

## AJO BLANCO CON GAMBONES

**Ingredientes:** para seis personas.

- 250 grs. almendras crudas peladas, marcona.
- 250 grs. de miga de pan de masa dura asentado y mojado.
- 200 grs. de aceite de oliva virgen hojiblanca.
- 6 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez de 25 años.
- Agua y sal.
- 12 gambones.



### **Preparación:**

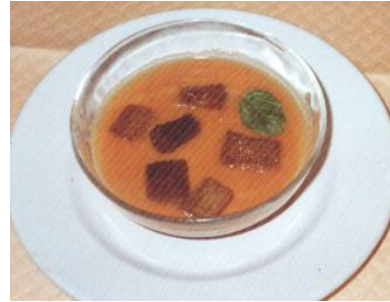
Moler finamente en batidora, las almendras con los ajos y la sal. Agregar el pan mojado en agua que no esté fría y seguir batiendo, agregando el aceite, el vinagre y hasta 1/2 litro de agua aproximadamente, dependiendo del espesor que queramos obtener. Probar de sal y vinagre y si hiciera falta rectificar, dejando el sabor un poco suave, ya que al reposar se potenciará. Meterlo en nevera y a las dos horas estará lista para comer. Servir en cuencos y reservar.

Llevar los gambones a la plancha con un buen puñado de sal y cuando estén hechos apartarlos y limpiarlos de cáscara menos la cabeza, depositar sobre cada cuenco de ajo blanco un par de ellos.

## **CREMA DE CALABAZA**

### **INGREDIENTES:**

- 500 gr de calabaza
- 250 gr de tomates maduros
- 200gr de pimientos verdes y rojos
- 200 gr de cebolla
- 4-5 dientes de ajos
- 1 hoja de laurel
- Pimienta blanca
- Menta
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre y chorreón de oloroso seco.



### **MODO DE HACERLA:**

Cocer todo en crudo a fuego lento unos 30 minutos.

Al retirarlo añadir un chorrito de vinagre.

Pasar todo por batidora/ chino, colar y añadir pimienta blanca y oloroso.

Servir con coscorrónes de pan frito y hojas de menta.

## FIDEOS CON ALMEJAS

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Cebolla grande o dos pequeñas
- 5-6 dientes de ajo
- 2 tomates maduros
- 300 gramos de fideos gruesos (nº4 o perla) (calcular unos 75 gramos de fideos por persona)
- 500 gramos de almejas grandes y vistosas
- Fumet de pescado y verduras (si no se tiene ganas o tiempo de prepararlo se puede usar caldo de pescado en brik)
- Sal, pimienta blanca, azafrán en rama, aceite de oliva y medio vaso de oloroso seco de Jerez.



### Modo de hacerlo

Picar la cebolla y sofreír en una sartén con aceite de oliva, cuando este transparente incorporar los ajos picados y a continuación el tomate pelado y picado, sofreír a fuego lento. Cuando esté en su punto incorporar el caldo o fumet caliente y salpimentar. Dejar cocer unos minutos para, entonces, verter el vaso de vino. Cocer 5 minutos más.

Una vez preparado el fondo agregar los fideos y el azafrán tostado y molido y cuando estén a mitad de cocción incorporar las almejas previamente lavadas. Terminar de cocer con la cazuela tapada hasta que los fideos estén en su punto procurando que nunca queden secos añadiendo algo de fumet si hace falta.

Servir acompañado de un buen vino blanco de la zona o un tinto joven y algo afrutado. Buen provecho y que disfrutéis de la receta.

Dificultad: fácil, precio: medio-alto (las almejas están que se salen)

## GAZPACHO GADITANO

### Ingredientes:

- 1 Kg. de tomates maduros.
- 1 cebolla mediana.
- 1 pimiento verde de freír grande.
- 2 o 3 dientes de ajo, al gusto.
- ½ Pepino mediano o uno entero, al gusto.
- ½ Vaso de agua de aceite de oliva virgen (esencial oliva virgen).
- ¼ Vaso de vinagre de vino (preferentemente de Jerez).
- Sal al gusto.
- Agua. También puede llevar un poco de miga de pan mojada.



### Preparación:

Pelar los tomates, cortarlos por la mitad y apretarlos para sacar su agua y pipas. Cortar la cebolla y el pimiento en grandes trozos. Pelar los ajos y el pepino junto con la sal y el vinagre e introducir todo esto en la batidora, preferiblemente de vaso no de brazo. Batir a velocidad alta e incorporar poco el aceite por la parte superior hasta que ligue y se forme una mezcla en el punto entre fluida y espesa, de tal forma que pueda ser bebible en vaso, esto es, fuera del punto de puré. No obstante se puede hacer mas denso incorporándole la miga de pan. Probar y rectificar de sal y vinagre.

Una vez terminado guardar en frigorífico. Se debe tomar frío.

Se suele acompañar de una guarnición de pan, tomate, cebolla y pimiento, cortados en daditos.

## **SOPA FRIA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATUN**

### **Ingredientes**

- 1 Kg de tomate maduro
- 150 cc. de aceite de oliva virgen
- 30 g de pan
- 1/2 diente de ajo
- Vinagre de Jerez
- Sal
- 200cc de agua
- 1 manzana verde
- 1 lata de ventresca de atún



### **Modo de hacerlo**

Lavar bien los tomates y trocear, poner con los demás ingredientes en un recipiente adecuado y triturar.

Colar y rectificar de vinagre y sal.

Cortar la manzana en daditos y colocar en el centro de un plato hondo.

Encima de los dados de manzana poner unas láminas de ventresca y decorar con perejil.

Presentar el plato con la sopa fría de tomate en una jarrita aparte.