Restaurante La Botica
Plaza Mayor 2
47230
Matapozuelos

Miguel Ángel de la Cruz.

Ajoblanco de piñón de Pedrajas, gel de uva verdejo y lomo de sardina marinada , hojas de estragón y flores de castañuela.

Ingredientes 4 personas

300 gr de piñón de Pedrajas
300gr de agua
100ml. de aceite de oliva
vinagre de verdejo
1 diente de ajo fresco
sal fina.

4 lomos de sardina
100gr de sal
100 gr de azucar

200gr de uva verdejo.
0,4 gr de goma Xantana

Hojas de estragón frescas y flores de castañuela

Elaboración:

Para la sopa:

Triturar los piñones con el agua y dejar macerar el resultado en frio 12 horas.
Blanquear el ajo en agua hirviendo tres veces. Cambiando el agua en cada blanqueado.

Emulsionar el ajo y el aceite con la leche de piñones a hilo hasta obtener la consistencia deseada.

rectificar de sal y vinagre y reservar frio hasta servir.

Para el gel de uva verdejo:

Licuar las uvas para obtener su zumo, colar por un fino y clarificar por

decantación. Gelificar en frío con la Xantana.

Para los lomos de sardina:

Extraer con cuidado los lomos de sardina, marinar en la mezcla de sal y azúcar durante 2 horas, sacar los lomos de la marinada y reservar el jugo que obtenemos, retirar el exceso de sal y azúcar e introducir en abundante aceite de oliva hasta servicio.

Lavar en agua abundante las hojas frescas de estragón, y las flores de castañuela

Final y presentación:

Disponer un poco del gel en el fondo de un plato soperero, sobre este colocar el lomo de sardina, y añadir unas gotas del jugo de la marinada y aceite de oliva, disponer las hojas frescas y las flores sobre el lomo y servir la sopilla de piñones delante del comensal.