se rebozaban en huevo. Era lo que había; pocos recursos y mucha imaginación.



### Ingredientes

- 8 rebanadas de pan tierno de hogaza
- 120 g de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
- AOVE abundante para freír

### Elaboración

Se fríen las rebanadas de pan en el aceite de oliva caliente, pero sin dorarlas mucho. Se sacan y se pasan inmediatamente por agua y a continuación se rebozan con una mezcla de azúcar y canela.

Recomiendo, ya que tenemos diversas cremas en las recetas anteriores, "enriquecer" la torrija poniéndole una fina capa al gusto y hacer una especie de "chérica dulce".

## Huevos fritos con miel

### Ingredientes

- 4 huevos
- 240 g de miel
- ½ dl de AOVE
- 8 rebanadas de pan de barra pequeña de leña

### Elaboración

En una sartén se pone a calentar el aceite y se añade la miel. Cuando empiece a espumar se echan los huevos enteros, se baja la temperatura y se remueve sin parar como para hacer unos huevos revueltos. Cuando el huevo esté cuajado se saca a una fuente y se deja enfriar.

Se sirve frío, sobre rebanadas de pan tostado o también con pan frito.



### Un poco de historia

Antiquísimo postre velezano que se hacía en Semana Santa y para la merienda del día de la Virgen de la Cabeza.

## Peñascos de la Alpujarra



### Ingredientes

- 500 g de almendras peladas
- 500 g de azúcar
- 6 huevos
- 0,5 l de agua

### Elaboración

Se fríen las almendras y, una vez frías, se trituran en la thermomix hasta dejarlas casi molidas.

Se hace un almíbar con el agua y el azúcar, dejándolo hervir 10 minutos.

Se separan las yemas de las claras; estas últimas se montan

a punto de nieve. Se hacen montoncitos con una cuchara y se van echando en agua hirviendo para cocer este merengue (peñascos). Se reservan.

Se baten las yemas energicamente y se le va incorporando el almíbar frío poco a poco, con un fino chorro. A continuación se mezclan las almendras molidas y

se pone otra vez al fuego, sin parar de mover con la espátula hasta que alcance los 85 °C. Se retira y se deja enfriar en el frigorífico.

**MONTAJE:** se sirve en una fuente o en cuencos individuales con los trocitos de merengue cocido por encima.

## Rosquillos de naranja y AOVE

### Ingredientes

- 6 huevos
- 0,5 l de AOVE
- 0,5 l de leche
- 750 g de azúcar
- 1 kg de harina candeal
- 2 cucharadas de ralladura fina de piel de naranja
- 30 g de gaseosa (6 sobres)
- 1 huevo para pintarlos



### Elaboración

Se baten los huevos y el azúcar hasta que doblen su volumen. A continuación, se añaden la ralladura de naranja y el aceite, y se sigue batiendo.

Se tamiza la harina y se mezcla con la gaseosa; se añade a la mezcla de los huevos y se amasa bien. Se pasa a la mesa de trabajo y se sigue amasando, añadiendo más harina si lo precisa.

Se deja reposar un poco y se forman los rosquillos como es habitual, sobre una bandeja de horno con papel siliconado. Se untan con huevo batido con la ayuda de un pincel y se introducen en el horno a 180 °C durante 20 minutos, comprobando que se queden dorados.

## Pasta-floras

### Ingredientes (6 personas)

#### Para la masa:

- 500 g de manteca
- 1,250 g de harina candeal
- 500 g de azúcar
- 0,2 l de vino blanco
- 4 yemas de huevo
- 25 g de raspadura de limón
- 15 g de bicarbonato
- 300 g de cabello de ángel

#### Para decorar:

- 100 g de azúcar
- 15 g de canela molida
- 125 g de almendra cruda pelada

### Elaboración

En la máquina amasadora se pone la manteca, el azúcar, el vino blanco, las yemas y la ralladura de limón, se va amasando y añadiendo la harina tamizada mezclada con el bicarbonato.

Cuando esté la masa en su punto se pasa a la mesa de trabajo y se estira con el rodillo, dejándola con menos de 1 cm de grosor. Se va cortando con el cortapastas y se coloca la mitad de los discos sobre una bandeja de horno con papel siliconado. Se pone en el centro un poco de cabello de ángel y se cubren con el resto de círculos de pasta.

Se cierran con la punta de los dedos y se pone por encima de cada uno un poco de azúcar y canela (mezcladas) y almendra cruda machacada.

Se hornean a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente, comprobando que están doradas y tiernas.

*Esta y otras muchas recetas de repostería tradicional tuve la suerte de poder verlas hacer en la panadería de Pedro Ramírez y Cristina, a mis suegros, María Josefa y Ramón, y a mi tía María Victoria.*



## Bizcocho de aceite de oliva virgen extra



### Ingredientes

- 0,5 l de leche
- 0,250 l de AOVE
- 500 g de azúcar
- Una cucharada de raspadura de limón
- 4 huevos
- 4 sobres de gaseosa (20 g)
- 500 g de harina de repostería
- Azúcar y canela para decorar

### Elaboración

Se baten los huevos hasta que dupliquen su volumen. Seguidamente se incorporan la leche, el aceite, el azúcar, la raspadura de limón y se sigue batiendo.

Se agrega la harina poco a poco (a menos velocidad) y por último la gaseosa. Se mezcla todo bien hasta obtener una masa homogénea. (La masa debe quedar fluida, no muy espesa, por eso, aunque en los ingredientes figure ½ kg de harina, hay que tener cuidado y no pasarse, no todas las harinas son iguales).

Se unta el molde de horno con aceite de oliva y se vierte el preparado anterior. Se espolvorea por encima de la masa un poco de azúcar y canela mezcladas. Se mete en el horno (precalentado a 180 °C) durante 35-45 minutos aproximadamente hasta que suba y quede bien dorado.

### Un poco de historia

Es el clásico bizcocho que se hace para el desayuno, de vez en cuando, porque son ingredientes sanos, saludables y por supuesto mucho mejor que la bollería industrial.

## Torticas reales de Vera

### Ingredientes (6 personas)

- 0,5 l de anís seco
- 0,5 l de AOVE
- 500 g de azúcar
- 1,5 kg de harina candeal

### Para decorar:

- 150 g de almendras peladas
- 50 g de azúcar
- 15 g de canela para decorar

### Un poco de historia

Repostería que en su origen era típica de la época navideña, pero es tan rica que ya se elabora todo el año.

