COCINA

granada mollar de Elche

con Susi Díaz

Granada Mollar de Elche

Denominación de Origen Protegida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

www.granadaselche.com

Es maravilloso ser profeta en tu tierra pero por encima de eso, lo más bonito es ser querida, respetada y admirada por la gente.

Conseguir todo eso no es fácil pero tú tienes todos los ingredientes para hacerlo posible: Tienes kilos de sabiduría, de esfuerzo, sacrificio, fortaleza, simpatía y buen interior. También hay muchas sonrisas, la dulzura de la granada mollar de Elche y tus queridas flores.

Sin duda, otra de tus grandes virtudes es tu generosidad y el cariño que tienes a tu tierra... una tierra que te ha visto crecer, triunfar y que está orgullosa de ti, de los tuyos y del trabajo que haces.

Para las más de 600 familias de agricultores y profesionales del sector es un honor y un orgullo contar contigo, que pongas tu talento al servicio de la granada mollar de Elche y que seas la gran embajadora de esta joya que tan bien conoces, tratas y divulgas.

Francisco Oliva
Pte. Denominación de Origen Protegida
Granada Mollar de Elche.

ÍNDICE

	Pág:
ENSALADA DE PATÉ DE CAMPAÑA CON GRANADA MOLLAR DE ELCHE Y MANZANA	8
CARPACCIO DE TERNERA CON GRANADA MOLLAR DE ELCHE Y VINAGRETA DE MOSTAZA	10
SALMONETES CON SALSA DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE	12
BATIDO DE YOGUR Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE	16
CREMA DE QUESO Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE	18
ROCAS DE CHOCOLATE Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE	20
NEGRONI DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE	24
SANGRÍA DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE	26

FOTOGRAFÍAS: IRENE GARCÍA DÍAZ

CON DOP

DULCE

SEMILLA MUY BLANDA
Es comestible

COLOR EXTERIOR
Del dorado al rojo intenso

La granada mollar de Elche está considerada como una de las mejores del mundo por las características que la hacen única.

Es la más auténtica porque tiene Denominación de Origen, el sello más importante de calidad agroalimentaria, que reconoce que esta granada es diferente al resto y que tiene una serie de cualidades que la hacen especial.

La DOP de la Granada Mollar de Elche ampara a 40 municipios del sur de Alicante. Esta zona es conocida como la tierra de las granadas de Europa porque son los principales productores europeos y concentran más del 75% de la producción nacional de granadas.

Detrás de la granada está el esfuerzo, la sabiduría y la experiencia de más de 600 familias de agricultores y la tradición de un cultivo que tiene siglos de historia.

Todas esas manos son el pilar fundamental de la DOP por el gran trabajo que realizan, porque han sabido conservar esta variedad autóctona generación tras generación y porque conocen a la perfección el cultivo y el momento ideal para la recolección.

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
●	●							◐	●	●	●

La granada mollar de Elche es una fruta de otoño. La temporada se inicia a finales de septiembre y la época de consumo se desarrolla hasta enero/febrero.

CALIDAD
Y BUEN INTERIOR

CÓMO PELAR LA GRANADA

#desgrÁMAME

Método tradicional

1 Hacer 4 cortes alrededor de la corona.

2 Retirar la corona.

3 Cortar por las membranas hacia abajo (como un gajo de naranja).

4 Abrir y retirar el corazón blanco.

Método rápido

1 Cortar por la mitad.

2 Dar golpes con un mazo o cuchara.

3 Los granos salen fácil.

ENTRANTES Y PRINCIPALES

ENSALADA DE PATÉ DE CAMPAÑA CON GRANADA MOLLAR DE ELCHE Y MANZANA

INGREDIENTES PARA 1 ENSALADA:

- 50 g de paté de campaña.
- 10 g de nueces troceadas.
- 10 g de manzana verde a palitos.
- 20 g de granada mollar de Elche.
- Verduras tiernas.
- Cebolla roja cortada a rodajas.
- Vinagreta de granadas.
- Flores.

Para la vinagreta de granadas (4 platos)

- 30 g de aceite de oliva.
- 10 g de vinagre de manzana.
- 10 g de zumo de granadas mollar de Elche.
- Sal y pimienta.

Elaboración para la vinagreta de granadas

En un bol poner la sal y la pimienta, agregar el vinagre y el zumo de granadas hasta deshacer bien la sal. Agregar el aceite poco a poco batiendo con una varilla hasta montar y reservar en frío.

Final y presentación

Cortar el paté de campaña a palitos y poner en un plato. A continuación, poner la manzana verde, las nueces y los granos de granada, rociar todo con la vinagreta. Terminar con las verduras y la cebolla previamente aliñadas con la vinagreta y decorar con flores.

CARPACCIO DE TERNERA CON GRANADA MOLLAR DE ELCHE Y VINAGRETA DE MOSTAZA

INGREDIENTES PARA 1 PLATO

Para el carpaccio de ternera con granada y vinagreta de mostaza:

- 90 g de carpaccio de ternera.
- 50 g de dados de queso fresco.
- 20 g de granos de granada mollar de Elche.
- 10 g de piñones tostados.
- Hojas tiernas de espinacas.
- Vinagreta de mostaza.
- Flores.

