

Mazamorra de maíz, salmorejo de tomate y salmorejo de aguacates, con aceite de oliva virgen extra Hojiblanca

MAZAMORRA DE MAÍZ, (MAZAMORRA CORDOBESA)

Ingredientes

- 250 gr de almendras de calidad crudas.
- 3 dientes de ajo. (si son grandes, 2 dientes)
- C.s de pan sin corteza.
- C.s. cucharada de sal.
- C.s. de vinagre de Jerez.
- 1.5 kg de maíz dulce escurrido.
- 200 ml de aceite de girasol.
- 100 ml aceite de oliva virgen extra Hojiblanca
- C.s Agua dependiendo del espesor que queramos obtener en el resultado final.
- C.s aceite de oliva virgen extra Hojiblanca para decorar.
- C.s sésamo negro para decorar.
- C.s daditos de mojama para decorar.
- C.s cebollino para decorar.

Elaboración

Ponemos en el vaso de la batidora o thermomix el pan mojado en agua, la sal, el ajo pelado quitándole el germen, el maíz, el vinagre y la sal. Y trituramos todo a máxima potencia hasta obtener una pasta,

Añadir el aceite de girasol y el aceite de oliva virgen extra Hojiblanca poco a poco hasta obtener una consistencia similar a la mahonesa densa.

Listo, ahora sólo queda añadir un poco de agua, esto es al gusto, pero debe quedar una crema.

Probamos, rectificamos y pasamos por un chino. Conservar en nevera.

Servimos bien frío guarneciendo con mojama y decorando con sésamo negro y un chorreón de aceite de oliva virgen extra Hojiblanca.

SALMOREJO

Ingredientes

- 3 kg de tomates pera bien maduritos.
- 1 kg de pan de telera o en su defecto pan de masa blanca pelado.
- 200gr de aceite de oliva virgen extra Hojiblanca.
- 1 ó 2 diente de ajo.
- C.s. de sal.

Elaboración

Lavar y cortar los tomates. Pelar los ajos.

Ponemos los tomates y el ajo en el vaso de la thermomix y triturar a velocidad máxima. la sal y trituramos hasta conseguir una masa espesa y sin grumos. Si hiciera falta daríamos unos segundos más.

Ir añadiendo el aceite pero vertiéndolo poco a poco, de esta manera el aceite irá cayendo a hilo y emulsionará mejor.

Añadimos el pan necesario para obtener el espesor deseado. Rectificar y pasar por un chino.
Enfriamos en el frigorífico.

Salmorejo/Mazamorra de aguacates

Ingredientes

- 250 gr de almendras de calidad crudas.
- 3 dientes de ajo. (si son grandes, 2 dientes)
- C.s de pan sin corteza.
- C.s. cucharada de sal.
- C.s. de vinagre de Jerez.
- 1.5 aguacates que no estén duros para consumir en el día.
- 200 ml de aceite de girasol.
- 100 ml aceite de oliva virgen extra Hojiblanca
- C.s Agua dependiendo del espesor que queramos obtener en el resultado final.

Elaboración

Ponemos en el vaso de la batidora el pan mojado en agua, la sal, el ajo pelado quitándole el germen, aguacate, el vinagre y la sal. Y trituramos todo a máxima potencia hasta obtener una pasta,

Añadir el aceite de girasol y el aceite de oliva virgen extra Hojiblanca poco a poco hasta obtener una consistencia similar a la mahonesa densa.

Listo, ahora sólo queda añadir un poco de agua, esto es al gusto, pero debe quedar una crema.

Probamos, rectificamos y pasamos por un chino. Conservar en nevera.

Montaje: En un vaso transparente, colocar en la base la mazamorra de aguacate para que no se oxide y ennegrezca, posteriormente se colocará el salmorejo de tomate y por último la mazamorra de maíz decorando el aperitivo con mojama finamente picada, sésamo negro, cebollino y un chorreón de aceite de oliva virgen extra Hojiblanca.