### Elaboración

Se pone la harina, el azúcar, el aceite y el anís en la maquina amasadora y se mezcla durante 15 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Se pasa a la mesa. Se hacen bolas, todas del mismo tamaño y se colocan sobre una bandeja de horno con papel siliconado, separándolas un poco.

Se van aplanando con la palma de la mano y se les hacen los picos (bordes) con los dedos. Se pinchan una a una con un tenedor y se le echa por encima un poco de azúcar y canela. Se decoran con una o dos almendras marcadas, crudas y peladas, por encima, dependiendo del tamaño de las torticas que más nos guste.

Se cuecen en el horno a 180 °C durante 20-25 minutos, hasta que empiecen a dorarse



## Mantecados de almendra al estilo de la comarca del Almanzora

### Un poco de historia

Hay muchas recetas de mantecados, aromatizados con canela, ralladura de limón, naranja, etc. Esta receta también lo admite.

### Ingredientes

- 500 g de manteca
- 500 g de azúcar
- 250 g de almendras sin piel
- 1 kg de harina
- 2 huevos para pintar los mantecados

### Elaboración

Se tuestan las almendras en el horno y, cuando estén frías, se muelen con el robot.

La harina también se tuesta en el horno unos minutos, sobre una bandeja.

Se pone la manteca ablandada en un cuenco grande y se bate con unas varillas hasta que quede esponjosa. Se añade la harina, el azúcar y las almendras molidas, y se amasa todo bien. Se pasa a la mesa de trabajo y se estira esta masa hasta alcanzar un grosor de 2,5 cm.

Se corta la masa con un cortapastas en círculos pequeños, para formar los mantecados y se untan de huevo batido con un pincel.

Se hornean a 180 °C durante 15 minutos. Cuando el huevo se dore es señal de que ya están cocidos.

Se dejan enfriar y se envuelven en papelitos individuales. Se conservan en lugar fresco y seco.



## Torta de chicharrones de Oria

### Ingredientes (8 personas)

- 1 kg de harina de trigo
- 15 g de sal
- 250 g de chicharrones y manteca mezclados
- 100 g de azúcar
- 0,5 l de agua
- 200 g de masa madre

### Elaboración

En un lebrillo se pone la harina, la masa madre, la sal y el agua. Se amasan con las manos y con paciencia como si de un pan se tratase. A continuación se añaden los chicharrones y se continúa amasando hasta que estén bien integrados.

Se pasan porciones de la masa a bandejas de horno, se estiran sobre la superficie para que quede plana y se deja fermentar una hora. (Se pueden hacer redondas y también rectangulares abarcando toda la base de las "latas").

Se espolvorean con azúcar y se introducen en el horno a 190 °C durante 20-25 minutos hasta que esté dorada. Se consume a temperatura ambiente. No necesita frío (al igual que la repostería tradicional, tipo pastas).



## Flan de castañas de Paterna del Río

### Elaboración

Se hace un corte en la piel a las castañas y se blanquean unos minutos en agua hirviendo para que sea más fácil pelarlas.

En un cazo se ponen a cocer las castañas peladas con la leche, la miel, la vainilla (abierta y raspada) y la piel de limón, hasta que estén tiernas. Se deja infundir 10 minutos y se retiran la vainilla y la piel de limón.

Se batan los huevos con el azúcar y a continuación se añade la leche con las castañas. Se tritura con la batidora hasta que quede una pasta fina.

En una sartén con el azúcar y el agua se hace un caramelo oscuro, de forma tradicional, para cubrir la base de las flaneras.

Se vierte el flan sobre los moldes con caramelo y se meten al horno, al baño María, durante 15-20 minutos (dependiendo del tamaño de las flaneras). En los nuevos hornos a 95 °C, 15 minutos y 80 % de humedad.

Se dejan enfriar antes de desmoldar y se decoran al gusto

### Ingredientes

- 600 g de castañas
- 0,750 l de leche
- 100 g de azúcar
- 6 huevos
- 1 vaina de vainilla
- 60 g de miel
- La piel de un limón

### Para el caramelo:

- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de agua





## Buñuelos de calabaza de Tíjola (Papajotes)

### Elaboración

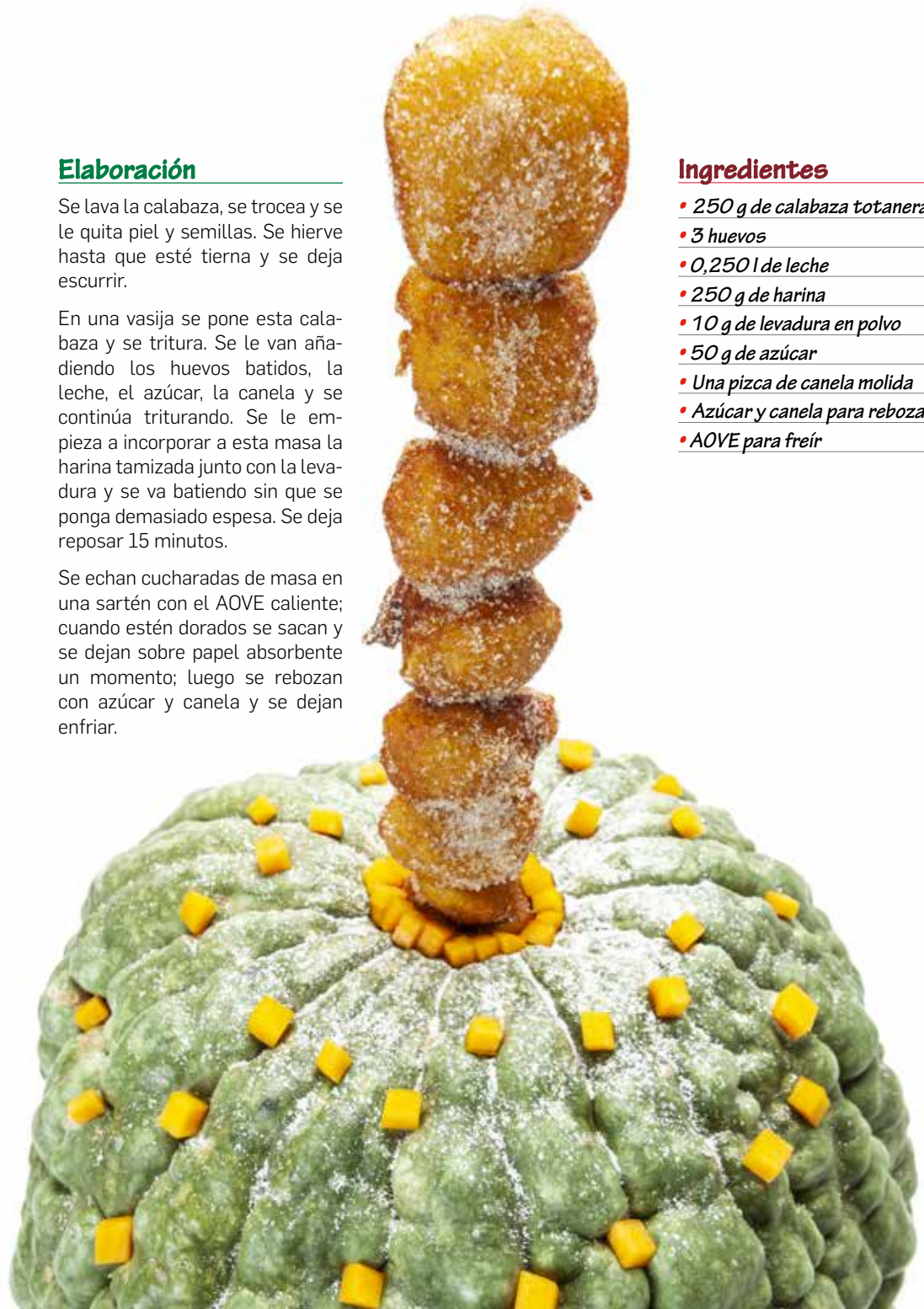
Se lava la calabaza, se trocea y se le quita piel y semillas. Se hierve hasta que esté tierna y se deja escurrir.