Para la vinagreta de mostaza:

- 2 g de mostaza en grano.
- 40 g de aceite de semillas.
- 10 g de mostaza.
- 15 g de zumo de granada mollar de Elche.
- 2 g de sal.

Elaboración para la vinagreta de mostaza

En un mortero machacar los granos de mostaza con la sal, poner en un bol con la mostaza y el zumo de granadas, mezclar muy bien. Por último, incorporar el aceite y montar con ayuda de una varilla. Reservar en frío.

Final y presentación

Con ayuda de una brocha pintar el fondo del plato con la vinagreta, seguidamente poner el carpaccio de ternera y pintarlo con la vinagreta hasta estar bien hidratado. Sobre éste, poner los piñones, los granos de granada, los dados de queso y terminar decorando con las hojas de espinaca y las flores.

SALMONETES CON SALSA DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 uds de salmonetes de unos 300 g/unidad.
- 100 g de salsa de granadas de Elche.
- Escarola.
- Granos de granada mollar de Elche.
- Vinagreta de granadas.
- Sal.

Para la salsa de granadas

- Las espinas y cabezas de los salmonetes.
- 300 g de agua.
- 150 g de zumo de granadas.
- 25 g de brandy.
- 25 g de vinagre de vino.
- Harina.
- Aceite de oliva virgen extra.

Para la vinagreta de granadas

- 30 g de aceite de oliva.
- 10 g de vinagre de manzana.
- 10 g de zumo de granadas.
- Sal y pimienta.

Elaboración para la salsa de granadas

En una cazuela poner unas gotas de aceite de oliva y dorar las espinas y las cabezas de los salmonetes (previamente harinadas). Cuando estén doradas, flambear con el brandy y mojar con el vinagre. A continuación, mojar con el agua y el zumo de granadas y dejar reducir algo más de la mitad. Colar y reservar en caliente.

Elaboración para la vinagreta de granadas

En un bol poner la sal y la pimienta, agregar el vinagre y el zumo de granadas hasta deshacer bien la sal. Agregar el aceite poco a poco, batiendo con una varilla hasta montar, reservar en frío.

Final y presentación

Cocinar los salmonetes en plancha con unas gotas de aceite de oliva, dejándolos jugosos. En un plato poner la salsa de granadas bien caliente y sobre esta los salmonetes, retocar de sal, acompañar con la ensalada de escarola y los granos de granada. Aliñar a nuestro gusto con la vinagreta de granadas.

PROPIEDADES NUTRICIONALES

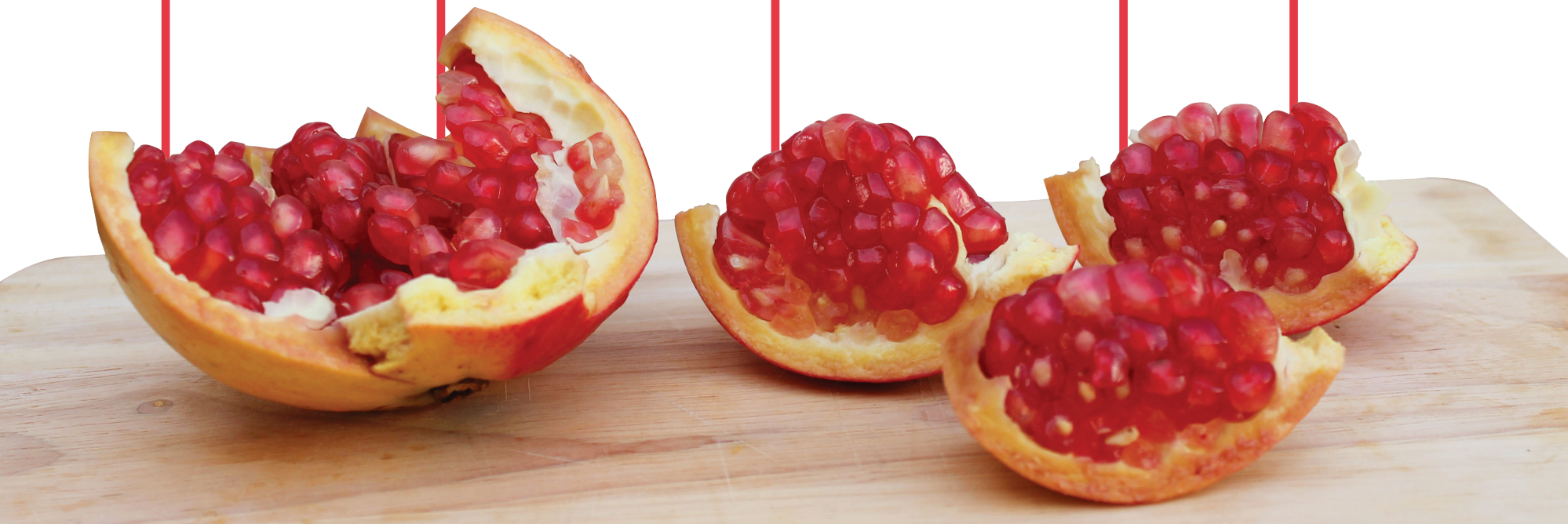
RICA EN VITAMINAS
A, B6, C y K.

