

XII JORNADA MALAGUEÑA DE APICULTURA



Antequera

13 de febrero 2010



TALLER DE COCINA CON MIELES DE MALAGA

ANTONIO GOMEZ PAJUELO

A. G. PAJUELO CONSULTORES APICOLAS

C/ SANT MIQUEL 14 - 12004 CASTELLON

Teléfono - fax: 964 24 64 94

Email: antonio@pajuelo.info



MIEL DE ROMERO:



- Color ámbar muy claro, amarillento, pajizo
- Olor floral dominante con una parte de alcanfor, que aumenta en el retronasal haciéndose más persistente.
- Gusto dulce, con ligeras notas ácidas.



ENSALADA A LA MIEL DE ROMERO

INGREDIENTES

- Diferentes hojas de ensaladas, al gusto: lechugas verdes, “hoja de roble”, escarola, canónigos, rúcula, espinacas, col...
- Aceite virgen de oliva
- Vinagre
- Sal
- Miel de romero

MARIDAJE

- Hace un excelente maridaje con ensaladas, diluyéndola con un poco de agua, con cordero o bacalao frito.



Ensalada con aliño de miel

ELABORACIÓN

- Se mezclan las hojas, cortadas a mano si es preciso
- Se salan, se les añade una mezcla de un poco de agua, el vinagre y la miel, al gusto, y por ese orden, procurando no excederse en ninguno de los componentes (mejor corregir después)
- Se añade un buen chorro del aceite virgen de oliva extra
- Se mezcla todo una media hora antes de servirlo para que se tome del aliño

MIEL MULTIFLORAL:



- Color ámbar más o menos claro.
- Olor floral, generalmente intenso y persistente
- Gusto dulce, a veces con ligeras notas ácidas o saladas, más o menos intensas y persistentes



MARIDAJE

- Combina muy bien con infusiones, quesos (sobre todo los frescos de vaca) y frutas.



Infusión con miel



Requesón con miel



Frutas con miel

PLÁTANOS FLAMBEADOS A LA MIEL

INGREDIENTES

- Plátanos un poco duros, o bananas
- Miel de milflores
- Un licor fuerte: brandy, coñac, o ron
- Zumo de naranja

ELABORACIÓN

- Se corta el plátano en rodajas de unos 2 cm (un dedo) de anchas
- Se pone a caramelizar la miel (hasta que empiece a oscurecer), una cucharada sopera colmada por cada plátano
- Cuando la miel comienza a caramelizar se añaden las rodajas de plátano y se dejan cocinar, sobre el corte, minuto y medio. Luego se añade un buen chorro del licor, que se enciende con un mechero, y se deja cocinar medio minuto. Cuando se apaga la llama se añade el zumo de naranja, suficiente para que haga un poco de salsa en la sartén. No toquetear mucho las rodajas para no romperlas.

MIEL DE CASTAÑO:



- Color ámbar oscuro, pardo
- Olor amaderado, a madera seca, intenso, y floral, ambos persistentes en el retronasal.
- Gusto dulce, con un claro componente salado y, a veces, ligeras notas amargas.



CHUTNEY DE VERDURAS (O DE FRUTAS) A LA MIEL DE CASTAÑO

INGREDIENTES

- Cebolla, zanahoria, pimientos verdes y rojos, calabacín... (puede hacerse también de frutas en lugar de verduras)
- Especies: pimienta negra, clavo de olor, nuez moscada, hoja de laurel...
- Vinagre
- Sal
- Miel de castaño

MARIDAJE

- Es ideal para los adobos de carne, para añadir a los estofados y otros platos de carne, a los “chutneys”, con pan con un buen aceite virgen extra de oliva fuerte (picual...), y para curar heridas y quemaduras.



Chutney, salsa agrídulce



ELABORACIÓN

- Se cortan las verduras (o frutas) en tiras y se ponen a hervir en poca agua, con sal y las especias al gusto
- A media cocción se añade el vinagre y se deja acabar la cocción al punto deseado (crujiente o que de empiece a deshacerse)
- Un par de minutos antes de acabar la cocción se añade un chorro generoso de la miel de castaño
- Conservar en nevera o esterilizar al baño de maría. También puede pasarse por la batidora y utilizar para desayunos y meriendas, sobre pan, o como guarnición de carnes.