En una vasija se pone esta calabaza y se tritura. Se le van añadiendo los huevos batidos, la leche, el azúcar, la canela y se continúa triturando. Se le empieza a incorporar a esta masa la harina tamizada junto con la levadura y se va batiendo sin que se ponga demasiado espesa. Se deja reposar 15 minutos.

Se echan cucharadas de masa en una sartén con el AOVE caliente; cuando estén dorados se sacan y se dejan sobre papel absorbente un momento; luego se rebozan con azúcar y canela y se dejan enfriar.

### Ingredientes

- 250 g de calabaza totanera
- 3 huevos
- 0,250 l de leche
- 250 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 50 g de azúcar
- Una pizca de canela molida
- Azúcar y canela para rebozar
- AOVE para freír



### Un poco de historia

Son típicos de algunos lugares del Almanzora, en especial de Tíjola. En otras zonas de la provincia los llaman papajotes. Los pebetes de calabaza de Laujar son muy parecidos.

También son parientes de otros dulces almerienses elaborados con hortalizas de raíz (tubérculos) y de fruto (cucurbitáceas), como los papaviejos, o los buñuelos de boniato.

## Tarta de los Reyes

### Elaboración

En una vasija se ponen los huevos y el azúcar, y se baten hasta que dupliquen su volumen y adquieran una tonalidad blanquecina. Se añade el resto de ingredientes y se mezcla bien con unas varillas hasta que la masa quede homogénea.

Se unta un molde con mantequilla o aceite de oliva y se vierte el preparado anterior.

Se precalienta el horno a 180 °C y se cuece durante 50-60 minutos.

### Ingredientes

- 250 g de almendras peladas y molidas
- 5 huevos
- 200 g de azúcar
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 2 cucharadas de agua de azahar

### Un poco de historia

Es sefardí, procedente de un manuscrito anónimo del siglo XIV.

Este sencillo bizcocho de almendra era un buen acompañamiento para el desayuno o merienda en aquellos tiempos y hoy en día... ¿Por qué no?

## CAPÍTULO 8

### Antecedentes andalusíes, sefarditas y cristianos

–Por cierto, esos postres nuestros tienen unos antecedentes muy antiguos en los recetarios medievales



## Tarta de almendra con hojaldre

### Un poco de historia

Es de un manuscrito anónimo andalusí, del siglo XIII.

Es un ancestro de los merengues (milhojas, cortadillos, etc.) que se ven en los obradores de las pastelerías por doquier.

### Ingredientes

- 250 g de almendras peladas y molidas
- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo
- 100 g mermelada de albaricoque
- Una cucharada de ralladura de limón
- 1 plancha de hojaldre de 300 g (ver receta Hojaldre con uvas)

### Elaboración

Se unta con mantequilla un molde para tartas y se espolvorea con harina. Se coloca el hojaldre encima, forrándolo. Se pincha la base de hojaldre con un tenedor y se cubre con legumbres secas para que no suba. Se hornea a 180 °C durante 20 minutos para formar la base de la tarta.

Se montan las claras a punto de nieve con la ralladura de limón y el azúcar. A continuación se va incorporando la almendra molida, poco a poco, pero con la espátula y con movimientos envolventes para que no se baje el merengue.

Se esparce una capa fina de mermelada en la base del molde de hojaldre y se vierte el merengue con almendra.

Se hornea a 180 °C durante 15-20 minutos hasta que la tarta esté dorada.



## Cazuela de siete vientres

### Ingredientes

- 250 g de requesón
- 3 huevos
- 50 g de almendras tostadas
- 50 g de nueces
- 50 g de pistachos
- 50 g de pasas
- 250 g de azúcar
- 500 g de plancha de hojaldre (ver receta de Hojaldre con uvas)
- 1 huevo para decorar

### Elaboración

Se bate el requesón desmenuzado con 100 g de azúcar y los 3 huevos hasta que esté todo bien mezclado.

Se machacan en un mortero, por separado, las almendras, los pistachos y las nueces con 2 cucharadas de azúcar cada uno. Se reservan.

Se estira el hojaldre finamente y se cortan 5 círculos iguales con el corta pastas, (del tamaño de la cazuela); se pinchan con un tenedor y se hornean 4 de ellos durante 7 minutos a 190 °C.

Seguidamente se engrasa con aceite una cazuela de paredes altas y se forra con hojaldre estirado también finamente. Se pone primero una capa del preparado de requesón, después un disco

del hojaldre pre cocido, otra capa de pasta de almendras y azúcar, se cubre con requesón, otro disco de hojaldre, pasta de nueces, requesón, otro hojaldre, pasta de pistachos, requesón y se termina con una capa (la séptima) de requesón; se cubre con otra capa fina de hojaldre sin hornear. Con un pincel se pinta con huevo batido todo el exterior del pastel.

