

sabor miramar

Con las manos en la masa

**Caldillo de pintarroja
con rulada de pintarroja
y capuchino de almendras**



Por Antonio Pedraza Carmona,
Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena.



La revista **Miramar** creó esta sección con el objetivo es ofrecer a los letrados una guía gastronómica. En esta ocasión, de la mano de Antonio Pedraza Carmona, jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena. Él nos propone la elaboración de este plato, el tradicional caldillo, con una innovadora perspectiva culinaria.

Caldillo de Pintarroja

En la gastronomía malagueña hay muchas sopas con significado gastronómico, pero si hay alguna que destaque más es el Caldillo de Pintarroja. Sus ingredientes son de la cocina más popular y humilde: almendras, ajos y pan duro, acompañada de unas cuantas almejas y unos trozos de pintarroja. En muchos bares y tabernas de Málaga era frecuente poner de tapa este caldillo servido en tazas de café de loza blanca y bien picante para que el cliente pidiera otra copa de vino. Hoy en día esta sopa se incluye en las cartas de buenos restaurantes.

Elaboración

Caldillo. Se hace un caldo con un litro y medio de agua, añadiéndole la pintarroja y las almejas. Una vez cocinadas se pasa el caldo por un colador, se añade el resto de ingredientes y se mantiene al fuego durante unos quince minutos. Una vez pasado este tiempo, todo se tritura debiendo quedar una textura fina.

Ingredientes (4 personas)

Para el caldillo de pintarroja:

- 500 gr. de pintarroja
- ¼ kg de almejas
- 120 gr. de almendras fritas
- 8 dientes de ajos fritos
- 2 rebanadas de pan frito
- 2 guindillas
- 2 cucharadas soperas de pimentón dulce
- 1 dl. de aceite de oliva virgen extra
- Azafrán en rama
- Sal (al gusto)

Para el capuchino de almendras

- ¼ l. de nata para montar
- Una cucharada de almendra frita molida

Rulada. Para preparar la rulada se utiliza papel transparente y se coloca la pintarroja sin cartílago. Se lía como si tratase de un caramelo y se deja enfriar para que su textura sea consistente.

Capuchino. Para preparar el capuchino de almendras se elabora la nata montada a la que se añade una cucharada de almendra frita molida.

Presentación

Se sirve muy caliente en plato soperero con la carne de las almejas. Después se coloca la rulada de pintarroja en el centro y encima el capuchino de almendras acompañado de una ramita de perejil.