

Recetario del I Concurso de Recetas de Chirimoya Fino de Jete

- SEMIFINAL
- FINAL



Ayuntamiento
de Jete



Diputación
de Granada

Ajo Blanco de chirimoya Fino de Jete

con tartar de atún rojo marinado, caviar de mango, aceite de albahaca Peña luna y salicornia

INGREDIENTES

-**Ajoblanco:** almendras, ajo, chirimoya, aceite girasol, sal, vinagre, jengibre y leche de coco.

-**Marinado de Atún:** atún rojo, alga asiática de la casa, jengibre, cilantro, teriyaki, mirin, soja, lima y dashi.

-**Decoración:** Sésamo negro, caviar de mango, aceite Peña de Luna, salicornia, falsos huesos de guayaba y mango deshidratado.

ELABORACION

1. Preparamos el ajo blanco y conservamos en la nevera.
2. Preparamos el marinado.
3. Emplatamos.
4. Decoramos.



Conejo, Chirimoya, Anís y Pistacho

INGREDIENTES

- Chirimoya
- Pasta filo
- Conejo
- Paté de Conejo
- Pistacho
- Elixir de Chirimoya

ELABORACION

Base de crema pura de chirimoya, crujiente de pasta filo con anís que, aparte de conjugar muy bien con la fruta, nos recuerda a nuestra tradición nazarí. Terminamos con un solomillo de conejo, su paté y polvo de pistacho. Para culminar, un elixir de chirimoya que recomendamos tome justo al final.



Ajo blanco de chirimoya con crujiente de jamón ibérico

INGREDIENTES

- Almendra cruda (50gr.).
- Dientes de ajo (2uds.).
- AOVE (100ml).
- Chirimoya (250gr.).
- Pan (50-100gr.).
- Agua.
- Sal.
- Pimienta.
- Vinagre.

ELABORACION

Mezclamos todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix con un poco de vinagre de manzana y el agua solo que cubra. Dejamos reposar la mezcla durante toda la noche. Trituraremos hasta obtener una sopa fina, ligada y homogénea.

El jamón ibérico lo cortaremos a taquitos y lo ubicaremos en el fondo del plato, por otro lado, el jamón en láminas lo envolveremos y freiremos con ayuda de las pinzas para que no pierda la forma deseada.



ARIANNE GALINDO (BODEGA LA BARRICA, LA HERRADURA).

Gaspachuelo de Chirimoya Encenizado

INGREDIENTES

-**Gaspachuelo:** ½ l. de fumet de pescado, 2 yemas de huevo con aceite de girasol, 1 trozo de jengibre fresco, 2 limones, 2 chirimoyas y Sal Xantana.

-**Hoisin de chirimoya:** Salsa de soja Cardamomo verde, Azucar moreno, Clavo de olor, Vinagre de arroz, Pimienta en grano, Aceite de sésamo, Pasta de miso Chirimoyas.

-**Otros:** Quisquillas de Motril peladas, Aceite de harisa, Brothers de acedera roja y Salicornia Polvo de gamba.

ELABORACION

-Gaspachuelo: Hacer una mahonesa con la yema, jengibre, limón y aceite, incorporar la pulpa de la chirimoya y emulsionar. Con la thermomix añadir el fumet de pescado y agregar la elaboración anterior y emulsionar a 60 grados. A continuación, ligamos con xantana y ponemos al punto de sal.

-Hoisin de chirimoya: Tostar las especias y añadir la pulpa de la chirimoya, agregar los demás ingredientes y reducir hasta que quede una crema espesa, triturar y pasar por un colador fino.



Soplillo de Chirimoya

INGREDIENTES

- 4 huevos Oro comestible.
- Colorante verde (Decorativo).
- 2 chirimoyas.
- 1 mango.
- 100 gr de maicena.
- 4 yemas.
- 350 gramos azúcar.
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen.

