

CABRITO DE LOS FILABRES

ORIGEN NATURAL Y SABOR DE SIEMPRE

Cocina con cabrito

Tradicición e Innovación en la Gastronomía Almeriense



DIPUTACIÓN
DE ALMERÍA





ESPACIO
Natural

CABRITO DE LOS FILABRES



La auténtica carne del Mediterráneo,

El cabrito de los Filabres un ejemplar exclusivo.

El cabrito murciano granadino es una especie única, predominantemente lechera, que, además presenta una carne con unas condiciones excepcionales. Es la primera raza caprina española asociada a una marca de calidad.

Solo un oficio de más de 3000 años puede dar una carne sabrosa y sostenible.

Los ganaderos y pastores realizan un cuidado delicado y exhaustivo del cabrito siempre desde el origen del campo.

Solo razas autóctonas son las que trabajan los ganaderos de Filabres, donde predomina la raza murciano granadina, se trata de un pequeño rumiante, criado en el campo. Los rebaños, pastan en arbustos mediterráneos como el romero o el tomillo, lo que propicia, que los cabritos al alimentarse exclusivamente de leche, se convierta en una carne con unas condiciones muy saludables, la carne de cabrito porta una carne rosácea con unos niveles bajos de grasa, de fácil disolución siendo así una carne muy saludable.

El medio productivo de Cooperativa los Filabres, se basa en la biodiversidad de razas, vinculadas a este ecosistema mediterráneo y semidesértico del arco mediterráneo de la provincia de Almería y por supuesto de la comarca de los Filabres. Un clima y una vegetación tan propia propician el hábitat natural para criar la esencia del caprino. Un animal muy selectivo a la hora de alimentarse, tanto si lo suministra el ganadero o lo recibe en el campo.

Un manjar totalmente natural

El cabrito alimentado de forma natural, con un labio táctil que le proporciona gran sensibilidad en la selección de los alimentos, se consigue un producto de calidad suprema, con unas características tanto organolépticas como nutricionales que lo hacen apto para todo tipo de público. Se trata de una carne muy magra, con poco contenido en grasa, menos del 5%, elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad, alto contenido en vitaminas del grupo B, alta biodisponibilidad de fósforo y potasio y con un contenido en hidratos de carbono que es prácticamente cero. Además, es una gran fuente natural de hierro, así como de proteínas de alto valor biológico.

Nuestro Cabrito Lechal se puede preparar de muchas formas todas ellas exquisitas.

Nuestra carne es reconocida por los mejores chefs

Directamente a la mesa, la mejor carne de cabrito lechal y más natural que puedas comerte.

Para los amantes de la carne gourmet, los que buscan cuidar la salud, el cabrito de los Filabres es una carne saludable, pero con todo el sabor, con la autenticidad de la historia.





Agradecimiento de la Cooperativa de los Filabres

Estimados lectores y amantes de la buena cocina,

Desde la perspectiva de la Cooperativa de los Filabres, es un honor y un privilegio presentar esta recopilación de recetas excepcionales que resaltan la calidad y versatilidad del cabrito de los Filabres. Como presidente de esta cooperativa, me complace expresar nuestro más profundo agradecimiento a los grandes chefs de Almería Gastronómica por su esfuerzo y colaboración en este proyecto.

El cabrito de los Filabres es una materia prima de extraordinaria calidad, conocida por su ternura y sabor inigualables. En este libro, los talentosos chefs han logrado elevar este producto a nuevas alturas, aportando una visión más amplia y moderna. Gracias a su creatividad y dedicación, hemos visto cómo el cabrito se transforma en una variedad de platos y pintxos que no solo destacan en la hostelería, sino que también pueden ser disfrutados en casa.

Este libro es un testimonio del talento y la pasión de estos chefs, quienes han trabajado incansablemente para mostrar las innumerables posibilidades culinarias del cabrito de los Filabres. Gracias a su dedicación, este producto exclusivo ha sido transformado en platos modernos y creativos que pueden ser disfrutados tanto en restaurantes de alta cocina como en el hogar.

Nos emociona anunciar que este es un libro abierto, en constante evolución, donde más chefs podrán sumarse con sus propuestas, enriqueciendo y haciendo cada vez más atractivo este proyecto. Además, estamos orgullosos de presentar este libro en formato online, junto con un canal digital donde se podrán descubrir más detalles sobre el magnífico cabrito de los Filabres.

Invitamos a todos a seguir explorando, cocinando y disfrutando de las recetas presentadas aquí, y a estar atentos a las nuevas incorporaciones y propuestas que continuarán elevando la tradición culinaria de nuestra región.

A todos los chefs de Almería Gastronómica, les extendemos nuestro más sincero agradecimiento. Su esfuerzo y creatividad han elevado el cabrito de los Filabres a nuevas alturas, y estamos emocionados de compartir estas recetas con el mundo.

Con gratitud,

[Nombre del Presidente]

Presidente de la Cooperativa de los Filabres





Agradecimiento de la Asociación Gastronómica

Estimados amigos y amantes de la buena cocina,

Desde la Asociación Gastronómica, es un verdadero honor expresar nuestro más profundo agradecimiento a la Cooperativa de los Filabres por esta magnífica iniciativa. Este proyecto no solo pone en valor uno de los productos más representativos de nuestra tierra, el cabrito de los Filabres, sino que también celebra la rica tradición culinaria de Almería.

Como presidente de la Asociación Gastronómica, quiero destacar la importancia de este esfuerzo colaborativo. Gracias a la Cooperativa, hemos tenido la oportunidad de explorar y mostrar las numerosas posibilidades culinarias del cabrito de los Filabres. Su calidad excepcional y su sabor inigualable han inspirado a nuestros chefs a crear platos innovadores y deliciosos que reflejan la esencia de nuestra región.

Nuestro más sincero agradecimiento va también a los chefs que han participado en este proyecto. Su talento y creatividad han sido fundamentales para transformar el cabrito de los Filabres en verdaderas obras maestras culinarias. Cada receta presentada es un testimonio de su pasión y dedicación, y estamos muy emocionados de compartir estas creaciones con todos ustedes.

Este libro es un proyecto vivo, un libro abierto que continuará creciendo a medida que más chefs se sumen con sus propuestas. Esperamos que esta plataforma siga siendo un espacio de innovación y creatividad, donde se sigan compartiendo recetas que celebren y pongan en valor nuestra gastronomía.

Almería Gastronómica crece cada día más, gracias al saber hacer de todos y cada uno de los chefs que la componen. Su compromiso con la excelencia y su amor por la cocina son los pilares que sostienen nuestra comunidad y nos permiten seguir avanzando y destacando en el panorama culinario.

