



Almogrote

El almogrote es una especie de pasta típica de La Gomera que se hace para aprovechar el queso excesivamente curado. Se unta en pan bizcochado y es un aperitivo estupendo para acompañar unos vasos de vino. Se trata de una de las tapas que han cruzado las fronteras insulares y ya es conocida, y servida, en todo el Archipiélago. En los diccionarios españoles no figura la palabra almogrote, que debe ser una corrupción de almodrote: salsa hecha con aceite, ajo y otros Ingredientes.

Ingredientes:

Queso curado

Medio kilo muy curado y duro

Pimentón

4 cucharadas

Una pimienta

Picon

Aceite

Un vaso y medio

Ajo

8 ó 10 dientes

Tomate

300 grs. maduros (opcional)

Elaboración:

Se majan todos los ingredientes: en el mortero -o se trituran en la batidora-, preferiblemente después de haber rallado bien el queso, hasta lograr una pasta espesa y fina que se pueda untar en pan con facilidad.

Además...

Las cantidades que se ofrecen aquí son solamente a título de sugerencia. Cuantos más ajos y pimienta se ponga, más fuerte y picante será el resultado.

En muchos recetarios populares se empleaba el tomate y, en nuestra opinión, este elemento mejora sensiblemente el producto final, otorgándole más finura y suavidad. Si se usa el tomate, se puede prescindir del pimentón o, por lo menos, emplear mucha menor cantidad.

La desaparición paulatina del tomate en este preparado se debe a que su presencia hace que el almogrote tienda a ponerse agrio, por lo que ha de consumirse pronto y no se puede conservar.