ELABORACION

1. Montamos las claras de los huevos en un bol.
2. Mezclamos los ingredientes,
3. Echando los soplillos de uno en uno a la bandeja del horno, media hora en su interior.
4. preparar el relleno de chirimoya e introducir una vez frio en el soplillo.



Tierra Ibérica (Salmorejo de Chirimoya y Tartar de Quisquilla de Motril con Helado de Aceite de Oliva Virgen).

INGREDIENTES

- 150 gr. de miga de pan asentado.
- 80 gr. de aceite de oliva Hojiblanca.
- 600 gr. de agua de tomate.
- 400 gr. de pulpa de Chirimoya
- Sal
- Vinagre.
- Pimienta.
- Helado de aceite de oliva.
- Quisquilla de Motril,

ELABORACION

Para el agua de tomate (2kg de tomate para maduros), los pinchamos y los metemos en el congelador y una vez congelados lo ponemos en un escurridor con un bol debajo y poco de peso encima para que salga todo el agua del tomate. (los tomates los podemos utilizar para una salsa o un SALMOREJO tradicional).

Ponemos en un vaso batidor: agua de tomate, pulpa de chirimoya, sal, pimienta, aceite, miga de pan, vinagre y batimos hasta que quede un un Salmorejo fino.

Para el tartar de quisquilla de Motril, pelamos las quisquillas y en un bol ponemos un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y el jugo de 2 cabezas de las mismas y con ayuda de un tenedor emulsiónamos y le añadimos los cuerpos en trocitos y lo dejamos reposar en el frigorífico.

Para la Presentación ponemos el tartar de quisquilla, el helado de aceite de oliva en un plato hondo y (ponemos en una jarra) el Salmorejo de chimoya lo servimos en mesa .



La Manzana de Feria

INGREDIENTES

- Ganache de chirimoya: 660g de pulpa de chirimoya, 200g de chocolate blanco, 200 g de nata 35%, 5 g. de gelatina y 1'2g de xantana.
- Cuajada de chirimoya: 500 g de pulpa de chirimoya, 200 g de leche semidesnatada, 30 gramos de cuajada en polvo y 60 g de azúcar.
- Dulce de leche: 100 g de azúcar, 30 g de agua, 200 g de nata y 100g de mantequilla.
- Tierra de chocolate blanco: 100 g de chocolate blanco y 100 g de maltodextrina.
- Baño de chocolate: 100 g de chocolate blanco y 100 g de manteca de cacao.
- Colorante terciopelo rojo

-Dulce de leche: Hacemos un caramelo con azúcar y agua. Cuando el caramelo esté rubio, apartamos del fuego y añadimos la nata y removemos enérgicamente. Acto seguido le añadimos la mantequilla en dados y ligamos. Reservamos en nevera.

-Tierra de chocolate blanco: Fundimos en el baño maría el chocolate. Una vez fundido le incorporamos la maltodextrina poco a poco y mezclando.

Algodón de azúcar.

ELABORACION

-Ganache de chirimoya: Limpiamos de pepitas la chirimoya, hidratamos la gelatina en agua fría, juntamos todos los ingredientes en una Thermomix y cocinamos a 70 grados 10 minutos, colamos a un bol y reservamos 24 horas en nevera. Pasado ese tiempo, montamos con varillas a velocidad media 7 minutos y, pasado ese tiempo, con ayuda de una manga pastelera, rellenar los moldes de manzana.

-Cuajada de chirimoya: Ponemos en una cazuela la nata, el azúcar y la pulpa de chirimoya previamente limpia. Llevamos a ebullición y añadimos la cuajada. Reducimos por 3 minutos sin dejar de remover, pasado ese tiempo colamos a un recipiente y reservamos hasta la hora de emplatar. Mínimo 24 horas de nevera.