Se mete la cazuela en el horno (hoy en día se puede hacer con moldes de pastelería) a 175 °C durante 40 minutos. Si al final parece que se tuesta demasiado, se cubre.

Se deja enfriar y se conserva en el frigorífico.

*Considero que es necesaria esta versión personalizada del plato para poder ver el interior.*

### Un poco de historia

Receta andalusí, del libro de Ibn Razin, siglo XIII. Complicadilla, pero muy gustosa y aparente.



## Dulce de sésamo



### Ingredientes

- 50 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 2 huevos
- 25 g de almendras molidas
- 25 g de semillas de sésamo
- 125 g de sémola
- Una cucharadita de canela

### Un poco de historia

Andalusí, de un manuscrito anónimo del siglo XIII

### Elaboración

Se ablanda la mantequilla a punto de pomada y se bate con las varillas, añadiendo el azúcar poco a poco. Se incorporan los huevos batidos y, sin parar este proceso, se agregan también el resto de ingredientes: almendras moli-

das, sémola, sésamo, y canela. Se mezcla todo bien hasta que la masa esté homogénea.

En recipientes adecuados para horno y engrasados, se vierte el preparado anterior y se hornea a 175 °C durante 50 minutos.

Se deja reposar y se corta en cuadraditos para acompañar el té en la sobremesa.



## Bombones de higo

### Ingredientes

- 12 higos secos
- 50 g de pasas
- 4 orejones de albaricoque
- 4 dátiles
- 20 g de almendras tostadas
- 50 g de mantequilla
- 250 g de miel
- 250 g de azúcar

### Elaboración

Se pican en trocitos pequeños, con un cuchillo, los higos, las pasas, los albaricoques y los dátiles. Se pasan a un cuenco y se agrega la mantequilla ablandada. Se mezcla bien todo, amasándolo con las manos y se hacen bolitas no muy grandes.

Se calientan por separado el azúcar y la miel hasta que alcanzan el punto de caramelo. Se pinchan las bolitas con un palillo largo para ayudarnos a pasarlas, unas por el caramelo (la mitad aproximadamente) y otras por la miel. Deben quedar cubiertas con una capa fina. Se dejan secar.

### Un poco de historia

Andalusí, de un manuscrito anónimo del siglo XIV. En aquellos tiempos aún no había llegado el cacao de México, pero hoy se podrían bañar con chocolate negro y así harían realmente honor a su nombre.



## Turrón andalusí de dátiles, pistachos y piñones

### Un poco de historia

Del libro Fadalt al-jiwan, de Ibn Razín. Siglo XIII. Nos recuerda al pan de higo de nuestra época.

### Ingredientes

- 500 g de dátiles
- 300 g de nueces peladas
- 100 g de pistachos
- 100 g de piñones
- 250 g de azúcar
- El zumo de 1 limón
- 5 cucharadas de agua
- Azúcar molido y papel de arroz para recubrir el turrón

### Elaboración

Se deshuesan los dátiles y se pican en trocitos muy finos, las nueces se machacan sólo un poco en el mortero. Los pistachos y los piñones se doran en una sartén, pero se dejan enteros.

En una cazuela pone a calentar el azúcar con el agua para hacer un caramelo rubio. Se retira de fuego y se le añaden el zumo de limón, los dátiles, nueces, piñones y pistachos. Se mezcla bien y se vuelve a poner a fuego lento 10 minutos más, moviendo con una espátula.

Una vez templado para no quemarnos, con las manos untadas con unas gotas de aceite de oliva se le da forma de salchicha y se deja enfriar para que se endurezca. Se espolvorea con azúcar molido y se envuelve en papel de arroz. Se mantiene en lugar frío y seco durante largo tiempo sin necesidad de refrigerar. Se consume en rodajas finas.



## Alajú mozárabe

### Un poco de historia

Andalusí, del libro citado de Ibn Razín. Es un antecedente de varios dulces tradicionales: en su composición se parece bastante al alfajor de miel de Los Vélez. En la forma recuerda a la torta real de navidad. Y se parece al turrón de Olula de Castro (ver receta Turrón de Olula) en que también se hace con las almendras con piel.

### Ingredientes

- 500 g de miel
- 300 g de almendras con piel
- 250 g de pan rallado
- 8 obleas redondas de 20 cm de diámetro

### Elaboración

Se pone la miel a fuego lento en una cazuela durante 5 minutos. Se añaden el pan rallado y las almendras, y se mantiene en el fuego 10 minutos, moviéndolo constantemente para que no se pegue.

Se extienden las obleas sobre la mesa, se ponen porciones del alajú en el centro de cada una y se tapa con otra oblea. Se presionan un poco dejándolas como unas tortas de unos 2 cm y algo más delgadas en los bordes. Se deja enfriar y se conserva lugar fresco y seco.



## Almojobanas andalusíes

### Ingredientes

- 75 g de queso fresco de cabra
- 75 g de queso fresco de oveja
- 0,1 l de AOVE
- 3 huevos
- 9 g de levadura en polvo
- 250 g de harina de trigo
- 0,5 l de agua
- Una pizca de sal

### Para decorar:

- 150 g de mermelada de calabaza
- Azúcar molido y canela

### Un poco de historia

Muladí. De un manuscrito anónimo del S. XIV. Otras versiones de este postre solamente los pasan por un almíbar con miel. En realidad podríamos decir que la pasta *choux* que hoy conocemos, ya se elaboraba (con matices) en aquellos tiempos.

### Elaboración

Se cortan en trocitos pequeños los quesos frescos.

En una olla o rondón se ponen a calentar el agua, el aceite y la sal. Cuando arranque a hervir se aparta del fuego y se añade toda la harina tamizada junto con la levadura. Se mezcla bien con unas varillas y se ponen otra vez al fuego 2 minutos para cocer la harina. Se deja reposar un poco, se añade el queso fresco y se amasa. Se deja enfriar y se le van añadiendo los huevos, uno a uno, integrándolos antes de echar el siguiente.

En una bandeja de horno engrasada se ponen montoncitos de esta masa, se chapán un poco con los dedos y se les hace un hueco pequeño en el centro. Se hornean a 180 °C durante 20 minutos. Una vez fríos se les pone la mermelada de calabaza en el centro, y se espolvorea con azúcar y canela.

También nos puede valer el dulce de calabaza y naranja (receta del Dulce de naranja y calabaza) en lugar de la mermelada.





