

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

[Tijoco](#), una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Tijoco

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes

- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la

sorbetera

Emplatado:



Tijoco by Jesús Camacho

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

Mousse: Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

Crocant: Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que colocaremos sobre la mousse. 2H

Gelatina: Mezclar la leche con el azúcar y el agar-agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

Parfait glacé: Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

Ingredientes: 100 % gofio

Bizcocho:

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar

- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

Salsa:

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

Mousse:

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Crocant:

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa
- 50 g de gofio

Gelatina:

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

Parfalt glacé:

- 80 g de azúcar
- 8 yemas
- 125 g de gofio
- 500 ml de nata semimontada

Barrel's Day By Junior Cóctel

De la mano de **Junior Báez** ([Junior Cóctel](#)), nos llega la receta de cóctel con historia, dispuesto a despertar paladares.

El [Barrel's Day](#) fue creado para dar la bienvenida de los comensales a los eventos gastronómicos de Canariasgourmet!. Para ello Junior Cóctel, haciendo uso de su creatividad, utilizó los colores del primer logotipo del periódico especializado.

Con el tiempo, y manteniendo la filosofía de Junior Cóctel que, entiende las recetas como algo vivo, el cóctel de Canariasgourmet! evolucionó y se transformó en **Barrel's Day**. Hoy día representa la imagen de [La Vieja Licorería](#).

Barrel's Day By Junior Cóctel

Ingredientes:

- 3 cl de Whisky (sugiero un Ardborg o un Lagavulin 16, whiskies con cuerpo, potentes y notas ahumadas)
- 2 cl de licor de Vainilla de La Vieja Licorería
- 1cl de licor de Canela de La Vieja Licorería
- 1 cl de Curaçao azul
- 4 cl de zumo de piña natural
- 8 cl de zumo de naranja natural

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera Boston con bastante hielo y agitamos con fuerza. Servimos en vaso alto con hielo.

Nota:

Para obtener el color rojo (verde y rojo de **Canariasgourmet!**) y a la vez un sabor que ligará a la perfección, mezclamos un

licor de fresa de La Vieja Licorería con un puré casero que filtramos muy bien para dejarlo limpio a la vista y al paladar. De adorno la esencia y la piel de una naranja y unas grosellas que, si las mojamos en el cóctel iestán riquísimas!

Sobre Junior Báez (Junior Cóctel)



Junior Báez es un bartender canario con un amplio sentido creativo que, cuenta con una amplia experiencia trabajando de la mano con los mejores chefs del panorama nacional y marcas de licores. Actualmente se desempeña en el área de asesorías y mezclas en los bares de Madrid. Su proyecto, **Junior Cóctel**, nació para llevar la coctelería de autor a cualquier evento, asesorías, formación... www.juniorcoctel.com/

Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales

en España

Un total de 350.900 personas tenían un contrato temporal en la hostelería al cierre del segundo trimestre, lo que supone el 31 % del empleo en ese sector y el 6 % más que la media de la economía española, según Comisiones Obreras.

[Efeagro](#)

El sindicato ha difundido este miércoles un análisis de su gabinete de estudios sobre el empleo en la hostelería en el que constata que la contratación a tiempo parcial también tiene una **importante brecha de género**, con el 36 % de los contratos a las mujeres frente al 22 % en los hombres.

La tasa de empleo temporal es más alta en el sector hostelero que en general en España, donde se situaba en el 25 % en el segundo trimestre de 2021 (28 % en el caso del trabajo femenino).

Según CC00, el empleo generado en el último año en el sector de la hostelería registró **un aumento del 42 % en la ocupación a tiempo parcial**, mientras que con jornada completa se redujo un 5 % respecto al segundo trimestre de 2020.

Hasta junio, había **1,44 millones de personas ocupadas** en la hostelería en España, lo que supone el 7 % del total de los ocupados en España y un descenso de 135.000 empleos en el sector respecto al primer trimestre de 2020, periodo anterior a la pandemia.



Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España. Varias personas sentadas en una terraza. Efeagro/Emilio Naranjo

No obstante, CC00 ha destacado en una nota que el nivel de ocupación en hostelería ha crecido el 6 % anual en el segundo trimestre del año.

Actualmente, 288.500 personas trabajan en servicios de alojamiento, el 20 % del total de ocupados en hostelería, frente al 80 % restante (1,15 millones de personas), dedicado a la **restauración**.

