

Espuma de Ajoblanco

Ingredientes

Ajo al gusto (El Ajero Aceuchal)
200 g de pan
250 g de Almendras
120 ml de AOVE D.O.P. de Monterrubio
Un toque de vinagre (al gusto)
Punto de sal
½ l de Agua



Para la mousse

4 claras de huevo
3 hojas de gelatina

Elaboración

Mezclamos todos los ingredientes y los ponemos en remojo aproximadamente hora y media o dos horas.

Después trituramos hasta conseguir una masa homogénea.

Montamos las claras de huevo a punto de nieve y añadimos la gelatina ya hidratada.

Mezclamos con el ajo blanco y servimos.

Consejos

Para hidratar la gelatina:

1. Hay que disolver la gelatina en una olla a fuego muy suave, añadirle unas cucharadas de la mezcla fría a la gelatina disuelta y mezclarlo bien antes de añadirle el resto de la mezcla fría. Es muy importante que se respete este orden, que se añada la mezcla fría a la gelatina y nunca al revés.
2. Primero hidratamos la gelatina con agua u otro líquido como la leche a temperatura ambiente. Después dejamos reposar para que se hidrate bien. Luego la llevamos al calor al baño maría o microondas antes de agregarla a la preparación.



EL AJERO

