

La delicatessen más antigua del Mediterráneo brilla por su sencillez, no se hacen necesarios adornos en el plato. Estas dos delicias obtenidas del mar se unen para formar una de las tapas frías más características de nuestra zona, el aperitivo perfecto.

La mojama es un producto elaborado a partir de los lomos del atún, por su textura y aspecto podría recordar al jamón, pero tiene un sabor intenso a pescado azul y guarda en sus vetas un inconfundible sabor marino. La hueva, posee una textura muy particular que sorprende al paladar con sabores que van desde la suavidad de la hueva de maruca, la delicada textura de la hueva de merluza, el sabor intenso de la hueva de atún o el sabor metálico de la hueva de bonito.

Estos dos productos son llamativos por sus colores, que van desde el naranja intenso hasta el rojo oscuro, por lo que solemos realizar la presentación de este plato intercalando lonchas de ambos.



Hueva y mojama con almendras

INGREDIENTES:

Ingredientes: 150 gr. Hueva, 150 gr. Mojama, Almendra marcona

ELABORACIÓN:

Freímos las almendras: Ponemos una sartén al fuego y echamos un buen chorro de aceite. Lo ideal es que sea de girasol o de oliva suave, ya que si utilizamos un aceite fuerte, la almendra absorberá todo este sabor. Utilizamos almendra de la variedad marcona que es redonda, gorda y dulce. Su mayor contenido de aceite las hace más jugosas, suaves, con un sabor más intenso y equilibrarán los sabores, evitando que la hueva se pegue al paladar.

Una vez tenemos el aceite con un grado de calor suave (el aceite muy caliente las dejaría un poco crudas en su interior), echamos las almendras moviéndolas continuamente para evitar que se quemen. Una vez estén doradas las sacamos y las colocamos en un plato con papel de cocina para que absorban todo el aceite sobrante. Es el momento de sazonarlas, antes de que se enfrien y pierdan todo su aceite porque de esta manera la sal quedará "pegada" a la almendra.

Guardarlas en un bote hermético aisladas del aire para que se conserven en óptimas condiciones.

Con un cuchillo afilado cortamos en láminas finas la mojama y la hueva, ya sea de mújol, maruca, bacalao, atún, corvina o bonito, según el gusto del comensal y la colocamos en un plato intercalando las lonchas para crear un plato colorido. Coronamos el centro del plato con un puñado de almendras tostadas o fritas sin piel.



Si queremos usar un aceite de sabor intenso para freír las almendras, es recomendable freír una corteza de naranja junto a las almendras, de esta forma será ésta la que absorba el sabor del aceite.

Para darle otro toque, en vez de almendras puedes añadir tomate natural rallado con un poco de AOVE, colocar la hueva y la mojama encima y espolvorear con un poco de eneldo. Acompañarlo de pan recién tostado, lo convertirá en un plato sublime.



Los fenicios, hace 2500 años, ya comerciaban las huevas de mújol y distribuían su producción en factorías por las costas mediterráneas, aunque se cree que su origen procede de la Edad de Bronce, donde se empezó a usar la sal para el salazón.