

“

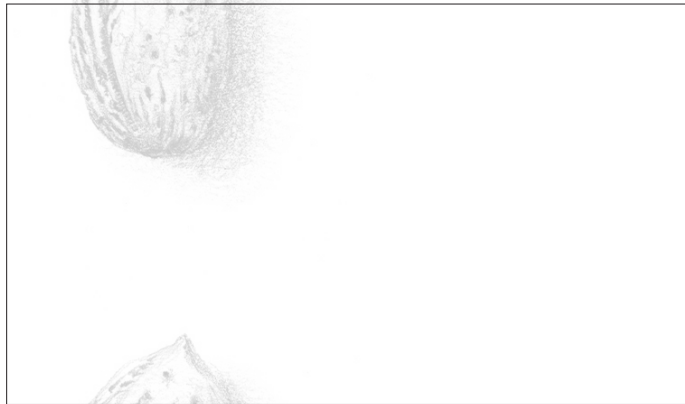
”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo

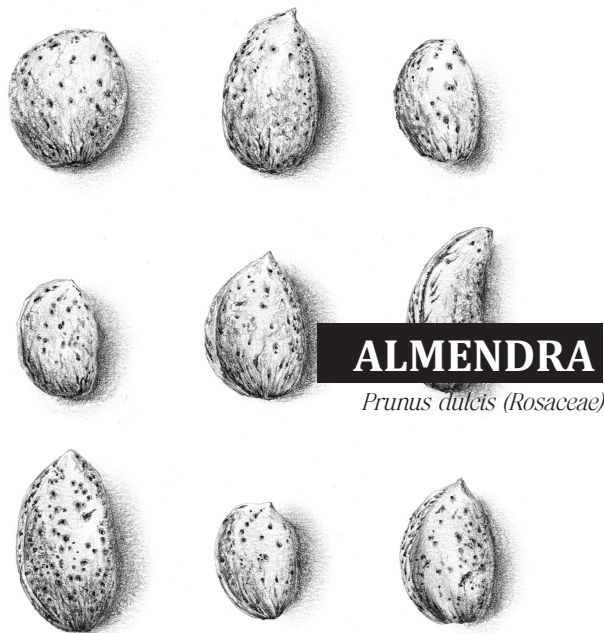


Describe tu receta paso a paso:



Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra



Almendra

Qué suerte tenemos de que existan las almendras en nuestros huertos y despensas; ¿imaginas el drama de unas Navidades sin turrón o mazapanes? ¿Y qué haríamos sin almendras garrafiadas?

Pese a que llevan ya varios milenios con nosotros, los almendros se consideran hoy originarios de las regiones montañosas y áridas del oeste asiático, y, junto con su hermano el melocotonero (*Prunus persica*), se considera una de las especies de domesticación más temprana dentro de su género botánico.

En La Alpujarra granadina, el cultivo del almendro es una actividad que se ha transmitido de generación en generación junto con el conocimiento de técnicas tradicionales para cultivar y recolectar los frutos.

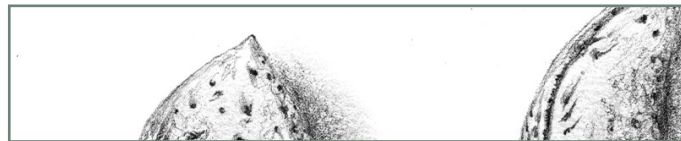
Desde mediados de enero a finales de marzo, la floración de los almendros—la más temprana de todos los *Prunus* que cultivamos— ofrece una de las imágenes más características de La Alpujarra, especialmente en la Sierra de la Contraviesa. Entre las variedades más reconocidas en la comarca destacan las conocidas como ‘Malagueña’ y ‘Marcona’. La primera es tenida como una de las mejores para comer, existiendo además una variedad de cáscara blanda, la ‘Malagueña mollar’. La segunda, en cambio, es una variedad de amplia distribución a nivel nacional, que puede alcanzar precios elevados en el mercado. Además de estas, se conocen en La Alpujarra otras variedades como ‘Gabina’, ‘Roquilla’, ‘Castilla’, ‘Corchera’, ‘Desmayo’, ‘Guara’, ‘Largueta’, ‘Nevao’, ‘Pérez’, ‘Porchero’, o ‘Sabana’.

TEMPORADA

Recolección de octubre a diciembre. Como producto no perecedero, puede consumirse todo el año.

¿SABÍAS QUE...?

Se han hallado restos de almendras en poblados o necrópolis ibéricas como El Amarejo (Albacete, s. IV-II ac) o El Cigarralejo (Murcia, s. V-IV ac), que se interpretan como posibles ofrendas a las divinidades o a los muertos.



Albóndigas en salsa de almendras

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

500 g carne picada de ternera
1 hueso de jamón
2 huevos
2 huevos cocidos
4 dientes de ajo
12 almendras tostadas o fritas sin sal
1 rebanada de pan sin corteza mojada en leche o dos cucharadas de pan rallado
1 rebanadita de pan
1 ramita de perejil
Harina de trigo para enharinar
Una pizca de azafrán
Sal y pimienta.
El zumo de medio limón
2 cucharadas soperas vino blanco
Aceite de oliva para freír

¿Cómo se hace?

En una olla ponemos a cocer el hueso de jamón con un litro y medio de agua. Batimos ligeramente los dos huevos enteros en un bol, añadimos las dos carnes, el pan mojado en leche -o el pan rallado- un diente de ajo picadito, la ramita de perejil también picadita, el vino blanco, el zumo de limón y un poco de sal y pimienta. Mezclamos bien todos estos ingredientes con las manos y hacemos las albóndigas, las pasamos por harina y las freímos en abundante aceite, pero sin dejar que se doren demasiado.

En ese mismo aceite, freímos ligeramente tres dientes de ajo y la rebanadita de pan. Lo retiramos y trituramos con la batidora junto con las almendras tostadas, la pizca de azafrán y las dos yemas de huevo cocido añadiendo también unos 200 ml de agua (un vaso). Colamos el aceite y ponemos 10 cucharadas soperas en una cacerola de barro o de hierro fundido, introducimos las albóndigas junto con la picada; añadimos el caldo de jamón hasta cubrir ligeramente las albóndigas y dejamos cocer a fuego bajo unos 35 minutos, moviendo a menudo la cazuela para evitar que se peguen las albóndigas y conseguir ligar la salsa; a fin de que esta no quede demasiado espesa agregaremos el caldo de jamón que fuere necesario. Rectificamos el punto de sal y retiramos del fuego, dejando reposar unos minutos antes de servir caliente, acompañando con un arroz de verduritas o patatitas al vapor y una buena rebanada de pan para mojar la salsa. Marida con un vino tinto joven o un cava brut fresquito.