

LÁGRIMA DE MALVASÍA VOLCÁNICA JOVEN



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

AJOBLANCO CON BOQUERONES



4 comensales



2 horas. aprox

INGREDIENTES

- 250 g de almendras peladas
- 1 diente de ajo
- 75 g de miga de pan
- 1 cucharada de vinagre de vino Malvasía
- 1 pizca de sal
- 250 ml. de aceite de oliva virgen extra
- ½ l. de agua fría

Para los boquerones:

- 500 g de boquerones frescos
- Hielos
- 4 l. de agua
- 160 g de sal gorda
- ½ l. de vinagre de vino Malvasía
- 300 ml. de aceite de oliva virgen extra

Remojar la miga de pan en agua bien fría durante 1 hora. Pasado el tiempo triturar en un vaso americano las almendras crudas, el ajo, el pan remojado escurrido y la mitad del agua. Hacer una pasta compacta e ir añadiendo el aceite de oliva como si de una mahonesa se tratara (hacerlo con cuidado porque la cuchilla de la máquina puede calentar la mezcla y cortar la pasta inicial), la textura es espesa. Añadir la sal y el resto del agua bien fría para dejarla del espesor deseado. Añadir el vinagre y poner a punto. Mantener el ajo blanco muy frío dejando reposar mínimo 2 horas antes de servir.

Para los boquerones:

Limpiar los boquerones, quitándoles la cabeza las tripas y las espinas. Dejarlos una hora en un recipiente con hielos, el agua y la sal gorda para desangrarlos.

Pasado el tiempo retirarlos del agua y secarlos con un paño de cina. Colocar los boquerones en un recipiente sin amontonar vinagre y dejarlos marinar durante 45 minutos. Entonces, esc y guardarlos en otro recipiente con el aceite de oliva.

Pueden conservarse durante dos días, si vamos a consumirlo seguidamente, les añadimos ajo y perejil picados.

Montar en platos hondos y listo.



Martín Berasategui .
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB