



D.O.P. CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MALAGA



Ruta Gastronómica de la Chirimoya

Colabora:



Patrocinan:



Diputación
de Granada





D.O.P. CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MÁLAGA



Implantación de platos de Chirimoya D.O.P. en establecimientos de la Costa Tropical de Granada



Colabora:



Patrocinan:



Queridos amigos y amantes de la buena gastronomía,

Es un placer darles la bienvenida a la aplicación móvil dedicada a promocionar los deliciosos platos de los establecimientos que participaron en el I Concurso de Recetas de Chirimoya Fino de Jete, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada".

La chirimoya con Denominación de Origen de la Costa Tropical, fruto emblemático de nuestra región, es un tesoro de la naturaleza que nos brinda su exquisito sabor y versatilidad en la cocina. A través de este concurso, hemos tenido el privilegio de descubrir la creatividad y el talento culinario de los chefs y establecimientos locales, quienes han sabido realzar las cualidades únicas de la chirimoya con DOP en platos innovadores y deliciosos.

Esta aplicación es más que una simple recopilación de platos; es un homenaje a la riqueza gastronómica de nuestra tierra y una invitación a disfrutar de los sabores auténticos de la Costa Tropical de Granada. Cada receta es un testimonio del amor y la pasión que nuestros chefs dedican a su arte, así como un tributo a la diversidad y calidad de los productos locales.

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todos los establecimientos participantes por su entusiasmo y dedicación en la elaboración de estas magníficas recetas con chirimoya DOP. Vuestra contribución ha enriquecido enormemente nuestra cultura culinaria y ha puesto en valor la excelencia de los productos de nuestra tierra.

Asimismo, transmito mi agradecimiento tanto al Patronato Provincial de Turismo como a la Excm. Diputación Provincial de Granada, por el apoyo recibido en la financiación de este proyecto.

Invito a todos los amantes de la buena comida a explorar y descubrir las maravillas que nuestros establecimientos han creado con este exclusivo producto acogido a la DOP "Chirimoya de la Costa Tropical".

¡Que disfruten de esta deliciosa aventura gastronómica!

Atentamente,

Antonio Rodríguez Antequera

Presidente del CRDOP Chirimoya
de la Costa Tropical de Granada-Málaga



Ajoblanco de chirimoya Fino de Jete

Receta de autor: Albert Iniesta Garciaola

Restaurante Pura Vida
(La Herradura)



Ingredientes

Para el ajoblanco: almendras, ajo, chirimoya DOP Costa Tropical, aceite de girasol, sal, vinagre, jengibre y leche de coco.

Para el marinado de atún: atún rojo, alza asiática de la casa, jengibre, cilantro, teriyaki, mirin, soja, lima y dashi.

Para la decoración: sésamo negro, caviar de mango, aceite Peña de Luna, salicornia, falsos huesos de guayaba y mango deshidratado.

Elaboración

- Preparamos el ajo blanco y conservamos en la nevera
- Preparamos el marinado
- Emplatamos
- Decoramos



Conejo, chirimoya, anís y pistacho

Receta de autor: Miguel Ángel García Rodríguez

Hotel-Restaurante La Brasa
(Vélez de Benaudalla)



Ingredientes

- Chirimoya DOP Costa Tropical
- Pasta filo
- Conejo
- Paté de Conejo
- Pistacho
- Elixir de chirimoya DOP Costa Tropical

Elaboración

- Base de crema pura de chirimoya, crujiente de pasta filo con anís que, aparte de conjugarse 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.

Ajoblanco de chirimoya con crujiente de jamón ibérico

Receta de autor: Arianne Galindo

Bodega La Barrica
(La Herradura)



Ingredientes

- 50 g de almendra cruda
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 250 g de chirimoya DOP Costa Tropical
- 50-100 g de pan
- Jamón ibérico
- Agua
- Sal
- Pimienta
- Vinagre

Elaboración

- En el vaso de la Thermomix, mezclamos todos los ingredientes: las almendras, el ajo pelado y sin germen, el aove, la sal, la pimienta, la pulpa de la chirimoya, el pan, 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. Si fuera necesario, este es el momento de rectificar.
- 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.

Gazpachuelo de chirimoya encenizado

Receta de autor: Samuel Jiménez

Restaurante Argayo
(Motril)



Ingredientes:

Gazpachuelo:

- 0,5 L de fumet de pescado
- 2 yemas de huevo con aceite de girasol
- 1 trozo de jengibre fresco
- 2 limones
- 2 chirimoyas DOP Costa Tropical
- Sal
- Xantana

Hoisin de chirimoya:

- Salsa de soja
- Cardamomo verde
- Azúcar moreno
- Clavo de olor
- Vinagre de arroz
- Pimienta en grano
- Aceite de sésamo
- Pasta de miso
- Chirimoyas DOP Costa Tropical

Otros ingredientes

- Quisquillas de Motril peladas
- Aceite de harissa
- Brotes de acedera roja
- Salicornia
- Polvo de gamba

Elaboración

- Gazpachuelo: 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 °C. 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.

