CEAV
CENTRO DE ESTUDIOS AVANZADOS
IBIZA Y FORMENTERA

Cooperativa Agrícola Sant Antoni

Ecológico Ibiza

Ibiza Illes Balears

LEADER

LEADER

Consell d'Eivissa

Govern de les Illes Balears

Ajuntament d'Eivissa

Ajuntament de Sant Antoni de Portmany

Ajuntament de Sant Josep de sa Talaia

Ajuntament de Santa Eulària des Riu

Ajuntament de Sant Joan de Labritja

GUÍA DE LA
ALGARROBA
DE IBIZA 2011
PARA CONSUMO HUMANO

GUÍA DE LA ALGARROBA DE IBIZA 2011

PARA CONSUMO HUMANO

· ALGARROBA Y ALIMENTACIÓN · 4
· RECETAS · 5
· PUNTOS DE VENTA Y CONSUMO · 16

PATROCINADORES:

Esta guía pretende dar respuesta al creciente interés que la sociedad ibicenca otorga a los productos gastronómicos de algarroba y quiere convertirse en referente para que el consumidor local pueda identificar los puntos de venta y de consumo de los productos de algarroba de Ibiza.

El uso de la algarroba para el consumo humano constituye hoy en día una alternativa real de progreso para el campo ibicenco. La expansión generalizada del consumo de productos de algarroba de nuestra isla contribuiría de manera importante a asegurar el futuro de un árbol tan emblemático en nuestro territorio como el algarrobo y permitiría a los agricultores ibicencos recibir un salario digno por sus cosechas de algarrobas.

Pero el consumo humano de la algarroba de Ibiza no es sólo una necesidad para nuestro campo, sino que por encima de todo, constituye un placer para los sentidos de quien la prueba.

Ibiza puede presumir hoy en día de disponer de harina y sirope de algarroba propios y de una incipiente y cada vez más numerosa red comercial de establecimientos dónde comprar o consumir diferentes y exquisitos productos de algarroba de la isla.

La algarroba está en marcha. Endavant Sa Garrova!

FOTO PORTADA:
BROWNIE DE ALGARROBA,
HOSTAL TARBA (SANT ANTONI)

Algarroba y Alimentación

Hoy en día cada vez más personas en el mundo están optando por una alimentación sana, equilibrada y natural. La algarroba constituye un producto idóneo dentro de estas nuevas tendencias alimenticias a nivel mundial, siendo además un producto de nuestra tierra.

¿Sabias qué?

· **La algarroba tiene un índice muy bajo de contenido en grasas**, lo que le hace muy indicada para aquellas personas que desean comer productos de repostería sin ganar peso.

· **Los productos de algarroba son dulces naturalmente**, lo que les convierte en una alternativa muy saludable para aquellas personas que quieren reducir el consumo de azúcar.

· **La algarroba es un producto ideal para niñas y niños**, al carecer, al contrario del cacao, de sustancias estimulantes como la teobromina.

· **La algarroba es apta para personas celíacas** ya que está libre de gluten.

· **La algarroba tiene un alto contenido en fibra** (13 %). Las semillas de algarroba son muy ricas en mucílagos, un tipo de fibra soluble que facilita la digestión y alivia las molestias digestivas.

· **La algarroba tiene un fantástico sabor.** ¿A qué esperas? ¿La has probado?

Recetas

Con la algarroba pueden elaborarse exquisitos productos alimenticios en forma de harina, sirope, repostería variada, helados, licores, etc....

La **harina de algarroba** es el producto base que sirve para la elaboración de la mayoría del resto de productos alimenticios de algarroba. La harina tiene un aspecto y sabor similar al polvo del cacao. Con ella se obtiene una exquisita bebida de algarroba, simplemente mezclando la harina con la leche.

El **Sirope de algarroba** que puede utilizarse como endulzante natural, para hacer cafés de algarroba o para repostería variada.

Por Nico Benvenutti

BAVAROISE DE ALGARROBA

Ingredientes

· 250 gr. de leche.
· 250 gr. de nata liquida.
· 50 gr de azúcar.
· 100 gr de yema de huevo.
· 2 gr de estabilizante.
· 80 gr de sirope de algarroba.
· 16 gr de hojas de gelatina.
· 500 gr de nata montada.