El Mango que era Chirimoya

INGREDIENTES

- Núcleo de chirimoya: 300 g de pulpa de chirimoya, 50 g de agua, zumo de una lima y ralladura de una lima.
- Mousse de chirimoya: litro de nata 35%, 600 g de pulpa de chirimoya, 10g de gelatina y 300 g de chocolate blanco.
- Bizcocho de chirimoya: 250 g de pulpa de chirimoya, 250 de azúcar, 250 de harina, 100 g de aceite de girasol, 3 huevos, 16 g de levadura (Royal).
- Gominolas de chirimoya: 500 g de pulpa de chirimoya, 250 g de agua, 125 g de azúcar, 8 g de agar agar y azúcar glase.
- Gel de chirimoya y miel de caña: 450 g de pulpa de chirimoya, 50 g de miel de caña y 4 g de agar agar.
- Calado de ron: 200 g de agua, 100 g de azúcar, 100 g de ron y palo de canela.
- Baño de chocolate blanco: 200 g de chocolate blanco, 200 g de manteca de cacao y colorante liposoluble amarillo
- Falso caviar de chirimoya: 500 g de pulpa de chirimoya, 4 g de agar agar y 1 l de aceite de girasol

Reservamos en nevera 24 horas, pasado ese tiempo desmoldamos, cortamos en pequeños cuadraditos de 1 x1 y rebozamos en azúcar glase. -Gel de chirimoya: Trituramos la pulpa limpia junto con la miel, en un cazo ponemos la mezcla de chirimoya y miel y la llevamos a ebullición, en este punto retiramos del fuego y añadimos el agar agar, mezclamos bien y enfriamos en nevera 24 horas, pasado este tiempo trituramos en Thermomix, pasamos a manga pastelera y reservamos.

Calado de ron: Ponemos todos los ingredientes en un cazo y llevamos a ebullición 10 minutos, pasado este tiempo tapamos e infusionamos hasta llegar a temperatura ambiente, colar y reservamos.

-Baño de chocolate blanco: Fundir todos los ingredientes al baño maría, mezclar con cuchara de palo para evitar burbujas. Bañar los mini mangos a 35 grados.

Falso caviar de chirimoya: En un recipiente alto ponemos el aceite de girasol y lo llevamos al congelador por 2 horas. Calentamos la pulpa de chirimoya hasta que hierva, en este punto añadimos el agar agar y mezclamos. Pasamos a un biberón y lo atemperamos 65 grados, en este punto sacamos el aceite del congelador y con el biberón de chirimoya dejamos caer unas gotas continuas al aceite (se cuajará al contacto) enjuagamos en agua fría y reservar.

ELABORACION

-Núcleo de chirimoya: Limpiamos la pulpa de la chirimoya de pepitas, trituramos y le añadimos el agua, la ralladura de lima y el zumo. Trituramos todo hasta que se integren todos los ingredientes y pasamos a unos moldes con forma de esfera y congelamos.

-Mousse de chirimoya: Limpiamos la pulpa de chirimoya, trituramos. Hidratamos la gelatina, calentamos la nata cuando rompa a hervir, le añadimos el chocolate y la gelatina. Mezclamos todo y reservamos 24 horas en nevera. Montamos y reservamos.

-Bizcocho de chirimoya: Montamos los huevos con el azúcar durante 5 minutos, pasado ese tiempo le añadimos por orden, el aceite, la pulpa previamente limpia y triturada, la harina y la levadura tamizada. Metemos en el horno precalentado a 180 grados por 40 minutos.

-Gominolas de chirimoya: Limpiamos la pulpa de chirimoya, trituramos. En un cazo ponemos el agua y el azúcar, lo llevamos a ebullición 10 minutos, pasado ese tiempo le añadimos la pulpa y el agar agar mezclamos bien y lo echamos un recipiente adecuado.