En nombre de la Asociación Gastronómica y como su presidente, Rafael Rodríguez, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todos los involucrados en este proyecto. Gracias por su esfuerzo, su creatividad y su pasión. Juntos, seguiremos elevando y celebrando la riqueza culinaria de Almería.

Rafael Rodríguez

Presidente de la Asociación Gastronómica

Harumaki



Harumaki de Cabrito de los Filabres



El chef Borja del restaurante Alquímico en Almería nos deleita con una joya culinaria: el "Harumaki de Cabrito de los Filabres". Este plato destaca por su habilidad para combinar la esencia natural del cabrito con la sofisticación de la cocina moderna, creando una experiencia gastronómica inolvidable.

El harumaki, una interpretación japonesa del rollo de primavera, se elabora con cabrito de los Filabres. Este cabrito, conocido por su ternura y sabor profundo, se marina con una mezcla de hierbas aromáticas antes de ser cocinado a baja temperatura, asegurando una textura jugosa y un sabor intenso.

Para la preparación del harumaki, el cabrito desmenuzado se envuelve en una fina lámina de masa de arroz. Este envoltorio se sella cuidadosamente y se fríe hasta alcanzar una perfección crujiente. El contraste entre la piel crocante y el interior jugoso y sabroso del cabrito ofrece una combinación de texturas que deleita el paladar.

El plato se completa con una variedad de ingredientes que aportan complejidad y equilibrio. Se adorna con semillas de sésamo tostadas, que añaden un toque de sabor a nuez y una textura adicional. Además, se sirve con una guarnición de brotes verdes frescos, que aportan frescura y color al plato.

Para acompañar el harumaki, se presenta una salsa especial elaborada con una reducción de los jugos del cabrito y un toque de soja, creando un equilibrio perfecto entre lo salado y lo umami. Esta salsa se sirve en un pequeño bol al lado del harumaki, permitiendo que cada bocado se sumerja en ella, intensificando los sabores.

El montaje del plato es una obra de arte en sí misma. El harumaki se coloca cuidadosamente en un plato decorado con un trazo de la salsa, resaltando la presentación elegante y minimalista que caracteriza a la nueva cocina.

El "Harumaki de Cabrito de los Filabres" es más que un plato; es una expresión de la pasión y creatividad del chef Borja, que logra fusionar las raíces tradicionales del cabrito con la innovación de la alta cocina moderna. Este manjar invita a los comensales a explorar una sinfonía de sabores y texturas en cada bocado.

¡Disfruta de esta exquisitez en el restaurante Alquímico y déjate llevar por la magia culinaria que el chef Borja ha creado con su Harumaki de Cabrito de los Filabres!



Alejandro Borja
Alquímico - Almería



*Curry Massaman de
Cabrito con cacahuete*

Curry Massaman

de Cabrito de los Filabres con cacahuete



El chef Pablo del restaurante Bacus en Aguadulce nos deleita con un plato moderno, transversal y multicultural: "Curry Massaman de Cabrito de los Filabres con Cacahuete". Esta creación destaca por su combinación de sabores exóticos y técnicas tradicionales que resultan en una experiencia gastronómica única.

El cabrito de los Filabres es la estrella de este plato. Cocinado a fuego lento, el cabrito absorbe los intensos sabores de la pasta de curry Massaman, una mezcla de especias que incluye comino, canela, anís estrellado y cardamomo, combinada con leche de coco para obtener una salsa rica y aromática.

El curry se enriquece con cacahuetes, que aportan una textura crujiente y un sabor tostado que complementa perfectamente el cabrito. Estos cacahuetes se integran tanto en la salsa como en la decoración final del plato, añadiendo un toque de sabor y textura en cada bocado.

El acompañamiento de este curry es una variedad de verduras frescas y al dente, como brócoli, berenjena y judías verdes, que añaden color y frescura al plato. Estas verduras se cocinan en la misma salsa de curry, absorbiendo su sabor y aportando un contraste de texturas.

Para la presentación, el curry se sirve en un plato hondo, con el cabrito y las verduras distribuidos de manera artística. La salsa cubre suavemente los ingredientes, destacando el vibrante color dorado del curry Massaman. Se decora con hojas frescas de cilantro y una pizca de cacahuetes picados, añadiendo un toque final de frescura y crujiente.

Este "Curry Massaman de Cabrito de los Filabres con Cacahuete" es un reflejo de la pasión del chef Pablo por la fusión de sabores y culturas, ofreciendo una experiencia culinaria que transporta a los comensales a un viaje sensorial a través de los sabores del sudeste asiático y la rica tradición gastronómica de los Filabres.

¡Disfruta de esta obra maestra en el restaurante Bacus y déjate seducir por la perfecta armonía de sabores y texturas que solo el talento y la creatividad del chef Pablo pueden ofrecer!



Pablo

Restaurante Baccus - Almería

Delicias de Cabrito en Parmentier



Delicias de Cabrito en Parmentier

de Coliflor con Crema de Foie y Tierra de Pistachos



Rafa Rodríguez
Gastronomy & Art - Almería

El chef Rafa Rodríguez de Gastronomy & Art en Almería nos sorprende con una propuesta culinaria disruptiva: "Delicias de Cabrito en Parmentier de Coliflor con Crema de Foie y Tierra de Pistachos". Este plato destaca por su creatividad y la perfecta armonía de sabores y texturas.

La base del plato es un parmentier de coliflor, una preparación suave y cremosa que sirve de lienzo para los demás componentes. La coliflor, cocida y triturada con un toque de mantequilla y sal, se transforma en un puré aterciopelado que aporta un sabor delicado y una textura sedosa.

Sobre esta base se añade una crema de foie, rica y decadente, que se mezcla armoniosamente con el parmentier de coliflor. La crema de foie se elabora con foie gras de la más alta calidad, creando una textura suave y un sabor profundo que realza el plato.

El elemento estrella, la demiglace de cabrito, se prepara con un caldo reducido a partir de huesos de cabrito, concentrando todos los sabores robustos y terrosos en una salsa espesa y sabrosa. Esta demiglace se rocía delicadamente sobre el parmentier y la crema de foie, añadiendo una capa de umami que completa el perfil de sabor del plato.

La tierra de pistachos escaldados y el polvo de olivas aportan un contraste crujiente y salado que eleva la experiencia culinaria. Los pistachos, escaldados para intensificar su sabor, se trituran hasta obtener una textura similar a la tierra, mientras que el polvo de olivas se prepara deshidratando y triturando olivas negras, creando un condimento aromático y salado que complementa perfectamente los otros elementos.

Para el montaje del plato, se extiende el parmentier de coliflor como base, sobre la cual se coloca la crema de foie y se rocía la demiglace de cabrito. Finalmente, se espolvorea la tierra de pistachos y el polvo de olivas, completando la presentación con un toque de elegancia y sofisticación.

