Los Monteros®

Espárragos Trigueros de Huétor Tájar

Los únicos espárragos trigueros con denominación de origen

TRIGUEROS CON QUESO AZUL Y CALABAZA EN TORTA DE TRIGO

Ingredientes: (4 pax)

Queso azul o similar
(Cabrales por ejemplo - 120 gr.)
Calabaza fresca (200 gr.)
Mermelada de calabaza Los Monteros (50 gr.)
Trigueros (16 unidades)
Torta de trigo (tipo tortillas mexicanas)
Aceite de oliva (1 dl.)
Patata (100 gr.)

Elaboración:

Cortar la calabaza en 4 lonchas finas. Con estas 4 láminas de calabaza enrollaremos los espárragos en grupo de 4 unidades. Plancharemos los hatillos y los reservamos. Con la calabaza restante haremos un puré cremoso de calabaza y aceite de oliva. Cortamos las tortas de trigo en rectángulo, pues servirán de base para el plato. Las horneamos hasta que cojan un tono dorado y una textura crujiente. Al momento del emplatado, colocaremos una cucharada de puré sobre la torta. Encima el hatillo de trigueros y sobre estos, el queso. Gratinar y a la mesa. Decoramos el plato con taquitos de calabaza planchados y la mermelada de calabaza Los Monteros.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

Tradicional
- Creativa

Dificultad:

Fácil
- Laboriosa

Los Monteros®

BUÑUELOS DE TRIGUERO Y QUESO FRESCO

Ingredientes: (4 pax)

Harina (150 gr.)
Levadura en polvo (5 gr.)
Yema de huevo (1 unidad)
Queso fresco de untar
Trigueros (24 unidades)
Mermelada de calabaza Los Monteros
Agua (1 dl.)
Aceite para freír
Sal a gusto

Elaboración:

Mezclar la harina y la levadura con un poco de sal.
Ir añadiendo el agua lentamente mientras lo removemos.
Cuando tengamos una masa homogénea, añadimos la yema de huevo y volvemos a remover.
Dejar reposar unos 15 minutos.
Mientras tanto, picamos los trigueros escurridos y los mezclamos con el queso. Formar bolas con la mano, introducirlas en la masa y freír a 150ºC durante 1 minuto para que se doren. Escurrir la grasa y emplatar sobre unos cuadrados de mermelada de calabaza Los Monteros rebajada con agua.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

- Tradicional
- Creativa

Dificultad:

- Fácil
- Laboriosa

Los Monteros®

MANTEQUILLA DE ESPÁRRAGOS DE HUÉTOR TÁJAR CON VIRUTITAS DE ESPÁRRAGOS CRUJIENTES

Ingredientes: (4 pax)

300 gr. de Mantequilla
1 Manojo de Espárragos de Huétor Tájar
1/2 Cebolla picada muy fina
Sal
Pimienta
Aceite de Oliva Virgen

Elaboración:

Separamos las puntas de los Espárragos de los troncos, y éstos los cortamos muy finamente para después saltearlos. Derretimos la mantequilla por completo agregándole la cebolla picada, sal y pimienta y la dejamos enfriar. Una vez fría, con papel parafinado, la colocamos y alternamos puntas de espárragos haciendo con el papel un rollo, que dejaremos en la nevera para que adquiera cuerpo. Sazonamos y salteamos los troncos de espárragos reservados. Finalmente, cortamos la mantequilla en láminas de 2 cm. aproximadamente, y la servimos en un plato acompañado de los crujientes Espárragos.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

Tradicional
- Creativa

Dificultad:

- Fácil

Laboriosa

Los Monteros®

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

Ingredientes: (4 pax)

1 Manojo de Espárragos Trigueros.
10 Huevos
Aceite de oliva virgen
Sal

Elaboración:

Cortamos los Espárragos, cocemos y una vez cocidos los salteamos con un poco de aceite, sazonar.
Seguidamente mezclamos con los huevos y en una sartén antiadherente procedemos a hacer la tortilla a fuego moderado para que se quede jugosa.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