Mis Origenes

INGREDIENTES

- Semifrío de Chirimoya: 400gr nata montada, 600gr pulpa chirimoya.
- Almíbar: 150 gr agua, 100gr sacarosa, 10gr gelatina polvo o cola de pez.
- Mouse de chirimoya: 300gr de nata semimontada, 200gr de merengue, 500gr de pulpa chirimoya.
- Gelee o Coulis de chirimoya: 800gr chirimoya, 200gr agua, 150gr azúcar, 20gr gelatina.
- Helado de Chirimoya: 450gr agua, 400gr Pulpa chirimoya, 110gr sacarosa, 40gr dextrosa, neutro para sorbetes (5/7 gramos según marca).
- Galleta de pistacho chocolate blanco y Lotus: 300gr cobertura chocolate blanco, 50gr de pasta pistacho natural, 150gr de galletas tipo Lotus triturada.
- Gel de ron (Pálido o Mondero) y chirimoya: 250gr de coulis chirimoya y 50 gr de ron.

Usar 250 gr de coulis chirimoya y mezclarle 50 gr de ron , mezclar bien y refrigerar.
Para la salsa poner en un biberón o manga y refrigerar para utilizarlo para decorar.

ELABORACION

Preparar el almíbar con la gelatina y mezclar bien con la pulpa de chirimoya, añadir a la nata poco a poco cuando esté semimontada e integrar bien.

Rellenar los moldes o los vasos individuales introducir en el frigorífico 6/8 horas o congelador 3/4 horas.

Para el Mouse mezclar la pulpa con la nata semimontada y añadir merengue en movimientos envolventes hasta que queden bien integrados los 3 ingredientes.

Rellenar los moldes o vasitos.

Para el Gelee o Coulis, disolver la gelatina junto al agua y el azúcar, añadir a la pulpa mezclar bien y refrigerar.

Para la elaboración del helado calentamos el agua y a los 400 C. añadimos los azúcares y neutro bien mezclado cuando llegue a 800 C. apartamos y cuando baje a 500 C. añadimos la pulpa y mezclamos muy bien, lo guardamos en frigorífico y dejamos madurar 5/6 horas antes de mantecar.



Tesoro del Valle Tropical

INGREDIENTES

- Granizado de Chirimoya: 400gr pulpa chirimoya, 600gr agua, 150gr azúcar, zumo de limón para rectificar la acidez., mosto de Bodegas Calvente.
- Helado de Chirimoya: 450 gr agua, 400 gr Pulpa chirimoya, 110 gr sacarosa, 40 gr dextrosa, gengibre, neutro para sorbetes (5/7 gramos según marca).
- Mouse de chirimoya (Mini Magnu): 300gr de nata semimontada, 200gr de merengue, 500gr de pulpa chirimoya.

ELABORACION

Para el Mouse (Mini Magnu) mezclar la pulpa con la nata semimontada y añadir merengue en movimientos envolventes hasta que queden bien integrados los 3 ingredientes. Rellenar los moldes.

Para la Granizada mezclamos los ingredientes y servimos semicongelada.

Para el helado calentamos el agua y a los 40 grados añadimos los azúcares y neutro bien mezclado cuando llegue a 80 gr apartamos y cuando baje a 50 grados añadimos la pulpa y mezclamos muy bien lo guardamos en frigorífico y dejamos madurar 5/6 horas antes de mantener.

Justo en ese momento añadimos el zumo de limón y o el gengibre fresco rallado (al gusto) para aportar acidez y frescor al helado.



La Chirimoya que quería ser Croqueta

INGREDIENTES

- Croqueta líquida: Leche sin lactosa, Harina de maíz, Aceite de oliva suave, Mantequilla, Chirimoya de Fino (Jete), Gelatina neutra y Azúcar.
- Rebozado: Harina de trigo, Huevo fresco de corral y Panko.
- Crema pastelera de chirimoya: 150g Chirimoya de Fino (Jete), 500ml leche, 130 g Azúcar, Esencia de vainilla, 4 yemas de huevo y Espirulina verde.
- Chantilly de chirimoya: Nata, Azúcar glass, Leche de chirimoya y Esencia de vainilla.

