

Anchova del Cantábrico con tomate, tomate deshidratado y piñones

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

ESPONJA DE TOMATE:

- 600 gramos de clara de huevo pasteurizada.
- 120 gramos de yogurt.
- 140 gramos de azúcar.
- 40 gramos de harina.
- 80 gramos de tomate concentrado.
- 120 gramos de harina de almendra.

TOMATES CONFITADOS:

- 2 kilos de tomates.
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 mililitros de aceite de oliva
- Tomillo
- Orégano
- Sal
- Pimienta
- 6 dientes de ajo

ACEITE DE ALBAHACA:

- Albahaca
- Una cuchara sopera de aceite de oliva

/ Preparación

Elaboración esponja de tomate

Mezclar todos los ingredientes.

Pasar la mezcla por un colador fino.

Verter el resultado en un sifón de 1 litro.

Poner dos cargas.

Dejar reposar 30 minutos en nevera.

Hacer unas incisiones en vasos de plástico.

Mover el sifón.

Llenar el vaso con la esponja hasta la mitad.

Introducir en el microondas a máxima potencia 40 segundos.

Dejar reposar y que se enfríe.

Sacar del vaso como si de un flan se tratase.

Elaboración tomates confitados

Escaldar, refrescar y pelar los tomates.

Eliminar las semillas cortándolos por la mitad. Reservar.

Mezclar la mitad del aceite de oliva, el azúcar, aromatizantes, sal, pimienta y dientes de ajos chascados.

Precalentar el horno a 100°C y deshidratar los tomates durante 3 horas.

Extraer del horno y dar la vuelta a los tomates.

Adicionar la otra mitad de los ingredientes.

Introducir de nuevo en el horno a la misma temperatura otras 3 horas.

Dejar enfriar y conservar el conjunto sumergido en aceite de oliva.

Elaboración aceite de albahaca

Poner a hervir el agua.

Escaldar la albahaca.

Triturar junto al aceite de oliva virgen.

Emplatado

Desmigar la esponja y repartir a lo largo del plato.

Colocar las anchoas sobre la esponja.

Añadir 3 ó 4 tomatitos.

Decorar con unos piñones tostados y unas hojas de albahaca.

Poner unas gotas de aceite de albahaca.