



SARDINAS EN ESCABECHE

INGREDIENTES

1 kg de sardinas

• **PARA EL ESCABECHE** •

2 cebollas

1 cabeza de ajos

4 zanahorias

2 rodajas de jengibre

4 hojas de laurel

Romero fresco

Pimentón ahumado

1 cayena

Peladura de naranja y de limón

1 vaso de vino blanco

1 vaso de vinagre de manzana

1 vaso de aceite de oliva virgen extra

• **ADEMÁS** •

Patatas chips de buena calidad

Harina

Aceite de orujo de oliva

Sal

Pimienta negra en grano

Aceite de oliva virgen extra

Cebollino

ELABORACIÓN

Limpia las sardinas retirando las escamas y sumérgelas en agua con hielo y sal. Escurre, seca bien, enharina y fríe en aceite de orujo de oliva bien caliente hasta que queden doradas.

Carameliza la cebolla en juliana junto con las especias, el jengibre picado y los dientes de ajo chafados con su piel. Añade las zanahorias cortadas en dados y continúa cocinando hasta que también se caramelicen. Incorpora el pimentón ahumado, cocina unos segundos y moja con el vino blanco, el vinagre y el aceite. Lleva a ebullición.

Introduce las sardinas fritas en el escabeche, cocina a fuego suave durante unos 15 minutos y deja reposar un mínimo de 24 horas antes de consumir para que se impregnen bien de los sabores.

Sirve las sardinas acompañadas de las verduras del escabeche, parte de su salsa y unas buenas patatas chips gruesas.



GAZPACHO DE CEREZAS CON QUESO DE CABRA

INGREDIENTES

4 tomates pera maduros
½ cebolla tierna
500 g de cerezas
1 pimiento verde
½ diente de ajo
1 vasito de aceite de oliva virgen extra
Un chorrito de vinagre de Jerez
Miga de 1 rebanada de pan

• **ADEMÁS** •

1 rulo de cabra mini
4 cuch. de maiz tostado

ELABORACIÓN

Pon a macerar los ingredientes del gazpacho, incluidas las cerezas deshuesadas, durante 2 horas en el frigorífico. Tritura después hasta obtener una crema muy fina junto con un cubito de hielo. Si se desea una textura más delicada, pasa por un colador fino.

Sirve el gazpacho y termina con rulo de queso de cabra previamente congelado y rallado, unas pipas, algunas cerezas frescas y cebollino picado.