Presentación

- En un plato hondo disponemos el gazpachuelo de chirimoya envejecido frío, incorporamos en el centro un punto de la hoisin de chirimoya, encima de esta colocamos cuatro quisquillas de Motril, polvo de gamba, brotes de acedera roja, salicornia y alrededor unas gotas de aceite de harissa.

Soplillo de chirimoya

Receta de autor: Jesús Serrano Pérez

Restaurante Cala
(Granada)

Cala
SAMUEL HERNÁNDEZ



Ingredientes

- 4 huevos
- Oro comestible y colorante verde (Decorativo)
- 2 chirimoyas DOP Costa Tropical
- 1 mango
- 100 g de maicena
- 4 yemas
- 350 g azúcar
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

- Montamos las claras de los huevos en un bol.
- Mezclamos los ingredientes.
- Echar los soplillos de uno en uno a la bandeja del horno, dejar media hora en su interior.
- Preparar el relleno de chirimoya e introducir una vez frío en el soplillo.

Tierra ibérica

Receta de autor: Paco Gómez

De la Flor Gastrobar
(Almuñécar)



Ingredientes

- 150 g de miga de pan asentado
- 80 g aceite de oliva virgen extra hojiblanca
- 600 g de agua de tomate
- 400 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical
- Sal
- Vinagre
- Pimienta
- Helado de aceite de oliva
- Quisquilla de Motril

Elaboración

- Pinchamos 2 kg de tomate pera maduros y los metemos en el congelador, una vez congelados los ponemos en un escurridor con un bol debajo y un 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 salmorejo fino.

- Pelamos las quisquillas y en un bol ponemos un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y el jugo de 2 cabezas de quisquillas y con ayuda de un tenedor emulsionamos y le añadimos los cuerpos en trocitos y lo dejamos reposar en el frigorífico.

Presentación

- Ponemos el tartar de quisquilla, el helado de aceite de oliva en un plato hondo y, en una jarra, el Salmorejo de chimoya.

La manzana de Feria

Receta de autor: Pablo González García

Restaurante La Bahía
(Salobreña)



Ingredientes

Ganache de chirimoya:

- 660 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical
- 200 g de chocolate blanco
- 200 g de nata 35%
- 5 g de gelatina
- 1,2 g de xantana

Cuajada de chirimoya:

- 500 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical
- 200 ml de leche semidesnatada
- 30 g de cuajada en polvo
- 60 g de azúcar

Dulce de leche:

- 100 g de azúcar
- 30 ml de agua
- 200 g de nata
- 100 g de mantequilla.

Tierra de chocolate blanco:

- 100 g de chocolate blanco
- 100 g de maltodextrina

Baño de chocolate:

- 100 g de chocolate blanco
- 100 g manteca de cacao

Colorante terciopelo rojo

Elaboración

- **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 °C durante 10 minutos, colamos a un bol y reservamos 24 h. en nevera. Pasado ese tiempo, montamos con varillas a velocidad media 7 minutos y, pasado ese tiempo, con ayuda de una manga pasteleira, 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 h. de nevera.
- **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.**

El mango que era chirimoya

Receta de autor: Pablo González García

Restaurante La Bahía (Salobreña)



Ingredientes

Núcleo de chirimoya

- 300 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 50 g de agua, zumo de una lima y ralladura de una lima.

Mousse de chirimoya:

- 1 L de nata 35%, 600 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 10 g de gelatina y 300 g de chocolate blanco.

Bizcocho de chirimoya:

- 250 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 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 DOP Costa Tropical, 250 ml 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 DOP Costa Tropical, 50 g de miel de caña y 4 g de agar-agar.

Calado de ron:

- 200 ml de agua, 100 g de azúcar, 100 ml 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 DOP Costa Tropical, 4 g de agar-agar y 1 L de aceite de girasol

Elaboración

- **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 y, cuando rompa a hervir, le añadimos el chocolate y la gelatina. Mezclamos todo y reservamos 24 h. 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 °C por 40 minutos.

- **Gominolas de chirimoya:** Limpiamos la pulpa de chirimoya, trituramos. En un cazo ponemos el agua y el azúcar y lo llevamos a ebullición 10 minutos. Pasado ese tiempo, le añadimos la pulpa y el agar-agar, mezclamos bien y lo pasamos a un recipiente adecuado. Reservamos en nevera 24 h., pasado ese tiempo desmoldamos, cortamos en pequeños cuadraditos de 1 x 1 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 h.. 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 infusio- namos hasta llegar a temperatura ambiente, colar y reservamos.
- **Baño de chocolate blanco:** Fundir todos los ingredientes al baño maría, mezclar con cu- chara de palo para evitar burbujas. Bañar los mini mangos a 35 °C.
- **Falso caviar de chirimoya:** En un recipiente alto ponemos el aceite de girasol y lo llevamos al congelador por 2 h. Calentamos la pulpa de chirimoya hasta que hierva y, en este punto, añadimos el agar-agar y mezclamos. Pasa- mos a un biberón y lo atemperamos 65 °C. A continuación sacamos el aceite del conge- lador y con el biberón de chirimoya dejamos caer unas gotas continuas al aceite (se cua- jará al contacto), enjuagamos en agua fría y reservamos.

