

## AJOBLANCO MALAGUEÑO CON HUEVAS DE BACALAO USISA

### INGREDIENTES

#### Para el ajoblanco

Almendra entera pelada	100 gr	Dientes de ajo	2
Agua mineral	1 l	Miga de pan	150 gr
Aceite de oliva suave	100 ml	Sal	6 gr
Vinagre de vino	25 ml	Vinagre de jerez	5 ml

#### Para terminar

Huevas de Bacalao USISA	1 lata	Micromezclum	c.s.
Aceite de oliva virgen extra	c.s.	Huevas de lumpo	c.s.
Reducción de vinagre balsámico	c.s.	Sal maldon	c.s.

#### ELABORACIÓN:

##### Para el ajoblanco:

Dejar en remojo las almendras con el pan, vinagre, ajos y sal desde la noche anterior, triturar e ir emulsionando con el aceite de oliva hasta obtener una consistencia cremosa. Colar y reservar.

#### PRESENTACIÓN:

Disponer en el centro de un plato hondo las huevas de bacalao y cubrirlas con un poco de su mismo aceite de conserva, terminar con un poco de huevas de lumpo o mújol para dar un contraste de color y un poco de micromezclum y salar. Disponer el ajoblanco en una jarra de servicio bien fría y servir al momento.

