

CREMA DE ALMENDRAS Y MANZANAS CON CAVIAR DE ALGAS, TORTITAS DE MAÍZ Y ACEITE DE ALBAHACA



INGREDIENTES:

- 200 gr. de almendras crudas
- 50 gr. de almendras laminadas tostadas
- 2 ajos
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 cucharadas de jengibre fresco
- 4 piezas de manzana reineta
- 2 pimientos verdes
- 4 patatas medianas
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- ½ vaso de vinagre de Jerez
- 100 gr. de tortitas de maíz

Caviar de algas:

- 50 gr. de algas hiziki
- 10 gr. de algas agar-agar molida
- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ vaso de caldo vegetal

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA



INGREDIENTES:

- pizca de pimienta molida

Aceite de albahaca:

- ½ vaso de aceite de oliva virgen extra
 - 4 cucharadas de aceite de romero
 - Unas ramitas de albahaca fresca
 - sal y pimienta
- ½ cucharadita de jengibre fresco

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA



ELABORACION:

- 1- Rehogar con aceite de oliva, las almendras crudas junto con las hortalizas y la manzana y mojar con caldo vegetal.**
- 2- Una vez cocido pasamos todo por la batidora y lo emulsionamos con el vinagre y un poco de aceite de oliva virgen crudo, debe quedar una textura cremosa y ligera.**
- 3- Cortar las tortitas de trigo en tiras gruesas, pulverizar con aceite de oliva y hornear hasta que estén doradas y crujientes.**

Caviar de algas:

- 1- Se remojan las algas hiziki y se cortan en trocitos muy pequeños.**
- 2- Al caldo vegetal en ebullición se incorpora el agar-agar hasta que se disuelva, añadir la salsa de soja y las algas hiziki troceadas, se salpimenta y se le da un hervor.**
- 3- Una vez frío debe quedar una textura gelatinosa.**

Aceite de albahaca: 1- Emulsionar todos los ingredientes y reservar.

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA



ACABADO Y PRESENTACION:

1- Servir la crema fría con las tiras de tortita, el caviar de algas sobre estas, un cordón de aceite de albahaca, un montoncito de brotes de alfalfa y unas almendras laminadas y tostadas.

NOTA:

1- Apto para veganos.

2- Apto para celíacos.

3- Esta crema puede servirse caliente en época de frío.