

Cortijo del Inglés

Casa Rural



A roof with a view

De kers op de spreekwoordelijke taart van het nieuwe appartement vinden wij toch wel het dakterras dat deze winter is afgerond. Het plekje in de hoek met een prachtig uitzicht over het land is soms zelfs op een heel zonnige winterochtend aan de warme kant, zoals we zelf in december hebben gemerkt.

De terrasruimte buiten, de lichte natuurstenen kleur en het gemak van een keuken om de hoek zorgen voor gegarandeerd genieten, zowel 's morgens in de ochtendzon als in de late middag is het goed toeven in een luie terrasstoel met een lekkere cocktail en een tapaatje.

Mocht je het toch vaak sombere Nederlandse weer even willen ontvluchten: het appartement is het hele jaar te huur. En als het 's avonds wat koud wordt, dan staat er een fijne houtkachel die meer dan capabel is om het appartement te verwarmen.

2018 was voor Alpujarreño begrippen een nat voorjaar met gematigde temperaturen, dus was het feest voor de bomen en dus ook voor de boeren: de oogsten, of het nu amandel, vijg, olijf of granaatappel was, waren riant boven een gemiddeld jaar. We hebben tot in december geoogst en nog is alles er niet af.

Door de warme temperaturen stonden in december bijna alle bomen in de bloesem. Dat is een fenomenaal gezicht en de geur van de bloesem is heerlijk. Het gaat sowieso voorspoedig in de regio, er wordt veel opgeknapt, afgebouwd, verbeterd maar gelukkig blijft de charme en authenticiteit van de streek behouden!

Calahonda

Het wordt tijd ons pareltje met jullie te delen: het kustgehucht Calahonda is echt een fantastische plek. Het heeft van zichzelf al een rustig, mooi strandje en een klein vissershaventje. Vlakbij Calahonda ligt het geweldig mooie strandje van La Rijana, een met palm- en andere bomen versierd strandkommetje omringd door steile, keiharde dolomietkliffen. Op een van de kliffen staat nog de ruïne van een oude Moorse vuurtoren en het zeewater is kraakhelder.

Calahonda zelf huisvest naar onze mening het beste restaurant in de regio: Embarcadero. De locatie is geweldig, aan het strand onder eeuwenoude bomen (waarvan we nog steeds niet weten wat voor bomen het nu eigenlijk zijn), voorzien van fijne waterdampspray voor wat verkoeling als het heet is en een fantastische lunch-, diner- en wijnkaart. De bediening is top en dat is ook niet vreemd, hier serveren de studenten van de hogere hotelschool van Granada.

Het is vanaf de Cortijo een uur rijden, maar het is het meer dan waard. Wij rijden er graag voor om of als het zo uitkomt plannen we bij aankomst of vertrek een nachtje Calahonda.

Vinos y mas



Het is alweer even geleden dat we uitgebreid over onze mooie wijnstreek hebben geschreven. Dit voornamelijk omdat we vooral druk zijn geweest met de verbouwing en inrichting van het appartement. Nu het eerste appartement klaar is (ja er komt er nog eentje aan), kriebelt het bloed weer om tijd te besteden aan onze geliefde drank: Vino.

We zijn al druk aan het kijken of we in het voorjaar wat wijntoertjes kunnen maken naar de verschillende bodega's in de streek. Zo lazen we op de website van Ojancos in de vallei van Laujar de Andarax dat ze een nieuwe wijn hebben. Wij zijn erg benieuwd hoe die smaakt. Jij ook? Kom dan in het voorjaar langs om mee op wijnonderzoek te gaan.

Tortilla de patatas

Dit recept is niet zelf bedacht maar is wel een van de lekkerste smeùige tortilla die ik ooit gegeten heb. Omar Allibhoy is de bedenker van deze favoriet.

Je hebt nodig voor 6 personen:

- ❖ 1 ui in ringen
- ❖ 3 aardappelen, in plakjes van 3 mm
- ❖ 8 biologische eieren
- ❖ Zout
- ❖ 400 ml Olijfolie



Zet een koekenpan op het vuur en als de pan heet is voeg je de olijfolie toe. Zodra de olijfolie op temperatuur is kunnen de uienringen in de pan. Als deze zacht zijn voeg je de aardappels toe. Laat alles zo'n 10 a 15 minuten garen, zodat de uien en aardappelen kunnen karamelliseren. Roer het geheel 2 a 3 keer door.

Breek de eieren in een kom (je hoeft ze niet te klutsen). Voeg de aardappelen en uien toe en als laatste het zout. Roer alles rustig door elkaar. Dek het af met aluminiumfolie en laat het 15 minuten rusten. Na 15 minuten eenmaal doorroeren en dan de hete pan weer in (olijfolie toevoegen is niet nodig). Bak de tortilla 1 minuut op hoog vuur, daarna 2 minuten op laag vuur, Draai de tortilla om (met behulp van een bord). Check voor het omdraaien of de tortilla los van de pan zit. Bak dan de andere kant ook weer 1 minuut op hoog vuur en vervolgens 2 minuten op laag vuur. En klaar is de tortilla.

Buen provecho !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid 2019

- ❖ Week 16, 17 en 28 (14 april t/m 4 mei)
- ❖ Medio september/oktober

Wat zijn de prijzen ook alweer?

Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00. Alle kamers hebben een eigen badkamer.



Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 19,50 maken wij een overheerlijk (driegangen) menu del dia. Heb je meer zin in een kleinere maaltijd: ook dat kan, evenals een vegetarische maaltijd. Daarnaast staan er regelmatig heerlijke tapas op het menu.

Wij maken zoveel mogelijk gebruik van biologische producten uit de streek. Ook onze huiswijnen worden door lokale boeren geproduceerd.

5-persoonsappartement

Het appartement is vanaf 19 april het hele jaar door te huren. Vraag naar de mogelijkheden.

Hoe er te komen?

Je kunt het beste naar Málaga of Almería vliegen.

Om bij ons te komen heb je een auto nodig. Een auto huren in Spanje is niet duur. Als je op tijd boekt kan al vanaf € 10,00 per dag.



Adopteer een amandelboom

Delen van het land hebben nogal wat achterstallig onderhoud. Wij zijn hard bezig het land weer in zijn oude glorie te herstellen. Dit doen wij door dode bomen te rooien en te vervangen, te ploegen en de bomen te snoeien. Als je ons daarbij wilt helpen kun je voor € 10,00 per jaar een amandelboom adopteren.

Wil je een naambordje op je boom dan kost dat eenmalig € 25,00 (naambordje + eerste jaar) en vervolgens € 10,00 per jaar. Uiteraard krijg je jaarlijks een zakje amandelen van je 'eigen' boom in een leuke cadeauverpakking. Wil je ons op een andere manier helpen, kom dan in september/oktober helpen plukken.

Muchas gracias y Hasta luego!
Hellen en Caspar

