

Islas Canarias

Tempo



30'

Rácions




6

Alérxenos

 Lácteos

Alternativas

 Vegana

Almogrote

O sabor do almogrote é intenso grazas á clase de queixo que se utiliza para elaboralo: anello (ou, no seu defecto, curado) e seco, tipo parmesano

Ingredientes

200 g de tomate maduro

3 dentes de allo

300 g de queixo curado ou anello, seco, de cabra ou de ovella

1/2 culleriña de pementa picona en po

30 ml de aceite de oliva virxe extra

Pan fresco ou tostas (opcional)

A textura do almogrote resulta especial, tanto se se deixa con grumos coma se se tritura ata conseguir unha crema homoxénea.

Elaboración

1. Prequentamos o forno a 200 °C en modo ventilador con calor por arriba e por abaixo.
2. Lavamos o tomate, secámolo e facémoslle unha cruz na base cun coitelo.
3. Pómolo, xunto co allo, sobre papel vexetal nunha bandexa de forno.
4. Enfornamos a media altura durante uns 15 minutos, ata que vexamos que a pel dos tomates se engurrou. Despois, deixamos que tanto estes coma o allo arrefezan a temperatura ambiente.
5. Unha vez fríos, retirámoslles a pel mais o pedúnculo aos tomates, cortámoslos en anacos e pelamos tamén o allo.
6. Relamos o queixo e, coa axuda dun batedor eléctrico, combinámolo co tomate, co allo, coa pementa picona e mais co aceite.
7. Colocamos o almogrote nun cunco e servímolo, opcionalmente e como resulta habitual facelo, acompañado de pan fresco ou de tostas.

Alternativas

Unha opción de versión ~~vegana~~ sería utilizar, de queixo, un vegano fermentado a partir de froitos secos (como a améndoa), moi condimentado con fermento nutricional, allo, sal, miso branco mais zume de limón, e deshidratado, para o facer seco.