Un total de 194.500 personas estaban en el segundo trimestre en paro en el sector hostelero, el 5 % del total de los desempleados en España, con una reducción de 119.300 personas respecto al trimestre anterior y de 206.400 respecto al segundo trimestre de 2020, cuando se registró la mayor cifra de paro del sector (400.900 personas).

A fecha de 30 julio había todavía 143.600 personas afectadas por [Expedientes de Regulación Temporal de Empleo \(ERTE\) en la hostelería](#), 68.850 personas menos que en el mes anterior.

Además, **la tasa de empleo asalariado** en ese sector se mantuvo en el 78 % entre abril y junio de 2021, por debajo del 84 % de media de la economía española, mientras que la afiliación media sumó 1,2 millones de personas en el Régimen General de la Seguridad Social, ha señalado Comisiones Obreras.

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

[Ceviche de langostinos](#) ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras
- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

El ICIA evalúa la calidad de la carne de la gallina canaria para potenciar su presencia en el mercado y la gastronomía local

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias ([ICIA](#)), estudia y valora la caracterización morfológica y genética de la población avícola del Archipiélago a través del proyecto 'La gallina canaria: patrimonio ganadero de las islas, historia, genética y sostenibilidad', financiado por la Fundación CajaCanarias, La Obra Social La Caixa y la Viceconsejería del Sector Primario.

Este [estudio científico](#) sobre la población local aportará nuevos datos que permitirán proponer estos animales como una nueva **raza autóctona**, además de destacar sus producciones en el ámbito económico y social del sector rural isleño. También, recoge una serie de objetivos, entre los que se encuentra la **evaluación** de los parámetros productivos de sus principales productos, que ayudará, en el caso de la carne, a una mayor presencia en el mercado local en beneficio de la **gastronomía** de las islas, y en el caso de los huevos, se buscan parámetros que los consumidores puedan identificar como singulares para competir frente a otros **huevos** comerciales.



El ICIA evalúa la calidad de la carne de la gallina canaria para potenciar su presencia en el mercado y la gastronomía local

El estudio se enfoca en la **gallina canaria**, un animal que ha tenido y tiene una significativa importancia económica y cultural dentro del sector ganadero de las islas, apto como animal de doble propósito (carne y huevo) y que se distinguen por su rusticidad y resistencia a enfermedades. Estos elementos son indicativos de su adaptación al medio canario y su idoneidad para la producción en sistemas **agroecológicos**. Además, esta investigación aborda el estudio de las evidencias **arqueológicas** y paleontológicas de posibles restos de aves correspondientes a la especie *Gallus gallus* encontrados en yacimientos aborígenes.

Otro aspecto considerado en el proyecto de investigación está referido a la caracterización genética de las diferentes poblaciones locales recogidas con la colaboración de la '**Asociación La Campera**. Recuperación de la **gallina canaria**' mediante la utilización de marcadores moleculares recomendados por la **FAO**. Los resultados demostraron que la gallina canaria presenta un genotipo diferente de otras razas españolas y gallinas comerciales.

La consejera de **Agricultura**, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, **Alicia Vanoostende**, destaca que este proyecto *“supone un impulso importante para la protección de nuestras razas locales, además de una apuesta por la agroecología como herramienta para potenciar prácticas sostenibles”*.

Ron Arehucas presenta a su nuevo embajador global

El 2021 está siendo un año importante para Arehucas que, como líder de mercado, no solo ha lanzado nuevas propuestas y renovado la imagen de algunos de sus productos más emblemáticos, sino que también presenta este mes de junio a su nuevo embajador global de marca, el reconocido bartender Óscar Lafuente de Blas.

[Grupo Arehucas](#), empresa centenaria de las Islas Canarias, lleva más de un siglo ofreciendo al consumidor nacional e internacional una gama de productos artesanales basados en la unión de una materia prima de calidad con un cuidadoso añejamiento de sus rones, elaborados con un excepcional aguardiente obtenido directamente de su propia plantación de caña, lo que les permite poder ofrecer un producto único y de una calidad insuperable.



Ron Arehucas presenta a su nuevo embajador global Óscar Lafuente de Blas.