Elaboración

Montar la nata y reservar en el frigorífico. Hidratamos las hojas de gelatina en agua muy fría y reservamos. En un bol mezclamos el azúcar, las yemas de huevo y el estabilizante. Ponemos a cocer en un cazo la leche y la nata y cuando hierva la mezclamos con una varilla con la mezcla anterior. Colamos y volvemos a introducir la mezcla en el cazo, y cocemos hasta 82 grados centígrados sin dejar de remover. (no debe hervir por que las yemas se cuajarían y se cortaría la mezcla). Retiramos del fuego y añadimos las hojas de gelatina hidratadas y el sirope de algarroba. Mezclar bien. Dejar enfriar y cuando este a unos treinta grados mezclamos con la nata. Con la ayuda de una manga escudillamos en los moldes y congelamos para poder desmoldar.

Por Margarita Orell

S'Ametller

HELADO DE ALGARROBAS CON BISCUIT Y CRUJIENTES DE NARANJA

Ingredientes para 4 personas

Para el helado de algarrobas
· ½ litro de leche
· 50 gr de algarrobas troceadas sin el garrobi
· 125 gr de azúcar
· 4 yemas de huevo
· 1 cucharada de sirope de algarroba

Para el biscuit de algarrobas

· 200 gr de mantequilla fundida
· 6 huevos
· 250 gr azúcar moreno de caña
· 150 gr de harina de almendras
· 250 gr harina integral
· 100 gr harina de algarrobas
· 200 ml de leche
· 3 claras de huevo montadas
· Crujiente de naranja y de chocolate
· Gelatina de naranja

Elaboración

Para el biscuit de algarrobas. Montar los huevos con el azúcar hasta que doblen el tamaño inicial, añadir las harinas tamizadas. Incorporar la mantequilla fundida y la leche, remover con suavidad y añadir las claras de huevo montadas. Untar un molde cuadrado de mantequilla y harina, llenar y cocer a 180ºC unos 15-20 minutos.
Para el helado de algarrobas. Limpiar, cortar y quitar las semillas de la algarroba, hervir la leche, introducir la algarroba y hacer una infusión. Batir las yemas de huevo con el azúcar y añadir la leche y el sirope de algarroba. Hacer una crema inglesa que no supere los 70ºC. Triturar y dejar enfriar 24h. Colar y montar el helado.

Elaboración del plato

Cortar un rectángulo del biscuit de algarroba. Colocar una bola de helado y decorar con el crujiente de chocolate, de naranja y con la gelatina de naranja.

Por Jesus Bustos

Chuletas de cordero braseadas con salsa de algarroba

Ingredientes para 4 personas

- 12 Chuletitas de Cordero.
- Sal y Pimienta.
- 250 gr. de jugo de Carne o Salsa española.
- 3 cucharadas soperas de Harina de Algarroba.
- 4 dientes de Ajo.
- 2 gr. de Pimentón de la Vera.
- 3 cucharadas soperas de Vinagre de Módena.
- 1 cucharadita de miel.
-30 gr. de arándanos y grosellas.
- ½ l. de Aceite (6 Algarrobas).

Preparación

Para la salsa fileteamos y doramos los ajos con el aceite de Algarroba. Agregar el pimentón y la harina de algarroba, removiendo hasta formar una masa homogénea. Incorporamos la salsa española, con un chorrito de agua. Sazonamos las chuletas con la sal y la pimienta. Dorar en sartén con el aceite de algarroba. Retiramos del fuego. Para el aceite de algarroba pochamos las algarrobas en el aceite de oliva virgen no más de 3 minutos y 60 grados. Reposar durante 3 días.

Para el crujiente rallamos parmesano y ponemos en montones de 30 gr. cubrir con papel de estraza y meter al horno 10 minutos a 180 grados. Para la vinagreta ponemos en un cazo el vinagre, la miel y las frutas a fuego lento durante 3 minutos. Colarlo y a continuación agregar el aceite y ligar todo.

Por David Grussaute

Tartaleta soufflé de chocolate y algarroba con sorbete de naranjas ibicencas:

Ingredientes

- 50gr de nata
- 25gr de chocolate
- 25gr de sirope de algarroba
- 2 huevos
- Tartaletas sablée
- 2 limones

Preparación

- Calentar 50 grs. De nata con 25 grs. De chocolate y 25 grs. de sirope de algarroba.
- Mezclar y añadir 2 yemas de huevo.
- Montar dos claras a punto de nieve y mezclar con lo anterior.
- Rellenar los fondos de tartaleta Sablée precocinadas y hornear 5 min. al horno a 180º.
- Servir como en la foto con un sorbete de cítrico.

