

Producto: Ciruelas Pasas
Iniciativa: Asociación "El Colletero"
Cocinero: Francis Paniego

Tartar de tomate con ciruelas pasas, cigala y ajoblanco

Ingredientes para 8 personas:

- ✓ 100 gramos de tomate en dados
 - ✓ 25 gramos de ciruelas pasas picadas en *brunoise*
 - ✓ 15 cl. de aceite de oliva virgen
 - ✓ 200gr cebolla en juliana muy tostada
 - ✓ ½ manojo de cebollino picado
 - ✓ 15ml chorrito de salsa *perrins*
 - ✓ sal fina al gusto
 - ✓ 1 cigala pelada y sin tripa
 - ✓ 1 hoja de acelga
 - ✓ 1 l. de vino tinto
 - ✓ ¼ de vinagre de vino blanco
 - ✓ 50 cl. de jerez Tío Pepe
 - ✓ 100 gramos de azúcar
 - ✓ 300 gramos de almendra entera
 - ✓ ¾ de l. De agua
 - ✓ 600 gramos de aceite de girasol
 - ✓ 2 dientes de ajo sin germen
 - ✓ 3 rebanadas de pan frito
 - ✓ vinagre de jerez
 - ✓ 1 dl de aceite de oliva virgen
 - ✓ 2gramos de sal
- Tartar
- Reducción de vinagre
- Ajoblanco



Elaboración del Tartar:

- 1) Mezclamos todos los ingredientes del tartar, y lo dejamos reposar y enfriar dos horas.

Elaboración del Ajoblanco:

- 1) Trituramos todos los ingredientes en la thermomix y los colamos por la estameña.

Elaboración de la Reducción de vinagre::

- 1) Ponemos a cocer todos los ingredientes para que reduzcan hasta alcanzar el punto deseado.
- 2) Lo reservamos en un biberón.

Final:

- 1) Colocamos una quenelle de tartar de ciruela en el centro de un plato sopero o bandeja.
- 2) Sobre el tartar la cigala con sal Maldon y cebollino picado la ralla de reducción y la hojita de acelga roja.
- 3) Servimos el ajo blanco al final en la mesa por alrededor.