- Tradicional
  Creativa

Dificultad:

- Fácil
  Laboriosa

Los Monteros®

CHANQUETES DE LA VEGA DE HUÉTOR TÁJAR FRITOS AL ACEITE DE OLIVA

Ingredientes: (4 pax)

1 Manojo de 2 Kg. de Espárragos Trigueros de Huétor Tájar de calibre delgado (4-8 mm.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Harina de trigo

Elaboración:

Procedemos a separar las puntas de los Espárragos más finos (4-8 mm.), los partimos en trocitos de 3 cm., se hierven 2-3 minutos con sal. Luego se escurren, se enharinan y los freímos en aceite de oliva virgen extra a temperatura fuerte y una vez fritos, ya están listos para servir.

Al igual que los chanquetes del mar, para saborearlos plenamente, hay que tomarlos bien calientes.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

- Tradicional
- Creativa

Dificultad:

- Fácil
- Laboriosa

Los Monteros®

ALIÑO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y ALMEJAS

Ingredientes: (6 pax)

500 gr. de Espárragos de Huétor Tájar frescos
(denominación específica),
o en conserva (1 lata marca Los Monteros)
¼ de Almejas salteadas
Pan frito
100 gr. de Almendras fritas
Azafrán
Aceite de oliva virgen
Sal

Elaboración:

Freímos los ajos, las almendras y el pan en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen y lo reservamos. Rehogamos en el mismo aceite los Espárragos, pasándolo todo por la batidora y poniéndolo en una fuente. Para finalizar, lo decoramos poniendo las almejas salteadas por encima, unos cuantos Espárragos y trocitos de pan frito.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

- Tradicional
- Creativa

Dificultad:

- Fácil
- Laboriosa

Los Monteros®

ENREJADO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA SAL CON RAYA SOBRE AJO COLORADO

Ingredientes: (4 pax)

500 gr. de Espárragos Trigueros de Huétor Tájar
150 gr. de Harina de maíz
1 Pimiento rojo
1 ½ kg. de Sal gorda (Cabo de Gata)

Para el ajo colorao:

½ kg de Patatas
1 Pimiento rojo seco
400 gr. de Raya limpia
4 Dientes de ajo
8 Granos de cominos
2 Cucharadas de postre de perejil picado
2 Cucharadas de postre de pimentón dulce
4 Pelillos de azafrán
½ l. de Aceite de oliva virgen D.O. Priego de Córdoba

Elaboración:

Para hacer el ajo colorado, en una cazuela con agua caliente echamos las patatas en trozos grandes, el tomate y el pimiento seco.
Cuando las patatas estén casi cocidas, se le añade la raya llevándolo a ebullición. Majamos el comino con los ajos y perejil en un mortero, agregándole el tomate y pimiento, y añadiendo después las patatas cocidas y majándolo todo.
Finalmente agregamos el pimentón, aceite, sal y un poco de caldo de su cocción mezclándolo hasta conseguir el ajo colorado. Se colocan los espárragos lavados en una bandeja de horno cubiertos con la sal gorda y se hornean 10 minutos. Amasamos la harina con agua, sal y un chorrito de aceite haciendo una especie de bastoncitos que coceremos en el horno y los reservaremos.
Finalmente, en un plato con una base de ajo colorado hacemos enrejados intercalando medios espárragos, raya y adornando con tiras de pimiento asado y virutas de maíz.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Tipo de receta:

Tradicional
- Creativa

Dificultad:

Fácil
- Laboriosa

Los Monteros®

Los Monteros®

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON HABAS

Ingredientes: (4 pax)

300 gr. de Espárragos de Huétor Tájar
(Denominación Especifica)
110 grs. de Habas
150 grs. de Jamón Serrano
4 Huevos
Aceite de oliva virgen
Sal

Elaboración:

Freímos en una sartén, con un poco de aceite de oliva virgen, los espárragos de Huétor Tájar. A continuación, se aparta parte del aceite, se le agregan las habas y se procede a rehogarlo todo. Seguidamente se le añadirá también cuatro huevos batidos sazonados con sal.
Finalmente, se mueven con la espátula hasta que cuajen los huevos. Opcionalmente, en su preparación podemos agregar virutas de jamón serrano.

