

NUEVO

LA GERGALEÑA

PRODUCTOS ARTESANALES



mermeladas
de vegetales

AHORRA Mas

CON MERMELADA DE PIMIENTO AMARILLO



Cucharita de muselina de patata, pulpo y mermelada de pimiento amarillo.

1. Cocer una patata, trabajarla con un tenedor y pasarla por un colador para que no tenga grumos, agregar un poco de leche y arreglar de sal.
2. Cortar una rodaja de una pata de pulpo cocido y confitarla con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.
3. Montar la patata en una cucharita y sobre ésta la rodaja de pulpo.
4. Poner un punto de mermelada de pimiento amarillo en el centro de la rodaja de pulpo y cubrir con el aceite de confitar y un toque de pimentón dulce.

Milhojas de calabacín y queso fresco confitado con mermelada de calabacín y aceite de oliva virgen extra.

1. Cortar el calabacín finito con la mandolina o un cuchillo cuatro láminas o las que se quieran de calabacín.
2. Cortar el queso de igual manera.
3. Confitar en una sartén con fondo antiadherente con unas gotas de aceite de oliva virgen extra el calabacín y el queso.
4. Montar como un milhojas alternando las capas y la última el queso.
5. Cubrir con la mermelada de calabacín envuelta en el aceite de confitar el calabacín y el queso.

CON MERMELADA DE CALABACÍN



CON MERMELADA DE CEBOLLA



Ensalada de brotes, langostinos y mermelada de cebolla.

1. 4 langostinos cocidos pelados.
2. Una bolsa de brotes de ensalada.
3. En un molde redondo poner los brotes con dos langostinos.
4. En el borde poner los otros langostinos de forma bonita.
5. En un cuenco poner una cucharada de mermelada de cebolla un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de balsámico, mezclar y cubrir la ensalada.

Bomboncito de foie y dátíl fresco con virutas de foie y mermelada de tomate.

1. De una rodaja de bloc de foie hacer uno o dos bomboncitos moldeándolos con las manos. Guardar en frío.
2. Pelar un dátíl de los negros frescos, cortarle las puntas y sacar el hueso.
3. Dividir el dátíl por la mitad.
4. Poner una base sobre el plato de montaje de mermelada de tomate.
5. Sobre esta base de mermelada las dos mitades de dátíl, y sobre éstas los bomboncitos elaborados.
6. Con un rallador de queso rallar el sobrante del bloc de foie sobre los bomboncitos.

CON MERMELADA DE TOMATE ROJO



CON MERMELADA DE PIMIENTO ROJO



Seta de cardo asada y cortadito de queso fresco con mermelada de pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y aceto balsámico.

1. Asar la seta en una sartén con fondo antiadherente y unas gotas de aceite de oliva por los dos lados, en el mismo aceite el cortadito de queso.
2. Montar la seta en el recipiente elegido y sobre ésta el cortadito de queso.
3. Poner una cucharadita de mermelada de pimiento rojo en el aceite de confitar, envolver todo y cubrir el queso y la seta con la mermelada y el aceite junto con un toque de balsámico.

La elaboración de estas recetas es obra del Maestro Restaurador D. Antonio Gázquez Expósito.

Antonio Gázquez Expósito, es uno de los maestros restauradores más prestigiosos y reconocidos de Almería, nació hace 62 años en Tabernas, y en su pueblo, en la cocina del Centro de Formación Restauración de las Eras, que dirige desde 1973, es donde desarrolla todo su amplio conocimiento y arte culinario, que va desde la cocina tradicional a la mediterránea, hasta la nueva cocina española o la cocina de autor. Es coautor del libro de E.S.O "Inglés, lengua y matemáticas en la cocina tradicional de Almería" y ha participado en el proyecto de la Junta de Andalucía "Tierra Culta" en la recuperación y fusión de las cocinas Andaluzí y Magrebí.

Sus guisos han llevado los sabores de la cocina de Almería a certámenes gastronómicos celebrados en varios países europeos y enriquecen también diversas publicaciones. Su aportación ha sido reconocida a lo largo de su dilatada carrera y ha recibido entre otros, el Premio al Mejor alimento elaborado con aceite de oliva y tomate frito de autor; su pisto natural de La Gergaleña, empresa del que es el maestro para las recetas.

Por ello, entre otras cosas, la Junta de Andalucía reconoció a Antonio Gázquez por su conocimiento profundo de la cocina desde sus raíces históricas, su evolución y la aplicación de nuevas técnicas, lo que le permite presentar un producto elaborado con el sabor de ayer sin estar exento de las aplicaciones más vanguardistas de la alta cocina.

