El Restaurante El Guachinche y la Bodega Municipal de Agüimes se unen para ofrecer el maridaje perfecto del Otoño

martes 21 de septiembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Otoño marida con sabor, con recetas de la tierra, con arraigo. El municipio de Agüimes te invita a descubrir sus tesoros locales de la mano del Artesano Gastronómico, el Chef Santiago Gorrín.

El Restaurante El Guachinche y la Bodega Municipal de Agüimes, se unen para darle la bienvenida al Otoño, con la receta "Chuchangos con Naranja Agria" maridado con el vino tinto barrica Señorío de Agüimes.

¡Qué hay más delicioso que un plato de caracoles acompañadas de un buen vino tinto de barrica! Ambos productos vienen de la tierra y cuentan con matices, texturas y aromas únicos. Los degustamos tranquilamente, con calma, apreciando su más pura esencia. Los caracoles y el vino tinto de barrica Señorío de Agüimes combinan de manera perfecta.



Sabes como dato curioso que la costumbre de comer caracoles se lo debemos a los franceses y el mojo de naranja agria a los moriscos que vinieron a la isla como grandes conocedores del agua y la agricultura.

Receta de Chuchangos con Naranja Agria. Ingredientes para 8 comensales:

- 2 kg caracoles
- Agua
- 2 hojas de hinojo
- Tomillo en rama
- Pimienta negra (6 granos)
- 5 Dientes de ajos
- 1 ½ Tacita de café de Aceite
- 2 cucharadas de vinagre
- ½ Cucharadita de comino
- ½ Cucharadita de orégano
- ½ Cucharadita de pimentón
- 2 Cucharaditas de sal
- 1 Naranja agria por comensal
- Para el desbabado será necesario: Ramas de Hinojo, Gofio, 1 vaso de vinagre, 2 vasos de agua y puño de sal.



Elaboración

"Se hace un majado con los ajos, el tomillo, el pimentón, un manojito de hinojo, la pimienta, los cominos, la sal y el pimentón. Sin dejar de remover añadimos al majado un chorro de aceite y dos cucharadas de vinagre. Se vierte el mojo dentro del pote con los caracoles. Dejamos cocinar hasta que queden tiernos. Servir en un cuenco hondo, acompañado por un plato para las cascaras y un pequeño cuenco o plato con jugo de limón por comensal. Se moja el cuerpo extraído con el jugo de una naranja agria antes de comerlo".

Ésta y otras delicias las puedes encontrar en el libro publicado por Santiago Gorrín Felipe, "El Recetario Canario de Doña Luisa".



Descripción Vinto Tinto Barrica Señorío de Agüimes

Este tinto de barrica destaca por su color cereza, con aroma balsámico, especias dulces, hierbas de monte y en boca especiado, buena acidez, fruta madura largo y persistente con un grado alcohólico del 13%.

La crianza en barrica de roble francés transmite sus atributos de un modo más tranquilo y armonioso, lo que confiere una mayor elegancia, suavidad y distinción al vino, al mismo tiempo que conserva más su sabor original.



Para garantizar una atención excelente a los clientes, se recomienda realizar reserva previa por teléfono al 626 201 872. Reserva ya tu mesa para disfrutar de la mejor cocina tradicional en Agüimes.