

## **SARDINAS EN VINAGRETA DE UVA SOBRE AJO BLANCO**



### **INGREDIENTES**

6 sardinas limpias en lomos

Sal gorda

400 g agua de mar

250 g vinagre blanco

Zumo ½ limón

1 hoja laurel

#### **AJO BLANCO**

400 g almendras crudas

200 g aceite oliva virgen

200 g agua

200 g leche

Sal

3 hojas gelatina

#### **VINAGRETA**

6 uvas verdes

6 uvas rojas

2 dientes ajos picados

1 cebolla roja

75 g aceite oliva

25 g vinagre Jerez

Sal, pimienta rosa

## **MODO DE HACERLO**

Introducir los lomos de sardinas limpios de escamas y de espinas en la sal durante 15 minutos. Retirar y meter dentro de la marinada unas 12 horas. Escurrir bien y secar.

### **AJO BLANCO**

Rehidratar las hojas de gelatina. Blanquear los ajos. Mezclar con el resto de ingredientes y pasar por una máquina de cuchillas hasta que quede bien fino y emulsionado. Incorporar la gelatina derretida y dejar en nevera para enfriar.

### **VINAGRETA**

Picar las uvas verdes y las rojas en brunoise. Laminar la cebolla roja y mezclar con los dientes de ajo, el aceite, el vinagre y salpimentar. Trabajar con unas varillas para que los ingredientes queden bien integrados.

Disponer los lomos de sardinas en el plato de presentación y regar con un poco de la vinagreta. Alrededor, servir el ajo blanco.