"Delicias de Cabrito en Parmentier de Coliflor con Crema de Foie y Tierra de Pistachos" es una obra maestra que refleja la innovación y la pasión del chef Rafa Rodríguez. Cada componente ha sido cuidadosamente seleccionado y preparado para ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable.

¡Disfruta de esta creación en Gastronomy & Art y déjate sorprender por la fusión de sabores y texturas que solo un chef visionario como Rafa Rodríguez puede ofrecer!



Costillar de cabrito



Costillar de Cabrito con calabaza dulce



El extraordinario Chef Rafael de Catering Los Ángeles nos sorprende con un plato excepcional donde el cabrito de los Filabres toma protagonismo en un entorno divertido y cromático de sabores y colores: "Costillar de Cabrito de los Filabres con Calabaza Dulce". Este platillo destaca por su presentación vibrante y su combinación perfecta de sabores tradicionales y modernos.

La preparación del costillar de cabrito comienza con una cuidadosa selección de las mejores costillas de cabrito de los Filabres. Estas se marinan con una mezcla de hierbas aromáticas, ajo y aceite de oliva virgen extra para realzar su sabor natural. Luego, se cocinan a baja temperatura hasta que la carne esté extremadamente tierna y jugosa.

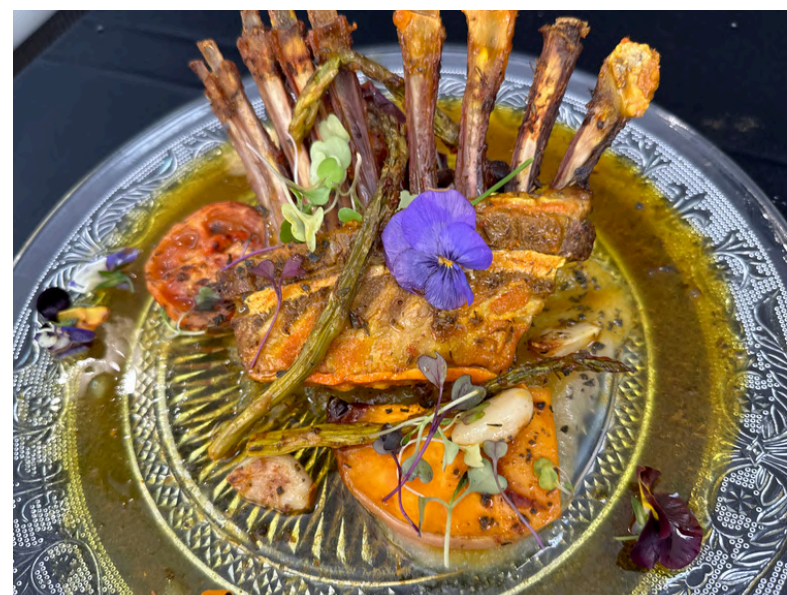
La calabaza dulce se convierte en el acompañamiento perfecto para el costillar. Se corta en rodajas y se hornea lentamente hasta que caramelice, destacando su dulzura natural y añadiendo una textura suave que contrasta maravillosamente con la carne del cabrito. Esta combinación de sabores crea un equilibrio armonioso que deleita el paladar.

El plato se completa con una selección de verduras asadas, como zanahorias baby y espárragos, que aportan frescura y color al conjunto. Estas verduras se asan a la perfección, manteniendo su textura crujiente y sus sabores intensos. Además, se añaden hierbas frescas y brotes para decorar, aportando un toque final de frescura y sofisticación.

Para la presentación, el costillar de cabrito se dispone cuidadosamente sobre un puré de calabaza suave, rodeado por las verduras asadas. La calabaza horneada se coloca estratégicamente alrededor, añadiendo un contraste visual y de sabor. El plato se adorna con flores comestibles y microvegetales, creando una presentación visualmente impactante que refleja la atención al detalle del chef Rafael.

El "Costillar de Cabrito de los Filabres con Calabaza Dulce" es una obra maestra que celebra la riqueza de los ingredientes locales y la creatividad culinaria. Cada bocado ofrece una sinfonía de sabores que combina la tradición con la innovación, haciendo de este plato una experiencia gastronómica única.

¡Disfruta de esta delicia en Catering Los Ángeles y déjate llevar por la perfecta armonía de sabores y texturas que solo un maestro como el Chef Rafael puede ofrecer!



Rafael Moreno
Catering los Ángeles - Almería



Rollito Mediterráneo



Rollito Mediterráneo

de Cabrito de los Filabres deshuesado



La receta "Rollito Mediterráneo de Cabrito Deshuesado" es una exquisita propuesta gastronómica que refleja el amor por la cocina del talentoso chef Ginés Peregrín. Este plato destaca por su enfoque saludable al utilizar la tierna carne de cabrito lechal.

El rollito de cabrito deshuesado es cocinado a baja temperatura con vapor, lo que garantiza una textura suave y jugosa. Para realzar aún más su sabor, se acompaña de un maridaje exquisito: un fondo oscuro elaborado con el propio hueso del cabrito.

Uno de los aspectos más destacados de esta receta es la armonía entre sabores, texturas y colores, que evocan el cálido ambiente mediterráneo. Se crea un círculo de verduritas donde el protagonista es el boniato emulsionado con mantequilla clarificada, proporcionando una base cremosa y delicada.

Para complementar este círculo de verduras, se incorporan ingredientes picos de la huerta mediterránea, como cebollitas encurtidas, esferificaciones de trufa blanca, crujiente de patata violeta, ajo verde pistacho, romero, calabacín, zanahoria y cereza fresca de temporada. Estos elementos aportan una explosión de sabores frescos y aromáticos que realzan el rollito de cabrito.

Como toque final, la receta se completa con una mayonesa chipote que brinda un suave toque ahumado, complementando perfectamente todos los componentes de este plato mediterráneo.

El resultado es una experiencia culinaria única que transporta a los comensales al Mediterráneo con cada bocado.

¡Disfruta de este Rollito Mediterráneo de Cabrito Deshuesado, una delicia que combina la tradición con la innovación culinaria!



Ginés Peregrín

Restaurante Ginés Peregrín - Almería



Lígote de cabrito

Lingote de cabrito con arroz silvestre



El chef Ángel Hernández del restaurante El Terrao en Almería nos presenta una creación sublime: el "Lingote de Cabrito y Arroz Silvestre". Este plato refleja la maestría culinaria del chef, combinando técnicas tradicionales con un enfoque moderno que resalta la esencia de sus ingredientes.