### Nota

Como los manuscritos medievales que no suele haber indicación de cantidades ni de tiempos, hemos hecho una adaptación a las normas actuales de cocina. Antonio Carmona le ha dado el toque final con el ajuste profesional imprescindible para que cualquier aficionado pueda reproducirlas. Esperemos haberlo conseguido.

## Albóndigas de leche

### Elaboración

**LECHE DE ALMENDRA:** se muelen las almendras muy finas y se les va añadiendo agua caliente, removiendo hasta conseguir la textura de leche espesa. Se cuele, se mezcla con la de vaca y se ponen ambas a cocer con la canela, la cáscara de limón y azúcar al gusto.

Mientras, se hace una masa con el pan, el huevo y las almendras picadas. Se forman bolitas que se pasan por harina y se fríen. Se escurren bien y se reservan.

Cuando la leche haya hervido un poco, se aparta, se retira la canela y la cáscara de limón y se le añaden las albóndigas.

### Ingredientes (8 personas)

- 1 l de leche de almendra
- 1 l de leche de vaca
- 300 g de pan *sentado* remojado en leche
- ½ taza de almendras picadas
- 1 huevo
- Harina
- 1 cáscara de limón
- 1 rama de canela
- Azúcar

### Un poco de historia

Un muy antiguo postre típico de las noches de invierno.

Algunos los llaman también sopas de leche.

## CAPÍTULO 9

### A modo de recuerdo

Si han echado de menos otros postres almerienses de toda la vida, no es que los hayamos olvidado, sino que ya los publicamos en otros libros anteriores y por eso los hemos agrupado en este apéndice recordatorio para todos los que no pudieron conseguir esos libros en su día.





## Alfajor de miel

### Elaboración

Se cuece la miel a fuego lento hasta que suba tres veces; se aparta del fuego y se añaden las ralladuras de limón y naranja, la canela o el anís y, por último, los crespillos machacados y las almendras molidas.

Esta mezcla se extiende sobre obleas y se cubren con más obleas. Se deja secar y se corta en cuadrados o rectángulos.

### Ingredientes

- 1 kg de miel
- 500 g de almendras tostadas y picadas
- 400 g de crespillos
- 1 cucharada de matalahúva tostada
- Ralladuras de limón y de naranja
- 1 cucharada de canela molida ó 1 copa de anís seco

### Un poco de historia

El crespillo es una masa de pan sin levadura que se extiende muy fina, se corta en pequeñas tiras y se cuece en el horno. Una vez frío se desmenuza muy fino.



## Cuajao de almendras

### Ingredientes

#### Para el relleno:

- 1 libra de almendras molidas
- 2 libras de azúcar
- 3 cuarterones de puré de batatas cocidas
- 4 huevos
- 1 perrilla de canela

#### Para el hojaldre:

- 1 vasito de aceite virgen extra
- 1 vasito de vino blanco seco
- La harina que admita
- Una cucharada de azúcar

### Un poco de historia

Antigua receta de la que dejo los ingredientes en las antiguas medidas por la cosa del folclor.

Una libra son 460 g y, por tanto, un cuarterón, 115 g. Una perrilla era una moneda de cinco céntimos.

### Elaboración

Con el azúcar y agua se hace un almíbar no muy espeso; se mezcla con la almendra y la batata, y se le añaden los huevos batidos y la canela.

Se mezclan el vino, el aceite y el azúcar y se va añadiendo harina hasta formar una masa que no se pegue en las manos; se tapa y se deja reposar una hora. Se forra con este hojaldre una cuajadera, y en el filo se le hacen unos piquitos con la mano. Se echa el relleno y se mete en el horno con fuego por encima hasta que esté bien cocido.



## Dulce del paraíso

### Un poco de historia

También se pueden usar para la base galletas o soletillas. En vez de almidón de trigo se puede utilizar maicena.

### Ingredientes

- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 30 g de almidón de trigo
- 60 g de almendras
- 160 g de azúcar
- Bizcocho para la base

### Elaboración

Se hace un almíbar flojo con dos vasos de agua y 70 g de azúcar. En una bandeja se ponen rodajas de bizcocho y se calan con el almíbar templado.

Se pelan las almendras se tuestan y se muelen. Se batan los huevos con el almidón y 90 g de azúcar, se añaden las almendras

molidas y se mezclan bien. Se añade la leche y se pone al fuego muy bajo hasta que se forme una crema algo más espesa que las natillas.

Se vuelca esta crema sobre el bizcocho y se espolvorea con canela molida y/o almendras tostadas fileteadas.



## Pan de higo

### Elaboración

Se limpian los higos y se pican en la máquina de la carne, se le añaden las especias molidas. Se amasa todo muy bien con la ayuda del aguardiente. Las almendras se escaldan, se pelan, se tuestan, se pican en trozos y se ciernen; lo más fino se reserva para bañar el bollo por el exterior y los trozos se añaden a la masa.

Se vuelve a amasar bien, se forman bollos cilíndricos que se rebozan con la almendra fina. Se ponen a secar, para lo que era bastante usual envolverlos en papel de estraza y colgarlos.

### Ingredientes

- 5 kg de higos secos
- 4 kg de almendras
- 15 g de canela
- 15 g de matalahúva
- 7 clavos
- 1,5 l de anís seco

### Un poco de historia

Antiguamente se picaban los higos a mano, con tijeras y quedaba una textura más interesante. También se pueden hacer panes redondos con moldes.



## Papaviejos



### Ingredientes

- 4 patatas gordas
- 4 huevos
- 6 cucharadas de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de canela
- 1 vaso pequeño de leche
- Ralladura de limón
- Azúcar y canela molidas para rebozar
- Aceite para freír

### Elaboración

Se cuecen las patatas y se pasan por el pasapurés; se añaden los huevos batidos y la leche; se mezcla todo y se añaden los demás ingredientes amasándolos bien. Se van cogiendo porciones de masa con una cuchara y se van echando en una sartén con aceite bien caliente.

Al sacarlos se pasan por un plato con azúcar y canela.



### Un poco de historia

Son típicos de Semana Santa. Algunos los hacen sin patata, con azúcar en la masa, pero en ese caso se parecen más a las tortas fritas de Los Vélez. Y además el nombre no tendría sentido al no llevar "papas".

## Pebetes

### Ingredientes

- 12 huevos
- Azúcar y miel al gusto
- c/s de harina de trigo
- Hojas de higuera como adorno

### Elaboración

La harina se tuesta en una sartén y se pone en una fuente para amasarla con huevos batidos y un poco de azúcar. Debe quedar una masa suave.