Por Jose Manuel Sánchez

punto gastro

Milhojas de foie con pan de algarroba

Preparación

Para el foie mi – cuit

4 higados de pato, sal, pimienta, azúcar, brandy.
Desvenar el foie, salpimentarlo y añadir el licor. Cocer a 180ºc durante 10 minutos al baño María. Enfriar, reserva.
Para el puré de orejones:
225 gr de orejones, 100 gr de azúcar, 320 cl de agua, Cocer todo a fuego lento, refinar en thermomix , colar y enfriar.

Para el pan de algarroba

250 gr de harina de algarroba, 2 cucharadas de sal, 750 gr de harina común, 50gr de azúcar moreno, 90 gr de nuez picada, 1 sobre de levadura, 250 cl de agua templada, 1 taza de aceite, fermento del día anterior.
Mezclar los ingredientes hasta formar una masa y dejar fermentar 45 minutos, untar mantequilla en el molde, introducir la masa ya fermentada y tapar con film. Reposar otros 45 minutos y hornear 40 mas a 180ºc. Enfriar, racionar, congelar y cortar finas laminas con la cortafiambres. Cuadarlas.
Extender en un silpat y hornear a 140 grados con peso encima hasta obtener rectangulos crujientes, Reservar.

Para el helado de avellana

100 gr de avellana tostada y picada, 200 cl de nata, 300 cl de leche, 70 cl de licor de avellana, 60 cl de leche en polvo, 100 cl de glucosa atomizada, 45 gr de azúcar invertido, 4 gr de estabilizante, 120 gr de azúcar, 100 gr de yemas de huevo.
Hervir los lácteos con el licor de avellana previamente flambeado. Añadir a las yemas mezcladas con los azúcares e infusionar con la avellana durante 40 minutos. Colar y congelar en el vaso de una Paco jet. Turbinar.
Otros: Sirope de algarroba, polvo de fresas lyofilizadas, avellanas garrapiñadas .

Por David Reartes

CBbC IBIZA

Foie gras mi-cuit con puré de algarroba y su reducción

Ingredientes

· Foie
· Sal y pimienta
· Azúcar
· Armañac
· Puré de algarroba
· Goma xantana

Preparación

Abrir el foie gras en los dos lobulos y desvenar, cuando lo tengamos limpio salpimentar por ambas partes y agregar azúcar, añadir 10 ml de armañac y dejar macerar durante 12 horas. Colocamos el foie gras por capas en un molde, entre cada capa de foie ponemos una capa de puré de algarrobas hasta llenar el molde, cocinar al baño maría hasta que la grasa del foie gras cubra medio centímetro, sacamos del baño maría y ponemos a enfriar.

Para el puré de algarroba

Escalfar las vainas de algarrobas, abrir las vainas y quitar las pepitas del centro, cuando las vainas estén limpias las ponemos en la olla y las cubrimos de agua para cocer a fuego lento hasta que quede textura de mermelada, pasarlo por la túrmix y colar por un chino para eliminar las hebras.

Para la reducción de algarroba

Texturizar el agua de la cocción de las algarrobas, añadir un poco de la grasa resultante de la cocción del foie hasta que quede ligada y ligar con goma xantana.

Por Carlos de las Heras

BROWNIE DE ALGARROBA

Ingredientes

· 340gr de harina integral
· 1 cucharada sopera de levadura seca de panadero
· 1 cucharada pequeña de sal
· 3 tazas de almendra picada
· 220gr de mantequilla
· 560gr de sirope de algarroba
· 6 huevos de gallinas de campo
· 380gr de azúcar moreno ecológico
· 2 cucharadas de vainilla en polvo

Preparación

Mezclamos la harina, dos vasos de almendras, la levaduray la sal en un bol. Calentamos la mantequilla junto al sirope de algarroba y la esencia de vainilla al baño maría en un bol grande. Cuando está totalmente disuelto, añadimos los seis huevos, una a uno, mezclándolo bien hasta que quede homogéneo. Añadimos los ingredientes secos y mezclamos de nuevo. Repartimos la mezcla en el molde preparando con el papel de horno. Decoramos los brownies con el tercer vaso de almendra picada. Metemos en el horno y cocinamos durante unos 40 minutos a 180ºC, cambiando el lugar del molde tras 20 minutos. Para saber si está bien hecho, metemos un palillo y tiene que estar seco. Dejar templar para cortar en porciones.