El lingote de cabrito es una obra de arte en sí misma. La carne de cabrito se confita a baja temperatura durante 12 horas, permitiendo que absorba los sabores de las hierbas aromáticas en las que ha sido macerada. Este proceso garantiza una textura increíblemente tierna y un sabor profundo y aromático. Una vez confitado, el cabrito se desmiga cuidadosamente y se compacta en moldes, formando lingotes que luego se sellan a la plancha justo antes de servir, logrando una capa exterior dorada y crujiente que contrasta maravillosamente con el interior jugoso.

El arroz silvestre que acompaña al lingote se enriquece con boletus, añadiendo una dimensión terrosa y umami al plato. El caldo utilizado para cocinar el arroz se prepara a partir de los huesos del cabrito, que se han deshuesado previamente. Estos huesos se cuecen lentamente para crear un fondo rico y sabroso que impregna el arroz, elevando su sabor a nuevas alturas.

Para el montaje del plato, se coloca el lingote de cabrito en el centro, acompañado por una generosa porción de arroz silvestre con boletus. El conjunto se presenta de manera elegante, resaltando la textura dorada del cabrito y el vibrante color del arroz.

Esta combinación de técnicas de cocción lenta, sabores intensos y una presentación cuidada hace del "Lingote de Cabrito y Arroz Silvestre" una experiencia culinaria inigualable. Cada bocado cuenta la historia del compromiso del chef Ángel Hernández con la calidad y la innovación, celebrando la riqueza de los ingredientes locales y la tradición culinaria de Almería.

¡Disfruta de este magnífico plato en el restaurante El Terrao y déjate seducir por la exquisita fusión de sabores y texturas que solo un maestro como el chef Ángel Hernández puede ofrecer!



Ángel Hernández
Restaurante El Terrao - Almería

Carré Tika Masala



Carré de cabrito al tikka masala



El chef Alejandro del Restaurante La Lonja en Adra, Almería, nos presenta una obra maestra culinaria que aúna modernidad y tradición: "Carré de Cabrito Lechal al Tikka Masala". Este plato muestra la versatilidad y la calidad excepcional del cabrito lechal, destacando por su fusión de sabores exóticos y técnicas culinarias de alta cocina.

El plato comienza con el costillar de cabrito lechal, cortado en porciones de tres chuletillas y cuidadosamente limpiado para dejar solo la carne. Los intercostales se tuestan en el horno junto con verduras para crear un caldo rico, que luego se reduce hasta obtener una demiglace intensa y sabrosa.

Las chuletillas se sazonan con sal, pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra, se sellan al vacío y se cocinan a 58°C durante una hora. Esta cocción a baja temperatura asegura que la carne se mantenga jugosa y tierna.

La salsa tikka masala se elabora con una pasta de ajo, galanga, cebolla morada, garam masala, comino, semillas y hojas de cilantro, y tomate raf concentrado. Esta pasta se sofríe antes de añadir yogurt, leche de coco y los jugos del cabrito cocido a baja temperatura. La mezcla se deja cocinar hasta que todos los sabores se integren y se obtenga una salsa suave y aromática.

Para acompañar el plato, se utiliza arroz salvaje (Venere) cocido y salteado, que aporta un toque exótico y un contraste perfecto de texturas. Las chuletillas de cabrito se fríen en mantequilla ahumada con leña de encina y ajo, añadiendo una profundidad de sabor ahumado. Luego, se embadurnan en una gremolata fresca de cilantro, ajo, aceite de oliva virgen extra, albahaca y piel de lima, que aporta frescura y un toque cítrico.

El montaje del plato es una obra de arte: el arroz salvaje se coloca como base, sobre el cual se disponen las chuletillas de cabrito cubiertas con la gremolata. La salsa tikka masala se vierte alrededor, creando un fondo aromático y sabroso. Unos puntos de demiglace intensifican aún más los sabores y añaden una presentación visualmente atractiva.

Esta "Carré de Cabrito Lechal al Tikka Masala" es una manifestación de la pasión y habilidad del chef Alejandro, resaltando la versatilidad y calidad del cabrito lechal en una experiencia gastronómica que celebra tanto la tradición como la innovación culinaria.

¡Disfruta de esta delicia en el Restaurante La Lonja y déjate sorprender por la perfecta armonía de sabores y texturas que solo un maestro como el chef Alejandro puede ofrecer!



Alejandro
Restaurante Salitre- Almería



Gurullós de lomo de cabrito

Gurullos de lomo de Cabrito de los Filabres a la ceniza



El chef genuino Miguel Ángel Brindis, del Restaurante La Natividad, junto a su talentoso equipo, nos propone un plato que nos transporta a los ancestros de la historia culinaria: "Gurullos con Lomo de Cabrito de los Filabres a las Cenizas". Este platillo fusiona técnicas tradicionales con una presentación moderna, resaltando la calidad y los sabores auténticos del cabrito de los Filabres.

La preparación comienza con el lomo de cabrito, cuidadosamente limpiado y deshuesado, posteriormente reservado durante 10 días cubierto de cenizas en un recipiente hermético en el frigorífico. Los huesos sobrantes se tuestan en el horno junto con verduras frescas como tomate, cebolla y zanahoria, hasta que adquieren un color dorado. Este proceso intensifica los sabores y crea una base robusta para el caldo.

Una vez tostados, los huesos y las verduras se colocan en una olla con agua y se llevan a ebullición. Luego, se reduce el fuego y se cocina a fuego lento hasta que el líquido se reduce a una cuarta parte, obteniendo un caldo concentrado y sabroso que será fundamental para el guiso de gurullos.

El guiso de gurullos se prepara sofrriendo pimientos secos, cebolla y ajo, creando una base aromática y llena de sabor. A esta mezcla se le añaden los gurullos y el caldo reducido, cocinándolos lentamente hasta que absorban todo el líquido y adquieran una textura similar a la del arroz.

El lomo de cabrito se cocina a la brasa, infundiéndole un sabor ahumado y una textura jugosa. Una vez cocido, se coloca sobre la base de gurullos, creando un contraste perfecto entre la carne tierna y el guiso robusto.

Para la presentación final, el plato se decora con flores comestibles como pensamientos, y hierbas frescas de Los Filabres como romero, tomillo y orégano. Estos elementos no solo aportan un toque de color y frescura, sino que también realzan los sabores del cabrito y los gurullos.

El "Gurullos con Lomo de Cabrito de los Filabres a las Cenizas" es un homenaje a la cocina tradicional, reinterpretada con un toque moderno. Cada componente del plato ha sido seleccionado y preparado con esmero, reflejando la dedicación y el talento del chef Miguel Ángel Brindis y su equipo.

¡Disfruta de esta experiencia culinaria en el Restaurante La Natividad y déjate transportar a través del tiempo con cada bocado de este exquisito plato que celebra la riqueza de la tradición y la innovación!



