

Caballa con ajoblanco de manzana

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 10 raciones

- 190 g de almendra
- 26 g de ajo confitado
- 18 g de sal
- 70 g de pan
- 620 g de agua
- 300 g de aceite de girasol
- 270 g de aceite de oliva virgen extra
- 10 g de vinagre
- 500 g de manzana asada

/ Preparación

Preparación

- Pelar la manzana y ponerla en un cacharro para microondas envuelta con film durante tres minutos. Reservar y apartar unos cien gramos para ponerla de base en el montaje del plato.
- Poner todos los sólidos en la Thermomix con el pan remojado en agua, el vinagre, la almendra, el ajo y la sal a velocidad 5. Cuando la consistencia esté tipo puré, añadir el aceite de oliva virgen extra, el aceite de girasol y el agua. Hay que ir añadiendo según lo va pidiendo la mezcla.
- Incorporar la manzana asada cuando el ajoblanco esté casi terminado.

Emplatado

-Poner una base de manzana asada. Jarrear el ajoblanco y acabar el plato con unas sardinas ahumadas o cualquier tipo de pescado en conserva (caballa, bonito, pescados pequeños...).

-Esta receta se puede hacer también sin robot de cocina. Los pasos a seguir son los mismos, solo que se usará una batidora de mano.