Por Iñigo Rodríguez

EL HOTEL

BIZCOCHO DE ACEITE CON CREMA DE ALGARROBA

Ingredientes para bizcocho de aceite

· 180gr de huevo
· 160gr de azúcar
· 125gr de leche
· 160gr de harina floja
· 125gr de harina de almendra
· 75gr de aceite de oliva
· 75gr de aceite de pipas de calabaza
· 20gr de impulsor

Ingredientes para cremapastelera

· 1L de leche
· 300gr de azúcar
· 250gr de yemas
· 90gr de maicena
· 80gr de mantequilla
· Un puñado de algarroba

Para acompañar

Helado de melón cantaloup, Nube de algodón

Preparación

Para el bizcocho: Introducir todos los ingredientes en una batidora, una vez que la masa este homogénea, verterla en una bandeja de horno y hornearla a 180º durante unos 12 minutos.
Para la crema: Romper las algarrobas e infusionarlas en la leche durante unos veinte minutos. Mientras blanquear las yemas con el azúcar y la maicena. Una vez blanqueadas, añadir la leche de algarroba colada y poner al fuego hasta que hierva sin parar de remover. Fuera del fuego añadir la mantequilla y reservar en frío.
Acabado y presentación: Montar bizcocho, crema de algarroba y bizcocho y cortar en rectángulos, se puede acompañar con helado de melón cantaloup y una nube de algodón.

Por Nino Guaianazzo

Cocktail de algarroba

Receta

· 1 taza de leche evaporada
· 1 taza de Orujo Blanco o pisco peruano
· ½ taza de sirope de algarroba
· 2 huevos
· 4 cubitos de hielo
· Canela
· Azúcar al gusto

Preparación

Batir el huevo en la licuadora e ir agregando: la leche evaporada, el sirope de algarroba, los cubos de hielo, el pisco, y el azucar al gusto. Servir en vasos pequeños o copas como aperitivo, espolvoreando con canela molida.

SAVIA®

Budín de arroz y algarroba con especias

Ingredientes

· 2 tazas de arroz integral
· Leche o leche de soja, cantidad necesaria
· 1 cucharada de ralladura de limón
· 1 cucharada de harina de algarroba.
· 1 cucharada de canela molida
· ¼ de cucharadita de nuez moscada
· 3 cucharadas de miel.
· Una pizca de clavo de olor
· 50g de nueces
· 50g de pasas rubias.

Preparación

Cocinar el arroz con leche de soja hasta que esté tierno y haya absorbido totalmente la leche.
Endulzar con la miel y agregar la ralladura de limón.
Colocar en un recipiente la harina de algarroba con la canela, la nuez moscada y el clavo de olor.
Diluir la mezcla con un poco de leche de soja, agua o jugo de limón.
Cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor.
Agregar el arroz las nueces picadas y las pasas.
Untar una budinera con miel caliente y colocar la preparación. Dejar enfriar en la heladera.

Desmoldar y servir bien frío con una salsa de frutas caliente preparada con 1 pocillo de frutas pulposas licuadas (pueden ser duraznos, frutillas, damascos o manzanas previamente precocidas) una cucharadita de miel y una de fécula de maíz. Llevar a fuego y cocinar revolviendo hasta que rompa el hervor y tome consistencia de crema.

Puntos de venta de harina de algarroba de Ibiza

· Cooperativas agrarias

SANT ANTONI DE PORTMANY

Cooperativa Sant Antoni, Tienda cooperativa
Camí de Sa Vorera km 0,5, Tel. 971 34 03 72
www.cooperativasantantoni.com

Puntos de venta y consumo de productos de algarroba de Ibiza

· Restaurantes

EIVISSA

La Brasa
C/ Pere Sala 3, Tel.: 971 39 47 75
www.labrasaibiza.com
Café de algarroba

Restaurante Hotel Pachá
Paseo Marítimo s/n, Tel: 971 31 59 63
www.elhotelpacha.com
Bizcocho de aceite con crema de algarroba.

Ibiza Gran Hotel
Paseo Juan Carlos I s/n, Tel: 971 80 68 06
www.ibizagranhotel.com
Bizcocho de algarroba con frutos secos.

S'Ametller
Calle Pere Francés 12, Tel: 971 31 17 80
www.restaurantsametller.com
Helado de algarroba, pan de algarroba.