Miguel Brindis
Restaurante Natividad - Almería

Restaurante
Natividad



Língote de Cabrito

Lingote de Cabrito con salsa de anguila y tamarindo



El extraordinario chef Luis Arango Saraz nos presenta una creación culinaria excepcional llena de autenticidad y sabor, aprovechando las grandes bondades del cabrito de los Filabres. Este plato, denominado "Lingote de Cabrito de los Filabres Glaseado con Salsa de Anguila y Tamarindo, sobre Cama de Crema de Ají Amarillo y Maíz", es una fusión perfecta de sabores sudamericanos y la exquisita carne de cabrito.

El cabrito de los Filabres, conocido por su ternura y sabor, se cocina a la perfección y se glasea con una rica salsa de anguila y tamarindo. Esta salsa aporta un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo umami, realzando la profundidad del cabrito y creando una capa brillante y sabrosa sobre la carne.

La base de este plato es una suave y cremosa cama de ají amarillo y maíz. La crema de ají amarillo, con su ligero toque picante, se fusiona con la dulzura natural del maíz, proporcionando un contraste de sabores y texturas que complementan perfectamente el lingote de cabrito.

Para la presentación, el lingote de cabrito se coloca con elegancia sobre la crema de ají amarillo y maíz. La salsa de anguila y tamarindo se vierte delicadamente, añadiendo un brillo tentador y un sabor profundo. El plato se adorna con finas hierbas y un toque de especias que aportan frescura y color, creando una experiencia visual y gustativa memorable.

Este "Lingote de Cabrito de los Filabres Glaseado con Salsa de Anguila y Tamarindo, sobre Cama de Crema de Ají Amarillo y Maíz" es un testimonio de la habilidad y creatividad del chef Luis Arango Saraz. Cada componente del plato ha sido cuidadosamente seleccionado y preparado para ofrecer una sinfonía de sabores que celebra la rica tradición culinaria sudamericana fusionada con la exquisita calidad del cabrito de los Filabres.

¡Disfruta de esta delicia y déjate llevar por la magia de los sabores sudamericanos y la perfección culinaria que solo el chef Luis Arango Saraz puede ofrecer!



Luis Arango Saraz
Restaurante La Esquinica - Almería

Cabríto con calçots



Cabrito de los Filabres con Calçots y salsa romesco



El chef genuino Juan Ramón del Grupo Mohana nos presenta una propuesta culinaria excepcional: "Cabrito Albardado en Calçots Relleno y Salsa Romesco". Este plato combina el cabrito de los Filabres con productos de otras regiones, en este caso Cataluña, creando una conjunción de sabores extraordinarios.

El protagonista de este plato es la silla de cabrito, una pieza comprendida entre el final de las chuletas y la pierna. Este corte es uno de los más apreciados por su ternura y sabor, y en este caso se presenta deshuesado, permitiendo que los sabores se integren de manera perfecta en cada bocado.

La influencia de los años del chef Juan Ramón en Tarragona se refleja en este plato, donde las calçotadas son una tradición que sirve de encuentro para disfrutar en familia o con amigos. El romesco, una salsa emblemática de la región, no podía faltar en esta creación.

El cabrito de los Filabres se albarda con calçots, unos cebollines típicos de Cataluña que aportan un sabor suave y dulce. Los calçots, previamente asados para resaltar su dulzura natural, envuelven la carne de cabrito, creando una fusión de texturas y sabores única. El relleno de los calçots aporta un toque adicional de sabor y complejidad a cada bocado.

La salsa romesco, elaborada con tomates asados, ajos, almendras, avellanas, pimientos chorriceros y aceite de oliva, aporta un sabor profundo y rico que complementa a la perfección el cabrito albardado. Esta salsa, con su toque ahumado y ligeramente picante, es el acompañamiento ideal para realzar los sabores del plato.

Para la presentación, el cabrito albardado en calçots se coloca cuidadosamente en el plato, cubierto generosamente con la salsa romesco. El conjunto se decora con pétalos de flores comestibles y finas hierbas, añadiendo un toque de color y frescura que eleva la experiencia visual y gustativa.

Este "Cabrito Albardado en Calçots Relleno y Salsa Romesco" es más que un plato; es una celebración de la tradición culinaria y la innovación. La influencia de la cocina catalana, combinada con la exquisitez del cabrito de los Filabres, crea una experiencia gastronómica que invita a encontrarse y disfrutar.

¡Disfruta de esta delicia y déjate llevar por los sabores que el chef Juan Ramón ha creado, combinando lo mejor de Cataluña y los Filabres en una propuesta única y memorable!



Juan Ramón

Restaurante Mohana - Almería



Lingote de Cabrito

Lingote de Cabrito con vino tinto y apionabo asado



El joven chef Juan Miguel del gastrobar Rustir en Olula del Río nos presenta un plato extraordinario, una oda a la máxima expresión del sabor, denominado "Lingote de Cabrito a Baja Temperatura, Gelatina de Vino Tinto y Apionabo Asado con Crema de Cebolla".

Este plato destaca por su sofisticada combinación de técnicas culinarias modernas y el uso de ingredientes de alta calidad, comenzando con el cabrito de los Filabres. El chef Juan Miguel ha seleccionado esta exquisita carne por su ternura y sabor inigualables, cocinándola a baja temperatura para asegurar una textura jugosa y tierna. Este proceso de cocción lenta permite que la carne mantenga todo su sabor y se deshaga en cada bocado.

El lingote de cabrito se acompaña de una gelatina de vino tinto, que aporta una nota de acidez y un contraste perfecto con la riqueza de la carne. Esta gelatina se elabora con un vino tinto cuidadosamente seleccionado, que se reduce y se mezcla hasta obtener una consistencia suave y brillante.

El apionabo, asado a la perfección, se presenta junto a una delicada crema de cebolla. El apionabo, con su sabor terroso y ligeramente dulce, complementa maravillosamente la profundidad del cabrito, mientras que la crema de cebolla añade una capa adicional de suavidad y sabor. Esta combinación de apionabo y crema de cebolla realza los sabores naturales de los ingredientes, creando un equilibrio armonioso en el plato.

Para la presentación, el lingote de cabrito se coloca con elegancia en el plato, acompañado por la gelatina de vino tinto y el apionabo asado con crema de cebolla. La decoración con hierbas frescas y toques de sésamo añade color y textura, haciendo que el plato sea visualmente atractivo y apetitoso.

El "Lingote de Cabrito a Baja Temperatura, Gelatina de Vino Tinto y Apionabo Asado con Crema de Cebolla" es una creación que refleja la pasión y el talento del chef Juan Miguel. Su habilidad para combinar técnicas tradicionales con un enfoque moderno resulta en una experiencia culinaria que celebra la máxima expresión del sabor.

¡Disfruta de esta exquisitez en el gastrobar Rustir y déjate llevar por la sofisticación y el sabor que solo el chef Juan Miguel puede ofrecer!



