

# GUÍA DE LA ALGARROBA

DE IBIZA 2011

PARA CONSUMO  
HUMANO



**CEAV**  
CENTRO DE ESTUDIOS AVANZADOS  
IBIZA Y PUNTAIBIZA

**Cooperativa  
Agrícola Sant Antoni**



Govern de les Illes Balears

COMUNITAT D'IBIZA

COMUNITAT DE SANT ANTONI DE PORTAUBERT

COMUNITAT DE SANT JOSEP

COMUNITAT DE SANT ANTONI DE PORTAUBERT

COMUNITAT DE SANT JOAN DE L'IBIZA

GUÍA DE LA  
**ALGARROBA**  
DE IBIZA 2011

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

PATROCINADORES:



punto gastro



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

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!*



## 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?

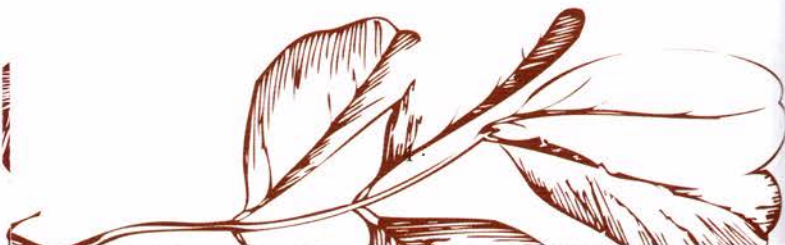
- **La algarroba tiene un índice muy bajo de contenido en grasas**, lo que le hace muy indicada para aquellas personas que desean comer productos de repostería sin ganar peso.
- **Los productos de algarroba son dulces naturalmente**, lo que les convierte en una alternativa muy saludable para aquellas 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 mucilagos, 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 BENVENUTI



## BAVAROISE DE ALGARROBA

### INGREDIENTES

- 250 gr. de leche.
- 250 gr. de nata líquida.
- 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.

· 6 ·

POR MARGARITA ORELL



## 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 180°C 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 70°C. 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.

· 7 ·

POR JESUS BUSTOS



**Masca Lobos**

### 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



### TARTELETA SOUFLÉ 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 180°.
- Servir como en la foto con un sorbete de cítrico.



punto gastro

POR JOSE MANUEL SÁNCHEZ



## 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 180°C 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 180°C. 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



## 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 levadura y 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, uno 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 180°C, 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 180° 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 NIÑO 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 azúcar 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*  
Cami 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  
Museli 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...