Se ponen cucharadas de masa en pámpanos verdes y se hacen unos paquetillos que se ponen a cocer en el horno.

Se sacan de las hojas las bolas cocidas y se ponen en un cuenco de madera cubriéndolas con miel.

### Un poco de historia

Antiguo dulce de Fondón que dicen que se solían hacer en las bodas desde tiempos de los moros. Aunque la verdad es que se parecen bastante a la masa de los "petisús".



## Potaje de castañas

### Ingredientes

- 600 g de castañas tostadas y peladas
- 300 g de boniatos pelados y troceados (optativo)
- Azúcar al gusto (de 200 a 250 g)
- 1 tallo de canela
- 1 cucharada sopera de matalahúva machacada o cáscara de naranja

### Un poco de historia

Es un postre típico de las fiestas navideñas, antaño extendido por toda la Alpujarra.

### Elaboración

Se ponen en una olla las castañas y los boniatos con agua suficiente para cubrirlos y se acercan al fuego. Cuando empieza a hervir se le añade el azúcar, la canela y la matalahúva (o la cáscara de naranja).

Se deja cocer durante media hora aproximadamente a fuego lento, hasta que las castañas estén tiernas y procurando que el caldo no quede demasiado seco ni demasiado acuoso.

Se deja enfriar y se sirve a temperatura ambiente adornado con una ramita de menta y un poquito de canela por encima.



## Roscas de anís

### Un poco de historia

Si se mojan en un almíbar ligero al sacarlos de la sartén, antes de rebozarlos, durarán tiernos más tiempo.

### Ingredientes

- Por cada huevo: 6 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de azúcar
- Raspadura de limón
- 1 copa de anís seco
- 1 pellizco de levadura y harina de trigo, a ojo
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar y canela molidas para rebozar

### Elaboración

Se amasan bien todos los ingredientes menos la harina, que se echará después, poco a poco, hasta formar una masa elástica que no se pegue en los dedos. Se deja reposar cubierta con un paño al menos una hora.

Se forman con la mano roscas de unos cinco o seis centímetros de diámetro. Se les da un corte a todo lo largo de la circunferencia exterior y se fríen en abundante y aceite bien caliente. Se rebozan con azúcar y canela,



## Soplillos o suspiros



### Un poco de historia

Dulce muy antiguo y popular en muchos sitios de España.

Se suelen llamar soplillos en la Alpujarra y suspiros en norte de la provincia y en Castilla.

### Ingredientes

- Las claras de 12 huevos
- 1 kg de azúcar
- 1 kg de almendras

### Elaboración

Se baten las claras a punto de nieve. Se les incorporan el azúcar y las almendras peladas, ligeramente tostadas y troceadas en cachos grandes. Se ponen sobre un papel engrasado, echándolos con una cuchara sopera, dejándolos con forma irregular.

Se meten al horno suave y se tienen hasta que el merengue se endurece, pero sin que llegue a tostarse por encima.



## Talvinas

### Un poco de historia

Es uno de los postres más antiguos de nuestro mundo mediterráneo.

Hay muchas variantes, como hacerlas con agua en vez de leche, poner miel en vez de azúcar o tostar la harina un poco antes de cocinarla.

### Ingredientes

- 100 g de harina de trigo
- 4 rebanadas de pan
- 1 l de leche
- 50 g de almendras peladas
- 100 g de azúcar
- Aceite de oliva virgen
- Canela molida
- Matalahúva

### Elaboración

Se fríen en aceite las almendras enteras y el pan cortado en cuadraditos. Se sacan y se ponen a escurrir. Se quita casi todo el aceite, se echa la leche con un poco de sal y, antes de que empiece a hervir, se le va añadiendo la harina de trigo hasta formar unas gachas blandas.

Se añade la matalauva, se deja cocer unos minutos y se aparta. Se espolvorea con azúcar y canela, y se adorna con las almendras y el pan frito que teníamos apartados.



## Turrón de Olula de Castro

### Un poco de historia

Si el perol es de cobre la cocción de la miel resulta perfecta.

Este turrón queda más tierno que los industriales gracias a su alto contenido en miel.

### Ingredientes

- 1 kg de miel
- 1,5 kg de almendra sin repelar
- ½ kg de azúcar
- 6 claras de huevo
- Canela molida
- Raspadura de limón
- Obleas

### Elaboración

Se tuestan las almendras con su piel y se dejan enfriar. Se pone la miel en un perol con el azúcar, la canela, el limón y las claras montadas a punto de nieve. Se pone a fuego suave (incluso baño maría, pues no debe hervir) sin dejar de remover con una cuchara de madera.

Cuando se endurece (de dos horas a dos y media), se aparta del fuego y se añaden las almendras, se mezclan bien y se vuelca la masa en moldes rectangulares con una oblea en el fondo; se cubren con otra oblea y se dejan enfriar con peso encima al menos veinticuatro horas.



## Buñuelos calientes de espárragos y calabaza en almíbar con chocolate

### Ingredientes

#### Para el almíbar:

- 1 manojo de espárragos
- 250 g de calabaza
- ½ l de agua
- 200 g de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- Corteza de limón
- 1 ramita de canela

#### Para los buñuelos:

- 2 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- El almíbar de espárragos y la harina que admita (150 g aprox.)
- Azúcar y canela molida para rebozar
- Aceite de oliva para freír
- 80 g de cobertura de chocolate
- 4 cucharadas de aceite girasol

### Elaboración

**ALMÍBAR:** se limpian los espárragos y la calabaza y se blanquean durante cinco segundos introduciéndolos en agua hirviendo. Se añaden el resto de los ingredientes del almíbar, se llevan a ebullición y, cuando comience a espesar, se introducen los espárragos y la calabaza. Debe cocer lentamente unos 15 minutos hasta que estén confitados.

En un recipiente se ponen los espárragos y la calabaza con su almíbar, los huevos y la levadura (se retira la corteza y la ramita de canela). Se tritura agregándole harina, poco a poco, hasta obtener una masa blanda.

En una sartén con aceite bien caliente, se echan pequeñas porciones de masa con la ayuda de 2 cucharas y, una vez fritos, se rebozan en una mezcla de azúcar y canela.

Se funde el chocolate al baño María y se le incorpora poco a poco el aceite de girasol hasta que esté completamente integrado. Mantener caliente.

**MONTAJE:** colocamos los buñuelos en el centro del plato, los trocitos de espárragos y de calabaza confitados alrededor, azúcar glas y se decora con el chocolate caliente.



