
CONSEJOS CULINARIOS

06, mayo



Previa manipulación culinaria del espárrago fresco,dejar la base del manojito en un recipiente con agua, en lugar fresco durante 4 horas como mínimo, de esta forma el espárrago recupera la turgencia natural que tenía antes de su recolección.

El espárrago se prepara siempre con aceite de oliva virgen, no con mantequilla.

Para cortar en trozos de 3 cms. mientras parta bien, la zona dura se desecha.

Para guarnición los más gruesos (más de 12 mm de diámetro) , bien cocidos o a la plancha.

Para guiso, los medianos son los mejores (8 a 12 mm de diámetro) . Son los más usados en la tradición popular de Huétor-Tájar. Tanto la sopa como la cazuela de espárragos, tan granadinas, tan viejas en sus aliños, son las preferidas entre los visitantes.

Para tortilla o chanquetes, elegir los más delgados (4 a 8 mm de diámetro).

El rehogo debe hacerse con un poco de aceite de oliva virgen, a fuego fuerte, cuidando que el espárrago quede entero y no se deshaga.

Para cocerlos, en agua con sal, se cortan en trozos de 10 cms. Se ata el manojito con cinta de tela, se deja la cabeza fuera del agua y se cuecen al vapor, para que no se deshagan. (Los restos se utilizan en tortilla, guisados o purés). Los espárragos se introducen cuando el agua está humeando y se dejan de 10 a 15 minutos.

En la plancha (partidos en trozos de 10 cms.) se hacen a fuego lento y al final, se les pone sal y limón, mientras están al fuego se cubren con tapadera.

Para apreciar el intenso aroma de los espárragos, es necesario tomarlos en platos calientes.

Para garantizar que los ingredientes de las recetas sean de la máxima calidad, se recomiendan que todos estén acogidos a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de la Unión Europea.

COMO ALIÑAR LOS ESPÁRRAGOS DE HUETOR TAJAR

Una sencilla y exquisita salsa para aliñar los espárragos trigueros es la siguiente: Se mezcla en un recipiente aceite, vinagre, sal y pimentón dulce con pepinillos, aceitunas, pimiento verde, cebolla y perejil, todo ello muy bien trinchado. Se le deja reposar durante unos minutos y ya está lista para servir.

COMO PREPARAR SALSA "GRANAINA" DE ESPÁRRAGOS DE HUETOR TAJAR

En aceite de oliva virgen caliente, se fríen pan, ajos y almendras. Una vez fritos, se machacan, a y al masa se le añaden los espárragos que, partidos, se ha erogado un poco. Todo ellos se deja cocer unos minutos.

COMO PREPARAR ESPÁRRAGOS ENVUELTOS.

Los espárragos enteros, cocidos, escurridos, secados y recortados sobre un paño, se condimentan en una fuente con aceite de oliva virgen, sal, limón y pimienta. Después se colocan 4 espárragos sobre loncha de jamón serrano, o bien jamón cocido, se les unta mahonesa, y se enrollan con el jamón. Se adornan con huevos duros y pimientos morrones.

VARIANTES DE FRITOS.

Se fríen espárragos de unos 10 cm, se aliñan con limón y se adornan con mahonesa. Como guarnición valen para el salmón, las chirlas, bechamel con queso, chuleta de cordero, etc.

COMO PREPARAR ESPUMA DE ESPÁRRAGOS DE HUETOR TAJAR

Ingredientes:

1 Kg de Espárragos de Huétor Tájjar
1/2 litro de crema fresca.
Sal.

Elaboración:

Hervir los espárragos troceados, y una vez escurridos les añadimos la crema fresca sazónada con sal y trituramos bien hasta obtener la espuma.