Tesoro del Valle Tropical

Receta de autor: José Muñoz Frontana

Heladería Daniel (Almuñécar)

helados artesanos



Ingredientes

Semifrío de Chirimoya:

- 400 g de nata montada, 600 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical.

Almíbar:

- 150 ml de agua, 100 g de sacarosa, 10 g de gelatina polvo o cola de pez.

Mousse de chirimoya:

- 300 g de nata semimontada, 200 g de merengue, 500 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical.

Gelée o Coulis de chirimoya:

- 800 g de chirimoya DOP Costa Tropical, 200 ml de agua, 150 g de azúcar, 20 g de gelatina.

Helado de Chirimoya:

- 450 ml de agua, 400 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 110 g de sacarosa, 40 g de dextrosa, neutro para sorbetes (5/7 gramos según marca).

Galleta de pistacho chocolate blanco y Lotus:

- 300 g de cobertura de chocolate blanco, 50 g de pasta de pistacho natural, 150 g de galletas tipo Lotus triturada.

Gel de ron (Pálido o Mondero) y chirimoya:

- 250 g de coulis de chirimoya DOP Costa Tropical y 50 ml de ron.



Elaboración

- 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 e introducir en el frigorífico de 6 a 8 h. o en el congelador de 3 a 4 h.
- **Para el Mousse:** 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 Gelée o Coulis:** disolver la gelatina junto al agua y el azúcar, añadir a la pulpa, mezclar bien y refrigerar.
- **Para el helado:** calentamos el agua y a los 40 °C añadimos los azúcares y el neutro mezclando bien, cuando llegue a 80 °C apartamos y cuando baje a 50 °C añadimos la pulpa y mezclamos muy bien, lo guardamos en frigorífico y dejamos madurar 5 o 6 h. antes de mantener.
- Usar 250 g de coulis chirimoya y mezclarle 50 g de ron, mezclar bien y refrigerar.
- **Para la salsa:** poner en un biberón o manga y refrigerar para utilizarlo para decorar.

Mis orígenes

Receta de autor: José Muñoz Frontana

Heladería Daniel
(Almuñécar)

helados artesanos



Ingredientes

Granizado de Chirimoya:

- 400 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 600 ml de agua, 150 de azúcar, zumo de limón para rectificar la acidez, mosto de Bodegas Calvente.

Helado de Chirimoya:

- 450 ml de agua, 400 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical, 110 g de sacarosa, 40 g de dextrosa, gengibre, neutro para sorbetes (5/7 g según marca).

Mousse de chirimoya (Mini Magnu):

- 300 g de nata semimontada, 200 g de merengue, 500 g de pulpa de chirimoya DOP Costa Tropical.



Elaboración

- **Para el Mousse (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 °C añadimos los azúcares y el neutro mezclando bien, cuando llegue a 80 °C apartamos y cuando baje a 50 °C añadimos la pulpa y mezclamos muy bien, lo guardamos en frigorífico y dejamos madurar 5 o 6 h. antes de mantecar.
- Justo en ese momento añadimos el zumo de limón y o el gengibre fresco rallado (al gusto) para aportar acidez y frescor al helado.

Trilogía del plancton y chirimoya

Receta de autor: José de la Blanca

Hotel Victoria Playa
(Almuñécar)



Ingredientes

- Chirimoya DOP Costa Tropical
- Vino
- Gelatina de palo cortado
- Agar
- Corvina
- Huevo

Elaboración 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 palo cortado:** Reducir el palo cortado a la mitad, añadir 1 g 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.

Emplatado 1

- 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.

Elaboración 2

- **Chamanusí 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 minutos.
- **Corvina curada en Kombu:** Hidratar el Kombu, envolver el lomo de corvina. Dejar de 2 a 4 h. en cámara. Secar bien y cortar en sashimi.

Emplatado 2

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

Elaboración 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.

Embotellado 3

- Servir en copa en último lugar.

Mar y montaña de pringá y chirimoya

Receta de autor: José de la Blanca

Hotel Victoria Playa
(Almuñécar)



Ingredientes

- Calabaza, vainilla, pringá, gelbinder, chirimoya DOP Costa Tropical, canelón, gambas, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, lima, caviar cítrico, col, huevo, ajo negro, ajo rojo, leche de coco, citronela galanga, hoja de lima Kelfir, queso, sidra

Elaboración

- **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 h. 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 h. 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 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.



D.O.P. CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MALAGA



Implantación de
platos de Chirimoya D.O.P.
en establecimientos de la
Costa Tropical de Granada

Colabora:



Patrocinan:



Diputación
de Granada

