

Islas Canarias

Tiempo



30'

Raciones




6

Alérgenos

 Lácteos

Alternativas

 Vegana

Almogrote

El sabor del untable Almogrote es intenso gracias al queso que se suele utilizar

Ingredientes

300 g de queso curado o añejo y seco de cabra o de oveja

200 g de tomate maduro

3 dientes de ajo.

½ cucharadita de pimienta roja picona

30 ml de aceite de oliva virgen extra.

Su textura es especial tanto si se deja con grumos como si se tritura hasta conseguir una crema homogénea.

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo y ventilador. Lavar el tomate, secarlo y marcar una cruz en la base con un cuchillo de puntilla.
2. Poner en una bandeja apta para horno cubierta con papel de horno junto con los dientes de ajo.
3. Hornear a altura media durante unos 15 minutos o hasta que se vea que la piel de los tomates se ha arrugado. Esperar a que se enfríe todo a temperatura ambiente.
4. Rallar el queso. Cuando los tomates estén fríos retirarles la piel y el pedúnculo. Pelar también los dientes de ajo.
5. En una batidora combinar el queso junto con los tomates troceados, los dientes de ajo, la pimienta roja y el aceite de oliva.
6. Colocar el almogrote en un bol de servir, más habitualmente acompañado con pan o tostadas.

Alternativas

Para la alternativa vegana se puede utilizar un queso vegano fermentado a partir de frutos secos como las almendras condimentado fuerte con levadura nutricional, ajo, sal, miso blanco y zumo de limón. y deshidratar para que sea seco.