

Almogrote



Chef **Rogelio Quintero Montesdeoca**

Foto: **Roger Méndez**

Ingredientes:

▪ **Receta 1**

- 700 g de queso bien curado
- 5 c.s de pimentón dulce
- 1 cabeza de ajo
- Sal gorda (opcional)
- Aceite de oliva

▪ **Receta 2**

- 700 g de queso bien curado
- 250 g de tomates maduros
- 5 c.s de pimentón dulce
- 1 cabeza de ajo
- Sal gorda (opcional)
- Aceite de oliva

Receta 1

Quitar la cáscara al queso y rallarlo con el rallador fino.

Machacar en el mortero los ajos (pelados) con la pimienta picona y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar todo nuevamente.

Agregar el queso rallado y mezclar con el majado.

Por último, incorporar el aceite de oliva de forma paulatina mientras se remueve para ligar la elaboración.

Receta 2

Quitar la cáscara al queso y rallarlo con el rallador fino.

Machacar en el mortero los ajos (pelados) con la pimienta picona y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar todo nuevamente.

Notas del chef.

La cantidad de aceite de oliva a emplear en la elaboración del almogrote es la que la pasta de queso sea capaz de contener, es decir, debemos parar cuando veamos que el aceite ya no es embebido por el queso.

En la receta dos se emplea el tomate, fórmula que tiene muchos adeptos, aunque relativamente es reciente. Si elegimos esta opción, se debe tener en cuenta que su tiempo de conservación es muy inferior a la primera.

Personalmente, soy partidario de hacerlo sin tomate y también prefiero elaborarlo con la carne de las pimientos palmeras, en lugar de pimentón. Desde mi punto de vista, el conjunto gana así en sabor y adquiere una textura menos harinosa.

La sal debe emplearse con medida pues muchos quesos salados vienen ya bien salados.