Juanmi Molina

Restaurante Rustir - Olula del Río



sabores
ALMERÍA



Tagíne de Cabrito

Tagine de Cabrito de los Filabres

con Pasta Kataifi, Orejones y Ciruelas Confitadas



La Chef María Geroum nos deleita con una creación excepcional en la que el cabrito de los Filabres es el protagonista absoluto. Su "Tagine de Cabrito de los Filabres con Pasta Kataifi, Orejones y Ciruelas Confitadas" fusiona la riqueza de las tradiciones culinarias árabes con la exquisita carne del cabrito, ofreciendo una experiencia de sabores y texturas única.

El cabrito de los Filabres, conocido por su ternura y sabor, es la base de este plato. La Chef María comienza preparando las ciruelas y orejones, hirviéndolos con una rama de canela, mantequilla, ras el hanut, jengibre y un toque de azúcar, hasta que se vuelven tiernos y llenos de sabor. Este proceso inicial asegura que las frutas secas adquieran una textura y dulzura perfectas para complementar el cabrito.

En el tayín, la Chef calienta aceite de oliva virgen extra y dora la carne de cabrito a fuego fuerte, añadiendo sal, pimienta y cebollas picadas. Las especias como la cúrcuma, el cilantro, el ras el hanut, la pimienta negra y el perejil picado se integran en la carne, creando una base aromática y colorida. La mezcla se perfuma con agua de azahar y canela molida, añadiendo una capa adicional de complejidad y profundidad de sabor.

El cabrito se cocina a fuego lento, cubierto casi por completo con agua o caldo, en el tayín. Durante 40 a 45 minutos, la carne se cuece hasta que el líquido se reduce a una salsa espesa y rica, impregnada de todos los sabores de las especias y las hierbas.

Para la presentación, la pasta kataifi se trabaja con mantequilla noisette y se coloca en un aro, creando una base crujiente y delicada. El cabrito se dispone cuidadosamente sobre la pasta kataifi, acompañado de las ciruelas y orejones confitados, que se han envuelto en sésamo para añadir un toque crujiente y un sabor a nuez.

El "Tagine de Cabrito de los Filabres con Pasta Kataifi, Orejones y Ciruelas Confitadas" es más que un plato; es una celebración de la tradición culinaria y la innovación. La influencia de la cocina árabe, combinada con la calidad excepcional del cabrito de los Filabres, ofrece una experiencia gastronómica que invita a disfrutar de cada bocado en un viaje sensorial a través de sabores ricos y exóticos.

¡Disfruta de esta delicia en el restaurante de la Chef María Geroum y déjate llevar por la perfecta armonía de sabores y texturas que solo una maestra de la cocina puede ofrecer!



María Geroum

Restaurante Marhaba - Almería



sabores
ALMERÍA



Píruletas de Cabrito

Piruletas de Cabrito de los Filabres con Verduras Sabrosas



¿El extraordinario y talentoso chef Patricio Úbeda del restaurante Blanca Brisa en Cabo de Gata (Almería) nos propone un plato succulento, sabroso y divertido: "Piruletas de Cabrito de los Filabres con Verduras Sabrosas". Este platillo destaca por su creatividad en la presentación y su combinación de sabores que deleitan el paladar.

Las piruletas de cabrito son el corazón de esta creación. El cabrito de los Filabres, conocido por su ternura y sabor, se deshuesa y se cocina lentamente para asegurar una textura jugosa y llena de sabor. La carne se moldea en forma de piruletas, utilizando huesos pequeños como palitos, y se empaniza con una mezcla crujiente que añade un contraste perfecto a la suavidad del cabrito. Estas piruletas se fríen hasta alcanzar un dorado perfecto, ofreciendo una experiencia gustativa única y divertida.

El acompañamiento de verduras sabrosas incluye puerros y espárragos, que aportan frescura y un toque de sofisticación al plato. Los puerros se cortan en rodajas y se asan hasta que estén tiernos y ligeramente caramelizados, resaltando su dulzura natural. Los espárragos se cocinan al dente, manteniendo su textura crujiente y su sabor delicado.

Para completar la presentación, el chef Úbeda utiliza un puré de zanahoria suave y aromático como base para las verduras. Este puré se prepara con zanahorias cocidas y mantequilla, logrando una textura aterciopelada y un sabor dulce que equilibra perfectamente los sabores más intensos de las piruletas de cabrito.

El montaje del plato es una obra de arte en sí misma. Las piruletas de cabrito se colocan sobre una capa de puré de zanahoria, rodeadas por las rodajas de puerro asado y los espárragos. La presentación se adorna con flores comestibles y pequeños toques de hierbas frescas, añadiendo un elemento visual que refleja la atención al detalle y la pasión por la estética culinaria.

Estas "Piruletas de Cabrito de los Filabres con Verduras Sabrosas" son una expresión de la creatividad y habilidad del chef Patricio Úbeda, combinando la tradición con la innovación en un plato que celebra la riqueza de los ingredientes locales y la alegría de la cocina moderna.

¡Disfruta de esta delicia en el restaurante Blanca Brisa y déjate sorprender por la perfecta armonía de sabores y texturas que solo un maestro como el chef Patricio Úbeda puede ofrecer!



Patricio

Restaurante Blanca Brisa - Cabo de Gata



Paletilla de Cabrito

Paletilla de Cabrito Rellena de Setas y Bacon

Rellena de Setas y Bacon con Puré de Castaña y Crujiente de Naranjas Chinas



La Chef Jessica del restaurante La Casualidad nos deleita con una propuesta gastronómica que promete transportar los sentidos. Su "Paletilla de Cabrito Rellena de Setas y Bacon con Puré de Castaña y Crujiente de Naranjas Chinas" es un plato que combina la tradición y la innovación culinaria en cada bocado.

La preparación comienza deshuesando la paletilla de cabrito, utilizando los huesos para elaborar un caldo concentrado junto con tomate, cebolla, puerro y mantequilla. Este caldo se cocina a fuego lento, desarrollando un fondo rico y profundo en sabor que será esencial para el plato.

La paletilla de cabrito se rellena con bacon y setas salteadas con puerro, creando un relleno succulento y aromático. Luego, se hornea a 180° durante una hora y media, añadiendo media cabeza de ajo, laurel, romero, hinojo, vino blanco y un poco de manteca de cerdo, garantizando una carne tierna y jugosa.

Mientras la paletilla se cocina, las naranjas chinas se hidratan a 60° durante una hora, desarrollando su sabor único y exótico. A continuación, se prepara un puré de castañas, comenzando por hacer una incisión en cada castaña para pelarlas fácilmente después de cocerlas. Una vez peladas, se mezclan con mantequilla y el jugo de los huesos, resultando en un puré suave y cremoso. Este puré se flambea con brandy para añadir una capa adicional de sabor y sofisticación.

