

# JUAN ALTA MIRAS



*Receta Juan Altamiras*

*Dobladillo de acelga con romescu de almendras  
del Bajo Aragón y emulsión de azafrán*

**HOSPEDERÍA EL BATÁN\_ MARÍA JOSÉ MEDA**

## INTRODUCCIÓN

El motivo por el que he elegido esta verdura de entre todas las que nombra y utilizaba Juan Altamiras a través de su libro. Es porque dentro del Menú Degustación “Tierra” que ofrecemos actualmente en nuestro restaurante, hay un pase dedicado exclusivamente a las hortalizas de temporada, entre ellas una es la acelga, ahora que es su temporada. Nos encontramos en una Vega, al igual que La Almunia, donde esta hortaliza humilde, saludable y emblemática es muy abundante por su climatología y huerta favorable.

Como bien se habla en el libro es una hortaliza de la época medieval, que por lo general salen dos platos por separado si se quiere: por un lado las hojas y por otra parte su tallo o penca. Esta parte constituye el 30% de su peso y se suele utilizar muy a menudo en la cocina moderna. Tiene unos toques aromáticos y gustativos que bien pueden combinar muy bien para una receta casera, un aperitivo ligero o incluso para un postre por su toque anisado en paladar.

Cuando leía el libro me sentí identificada con este producto, pues al leer una receta que aparece en el libro, las **“Pencas de acelga en pastelillos”**, supe que mi receta iba perfecta para estas jornadas, bien como el pase “Huerto” dentro del menú degustación Tierra, o como un simple aperitivo que por su elaboración y enfoque nos va a abrir el apetito y sobre todo porque es una receta donde vamos a utilizar ambas partes de la acelga, además de otros ingredientes ampliamente nombrados en el libro.



*embajadora*

# JUAN ALTA MIRAS



*Receta Juan Altamiras*

*Dobladillo de acelga con romescu de almendras  
del Bajo Aragón y emulsión de azafrán*

**HOSPEDERÍA EL BATÁN\_ MARÍA JOSÉ MEDA**

## **INGREDIENTES PARA 100 DOBLADILLOS**

- \* 50 HOJAS DE ACELGA GRANDES
- \* EL TALLO DE LAS ACELGAS Anteriores (si el tallo es estrecho habrá que cortar más tallos aunque sólo utilicemos 50 hojas verdes)
- \* 200 gr ALMENDRA FILETEADA PARA DECORAR

### INGREDIENTES SALSA ROMESCU:

- 4 tomate maduro
- 1/2 Cabeza de ajos
- 2 ñora
- 30 gr almendras tostadas
- 30gr Avellanas tostadas
- 1 rebanada de pan tostado
- 250 gr Aceite de oliva virgen extra
- 100 gr Vinagre de Módena si puede ser reducción mejor
- Pimentón dulce (1 cucharada)
- Sal
- 50 cl de agua para que quede mejor ligada

### INGREDIENTE EMULSION DE AZAFRAN:

- . 100G MANTEQUILLA
- . Azafrán en hebras
- . 150 gr cava
- . Xantana



*embajadora*

# JUAN ALTA MIRAS



*Receta Juan Altamiras*

*Dobladillo de acelga con romescu de almendras  
del Bajo Aragón y emulsión de azafrán*

**HOSPEDERÍA EL BATÁN\_ MARÍA JOSÉ MEDA**

## **ELABORACIÓN ACELGAS**

Separar los tallos de las hojas verdes de las acelgas.

Por una parte, escaldar las hojas verdes de las acelgas y pasarlas por agua fría con hielo para que mantengan el color. Escurrir y reservar.

Con los tallos de las acelgas, los cortaremos a daditos diminutos y saltearemos en un sauterne, previamente salpimentado.

## **ELABORACIÓN SALSA ROMESCU**

Primero de todo debemos rehidratar las ñoras. Para ello, las tendremos en remojo desde la noche anterior o al menos unas 4-5 horas. Una vez bien remojadas, les sacamos las pepitas y reservamos la piel con la carne.

El segundo paso es asar los tomates y los ajos. Esta acción la podemos hacer o bien en la lumbre, bien cubiertos de brasas en papel de aluminio, o en el horno. El horno debemos precalentarlo a unos 200°C y poner los tomates y los ajos en bandejas aparte. Los tomates estarán listos con unos 15 o 20 minutos. Los ajos tardarán un poco menos.

Una vez escalivados, sacamos la piel a los tomates y sacamos uno a uno los ajos. Limpiamos de pepitas las ñoras y reservamos la carne. Pelamos también las almendras y las avellanas tostadas. Tostamos una rebanada de pan.

Finalmente, una vez fríos los tomates y los ajos, ponemos todos los ingredientes en un vaso de batidora: el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de moderna, los tomates, los ajos, las ñoras, los frutos secos, el pan y batimos a velocidad media. Finalmente añadimos una cucharadita de pimentón rojo dulce, sal. Si se nos ha quedado muy espeso es mejor añadir un poco de agua que nos ligara muy bien.



*embajadora*

# JUAN ALTA MIRAS



*Receta Juan Altamiras*

*Dobladillo de acelga con romesco de almendras  
del Bajo Aragón y emulsión de azafrán*

**HOSPEDERÍA EL BATÁN\_ MARÍA JOSÉ MEDA**

## **ELABORACION EMULSIÓN AZAFRÁN**

En una sartén colocamos la mantequilla, derretimos y echamos el azafrán y salpimentamos.

Le añadimos el cava y Cocinar unos 10 minutos mientras se evapora el alcohol.  
Por último reducimos espesando con xantana.

## **MONTAJE DEL PLATO**

En un plato colocaremos colocaremos un cuadrado de acelga relleno de la mezcla de los tallos cocinados junto con la salsa Romesco y virutas de almendra fileteada.  
Decoraremos con unas líneas de emulsión de azafrán y más almendra fileteada.

## **RECOMENDACIÓN**

En un plato colocaremos un cuadrado de acelga relleno de la mezcla de los tallos cocinados junto con la salsa Romesco y virutas de almendra fileteada. Decoraremos con unas líneas de emulsión de azafrán y más almendra fileteada.



*embajadora*