AJO BLANCO EN TEXTURAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Me encanta darle el toque dulce con las mermeladas caseras, aunque su correcta guarnición sean almendras y uvas.....

Ingredientes para 4 personas :

- 150 GR. de ALMENDRAS CRUDAS
- 100 GR. de MIGAS DE PAN BLANCO
- 2 DIENTES DE AJO
- 75 ML de AGUA FRÍA
- ACEITE DE GIRASOL
- SAL Y PIMIENTA BLANCA
- 1 CUCHARADITA de VINAGRE
- 4 HOJAS DE GELATINA
- MERMELADA CASERA DE MELOCOTÓN Y DE FRESAS.

Preparación:

Paso 1

Se trituran en la batidora las almendras con la sal y la pimienta y los ajos hasta conseguir una pasta densa y luego se añade la miga de pan troceada y mojada con el vinagre para batirla mejor. Hidratamos las hojas de gelatina.

Paso 2

El aceite se va incorporando poco a poco, para que quede bien emulsionado, y por último se añade poco a poco el agua. Sacamos 250 ml y reservamos el resto en el frigorífico.

Paso 3

Ponemos los 250 ml de Ajo Blanco en un cazo al fuego y le incorporamos la gelatina hidratada y escurrida y una vez mezclado poner en un molde rectangular y enfriar.

Paso 4

Desmoldamos la gelatina y le damos formas triangulares (o las que os l plato y añadimos las mermeladas

caseras. Servimos en una sopera el resto de Ajo Blanco.