–A ver, ¡el que no esté sentado a la mesa se queda sin postre!

## Granizado de melón de piel de sapo y menta fresca con arándanos

### Ingredientes

- 800 g de melón (ya sin cáscara ni pepitas)
- ¼ l de agua muy fría
- El zumo de medio limón
- 100 g de azúcar glas
- 1 ramillete de menta fresca
- 125 g de arándanos

### Elaboración

Se tritura el melón con el agua, se cuele y se vuelve a poner en la batidora con el zumo y el azúcar. Se pasa a una ensaladera y se mete al congelador; cada media hora se saca y se mueve con las varillas, hasta que adquiera la textura de un granizado. También se puede hacer añadiendo hielo picado a la mezcla, pero queda menos fino.

Servir en cuencos con menta picada y arándanos.



## Hojaldre con uvas blancas y helado de requesón

### Ingredientes

- 400 g de requesón de Serón
- 300 g de nata líquida de 35% de materia grasa
- 80 g de miel
- 30 g de azúcar glas
- 200 g de uvas blancas de Almería
- Una plancha de hojaldre

### Elaboración

Se mezclan en la batidora el requesón, la miel y el azúcar, y se va añadiendo la nata poco a poco hasta obtener una crema. Se pasa al Paco Jet o a una heladora para conseguir un helado cremoso.

Se pelan las uvas y se cortan en rodajas.

Se hornea el hojaldre cortado en cuadrados de 4-5 cm, 18-20 minutos a 190 °C. Cuando se enfrían se abren para rellenarlos con el helado y con unas rodajas de uva; se espolvorean con azúcar glas.

**HOJALDRE:** El hojaldre se puede comprar congelado o refrigerado, pero como está de lujo es como nosotros lo hacemos: 500 g de harina (mitad de de trigo candeal y mitad de fuerza), 400 g de mantequilla sin sal, 250 g de agua y 15 g de sal; las harinas se amasan con el agua y la sal en un robot con varillas, añadiendo el agua poco a poco; se pasa a la encimera, se amasa bien a mano y se deja reposar en frío 15 minutos.

Luego se estira en forma rectangular, se le coloca encima la mantequilla, también en forma rectangular ocupando la mitad de la superficie; se cierra la masa sobre la mantequilla y se estira; se deja reposar 10 minutos en el frigorífico; se dobla el rectángulo en tres y se vuelve a estirar.

Así hasta seis veces, dejando reposar entre vuelta y vuelta 10 minutos en el frigo.

Finalmente se estira hasta dejarla fina.





## Crepes de naranjas con crema de avellanas y chocolate

### Ingredientes

#### Para los crepes:

- 2 huevos
- 125 g de harina
- 10 g de mantequilla
- ¼ l de leche
- 1 cucharada de AOVE
- Sal

#### Para el relleno:

- 1 l de leche
- 165 g de harina
- 3 huevos
- ½ cucharadita de canela
- Ralladura de la piel de 2 naranjas
- 200 g de azúcar

#### Para la crema:

- 180 g de avellanas tostadas sin piel
- 160 ml de leche de soja
- 200 g de chocolate 85%
- 3 gotas de esencia de vainilla
- 50 g de azúcar morena
- 40 ml de AOVE

### Elaboración

**CREPES:** en un vaso de túrmix se ponen los huevos, la leche, sal, azúcar y la mantequilla derretida. Se bate y se va incorporando la harina poco a poco. Reposar 30 minutos.

En una sartén engrasada con mantequilla se echa masa hasta cubrir la base, se hace un minuto, le da la vuelta y se saca cuando estén dorados; y así sucesivamente.

**RELLENO:** se cuece la leche con la canela y la ralladura de naranja hasta que comience a hervir, mezclamos los huevos con el azúcar, la harina y luego la leche. Se bate bien y se pone a fuego lento hasta que rompa a hervir, sin parar de mover. Se deja en el frigorífico.

**CREMA:** En un robot de cocina se trituran las avellanas hasta conseguir una pasta fina (como harina). Se añade el azúcar y se sigue triturando; a continuación el aceite, se mezcla bien y se pasa a un bol.

Se derrite el chocolate al baño María o en el microondas a potencia baja y se mezcla con la leche; que quede bien integrado. Se vierte este preparado en el bol con los demás ingredientes y se sigue moviendo hasta conseguir una pasta homogénea. Se deja en el frigorífico.

**MONTAJE:** Se rellenan los crepes con la crema y se decora por encima con más crema. Se pueden poner unos gajos de naranja fresca.



## Flan de naranjas al caramelo

### Ingredientes

- 1 l de leche
- 8 huevos
- 250 g de azúcar
- 2 naranjas

#### Para el caramelo:

- 200 g de azúcar
- 4 cucharadas de agua

### Elaboración

Se pone la leche en el fuego y cuando comience a hervir se retira y se deja atemperar unos minutos.

Se ralla la piel de las naranjas, pero se reserva una poca para cortar en juliana y decorar.

Aparte, en un cazo se batan los huevos con el azúcar y la ralladura de naranja. A continuación se agrega la leche (colada) y se tritura todo con la ayuda de una túrmix.

En una sartén bien caliente se pone el azúcar para hacer el caramelo y se deja a fuego lento, moviendo de vez en cuando hasta que comience a dorarse. Se le incorpora el agua caliente poco a poco y se deja hacer unos minutos para que tome su color característico.

Se cubre la base de moldes rectangulares con el caramelo y se vierte el flan muy despacio para que no se mezcle.

Se introducen en el horno a 100 °C durante 20 minutos y 80 % de humedad (o al baño María de forma tradicional).

Una vez frío se guardan en el frigorífico hasta el momento de servir. Se decora con el caramelo y ralladura de piel de naranja



## Helado de almendra marcona al caramelo con gelatina de papaya



### Ingredientes

- ½ papaya de Níjar
- 12 hojas de gelatina
- 5 cl de agua
- 100 g de azúcar

### Para el helado:

- 1 l de leche entera
- 75 g de leche en polvo
- 40 g de azúcar invertido
- 60 g de glucosa atomizada
- 300 g de nata líquida
- 70 g de azúcar
- 8 g de estabilizante
- 650 g de almendra marcona tostada y molida

### Elaboración

**HELADO:** se mezcla la leche, la glucosa, la leche en polvo, el azúcar invertido y la nata. Se bate bien y se pone a fuego lento hasta que alcance los 45 °C.