Para emplatar, se coloca primero una generosa porción de puré de castañas, seguida de la paletilla de cabrito rellena. Alrededor, se disponen crujientes de naranjas chinas, espárragos frescos y microzanahorias, creando un plato visualmente atractivo y lleno de contrastes en sabor y textura.

La combinación de la jugosa paletilla rellena, el puré de castañas aterciopelado y el crujiente de naranjas chinas ofrece una experiencia culinaria única, que refleja el talento y la pasión de la Chef Jessica por la alta cocina.

¡Disfruta de esta delicia en el restaurante La Casualidad y deja que cada bocado te transporte a un viaje sensorial inolvidable!



Jessica

Restaurante La Casualidad - Almería



sabores
ALMERÍA



Kebab de Cabrito

Kebab de Cabrito de los Filabres



El Chef Curro, con una gran tradición hostelera y chef del restaurante La Villa de Aguamarga, nos propone un plato para todos: el "Kebab de Cabrito de los Filabres". Este plato combina sabores auténticos y técnicas ancestrales, celebrando la primera forma de bocata conocida en el Mediterráneo, originaria de Asia Menor hace unos 790.000 años.

La receta comienza con la preparación de un caldo profundo y lleno de sabor. Los huesos de ternera se rostizan en el horno hasta que adquieren un dorado perfecto, y luego se cocinan a fuego lento con garbanzos, patas de ternera, cebolla, zanahoria, puerro y jengibre durante cinco horas. Este caldo concentrado se cuele y se reserva, aportando una base rica y sabrosa para el plato.

El cabrito de los Filabres se marina en una mezcla aromática de canela, pimienta en grano, cardamomo, cúrcuma, jengibre molido, semillas de hinojo, cilantro, ajo machacado, sal y azúcar. Esta marinada impregna la carne con una explosión de sabores que se potenciarán durante la cocción.

Las ciruelas pasas, rehidratadas y aromatizadas con canela, zumo y piel de naranja, azúcar y ras el hanout, añaden una nota dulce y exótica que complementa perfectamente el cabrito. Se cuecen a fuego muy lento, logrando una textura suave y un sabor intensamente aromático.

El pickle de cebolla, elaborado con cebolla morada, vinagre de Módena y de Jerez, azúcar, semillas de cilantro, pimienta, clavo de olor y laurel, aporta un contraste ácido y crujiente que equilibra la riqueza del cabrito y la dulzura de las ciruelas. Las cebollas se dejan infundir en este líquido hasta que absorben todos los sabores y adquieren una textura única.

El pan, una mezcla de harinas flojas y fuertes, levadura fresca, mantequilla diluida, yogurt griego, agua, sal y azúcar, se amasa y se deja fermentar hasta que está listo para cocinar a la parrilla. Una vez dorado y ligeramente inflado, se convierte en la base perfecta para el kebab.

El cabrito marinado se cocina a la parrilla hasta que está tierno y jugoso. Se sirve en el pan recién hecho, acompañado de las ciruelas aromatizadas y el pickle de cebolla, creando una experiencia culinaria que celebra la historia y la riqueza de los sabores mediterráneos.

El "Kebab de Cabrito de los Filabres" del Chef Curro es una auténtica celebración de la tradición y la innovación, ofreciendo una mezcla de sabores que transporta a los comensales a través del tiempo y el espacio.

¡Disfruta de este delicioso kebab en el restaurante La Villa de Aguamarga y déjate llevar por la magia culinaria de los sabores ancestrales y contemporáneos que solo el Chef Curro puede ofrecer!



Curro

Restaurante La Villa - Aguamarga

Carré de Cabrito de los Filabres



Carré de Cabrito de los Filabres

Terciopelo de Apionabo y Reducción de sus Jugos



¿El chef Emilio Carmona, del Restaurante La Villa de Aguamarga, nos deleita con una obra maestra culinaria: el "Carré de Cabrito de los Filabres, Terciopelo de Apionabo y Reducción de sus Jugos". Este plato rinde homenaje al cabrito de los Filabres, aplicando técnicas innovadoras que respetan y realzan su aroma y sabor.

Inspirado por el célebre chef Paul Bocuse, Emilio Carmona ha dispuesto el emplatado de esta creación siguiendo el estilo del famoso concurso culinario de Bocuse, elevando así la presentación a un nivel de elegancia y sofisticación digno de la alta cocina.

Para comenzar, el carré de cabrito se prepara cuidadosamente, limpiando y sazonando cada corte con romero, tomillo, aceite de oliva virgen extra, mantequilla clarificada, sal y pimienta. Los carres se sellan al vacío y se cocinan a baja temperatura en un Ronner durante una hora y media a 65 grados. Este método garantiza una carne tierna y jugosa, manteniendo intactos sus sabores naturales.

El terciopelo de apionabo es un acompañamiento sublime que complementa perfectamente el cabrito. Los dados de apionabo se asan a la brasa, cubiertos con papel de aluminio para evitar que se quemen y adquirir un delicado aroma ahumado. Después de unos 40 minutos, se mezclan con mantequilla y sal hasta obtener una textura aterciopelada y suave, creando un puré cremoso y lleno de sabor.

La reducción de los jugos del cabrito es el toque final que une todos los componentes del plato. Este jugo concentrado se obtiene al reducir el caldo de la cocción del cabrito, intensificando su sabor y aportando una profundidad de umami que enriquece cada bocado.

Para el montaje del plato, se colocan los carres de cabrito en el centro, rodeados por el terciopelo de apionabo. La reducción de sus jugos se vierte con elegancia sobre la carne, realzando los sabores y añadiendo un brillo tentador al plato.

Esta creación del chef Emilio Carmona es una celebración del cabrito de los Filabres, combinando la tradición y la innovación en una experiencia culinaria única. Cada elemento ha sido preparado con esmero y pasión, reflejando el compromiso del chef con la excelencia y la creatividad.

¡Disfruta de este exquisito Carré de Cabrito de los Filabres, Terciopelo de Apionabo y Reducción de sus Jugos, y déjate transportar a un viaje sensorial que honra la riqueza de los ingredientes locales y la maestría culinaria del chef Emilio Carmona!



Emilio Carmona

Restaurante la Villa - Aguamarga



Ensalada de Cabrito

Ensalada de Cabrito de los Filabres

con Vinagreta de Kimchi, Mango y Gel de Cabrito



El chef Tolo Castillo nos sorprende con una creación culinaria que destaca por su frescura y originalidad: la "Ensalada de Cabrito de los Filabres con Vinagreta de Kimchi, Mango y Gel de Cabrito". Este plato es una combinación perfecta de sabores vibrantes y texturas innovadoras que deleitarán a los paladares más exigentes.