[Junio ha sido el mes escogido por Grupo Arehucas](#) para presentar a su nuevo embajador global, *Óscar Lafuente de Blas*. El reconocido [bartender](#) cuenta con un dilatado currículum que le ha llevado a dar ponencias en el Basque Culinary Center, el Salón Gourmet de Madrid, Fibar, el Forum Gastronómico de Girona o el Salón Gastronómico de Canarias, entre otros.

Actualmente es docente en Escuelas de hostelería [HECANSA](#).



Grupo Arehucas ha presentado nuevas propuestas que enriquecen y completan su porfolio

Lafuente ha construido su carrera a partir de varios ejes fundamentales: una gran actitud personal y profesional, una apuesta clara por la formación y el asesoramiento y un decidido esfuerzo en pro de la innovación. Junto al

nombramiento de su nuevo embajador de marca, este año **Grupo Arehucas** ha presentado nuevas propuestas que enriquecen y completan su porfolio además de ir renovando, poco a poco, la imagen de este con el objetivo de potenciar las señas de identidad de la marca y unificar todos sus productos.



Grupo Arehucas presentó a su nuevo embajador global, **Óscar Lafuente de Blas**.

El año comenzó con el cambio de imagen de Carmela Gin, apostando por un formato inspirado en un universo alegre, vanguardista, joven y atrevido. Más tarde, actualizaron las etiquetas de Ronmiel Artemi y Ronmiel Indias, todas ellas marcas dentro del catálogo de Artemi. Hace unas semanas le llegaba el turno a su mítico Ron Arehucas 7 años, presentando una imagen más actual y elegante; y al nuevo Arehucas Zafiro, un ron blanco fresco y de intensidad aromática fruto del proceso de destilación de jugos de caña y un minucioso micro filtrado.

El 2021 es el año de **Grupo Arehucas**.

La Unión sabe a ...'Umami'

Tenerife tiene un nuevo sabor en boca, un ingrediente que siempre estuvo ahí, a la mano, pero que para usarlo se tuvo que tener una meta en común, un objetivo y claro, algo que nos perjudicara a todos por igual y se tuvo 'la injusticia'.

Reconocer los errores es una característica de las más difíciles de encontrar en algunas personas, pero esa característica distingue a unos de otros y, como bien reza el dicho popular: *"Rectificar es de sabios"*.

La soberbia no es una buena consejera, eso se da por sentado, y nunca ha llevado a buen término a lo largo de cualquier capítulo de la historia, solo se aspira, solo queremos, que como ciudadanos de esta parte del planeta, poder sentir que quienes gobiernan el terruño donde vivimos, lo hacen igual para todos.

Esa competencia entre islas se está convirtiendo en tóxica, está ennegreciendo el panorama y hay que pararlo a tiempo, Canarias, las Islas Canarias debe aprender a ser una sola, un destino y un territorio a desarrollar equitativamente en 8 partes, esto se ve y se comenta, pero no se hace nada al respecto.

Por ejemplo, hace poco en Madrid Fusión nos comentaban amigos de península que no entendían porque en los stands de de las Islas Canarias se percibía, no solo la competencia y lucha por ganar la atención del público de uno sobre el otro, sino la separación que hay entre las islas.



Madrid fusión 2021

Es difícil dar una explicación lógica a esa pregunta, el ser humano sigue siendo un universo por explorar, pero lo que sí es cierto es que se debe, se tiene que usar el concepto de usar un buen criterio al momento de tomar decisiones, esto, con el único objetivo de tratar de hacer las cosas bien y no es tan difícil, el criterio no es otra cosa que: *“Regla o norma conforme a la cual se establece un juicio o se toma una determinación”*, pero para esto hay que saber escuchar, detalle primordial.

La unión ha sido siempre una caja de pandora, esto pasa en todos los gremios, países y en casi cualquier congregación que pueda existir, pero es una tarea que debemos ponérsela todos y entenderla, si realmente queremos lograr objetivos positivos y productivos para Canarias.

La unión sabe a Umami

Si algo debemos aprender es a valorar el trabajo de los demás, sea tan bueno o mejor que el de uno, de eso se trata, de aprender de los **maestros**, la falta de experiencia no puede ser una excusa y que sea toda una población quienes paguen los platos rotos. Es claro que redescubrimos que en la unión está la fuerza, ahora seamos severos y estrictos con nuestros derechos, pero hagámoslo de manera sensata, no cometamos el mismo error de otros de no escuchar y no atender a los reclamos, las necesidades, busquemos una media para la situación que vivimos.



