

Arnadí

Escrito por Paloma -
Jueves, abril 23, 2015

Este sábado ya es 25 de abril. Las populares [fiestas de moros y cristianos](#) de la tierra donde nací -Alcoi- hacen su aparición en escena un año más... Y un año más me quedo sin poder ir!

Desde que abrimos el blog, para el día de *San Jorge* (23 de abril), que es el patrón de Alcoy, y con motivo de las fiestas -declaradas "de Interés Turístico Internacional"-, he publicado comida y bebida que jamás faltan en estos días y que son tan típicas allí como lo es en Valencia la paella o los callos en Madrid... y aprovechaba la entrada para contaros un poquito de la fiesta, del despliegue, del color y la música que se dan cita inexcusablemente cada año en sus calles. El plato es [Olleta de músic](#) y las bebidas [Plis-Plas](#) y [Mentira](#).

Me faltaba un postre. Este concretamente, el *Arnadí*, no es un postre alcoyano en absoluto. Es un dulce valenciano, legado directo de la antigua ocupación árabe en nuestra península: La palabra *arnadí* procede del árabe hispánico *?arna?í 'granadino'*.

No tenía mejor opción para hoy. Es buen ejemplo de los resultados de una convivencia permanente durante varios siglos, que dejaron huella en la cultura de todo el país. Nuestra herencia se vio incrementada y mejorada con conocimientos de todo tipo, y una gran parte de ellos se la llevó el sector gastronómico.

Así que mientras que en Alcoy rememoran las batallas campales para hacerse con el control terrateniente, nosotros por aquí degustaremos este exquisito dulce árabe, que pasó a formar parte de nuestras más profundas raíces... Eso sí! No podremos tomarlo con el café mientras vemos por la tele "la entrada".

Antes [Canal 9](#) retransmitía el primer día de fiesta completo en directo. Era una gozada poder disfrutar de mis fiestas en casa, si no había podido ir... con una tele autonómica y nuestra. La cerraron. Como siempre, unos cuantos se llenaron los bolsillos y muchos se fueron "limpios y sin trabajo a su casa". El resto, nos quedamos "sin voz popular". Bueno... intentaremos que el dulce nos alivie este contratiempo.

Paisanos, familiares y amigos que estáis en mi ciudad natal: pasadlo en grande!

Receta Arnadí

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 1 pieza. Dependiendo del peso de la calabaza saldrá más o menos cantidad)

1 calabaza mediana

200 g de almendra molida

1 puñado de almendras enteras (crudas, con piel)

Azúcar (la cantidad exacta la daremos durante la receta, porque depende del peso de la calabaza) + + un poco más para decorar

La ralladura de un limón

Canela en polvo

Preparación

La víspera de elaborar este postre, debemos asar la calabaza al horno, partida por la mitad. Una vez asada, la pelamos y limpiamos de pepitas. Después extraemos la pulpa, la depositamos en un colador y la dejamos escurrir todo un día, para que libere la mayor cantidad de agua posible. Una vez finalizado el proceso, la pesamos.

Mezclamos en un bol la pulpa de la calabaza con las almendras molidas y la ralladura de limón. Por último incorporamos también el azúcar: el peso del azúcar será la mitad del peso de la pulpa de calabaza.

Precaentamos el horno a 160°C.

Mezclamos hasta obtener unamasa fina y homogénea, que depositamos en una cazuela de barro. Conforme la introducimos en la cazuela, le vamos dando forma de pirámide, y la decoramos con las almendras enteras, a nuestro gusto. Horneamos una hora y media.

Antes de servir, espolvoreamos con azúcar y canela por toda la superficie.

Receta Arnadí

Adaptación a Thermomix

1 hora para asar + 1 día de espera + 5 min de preparación + 1 1/2 h de horno. Total= 1 día y 2 1/2 horas

Ingredientes (para 1 pieza. Dependiendo del peso de la calabaza saldrá más o menos cantidad)

1 calabaza asada (limpia de piel y pepitas. Sólo la pulpa)

200 g de almendra molida

Azúcar (la cantidad exacta la daremos durante la receta, porque depende del peso de la calabaza) + un poco más para decorar

La piel de un limón sin la parte blanca

Canela en polvo

1 puñado de almendras enteras para decorar (crudas, con piel)

1 litro de agua para el vapor

Preparación

1.- **Empezamos la receta la víspera de la elaboración del Arnadí:** Ponemos 1 litro de agua en el vaso de la Thermomix. Cerramos la tapa. Preparamos la calabaza cortándola a trozos grandes para conseguir que quepa en el recipiente Varoma. La colocamos en el mismo y disponemos el Varoma en su posición.

Programamos **50 min/Varoma/vel cuchara**. Comprobamos que está cocida. De no ser así, programaremos unos minutos más con los mismos parámetros. Bajamos el recipiente Varoma. la pelamos y limpiamos de pepitas. Después extraemos la pulpa, la depositamos en un colador y la dejamos escurrir todo un día, para que libere la mayor cantidad de agua posible.

2.- Ponemos la piel del limón en el vaso limpio y seco de la Thermomix. Tapamos y molemos **20 seg/ vel progresiva 5-10**. Si quedan trozos grandes, podemos repetir la operación. No hace falta que muele completamente. Con conseguir la piel rallada, suficiente.

3.-**Precalentamos el horno a 160°C.**

4.- Agregamos la almendra molida. Encendemos la balanza e introducimos la pulpa de la calabaza asada. Miramos lo que pesa y taramos dejando la balanza de nuevo a 0. Incorporamos el azúcar: el peso del azúcar será la mitad del peso de la pulpa de calabaza. Mezclamos **1 min/vel 6**.

5.- Vertemos la mezcla sobre una cazuela de barro, intentando hacer forma de pirámide. Decoramos con almendras enteras a nuestro gusto, clavándolas sobre la pasta de calabaza e introducimos al horno durante una hora y media.

6.- Antes de servir, espolvoreamos con azúcar y canela por toda la superficie.

Nota: Esta receta **originalmente lleva las cantidades de calabaza y azúcar a partes iguales**. Es decir, lo mismo que pesa la pulpa asada de la calabaza es lo que hay que poner de azúcar. Pero es que los dulces árabes, deliciosos, para mí pecan de dulzor. Es cuestión de gustos, nada más. Mi punto está justo en la mitad de azúcar. Aclarado esto, cada uno que lo cocine como le indique su paladar.

Consulta el artículo de "Nutrición y salud": [Calabaza](#)