

AJO BLANCO DE AVELLANAS CON HABITAS CRUJIENTES Y MOJAMA



INGREDIENTES

AJO BLANCO

180 g avellanas sin piel
1-2 dientes ajo
100 g pan día anterior
600 g agua
Vinagre de Jerez
Pimienta, sal
Aceite oliva virgen extra

GUARNICIÓN

120 g habas frescas
100 g mojama en taco
Hierbabuena fresca
3-4 avellanas
Aceite oliva virgen
sal

MODO DE HACERLO

GUARNICIÓN

Retirar las habas de la vaina y pelar. Cortar la mojama en daditos y poner todo junto en un bol, aderezar con aceite de oliva extra virgen y las hojas de hierbabuena frescas. Mezclar bien y reservar en frío.

AJO BLANCO DE AVELLANAS

Tostar las avellanas sin piel en una sartén sin nada de aceite y pasar al bol de la máquina de triturar junto con el ajo pelado y sin el germen central, el pan mojado, el vinagre, el agua y sal y pimienta.

Tritura hasta conseguir una crema fina. Ir añadiendo el aceite de oliva mientras se continúa batiendo para emulsionar. Dejar reposar en la nevera para enfriar.

Servir en los platos de presentación las habas con la mojama y la hierbabuena.

Verter el ajo blanco alrededor. Rallar un poco de las avellanas reservadas sobre cada plato y terminar con unas gotas de aceite de oliva.

VARIANTES

El ajo blanco se puede hacer con otros frutos secos como piñones, almendras, pistachos, nueces. Añadir leche de coco o de almendras para suavizar.

Acompañar de cecina, jamón, huevo duro. Sustituir las habitas por espárragos, tirabeques, judías verdes.

CONSERVACIÓN

El ajo blanco se conserva 3-4 días en la nevera.