Así que, ese sabor tan especial como lo es el **umami** y del que no se puede abusar para lograr la **exquisitez** más allá del **dulce** o **salado**, el **amargo** o el **ácido**, es como debemos manejar el timón para lograr consensos y no abusos, que este esfuerzo de coincidir en un punto de encuentro en el sector gastronómico se convierta en una “máquina de generar bienestar”, que fabrique éxitos que repercutan en la

restauración, para que de una vez por todas, este sector logre consolidarse y sea respetado, como lo que es, un pilar del sector productivo de Canarias.

¡Las ayudas ya!

Es el momento de aportar entre todos, cada situación debe estudiarse, sí, pero con celeridad, porque el **oxígeno** debe darse cuando se necesita, nunca debe llegar tarde, ahora se debe plantear de manera seria y consensuada que lleguen las **ayudas** al **sector** de la **restauración**, porque, quedó demostrado que es una de las partes más importante de este aparato productivo de las islas, quiero pensar que no hay dudas al respecto, con esto no se juega, todo el sector **gastronómico** en sí, es una sociedad productiva que incluye a la **restauración**, la **agricultura**, la **pesca**, la **ganadería**, las **queserías**, al **sector vitivinícola**, etc. Todos estos sectores necesitan ayudas, porque hay que hacer que las ruedas giren, hay que crear una especie de “centrífuga productiva” para todos haciendo que el dinero circule y para eso, se necesita un apoyo cierto, real, para poder seguir impulsando el turismo, y señores recuerden, *“No hay mejor postal de una región, que su **gastronomía**”*

En este, más de un año de pandemia, que ha sido más que duro, podemos decir que más de 85.000 establecimientos en **España** se han visto obligados a cerrar a lo largo del tiempo que llegó el coronavirus, es momento de achicar, el barco que está haciendo **agua** y hay que tomar medidas de manera acelerada, se ha esperado mucho porque lleguen ayudas verdaderas, no promesas y no tantas reuniones **“Técnicas”** para dar ayuda atrasada, dar **créditos** no son ayudas, **créditos** que, con lo que se vive resultan impagables y se convierten en un peso aún más fuerte para los empresarios de la **hostelería**.

Oído Gobernantes ¡el sector ya ha hablado!

Cabra, Apionabo-pasión y millo

La receta de Cabra, Apionabo-pasión y millo, es una de las recetas estrella del [Restaurante Donaire](#), además, representa una de las carnes que, no sólo representa a Canarias, también es una de las favoritas de su Chef [Francisco Expósito](#)... para nosotros en un plato ¡Top! ¿Te animas a prepararlo en casa?

Ingredientes para la carne cabra:

5 k de carne cabra
2 cabezas de ajos
800 g de cebolla blanca
200 g de pimiento rojo
100 g de zanahorias
1 cucharada de pimentón de la vera
2 litro de vino tinto (de buena calidad)

Ingredientes para el majado:

5 dientes de ajo
1 o 2 pimientas piconas
 $\frac{1}{4}$ de cucharita de comino
 $\frac{1}{4}$ de cucharita de semillas de cilantro
2 o 3 clavos
Unas cuantas ramas de perejil
Un puñado de sal gorda
Un chorrito de vinagre macho

Para el pure de apionabo y parchita

200 g de apionabo
20 g de mantequilla

30 g de jugo de parchita

Para la espuma de millo asado

2 piñas de millo (maíz)

300 g leche

100 g de nata

C/n de mantequilla de cabra

C/n sal

Otros ingredientes:

Millo tostado salado

Elaboración:

Para elaborar la carne cabra, la sazonamos muy bien con sal y pimienta negra y doramos en un caldero amplio junto con las cabezas de ajos cortadas sin necesidad de pelarlos, cuando la carne y el ajo estén bien dorados, los retiramos, dejamos escurrir bien el aceite y reservamos. En el mismo caldero pochamos las verduras junto con el laurel y un trocito de pimienta picon, añadimos la carne, damos unas vueltas y añadimos el vino, dejamos reducir y vamos desespumando.

