

COCINA UN PRODUCTO MARINERO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

Elaboración:

Se remoja el pan en agua con un chorrillo de vinagre; se maja el ajo con sal, se añaden las almendras y se tritura bien; luego, se añade aceite sobre el mortero en un hilillo, sin dejar de batir hasta conseguir una esperada pasta blanca de textura similar a una buena mahonesa. En la batidora de mano se puede poner todo a la vez y no sale nada mal. El punto de aceite lo da el brillo que toma la salsa, porque hay almendras más grasas que otras.

Se limpian los salmonetes y se les deja la cabeza. Se enharinan y se fríen en abundante aceite a 190° C. Se cubren con el ajoblanco y se dejan reposar un poco, o toda la noche como antiguamente. Si los pescado son lo suficientemente pequeños se comen con cabeza y raspa.

Receta de la provincia de Almería

Colaboradora de la BGA: Antonio Zapata.



Ingredientes:

- | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 kg de salmonetes de roca pequeños | c.s. de sal |
| c.s. de aceite de oliva virgen extra para freír. | 50 g de almendras peladas |
| | 25 g de miga de pan duro |
| | c.s. de aceite de oliva virgen extra |
| | c.s. de vinagre de Jerez |
| | c.s. de agua |

Para el ajoblanco:

- 1 diente de ajo