vinetur

El San Antón, Caracol de Bronce, la cocina de la abuela siempre lleva al éxito

sábado 22 de enero de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El Bar Terraza San Antón, ubicado en el centro del casco histórico de Agüimes, y referente de la gastronomía popular del municipio, obtuvo el Caracol de Bronce, con la receta "Los caracoles al estilo de mi abuela", como una de las tres mejores recetas de caracoles presentada al 9º Concurso Gastronómico de Caracoles de Agüimes.

Desde hace once años que se inició las Jornadas Gastronómicas del Caracol en el municipio grancanario Agüimes, se sirven caracoles en su establecimiento los 365 días del año.

El propietario Juan López nos cuenta que la receta original es de su abuela, Dña. Catalina Trujillo, plato que ha ido actualizando su esposa, Sari López, hasta la receta que conocemos hoy en día, y que se puede degustar en su bar a diario.


VILLA DE AGÜIMES

Sari son las manos y el alma viva de la cocina del Bar San Antón con sabor típico canario. es una mujer muy implicada en el mundo gastronómico desde la infancia, ha tenido muy buen ejemplo de su madre y como no, de su abuela, de quien ha heredado ser inquieta, polifacética y con visión de futuro. Guarda con mimo y mucho esmero una exquisita receta de carne machorra, que viene de lejos de las mujeres de su familia cocineras.

Sari López señala que la receta "Los caracoles al estilo de mi abuela", se trata de una sencilla pero deliciosa propuesta, "que utiliza como ingredientes: caracoles, aceite de oliva virgen extra, ajos, cominos, hinojo recién cortado del Barranco de Guayadeque, pimienta picona, pimentón de la vera, sal y agua. Primero se limpian y se lavan bien los caracoles y se ponen en agua hirviendo con un chorro de aceite de oliva virgen extra y sal. El resto de los ingredientes se machacan en un almirez y se les añade a los caracoles, se deja a fuego medio el tiempo necesario hasta que estén hechos".


Concurso Gatronómico
CARACOL DE ORO 2022
Receta
Caracol al estilo de mi abuela
PRODUCTOS LOCALES UTILIZADOS:
AOVE de Agüimes,
Sal de Vargas,
Hinojo de Guayadeque.

Le gusta a la gente las nuevas propuestas gastronómicas, que los cocineros experimenten o den una vuelta al plato de siempre, la cocina de fusión, moderna y novedosa que tanto renombre crea entre los amantes del arte culinario. Sin embargo, todos se apuntan a la tradición, a probar del perol de la abuela, a esa comida de cuchara que todos asocian a un ambiente más familiar y al buen comer.

11ª EDICIÓN

Jornadas Gastronómicas DEL CARACOL

Del 19 al 30 de enero de 2022



Bar La Esquina
Gastro Bar Populacho,
Bar San Antón
Restaurante Señorío de Aguimes
Bar La Estación
Restaurante El Guachinche
Comestibles Belén Gutiérrez Vélez
Bar Cafetería "Cá Migue"
Restaurante Villa Rosa

Precios populares

Agencia de Desarrollo Rural
adr@aguimes.es
928 789980 ext. 221 - 222

Agüimes

Desarrollo Rural.

Hasta nueve establecimientos del casco histórico se suman este año a las Jornadas, con otras tantas recetas destinadas a hacer las delicias de los más exigentes. Entre el 19 y el 30 de enero ofrecerán platos elaborados con caracol que sus clientes podrán adquirir a precios populares, tanto para su consumo en el mismo establecimiento como para llevar a casa ya cocinados y listos para comer.

Entre las otras preparaciones a escoger por los comensales figuran: 'Caracoles en salsa de tomate picante', del restaurante El Guachinche; 'Caracol ibérico', del bar La Esquina, 'Caracol con col', en el bar La Estación; 'Caracoles con mojo hervido', en Comestibles Belén Gutiérrez Vélez; 'Caracopiña', en el bar café Cá Migue; 'Caracoles de las pavonas', en el gastro-bar El Populacho; 'Caracoles a lo guanche', en el restaurante Villa Rosa o 'Caracoles de la huerta', en el restaurante Señorío de Agüimes.