Se mezcla el azúcar y el estabilizante y se añade al preparado anterior. Se sube el fuego y se deja que alcance los 85 °C, moviendo de vez en cuando. Se aparta y se deja templar. A continuación se añade la almendra molida y se mezcla bien. Se enfría por completo, unas 10-12 horas en el frigorífico. Luego se vierte en la maquina heladora y cuando se obtenga la textura deseada, se guarda en el congelador.

Se le quita la piel y las semillas a la papaya y se tritura. Se pone a calentar el agua y se disuelve la gelatina, previamente remojada. Se mezcla con el puré de papaya y se extiende en una bandeja para enfriar la gelatina y poder cortarla en dados.

Se pone a calentar el azúcar con unas gotas de agua, a fuego lento, hasta hacer un caramelo tradicional.

**MONTAJE:** Colocamos una bola de helado en el centro de un plato hondo y la gelatina alrededor. Se decora con el caramelo líquido por encima, crocanti de almendra y un trocito de canela en rama.

## Sopa fría de sandía con helado de vainilla, cúpula de chocolate y frutas naturales

### Ingredientes

- 1 kg sandía sin piel ni pepitas
- 3 cucharadas de Pedro Ximénez
- El zumo de 1 limón

### Para el helado:

- 500 g de leche
- 4 vainas de vainilla
- 75 g de nata
- 4 yemas de huevo
- 90 g de azúcar
- 25 g de glucosa atomizada
- 20 g de azúcar invertido
- 35 g de leche en polvo
- 3 g de estabilizante

### Para decorar:

- 4 semiesferas (o tartaletas) de chocolate
- Menta fresca
- Manzana
- Pera
- Uvas
- Melocotón

### Elaboración

**SOPA FRÍA:** se tritura la sandía junto con el zumo de limón y el PX, se pasa por el colador chino y se deja en el congelador, moviendo de vez en cuando para obtener una textura de granizado.

**HELADO:** se pone a hervir la leche con la nata y las vainas de vainilla (abiertas y raspadas), se retiran del fuego y se deja infusionar durante una hora. Se pasa por el chino, se le añade la leche en polvo y se pone a calentar solo un minuto. A continuación se añade la glucosa y el azúcar invertido, seguidamente las yemas, el azúcar y el estabilizante juntos.

Se mezcla bien y se calienta a fuego lento, moviendo con una varilla, hasta alcanzar los 85 °C. Se deja enfriar en el frigorífico dentro del recipiente de la Pacojet y se pasa al congelador como mínimo 12 horas. Se turbinan en el momento de servir.

Se corta la fruta fresca en trocitos irregulares.

**MONTAJE:** En un plato hondo se pone una bola de helado de vainilla, se tapa con la cúpula, poniéndola boca abajo y se echa la sopa fría alrededor. Se decora con la fruta y menta fresca. Se sirve de inmediato.



## Deditos de Jesús

### Elaboración

Pelar, secar y machacar bien las almendras en un mortero. Agregarles las yemas y, poco a poco, 100 g de azúcar, para obtener una masa consistente. Hacer unos pequeños bastoncitos en forma de dedo y colocarlos en una placa untada de mantequilla. Cocer a horno suave 10-12 minutos. Sacarlos y cubrirlos con el azúcar restante derretida con la miel.

El humo de la foto lo origina el hielo seco de la base.

### Ingredientes

- 200 g de almendras
- 150 g de azúcar fino
- 4 yemas de huevo
- Una cucharada de miel





Antonio Camar



ANDALU  
SIBI

CARMONA

ESPECIAL AGRADECIMIENTO A LOS  
**colaboradores**



Junta de Andalucía



Ayuntamiento de Vécar



ALMERÍA  
CIUDAD



Ayuntamiento de Vera



AYUNTAMIENTO DE  
ROQUETAS DE MAR



Ayuntamiento de Níjar



Ayuntamiento de Adra



Ayuntamiento de  
*el Ejido.*



Ayuntamiento de Viator



Ayuntamiento de  
La Mojonera



Ayuntamiento de  
Vélez Rubio



Ayuntamiento de Gádor



Ayuntamiento de  
Benahadux



Ayuntamiento de Antas



Ayuntamiento de Chirivel

Las delicias de Almería

# Postres

*el Sabor de tu pueblo*

**Diario de Almería**

[diariodealmeria.es](http://diariodealmeria.es)

 GRUPO JOLY

# Las delicias de Almería



## EL SABOR DE TU PUEBLO

**P**rimero fue “103 Recetas para una Capitalidad”, continuamos con “Recetas con Hortalizas” y ahora, todo un orgullo para mí cerrar esta trilogía con “Postres, las delicias de Almería”.

Para poner en valor y presentar esta cocina dulce de Almería, he querido recopilar postres y elaboraciones de repostería que, desde mi infancia, me han causado una agradable sensación al paladar. También se verá reflejado mi paso por la escuela de Hostelería y se pondrán de manifiesto algunas de mis experiencias gastronómicas, dentro y fuera de nuestras fronteras, los cuales siempre me han dado satisfacciones y me han proporcionado gratos recuerdos.

¡Ya lo creo que en Almería hay postres! Podrán disfrutar nada menos que de 70, que junto a los dos anteriores libros hacen un total de 90 recetas de DELICIAS con ese sabor característico que le aporta cada pueblo, comarca o ingrediente autóctono.

El índice reproduce lo que pasaría cuando una familia o un grupo de amigos se reúnen en un restaurante para disfrutar de su gastronomía y se va acercando el momento de pedir el postre. Por ende, dulces típicos, chocolates, postres originales y tradicionales, sorbetes, helados, frutas y reminiscencias de la cocina árabe-andaluza, prevalecen sutilmente avenidos en este libro para complacer al paladar de todos los comensales.

En realidad, tras haber finalizado estos trabajos, siento que ha sido un “trabajo en equipo” porque la colaboración y consejos de mi querido amigo Antonio Zapata han sido muy valiosos, la delicadeza de Juanjo Pascual con sus fotos, la sapiencia y buen hacer de mi madre, el apoyo y el criterio de perspectiva de mi mujer e hija y la ayuda del gran equipo de profesionales de Terraza Carmona, han sido determinantes.

Pero sí quiero hacer mención especial a toda mi familia y en particular a mis hermanos Ginés, Beatriz, Manola, Javier, Alejandro y a los que se nos han ido, mi padre y mi hermano José, porque todos remamos en el mismo sentido y sin su disposición, coordinación, calor y cariño, sin duda, nada hubiera sido igual.

