

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ, AJO BLANCO CON JAMÓN AHUMADO DE CERDO BLANCO Y MEMBRILLO

Ingredientes

- 200 g de almendra
- 50 g de vinagre
- 50 g de miga
- 1 diente de ajo
- Sal
- 50 g de aceite de oliva
- 200 g de agua
- 100 g de jamón ahumado
- 100 g de carne de membrillo
- 50 g de azúcar

Preparación

1. Para el ajo blanco, ponemos a remojo en agua las almendras con un poco de vinagre, miga de pan, ajo y sal durante 20 minutos.
2. Trituramos todo y en función de la textura que obtengamos, añadimos más o menos agua. Emulsionamos con aceite de oliva virgen y colamos fino.
3. Picamos finamente el jamón ahumado y reservamos.
4. Elaboramos un dulce de membrillo, cocinando la carne de membrillo con azúcar hasta obtener una mermelada.



4 raciones



40 minutos