ELABORACION

Calentamos la leche con el azúcar y 3 chirimoyas a las que previamente le hemos quitado la piel. Poco a poco y moviendo ligeramente sin que hierva y se ira despegando el hueso de la pulpa, quedando una pasta, después lo pasamos por un chino y reservaremos.

En un saute derretimos una poco de mantequilla e incorporamos también un chorrito aceite de oliva suave, una vez este templada incorporamos la harina de maíz sin dejar de mover, trabajamos y tostamos un poco la harina y poco a poco vamos incorporando la leche sin dejar de mover para que no se forme grumos en nuestro un el roux o bechamel. Incorporamos la leche de chirimoya a nuestra bechamel con el

fuego medio y sin dejar de mover hasta que se forme una pasta muy ligera...Ya que queremos que nuestra croqueta de chirimoya sea liquidas. Una vez realizada la masa, la añadiremos a un biberón y rellenamos nuestro molde de croquetas, después lo meteremos en el abatidor de temperatura hasta su congelación y después las reservaremos en el congelador 24 horas. A las 24h de su congelación las pasaremos por harina, huevo y Panko, y freiremos en aceite bien fuerte .para que no pierdan la forma.

PRESENTACIÓN: Este plato se presentará con una base crema pastelera de espirulina que le dará color verde, pondremos nuestra croqueta liquida, unos puntitos de chantilly de chirimoya, mermelada de tomate que le dará color al plato y como toque final espolvorearemos con peta zeta, que hará a la hora de probar el conjunto del plato, no de esa sensación de chispita en el paladar.



La Torrija de Chirimoya de Jete

INGREDIENTES

- Rebanadas de cruapán.
- 6 huevos camperos.
- 1k de chirimoya (D.O.P JETE),
- 1k de azúcar.
- 1 litro de leche entera.
- 200 g de harina de maíz.
- Chía negra.
- Espirulina.
- Galleta María.
- Canela en polvo.

ELABORACION

En un soute añade 3 yemas de huevos, el azúcar, 250 ml de leche 200g de harina de maíz, se mezcla todo y se reserva.

Añade en un cazo 750 ml de leche entera, 1 kilo de chirimoya sin la piel, azúcar y ponemos al fuego sin dejar hervir, moviendo para que las pepitas se despeguen, después pasamos por un colador (ya tenemos nuestra leche de chirimoya) y reservamos.

Ponemos el soute que teníamos reservado con la mezcla a fuego lento y poco a poco vamos añadiendo la leche de chirimoya sin dejar de mover hasta realizar nuestra crema pastelera de chirimoya, que utilizaremos para el relleno de nuestras torrijas.

Congelar los cruapán en un abatidor o un día antes en el congelador, para facilitar su manipulación a la hora de cotarlos.

Cogemos el cruapán y rellenamos con la crema pastelera.

Mojamos las torrijas ya rellenas en la leche de chirimoya templada, impregnándolas bien por ambas caras. Escurrimos.

Pasamos las torrijas por huevo batido y las freímos en aceite bien caliente.

Las escurrimos en un poco de papel y dejamos que se enfríen.

Una vez fría, cortamos con un molde dándole la forma y grosor que más nos guste.

Emplatamos con una base de galleta María tortadas con canela y una pincelada de crema de piel de chirimoya y espirulina.

Colocaremos nuestra torrija, le añadiremos sobre su alrededor leche de chirimoya y por arriba crema de esta, añadiremos azúcar moreno y quemaremos con nuestro soplete para que caramelize.

Para finalizar le añadiremos unos granos de chía negra, que simularan los huesos de la chirimoya.



Trilogía del Plancton y chirimoya

INGREDIENTES

- Chirimoya
- Vino
- Gelatina de polo
- Agar
- Corvina
- Huevo

ELABORACION

1.- Gazpachuelo de chirimoya: Hacer un caldo de araña con bresa. Colar, añadir pulpa de chirimoya y mayonesa casera. Calentar sin hervir.