Fuente de FIBRA

+ 80%
es Agua

MINERALES:
Potasio, Fósforo, Magnesio y Calcio

Pocas CALORÍAS



MERIENDAS Y POSTRES

BATIDO DE YOGUR Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 100 g de zumo de granada mollar de Elche.
- 100 g de helado de yogurt.
- 50 g de nata.
- 200 g de nata montada.
- Granos de granada mollar de Elche.
- Hojas de menta.

Elaboración para el batido de yogur y granadas

En un vaso mezclador poner el helado de yogur, el zumo de granadas mollar de Elche y la nata. Batir hasta emulsionar

Final y presentación

Verter el batido en una copa bonita y añadir la nata montada a nuestro gusto. Terminar decorando con granos de granada y menta.

CREMA DE QUESO Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 200 g de crema de queso.
- Granos de granada al gusto.
- Tierra negra de galletas al gusto.
- Miel.
- 2 uds de flor Alyssum.

Para la crema de queso

- 60 g de zumo de granadas.
- 10 g de oporto 1 hoja de gelatina.
- 150 g de queso cremoso.

Para la tierra negra de galletas

- Galletas negras (si van rellenas, retirar el relleno).

Elaboración para la crema de queso

Poner en un cazo el oporto y el zumo de granada. Calentar hasta 40 °C, retirar del fuego y agregar la gelatina previamente hidratada, deshacer. Añadir el queso y triturar con ayuda de una varilla eléctrica de forma que quede una crema untuosa, colar y poner en un recipiente bonito de cristal y reservar en frío.

Elaboración para la tierra de galletas

Poner en un mortero y machacar hasta obtener una tierra homogénea.

Final y presentación

Sacar la crema de queso del frío y rociar con miel. A continuación, poner la tierra de galletas, los granos de granada y decorar con flores.

ROCAS DE CHOCOLATE Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 6 ROCAS:

- 80 g de cobertura de chocolate al 70%.
- 30 g de almendras tostadas y laminadas.
- 30 g de granos de granada mollar de Elche.
- Escamas de sal.
- Polvo de color cobre.

Elaboración para las rocas de chocolate

Fundir la cobertura a unos 30-35 °C. Poner las láminas de almendra en un bol y agregar tres partes de la cobertura, mezclar muy bien y con ayuda de dos cucharas ir haciendo montoncitos sobre un papel siliconado. En otro bol poner los granos de granada y agregar el resto de cobertura, mezclar con cuidado con el chocolate. Con ayuda de dos cucharas colocar los granos de granada sobre los montoncitos de almendra dando forma de roquitas. Dar un toque de sal y dejar enfriar a 10 °C.

Final y presentación

Reservar en frío porque es un producto fresco. Pintar al gusto con el polvo de color cobre.

BEBIDAS Y CÓCTELES

NEGRONI DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 80 g zumo de granada mollar de Elche.
- 40 g ginebra.
- 40 g de campari.
- 40 g de vermut Susi Díaz.
- 8 cubitos de granada mollar de Elche.
- Cortezas de piel de naranja.

Para los cubitos de granadas

- Zumo de granada mollar de Elche.
- Granos de granada mollar de Elche.

Elaboración de los cubitos de granadas

Poner en cada hueco del molde para cubitos de hielo 2-3 granos de granada y cubrir al ras con zumo de granada mollar de Elche. Congelar.

Final y presentación

Poner todos los ingredientes en un vaso bajo. Remover y añadir los cubitos de granada. Terminar decorando con la corteza de naranja.

SANGRÍA DE GRANADA MOLLAR DE ELCHE

INGREDIENTES PARA 1.500 GRAMOS:

- 500 g de cava.
- 500 g de vino blanco.
- 250 g de zumo de granadas mollar de Elche.
- 100 g de zumo de naranja.
- 50 g de licor de naranja (Grand Marnier).
- 50 g de licor de Whisky (Dramboise).
- 50 g de ponche.
- Naranjas cortadas en rodajas.
- Granos de granada mollar de Elche.
- Hierbabuena.
- Cubitos de granada.

Elaboración para la sangría

En una jarra grande poner los granos de granada mollar y las rodajas de naranja. Agregar los alcoholes (licores de naranja y whisky, y el ponche). Añadir el vino blanco, el cava y los zumos de granada y naranja.
Por último, añadir la hierbabuena.

Final y presentación

Poner los cubitos de granada en un vaso y agregar la sangría.
Decorar con una ramita de hierbabuena.

Granada Mollar de Elche

Denominación de Origen Protegida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

LA FINCA SUSI DIAZ

También puedes ver las recetas en nuestra web

www.granadaselche.com

Ajuntament d'Elx

GENERALITAT VALENCIANA

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural