

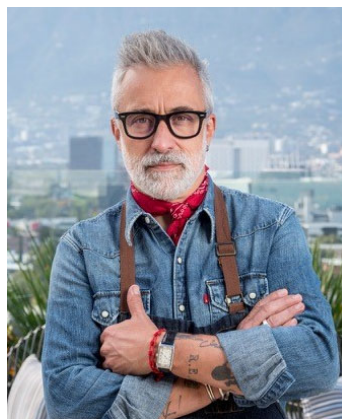


Nota de Prensa

Gastronomía con Aceitunas de España

Sergi Arola condensa en sus Aceitunas de Autor el mar, la montaña, Chile y España

- El televisivo cocinero se suma a la reinención de las aceitunas con una receta fusión
- Los ingredientes habituales a ambos lados del océano Atlántico muestran que las Aceitunas de España van bien con todo
- La elegancia de la langosta y de las aves muestra el potencial gastronómico de la variedad Manzanilla



(28 feb. 2022). Las **aceitunas de mesa** son una de las mejores **tarjetas de presentación** de nuestra despensa en el mundo entero. España es el primer productor en todo el planeta del fruto del olivo. Nuestro sector ha consolidado



Nota de Prensa

esta posición de **liderazgo** a lo largo de los años, tanto a nivel de **cantidad** como de la **calidad** del producto comercializado internacionalmente.

Encumbrar el olivar al primer puesto global y mantenerlo ahí es posible porque una referencia como **Aceitunas de España** es símbolo de calidad y confianza. Uno de los secretos que abren las puertas de medio mundo a las aceitunas es que en su interior se encuentran los **cuatro sabores básicos** (dulce, salado, ácido y amargo). Esta característica, tan poco habitual en el mundo alimentario, eleva exponencialmente las **posibilidades de combinación** de las aceitunas con cualquier tipo de alimento o bebida. Desde la tapa hasta el postre, en todas las elaboraciones hay una aceituna que puede encajar.

Una puerta abierta a la **creatividad** y al **saber hacer** de los chefs. A través de **#ElRetoDeLaAceituna**, la gastronomía y las principales variedades de este fruto han sumado sus fuerzas y su excelencia en la creación de **Aceitunas de Autor**. Una nueva forma de disfrutar un alimento que lleva miles de años siendo un pilar esencial de la **Dieta Mediterránea**.

Sergi Arola, uno de los cocineros con mayor trayectoria profesional de los fogones españoles, ha aportado su particular forma de entender la reinención de las aceitunas en clave de **alta cocina**. Actualmente afincado en Chile, ha condensado en sus aceitunas gastronómicas lo mejor del mar, de la montaña y de las despensas de allí y de aquí. El resultado son unas Aceitunas de Autor que suman a la excelencia propia de la variedad **Manzanilla** el refinamiento de la langosta o la intensidad de los ajíes latinos.

Caldillo de ave y langosta al ají curicano, con aceitunas Manzanilla y espárragos verdes

Ingredientes del caldo

- ✓ 150 ml de caldo de alitas de pollo.
- ✓ 3 cabezas de camarón frescas.
- ✓ 50 g tomates verdes.
- ✓ 50 g tomates amarillos.
- ✓ Ají rocoto (al gusto).



Nota de Prensa

- ✓ Ají cachocabra (al gusto).
- ✓ 1 brote de menta.
- ✓ 1 brote de cilantro.
- ✓ 2 limones.
- ✓ Cristales de sal (al gusto).
- ✓ 5 colas de gelatina.

Ingredientes para la guarnición

- ✓ 50 g pasta de aceitunas Manzanilla.
- ✓ 6 aceitunas Manzanilla.
- ✓ 6 tomates cherry.
- ✓ 6 espárragos verdes.
- ✓ 3 colas de camarón frescas.
- ✓ 1 cucharada sopera de ciboulette.
- ✓ Flores de menta.

Elaboración

Rehogar con un poquito de aceite las puntas de ala de los pollos, así como las cabezas de los camarones, tranquilamente, sin darles demasiado color.

Añadir los tomates verdes y amarillos cortados en rodajas de un centímetro, una vez esté todo bien rehogado, remojar con agua y dejar que hierva durante un par de horas.

Una vez está listo el caldo con sabor, infusionar en él los brotes de menta y cilantro, así como los ajíes, a gusto (depende de lo picante que se quiera obtener) y sazonar con unas gotas de limón sutil. Gelatinar con la ayuda de unas hojas de gelatina vegetal.

Picar las colas de camarón frescas, sazonar con una pizca de pasta de aceitunas Manzanilla, cristales de sal, pimienta blanca y ciboulette picada. Pelar con la ayuda de un soplete los tomates. Vaciar y rellenar.

Al momento de servir, calentar con la ayuda de un colador, en el vapor del caldo.

Pelar las puntas de espárragos, y cocer tres minutos en agua y sal. Enfriar en agua y hielo.



Nota de Prensa

Disponer en el plato los espárragos cocidos, el tomate relleno con las colas de langostino y las aceitunas Manzanilla enteras. Por último, poner brotes de cilantro y menta. Servir el caldillo picante bien caliente en una jarrita frente al comensal.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)