

Por: Miguel Ángel Mateos

CookinBig

Ajoblanco

Con Uvas



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
25 chupitos

Ingredientes

- 2 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 170 gr de almendras crudas
- 50ml de aceite extra de oliva
- 450 ml de leche
- 15 gr de vinagre de Jerez
- Sal
- 70 gr de pan del día anterior
- 50 gr de uva sin pepitas
- Piel rallada de Lima

Paso a Paso

1. En un cazo con agua hirviendo, vertemos las almendras con piel, un minuto y las enfriamos. Las pelamos y las reservamos.
2. Escaldamos los 2 dientes de ajo para suavizar el resultado final.
3. Pelamos los ajos, (les retiramos el germen si tuvieran) y los metemos en un vaso de batidora, junto a la miga de pan, la leche, el vinagre, la sal, y las almendras peladas. Trituramos bien y añadimos el aceite de oliva extra poco a poco, a chorro fino, para emulsionar ligeramente la crema. Debe quedar una crema ligera y bien fina.
Si después de pasar la batidora, todavía quedaran grumos, pasaríamos la mezcla por un colador fino, para retirar los grumos.
4. Cortamos las uvas en rodajas, y retiramos las semillas de su interior.
5. Rallamos la piel de la lima y reservamos para el acabado.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En vasos de aperitivo (chupitos), vertemos el ajoblanco y colocamos en filas de tres en una bandeja. En una fila colocamos una rodaja de uva verde, en la siguiente fila una rodaja de uva morada y en la tercera fila, colocamos una punta de lima rallada por vasito.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Es importante colocar en filas, para que nos permita tener tres resultados finales con una misma elaboración.
- Si dejamos el ajoblanco triturado de un día para otro, cogerá más sabor.
- El resultado final ganará si las almendras son crudas y están bien peladas.