

Dulcinea, el Postre para Azul

En el marco del II Festival Cervantino de Azul -noviembre de 2008- se realizó un concurso gastronómico *"Buscando a Dulcinea, el sabor dulce para Azul"*, organizado por la comerciante Agustina Bauché y el Centro Empresario de Azul.

La propuesta fue una iniciativa de Agustina Bauché, propietaria de "Raíces", y consistía en encontrar de la participación de la comunidad un postre que con el tiempo sea reproducido de tal manera que se convierta en la opción tradicional dulce de la ciudad tanto para sus habitantes como visitantes, combinando en una receta alguno de los productos típicos de Azul: las naranjas amargas, la miel o el dulce de leche.

La receta ganadora fue la de la señorita María Gabriela Vergara, quien propuso una mousse de queso y naranjas amargas, combinando amarettis, almendras, miel, y naranjas amargas.

Esta receta fue donada al Comité Directivo "Azul, Ciudad Cervantina" (CODACC) para que sea compartida con toda la comunidad y el sector gastronómico. De esta manera, todos lo que deseen podrán reproducirla respetando la receta y la marca. A continuación se presenta la receta del postre Dulcinea:

Ingredientes para la base:

300 gr. de amarettis
50 gr. de almendras tostadas
4 cdas. de miel
100 gr. de manteca

Ingredientes para el relleno:

4 huevos
150 gr. de azúcar
500 gr. de queso blanco
100 gr. de crema de leche
14 gr. de gelatina sin sabor
Ralladura de la cáscara y jugo exprimido de una naranja amarga
250 gr. de mermelada de naranjas amargas

Preparación de la base:

Procesar groseramente los amarettis. Mezclarlos con las almendras también procesadas, la miel y la manteca derretida. Cubrir el fondo de un molde desmontable alto de tamaño

convencional y aplanar hasta dejar una capa de 1 cm de alto. Llevar a la heladera durante 30 minutos.

Preparación del relleno:

Mezclar el queso blanco, con la ralladura de la cáscara de una naranja amarga y la crema previamente batida ligeramente. Hidratar la gelatina sin sabor en el jugo de la naranja y calentar. Luego, Incorporarla a la mezcla.

Agregar los huevos previamente batidos con el azúcar (en forma de almíbar a 180°, para pasteurizarla). Mezclar con movimientos envolventes. Cubrir con la preparación la base de amarettis y llevar a la heladera durante 6 horas.

Una vez que la torta esté fría distribuir sobre su superficie la mermelada de naranjas amargas a temperatura ambiente para que se deslice en forma uniforme. Llevar a la heladera 45 minutos.

Presentación:

Se sugiere presentar el mousse de queso y naranjas amargas, adornado con unas pocas hojas de menta sobre la mermelada y en una fuente de color verde espolvoreada a sus costados con azúcar impalpable. Se puede acompañar con cualquier tipo de infusión, aunque se sugiere una infusión a base de té en hebras aromatizado con hojas de menta o bien té de menta.

Mermelada de naranjas amargas

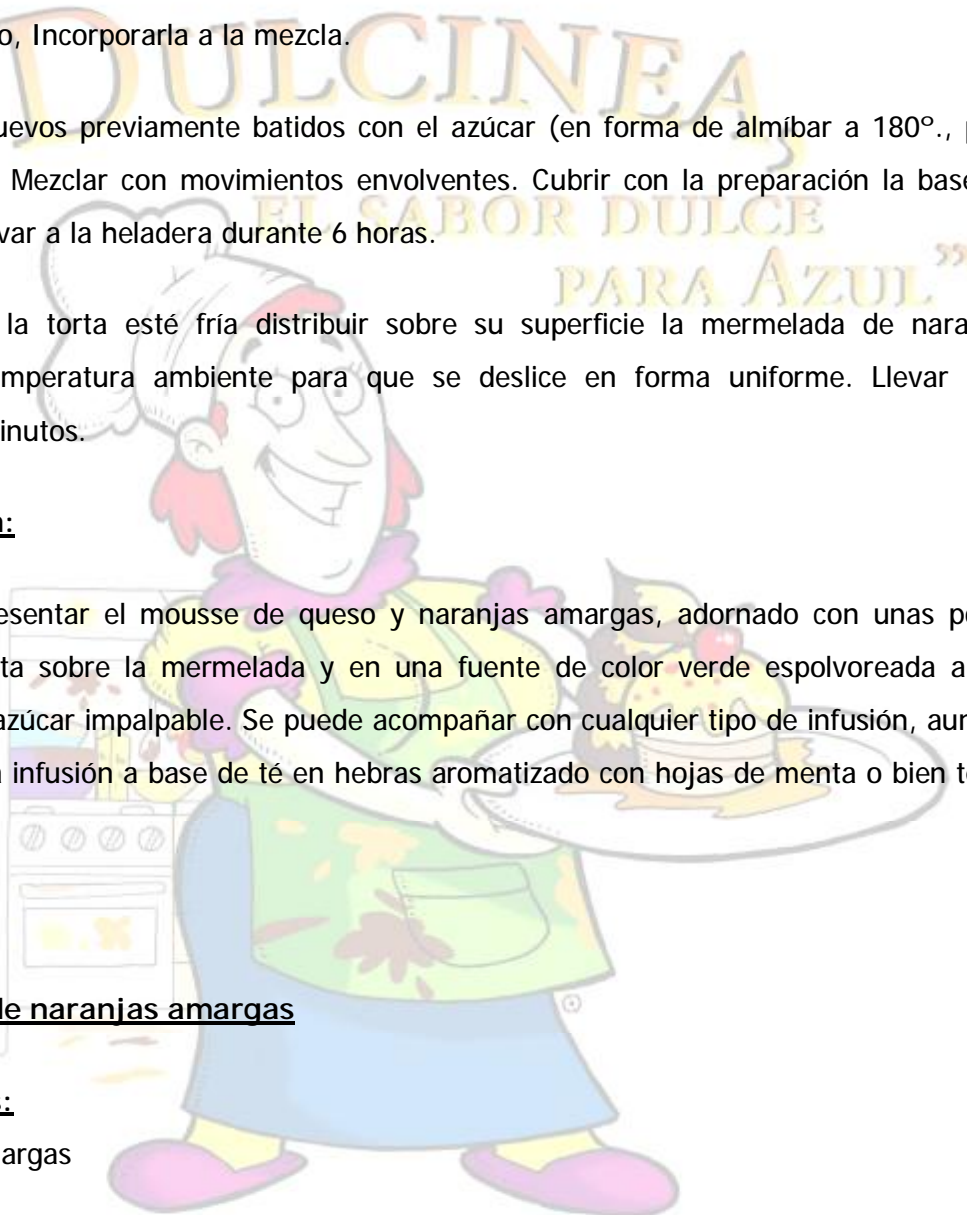
Ingredientes:

5 naranjas amargas

1 limón

3 litros de agua

1,8 kg. de azúcar



Preparación:

Cortar las naranjas amargas y el limón en tiras finitas y separar las semillas. Poner estas últimas en un jarrito con poco agua y darles un hervor.

Poner la fruta cortada en la olla (con capacidad de 3 a 4 litros) en la que luego se cocinarán. Por otro lado, colar el agua hervida con las semillas y agregar ese líquido espeso que se obtuvo (de consistencia gelatinosa) en la olla donde están los cítricos. Hervir por 2 horas, luego agregar el azúcar y cocinar por 2 horas más revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera hasta que esté a punto. Para saber si la mermelada está a punto se debe poner en un plato una cucharadita con el fin de comprobar si cuando se enfría también se espesa.

Envasar en caliente en frascos secos previamente hervidos en agua y esterilizados con un poco de alcohol (que se tira).

Se debe conservar en un lugar fresco donde no de el sol.

