

Illes Canàries

Temps



30'

Racions




6

Al·lèrgens

 Làctics

Alternatives

 Vegana

Almogrote

El sabor de l'untable "almogrote" és intens gràcies al formatge que se sol usar, d'anyada i sec (tipus parmesà)

Ingredients

300 g de formatge curat o vell i sec de cabra o d'ovella (el típic és utilitzar el formatge gomero o el palmer)

200 g de tomàquet madur

3 grans d'all

1/2 culleradeta de "pimienta roja picona"

30 ml d'oli d'oliva verge extra

La seva textura és especial, tant si es deixa amb grumolls, com si es tritura fins a aconseguir una crema homogènia.

Elaboració

1. Preescalfar el forn a 200°C amb calor amunt i avall i ventilador. Rentar el tomàquet, assecar-lo i marcar una creu a la base amb un ganivet de punta.
2. Posar-los en una safata apta per a forn coberta amb paper de forn juntament amb les dents d'all.
3. Enfornar a alçada mitjana durant uns 15 minuts o fins que es vegi que la pell dels tomàquets s'ha arrugat. Esperar que es refredi tot a temperatura ambient.
4. Ratllar el formatge. Quan els tomàquets estiguin freds retirar-los la pell i el peduncle. Pelar també les dents d'all.
5. En una batedora combinar el formatge juntament amb els tomàquets tallats a trossos, les dents d'all, el pebre vermell i l'oli d'oliva.
6. Col·locar l'almogrote en un bol de servir, més habitualment acompanyat amb pa o torrades.

Alternatives

Per a l'alternativa ~~vegana~~ es pot utilitzar un formatge vegà fermentat a partir de fruits secs com les ametlles condimentat fort amb llevat nutricional, all, sal, miso blanc i suc de llimona i deshidratat perquè sigui sec.