SOPA D'ALL FREDA

Gastronomia | 06/03/2018 | 16:46

Si ho recordem bé, a Màlaga l'Ajoblanco és una sopa freda d'all i ametlles

Aquesta sopa s'ha fet famosa arreu, Manolo de l'Osa té un restaurant amb cuina i productes de la Mancha que ha assolit una estrella Michelin. Fa servir el famós all morat de Las Pedroñeras. S'inspira en la Sopa d'all o Sopa castellana, i en fa una versió freda.

Ingredients

1 pebrot vermell, 100 grams de sucre, 1 xoriço ibèric de "sarta", 1 botifarra ibèrica fumada de sarta, 4 grans d'all morat de Les Pedroñeras, 2 dl. d'oli d'oliva verge extra,

comí, de sal.

Oli de julivert: 150 grams de julivert desfullat, c / n d'oli d'oliva verge extra.

Sopa: 4 ous, 350 ml. de brou de pollastre clarificat, 100 grams de pa de fogassa, 2 cabeces d'all morat de les Pedroñeras, 100 grams de pernil serrà, 60 ml. d'oli de julivert, 60 ml. d'oli de pebrot vermell, cerfull, cibulet, 4 grams de gelatina, d'oli de gira-sol.

Elaboració

Oli de pebrot vermell: feu liquar els pebrots vermells sense la part blanca i poseu-ho a reduir amb el sucre fins a aconseguir una cinquena part de la quantitat inicial. D'altra banda trossegeu el xoriço, la botifarra i les cabeces d'alls, posar-ho a confitar en l'oli d'oliva verge extra. Un cop confitat ajuntar el suc reduït amb l'oli i emulsionar amb la batedora fins a aconseguir una textura homogènia. Poseu-ho a punt de sal i comí.

Oli de julivert: poseu els dos ingredients- oli i julivert- a la Thermomix a la màxima potència durant 5 minuts, coleu i refredeu com més ràpidament millor. Hi podeu posar sal.

Sopa: Escalfeu els ous i retireu la clara guardant només el rovell, poseu aquesta en una copa de còctel i reserveu. D'altra banda escalfeu el brou i aromatitzeu-lo amb 1 cabeça d'alls partida per la meitat, tireu-hi la gelatina rehidratada i reserveu.

Mentrestant talleu llesques fines del pa de fogassa i fregueu-les amb l'altra cap d'all morat de les Pedroñeras, talleu-les en quadrats d'1 × 1 cm. i fiqueu-les al forn a 180 º C durant 4 minuts perquè es torrin, talleu el pernil ben fi i fregiu-lo en l'oli de gira-sol, i repetiu aquesta operació amb l'all fins que estigui daurat.

Piqueu finament una petita part del pernil fregit i l'all i reservar.

Acabat i presentació: recupereu la copa de còctel amb el rovell i cobriu aquesta amb el brou tebi, reserveu a la nevera perquè qualli la gelatina. Un cop quallada poseu al centre una mica d'oli de pebrot vermell i vorejant aquest, l'oli de julivert. Prosseguiu posant-hi una mica d'all en pols i de pernil picat, acabeu posant-ho 3 crostons de pa torrat, el pernil fregit, el cerfull i la punta de cibulet.

Notes

Si ho recordem bé, a Màlaga l'Ajoblanco és una sopa freda d'all i ametlles.

El brou bàsic pot ser fet amb pollastre o bé gallina, vedella, peu de porc i pota de vaca, amb pastanaga, api, nap, xirivia, ceba i unes fulles de col, sense embotits. Cal colar-lo bé i posar-lo a refredar al frigorífic.

Els ous s'escalfen amb aigua bullent i unes gotes de vinagre; han de ser ben frescos.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/64819-sopa-dall-freda.htm