vinetur

Un jurado popular elegirá las mejores aceitunas aliñadas de Agüimes

miércoles 16 de febrero de 2022

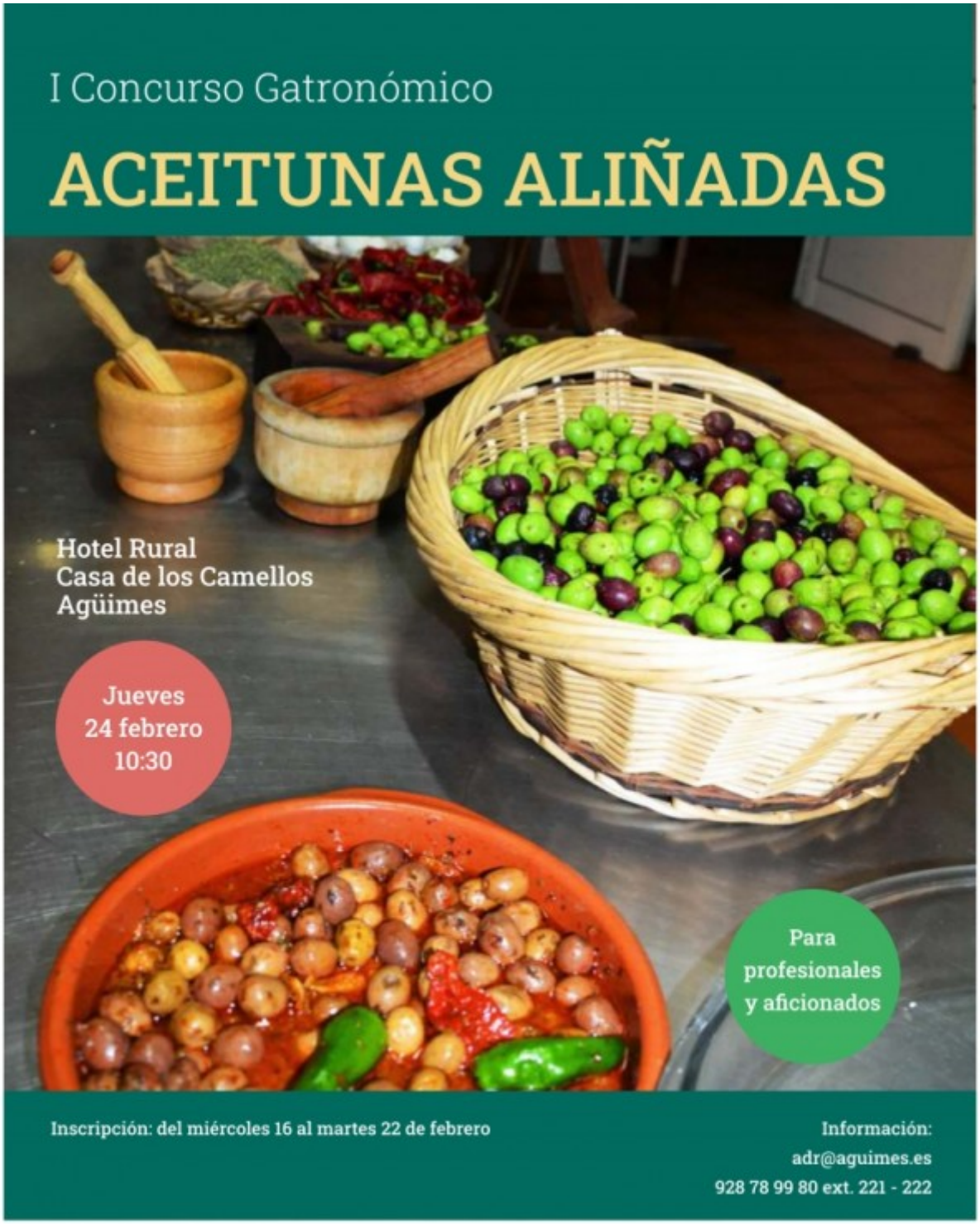
ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Por primer año, el Ayuntamiento de Agüimes celebra el Concurso de Aceitunas Aliñadas, que reunirá a profesionales de la gastronomía local y aficionados a las aceitunas. La Agencia de Desarrollo Rural apuesta por promocionar los distintos tipos de aliños tradicionales, así como visibilizar la gastronomía y los productos locales.

Podrán participar tanto profesionales como aficionados residentes en Agüimes o que cuenten con establecimientos en el municipio. El plazo de inscripción estará abierto hasta el próximo martes, 22 de febrero.

El próximo jueves, 24 de febrero, el Hotel Rural Casa de Los Camellos acogerá el concurso de la gastronomía tradicional, Aceitunas Aliñadas & Agüimes 2022. Un jurado popular, compuesto por cinco miembros representantes de diferentes colectivos sociales, elegirán a las tres mejores recetas por cada categoría.



Finaliza la temporada de las aceitunas y muchos todavía están a tiempo de ir al mercado y comprar unos kilos para prepararlas y tenerlas listas para esta primavera. Aprovechamos la ocasión para calentar motores y compartir una de las recetas

tradicionales de Canarias. En primer lugar, hay que endulzar las aceitunas, para ello se les hacen unos cortes, o bien se las machaca o maja un poco, y luego se dejan en remojo con agua, durante unos cinco días, pero cambiando el agua.

Tras este proceso se elabora el mojo, machacando los ajos, la sal y las pimientas. El resultado se remueve con aceite, y tras eso se le añade el resto de los ingredientes, es decir, el orégano, el pimentón, el tomillo, el agua y el vinagre.

Cuando el mojo está acabado, se mezcla con las aceitunas y se deposita en un recipiente de cristal, y se deja reposar durante una semana o un poco más, y ya estarán listas para consumir.

Si estás interesado/a en participar puedes ampliar la información contactando con la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, tfno.928 78 99 80 extensiones 221 y 222.