-Chirimoya a la plancha: Marcar una rodaja de chirimoya hasta caramelizar. Despepitar con cuidado y cortar en cuadrados.

-Gelatina de polo cortado: Reducir el palo cortado a la mitad, añadir 1gr. de agar por cada 100 de vino. Dejar cuajar fino en bandejas y cilindros.

-Holandesa de plancton: Hacer una holandesa base añadiendo plancton a la parte de agua.

Corvina: Cortar piezas altas de los lomos, marcar piel en la plancha. Envasar con aceite y cocinar 4 minutos a 75°C. Sacar y terminar al horno

Poner el pescado en un lado napado con la holandesa, en el otro lado, dos cuadrados de chirimoya a la plancha, encima de estas, dos discos de polo cortado coronados con corvina. Servir gazpachuelo.

2.-Chaman musí de plancton: Hacer un caldo de pescado, añadir plancton y yema de huevo. Poner en un cuenco, tapar con papel film y cocer al vapor 5-7 inutos.

Corvina curada en Kombu: Hidratar el Kombu, envolver el lomo de corvina. Dejar de 2 a 4 horas en cámara. Secar bien y cortar en sashimi

Encima del chamanmusi poner unas láminas de corvina curada, unas lascas de chirimoya en crudo, unas gotas de aceite de espíchar y unos brotes de cilantro.

3.- Kombucha de chirimoya: Embotellar $\frac{3}{4}$ partes de una botella de base de Kombucha con plancton, terminar de llenar la botella con pulpa de chirimoya.

Servir en copa en último lugar.



Mar y Montaña de Pringá y Chirimoya

INGREDIENTES

- Calabaza
- Vainilla
- Pringá
- Gelbinder
- Chirimoya
- Canelón
- Gambas
- Aceite de Oliva
- Aceite de Girasol
- Sal
- Lima
- Caviar Cítrico
- Col
- Huevo
- Ajo negro
- Ajo rojo
- Leche de Coco
- Citronela galanga
- Hoja de lima Kelfir
- Queso
- Sidra

ELABORACION

-Pringá: Hacer un puchero de calabaza y vainilla de forma tradicional. Sacar la pringá, deshuesar y desmenuzar, añadir caldo del puchero y gelbinder. Prensar y reposar 12 horas en nevera. Cortar en lingotes y marcar en plancha por ambas partes.

-Canelón de chirimoya: Hacer una lámina con pulpa de chirimoya. Cortar en cuadrados del mismo tamaño de la pringá. Rellenar de tartar de gamba blanca con lascas de chirimoya, aceite, sal, lima y caviar cítrico. Enrollar.

-Crujiente de col: Sacar hojas de col, quitar el nervio, cocer hasta que estén tiernas. Secar bien y deshidratar 24 horas. Guardar en seco.

-Mayonesa de ajo negro: Hacer una mayonesa con huevo, una cabeza de ajo negro, sal y aceite de girasol.

-Salsa thai de chirimoya: Mezclar mitad y mitad de leche de coco y pulpa de chirimoya. Reducir y añadir citronela, galanga, hoja de lima Keffir y ajo rojo. Infusionar 30 minutos, colar y empezar con xantana.

-Queso caramelizado: Congelar rectángulos de queso. Poner por encima azúcar fundido. Meter 5 segundos al microondas y terminar con mermelada de chirimoya casera.

Sidra de chirimoya: Congelar chirimoya y dejar descongelar sobre un paño para extraer su agua vegetativa. Hacer sidra casera y rellenar $\frac{3}{4}$ partes de la botella, $\frac{1}{4}$ parte de agua vegetativa de chirimoya.

EMPLATADO: Servir el queso con mermelada de chirimoya en un plato y al lado poner la pringá napada con salsa thai de chirimoya. Añadir unas líneas de mayonesa de ajo negro y encima poner un canelón de chirimoya relleno de gambas con chirimoya y caviar cítrico. Acompañar de un crujiente de col y, por último, servir la sidra de chirimoya.