SANT ANTONI DE PORTMANY

Es Ventall
C/ Cervantes 22, Tel: 971 34 17 29
www.restauranteesventall.com
Mouse de chocolate de algarroba con base de bizcocho de almendra ibicenca, teja de naranja y toffe de hierbas ibicencas.

Zebra
Calle Soledad 43, Tel: 971 34 78 67
www.zebra-ibiza.com
(Sugerencias de los sábados)

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Cala Bassa Beach Club
Playa Cala Bassa, Tel.: 971 34 26 61
www.calabassabeachclub.com
Foie gras mi-cuit con puré de algarroba y su reducción

Rascalobos
Avda. Vicente Serra 25, Sant Jordi, Tel.: 971 39 58 60,
www.restauranterascalobos.com
Chuletas de cordero braseadas con salsa de algarroba. Mousse de chocolate blanco con coulis de algarroba y lingote de oro.

Unic
C/ Begonias 12, Playa d'en Bossa,
Tel.:971 39 35 73, www.migjorn-apartments.com
Tartaleta Soufflé de chocolate y algarroba con sorbete de naranjas ibicencas.

SANTA EULÀRIA DES RIU

Las Dalias
Carretera Eivissa-Sant Carles km 12, Sant Carles
Tel: 971 32 68 25, www.lasdalias.com
Greixonera de algarroba con helado de romero.

· Cafés

EIVISSA

Barlovento
C/ Botafoch s/n, Tel.: 971 31 77 17
Brownie y flan de algarroba.

Out of time
Calle Jaime I nº2 bajos, Tel: 971 39 23 21
Brownie y sirope de algarroba.

SANTA EULÀRIA DES RIU

Punto Gastro
Avda. Isidoro Macabich 30, Tel.: 971 10 89 89
Mil hojas de foie con pan de algarroba.

· Pastelerías

EIVISSA

Pastelería Mediterránea
Calle País Valencià 11, local 19, Tel: 971 30 01 96
www.pasteleriamediterranea-ibiza.com
Eivissa

Pastelería Violet
C/ Pere Francés 8 bajos, Tel.: 971 93 23 31
www.violeteivissa.es
Muselí de algarroba, Pastas de té de algarroba.

· Tiendas de alimentación

EIVISSA

Delicatesen San Martin
C/ Aragón 9-11 bajos, Tel.: 971 39 31 12
www.delicatessen-ibiza.com
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

Sa Fruitería
Mercado Viejo, safruteria@hotmail.com
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

SANTA EULÀRIA DES RIU

Casa de los Ibéricos
C/ San Vicente de sa Cala
www.casadelosibericos.es
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Terra de Sal
C/ Bernat Toniet 1, Tel.: 971 80 60 60
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

· Herbolarios

EIVISSA

Herbes i Coses
C/ Cataluña 33, Tel.: 971 30 04 45
Sirope de algarroba.

Savia
C/ Aragón 99, Tel.: 971 39 06 19
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

SANT ANTONI DE PORTMANY

Herbodietética Semilla
C/ Progreso, Mercado Clot Marés, Tel.: 971 34 18 65
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

Rosmarinus
C/ Antonio Riquer 27, Tel.: 971 34 67 37
Sirope de algarroba.

SANTA EULÀRIA DES RIU

Can Oliver
Venda de Parada 19, Santa Gertrudis,
Tel.: 971 19 77 77
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

Herbasana
Pza. Isidoro Macabich 29, Tel.: 971 33 14 08
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

· Hostales

EIVISSA

Hostal Talamanca
Playa Salamanca, Tel.: 971 31 24 63
www.hostaltalamanca.com
Café de algarroba.

SANT ANTONI DE PORTMANY

Hostal Tarba
C/ Ramón y Cajal 20, Tel.: 971 34 02 16
www.hostaltarba.com
Brownie de algarroba con avellanas y cerezas, crema de algarroba.

· Centros ecológicos

SANT JOSEP DE SA TALAIA

Casita Verde
Cami Es Fornas, Tel.: 971 18 73 53
www.casitaverde.com Café de algarroba.

Elaboradores de Productos de Algarroba de Ibiza

Cas des Bosc
Tel.: 650 70 46 09
Brownie de algarroba, Sirope de algarroba.

Margarita Torres Riera
Maestra pastelera artesanal de algarroba,
Tel.: 662 56 06 65
Bombones de algarroba, magdalenas de algarroba, greixonera de algarroba, polvorones de algarroba, etc...