

TOSTA CATETA DE CABALLAS CONFITADAS CON ROMESCU DE TOMATES SECOS

Ingredientes:

- 1 pan cateto
- 3 tomates
- 1 pimiento rojo
- 200gr de tomate seco
- 2 cabezas de ajo
- C.s. de vinagre de jerez
- 100gr de avellana americana
- C.s. de aceite de oliva
- 3 caballas
- C.s. de aceite de girasol

Elaboración:

1º para las caballas: Con el aceite de girasol y 1 cabeza de ajo hacer un aceite de ajo confitándolos.

Limpiar las caballas sacándole los lomos y luego confitarlos en el aceite de ajo.

2º para la romesco: poner en una bandeja de horno 4 dientes de ajo, los tomates y el pimiento. Hornear hasta que estén asados.

Coger un poco de pan y freírlo junto con las avellanas.

Por ultimo poner todo en el baso de la turmix junto con los tomates secos y un poco de vinagre de jerez y turbinar.

3º para las tostas: cortar el pan cateto en forma de tosta prescindiendo de la corteza y planchar con un poco de aceite de oliva.

4º terminación: poner sobre la tosta un poco de salsa romesco y sobre ella 1 lomo de caballa

AJOBLANCO DE ANACARDOS AL AROMA DE HIGOS

Ingredientes:

- 200gr de anacardos
- C.s. de miga de pan
- C.s. de vinagre de higos
- C.s. de aceite de arbequina
- 1 diente de ajo

Elaboración:

- Meter en el baso de la turmix los anacardos y el diente de ajo, turbinar.
- Seguidamente añadir el pan y el vinagre.
- Por ultimo ir añadiendo el aceite de arbequina para ir emulsionando. Si fuese necesario añadir un poco de agua y poner a punto de sal