La base de esta ensalada es la tierna carne de cabrito de los Filabres, conocida por su sabor suave y su textura delicada. El cabrito se cocina lentamente para asegurar que cada bocado sea jugoso y tierno, capturando la esencia de los ingredientes autóctonos de esta región.

Para añadir una explosión de sabores, el chef Tolo Castillo incorpora una vinagreta de kimchi, que aporta un toque picante y fermentado. Esta vinagreta se elabora con kimchi casero, aceite de oliva virgen extra y un toque de vinagre de arroz, creando un aderezo que equilibra perfectamente la frescura de la ensalada.

El mango, cortado en finas láminas, añade una nota dulce y tropical que contrasta maravillosamente con el cabrito y la vinagreta de kimchi. Su frescura y dulzura natural complementan los sabores más intensos y salados del plato, proporcionando un equilibrio armonioso.

El gel de cabrito, una creación innovadora del chef, se elabora reduciendo el caldo de cabrito hasta obtener una consistencia gelatinosa. Este gel se dispersa delicadamente sobre la ensalada, aportando un sabor concentrado y una textura suave que enriquece cada bocado.

Para el montaje del plato, se dispone el mango en finas láminas y el gel de cabrito. Todo se adereza con la vinagreta de kimchi, creando un plato visualmente atractivo y lleno de contrastes en sabores y texturas.

Esta "Ensalada de Cabrito de los Filabres con Vinagreta de Kimchi, Mango y Gel de Cabrito" es una obra maestra que refleja la creatividad y la pasión del chef Tolo Castillo. Cada elemento del plato ha sido cuidadosamente seleccionado y preparado para ofrecer una experiencia culinaria única que celebra la riqueza de los sabores mediterráneos y la innovación gastronómica.

¡Disfruta de esta ensalada exquisita y déjate transportar a un mundo de sabores con cada bocado, donde la tradición se encuentra con la modernidad en perfecta armonía!



Tolo Castillo

Restaurante Casa Rafael - Almería



Cabrúto al ajillo

El puntal

Pintxo de Cabrito al ajillo



El magnífico chef Tolo Castillo nos sorprende con un guiño a la sede de la Cooperativa Los Filabres, desarrollando un plato que ha denominado "El Puntal". Este nombre hace honor al topónimo de la pedanía donde se encuentra la cooperativa, y se trata de un cabrito al ajillo, un plato tradicional adaptado a un pintxo y a un concepto más moderno.

"El Puntal" es una verdadera obra de arte culinaria que reinterpreta el cabrito al ajillo de una manera innovadora. Chef Tolo ha sabido mantener los sabores tradicionales del cabrito, infundido con ajo y especias, y lo ha transformado en un pintxo que captura la esencia del plato clásico mientras lo presenta de una manera totalmente nueva y creativa.

La presentación del plato es particularmente impresionante. Chef Tolo ha elegido servir "El Puntal" sobre una roca, simbolizando el hábitat natural del cabrito y creando una metáfora visual que conecta el plato con el entorno de los Filabres. Esta presentación no solo resalta la estética del plato, sino que también rinde homenaje a la geografía y la naturaleza de la región.

El cabrito se cocina al ajillo, utilizando técnicas tradicionales que resaltan su sabor y ternura. Luego, se adapta al formato de pintxo, facilitando su degustación en eventos o como aperitivo gourmet. La roca sobre la que se presenta el pintxo está decorada con musgo comestible, aportando una textura crujiente y un elemento visual que evoca la vegetación natural de las montañas de los Filabres.

El toque final del plato es una elegante decoración con hierbas frescas y una crema de patata suave que acompaña al cabrito, añadiendo un contraste cremoso que equilibra los sabores del ajo y las especias. Las huevas de pescado añaden un toque de sofisticación y una explosión de sabor en cada bocado, elevando aún más esta reinterpretación del clásico cabrito al ajillo.

"El Puntal" es un testimonio del talento y la creatividad del chef Tolo Castillo, quien ha logrado transformar un plato tradicional en una experiencia culinaria moderna y visualmente impresionante. Este pintxo no solo celebra la calidad del cabrito de los Filabres, sino que también rinde homenaje a la región y a la Cooperativa Los Filabres.

¡Disfruta de "El Puntal" y déjate llevar por la magia de los sabores tradicionales presentados con un toque moderno y sofisticado, que solo un chef del calibre de Tolo Castillo puede ofrecer!



Tolo Castillo

Restaurante Casa Rafael - Almería



sabores
ALMERÍA



GOURMETFILABRES.COM

Cabríto de los Filabres

Arepitas de Cabrito de los Filabres

con Hummus de Ciruela Caramelizada



El chef Sergio del restaurante A Tiro Hecho nos deleita con una propuesta culinaria exquisita: las "Arepitas de Cabrito de los Filabres con Hummus de Ciruela Caramelizada". Este plato destaca por su combinación de sabores tradicionales y técnicas innovadoras, creando una experiencia gastronómica única.

Las arepitas, elaboradas con harina de maíz, mantequilla y un toque de azúcar, son el lienzo perfecto para este platillo. La masa se trabaja hasta lograr una textura homogénea y suave, que se cocina en una sartén con mantequilla para obtener una base dorada y crujiente.

El cabrito, proveniente de la región de los Filabres, se cocina con una mezcla de aceite de oliva virgen extra, vino blanco, tomillo y una pizca de pimienta y sal. Esta combinación de ingredientes garantiza una carne tierna y jugosa, que luego se deshuesa y deshilacha, manteniendo todo su sabor natural. El caldo resultante de la cocción se reduce y se enriquece con mantequilla y harina de maíz, creando un demi-glace espeso y sabroso que realza aún más el plato.

El hummus de ciruela caramelizada añade una dimensión inesperada y deliciosa. Las ciruelas, cocidas con azúcar hasta alcanzar un tono dorado y caramelizado, se mezclan con garbanzos, aceite de oliva, cúrcuma y una pizca de pimienta, resultando en una crema suave y aromática que complementa perfectamente el cabrito.

Para el montaje del plato, se coloca una porción de hummus de ciruela sobre cada arepita, seguida del cabrito deshilachado. Este conjunto se baña con el demi-glace de cabrito, añadiendo profundidad y riqueza al sabor. La presentación se completa con una hoja de plátano, chips de yuca frita y brotes de micromezclum, aportando un contraste de texturas y colores que hacen de este plato una verdadera obra de arte culinaria.

Disfruta de las "Arepitas de Cabrito de los Filabres con Hummus de Ciruela Caramelizada", una creación que refleja la pasión y el talento del chef Sergio, transportándote con cada bocado a una experiencia sensorial inolvidable.



Sergio

Gastro Bar A tiro hecho - El Eido