Cuando se evapore el alcohol, añadimos agua mineral hasta cubrir unos dos dedos y empezamos con fuego fuerte, cuando empiece a hervir bajamos el fuego y dejamos cocinar unas 3 o 4 horas, esto va a depender mucho de el fuego que pida la cabra, el majado se lo añadiremos a media cocción. Una vez cocinada la dejamos reposar y siempre será mejor dejar de un día para otro. Ya con la cabra fría y reposada empezamos a deshuesarla y a separar los nervios, grasa y nos quedamos solo con la carne limpia con lo que haremos rulos y reservaremos. La salsa la colamos por un chino y dejamos un poco más al fuego para que reduzca y quede un poco más potente, si cabe.

Para el pure de Apionabo, pelamos, cortamos en dados y rehogamos en mantequilla, añadimos agua mineral y cocinamos hasta que este tierno, escurrimos muy bien y trituramos en el

vaso, pasamos por un colador fino y añadimos el jugo de parchita, rectificamos de sal y reservamos.

Para la espuma de millo, después de pelados, los hacemos a las brasas pintándolos con mantequilla de cabra de cuando en cuando, una vez las piñas de millo estén bien doradas, las desgranamos y las cocinamos en la leche y la nata a fuego muy bajo durante unos 30 minutos, apagamos y dejamos infusionar por otros 30 minutos. Trituramos muy bien y pasamos por un colador fino, rectificamos de sal y metemos en un sifón con una carga y reservamos en el baño maría a unos 50º.

Emplatado:

Cortamos un cilindro de carne cabra y metemos en el horno a unos 180º por 6 o 8 minutos, napamos con su salsa, acompañamos con un poco de pure de apionabo y la espuma de millo. Espolvoreamos un poco del millo tostado y terminamos con una capuchina.

Cultivo en paredones. Listán blanco

Por: **Eva María Hernández Alonso** Gerente D.O.P. Vinos La Palma.

En la zona de las Breñas era muy típico hasta hace algunos años. Hoy en día prácticamente ha desaparecido pues el viñedo en aquellas zonas a las que ha llegado el regadío ha dado paso a otros cultivos, últimamente al aguacate.

El cultivo en [paredón](#) surge de una época en la que la economía de subsistencia era importante, fruto de una necesidad de aprovechamiento de un terreno poco apto para otros cultivos.

Se retiraban las piedras de la zona y se concentraba la escasa tierra en esos puntos despedregados, donde posteriormente se plantaría la cepa que aprovecharía las grietas naturales de la laja volcánica existente bajo esa sorriba, para con sus raíces llegar al verdadero suelo fértil en el que encontraría lo necesario para vivir.

Cultivo en paredones. Listán blanco

En la foto observamos un paredón típico de medianías en el que se combina viña con huertas. La viña está plantada en las orillas de la huerta y desarrolla su parte aérea apoyada sobre el paredón.



Cultivo en paredones

Formas de un pasado que han llegado al presente conservadas por algunos románticos más por amor y para emocionarnos, que por rentabilidad económica, aunque soy de las que piensa que hay muchas formas de medir la rentabilidad.

Más información sobre esta forma singular de cultivo la pueden encontrar en el trabajo realizado por Elías Bienes: EL CULTIVO

DEL VIÑEDO EN PAREDONES, LA DESAPARICIÓN DE UN AGROSISTEMA COSTERO EN BREÑA BAJA publicado en [www. vinoslapalma.com](http://www.vinoslapalma.com) en el apartado de VITICULTURA, Publicaciones de interés.

Vinos de La Palma

El cultivo en paredón surge de una época en la que la economía de subsistencia era importante, fruto de una necesidad de aprovechamiento de un terreno poco apto para otros cultivos.

Se retiraban las piedras de la zona y se concentraba la escasa tierra en esos puntos despedregados, donde posteriormente se plantaría la cepa que aprovecharía las grietas naturales de la laja volcánica existente bajo esa sorriba, para con sus raíces llegar al verdadero suelo fértil en el que encontraría lo necesario para vivir.

En la foto observamos un paredón típico de medianías en el que se combina viña con huertas. La viña está plantada en las orillas de la huerta y desarrolla su parte aérea apoyada sobre el paredón.

Formas de un pasado que han llegado al presente conservadas por algunos románticos más por amor y para emocionarnos, que por rentabilidad económica, aunque soy de las que piensa que hay muchas formas de medir la rentabilidad.