Receta a elaborar con Espárragos Trigueros de Huétor Tájar:

- Frescos
- Conserva

Los Monteros®

Tipo de receta:

- Tradicional
  Creativa

Dificultad:

- Fácil
  Laboriosa

Los Monteros®

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DE HUÉTOR TÁJAR

Los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS con Indicación Geográfica Protegida, (IGP) son un producto único y muy diferente de los espárragos verdes.

Llegaron a Europa por el Mediterráneo, primero Egipto, Grecia, Roma, etc., hace más de 7.000 años procedentes de Mesopotamia. A España llegaron con las legiones romanas en el año 700. En Granada se consolidaron y expansionaron con la última dinastía Nazarí.

Su sabor, amarguidulce, su intenso aroma y su textura permiten su utilización en todo tipo de platos. En fresco o en conserva se pueden cocinar, pasar por la plancha, freír, hacer sopas, sorbetes, flanes, etc.

Como su historia nos indica, son básicos en la DIETA MEDITERRÁNEA, al mismo tiempo, son los grandes desconocidos de la cocina Española.

La UNIÓN EUROPEA los dotó de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), la Denominación de Origen Europea, en el año 2000, por sus cualidades, calidad y valor gastronómico del producto.

LOS MONTEROS es la única Marca que comercializa ESPÁRRAGOS TRIGUEROS durante los 12 meses del año.

Los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS son un producto natural, cultivado a partir de las variedades autóctonas, es un producto saludable que contiene antioxidantes y componentes diuréticos naturales. Además, los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, facilitan el tránsito intestinal.

Más de MIL (1.000) RECETAS convierten al ESPÁRRAGO TRIGUERO DE HUÉTOR TÁJAR en la reina de las hortalizas.

HISTORIA DE UNA PASIÓN
CENTRO SUR S.C.A.

Los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS con Indicación Geográfica Protegida, (IGP) con Marca, LOS MONTEROS, son un producto único cosechado en el área del río Genil a su paso por los valles del Poniente Granadino. Cuando hablamos de ECONOMÍA SOSTENIBLE, RESPETO AL MEDIO AMBIENTE, ECONOMÍA SOCIAL, nos olvidamos de los hombres y mujeres que llevan a cabo su diaria labor en el campo.

En CENTRO SUR, SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA, más de 1.100 agricultores y sus familias, trabajan con esmero y dedicación para continuar con la producción de este producto ÚNICO EN EL MUNDO.

Hacia 1960 comenzó la venta, fuera de Granada, de los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DE HUÉTOR TÁJAR.

Los agricultores cortaban los espárragos, los ponían en un capazo y se subían a los autobuses de la línea, Málaga-Barcelona, mas de mil (1.000) kilómetros sin autopistas, para vender sus ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DE HUÉTOR TÁJAR.

Estos hombres y mujeres, en los años 70 crearon CENTRO SUR, SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA.

Hoy, los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DE HUÉTOR TÁJAR son conocidos y apreciados en toda Europa.

Actualmente, la Cooperativa, CENTRO SUR, SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA, también conocida como CESURCA, es el líder MUNDIAL en la producción y elaboración de ESPÁRRAGOS TRIGUEROS y el líder EUROPEO en la producción de espárragos verdes. Esta es la HISTORIA DE UNA PASIÓN, del sudor y del esfuerzo de unos hombres y mujeres que han conseguido llevar el nombre de un pueblo y un producto los ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DE HUÉTOR TÁJAR por todo el mundo.